

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 „Székesfejervár pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a Győri pinczér-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé“-nek, az „Újvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolci pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korezmárosok és pinczerek egylete“-nek, a „Székesfejervári vendéglősök, kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korezmárosok ipartársulata“-nak és az Országos pinczér-egyesület budapesti központi bizottságának, A „Budapesti főpinczerek óvadék letéti társasága mint szövetkezet“, a „Győri vendéglősök, kávéosok, italmérők ipartársulata“-nak, a „Temesvári kávéos és vendéglős ipartársulata“-nak a „Magyar szakácsok köre“



HIVATALOS KÖZLÖNYE.



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

Előfizetési ár:

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

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Olvasóinkhoz.

Az év utolsó napjait éljük, tehát itt az ideje, hogy bizalmasan szóljunk a magunk ügyéről azokhoz, a kikhez régi és erős kötelékek fűznek: olvasóinkhoz, a mi szeretett közönségünkhöz.

Immár husz éve, hogy őrállói vagyunk iparunknak, védve szaktársaink érdekeit s terjesztve közöttük a szakismereteket.

Mindenkinek tanácsadója ez a lap s egyszersmind fegyvere is, ha méltatlanságok és jogtalanságok ellen kell védekeznie.

Éppen ezért nélkülözhetlen minden vendéglősre ez a lap, a mely az igazságnak bátor hangoztatója föl- és lefelé; a melynek csak egy érdeke, egy törekvése van, s ez az, hogy a vendéglős-ipar fejlődésének minden föltétele megszereztesse; hogy a tulságos megterhelteésekből megszabadíttassék.

Husz éve küzdünk ezért a célért s munkánk, hála Istennek, nem volt gyümölcstelen. Hogy a társadalomban és a politikai körökben iparunk iránt méltányosabb felfogás kezd lábra kapni, ez nagyobbára lapunk érdeme, a mely minden alkalmat megragad, hogy szakmánk iránt rokonszenvet keltsen s kíváncsalmaink közhasznosságáról és jogosságáról meggyőzze a kormányzókat és a törvényhozókat.

Ebben a tekintetben nagy missiót ró lapunkra az új esztendő. Ugyanis a jövő évben sorra kerül az ipartörvény revíziója s így leginkább lapunkra hárul az a feladat, hogy az illetékes köröket meggyőzze iparunk szükségéről, vitális érdekeiről, főleg a képesítéshez kötöttség elengedhetlenségéről éppen a közjóra való tekintetből.

Hogy ezt az iparunk felvirágozására oly

fontos feladatát lapunk mentől hatható-sabban teljesítthesse, szükséges, hogy a vendéglősök nagy számmal sorakozzanak zászlónk alá, mert ez ad lapunknak erkölcsi súlyt és anyagi erőt.

Kérjük tehát régi olvasóinkat a további támogatásra, előfizetésük mielőbbi beküldésére.

Kérjük a hátralékok befizetését is nemcsak azért, mert ez a mi jóakaratu hitelezésünk, becsületbeli tartozás, a melynek ki nem egyenlítésével nemcsak bennünket károsítanak meg, hanem minden szaktársunkat, mert lapunkat, tenát a közügyek fegyverét gyöngítene.

Lapunk szelleme változatlanul marad a régi: hazafiság és magyarság tegye nemessé iparunk haladását.

Ezért küzdve, bizalommal kérjük és reméljük a magyar vendéglősök és pinczerek támogatását.

Az előfizetések beküldésére czimzett utalványokat mellékelünk.

Hazafias üdvözléttel:

a „Vendéglősök Lapja“ kiadóhivatala.

Bennünk az Isten.

A mikor a Megváltó születését ünnepeljük, nálunk dermedt a természet s csöndesen szállongó hócsillagokból fehér szemfedő borul a megfagyott világra. Ám, földünk más részén, ugyanekkor zsöngül a fű, nyit a virág.

Nekünk, ha nem fehér, hát szomorú a karácsony; ott, ha későn ereszt az idő, vagy a korai fagy letarolja a rügyeket, akkor nehezedik a szívekre valami nagy, megmagyarázhatatlan komorság.

En nem tudom, hogyan és miért, inkább kívánom a mi fehér karácsonyunkat, mint a délszak virágosát; pedig a mi édes Megváltónk születésének ünnepléséhez nem az elmulás halavány színe való, hanem a feltámadó élet fesledő bimbóktól ékes viganója.

A hol ilyenben ünnepelhetik az Ő eljövételét, úgy képelem, melegebb kedélyűek az emberek, lobbanékonnyabb a lelkük, megindulóbb a szívük; de én azért mégis jobb szeretem a mi fagyos karácsonyunkat.

Az eget felhő és köd borítja, hidegség árad mindenfelől, csak az a világosság dereng a dermesztő, vak éjszakában, a melyet az Urhoz való áhítozásunk gyújtat velünk; nincs más melegség, csak az, a mely az Ő nevéből a mi szívünkben gerjed egymás iránt ezen a legendás éjszakán.

Mi már nem hallhatjuk onnan felül-ről azt az éneket, a mely a jámbor pásztorokat elragadta; nem láthatjuk azt a csillagot az égen, a mely a három királyokat az Ő jászolához vezette.

Nem hallhatjuk az éneket felülről, mert annak tőlünk, a mélységből, kell az egeket ostromolnia; nem láthatjuk ama csillagot a menny boltozatán ragyogni, mert annak a mi szívünkben kell fényt vetnie a magasságba: „Es teljesült a Te akaratod ezen a földön is, valamiképpen a mennyek országában!“

Teljesüljön!

Teljesüljön az Úr akarata: szeres-sük egymást!

Telefon: 63-90.



FANDA ÁGOSTON HALÁSZMESTER

BUDAPEST (Központi vásárcsarnok)

Első budapesti mindennemű 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.

Teljesüljön Krisztus Jézus testamentuma: Ne légyen közöttetek, a ki úgy jár, mint a farkas a juhok körül!

Ezek a gondolatok töltik el az én szívemet most, a mikor a havastetejű házakról szikrázva csillan szobámba a méla hold világa.

Szeressük egymást! Se jó, se rosszban ne feledjük, hogy mindnyájan emberek vagyunk, a kik egyenlőn viseljük arcunkon az Isten képét.

Közös mindnyájunkkal az élet küzdelme s a halál félelme, öntudatlan, álmotlan nyugodalma, a melytől szabadulásunk csak az Úr lelke, vagyis a szeretet által vagy.

Nincs ezen a földön boldogság, csak az, a mit az egymáshoz való szeretetben érzünk; tehát ne legyen egyéb vágyakozásunk, más célunk, mint ennek az egymáshoz való szeretetünknek a zavartalansága, mentől nagyobb mélysége.

Szeressük egymást! Legyünk megbocsátók egymás hibáival szemben, mint a hogy az Úr az Ő imádságában kéri s legyünk alázatosak a szerencsében s a gondviselésben bízók a csapások idején.

Sohase lássuk egymásban a fogyatékoságot, de vegyük észre a legkisebb jót is s akkor nem lesz közöttünk a másik ártalmára törő gonosz, hanem csak valamennyiönk javára fáradozó felebarát.

Ezt izenjük szent karácsony ünnepén Üdvöztőnk emlékeztetere a mi olvasóinknak, hadd legyen békesség és boldogság a földön, különösen a magyarok hazájában; mert így az Isten, a mi Urunk szeretete nemcsak velünk leszen, hanem bennünk is lakozik mind e világ végezetéig s áldás leszen minden dolgainkon, mert erős várunk a nemcsak velünk, de bennünk is élő egy igaz Isten!

Ihász György.

Az antialkoholisták ellen. Jövő évben nemzetközi szeszellenes kongresszus lesz Budapesten. A székesfőváros és a kormány nagy vendégszeretettel fogadja a gyülekezőket, a mi komoly szint, sulyt ad a kongresszusnak. Lehet, hogy ezt a kormány azért teszi, hogy elterelje a külföldi viz-barátok figyelmét a hatóság és az állam botrányos magatartásáról, a melylyel a nép megrontására mindent elkövet, hogy a pálinkamérések szaporodjanak és jövedelmezőségük emelkedjék. A börtömelők azonban csöppet sem örülnek az antialkoholista mozgalom beplántálásának, mert ezzel veszélyeztetve látják a börtömelés érdekeit. Ha az antialkoholisták csak a pálinkaivás ellen harcolnának s a mértékletességet hirdetnék, mindenki örömmel látná akciójukat; ámde a bor-ivás ellen csak úgy, sőt még jobban küzdenek, mint a szesz ellen, holott a tapasztalás, az orvosi tudomány bizonyossága szerint a tiszta bor mérsékelt élvezete szükséges, mert táplálja, erősíti a szervezetet. Helyes tehát, hogy az antialkoholisták túlzásáról felvilágosítottassék a közönség. Érdeke ez a vendéglősöknek is, a kik nagy kárát vallanák, ha az antialkoholisták fanatikus

acciója nálunk is hódítana. Kiváncos, hogy a vendéglősök is csatlakozzanak a termelők ellenmozgalmához.

Szállodai mizériák.

A „Magyarországi Kereskedelmi Utazók Egyesülete“ több ízben szóvá tette szállodáink némely viszás szokását, a mely ellenkezik a tisztaság követelményeivel s károsak az egészségre.

Az egyesület tagjait, a kik életük java részét uton töltik, illetékes bírának kell elismernünk s minthogy szállodáink tisztasága s a vendégekkel szemben tanusított előzékeny s lelkiismeretes eljárás az idegenforgalom emelésére nagy befolyással van, szükséges, hogy a kereskedelmi utazók panaszait és kívánságait figyelmünkre méltassuk.

Meg kell ezt tennünk annál is inkább, mert az utazók egyesülete a bajok orvoslására erélyes lépéseket tett.

Ugyanis leginkább azt panaszolják, hogy igen sok szállodában a távozó vendég után nem adnak tiszta ágyneműt, hanem a használtat, mint némely vendéglőben az asztalkendőket, vízzel befecskendezik s kismítva, újra felhúzzák.

Az ilyen ágynemű már nyirkosságánál fogva is veszélyes, különösen a nem rendszeren fűtött szállodai szobákban, de még inkább ártalmas azért, mert a gyanútlan vendéget megfertőzhetik ragályos, nem egyszer undok és szégyenletes betegségekkel.

Szeretjük hinni, hogy a befecskendezés csak kevés szállodában divik, de hogy valamennyiből kitiltassék, iparunk jó hírneve követeli.

Az üzletembernek ugyan arra kell törekednie, hogy minél több haszonnal dolgozhassék, de megengedett haszonkeresés nem lehet azon a határon, a melynél embertársaink egészségét veszélyeztetni, vagy undort kelt.

A befecskendezés szokása ilyen. A szállodás úgy állapítja meg árait, hogy minden új vendégnek ujonnan felhúzott, tiszta ágyneműt adhat; tehát a ki nem ad, viszárszálást, csalárdságot követ el.

Igy fogták föl ezt a kereskedelmi utazók is, a kik ezzel a rut szokással nemcsak a maguk, hanem családaik egészségét is veszélyeztetve látják.

Feliratot is intéztek a belügyminiszterhez, melyben a jelzett s a közegészségre ártalmas visszaélés erélyes meggátolását illetőleg megtorlását sürgetik.

A miniszter eleget tett a kérelemnek és szigorú rendeletet bocsátott ki az illetékes hatóságokhoz.

A kereskedelmi utazók egyesülete erre újból foglalkozott az ügygyel, s elhatározta, hogy az egyesület 50 tagját különösen megbizsa, hogy ellenőrizték, hogy a szállodások mennyire tesznek eleget a miniszteri rendeletnek, vagyis hogy teljesen tiszta, vagyis nem fecskendezett, hanem ujonnan mosott és vasalt ágyneműt adnak-e.

A hol az ellenkezőt tapasztalják, a viszárszáló szállodás nevét bejelentik az egyesületnek s ez az illetőket följelenti a hatóságoknál s ezenkívül az „Országos Közegészségi Tanács“-ot is fölkéri az ágynemű-kérdésben erélyes akcióra.

Az egyesület kiküldött 50 tagja útján értesíti elhatározásáról az összes szállodásokat s kötelező ígéretet tételnek velük, hogy fecskendezett használt ágyneműt nem adnak vendégeiknek.

A kereskedelmi utazók tehát erélyesen fogtak a rossz szokás kiirtásához, azok a szállodások tehát, a kik ily megengedhet-

len módon szokták növelni jövedelmeiket, ezentul ugyancsak kellemetlen helyzetbe sodorják magukat, ha továbbra is üzni merészelnék ezt a visszaélést.

Meg vagyunk győződve, hogy ilyen lelkiismeretlen, a kapzsiságtól elvakult szállodás nem igen akad Magyarországon, mert ezeket, mint iparunk megrontóit, a szaktársak maguk fogják lehetetlenné tenni.

Hizni akarnak a hentesek! A hentesek nem érik be azzal, hogy a közönség elől eleszik a hus: a különböző kolbászfélékből s azt krumplival, korpával, mivel pótolják, most a vendéglősök lábásából is ki akarják ragadni a pecsenyét. Telhetetlen étvágyuk van ezeknek az uraknak, pedig ugyis elég hizodalmasak. A mint az ipartörvény módosítására vonatkozó anyaggyűjteményben olvassuk, ezek az éhes bácsik azt kívánják, hogy az új ipartörvény tiltsa el a vendéglősöket a sertés-vágástól. Legjobb lesz, ha mindjárt a csirke-, liba-öléstől is eltiltatnak, hadd hizzanak meg a sakterok is a vendéglősök husán! — Mit szólnának a hentesek ahoz, ha viszont a vendéglősök meg azt kérnék, hogy a hentesek tiltassanak el a nyers szalonnából való zsírsajtólástól, a füstölt hus főzésétől, hurkák, szeletek sütésétől. Ezt okkal tehetnék, nem úgy, mint ők, a mi megrontásunkra irányuló kívánságukat.

A szakácsok közgyűlése.

Négy hónapja, hogy a „Magyar Szakácsok Köre“ elnyerte alapszabályainak megerősítését s megkezdte működését.

Négy hónap rövid idő s ha a „Magyar Szakácsok Köre“ mégis jelentékeny sikereket ért el, ez arra mutat, hogy a kör vezetése hozzáértő és buzgó kezekben van.

Megnyilatkozott ez abban a lelkes hangulatban is, a mely a kör első közgyűlésén uralkodott Mayer Lénárd József elnök s az egész tisztikar iránt.

Igaz örömet kelt bennünk, hogy szakácsaink tömörülése ily szépen sikerült; mert a szakácsművészség a mi iparunk egyik legfontosabb tényezője.

Ha szakácsaink egészséges szervezetben egyesülnek, ez előnyöket biztosít közöttük a szakképzettségnek, fokozza bennük az ambíciót, megszerzi nekik az anyagi és erkölcsi boldogulás feltételeit; tehát a vendéglősipar is több garanciával, nagyobb bizalommal támaszkodhatik a szakácsművészetre.

Ebben a tudatban üdvözljük a fiatal kört, kívánva ennek teljes megszilárdulását, mire e kör érdemes elnöke s egész tisztikara nagy körültekintéssel és lankadatlansággal igyekszik.

A közgyűlés lefolyásáról körülményesen számol be a lapunknak hivatalosan beküldött

Jegyzőkönyv.

Felvétetett 1904 december 14-én este 11 órakor a „Magyar Szakácsok Köre“ első közgyűlésén.

Elnök: Mayer József Lénárd. Jegyzők: Szekrényi Rezső és Burghart Pál.

Jelen van 48 rendes tag.

Mayer elnök az ülést megnyitván, üdvözlö a megjelenteket s az alakuló-közgyűlés jegyzőkönyvének hitelesítésével Dobos Károly, Elgetcz Lajos és Topitsch N. tagokat bizza meg.

Tisztelt Közgyűlés! A midőn szerencsém van körünk első évi rendes közgyűlését megnyitni, mindenekelőtt alakuló-gyűlésünk jegyzőkönyvét kérem felolvasni.

Háberl Armin felolvassa a jegyzőkönyvet.

A hajó.

Az ember alkotásai között a hajó minden másnál megragadóbb. A kis csónaktól az emeletes, tornyos hajó-óriásokig mindig isteni lelkünk fenségének zászlaját hordozza karcsu árbocán.

Az ember bátorságának, eszének, az ismeretlen után való vágyakozásának létreménye a hajó.

Az ember hatalmának diadaloszlopa a zajongó hullámokon, egy darab föld, virányos lép a tenger beláthatlan tükörén.

Mikor a bujdosóval a hazai parttól elszakad a hajó, a válás keservét csak az teszi szívet nem repesztővé; mert úgy érzi, hogy a hajó az elhagyott haza vele uszó része.

Semmi sem oly megkapó, mint a hajók találkozása künn a sik tengeren. Az egyik jó, a másik meg, köszöntésül ágyuk dörögnek, kendők integetnek egymásról egymás felé. De sok fájdó könnyű perdül ilyenkor a tenger hullámaira.

Talán ott vannak hazatérő boldogok, gondolja az egyik, partot érünk-e, ők és mi, gondolja a másik.

Sok bája, érdekessége van a hajóéletnek. Megedzi a lelket és fölemeli a szívet.

Ezért örvendeztünk, hogy immár a Fiume-amerikai hajókon magyar pinczérek is alkalmaznak. Helyes. Tengerre magyar!

Hadd ismerjék a tenger nagyszerűségét, hadd tanuljanak rettegés nélkül a veszély szemébe tekinteni s a mi fő, hadd tanulják meg a hajó-szolgálatot.

Ismerjék meg a hajó-vendéglők berendezését, az ételmi szerek beraktározásának módját, a beszerzési forrásokat s egyéb szokásokat, hogy így a magyar ügyességnek új vállalkozási teret hódítsanak.

Csodáljuk azonban, hogy eddig az állam és a hajózási társaságok egyáltalán nem gondoltak magyar pinczére alkalmazására. Követelnünk kell, hogy hazánk tengerhajózási vállalatai minden hajójukon alkalmazzanak magyar pinczérek.

Két pénz.

— Kopt legenda. —

A mikor a szent Család Egyiptomban bujdosott, hogy a kis Jézus életét az őrző Heródestől megmentse, igen szűkes viszonyok között éledegelt.

József, az atya, ritkán kapott munkát s akkor is alig néhány pénzt keresett, mert hát Egyiptom már a pusztulás útján volt; ennél fogva nem igen építkeztek s így az ácsok tétlenségben sanyalódtak.

Egy legenda szerint, a mikor a Szent Család már több nap óta nélkülözött, Jézuska kint barangolt a ligetben s a lehullott datolyákat szedegette föl hajtott ingelőjébe.

Megszomjazott. Egy vizesítéshez érvén,

inni akart; de nem volt, mibe merítsen.

Hirtelen ötlete támadt. Ingecskéjéből kiöntötte a datolyát s a pendelye alját, két kezecskéjével kifeszítve, a csobogó vizsugarak alá tartotta, hogy ivásra valót fogjon föl magának.

A vékony vászon csodálatosan fentartotta a cseppeket s már-már szürcsölni akarta a gyöngyöző italt, a mikor hirtelen egy aggastyán termett előtte.

— Fiaccám, adj innom, mert szomjuzom; adj ennem, mert nagy az én éhségem.

És a kis Jézuska, feledve a maga gyötrelmét, az aggastyánhoz szaladt s eléje nyújtotta az ingében felfogott vizet, majd elszaladt s kis markában hozzávitte az összegyűjtött datolyát.

Az öreg, a hogy megenyhült, megsimogatta a kis Jézus selymes fürtjeit s így szólt: Jóság vagy benned s az Isten jóság! Ime, vedd ezt a *Két pénzt* s a mig inni adsz a szomjazónak, enni az éhezőnek, ez a két pénz megment minden szükségétől.

Aztán, mintha ég takarta, föld nyelte volna, eltűnt az öreg.

Az öreg eltűnt, hanem a két pénz megmaradt, ma is járja.

A ki, a maga inségét feledve, inni ad a szomjazónak, enni az éhezőnek, most is megkapja ezt a két pénzt, a mely a jó, szolgálatkész emberek között kézzől-kézre vándorol s bár nem gazdagít, de megment a szükségtől; mert az Isten adja, a ki őt hallal ötezer embert kielégített.

Szent a pinczére két pénze, mert a kis Jézus hagyta örökölni nekik s nehéz munkának a jutalma.

Két pénz csak, mégis a jó és szorgos emberek ezreit táplálja, mint amaz őt hal a hegyi gyülekezet sokaságát.

Levél St. Louisból.

— Irta: Ászner József. —

Tekintetes Szerkesztő ur!

Mire e soraim hazaérnek, már bezárulnak a világkiállítás kapui. A finále előjátéka a pincér-sztrájk volt, melynek előidézésében oroszlanrész volt a „Tiroli Alpok” vendéglőjének. A sztrájk július 4-én ütött ki azért, mert a pinczéreket a kiállítás területén keveselték a heti 12 dollárt és 15-öt kívántak. Miután azonban nem az összes munkaerő tette le a fegyvert, így megtört az „Unio” (Egylet) és a rövidebbet húzták.

Ebben a pincérsztrájkban a főszerepet játszotta a „Tiroli nagyvendéglő”. Ez egy-maga sok ezer dollárt áldozott, hogy ellentálljon az Unionnak és hogy megszerezze magának a hiányzó pinczérerőt a távoli nagyobb városokból, különösen New-Yorkból, Chicagó és Philadelphiából.

Az ellenállásnak legmakacsabb erősségei voltak a Tiroli vendéglő vezetői, leginkább Moro N. üzletvezető és Luc igazgató, mert a vendéglő tulajdonosai, Toni Fauszt és A. Luchow, Amerika híres vendéglősei, megadták volna beleegyezésüket

az igazgatóságnak, hogy teljesítsék a sztrájkolók követelését. Az igazgatók nem tették, amivel még az életüket is kockáztatták, mert ugyancsak fenyegette őket a sztrájkolók elkeseredett dühe; mert a tiroliak ellenállása erre bátorította a többi nagyobb és kisebb vendéglőseket is. Ez okozta, hogy a sztrájk két heti ellentállás után a pinczérekre kudarczczal ért véget.

Az óriás „tiroli” üzlet majdnem 1000 embert alkalmazott, a mely ki tudott elégiteni étellel-itallal 20—30 ezer embert naponta.

A pinczérszemélyzet száma a főidényben négy-ötszáz volt. Ezek között volt 2 főpincér és 15—20 kapitány. A kapitány elnevezés nálunk nem ismeretes. Kapitányoknak itt azokat hívják, a kiknek egy-egy csoport van alárendelve. A kapitány rendelkezik csoportja fölött, ezért felelős. A kapitány osztja be emberei állását. Az egész fölött aztán egy főpincér parancsol, a ki egyszersmind az üzletvezetői szerepet is viszi. A tiroli főpinczére L. Moro volt.

Konyhája is e nagy üzlethez megfelelő a maga kolosszalisságában. 85 láb széles és 175 láb hosszú s benne egyszerre 100—150 pincér fordulhat meg.

A konyha személyzete 35—40 szakács és 40—50 assistens szakács, egy konyhafőnök és egy másodszerű vezetőse mellett. Az üzletnek megfelelőleg a konyha több része van osztva, úgy, a mint itt alább következik:

I-ső részében vannak a remek sütő-kemenczék és a cukrászda, ahol 5—6 cukrász végzi a munkáját. A II. részben 75 gyorsütő és nyársak, amelyeknél 18 tüzelő működik. A III. részben 7 nagy gáz-nyársaló működik. A IV. részben 14 nagy levesfőző katlan, egy-egy 100—120 literes és egy hosszú szeletelő van, ahol a pinczéreket a körítéseket és a csőben sült kész ételeket kapják. Az V. részben van egy burgonyahámzó gép, az első, amely idáig az Egyesült Államokban működik. E készülék minden oldalán és fenekén drótszálkefék folytonos forgással a burgonya haját lereszelik s kevés kézimunkával csak a burgonyacsírákat kell kimentelni. A VI. részben a halak, szárnyasok és tengeri állatok tisztításával foglalkoznak. A VII. részben van négy nagy mesterséges hűtő, a hol az összes hideg ételek, husok és sütemények vannak készreletben. A VIII. részben vannak az ezüstös kamarák, amelyben két villamos gép segítségével végzik az evőeszközök tisztítását. A IX. részben a kenyér felszeletelésével foglalkoznak egy czélszerű kézigép segítségével. A X. részben van hat óriási, gőzfőzésre berendezett kávé- és tea-tartály, a melyeknek mindegyike 80—100 literes. A XI. részben van két nagy osztrigaszelencze és öt hűtőszekrény; ezek mesterséges uton kapják a hideget. Ezek tévék különféle salátákkal és gyümölcsökkel. Végül, a mi a piszkos edény mosogatását illeti, négy villamosgéppel hajtott készülék mossa el forró vízzel különféle módon s mindjárt törli és szárítja is az edényeket. A piszkos edény mennyisége naponta átlag 4—5 waggon, a melylyel 20—25 ember tud végezni.

Ezenkívül, a mi a bort, vagyis a sankot illeti, ebben 35—40 bártender (csapos) méri a különféle italokat. Ezek közül kettő folytonosan a ház személyzetének tölti a söröket az igazgatóságtól kapott sörcheckek ellenében.

Talán érdekes lesz még néhány adat a konyha fogyasztására.

Naponta fogyaszt 25—30 egész marhát, 10—12 sertést, 10—12 birkát, 10—12 bárányt, 6 borjut, 1000 font különféle szárnyast, 20 nagy hordó burgonyát (egy hordó súlya 350 font), 800—1000 egész kenyert, 400—500 font vaját, 70—80 font kávé, 15—20 font teát, 150—160 gallon tejet és tejszint, végül 10—15 tonna jeget.

Minden pinczérnek megrendelését ezen óriási konyha beosztásának különféle helyein kell megtennie s mielőtt a megrendeltek kivihetné vendégeinek, a kijáró-ajtónál a checkerek szabályszerűen az ételek árát a pinczér számla-könyvébe lebélyegzik, a mit a vendégnek fizetéskor, a kassza által összegelve, átad és a pinczér a kasszánál az összeget azonnal lefizeti.

Ezen nagy üzletnek fölépítése 800.000 dollárba került a vállalkozó st.-louis-i sör-gyárosoknak.

Mire mindezeket olvassák becses lapjában, talán jó magam is, e cikk írója, bucsut vettem e nyüzsgő nagy világkiállítástól, amely magában egy nagy város és minden egyes épülete egy nagy falu. Utam irányul Kaliforniába, St. Franciscoba és onnan Ausztráliába, Sydneyba. Ha ide elérhetek, akkor innen is írok honfitársaim iránt való nagy, örök szeretetem jeléül a „Vendéglősök Lapja” érdekes, tanulságos hasábjaira.

A képesítés.

A képesítés kérdése iparunk fejlődésének sarkalatos feltétele, a magyar vendéglősök összességének óhaja. Természetes ez, mert hát iparunk legégetőbb baja, mint a vendéglők tulságos száma, a kontárok és spekulánsok tisztességtelen versenye, mind a képesítéshiányból származik.

Ennek a jogos és okszerű óhajtnak a teljesülését az ipartörvény módosításától reméljük. Reméljük annál is inkább, mert *Szterényi* miniszteri tanácsos már elkészült a módosításhoz szükséges anyag összegyűjtésével, a mely három vaskos kötetben a nyilvánosság elé is került.

Ennek a gyűjteménynek III. kötetében vannak összefoglalva azok a kívánságok és javaslatok, a melyeket az iparosok köréből tettek az ipartörvény miként való módosítására.

Itt találjuk a mi szakmánkra vonatkozó javaslatokat, a melyek kérvény alakjában terjesztettek a kormány elé.

Ezeknek elseje a vendéglők, kávéházak és kávéházak záró-órát országos törvénnyel kívánja szabályoztatni.

A második azt kívánja, hogy minden ipartársulat kebelében pinczér-iskola állítsassék.

A harmadik kéri a vendéglői ipar képesítéshez kötését.

Az első kérelem a hatósági zaklatástól és önkénykedésből akarja megmenteni a vendéglősöket, a mire szintén nagy szükség van.

Az ipartársulatok kebelében szakiskolák létesítésének kívánalma mintegy megelőző teljesítése a képesítés következményének s egyszersmind vele nyomást akar gyakorolni a képesítés szükségének elismerésére; mert a mely mesterség megtanulásához iskola kell, abba nem lehet belecsöppenni, abba gyakorolnia kell magát.

A képesítés kérelmezését 1896-iki orszá-

goskongresszusunk határozta el s magukévá tették a budapesti s a többi ipartársulatok.

Iparunk képesítés-kötése mellett foglaltak állást az országos iparegyesület s a következő kereskedelmi és iparkamarák: győri, nagyvárad, pozsonyi és szegedi.

Részben vagy egészen ellenzik a képesítést a soproni, aradi, besztercebányai, brassói, debreczeni, fiumei, kassai, marosvásárhelyi, miskolci, pécsi és temesvári kamarák.

A képesítést ellenzők legerősebb érve az, hogy a vendéglői ipar üzéséhez, különösen a nagy városok szállodáinál és vendéglőinél nagy tőke szükséges s így a közönség kárára a képesítéshez kötöttség a nagy tőkét elzárna ettől a vállalkozástól; pedig a képesítéshez kötött pinczerek és vendéglősök ritkán rendelkeznek a nagy befektetést igénylő üzletekhez megfelelő tőkével; tehát a képesítés nemhogy előmozdítója, hanem akadálya lenne a vendéglői ipar fejlődésének.

Látszólag helyes ez az okoskodás, de mindjárt elveszíti ezt a látszatát, ha a kérdés mélyére tekintünk.

Igaz, hogy némely szállodai és vendéglői vállalkozáshoz nagy tőke szükséges, ámde az ilyeneket ugyanis társaságok szokták létesíteni s jövőre még inkább, úgy, hogy a nagy tőkének is biztosítva lesz a vállalkozás módja; mert az ipartörvény csak azt köti ki, hogy a képesítés kötött iparágaknál, ha az engedélyes nem bír képesítéssel, vagy társul vagy pedig üzletvezetőül képesített egyént szerződtessen.

A törvénynek ez az intézkedése tehát nem zárja ki a tőkét a képesítéshez kötött iparoknál való vállalkozásokból, a mi hátrányára volna ezeknek az iparosoknak; csak biztosítani akarja azt, hogy a képesített iparosok a tudatlanok és kontárok által ki ne szoríttassanak önön szakmájukból; meg ne fosztassanak szakszerű kenyérkeresetektől a spekuláció által.

Igy van ez a mi iparunkban is. Éppen ezért reméljük, hogy a törvényhozás be fogja látni a képesítéshez kötés előnyeit s törvénybe igatja ezt az óhajtásunkat. Adja Isten!

Kolb Gusztáv.

A magyar pinczérkar egyik derék, előkelő tagját mutatjuk be olvasóinknak.

Kolb Gusztáv, mint a „Royal” szálló pinczére, a ki nyáron át Tátrafüreden működik, előnyösen ismeretes az intelligencia köreiben is.

Egyéniségének rokonszenvedése, modorának finomsága, kiváló ügyessége és lelkiismeretessége szerzett neki kedveltséget és közbecsülést.

A mi azonban különösen méltóvá teszi őt az elismerő kitüntetésre, az az önzetlen és sikeres fáradozás, a melylyel feledhetlen érdemet vívott ki magának a „Budapesti Pinczéregyelet” reorganizációja körül. A legválságosabb időben, a M. O. P. E. bomlasztó betolakodása után lett az egyesület gazdája.

Kolb az új elnökkel, *Mittrovácz* Adolffal, hat hónapig végzett nehéz, megerőltető munkát, hogy rendezze az egyesület összeállítását s hogy visszaadja a széttartott tagokat.

Hogy ez sikerült, hogy az egyesület



ma virágzóbb, mint bármikor volt, ez az elnökségen kívül nagy részben Kolb Gusztávnak köszönhető.

A pinczérkar őszinte háláját fejezzük ki iránta most, abból az alkalomból, hogy a családi élet küszöbére lépett, mint boldog vőlegény.

Öröm és áldás kísérje lépteit!

Régi dolgok.

Ferencz császár igen fősvény volt s ez meglátszott az asztalán is. Vendégeit bicskanyító osztrák lőrével traktálta.

Megunta ezt gróf Károlyi Antal, a kinek minden este kártyáznia kellett a császárral. Hogy jobb bort ihasson, a maga magyar boraiból ajándékozott a császárnak. A császár nagyon megörült az ajándéknak, mert hát a bor kitűnő volt s a mi fő, potya. Ettől fogva egyre Károlyi borát itta a császár s úgy megszerette a nemes magyar bort, hogy a mikor Károlyi beosztette az ajándékozást, utasította udvarmesterét, hogy vásároljon számára magyar borokat.

*

Nagy Lajos királyunk, a ki sokat tett a szőlőtermelés fejlesztésére, hozta divatba a szüreti mulatságokat.

Nagy szőlői voltak a budai hegyeken s szüreteire örömmel jártak Európa fejedelmi személyei, annál is inkább, mert a fényes s magas műveltségű magyar udvarnál mindig több fejedelem leánya tartózkodott finom modort és szokásokat tanulni.

Különösen nagyszerű volt a királynak az a szürete, melyet Hedvig leányának a lengyel királylyal való eljegyzésekor tartott. Ezen a szüreten mutatta be először *Szőcs* Tamás a puskaport, tarack-szerű alkotmányból durrogatva a király tiszteletére.

Nagy Lajos a puskaport, vagy a mint akkor nevezték: lobogó port Zára ostrománál már golyóvetítésre használta.

*

„Borban az igazság!”

Ennek a szállóigének a keletkezését Ferdinánd, az első habsburgi király idejére teszi a krónika.

Kávéháztulajdonos, cukrász és vendéglős urak szíves figyelmébe!

Az Első Alföldi Cognacgyár R.-T. Kecskeméten, szeszfinomítógyára

által égetett valódi tiszta **barackpálinkát** 3 literes üvegekorsóban, bérmentetlenül, ingyen korsóban 8 kor. 25 fillér utánvét ellenében szállít a Gyárvezetőség.



Sürgöny és levélczim: „Szeszgyár Kecskemét”



Ugyanis Ferdinánd, hogy Szapolyai Jánostól elhódítsa a magyarokat, kedvükben járt s mindenképpen hízelkedett nekik.

Kellett is, mert a magyar urakkal János Zsigmond barátságban s így megszokták, hogy az udvarnál is fesztelenül viselkedjenek.

Történt, hogy egy udvari ebéd alkalmával Ferdinánd erősen borozott magyar vendégeivel, még pedig az ő kedvéért magyar borból.

Perényi Balásznak megoldódván a nyelve, így szólt a királyhoz:

Amondó vagyok király ur, hogy csak úgy fogod szerethetni a magyart, ha közenk jössz, nálunk iszod a jó magyar bort, mert ez is megromlik itt a német földön.

Az osztrák udvari emberek megdöbbenek az őszinte beszéd hallatára; ámde a király így szólt:

— Ilyen a magyar bor! Az ember ajkára hajtja, mi a szívében van.

Ekkor vált közmondássá, hogy borban az igazság!

*

Rége a magyar nép csak orvosságul, kevésre használta a pálinkát.

A burgonya-pálinka készítése után, 1520. körül, kezdték inni a pálinkát; de a nép jólétét szívükön viselő táblabírák bölcs intézkedésekkel lehetetlenné tették tulságos élvezetét.

A törkölyből és seprőből nem pálinkát főztek, hanem eczetet készítettek.

A magyar eczet jószágának nagy hire volt és nagyban vették a külföldiek. Akkori adatok szerint az 1798. évben 15 ezer akó volt a kivitelünk. Egy akó eczet ára 25 forint volt.

*

Róbert Károly idejében az új bort többre becsülték az ónál, annyira, hogy az urak nem is ittak mást, csak újat, cselédeknek adván az ót.

Még Bethlen és Bocskay idejében is nagyobb kelete volt az új bornak.

CSARNOK.

Dal az imádságról.

Irta: Szaboleska Mihály.

Nem az az imádság,
Amit annak hívnak,
Amit az iskoláskönyvek
Lapjain tanítanak.

Nem az az imádság
Amit így neveznek,
Mikor sok-sok ájtatos szót
Olvasóra szednek.

Oh, más az imádság,
Lélek az és élet . . .
Nem kedveli Isten a sok
Hasztalan beszédet!

— Ha igazzággal jársz
Teljes életedbe,
S becsületes munkássággal
Töltöd a helyed be.

Ha az elhagyotthoz
Hajlasz a sziveddel,
S könnyes képét fölszáritod
Édes szeretettel.

Ha minden emberben
Csak az embert nézed,
S bármilyen koldus megérzi
A testvériséged.

Ha nem gyűlölködtél

Csak megbocsátottál:

— Föl van írva az Istennél,

Hogy jól imádkoztál!

Év utolsó estéjén.

Az esztendőben e nap az utolsó,
Elborul lelkünk és magába tér.
Hajh, leperreg az idő, mint az orsó,
És életünk fonala véget ér.
Tündér szerencse, rózsaleveled
Rohanó árvíz elsodorja itt,
Szívünk e földön boldog úgy lehet,
Ha Istenünkhöz fűz a drága hit!

Az esztendőben e nap az utolsó.
Ugy tetszik, a rög most is dübörög,
A mint reád hull, könyázott koporsó —
A jóknak élte mért is nem örök?!
Ma újra eltemetjük sorba mind,
Kiket ez az év a sírba fektetett;
De fent a hűek koszorúja int:
A halálnál erősb a szeretet!

Az esztendőben e nap az utolsó.
Forrjon a szív a szívhez e napon
Békére hívjon az esti harangszó,
S a nap le ne menjen a haragon!
A nap lement. Megnyugszom édesen
Abban, a ki a kezdet és a vég,
Mert beszövi álmomba fényesen
A mult idők szép emlékezetét!

Sántha Károly.

Társas reggelik.

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

Deczember 23-án: Fürst Tivadar vendéglőjében IV., Vármegyeház-utca 1.

Deczember 30-án: Kommer Ferencz éttermében „Vadászkürt” szálloda IV., Kishid-utca 5.

KÜLÖNFÉLÉK.

Figyelemztetés! T. olvasóinkat, különösen vidéki előfizetőinket értesítjük, hogy a kik **ujévi üdvözlétüket** lapunkban a szokásos módon közölhetni óhajtják, czimüket s a 2 korona közlési díjat deczember 25-ig küldjék be kiadéshivatalunkhoz, mert **ujévi számunk nem január 5-én, hanem elsejére — már Szilveszter-napján — jelenik meg.**

A budapesti pinczéregylet ünnepélye. A „Budapesti Pinczéregylet” helyiségében e hó 7-én gígyultak a szeretet lángjai. Tekintettel a kemény téli időre, ekkor tartotta meg gyermek-felruházási ünnepélyét. A karácsonyfával ékesített termet zsúfolásig megtöltötték a tagok és családai, valamint a jó meleg gunyával megörvendtetett gyermekek. *Mittrovátz* Adolf elnök mélyen átérzett, megható beszédben ecsetelte a nap jelentőségét, a Krisztusi szeretet szíveket összeolvasztó melegét. Megköszönte mindazok jószágát, a kik áldozatkészségükkel lehetővé tették a szükkölködő gyermekek felruházását, majd a

gyermekekhez fordult, arra intve őket, hogy majd, ha felnőnek, ők is hasonlóképen cselekedjenek a szegényekkel! Az egylet jótékonyágáért méltán illeti elismerés a legbuzgóbbakat, *Mittrovátz* elnököt, *Ebenhő* Károlyt, *Csermák* József körgazdát, *Skaliczky* Károly titkárt, *Krassy* Bódog alelnököt, *Mayr* Józsefet és az egész választmányt.

Elismerés Igaz örömünkre szolgált, hogy egyszerre több helyről kaptunk kiváló szaktársainktól meglegedésüket tolmácsoló levelet *Tóth István* cs. és kir. udvari szállító, billiárdgyáros és mű-asztalosnál rendelt készítmények felől. Ugy a billiárdok, mint a nála készült más butordarabok úgy csin, izlés, művészi kivitel tekintetében, mint szilárdságra és a hozzá adott anyag megválasztására ritkítják párjukat. Örvendünk e jeles hazai czég diadalának, annál is inkább, mert — a mint meggyőződünk — *Tóth István* hire már a külföldön is hódít, különösen Ausztriában, a hol éppen az asztalosmunkák a legslen-driánabbak. Ajánljuk *Tóth István* czégét olvasóink figyelmébe!

Ünnepély Lippertnél. Ragyogó estéje volt Lippert Lajosnak f. hó 5-én. Ragyogott e lokalitásban minden. Ragyogtak a virágdiszes asztalok, ragyogott Lippert régi, hű pinczéreinek az arca s öröm ragyogott egy csapat szegény gyermek szemében. A VII. kerületi asztaltársaság, mely *Ehrlich* G. Gusztáv ismert buzgalmaival oly jelentékeny tényezője a székesfőváros humanus mozgalmának, ekkor tartotta karácsonyi gyermek-felruházási ünnepélyét. Az estélyen ott volt az erzsébetvárosi intelligencia színe-java. Az asztalokon Lippert konyhájának és pinczéjének remekei párolgottak a szegény gyermekek megüzsonáztatására s az összeesendült poharak zengették a szeretetben egyesült társaság dicséretét.

Petőfi-kávéház Győrött. *Hörömpő* Ferencz megvette a Stack-féle „Központi”-kávéházat s azt diszesen átalakítva, a mult héten nyitotta meg „Petőfi”-kávéház czég alatt.

Régi új egylet. A M. O. P. E. szatmári választmánya kimondotta feloszlását, de újból megalakította a régi „Szatmári pinczéregylet”-et.

Borozó. *Bárany* Lajos kecskeméti vendéglős Bethlen-utca 4. szám alatt borozót nyitott, a hol hamisítatlan kecskeméti borokkal szolgál vendégeinek.

Gálszécs szállodája. Gálszécsen a tűzvész által elpusztult szálloda helyén épült új szálloda elkészült s „Nemzeti szálloda” czímet kapott. Diszes és kényelmes berendezésű. Bérloje az előnyösen ismert *Spira* József.

A kolozsváriak gyászja. Régi, köztiszteletben álló polgára dőlt ki Kolozsvár városának. Tardoskeddi *Bogyó* István szaktársunk, városi bizottsági tag, 67 éves korában elhunyt. Halálát, özvegyén és gyermekein kívül, kis unokái és előkelő rokonok gyászolják. A megboldogult buzgó munkása volt a közéletnek, disze iparunknak. Áldott legyen emlékezete!

Változás. *Sztanoj* Miklós, hirneves billiárdmesterünk, Teréz-köruti kávéházát eladta *Kallós* Márkusnak, a „Király-Kávéház” volt tulajdonosának. Reméljük, hogy Sztanoj ezután annál nagyobb buzgalommal szenteli magát közügyeinknek.

A szakácsok köréből. A szakácsok körének választmánya az elnök vezetése alatt testületileg tiszteltgett ipartársulatunk legutóbbi választmányi ülésén, hogy a társulat támogatását kikérjék, különösen az elhelyezés dolgában. *Gundel* János elnök szívesen fogadta a küldöttséget, meg-

ígérte, hogy a kört üdvös törekvéseiben az ipartársulat készséggel fogja segíteni; a mi pedig az elhelyezést illeti, ezt legközelebb ugys a törvényhozás fogja rendezni, remélhetőleg, minden érdek-kör megelégedésére. A küldöttség a legjobb benyomásokkal távozott. — Ebből az alkalomból ismételtén figyelmeztetjük a vendéglősöket, különösen a vidékieket, hogy ha szakácsra van szükségük, bizalommal forduljanak a szakácsok köréhez.

Hymen. Sárközy Ferencz a békéscsabai „Fiume” szálló főpinczére eljegyezte *Dánielisz* Károly békéscsabai előkelő iparos bájos és kellemes leányát *Vilmuska* kisasszonyt. Isten áldása legyen a kötendő frigyen!

Üzleti hír. *Dahmer* Antal előnyösen ismert főpinczér Győrött a „Royal” szálló üzletvezetői állását vette át. Üdvözljük!

Korteszvilág Nagyváradon. A nagyváradi pinczér-egylet f. hó 28-án, éjjel 2 órakor tartja rendes közgyűlését saját házában a következő tárgysorozattal: 1. A választmány jelentése. 2. Évi pénztári számadás és záró mérleg, számvizsgáló bizottság jelentése, felmentvény. 3. Az ügynöki állás szabályzata. 4. Az országos nyugdíjegyesület ügye. 5. Indítványok, melyek azonban a közgyűlés határnapja előtt 8 nappal az elnök kezeihez írásban adandók be. 6. Választások: elnök, alelnök, pénztárnok, titkár, könyvtárnok és választmány választása. 7. Ügynök-választás. — A közgyűlés iránt nagy az érdeklődés, úgy, hogy valószínűsége van, hogy a pinczerek táborában. Különösen az ügynök-választás okoz nagyobb izgalmat, mert egy budapesti hivatlan kortes munkája fölkavarta a kedélyeket. A mostani ügynök pártjának még kortesnótája is van, a mely így hangzik:

Lejött Solyom Budapestről,
Hogy Sarkadival egyesüljön,
Szederkényi és Rábai
Segít neki fészket rakni.
Éljen Silbermann!

Solyom madár párja vesztett,
Nem kell nekünk eszeveszett,
Maradjon ő Budapesten
Fészket rakni régi helyen.
Éljen Silbermann!

Silbermannnak nincsen párja
Az egész Magyarországra,
Jöhet ide solyom madár
Nem fészkelheti be magát.
Éljen Silbermann!

Eljegyzés. *Hübner* Annuska kisasszonyt, Buda egyik tekintélyes háztulajdonosának és vendéglősének bájos leányát, eljegyezte lapunk érdemes munkatársa, *Csepreghy* Gyula, az „Orient” közbeccsülésben álló szoba-főpinczére. Szép és jó lelkek szövetségének boldogság a koronája.

Érdekes változás. *Petánovits* József vigadóteri pilzeni sörcsarnokát megvette *Báhr* József, a ki eddig ott üzletvezetőként működött, széles körben szerezve magának elismerést üzleti rátermettségével. Az üzletet újévkor veszi kezelésébe. Oldala mellett első segédeiül tovább is megmarad két derék szaktársunk *Sauer* István és *Bándl* József. Sok szerencsét az új gazdának!

Uj elite kávéház. *Árva* Ottó Ede megvette az Aréna-ut és István-ut sarkán levő *Hüttner*-féle vendéglőt s ott elegánsan berendezett kávéházat nyit. Ezen a szép és forgalmas helyen nagy közönségre számíthat egy avatottan vezetett kávéház.

A vendéglősök Erzsébet-emléke. A Szállodások s Vendéglősök Ipartársulata a János-hegyen gyönyörű messzelátót akar építeni, illetőleg egy ilyennek felállítására 51.000 koronát ajánlott fel. Miután azonban a messzelátó megépítése körülbelül 500.000 koronába fog kerülni s nincs rá mód, hogy a még hiányzó összeget társadalmi uton összegyűjthessék, a Szállodások és Vendéglősök Ipartársulata arra kérte a várost, hogy a hiányzó pénzt pótolja. A tanács kész a hiány pótlására, de szükségesnek tartja, hogy e terv fölött előbb a középítési bizottság mondjon véleményét.

A kávéfőzők mozgolódnak. A kávéfőzőmunkások nemrégben gyűlést tartottak, melyen elhatározták, hogy a kávéfőzők minden héten egy napi pihenőt kérnek. Sok kávé teljesítette e kérelmet, de sok nem. A kávéfőzőmunkások erre vörös falragaszokon tették közzé azon kávéházak nevét, a melyeknek tulajdonosai nem teljesítették kérelmüket és kérik a közönség támogatását.

Esterházy-pincze Budapesten. Gróf *Esterházy* Sándor világhírű somló-, balatonmenti és kemesi borai szüztisztán lesznek bevásárolhatók Budapesten is. Ugyanis az uradalom saját kezelésében főlerakatot, illetőleg pinczét nyitott V., Szabadság-tér 15. szám alatt, mely *Otta* Ede uradalmi megbízott közvetlen vezetése alatt áll. Itt a legnemesebb fajborok hordókban és palackokban vásárolhatók. *Otta* Ede neve már magában is elég arra, hogy a vendéglősök bizalommal keressék föl ezt a kitűnő beszerzési forrást. Vendéglősök és kávéfőzők előnyben részesülnek, tehát felhívjuk figyelmüket rá.

A polgári serfőző üzlete. A kőbányai polgári serfőző rt. e hó elején tartotta rendes évi közgyűlését. A közgyűlés az évi mérleget, mely jelentékeny leírások után 303.546 korona tiszta nyereséget tüntet fel, elfogadta és elhatározta, hogy az alapszabályszerű levonások után 12 kor. = 6% osztalékot fizet ki.

A somogyiak. A „Somogy megyei Vendéglősök Egyesülete” elhatározta, hogy tagjait beléptetik országos nyugdíj-egyesületünkbe s megalakítják ennek kaposvári választmányát.

Egy cognactalan cognacgyár bukása. A meghalt gróf *Esterházy* Géza nevének felhasználása mellett „működő” Wolf-féle cognacgyár legközelebb likvidál. Azt akaruk írni, hogy a gyár legközelebb megszűnti üzletét, de nem vagyunk tisztában azzal, hogy itt micsoda gyári üzembről lehet szó, mert spiritusznak vízzel való keverése gyári üzemenk talán nem mondható.

Önműködő borfeltöltő. A vendéglősök számára igen szükséges, praktikus készüléket hozott forgalomba a „Magyar Mezőgazdák Országos Szövetkezete” (V., Alkotmány-utca 31.). Nélkülözhetlen ez a készülék minden vendéglősnek, a ki rátartós boraira s nem akar minden nyolcz napban kijárni esetleg messze eső pinczéjébe; nagy kényelmet biztosít magának, ha ezen örökös gépet beszerzi, mely helyette automatikusan elvégzi a feltöltés munkáját s a hordót csordultig tele tartva, megóvjá romlástól s erővesztéstől. Hozzá még meglesz az a tiszta öntudata is, hogy nem kell drága borait valami, esetleg gyanus vagy torkos cselédre bízni, hanem hónapokra felönti s egyuttal lezárja hordóit ezzel a rászertelt géppel. Különben kisebb hordókra, nagyobbakra — melyek 7—15 hektosak lehetnek — 7 korona ilyen készülék.

Halálozás. *Duchek* Ferencz fővárosi vendéglős életének 33-ik évében hosszas szenvedés után e hó 10-ikén jobblétre szenderült. Béke poraira!

Vajgvár. *Rosenberg* Emil földbirtokos, németujvári sajtgyárának üzemét beszüntette s helyébe vajgyárat állított, mely december 1-én kezdte meg üzemét.

Uj czukorgyár. A biharmegyei földbirtokosok körében mozgalom indult meg, hogy Nagyváradon a gazdák részvételével czukorgyárat alapítsanak. A mozgalom megindító azzal számolnak, hogy Nagyvárad földrajzi fekvése és vasuti összeköttetése kiválóan alkalmas e célra s a répatermő területek már most is jelentékenyek a környéken. A termelésre 10—15 ezer kat. holdat vesznek alapul s ezt a Bihar, Hajdu, Békés és Szolnok megyék birtokosai után gondolják biztosíthatónak.

Román intézkedések a kávéra és teára. Románia igen helyes, egészségi okokból szükséges intézkedéseket tett. Ugyanis a lefolyt év július havában a román pénzügyminiszter körrendeletében a behozott kávé- és tea egészségügyi szempontból való megvizsgálását követeli. — Ez úgy történik, hogy a beérkezett áruból az egészségügyi közegeknek mintát kell átadni, a kik megvizsgálják, vajjon az áru nincsen-e festsze. — Különösen a monarchiából érkezett áruk szenvedtek ezen eljárás alatt és több kávérakományt ismét vissza kellett szállítani Triesztbe. — Az eljárást gyakran késlelteti azon körülmény, hogy az egészségügyi közeg a kapott mintát felülvizsgálás végett Bukarestbe küldi és így sokszor az áru 8 napig is hever a pályaudvaron, a mi a kereskedelemre nézve érzékeny kárral jár.

A munka-közvetítés joga. A szőlősgyőröki és marczali ipartestületek arra kérték a pécsi kereskedelmi és iparkamarát, hogy intézzen felterjesztést a kereskedelmi miniszterhez annak érdekében, hogy az ipari munkaközvetítés joga munkás-szakegyletektől vonassék el és ott, a hol az állam által felállítandó ipari munkaközvetítő-intézmény szervezve nincsen, a munkaközvetítés kizárólag az ipartestületekre bízassék. Mindkét ipartestület e kérelem okadatolására alapos és kimerítő érveket hoz fel a munkás-szakegyletek munkaközvetítésének az iparosok érdekeit sértő hatásáról és arról, hogy a szakegyletek a munkaközvetítést igen gyakran oktalan sztrájkok és bojkottok rendezésére használják fel. A pécsi kamara legutóbbi teljes ülése elismerte a kérdés fontosságát s felterjesztést intézett a kereskedelmi miniszterhez aziránt, hogy az ipartörvény folyamatban levő revíziója alkalmával a munkaközvetítés ügye is törvényhozási-lag rendeztessék.

Egységes vásár-rend. A szegedi kereskedelmi és iparkamara tervezetet készített egységes vásárrendtartási szabályrendeletéről s azt föltetjesztette a kereskedelmi miniszterhez. A miniszter a tervezett véleményét javaslattétel céljából megküldötte a többi kamarának.

A szőlő gyogyereje. Egy orvos özvegye írja a következőket a „B. L.”-nak: Boldogult férjem 16 évig szenvedett tüdővészben. Abbazia, Marilla-völgy, Balatonfüred stb után éveken át mint utókúrát 6—8 hétig, illetve a hüvös esős idő beálltaig rendszeren a szőlőkurát használta. S ennek köszönhettem, hogy mindig javult állapotban, sőt 1—2 kiló súlygyarapodással indult a télnek. Pedig szőlőnk nem magasfekvésű, pormentes, ózondus hegyvidékek valamelyikén, hanem az immunis homoktenger közepén — Királyhalmán fekszik!

E tapasztalat következtében évente, a

mint a csemegeszőlő-szállítás megkezdődik, egy-egy vékonypénzü, penészes, nővendéklányt hozok az ismerősök közül magamhoz, kik a szüret után 7-8 hét múlva az összes ruháikat kihívva kerülnek haza. Megérkezésük és elutazásukkor rendszeren a Fairbanks-mérlegre állítom őket és egyetlen egyszer volt a gyarapodás csak 50 dekagramm, másoknál mindig 3-4-5 kg., sőt egy esetben egy 16 éves lány két hónap alatt 7 kilót gyarapodott. Az idén egy tüdő- és mellhártyagyuladást átszenvedett és fél év óta csucshuruttal szinylődő 18 éves polgárlányt hoztam szőlőkurára, kinek az orvos — belefáradva a gyógykezelésbe — légváltozást ajánlott. A lány rendkívül sokat köhögött, mell- és hátfájásról panaszkodott, sőt — bár nem is naponta — gyakori láza is volt. Az eredmény meglepő! Egy hét múlva a köhögés minden egyéb szer nélkül enyhült; másik héten már nem panaszkodott hát- és mellfájásról, harmadik héten már csak reggelenként köhögött és már 30 dekagramm gyarapodás mutatkozott, lázak nem jelentkeztek, s ma, két hónapi szőlőkúra után, eleven, fürge, vidám és teljes 4 kg.-ot hizott. Hogy mit és mennyit evett, azt azonban nem tudom megmondani, mert az étrendet úgy szabtam elébe, mint boldogult férjem (ki szintén orvos volt) a felnőtt pácienseinek (a tifuszosokat kivéve) szokta volt: „Egyél, a mikor éhes vagy és azt és annyit, a mi és a mennyi jól illik.”

A görög borok. Az olasz borok után, úgy látszik, következik a görög borok inváziója. Bécsből jelentik, hogy osztrák borászati körökben egy szaklap fejtegetései következtében azon aggódnak, hogy az ugynevezett retenciós mazsolaszőlőből készült görög borok, ha azokat a görög vegyikísérleti állomás természetes boroknak nyilvánítja, vámkedvezményvel lesznek behozhatók. S minthogy e borok roppantul olcsók, veszedelmes versenyt okozhatnak a belföldi boroknak.

Fontos döntvény. Ha a vendéglős megadottatott vendéglői üzletét a megadóztatási cikluson belül beszünteti, s e helyett a város más területén új vendéglőt nyit, ez az új üzlet a korábbi üzlet folytatásának tekinthető nem lévén, a régi üzlet adója az üzlet megszűnése napjától számítva adótárgyhiány címén törölendő. — Ezt mondotta ki a közigazgatási bíróság a most hozott 24244/1903. számú nagyfontosságú döntvényével, a mely hivatva lesz a vendéglősöket a jövőben azzal a sok tulkapással szemben megvédeni, a melyeket a pénzügyi hatóságok rovásukra sportzerűleg gyakoroltak.

Hogy büntetnek a francziák? Egyik francia bíróság egészségtelen anyagokkal, nevezetesen kénsavval hamisított borok készítéseért és hamis bevallásért *Serviéresné Fage* Rózsát hat havi fogsággal és összesen 72,000 frank bírsággal, férjét *Serviéres* Ágostot egy évi fogsággal és 21,000 frank bírsággal, továbbá a francia borászat védelmére alakult szövetség kezéhez fizetendő 2000 frank bírsággal sújtotta. A bíróság elrendelte, hogy ítélete a vádlottak költségén hat különféle hirlapban közzétételük és Carcassone, Narbonne, Lézignan és Limoux városok polgármesterei hivatalaiban és a vádlottak lakásán kifüggesztessék. Végül a bíróság elkoboztatott 2500 ezer hektoliter bort, 600 liter zörpöt, 180 liter seprőt a hozzávaló hor-

dókkal együtt összesen 37,815 frank értékben. Hej, ha nálunk is így bánnának el az engelistákkal!

Kácsa-hizlalás. A csehek gazdasági lapja írja, hogy kácsahizlalásra legjobb az árpa, úgy kezelve, hogy beáztatjuk vízbe s megvárjuk, míg felduzzad. Eztán meleg helyen főlhalmozzuk úgy, hogy elkezd csirázni. Ezt aztán megszáritjuk és föl-etetjük s igen izletes zsíros állatot nevelhetünk vele a legrövidebb idő alatt.

II. Rakóczi Ferencz gazdasági politikája. Dicső fejedelmünk nemcsak a nemzet politikai szabadságáért küzdött, hanem anyagi jólétét is szíven hordozta. Mily bölcsen akarta ezt előmozdítani, mutatja az, hogy 1705. június 4-ére az ország kereskedőit kongresszusra hívta össze az egri táborba. Jánoky Zsigmond elnöklése alatt több mint 200 kereskedő tanácskozott itt. Határozataiból bennünket különösen érdekelnek a borkereskedelemre hozottak. Ezek szerint a belföldi forgalomban a bor után — hazai termésű bort értve — a harminczadok eltöröltetnek s csupán a községi italmérési adók fizetendők. Kimondotta a kongresszus, hogy az a kereskedő, a ki akár vízzel, akár más anyaggal bort hamisít, az egész ország területén levő czehekből örökre kizárassék, bora pedig elkoboztassék.

A gyufa-kérdés. Annak idején megírtuk, hogy a pénzügyi kormány komolyan foglalkozik a gyufamonopolium behozatalával, a mit különösen a magyar-osztrák gyufatröszt tulkapásai tettek aktuálissá. A monopolium tanulmányozása során igen érdekes és az állami pénzügyek szempontjából is jelentős terv merült fel. Az, hogy az állam kontingentálna a gyufagyártást, éppen úgy, a mint kontingentálva van a szesztermelés. Ez a rendszer nem érintené a magántevékenységet, de másrészt kipusztítaná a mostani beteges állapotokat s talpraállítana egy szépen fejlődő magyar iparágat.

A villányi borvásár. Villányban november 27-től 29-ig tartott a szokásos, kiállítással összekötött borvásár. A jól sikerült kiállítást és vásárt *Kiss* Vilmos tanító rendezte. A vásárt *Varga* Mihály, a villányi bortermelő-egyesület elnöke nyitotta meg. Háromszázhusz kiállító 400 fajta borral vett részt a kiállításon. *Király* Antal főhercegi urad. tisztartó szakszerű felolvasást tartott az okszerű borkelésről magyar és német nyelven. Ezután a bíráló-bizottság döntésének eredményét hirdették ki. A termelőknél kitűnő bor van elég és alapos a remény, hogy ujév után a borértékesítés élénkülni fog.

A bor táplálék. A tojássárga nagy tápértékét lecitin-alkatrészétől nyeri. A lecitin phosphatos vegyület. De nemcsak állati lecitinek vannak; növényiekét is ismerünk. Sőt ezek a lecitinek úgy látszik, nélkülözhetetlenek az életre. *Weirich* és *Orthieb* ujabban megtalálták a szőlőmagban is. Ezek a vegyészek a természetes tisztá borok tanulmányozása közben rájöttek, hogy a thyrái (Cykladok) görög bor felsőbbrendű valamennyinél; a romlott borok kezelésére használták ezt a bort. Analizise azt mutatja, hogy foszforsav-tartalma 0.095 százalék. A fehér malagáé 0.049, a tokajié, 0.068, egy másik édesboré 0.054 gr. *Weirich* és *Orthieb* azt találták, hogy az így lelt foszforsav a szőlőszemben tartalmazott foszforsav szerves vegyületeiből kerül a borba, a

szőlőszem szerves vegyületei a must forrásakor elbomlanak és pedig az alkohol-képződéssel arányos mennyiségben. Tényleg 100 gr. thyrái bor 2.41 gr. hamut adott ebben 100 grammonként, volt 0.7455 százalék magnezium pyrophosphat, a mi 0.3489 százalék foszforsavnak és 0.2850 százalék lecitinnak felel meg. Ténynek kell tekinteni, hogy a természetes borok jelentékeny mennyiségű lecitint tartalmaznak és pedig annál többet, minél több az alkoholtartalmuk. De itt disztigválni kell; t. i. csak forrás által alkohololdu borokban van lecitin. A könnyű borok, a miket forrás után alkohol hozzákeverésével erősítünk, nem tartalmaznak lecitint. Továbbá, mivel a lecitin 50-60 százalék megleben felbomlik, a paszteurizált borok elvesztik ezt az értékes alkotórészüket. A vörös borokban, meg az olyan fehér borban, a mi a szőlő husa meg magva nélkül fort, szintén nincs lecitin. Mind-ebből az a fontos következtetés folyik, hogy a bor valódi táplálék nemcsak az alkohol, glicerin és borkősav tartalma, hanem szintugy és főleg a lecitinje miatt. De hogy legyen lecitin a borban, a bor-nak természetesnek, nem vegyi, hanem a régi jó módszer szerint készülnie kell lenni.

A budafoki borárverés. A m. kir. pinczmesteri tanfolyam budafoki pinczészetében f. hó 3-án megtartott árverésen számosan vettek részt a borkereskedők és vendéglősök köréből. Ez alkalommal elkelt körülbelül 4000 korona értékű bor hordókban. Az árverelők mindannyian a legnagyobb elismeréssel nyilatkoztak az eladásra került borok kitűnő minősége és kezelése felől és minden jel arra vall, hogy a pinczmesteri tanfolyam igazgatósága által minálunk kezdeményezett borárverési intézményt a vendéglősök, igen helyesen, mind jobban felkarolják. Ezeknek a havonként ismétlődő árveréseknek az a nagy előnye van, hogy kisebb mennyiségben is lehet vásárolni s így a szegényebb vendéglős is elláthatja magát jó borral, a nélkül, hogy az utazásra és szállításra sokat kellene költenie.

A világ legszebb szállója. New-Yorkban, az 5. avenuen a minap nyitották meg a St. Regio-szállót, melyet *Astor* János Jakab épített. A tizenhatsz emeletes épület berendezésével együtt 36 millió koronába került. A csarnokokat és a folyosókat a legdrágább márvány borítja. Az árak olyformán vannak megállapítva, hogy csak a leggazdagabb emberek lakhatnak a szállóban. A szobák falait szép selyemhímzések és tapéták díszítik, a padlót gyönyörű szőnyegek födik. Minden egyes ágy 40.000 márkába kerül. A szálló könyvtára 2150 kötetből áll. A hűvös étkezőtermekben 5000 ember fér el. De a mellett még anyai a rendelkezésre álló hely, hogy az első ebéden 10.000 embernek terítettek. Egy milliomos, a ki egy esztendeig akarna lakni ebben a csodálatos szállóban, körülbelül 400.000 koronát költene.

Jónás Jancsi és bögőhordozója. *Jónás* Jancsi, pécsi cigányprimás, a ki amerikai utazásáról már ismételtelen beszámolt a Pécsi Naplóhoz küldött levelében, most megint felkereste írásával, a melyben sok érdekes tapasztalatát mondja el. Levelét azzal kezdi, hogy ott, a hol ő esténként játszik, *Little Hungary* helyiségekben vagy 30 pinczér van, a ki közül 10-12 magyar és pedig olyan névnek a viselői, a melyet bizony itthon rösteltek volna megsérteni olyanfajta munkával, mint a milyent ott végeznek. Mint borfiuk, a kiket „omnibusok”-nak hívnak, többek közt ott pinczéreskedik *Tarnóczy* Béla, a ki idehaza huszárfőhadnagy volt, továbbá *Klein* dr. a ki mint ügyvéd

Vénus Székely-forrás Kézdi-Polyán.

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

A kontinens legerősebb lithyum és természetes szénsavtartalmu forrása. Különösen alkalmas és elérhetetlen hatásu vese- és hólyagbajoknál. Kitűnő mint üdítővíz borral.

hagyta itt hazáját, Szalai, a ki volt ügyésznek vallja magát, Pókay, ki mint főszolgabíró szolgált egyik vármegyénknél, Karlovsky, a ki huszárhadnagy volt idehaza, Lazarovics, a ki egy nemes bácskai család sarja, Tallian volt főjegyző, stb. Ezek az „urak” odakint az újjívilágban tényezőket mosnak, bort, sört csapolnak, padlót síkálnak és a mit Jónás a ráhármló nagy büszkeséggel emlit föl: a bandája nagybőgőjét és czimbalmát viszik föl a kávéházba és az étkezőterembe.

Az aradi pinczér tanonciskola megnyitása. Az elmúlt hét egyik kiemelkedőbb eseményét képezte Aradon a pinczériskola ünnepélyes felavatása, melyen a vendéglős és pinczérügylet tagjain kívül Mártonffy Márton miniszteri tanácsos és Glück Frigyes a budapesti vendéglős egylet elnöke is megjelent. Az ünnepélyes aktust este a Fehér Kereszt nagytermében fényes bankett követte, melyen egymást érték a pinczér-tanonciskola megalapítóira a felköszöntések. Az első hivatalos felköszöntőt Nagy Lajos szállodatulajdonos mondotta Glück Frigyesre, a ki a legutóbbi Aradon tartott országos vendéglősök kongresszusán a pinczér tanonciskolára az első alapot letette. E nap emlékeztetőre igen csinos felköszöntőket mondott Mártonffy Márton miniszteri tanácsos, Varjassy Lajos helyettes polgármester, Glück Frigyes, Glück Károly az aradi ipartestület elnöke, Földessy Lajos, Huzó István, dr. Szilvássy László, Kovács Vincze, Evi-Illes László, Tishti Lajos, Varjassy Árpád kir. tanfelügyelő, Grünwald Simon, Spitzer Mihály, Gr en Nándor t. főkapitány, Illés Zsigmond, Géren Károly, Zubor Andor és Cs. Endes Dániel. A bankett-rendezésben, a mely késő hajnalig tartott, résztvettek Nagy Lajos mellett Huzó István, Spitzer Mihály és Fekete János. A kiszolgálás mintaszerű volt. Az ételek és italok kitűnők. Csodáljuk, hogy a felavatásra lapunk meghívót nem kapott; pedig a szaksajtónak nagy szerepe van az ilyen kulturális kezdeményezésnél. Talán csak nem azért feledték el a meghívást, mert kifogásoltuk azt, hogy az aradi szakiskolában nem akarnak szaktárgyakat tanítani? Hát el lehet a kovács üllő és pörölly nélkül? Különben üdvözlét az aradiaknak!

„Konty alá való.” Így nevezi a magyar paraszt a különféle édes pálinkákat, likőröket, melyeknek legkiválóbbja, mondhatjuk fejedelme az Első Alföldi Cognac-gyár r.-t. által Kecskeméten készített barack-crème, a világ finom izlésű asszonyainak legkedveltebb itala. Árjegyzéket ingyen küld a gyár vezetősége a többi kitűnő barack-termékekről is.

Meghívás. A „Vendéglősök Lapja” t. előfizetőit ezennel a legbarátságosabban meghívjuk szőlőbirtokaink s aradi pinczéink megtekintésére. Andrénny Kálmán utóda.

Bort igyunk-e vagy pálinkát? Magyarországon a magyarok nemzeti itala, — a bor — mely a multban általánosan elterjedt élvezeti czikk volt, vissza még ma sem szerezte elveszett területét. Az ok abban rejlik, hogy a kis embereket, a napszámásokat stb. meghódította a pálinka, míg a középosztály háttat fordított a multban levő borhamisítások következtében a bor élvezésének. A bor helyét országsszerte a pálinka foglalta el. Már pedig a pálinkafogyasztás mértéktelen terjedésének nyomán a legelszomorítóbb következmények állottak be. Népünk korcsosodik, a gyermekhalandóság növekszik, az általános életkor csökken. Orvosok, emberbarátok látva azt a pusztulást, melyet népünk soraiban az alkohol előidézt, a hülyék, az elmeháborodottak stb. ijesztően növekvő számát, elérkezettnek vélik az időt, hogy nálunk is megteremtessék a „szeszellenes egyesületet”. De ezen mozgalom vezetői egyformán küzdenek a pálinka, a bor és a sörfogyasztás ellen. Ha ennek a mozgalomnak sikere lesz, úgy a borfogyasztás még jobban fog csökkenni hazánkban. Azért a „Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete” egy oly munkára hirdetett pályázatot, mely ez irányban felvilágosítólag hat a közvéleményre, hadat izen a pálinkának és megnyerni igyekszik az élvezőt a bor számára. A munka két részből áll. Első részét, mely általánosságban világítja a pálinka pusztító hatását, Pogonyi Bernát írta, míg a második rész névtelen írója az életből merített és szemünk előtt lefolyó példákkal igyekszik az olvasót igazáról meggyőzni. A könyvet tanulságos voltáért szerkesztőségünk az olvasó közönség figyelmébe ajánlja. Egyes példányok ára díjmentes küldéssel 60 fill., megrendelhető a „Magyar Szőlősgazdák Orsz. Egyesülete” igazgatóságánál (Bpest. IX., Üllői ut 25.). Tömeges rendelésnél lényegesen leszállított áron népies kiadás áll a vevőközönség rendelkezésére.

Szerkesztői üzenetek.

A két Mikulásnak. Két angyal járt nálunk mikulási ruhában, meglepve bennünket kedves ajándékokkal, agglegényes háztájunk hiányainak hasznos pótlásával, eltöltve magányos hajlékunk homályát üde szellemük derűjével. Mondja még valaki, hogy nincs jó dolga a szerkesztőnek, ha mindjárt deresedik is a feje. Bizony-bizony megifjodtunk a mi szép mikulásaink dévaj szellemétől, nem andante, hanem fortissimo ver a szívünk. A mire hogy mily nagy oka van, bizonyosságul olvasóink gyönyörűségére ide nyomtatjuk mikulásaink angyali énekeit.

Az egyik Mikulás így pengeti:

Ha eljön a hideg tél
Szegény ember, jaj, de féll!
De a gazdag nevetet,
Mivel szemet, fát vehet.
Am a meleg szobába
Hiányzik még a tea.
Dietrich-féle tea jó!
De a víz, az nem forró!
Mert itt van egy nagy zavar:
Kályhán forni nem akar.
Ihász uram haragos,
Mert a várás unalmas.
Veszekszik. Mert mit tegyen?
Talán gyorsfőzöt vegyen?
Itt küld egyet Mikulás,
Ihász ur már nem lármáz!

A másik Mikulás így:

Ihász urat Mikulás
Igen megsajnálja,
Azért e szénlapátot
Neki prezentálja.
Hogy többé fehér keze
Fekete ne legyen:
Tehát ő a tüzre csak
E lapáttal tegyen!

Saját, külön házi poétáinkat e kedves versezettől megszállta az ihlet s válaszul e virág-énekecskét rögtönözte.

Az egyik mikulásnak:

Hogyha mindenütt ily Mikulás járja,
Életünknek menybe sem lesz párja:
Hisz' angyalok — kedvesebbek, jobbak —
Érzem, tudom az égbe sem voltak!
Drága angyal, Mikulásom,
A míg élek, egyre áldom!

A másiknak:

Zug a szamová,
Fő a thea már...
Illatozó párájából,
Özvegy szobám homályából
Fehér, lenge tünemény
Hajol, mosolyg én felém:
Az ön képe, szép emléke
Szívem kellős közepébe!

Boldog ünnepeket!

Nyílt-tér.)*

Felhívás a pinczerekhez!

Egy botrányos dolog nyomára jöttünk a mely arra késztet bennünket, hogy felhívjuk a magyar pinczereket az alábbi intézménynél való tapasztalataik velünk való közlésére.

Ugyanis már nem egy helyről hallottunk panaszt a Koltai-féle főpinczerek óvadék-társaságának eljárása miatt, a mivel nem egyszer érzékenyen megkárosítják úgy a pinczereket, mint a főnököket.

Ilyen visszaéléssel, állítólag, nagy összeg erejéig megkárosította a főváros egyik előkelő szállodását volt főpinczére, a ki nem rég zajos szerepet játszott az orsz. pinczermozgalmakban.

Sajnos, úgy halljuk, hogy ez a botrányos eset nem áll magában, annyira, hogy az óvadék-társaság visszaélései immár megértek a törvény és a nyilvánosság beavatkozására.

Mi nem akarunk hallomásszerű dolgok után indulni, a vádaknak láthatatlanban hitelt adni, azért hívjuk fel azokat, a kiknek nétan sérelmeik vannak, álljanak elő adataikkal; mert egy közczélú intézményt nem szabad, hogy alattomosan és könnyelműen gyöngítsenek ilyen híresztelésekkel.

Hogy a jóhiszemű és tapasztalatlan szaktársakat megmentjük a károsodástól, hogy a *kauccióval való üzelem* minél

inkább lehetetlenné váljék, kíváncsok, hogy mindenki, a ki tud valamit az óvadék-társaság üzelmeiről, közölje velünk hiteles adatait.

Mindenki a saját érdekében cselekszik, s a közjónak használ, ha ezt megteszi.

Mi a begyűlt adatok alapján aztán megindítjuk a kellő akeziót, hogy iparunknak ez a rakfenője kiirtassék.

Ismételten kérjük tehát szaktársainkat, hogy közöljék velünk ez óvadék-társaság eljárására vonatkozó tapasztalataikat s küldjék azokat e lap szerkesztőségéhez.

Máthé Lajos.

Köszönetnyilvánítás.

Mindazon tisztelt jóbarátaim és ismerőseim, kik feledhetlen emlékü nővéremnek özv. Tiszka Ágostonné, szül. Linkner Zsuzsanna asszonynak f. hó 1-én végbe ment temetési végtisztességtételén megjelentek, vagy a bennünket ért nagy családi veszteségben részvételükkel vigasztaltak, fogadják a magam és a gyászoló család nevében leghálásabb köszönetem kifejezését.

Linkner László.

Ajánlkozás.

Egy minden tekintetben szakképzett üzleteMBER csapos, vendéglősi vagy üzletvezetői állást keres jobbmenetű vendéglőben. Czím a kiadóhivatalban.

Eladó telek.

Budapest közelében egy 930 négyszög méter területű, szőlővel és gyümölcsfákkal beültetett és két szobás lakással ellátott nyaraló telep jutányos árárt eladó. Bővebbet a kiadóhivatalban.

Pinczekezelőnek

ajánlkozik egy e téren teljesen jártas és megbízható egyén. Czím a kiadóhivatalban.

Eladó vendéglő.

Dunaföldváron, a piac téren levő **beszálló vendéglő**

berendezéssel együtt, más vállalkozás miatt azonnal **eladó**. Bővebb értesítés **VELIS JÁNOS** tulajdonosnál kapható, Dunaföldváron.

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

„Édes nemes” kilóját 6 koronáért,

„Féledes nemes” kilóját 5 koronáért,

II. Rózsa paprika kilóját 3 korona 60 fillérért küld bárhová bérmentve, utánvétellel, eskis:

MENZL IZDOR PAPRIKATELEPE

Orosházán. (Szeged mellett.)

A legjobb pezsgő
Diadal Sec
Eberhardt Antal és Társa
gyárából, Budafok.

Egy 4 éves fordítható Szeifert-féle **BILLIARD-ASZTAL** még jó karban van, dákókkal, golyókkal és 3 márvány-asztallal együtt olesón eladó: **Mauthner Adolf** nagyvendéglősnél **Bermenden**.

* E rovatban közölttekért nem vállal felelősséget a szerkesztőség.

ENGL BERNÁT ÉS TSA

Alapított 1846. BUDAPEST. Alapított 1846.

TÖRKÖLY-, BORSEPRŐ-, SZILVÓRIUM-,

BORÓKA- ÉS COGNAC-FŐZDE

VI., Külső Váci-ut 91.

LIKŐR-, RUM- ÉS ECZETSZESZGYÁR

VI., Frangepán-u. 12/14.

— IRODA: V., SÉTATÉR-UTCZA 6. SZ. —

Alapított 1834-ben.

Andrényi Kálmán utódai

Aradon.

ajánlják nagyobb részt saját termésű, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** saját tulajdonát képező 200 holdas szőlőtelep, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermése évente 4200—5000 hektolitert tesz ki, melynek tekintélyes része nagyban mint szőlő avagy must és mint új-bor a termelés helyén napi árban értékesítettik. Elismert tény, hogy a szőlőfűrtők állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

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

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

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek.

Bor eladás

Kunszentmiklóson alulírott termelőnél 350 hektoliter fajtisza elsőrendű, sajáttermésű **RIZLING BOR** és 10 hektó saját főzésű elsőrendű 21 százalékos **TÖRKÖLY PÁLINKA** van eladó. — Venni szándékozők egyenesen fordulhatnak

TÓTH ZSIGMOND

földbirtokos és szőlőnagybirtokoshoz Kunszentmiklóson.

Bérbeadás

SZOLNOKON a Fő-utcában egy újonnan épült szálloda és kávéházi helyiség előnyös feltételek mellett **kiadó**. Akik kávéházi berendezéssel bírnak, előnyben részesülnek. Az épület áll: egy kávéházi helyiség, étterem, lakás, öt vendégszoba és istálló, a város legforgalmasabb pontján. — Bővebb értesítést ad

FUCHS HERMANN, Szolnok
„Rőt ökör.”

Bérbeadó vendéglő

emeleten 3 szobából és nagy borpinczéből áll, teljes berendezésével özvegy-ségem miatt azonnal bérbe adom.

Özv. Kaszás Józsefné Györött.

Az egyetlen színművészeti hetilap a

„Színház és Élet”

Szerkeszti: LENKEI LAJOS.

Ügyvezető: LENKEI ZSIGMOND.

Megjelenik vasárnaponként legalább 20 oldalon. — Aktuális szöveg, zeneművek, színpadi felvételek, szerzők és szereplők arcképei. Évente több mint 1000 kép, 600 czikk. Bírálata őszinte, tárgyilagos, menten minden befolyástól. — Előfizetni bármely naptól lehet. — Mutatványszám ingyen.

Negyedévre K 3.—. Egyes száma 24 fillér.

Kiadóhivatal: Budapest, VIII., Baross-utca 59.

≡ A BUDAPESTI ≡

LÉGSZESZGYÁRAK

FELSZERELÉSI IRODÁI

IV. ker., Aranykéz-utca 6. és
VII., Erzsébet-körut 19. szám

állandóan raktáron tartanak minden nemű légszesz- és villamvilágításhoz szolgáló, legszebb kivitelű csillárokat és kandallókat, legújabb szerkezetű légszesz-tűzhelyeket és légszeszfűrdőkályhákat, légszeszfűző-, sütő- és vasaló-készülékeket valamint ipari célokra szolgáló forrasztó-készülékeket, Bunsen-féle lángzókat stb. Légszeszberendezések a legmérsékeltebb árak mellett eszközöltetnek.

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 palaczkokban Budapest területén bárhová házhoz szállítatnak. A vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek.

Üres palaczkok 10 fillérjével vétetnek vissza.

A t. cz. vendéglős-, szállodás-, kávé- és vasuti vendéglős urak engedményben részesülnek.

DOMINO

Extra Dry PEZSGŐ

Párisi világkiállítás 1900 arany érem

BELATINY ARTHUR

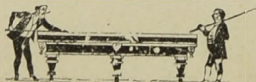
VELENCZE
(Fejérmegye)

HORVÁTH és CSILLAG

MŰ-TEKEASZTAL ÉS DÁKÓ IPARTELEP.
BUDAPEST, VI., Király-utca 19. szám.

Magyar királyi törvényszékieleg bejegyzett cég.

Kávéházi berendezések s egyéb díszmű-asztalos munkák vállalata. Nagy választéku raktár tekeasztalokban. Minden eddiginél olcsóbb árak, a legpontosabb kiszolgálás és jótállás. — Árjegyzék és bővebb értesítések bérmentesen.



Csillaghegyi forrásvíz

szénsavval telített kitűnő üdítővíz.

Ez a víz a Békásmegyer község (Pestmegye határában fekvő Csillaghegy tövében az Árpád-forrásnak nevezett igen régóta ismert, kitűnő ízű és tisztaságú forrásból fakad. Szénsavval telítve igen jóízű, eltartható szagtalan asztali vagy borhoz való üdítőital. A forrás hatáságilag és vegyileg megvizsgáltatott, kifogástalannak és szénsavval való telítésre alkalmasnak találtatott. — Kapható mindenütt.

Telep: Csillaghegy (Békásmegyer.)

Fővárosi iroda: I., Attila-körút 37. szám alatt.

Raktár: III., Lajos-utca 9. — Telefon: 79—78.

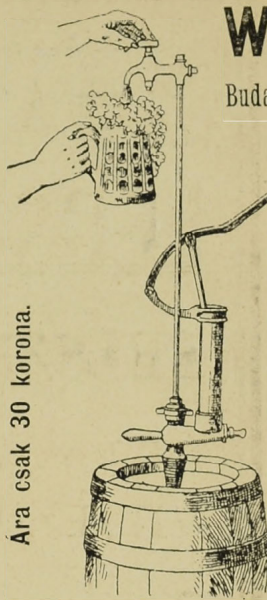
Tulajdonos: **CSILLAGHEGYI FORRÁSVÍZ**
Hegedüs Lajos, Gamauf Géza és Társai.

Kispesten Kisfaludi-utca 83. szám alatti
vendéglő
170 hekto borral betegség miatt eladó.

Első magyar üvegyár r.-t.

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

Vendéglői, kávéházi, háztartási
üvegyár.



Ara csak 30 korona.

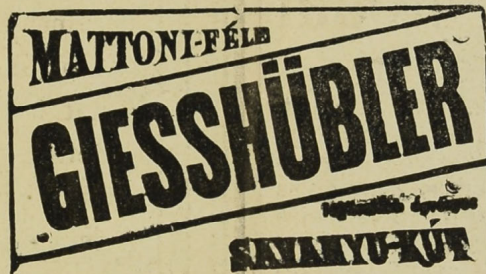
Watterich A.

Budapest, VII., Dohány-u. 5.

Vendéglős urak
figyelmébe!!

A 48. száma szab. légnyomású sörkimérő készülék, mely abban különbözik a többi készülékektől, hogy önműködően záródik; tehát minden járattan egyén kezelheti, s nincs kitéve az elrontásnak.

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



SPRINGUT HENRIK

tojás-nagykereskedő

BUDAPEST, VI., SZERECSEN-UTCZA 39. szám



Telefon-szám
1754.

Telefon-szám
1754.

Szállít:

tojást kávéházak és vendéglők részére mindig friss állapotban.

Bérlet

NAGYKÁROLY városában Szatmár vármegye székhelyén az újonnan fölépült „MAGYAR KIRÁLY”-hoz címzett

szálloda, kávéház és étterem helyiség

a kívánt mellékkeliségekkel együtt

1905. évi május hó elsejétől bérbe adó.

A kávéház mesés eleganciával van berendezve.

Bővebbet ugyanott SUGÁR EMIL tulajdonosnál.

Wahlkampf és Görög

ásványvíz kereskedők

TELEFON 42—55.

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

Ajánljuk a vendéglős uraknak

ásványvíz szükségletüket

tőlünk beszerezni.

1000 hektoliter válogatott

Csongrádi kitűnő új bor eladó

Kaszanitzky István tulajdonosnál CSONGRÁDCN. — A bor mindenkor megtekinthető, levelekre szívesen válaszolok; hordó-küldés mellett 3 hektón felül is szállítok.

VENDÉGLŐSÖK FIGYELMÉBE!

Ajánlok igen jó, tiszta minőségű új borokat, 5—6 fokosak; ő borokat, kitűnő törköly, szilvrium, baraczk, kis üstön főzött pálinkákat. — Szíves felvilágosítással szolgál:

Molnár János

termelők elárúsítója,

Petőfi-utca 247. sz. CZEGLÉDEN.

A szénsavdus ásványvizek királya a



BORSZEKI BORVIZ

kitűnő gyógyvíz és
üdítő ital

mindenütt kapható.

BUDAPEST, V., Arany János-utca 16. — TELEFON 45—35. — saját kezelésében főraktárt nyitott. — A legfrissebb töltésű Borszei borvíz bármilyen mennyiségben házhoz szállítatik.

A híres borszei borvíz igazgatósága a t. vendéglős és szállodás urak kitűnő figyelmébe ajánlja termékét és ezáltal közhírré teszi, hogy

Figyelem!!

Hazai ipar.

Figyelem!!

Vendéglősök és fizető pinczerek

szíves figyelmébe ajánlom újonnan feltalált

oldal-zsebtárczámat,

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

Árak: 3.50-től 5 forintig.

Számoló czédulák bármikor a táskába illően ingyen. Rendkívül nagy raktár pinczér-táskákban, melyeknek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felső rész az aljával egy darabból készült, a legutányosabb árak mellett. — Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatonta 2, 3, 4, 5 és 6 frt. — Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göresér, gummiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzóriumok és a legkülönbözőbb betegápolási cikkekben.

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

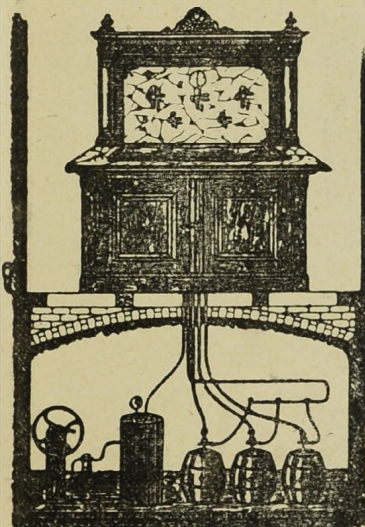
BUDAPEST, IV., Károly-körút 28. (Központi városház).



Olcsó cseh párna-toll!

5 kiló most fosztott: 9 kor. 60 f. jobb minőségű 12 kor., fehér pehelykönnyű 18—24 k., hófehér pehelykönnyű 30—36 k. — Küldés utánvétellel franko. Nemtetsző árúkat kicseréltetnek s a portóköltés megtérítettik.

BENEDIKT SACHSEL, LOBES 186, Post PILSEN, Böhmen.



Hirmann Ferencz

réz-áru gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

Sörkimérő készüléket

légnyomással és szab. sörhűtővel
Elvállal régi készülékek átalakítását

Nagy választék

bor- és sör csapokban

valamint mindennemű szivattyukban.

Javítások legolcsóbban és leggyorsabban eszközöltetnek.

=====

Költségvetésekkel kívánatra díjtalanul szolgálók.

Az
„Erdélyi Pincze-Egylet”

császári és királyi udvari szállítók

===== KOLOZSVAROTT. =====

Sürgönczim: Bortermelők szövetsége Kolozsvár

Ajánlja egyenesen a szövetséget termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmet nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű

fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-,

csemege- és gyógyborait.

Megkeresésekre készséggel küld árlapot

az igazgatóság.

**China- és alpacca-ezüst
szálloda-, kávéház- és
vendéglő felszerelések**

legolcsóbban és legjobb minőségben jótállás mellett

Szandrik ezüstáru-gyár

===== közp. főraktaránál: =====

BUDAPEST, IV., Városház-tér 2. sz.

Saját arany- és ezüst-bányák.

Gyártelep: ALSÓ-HAMOR (Bars megye).

Evőeszközök alpaccaéből:

12 db asztali kanál	K 10.50	12 db kávéskanál	K 5.20
12 " villa	K 10.50	12 " moccakanál	K 4.20
12 " kés	K 11.40	1 " levestmő kanál	K 3.42
12 " dessert	K 9.20	1 " tejmő kanál	K 1.63
12 " villa	K 8.70	1 " főzelékmerő kanál	K 2.63



ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

Schreiber J. és unokaöccse

===== BUDAPEST, =====

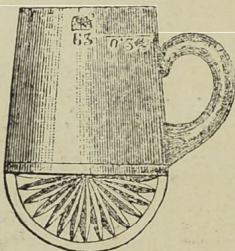
IV., Régi posta-utca 10. (félemelet)

===== Nagy raktár =====

ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

Arjegyzék ingyen és bérmentve.



TELEFON SZÁM 218.

TELEFON SZÁM 218.

===== Kávéházi felszerelések =====

NOVÁGH KÁROLY

Budapest, IV. ker., Egyetem-utca 11. sz.

Mű- és diszmű-esztergályos, elefántcsont-tekegolyó és kávéházi játékszerek készítője. — Tajték- és borostyánkő, dohányzószerek, u. m. lignum sanctum-golyók, bábuk és sétatotok.

Javítások a legolcsóbb árszámítás mellett elfogadtatnak.

Alapítva 1825.

Alapítva 1825.

Csász. és kir. udvari szállító

**Hubert J. E. Pozsony
pezsgőbor pinczészete**

ajánlja elismert kitűnő minőségű pezsgőit, különösen

GENTRY CLUB

márkáját, mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Képviselő:

KUTASSY VINCZE ur

BUDAPEST, V., Bálvány-utca 26. szám.

Eladó üzlet.

DÉVÁN, a „Nemzeti Kaszáló” épületben levő kávéház, étterem, bor- és sörcsarnok, összes berendezésével kedvező feltételek mellett eladó. Évi bér 1700 frt. Nyári helyiség és gazdasági udvar, jégverem, faszin stb. a vendéglős tulajdonát képezik.

Márton Béla, bérelő
Déván.

Vendéglő bérlet

Balf gyógyfürdő vendéglője

1905. évi január hó 1-jétől 3 évre

évi 1000 koronáért bérbe adatik

Közelebbi feltételeket közöl

BALF GYÓGYFÜRDŐ IGAZGATÓSÁGA.

➡ A kénmentes ➡

Ilona

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

===== 'Utánzattól óva lesz!' =====

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

MUSTÁR.

Édes magyar mustárt 1 kiló 1 kor. 20 fillér. 5 kilós postacsomagot bérmentve 6 kor. 50 fillérért szállít a „Szőlő és Bortermelő Szövetkezet. Debreczen.”

TÓTH ISTVÁN

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

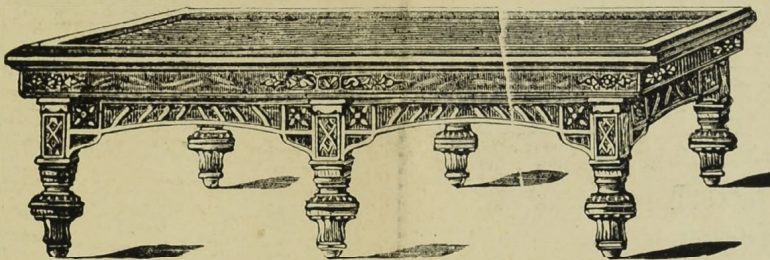
Magyarország legrégibb tekeasztalgyára.

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

Alapított 1858. Diszokmány Páris.

Telefon 60—55.

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



Különleges dákokat jutányos árban számítok.

Vidéki megbízásokat pontosan teljesítek.

Uj és használt
tekeasztalok
dusan felszerelt raktára.

BORHEGYI F.

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

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

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

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

ÉRTESÍTÉS.

Az érdeklődőknek ezuton tudomásukra hozzuk, hogy Dunaföldváron közel 30—40 ezer hektó must lett elszürve, melyből kellő czukortartalma folytán jó minőségű asztali borok lettek. Már eddig is 2—3 ezer hektó ujbó eladatott. A borok ára ma 22—30 fillér között váltakozik minőség szerint. Kaphatók ó és uj pecsenye borok is.

Felvilágosítással teljesen díjtalanul szolgál, eladásokat a helyszínen közvetít:

Szőlősgazdák Védekező Egyesülete.

Telefon-szám 23—35.

Telefon-szám 23—35.

**Hatóságilag engedélyezett budapesti általános
villanyfelszerelési vállalat**

Diemmer Hugó és Társai

utódai

Budapest, VII., Dohány-utca 48.

Bemenet Klauzál-utca 5.

Kávéházak, szállodák, vendéglők, teljes központi villamos telepek karbantartása
is elvállaltatik.

Saját üzemek.

Dynamó-gépek.

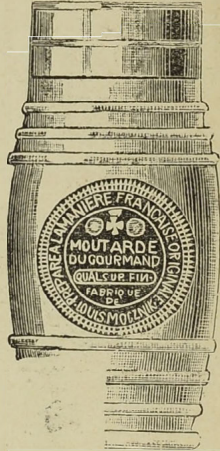
MUSTÁR
(eredeti francia-mód)
valamint kitűnő minőségű

paradicsom
1 és 5 literes üvegekben

vendéglős urak részére
kapható

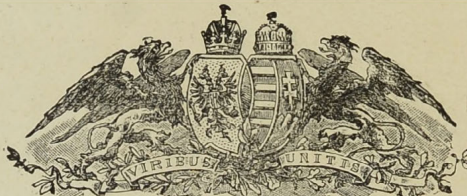
MOCZNIK L. conservgyárában
Budapest, VIII., Alföldi-utca 10.

A budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.



FOURNISSEUR BREVETÉ DE LA COUR IMPÉRIALE ET ROYALE

PÉCS.



PÉCS.

cs. és kir. udvari
= szállító = **LITKE L.** = szállító =
cs. és kir. udvari

Frigyes főherceg Ő csász. és kir. fenség szállítója.
Salvator Lipót főherceg Ő cs. és kir. fenség szállítója.

A nemzetközi hálókocsi és európai expresszvonat társaság szállítója
CASINO EXTRA SEC.

SEC

Talisman

TÖRLEY JÓZS. és TSA

Promontor
(Budapest.)

SEC

Hirdetmény.

Az „Ungvári Társaskör“ a saját helyiségeiben
gyakorlandó vendéglői ipar ellátására

vendéglőst keres,
a ki az évi 1000 koronával javadalmazott szolgai állást
is elláthatja.

Ezen helyiségekkel egy nyári kerthelyiség is van
kapcsolatban, mely a nyári időszak alatt előnyösen
felhasználható. Pályázati határidő 1905. január 5-ike.

A szerződési feltételek a körfelügyelőnél meg-
tudhatók.

Ungvár, 1904. december hó.
A társaskörül választmány.

A világhírű francia
DELBECK & Comp
reimsi pezsgőborgyár
és a müncheni Hofbräu
magyarországi főlerakata.

Brázay Kálmán



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.

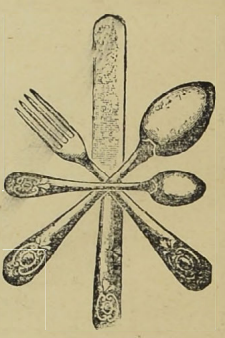
Brázay Kálmánnál
Museum-körut 23.

HERRMANN J. L. csász. és kir.
fémáru gyár.
Budapest, IV., Eskü-ut 6.

ajánlja a legszolidabbnak elismert
gyártmányait alpacca-ezüst, chinai
ezüst s alpacából **szálloda-,**
kávéház- és vendéglő-fel-
szerelések. ★ ★ ★ ★

Árjegyzékek, költségvetések díjmentesen.

Alapítási év 1819.

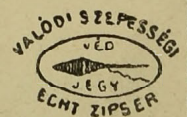


Szepességi len-ipar!

Wein Károly és Társai
vászon és asztalnemű-gyárosok
Budapesti főraktára: **IV., Koronaherczeg-utca 8**
(Haris-bazár épület.)

Ajánljuk hírneves szepességi
vászon, asztalnemű, törülköző,
törlő-, csemege-kendő
és minden e szakmába vágó gyártmánya-
inkat. — Szállodai fehérnemű berendezé-
sekről költségvetéssel szolgálunk.

Minden darab
gyárainkból szár-
mazó árut ezen
védjeggyel
látjuk el.



Kizárólag csak valódi KELETI SZŐNYEGEK

A legnagyobb választékban!

A legolcsóbb szabott árak mellett!

AGÓBIÁN ÉS ADORJÁN

Budapest IV., Váci-utca 36. (Klotild palota.)

Nagy karácsonyi occassió!

500 darab

kiváló jó minőségű és remek rajzu
valódi perzsaszőnyeg

5 frt, 7 frt, 12 frt, 20 frt, 25 frt, 35 frt és feljebb.

TELEFON SZ. 79-13.

NERNST-LÁMPA

A. Typus kisebb áramerősségű ivlám-
pák pótlására.

B. Typus izzólámpák helyettesítésére.

C. Typus főképpen szabadon való al-
kalmazásra.

Nernst-express-lámpa, azonnal világít.

Nernst többszörös lámpa normális iv-
lámpák pótlására.

Nernst vetítő-lámpa, kinematograf s
hasonló czelokra.

➡ **Ötven százalék árammegtakarítás.**

Szép fehér, abszolút nyugodt fény.

Magas feszültségekhez kiválóan alkalmas.

Általános Villamossági Társulat Budapesti Fiók

A. E. G. FILIALE BUDAPEST.

Budapest, VI. ker., Teréz-körút 43a.

Uj szállodának

építendő nagy palota a vasuti vonalak legfőbb
pontján, 35.000 lakossal bíró megyeszékhely,

legnagyobb kereskedelmi városok egyike,

**hol az utazóknak alkalmas, modern
szálloda és kávéház még nincs.**

sok katonaság és mindenféle biróság és ható-
sággal egy szakképzett,

**intelligens, tőkével rendelkező komoly
= reflektáns bérlőnek átadó. =**

Csakis nagyobb tőkével és kiváló szak-
képzettséggel rendelkező reflektánsok irjanak:

**főposta, restante „Modern szálloda és
kávéház” czimre.**

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb
szőlészeti szaklapja a

Borászati Lapok

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

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

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar szőlészeti és
borászati viszonyokat ismerteti, hanem legelőnkebb
figyelemmel kíséri a külföldi tapasztalatokat, újdonságokat,
a német, a francia, olasz, osztrák borászati irodalmat,
minden kétséget kizárólag a legsokoldalúbb és legfőbb
szőlészeti újság, mely minden más külföldi vagy
hazai szaklap olvasását egész fölöslegessé teszi.

A Borászati Lapok

munkatársai mindazok a magyar szakférfiak, a kik csak
a szőlőművelés terén az ország bármely részében ki-
tűntek és a szőlő-rekonstrukció előharczói gyanánt
tekintendők.

A Borászati Lapoknak a közgazdaság és a gyakorlati
szőlőművelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen ki-
merítő, de különös súlyt helyezt a tudósításokra is,
a miben több mint száz tudósító dolgozik a lap szer-
kesztőségének kezére.

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

Laptulajdonos:

Felelős szerkesztő:

BAROSS KÁROLY.

Dr. DRUCKER JENŐ.

A lap előfizetési ára:

1 évre 10 kor. Fél évre 5 kor.

1 egyed évre 2-50 kor.

Mutatványszámot 3 héten át szívesen küld a BORÁSZATI
LAPOK kiadóhivatala (Budapest, IX. ker., Üllői-ut 25. szám).



Transylvania Sec

Louis François & Co.

császári és kir. udvari szállítók.

Fülöp Szász Coburg Góthai Herczeg Ő Fensége szállítói.

BUDAFOK.

12 elsőrendű kitüntetés.

Főraktár:

BORHEGYI FERENC

Budapest, V. ker., Gizella-tér 1. szám.

Hors Concours.

Vezérképviselőség:

RUDA és BLOCHMANN

Budapest, V. kerület, Akadémia-utca 16. szám.

Sürgőnyczim: FRANCOIS BUDAFOK.

Telefon: BUDAFOK 15. SZÁM.



Védjegy.



Bor=eladás.

Szatymazi és halasi homoktelepemen közel a vasut-állomásokhoz, fajtiszta, kitűnő új kövidinka, mustos-fehér, rizling és szlankamenka fehér; — úgy burgundi vörösbör eladó, ára egyre-másra hektoliterenkint helyben, seprősen átadva 30 kor. Szatymazon 300, Halason 450 hl. eladó, — külön is megvehető. Dr. Fráter Gyula, I. Szeged, Takaréktár-utca 3. szám.

Angol „PORTER SÖR”

Orvostanárok által ajánlva

gyomorhajosok,

tüdő-bajosok,

lábadozó betegek,

vérszegények,

idegesek és

álmatlanságban

szenvedőknek.

mert dus maláta

tartalmánál

fogva

hizlal, erőt ad és

a zaklatott

idegeket

megnyugtatja.



Károly István főherceg

saybuschi sörfőzdéjéből.

UGYANEZEN SÖRFŐZDÉBŐL

„HOFTAFELBRÄU”

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

Kapható hordókban és üvegekben

SCHÄTZ JÓZSEF

vezérképviselőnél

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

Eperjes szabad királyi város Tanácsától.

6671 ksz.
1904.

Hirdetmény.

Eperjes sz. kir. város Tanácsa közhirrre teszi, hogy a város tulajdonát képező

„Fekete Sas”-hoz címzett nagyszállodának

1905. évi május hó 1-től számítandó 12 évre való bérbeadására vonatkozólag 1904. évi december hó 22-ik napjának d. e 10 órájkor a városháza tanácstermében írásbeli ajánlati versenytárgyalás fog megtartatni.

A „FEKETE SAS”-szálló Eperjes városának elsőrendű szállodája, mely a város főutcájának legszebb helyén fekszik, két emeletes nagy épület és a következőkből áll: világos. szellős, szép lépcsőház, egy étterem, egy sörszobák, egy sötét, nagy, kényelmes konyha, két kamra, 8 utcai és 17 udvari szoba, 2 előszoba, nagy udvar, kocsiszín, 2 istálló, 2 padlás, pincék és egyéb helyiségekből. Az ugyanazon telken levő színház és a városi vigadóterem a bérlet tárgyát nem képezik, azonban nyilvános bálók, estélyek, diszlakomák s efféle alkalmakkal ételek és italok szolgáltatása a bérletet illetik.

Annak megjegyzése mellett, hogy az italmérési jog a bér tárgyat képező épületre nézve biztosítva van, de bérlet által kérelmezendő, — felhivatnak a bérelni szándékozók, hogy magyar nyelven írt lepecsételt, az ajánlati összeg 10 % bántópenznek letétmenyvezését igazoló városi pénztári nyugtával, esetleg készpénz vagy óvadékképes értékpapírokkal ellátott, a feltételeknek ismeretét és azok pontos betartására vonatkozó kötelező nyilatkozatot tartalmazó ajánlatukat Eperjes szab. kir. város polgármesteréhez 1904. december hó 22-én d. e 10 óráig nyújtják be, mert később érkezett ajánlatok figyelembe nem vétetnek. A bérleti feltételek a hivatalos órákon belül a városi számvevőnél megtekinthetők.

Eperjes sz. kir. vár. Tanácsának 1904. évinov. 21-n tartott üléséből.
Magyar József főjegyző. Krayzell Aladár h. polgármester.

Nagyméltósága gróf KÁROLYI SÁNDOR ur
FÓTHI URADALMA.

HIRDET MÉNY.

Gróf KÁROLYI SÁNDOR ur Ő Nagyméltósága
tulajdonát képező, a

rákospalotai erdőben,

közvetlen a palota-ujpesti vasutállomás mellett fekvő
ugynevezett

PARKVENDÉGLŐ

(közuti villamos megállóhely) 1905 január 1-től kezdve

több évre bérbeadó.

Bővebb felvilágosítással szolgál az Uradalmi inté-
zéség, Káposztás-Megyeren, Ujpest mellett.