

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

A HAZAI SZÁLLODASOK, VENDÉGLŐSÖK, KAVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KAVÉHAZI-SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLO SZAKKÖZLÖNY.

Az első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete, a »Budapesti kávéház segéd-egylet«, a »Szatmár-németi pinczér-egylet«, a »Székesfehérvári pinczér-egylet«, a »Szombathelyi pinczér bejegyző-egylet«, a »Győri pinczér-egylet«, a »Révkomáromi vendéglősök- és kávéosk ipartársulata«, az »Aradi pinczér-egylet«, a »Szabadkai pinczér-egylet«-nek, az »Aradi vendéglősök- és kávéosk-egyesület«-nek, az »Ujvidéki szállodások, vendéglősök- és kávéosk ipartársulatána«, a »Miskolci pinczér-egylet«-nek és a »Kassai vendéglősök-, kávéosk-, koremszorosk- és pinczér-egylet«-nek



HIVATALOS KÖZLÖNYE.



Megjelenik havonként kétszer, minden hó 10-én és 25-én.

Előfizetési ár:

Egész évre . . . frt 6.— Félévre . . . frt 3.—
Háromnegyedévre frt 4.50 Évnyedre . . . frt 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

IV., kerület, Havas-utca 3. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A budapesti „Pannonia“ szálloda.



Glück Frigyes.

gos értekezletén, a pinczerek képzésének kérdésével foglalkozott s egyike volt azoknak, kik az országos szövetség megalakításával óhajtották a vendéglősök ipari érdekeit előmozdítani. Fiatalléve jobbadán a külföldön töltvén el, gazdag tapasztalokkal tért vissza hazánkba s itt a magyar vendéglős iparnak világhírű szállodájával csak díszere válik. A pinczér szakiskola eszméjének is ő volt a megpendítője s mint tevékeny fiatal ember a közügyek iránt is élénk érdeklődéssel viseltetik; az ágostai evang. protestáns egyháznak pedig áldozatkész, buzgó tagja.

Pelzmann Ferenc, a »Pannonia« szálloda éttermének és kávéházának bérlelője, jó magyar érzel-



Pelzmann Ferenc.

Lapunk múlt számában már megemlékeztünk az újronnan átalakított és felépített »Pannonia« szállodáról. Mai számunkkal pedig bemutatjuk Glück Frigyes úrnak, a »Pannonia tulajdonosának és Pelzmann Ferenc úrnak, a »Pannonia« étterem és kávéház bérlelőjének jól sikerült arcképét.

Glück Frigyes, a vendéglősök orszá-

meiről ismeretes szakember, régebben a kávéházat bírta s a szálloda átalakítása után pedig az éttermi helyiségeket is kibérelte. Előzékenysége, finom modora által már a nagyközönség elismerését és rokonszenvét régebben is kiérdemelte, a budapesti kávéosk ipartársulat pedig a lehetséges választásként meg egyhangulag.

Glück és Pelzmann urak mindketten hivatottak a magyar vendéglős ipar érdekeit szakképzettségükkel fogva előmozdítani, minél fogva reméljük, hogy hazafiai érzületükkel a vendéglősök magyarosító társaságának nemes céljait is megvalósítani törekcsenek.

Sok szerencsét kívánunk e két kiváló szakembereknek!

Műveltek legyenek hölgyeink.

Minden ember szereli, ha róla azt mondhatják, hogy művelt. De mivel a mai kor színvonala jogosan megköveteli, miszerint a nő se legyen rabszolgája, mint a sötét pogánykorban, tehát igazságos, hogy a nő is haladjon a kellő műveltségnek megfelelő fokozatán.

Nagy szakismeret nem igényeltek ahhoz, miszerint a gyakorlott szem — minden szemüveg nélkül is — felismerje rövid idő alatt, melyik hölgy sorolható a valódi műveltek sorába és melyik hever csak árnyékában s így csak külső máza fityeget rajta, mint a festék az arczon.

Igen szomorú, mondhatni megdöbbentő divatos betegség, melynek csak egyetemesen alá van vetve hóboros, mi több, esztelen társadalmi kényszer által az »előkelő világ«-nak oroszlan-része, hogy még a tehetősebb polgári család is német nevelőt és francia játszó társat fogad a gyermekei mellé, kik még édes hazánk nyelvén is teljesen avatatlanok.

A könnyelmű divat azt hiszi, hogy ezen eljárás észszerű. Hadd tudja a magyar növendék Schiller és Béranger nyelvét; ezt úgy hozza magával a magas és finom műveltség; tulajdon anyanyelvét nem baj, ha kocsis módon, faragatlanul kezelis.

Az uralkodó divatnak zsarnok szeszélye kizárólag azon egyént, különösen azon nőt tartja a finom műveltség ragyogó színvonalán állónak, ki a német és főképpen a francia nyelvet alaposan és nyelvtanilag helyesen elsajátította s ez által pöffeszkedőleg, mint valamely dolyfős páva, kérkedőleg figyeltatja mások előtt a rideg külföldnek ámult tudományát.

Ez helytelen, sőt vétkez eljárás, mert hiányzik a »nemzeti nevelés«, a mi a valódi és lelkes műveltség alapja. A hazafias szív és magyar lélek műveltsége foglalja magában multhatatlanul a nemzeti érzést. Ez képezze a honleányunk tündöklő bájós gyöngyét és hamissáttalan gyémántját.

A nemzeti nevelés első és fő kelleke a tiszta fényű női műveltségnek. Azonban ezt a külföldről hozzánt pottyant magyarfaló »idegen nevelőnk« soha sem képesek bele csepegtetni — még a legjobb és legszilárdabb akarat dacára sem — a növendékek keblébe.

Hamis, sőt dőre okoskodás, hogy a műveltség bármely nyelven történik is, mindegy, s ugyanazon egy célra vezet. Azon albólcelet pedig határozottan szarvas hiba, hogy nem a nyelv és nem a beszéd teszi az embert honpolgárrá, hanem csupán az érzelem. Tagadhatatlanul áll, hogy maga a nyelv és beszéd még nem elegendő, hanem magyar érzelem is szükséges. Azonban ez soha

sem gyulhat lángra, még szikrára sem idegen nyelven. Mert könnyen megeshetik, hogy a németül nevelt hölgy különben tudja Schillert és Göthét, ellenben Vörösmartyról és Petőfiről nem tudja: madár-e vagy virág? Azért műveltsésk ki a magyar nő, csak hogy magyar szellemben és hazafias érzésben, hogy lelkes honleány legyen!

Várossy Mihály.

A „Magyar Egyesület“ panaszkönyve.

I.

Budapest, 1892. május 12-én.

Van szerencsém értesíteni, hogy a »Vadászkürt« szálloda éttermében levő »Asmus« nevű főpinczér magyarul ugyan tud, de beszélni nem akar, és mindenkinek azt mondja, hogy ő a magyar nyelvet utálja és a kinek nem tesszik, tegyen róla; tessék erről meggyőződést szerezni.

Tisztelettel Kovács, s. k.

II.

Ma délben Schodl Máténak Kerepesi-út 11. sz. a. lévő vendéglőjébe vetődtem be ebédre. Elémbe tettek egy étlapot, melyben csak a becsinaltak voltak magyar és német nyelven megnevezve, de a főzélékek tészta-neműek stb. csak is németül, úgy hogy (a német megnevezések sem lévén tisztán írva s nem is helyes németiséggel) — miután különben sem vagyok jó német — csak a pinczér segítségével tudtam kiállabizálni az egyes megnevezéseket. Ételkezés után a fizetésnél a lehető legudvariasabb és csendes hangon — nehogy a többi vendég is meghallja — felhívtam Schodl vendéglősnak magának a figyelmét arra, hogy Magyarország szívében, a magyar fővárosban talán mégis csak illő dolog volna olyan étlapokat készíteni, a melyeken egy magyar ember is el tudjon igazodni! Ezen gyöngéd figyelmeztetésemet Schodl a legdurvább módon visszautasította és a szó legzorosabb értelmében elémbre dobva a forintból nekem visszajáró néhány krajczárt, sarkon fordult és érthetetlen szavakat mormogva ott hagyott.

Mégis furcsa dolog ez, hogy Magyarország fővárosában még gorbombáskodnak az emberrel, ha magyar ember akar lenni nyelvén is!

Az egész jelenetnek szem- és fültanuja volt D e n e s műgyetemi hallgató is!

Kérem a »Magyar Egyesület«-et, melynek tagja lehetni szerencsém van, szíveskedjék odahatni, hogy az ilyen magyarfaló korcsmáros méltó büntetését el ne kerülje.

Budapest, 1892. június hó 4-én.

Dr. Moskovics Ervin, s. k.

Turócz-Szt-Mártonból.

III.

A »Páris«-szállodában, a portás németül szólított meg és ismételt magyar megszólításomra és intésemre 3-szor is németül folytatta azzal: »Se können ja auch deutsch!«

Dr. Sik Sándor.

Levelezés.

Lubló-fürdő 1892. június 8.

Tisztelt Szerkesztő Ur!

Igéretemhez képest van szerencsém értesíteni, hogy az itteni fürdő-idény a kedvezőtlen időjárás miatt még nem kezdődhetett meg, másrészt pedig a vendéglőzsónség ideseregését az országos nagy ünnepektől is gátolta.

A mi a Lubló fürdői vendéglőt illeti értesíthetem, hogy az itteni fürdő-vendéglős egy tiszteletreméltó finom, művelt ember, egy lengyel nemes: Kolatschkovszky János. Büszke lehet reá minden magyar ember, mert tökéletesen beszél magyarul s jó magyar konyhája által nagy elismeréseket szerzett magának. Ez a derék, jó érzésű honpolgár nem is veszi ám a személyzetét Bécsből, mint az a bizonyos budapesti szállodás ur, a ki — mint olvastam — nagy garral hirdeti, hogy személyzetét Bécsből kénytelen hoztatni. Megjegyzésem erre csak annyi volna, hogy talán azért kénytelen, mert nem megy hozzá valamire való magyar pinczér.

Kiváló tisztelettel vagyok igaz hive:

Miklós Mihály, főpinczér.

Alakuló értekezlet.

Jegyzőkönyv: a »Vendéglők Magyarorsító társaságá«-nak 1892. év június hó 2-ikán — Szabó Márton szállodájában megtartott nagy értekezletéről.

Jelen voltak: a Magyar Egyesület részéről: Sik Sándor dr., Preyer Hugó dr., delegátusok; a tagok részéről: Szabó Márton, Kovács Imre, Máthé József, Olajos Gergely, Pócs István, Kónya Sándor, Palády László, Argay Bódog, Szauer Sándor, Schmidt László, Schmitzberger Nándor, Balázs Horváth József, Poós István, Kálmán Károly, Magyar János, Ölvéd János, Demeter Ferencz, Gulyás Géza, Tüdös József, Hász György.

1. Máthé József a jelenlevők nevében üdvözlö a Magyar Egyesület kiküldöttait, Dr. Sik Sándor és Dr. Preyer Hugó urakat s indítványozza, hogy a mai nagy értekezlet vezetésére Dr. Sik Sándor úr kéressék fel.

Az egybegyűlték lelkes eljenzései között Sik Sándor dr. az elnöki széket elfogadja s az értekezlet jegyzőkönyvének vezetésére Hász Györgyöt, annak hiteltelítésére, Kálmán Károlyt, Argay Bódogot és ifj. Pázy Jánost ajánlja, kik egyhangulag megválasztattak. Dr. Sik Sándor elnök felolvastatja a Kovács Imre úr által elkészített alapszabálytervezetet, melyet beható eszmecserre alapján, csekély változtatással az értekezlet Máthé József abbéli indítványával szemben — hogy az alapszabályok tárgyalását, hagyjuk az ipartársulat jövő évi közgyűlése után — egyhangulag elfogadott.

Az alapszabály-tervezetnek ama pontját, melyben a magyarorsító társaság tagjai a budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata tagjaiá lenni is kötelezettek, az értekezlet egyhangulag elvetette, valamint Argay Bódog és Szauer Sándor javaslatával szemben kimondta, hogy a társaság rendes tagjai csak vendéglősök üzlettel gyakorló egyének lehetnek, míg ellenben partóló tag lehet minden tisztességes magyar ember, ki a társaság célját anyagi támogatásával elősegíteni törekszik.

A választások megejtésére Balás Horváth József, Schmitzberger Nándor, Poós István, Palády László és Argay Bódog urak kijelölőbizottsági tagokul megválasztatván, elnök az értekezletet 15 perczele felfüggeszti. A választás

tások megejtetvén, megválasztottak, elnökül: Szébh Márton, alelnökök: Kovács Imre, Karkás Mihály, pénztárosul: Gulyás Géza, számvizsgálók: Palády László, Schmitzberger Nándor, Tólos Lajos.

Választmányi tagokul: Poós István, Nagy István, Kamarás Mihály, Balázs Horváth József, Honti Ferencz, Gyócs Antal, Tüdös József, Csombor Imre, Varsányi Ferencz, ifj. Pászty János, Argyay Bódog, Máthé József, Pandur József, Tábori Ferencz, Magyar János, Fodor Vendel, Kovács Ignác, Olajos Gergely, Pulay Gyula, Kovács Ignác, Takats Lajos.

Pottagókul: Holló Gusztáv, Biró János, Pongrácz Károly, Övedy János, Öhlschlegel Gusztáv, Kónya Sándor, Hanzély Ferencz, Wohlfarth Vilmos.

A Magyar Egyesület felhívása az egyetemi ifjusághoz.

A Magyar Egyesület az egyetemi kör s a műegyetemi olvasókör elnökeihez a következő felhívást intézte:

A nyelv közösségeiből fakad a honszerellem erenye.

A közérzület hódító ereje megtörik azoknál, kik nem értik a haza nyelvét.

De romboló ellenértékét hatnak az oly magyarok hazafiak, kik hazai nyelvüket elhanyagolják, vagy gyvaságból megtagadják. Ezek az igazi germanizátorok! Mert az ő lanyhaságuk észlezi a batorságot ellenzőinkben s mintegy erkölcsi jogosultságot kölcsönöz ellenállásuknak.

Ez a sajnós jelenség országsszerte észlelhető.

A „Magyar Egyesület” feladataul tűzte, hogy a magyar közönséget felrizza tompa közönyéből.

S ez részben már sikerült is.

Azt mondják, hogy korunk sivár és kikapzolja az ideálistákat. Jöjjenek közénk a kedvők egyesületünk delejes legkőrébe, és tapasztalni fogják, hogy az idealizmus halhatatlan és mindenható.

Alig fel éve, hogy egyesületünk zászlója magányosan lobogott, kitzúve a közöny sivatagában. Előtteit, gúny és ellenszenv vihara zúgta körül. Ma pedig tettei kész hadsereg küzd alatta, mozgósítja a hazai nyelvvelmére.

E küzdők sorából azonban hiányzik még a hazaért rajongó, tette buzduló, az ily társadalmi ostromra rátermett elővéd: az egyetemi fiatalok.

Tisztelt egyetemi polgárok! Ki lenne hivatottabb a hazai nyelvvelmére, mint Önök! Az érdekhajszó tömeget ki szoríthat hathatóbban hazafiságra, mint az Önök mindig erélyes zserájuk serkentése? S az indolens elemekben mi gyujthatná lángra a lelkesedést, ha nem az Önök tüze.

Karolják fel szent ügyünket. Tömmörüljenek zászlónk köré. Lépjenek be valamenyien egyesületünk kötelekébe. Vonják be vidéki társait is. Tüzzel feljelvényeiket. S érvényesítsék magyar egyesületi tagságukat mindenütt és minden alkalommal.

Egyesületünk czélja csak akkor lesz elérve, midőn az egész ország lakossága szívben lelekben egyetlen s oszthatatlan magyar egyesületre forr össze.

E czél megvalósítására kérjük az Önök támogatását.

A Magyar Egyesület kormányzó tanácsának megbízásából Kleh István s. k. elnök. Sik Sándor dr. s. k. főtitár.

A Magyar Egyesület a budapesti szállodások vendéglősök és koreszmárosok ipartársulata-

nak elnökehez Gundel Jánoshoz a következő előterjesztést intézte.

Igen tisztelt Elnök Úr!

M. hó 20-án kelt nagybecsült átiratát örömmel vetjük tudomásul. Pillanatilag sem kételkedtünk abban, hogy a Magyar Egyesület által kitűzött czélok a mélyen tisztelt ipartársulat kebelében rokonszenves viszhangra s törekvéseink buzgó támogatásra fognak találni.

Az igen tisztelt Elnök Úr átiratában foglalt kijelentések alapján bátorodunk tehát kérelmeinket mostmár konkrét alakban előterjeszteni.

I. A t. ipartársulat bekelezési okmányai, melyeket minden tag üzleti helyiségeben nyilvános helyen kifüggeszteni köteles, magyar és német nyelven vannak kiállítva, a t. ipartársulat által magáévá tett egyesületi elveink azt tennek kívánatos: hogy ezek a felvételi okmányok kizárólag magyar nyelven állítsassanak ki.

II. A t. ipartársulat választmánya a magyar nyelven írt hiteltés jegyzőkönyveken kívül — értesülésünk szerint — német nyelven is szerkeszti és olvastatja fel a jegyzőkönyveket. Kívánatos lenne, hogy a főváros ezen tekintélyes testületében a tárgyalás és a jegyzőkönyvvezetés nyelve kizárólag magyar legyen.

III. A t. ipartársulat és tagjai közt az érintkezést a tagsági díj behajtása s egyéb alkalmanknál is a társulat alkalmazottjai közvetítik. Késérő felszólalások érkeztek hozzánk a miatt, hogy a t. ipartársulat oly fizetett közlegeket alkalmaz, a kik egy szót sem tudnak magyarul. Kívánatos lenne, hogy a t. ipartársulat ezen a sajnós állapoton sürgösen változtasson és csak oly közlegeket alkalmazjon, a kik magyarul tudnak.

IV. Az igen t. Elnök Úr hazafias érzelmeiktől áthatott sorai azt a reményt keltették bennünk: hogy a t. ipartársulat hivatalos közlönye jövőben csak is magyar nyelven fog megjelenni.

Végül bátorodunk igen t. Elnök Urat kérni, hogy a remélt intézkedések foganatba vételéről minket értesíteni méltózzassék.

Hazafiu üdvözléttel

A Magyar Egyesület kormányzó tanácsának 1892. május 7-én tartott üléséből.

Kle h István Dr. Sik Sándor
elnök. főtitár.

KÜLÖNFÉLÉK.

A „Vendéglősök magyarosító társasága” legközelebbi társas összejövetelét f. hó 23-án csütörtökön délután 4 órakor Csombor Imre vendéglőjében VIII. Üllői-ut 14. szám alatt tartja meg.

— **A parádi fürdő** alkalmazást nyertek: Kreuter Benő mint főpinczér, Pászty Matyás és Hevi Fábián Ede mint éthordók. Illés Gergely és Arvai Albert borfiuk.

— **Fürdői üzletekben** állást nyertek: Echámp Gyula mint főpinczér, Gyertyánligeren, ugyanott mint szobapinczér, Schneider Adolf, Draskóczy Ferencz Tatrafüreden nyert állást. Miklós Mihály, mint főpinczér Lubló fürdő.

— **Rendkívüli kedvezményeket** nyújt a »Magyar Nők Lapja» előfizetőinek A ki az egész evre szóló 6 frtnyi előfizetési összeget 30 kr. postaszállítási díjjal együtt egyszerre beküld; annak egy »eredeti regénynyel», a Zilahy Ágnes-féle »Valódi magyar szakácskönyvel» s a »Női szépség» művészetének tan-

könyvével, tehát 3 kötettel kedvezkedik ingyért; a ki a félévre szóló 3 frtnyi előfizetési összeget 20 kr. szállítási díjjal együtt egyszerre beküld, az a »Valódi magyar szakácskönyvet» s a »Női szépség» című könyvet, tehát 2 kötetet kap ingyért; végre a ki a negyedévre szóló 1 frt 50 kr. előfizetési összeget 10 kr. szállítási díjjal együtt egyszerre beküld; annak a »Női szépség» című könyvet küldi ingyért, a »Magyar Nők Lapja» kiadóhivatala, (Budapest, Kishíd-utca 9. szám), melyhez az előfizetések postautalványon küldendők.

— **Egy amerikai vendéglős reklámja**, mely a temető kapujára van felfüggesztve különféle élelmességről tesz tanúbizonyságot. A reklám tartalma következő: »Teme-tesekről visszatérő uraságok számára! Kényelmes külön szobák olyanok számára, a kik magukban akarnak busulni. Legfinomabb borok és likőrök!

— **Sajtópör.** A »Neues Politisches Volksblatt» egyik számában tudósítást közölt egy kártyabarlangról, a mely állítólag az »István főherczeg» szálloda kávéházában áll fenn. A kávéház tulajdonosa. Kreisz János erre a »Pester Lloyd» és a »Pesti Napló» esti lapjában oly élehangú nyilatkozatot tett közzé, a mely Vukovári Albertet, a »N. P. Volksblatt» felelős szerkesztőjét arra indította, hogy a sajtóbírósnál keresen megtorlat. Képviselőben Polonyi Géza ügyvéd adta be Kreisz kávé ellen a sajtóügyi feleljeséget rágalmazás és becsületsértés czímén.

— **Esküvő.** Ehrenreich Menyhért a miskolczi Tüzoltóhoz czimzett kávéház főpinczére május hó 15-én az ugyanottani izraelita templomban esküdött örök hűséget Róth Mariska kisasszonynak. Az esküvőt fesztelen kedélyű táncmulatság követte.

— **Szálloda átvétel.** Csillag Antal nagy-károlyi szállodáját Földes Feldenblüh Miksa tizenegyezer forintért vette meg. Az új tulajdonos már elfoglalta a szállodát.

— **Szálloda, étterem és kávéház előfában.** Tudvalevőleg Kaliforniában vannak a földgömb legmagasabb fái, az óriási Sequoia-ek. Egy ily fákbl áll csoportban, mely a Santa Cruz és San Jose közt vezető országút mellett van, egy elmes yankee szállodat alkotott. A legnagyobb fának az üregében, melynek kerülete körülbelül 22 méter, van az étterem helyisége, mely a fa előtt elterülő s kuszó növényekkel sűrűn befutott kertben társalgó-, olvasó- és kávéházi terem van. Más közeli fák üregében tükrök, agyak, mosdók, ablakok, szőnyegek stb.-vel ellátott és berendezett vendég szobák vannak. A legvalóbbi faban van a pinczerek szobája. Ily módon tekintélyes területű szálloda került ki, melyet nem kellett építeni s melyet nem kell betérni. És ezt a szállodat mindamelletts különössége miatt igen sok vendég látogatta meg.

— **A Zrínyi kávéház.** Ezáltal a debreczeni kenyér-piaczón álló Zrínyi kávéházról van szó, melyet eddig Kiss András birt bérbe. A kávéházat, hogy Kiss András saját házában nyitott szállodáját ismét megnyitotta, Kiss Samuelné vette át.

— **A szabadkai zászló sentelés,** melyet az ottani egyesület e hó 21-én akart megtartani, szeptember 8-ára maradt el. A zászlósentelési ünnepelőkézüleire tehát hosszabb ideje van a rendezőbizottságnak.

— **A „Zöldia» szállodat** Debreczenben Kiss András kávé, a haz tulajdonosa, a ki különben azt régen vezette, ismét saját kezébe vette át. A szálloda helyiségeiben jelentékeny renoválásokat eszközölt s alakított üzletét még a mult hóban átadta a forgalomnak.

— **Az Európa szállodában Szege-**den most egy nagyobb orpheum tart előadásokat, melyek az udvartérben folytak le, mindannyiszor nagy közönség látogatja.

— **Kávéháznyitás.** Budapesten a Kerepesi-út s a Luther-utca sarkán új kavéházat nyitott Gazdaghegyi Antal kavés.

— **Ottó Sándor,** a ki a kassai Fritsche féle sörcsarnoknak évek során él volt főpinczére megvette a sörcsarnok közelében álló Hordiczky-féle vendéglőt s azt e hó 15-én ünnepélyesen meg is nyitotta. Ottó Sándor széles körű ismeretsége, üzleti szakképzettsége elég garanciát nyújt annak, hogy vállalata a kor igényeinek megfelelő lesz. Aldozattól sem riad vissza, hogy a helyiséget izlésesen átalakítsa s hogy úgy rendezze be, miként azzal a legkényesebb igények is kielégítést nyerhessenek. Ottó Sándort, midőn a pinczéri kar szíves pártfogásába ajánljuk, egyúttal új vállalatához sok szerencsét kívánunk!

— **A népkertész Sátorlaj-Ujhelyen** Pólik Sándor vendéglős május elsején megnyitotta, még pedig igen szép számú és intelligens közönséggel. Most a kert ültetményeit is rendezte, kis halas tavat és szökőkút is meg egy hosszabb sanettit állított fel.

— **A korona szálloda.** Sátorlaj-Ujhelyen most szép fogalmat csinál. A szállodalal közvetlen összeköttetésben álló színházban Halmai Imre színtársulata megkezdte előadásainak sorát. A szálloda ettermének főpinczéri állását A. L. Mihály tölti be.

— **A Vadászkiert szállodát** Sátorlaj-Ujhelyen Magassy Géza az ugyanottani vasúti állomásnak hosszú ideig volt főpinczére vette át. Az elhanyagolt üzletet valóban megkapó izléssel alakította át. Az egész szállodában tisztaság, rend honol s a kényelmet új burtozataival teljesen biztosítja. Kiszolgálás és a konyha a vendégek teljes megelégedését vivta ki. Magassy Géza megérdemli a pártfogást s mi nagy vállalatához szerencsését is kívánunk neki. A főpinczéri állást szállodájában Galambos Lajos tölti be.

— **A savanyúvíz szálloda** éttermet Ungváron e hó elsejével Himmel János főpinczér vette át, aki most az saját kezelésében tartja fenn.

— **A debreczeni nagygyerdő** vigadója a husvétli ünnepekben nyitott meg, azóta a vigadó látogatóit helye a debreczeni közönségnek. A vendéglős most is Papp György, akinek népszerűsége van Debreczenben. A főpinczéri állást Mándoky Mihály foglalja el.

— **Egy főpinczér, aki nő.** Ugy van, szeszácziós dolgok irtak meg a németországi lakok. Egy fiatal tizenhétéves leány, hogy kenyeret elbiztosítson magának, férfi ruhában jött és pinczérné lett. Később mint főpinczér tekintélyes összeget gyűjtött magának. Soba senki sem tudta, hogy nő. A jómódú főpinczér néhány nap előtt tüfuszban elhunyt s csak akkor tudták meg, hogy tulajdonképen nő volt. A korán elhunyt leány közel tízezer forintot hagyott egy férjnél lévő nő testvérének.

— **Harcz az uszály ellen.** Az uszályizgalom a külföldön is tart és a lapokhoz egyre érkeznek be indítványok, miként lehetne e porkavarró instrumentumokat ártalmatlanná tenni. Egy úri embernek elegendő eredeti ötlete támadt e tekintetben. Azt indítványozza egy berlini lapban, hogy minden hölgyet, aki uszályt hord, arra kötelezzék, vigyen magával öntöző kannát is, melylyel maga előtt felöntözi az utat, ezzel megakadályozva a por felverését. Minden esetre udvariasabb indítvány, mint azé az uré, ki egy „uszályelirtó-egyesület”, alakítását indítványozta.

* **A German kiosk Kassán** már megnyitott s a vasúti állomáshoz vezető sétány e díszes helyiségét mindég nagy közönség látogatja. A főpinczéri állást Péter Béla foglalta el.

* **Üzletelhelyiségét** megváltoztatta Lusztig József, a miskolczi terménycsarnok főpinczére. Kis vendéglőjét ugyanis, melyet mellesken tart fenn, május elsejével a vöröshid-utczába tette át, mely ott bizonyára látogaltságnak fog örüdeni. Ugyan e helyen régebben Schatteczs Manóknak, a miskolczi jinczeregyesület jelenlegi gyvezetőjének volt kis vendéglője.

* **A sörházat és kavéházat** Szatmáron, ezt az elegáns és Márkus Márton által díszesen berendezett kavéházat, Weisz Adolf vette át, aki célszerű újításokkal vezeti. Weisz Adolf vezetésében az üzlet bizonyára még nagyobb lendületet nyerend.

— **A casinó udvarkertje.** A máramrosszigeti casinó vendéglőse Nemethy Lajos nagy aldoztatt a casinó udvarán egy díszes és felette hosszú nyári sanettit épített s az egész udvartérrel felette ügyesen, izlésesen és szakavatottan rendezte le. A látogatótságra pedig éppen nem lehet panaszja, a város legintelligensebb közönsége jár oda. Konyháját is tisztán kezelt italaik igen szereti a máramrosszigeti közönség. A főpinczéri állást Vida István tölti be.

— **A világ legrégibb szállója** minden bizonyossal a Három-krályhoz címzett bazsili szálló. Ebben a szállóban tanácskozott 1026-ban II. király és császár fiával, Henrikkel és Rudolffal, az utolsó burgundi királlyal. Ez a szálló tehát ma körülbelül kilencz száz éves, 1026 óta keveset változtattak rajta; 1842-ban rekonstruálták s azóta svájcznak nemcsak legrégibb, de egyúttal egyik legjobb szállója is.

— **Az ungvári üzletek zárórája.** Mint értesülünk a lapunk mult sz. mában között és az aradi közgyűlésről ismertett zárólai kedvező határozat arra indította az ungvári üzleteltutajdonosokat, hogy mozgalmat indítsanak. A mozgalom, mely életre való, indokai-ban az aradi közgyűlés által a záróra megszüntetésében hozott határozatra támaszkodik.

— **Az „ujvilág”-hoz** címzett helyiséget Kolozsváry Nagy Ferdinánd vette át ismét, mint vendéglős. Az üzlet Csikay zenekarnak közreműködése mellett e hó 6-án nyit meg.

— **Új kavéház Ungváron.** Schwartz Dávid Ungváron új kavéházat nyitott, melyet izlésesen, a modern kor igényeinek mindenben megfelelőleg rendezett be. A kavéház élénk forgalomnak örvend s az ungvári közönség szívesen keresi fel a helyet, ahol pontos kiszolgálást s kényelmet, szórakozást nyerend. Az új kavéház „Széchenyi kavéház” elnevezést nyert s a főpinczéri állást benne Hirsch Ferencz kaptársunk tölti be.

— **A csapi vasúti étterem.** A csapi vasúti állomáson bevezettek az építkezést s egy új tagas és kényelmes étterem épült ott. Szombaton e hó 6-án jól sikerült táncvigalommal adták át az új éttermet a forgalomnak. A mikor Ungvárról Lányi Samu zenekara is, ott játszott.

— **Új tulajdonost nyert** a máramrosszigeti Rosner téle kavéház. E hó elsejével ugyanis a kavéházat Markovits Sámuel vette át, akinek vezetésével nyit meg először a szigeti Hungaró kavéház is. A régebben kis kavéházat legnagyobbította s még több asztalt, széket hozatott belé. A kavéház most csinosan néz ki, látogatót helytelt s a „Flume kavéház” nevet viseli.

— **Egy vendéglős gyémánt menyegzője.** S'ajér országban a mult hetekben megható ünnepep ült egy ottani Schönhoff nevű vendéglős a nejevel. Gyémánt menyegzőjüket tartották. A főlegény kilenczvennyolcz a menyasszony 84 éves. Az istentisztelet után vidám lakoma volt a vendéglős házában, ahol ugyanakkor ülték meg szép fiának a lakodalmát egy gyáros leányával. Érdekes mozzanatnak tartjuk felemlíteni, hogy Báyér nevű főpinczére a jubiláns vendéglősnek immár tul van a hatvanon és soha sem gondolt arra, hogy valaha megházasodjék. Az öreg főpinczér harminczkétkezes éve van Schönhoff üzletében.

CSARNOK.

Bor, sör és pálinka.

(Dr. Kosuthányi tanár előadásából.)

Az emberi test táplálkozására a tápszerek szolgálnak. Ezek tartják fenn a testet, ezek szolgáltatják a szükséges vért. A vérkeringés ellenkítésére azonban egy izgató szerre van szükség a testnek, melyt, mint a művelődéstörténetből tudjuk, minden népnél már a legrégibb korban találhatunk. Szüksége van a testnek az izgató szerekre, úgy mint a kálybának a léghezamot elősegítő eszközökre, melyek azonban csak addig hasznosak, míg mértékletesen élvezetnek.

Ezen, az emberi test léghezamot elősegítő szerek három alakban ismeretesek, mint bor, sör, pálinka. Ez utóbbi, mely a rómaiknál, minum ustum volt ismeretes, a léghezamot túlságosan mozdítja elő, midőn különösen a bevett mennyiséghez viszonyítva, kevés tüzelő anyagot szolgáltatunk, kevés taplálékot adunk a testnek, a három alak között a veszedelmes. A bor, mint tudjuk, a szőlő levéből készül és pedig edes levéből, mely az üledék elesztó sejtjei által erjedés után borra lesz.

A sörtől három tulajdonság által különbözik. Keves tápanyagot tartalmaz, mely által a sör lenyegleg különbözik, mert ez a testnek tápanyagot szolgáltat, de a szomjúságot is oltja és a szellemet felvidítja.

Nem tartalmaz keserű és narkotikus részeket, mint a sör, melyhez komló adatik.

Nem hozatik mesterséges uton terjedésbe, hanem magától erjedés, így az ecetvason kívül még más sajátságos savakat tartalmaz. Mind a három alaknak lényeges követelménye az alkohol.

Akiből csak czukorból keletkezik. Mig a borban a czukor már a természet adománya, ezt itt mesterségesen nem kell előállítani. Máskép áll a dolog a sör és pálinkánál. A sör előállításánál alkalmazásban levő árpa nem tartalmaz czukrot, ezt mesterségesen kell előállítani. Történetik ez pedig arpában levő keményítőnek czukorra való átaltozasában, mely erjesztő hozzáadásra szeszese, szénasav és vízze bomlik és alkohollá lesz. Ily eljárás már a kenyérvetésnél tapasztalhatunk, mert ha kenyeret hosszabb ideig rágnak fogának közt, azt tapasztalhatjuk, hogy az mindinkább edesebbé lesz, világos jelétül annak, hogy a kenyérben levő keményítő a nyál behatása folytán czukorra változik. Az árpa két főalkatrészből: keményítőtől és sikerből áll. Ha az árpat vízbe tesszük, csiránzi kezd, a csira taplálékát a magban levő keményítő és siker képezi. Ezek azonban vízben oldhatatlanok lévén, egy chemiai processzus alá esnek. Ezt maga a csira eszközi. A siker fehér oldható anyaggá változik, diastasissá, melynek beha-

tása alatt a keményítő oldható cukorra lesz és a csirázó magnak édes ízt kölcsönöz.

Igy a malátakészítéshez jutottunk. Az árpa 48 óra után tisztá vízben aztatik, innen egy nem egészen világos helyre, a szárítóbába kerül, hol 20 centiméternyi magasságban kiterítetik, hol fellemelegszik és csirázni kezd. Midőn a csira majdnem a mag hosszúságát érte el, a csirázás megszüntetetik melegítés által, mi által a csira kihál.

Ez az árpamaláta, mely édessége által cukortartalmát árulja el. A malátakészítés kevés munkát igényel és inkább télen eszközözendő, melyet új csirázásra nyáron is lehet kényszeríteni.

A hengerek közt összezúzott maláta 60° R. forrási vízbe tetetik, melyből 34 kilogramm szükséges egy hektoliter sör előállítására és ut malátacukorra változik. A sör erőssége függ a maláta mennyiségétől, mert a maláta mennyiségétől függ a cukor és diastázis mennyisége, mely együtt mint extraktum a a sörerősséget határozza meg.

Egy mázsa malátából 60 kilo extraktumot kapni, melyből egy hektoliter abzugörhöz 10 liter, egy hektoliter Lagerörhöz 12 liter, márcziushoz 14 liter, dupla márcziushoz 16 liter, extraktum szükséges.

E vegyületről bizonyos idő múlva a sörle a hűtő hájába jön. hogy 10—15° meleg mellett erjedésbe menjen, amit erjesztő hozzáadása által mozdítunk elő. A le alatt maradó törköly igen tápláló takarmányt szolgáltat, mely bármikor értékesíthető. A sör minőségének egy fontos tényezője a komló, a mely nem tévesztendő össze a vad komlóval. Ez Csehországban legjobb minőségében terem, árfo-lyamnak van álvetve, 180 forinttól 300 frtig

kerül métermázsája. E terményből $\frac{1}{2}$ kiló elégséges egy hektoliter sör előállításához. Az erjedés így állapotban 24 óra után kezdődik. 48 óra után tejalakú, zavaros habot mutat, 72 óra után habzani kezd és 8. legkésőbb 21 nap alatt teljesen megéri. A most nyert anyag még nem sör, csak fizkő. Hogy sörré legyen, az ászokpinczébe szállítatik, hol a sör minősége szerint 9-től 12 hónapi időt tölt el.

Ily állapotban azonban többé soká nem tartható, de elfogyasztható, mert kisebb hordókba csapolva, jég között csak egy pár hétig tartható el. A sömmennyiség készítésénél nagy figyelem fordítandó a fogyasztás nagyságára, mert nagy mennyiségben heverő sör elromlik.

A sörgyár felállításához szükséges egy áztató, csirázató, csefrező, hűtőhelyiség hűtő-hajó, erjesztő-pince és ászokpince. 1 méter jéghez számítandó egy hektoliter sör, mely egyike a legégszesebb italoknak, mert tápláló; mer többszörös erredés és főzés által a benne előfordulható baczillusok mind megöletnek és a betegségek ezen csirái az emberre nézve ártalmatlanokká lesznek. Előadó tanár a körülményeket tekintetbe véve, egy sörgyár felállításával egy malátagyár felállítását ajánlja melegen, miből ezutan lassankint al lehet menni egy nagyobb szabásu sörgyár kibővítéséhez.

A mi pedig a helyet illeti, hol a gyár felállítandó volna, legcélszerűbb a Perek, mert a víz közelség, melynek minősége kétségen kívül alkalmas a sörfőzéshez, ezt ajánlja. Ha a pincek felépítése és a víz minősége, a mi analízis útján lesz megállapítandó, ez ellen szólna, a hegyoldalán is állítható fel, hol víz van és a pincek kérdése is olcsóbban fej-
thető meg.

Schindler S.

esztergályos

VI. váczi-körút 21. szám.

Ajánlja saját gyártmányát u. m. valódi **lignum santum golyók**, **salveta prés**, **törülkőztartó**, **czipőhúzó**, **kályha ellenző zongora székek**, **madár-házak**, **sakés játék-asztalok**, **teke-asztalok** nagyobb és gyermekek részére, stb. stb.

Boreladás.

Alulírott mint a **n.-kanizsai „Arany szarvas”** szalóda tulajdonosa **üzletemet bérbe adván**; alábbi **BORKÉSZLETETEM szabad készből eladom.**

Fehér borok: Balaton mellékről 1868. és 1875-évi 800 hcto.

Vörös borok: Szegszárdi és Villányi 1875-évi 160 hcto.

Bővebben értekezhetni személyesen vagy levélileg a tulajdonosnál.

Knortzer Frigyes
N.-Kanizsán.

Eladó takaréktűzhely

Egy jó karban levő, márvány-falazatu, Lakos-féle **takarék-tűzhely** jutányos árért eladó. — Bővebbet e lap kiadóhivatalában.

Értesítés!

Van szerencsém a mélyen tisztelt **szállodás, vendéglős és kávé**s urakat tisztelettel értesíteni, hogy a tulajdonomat képező, hatóságilag engedélyezett s **1000 frt biztosítékkal** ellátott

Vendéglősök országos közvetítő intézetét

valamint a „Vendéglősök Lapja” szerkesztőségét és kiadóhivatalát

Budapest, IV., Havas-utcza 3. sz. a.

(I. emelet) helyeztem át.

Országos közvetítő intézetem becses megbízásaikhoz képest a **szállodai-, vendéglői-, és kávéházi személyzet elhelyezésénél** a legpontosabban jár el s közvetít üzlet-eladásokat és vételeket minél fogva tisztelettel kérem a nagyérdemű szakkörök szives támogatását.

Budapest, 1892. május hó 1.

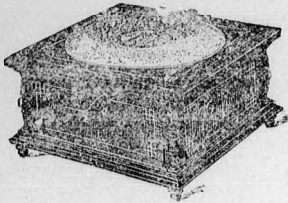
Kiváló tisztelettel

Ihász György,

a „Vendéglősök Lapja” szerkesztője és kiadója
a „Vendéglősök orsz. közz. Intézetének” tulajdonosa.

Uj líveg oszlopszattal szabadalmazott

harang-czimbalom



a melyről és az összes hangszerekről ingyen és bérmentve árjegyzéket küld

Varju Károly

hangszergyáros

Budapesten, Kerepesi-ut 57.

Gyár: Hársfa-utca 9 és 11.

Czimbalmok részletfizetésre is kaphatók.

Legfinomabb kivitelű

palaczk-sörök

csak is a **Dréher-féle sörfőzdéből** szállít szilárd és pontos eszközlés mellett

KARNER SAMU

sörszállító, pinczék s tölő-raktár Kőbányán Budapest mellett. Árjegyzékek kívánatra bérmentve.

Pilcher Ferencz

épület- és diszmi-bádogos,
légszesz és vízvezeték szerelő műhelye

BUDAPEST

VIII. ker., Stáció-utca 4. szám

(Kálvintér közelében).

Ajánlja magát mindenmely e szakba vágó munkák pontos elkészítésére jutányos árak mellett.

Vendéglősök és kávéháztulajdonosok
előnyös árak mellett kiszolgáltatók.

Kárpáti speciálítások.

Gréb János

gyógyszerész és a Gréb-park klinikus gyógy- és fürdőhely tulajdonosa Szepes-Szombatban.

ajánlja 8 kiállításon kitüntetett kárpáti speciálításokat (azok közül fontosak brutto 4—5 kilós postacsomagokban, mint bérmentve minden hová küldöm s pakolást föl nem számítom) u. m. kárpáti málna, földi eper- s áfonya-szőrp vagy lekvár 3 frt 90 kr. Kárpáti törpefenyő-illat (confifersprit) szobalevegő javítására különösen mellbetegeknek ajánlható. 6 líveg 3 frt, nagy lívegekben 4 grt. Kárpáti vörös áfonya cukorban főtt 5 kilós bödön 3 frt. Málna-szőrp 100 kiló 58 frt, 1000 kiló 520 frt. Fagylalthez való különféle szörpöt stb. legolcsóbban.

Gréb gyógyszerész Szepes-Szombat, posta-, távirtda- és vasuti állomás.

4025, 892.

Bérbeadó

vendéglő és szálloda.

Békés község tulajdonához tartozó a főtéren fekvő emeletes épületben levő

vendéglő és szálloda-helyiség

folyó év **október 1-ső napjától** számitandó **6 évre bérbeadatik.**

A **200 forint bánatpénzzel** ellátott zárt ajánlatok beadandók alólírott Elöljárósághoz — hol a feltételek megtudhatók hivatalos órákban — folyó év június hó 30-ának esteli 5 órájáig.

Kelt Békésen, 1892. június hó 8.

Békés község előljárai:

Mezey Lajos,
első jegyző.

Szabó Sándor,
bíró.

Stiller

Stiller József es. ésk. szab. jégsszekerények gyára

József

Budapest,

nagy-diófa-utca

13. szám.



Budapesten, ajánlja elismert, törv. védett, legjobb szerkezetű és kitüntetett **hűtőkészülékeit** sör, víz, vaj, nyersnús hűtésére, ételhűtőket házi szükségletre, fagylalt készülékeket és fagylalt-reszervirokat, bormérés berendezéseket és legújabb szerkezetű pezsgető-csapokat.

Képes árjegyzékek ingyen.



Kertek, nyaralók és verandák részére

Olcsó vas-butor.

1 vaságy 6 frt, 1 vaságy kárpítozott 14 frt.
1 sodrony ágy-betét 10 frt. 1 gyermekágy 10 frt.
1 gyermekkocsi 12 frt. 1 mosóasztal 4 frt.
1 ruha tartó 7 frt. 1 kerti pad 6 frt.
1 kerti szék 4 frt. 1 kerti sátor 60 frt, 1 szabadalm kloszet-ülést fényezett ülésel öntött zománcozott csészével 20 frt. **WOLF SOMÁNÁL,** vasbutor-ipar Budapest. Dorottya-utca 2. Képes árjegyzék bérmentve.

Férfi ruhák beszerzésére

ajánljuk t. szaktársainknak

Pauker Vilmos és Gusztáv

férfi-ruha-kereskedő céget

Budapest,

Magyar-utca 1. sz., 1. em.

(Hatvani-utca sarok).



Frakk-öltönyök,

valamint

divatos tavaszi öltözékek

a legolcsóbb árban

itt kaphatók.



Frommer Testvérek

pinczegazdászati cikkek

és borkezelési szerek üzlete

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

Nagy választék

söresapok

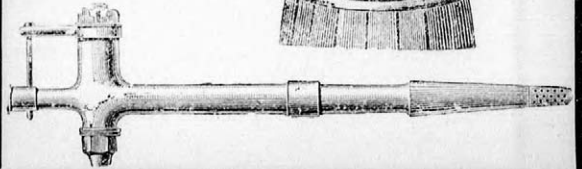
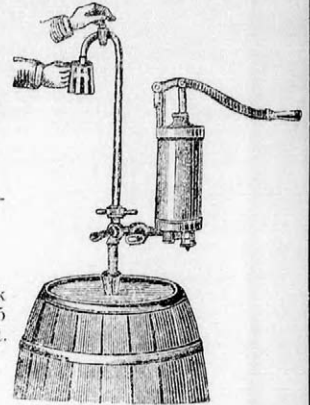
és

sörszivattyukból.

Egyedüli főraktára a
CHARLES JULIEN-féle fran-
czia

borderítő pornak

vörös, schiller és fehér borok
részére 1 doboz elegendő 25
hl. bor derítésére ára 1 ft.



Megnyitási jelentés.

A „Pannónia szálloda“ átalakítása következtében a **kávéházi- és éttermek** is a **legdisze-
sebben és a legnagyobb kényelemmel** — minden egy I. rangu helyiségtől mostanában követelt
igényeknek megfelelően — rendezettek be. Együttal **egy fényes téli kert**, diszes chambres separékkal
építettelt, a **milyen Budapesten eddig nem létezett**. Midőn azt a n. é. közönség és mélyen tisztelt
jókaraim tudtára adom, egyttal bátor vagyok jelenteni, hogy összes helyiségeimet f. é. junius 1-én
nyitottam meg. Főtörekvésem lesz mindig a legkitünőbbet nyújtani és **minden kívánságnak meg-
felelni**. A t. c. közönség jóindulatáért esedezve, maradtam kiváló tisztelettel

Pelzmann Ferenc

vendéglős és kávéháztulajdonos

a „Pannónia“ szállodában.

Budapesten.

TÖRLEY JÓZSEF és TSA pezsgőboryára

Pinczék: Promontoron (Budafok) | Iroda: Budapest IX. Vámház-körut 7.

ajánlja a következő közkedveltségü pezsgőbor fajtáit, ugy mint:

Talisman sec, Vin brut (egész fanyar) Grand vin reservé (édes), Crémant rosé (édes).

Árjegyzékek kívánatra bérmentve küldetnek.

Megkeresések Budapestre czimzendők.

Sürgőnyezim: „Törley-Budapest” = Telefon =

VÉGHLESI „VERA” FORRÁS



A Vera-forrás vize először is kitünően alkalmas **üditő rendes asztali italnak**, továbbá minden gyomor, gége, hörg, hólyag, hurutbántalmak ellen. Kiváló gyógyszer még a sápkor és vérszegénység, valamint az étvágyhiány vagy a nehéz emésztés esetében.

Hazánk igen kedvelt, legjobb és legolcsóbb, szénsavdus, égvényes **savanyuvize.**

Budapesti főraktár: **Erzsébet-körut 56.** Telefon-összeköttetés 50-73. sz.

Forrás-kezelőség: a nemeskéri Kiss Miklós uradalmában Véghles-Szalattán (Zólyom vármegye.)

A véghlesi VERA-forrás páratlan tulajdonságai:

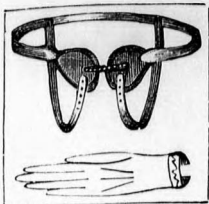
Ezen víz tisztán, mint borral, cognakkal vagy gyümölcs-szörppel vegyítve a legkellemesebb pezsgő ital. **A bort nem festi** és kellemes ízt ad neki. Utolsó cseppig **kristálytisza** marad. Kőlelességünk továbbá a n. érd. közönség figyelmét a véghlesi **Vera-forrás** geológiai és berendezési viszonyaira is felhívni. — A forrás **közvetlen a Trachit-szikla hasadékból fakad** és a viztartó medenceze teljesen légmentesen van elzárva. A töltés közvetlenül az erős lefolyás által történik, nem pedig mesterségesen, gépek vagy szivattyúk segítségével.

BORIVÓKNAK kik a bort savanyuvizekkel szeretik vegyíteni, mint

legtisztább égvényes savanyu-víz

ajánlható. — E víz közömbösíti a bor savát és az italnak igen kellemes savanykás ízt kölcsönöz anélkül, hogy azt **feketére festené.** Mindenkor friss töltésben kapható a

Főraktárban: Erzsébet-körut 56. sz., továbbá minden **gyógyszertárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.**



Fontos
sérvben
szenvedőknek.

Ajánlom saját készítményű sérvkötőimet, orthopédiai készüléseimet, valamint a beteg-ápoláshoz szükséges mindenemű kötelek-kelmekét a legutányosabb árakon kaphaték: I. amerikai ruganyos sérvkötő egyoldalu 4 frt 50 kétfoldalu 7 frt 50-ig. II. francia aczélrugóval sérvkötő egyoldalu 2 frt 50 kétfoldalu 5 frt. III. francia aczélrugóval sérvkötő egyoldalu 5 forint kétfoldalu 8 frt.

Nagy raktár háskötőkéből, köldök-sérvkötőkéből, göcsör- harisnyak, egyenestartókéből, irritateurokból, sebfeckendőkéből, szarvasbőrnadrágok, takarók- s vánkосokból, valamint minden e szakba vágó cikkekből.

Legkitűnőbb
pinceszertások
 nagy raktára jutányos árban.

MOLNÁR VILMOS

sérvkötő és keztyűgyára.
 Budapest, Károly-körút 19. sz. (báró Orczy-ház.)

Klősz György

fényképészeti műintézet
 Budapest,

IV., hatvani-utca 18-ik szám.
 Elvállal mindennemű fényképi felvételeket, főbbesörbítéseket gépekről, ipar-mű- és tantárgyakról, stb.
 Photolithographia, cinkographia, fénynyomat, autographia, fénymasolat.

Kiadó vendéglő helyiség.

Egy jó forgalmu **koresmahelyiség** kerttel együtt az **Erzsébetváros** legélénkebb helyén jutányos ártért kiadó. Bővebb felvilágosítást a „Vendéglősök Lapja“ kiadó hivatala ad.

Eladó vendéglő.

Buda pesten a belvárosban egy jó forgalmú **vendéglő** eladó. Házbér 600 frt. Üzlet ára 1200 frt. A pince és edények igen jó karban vannak. — Bővebbet a „Vendéglősök orsz. közv. intézete“, Havas-utca 3. sz. alatt ad.

P A P R I K A.

Paprika legfinomabb	100 kilo	88.— frt.
Debreczeni kolbász	„ „	72.— „
Paprika kolbászka	„ pár	8.— „
Tarhonya tojásos	„ kilo	32.— „
Vöröshagyma	„ „	5.50 „
Fokhagyma	„ „	12.— „
Zöldsg vastag legszebb	„ csom.	3.50 „
Új krumpli	„ „	3.50 „

BENISCH S. J. Szegeden.

Kertész Tódor

BUDAPEST,
 Dorottya-utca 1. sz.

megrendelés végett ajánlja a **LIGNUM-SANKTUM** ruglízó-golyókat
 9 9 1/2 10 10 1/2 11 11 1/2 12 12 1/2 13 13 1/2 14 cm. átmérteteli

Egy készlet tartós kemény gyertyánfából készült **kuglízó-bábók** frt 2.50. Kuglízó társulatoknak alkalmas nyeregemű-díjak. **Orosz női kuglízó** egész szők udvaron is felállítható, egy készlet bábók, golyó és zsínnal frt 5.25—6.25. **Kerti Flóbert-puska** 7.—25 frt. Vasceltábla kuglízó bálccal 2—8 frt. **Ariston** zenélő szekéreny 6 zenedarabbal 20 frt. Angol **Croquet-játék** 10—20 frt. **Lawn-Tennis** 40—60 frt. Színes **papír-lampionok** 15 kétlő 80 krt. Kerti gyertyatartó üveggel 1 frt. 2.30. **Magnesium-fáklya** fehér vagy vörös színben 1 frt. **Petroleum-fáklya** 1.60. Kézi palack dugaszoló 1.20. Önműködő dugaszhozó 50 krt. Biztonsági **bor-lehuzó** gumicső frt 2.70. **Hydraulikus hordósázt** szeszes italok megromlása ellen 1 frt. **Meldinger-féle önműködő fagyalt készítő** frt 5.50, 7.50, 9.50



Rapid gyorsforraló Busen szővel hét perc alatt egy liter vizet forral, 1 frt. **Horogbalasztó összes kellekkel.** Külön angol borotválkozó készlet John Heiford kessel 7 frt. **Protier-készítők** 1 frt. **Amerikai ébresztő óra** frt 3.60 **Új aranyszó folyadék** pillanat alatt mindenki mosható ujja aranyozhat elavult templomi csillárt, szobrot, kép- és tükrökentet stb. egy üveg csettelt 80 krt. Jónak bizonyult angol ezüst tisztító szappan 50 krt. **Kerti ollók és késék. Méhészeti segédeszközök.** 1 krt. és malac-fül bélyegző 3.75—5 frt. **Marha érvágo** 2.40—3.50. **Trolár** 1 csővel 2.50. **Marha és birka szarva** rézgombok pára 1.40. **Bika orrkarkák** 75 krt. **Lóháli legyek** ellen, egész lóra pára 15 frt. **Houbton cigarettapapír** szopókával 3 vastagságban, 100 drb tömővel frt 2.80. **Gummi cilikek** személyesülkákra s beteg ápoláshoz stb. **Erc dohánytartó**, melyben a dolány nyirkosan marad frt 3.75, 6.— **Göz pipászár** tisztító 1.50. **Szodavíz készítő** 7—16 frt. **Kerti hinta-ágy** frt 4.50—6.50. **Ercs gyermekkoszt** 7—16 frt. **Tornakészlet** 8.50—15 frt. Három kerékű **erős velocipéd** fuknak 8.—14 frt. **Torna-cipő** pára 90 krt. **Uj! Acséltrét** karizmó erősítő 3—6 frt. **Falgol** sétához kényelmes ülésű szék, egyszerűs mind bot zrganánt **Uj!** szöglet 2.70.



Uj!



Minden borkezeléshez szükségelt anyagok és pedig **vizahólyag, borzamat** (Wein bouquet), **borderítő por** (Klärungspulver), **gyógy porok a bor savanyúságának megszüntetésére**; továbbá tökéletesen ártalmatlan **borfestékek, glicerin, gelatin, kénlaposkák, nemkülönben paraformagók** és palackokra való **czium-csipekék** (Kapseln) a legjobb minőségben és legdusabban kaphatók:

WATTERICH ARNOLD

ur kereskedésben,
 Budapest, Dohány-utca I. szám alatt.



Horváth István

hangszerész.
 Budapest, Erzsébet-körút 2. sz.

a cs. és kir. szabadalm. szabadon álló zöngé tetejű czimbalom feltalálója és egyedüli készítője, mely kintetve lett az 1889. évi párisi világ-kéllátitáson a nagy éremmel, 1889. évi linzi kéllátitáson az arany éremmel.
 Nálam kapható, hegedű, fuvola, harmonika, okarina és minden egyéb hangszer. Mindennemű javításokat elfogadok.
 Czimbalom iskola ára I. rész 3 frt. II. rész 3 frt 50 krt., czimbalom verő ökök szarvból 3 frt, mely jobb a kaucsuok verőnél.
 A „Czimbalmozók folyóirata“ megjelenik az én kiadásomban. Fél évi előfizetés 1 frt 20 krt.
 Árjegyzeket ingyen és bérmentve küldök.



A Vörös-Kereszt-Egylet „ERZSÉBET“ kórházának cognakszállítója



A gróf ESTERHÁZY GÉZA-féle COGNAC

orvosi tekintélyek által ajánlva felette kellemesen és jól izlik, minőség tekintetében bármelyik francia gyártmánytal versenyezhet, ára pedig sokkal ősőbb.

Különlegesség a ** cognak,**
 mindenütt kapható.

Gyár: Angyalföld.

Magrendelések intézendők:
gróf Esterházy Géza

központi irodájához:
 Budapest, külső-váczi-ut 23. sz.

Lipcse, 1892. nagy arany-érem.

„Gróf Esterházy Géza“
 Csak akkor valódi, ha a sárítottlen dugón az az égetett felírás van:

Szakértői vélemény: A forgalomban levő valódi francia cognakokkal valókeverthetik.



Az előhaladt idény és nagy raktár miatt
tetemesen leszállított árak

HOLZER SIMON

női felöltök áruházában

BUDAPEST, IV. KER., KIGYÓ-TÉR 2.

90 cm. hosszú bélelt Jaquett . . . 9.—
Finom Capmantlet 12.—

Vizmentes selyem porköpeny . . . 7.—
Lüster porköpeny 4.—

és feljebb

Regedei SAVANYÚVÍZ

Arak:

1/2 l. üveg 12 kr.	5 krétl.
1 l. üveg 17 kr.	6 krétl.
1 1/2 l. üveg 20 kr.	7 krétl.
2 l. üveg 23 kr.	8 krétl.

Regedei Savanyúvíz
Sajátos és üdítő ital.

A Regedei Savanyúvíz főraktára:
Bpest Lipót-körút 21/a.

Villányi borok

finom és természetes.

O-borok fehér á ltr. 28—32 kr.
" " schiller á ltr. 28—32 " "
" " vörös á ltr. 34—45—60 " "
3/4 ltr. bottelia üveg adjestálva fehér 40—50 kr.
igen finom vörös 60—70 kr. ládával együtt.
Természetes és tiszta boraim 8 kiállításon
lettek kitéve, igen ajánlatnak és jóállás
mellett küld

C S A T Ó, gyógyszerész pince-gazdasága
Villányban.

A t. vevőket nagyobb vételnél szívesen látom
saját pinczémben. — A hordók bérmentve
visszavétnéül.

Hazánk legkedveltebb savanyúvize

— a —

MOHAI

ÁGNES

FORRÁS

mely nemesek a polgári körökben kedvelt, de utat tört magának a felsőbb és legfelsőbb körökben is.

Ö cs. és kir. fensége

József főherczeg asztalán rendes italul szolgál.

Kitünő szolgálatot tesz az emésztési zavaroknál.

Gazdag szénsvartartalma * A borsók színét nem változtatja
Természetes ízét kellemessé teszi

a miért is a vendéglős uraknak keverékül „Spritzer” előnyös szolgálatot tesz.

**Ujabbán a homokos talajban termett savanykás borokhoz
kiváló előnyösnek bizonyult az ÁGNES-forrás savanyúvize.**

Vegyelmezve

Dr. LENGYEL BÉLA

egyetemi tanár

úr által.

Ájnlva a bel- és külföld számos orvosi tekintélyei által főleg a lélegzési-, emésztési- és
hügyesó-szervek hurutos bántalmainál; hatásosan gyógyítja a Rhachitis-, gőrvély-, vesé- és
köszvény-bajokat, épügy használható a tapok eszós bajainál, gyermekeknek megátalja a
tulságos gyomorsavany-képződést s fokozza az idegrendszer tevékenységét. Gazdag szénsv-
artartalmánál fogva ezen üdítő savanyúvíz a legkellemesebb izzel bír s borral használva igen
nagy keletnek örvend. — Konstantinápolyban, Alexandriában, legközelebb Fiumében is, ép
úgy mint hazánkban, általánosan a kolera megbetegedés ellen präservatív gyógyszernek bizonyult.

**Friss töltésben az ország minden gyógyszer-tárában, fü-
szerkereskedésében és vendéglőjében kapható.**

ORSZÁGOS FŐRAKTÁR

ÉDESKUTY L.,

cs. és kir. és szerb kir. udvari ásvány-
víz-szállítónál
BUDAPEST, Erzsébet-tér 8. sz.