

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZISÉGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata”-nak, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Sztármár-németi pinczer-egylet”, a „Székesfehérvári pinczer-egylet”, a „Szombathelyi pinczer betegsegélyző-egylet”, a „Kolozsvári pinczer-egylet”, a „Győri pinczer-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczer-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczer-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéház egyesületé”-nek, az „Újvidéki szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak a „Miskolci pinczéi-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök kávéosok, korcsmárosok és pinczerek egylete”-nek.

H I V A T A L O S K Ö Z L Ö N Y E .

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 1-én és 15-én.

Előfizetési ár:

Egész évre frt 6.—
Háromnegyedévre * 4.50

Félévre..... frt 3.—
Évnyegyedre * 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. kerület, Zerge-utca 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

HIVATALOS RÉSZ.

A kassai vendéglősök-, kávéosok-, korcsmárosok és pinczerek egyletének elnökségétől

Értesítés.

Van szerencsénk a tisztelt tag uraknak szives tudomására hozni, hogy a czélszerűbségnek okáért egyletünk könyvtárának kezelését f. é. ápril hó 1-től egyletünk elnöksége vette át (Schalkház szálló II. emelet 58 sz.) és a hivatalos órát, a mikor is a könyvtár a t. tagok rendelkezésére nyitva áll, következőleg álapította meg: az ünnep és vasárnapoktól kivéve, mindennap délután 4 órától 5 óráig.

Kassa, 1890 ápril 15-én.

Az elnökség.

Miért óvakodjunk az elhi-zástól?

Írta: K. H. tanár.

Eltekintve az elhizással járó tömördek kellemetlenségétől s a széperzékre való visszalettség hatástól, a kövérsegtől főleg azért is óvakodjunk kéki, mivel az azzal kapcsolatos, úgyszólván allando agyverbőség folytán az elhizott egyén, akinek a véredényei is gyakran mintegy megcsontosodnak, keményekké s törekenyekké válnak, igen ki van téve a gutaütésnek. Az ily alakutaknak arczszíne rendszerint veres, nyakütoereik erősen vernek, szívüködésük feletlebb élelnek s ezenkívül gyakori orrvérzésben, szédülésben, fejtájásban, fülzúgásban szenvednek, szemek pedig karika fényt, vagy csilámlókat látnak stb. Ily kövéreknek, miután a legcsekélyebb megerőltetéskor megpattanhat agyuk valamely ütőre s beállhat a vérnek az agyban való kiömlése, szigorúan kerülniök kell minden felindulást, bor vagy nemi élvezetből kihagást, sőt még valamely jelentékeny munkamegerőltést is; úgy szintén vigyazva s minden erőlködés nélkül végezzék szkeletélelüket, nagy heveséggel ne tüsszenjenek, ne kiabáljanak s ne nevensenek. — Sőt a kövé

rek agygutája még örökletes betegségnyánt is szokott fellépni s nem ritka eset, hogy a gutaütés valamely elhizottnál körülbelül ugyanazon életkorban lép fel, amelyben atya vagy anyja agygutá folytán meghalt. A fő tehát ezen betegségnél, hogy kevés és könnyű emésztető ételekkel éljünk, rendes szkeletélelről állandóan gondoskodjunk, s a szabad legvegön való mérsekelt testmozgást el ne hanyagoljuk. Az elhizottak ennél fogva tavaszkor, vagy nyáron hat héten keresztül iganak meg naponta 2—8 pohár megelített s azután kissé kihűtött marienbadi vizet. Étkezésük pedig reggel: egy csésze gyengébb orosztheából fél zsemlelvel; délben: egy tányér levesből s fél font sült tehén-, borjú-, csirke- vagy pulyka húsból; este pedig egy darabka finom sonkából egy zsemlyével álljon. — Kevés savanykás fehér vagy veres bor iható.

A tavasz.

Vérőfényes napok, a fakadó élet illatárja, a természet újjászületése összevéve jelentik az évnek azt a bűbajos szakát, melyet ezzel az egyszerű szóval fejeznek ki: tavasz! Benne vagyunk és élvezzük mámorító szépségeit, mert minden, ami kísérétében megjelen, isteni és dicső.

Nemcsak a szem és szív evadja ez, hanem a teremtő kezeke is. Időszaka a legnemesebb munka kifejtésének. A tavaszi munkák alapvető mozzanatát képezik mezőgazdasági életünk egész sorsának; és jobbára ezek jói vagy rosszul ellátásától függ a termés sikere.

A télen nyugalomban levő kar az ekét igazítja, míg egy szántófeldek messze síkjain és reményektől duzzadó kebellet vetik el a magot, mely az anyaföld méhében csodás varázslattal koshoruzza meg az áldást.

A magyar embernek amellett, hogy dolgozik, még egy kötelességet kell teljesítenie. Egy kötelességet, melylyel a soha ki nem farszható föld iránt tartozik, melyet szent ihletéssel hazánkknak nevezünk, értjük e kötelesség alatt az összetartozandóság érteinek hü ápolását, mert csak ez uton teljesítheti a magyar nemzet azt a missiót, melyet a népek családjában neki szánt a gondviselés.

A hazát felvirágoztatni, a nemzet állandó

jölétéről gondoskodni mindnyajunk első és legszentebb kötelessége, mely abból a hálaerzetből folyik, amivel páratlan földünk iránt tartozunk:

És mi az, a mi egy nemzetet boldoggá, a hazát virágzóvá tehet? Nem más, gyermekeinek anyagi és erkölcsi jólétének. Csak az a nemzet épül föl erős erkölcsi alá:okon, melynek egyik legfőbb biztosítéka az anyagi jólét állandósága.

Az a nemzet, melynek fiai az anyagi helyzet mostohaaságaival kénytelenek megküzdeni, élveztik maguk alatt azt a talapatot, mely nélkül nincs fejlődés, nincs virágzás.

Most, a tavaszi munkák küszöbén, kettőt kell szem előtt tartani a magyar gazdának. Az egyik, hogy munkája kintartó és gyümölcsözővé legyen, s hogy a legvégsőbb követelményeiben is el legyen látva ama komolysággal, mely a nemes munka egyik elváhatatlan kelléke. De másrészt a munkának nemzetinek, hazafiasnak is kell lennie. Nemzeti-nek és hazafiasnak annyiban, hogy elő kell mozdítani amaz érdeket is, melyek nemzeti létünk föltételeivel összeforrnak.

Az ily érdek a magyar ipar fejlődése, mely nek irányát sok tekintetben a magyar gazda szabhatja meg azzal, hogy mezőgazdasági munkáihoz honi gyártmányokat alkalmaz, melyek ma már bátran kelnek versenyre a világpiacon bármely gyártmányával.

Ha tehát figyelembe vesszük ezt a körülményt, minden magyar gazda csak saját hazája érdekét, jólétét mozdítja elő, ha a gazdálkodásához szükséges ipari szükségletét iltthon szerzi be.

A tavaszi munkák, melyeket a nemzeti és magánérdekek ily harmonikus összejátszása mellett végeznek, meghozzák a dús aratást kétségtelenül mindenfelé.

Hogyan kell szépen étkezni?*

Az evés, ivás, sőt a főzés — nem művészet. Nem tehetjük meg Hupfmann Antalnak azt a szivességet, hogy a szakácsagot mint művészetet tiszteljük, ha mindjárt az ember—

* A néhai tudós Greguss Á. egyetemi előadásai után, özevege engedelmével sajtó alá rendezte Liszka Béla tanár.

mint mindenben—ebben is törekszik a szépre. Van rut és szép evés, mit nem szükséges hosszasan bizonyítani. A szépen evést művelt evésnek is nevezhetjük, olyan evésnek, mely megkülönbözteti nem csak a gazdagot a szegénytől, hanem a művelt embert a műveletlentől. Igaz, hogy a szépen evést leginkább előkelőtől s gazdagoktól tanulhatjuk meg, mert ezek gyakorolhatják és legjobban is ezek érik rá.

A kinek módjában van, azt, akkor s aképen eszik, a mit, a mikor s a miképen neki tetszik, a szegény ember, azt, aként s a mikor lehet, pedig az evés módja a fődolog. A művelt ember is juthat oly körülmények közé, hogy evés-idéjét és tárgyát is nem választhatja, de a mód hatalmában áll. A gazdagok kielégíthetik étvágyát, igényt, a szépség igénye szerint étvagyukat; de ebből nem következik, hogy a gazdagok és előkelők mindenben eltalálják ezt, mert az ő izlésük sem kifogástalan mindenben. Mit jelent a szépen evés? Szoros értelemben jelenti a szépség megvalósítását evés közben; kétségteletlenül a szépségnek, ha nem is valamennyi, de legalább egyes formáinak megvalósításában fog mutatkozni.

Az étkezési eszközök megteremtésében, az étkező helyek s magok a vendégek feldíszítésében mindenkor része volt és van a művészetnek. Ezt némely asztali készületek, pl. a régi korban a görögök, egyiptomiak és rómaiak eszközei bizonyítják, van tehát az étkezésnek e legszelebb értelemben aesthetikája; de van szűkebb értelemben véve is a mennyiben a szépség eszméjét igyekszünk megvalósítani maga a legszorosabb értelemben vett étkezésnek processzusában: evés és ivás közben.

A lakoma mindenkor ünnep; ez az az az, hogy a lakomák ünnepi díszben, sőt ünnepi hangulatban szoktak megjelenni. Dickensről tudjuk, hogy az egész háznépével együtt ünnepi ruhában ült az asztalhoz; ezt tesszik általában az angolok. A társas mulatságnál, ebédnél, általában a lakomáknál kellemesen akarjuk töltöni az időt; itt tehát saját meggyőződésünk tanúsága szerint is legfőbb kellek a kellemes társaság. Továbbá mint művelt s izléses embereknek meg kell valósítanunk a rendezett evésben az összhangot, a stilszerű evésben a szabályosságot.

A szépen evés szabálya abból áll: az evés ne legyen aljas; az evésben legyen az ember szabad, legyen ur. Aljas lesz az evés, mielőtt elarulja, hogy az evés-ivás rabjai vagyunk, mint a gyermek, az állat s a műveletlen ember. Ki kell tehát tüntetnünk, hogy nem vagyunk állatok sem gyermekek, emberien kell ennünk, ez pedig a szabad evés.

Lássék az, hogy bármikor abba hagyhatjuk az evést; úgy együnk, mintha rá sem szorulnánk; lássék, hogy el tudunk lenni nélküle; de viszont lássék az is, hogy meg is tudunk enni akármit, mi nem lealacsonyító; tudjunk mindent s mindent nélkülözni is. Kiálthatatlan étel szabad emberre nézve nincs, nem szabad egyoldalukrakra, félszegenek lennünk, mint a csupán egy kósra szokott állatok. Az orozslánok hiába adunk egy talrket vagy beefsteakot, nem fogja megenni; de az ember ép abban tünteti ki tökéletességét, hogy az egyikhez ép úgy tud hozzá nyulni, minél kevesebb kiálthatatlan étel van rank nézve: annál szabadabbak vagyunk s annál jobban járunk, mert lehetnek körülmények, melyek közt lehetetlen valamely ételt érintetlenül hagyni sokáig alkalommal nagy hasznát vehetjük a sokoldalúságnak. Ép azért

azonban nem szabad kedvencz ételeknek fölöttünk uralkodniok; nem szabad szerencsétleneknek lennünk, ha valamely étel hiányzik. E részben is annál magasabbra emelkedünk, minél inkább objektíve járunk el, azoknak adunk elsőseget, melyek megérdemlik szépségükért, akár czélszerűségükért fogva, melyet egészésükért gyakorolnak, akár finomabb ízükért fogva.

Az állat, a gyermek az étel ital rabja. A kutya, a macska a legondosabban kinyalja a talat, hogy egy parányi étel se menjen veszendőbe, hogy mind saját bendőjébe jusson. Az ember, ki szintén úgy tesz, lelélyeszi magát a kutyához, mert azt mutatja, hogy nem képes semmi maradékot eltűrni. Pedig vannak ilyen emberek, kik egészen tisztán hagyják a tanýert, a kanalat lenyalják, a csontot szárazra szopják, rágiák, az elhullott morzsákat fölszedik, poharukat kiszüresölik, kiszopják. Mindez által azt mutatják, hogy előtűk s mennyiség fölöttes mint a minőség.

Hát még a „művészek“ kik büszkén kiállnak — illetőleg kiülnek — hogy 96 pár virsilt esznek meg, azonfelül még egy egész sonkát! Vannak italművészek is; mindez tagadhatlanul az emberi méltóság lealacsonyítása. Vannak, kik evés közben lelkesedéssel — mint a jó diák a tanulásnak — szentelik magukat neki az evésnek. Bőrne leir egy ily evőt, kinek mindene, még a csizmatalpa is eszik; senkivel sem gondol, vak, süket, érzekei eltompultak s csak az iránt fogékony, a mi szájába megy.

Hát még a falánkság, torokosság? ha szenvedélylyé válik, magán az allati fo: on is alul súlyed az ember. E tekintetbe a nemetek képesek a legnagyobb zsenit felmutatni a Kahleban, kit ép azért Fress-Kahle nak (faló Kahle) neveztek el, s ki e név által örököltette meg magát. Ez összefalt mindent; ugy látszik azonban, hogy inkább beteg ember volt mint falánk, mert azok a történetek, mikel róla beszélnek, hogy ehetetlen tárgyakat: követ, vasat, érczet tetetett gyomrába, inkább az utóbbit bizonyítják. Beszélk róla többek közt, hogy egyszerű levelet irt, s mikor a pinczér később bejött az írószerekért, a levelet kívül semmit sem látott, mert a többit Kahle megette. Ily dolgok beteg szevezetre mutatnak; lehetséges hogy épen falánksága által idézte elő ezt az állapotot. Mikor halála után felboncolták, egész lomárt találtak hasában, lakatokat, kulcsokat, szóval oly dolgokat, melyeket még az ő gyomra sem birt megemészteni.

A nyálánkság valamivel magasabb színvonalon áll a falánkságnál. A finýaskodót, ki pizmogva egy eszik, mintha nem ennék; az édesszájút, ki többet elutasít magától, mint mennyit elfogad, jobban becsüljük mint az, aki mindent benyel; hanem azért ez is hiába, ez is leslyédés az állati színvonalra s szabad, művelt emberhez nem illő. Milyen lesz tehát a szabad ember evése? Nem lesz siető, mert ez mohoságra mutat; nem lesz pizmogó, mert ez a gyomorral való aggodalmat fejezi ki. Tehát kényelem fogja jellemezni a művelt élvező szabad ember evését, az a kényelem, melyről Brillat-Savarin is megemlékezik.

A késél és villával egyszerre evés divata, mely csak néhány évtized óta kapott fel, tulajdonképp a szabad művelt evés elvét is érvényesíti. A késél és villával való evés lényege abban áll, hogy egy pillanatra mindig csakis egy falatot metszünk le, a melyre épen szükségünk s melyhez kedvünk van, E falatot levágjuk vagy pedig — mert nem lehet mindent késél enni — egy tagban ott hagyjuk. Nem vagdaljuk fel tehát az egész tal ételt: a régi

eljárás ez volt, most csak a gyermekeknek alkalmazzuk.

As evés nem munka, hanem élvezet: akadnak néha oly csontok, melyekből bizonyos „művészek“ a velőt minden áron ki akarják aknázni; ez nem méltó az emberhez. Hagyjuk ott a kutyának mert ezek vannak arra praedestinálva, hogy a csontot simára rágiák.

A nem tiszta étkezés undorító, De nemcsak az, mely ennek mutatkozik, hanem az is, mely a tisztátalanság eszméjét, gondolatát fölgerjeszti. Az étkezésnél tehát egész tisztán kell megjelennünk; tiszta kézzel, szájjal, arccsal és ujjakkal kell az asztalhoz ülünk s e tisztaságot éves közben meg is kell őriztünk. A köröm tisztogatása, fülek vagy orrvájása nem valók asztal fölé. Elepeseptések az asztalnál szintén a tisztaság ellen elkövetett vétségek. Ajuknak szárazon kell tartanunk; ez a tisztaság főkövetelménye. Nedves ajk és kéz mindig piszkos.

Vannak, kik fogukat szíjják, az ételmaradékok kiszopva belőle és lenyelve. Masok borral öblögetik ki szájukat, aztán lenyelik. Ezek is undorítók, valamint a nyitott szájjal való evés. A fogpiszkálás is ha nem lehet kikerülni, gyorsan végezzük, hogy masok ne botránkozzanak meg; de az asztalkendőt ne tartsuk szájunk elé, mert az által figyelmeztetjük környezetünket, hogy illetlen dolgot nevelünk. A magvakat, apró csontokat gyorsan, minden feltűnés nélkül köpjük ki.

Ha valamely eszközt egy étkezésnél használunk, az tisztátalanná válik; ezzel tehát a közös tábla nyulni nem szabad. Evés közben ne lármázzunk, de ne is komolykodjunk.

A szünetek alatt maradjon kezünk vesztve; a kenyérgolyócsak gyártása illetlen, gyermekek és tisztátalan. Kezünknek lehetőleg láthatónak kell lennie és sem öltünkben, sem szünekben tartani nem szabad.

Az elkötendő ételekkel saját természetök szerint kell elbánni; a folyadékokat inni kell, vagy kanállal szedni; a mi vagni való, ahhoz késseel kell nyulni; a mi mintegy magától omlik, török, — ha nem száraz, villával, — ha száraz, ujjunkkal kell hozzanýulnunk.

A czélszerűség szabálya az ezkezés minden eszközét saját czéljára kell felhasználni — semmi egyébbre. A maguk eszközei — kezünk is tehát — csak czéljaira szabad használni s a közöshöz csak közös eszközzel szabad nyulni; egyetlen kivétel, ha kezünkkel vennünk. Az asztalkendő törlésre való, tehát erre az abroszt használni nem szabad. Különbben erre minél kevesebbszer legyen szükségünk. A tanýer az étkezési hadművelés alapja, melynek ezért ingatlanak kell ennie, mert minden eljárás erre van alapítva. Ne legyen tehát szállító eszköz, vagyis felvenni nem stilszerű. A pohár, fínsza szállító eszközök, melyeket ajuknkhoz emelünk; szájunkba dugni a kanalat nem szabad mert mielőtt a szállítmány megerkezik, a további eljárás az ajkát dolga. Azért a szállító eszközök csak ajuknkhoz kell emelünk, nem szájunkba dugunk.

Földarabokra szolgál a kés is a szállító eszközökön kívül; a kés csakis vágásra, vagy legfeljebb fölkenésre használható; nem stilszerű tehát a németek módjára, a kés szájunkhoz emelni és lenyalni. Stiltelen fogok fogsínákkal eldarabolni valamit; erre való a kés vagy kezünk, sőt az omló, nem száraz ételeknek a villa. Ezért nem szabad kétté harapni valamit úgy, hogy az egyik fele kint maradjon.

Igy tehát — inkább negative ugyan, mint pozitíve — megmutattuk, hogy vannak a

szépségnek oly formái, melyeket étkezés közben megvalósíthatunk s mielőtt megvalósíthatjuk, igyekszünk is és kell megvalósítanunk; ha általában a szépségre való törekvés nem hiú beszéd. A művelt ember mindenben ösztön-szerűleg törekszik arra, a mire lényegileg nincs szüksége; a szépre annak elveit parkodiki érvényesíteni, mintha művész volna, ki viszonyait, foglalkozásait, egész magaviseletét feldolgozandó anyagul tekinti a szép eszméjének megvalósítására.

A «Vendéglősök országos közvetítő intézete»

Intézetünk, rövid két heti fenállása óta a legnagyobb megkeresésnek örvend s eddig a következő egyéneket helyezte el: Werner József főpinczért Sonkovits úr szállodájába Makóra. — Kaszás István főpinczért Pohl Károly úr «Fehér Kereszt» nagy szállodájába Aradon. — Neuhaus Albert főpinczért Lefkovits Lipót úr «Hungária» szállodájába Szatmárra. — Galambos Lajos főpinczért Szakolczay Lajos úr szállodájába Sárobgárdon. — Fejes Ferencz éthordót Fabrik Lajos úr vendéglőjébe Szolnokra. — Lichtenstädter Gyula éthordót ifj. Schuster Ernő úr vasuti vendéglőjébe Győrött. — Schmuk Illes éthordót Losonczy Károly úr vendéglőjébe Budapesten. — Schwarcz Viktor éthordót Mihályi Ferencz úr színházi éttermébe Székesfejvárra. — Kovács József másod vendégfogadót Gerzsabek Károly úr kávéházába Budapesten. — Kránitz Lajos másod vendégfogadót Pongrácz Gyula úr «Fekete sas» kávéházába Székesfejvárra. — Mészáros Lajos éthordót és Antalik Mihály borfiut Schodl. M. úr vendéglőjébe Budapesten. — Nagy Péter szobapinczért Schalkház Lipót úr nagyszállodájába Kassára. — Balek Ferdinánd csapost Fabik Lajos úrhoz Szolnokra Érti József csapost Landbauer Ignác vendéglős úrhoz Budapesten. — Gondak Imre czuraszt és tüzilégényt Csillag Antal úr szállodájába Nagy-károlyra. Ezen kívül számos vendéglői szakácsnét és kávéházi pénztárosnőket helyezett el intézetünk.

CSARNOK.

A hordó.

Bacchologiai elmefuttatás.

I.

Sajnálom, hogy hamarjában valamely nagyobb terjedelmű technológiai művel nem rendelkezem, hogy legalább bevezetéstül ez elmefuttatásnak a hordót történelmileg levezethetném. A börtömlőtől egész a párisi kiállításra néhány év előtt díjat nyert óriási hordó, melynek dícsőségében Nagy-Kanizsa városának is volt része, nagyon érdekes fej-

lődési processuson mehetett keresztül ez az edény, mely oly fontos szerepet játszik a bordvidéken a szüret alkalmával, s melynek tartalma sokszor annyira ebreszül fel a kíváncsiságot A teli hordó előtt csakugyan el lehet mondani: ki tudja, mi van benne; mert az igénytelen külső igen gyakran rendkívül becses, drága tartalmat rejt magában, sokszor vagyont, gazdagságot felérőt. Az előbbi párisi kiállításban kitüntetett óriási hordó java tokival megtöltve, egész vagyont repraesentálna, melynek árából egy kis jószágot vehetne a tulajdonos, melyből kényelmesen megélhetne családotul.

Tudvalevő dolog, hogy a hordó nagyon régi edény. Tehát a bodnarmesterség is nagyon régi lehet, oly régi talán, mint a szőlőművelés maga.

Régi könyvek egy évezred előtt élt zsidó bölcsész-tanítóról tesznek említést, ki tanítási munkája mellett mesterséget is űzött; (akkor a tanítás ingyen történt, s a mesterség táplálta az embert) ez a régi tanító, hogy növénykedése előtt azt demontrálta, hogy a tisztességes iparüzés nem dehonosító, mindig egy hordóra állót és onnan oktatta tanítványait, tanítását azzal kezdve, hogy ő mint ipartűző mesterember független,

Mai napsgazd nem ártana, ha jobban megbecsülne a tisztas ipart, — de akkor talán nem akart mindenki arisztokrata lenni, a mi némelyeknél nem más, mint lenézés az iparosnak és foglalkozásának. A krónikák azt mondják, hogy sok bölcsesség hangzott le arról a szószekek gyanánt szolgált hordóról, s az iparral való foglalkozás nem ártott semmit a szellem üdőségének.

Egy másik hordó, melyről a történelem említést tesz, még az iskolás gyerekek előtt is ismeretes. Ez Diogenes hordója. Kétségtelenül szép alkotmány lehetett, hogy ha lakásul is szolgálhatott, s nem csekély jele annak a rendkívül lemondási képességnek, melylyel a cynikus bölcsész birt. Csakugyan irigylésre méltó meglegedés, a mi legjobban bizonyítja azon elvnek igazságát, hogy az elégedettség tesz igazán boldoggá. Sok idő mult el már azóta, s az emberek — habár megtanulhattak volna ettől a görög bölcselkedőtől, hogy mindig elege van annak, a ki vágyait a legszükségesebbekre képes szorítani, — még mindig keresik a bölcsesség követ, anélkül, hogy azt megtalálnák. Különböznem volna oly sok a boldogtalan, s oly kevés az igazán boldog ember. Csak igaz marad az, hogy két művészet képes az embert boldoggá tenni. A lemondás művészet és a nélkülözni bírás. A ki ezekkel nem rendelkezik, az mindig boldogtalanannak fogja hinni és tartani magát. Éppen nem szükséges, hogy az ember azért hordóban lakjék. Diogenesnek nem is olyan rossz lakás lehetett az, s talán sok tekintetben szárazabb belül, mint sok modern szegény lakás, mely egy hordónál talán nagyobb, de azután annál nedvesebb is. Pedig általános igazságnak illik be az, hogy a lakás jó, ha száraz belül, a hordó pedig akkor ér valamit, ha nedves, i. e. ha valami jó fajú szőlő nedvvel van megtöltve.

Sok ember, a kinek egy kis szőlőcskéje van mely jó termés esetében sem hoz többet neki mint 10—15 hktl, borocskát, el sem képzelheti, hogy nemzetgazdaságilag milyen fontos eszköz a hordó. Talán sehol sem lehet oly világosan kimutatni azt a kölcsönhatást, mely gazdaság, ipar és kereskedelem között fennáll. Itt a hordó, mint igazi termék közvetíti a gazdasági- (bor) termelést a kereskedéssel. S

éppen ennek a háromnak van nálunk igen nagy fontossága, de mind a három igen nagy tényezője is kereskedésünknek. Fánkat megbecsülje a külföld is, s azok a nagy fakereskedők megmondhatnák, hogy mily kiváló üzletnek közvetítői ők a haza és külföld között a fakereskedés terén, mely nemcsak mint nyeresztermék szállítatik ki messze földre, s minden oldal felé, hanem mint kész ipari termék, mint hordó, s nemcsak üres hordók szállítatnak, külföldi nagy borüzletekhez, hanem teli hordók is, telve jó fajú borokkal, melyek mindinkább tért hódítanak a külföldön is.

De magában az országban is igen sok kel ebből az ipari készítményből, és ha az Ur Isten még ebben a phylloxera világban is jó természet ad, sokszor a teknőket és sajtrakat is (el kell használni Noé italanak elhelyezésére, mert kevésnek bizonyul a hordó, a mint az előbbi években egyszer-másszor már meg is történt. Ilyen jó természetű években a Diogenesek is megszorulnának lakás dolgában, s ha volna, a ki hordóban lakik, az is kénytelen volna igénytelen lakohelyet átengedni a bornak. De valamiképp Diogenesek nincsenek, ugy a Nagy Sándorokat is hiába keresné az ember körünkben, a kik megirigyelhetnék a a szükvágyu Diogenest.

A kinek volt alkalmá egyes bortermő vidékeket a szüret alkalmával meglátogatni, az meggyőződhetett róla, hogy egyes bortermelőnek és borkereskedőknek gyönyörű pinczéik vannak. Kőből épült valóságos termek azok, a hol komoly méltósággal egymás mellett állanak az 50—100 s még több hektoliteres hordók, tartalmazva az édes nedűt, mely bizonyos körülmények között le a földre huzza a sárba; bizonyos körülmények között a hetedik égbé ragadja az embert, más körülmények között le a földre huzza, a sárba; bizonyos körülmények között oly nyomorultul teszi, hogy mindent szürke ködben lát maga előtt, míg az öntudatlanság teljes apathijába süllyed.

A physiologusok már azt is kintatták, hogy a bor ivás mennyiben van elhatározással az emberi életkorra, s azon tapasztalatra jutottak, hogy az, a ki egészen tartózkodik a bor s a szeszese italok élvezetétől, egy sorban áll azokkal, kik túlságosan fogyasztják a szőlő nedvét, s a legmagasabb kor állag azokra jut, kik mértéktelenen élvezik ez isteni adományt.

Ez a körülmény is azt mutatja, hogy a mértéktelenség mindenben, a mi az anyagi és szellemi élvezeteket illeti, az emberre nézve a legidősebb. Csakugyan az arany középutnak eltalálása nehéz dolog, a legnehezebb. S mivel az emberi természet oly különféle, az egyik embernek máris sok lehet, a mi a másiknak kevés, s a hol az egyik már mértéktelen, a másik még csak tartózkodik, az azt anan István bácsi szavától függ minden, a ki egyik népies elbeszélésnek címűül azt írta: Kibiri — a mi annyit jelent — nehogy sok fejtörést okozak olvasóimnak: attól függ, a ki bírja.

Szalamander.

KÜLÖNFÉLÉK.

A budapesti kávésszögének egyletének ez évi 14-ik rendes közgyűlésen Kutschera Mihály egyleti elnök, Budapest városának egy régi polgára, nemes tetteinek fényes tanujelét adta, mely bizdaltalul szolgálhatna, igen sok hasonló tettekire, ugyanis az évi rendes közgyűlés napirendének tárgyalása után fel kelt az egylet elnöke Kutschera Mihály és a következő

zőket mondta el: Minthogy jövő 1819 évi 1-én 30 éve lesz annak, hogy állományt a budapesti kávéspártársulatnál elfoglaltam, és úgy a társulat mint az egyetlen tevékenységet fejtettem ki, ezen hosszú és feloldozott időt egy emlékek akarnám megörökíteni.

Igen sok egyleti tagnak van tudomása arról, hogy a budapesti kávésgedékek egyetlen kívül, még egy más egylet is van, melynek 20 éve, hogy elnöke vagyok; ezen egylet annak idején 120 tagból többnyire főpinczerekből állott, ezen egylet azonban ma már csak 13 tagot számlál, történt ez pedig olyképp, hogy miután új tagok egyáltalán fel nem vettek, a régi tagok pedig elhalálozván, a szám egészen lecsökkent.

Ezen egylet vagyona, az általam eszközölt megtakarítások és éber működésem folytán 2000 forra rugott, mely már rég nem volna, ha személyes vezetésem folytán az egylet tagjait összetartani és a vagyont szétosztani még nem akadályoztam volna.

Tekintve azonban, hogy az egylet további fenntartása a tagok csekély száma miatt már nem lehetséges, és a czél elérve nem leendő, minden lehető elkövetek, és a még élő egylet tagjait oda fogom vezérelni, hogy a megtakarított 2000 frtnyi összeggel — a budapesti kávésgedékek egyetlenek adományoztassék és annak vagyonába bekebeleztessek, fenntartva azonban a volt egylet élő tagjainak az élvezendő jogokat és előnyöket. Ohajom tehát, hogy ha netán időközben elhaláloznék avagy működésemről lemondanék, 30 éves működésemet ezzel megörökíten, tervem pedig az, hogy a kérdéses összeggel mely sorsjegyekben van letéve — kamatai, vagy egy az irtalmasok zárdájában felállított betegpoli szoba felállítására, avagy tisztességes és megőregedett segédek, tehetetlen vagy munkaképtelen egyleti tagok pénzbeli segélyezésére fordíttassék, megjegyzem, hogy nincs kizárva azon lehetőség, hogy valamelyik sorsjegy ki is huzhatik, s amennyiben valamely sorsjegy nagy nyeremmelnyel kihuzatnék, nagyjobszerű adakozással vagy alapítvány létesítése is fog tervezetni.

Ha tehát tervem idővel is sikerülni fog, és a midőn az átadásnak megtörténie kell, szerencsésnek fogom érezni az egylet tisztelt tagjait erről eleve is értesíteni, és az ünnepélyre meghívni, a midőn számos megjelenésüket már előre is kérem.

Ezt a közgyűlés nagy tetszéssel és örömmel vette tudomásul, és megemlítendő, hogy Kutschera Mihály elnöknek eme tette valóban szép és nemes volt, és a nyilvánosságban is elismeréssel fog találkozni. Példa lehetne az sok oly emberbarátnak, ki nagy vagyonnal rendelkezik, és ily nemes adományjával nevét megörökíthetné. Teljes elismerést jut tehát osztályrészül Kutschera Mihály a budapesti kávésgedékek egylete elnökének.

— **A Rank Herlany Fűrő** vendéglőjét Borbély Sándor, a kassai állomás jöhrnévű vendéglőse, mint halljuk újból kibérelte.

— **Daday József** a kassai vendéglősök kávéosk, korcsmárosok és pinczerek egyletének örökös tagja és volt ügynöke, a polgári lövőde eddigi vendéglőse kibérelte a „Tót baráthoz” czimzett vendéglőt Kassán.

— **Csarnok** kávéház czimzmel Márkus Márton a szatmári sórsornak jöhrnévű vendéglőse nagy értemmi helyiségéből kávéházat alakított át és nyitott meg. A kávéház elegáns és kiváló ízléssel van berendezve. Az első vendégszolgái állást Fried Ferencz foglalta el.

— **A Korona szálloda** főpinczéri állását Szatmáron újabban Kropf Moritz a kávéházi főpinczér foglalta el.

— **Magyar pinczér-asztaltársaság** alakult meg a minap a fővárosi pinczerek köréből. Ez asztaltársaság czélja a magyar nyelvet istápolni és fejleszteni s a társalgás közben elejtett idegen szavakért pedig — mint ezt a fennálló számos asztaltársaság is gyakorolja — az illető tagot csekély pénzbírsággal büntetni; az ebből valamint a hetenkénti 5 kr. belétele adijkából befolyó összegeket pedig jötekönyoságra fordítani. Az asztaltársaság minden hétfőn a kerepesi ut 17 sz. alatt levő Schramek-féle vendéglőben együtt van. Eddigél már 40-en vannak, kik a szép összetartás és szellemes társalgás által eldobva maguktól más egyéb szórakozást, hazánk szép nyelvét apolgták. A hazafias érzelű pinczerek élén Lindbner Alajos, a Schold-féle vendéglő főpinczérére áll, kit egyhangulag elnöknek is megválasztottak, társelnökül Laskovits József, titkárul Lovits István lettek megválasztva. A házszabályokat kidolgozó bizottság tagjai pedig a következők: Ginzl Antal, Schmith Ferencz, Gajárszky Károly, Balda Nándor, Hary Lajos, Barenich József.

— **Eszkívő** Róth Sándor, ungvári kávéház-tulajdonos f. hó 20-ikán tartotta esküvőjét Burgel Cili kisasszonnyal. Az esküvési szertartásnál nagy számu közönség volt jelen. Este fényes lakoma és kedvelyes táncmulatság volt a Savanyúvizen.

— **A Vendéglősök országos közvetítő intézete** naponként nagyobb partolásnak örvendő, rövid fenállása óta az ország minden részében helyezett el vendéglőt. Szállodái és kávéházi személyzetet. Számos elismerő level érkezett hozzánk, melyekben ugy a főnökök, mint az elhelyezett személyzet a velük szemben tanúsított lelkiismeretes eljárás felett köszönetet nyilvánítanak.

— **Erzsébetfalván** a Gombás István szaktársunk tulajdonát képező vendéglőt a mai nappal Pacher Ferencz vendéglős veszi át.

— **Szálloda átvétel.** Pécsen a „Magyar Király”-hoz czimzett szállodat Zsilinszky Lajos volt keszthelyi szállodás megvette, s azt legközelebb átveszi.

— **Pápradón** a Husz-park fürdővendéglőt a Kassáról ismert Schuffay testvérek vették át.

— **A Dobsiáni jégbarlang** vendéglőt Koleszár Jakab budapesti vendéglős bérelte ki. Koleszár J. nagy buzgalommal fejt ki e fürdővendéglő kényelmessé tétele körül s e munkájában Ruffiny Jenő úr a jégbarlang bérője hathatósan támogatja.

— **A Mikádó vendéglői** új tekepálva egy nagyobb társaság részére bérletbe kiadó. Jelentkezhetni a tulajdonosnál Budapest, Vas-utca 11. sz. alatt.

— **Eszkívők.** Kersanócz Ferenc, a Szikszay étterem fizető pinczéré f. é. április 30-án d. é. 9 órakor v.ette oltárhoz a budapesti Jozsefvárosi plébánia templomban öv. Kollósvár Janosné vendéglősnőt. Násznapok voltak a vőlegény részéről Mundi Lajos főszakács, a menyasszony részéről Marics S. az „Athenaeum” tisztviselője. A nászünnepeken a boldog házaspár ismerősei és jóbarátai nagy számban vettek részt. — **Polonyi** János budapesti előlék szabómester bajos lenyát Ilonka kisasszonnyal f. hó 5-ikén vezeti oltárhoz a f. v. szervita templomban Kerekes Géza m. állam vasuti tisztviselő. Boldogság kísérje frigyüket!

— **A Pinczérseg tudománya** czimű könyv melynek írója Solyomossy Elek a népszínház volt tagja, legközelebb fog megjeleni Wokál János könyvnyomdatulajdonos ur kiadásában Nagy-Enyeden. A mű ára 50 kr.

leendő, mely összeg Wokál János könyvkiadó hivatalának Nagy-Enyeder küldendő. A kiadó megvan győződve arról, hogy a „Pinczérseg tudománya” czimű könyvnek elterjedése teljesen megfogja változtatni a pinczér és a vendég közt eddig sok esetben mutatkozó ferde viszonyt s végleg tisztazni fogja azon kérdéseket a melyekhez — valamely véletlenséggel folytán — eddig még senki sem nyult hozzá. Ajánljuk e művet tisztelt olvasóink becses figyelmébe; megrendéseket vagy előjegyzéseket lapunk kiadóhivatala is elfogad.

— **Az ajnacsői fürdő vendéglőt** Heldt Imre, a Szatmári „Hungária” szálló volt főpinczéré bérelte ki.

— **Nagy-Kanizsán** a Knortzer Frigyes szaktársunk által bérlett „Szarvas” szállodat Matejka Ede tatrafüredi vendéglős ur vette át.

— **Vendéglő átvétel.** Macskássy Sándor budapesti vendéglős ur átvette az akácfa utca 18 sz. alatt levő Hüttner-féle vendéglőt. Sok szerencsét!

— **Üzleti rövid hírek.** Tóth Kálmán a komáromi „Magyar király szálloda” főpinczéré f. évi május 1-jével megvált állásától. — Kiss Lajos a dévai Pláner szálloda főpinczéré átvette a tatrafüredi Dresdner szálloda főpinczéri állását — Pálcson a fürdővendéglőben Gál Gáspár főpinczéri alkalmazást nyert. — Endt József átvette a „Központi szálloda” főpinczéri állását Székelen. — Leeb Pál a debreczeni „Bika” szobapinczéri állását vette át.

— **Ottó Sándor** a kassai Fritche féle vendéglő eddigi főpinczéré, az ottani Tigrishez cizelt nyári mulató helyet berbe vette és vasárnap április hó 27-én már meg is nyitotta. Ha Ottó vendéglősi minőségben is oly ügyesnek fog bebizonyítani mint a milyen kedvelt és ügyes főpinczér volt, ugy akkor ez új mulatóhelynek a jövője már jó előre biztosítva van!

— **Beregszászon** az „Orszlán” szállodat nem mint a múlt számbunkban említettük M. J. vendéglős bérletre ki, hanem azt az ottani városi tanács ismét Práza J. Lajos jeles szaktársunknak adta ki. Megjegyezzük hogy a városi tanács tekinettel Práza J. Lajos ur szak-képzettségére és megbízhatóságára évi 550 fittal kevesebb bérösszeget adta át neki e szállodat mint a többi pályázóknak. Erre nézve a tanács végzését egész terjedelmében itt közöljük:

Kivonat Beregszász város 1890. évi április 1-ő napján tartott tanácsülésének jegyzőkönyvéből 358—1374—1688. A városi képviselőtestületi közgyűlés f. évi 19. sz. alatt hozott határozattal megbizta a tanácsot hogy a szavendelő értékesítése iránt a legjobb belátása szerint intézkedjék. Ezzel kapcsolatban tárgyaltattól Práza J. Lajos helybeli vendéglős ajánlata, a ki évi bért 2700 frtot ajánl.

Tekintettel arra hogy az ajánlattevőben érkelesi és anyagi biztosíték van arra nézve, hogy a városi szavendelő jó hírnevét fenntartsa, és lehetőleg felvirágzóssá; tekintettel arra, hogy a vendéglő értékesítése hosszal halasztást nem szenvedhet, egy jobb árverés eredménye ismét kétes kimenetelű lehetne. — tekintettel az italmérséti jog államivá léte folytán nyagban megváltozott viszonyokra, melyek a bérőkre épen nem előnyös helyzetet idéztek elő, a Práza J. Lajos vendéglős ajánlata, — figyelemmel a városi tanács folyó évi 321—1683 sz. alatt hozott határozatára, elfogadták s az arany orszlányhoz czimzett városi vendéglő bérletre 1890. évi ápril hó 1-ő napjától a vonatkozó feltételek mellett, 1896. évi december hó 31-ik napjáig 2700 frt évi bér fizetésének kötelezettségével Práza J. Lajosra ruházták, felhivatik, hogy a szerződés aláírására 8 nap alatt jelentkezék. Ezen határozat a polgármester és az elfogadott bérő értesítetnek s a képviselőtestületi közgyűlés utólag jóváhagyása alá bertejesztetik. Kiadta: Zsáros Sándor főjegyző.

— **Glück Frigyes** ur a budapesti Panonina-szálloda tulajdonosa levelben köszönetet fejezte ki a győri pinczér-egyletnek azon figyelemért, hogy értesítőjét tiszteletpéldány-kepen megküldte. A level így hangzik: 'Tekintetes szerkesztő úr! A «Győri Pinczér-Egylet Havi Értesítője» tiszteletbeli példányát vettem meg, engedje meg, hogy ezen ki nem erdemelt megtiszteltetésért egyelőre köszönetet mondjak, míg alkalmam lesz tényleg jogosan kiérdemelni. Kérem szerkesztő urat, az alkalmat megadni és amennyiben az ipari czélok és csekély erőm és képzettségem azt megengedik. — úgy szívesen rendelkezésére állok, Budapest, márcz. 12. Kitűnő tisztelettel Glück Frigyes, szállodás. Erre a győri pinczér-egylet derék elnöksége ezt válaszolja: Glück Frigyes ur a «Magyar gasztronómiai mester-szólár» szerkesztése és iparunk körüli fáradozása által elismerő halára kötelezte le iparagunk minden egyletét és tagját ez országban! Fogadja tehát egyletünköl is a hála kifejezésül szerény értesítőnket!

— **Freudenfeld Henrik** újonnan épült Erzsébet szállodáját nagy ünnepélyességgel május hó 3-án fogja megnyitni és a közforgalomnak átengedni. Sok szerencsét e derék vállalatához!

— **Tiernreiter József** kassai jönevű kávéház tulajdonos a vendéglősök, kávéosok, korcsárosok és pinczerek egyletének legregibb választmányi tagja, helyi üzletét beszüntetvén, városunktól e napokban örökre elbucsuzott és Budapestre költözökött, hol a Teréz köruton általán lakhelye és csinos kávéháza lesz. Tiernreiter távozását igaz szívvel sajnálni és érezni fogjak nem csak egész serege a kávéházi vendégeknek, hanem helybeli szaktársai is különbség nélkül, de leginkább maga egyletünk, mely egyik legbuzgóbb tagját veszíti el benne. Bármiént is szorul szívünk a bucsufájdalomtól, kívánjuk a derék kartársnak hogy szerencse és egészség kövesse lépését s hogy ez új otthonában meglelje mindazt a mit magának remélt!

— **Tilger Miklos** kassai vendéglős, paradicsomkerti üzletét április 1-jétől a polg. lövölde helyiségeibe tette át. Ez utóbbi helyiség, mely már a városban kívül fekszik, szép kertjevel s kitűnő kuglizóival, a kassai sétáló közönségnek mindég egyik legkedvesebb nyári stajozója volt, és most is remelhető — miután Tilger mint vendéglős a városban is kitűnő hírnek örvendett — hogy e változás mindkét résznek határozott előnyére fog válni. — Úgy legyen!

— **A kis-czelli vasuti vendéglőt Kovács György** győri vendéglős, ki egyszersmind az általa eddig kezelt központi sörcsarnokot is megtartja — vegzi át a mai nappal. Sok szerencsét.

— **Lippert Lajos** fővárosi derék szaktársunk a Nemzeti szálloda éttermét felhagyta s augusztus 1-én a Dohány-utca és Erzsébet körut sarkán épült Holub-fele palotában díszes vendéglői üzletét nyit. Üdvözöljük.

— **Köszönet nyilvánítás.** Mindazon tisztelt jó barátaim és ismerőseim, kik névnapom alkalmából levelben vagy táviratban jókívánataikkal elhalmoztak: fogadják ez uton őszinte hálas köszönetem kifejezését. **Ihász György.**

— **Siofokon** az ottani nagyvendéglőt Fodor Józseftől Sa f n y á r Ferencz vendéglős vette át, ki nagy gondot fordít az ott megforduló fűrdő vendégre.

— **Dr. Haslinger János** orvostudort, a főpinczér-egylet orvosát sikerült lapunk mun-

katársául megnyerni s legközelebb megkezdi Amerikai utazása alatt szerzett tapasztalairól szóló nagyérdékű czikkeit.

— **Kőbányán** Majsa y Sándor derék magyar szaktársunk vendéglői üzlethelyiségét legutóbb saját házába tett át.

— **A budapesti pinczér-egylet** tagjai közül többen nagy megbotránkozásal vannak St e f f e l e g y l e t i t i t k á r h a n y a g s á g a í r á n t, ki csak a titkári czimre hallgat, de az összes dolgot Farkas János jegyző végzi el, ezért — mint hírlík — többen legközelebb írásbellel fogják ott lemondásra kényszeríteni.

— **A szombathelyi pinczér-egylet** elnöki tisztségéről T i v o l t N. János ur leköszönt, miután Szombathelyről elköltözik és Nagy-Kanizsán fog nyitni egy díszes elsőrendű kávéházat. A szombathelyi pinczér-egylet elnökhül H a i n c z m a n n János szállodást választ meg, alelnökhül S c h e c k I g n a c z o t, titkáru pedig P e t r a c s e k G y u l á t választották. — A szombathelyi egylet tagjai valóban sajnálkozhatnak T i v o l t ur eltávozásá felett; mert nagyon kevesen viselik az egylet ügyeit úgy szívőkön, mint ő viselte. — Adja Isten, hogy Nagy-Kanizsán felleihesse jólétét és boldogságát!

— **Kézdivásárhelyen** F ü l ö p A l a j o s nagy-tapolcsányi szállodás szaktársunk, lapunk buzgó barátja, díszes új sörcsarnokot nyit. Sok szerencsét!

Fűrdő bérbeadás. A Bihar-megyében Nagyvárad és Debreczen közt fekvő *konyári sósó-fűrdő* 22 kat. hold területével 3 hold kiterjedésű tóval 57 fűrdő szobával nagy tánc terem és ven-

déglő helyiségével együtt *örök áron* eladó esetleg 6 évre bérbe vehető. Bővebb értesítést a „Vendéglősök országos közvetítő intézeté”-nél Budapest, VIII. Zerge-utca 5 sz. alatt nyerhetni.

A „Vendéglősök országos közvetítő intézeté” Budapest, VIII. Zerge-utca 5.

Kán szerencsém a t. szállodás-, vendéglős- és kávéos urak tudomására hozni, miszerint számos fővárosi és vidéki szaktársaink buzdításának engede, a szálladati, vendéglői és kávéházi személyzet elhelyezésére valamint üzlet-eladások és vételek eszközésére nézve

hatóságilag engedélyezett vendéglősök orsz. közvetítő intézetét

a szükséges 1000 ftt. övadék letéteményezése mellett megnyitottam.

Intézetünk czélja osztályunk és iparunk terén a legbiztonságosabb alapon odabátni, hogy egy a főnökök, mint azok alkalmazottjai, a helyszükséglet által minden tekintetben kielégítve legyenek.

Midőn ezt becses tudomásukra adni szerencsém van, bátor vagyok egyszersmind intézetünket nagybecsű figyelmükbe és szíves partfogásukba ajánlani s — kegyes megkeresésük esetén — a lehető legpontosabb és leglelkismeretesebb eljárásról biztosítani.

Számos megrendelés folytán a szállodák, vendéglők és kávéházak alkalmazottai elhelyeztetéséget intézetünknel folyton jelentkezhetnek Budapest, 1890, márczius hó.

Tisztelettel

Ihász György,

a «Vendéglősök Lapja» szerkesztője és kiadója, mint a «Vendéglősök országos közvetítő intézeté»-nek tulajdonosa.

SÉTAPÁLCZA-KÜLÖNLEGESSÉGEK.

Keleti Béla
DÍSZMŰÁRU-RAKTÁRA
BUDAPEST,

IV. ker., Hatvani-utca 18. szám.

Neruda Nándor átellenében.

Meggy-, angol tölgy-, narancsfa, spanyol-, bors- és tengeri nád, nickel-, ezüst-, elefántcsont-, szarvas- és bivalyszarú fogantyúval, nagy választékban.

Legyezők, képkerekek, szivar-, pénz- és levéltárczák, mindenféle monogram, czimer és autogrammok, legcsinosabb kivitelen készíttetnek.

Utazócikkék, kézi táskák nagy választékban.

Tulajnos árak.



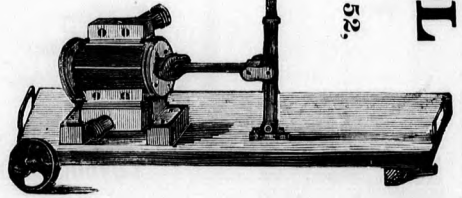
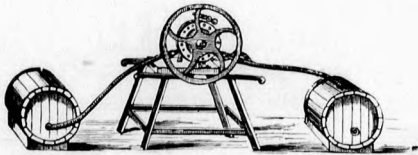
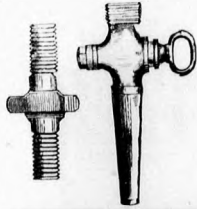


Neueste patentirte Bier Selbst- und Druck-Moussier-Pippen.

Im Innern glatt gebohrt. Appretirt, mit Doppel-Moussier-Kolmführung, mittelst Schlüssel leicht ganz zerlegbar, stark feuerverzint, womit die grösste Bequemlichkeit zum Reinigen derselben erzielt wird. Dauerhaft und solid gearbeitet. Durch die innere reine Bearbeitung bleibt das Bier bei seinem ursprünglichen guten Geschmack Den Anforderungen der löbl. Sanität aufs Vollkommenste entsprechend. Dieses neue Fabrikat findet seit seinem Erscheinen bei den Herren **Hotelliers und Gastgebern** die beste Aufnahme sowie die Bier-Luft-Ventille. Ferner erzeuge ich Wein-Abzieh-Pippen, ebenfalls im Innern appretirt und feuerverzint, weiter Wein-Abzieh-Pumpen in verschiedenen Grössen, seit vielen Jahren mit bestem Erfolg in Verwendung stehend. Zugheber, Schlauchwechsler, Fasskopf, Holländer Kniestücke, als auch alle in dieses Fach schlagenden Artikel sind stets vorrätig, so auch Wein-Schläuche. Die in Gebrauch befindlichen Bier-Moussier-Pippen nach alten Systemen werden nach meinem Patent im Innern appretirt und feuerverzint. Alle in dieses Fach schlagenden Reparaturen werden aufs Beste und Billigste verfertigt.

Josef Riedl,

Metall-Gusswaren-Fabrik Budapest, VIII. Mariengasse 52 nächst d. Üllöferstrasse.



JOSEF RIEDL
Metall-Gusswaren-Fabrik
Budapest, VIII. Mariengasse Nr. 52,
nächst der Üllöferstrasse.

Dobsinai jégbarlang.



A dobsinai jégbarlang első rendű európai nevezetesség. Jégütömege 225 ezer m³, belső területe 8774 m², a terem magassága 12-15 m. Csodás jégalakzatai az allando villanyos tényleg varázs hatásúak. Ritka

benyomasu vadregényes környéke is; a sötét lenyelvek, a tömeges királyhegy, az éleskő és a sziklás sztraczenai völgy. **Dobsina** vasuti allomástól órányira. **Popradtól** (Kassa obergi pályá) 4 órányira fekszik a hegyek között. Alkalmatlanságok mindenkor rendelkezésre állanak. A látogatási évad **május 1-től október 1-ig terjed.** Megtekinthető naponként 11-2 ig személyenként 2 frinyi belépti díj mellett, gyermek egy frt. A belépti díjeken, sikerült fényképek, a barlang leirasa és egyes emléktárgyak a bejáratnál kaphatók.

Közvetlen közelében van a **kényelmes városi vendéglő** és a **tourista-ház** jó berendezésű vendégszobakkal, a miért is a regényes hely egy egységeknek, mint családoknak nyári üdítő helyül igen ajánlható. Teljes ellátás júnyos árón kapható.

Posta és távirtda állomás.

Koleszár J.
fürdő-vendéglős.

Ruffny Jenő
a jégbarlang bérlelje.

KERTÉSZ TÓDOR

BUDAPEST, Dorottya-utóza 1. szám

szíves figyelmébe megrendelés végett ajánlja a **lignum-sanctum** kuglizó-

golyókat 9 9 1/2 10 10 1/2 11 11 1/2 12 12 1/2 13 13 1/2 cm. átmérettel
1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85

Egy készlet tartós kemény gyertyánfából készü: **kuglizó-bábok** frt 2.50. Kuglizó társulatoknak alkalmas nyeremény-díjak **Orosz női kuglizó** egész szűk udvaron is felállítható egy készlet bábok, golyó és zsinórral 5.25-6.25.

Kerti Flobert-puska 8-25 frtg. Vascsédtábla kiagr. bönőccszal 2-8 frtg. **Ariston** zenéző szekrény 6 zenedarabbal 20 frt. Angol **Croquet** játék 10-20 frtg.

Lawn-Tennis 28-60 frtg. Színes **papír-lampionok** 15 krtól 80 krig. Kerti gyertyatartó üvegei frt 1.-, 2.30. Kézi palackdugaszoló 1.40. Onmüködő dugaszhozó 70 kr. **Szodaviz-készlet** 7-16 frtg. Kerti hinta-ágy frt 4.50-6.50. Erős gyermek kocsai 7-16 frtg. Tornakészlet 8.50-15 frtg. Kertiszék **laposa** összehetető 2.20-3.-. Újságkeretek 80-1.30-ig.



Kerthelyiség-megnyitás!

Van szerencsém a mélyen tisztelt közönséget tisztelettel értesíteni, hogy a Budapest VIII. ker. Vas-utóza 11. sz. alatt levő

„Mikádó” vendéglömhez

tartozó díszes nagy nyári kerthelyiséget f. é. május hó 3-ikán legelőkelőbb zenekarok közremüködése mellett megnyitóm. Egyszersmind értesitem a n. é. közönséget, hogy kerthelyiséget új tekepályával láttam el, mely egyes társaságok által kibérelhető. Iszletes ételek és italokról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok. Tisztelettel

Leó Nándor, vendéglős.



Frommer Testvérek

BUDAPEST,

Károly-körut Károly-kaszárnya épületében

Legnagyobb raktár

Pincze-gazdászati cikkekben



Egyedüli eladási hely Ausztria-Magyarország

részére a

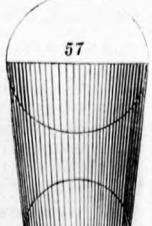
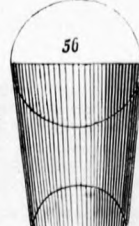
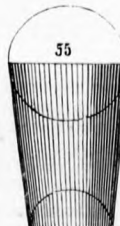
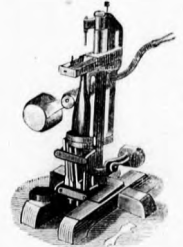
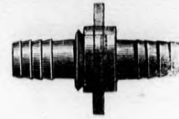
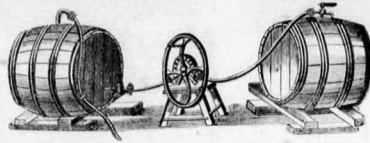
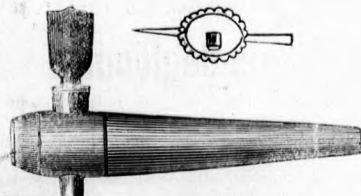
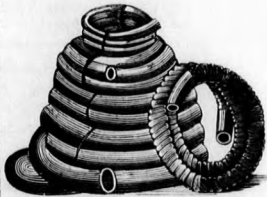
CHARLES JULLIEN-féle

francia

borderítő pornak.



Arjegyzők kívánatra ingyen és bérmentve küldetik.



Hirdetmény.

Alattirt igazgatóság által közhírre tétetik, hogy a

**borszéki
gyógyfürdőben**

az ujonnan épített nagy vendéglő 28 díszesen bebutorozott vendégszobával, egy nagy és egy kisebb szintén bebutorozott étteremmel és a szükséges mellékhelyiségekkel f. év július 1-től kezdve három egymásután következő évre május 10-én tartandó nyilvános árverésen 2500 forint kikialtási ár mellett haszonbérbe fog adatni.

Ajánlatokat az igazgatóság f. év május 9-ig elfogad

A bérleti szerződésre vonatkozó feltételek az igazgatósági irodában betekintethetők.

Borszék, 1890. ápr. 15.

A borszéki fürdő- és üzlet igazgatósága.

Regina Mária

az első 1000 forint övadekkel ellátott és hatóságilag engedélyezett

elhelyező intézete

Budapest, IV. Károly-körút 22. szám.

Elhelyez helyben és vidékre penztárosnők, pinczernők vendéglői szakasznók szobaasszonyok és szállodai szobaleányokat stb.

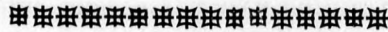


PAPRIKA

Paprika legfinomabb ... 100 pár	88. --	frt
Debreczeni kolbász... ..	72. --	»
Paprika kolbászka	8. --	»
Tarhonya tojásos	kl. 32. --	»
Vöröshagyma... ..	5.50	»
Fokhagyma	12. --	»
Zöldség vastag legszebb... 1 csom.	3.50	»

BSENICH S. J.

Szegeden.



Frommer testvérek

Budapest, IV. Károly-körút Károly-kaszárnya-épület



kaphatók mind a pinczegádzáshoz szükséges czikkek u. m. paprafa dugaszok, üvegekre való kupakok, dugaszoló és kupakoló-gépek vizahólyag, hordócsapok, börtömök továbbá bormérők mustmérők és savmérők és minden itt fel nem sorolt, de a pinczegádzáshoz tartozó czikkek.

Egyedüli főraktár és eladási hely magyar- és osztrák-oroszág részére a Charles Julien borderítő porból.

Arjegyzékek kívánatra ingyen és bérmentve küldetnek.

BORHEGYI F.

ezelött **Láposy F. és társa**

palaczkozott bor-, pezsgő-, likőr-, cognac, rum és tea főraktára

Budapesten, Gizella-tér, 1. sz. (Haaspalota)

Ajánlja 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.

HOCHMANN LAJOS

hazai vasbutor és aczélsodrony-ágybetétek gyára

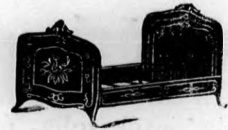
Gyár és iroda: Budapest, VII. Rottenbiller-utca 9. sz.



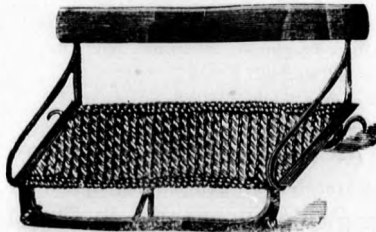
Összehajtható vasagy aczélsodrony-betéttel
18, 21, 24 frtig.



Mosdó asztalok
3—5, 7, 10, 12, 15, 24 frtig.



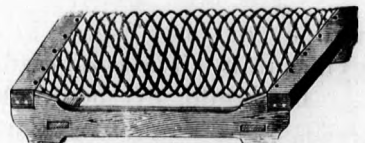
Lemez agyak fényezett díofa vagy ketszínű
6, 9, 12, 16, 24, 30 frtig.



Elpusztíthatlan aczélsodrony konsziülés
10—12 frtig drbja.



Vasszékek mindenféle kivitelben
2.50, 3.—, 3.50, 4.—, 5.—, 6 frtig.



Eredeti aczélsodrony ágybetétek
fakereiben 8, 10—12 frtig
vaskeret 10, 12—14 frtig

Gyártmányaimat ajánlhatom **szállodák, vendéglők, kórházak és intézetek számára.**

Arjegyzékek kívánatra bérmentve küldetnek.

A Véghlesi

Vera-Forrás

a legjobb és legolesőbb

szénsavdús égvényes savanyúvíz

Kristálytisztá, a bort nem festi, tisztán vagy borral, cognaccal, ugyszintén gyümölcs-szörppel vegyítve a legkellemesebb és legüditőbb ital,

Budapesti főraktár: ERZSÉBET-KÖRÚT 56.

Telefon-összeköttetés.

Forrás-kezelőség Véghles-Szalatnán,

(Zólyom vármegye)

SZÁMOS RAKTÁR A VIDÉKEN (Szeged, Debrecen, Pozsony, Nagyvárad, Kassa stb. — Kapható Budapestben és vidéken minden fűszer- és ásványvízkereskedésben, úgyszintén minden szálloda és vendéglőben.

Végleser

Vera-Quelle

das beste und billigste

an Kohlensäure reichste alkalische SAUERWASSER.

Kristallrein, färbt den Wein nicht, allein oder mit Wein, Cognac, wie auch mit Himbeersaft gemischt gehört dieses Wasser zu den angenehmsten und erfrischendsten Getränken.

Budapester Hauptniederlage: ELISABETH-RING Nr. 56.

Telefon Verbindung.

Quellen-Direction in Véghles-Szalatna

(Sohler Comitat.)

ZAHLREICHE NIEDERLAGEN IN DER PROVINZ (Szegedin, Debreczin, Pressburg, Gross-Wardein, Kaschau etc. Zu haben in allen Mineralwasser-Handlungen in Budapest u. der Provinz, wie auch in jedem Hotel, Gasth.

Szálloda bérbeadás.

Gyulafehérvárt a takarékpénztár tulajdonát képező

a főtéren levő

Hungária szálloda

mely

kávéház, játékszoba- étterem, nagy redoute és 19 lakszoba mindannyian kellően bebutorozott, a bérlőnek való lakás s ezenkívül egy külön udvarban levő a szálloda személyzetnek való lakás, istálló és kocsiszínekből áll,

folyó év október 1-étől kezdődőleg 6 egymásután következő esztendőre bérbeadandó, évi bér 3700 ft.

Bérleni óhajtók felkéretnek, hogy ajánlataikat 10% bánatpénzzel alulírott igazgatósághoz legfennebb folyó év május 20-ig nyujtsák be.

Gyulafehérvárt 1890 márczius hó 28-án.

gyulafehérvári takarékpénztár
igazgatósága.

KUNZ JÓZSEF és Társa

m. kir. szab. nagykereskedők

Budapestben, V., Erzsébet- és Deák Ferencz-tér szögletén.

ALAPITTATOTT 1802

Fiók üzletek: Debreczen, Nagyvárad

Ajánljuk dusan berendezett elsőrendű vászon, pamutúru, kész fehérmű, asztalnemű, törülköző és más a szakmába vágó czikkekből

nagyválasztéku raktárunkat.

külön osztályban mindennemű bel- és külföldi szőnyegek darab és méterszámbra függönyök, pokróczok, agy- és asztalterítők, butorszövetek stb. stb.

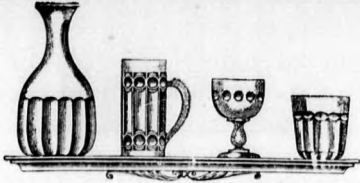
Gyermek-, női- és úri fehérműek ágyberendezések valamint egész kelengyék és

szállodai és vendéglői berendezések saját gyárunkban készítettnek legnagyobb figyelemmel.

A t. szállodás vendéglős és fürdőtulajdonos uraknak előnyárak!

20 frton felüli utánvételes rendelvényeket a 2^o pénztári engedéllyel kivül, bermentesítve küldünk.

Raktáron nem lévő czikkek készséggel beszeresztetnek



Schreiber J. unokaöcscsei

üvegyárosok

Budapest, Régi-Posta-utca 10. szám.

(MEZZANIN)

Nagy választék üvegedényekben

Szállodák, Vendéglők és Kávéházok

számára

gyári áron.

RUTKAY VILMOS



előbb
Hatvani-utca a „Zrinyi” mellett.
most

HATVANI-UTCZA 2. SZÁM.

a Ferencziek temploma átellenében

ajánlja nagy választékú

kalap gyári raktárát

és a legújabb



FÉRFI DIVAT-CZIKKEIT.

legjutányosabb áron.

Vidéki megrendelések pontosan és gyorsan küldetnek s nem tetszés esetében kicseréltetnek.

Detsinyi Károly, gyógyszerkereskedésében
BUDAPESTEN,

FÜRDŐ-UTCZA 10. bálvány-u. sarok „A KIGYÓHOZ”

Padlófényező szerek

Hectograph-hoz való cikkek

Fém-, ezüst- és ablaktisztító anyagok

Rovar- és Csótányirtószerek.

Köbányai első magyar részvény serfőződe

„Kiviteli palaczsörei”

melyek általános kedveltségnek s a legjobb hírnévnek örvendenek, tisztán és hamisítlanul csak az én Köbányán lévő szikla pinczéimben hűzhatnak le, honnét is állandóan csak friss töltésűek továbbíthatnak.

Megrendelések közvetlenül hozzám, ugyiszintén a nevezett részvénytársakhoz, nemkülönböztetve városi irodájához (Eszterházy-utca 6 sz.) intézhetők.

A megrendelések pontos és első fogyanatóságára a legnagyobb gondot fordítom.

Arjegyzekek kivételre ingyen és bérmentve küldetnek.

FLEISSNER J. Köbányán az első magyar részvényserfőződe főirátára.

— TELEFON —

Export-Flaschenbierre

die so allgemein beliebt und best renommiert

der I. ungar. Actien-Bierbrauerei Steinbruch (Budapest)

werden einzig und allein rein und unverfälscht in meiner Felsen Kellerei in Steinbruch abgezogen und in stets frischer Füllung expedirt.

Bestellungen hierauf werden bei mir direkt. — bei obiger Brauerei — wie auch in dem Stadt-Bureau — Budapest Eszterházygasse Nr. 6 entgegengenommen.

Für stets prompte und billige Effectuirung der Aufträge werden strengstens besorgt sein

Francoirante auf Verlangen gratis und franco.

TELEFON

General-Depositair der I. ungar. Actien-Bierbrauerei

J. FLEISSNER (Steinbruch)

Vendéglő átvétel.

Van szerencsém a mélyen tisztelt fővárosi és vidéki közönséget tisztellett értesíteni, hogy a Budapesten IV., Ferencziek tere 4. sz. alatt levő

Kolozsváry János-féle

vendéglőhelyiséget

1. évi április hó 30-án átvettem.

Midőn ezt a nagyérdemű közönség tudomására hozni szerencsém van, bátorodom egyszersmint! azon ígéremnek is kifejezést adni, hogy mint a Szikszay étterem volt fizető pinczére, 15 év óta ezen diszes üzletben szerzett tapasztalataim és szakképzeltségem alapján tökérekvésem leend tisztelt vendégeim igényeinek minden tekintetben megfelelni; jó konyhám, természetes, kitűnő italaim pontos kiszolgálásával pedig a n. é. közönség szíves pártfogását vendéglői üzletlem részére a jövőre nézve is kiérdemelni igyekezem. Tisztelettel

Kersancz Ferencz vendéglős.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Minden berkezeléshez szükségeselt
anyagok, és pedig víza-hólyag, borzamat (Weinbouquet), borderítő-po (Klärungspulver) úgy porok a bor savanyúságának megszüntetésére; továbbá tökéletesen artalmatlan borfestékek, glicerín, gelatin, kénlapocskák nemkülömben parafa-dugók és palaczkokra való cinn-csipkék (Kapseln) a legjobb minőségben s legdúsabbban kaphatók.
Watterich Arnold
ur kereskedésében
Budapest, Dohány-utca 1. szám alatt.
Arjegyzekek és kezelési jegyzék ingyen
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Eladó sörcsarnok.

Egyik nagyobb vidéki sz. kir. városban elsőrendű sörcsarnok szabad kézből 2300 frtért eladó Bővebbet e lap kiadóhivatalában hol a lettár is megtékinthető.



Wichtig für Hausfrauen.

Das beste Geschenk für eine Hausfrau

ist eine gute Waschmaschine weil damit Mühe, Zeit und Geld erspart wird Meine Waschmaschine welche 1887 unter 5 Wiener Fabrikaten mit dem ersten Preis ausgezeichnet wurden, erhielten bei der heurigen Linzer Ausstellung abermals den höchsten Preis, die grosse goldene Medaille. Man verlanget ill-strirte Prospekte

DANIEL EHRLICH, Waschmaschinen-Fabrik Csengerygasse Nr. 53

Eladó borok

150 hektoliter 5, 6 és 8 éves saját termésű mézes fehér fajborok jutányos áron eladandók

Polonyi József urnál
Várpalotán.

„Vendéglősök országos közvetítő intézeté”nél

Budapest, VIII. Zerge-utca 5. sz. a.

számos fővárosi és vidéki vendéglői kávéházi és szállodai üzletek eladók. Feltételek felől nevezett intézet szolgál, hol a leltárok is megtekinthetők.

Szálloda- Vendéglő Kávéház- és Gyógyszertár

berendezéseket

valamint **Menyasszonyi kelengyék**et diszes és szolid kivitelben szállít;

STEINBACH SÁNDOR

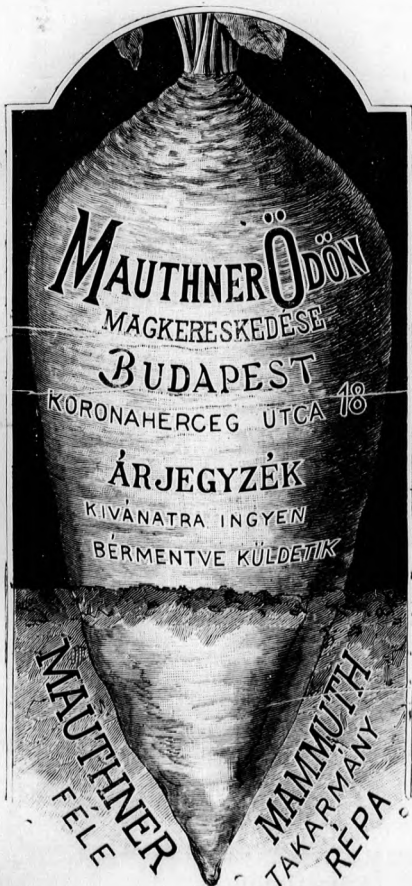
kárpitos és asztalos.

Budapest, Ferenc-Józseftér 6 a lánczihaddal és a főkapitánysággal szemben

→ Nagyobb mérvű berendezéseknél különös árendmény. ←

☞ Nagy berendezésekről szóló elismerő nyilatkozatok, betekintés végett rendelkezésre állnak.

Berendezési beosztások valamint költségvetések díjmentesen eszközöltnék.



Legjobb asztali- és üdítő-ital.

Hazánk legkedveltebb

savanyuvize

A MOHAI

ÁGNES

FORRÁS

vegyelmezve dr. LENGYEL BÉLA egyetemi tanár ur által.

Ő lésége József főherceg asztalán rendes itallal szolgál.

Ajánlja a bel- és külföld számos orvosi tekintélyei által főleg a lélegzési-, emésztési-szervek hurutos bántalmainál, hatásosan gyógyítja a Rhachitist-, görvély-, vese- és köszvénybajokat, ép úgy használható a tagok csúszs bajainál, gyermekeknek meggyógyítja a túlságos gyomor-savanyú képződést s fokozza az idegrendszer tevékenységét. Gazdag szén-sav tartalma folytán ezen üdítő savanyuvíz a legkellemesebb ízű zselé bir s borral használva igen nagy keletnek örvend.

Mindazon tisztelt főgyógyászoknak, kik ezen ásványvizet akár borral, gyógyezelőkiva, vagy tisztán mint asztalivizet előszeretettel használják, kérjük azt rövidítve

ÁGNES-

forrás néven kiszolgáltatni.

A nagyérdemű közönségnek ásványvizünket szíves jóindulatában ajánlván, maradunk teljes tisztelettel

az ÁGNES-forrás
kutatásosága Mohán.

Friss töltésben az ország minden gyógyszer-tárában, fűszerkereskedésében és vendéglőjében kapható — Országos főraktár:

ÉDESKUTY L.,

csász. és kir. és szerb kir. udvari ásványviz-sz. állítónál
Budapest, Erzsébet-tér 8. szám.

Borral használva kiterjedt kedveltségnek örvend

Külföldi szolgálatot tesz az emésztési-szarokbanál.