

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA”)

A hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinceszerek és kávéházi-segédék érdekeit felkaroló szakközlöny.

„Az első magyar orsz. pinczesterek és pinczámunkások egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök- és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok-egyesület”-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök- és kávéosok ipartársulatának”, a „Miskolci pinczér-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök-, kávéosok, korszmárosok- és pinczerek-egylet”-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Egész évre 6.— Félévre 3.—
Háromnegyed év 4.50 Evnegyedre 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

IV. kerület, Zöldfa-utca 18. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Előfizetési felhívás

„Vendéglősök Lapja”

1893. július—decemberi évfélére:

Lapunk ára félévre 3 frt — kr.

Negyedévre 1 „ 50 „

Gyűjtőknek minden öt előfizető után tiszteletpéldánnyal szolgálunk.

Az előfizetési pénzek legcélszerűbben postautalvánnyal a „Vendéglősök Lapja” kiadóhivatalához: Budapest, IV., Zöldfa-utca 18. sz. a. küldendők.

A hazai t. szaktársak szíves támogatását kéri

Ihász György,
szerkesztő és kiadó.

A hazai vasuti vendéglősökhöz!

Több oldalról hozzánk érkezett megkeresésekre tisztelettel értesítjük a hazai összes vasuti vendéglős urakat, hogy helyzetüknek javítása érdekében a m. kir. miniszteriumhoz küldendő köldöttség s megszerkesztendő emlékirat stb. körül lapunk a legnagyobb készséggel mindent megteend. Kénjük tehát mindazokat, kik az ez ügyben Budapestre összehívandó értekezlet megtartását szükségesnek tartják, erről minél előbb értesítsék a „Vendéglősök Lapja” szerkesztőségét.

Ihász György
szerk.

Szállodák és hordárok.

Évről-évre örvendetesen emelkedik székesfővárosunk idegen forgalma.

Mióta áldott emlékü Baross miniszter behozta a zóna-rendszert, azóta a hármas bérc hónapok legtavolabbi zugából is fölzarándokolnak a lakók legalább egyszer évenként az ország szívébe, megnézni a haza büszkesé-

gét, a folyton épülő terjeszkedő, szépséges szép Budapestet.

Eljönnek a távol nyugat nagy, múlt nemzetei, el a kelet kényelmet szerető, európai öltözeteikben is anynyira elűtő fiai, és csak most olvastuk a „Budapesti Hirlap” egyik legutóbbi számában, hogy Amerikából is több turista-karaván készül a nyár folyamán hazánkat, nevezetesen Budapestet megtekinteni.

Pontosan beszámol ezzel az örvendetes idegen forgalommal a statisztika,



BÁNYAI JÓZSEF.
(Szövege az 5-ik oldalon.)

a melynek száraz adatai csalhatatlank, foglalkozik vele a sajtó, mikor a lapok hasábjai ünnepek alkalmával ugy irnak, hogy: „... a keleti és nyugati pályaudvarok érkező vonatai zsufolva voltak...”, de, és a mi a legcsodálatosabb, legkevesebbet tudnak róla a budapesti szállótulajdonosok.

Alig hihető ez és mégis igen szomorú tény, annál szomorubb, mert a szállótulajdonosok, akik óriási adót fizetnek, nagy személyzetet kénytelenek tartani, a kiknek napi reggie ez-

rekre rug, arra volnának utalva, hogy az idegenforgalomból fődözzék ezt mind, sőt épen úgy, mint minden üzletember, ők is akarnának még némi hasznot huzni vállalataikból.

Az idegenek jönnek, utczák, színházak zsufolva vannak és a szállók mégis gyakran üresek és nem ritkán megtörténik, hogy egész szobasor vár vendégre.

Sokáig nem tudták a szállótulajdonosok megfejteni ezt a rejtélyt, míg végre egyszer lehullott a saisi lepel és ma már világosan áll előttük, hogy a nagy idegenforgalomból miért jut számukra a legcsekélyebb kontingens.

A dolog így áll:

A gazdag főur, tőkepezés, honi vagy idegen, megérkezik a vonaton, leszáll, inasa előrendel a bérkocsit és vágta a megszokott szállóba.

Angol királynő”, „Vadászkürt”, „Hungaria”, Holzwarth-„Frohner” majdnem törzs-szálló publikummal bír évtizedek óta. De minthogy a felső tizezren kívül még egyéb porban, sárban járó halandók is léteznek, a kik szintén hódolnak az utazás szenvedélyének, vagy a kiket ügyes-baj kerget a fővárosba, így bizony a többi másod, harmadrendű szállóknak is jutna publikum, ha el nem csipné az a vörös sapkás, többnyire terézvárosi németséggel gajdoló individium, a kit hordár-gyűjtő név alatt ösmer székesfővárosunk publikuma.

A vonat hosszat füttyent, a gép megáll és mint méhkasból a raj, tódul kifelé a wagonokból az utazók tömege. A vörössapkás had vigyorgva, mint egy indiánus harezí csapat rohan végig a perronon és kapkodja el készséggel a bőröndöket, uti czókmókot.

Az idegen, mondjuk vidéki, halad utána és megkezdődik a beszélgetés.

Tudvalevő, hogy a magyar ember nem igen szeret gondolkozni és ha nem muszáj, bizony másra bizza ezt a nehéz mesterséget, így megérkezve is a szép fővárosba, első dolga megmondani a hordárnak, *ajánlana valami jó szállót.*

A hordár lekappa sapkáját, szuszog a csomagok terhe alatt és körülkapargatva fejét, himel-hámol, végre elmondja, hogy a *közeleli szállókban már nincs hely, épen az előbb érkezett vonattal sem kaptott már két uraság, a kiket ő vitt oda, szobát.*

Az utas, a kinek semmi kedve sincs az éjszakát a csillagos ég alatt tölteni, mogorva ránczokba vonja homlokát, aztán tanácsalanul áll meg az asztalfőn.

A hordár azonban nem hagyja sokáig kétségbeesni. A legnagyobb szolgáltatással adja elő, hogy van neki egy sógora vagy egy huga, vagy nagynénje, már melyik hogy, a kinek van egy finom extra szobája, a melyben olyan pompásan fog nyugodni a nagyságos ur, mint akár otthon: ágya olyan, mint egy bölcső és az ablakok tele vannak virággal, akár a Margitsziget.

És az idegen boldogan megy a *vörössapkás mentőangyal után*, a ki lődöl elől, mint a sivatag hajója és

vezeti Telemakját a külváros szűk, ronda utcáinak tömekellegébe.

Az ajánlott paradicsom egy szűk udvari lyuk, az ágyban tehénször-matrác van, melyen redesen egy-egy ágyrajáró mesterlegény alussza álmait és a „Margitsziget” két sorvadásnak induló muskátli képviseli.

Doh, penész, fülldet levegő és vagy egy rikácsoló nagynéni, vagy egy tulajdonos merész kacérsággal öltözött unakahúg, képezik a szoba kiegészítő részét.

A jópre ment idegen nagyot sóhajt, de azért, mert már holt-fáradt, nem veszekszik a hordárral, de fizet — és aztán *mi csak Budapestben van, mindig fizet*, mert ez a kényelmetlen, nyomorult zug *sokszor három annyiba kerül az illetőnek, mintha egy redes szállóba lakott volna, a hol szabott árakért tisztaságot, kényelmet eleganciát és kifogástalan szolgálatot talál.*

Kiszámíthatlan árokat okoznak és szerint a hordárok a szállóknak, különösen azoknak, melyek közel fekszenek a vasuti pályaudvarokhoz. Így a „József főherceg”, a „Debrecczen”, a „Stadler”-féle, aztán a vaczi-köruton levő „Páris” és „London” szállóknak, a melyek jobbára a vasutról érkező átutazó közönség számára készültek.

Olyan nagy baj ez, melyen okvetlenül segíteni kellene, még pedig *egyedül erővel*, tömörüljenek a t. szállodás urak, vigyék sérelmeiket, ha kell, a

miniszter ur ő excellenciájáig, de ne nézzék tetlenül üzleteik pangását, ne azt, hogy a vidékről feljövő idegen *drága pénzért — egészségtelen, kényelmetlen lakást kapjon* és megcsömörülve az ittlétől, *évekig kerülje a fővárost.*

Csak akarni kell, vége lesz a mostani szálloda-pangásnak, telve lesznek a szép, elegáns szobák és a szállodás urak deficit helyett jól megérdemelt szép keresetnek fognak örvendeni.

Idhsz György.

Siófok, Bikszád és Korynicza.

A „Siófoki Fürdő-Részvénytársaság” óriási reklámok kíséretében nyitotta meg fürdőjét, a Balaton, a „magyar tenger” kies partjain. Külön vonat vitte a meghívott vendégeket Budapestről Siófokra; vagy vízi kirándulás, táncz, rakétázás, eszem-izsom quantum satis, a budapesti zsurnalisták testületileg voltak képviselve, de a sok fény, a sok ragyogásban nem vették észre az árnyat, t. i., hogy a társulati üzletvezető és a főpinczer svájcei.

Ilyen a konyhaszemélyzet is. A pinczerek között csak kettő van Budapestről, a kik a magyarnyelvet értik.

Milyen visszaélés ez a magyar fürdőközönséggel, milyen szomorú kisbeütése a magyar közönségnek!

Odavisszük pénzünket, a munka véres verejtékét azért, hogy még hazánk határain belül is idegeneket tápláljunk, idegeneket segítsünk jó módba, azért, hogy ezek hálából, ha zsebeiket megtöltötték, markukba nevetnek és gúnnyalják a „boldond magyart”, a ki mindig kész adózni,

A „Vendéglősök Lapja” tárczája.

A vendéglős leánya.

Regény az életből.

A „Vendéglősök Lapja” számára írta: Székely Zoltán, főpinczer.

(3. folytatás.)

II.

A legszebb leány.

Magyarország szíve, a magyar főváros Budapest, még akkor nem volt egyesítve, a Duna két partján épült két város Buda és Pest, vetekedett, hogy melyik a főváros Magyarországnak. Buda régi dicsőségére s a királyi lakra hivatkozva magának követelte az elsőséget, a fiatal Pest pedig mint valami ifjú hölgy, ki most lépett új öltönyében a nagy világ szemei elébe, modern irányban való haladására hivatkozva, fölényt iparkodott gyakorolni, az osdiás Buda fölött.

A főváros teljes fejlődésnek indult, még nem volt kerülletekre, csupán városrészekre felosztva, még akkor a váci-utca, a párisi ház voltak bámulat tárgyai s szóval abban az időben mikor Pest megkezdette mostani ifjú alakját felőlni, játszik történetünk.

A városrészek közül legtekintélyesebb volt a belváros, melynek már akkor is

itt ott díszes palotái emelkedtek ki a magasba. A belváros volt géopontja a kereskedelemnek s a váci-utca volt az előkelő világ déli sétahelye épp úgy, mint most az Andrássy-út.

A belváros egyik elsőrangú utójában állott az a vendéglő, melynek homlokzatán nagy arany betűkkel volt olvasható: „Vendéglő a Szellemhez.”

A vidéki arisztokrácia szállója volt a vendéglő, mely nem fényűzősénél fogva, de különösen híres magyar konyhája s első rendű magyar borai által vonzotta az utasokat, akik a vendéglőben a legelőkelőbb fogadtatás s kiszolgáltatásban részesültek. A vendéglő szolgálatmunkája szemén szedett egyénkeblől állott, kiknek mindenike az előzékenység, udvariasság s kötelességutadás valódi példánya volt.

De nem is esodálható, a vendéglő tulajdonosa maga, aki bár Magyarország Alföldjén született, de bejárta a nyugat Európa minden jelentékenyebb fővárosát, oly kifogástalan modorú volt, mint bármely fővárosi hatvani-utcai casino-tag, eltekintve attól, hogy édes anyai nyelvén kívül, — melyet kifogástalan zongzetesen beszélt, — bírta a német, francia és olasz nyelvet s idegen főúri vendégeivel lehetőleg azok anyanyelvén érintkezett, eltekintve ettől, vendéglőjében oly szigorú fegyelmet gyakorolt, aminőt egyetlen fővárosi vendéglőben sem lehetett még akkor

találni. De e szigorú fegyelmet atyai gyöngédséggel párosította; úgy tekintette személyzetét, mint a család kiegészítő tagjait s e hatásnak azon jótékony visszahatása lett, hogy a személyzet nem a fegyelmestől való félelem, — hanem a főnök iránti szeretet által a legpontosabban teljesítette kötelességét s vetékedett működése által a szerett főnöknek szeretetét még inkább fokozni, aki még akkor is, ha némi félreértés került felszínre, atyai gyöngédséggel iparkodott azt eltüntetni s az egységült helyreállítani házában.

A „Szellemhez” címzett vendéglő tulajdonosa *Virág András* nem csak vendéglőjében volt köztisztelet tárgya; tisztelte, becselelte őt Pest városának minden polgára s a közbeesülésnek tulajdonítható azon megtiszteltetés, melyben polgártársai részéről érte akkor, midőn azok *Virágot* a városi tanács külltagjává, — ami abban az időben ugyanaz az állás volt, ami a mai községi esküdtség, — egyhangúlag megválasztották a belváros részéről; és csak igazságosság vagyunk akkor, midőn kimondjuk, hogy a városi polgárok ön magukat tisztelték meg azáltal, hogy *Virágot* megválasztották, mert polgártársaink a meg tisztelt bízalmát senkiesim érdemelte úgy meg, mint ő. Fáradhatatlan szorgalom, kimeríthetetlen jóakarát s Pest város felvirágozásáért lelkesül kibellelt vette át hivatalát *Virág* s oly következetességgel viselt

ha hallja a reklám nagydobjának puffogását...

Ők tele zsebbel nevezhetnek, de nálunk ezer józaváló pinczér-család jut koldusbotra és éhező gyermekek fogják szenvedni, azért, mert atyjuk az idegen miatt nem juthatott kenyérhez.

Siófok, a mely eddig valóban csak másodrendű fürdője volt a Balaton-melléknék, a jóérzelmű, magyar gentry-publikumot bizonyára csak el fogja idegeníteni az új részvénytársaság ez intézkedésével, mert bizony a somogyi és zalai nemes ur joggal megkívánhatja, hogy magyar pénzért magyar személyzetet szolgálja ki, de megkívánhatja ezt széles e hazában minden magyar honpolgár. Meg, annál is inkább, mert fürdőkben oly gazdag országunkban válogathat kénye-kedve szerint az üdülő helyekben. Itt van mindjárt a kies *Bikszád*, Szathmár-megyé és tősgyökeres magyar fürdője, a hol *Lukács* Ferencz vezeti a vendéglőt, az a hírneves szakács, a ki több versenyben lefőzte a legjobb francia szakácsot is és a ki tősgyökeres magyar személyzetet a „Vendéglősök Országos Közvetítő Intézete” által szorította. Vagy a vadregényes líptömegvel *Korymnicza*, a melytől börtölje, *Szász* Károly, lapunknak egyik jeles munkatársa, minden tekintetben kifogástalan rendben és magyar szellemben vezet.

Ott van még a kedves kis *Stoosz-fürdő*, Abauj-Torna-megyében, hol *Molinár* Sándor lelkes szakértésünk vendéglőjében pezseg a magyar élet, hazánk szép nyelvén üdvözlők a díszes vendégközönséget.

Ide, ezekre a kiváló győgyerővel bíró gyönyörű helyekre menjen a magyar közönség és pénzével ne idegeneket istápoljon, de mindenben azt segítse, a mi honi, mert jól mondja a költő: „A haza mindenelött!”

annak gondjait s fáradalmait, mint kártársai közül egyik sem.

Saját, úgy a közügyek eléggé igénybe vették ugyan *Virág* tevékenységét, de azért talált ő módot, időt, alkalmat és ahhoz is, hogy a város társadalmi és humanisztikus intézményeinél is döntő befolyást tudott gyakorolni: A társadalmi életben külföldön szerzett ismereteinek érvényesítése — humanisztikus terepen pedig általánosan ismert nagy vagyonosságánál fogva tudott magának befolyást teremteni s e befolyást soha sem használta fel önző célokra, szeméi előtt sohasem lebegett más, mint a közérdek, közjó.

Nemes ambíciója minden irányban kiterjedt s hazafisassága egyáltalában ismert volt, hogy az akkori ébredés korszakának nagy alkotói s ezek között a nagy Wesse-lényi, sőt maga a „legnagyobb magyar,” *Széchenyi* István gróf is nem egyszer kereste fel s beszélte meg a város ügyeit a derék polgárral, ki napról napra emelkedett nemesak vagyonilag, hanem tekintélyében is s a belváros legelső polgáraként ismert mindenki *Virág* Andrást vendéglőst.

A derék polgár mellett állott annak neje, a művelt lelkű magyar nő, aki bár úgy mint férje, polgári születésű volt ugyan, de szellemére, emelkedésére nézve oly magaslatra emelkedett, mint bármely aranybölcsőben ringott nagyiúri helyg.

(Folytatása köv.)

Nyilt-levél a szerkesztőhöz.

Igen t. barátom!

Tudomásomra esett, hogy becses lapod fennállásának tíz éves jubileuma ez év szeptember havában leend.

Ma, midőn mindenki jubilál, ez nem volna még magában véve valami nagy dolog, ha ennek a jubileumnak máskülömben nem volna olyan kiváló fontossága és nagy jelentősége.

Ez a tíz év, a különben is tövises hírlapirói, szerkesztői pályán Nálad többet jelent, mint sok hiúságból fakadt eszesz-iszom jubileum. Jelenti a folytonos, merev küzdelmet, a lankadatlan buzgalmat a *magyarság eszméjének ápolása, terjesztése körül*; azt a harcot, melyet idegen elemek közé ékelve, sok kicsinyes bántalom által *késérítve is mindenkor vívtál; bátran szembe nézve a sok ellenséges indulattal, irigy roszakarral, mely egyre ott leselkedett körülötled*, hogy erélyed megtörtje, munkakedvedet lohassza.

De hála a mindenk Urának, a ki erőt ad az ő szolgálóinak dicséretes tettek véghezvitelére, a te erő se csökkent egy pillanatra se, a te buzgalmad se lankad a jó ügy szolgálataiban, és bár sok anyagi kár ért, *sok háatlanság tövisé sebezte lelkedet*, te törhetlenül haladtál tovább a megkezdett uton, mint harcos, a ki nem törődve a körülötte süvöltöző golyókkal, csak a beveendő várat látja maga előtt, kezében magasra emelve a lobogót, igyekezted a cél felé, mely nem volt más, mint magyar vendéglős kar, *magyar szellem átültetése* ebbe az idegen elemektől elárasztott *iparágazatba*.

Mennyire érted el célodat, mutatja a küzdelmes tíz év története, melynek lezárulásával büszkén mondhatod el, hogyha nem is sikerült neked *egészen magyarrá tenni* még a haza teljes vendéglős és pinczér karát, *de teremtetted egy olyan magyar szaklapot, melyre büszkék vagyunk* mi szívvél, lélekkel magyar vendéglősök, egy olyan *minden ízében magyar organumot a vendéglői szakirodalomnak*, mely a mellett, hogy mindig csak irodalmi színvonalon álló cikkeket hozott, mindig mindenben szószóelőja volt sérelmeinknek, bátor előharczósa jogos óhajtásainknak.

Lapod, mely mindig a szokimondást a vendéglősokar javát viselte szíven, *egy pillanatra sem tántorodott el az általad kitűzött nemes iránytól* és noha talán, ha te is a husos fazekak, a konz embere vagy, anyagilag fényesebb eredményeket mutathatnál ma, mint így, te nem tekintetted az irodalmat,

a magyarosítást kufárkodó cözégernek, de inkább anyagi javak nélkül maradtál, mert láttad, hogy csak szíves elveidnek elárulásával tömhetéd tele zsebeidet, mint annyi mások teszik e szép hazában, a hazafiság sallangos palástjába burkolózva.

Nincsenek házaid, de *van hazád*, melynek mindig lelkes fia voltál és maradtál és széles ez országban kárpatóktól *Adriáig számtalan jó barátod és elvtársad*, a kik mind a legnagyobb érdekek kísérik lankadatlan működésedet.

Engedd meg, hogy ezek között én is *első sorban üdvözölhesselek* és bár szeptember még messze van, már most bátor vagyok fölvetni az eszmét, hogy mindazok a szakértésaid, jóbarátaid igyekezzenek lapod jubileumát oly széppé, emelkedetté tenni, mint azt 10 éves pártatlan buzgalmad és a *magyarság ügyének* tett kiváló szolgálataid megérdemlik.

Keressenek föl mindazok, a kik azt tehetik, a kik pedig a szép és magasztos ünnepélyen megjelenni gátolva lennének, azok legyenek ott szellemi leg, levelek, sürgönyök alakjában és üdvözöljenek téged, vendéglői szakirodalmunk *uttörőjét*, kiváló bajnokát, úgy és oly melegen, mint azt tőlük jogaiknak bátor védője, sérelmeinknek mindig kész orvoslója megérdemli.

Miután *fölkérlek, légy szíves szerény soraimnak becses lapod hasábjain helyet engedni*, — maradok igazán tisztelő híved és barátod

Eger, 1893. június 25.

Marosi Izidor,
vendéglős és hűvés.

A pinczerek és vendéglősök a legjobb emberismerők.

(Folytatása és vége.)

Van-e az emberi társadalomban oly szakma, melyben az ember, emjertársaival oly folytonos érintkezésben áll, mint a vendéglős szakma? Nincsen! A vendéglős gyűlöhelyei lévén a különböző jellemű embereknek, a vendéglős, illetve a pinczér, folyton érinkezik a különböző jellemekkel, folyton figyelemmel kísérheti a jellemeknek különféle befolyás folytán történő megnyilatkozását. Most egy életant agglegény ül könyökére támasztva fejét az asztalnál, gondolkozza életének sivárán lefolyt perczeiről, majd egy bonvivant színész veti magát a karosszékebe nem gondolva a a maltra, nem törődve mit hoz a holnap, élvezve a jelen örömeit, — amott egy a sorscsapása alatt megtört kedélyű férfi iparkodik a „borba fojtani” keserű emlékeit; emitt egy fiatal lélek telve ábrándképekkel ül, gondolatai messze szökve a légvátrak alkotásában; és mindezek a kül befolyás alatt álló lények nap, nap után ott láthatók megszokott helye-

iken, nap nap után érintkezik azzal a pinczér és a vendéglős, észrevétlenül figyelmé tárgyává téve a lényt, s megfigyeli annak jelme megnyilatkozásait, ami által természetesen megismeri az ember jellemét a nélkül, hogy azt különös feladatának tűzte volna ki.

De nem csak azt állítottuk, hogy folytonos érintkezés kell az emberismeret megszerzéséhez, hanem azt is mondtuk, hogy az érintkezésnek hosszu időn át kell tartania.

S valóban úgy van.

A tűnő percekkel együtt eltűnnek a külbefolyás percznyi hatásai is, s a jellem megnyilatkozása, megszűnven az okozat, egészen más irányu a másik, — mint volt az előbbeni perczben; tűnő jelenségnek után, tehát az emberi jellemre következhetni nem lehet, gyorsan más jellem megnyilatkozások mellett emberismeretre szert nem tehetünk.

De ha különböző befolyások ismétlődnek, ha a különböző hatás alatt különböző jellem megnyilatkozások többször előfordulnak s ez ismétlését a jellem nyilvánulásának folytonos észleletünk tárgyává tesszük, ha hosszu időn át figyeljük meg e változó s legtöbbször ismétlődő megnyilatkozásokat, akkor igenis biztos lesz következtetésünk s biztos lesz emberismeretünk.

Már pedig kitagadná azt, hogy a pinczér, s főleg a pinczérékből lett vendéglősök hosszu időközön át érintkeznek emberekkel, s így megfigyelésük tárgya hosszu ideig áll előttünk? Már pedig a hosszasan tartó megfigyelés a legbiztosabb eredményt szülven, a pinczér és vendéglősök a legbiztosabban jutnak eredményhez.

A hasonló okok, hasonló okozatokat szülnék, tanítja a természetben, s így van az ember-isménél is; a mily okozat idéz elő, valamely külső ok egyik embernél, ugyanazon okozatot fogjuk tapasztalni, a hasonló ok felmerülésénél más ember jellemében; és minthogy a pinczér és vendéglősök saját vendégeik jellemének megfigyelése által már azok tökéletes ismeretere jutottak, a hasonló jellem megnyilatkozását fél fogják ismerni más egyénknél is, a kik érezték hosszu s kitartó megfigyelésük tárgyát s felismerven azt, biztosan fognak következtetni ez ember jellemére is, vagyis, ez emberismeretére is réa fognak jönni.

A folytonos gyakorlat teszi a mestert; ez oly ismert igazság, mely az élet napi tapasztalatain alépül, s melyet sem a bölcsészet, sem az ember tagadni szerető ész, soha meg nem czáfolhatott eddig; s e folytonos gyakorlat az emberekkel való folytonos érintkezés, a jellemeknek hosszas időn keresztül való pontos megfigyelése teszi a pinczérét s a vendéglősöket az emberismeret mesterévé!

Ne állítsuk fel tehát azt az eddig sokak által hitt tév-tant, hogy: a lélektan vezet az emberismeretre, ez csak elméletileg fejti meg az emberiség jellemének felismerését; de a gyakorlati emberismeret csupán a folytonos megfigyelés, és pedig hosszu időn át tartó megfigyelés adja meg, s minthogy e két kellekkel a társadalom egyik osztálya sem rendelkezik annyira, mind a pinczér és vendéglősök osztálya; bizonyítottan tartjuk s hisszük, hogy olvasóink is el fogják ismerni, hogy igazunk volt akkor, mikor cikkelyünk homlokára írtuk azt a címet, hogy:

„A pinczér és vendéglősök a legjobb emberismerők!”

Farkas Sándor
vendéglős.

Chicagói vendéglők.

A kiállítási terület, valamint az ehhez vezetők utak egy új találmányú anyaggal vannak burkolva az ugynevezett „Medusaline”-nal, mely anyag rendkívüli tartóssága és rugalmassága által tűnik ki.

Szép és tanulságos látványosságok a kiállítási területen elsősorban épített középkori és modern faluk, egyes világhírű nevezetesebb utainak utanzatai, az újhollandi, keltinidai, déli és észak afrikai, török, osztkimó, stb. falvak népességeikkel együtt. Valamennyi faluban van egy-egyszermind vendéglő, a hol természetesen nemzeti eledel-ek is kaphatók. Altalában véve a *restaurant-sok anyai bényelemmel és comfortal vannak berendezve s számuk oly nagy, hogy külön is érdemesnek tartom ezekkel foglalkozni.* Mintegy 150 vendéglő és kávéház van a kiállítási területen, melyek legnagyobb részét egy vállalat, — a Wellington Catering Co. — tulajdonában vannak. Minden vendéglőben a kiszolgálás három csoportra oszlik és pedig a legfinomabbtól egész az u. n. Munch Conter-ig, mely nem egyéb mint egy közönséges buffet. Az ezen vendéglők ellátására szükséges raktár gyanánt egy a Jackson-park közelében épített 2 emeletes ház szolgál, melyben a konyha, sütőház, cukrászda s egyéb a nyers anyagok olaktározására szolgáló helyiségek vannak elhelyezve. — A „Withe-Horse-Inn” vendéglő a park délkeleti részén, a gépcarnok közelében van s konyhája egészen angol. Első emeletén van a közös étterem, a második emeleten pedig a londoni *club-styl minéljára berendezett étkező szobák* vannak. A „Clam-Blake” nevezett vendéglőben csupán *hal- és hal-ételeket, osztrigát és rákot* szolgáltatnak fel. A francia renaissance stílusban épített épület tetején függő kert van berendezve, mely egy-egyszermind kávéházzal is szolgál. E mintegy 20000 vendégre berendezett vendéglő, a halászlai kiállítás közelében található. Ugyanitt van a *lengyel vendéglő is, a hol a lengyel konyha* kenvelői nemzeti eledel-eket is kaphatnak.

A Columbus-kaszinó fekszik ugyszólván a legjobb helyen s összeköttetésben van egy oszlopcarnok által a zeneműcsarnokkal is. Ez óriási helyiség mintegy 8000 étkező emberre van számítva. Az étkezés alatt folytonosan játszanak a zenekarok. — Érdekes vendéglőhelyiségek vannak a *Midway-Plaisance-on lévő óriási toronyban is.* Ezen torony alsó része sörösarnoknak van berendezve, az első emeleten van a bormérés, a többi része pedig *éttermekül szolgál* s ca. 2000 ember fér el benne. Ugyancsak a *Midway-Plaisance-on* van a Hagen-beck-féle vendéglő is, *hol nagyon olcsón lehet étkezni, amennyiben 25 és 50 cent-es árak* vannak megszabva. Talán meg se kellene említenem, hogy egy u. n. „magyar orpheum” képviseli itt a magyar lobogót, a hol vörös ruhába bújtatott cigányok játszanak — kottából. A holland faluban azonban — a *jávai vendéglő, a török faluban pedig* a la Constantinople lehet *table d'hote étkezni.*

A chinai faluban levő vendéglő tulajdonosa egy eredeti chinai szakácsot is szerzött, aki nemzeti eledel-eket készít, melyek azonban — mint legalább az előjelökből lehet következtetni, nem igen nagy kelendőségnek örvendenek. Ezzel kapcsolatban természetesen európai konyha is van berendezve.

De ki tudná előszámlálni egy léleket-vételre mind azt, ami e kiállításban valóssága hangya szorgalommal és yankee leleményességgel van felhalmozva. Az első benyomás általános képét akartam csak nyujtani, fenntartva magamnak azt, hogy később rátérjek a kiállítás egyeskomolyabb részleteinek ismertetésére is. —

Végül magáról Chicagóról óhajtok még valamit elmondani. Sok csodálatos dolgot művelt már e város, de a mit e kiállítás alkalmából véghez vitt, az felülmúl minden fogalmat. *Mintegy 200 új szálloda épült, melyek közül a Great Northerben levő 14 emeletes szállodának egymagában 1000 szobája van.* Most építették a német Schiller színházat is. Az újabb időben épült a szabadkőművesek 21 emeletes palotája, azonkívül még 18, hat 16 s mintegy huszonegy 14 emeletes ház, eltökintve az ezeknél kisebb épületektől és palotáktól. Építettek még 4 új indóházat is, amelyek mind a tetemesen megnövekedett forgalomhoz mérten vannak berendezve. A közuti vasút hálózatát is kiterjesztették az egész város területére s a már meglévő 3 kábel-vasúthoz még 2 földalatti vasutat építettek, míg a nagy forgalmu utak fölött magasított (elevated) vasutakat rendeztek be.

I.—K.

A nyalánkságokról.

Művelődéstörténelmi adatok.

Közi: Schalkház Lipót.

(6-ik folytatás.)

A volgavideki közép oly kenyeret eszik, mely inkább kiaszott, fekete agyaghoz hasonlít; a mellett még különböző növényalkatrészeket is tartalmaz. Jobbára az ugynevezett „Chenopodium — murale” *dudva* növény magvából készül, mely az ottani vidéken nagy mennyiségben burjánzik. Az ily kenyér — Salkovsky tanár legújabb vegyi elemzése szerint — több tojásfehérnyét és zsirt tartalmaz mint a közönséges rozsenyér, nemkülönbön ép oly mennyiségű sejténye és hamu alkatrészeket is, — míg ellenben a keményítő már jóval csekélyebb mennyiségbe jelentkezik abban.

A lengyeleknek is meg van a saját kedves csemegéjük t. i. a *húvelvástól együtt péppé zúzott kendermag, kissé a tűz fölé tartva.* Igazi stiglietz-eledel! hanem a longyel közép ezt ritka delikatasságnak tartja.

A török étkezésénél a leves sohasem marad el, mely mindennap ugyanaz, azaz a tyúkféleben lágyra és sűrűre főzött rizskása. Azonkívül nagyon kedvelik a főtt tyúkot, a sült kacsa, ludat, pulykát és az egészben sült birkát; de mindezt oly puhára főzik, sűtik, hogy a húst a csontról — mindhogy évszázokt nem használnak — ajkalkal könnyen lecsipegethetik. Minden peccenyéjük rizzsel van töltve. Azonban e peccenyék mellett még zöldséget is szoktak enni, mint például besozott savanyu káposztát; ugorka-salátát aludt tejfel s ezettel; leveles salátát összevágva petrepszelyem s fodormenta levéllel, összevagdalt zöld és érett paradicsom almát almával s veres hagymával keverve s ezettel leöntve; végre lereszelt fekete retekot. Kedvencez, mondhatni mindennapi ételük a „pild”, mely keményre, főzött s megvajazott vagy zsirozott rizskása. M p oly

kedves étel náluk a „kaimák“, mi nem más mint főzés által megsűrtött tej, melyet szelni lehet. Minthogy a disznóhúst enni vallásuk tiltja, a disznózsír náluk a vaj és juhászir helyettesíti. Ep úgy nagyon kedvelik a gyümölcsöt és *nyers* zöldséget. A szilvát, almát, körtét és mandolát még zöldjében, tehát éretlen korában, leszedegetik s fogyasztják oly annyira, hogy mire a nevezett gyümölcsök másutt megérnek, náluk a fák teljesen kopaszok. A zöld ugorkát, úgy a mint leszaktják, némelyek meg se hámozza, meg se sózza, mint szinte a káposztalevelet *nyersen* Kenyér nélkül, szegények, gazdagok egyaránt mohón eszik. Hogy a bor élvezetét a Korán törvénye tiltja, az nálunk is köztudomású, de minthogy Mohamed idejében csak is a bor „*Scharab*“ volt ismeretes, ennek következtében e tilalom csak is kizárólag erre vonatkozott, miért is e szeszcs italok legkülönbözőbb neveitől nem csak hogy nem idegenkednek, hanem valóságos előszeretettel élvezik azokat. Legkedveltebb azok között a „serbet“ gyümölcseiből készült fagyilalt, a „*Ragi*“ (szesz féle ital) a *dato-lyabor*, vízben felolvasztott *rózsacukor*, a „*Saruki*“, „*Mády*“, „*Mády*“ és *Mizra*“ különböző sörféle italok, törökbuza, köles és árpából készítő.

Az angol asztalánál a marha- és birkápcsenye főszerepet játszik, melyeknek kitűnő minősége közmondásos, hírességgé vált. A főzelékeket egyszerűen vízben főzik s tetszés szerint adnak hozzá sót s borsot. Azonkívül szeretik az erős fűszereket, melyeknek használatában mértekét nem ismernek, nemkülönben nagy barátjai az édes tésztás ételeknek (Pounding) is. Londonban a paszirtákat ép oly élvezettel eszik, mint nálunk pl. a fenýgrigókat.

(Folyt. köv.)

Bányay József.

(Mai képünkhez.)

Magyarország fő- és székvárosának egy legismertebb s az általános közkevelésnek örvendő vendégfőst mutatjuk be olvasóinknak. Alig van a fővárosban ember, aki *Bányay* ne ismerne, de ismerik őt az ország minden részében is, mert a fő- és székváros felkereső vidékiek közül egyetlen egy sem mulasztja el, hogy fel ne keresse a *Bányay* sörcsarokát, melyben a legjobb sört, a legjobb borokat és a legizletesebb magyar konyhát találja fel.

Bányay úgy társadalmi méltóságokra, mint szakértelmére nézve Budapest egyik első rangú polgára, befolya a fő- és székváros minden közéletében s a humanizmus terén nincs olyan mozgalom, melynél a *Bányay* nevével nem találkozunk; családja magyar, gyermekeit a legzebb magyar szellemben nevelteti, s izületben sem talála a látogató legkisebb idegenszerűségét sem; a konyhája magyar, izletes magyar ételi magyar étápon olvashatók, magyar személyzet szolgálja a *Bányay* magá a megfőtésült olázkényesség, melyvel minden látogatóját első percze megnyeri.

Különös érdeme, hogy dacára szép hírének, és szép vagyoni állásának, nem bizza el magát s kartársai iránt valódi kartársi viselkedést tanít minden alkalommal, s szakipar érdekében pedig, mindig ott találjuk őt az első harcosok között.

Ismeretlei, mely nemcsak hazájában, Európában, hanem az *Océánus túl* Amerikába tett utazásai alkalmából merített, széles irányban terjednek ki, s nem szorítkoznak csupán a vendéglősi szakmára, hanem kiterjednek a tudományos és művészi szakokra is. Irodalom pártolása köztudomású dolog s a magyar irok műveit s a magyar lapokat nem fénytűzi cikkeknek tekintni, hanem az ismeretek megszerzése kütfőrésainak ezért ismeri is *Bányay* a magyar irok műveit épp úgy, mint amiként szö-

mélyes ismeretség köti őt a művek szerzőihez, akiket egyetemben a művészet és színész világ tagjai is ismerősei közé számítja.

Saját, a tanulmányok ismeretek és szép művészetek iránt meglévő érzését nagyban elősegítik még két fivérének példája, kik közül egyik katalán, a másik polgári iskolai igazgató; ezeknek tudományos ágra szerentetke *Bányay* mindig arra, hogy azon nyíra emelkedjék ő is, amelyen fivőrei állanak s szorgalma s ambíciójának sikerült is azt elérnie.

Bányay egész megjelenése a valódi magyar ember tyussát állítja elénk; családi életében a férj és apa példányképe, mint kartárs renditheten jűsűségében s mint barát odaadó szeretetében; ennyi szép vonás mellett nem is csodálható hogy *Bányay* a fő- és székváros egyik legkedveltebb alakja.

Bányay született 1846. évben s a vendéglős ipart megkezdve, önszorgalma, fáradsáhan buzzalma s takarékoságának köszönheti, hogy ma a fővárosban az ő üzlete a hasonló izletek közt messze kiemelkedik. Eddig a Keresepi-út közepén volt sűrűház legközelebb áttette ugyancsak a Keresepi-út 32. sz. a házba, ahol fényesen s a legfinyább izlet is kielégítőleg rendezte be sörcsarokát, a mely most épp oly kedves találkozó helye a fővárosi és a fővárosba felvánduló vidéki közönségnek, mint volt az előbbieni helyisége.

A főváros csak gratulálhat magának az ily értelmes, szavakatott, tiszgyűkeres vendéglős és polgárhoz s mind részben az azt kívánjuk, adjon a magyarok Istene a magyar fő- és székvárosnak sok oly polgárt, sok olyan vendéglőst, mint *Bányay*!

Az élelmi cikkek hamisítása.

A tudományok s különösen a vegyészett előrehaladott korában egyes képes szakmások emberek már annyira vitték a dolgot, hogy az apróbbajta kukoricaszemekből, gépeken, gyárilag állítják elő a kávébabbhoz hasonló hamisítványt, azután barnára pörkölnek s vízben oldott cukorral befeccsendezik s ekkor oly barna és fényes szint nyer, mint a valódi pörkölt kávé. Ekkor ugyanannyi valódi pörkölt kávévet gyegitenek hozzá. Ez a hamisítás az egészségre éppen nem ártalmas és káros hatása, hanem alávaló család.

Úzerkedő szellemű emberek hamisítják a *kávé sirogátumokat* és ezzel igen sok pénzt vágnak zsebre.

A tejet, az egészségre ártalmas salétromsavval, boraxsal, szappannal, vízzel, árpafőzettel, tojásfehérjével hamisítják. A tej hamisításáról a következőket olvastuk egy képzett szakember (vásárfelügyelő) jelentéséből: „A tejnél nem mindig a hamisítás káros az egészségre, hanem annak tisztáltnak kezelése is s az sokkal károsabb is, mint a vízzel való hamisítás.

A mi tejesink és tejkereskedőink még eddig nicsenek arra szoktatva, hogy a tejjel milyen tisztán kell banni, azért, hogy az káros ne legyen azt élvezőknek. Alig van egy-két tejes — legyen az akár helybeli, vagy vidéki — a ki az általa behordott tejes edényeibe, innét a fővárosból, az itt nem értékesíthető hulladékokat ki ne hordaná, a mit neki az asszonyok, szakácsnék, házmesternék s korcsmák, kávéházak, kávémérők stb. összegyűjtenek.

A fővárosi rendőrség, a nyolcvanas évek elején a tejet szállító kocsiokról eltiltotta a külön moslékos edényeket, a minek volt is fogánatja, mert akkor tájban nem hordtak moslékot, de az élelmes millimári más módot eszelt ki, azért, hogy a házakban összegyűlemlett sok moslék — mit ők ingyen kapnak — kárba ne vesszen, eltiltott, külön edény helyett, most a tejes edényekbe öntögetik a moslékot, a mivel megfertőzik edényeiket s vele a tejet is. Ha tudnák a mi

gazdasszonyaink, hogy az ilyen összegyűjtött hulladékban mennyi betegség csiráját táplálják s hozzák vissza házaikba azok a tejesek, tudom nem gyűjtenék s adnák nekik a hulladékok, hanem azonnal kiöntenék és megsemmisítenék. Sokan azt mondják erre, hogy azokat az edényeket, ha piszkosak, ki is mossák, evvel tehát nem fertőzhetik a tejet. Sajnos, hogy kevés olyan tejes van, a ki a befertőzött edényeket kellő elővigyázat mellett forró vízzel, luggal kimosná.

Az edények fenekén bemélyedések vannak, az ilyen mélyesedésekbe a feloszlanak indult hulladékok — mikrobák — befészkelik magukat s száz meg százféle betegség előidézői lesznek.

Eddig csak a mézet nem tudták hamisítani, de most már oly tökéletesen utánozzák, hogy alig lehet a szirupból összeállított hamisítványt a valóditól megkülönböztetni.

A vaját fagygyuval hamisítják.

Az egészség és élet ellen, mily óriási gázgátot visz végbe némely kapzsi, haszonleső ember, kiteszik a párisi árucsarnokok tisztogatását teljesítő haszonbérliók jelentéseikből. Ugyanis egy ily bérlió mesélte el, hogy minő óriási haszna van neki abból, ha közegészségügyi rendőrség a megromlott halakat, osztrigákat, csigákat elkobozza az elárusítóktól és megsemmisítés végett átadja az illető köztisztasági hivatalnak, s az a helyett, hogy megsemmisítene, eladja a gyárosoknak, a kik még busásan fizetik meg az undorító portékát. És mire használják fel ezek a gyárosok, azt az ócsmány és mérges hulladékok? Csukamajajlat készítenek belőle, a beteges számára. Szegény, szerencsétlen betegek!

Ezerféle hamisítványokról tudnánk írni, ha terünk engedné, de hát emlékezzünk meg pár sorban a mi jámborképzű felsővidéki tótocskáinkról. Azt kérdi az olvasó — mosolyogva — hogy ugyan mit tudnának ezek a jámbor emberek hamisítani. Ime saját tapasztalataink folytán elmondjuk.

Hát egy ilyen jámbornak látszó furfangos tót elmegy valamelyik szeszgyárba s ott veszi egy liter nagyfokú szeszt, ebből vizet csinál két liter t azután belecspöppent ezen két liter folyadékba néhány csöpp magasfokú tisztított terpetinszeszt s kész a jó borovicska s a mi neki került 90 krajczárjába, literjét eladja per 1 frt 30 kr., a két literét kap 2 frt 60 krt és Budapesten sokan vannak, a kik — velem együtt — léprementek s drága pénzen vásárolták meg a jámbor tótocskáktól a pancsolt és hamisított borovicskát.

Cikkünk befejezése előtt, egy a hamisításokra vonatkozó jellemző régi adomát mondunk el.

Volt egyszer *négy igen éhes légy*. Az első reárepült egy frissen látszó kolbászra, evett belőle és rögtön fölfordult, mivel a kolbász aninivel volt piros színre fűstve. A második légy lisztből evett s az is elpatkolt, mert a liszt báriumfölddel volt keverve, illetve hamisítva. A harmadik légy a tejes köcsőgre repült, a tejből falatozott, ez is megdöglött, mert a tej mésszel volt keverve. A negyedik légy, elkéséredésében így gondolkodott, ha már egyszer meg kell halni, legyen, azzal reá repült a légyvesztő papirosra, melyre „mereg“ és egy halálfej volt festve. A légy sokáig szopogatta a mérges folyadékot, de nemcsak hogy semmi baja nem lett, de meg sem dögött, mivel a légyvesztő papiros is meg volt hamisítva.

Babos Károly.

Levelezés.

Esztergom-Nána, 1893. június 18.

Tek. Szerkesztő ur!

E hó 15-ikéről kelt b. lapjában olvastam egy üzlettarstól Ujvidékről tek. szerkesztő urhoz czimzet levelet a „Vasuti vendéglősök jövője”-ről. Mivel magam is vasuti vendéglős vagyok, bátorodom tek. Szerkesztő urat úgy, mint ezt újvidéki kollégám tette, megkérni, hogy bizony nagyon is időszerű volna egy mozgalmat megindítani, s talán egy alapos ügy megbeszélése végett egyszer összejönni, s bajainkat a Nagymélt. keresk. Miniszternek előadni. Hiszem, hogy fáradságunknak volna eredménye is. Tehát én is hozzájárulok *Szefery Antal* ur azon óhajához, hogy indítson meg a szerkesztő ur egy oly mozgalmat, a mint fennebb is már jeleztem, az esetleges költségekhez szívesen hozzájárulok.

Beees lapjára félévi előfizetést postalutalványjal holnap küldöm meg.

Fogadják tek. Szerkesztő ur addig is köszönetemet. Tisztelettel

Haber Ignác,
vasuti vendéglős.

Tek. *Itász György* urnak,

a „Vendéglősök Lapja” szerkesztőjének.

Budapest.

Kedves barátom!

Kérek, légy szíves lapod legközelebbi számában fölemlíteni, hogy a közeledő millenium és országos kiállításra való tekintettel a központi időház parkjára néző színházunk szállodává fog átalakítani, illetve kiadatni. Azok tehát, akik erre reflektálnak, tudakozódhatnak velem helyben.

Kéréssem megújítva, vagyok tisztelőd s barátod

Budapest, 1893. június 19-én.

Bányei István,
az orsz. színházegyesület
közp. iroda-igazgatója.

Fényes bankett Mórrott.

A magyar arisztokraczia egyik leggalvallérabb tagja *Atzél Béla* br. június 10 18-án fényes bankettet rendezett *Lambert* gróf moári kastélyában, barátjai s ismerősei számára. A valóságos paradicsomi kastély, tündéri fényben fogadta a mágnásvilág 350 tagját, akik az esti 8 órára szóló banketti meghívókat megkapták.

A bankett maga, díszőre vált br. *Atzél* Bélának, de annak érdeme, *Szalay Antal*, szakácsot illeti, akit, mint az országban elismert *szakács-művészt* szerződtetett a bankett kiállítására, az az iránt vállalkozó *Mihályi Ferencz* székesfehérvári nagyvendéglős.

A feltűnően fényes bankettnek legkisebb arnyoldala sem lett volna, ha *Mihályi* Ferencz a szolgáló személyzetet helyesen választja meg. Itt azonban óriási hiba volt. *Mihályi*, valószínűleg takarékosági szempontból, a szolgaszemélyzetet, — dacára hogy Budapesten több első rangú *pincesz* szolgálat-közvetítő intézet van, harmad, negyedrangsú cseléd tudakozó intézetekben szedte össze, majdnem mondhatni, hogy az utcán toborozta össze, minnek eredménye az volt, hogy az a szolgaszemélyzet egyre másra követte el az ügyetéseket az étek felhordásánál s hogy ez

némileg eltakarva legyen, a vendégek előtt magának *Szalay*nak kellett az étek felhordásával foglalkozni s hogy a bankett úgy és oly simán folyt le, amiként lefolyt, az egyenesen a szakács-művészet nagy mesterének, *Szalay*nak, akinek óber figyelme mindenre kiterjedt, köszönhető csak.

Majdnem hihetetlenek látszik, hogy *Mihályi*, akinek értelmességét senkisen tagadhatja s aki mint feltűnően szép férfi, a székesfehérvári nők kegyencze és pedig egész méltányosan és aki a fővárosban is ismeretes s e lap szerkesztőjének is személyes barátja, úgy ily válogatott közönségű vendégek számára nem iparkodott első rangú elhelyező intézetekhez fordulni személyzetét s e mulasztása által kétségessé tette a bankett eredményét, melyet csakis *Szalay* őbersége s mindenre kiterjedő figyelme biztosított, mert hogy többet ne mondjunk, *Mihályi* még arról sem gondoskodott, hogy *Rumbold* fővárosi díszítő, aki a *Lambert* kastélyt valóságos tündéri lakká alakította át étkezőben részesüljön s ha *Szalay* nem gondolt rá s fel nem hordja neki az étkeket, a hírneves díszítőnk kénytelen lett volna üres gyomorral elhagyni azt a fényes bankettet, amelyen az étek maradákei is mázsányi terhet képviseltek.

Ha azonban az igazsághoz híven meg is rójuk *Mihályi* eljárását, azon reményben, hogy jövőre hason alkalmaknál az első-rangú intézetekből fogja beszerezni szolgaszemélyzetét. Meg kell dicsérnünk őt azért, hogy a díszes állapot, a melyen *Szalay* szakács művészetének étkéi ragyogtak, magyar nyelven állította ki.

A *Szalay* által összeállított magyar étlap a közetköz volt: *Halak*: Tok, fogas, tengeri rák, rajnai lazac tartár-mártásokkal. *Vad*: Őz-szeletekék áfonyával, vadszertés csipetkével, fáczán pástetom. *Angolos vespence*nye cukorborstával. *Hidegsültek*: Borju sült francia mustárral, liba vegyes-comppal, csirke fejes salátával, roastbeuf ugorka salátával. *Vegyes*: Sonka, malae-galantin, sardina, libamájpástetom, pácolt nyelv. *Gyümölcs*. *Különféle sajtok*.

Midőn *Szalay* művészetét már ez étlapból kellően megismertettük olvasóinkkal, bemutatjuk egyuttal a jeles magyar szakács-művészt arczképét is.



Nemeskéri Szalay Antal régi magyar nemes evang. családból eredt s született 1856-ik évi október 12-én Győrött. Iskoláit ott végezve, a győri püspöki udvarhoz jutott

hol az udvari szakács mellett tanulta a szakácsművészetet, a melyet oly tökélyre vitt, hogy nem csak a szakácságban, hanem a czukrászatban is ma már *Magyarország leghírnevesebb emberei közé tartozik* s művészhírének köszönheti azt, hogy *Fiumében Bathyhányi Lajos* gróf kormányzóánál, a lefolyt farsangi udvari ebédek s estélyeknél ő volt alkalmazva főszakácsként. Azelőtt Erdélyben az szakismeretéről, mint zenészi nagy tehetségéről az egész országban ismert *Nagy Gábornál* volt főszakács, ahol az erdélyi arisztokracia elismerését vívta ki magának. *Nagy Gábor* aki mint jeles zenész, e lap szerkesztőjének mint szintén egyik kitűnő hegedűsnek, nem egyszer említé, hogy Erdélyben oly konyha, mint a fejedelmi volt udvaroknál sem volt, mint amiód az ő konyhája volt akkor, mikor *Szalay* volt annak főszakácsa. *Szalay* jelenleg állandóan Budapesten lakik és éppen most kapta meg azon megtisztelő megbízást, hogy a közösi nagy hadgyakorlatoknál az udvari konyha magyar konyhászata ő vezesse az egész idő alatt. Szép kitüntetés, de senkisésem csodálkoztatik rajta, aki *Szalay* Antalnak igazi magyar szakács művészetét úgy ismeri, mint ismerik azt a magyar mágnások, akiknek egyik keresett és kedves szakácsuk a magyar nemes származású *Szalay* Antal.

Egy jelen volt.

KÜLÖNFÉLÉK.

— *Stadler, Schuszer, Hein.* Ne gondolják a t. olvasók, hogy ez a három név személyeskedést jelent. Világért sem, hiszen a három név tulajdonosa mind derék, magyar érzelmű honpolgár, kiváló szakértársunk; különösen *Stadler* Károly, aki annyit buzgólkodott a vendéglősök országos szövetségének érdekében. Nem; ez a három név egyedül azt jelenti, hogy a lapunkban a vasuti vendéglősök érdekei mellett szót emelő czikk, ország-szerre meleg visszhangra talált és egyre-másra kapjuk a leveleket, hogy indítsuk meg a mozgalmat a vasuti vendéglősök jövőjének érdekében. Mi ezt a legnagyobb készséggel tesszük, nem mőlözhetjük azonban ez uttal a székesfőváros területén levő három vasuti vendéglőst, akik bár talán nincsenek annyira érintve azon verseny által, melyet az étkező-kocsik káros hatásukkal az összes vasuti vendéglősökre gyakorolnak, de mind a mellett, mint szakemberek és befolyásos férfiak, ők volnának leginkább hivatva az ügy élére állani. Mint a székesfőváros, illetve a központ vasuti vendéglősei: ugyanis *Stadler* Károly ur a keleti pályaudvar, *Schuszer* Ernő ur a nyugati és *Hein* Lipót ur a kelenföldi pályaudvar vendéglőse, mint ilyenek, szakképzettségüknel, egyéni kiváló tulajdonságaikkal, valamint a szakértásaikkal iránt mindenha tanusított jóindulatuk-

nál fogva, ők lennének leginkább hivatalos hazai vasuti vendéglősök ügyét melegen fölkarolni, az eddigi tapasztalatokból az az általános óhaj, hogy a fővárosban egy értekezlet hívassék össze e tárgyban. Mi szívesen hívjuk össze az értekezletet, de a leghelyesebbnek és leghatásosabbnak véljük az ügyre nézve, ha oly kiváló férfiak lesznek a mozgalom élén, mint a fentemlítették. Részünkről legzélszerübbnek vélnénk, ha a vasuti vendéglősök szeptember 4-ikére érkezének a fővárosba, mert ez alkalommal lesz t. i. lapunk jubileuma, melyre már számtalan vidéki szaktársunk bejelentette szíves megjelenését. Addig is mindent megteszünk a mozgalom érdekében és annak előmozdítására.

— **Hymen-hír.** König Gizella kisasszonyt, özv. König Antalné kedves s a környéken általánosan kedvelt leányát, június 27-én d. u. 1 órakor vezette otlárhoz a tatai római kath. templomban Szarka István, a troncsányi szállodatulajdonosnak Szarka Jenő szaktársunk fivére. Az ég áldása legyen a megkötött szivbéli frigyén!

— **Az eloptakái fírdő** hírneves vendéglőjében, a „Rómán király”-hoz, a vendéglős teljes személyzetét jónévv egyénekből látta el. Főpincéz: Jónás János, éthordók: Jónás András, Csermák Gyula, Kenyeres Gyula és Szász-Schuszer Dániel.

— **Aregedei víz,** mely a magyar Selters nevet vívta ki, ma már oly nagy elterjedettségnek örvend a fővárosban, hogy alig van vendéglő, mely ezt a kellemes, üdítő, s gyógyhatására nézve is elsőrangúnak elismert hazai ásványvizünket be nem vezette volna, s a nagyközönség igazi élvezettel issza a regedei vizet, amelynek főraktárosa Bliczner Károly volt szállodás, aki nemcsak előzékenységgel, hanem főleg a szakértelemmel szerzett e valóban jó viznek nagy fogyasztó közönségét. Liplay M. pedig, ki lapunk szerkesztőjének rokona, a víz szállításával foglalkozik és a ki a megrendeléseket pontos, előzékeny módon teljesíti, a fővárosi közönség teljes elismerését már is kiérdemelte. Legközelebb a városligeti hírneves, volt Klemens-féle vendéglőbe, melynek tulajdonosa jelenleg Papp Emil, volt közkedveltségű főpincéz, aki nemcsak szakértő vendéglős, hanem sokoldalulag művelt genie, s ki úgy a fosztást, mint az irodalom terén is nevet vívott ki magának, s lapunk több ízben hozott tőle eleven tollal írt tárcaczikkeit, — *mogyózdódn* a regedei víz előnyeiről, bevezette remek s minden igényeket kielégítőleg berendezett vendéglőjébe, melyet a főváros elegáns közönsége szokott fölkeresni.

— **Eljegyzés.** Molnár Vilmos hírneves fő- és székvarósi elsőrendű kesztyűgyáros, a „Magyar Egyesület” lelkes tagja eljegyezte Freund Sidji kisasszonyt, özv. Freund Mihályné bájós és kelemudus leányát. Isten áldása legyen a köteendő frigyén!

— **Ujnonnan berendezett szálloda.** Schweighoffer Lambert, volt orosházi szállodás, a ki legutóbb a párizsi volt kiállításra a „magyar család” tulajdonosa volt, Makón a Korona-szállodát átvette s azt szakérte-

lemmel s a művelt közönség igényeinek megfelelőleg berendezve, megnyitotta. A közönség partolásában részesül a szállodás, ki meg is érdemli, mert mindent elkövet a közönségért, személyzetét is lapunk szerkesztőjének „Országos Közvetítő Intézet”-e útján szerezte be, a melylyel a közönség teljesen meg van elégedve.

— **Alkalm, jó ültetkez.** Az országos színészegyesület elhatározta, hogy a tulajdonát képező s a budapesti központi pályaudvar parkjára néző szép házát, a milleniumi ünnepélyek alkalmára vendéglővé alakítja át s mint ilyet, haszonbérbe ad. Felhívjuk tehát mindazon szaktársainkat, akik ezen nagy előnyökkel kínálkozó üzletet átvenni akarják, forduljanak *Bényei István* urhoz, az országos színészegyesület központiirodaigazgatójához, külső-koroposított, színészház.

— **Sopron vendéglőse,** Ries uram, úgy látszik, azt hiszi, hogy Sopron valahol nagy Németország közepén fekszik, mert nem vévén tekintetbe a soproni magyar közönséget, csupa német pinczéretet tart, amik a magyar szót még hallásból sem ismerik, s ha — mint közelébb az ev. tanítóképző intézet megtartott multságán előfordult, — a tiszta magyar ajku vendég magyarul rendel valamit, a honczegő német pinczérek megbotránykoztatott szemtelenséggel vágnak vissza, hogy: „nicht ungarisch!” Sőt maga a főpincéz még kihívólag hanyortgatja, hogy: „nicht ungarisch!” Hogy az ily dolgok Sopronban előfordulnak, azon méltán csodálkozik mindenki. Mi részünkről csak azt javasoljuk, hagyja ott a magyar közönség az oly vendéglőt, aki nem tudja, hogy magyar kenyőren élve, magyar ügyet kell szolgálnia, s ha ezt fogják tenni, Ries uram majd elküldi német pinczéreit oda, ahová beillenek: Németországba, ott aztán henczeghetnek németüsgükkel, amennyi beléjük fér: de Magyarországon ilyet megtrünni nem lehet s nem szabad. Sopron közönségének reputációja követeli, hogy Ries germanizáló törekvéseinek gátat vessen, mert nem a közönség van a vendéglősért, hanem a vendéglős a közönség kedvéért, s ehhez kell alkalmazkodnia, vagy ha ez neki nem tetszik, tessék kiköltözni Magyarországról.

— **Operaénekes és kocsmáros.** Szolnokot valóságos izgalomban tartja egy *Fábik* Lajos nevű ottani vendéglős brutalitása. A vendéglős ugyanis nem régen *Verecs* Sándort, a magyar kir. operaház kedvelt, ambiciózus művészt, a ki jelenleg *Iház* színtársulatánál vendégzerepelt, a mikor előadás után feleségével a korszamba akart betérni, gyalázatos módon ütni-venni kezdte, úgy hogy a szerencsétlen énekes most súlyos sebekkel betegesen fekszik egy szolnoki fogadóban. — *Verecs* aznap este *Iház* színtársulatával a Felhő Klári-ban vendégzerepelt. Az előadás után haza felé indult nejével, de a szinkörből kivetett ajtó zárta taláta. Hosszabb ideig kellett várakoznia a szakadó esőben, a míg végre az egyik pincéz elő jött. De nem nyitott ajtót, hanem káromkodott, hogy minek alkalmatlankodnak ezek a színészek, a mikor kapupénzt soha sem adnak. A pincézér és *Verecs* közt hangos szóváltás keletkezett. Erre aztán a vendéglős kirohant s a legbrutálisabban bántalmazta *Verecs*. *Verecs* azonnal sürgőnyőzött *Eötvös* Károly ügyvédért, hogy *Fábik* ellen a fenytő feljelentést tegyette.

— **Érdekes szerkesztői üzenet.** A „M.

H.” egyik előfizetőjének a következő szerkesztői üzenetet küldte: L. H. Ha már nagy problémákon törö a fejét, hát fejte meg ezt a problémát, mely a következő, hozzánk intézett levélben van fölvetve: Kedves szerkesztő úr! Ma megint nem mehetek a szerkesztőségbe. Jeges borogatásokat kell raknom a fejemre, amely zúg, zúg és majd meg hasad a gondolkozástól. Egy olyan problémán törtem a fejemet — töröm még most is, — a melybe az öreg *Rottembiller* is bele bonkolhat volna. Hallgassa csak meg, kedves szerkesztő úr! A cetera-utczában tegnapielőt nyitották meg a „Három májusi hurkához” címzett vendéglőt, mely kétségkívül egyike a főváros legelőkelőbb válatatainak. En ott voltam a megnyitási perczelő kezdve egészen addig, a míg „feierabend”-ot nem csináltak és élénk érdeklődéssel figyeltem meg a *főpincéz*ért. Tapasztaltam a következőket: Valahányszor a *főpincéz* a bankopéznre adott vissza, az aprópénz közé, melyet a fizető vendégnek oda számolt, mindig belekeverte egy és ugyanazt a lyukas hatost. Az ilyen vendégek aztán ugy cselekedtek, hogy a lyukas hatost borralóképpen mindig visszaadták a főpincéznek. Ilyeténképen a fizető pincéz vagy kétszázszor kapta vissza a lyukas piczulát. És a kérdés már most az: *Mit kapott, melyit kapott a főpincéz? Leszámoláskor volt-e egyéb használmint az a lyukas hatos, melyet olyan sokszor vissza adtak neki?* Ezen töröm én a fejemet és minél jobban gondolkozom rajta, annál jobban belebonkolok a dologba. *Gulliver*.

— **Szétugrozott játékosok.** A fővárosban újabb időben ismét erősen üzök nyilvános helyeken a hazard-játékok. A rendőrség az éjjeli razziait tartott több kávéházban s egész sereg játékosat ugrozott szét. Az újpesti-uton a Váradai s a dob-utczában a Woll Izidornó kávéházában ugrozottak szét egy ferblitz társaságot. A nádor-utczai „Venezia” kávéházban, mely Weisz volt mézáros tulajdona, több társaság jött. Mikor a detektivek bementek a földszinten játszóttak Sugár Béla, Böhm, Theimann, Strasser, egy országgyűlési képviselő, ifjabb Lindenbaum és Öri. Az emeleti helyiségben csak két játékos találtak. Caalit és Bottot. Mindannyi jómódú fővárosi ember. A kávéházban ezen az egy éjszakán 45.000 frt fordult meg a játékosok kezében. A detektivek ugyanazon az éjjelen az Arvay-kávéházban is tetek látogatást, a hol szintén hazardjátékosokra találtak. A játékosok nevei ezek: Rozenthal, Magyarai Béla és Géza, Caibe és dr. Baracs Géza lelkes, a kinek a neve a most esztendőben sokat szerepelt a törvényeszi rovatban. Mind az ötöt a IV—V. kerületi kapitányságra kísérté, a hol jegyzőkönyvet vettek fel velük. Reggel aztán elbocsátották valamennyit. Valamennyi hazardjátékos s a kávéháztulajdonosokat, akik a tiltott kártyázást megtörték, följelentette a rendőrség a bíróságnál. Még vagy harmincz főváros kávéház ellen érkezett följelentés a rendőrséghez, mely valamennyi bevadott kávéházat felügyelet alá helyezte. Nem régen büntették meg a kávépartitársulat elnökét, *Némái* Antalt is, hazard-játék miatt.

— **Nagy a drágaság Chicagóban.** Chicagóban a világhiállítás miatt óriási most a drágaság. Egy darab vajas kenyőr sonkával 1 frt 20 krba kerül, de ez nem elég; a tányért használatár, a melyben az ételt hozzák, külön kell fizetni, mégpedig nem kevesebb, mint 40 frt. Egy nagy pohár sör 1 frt 20 krba, egy covert pedig, mely husból, főzélékből, kávéból és gyümölcsből áll, 7 frt 40 krba kerül, de a mi a legszomorubb, a roppant drága ételek még azonfölül rorzszak is.

— **Az „Aranyas” halottai tora.** A belvárosnak legtrébbé épületei közül való az „Aranyas” vendéglőadó, mely mindig gyülekező helye volt a főváros hazafias polgárságának. Itt ülték össze hetemként a „sasok” kik országos szerepelt játszóttak Budapest közelében. Itt tanýozott hajdan a mőkőrdő híres Bernáth Gázi, itt él és hal meg a Mathuszelem-korú öreg Áldásy. Sok hazafias mozgalom indult ki e régi fogadó vendéglő köréből.

A fogadót azonban közelebb lebotjták. Telket ugyanis az országos kaszinó vette meg, mely oda díszes palotát épített. A fogadó törzsvendégei tegnap bucsulokomát tartottak, melyen egymást érték a szellemes felkötözöttök. A társaság tagjai egyúttal írásbeli nyilatkozatban kötelezték magukat, hogy az „Aranyas” halotti torának évfordulóján ezentul mindig lakomára gyűlnek.

A székesszékfélérvári pénzér. egyet, melynek egyik alapítója lapunk szerkesztője volt, múlt héten tartotta rendes évi közgyűlést, ahol Fehér Imrét, özv. Ulmanné kávéházának főpincézét, Trummer Sándor kávé, volt egyleti elnök ellenében nagy többséggel egyleti elnöknek választották. Pénztáros Mihályi Ferenc vendéglős lett. A közgyűlésen Trummer Sándor azzal a botrányos indítvánnyal lépett fel, hogy takarékosági szempontból ne járassa többé az egyesület lapunkat. Bizony szomorú fényt vet Trummer ur hazafiasságára és gondolkodási módjára, hogy éppen a magyar vendéglős szakirodalom bőven akar egy pár krajcárt meglakarítani, mert az az érv, hogy ugy is többen járatják lapunkat, először nem felel meg a valóságnak, tisztelt Mihályi Ferencnek, özv. Ulmannénak és Mészér Ferencnek, bizony azt senkisésem járatja Fehérváron, Trummer úr legkevesebbé, aki 10 éves fennállása alatt egyszer sem fizetett elő lapunkra. Ezért nem tanácsolja talán másnak, mert úgy van vele, mint a vak a színnel, aki elé hiába tartjuk a legremekebb színeket, nem tudja megítélni azokat. Trummer úr se lelkesedjen a magyar szakirodalom iránt, azt tartja, másnak sem kell lelkét művelni.

— A vendéglősök figyelmébe! Lapuk olvasóinknak becses figyelmét felhívjuk Schubert János Pál fővárosi hírnévű késményes és müköszürtsi mesternek jónak bizonyult saját gyártmányaira Schubert János Pál ur, egyike ama törekvő fiatal iparosainknak, kik szakmájuk terén a magyar ipar díszességét állapították meg. Szaktársainknak tehát a legmelegebben ajánljuk nagy raktárát, mely Buda-

pesten a granátos-utca 3. sz. alatt van. Mindenféle konyha és asztali ékecs a legjobb minőségben nála kaphatók a legolcsóbb árban. Ismerve a czérg régi jó hírnévét, reméljük, hogy szakértésaink méltányolni fogják Schubert ur hazafias törekvéseit s megrendeléseikkel nem fognak késni a magyar késményi ipar eme tekintélyes megalapítóját elhallgatni, ezáltal az idegen külföldi kapzsi versenyt meggátolni.

Magyar királyi államvasutak Üzletvezetősége Kolozsvárt.

Szám 17433—1863.

Pályázat

A magy. kir. államvasutak Kocsárd, Törvis, Nagy-Szeben és Segesvár állomásán 1893. évi december hó 31-ével megírtatott állomási vendéglőüzlet bérbeadására iránt ezenul nyilvános pályázat nyitattik.

A bérlet három évre kötöttik és pedig 1894. évi január hó 1-től 1896. évi december hó 31-ig terjedő időtartamra. A vendéglői üzlet gyakorlatiáshoz szükséges helyiségekben kívül a vendéglős mellékhelyiségekkel kiegészítet magánlakást is nyer.

Felhívatnak említfogva mindazok, kik a nevezett állomási vendéglők egyikét vagy másikat bérbevenni óhajtják, hogy szabályszerűen bejegyztessék a kellő bizonyítványokkal felszerelt ajánlatukat legkésőbb f. é. július hó 29. déli 12 óráig a magyar kir. államvasutak kolozsvári üzletvezetősége általános osztályához (titkárság) címezve benyujtani, vagy beküldeni sziveskedjenek.

Különösen megjegyeztetik, hogy az ajánlattevők a megjelölt állomási vendéglők csak egyikére pályázhatnak; több vendéglőre tett ajánlatok tehát nem fognak figyelembe vétetni.

Az ajánlatok külön lepecsételt borítékban küldendők be s a boríték következő czímzesséll látandó: „Ajánlat a . . . állomási vendéglő bérletére.”

Az ajánlattevő köteles a kolozsvári üzletvezetőség egytíjtpénztáránál f. év. július hó 28-ig bántépénzképpen 100 forint készpénzben vagy állami lététkre alkalmas értékpapirokban letébe helyezni, vagy oda posta utján külön borítékban beküldeni, mivel különben az ajánlat figyelembe vételni nem fog.

Az igazgatóság fentartja magának a jogot, hogy az ajánlattevők közül, tekintet nélkül a felajánlott összeg magasságára, szabadon választhasson.

A vendéglők bérletére vonatkozó feltételek a m. kir. államvasutak kolozsvári üzletvezetősége III. osztályában tudhatók meg, a melyekre nézve e helyen is megjegyeztetik, hogy bérbeadásul vendéglői üzletben csakis hazai sör mérhető ki.

Kolozsvár 1893. jun. 23. Az üzletvezetőség.

Hirdetmény.

Somogy-Csurgó nagy községe egy nagy dísztermet, kávéházat, éttermet, 11 szobát, casinói helyiségeket, bor, sör és jégpincézet, mézsárszékét, magában foglaló, a főterén ujonnan épült

„KORONA” VENDÉGLŐJÉT

mellék épületekkel és kerttel együtt, — valamint az ó-városi részen szintén ujonnan épült, korszerű 7 lakrészből álló vendéglőjét, mellékhelyiségekkel, kerttel és mézsárszékkel együtt 1893. évi október hó 1-től számított 6 egymásután következő évre nyilvános árverés utján haszonbérbe adja.

Az árverés 1893. évi július hó 16-án délutáni 3 órakor a község tanácstermében fog mezejtteni.

Árverezők kötelesek az árverés megkezdése előtt 250 forint, illetve 50 forint bántépénzként letenni alulírott községbíró kezébe.

Zárt ajánlatok, melyeknek az ajánlott összeg 10%-át magukban kell foglalniok, a fentemlített záros határidőig szintén alulírott község bíróhoz küldendők — Később érkező ajánlatok el nem fogadhatnak.

Az árverési részletes feltételek a haszonbérbe adó nagy község jegyzői iró-dájában megtekinthetők.

Somogy-Csurgón, 1893. évi június hó 19-én.

Szabó Antal

Postek Antal
bíró.

Bérleti hirdetmény.

„Az Európa szálloda Kassán”

mint I-ső rangu, a legmagasabb igényeknek megfelelő, fényes újberendezésű jelenleg házilag kezelt szálloda, szakavatott, megbízható vállalkozóknak hosszabb évsorra minden üzleti felszereléssel azonnal adatik bére.

A szálloda a vasúti indóháztól a gyönyörű Széchényi parkon keresztül vezetett 2 percznyi sétávalásra, a Malom- és Barkóczy-utca sarkán fekszik, a honnan a város közepe (nagytemplomter) 2 percznyi sétával elértek.

Gyönyörű és egészséges fekvése miatt — közvetlen a Széchényi városi-park mellett az Európa szálloda fényesen berendezett 40 szobával, szép étterem és villágos elegáns kávéházi helyiségeivel a t. ez. utazóközönségnek nem csak kellemes, esendes otthont, de minden csak kívánható kényelmet is nyújt.

Bérleti feltételek a vállalkozóknak igen kedvezőek; tudtul adom azonban, hogy csakis teljesen megbízható szakértő es adósságment vállalkozókkal értekezettik, — a kik legalább 10,000 frt tulajdon készpénztökét kimutathatnak. Casikis olyan vállalkozók hivatnak fel, hogy forduljanak melébb a szállodatulajdonosnak alírott megbízottjához.

Demeter Titus,

h. ügyvéd.

Kassán

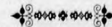
Forgács-utca 8. sz.

Borszéki borviz

a continens legjobb és leghiresebb természetes szénsavdus

savanyuvize

Borral keverve a legkellemesebb üdítő ital, a borszinét nem változtatja.



Kapható minden fűszerkereskedésben.

Vezérügynökség:

KOVÁCS ÉS MEZEY

thea és rum nagykereskedők,

Budapestben, Kerepesi-ut 6-k szám.

Budapest fő- és székváros villamos világítása.

Miután a fő- és székváros törvényhatósági bizottságának folyó hó 18-án tartott közgyűlése a villamos világítás szolgáltatására vonatkozó, s velünk kötendő szerződést helyben hagyta, azonnal hozzáfogtunk a szükséges villamos művek felállításához.

Az előkészületek akként foganasítottak, hogy esetleges t. cz. fogyasztoinknak a villamos áram szolgáltatását már ez év őszére helyezhetjük biztos kilátásba.

A t. cz. ködönység kényelmére VII. ker., Erzsébet-körut 24. sz. alatt külön villamos irodát nyitottunk, a hol is:

1. a villamos világításra vonatkozó mindennemű felvilágosítással szívesen szolgálunk;

2. átveszünk ugyanott bejelentéseket a főváros utcáiban lefektetendő kábelhálózatunkhoz való csatlakozásokra és

3. elvállaljuk ugyanott a villamos berendezésekhez szükséges költségeloirányzatok díjmentes elkészítését is.

Felhívjuk tehát a t. cz. közönséget, hogy a villamos áram igénybevétele iránt a szükséges bejelentéseket nálunk mielőbb megtenni sziveskedjék, mivel a kábel-fektetést a főváros utcáiban már a legrövidebb idő alatt kezdtük meg, és mert azon bejelentések, melyek velünk előbb közöltenek, mint a hogy a kábel-fektetés az illető utcában foganasított, előnyben részesülnek.

A budapesti légszuszgydrak helyi igazgatósága.

Villamos-iroda: Erzsébet-körut 24.

FŐHERCEGI SZT.-MARGITSZIGETI FELÜGYELŐSÉG.

✿ Szt.-Margitszigeti üdítővíz ✿

Ez a szénsavval dúsan ellátott

— **Á S V Á N Y V I Z** —

a legkiválóbb és legolcsóbb bakterlimentes

asztali víz és egészség ápoló ital.

Kitűnő eredménnyel használtatik: **Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-, gége-, tüdő- és hólyaghurutnál.**

Kapható: legtöbb gyógyszerárban, ásványvíz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

Főraktár: WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

TELEFON 90-97.

Á R A K :

1 literes üveg 20. az üres üveget 10 kr. visszafizetés
1/2 literes üveg 15. „ „ 9 „
15 üveg á 1 liter, vagy 25 üveg á 1/2 liter bérmentesen házhoz szállítatik.
Ismételadók engedményben részesülnek.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Kösziklából fakadó kristálytisza VÉGHLESI

„V E R A“ FORRÁS

Hazánk igen kedvelt szénsavdús savanyúvize.

Hathatós szer az emésztési zavaroknál.

Borral vegyítve kellemes, savanykás ízű és tiszta üdítő-italt képez

a bort nem festi

a miért a nagyérdemű közönség **fröccs** gyanánt nagyon kedveli, s e végből a vendéglős urak igen felkarolták

Legjobb orvosi bizonylat a VERA FORRÁS-ról

A véghelesi „VERA“-forrás vizét, úgy a nyilvános gyermek-gyógyintézetekben, mint a magán-gyakorlatomban: az emésztési és légzési szervek, nemkülönbén a vizelési bántalmak, úgyszintén az angorkor és vérszegénységben szenvedő gyermekeknél évek óta sikerrel használok. Általában a gyermekek e vizet szívesen isszák s minthogy az anyagcsere élenkitű, s így a szervezetet erőstli, azt nemcsak beteg, de egészséges gyermekeknek és amennyiben, mint tisztán forrásvíz a trachyt-sziklából nyertik; tiszta ivóvíz hiányában, vagy járvány alatt rendes használatra különösen ajánlom. Budapest, 1893. március hó 25-én. **Dr. Kövér Kálmán** gyermek-gyógyász.

Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben. — Főraktár:

VII., Erzsébet-körut 56.

Valódi visontai és gyöngyösvideki HEGYI BOROKAT

eredeti nemes fajokban jutányosin és gondosan szállít
VISONTAI HENRIK pincéssete
(Alapít. 1850. évben.)
G Y Ö N G Y Ö S V I D É K I.

ÁRAK: Fehér és siller borok 22, 24, 26 frt. Asztali vörös borok 26, 28, 30 frt 1885. visontai vörös peccenybor 35, 45, 55, forint. 1880-iki visontai csemegebor 75 frt. Fehér pecceny- és rizling-borok 32, 38, 35 frt.
100 literenként utánvétel mellett.

Hordók a beszerzési ár felszámításával kölcsönöztenek. Próbaküldemények 50 ltertől feljebb. 100 literen aluli küldemény literenkint 2 krajzárral drágább.



Stiller

József

Budapest,

Gyár és iroda:

nagydiófa-utca

13. szám.

Stiller József es. és k. szab. jégsekrenyek gyára.

Budapestben, ajánlja elismert törv. védett leg jobb szerkezetű és kintetett hűtőkészülékét, sör, víz, vaj, nyers hus hűtésére, ételhűtőket házi szükségletre, fagyalt készületeket és fagyalt reservoirekat, bormérés berendezéseket és legújabb szerkezetű pezsgó-csapokat.



Képes árjegyzékek ingyen.



Gróf Eszterházy Cognac

mely tiszta borból készül, a közönség kedvelt itala
mindenütt kapható.

Központi iroda:

BUDAPESTEN, VI. kerület, Külső váci-ut 23. szám.

Hazánk legkedveltebb savanyuvize

MOHAI

ÁGNES

FORRÁS

Kitűnő szolgálatot tesz az emésztési zavaroknál.

Gazdag szénsavtartalmu. — A bornak színét nem változtatja. — Természetes ízét kellemessé teszi,

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

Ujabbban a homokos talajban termett savanykás borokhoz kiváló előnyösnek bizonyult az Ágnes-forrás savanyuvize.

Ujabb orvosi bizonylatok az Ágnes-forrásról Mohán.

A mohai Ágnes-forrás vizét hosszú évek során át rendelem s jó szolgálatot tesz a gyomorhurut, a vékony belek hurutos állapota, hólyaghurut és torokhurut eseteiben.

Dr. Kélli Károly,
ny. r. egyet. tanár.

Kötelességemnek tartom értesíteni, hogy a lefolyt kolera-járvány alatt mohai Ágnes-forrását kitűnő sikerrel rendeltem. A gyomor és bél működését rendkívül hathatósan támogatja, a nélkül, hogy mint a többi savanyuvizek nagy része korgást és hasmenést okozna. Örömmel konstátálhattam, hogy nemcsak a hazai, hanem a külföldi ásványvizek között is legelőnyösebb helyen áll.

Budapest, 1892. november 17.

Dr. Glaser Marcel.

A mohai Ágnes-forrás vizét, mint a természet által adott egyik megbecsülhetlen kincsét, a legnagyobb mérvben szoktam orvosi gyakorlatomban betegeknek ajánlani; a kórjavalat, melyeknél ezen vizet adom, heveny és idült gyomorhurut, az eredmény minden esetben kielégítő.

Adja Isten, hogy a külföldi hasonlézra alkalmazott vizeket teljesen kiszorítsa hazánk ásványviz-forgalmából.

N.-Szalonta, 1892. október 20.

Dr. Deme Béla,
járás és Bihar-m. t. b. főorvos.

A kolera-megbetegedés ellen präservatív gyógyszernek bizonyult.

Friss töltésben az ország minden gyógyszer-tárában, fűszerkereskedésében és vendéglőjében kapható.

Országos
főraktár

Édeskuty L.

cs. és kir. és
szerb kir. udv.
ásványviz-
szállíttónál.

BUDAPEST, Erzsébet-tér 8. sz.

Fontos!

sérvben szenvedőknek.

Ajánlom saját készítményű sérvkötőmet, orthopédiai készülékeimet, valamint a betegápoláshoz szükséges mindennemű kötelek-kelméket a legjutányosabb árakon:

1 amerikai ruganyos sérvkötő egyoldalú 4 ft 50 kétéoldalú 7 ft 50-ig.
1 francia acélrugóval sérvkötő egyoldalú 2 ft 50 kétéoldalú 5 ft 50
1 francia acélrugóval sérvkötő egyoldalú 5 ft 50 kétéoldalú 8 ft 50-ig.

Nagy raktár haskötőkből, köldök-sérvkötőkből, görcsér-harisnyak, egyenestartókból, irrigateurokból, sebfejtendőkből, szarvasbírmdrágok, takarók- s vánkóscokból, valamint minden e szakba válogó czikkekből.

Legkitűnőbb pinézértáskák

nagy raktára jutányos árban.

MOLNÁR VILMOS

sérvkötő és kesztyűgyárosnál

Budapesten, Károly-körút 19. szám
(báró Orczy-ház).

NEHÉZ KÓR

(epilepsia)

visszaesés nélkül gyógyítható. A tudomány ezen csodálatos vívmányát ezek igazolják. — Kimerítő értesítések választélyeggel ellátva

„Office Sanitas“ Paris
30, Faubourg Montmartre cím alatt
intézendők.

Vendéglő bérbeadás.

Halason, a vasút mentén,
a főtéren levő nagyon látogatott

szálloda és vendéglő

halálozás miatt kedvező feltételek mellett **bérbeadó**, akár egész berendezéssel együtt azonnal átvehető.

Mintegy 150 hektoliter ki-tűnő fehér bort is eladok.

ÖZV. PATKÓS BENÓNÉ,
Halason.

Tiszta vér az egészség.

Tífkos betegségek, sömör, kiütések, halványosság általános lankadság, gyöngeség eltűnnek, egészséges vér mellett. Biztosítjuk a gyökéres eredményt, a mi mód-szerünk használata mellett.

Tudakozódásoknál válaszbélyegek mellékelendők.

„Office Sanitas“ Paris
30. Faubourg Montmartre.

Eladó szálloda.

Erdélyben megye székhelyén egy jó menetű **szálloda (Hotel) szabad kézből eladó**, czim a kiadóhivatalban.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
legtisztább égványon
SAVANYU-KÚT

Pályázati hirdetésny!

Békés-Csaba 35.000 lakosu, a m. kir. államvasutak gócpontját képező, a község közepén a piactéren fekvő

„FIUME“ szálloda

a f. 1893. évi október 1-től hat egymás után következő évre, tehát az 1893. évi szeptember 30-ig **bérbe kiadó.**

Az 1000 frt. bánatpénzzel ellátott zárt ajánlatok alólirott előljárásánál a f. évi augusztus 6-ának déli 12 órájáig benyújthatók.

Az ajánlatok versenytárgyalása aug. 7-én d. e. 10 órakor tartatik meg.

E szállodának a modern kiválmak szerint **való átalakítása** — mintegy 12 ezer frt költséggel — a f. év okt. és november havában czéloztatik végrehajtani, esetleg bérbe vevő kívánsága szerinti időben.

Az átalakítási tervrajzok és feltételek a mérnöki hivatalban bármikor megtekinthetők.

E szálloda helyiségei: **18 vendégszoba**, azonkívül a vendéglős részére **megfelelő lakás az emeleten**, a földszinten a főterre nyíló **nagy és díszes kávéház**, egy tágas ebédlő, továbbá a gazda közönség részére külön **kávéház**, egy üvegezett **nyári söresarnok**, kiváló nagy és megfelelő **pincede helyiség, jégverem, cselédlakok, istállók** stb. s a szükséges mellékhelyiségek, közvetlen összeköttetésben a redcut épületben lévő táncsterem és színházzal.

Kelt B.-Csabán, 1893 június 15-én.

Csaba község előljárói:

Korosy László első jegyző.

Maczák György bíró.

(Utánnomás nem díjaztatik.)

Gróf Andrássy Géza

parnói uradalmából

GERBER ULRICH

SAJTGYÁROS

Tussa-Ujfalu, u. p. Parnó

(Zemplénmegye).

szétküld bérmentve bármelyik postaállomásra utárvét mellett **1-sőrendű magyar ementhali sajt**, 5 kgros posta-csomag 4 frt 70 krért. **1-sőrendű magyar felementhalisajt** 5 kgros postacsomag 4 frt 10 krért. **1-sőrendű magyar groji sajt** 5 kgros postacsomag 3 frt 70 krért. **1-sőrendű magyar trappista sajt** 1—1½ kilós kerekében, 5 kgros postacsomag 3 frt 70 krért. — **Nagybani vevőknek megfelelő árengedmény.**

Sürgőnyozlm: „Gerber, Parnó“.

Eladó vendéglői és kávéházi üzletek.

A „Vendéglősök országos közvetítő intézeté“nél (Budapest, IV., Zöldfa-utca 18. sz.) számos szállodai, vendéglői és kávéházi üzlet van eladásra bejelentve, mely körülményre a venni szándékozók becses figyelmét tisztelettel felhivom.

Ihsz György.

a vendéglősök orsz. közz. int. tulajdonosa.

Eladó fürdőhelyiség.

Egy csinos vidéki városban levő **vendéglői** üzlettel egybekötött **fürdőhelyiség**, mely szép fekvésű parkkal van körülveve, jutányos áron eladó. A fürdőüzletre csak oly szakképzett **vendéglős** reflektálhat, ki 3—5000 forinttal rendelkezik. Bővebb felvilágosítást a „Vendéglősök Lapja“ kiadóhivatala nyújt.

**Vendéglősök és regale bér-
lők figyelmébe!**

Kitünő schiller borokat 14 frtért

„ **fehér** „ **18** „

„ **vörös** „ **20 frtért**

szállít

Rotter Simon és fia

pinceszete

Duna-Földváron.

Szétküldés 6—700, és 3—4000 literes hordókba utárvétel mellett, a hordók bérmentesen visszazállítva a földszámított árban 4 héten belül visszavétnének Hat hordó rendeléménynél az árak 1 frttal olcsóbbak.

Eladások jó referenciákkal mellett időre is eszközöltnének.

Legjobb védőszer járványos betegségek ellen!

Előmozdítja az emésztést, köhögési ingert enyhíti.



Olesó árak.
Beírások ingyen.

Főraktár: Budapest, V. ker. Lipót-körút 21. sz. Igazgatóság: Bad RADEIN, Styria.

Eladó zenélő óra.

A budapesti kerepesi-úti „Debrecezen városá“-hoz czimzett vendéglobben levő zenélő órához teljesen hasonló, jókarban levő **zenélő óra** jutányos áron eladó. Vendéglős urak nálam megtekinthetik.

Horváth István,

hangszerkészítő,
Budapest, VII., Erzsébet-körút 2.

B I K S Z Á D GYÓGYFÜRDŐ

SZATMÁRMEGYÉBEN.

Megnyitás: május 15-én.

Ezen égvényes, konyhasós savanyúvíz kitűnő hatású heveny és idült gyomor- és bélhurutban, a léző szervek hurutos bántalmaiban, máj- és epebajokban, vese és a húgyhólyag betegségeiben.

Ez évben nagy átalakulások történtek, ugy a fürdő szépeszeti, mint gyógyberendezését illetőleg.

A fürdőben ivó, fürdő- és beléző gyógymód alkalmaztatik. Savó kura. Hidegvíz gyógyintézet. Zuhanyok. A betegek szórakoztatásáról kellőleg van gondoskodva.

Kitűnő élelmezésről ez évadban, valamint a jövőben is az által lett gondoskodva, hogy szerződöttette a budapesti Pannónia szálloda főszakácsát Lukács Ferencz urat, a kinek országos jó hírneve minden tekintetben nemcsak biztosítékot nyújt, hanem a legmagasabb igényeknek is képes lesz megfelelni.

Vasuti állomás Szinyér-Váralja és Técső, hol alkalmas kocsik kaphatók, bármely állomástól 2 $\frac{1}{2}$ óra alatt el lehet érni a fürdőt. Helyben fürdőorvos és posta.

A bikszádi gyógyvíz országos főraktára EDESKUTY L. esz. és kir. szerb királyi udvari szállítónál V. ker. Erzsébet-tér 8. szám alatt van, a hol az mindig egészen friss töltésben beszerezhető.

Gyógyfürdő-igazgatóság.

VILLÁNYI BOROK.

Valódi nemes hegyborok. Megrendelhetők a Váradi-féle pinczegazdaságtól Villányban. (Baranya-megye.) A borok valódiságáért szavatolva. **Vörös borok** 1889. Portugesi 24—39 kr.-ig literenkint. 1886. válogatott 35—40 krig literenkint. 1884. kabinet 45—60 krig literenkint. O- és új **sillerborok** 18—24 krig literenkint. **Fehér borok** 1891. és 1890. asztali 22—30 krig literenkint. 1886. pecsényeborok 36—40 krig literenkint. 1884. rizlingi és muskatell 45—60 krig literenkint. **Vörös és fehér aszuborok** 80—120 krig literenkint. **Szilvium** 0.80, 1.00 frtig literenkint. **Cognac** 1.50—2.50 frtig literenkint. **Törköly vagy keseripálinka** 50—60 krig literenkint. — Mintaküldemények 50 liter hordóként utavét mellett. Pálinkák és aszuborokból 3 $\frac{1}{2}$ literes fonott kosár-tüvegekben postán is küldetnek. Vendéglősöknek és kereskedőknek, jó czégeknek hitel is adatik. Mindenkit óva intünk az ugynevezetti „borkivonati” megvételétől, mert az teljesen használhatatlan.

Nagyvendéglő.

Hajdu-Böszörményben a város főterén fekvő egyedüli

nagy vendéglő

haszonbérbe kiadó. A bérleti feltételek megtudhatók: a fogyasztási és italadók kezeléségnél H.-Böszörményben.

Klősz György

fényképészeti műintézet

Budapest,

V. ker., hatvani-utca 18-ik szám.

Elvállal mindennemű fényképi felvételeket, többszörítéseket gépekkel, iparmű- és tantárgyakról, stb. hotolithographia, cinkographia, fénynyomat, autographia, fénymásolat.

PAPRIKA.

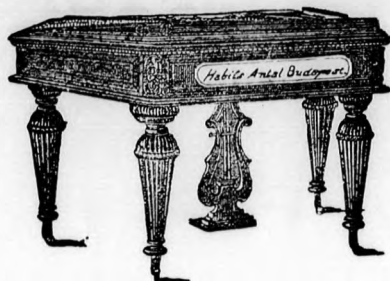
Paprika legfinomabb ...	100 kiló	98.—	frt
Debreczeni kolbász... ..	"	72.—	"
Paprika kolbászka	"	pár	8.—
Tarhonya tojasos	"	kiló	32.—
Vöröshagyma	"	"	—
Fokhagyma	"	"	—
Zöldség vastag legszebb ...	"	esom.	—
Új krumpli	"	8.—	"

BENISCH S. J. Szegeden.

HABITS ANTAL

hangszerész, különleges czimbalomkészítő

Budapest, VII., Erzsébet-körút 42.



Ajánlja a n. érd. közönségnek saját gyártmányu hangszereit, különösen pedig nagy gonddal és szakértelemmel készített erős- és tiszta hangu

czimbalmait,

a legjutányosabb árban.

Javítások és hangolások elfogadtatnak. Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Árjegyzékek kívánatra bérmentve küldetnek.

BORHEGYI F.

ezelőtt **Lápossy F. és társa**

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

BUDAPESTEN,

Gizella-tér 1. szám (Haas-palota)

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 teljesíttetnek.

Minden borkezeléshez szükségeselt anyagok és pedig vizahólyag, borzamat (Wein bouquet), borderítő por (Klärungspulver), ugy porok a bor savanyúságának megszüntetésére; továbbá tökéletesen ártalmatlan borfestékek, glycerin, gelatin, kénlapocskák, nemkülönbön parafa dugók és palackokra való czincspikkék (Kapseln) a legjobb minőségben és legdúsabban kaphatók:

WATTERICH ARNOLD

úr kereskedésében

Budapest, Dohány-utca I. sz. alatt.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, főleg kötött szénvartartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvjá a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a főleg kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatásu alkotórészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközli. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénvartartalomban erősebb ásványvizet, mint a **seltersi, gleicherbergi, tüdőbajokban**, különösen **tüdővérzésnél** már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézeiben, különösen a leglátogatottabb **Görsborsdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kéty, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és hugyszervek** általános hurutos bántalmáival.

Mint ivóvíz

präservatív gyógyszernek bizonyult a **kolera**-megbetegedés ellen.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos
főraktár

Édeskuty L.

cs. és k. és szerb
k. udv. ásványvíz-
szállítónál,
Budapest.

Ügyszintén kapható minden gyógyszerertárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.



Legfinomabb kivitelű

Palaczk söröket

csakis a **Dreher-féle sör-főzdeből** szállít szilárd és pontos eszközlés mellett

Karner Samu

sörszállító.

Pinczék s töltőraktár **Kőbányán, Budapest mellett.**

Árjegyzékek kívánatra bérmentve.



Hirdetéseket

a

„VENDÉGLŐSÖK LAPJA“

részére

felvesz a kiadóhivatal:

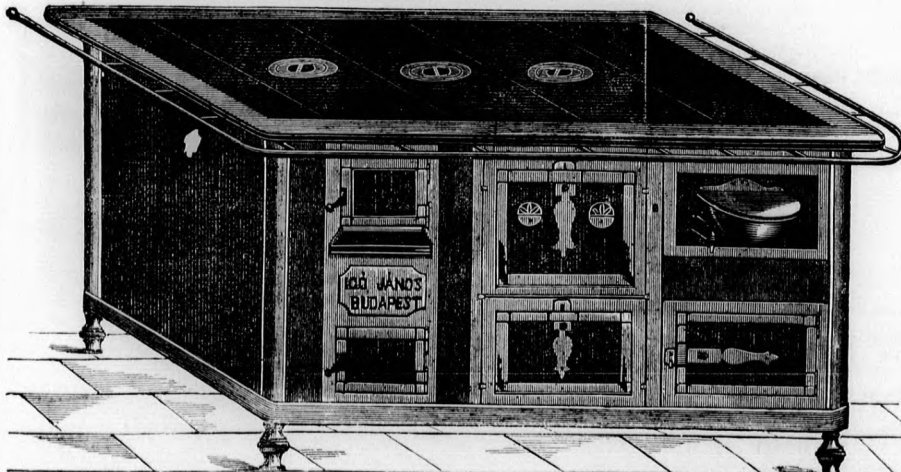
IV. ker., Zöldfa-utca 18. sz.

IGÓ JÁNOS

épület és mulakatos, takaréktűzhely készítő.

BUDAPEST, VIII-ik kerület,

Hunyadi-utca 41-ik szám.
(saját házában.)



a vendéglősök, kávéosok és magánházak számára

raktáron tart és készít minden alaku legjobb

takarék-tűzhelyeket.

Mintarajzokkal ellátott árjegyzékek kívánatra ingyen küldetnek.

SZEMÁNYI FERENCZ

Pécs-Baranyavarmegye törvényszékileg bejegyzett borászati irodája.

Van szerencsém a nagy közönségnek becses tudására adni, miszerint borászati irodánkban több ezerekre menő hectoliter különféle borok vannak újra maguktól a **termelőktől** eladásra bejelentve **93 pinczéből**. Ezen eladásra szánt borok a termelők pinczejében mind megvizsgáltattak (borászati uton) és azok tiszta, jó és természetes boroknak ismertettek.

Borászati irodánkban nem lévén más czélja, minthogy a nagy fogyasztó közönség ez **uton szerezhesse be magának magától a termelőtől borszükségeit**, valamint biztosítant óhajluk (a világ előtt) **baranyamegyei és pécsi termései boraink jó hírnevét** és még, hogy a nagy fogyasztó közönség ez uton juthasson igazán tiszta, jó, természetes, olesó és hamisítlan **borokhoz**. Igaz feladatunk nehéz! Különösen a mostani viszonyok közepett, de kitartásunk és páratlan odaadó kiszolgáltatásunk következtében már is bámulatos eredményt ért el borászati irodánk, mert a nagy fogyasztó közönség **országserzte** ez általunk jól felfogott közös érdekű intézményünket támogatásával olyannyira magának ismerte, miszerint **borászati intézményünk erkölcsi oldala is elismertett.**

Az eladásra bejelentett borok részletezve a következők:

1. Baranya délvívidéki fehér asztali borok hectónként 18, 20, 22 forintig. — 2. Baranya délnyugat vidéki fehér asztali borok hectónként 17, 20 forintig. — 3. Pécsi termései finom jó fehér asztali borok hectónként 24, 26, 28 forintig. — 4. Pécsi fajborok, pecsenye borok, valamint szentmihályi, szilvási 1879. évtől 1886. évi termései hectónként 30, 36, 40, 42 forintig. — 5. Jó minőségű siller borok hectónként 15, 16, 18, 20 forintig. — 6. Villányi és ezen heglánczból származó **vörös borok** hectónként 18, 20, 22, 24, 26, 28 forintig. — 7. Régi villányi, kövesdi kitünőségek **vöröborokban** hectónként 30, 36, 40, 45 forintig. Végül megemlítjük, miszerint vidékünkön igen jó és finom **törköny és szilvapalinka** is kapható a termelőktől nagyobb mennyiségben és kicsinyben; nagyban **törköly-palinka** hectónként 40 frtért, **szilvapalinka** pedig hectónként 60 frtért. Az eladás kicsinyben és nagyban a világ bármely részére is eszközöltetik **kívánatra, a borok elküldéséhez hordókat is adunk**, melyek olcsón számíttatnak és a mélyeket esetleg a **fölszámított árban bérmentve vissza is fogadunk.**

Megrendelések, úgy minden egyéb levelezések a borászati irodához: **Pécsett, gyár-utca 9. szám, Szemányi Ferenchez** intézendők. A megrendelt borok az iroda által legszigorúbb ellenőrzés mellett küldetnek el a megrendelőknek utánvét mellett. Ezek után kérjük a **nyagon tisztelt borfogyasztó közönséget, közös érdekű lelkiismeretes, tiszta és a maga nemében páratlan intézményünket becses támogatásával megajándékozni**, valamint egész bizalommal felénk fordulni sziveskednének
Teljes tisztelettel **Szemányi Ferecz**, borász.

Nyerálóba, fürdőbe utazóknak!



Indiai hinta-ágy fák közé vagy szobában 4.50, 6.50, 10 frt, nagyobb lékészel kitesztelhető 10, 14, 20 frt. Gyalogtáshoz lapora összevethető kényelmes ülést székek, egyszerűrendű bot gyantán szőlők, frt. 2.70.

Japán paperny 5 80 ktról 15 frt. **Kerti legyező** 10 ktról 3 frt. **Erős gyermekkosza** 0.50—15 frt. **Légyölő-készülék** ennyire 30 kr. Az egész éjszakai táshoz tiszta ádító szódavíz nyírunk könnyű hatású módjára **dr. Fèvre párisi tanács szódavíz** 10, 20, 30 frt.

Vásárhelyi-féle gyors-vajkészítő-gép a legújok és legjobb 8.50 15.— 88.— forint.

Paradiosom-és gyámbólprós 30 ktról 1.20-ig. **Uj Légmentesen elzárható befűtőszó** 1.—2 literig 25—35 kr. Melange kávé és tejforraló egyben

Uj! Rapid spirítus közeli tühéni intenzív Buzen tiszta, legjobb takarékos gyorsfűtő 1 liter vízre 7 perc alatt forral, 1 frt. **Szappanvíz** veszt cízvezet lemezről 1 frt. **Aranyóv**, melylyel elavult tikór-és képekért, szobor stb. mosható, újjaranyozhatni 80 kr. **Higított folyadék** 10 kr. **Wischin szoba-**

Padiomáz 70 kr. **Amerikai ébresztő-óra** 8 frt 60 kr **akkorban hangol** nyájkolomp 7 és 10 frt. **Kerti ut soronyó** oltó 8 frt 60 kr. **Lignum-sanctum** kuglázó gölyök 9 3/4, 10 1/4, 11 1/4, 12 1/4, 13 1/4, c. atm

1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.95 frt. Egy készlet ezekben nagyra és kis mennyiségű **tarlós kuglázó-bábok** 2.50. **Papír léghajók** 50 ktról 1.50 krig. **Női kuglázó** egészen szűk udvaron is felállítható, úgy készlet bábok, gölyök, zsinórral és kapcsokkal frt 5.50. **Kerti díszkert** 7—20 frt. **Vasúti tábla** kiürítő behozoztal 2—3 frt. **Színes papírlampionok** kerti ünnepélyekhez 15—60 krig. **Magnesium fáklya** 1 frt 20 kr. **Aeol hárfá** nyárlik utórá 4—10 frt. **Kerti gyertyatartó** 1 frt.

Mulattatásul és a test edzésére.

Teljes tornakészlet 5.50. **Gyermekhinta** 3—10 forintig. **Mászókötél** 6 frt. **Trappos** forint 4—4.50. **Karikákkal** forint 1.30—4.90. **Rőtélhagcsó** frt 6.30—7.50. **Tornaszülő** kőrója 30. **Tornazöld** gummi talpa p. 2.50 krig. **Két vivő-készlet** forint 23.50. **Szivros athletabot** 2—5 frt. **Uj aczellott karizom-erősítő**, 5, 6, 12 frt. **Uzáló-ív** 4—7 frt. **Tertés ország-játek** 9—20 frt. **Law-Tennis**, szabaddai társasjáték 42—100 frt. **Színes lawn-tennis** övek 1.40—3 frt. **Ludabodó társasjáték** párja 1.50—6 frt. **Gummula** 15 ktről 1.50 krig. **Karikákkal** 12 pár frt 1.50. **Oscarina** iskolával 70 ktről 1.20 krig. **Háromkerékű erős velociped** futnak 8—15 frt. — **Kerti szerszám** gyermekkek 80 ktről 4 frt. **Alumínium dísz tárgyak.**

Meg nem felelő tárgyat vissza vez **Nagy képes ajándékokat** melőkel.

KERTÉSZ TÓDOR BUDAPEST,
V., Dorottya-utca 1. sz.

Szálloda-bérbeadás.

Brassóban a „Central-szálloda Nr. 1“, mely áll 30 vendégszobából, kávéház-helyiségből, egy nagy táncteremből, hol bálók, hangversenyek, lakodalmak tarthatók; 2 nagy étterem, mellette egy nagy nyári kerthelyiséggel, fenyves fákkal körülvéve, tágas pince, sziklapince és jégveremmel, istálók, kocsiszin stb. több évre **bérbeadandó**. Bővebb felvilágosítást alulírott tulajdonos ad.

Brassó, 1893. június hó.

Ludwig Ferecz,
szálloda-tulajdonos.

Eladó kávéházak.

Gyönyörű nagy kávéház-helyiség Budapest legélénkebb forgalmu utján legjobb feltételek mellett 1894. **bérbeadandó**. — Továbbá egy igen jó kávéház betegség miatt átadó. — Levélbeli kérdések kéretnek: **Buttala Antal**, „Unio“ kávéház, VII., dohány-utca 56. szám alatt.