

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA”)

A hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávéházi-segédke érdekeit felkaroló szakközlöny.

„Az első magyar orsz. pinczemeseterek és pinczomunkások 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 „Miskolczi pinczér-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök-, kávéosok-, koremsárosok- 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 Évnyegyre 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

IV. kerület, Zöldfa-utca 18. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Készülünk a vasuti vendéglősök országos értekezletére.

A vasuti vendéglősök ügyében, lapunkban megindított mozgalom örvendetes hullámokat vert föl.

Naponta jönnek a jelentkezők és mindinkább sűrűn kapjuk a leveleket az ország minden részeiből, azon t. vasuti vendéglős szaktársainktól, a kik a folyó évi szeptember 4-én tartandó országos értekezletre személyesen jönnek föl a fővárosba.

Mi, a kik e mozgalom indítói voltunk, a kik, mint minden jóra való ügynek, ennek is zászlóvivői akarunk lenni, csak örvendünk ennek az általános érdeklődésnek, mert valóban arra mutat ez, hogy a t. vasuti vendéglősök maguk is belátták, hogy elérkezett ez az idő, hogy segíteni, okvetlen és gyorsan segíteni kell az akuttá vált bajon addig a míg lehet, a míg nem késő.

A tizenkettedik órában vagyunk!

A cselekvés ideje eljött!

A vasuti vendéglősök sorsa kezd mindinkább kétségbeesítővé válni.

Első sorban is — a mint már ezt egyszer jeleztük — a gyorsvonatokon berendezett *étkező kocsk* óriási károkat okoznak a vasuti vendéglősöknek — pedig éppen a gyorsvonatokon utazik a közönségnek az a része, a mely leginkább költ és legtöbbet költhet utazás közben ételre és italokra.

Tagadhatatlanul kényelmes az étkező-kocsi rendszer, de kimondhatlan károkkal jár a vasuti vendéglősökre, a kiket e téren érzett kárükért más uton nem ér semmi rekompenzáció, a mi pedig nemcsak méltányos, de megkövetelhető is lenne.

A régi időkben, mikor étkező ko-

csik még nem voltak, egy-egy nagyobb vasuti vendéglős fizetett például 400 forint bérösszeget — és most? Most midőn alig van negyedrésnyi nyeresége, fizet 4000 forintot, nem-e kell, hogy ilyen rendszer mellett koldusbotra jusson minden vasuti vendéglős?

Még egy másik hátránya is van az újabb, ugynevezett zónarendszer szerint a vasuti vendéglősöknek, a mi szinte elég fontos arra, hogy foglalkozunk vele.

Ugyanis a zóna-rendszer behozatala óta — a mi különben örök marandó emléke vas miniszterünknek — *Borossnak* — olyan állomásokon a hol ezelőtt 18—15 perczig állt a vonat, most all öt perczig, miután ugynevezett *gyorsított* személyvonatok járnak.

Tizennyolcz, tizenöt percz alatt bárki is jól megebédelhetett vagy vacsorálhatott — és az ebédelő, vacsoráló közönség szép összeget szolgáltatott naponta a vasuti vendéglős tárczájába, — de öt percz alatt — ugyan kérjük szívesen — ki ebédelhetne vagy vacsorálhatna még öt percz alatt, még ha az amerikai yankeek „time is money“-jával méri is az időt. Öt percz alig elégséges arra, hogy a waggonból kiszálljon és szerencsésnek mondhatja magát, ha nagy hirtelen megszieszik egy darab vajás zsemlyét, vagy leönthet egy pohár sört, még jó, ha ehhez is hozzá jut, mert a hosszú folyosókkal ellátott waggonokból való-ságos hadicsellel lehet, az ott járó, sétáló, szivarozó és a vidéket szemlélő közönségtől kijutni.

De nem is igen száll le öt perczre senki, ott van az *étkező kocsi*, és „terülj asztalkám“ búvós igéje, akármit ehét és ihat az utazó . . . miért törné

hát magát, miért tenné ki magát annak hogy egy *pohár sört* esetleg ott felejtik a harmadik csongetés után.

Annál érzékenyebben fájhat pedig ez a vasuti vendéglősöknek, mert a zóna-rendszer óta ugyancsak megindult az utazási kedv és kivált ujév idején, a szélrózsa minden irányában zsufolt vonatokkal röpitenek a prűszkölő gőzparipák.

Hej kevés jut ezekből a vasuti vendéglős uraknak, és csak *szomoruan néznek a pályaház előtt elrobogó gyorsvonat után*, és összeszorul szívük, mikor az étkező kocsiból vídám pohárcsengés hallik ki és fehér kötényes legények futkosnak le-fel a gőzölgő tányérokkal.

Nehéz, nagyon nehéz sors ez.

Az élelmi szerek is drágák, nem úgy mint hajdan, megdrágultak az italok és a vasuti vendéglősnek még sem szabad drágább árakat szabni, mert őt kötelezi az igazgatóság által kiszabott tarifa, — melyből vasuti al. alkalmazottak javára még 25 perczentet engedni is tartozik.

Valóban itt az ideje, hogy mindezeket a bajokon segítve legyen és ezért elkerülhetetlen az *országos értekezlet megtartása*.

A mit mi tehetünk, azt megteszszük. Egész lelkünkben szívünkön viseljük t. vendéglős szaktársaink ügyét, de ő nekik maguknak is kell tenni, hogy a kívánt siker, a kitűzött czél eléérassék.

Jöjjenek föl tömegesen szeptember 4-én a székes fővárosba, a hol lapunk szerkesztője széles és előkelő összeköttetéseivel fogva már a parlament egyik kiváló kapacitását nyerte meg arra, hogy a küldöttséget *Lukács Béla* miniszter ő excellenciájára elé vezesse.

Egy általunk kidolgozott memorandum átnyújtása, vagy egy kebelükben

választandó szónok fogja tolmácsolni jogos sérelmeiket, a melyeket a kiváló miniszter nemcsak meghallgatni, de mint igazságszeretetét, a t. vasúti vendéglősök iránt érzett jóindulatát ismerve, bizonyára orvosolni is kész lend.

Fölkérjük ezért is újolag t. szaktársainkat, hogy *mentől lömgesebben jelentkezzenek* és e szándékukat mielőbb közölgék vagy e *lapok szerkesztőjével*, vagy Sziklay Sándor ural, a „József főherceg” szálloda tulajdonosával, keresi-út 77., hogy az elszállásolás és egyéb ügyekben idejekorán intézkedhessünk.

T. előfizetőinket még *külön is felkérjük*, hogy hassanak *azokra a vasúti vendéglősökre is, a kik esetleg nem kapták lapunkat*, — és értesítsék az üdvös mozgalomról, melyet *épen az ő érdekeikben lapunk megindított*, mert jegyezzük meg, hogy *mentől többen jönnek, annál biztosabb a siker!* — vasúti vendéglősök jobb jövője, ez a jelszó legyen érdekelt szaktársainknak most a hirneves: In hoc signo vinces!

A szerkesztőség.

A magyar ruha és a pinczerek,

Nyelvben él a nemzet! de ruházatával is mutathatja, hogy szereti hazáját, hogy csügg apái viselésén, a melyben ezek vért és életet áldozva: hazát, hirt, nevet, becsületet szereztek a késő unokáknak.

Az abszolutizmus sötét, szomorú napjai után a hatvanas évek elején, nem e vise-

letében demonstrált a nemzet — nem o- az attilás, panyóka-mentés képviselőik hirdették a hirneves 61-diki országgyűlésen egy szebb, jobb kor fölviráztat?

Az epedve várt jobb kor elérkezett. Deák Ferencz böles tapintata a nemzethez hajlította a jószágos király szívét és szebb, fényesebb nap sütött a hármás bérez homára.

A német Pestből lett rövid pár évtized alatt magyar Budapest, és ma, olyan esaládoknál a hol 20—25 év előtt fehér-holló volt a magyar szó, ma már a fiúk régen elfelejtették a német beszédet.

Magyar lett minden — csak éppen, és csodálatos ez, a mit a német Pesten hordtak, azt vetették le azóta: a *magyar ruhát*.

Csak nagy néha, kivételes ünnepségek, szobor-leleplezések, díszmenetek alkalmával látjuk még itt-ott esillan meg a nap ragyogó sugara bogláros forgókon, drágaköves mente- és kardkötők gyémántos díszítésén.

A nemzeti viselet, mint hétköznapi, polgári viselet egészen kiment a divatból, és a legújabb nemzedék egy-egy tagja igazi esodálattal nézi végig, ha valamelyik régi szabásu, magyar földes ur, zsinóros attilában, esizmába húzott nadrággal végig sétál a hatvani-utca aszfaltján.

Kiszorította a nemzeti viseletet egészen, nem a német, de az az internacionális divat, melyet most európszerte hordanak.

Tagadhatatlan, hogy ez a bő, minden termetre egyformán illő ruházat a mindennapi életben kényelmesebb, praktikusabb talán mint a szűk, feszes nemzeti viselet, de — nagyobbnál áldozatot is hoztak nekünk már a hazáért, mint hogy nemzeti önérzetünk, magyarságunk demonstrálására ne huzhatnánk föl újra azt a daliás, szép viseletet.

Koszorus regényírónk, Jókai írja az: „Eppor si muové”-ban: „Fölistenné lesz a férfi hölgye szemében: a dölczeg magyar-

ruhában” — és valóban úgy is van ez. Öregobb urak, a kik visszaemlékeznek boldog ifjúságukra, a 60-as évek „Európa” báljaira, nem győzik eléggé elmondani milyen szép, milyen tüneményes alakok voltak azok a fekete attilás, selyem-öves, ezüst sarkantyus daliák, a kik a esárdást, meg a körmagyart lejtették.

Mint egy tündöri látványynak, annyi nézője akadt annak a jelenetnek, midőn mai kiváló regényírónknak, Beniczky Ferencz főispán neje, az akkori híres szép Bajza Lenke, Koglevich Béla gróffal járta büszke, deli nemzeti táncunkat.

Hogy mivé tette ezt a tánczat azóta a frakk, klakk meg a lakk, azt csak az tudja elmondani, a ki egyszer látta a redoute bálók káposztataposásához, légtornászathoz, de leginkább kankánhoz hasonló souper-esár dásait!

Lapunk, a mely mindig annyi önzetlenséggel küzdött a magyarság eszméje mellett és a mely csak az *elmúlt számában szöktette föl a t. vendéglős- és szaktárs urakat hogy magyarsorsák meg neveiket*, most ismét fölemeli a harczedett zászlót és fennen lobogtatja büszke jelszavaival: *Ötlőzzünk magyar ruhában a haza 100 éves fennállásának ünnepe!*

Hangoztatjuk ezt annál is inkább, mert több, élkelő laptársunk említette az elmúlt hetekben, hogy több mágnás, élükön Zichy Jenő gróffal, elhatározták, hogy a milleniumi kiállítás tartama alatt *magyar ruhában fognak járni*.

A középosztály a ki nálunk — másutt is szereti utánozni a felső tízezet, ezúttal valóban üdvös, és derék dolgot eselekedne ha fölkarolná ezt az eszmét, és az *1000 éves honalapítási ünnepe magyar szível, magyar nével és magyar ruhában köszöntené a ránk viradó második eredeő hajnalt*. Ajánljuk az eszmét t. vendéglős szaktársaink, a kávécsók, de különösen a pinczér-urak figyelmébe.

Milyen szép, milyen szemet és lelket

A „Vendéglősök Lapja” tárczája.

A vendéglős leánya.

Regény az életből.

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

(5. folytatás.)

A mint Livia életének tizenhatodik tavaszát elérte, oly széppé fejlődött, hogy méltó volt bármely elsőrangú festő esetőre, vagy a leghirnevesebb szobrász vé-sőjére.

Sugár, magas alak, a nélkül, hogy akár tulszikkár, akár tultömött alakkal bírt volna; a fejképződés a legtökéletesebb, melyet éjsőtét hajfűrtök fedtek, s ha kibontotta haját, annak végszálai bokáját érintették; area főhehér, mint az alabástrom, melyet azonban a fiatalság legszebb rózsái díszítettek. Ajakán, a legszebb eperajkakon folyton a mosoly ült, nagy vízhangja látszott lenni annak a két nefelettsszemnek, mely annyi ábrándot fejezett ki, hogy a bele tekintő, egy egész ábrándvilágot látott maga előtt feltárulni; s ha az ajkak felnyíltak, a legszebb gyöngyfogor tűnt elő, minőt csak a képzület képes teremteni. A valódi junói

alakhoz pici kezek, apró lábak járultak, hogy a teljes öszhangzatot mi se zavarja meg a teremtés e szép alkotásánál.

A modor, melyet anyjától öröklött, a szivélyesség, mely lelkeinek egyik legszebb vonása volt, a mindenki iránt tanusított elözékenység és a mindenkire kiterjedő szeretet, csak emelték Livia értékét, mely érték már a pusztá megjelenése által is Liviának, mindenkinél felköltötte az általános s legfelsőbb foku érdeklődést a ritka szép leány iránt.

Pest városa mindig híres volt arról, hogy itt van a legtöbb szép leány; de abban az időben mikor Livia tizenhat-éves volt, egyhangu volt a fővárosban az a nézet, hogy Virág Livia a város legszebb leánya.

Mindenütt, a hol megjelent, — pedig atyjának vagyonossága által, mindenütt megjelent, a hol csak az értelmiség öszpontosult, Livia volt a bámulat központja. Mindenki iparkodott kedvébe járni, mindenki élvezni akarta azt a búbáját, mely Liviát körülvette s a fiatalág rajongott Liviáért, a főváros legszebb leányáért.

Es Livia észre sem vette azt a rajongást, mely őtet körülövezte, nem érezte lelke az elbizakodottságot s ezért nem volt hiú, természetesnek találta, hogy őtet min-

den ember szeresse; hisz az ő keblében gyermekkorra óta élt a minden ember iránt való szeretet, ennek folyamányál tekintette ő az iránta mindenütt megnyilatkozó szeretetet, ragaszkodást, bámulatot.

III.

A szerelem sötét verem!

A főváros ünnepeltje volt Livia, atyjának helyzete megengedte, hogy a titkos vágyai is teljesítve legyenek a leánynak s a szülők szeretete nem engedett még csak árnyékát sem a fájdalomnak leányuk közelébe juthatni.

A szép leány szíve azonban teljesen elzárkozottnak látszott a világ elől; nem érdekelte Liviát sem a főváros zajos mulatsága, melyeket annyira kívánatára felke-rezött ugyan, de a nélkül, hogy azokban legkisebb örömet talált volna; nem érdekelte az udvarlók körülrajongó serege, nem érdekelte azoknak bájait dicsőró hangja, nem érdekelte azoknak udvarlása; szíve nem dobbant meg egyetlen egy percze sem, nem érezte megleőt azon ézésnek, melyet a költők oly dicsőfennnyel vosznek körül s melyről a világ állítja, hogy örök, mint maga a teremtés alkotója; szóval Livia nem szeretett.

gyönyörködtető látvány lenne, ha a eszilógó éterekben, a városliget fái alatt egy magyar-ruhába öltözött pinczér-gárda szolgálna ki az idosoreglendő idegent.

Feszülne a nyalka attila, pengene a sarkantyú és a ránczos eszímák önéreztetes kopogása fennen hirdető, hogy büszke a magyar, mint főur, de büszke lehet, mint kötelességet teljesítő, derék pinczér is.

A hatvanas évekből vannak még divatképek, vannak még bizonyára ereklékent őrzött családi arezképek is, melyek után megfelelő, ezélszerű és esinos magyar öltözöket lehetne készíttetni. A kinek nem *teszik a feszes attila*, az varrathat könyöb, kényelmes, ugynevezett *Kaczinoy kabátot*, a ki pedig méltán dicsékedhet dalális, sugár természetével, az válasza a sűrű pitykés, zsinóros dolmányt, vagy *kurtia, Zrínyi-attilát*.

Arvalányhajás, darutollas pörge kalapok, lobogó menték, aranyhimes nyakkendők, milyen csodálatos szépen veszik ki magukat egy szép férjfalakon . . . az alacsony, szinte mognóni látszó a kaczkias nemzeti viseletben és a szűk mell kidagad, kidomborodik arra a tudatra, hogy a hazafiasan dobogó szívet — nemzeti öltöny takarja.

Mesze még a millénium ideje, de lapunk ma már fölveti ez eszmét és minden erejéből oda fog hatni, hogy a ma még zsenge növény, az idő eljöttével terebélyes fává izmosuljon.

Magyarok vagyunk — mutassuk meg a hozzánk jövő idegennek ezt külsőleg is és *uyugot-európai kultúrával, műveltséggel*, századunk minden vívmányainak előhíttásával, de *magyar nyelven, magyar ruhában üdvözöljük a hazánkat látogálni jövő nemzeteket*, hogy mesze vihessék a hirt a magyarról, a ki ősei jelmezében, régi tradícióihöz híven üdvözölte azt a nagy napot, melyen urrá lett e hazában, a melyet az ezredév vésze és vihara közt is Isten segítségével megvédett és megtartott!

Ihász György.

Mintha csak, meg akarta volna cáfolni a költő állítását, hogy: „kikelet a leány, virága: szerelem, kikeletkor virítani kénytelen”, mintha csak azt akarta volna megmutatni, hogy nem áll az, hogy a szív azért van, hogy szeressen; ő a szerelem érzést nem ismerté s hitte erősen, hogy nem is fogja ismerni sohasem; szeretetének egyedüli tárgyai szülei — és az emberiség volt, szerelmének nem volt tárgya, nem volt lénye.

A szülők, kiknek gyermekük boldogsága volt egyedüli gondjuk, a lesújtó fájdalommal gondoltak mindig arra, hogy Livia napról-napra halad éveiben előre s a szív tavasza nem akar beköszönteni nála.

A szerető, gondos anya nem egyszer, nem kétszer említette fel leánya előtt, hogy ma-holnap gondoskodnia kell férjhez meneteléről, Livia ilyenkor szép karjait anyja nyaka köré fonva, esőkjával halmozta el annak kezeit, arcát, homlokát, suttogva szólt: — jó anyám, én oly boldog vagyok közelében, hogy más boldogság után nem vágyik lelkem, szívem, miért akartok elúzni a házából, — hisz én nem akarok tőletek megválni soha.

Az anyja szemeibe könyeseppek toltak a gyermeki szeretet e végtelen megnyilatkozásánál, de leküzdé szenvedélyét s az

Nyílt levél a t. szaktársakhoz!

Két év előtt alakult Budapesten egy egyesülelet, mely a társadalom minden rétegeiben általános rokonszenvenvel találkozott.

Ez az egyesület büszkén írta lobogójára azt a jelszót, hogy: „*Nyelvemben él a Nemzet!*” és áldásdús működése két év óta szemmel látható számokat hagyott a székes főváros magyarosítása körül

De milyen elenyésző ez a két év, a mellett a 10 év mellett, a mely alatt eme lapok szerkesztője t. barátom *Ihász György* folytonosan törhetetlen buzgalommal küzd a magyarosítás érdekében, még pedig nevezetesen egy olyan iparánál, a *vendéglős szaknál*, a a hol ez, bátran kimerem mondani, a legnehezebb!

Tíz év előtt alapította jeles szaklapját és csak ő, és talán egy néhány bizalmas barátja tudnák megmondani mennyi ármánynyal, mennyi irigységgel kellett küzdenie, hogy *kimondott jelszavához hű maradjon, hogy a lobogót ki ne ejtse kezéből*.

Hány idegen szaktárs nem pártolta a lapot, csak azért, mert az törhetetlen buzgalommal küzdött a magyarosítás eszméje mellett, sőt nemcsak, hogy nem pártolta, de igyekezett még másokat is *lebeszélni a pártolásra*.

Anyagi károkat szenvedett a szerkesztő kiadó, ármányokat szóttek ellene, *minden elkövetlek megbuklatására*, de ő mindenek daczára *küzdött tovább*, férfiasan, lelkesen a mint azt csak egy

kiválólélek, egy *nemes magyar* hazafi teheti!

A *tíz év* kitaró küzdelme, a magyarosodás terén szerzett kiváló és hervadhatatlan érdemek végre jutalmat kívánának.

A szellemi munka, egy kiváló politikus, vagy egy jeles szakférfiu működése soha *sem lehet anyagilag kellőleg jutalmazva*, kivált nem, a mai szűkeblü korunkban, de igyekezzünk azt legalább elismerni és a szellem-harcoszat, szellemi uton jutalmazni érdemeiért. Kimerem mondani, hogy a *vendéglős szakipar magyarosítása körül senki sem járadt annyit, senki sem szerzett annyi érdemet mint e lapok szerkesztő-kiadója, Ihász György, tisztelt barátom!*

Azt hiszem ezt a nézetet számtalan t. szaktársam osztja is, sőt talán, szívünket kezünkre téve, mindannyian érezzük mennyivel tartozunk ennek a derék férfinak, a ki tíz éven át, annyi ellenséges elem közt állva, szolgálta a magyarság ügyét és mindig, mindenkor védője, szószólója volt ügyünknek, jogos sérelmeinknek.

T. szaktársak! Ezekből kifolyólag tehát e helyen bátorodom Önöket fölszólítani, hogy midőn elérkezend *folyó évi szeptember 4-ike*, eme lapnak *tíz éves jubileuma*, hassunk egy szívvvel egy lélekkel oda, hogy ezt a napot örökre feledhetlenné tegyék a derék szerkesztő-kiadó részére, a ki nemcsak *megteremtője*, de buzgó és áldozatkész *fennlatoja* is vállalatának.

Egyedül az ő érdeme, *hogy ez a szaklap ma pártatlanul áll* a hazában, egyedül ő emelte azt oly magas *irodalmi nívóra*, hogy közleményei mindenkor bátran kiállják a versenyt az idősziaki sajtó legjobb termékeivel. Minden sora, betűje a magyarságot, a vendéglős szakipart szolgálja és azonfelül közleményeiben oly változatosságot nyújt hogy mindenki gyöngyörködve olvashatja a szórakozás óráira szánt cikkeket is.

A mit én érzek, *érezzük mindannyian!* *ünnepeljük meg a legjobb magyar vendéglős szaklap 10 éves jubileumát*, kellő diszszel, kellő méltósággal.

T. vidéki szaktársaim is szívleljék meg szavaimat, *gyűljenek erre a szép napra tömegesen a fővárosba* és addig is forduljanak hozzám, vagy *Sziklay Sándor* szállodás urhoz egész bizalommal ez ügyben, a ki vagyok hazafias tisztelettel — hívük

Kovács Imre,

vendéglős,

a jubileumi bizottság pénztárosa.

(Budapest, Csömöri-ut 17. sz.)

ész szavaival fordult leányához, elmondta neki; hogy a leánygyermeknek, természetből nyert hivatása a családalapítása, a férjhezmenetel által éri el a hölgy vég-célját s Liviának férjhezmenése a szülőek legfőbb vágya; elmondott mindent, a mit anya mondhat leányának, hogy annak keblét meglágyítsa, hasztalan. Livia röviden azzal felelt: — van még idő arról gondolkodnunk, jó anyám.

És az anyja felemlítette leánya előtt mindazokat a férfiakat, a kik a házhoz jártak s a kikeről a gondos anyai szem korán felismerte, hogy érdeklődnek Livia iránt s hogy ha Livia csak legkiseb nyilatkozatát adná is rokonszenvennek, azok megkérnék a szép leány kezét s szívét s e férfiak között voltak nem egy-ketten, a kiknek ugy társadalmi állásuk, mint vagyoni helyzetük csak irigyletté tehetnék volna Liviát leánytársai előtt, ha egyik vagy másíknak e férfiak közül neje lehetne volna; ámbár a leány minden egyes ajánlatra csak azzal felelt, — nem tehetem, jó anyám, nem szeretem és szerelem nélkül nem fogom kezemet soha egy férfinak sem nyújtani; vagy szívetem kell előbb birnia annak a férfinak, a ki kezemet óhajlja, vagy nem fogja azt sem birni soha.

(Folyt. köv.)

Amerikai szállók, éttermek és kosztházak.

Az amerikai szállók az európaiaktól minden tekintetben nagyon különböznek.

Első sorban is Amerikában ösmeretlen az, hogy adagonként fizesse valaki az ételleket. Ha vendéglőkben lakunk egy egész napra kifizetjük az ellátást, és az, hogy ott csak alszunk és nem eszünk, ez semmit nem változtat az árszabályon.

Ha valaki megérkezik egy amerikai hotelbe, nevét azonnal bejegyzik a vendégkönyvbe és a portás átadja az illetőnek szobája kulcsát és kap egy számot.

A nagy vendéglők naponta átlag 3—4 dollárt, a kisebbek 1—1½ dollárt számlítanak teljes ellátásért. Ezért kap a vendég szobát, világítást, fűtést télen, fürdőt, első és második reggelit, ebédet és vacsorát. Az étkezés, még a legkisebb vendéglőkben is nagyon bőséges.

Az első reggelizéshez van tea, kávé vagy csokoládé. A második reggelizéshez borjucsemetét, beufstaket, tojást, vaját és süteményt szolgáltatnak föl. Ebédnél pedig nem ritkán 10—15 tál ételt is hordanak körül a pincézerek. A fogások levesből, húsból, főzelékből, pecsenyéből, tészták és csemegékből állnak. A hus Amerikában kitűnő, de nem főzik mindig elegendő puhára, a főzelék is gyakran félig nyors állapotban kerül az asztalra.

Bort és sört a szállodai table d'hotel-nak nem illendő inni. A ki szeszest italt kíván, annak külön kell ezért fizetni és a ládólti ivóba menni, mert Amerikában illemserőtlő dolgoknak tartják nők jelenlétében bort vagy sört inni.

Szobáikba csak beteg vendégeknek hordják föl az ételleket. Az étkezési órákat, reggelt, ebéd és vacsoránál pontosan be kell tartani, mert a későn jövő számára nem találunk külön. A ki nem kötheti magát pontos étkezési órához, a kénytelen a városban levő éttermek egyikét fölkeresni, a hol reggeli hat órától, éjjeli 12-ig mindig lehet friss ételt kapni.

A szállodai személyzet, pincézér, portás, házi szolga nem vár borralvált. Ujjab időben fürdő helyeken és üdülőtelepeken hozták ezt csak európai vendégek szokásba.

A szállodai házihasználók soha sem tisztítják ki a vendég cipőit, ha valaki azokat kitenné lefekvés előtt ajtájába, reggel azon módon találná meg. Különben az amerikai házi cselédek sem tisztítanak lábbelit. Erre a czélra minden utca sarkon néger fiúk állnak, a kik néhány centért tükrörfényességűvé varázsolják a legporosabb lábbelit is. Azért legjobb Amerikába utazáskor lackcipőket használni és az utra egy palack lactot vinni. Így a költség is szebben marad, a cipő is mindig kifogástalan lesz.

Az amerikai szállók mind kivétel nélkül díszépületek, noha kissé eseten és kaszárnyaszerű benyomást tesznek.

Chicagóban a legkiválóbb vendéglők a Sherman-House, a Commercial, Continental és Atlantic-Hotel, továbbá a Palmer-House és a Grand Pacific-Hotel.

Az amerikai szállóadókban mindenütt van Lift és az ágyak mindenütt kitűnők. Külön toailette-szobák is vannak, vízvezetékekkel berendezve. Hölgyek számára még az illatszerekről sincs elfelejtve.

Az előkelőbb hotelokban a hölgyek számára egészen külön társalgó, olvasó- és

zene-termek vannak, sőt még külön lépcsőkön is járnak föl, a melynek neve „ladies stair“.

A szálló irodáiban lehet váltani színházhangverseny- és vasuti jegyeket is.

A ki a kiállítás tartama alatt nem akar hotelben lakni, az vehet szállást az ugynevezett boarding-house-okban, a hol szintén teljes ellátást kap és naponként, hetenként, vagy havonként fizet. Ilyen boarding-house-okban 7—15 dollárba kerül hetenként az ellátás.

Chicagóban különben hónapos szobákat is lehet kapni és a ki ilyen bérel, az tettszőse szerint étkezhetik a városban, vagy a kiállítás területén levő éttermekben.

Ötven-hatvan krajczárért osztrák értékben már meglehetősen tisztességesen lehet étkezni. Vannak aztán rendkívül fényes, drága helyek is, így New-Yorkban, Delmoniconál egy cotelette ára 8 frt a mi pénzünkben. Ezt a mesés árat azért fizetik, mert Delmonico Amerikának legelső étterme, az a mi Bécsnek Sacher, Párisnak Brestant vagy nekünk a Palkovics.

A tulajdonképeni sörházakban nincsenek ételek, mert Amerikába senkinek sincs ideje leülni sörözni és a yankee legfőbb egykét pillanatra szomját oltani fut be.

Vasárnap Amerikában egyetlen egy étterem sincs nyitva, sőt már szombaton este bezárják őket és erre a szabályra rendkívül pontosan ügyel a hatóság. A mely étterem-tulajdonos áthágja, óriási bírságot fizet a városi szegény-pénztárba.

Vannak Amerikában számtalan olyan étterem és vendéglők, a hol semmi szeszest ital sem kapható és a hol csupán limonádé-val, szódavizzel vagy az úgynevezett Ginger Ale-val olthatja ki-ki a szomját.

A szivarok, különösen darabonként rendkívül drágák, emsononként véve sokkal olcsóbb, így a cigarettá is.

Végül még néhány szót a chicagói tartózkodást illetőleg.

Mérsékelt igények mellett naponta öt dollárral nagyon jól ki lehet jönni Chicagóban. Ez egy két heti tartózkodásra, a mi pénzünkben 180 frtot tenne ki. Ezenkívül lehet még külön költséget számítani az utazásra, a new-yorki 3—4 napi tartózkodásra és egy kirándulásra esetleg a Niagara vizzuhatagjaihoz. A legkényelmesebben utazva, külön kabint a gőzhajón, azonban bele nem érve 45 napi amerikai tartózkodásra 900—1000 forinttal bátrán el lehet indulni.

A ki teheti, tegye, nézze meg az új világot és a chicagói Jackson-park csodáit.

x.

A nyalánságokról.

Művelődéstörténelmi adatok.

Közl.: Schalkházi Lipót.

(7-ik folytatás.)

A mi derék (cigányainkról) sem szabad megfeledkeznünk, mert érdekes egy nép ez, még a gasztronómiában is. Közűnk él, vándorolgat s így mindnyájunk előtt eléggé ismeretes, hogy a cigány a döglött ló, szamár, borjú, bárány, varjú, pulyka és liba stb. husát épp oly jóízűen eszi meg, mint mi a frissen leöltöket. De még más-más eledelnek elkészítésében is oly sa-

játságos, bizarr „konyhaművészetet“ produkál, mit bármilyen inkább lehetne nevezni, csak évtávgyerjesztőnek nem!

A közűnk élő orthodox zsidók konyhája is sokban különbözik a mások konyhájától; bár itt nem annyira az inyesség, mint inkább a vallás szigora határoz. Így például a pecsenye náluk kizárólag libasírral lesz sütvé, míg ellenben a tiszta főzelékek és tésztaneműk: vajjal. A hal nagyon kedvelt étel náluk, s azt valamint a májat és marhanyelvot, lefőve s édeses mártással, — mely ecetet, czukor vagy mész, mazsolaszőlő és még több effőle fűszer gyűjölékből áll — leöntve eszik. Tészta-ételük közűtlegismertebb nálunk a pászka, mely minden fűszer és só mellőzésével tisztán csak liszt és vízből készül, s mint-hogy jó szárazra sütik, hosszabb időre is eltartható.

Hát Párisról mit szólnak? Páris nemcsak az európai politikának, a divatnak és a művészetnek gőzpotnja, de egyszersmind a gasztronómiának és a gourmandismusk is. A francia konyha majdnem egész Európát, de valamennyi előkelő házaít urálja és valódi gourmandismusk csak is Párisban kell keresni; konyhája Európának legváltozatosabbika) s talán a legizletesebbike is. Mindazonáltal itt is található oly sajátosság, speciális ételek, melyek minket Ázsiára és Amerikára emlékeztetnek. A macskapecsenye Páris külvárosában meglehetősen el van terjedve, persze hogy nagyraért „házi nyúl“ elnevezés alatt. A ló húsát már jobb módúak is eszik; sőt nem rég egy lakomán, melyen a jobbmódúak osztályából 200-an vettek részt, kizárólag csak ló, őszvér és szamarhúst találta fel, természetesen francia íz szerint. A legkülönbözőbb módon elkészítve. Hogy mennyire terjed a ló- és szamarhús fogyasztása Párisban, a legutóbbi statisztikából kitűnik, ahol ki van mutatva, hogy Párisban jelenleg 180 mérszárszékben árulják a ló- és szamarhúst. Egy kiló ára 20 centiméttől 1 frankig megy. Lehet kapni füstöltet is, vagy kolbász alakjában. Az 1891-ik év folyamán 21,219 lovat és 229 szamarat vágtak le. — Azonban a valódi gourmandismusk, a párisi előkelő világban található fel, ahol a legkedvesebb inyes ételek közé, első sorban: az amerikai fecskefészek — valamint a teknős-béka-leves tartozik. Ily fecskefészek Párisban meglehetősen drágák; egy-egy fészék ára 70—80 frank; ily ár mellett vásárolva egy kiló ára természetesen 1000 frankra rög. A fecskefészek-leves úgy készítik, hogy egy kilót 25 gramm vízben főznek meg, ezáltal a fészkek szétmállanak s hosszukás és ételűző laskává válnak; a megkívántató

*) Hogy a változatosságról csak némi fogalmuk is legyen, ide jegyzem egy párisi előkelő vendéglő napi étlapját, mely naponként a következő változatos ételleket nyújtja: vendégeink; 12-féle leves, 24-féle Hors d'oeuvres marhahus vagy marhapecsenye 15—20 féle mártás elkészítve; birka és borjú pecsenye szintűleg 16—20-féle változatban; 30-féle változat vadakban és szárnyasokban, 20—25-féle hal, 15—20-féle mártás elkészítve; 15-féle különböző pecsenye; 12-féle pástétum; 50-féle mellék étkek és főzelékek; 50-féle csemegé; 25—0-féle sajt; 10—15-féle saláták s nyáron 20—25-féle hűsítő stb. Szintűleg az italokról is, rendelkezésre áll a vendégeknél: 50—60-féle bel- és külföldi bor; 50-féle likőr; 10—12-féle sör! — S ha ez italok s ételök, valamint az azok elkészítéséhez szükséges fűszerek után behatóbban kutatunk, arra a ritka felkutatásra jutunk, hogy egy ily étteremben mind az öt világ-rész terméke képviselve van!

fűszerek hozzáadása s helyes mértékben való alkalmazása már aztán a szakács művészetéhez tartozik. A teknős-béka leves (Potage de tortue) szinte nagy kedveltségnek örvend. Az ilyen hús igen izletes s kitűnő levest ad. A leves készítéséhez a gyengébb húsrészeket használják, míg az erősebb részeket madeira borba szokták bepáczolni. Ily leves készítéséhez leginkább a görög teknősbékát veszik; mivel annak húsa valamennyiét között a legízletesebb. Ezenkívül készítenek utánzott teknősbéka levest, mely azonban — mint minden utánzás — már nem oly jó, mint a valódi. Ep oly változatos s változatos a francia az itálban is. Nincs az az ital a világon, mit Párisban nem innának. Legutóbb kísérletet tettek *kuborizából sört* készíteni s ma már azt nagyon produkálják; persze hogy nem oly jó, mint az árpa sör, de jóval olosobb.

Azonban a párisiak ez elismert „haute gout“-ja dacára, voltak oly idők is, midőn a lakosság még a legkülönbözőbb ázsiai nyalánkságok élvezetétől sem írtózott vissza. Általában ismert történeti tény, hogy az 1871-iki ostrom ideje alatt Páris lakosságának tulnyomó része, a varangyokat, gilisztákat, egereket és a patkányokat nagy mennyiségben fogyasztott; s már statisztikailag ki van mutatva, hogy Páris e szomorú időben, több mint 300,000 patkányt emésztett fel, melyeknek darabját az ottani mézarszékekben 3 frankjával árulták.

(Folyt. köv.)

jeget, a mennyire a budapesti vendéglősöknek és kávéosoknak szüksége van... Minek Athénbe baglyokat hordani, a Dunába vizet... akartuk mondani jeget hordani!

Szerintünk a jégüzletek egy sokkal éltele valóbb, sokkal jobb expedienssel lehetne segíteni, mint a műjég gyár; a mi jobban megfelelne a kitűzött célnek és hozzá semmi esetre sem volna káros hatással a tápszerre, mástért pedig biztosíthatjuk az ipartársulat t. tagjait, hogy 50 fros részvényekkel a cél teljesen elérhető volna. Szövetkezzenek velünk a *mészárosok, hentesek, kávéosok, czukrászok, kereskedők* s a jég-részvény-társaság megalakulását és üdvös működését mi sem gátolhatjuk.

Alapítson az ipartársulat *jég-részvény-társaságot*, miután a jelenlegi jégszállító vállalat így is czélzerűen és nem felel meg a modern kívánalmaknak.

Azán első sorban is egészséges, szellős helyen legyenek a jégvermek, ne a börgyárak közelében, vagy oly helyeken, a hol mindenféle állati hulladékok hevernek. Az ilyen rom helyen tartott jég nagyon káros hatással lehet a tápszerre, mert a hus, tej, dínyc és más egyéb élelmi czikkék magukba szívják a fertőzött jég anyagát és így könnyen betegséget, ragályt okoznak.

Vannak a főváros környékén, szellős térségek, így *Uj-Pest halára, a Szunyog-sziget*, közvetlen a Duna-ágban, a hol nemcsak pompás helye volna a jég-telepeknek, de a szállítás is könnyű és igen olcsó módon történne.

Ezeket akartuk összefoglalva elmondani és azt hisszük t. vendéglős kávé szaktársaink befogják látni hogy ez sokkal jobb, egészségesebb eszméjű megoldása a jég-kérdésnek mint a mű-jégyár. Elég átok már a magyarban a mű-bor, a mű-tej, a mű-az-ólhúsból készült virsli, minek még a jeget is vegyi uton elő állítani — vegyi uton pedig épen itt, a Duna mellett a hol valóságos sátrya volna egy jégyár.

Van nekünk jegünk, csak föl kell szállni! Vegye kezébe a t. vendéglős szaktársulat a jégszállítást ügyét és meg fogja látni hogy rövid és olcsó uton meglesz oldva a kérdés, melyet a műjég gyárral akarnak egyesek szaporítani, úgy már ide... a sok ragályt, a kolérát a mely megterem a Budapesti piszokban, porban, az uborkalétől és nyers gyümölcstől egyaránt — műjég-nélkül is, a mi épen — miután ragályos betegségeknek annyi jég használódik el — valóságos haláveszedelem volna.

Alapítunk jég részvény-társaságot, *kezeljük azt házilag*, mely esetben sokkal olcsóbb árért szerzeztük be a jégüzletünket mint a műjég által és hagyjuk a műjeget az angliának meg az amerikaiaknak, annak való az, nem a magyarnak a ki olyan búsulke az ő vén Dunájára.

Bányai József,
vendéglős.

Levelezés.

S. A. Ujhely, 21/7 1893.

Tekintetes Szerkesztő úr!

Vettem nagyrabecsült sorait, amiért fogadjak legforróbb hálás köszönetemet, mert igazán azon ügybuzgó fáradságát, melyet irántunk *vasúti vendéglősök* iránt tanúsít, nem tudjuk méltólag meghálálni, a mi

pedig a dolog lényegét illeti, véleményem a következők:

Mi vasúti vendéglősök első sorban önhibáinkért bűnhődünk, magunk vagyunk okai, hogy jelenleg oly *magas bérösszeget fizetünk*. Mert a pályázattal önkéntny ígértük meg azon összeget, melynek súlyát most már alig bírjuk. Kivételt képeznek azon régi vendéglősök, kik évek hosszú során ezen pályán működtek, kik nem akartak a régi, a már megszokott üzletük-től megválni és egy idegen helyen újat kezdeni. Különbben félig meddig én is ebbe a mederbe eviczkelek, mert apám örökét aki elhalt, nem akartam másnak engedni, ő hus évig birta 200 frt évi bérért a S. A. Ujhelyi vendéglő, mikor elhalt, a megéjtett pályázaton megkaptam 3600 ftrért és így a többi vendéglős is ezen sorban részesültek, mert a pályázaton rendszeren a pályázók magok verik fel az árát és így nagyon félek, hogy kérvényünk ezen megokolással lesz elutasítva, adja az Isten, hogy rossz proféta legyek.

Most már ha kérni fogjuk a vendéglők bérösszegének leszállítását és azt meg is kapnánk, meddig maradna az érvénybe? Csak a legközelebbi pályázatig; akkor ismét fölverik a régi, sőt még magasabb összegig. Itt nekünk nincs más hátra, mint a régi rendszert kérni, ami magánvasutaknál szokásba volt és ez a következőkből áll: A vendéglőt pályázat útján kiadták őt évre meghatározott bérösszeget, őt év elteltével felhívták az illető szerződése megújítására, vagy ha pedig kötelezettségének eleget, nem tett, egyszerűen fölmondták az üzletet. A föltételben pedig elő van írva, hogy az igazgatóság szerződésileg felmondhat három óra, 14 napra, sőt negyvennyolc órára is; így tehát az igazgatóságnak jogába állt bármelyik felmondási időt használni, tehát az igazgatóság ha a régi rendszert elfogadná saját belátása szerint intézkedhetik bár mikor, bármely órában. Ami pedig a bérösszeget illeti, mivel minden vendéglő el érte a bérösszeg legmagasabb fokát, az igazgatóság ezen bér után meghatározhatja, hogy melyik vendéglős mennyit fizet évente és így rendes kerékvágásba terelhető az egész dolog, akkor minden vendéglős tudja magát tájékoztatni és üzletét a szerint berendezni. Továbbra ez ügyben nem akarom Tekintetes Szerkesztő Urat terhelni, csak még annyit mondani, hogy *minden kartársam saját érdekében igyekezzék e mozgalomhoz csatlakozni és a kitűzött határnapon az értekezletre megjelenni.*

Maradtam hazafiai üdvözlettel
aláutas szolgálja
Veress Károly
vasúti vendéglős.

A Vendéglősök Lapja 10 éves jubileuma,
mint a magyarosodás ünnepe.

Lapunknak a folyó évi szeptember hó 4-én megtartott jubileumi ünnepélyére eddigelő a következő szaktársaink és barátaink jelentették be a disz-vaesórán való megjelenésüket: Erdész Zsigmond főv. kereskedő és neje. — Haber Ignác vasúti vendéglős (Esztorgom-Nána). — Szelfort Antal vasúti vendéglős (Ujvidék). — Török István vasúti vendéglős (Gödöllő). — Veres Károly vasúti vendéglős (Sátoralja-Ujhely). — Hortoványi Ferenc kávé-

ház-tulajdonos (Székesfehérvár). — **Mojzer Antal** szálloda tulajdonos (Győr). — **Mur-las Péter** vendéglős (Győr). — **Iffy Schuszter Ernő** vasúti vendéglős (Győr). — **Dr. Károlyfi Nándor** ügyvéd (Székesfehérvár). — **Sziklay Sándor** a „József főherceg” szálloda tulajdonosa és neje (Budapest). — **Kovács Imre** vendéglős (Budapest). — **Gróf Vay Sándor**. — **Bányai József** vendéglős (Budapest). — **Honti Ferenc** vendéglős (Budapest). — **Pandur József** vendéglős (Budapest). — **Dr. Sik Sándor** ügyvéd, a „Magyar Egyesület” főtitkára. — **Dr. Tóth Ödön** orvosudor, — **Csokonyai Károly** az „Első Délmagyarországi közp. int. tulajdonosa (Szeged). — **Kiss Lajos** légszertársulati ellenőr (Budapest). — **Dr. Kovács Dénes** író (Budapest). — **Bényey István**, az orsz. színészegyesület igazgatója (Budapest). — **Szabó Sándor** vendéglős (Kőbánya). — **Réty József** életbizt. társ. főtisztviselő. — **Réty Menotti** mérnök (Budapest). — **Erdész (Eibisch) Gyula** keresk. (Budapest). — **Iffy Pázy János** vendéglős (Budapest). — **Kutschera Mihály**, a kávéspártarsulat főpénztárosa és családja (Budapest). — **Walter Károly** tanár, ipartest. titkár (Budapest). — **Szikszay Károly**, Lobmayer F. János borker. (Budapest). — **Wittman Károly** nagyv. vendéglős (Arad). — **Nagy Lajos** szállodás, (Arad). — **Hirsch Mihály** főpincéz (Budapest). — **Poós István** vendéglős (Budapest). — **Eble Lajos** az Első magyar kártyagyár főtisztv. — **Petrőczy Gyula** m. kir. miniszteri tisztv. (Budapest). — **Kohléner Barnabás** es. és kir. főhadnagy és neje (Budapest). — **Hangl János** kávé (Budapest). — **Demeter Ferenc** a „Vera forrás” főraktárosa. — **Inczédy László** író (Budapest). — **Mellis János** evang. s. lelkész (Budapest). — **Koch Kornél** vendéglős (Budapest). — **Svertetszky Gáspár** vendéglős (Budapest). — **Tüdös József** bold. Miksa császár volt főszakácsa (Budapest). — **Stoós János** vendéglős (Budapest). — **Müller I.** „Nemzeti Kaszinó” (Budapest). — **Tóth Imre** főpincéz és neje (Budapest). — **Stiedl Ferenc** főpincéz (Miskolc). — **Szalay Róbert** kávé (Budapest). — **Vidovits István** vendéglős (Budapest). — **Éder Antal** a „Császár-fürdő” vendéglős tulaj. (Buda). — **Dőzse Döme** a „Részv. Sörfőzgyár” főtisztvis. (Kőbánya). — **Breyer Lajos** főpincéz (Sopron). — **Zorn János** és neje „Nemzeti kaszinó” (Budapest). — **Meleghy Pál** vendéglős (Budapest). — **Szentirmay Géza** hirlapíró (Budapest). — **Nagy József** főpincéz (Budapest). — **Virág József** vendéglős József főherceg telep. — **Dr. Várady Károly** a gödöllői kerület országgyűlési képviselője (Budapest). — **Szombathy György** ügyvéd jelölt. — **Kosarasz Sándor** magy. kir. rendőrfogalmazó (Budapest). — **Heckenast György** országgyűl. képvis. (Budapest). — **Tompa Antal** orsz. képvis. (Budapest). — **Varsányi Ferenc** vendéglős, városi esküdt (Budapest). — **Horváth Ádám** orsz. képvis. (Budapest). — **Kovács Ignáz** vendéglős (Újpest). — **Biró János** vendéglős (Budapest). — **Csombor Imre** vendégfogadós (Budapest). — **Heytmanek Ferenc** „Telefon Hírmondó” (Budapest). — **Leitgeb Ferenc** főpincéz és neje (Ipolytörzs). — **Steiner Gusztáv** vendéglős és neje (Budapest). — **Schäffer Dénes** ügyvéd (Budapest).

Valami a pálinkakérdéshez.

A korszerű kérdések közt nem utolsó helyet foglal el a *pálinka kérdés*. Ez is egy része a rendkívüli fontosságra szociális kérdéseknek, mert mi hat rombolóan a szervezetre, mint az alkohol túlságos élvezete, a mi vésszes nyomort és örökli nyavalyákat hint el az egész nemzedékre.

Ausztriában a hatóság mindent elkövet, hogy megrendszabályozza az alkohol árusítást. Tárgyalta ezt a rendkívül fontos kérdést az 1887-iki bécsi egészségügyi kongresszus, foglalkoznak vele azóta is a kerületi főnökségek, tanfelügyelők, tantervtestületek Karinthiában, Krajnában, Stájerországban és Tirolban egyaránt.

A 14. és 15. században kezdtek csak a pálinkát *mint italt* ösmerni, mert a hajdan-korban Arábiában esupán *mint arcfestékhez való szer volt* ösmertetés.

Eleinte tisztán szőlőnedvből égették és ez még egészen tiszta pálinka volt, 1590 körül kezdtek pálinkát *burgonyából* és *buszából*, illetve gabonából készíteni.

A pálinkát azonban csak igen mérsékelten itták, inkább *gyomorörszök*, *szédülés ellen gyógyszerül*. A pálinkaivás szélesebb elterjedése csak a *század elején* kezdődött igazában, még pedig első sorban Észak - Amerikában, aztán Írországbán, Svéd és Norvégországbán.

Hazánkban a század közepe táján kezdtek először pálinkát inni. Hosszu, kotyogós üvegekkel itták és alemázia név alatt volt ösmertés.

Leginkább a 30-as évek után kezdett el nagyobb mérvben terjedni, a midőn a lengyel szabadságharc után sok lengyel emigrált be Magyarországra. A felvidéket kapták fel először, mert ott kevesebb bor teremvön, örült a lakosság, hogy nem nagy áron, végre ő is juthat valami kedverítő italhoz.

Az utolsó tízed alatt, mióta hegyeinket a gonosz flexora kipusztította, mióta a szüretelőik vidám danája elnémult, azóta lett általános itallá a pálinka, az átkozott emberítő . . .

És nemesek pálinkaalkalban idegromboló, szervezetrontó ez a rettenetes ital, de pusztítja az előbbkelő osztályt is, kognac, absynth, gin és mit tudom én még mi mindenféle hangzatos nevekkel ékeskedve.

Halált iszik az ifju nemzedék a füstös kávéházakban azokból a *csifra vignetéis palackokból* és az utóbbi évek katona állítási mutatják, menyire degenerál a nemzedék, mióta lábra kapott ennek a pokoli folyadékának az élvezete.

Pedig semmi sem volna könnyebb, mint nálunk is ugy tenni, a hogy *ezt tesszik az osztrák tartományok olyan vidékein, a hol nem terem bor*.

Gyümölcsből, nevezetesen almából készítenek jó, *üdió italokat*, a melytől nem kábul el a fej, nem tumpul meg az elme és nem lesznek az ifjak 20—25 éves korukban már *reszketeg lértű, kész aggasztvánok, a kiknek nem nyujt élet semmi és a kik maguk is testben, lélekben betegen, csak egy angolkoros görvélyes nemzedék megalapítói*.

Vannak nekünk pompás, gyümölestermő vidékeink, a szép *Veszprém* megye, *Sopron* vidéke, *Kecskemét* tája, milyen fölséges, izes almabor kerülne ki onnan, a mi

bizony, kivált a forró nyári napokon, sokkal jobb volna a szabadban dolgozó munkásnak, mint a sorvasztó idegölő pálinka. *Lapunk, a ki minden üdvös hazai mosgalmat tehetsége szerint itáspól és előmozdít, főveti ezt a kérdést is hasábjain, indítványozva a gyümölestermelő magyar népnek, hogy a gazdák álljanak össze, ugy mint Tirolban és Karinthiában és szürjének gyümölestör, — nemesak nemzedékek egészsége, jóléte függ ettől, de nemzetgazdasági szempontból is igen fontos, mert egy újabb ipar-ág, egy újabb jövedelmi forrás lenne ez gazdáinknak, mely csakhamar óriási őrteküvő növelné a ma, nyeres állapotában, ugyszólván potom áron élvezetgetett gyümölestör.* **Kiss Lajos.**

Lapunk jubileumához.

A. Pollák S. által kitünően szerkesztett bécsi „*Gasthaus-Zeitung*” július 15-ik száma igen meleg hangu cikkelyben emlékezik meg lapunk szerkesztőjének és a lap szeptember 4-én végbemenendő jubileumáról. A cikkelyt, mely elég világosan kifejezi mennyire méltatja a szomszéd Ausztria is *Ihász* György hazafias működését, fordításban ime itt adjuk:

„Folyó év szeptember havában lesz 10 éve hogy, *Ihász* György a „*Vendéglősök Lapja*” című szakközönyt megalapította, és kiváló szerkesztésében a legnagyobb tekintélyre emelte. Mint halljuk most a fővárosi és vidéki előkelő vendéglősök körében mozgalom indult meg, hogy a lap jubileumát illő diszszal megüljék és az előkészületeket ehhez már meg is tették. A bécsi vendéglősök előtt nem ösmertelen *Ihász* György, szőke fürtös, rokonszenves alakja, abból az időből mikor ezek testületileg látogatták meg a budapesti országos kiállítást. *Ihász* Györgynek ugyancsak arczképét és élettrajzát is hozta már a „*Gasthaus Zeitung*”, ott is méltatva rendkívüli érdemeit, melyet a vendéglős szakirodalom terén szerzett. Megjegyezzük még, hogy *Ihász* szépen hegedül és épen oly jelesül kezeli a vonót, mint a tollat és hogy egy talpig jellemes, derék ember, a ki egész lelkével csüggy hivatásán és a külföldön is becsületet szerez a magyar vendéglős szakirodalomnak.”

Adtuk ezt a cikket szóról-szóra; legfőként azért, hogy olvasóink lássák mennyire beisméri az osztrák sajtó *Ihász* érdemeit a magyarosítás körül, holott a *közönlök lakó* németek egyre bántják, nyilant és alattomban ellene törnek és mindent elkövetnek, hogy ezt a jóra való magyar szaklapot károsítsák. Legyen a német *othluo* német, de nálunk Magyarországon asszimilálódjgn azzal a nemzettel a melynek kebelében kenyerét eszi. Szép példa erre a bécsi német sajtó fentebb közlött cikkelye, a ki elősméri azt, hogy a magyarnál mindig érdem ha magyar. Azt hisszük ehhez a cikkhez, a mi lapunkban nem kell

több kommentár. Meleg üdvözlötünkét küldjük *Pollák S.* kollegáknak — Éljen és éljen a szép császárváros, a melyről fennen zengi a bécsi: „Es gibt nur a Kaiserstadt, es gibt nur a Wien!”

„A Mikádó kert.”

Nem mindenki olyan boldog, hogy mikor az aszfalt higgá válik a hősgőtől, elmenkülhetne ebből a forró katlanhoz hasonló háztömegből, a melynek neve rendez körülmények közt: Budapest szőkes főváros. Sokakat ideköt a kenyer keresés nehéz gondja, hivatal, üzlet, szerkesztőségek — a melyek nem engedik el az ő főhér rabszolgáit üdülni, pihenni. Ezek kénytelenek beérni a közelben levő kiránduló helyekkel, legtöbb esetben a főváros területén fekvő nyári étkező termekkel. Vajmi kevés a szép, árnyas kertek száma Budapestben és így valóban nem vonhatjuk eléggé a közönség figyelmét a vasutczai *Mikádó kertre*, mely oly pompás, szép helyiség, hogy Bécs és Páris e nemű nyári kertitét — és tánczertermei emlékeztet. Arnyas, szellős hely, a hol esténként a lámpák világa mellett, hófehérre torított asztaloknál vidám közönség fogyasztja a kitünő ételeket s italokat, a melyek dicsérik a kitünő, szakképzett tulajdonost, *Koch Kornél* urat. A vendégek mulattására esténként zeno van, még pedig fölvaltva játszanak a főváros legkitünőbb cigányai és a Román király nevét viselő ezred zenekara. Különösen ki kell emelnünk *Koch* ur hazafias érzületét, mert valóban lélekemelő érzést gyakorol a vendégekre az, midőn a katonai zenekar egyszerre általános erővel rázendíti a *szózatot*, vagy az „*Isten áld meg a magyart!*” — magasztos hangzatait. A kiszolgálát gyors, pontos, kitünő és minden úgy megy a Mikádó kertben, mint a mesebeli tündér lakománál. Már az, hogy a város központjában van ugyszólván, alkalmassá teszi arra, hogy mentől többen látogassák. A ki tehát estéjét kellemesen akarja tölteni, az menjen e kertbe. — Hazafias, kitünő szaktársunk *Koch Kornél* ur, megérdemli a tömeges pártolást, mert nemcsak vendégei elátására gondoskodik kitünően, de egész üzletét valódi magyar szellemben vezeti.

Szakirodalom.

Előfizetési felhívás.

Tisztelet szaktársak!

Husz évi tapasztalat batorított fel engem, hogy élap összedőlő és ismertető kézikönyv ezim a maga nemében szakirodalmunkban eddig még páratlan, ismeretek szerzésére alkalmas kézikönyvet adjak ki.

Évek során át gyűjtöttem az adatokat, mindég a legkitünőbb kuttók nyomán s ez adatokat, ápardoktam röviden és értelmesen müvemben feloldozni, hogy kibocsátandó kézikönyvem egy hasznos és szolgálatot tevő munka legyen a *vendéglősök és pinczerek* részben.

Hivatva leszek e könyv arra, hogy száz és száz vállajni élap összedőlését gyorsan, ügyösen és kitünően lehessen eszközölni, de egyuttal módot nyújt arra is, hogy rövid kivonatban az ételek készitési módját is megismerhessük. Tartalmaz kürbőlül tizezer étetet: leveseket, előétkeket, halakat, sülteteket, coteletteket, filéket, tésztákat stb.

A könyv szeptember első felében jelenik meg. Mintán csak a megrendelt példányok mennyiségét készittem el, kérem nagybecsü pártfogásur-

kat, a megrendelés és gyűjtő-iv legkésőbb augusztus 20-áig való beküldését.

Támogatást kérek és remélek, mert arról van szó, hogy szakirodalmunkat egy hasznavehető és a gyakorlati életben nélkülözhetetlen kézikönyvvé szaporítsuk.

Az előfizetéseket nevére czimzandók.

A kézi könyv egy példányán ára egy forint. Gyűjtőknek tiz előfizető után tisztelet példányval szolgálok.

Debreczen, 1893. július hó.

Tisztelettel:

Szauer Sándor

Debreczen „Bika” szálloda.

Különlélek.

Magyar szövegü bekebelezési ivek. A *budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata* a társulat kötelekébe belépő tagjai számára elkészitette uj bekebelezési iveit, melyek remek kivitelü diszokmány alakjában tisztán magyar szövegüek. Eddigél az ipartársulat bekebelezési ivei magyar és német nyelven állitattak ki, míg a „Vendéglősök magyarosító társaságá”-nak indítványára az ipartársulat kizárólag magyar szövegüeket készitett. Az ipartársulat választmányá egyik ülésében azon hazafias határozatot hozta, hogy az eddigél használatban volt magyar-német bekebelezési iveket az elkészült magyar szövegüekkel kicseréli. Felhivjuk tehát a társulat tagjainak becses figyelmét ezen örvendetes körülményre s mielőbb siessenek, régi iveiket a társulat irodahelyiségébe IV., Himző-utcza 1. sz. alá kicserelés végett visszaszarmaztatni. Az uj bekebelezési ivek, oly csinos és izlésteljes kiállitásuak, hogy azok kifüggesztésükkkel az illető vendéglő helyiségeknek valódi díszre vállanak. Az ipartársulat intézőit és és választmányát pedig melegen üdvözöljük ezen hazafias intézkedéseirét.

Vendéglő átvétel. Budapesten a Lónyay-utcza 3. sz. alatt levő vendéglőt *Tóth József* és *Marki Károly* széles körben ismert főpinczerek vették át.

— **Zwetkó Lajos** a pécsi Ribay kávéház ismert főpinczere átvette Szegszárdon a „Korona” kávéházat s azt az évi szeptember hó 1-én ünneppélesen megnyitja. Sok szerencsét!

— **Szálloda átvétel.** *Bade József* volt budapesti kávéháztulajdonos kibérelte az Óbecsei nagyvendéglőt.

— **A világ söre.** A világ összes államaiban jelenleg 51,000 sörfőzde van, melyek évenként 171 millió hektolitert sört gyártanak és adó fejében összesen 472 millió márkát fizetnek. Ausztria-Magyarország 1942 sörfőzde van s ezek 13 millió hl. sört gyártanak.

— **Nagymaroson** a „Korona” szállodát *Hankusz Imre* ismert nevü főpinczér vette át, *Hankusz* a legutóbb a svábhegyen mint főpinczér, kitünő madora és előzékenysége által a fővárosi publikum jóindulatát is megnyerte, Nagymaroson pedig a „Korona” szálloda az ő vezetése alatt oly virágzóvá lett, hogy, minden embert bámulatra ragad.

— **Vasuti vendéglők bérbeadása.** A magyar királyi államvasutak üzletvezetősége részéről a következő vasuti vendéglők bérbeadására lett pályázat hirdetve: *Debreczen, Kassa, Zolyom, Nagyszében, Segesvár, Kocsárd, Bruck.*

— **Hymen. Fereny** Sándor fővárosi m. kir. postatiszt eljegyezte *Wéber Hermina* kisasszonyt, *Kovács Ignác* upjesti vendéglős és háztulajdonos bájos unokanővérét. Isten áldása legyen a kőtendő frigen!

— **Sztanoj Miklós** kávéházában a fővárosban alakult amatőr társaság legközelebb karambol versenyt tart, melyre a tekézni kedvelő közönség szivesen láttaik. A leendő verseny iránt nagy érdeklődés mutatkozik. Máris nagy számban jelentkezték a jó játékosok. *Sztanoj Miklós* pedig, ki ezen nemes sport játéknak kiváló mestere, nagy buzgalommal működik a verseny-játék sikere érdekében. A versenyre kikötött bánatpénz is lefizetendő. Előjegyzéseket elfogad *Sztanoj Miklós* kávé.

— **A szegedi pinczér-egylet** legutóbbi közgyűlése a tagok részvétlensége miatt megtartható nem volt. Új közgyűlés lesz egybe-hiva. Szomorú fényt vet ez a körülmény szegedi szaktársaink a részére, mely nem akar vagy nem tud lelkesülni a szakiparunkat érintő minden fontos tényezők és üdvös eszmék iránt.

— **A „Vendéglősök, Kávésök és Pinczerek Emlék Napjára,”** melyet lapunk 10 éves jubileuma alkalmából a hazai szaktársaknak emlékül ingyen küldünk szét, már sajtó alatt van. Mindazok, kik hirdetni óhajtanak, jól teszik, ha becses megrendeléseiket mielőbb beküldik, mert a jövő 1894-ik évre szóló nap-tárunk már ez év szeptember havában megjelenik. A hirdetési árak a következők: Egész oldal 40 frt. Fél oldal 20 frt., Negyed oldal 12 frt. — Megrendelések lapunk kiadóhivatalába (Budapest IV., Zöldfa-utcza 18. sz.) küldendők:

— **A „Primadonna”** czimü népszimfü, mely oly nagy érdeklődést keltett fel, a szimfüpártoló közönség körében, legközelebb ismét állandó darabja lesz a Krisztinavárosi szimfőrknek. *Kövessy Albert*nek a kitünő szindarbjára ismétellen felhivjuk a magyar közönség becses figyelmét. A ki teheti, csak nézze meg. Ez a jelszó tarab az, a mely elfelejteti az embernek gondját, bánatát s lelkesíti a szemlélt a magyar színész pártolására, a mit pedig nagy nyelvtünk lelkes apostolai nagyon-nagyon megérdemlenek.

— **A Caritas-egyletről.** A fővárosban áldatosan működő Caritas betegsegélyző egyetlagadhatatlanul nagy előnyére szolgál a szenvedő emberiségnek. De az ügy kezelésénél némi hanyagságot észleltünk t. i. a befejtésekről szóló nyugták nincsenek az egyesület hivatalos bélyegzőjével bélyegezve. A ki ezt megköveteli — mint *Kovács Imre* vendéglős is — a pénzbeszedő gorbomba feleselésének van kitéve. Ha az igazgatóság nem akar időt vesztegetni hivatalos irományainak bélyegezésére, adjon legalább egy igazolványt, vagy meghatalmazást pénzbeszedő embereinek.

— **Eskütvő. Gyarmathy Lajos** föv. tisztviselő mult hó 17-én délután 5 órakor tartotta eskütvőjét a deakteri evang. templomban *Harsányi Mariska* kisasszonnyal, *Harsányi János* fővárosi jeles szaktársunk szelidellkü, és kellemdüs leányával. Az eskütési szertartást nagytiszteletül *Harsányi Sándor* orosházai ágostai evang. lelkes, az örömpapa testvérőccse végezte, emelkedett hangu beszédé

ben a családi életet beanyozó lelki vallásosságra buzdítván a jegyeseket. Az esküvőn a család nagyszámú tagjain kívül az egyházi tagok sorából ott láttuk *Páris* Vilmost, — a Haggenmacher sörfőzőgyár főtisztviselőjét és lapunk szerkesztőjét *Ihász* Györgyöt.

A magyar ruha viselése. Aradon egyik társadalmi kör lelkes tagjai akarják divatba hozni a magyar ruha viselését. A legutóbbi ülésen nagy lelkesedéssel elhatározták a kör tagjai, hogy ősztől kezdve magyar ruhát viseljenek. Az életre való eszmének már is igen sok pártolója akadt s egymást érik a jelentkezők, akik késznek nyilatkoztak a magyar ruha behozatalának előharcosai lenni. Szegeden is fölkerült már egy év előtt az ifjúság körében ez az eszme, de aztán elfeledték, abbahagyták. Pedig kár érte nagyon.

— **A győri pénzérkép** f. 1893-ik évi augusztus hó 3-án (csütörtökön) a „Lövölde” kerthelyiségében jótékonyceleg zártkörű táncvigalmat rendez. Belépti díj: Személyleg 1 ft. — Családjegy 2 ft. Kezdeté este 8 órakor. A meghívók most vannak szétküldés alatt s mindazok, kik tán tévedésből illet nem kapnának, de a vigalmon megjelenni óhajtanak; sziveskedjenek *Dreiszer* József vigalmi elnökhez, (Indóházi vendéglő), vagy *Faludi* Antal vigalmi pénztároshoz (Olvasó Egyelet) fordulni.

— **Halálözse.** *Bányai* Károly keszthelyi iskolaigazgatót *Bányai* József főv. vendéglős testvéröcséit mély családi vesztéssel érte 7 éves kis leánya elhunytával. — *Fehér* Hermann a debreczeni „Bika” szálloda tulajdonosa hosszas szenvedése után jobblétre szenderült. Temetése nagy részvét mellett ment végbe. — Szabatkán *Ádám* János főpinczér életének 29-ik évében elhunyt. Béke porcokra!

— **Uj kávéház.** *Tóth* Imre ismert nevű volt főpinczér Budapesten az ó-utcában kisebb kávéházat nyitott.

— **Arad legszebb sörháza** kétségtelenül ma is a szabadságtérrel álló s eddig *Wittmann* Károly tulajdonát képező sörcsarnok. A szép sörcsarnokot *Wittmann* Károlytól az első magyar részv. serfőzde vette meg s bére adta *Wittmann* volt és kedvelt főpinczérének: *Linneberg* Józsefnek.

— **A békés-gyulai zónához** elismert kávéházat *Randevgh* Józseftől *Ritter* János vendéglős megvette s már a mult hó 16-óta saját kezében vezeti. A csinos kávéház, mely Gyula egyik legelégtebb közlekedési pontjánál, élénk látogatottságnak örvend.

— **Vendéglő üzlet áthelyezés.** *Schermann* Sándor fővárosi jeles szakértőnk a király-utca 61 sz. alatt levő jóforgalmu vendéglő üzletét f. évi augusztus 1-én a Gyár-utca 2 sz. alatti házban helyezi át Jelenlegi helyiségébe posta hivatal jón.

— **Siófoki állapotokról** mind sürűbben érkezik hozzánk a panaszok; egyik sötétben szimben festi azokat mint a másikat, abban azonban mindenki tudósítást egyet-ért, hogy a „magyar tengerparton a legmagyarabb megyében” megtűrik azt, hogy a magyar fenhatóság minden tekintetben lealacsonyított. A részvényesek által oda helyezett igazgató — *egy szót sem tud magyarul* — s el németesít mindent. Francia az egész konyha, francia az étlap a felszolgáló személyzetben is csak két s a magyarnyelvet törve beszélő egyén van alkalmazva. És mindez törve van Siófokon, a Balaton partján! Elég hiba, hogy törve van. Nemzetiségünk ellen intézett e

vakmerőséget, a közönségnek magának kell megbítennie, az ottani hatóságoktól követelnie kell, hogy azok, akik befészkeltek magukat a magyar tengerpartra, Magyarország közönségének szolgálatában legyenek magyarok, s ha magukat hizni a magyarok kényerén, vetkezzék le a külföldiös nyelviségüket, s hányl-vetésüket, s ha ez sem használ, hagyja ott a magyar közönség ezt az egész külföldi csapatot s vonja meg tőle látogatását, vonja meg tőle a keresetet, mert a *magyarpénz nem arra való, hogy azon a hazánkba bejészkeltöött idegeneket hízalaljk, gazdagítsuk* csak azért, hogy az itt összeharcsolt vagyont külföldre vigyék, hanem arra való, hogy a *belföldi ipart emeljék*. Vessenek magukra a külföldiek, ha a remélt nyereség helyett vesztéssel fogják zárni földévidi mérlegüket, nem szabad megtűrni azt, hogy a magyar vendéglősipar leszorításával, idegen elemek járszalagra fogják a magyar vendégeket. Egyesüljön a vendégek köre ott, vess omeg a külföld kínálógt mérgezmadzagát, s biztosítjuk Siófok látogatóit, hogy ezek a magyar ember testén rágódni vágyó élősdiak, el fogják hagyni Siófokot, összeszedik sátorfájukat, s vissza költöznek oda, a honnét jöttek, a mely utjukhoz a magyar közönség tett *útlaput* talpaik alá.

— **„Magyar Ifjak”** társasága ez évi aug. hó 5-én a városligeti „Hermina”-kert gyönyörű helyiségében táncvigalmat rendez. — A tiszta jövedelem a tűzkárosultak javára fordítatik. Lesz színelőadás monológokkal és világotávval. Belépti díj 80 kr. Este a pénztárnál 1 ft. Családjegy 1 ft 80 kr. A pénztárnál 2 ft. Jegyek válthatók: *Maksa* Ferencz hírneves fordász és borbély üzletében „Fehér ló” szálloda épület (Budapest, kerpesi-ut 15).

A rendező-bizottság élén *Kárpál* Rezső élnek, *Skarnitzel* Rezső a elnök, *Liber* László pénztáros, *Milakara* Vladimir titkár, ifj. *Aranyossy* Ferencz rendező, *Cortellini* Lajos jegyző, *Gallé* Andor, *Meilinger* Gyula elenörök és *Dömök* János gondnok állanak. — A magyarosdás érdekében buzgólkodó, derék hazafii érületű „Magyar Ifjak” megérdemlik, hogy hasznos és tevékeny működésük a nagy közönség elismerésével és meleg rokonszenvével találkozzék.

— **A vendéglősök figyelmébe!** Lapunk olvasóink beoscs figyelmét felhívjuk *Schubert* János Pál fővárosi hírneves késműves és mükösörös mesternek jónak bírói szavult saját gyártmányaira. *Schubert* János Pál ur, egyike ama törekvő fiatal iparosainknak, kik szakmájuk terén a magyar ipar dicsőségét állapították meg. Szaktársainknak tehát a legmelegebben ajánljuk nagy raktárát, mely Budapesten a granátos-utca 3. sz. alatt van. Minden namú konyha és asztali kések a legjobb minőségben nála kapható a legolcsóbb árban. Ismerve a czág régi jó hírnevét, reméljük, hogy szakértésaink melótányói fogák *Schubert* ur hazafias törekvését s megrendeléseikkel nem fognak késmi a magyar késmi ipar eme tekintélyes megalapítóját elhalmozni, ezáltal az idegen, külföldi, kapzsi versenyt meggátolni.

— **„The Gresham”** életbiztosító társaság *Londonban* A társulat évi jelentése, mely az 1892. évi december 31-én befejezett 44-ik üzletéve szól, és a részvényesek 1893. évi június 30-án tartott rendes közgyűlése elé terjesztett, rendelkezésünkre állván, következő pontjait közöljük. Az elmúlt időság eredménye rendkívül kedvezőnek monható. A lefolyt 18 havi üzleti időszakban a társasághoz 15,296 biztosítási ajánlat érkezett 125,732,050 frankra, melyek közül elfogottak 13,091 db 102,638,475 biztosítási összeggel, és erről a megfelelő szamu kötvény ki is állították. A díjbevételek, levonva a visszbiztosított fizetést összegezve, 25,753,445 frank 52 cts-rá ruktak, a miben a 3,744,277 frank 19 cis-ot tevő első évi díjak beemfoglatlataak. A kamatszámla mérlege 7,690,898 frank 01 cis-ot tett ki, és a társaságjövdelmére a díjbevételekkel együtt 33,444,343 frank 43 cts-rá emelte. A társaság az elmúlt évben

12,908,048 frank 96 cts-ot utalványozott oly követelések alapján, melyek életbiztosítási kötvényekből eredtek; lejárt kiházasítási—ésvegyes biztosításokra 2,801,455 frank 42 cts-ot, kötvények visszavisszafeladására pedig a tizennyolcz havi időszak alatt 1,909,171 frank 57 cts-ot fizetett ki a társaság. A biztosítási és járadék alapok 7,922,421 frank 77 cts-al gyarapodtak. Az aktívák főösszege a lefolyt tizennyolcz havi időszak végével 1893. évi december 31-én 125,305,150 frank 62 cts-ra emelkedett. Tőkebefektetések: 48,425 frank 52 cts angol állami papirokban, 401,616 frank 77 cts indiai és gyarmati kormányok értékeiben 19,584,857 frank 40 cts idegen államok értékeiben, 253,396 frank 14 cts vasuti részvények, elsőbbségek és garantáltak, 61,191,868 frank 20 cts vasúti és egyéb kölcsönkötvényekben, 17,536,889 frank 18 cts a társasági ingatlanban (ezek közt vannak a társaság budapesti és bécsi háza), 5,328,350 frank 43 cts jelzálogban, és 59,958,747 frank 16 cts különböző értékekben. A lefolyt év üzleti eredményéről szóló kimutatás fényes tanúságot tesz az intézet folyton emelkedő virágzásáról, szoliditás, a legnagyobb szabadsalévséggel párosulva vezérlik az intézet üzleti működésében. E tényezők szerették meg a „Gresham”-nek azt a rendkívüli bizalmat, melyben ott a biztosító közönség részesíti, az a szabadelvű és szolid üzleti eljárás hódította meg részére a nagy közönséget és szerete meg számára évek hosszú során azt a közkezdveltséget és népszerűséget, melynek ma örvend a amely az intézetek sorában a legmagasabb pozíczra emelt. Egytől egy szabadelvű feltételek közül szuntal azon jelentőségi új határozományát emeljük ki, mely szunt a biztosított összeg haláleseténél még az esetben is minden levonás nélkül fizetett ki az illetékes félnek, ha az elhaladott öngyilkosság-párjáb-vagy bírói ítélet folytán mult volna ki, egyetlen feltétlenül kötvény ki, hogy ily esetekben a biztosítás 13 hónapig érvényben volt legyen: Hasonló fontosságu továbbá a „Gresham”, az legújabb határozomány, mely szerint valamennyi nála kötött biztosítás, ha a korbizonyítás megállapított és a díjak rendszeren befizetettek tényleg a biztosítás napjától kezdve megtámadtán. Figyelemreméltó végre az előny is, melyt a „Gresham”, az összes konkurrens-intézetekkel szemben nyújt a biztosítottjainak az által, hogy mátol fogva oly kötvényekre, melyeknél a biztosítás 15 événél tartama kötetett, már két évi fennállás után kölénsöt ad, vagy az ily kötvényeket hasonlítottak visszavisszafeladja. Azon állandó progressió, mely a „Gresham” grúsi fejlődésében évről-évről észlelhető, biztos alapot nyújt arra nézve, hogy ez intézet a jövőben is folytonos haladásra számíthat.

NYILT-TÉR.

E rovat alatt közlöttekért nem vállal felelősséget a szerkesztő.

Eckhamp Gyula főpinczér jelenlegi holléte felől sziveskedjék értesíteni e lap kiadóhivatalát.
E. M.

Krausz Dezső

legutóbb főpinczér „Piski” vasúti vendéglőben felhivat, miszerint jelenlegi tartózkodási helyét valam azonnal közölje, mert különben nevének közlésével fogom a hatóságán kérlelmozni.
Déva, 1893. július hó 7-én,

Reissfeld Hermann,
férfi szabó.

Szálloda.

Gyöngyösön egy legjobb hírvénckör örvendő, nagy területű, kik karban lévő berendezett szálloda, 8 vendégszobával, étterem, kávéház, korsma, istállók s több melléképítményekkel, a tulajdonos előrehaladott kora miatt kedvező feltételek mellett elad. Bővebbet a kiadóhivatal.

Eladó vendéglő-üzlet.

Kőbányán egy igen látogatott vendéglő üzlet teképalával együtt eladó. Olcsó házbér. Bővebbet a „Vendéglősök orsz. közvetítő Intézete” (Budapest IV., földút-utca 18. sz.) ad.

Eladó szállodák.

Nagybony vidéki városokban levő jóforgalmu szállodai üzletek teljes berendezésselkel jutányos áron eladó. Nevezett üzletek áral 6-7 és 8000 ft között váltakoznak. Bővebbet a „Vendéglősök orsz. közvetítő Intézete” (Budapest IV., földút-utca 18. sz. alatt) nyújt.

Pályázati hirdetés!

Békés-Csaba 35.000 lakosu, a m. kir. államvasutak gócpontját képező, a község közepén a piac téren 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 alólírott előjárásnál 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 kívánalmak 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 főtérre nyíló **nagy és díszes kávéház**, egy tágas **ebédlő**, továbbá a gazda közönség részére külön **kávéház**, egy üvegezett **nyári söresarnok**, kiváló nagy és megfelelő **pinceszékhelyiség, jégverem, eselédlakok, istállók** stb. s a szükséges mellékhelyiségek, közvetlen összeköttetésben a redut épületben lévő tánczterem és színházzal.

Kelt B.-Csabán, 1893 június 15-én.

Csaba község előljárói:

Korosy László első jegyző.

Maczák György bíró.

(Utánnnyomás nem díjazatik.)

Bérelti hirdetés.

„Az Európa szálloda Kassán“

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

A szálloda a vasúti indóházától a gyönyörű Széchenyi parkon keresztül vezet 2 percznyi sétátávolságra, a Malom- és Barkóczy-utca sarkán fekszik, a honnan a város közepé (nagytemplomtól) 2 percznyi sétával elérhetik.

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

Bérelti feltételek a vállalkozóknak igen kedvezőek; tudtul adom azonban, hogy csakis teljesen megbízható szakértő es adósságment vállalkozókkal értekeztek, — a kik legalább 10,000 frt tulajdon készpénztökét kimutathatnak. Csakis olyan vállalkozók hívatnak fel, hogy forduljanak **mielőbb** a szálloda-tulajdonosnak alólirt megbizottjához.

Demeter Titus,

h. ügyvéd.

Kassán

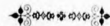
Forgács-utca 8. sz.

Borszéki borviz

a continens legjobb és leghíresebb természetes szénsavdus

savanyuvize

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



Kapható minden fűszerkereskedésben.

Vezérügynökség:

KOVÁCS ÉS MEZEY

thea és rum nagykereskedők,

Budapesten, Kerepesi-ut 6-ik szám.

Sörtelepeket

ohajt felállítani az orsz. minden nagyobb városában egyik hazai hírneves sörfőzödénk. Erre pályázók forduljanak **Dratsay Lajos** úrhoz Aradon.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénadtartalmú kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénadtartalom csekélyebb jelenléte megóvjaa a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénadtartalom gazdagsága a gyógyhatásu alkotórészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközöli. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénadtartalom-ban erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleicherbergi, tődőbajokban**, különösen **tüdővérzés**knél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézteiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: **dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navratil, dr. Poór, dr. Kétly, dr. Barbás**; Bécsben: **dr. Bamberger, dr. Duschek**, stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és huzgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

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.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerertárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

Legfinomabb kivitelű

Palaczk söröket

csakis a **Dréher-féle sör-
főzdeből** szállít szilárd és
pontos eszközés mellett

Karner Samu

sörszállító.

Pinczék s töltőraktár **Kő-
bányán, Budapest mellett.**

Árjegyzékek kívánatra bérmentve.

Ujpesten

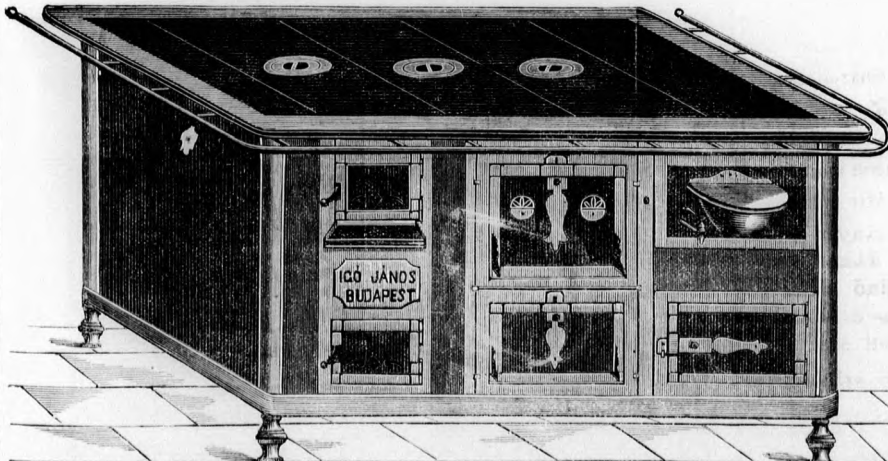
egy jóforgalmu vendégfogadó év
320 frt bérösszegért bérbeadandó.
A bérlet minden negyed évben fel-
mondható. Bővebbet a „Vendéglő-
sök orsz. közvetítő intézete ad.

IGÓ JÁNOS

BUDAPEST, VIII-ik kerület,

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

épület és műlakatos, takaréktűzhely készítő.



a vendéglősök, kávéosok
és magánházak számára
raktáron tart és készít
minden alaku legjobb

takarék- tűzhelyeket.

Mintarajzokkal ellátott árjegyzéket kívánatra ingyen küldetnek.

Gróf Andrássy Géza
 parnói uradalmából
GERBER ULRICH
 SAJTGYÁROS
 Tussa-Ujfalu, u. p. Parnó
 (Zemplénmegye).

szétküld bérmentve bármelyik postaaállomásra
 utánvét mellett **1-sörendő magyar emmentali**
sajt, 5 kgros posta-csomag 4 fnt 70 krért.
1-sörendő magyar fémenthalisajt 5 kgros
 postacsomag 4 fnt 10 krért. **1-sörendő magyar**
groji sajt 5 kgros postacsomag 3 fnt 70 krért.
1-sörendő magyar trappista sajt 1 — 1½ kilós
 kerekben, 5 kg-ros postacsomag 3 fnt 70
 krért. — **Nagybani vevőknek megfelelő áren-**
gedmény.

☛ Sürgőnyezim: „Gerber, Parnó“.

Eladó vendéglői és kávéházi üzletek.

A „Vendéglősök országos közvetítő inté-
 zeté”-nél (Budapest, IV., Zöldfa-utca 18. sz.)
 számos **szállóit, vendéglői és kávéházi üze-**
let van **eladásra** bejelentve, mely körül-
 ményre a venni szándékozók becses figyel-
 mét tisztelettel felhívom.

Ihász György,
 a vendéglősök orsz. közv. int.
 tulajdonosa.

Schambach Emil
 „Pannonia“ szállodája
 Sopronban.

Sopron, a postabélyeg kelte.

T. cz. Alulírott tisztelettel értesitem a nagy-
 érdemű közönséget, hogy a Sopron város ta-
 nácsa által a legmodernebb stílusban felépített
 és általam a legnagyobb kényelemmel be-
 rendezett

„PANNONIA“ SZÁLLODÁT

megnyitottam. Midőn ezen új szállodára a
 nagyérdemű közönség szives figyelmét felhívni
 bátorodom, kérem, hogy alkalomadtán becses
 látogatásával megtisztelni kegyeskedjek.

Szolgálatkész tisztelettel

Schambach Emil
 szállodás.

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 „Vendé-
 glősök Lapja“ kiadóhivatala nyújt.

Legjobb védőszer járványos betegségek ellen!

Előmozdítja az emésztést, köhögési ingeret enyhíti

Regedei
 SAVANYÚVÍZ

Oleós árak.
 Beírások ingyen.

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

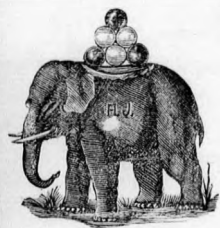
Eladó zenélő óra.

A budapesti kerepesi-uti „Debrezen városá”-hoz
 címzett vendéglőben levő zenélő órához teljesen ha-
 sonló, jókarban levő **zenélő óra** jutányos áron eladó.
 Vendéglős urak nálam megtekinthetik.

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

Eladó kávéházak.

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



Huber József

esztorgályos-mester

VIII. k., Népszínház-utca 18.

Kávéház és vendéglős

urak figyelmébe ajánlom
 nagy választékú raktáro-
 mat mindennemű **játszó- és dohányzó sze-**
rekben, ugymint **sakk, dominó, dákók, uj-**
ságtartók, dákóbörök és kitünő billard-
és kuglizó-golyók. Gyertyánfa- és somfa-
lábakat a legolcsóbb árak mellett szállítom.

Tajték- és borostyán-pipák és szipkák
 legjobb minőségben.

Használt **billard-golyókat legnagyobb árak mellett fizetesként**
 elfogadok. Képes árjegyzékek bérmentve küldetnek.

IHÁSZ GYÖRGY

Budapest, IV. ker.

zöldfa-utca 18.

Hatóságilag engedélyezett és
1000 frt. óvadékkal
 ellátott

„Vendéglősök országos

KÖZVETÍTŐ

INTÉZETE.

Elhelyez szállodai,
 vendéglői
 és kávéházi
 személyzetet.

Közvetítő üzleteladáso-
 kat és vevőket.



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

ÁGNES

MOHAI

FORRÁS

Kittinó 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 előnyösknek 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.
Budapest, 1892. márczius hava.

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

Kötelességemnek tartom értesíteni, hogy a lefolyt kolera-járvány alatt mohai Ágnes-forrását kittinó sikerrel rendeltem. A gyomor és bel 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 legelső helyen áll.

Budapest, 1892. november 17.

Dr. Gluser Marcel.

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

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

N-Szalonta, 1892. október 20.

Dr. Deme Béla,
járás és Bihar. t. b. főorvosa.

A kolera-megbetegedés ellen préservatív 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-
szállítónál.

BUDAPEST, Erzsébet-tér 8. sz.

Tiszta vér az egészség.

Tífkos betegségek, sümör, kiftések, halványosság általános lankadság, gyön-
gőség eltűnnek, egészséges vér mellett. Biz-
tosítjuk a gyökeres eredményt, a mi mód-
szertünk használata mellett.

Tudakozódásoknál válaszbélyegek mellék-
lendők.

„Office Sanitas“ Paris
30, Faubourg Montmartre.

Eladó szálloda.

Erdélyben, megye székhelyén, egy
jó menetű szálloda (Hotel) szabad
kézből eladó, czim a kiadóhivatal-
ban.

Fontos!

sérvben szenvedőknek.

Ajánlom saját készítményű sérvkötőmet, ortho-
pédiai készülékem, valamint a betegpoláshoz
szükséges mindennemű kötelék-kelméket a leg-
jutányosabb árakon:

1 amerikai ruganyos sérvkötő egyoldalú 4 frt 50
kétoldalú 7 frt 50-ig.
1 francia acélrugóval sérvkötő egyoldalú 2 frt 50
kétoldalú 5 frt-ig.
1 francia acélrugóval sérvkötő egyoldalú 5 forint
kétoldalú 8 frt-ig.

Nagy raktár haskötőkől, köldök-sérvkötőkől,
göresér harisnyák, egyenestartókól, irrigateurök-
ből, sebfeckendőkől, szarvasbőrnadrágok, takaró-
k s vánkóskból, valamint minden e szakba
vágó czikkekből.

Legkittinőbb pinczértáskák

nagy raktára jutányos árban.

MOLNÁR VILMOS

sérvkötő és kesztyűgyárosnál

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

NEHÉZ KÓR

(epilepsia)

viszsaesés nélkül gyógyítható. A tudomá-
ny ezen csodálatos vívmányát ezek
igazolják. — Kimerítő értesítések válasz-
bélyeggel ellátva

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

Eladó vendéglő.

Budapesten egy igen fénye-
sen berendezett vendéglői
üzlet eladó. A vendéglő sör-
csarnok, nagy étterem és
nagy udvar - kerthelyiség-
ből áll. Ara 20,000 frt.

Az eladásra vonatkozó feltételek

„Vendéglősök országos közvetítő-intézeté“-nél

BUDAPEST,

IV. kerület, Zöldfa-utca 18. szám alatt
MEGTUDHATÓK.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
legtisztább égvénys
SAVANYU-KÚT

B I K S Z Á D

GYÓGYFÜRDŐ

SZATMÁRMEGYÉBEN.

Megnyitás: május 15-én.

Ezen égvényes, konyhasós savanyúviz kútján hatásu heveny és idült gyomor- és bélhuruban, a légző szervek hurutos bántalmaiban, máj- és epebajokban, vese és a húgyhólyag betegségeiben.

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

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

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

Vasuti állomás Szinyér-Váralja és Téeső, hol alkalmas kocsik kaphatók, bármely állomástól 2 1/2 óra alatt el lehet érni a fürdőt. Helyben fürdőorvos és posta.

A bikszádi gyógyvíz országos főraktára EDESKUTY L. csász. 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 hegyiborok. Megrendelhetők a Váradi-féle pinczegazdaságtól Villányban. (Baranya-megye.) A borok valódiságért szavatolva. **Vörös borok** 1889. Portugiesi 24-30 kr.-ig literenkint. 1886. válogatott 35-40 kr.-ig literenkint. 1884. kabinet 45-60 kr.-ig literenkint. O- és új sillerborok 18-24 kr.-ig literenkint. **Fehér borok** 1891. és 1890. asztali 22-30 kr.-ig literenkint. 1886. peccenyborok 36-40 kr.-ig literenkint. 1884. rizlingi és muskatell 45-60 kr.-ig literenkint. **Vörös és fehér aszúborok** 80-120 kr.-ig literenkint. Szilvium 0.80, 1.00 frtg literenkint. **Cognac** 1.50-2.50 frtg literenkint. **Türkölly** vagy **késérípálinka** 50-60 kr.-ig literenkint. — Mintaküldemények 50 liter hordóként utánvét mellett. Pálinkák és aszúborokból 3 1/2 literes fonott kosárúvegekben postán is küldetnek. Vendéglősöknek és kereskedőknek, jó czégeknek hitel is adatik. Mindenkit óva intünk az ugynevezett „borkivonat” megvételétől, mert az teljesen használhatatlan.

Szálloda-bérbeadás.

Brassóban a „Czentrál-szállóda Nr. 1^o”, mely áll 30 vendégszobából, kávéház-helyiségből, egy nagy fáncteremből, hol bálók, hangversenyek, lakodalmak tarthatók; 2 nagy étterem, mellette egy nagy nyári kerthelyiséggel, fenyves fákkal körülveve, tágas pince, sziklapince és jégveremmel, istállók, kocsiszín stb. több évre **bérbeadandó**. Bővebb felvilágosítást alulirott tulajdonos ad.

Brassó, 1893. június hó.

Ludwig Ferencz,
szállóda tulajdonos.

Klősz György

fényképészeti műintézet

Budapest,

V. ker., hatvani-utca 18-ik szám.

Elvállal mindennemű fényképi felvételeket, többszörítések gépekből, iparmű- és tantárgyakról, stb. Photolithographia, cinkographia, fénynyomat, autographia, fénymásolat.

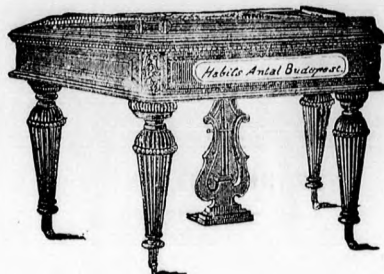
PAPRIKA.

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

BENISCH S. J. Szegeden.

HABITS ANTAL

hangszerész, különleges czimbalomkészítő
Budapest, VII., Erzsébet-körut 42.



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

czimbalmaid,

a legjutányosabb árban.

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

Árjegyzékek kívánatra bérmentve küldetnek.

BORHEGYI F.

ezelőtt **Lápossy F. és társa**

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

BUDAPESTEN,

Gizella-tér 1. szám (Haas-palota)

Ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőroket

gyári árakon.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok és pedig vízahólyag, borzamat (Wein bouquet), bordinító por (Klärungspulver), ugy porok a bor savanyúságának megszüntetésére; továbbá tökéletesen ártalmatlan borfestekek, gycerin, gelatin, kénlapocskák, nemkülönbben parafa dugók és palaczkokra való czincspíkek (Kapseln) a legjobb minőségben és legdúsabban kaphatók:

WATTERICH ARNOLD

úr kereskedésében

Budapest, Dohány-utca 1. sz. alatt.