

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(“PINCZÉREK LAPJA”)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI-SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

— AZ ELSŐ MAGYAR ORSZÁGOS PINCZEMESTERÉK ÉS PINCZEMUNKÁSOR EGYLETE, A BUDAPESTI KÁVÉHÁZ SEGEDEK-EGYLETE, A SZATMÁR-NÉMETI PINCZÉR-EGYLETE, A SZÉKESFEHÉRVÁRI PINCZÉR-EGYLETE, A SZOMBATELYI PINCZÉR BETEGSÉGÉLYZŐ-EGYLETE, A GYÓRI PINCZÉR-EGYLETE, A RÉVKOMÁROMI VENDÉGLŐSÖK ÉS KÁVÉSOK PARTÁRSULATA, AZ ÁRADI PINCZÉR-EGYLETE-NEK, A SZABADKAI PINCZÉR-EGYLETE-NEK, AZ ÁRADI VENDÉGLŐSÖK ÉS KÁVÉSOK EGYESÜLETÉ-NEK, AZ ÚJVÍDEKI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KÁVÉSOK PARTÁRSULATA-NAK, A MISKOLCI PINCZÉR-EGYLETE-NEK ÉS A KASSAI VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, KORCSMÁRSOK ÉS PINCZÉR-EGYLETE-NEK

HIVATALOS KÖZLÖNYE

MEGJELENIK HAVONKÉNT KÉTSZER, MINDEN HÓ 1-ÉN ÉS 15-ÉN.

ELŐFIZETÉSI ÁR:

EGYÉSZ ÉVRE.....	6.—	FÉLÉVRE.....	3.—
HÁROMHÓGYED ÉVRE.....	4.50	ÉVSGYEDRE.....	1.50

LAPTULAJDONOS ÉS FELELŐS SZERKESZTŐ:

IHÁSZ GYÖRGY

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:

VIII. KERÜLET, ÜLLŐI-UT 6. SZÁM.

KÉZIRATOK ÉS ELŐFIZETÉSEK IDE INTÉZENDŐK.

Az új törvény.

Ezelőtt tiz esztendővel, nem mondhatjuk joggal, hogy tizenegy esztendő előtt indult meg a „Vendéglősök Lapja” és rögtön zászlajára tüzte ki azt, hogy ki kell irtani, meg kell semmisíteni a mesterséges borok gyártóit, ott van a törvény, annak kérlelhetlenségével kell őket büntetni.

Magyarország legjelesebb szakemberei: Mezőssy László, tokajhegyaljai nagybirtokos, volt országgyűlési képviselő, ismert író, Parragh Gábor, nagyborkereskedő, a ki a magyar boroknak dicsőséget szerzett az egész világon, Dr. Lónyay Ferencz, a ki a mesterséges borok készítésének és forgalombahozatalának tilalmazásáról szóló 1893. évi XXIII. t.-ezikket magyarázatokkal ellátta, ezelőtt sok évvel pendítették meg az eszmét, hogy a mesterséges borok gyártását el kell tiltani, a vendéglősök ellen jogtalanul felvetett gánésot el kell távolítani s azokat vádolni a bűnnel, a kik azt tényleg elkövetik.

Igazságot akarunk szolgáltatni. Meggazdagodott vendéglősök — vannak ilyenek sokan — úgy ismeretesek a fővárosban, a kik előtt még *soha bort hozó terhes kocsi meg nem állott és még is hatalmas palotákat állítanak egymásután.*

Hogy milyen bort mértek, aztők tudják, de hogy vége az uralmuknak, az bizonyos dolog.

Nagyon könnyű volt a dolguk. Nemesak vendéglősök voltak, hanem mondjuk inkább *borkereskedők.* Hogy miből gyártották a „bort”, nem

tudjuk, de tényleg igaz az, hogy azon meggazdagodtak.

Egy elvük volt: *tönkretenni a kis vendéglősöket.* A pinczében termelt ugynevezett borokat a közönség lakására küldték, nehogy egy-két kisebb vendéglős is pénzhez juthasson.

De mondunk a budapesti vendéglősök viszonyaira egy nagyon jellemző példát.

Ezelőtt három esztendővel történt, hogy magának a kormánynak az volt az intencziója, hogy a regále-kérdést a vendéglősök szószólóival rendezze. Arról volt szó, hogy a szatócsoknak meghagyassék tovább is az a jog, hogy bort árulhassanak. Akkor megtörtént az, hogy a vendéglősök szépen megfésült *elnöke* egyszerre csak kijelentette, hogy neki semmi kifogása sincs az ellen, ha a „grázler” a gyufa, suviksz, tőpörtyü mellett még bort is árul. A mit a nagyhatalmu elnök ur akart, az immár törvénybe van iktatva, csak hogy a kereskedők egy bizonyos helyről (a világerzt sem mondjuk, hogy lekenyézett helyről) kénytelenek vásárolni az áruikat.

Hogy az bor-e vagy nem, azt e pillanatban nem kívánjuk szóvá tenni. De teljes megnyugtatóssal vagyunk a törvény iránt, mely a mesterséges borgyártásnak hadat üzent.

A kisebb vendéglősök *rég óta éreztek annak hiányát.* Sokszor voltak kénytelenek azt tapasztalni, hogy a boreladás — kevés tőkétű emberekre nézve — egyértelmű az egyedárusággal.

Ezután már másképen lesz. *Szenzálok nem fogják kiszíjolyozni a tőkével nem rendelkező vendéglősöket,* a közönség pedig nem folyton azokat fogja méltatlan vádjaival illetni. Egy anomália lesz megszüntetve, egy megdönthetetlennek vélt kontroverzia, melynek éle eddig a vendéglősök ellen irányult.

A magas kormány immár belátta vágyainkat, és gondoskodott az orvoslásról. Mindnyájunk nevében jövő *hátas köszönet* ezért a gondoskodásért!

De ha a reformok elseje bevált, abból önként következik a többi is.

A mesterséges borok gyártásáról, illetve a mesterséges borok gyártását tiltó törvény köteleességévé teszi a vendéglősnek azt, hogy aféle bort ne mérjen, *s ha borkereskedőnél illet látna,* azt az illetékes hatóságnál azonnal *feljelentse.*

Itt van megírva a *szakiskola kérdésének immár elvitázhatalan jogosultsága is.* Mert a fiukat ma 12 éves korukban adják „borfiuknak.” Lesz belőlük később pinczér. Örökké az üzletben kénytelenek lenni, alig van egynéhány óra „kimenőjük” és bizony nagy kérdés, hogy meg tudják-e különböztetni a mesterséges bort az igazítól.

Azon az érdekiünkben kifejtett reformokban, melyet a magas kormány jelenleg kifejti a vendéglősök érdekében, *teljes szívünk szerint részt veszünk és csak azt kívánjuk,* hogy állítsanak fel *szakiskolákat,* a hol szakmájába vágó dolgokra oktassák a szak-követő ifjúságot.

*

A huszadik század konyhája.

A mit a jövő századról irt regények merész és bizarr fantáziája alkotott, a villamos konyha közeledik a megvalósuláshoz. Az első kísérlet már meg is történt, a csikáigó kiállításán egy bostoni villamos társulat bemutatta a csiráját annak a konyhának, melyben unokáink szakácsai és szakácsnői fogják ühöketlen gyorsasággal elkészíteni a legizletesebb ételeket. A csikáigó kiállítás egy csinos pavillonjában abroszszal leterített asztalon fekete, kockaalakú szekrényre van elhelyezve, egy másik asztalon pedig fekete, kóralaku fémlapok és egy pár bádogedény hevernek. Az egyes darabokat a villamos teplel zöld-fehér sodronyok kötik össze.

Első tekintetre az egész alkotmány villamos laboratoriumhoz hasonlít, déli 11 és 2 óra között a laboratorium megélénkül, egy szakácskosztümbe öltözött szerencsés szakács manipulál az ételekkel és körülötte egy csomó fiatal leány sűrűgöndök, a kik főnökknőjük parancsainak engedelmességek, készségesen adnak felvilágosítást a kíváncsi látogatók sokszor agyafutur kérdéseire. És mialatt a tészta gyurják, és a beafesteknek való húst ütögetik, a fekete kockaalkalú szekrényből étvágygerjesztő illat száll fel, a fekete szakács odarohan és a következő pillanatban egy szép pirostra sült kappan jelenik meg a bálmuló közönség szeméi előtt.

A fával és szénnel fűtött tüzhely Amerikában különben már rég elavult és helyét a konyhában a légszusz-tüzhelynek szám-

talán előnye van a régi tüzhelyek fölött, kevés helyet foglal el a konyhában, feleslegessé teszi a begyujtással járó pepéselőst, feleslegessé tesz sok mindenféle lomot, a mi a fával és szénnel való tüzeléssel jár és a mi fő, nem nagy hőft fejt ki, a mi a nyár forró napjaiban valóságos jótétemény. Mindez előnyököt, de még sokkal nagyobb mértékben, a villamos tüzhely is egyesíti magában.

A tüzhely elnevezés különben nem is igen illik a villamos konyhára, melyben tüzhely a szó patriarkális értelmében többé nincsen is, a villamos konyha alapján véve nem egyéb, mint elektromos fazekak gyűjteménye.

Az elektromos fazekakat a közönségesektől első tekintetre csupán az áramvezető sodrony különbözteti meg, de belsejük lényegesen különbözik a közönséges fazekaktól. A villamos fazék fenekén egy zománcozott vaslap látható, mely finom sodronyok hálójába van befoglalva. E sodronyokon fut keresztül az áram, mely a meleget fejleszt. E fazekakban csak főzni, sütési czélokra egy külön e czélra szerkesztett apparátus, a már említett kockaalkalú szekrény szolgál.

A sütszekerény a különböző igények kielégítésére különböző nagyságban készül. Belseje vas, melyet kívülről fa- és aszbesztövedék borít, úgy, hogy a szekrény belül izzó tüzes lehet és kifelé mégis csak igen kis meleget sugároz. A sülés procezessusát a szekrény egyik üvegből készült oldalfalán, a hőmérséklet pedig egy ráerősített hőmérő segítségével folyton ellenőrizni lehet.

A villamos főzésnek legnagyobb előnye, hogy a kormot és hőséget teljesen száműzi a konyhából. Ezenkívül a főzés rendkívül gyorsan történik, mert a villamos főzésre szolgáló vaslap, mihelyest az áramot belebocsátják, azonnal megtüzesedik; két perc alatt megtüzesíti a reája helyezett vasalót, a vizet pedig 15 perc alatt felforrálja. A villamos főzés félannyi időbe kerül és akár szalonban is el lehet végezni, mert a villamos fazék egyáltalán semmi piszkot sem hagy maga után. A villamos sütső-főzéshez se sok idő, se sok hely nem kell: a villamos tüzhely a konyha sztenografijája.

Ugy a hogy a dolgok ma állanak, a villamos konyha általános elterjedését csupán az akadályozza, hogy az alkalmazáshoz szükséges áram nem áll mindenütt rendelkezésre és nagyon sokba kerül. De minthogy Edison már feltalálta a villamoság fejlesztésének új, olcsó módját, a villamos konyha praktikus alkalmazása már csak évek kérdése és nagyon valószínű, hogy még a most élő generáció meg fogja érni azt, hogy a konyhából a régi rozoga és pokoli meleget fejlesztő takaréktüzhelyeket kidobják és beállítják helyükbe a villamos sütszekerényt és elektromos fazekat. Amerikában, hol a technikai haladásnak sokkal gyorsabb szárnyai vannak, mint nálunk, máris több villamos konyhát rendeztek be. „Sz. Sz.”

A „Vendéglősök Lapja” t. olvasóit kérjük, szíveskedjenek lapunkat minél szélesebb körben terjeszteni. **A kiadóhivatal.**

A „Vendéglősök Lapja” tárczája.

Vendéglős leánya.

Regény az előtől.

A „Vendéglősök Lapja” számára

írta: Székely Zoltán, főpincér.

(16. folytatás.)

Kétségkívül nehéz volt a fiatalok és Antonia helyzete, de sokkal nehezebb volt a Virágé, mert azok hárman voltak, megosztották egymás közt örömeiket, neki azonban senkije sem volt, a kivel megoszthatna volna végtelen fájdalomát, óriási csalódásából eredő nehéz helyzetét, azért magába fotta viselte sorsát egyik napról a másikra. De hiába, igaz marad az a közmondás, hogy a szerencsétlenség soha sem jár egyedül, egyik balesetet a másik követi, egyik szerencsétlenség után a másik következik.

Virág a kedélyét teljesen lesújtó fájdalom alatt visszavonult nemcsak a közügyektől, hanem saját háztartásának gondjait is elvetette magától; szolgaszemélyeire tette azt a mit akart, ment a dolog a mint a szolgálak akarták, Virág soha üzlete után nem nézett, s alig egy év elteltével a virágzó üzlet oly elhanyagoltá lett, hogy senki feléje nem nézett. A régi törzsvendégek elmaradtak, a régi jó szolgálak teljesen megszédve magukat pénzzel

s vagyonnal elhagyták az üzletet, s hasztalan, munkakerülő emberek jöttek helyükbe, akik látva a főnök gondatlanságát, saját zsebükre dolgoztak, s rövid idő alatt Virág azon vette észre magát, hogy nemcsak jóvedelme nincsen, hanem az üzlet némi fentartásához eddig megtakarított pénzét kell pótolnia, — és ő megtette; — miért is nem tette volna, miertgyűjtötte volna apénzt, hisz nem volt az, a kinek hagyja, nem volt leánya, s neje hűtelenül elhagyta férjét, pusztuljon el minden, ha a családi élet már úgy is elpusztult, s Virág adta a pénzt meg egy birta, s mikor neje eltávozta után három év merült az örök semmisség üregébe, Virág teljesen ki volt vetköztetve mindenből, nem volt egyebe mint a ház, melynek üzemében egyetlen vendég sem jelent meg, a melyben nem volt többé szolgaszemélyzet. Virág bezárta üzletét s egyedül egy házmesterrel lakott a nagy házban, mely ezelőtt néhány évvel a főváros egyik legelső s legkeresettebb vendéglője volt.

A sors csapása nem oly hamar szokott szünetelni. A már egyszer üldözöbe vitt embert üldözi a sors egész a végkimerülésig, ezt tapasztalta Virág is, de erős, férfias lelke most sem tudott megtörni, képtelen volt meghajolni az ádáz sors előtt, mint ő nevezte azt a fátumot, a mely őt üldözte.

Még csak egy csapás volt hátra, mit a sors Virágra mérhetett, az, hogy a ki meg

lett már fosztva családjától, vagyonától, állásától, s az emberi társadalomban kivitt magos polctól, meg legyen fosztva még hajlékától is, hogy ne legyen neki háva lehajtania fejét.

S a sors ezt a megpróbáltatást sem vonta meg Virágtól, ezen is keresztül kellett esnie.

Egy szeles, viharos éjjelen tűz ütött ki a Virág házában, az erősen fűtyülő szél élesztette a pusztító elemet és bár a legnagyobb erőfeszítéssel iparkodtak a jó szomszédok, saját érdekükben is, a tüzet oltani, — akkor még nem lévén rendezett tűoltóság a fővárosban, — nem sikerült gátat vetni a pusztító lángoknak, melyek az épület belsejébe behatolva, az ott összehalmozott égvényes anyagok oltalmazót nyerve, nyaldosták az épület belső falait, elpusztítva, megemészte mindent, a mi csak utjokba akadt.

Éjjel ütött ki a tűz, s még másnap délután is magas lángok emelkedtek az ég boltzata felé s mire a délután késő óráiban elaludt a tűz, nem maradt egyéb az egykor oly díszes vendéglőlől, mint annak koromfokete négy fala.

Virág korán észrevette a veszedelmet, elhagyta szobáját, kimenekült az utcára, de nem volt sem ideje, sem elég lélekjelenté ahhoz, hogy megmentett volna bár mit is a vagyonából, csak az, a mi rajta volt, lett megmentve a lángok martalékától, s nem vitt magával egyebet, mint rajta volt ru-

Egy hősi kirohanás.

Volt egy spanyol lovag, úgy hívták hogy *Don Quijotte de la Mancha*, a ki nemes dühében megtámadott mindent, a mi nem úgy ment, amint ő akarta s utóbb hősi kardját éreztette a szélmalom kerekével is. Nos a szélmalom azért forgott a szél iránya, a természet rendje szerint, a lovagot pedig mindenki kikaczagta. Van egy magyar főpincéz, aki vágyott a hírnévre, gondolt nagyot és merészet — és aláírta egy hírlapezikk alá a nevét.

Ez a czikk megjelent a „Kávésipar Szakközlönyre“ czimű lapban és alá van írva ez a név: *Török István*.

Csakugyan, a világ folyik tovább, haladnak közbömbös arcczal az utcázakon és horribilis diétu, nincs olyan ember, a ki azt gondolná, hogy a világ folyásának meg kell állnia, amért *Török István* hírlapi czikk alá írta a nevét.

Lapunk szerkesztősége van megtámadva abban a közleményben.

Török kardot rántott, páncezélőt öltött, de nem jól áll neki a vért, mert kilátszik alóla a klágenfurti gróffkisasszony kicsi szoknyácskája. Ki az, mi az? kérdi az a tízenyolez olvasó, aki megforgatja azt a fele magyarul, fele németül kinyírott világlapot, hát már *Török* neve is szerepelhet egy hírlapi czikk alatt?

háját, üres zsebében volt üres tárezáját, melyben egykor annyi és annyi ezres bankjegy volt, s a melyben most, egyetlen egy árva forint maradt meg.

A tűz el lett oltva, s Virág ott állott az utca közveztén, az egykor duszadag ember, a szó legszorosabb értelmében kol-dusbotra jutott.

Kétségbeesetten tekintett oda a fekete kőfalra, mely egykor boldog otthonát képezte, s az erős lelkű férfi keble dulni kezdett, erőt vett rajta a fájdalom s bár nem szólt, nem panaszkodott, mert sokkal több férfiaság volt benne, hogy sem fájdalommal a világ piaczára vitte volna, hogy talán azon mosolyogjon, vagy éppen gunyolódjanak ellenségei; mindazonáltal szemében könnyesepekkültek, midőn megfordult, hogy ne lássa többé a komor, sötét falakat, melyek maguk alá temették az ő egész multját; s megindult egyenesen a szőke Duna felé.

Mi volt szándéka, talán ő maga sem tudta, csak azt érezte, hogy ellenállhatatlan vágy vonzza a Duna partjaira.

A városház-térre ért, mikor éppen egy városi szolga jött elébe, s felismerve őt, felszólította, hogy sziveskedjék a polgármester urhoz felírni, mert éppen Virág ur után küldte a polgármester ur, a ki várja, sürgős közlendője van Virág ural.

(Folytatása következik.)

Ugy van az, a papir türelmes és az a hibája, hogy fehér, ha már most valaki vagy maga teszi, vagy más által teteti, hogy aczél tollal végig szántat a papírlapon, hát okvetetlenül eredményt ér el, csak az a kérdés, hogy milyet? A *Török* ur által aláírt ezikk is megtette a hatását, s azok, akik olvassák, derült perczeket élveztek azon, és csak azt sajnálják, hogy ez a híres hírlapiközlemény mért nem jelent meg például a „Bolond Istók“ bolond gömbök czimű rovatában.

Megvalljuk őszintén, szerkesztőnk is okot adott arra, hogy ez a támadás megjelenhessen. Ugy járt, mint az a sportsman, a ki csupa magyar nevű lovakat rak meg és azok szerencsésen mindég beérkeznek — utolsónak. Mikor arról volt szó, hogy ki legyen a pincézerek elnöke, akkor magyar neve és magyarnak hitt gondolkodása miatt *Törököt* favorizálta, tett neki próbáb szivességeket és most megkapta jutalmát a méltatlanul ért támadásban.

Bocsássanak meg szives olvasóink, ha bonczék alá vesszük azt a közleményt és megadjuk rá a választ. Sőt le fogjuk nyomtatni ennek az élezlapba való közleménynek egy-két passzusát: Azt mondja *Török István*:

„Nem akarok magam is személyeskedés bünébe esni és beszél a „Vendéglősök Lapja“ szerkesztőjének a szenvedélytől és a vak gyűlöletől áthatott eljárásáról.“

Ezt természetesen ő elítéli és végzi, illetőleg végezteti a cikket ekképen: *Igy jár aki mindég bort iszik — míg a temetőbe nem viszik.* Ez a vég méltó befejezése annak a kezdetnek, mely brutalitásban keresi a gyönyörűséget. Isten ments, hogy erre a térre kövessük a „czikk-irót.“

A durvaság és neveltlenség olyan szavai ezek, amik alól nem volna helyén való, még tiltakozni is. Hasonlatos ez ahhoz, mintha valaki felé sarat dobálnak s az illetőt nem találja a sár, de a dobálónak keze mindig piszkos marad.

Támadni, pláne beestelenül támadni nagyon könnyű dolog, de a támadónak le kell vonni a konzekvenciát: azt a megvetést, amiben részesítik.

Ha mi támadjuk *Gundel* és esetleg *Acs* urat, támadjuk az eljárásukat, az érzelmeiket, de sohasem a személyüket. Az utóbbi lapunk szerkesz-

tőjével rokon viszonyban áll és bizonyára ő maga sajnálja legjobban, hogy olyan fogadatlan prókátorra akadt, mint *Török István*.

De ki ő és hol van hazája? Azt állítja, hogy lapunk szerkesztőjének „személyes és igaz jó barátja volt.“

Erről csakugyan nem tudunk eddig, az a barátság borzasztóan megtisztelő lett volna ugyan ránk nézve, de abból soha sem kértünk, annak nyilvánulásaira nem is vagyunk kíváncsiak.

Török urról annyit tudunk, hogy ő is be volt választva abba a bizottságba, mely a vasuti vendéglősök memorandumának elkészítésével volt megbizva. A kitüntetést elfogadta, de aztán érezve saját engességét — lemondott róla. Hát mindenestre igazza volt a lemondáskor, de hát mért fogadta el a kitüntetést? Az az írott azaz hogy iratott czikk „Ihász tévedéseit és hibáit“ akarja felsorolni, és szerencsésen fel is hoz ellene egy okot. Ez az egy pedig az, hogy a vasuti vendéglősök memoranduma nincsen készen.

Igaz és sajnos, hogy így van, de a cikket irató urnak figyelmébe ajánljuk, hogy lapunk december 16-iki számában kifejtettük az okokat, melyekből kitűnik, hogy a mulasztásban lapunk szerkesztője nem hibás, az a mikor lesz készen, azt csak legközelebb mondhatjuk meg, mindenestre előbb mig *Török* ur egy cikket megtanul koncipálni.

Ha már belekezdünk, elmondjuk egy másik szintén neveltséges vádját is. Ugy akarja feltüntetni lapunkat, mintha ott már nem a „legmagvasabb czikkek, szakszerű közlemények“ jelennének meg.

Hát kérem erre nem érdemes felelni, legfőlebb utalhatunk a lapunk legutóbbi számában foglalt közleményekre.

Még egyet. *Török* urat a trágárságok, durvaságok ingoványában nem fogjuk követni, de ha folytatja szereplését és két forint tizenöt krajczárért a klagenfurti gróf kisasszonnyal irat magának egy ujjab e féle förmedvényt, úgy figyelmébe ajánljuk azt, hogy a ki születet, vihart arat, de figyelmébe ajánljuk azt is, hogy nem illő dolog idegen tollakkal ékeskedni.

A hős halála.

A napi események krónikása a hírlapiró, nagy emberek, kis emberek tetteit egyformán elzengi, s ritkán rezeg a nagy események árjában könny a szemében. Ezuttal megérdemel egy könyvet a multnapok halotta: *Vasvári Kovács* Ferenc, 1848/9-iki őrnagy, a nagytudomány tanár, a ki széles nagy tudományra valló műveivel kivívta nemzete tiszteletét. Hős volt és tudós: két ok arra, hogy vértanúja legyen annak a nemzetnek, mely csak halottaiban gyászolja az igazi érdemet. Tragikus volt a sorsa, tragikus a vége is. Olyan családból származott, melynek minden egyes tagja — számszerint heten — babérokat szereztek a magyar szabadságharcban. Álltak közsiklaként rendületlenül, ármány nem vehetett rájuk kezét, hűségese fia, martirjai maradtak e vérszattal földnek. Hét hős került ki a *Vasvári Kovács* familiából, ki tudná megmondani, hogy ki volt nagyobb? Vallásban, erkölcsben egyforma jók voltak, minden tetteik, minden ténykedésük megérdemli a legmélyebb tiszteletet.

És itt a szomorú tragikum: *Vasvári Kovács* Ferenc nemesak hős volt, de tudományos tanár is — és ott halt meg a szegényházban.

A rokonságából, a barátai, a tisztelői közül senki sem tudta, hogy már halott. Egy testvére: *Vasvári Kovács* György ment hozzá látogatába. Meg akarta neki mondani, hogy hosszú évek során táplált reménye immár teljesedett: helyet nyert a honvédek menházában.

Akkor, a mikor halva volt!

Egy hős halt meg a szegényházban. Semmi szó! A világ folyik tovább a tengelye körül, a kihalt érzésű emberek egyhanguan nézték a koporsót, a melyet csakis a hős testvére, menyje, és annak leánya kísért ki az örök otthonba, ahol — úgy reméljük — meg lesz az érdem dícsérete.

Szabadságért rajongott, szabadságért hevílt, *Mészáros* Lázárnak jobb keze volt, aki *Schlick* tábornok veszte lett — *eltemették idegenül, a szegényházból, sok nyomor után.*

Aldás, béke legyen emléken. A síron, ahol egy sokat hányatott ember találja nyugvó helyét, nőjjon ki a szabadság virága. Emléken támadjanak oly férfiak, a kik megmondják a nemzetnek, hogy örökké el nem évülő tiszteletet érdemel a hős emléke.

Barátaikat, de még a testvéreit sem értesítették haláláról. Ime itt hozzuk meg részvétünket a „Szent Énekek”-kel:

Föld! mely sokszor mostoha valál!

Légy most hív dajkája,

Nyugtadsd kedleddben esontjait

S felejtse el volt bajait

Sírhalmok, virágozzatok,

Szellők, halkkál suhogjátok.

Itt, hol oly testek pihennek,

Melyek szolgálták Istennek.

A bortörvény végrehajtása.

(Folytatás és vége.)

II.

Ürmös alatt értendő:

a) a főzés útján sűrített mustból ürmös hozzáadásával készített borszerű ital (főtt ürmös, édes ürmös);

b) a borból szőlőbogyók vagy szőlőfürtök, és egyéb fűszerek hozzáadásával hideg uton előállított ital (rácz ürmös);

Törkölybor az az ital, a mely a friss szőlőtörkölyben maradt boralkatrészeknek cukros vízzel való kivonása útján át erjesztéssel állítatik elő.

Csiger vagy löre alatt a szőlőtörkölyből hasonló módon, de nem cukrozott, hanem csak természetes vízzel (habár legalább 95 százalékos szesz vagy cognac borpárlat hozzáadásával) előállított ital értendő.

Gyümölcsbornak csakis friss gyümölcs nedvéből természetes erjesztés útján előállított ital nevezetik.

A gyümölcsbornak mindig azon gyümölcs szerint nevezendő el, a melynek nedvéből készül, pl. almabor, körtebor, ribizkebor, cseresznyebor stb.

A megnevezett italok csakis az itt megállapított elnevezések alatt raktározhatók és hozhatók forgalomba.

Forgalomba hozatal előlőjából való készletben tartásuk csak külön raktározás mellett engedtetik meg akként, hogy az italok vagy egészen külön raktárakban, vagy pincékben, vagy legalább a raktárnak, illetőleg pincének külön szakaszában helyeztessenek el, az edények pedig, a melyekben ez italok tartatnak, a jelen rendelet szerinti elnevezést tartalmazó jelzessel láttassanak el.

A borseprő felhasználása csak két módon van megengedve és pedig:

a) vagy akként, hogy a közönségesebb és gyengébb (természetes) borok a jellegzetes bor seprőjére öntetvén, ez által zamatosítottassanak,

b) vagy lepárlás útján előállítandó szesz ital (seprőpálinka) készítésére.

Ellenben borseprőből víz vagy bármilyen más anyag hozzáadásával borszerű italt készíteni és forgalomba hozni feltétlenül tiltva van.

Megállapítja továbbá a tervezet az ország borvidékeit, a melyek nevével a forgalomba hozott borok megjelölendők. A hegyaljai borvidék a közégek, a többiek a vármegyék s egyes vidékek taxatív felsorolásával állapítatnak meg.

Végül a bor hamis voltára vonatkozó döntő véleményadásra két állandó bizottság szervezetik és pedig az egyik Budapesten, a másik Kolozsváron.

Híres történelmi nevek az étlapon.

Irta: *Cassovius.*

Még soha nemzet nem gyakorolt, százdokon át, oly befolyást földgömbünk összes civilizált népére, mint a francia nemzet. Páris ma már a világ közepe s a „Grand nation” uralkodik „szellemileg” az egész világ felett. Páristól kölesönözünk eszmét, szellemet; Páris ad irányt a művészetben, az öltözködés divatjában s végre Páris az, mely mindennapi életmódunkba behatolva, megismerteti velünk — válogatott izléssel berendezett éttermei által — az élet anyagi élvezetének egyik legfőbb tényezőjét: a táplálkozást s az abból kifejlődő inyesség gyönyörét, a konyhák titkát, a tálalás művészetét.

Bárhová, bármily földre lépünk is, a hol a civilizáció csak egy talpalatnyi tért hódított magának, a francia befolyásnak s izlésnek e három jelenségével okvetlenül találkozni fogunk. Minthogy pedig csak is ez utóbbi gasztronómiai jelenséggel szándéksom foglalkozni, a két előbbit teljesen mellőzöm, annál is inkább, mivel egyrészt ugy sem tartozik e keretbe, másrészt pedig, a nagy közönség előtt ugy is eléggé ismeretes.

Soha még társadalmi intézmény nem terjedt el oly gyorsan, oly nagy számarányban s oly hűségese utánzatban, mint a francia „Hotel” és „Restaurant” rendszer. A párisi „Vendôme”-téri „Hôtel Bristol”-t épp úgy megtaláljuk Bécsben, Velencében, Budapesten, Konstantinápolyban, mint a hóborított „Pilatus” hegyen, a „Jóreménység” fokán, vagy a Himalaya hegység vidékén. A név más, de az intézmény belső szervezete ugyanaz. A „világutazó” ily „Hôtelben” ugyanegy „otthonában” képzelet érezi magát, legyen bár Párisban, Pétervártot vagy Honkongban. — Ez a francia zseniálítás, valóban méltó a megbámulásra!

S habár ez intézmény sok részben a helyi viszonyok befolyása alatt áll s a provinciális, nemzeti szokásoknak hódolni kénytelen, mint például: az étkezés idejének, a nemzeti ételek kultiválásának (a francia konyha mellett), a borral való kérésének s még több effélének; mindazonáltal a karakterisztikus, a fő- vagyis leghelyesebben szólva „francia” jelleg az mitsem változtat, hanem ugy általánosságban, mint főrészelekben, megmarad francia mintájú szállodának, az előkelő eszinnel egybekötött kényelemtől kezdve, egész az egyforma öltözeti s szolgálatra kész, nyújas pinczéseregig.

Vannak ugyan ez intézménynek is „koresszülöttei”, de ezekről nem szólok; én itt kizárólag azon első rangú szállodákat értem, melyek nemesak csupán névleg, de — a helyi viszonyokkal helyes összehangzatban, — tényleg is a valódi fran-

czia izlést és rendszert követik és képviselik.

Mindazonáltal itt nem czélok az ily szállodáról értekezletet írni, — hisz ez könnyre való munkát tenne ki, — hanem egy speciális jelenségről akarok megemlíkezni, mely az ily francia mintájú szállodában nem csekély szerepet játszik. Írtem itt: az *étlapokat* vagyis a „Menu”-t.

Ha egy ily francia mintájú étkezőbe lépünk, azonnal fel fog tűnni, az élénkbe nyújtott étlap tartalma nemcsak változatossága és terjedelménél fogva, hanem inkább azon hangzatos *ismert történelmi* nevek miatt, melyeket ott, egyes ételek mellé, írva találunk. Sokan, kik a gasztronómia-történet e titkaiba beavatva nincsenek, ezt humbognak, vagy nevekkel való hivalkodásnak, vagy üres étlapi czafrangnak fogják tekinteni. Pedig az nem úgy van! *Azon történelmi neveknek*, melyek az egyes ételek megnevezése mellett díszelnek, nem csak méltó, de jogos helyük van ott, mert *tényleg* vagy annak *készítőjét, felfeltalálóját* ismerteti meg velünk, vagy pedig oly *történelmi tényre, epizódra* emlékeztet, mely annak *nevével*, vagy *személyével szoros összefüggésben áll*. Hogyan? — fogják sokan kérdezni, — hát *Orleansi Fülöp* uralkodó herceg, *Colbert* a híres miniszter, *Richelieu* a szerencsés marsall, *Pompadour* a világhírű szépség, maguk főztek, maguk szakácskodtak volna? Pedig igenis, és tény, bármily hihetetlennek lássék is ez! Hogy azonban tisztelt olvasóimmal ez érdekes tényeket kellőleg megértssem, szükséges lesz, rövid pillantást vetnünk Franciaország egy jelenlegi társadalmi életére, valamint arra a korra is, mely francia nyességét, talán örök időkre megteremtette.

A francia nép leleményessége, nemes érzéke, ambíciója s életrevalósága sokkal ismertebb a művelt világ előtt, semhogy azt még külön felemlíteni szükséges volna, s innét van az, hogy egy francia — e kitanító tulajdonságok következtében — egyszerre több, de legalább is két embert, mondjuk tehetséget képvisel. Egy az: mely rendes élethivatásából ered; a másik pedig: melyet nemes ambíciója, szépre törekvő szelleme teremt önmagának. Minden művelt francia: *amateur* s szabad idejét ily nemes kedvteléssel tölti el. Az államférfi, író, tisztviselő, színész, kalmár, katona, iparos, magánzó, nemes hévvel üzi e passzióját; hol a szépművészet, hol a kézi ipar, vegytan, mechanika és a zene terén. Schol a világon nincs annyi *amateur*-festő, -zenész, -mechanikus, -fényképész stb., mint épen Franciaországban;

(Folyt. következik.)

Figyeltetjük t. olvasóinkat a szabadkai „Pest” szálloda bérbeadására vonatkozó mai számunkban található hirdetésre.

Török István az író!

Kaptuk a következő levelet, melyet minden megjegyzés nélkül adunk:

Tisztelt Szerkesztő Ur!

Olvastuk azt a harczot, a mit Ön ellen Török István merészel folytatni. Törökkel a magyar pincézerek számos tagja nem dhajt egy társaságban lenni.

Nyíltan beszélünk: tudomásunk van arról, hogy több vendéglői üzlet kiszolgáló személyezte Önt, tisztelt Szerkesztő úr, lapjának tíz éves fennállása alkalmából rendezett ünnepélyen díszes megjelenésükkel akarták üdvözölni.

Megjelentek volna ott mind, — ha nem lett volna ott Török István.

De az volt a baj, hogy ott volt. És ránézve mélyebben lesújtó kritikát nem gyakorolhatott volna az a személyzet, mint akkor, a mikor ilyen itéletet mondott Török felett.

De hát menjünk tovább! Török fogadatlan prókátorként lép fel, és minthogy a gödöllői vasuti vendéglőből kicseppent, nyilvános, hogy azt miért teszi?

A vasuti coupékban áru „hamisítatlan benediktinert”, de ugy látszik nem soká, mert ezuttal *Gundel* urra és *Ács* Károly úrra tolja fel magát fogadatlan prókátorként. Ez utóbbinak ő is hasznát veszi, különösen akkor, ha az igazgatóság előbb-utóbb észre veszi, hogy a benediktinert meg a „benediktinert” nem egészen egyforma. Mi köztünk, tisztelt Szerkesztő úr, most beszéd tárgyat képezi az a nyilatkozat, melyet Török István legutóbb tett. Az a nyilatkozat foglalkoztat minket, hogy ő nem akarja Önt követni. Hát ne is kövesse!

Tíz szostendert keresztül ismerjük az Ön lapját s most azt kérdezzük, hol veszi az általunk teljesen ismert Török István azt az eszmét, mintha valaha Önt követte volna.

Ön barátja a magyarosodásnak, nagyon jó lenne, ha Török azt elmondhatná magáról.

Ennek az ő munkásságának nem más a célja, minthogy a *Gundel* család rokonsága útján kauzeió nélkül, avagy a mellett fizető pincézéri állásához jusson. Ha az lenne esotleg a célja, hogy a „Virágcsokor” étterem, vagy az „István főherceg” szálló ez idő szerinti főpincézéret hízgelésével kitúrja a helyéből, ugy az az úr végtelenül téved, mert *Gundel* úr régi ir próbált embereit a ténynyalók kedvéért nem fogja elbocsátani.

Két volt *Hellebrandt* párti pincézér.

IRODALOM.

A mesterséges borok készítésének és forgalombahozatalának tilalmazásáról szóló törvény. Magyarazó jegyzetekkel ellátta *dr. Lónyay Ferencz*. A f. hó 4-én életbelépett bortörvény ugy termelő mint kereskedőink

nagy számát érdekli, s csak örvendhetünk a kis kötetnek, a mely a törvényt szakértői magyarázatokkal és jegyzetekkel s függelékül az életbe léptető miniszteri rendelettel ellátva — ily gyorsan közrebecsátja. — A kis munka tartalmazza bevezető részében a törvény történetét, az előleges tárgyalások ismertetését, kiterjeszkedve ama kezdeményekre, a melyek az érdekelteket részéről azokra befolytak. Maga a törvény szövege tételesen, könnyű és érthető nyelven magyaráztatik meg ugy, hogy a legegyszerűbb kereszmáros, kereskedő vagy kistermelő is megértheti rendelkezéseit. — Ajánljuk is a munkát az érdekelte körök összességének figyelmébe, mert a bortörvény előnye mellett, rendelkezéseinek nem ismerése sok kellemetlenséget okozhat gazdának, borkereskedőnek, kereszmárosnak egyaránt. — A praktikus kis könyvnek ára 80 kr. Megrendelhető a „*Hazánk*” irodalmi vállalatnál Budapest, Köztelek.

Egy új szakkönyv. Még karácsony előtt megjelent *Szauer* Sándor étlap összeállító és ismertető kézikönyve. E könyv ismertetésével lapunk jövő számában foglalkozunk, itt csak azt kívánjuk megemlíteni, hogy a szakkönyv megjelenését nem segítette pártfogás elő, áldozattal a szerző alig negyven előfizető részbeni támogatása mellett adta ki. A könyv különben lapunk kiadóhivatala útján is megrendelhető.

KÜLÖNFÉLÉK.

Eljegyzés. Ambrus József, a mármaroszigeti „Korona” szálloda főpincézere eljegyzette Zsáry György miskolczi lakos volt és előnyösen ismert vendéglősnek szép és kedves leányát *Eresikét*. A tiszta szerelemből kötendő frigyhez a rokonok, barátok és kartársak ösztöne kívánságai fűződnek.

A budapesti pincézeregylet helykövetési irodát szervezett s annak vezetésével *Bánász* Béla és *Szabó* György urakat bízta meg.

Az aradi pincézér I-5 asztaltársaság má. évi december 13-án Huzó István Kossuth-utcai kávéháza mellékhelyiségében Szt. J. elnöklete mellett ülést tartott, melynek legfontosabb tárgyat az országos pincézérnyugdíjkérdés képezte. A nagyszámmal jelenlévő kartársak nagy lelkesedéssel fogadták az indítványát, hogy az egybegyűlők filléreket, a melyek a szerdai napi összejövetelők alkalmával befolyalnak, ezután az országos pincézérnyugdíjalap javára fordíttassanak. Remélhető, hogy ha minden városban a pincézerek ily érdeklődést tanúsítani fognak a nyugdíj iránt, mihamarább létrehozhatik a rég hajtott közös intézmény. Előre, kartársak, nem kell visszariadni semmi áldozattól és követni kell az aradi kollegák példáját.

Weimann Jenő szabadkai vendéglőjét *Ekstein* Ignác, az északi kaszinó-vendéglő eddigi bérleje vette ki. Az üzleti helyiségért évi ötszáz forint bért fizet.

A rozsnói Sas szálloda. A rozsnói Proschinger-féle „Fekete sas” szállodát Grósz Ödön közvetítése mellett Marosi Zsigmond és Siedl Gusztáv főpincézerek vették meg. Az üzlet vétel január elsején *kilencszáz forintért* történt. A szálloda részbeni renoválása és átalakítása után már meg is nyílt s az új főnökök kezelése alatt áll.

Uj vendéglő. Farkas Lajos Pál, fővárosi vendéglős, a gyöngyutk- és Stáhlly-utczák sarkán épült házban díszes vendéglőt nyitott.

Névmagyarosítás. A Goldstein testvérek ismert főpincérek vezeték nevüket belügyminiszteri engedéllyel Garaíra változtatták át. Goldstein testvérek különben jelenleg Eszéken a „Központi” szálloda főpinczérei állásúak voltak.

Kávéházmegvétel. Mészáros Sándor megvette Aradon a Bergonczy-féle kávéházat.

A bánrévai vasúti vendéglő bérletéért is többen pályáztak, de azt ismét csak a már előnyösen ismert eddigi bérelő, Kerekes István vendéglős kapta meg. Az új bérlet augusztus elsejétől számítva három év szól s a bérleti árat a régi bérletnél sokkal kevesebbre szabták, pedig a pályázatnál konkurrens vendéglősök ajánlataikkal akarták a bérleti árat feljebb vinni.

Leégett sörgyár. Temesvárról nagy tüzet jelent levelezőnk: a Gyár-udvarnak nevezett sörgyár részben leégett.

Megszűnt vendéglő. A budapesti „Hét vezér”-hez címzett vendéglő megszűnt. A vendéglői berendezés e hó 6., 7. és 8-ik napján árvereztetett el.

A dettai nagyvendéglőt Ludvig János újvidéki szállodás vette meg, a ki eddig Újvidéken a Központi szálloda bérlelte volt. A dettai nagyvendéglőt e hó 19-én már át is vette és ünnepélyesen meg is nyitotta, azóta snajt kezelése alatt vezeti.

Üzletvétel. Gömőri N. rimaszombati szállodás megvette Matics István szentesi sör-eszernakát, kávéházát és éttermét. Az üzletet m. hó huszadika óta már saját kezelése alatt vezeti.

Szálloda-átvétel. Zólyomban a „Hungária” szállodát Körbl Frigyes, az ottani Kohn-féle szálloda főpinczére vette meg s azt teljesen újonnan berendezte.

Bál a vidéken. A sopronvármegyei szállodások, vendéglősök és kávéoskó egyesületének kedélyes táncmulatságot rendez e hó 24-én az ottani kaszinó nagytermében. A mulatságon, — mint levelezőnk írja, — katonai zenekar fog közreműködni, melyet a 76. gyalogezred tagjai közül Zsiller J. karmester fog dirigálni. Belépti díj egy személyre 2 forint, családjegy 3 személyre 3 forint, több személy számára pedig 4 forint. A nagy páholy 6 frt, kis páholy 4 forint, karzati ülőhely pedig 1 forint. A jegyek előjegyezhetők és meghívó mellett válthatók: Balassa Károly, Puller és Geyer uraknál, valamint az esteli pénztárnál.

Halálozások. Mély részvétellel értesülünk, hogy egyik buzgó tevékeny szaktársunkat, mely gyász érte: Wassermann Jónás kedves neje ugyanis néhány nappal ezelőtt meghalt. Az E. M. K. E.-ről nevezett kávéház lelke vesztette el a megboldogultban s mi csak mély részvétellel állunk annak a nőnek sirhantja fölött, a ki férjének jobb keze, a magyarosodás igaz és lelkes barátja volt. Fiatal, lelkes asszony volt, a ki csak rövid idővel ezelőtt ünnepelte házasságának 25 éves jubileumát. Ezen a jubileumon, ha nem is külső megjelenésben, de szívben, lélekben ott voltak szaktársának követői. Ma, mikor holtn fekszik, mély illetődéssel álljuk körül

sirhalmát s a szép családdal együtt gyászoljuk a jólelkű elhunytat, a ki lelkes honleány, szerető hitves és jólelkű családlánya volt. Wassermann Jónás kedves tagtársunk találgatni vigasztalást a tudatban, hogy földalomban ösztözik mindenki, a ki e derék férfiu érdemeit ismeri. — *Krammer* Miksa jeles szaktársunkat mely gyászt érte édes anyjának elhunytával. Nagy részvétellel tüntették el s azok közül, a kik az elhunyt derék urnó temetésén megjelentek, mindenkiket megilletett a részvét, melyben a nagyszámban összesereglett gyászoló közönség osztóztott egy jeles és derék szaktársunk gyászában. Béke poraikra!

Kávéforgalom 1893-ban. A múlt évről jelent meg a kávé-statisztika Európa és Amerika kávéforgalmáról és kávéfogyasztásáról. Az összeállított statisztikai adatok szerint Európába behozták 1893. évben 4,089,200 métermázsa kávé, ehhez hozzáadva az 1893. év január hó 1-én konstult készleteket 726,000 métermázst, az összes rendelkezésre állott mennyiség kité 4,804,200 métermázst. A kávé hozatalkok 1893. évre nézve a következőleg csoportosíthatók: Angliába érkezett 445,800 mm. (1892-ben 448,500 mm.), Hamburgba 1,275,300 mm. (1,315,500 mm.), Antwerpenbe 323,600 mm. (412,100 mm.), Havrebe 774,300 mm. (846,500 mm.), Bordeauxba 66,400 mm. (86,500 mm.), Marseillebe 219,000 mm. (216,500 mm.), Trieszthbe 367,100 mm. (428,400 mm.), Németalföldre 606,700 mm. (502,400 mm.). Elfogyasztottak Európában és az amerikai Egyesült-Államokban 4,784,620 mm., 1892-ben 5,057,260 mm. és 1891-ben 4,648,620 mm. Allamok szerint fogyasztottak és pedig Németországban 1,153,530 mm. (1892-ben 1,145,970 mm.), Franciaországban 628,200 mm. (654,400 mm.), Ausztriában és Magyarországon 335,890 mm. (334,060 mm.), Nagy-Britanniában 113,000 mm. (119,180 mm.), Belgiumban 220,140 mm. (230,180 mm.), Svajczban 78,870 mm. (85,090 mm.), az amerikai Egyesült-Államokban 2,359,990 mm. (2,495,380 mm.). A folyó évben jan. 1-én a kávékészletek mennyisége a következő volt: Angliában 89,000, Hamburgban 160,500, Antwerpenben 40,500, Havreben 199,000, Bordeauxban 15,500, Marseilleben 32,500, Trieszthben 71,500, Németalföldön 97,500, összesen tehát Európában a 8 nevezetes piaczon 706,000 mm. Az amerikai Egyesült-Államokban a készlet 150,590 mm. volt; utban van Európa felé 108,660 mm., Észak-Amerikába pedig 231,750 mm. és így az amerikai és európai készletek mennyisége 1,283,000 mm. zására rug. Braziliában illetőleg Rio de Janeiroban a készlet 118,820 métermázsa, Szantoszban 88,820 mm. volt január 1-én.

Olaszok Magyarországon. Rómából írják a következőket: Az olasz borpiazz életképességét semmi sem bizonyítja jobban, mint az állandó borkivitel. A borkárak is eléggé kedvezően alakulnak s különösen a fehér bor keresett. A zord idő azonban nagy óvatosságra inti az exportöröket s e miatt tényleg az elpakkolás sokkal több költséget is igényel. Ma jelentek meg az áruforgalmi adatok Olaszország borkiviteléről s a közlétekből kitűnik, hogy Magyarországra és Ausztriába 190 százalékkal emelkedett a borkivitel 1892-höz képest. Január-

november havában kivitték Olaszországból Magyarországra és Ausztriába 847,264 hektolitert, míg 1892-ben a kivitel csak 412,381 hektolitert volt. Alatalban véve Olaszország borkivitele 2,088,915 hektolitert tett ki és így a Magyarországra és Ausztriába kivitt bormennyiség több mint 42 százalék. A múlt 1892-ben csak 20 százalék volt. Olaszországnak a magyar és osztrák piaczhöz hasonló jó piacza voltának még az amerikai Egyesült-Államok; ide azonban jóval csekélyebb az export mint Amerikába és Ausztriába. Kivitték az amerikai Egyesült-Államokba 400,934 hektolitert, Svajczba 367,527 hektolitert (Svajczba 1892-ben, sőt 1891-ben is sokkal több bort szállított az olasz piacza, mint 1893-ban.), Németországba 152,273 hektolitert, Málta szigetére 105,103 hektolitert, Franciaországba 87,030 hektolitert, Afrikába 72,469 hektolitert, Angliába 22,602 hektolitert; más államokba 33,813 hektolitert ment.

SZERKESZTŐI ÜZENETEK.

Zsombor László (Győr). A kérdéses tárgyak Stillner Józsefnél kaphatók, lakik VII., Nagydiófa-utca 13. sz. a. — W. I. (Körmend). Készönet a bizalomért! Intézkedünk s az ügyben legközelebb levél megy.

Bérlő kerestetik,

ki hajlandó volna a Veszprémtől $\frac{3}{4}$ órányira fekvő, természeti szépségekkel megáldott, gőzhajóállomással is bíró

Balaton-Almádi fürdőhely

részére a fürdő-részvénytársasággal egyváltan új szállodát építeni, azt hosszabb időre bére venni, esetleg a most meglévő vendéglőt és 8 szobás bérházat bére venni.

Felvilágosítást ad

Dr. Óváry Ferencz, ügyvéd Veszprém.

NYILT-TÉR.

PAPRIKA.

Paprika legfinomabb	100	kilo	98.—	frt
Debreczeni kolbász	—	—	72.—	—
Paprika kolbászka	—	pár	8.—	—
Tarhonya tojásos	—	kilo	32.—	—
Vörshagyma	—	—	—	—
Fokhagyma	—	—	—	—
Zöldsgé vastag legjobb	—	csm.	—	—
Uj krumpli	—	—	9.—	—

BENISCH S. J. Szegeden.

Minden berkezeléshez szükségesek anyagok és pedig **vízohyag, borzamat** (Weinbouquet), **borderítő por** (Klärungspulver), **egy porok a bor savanyúságának megszüntetésére**; továbbá tökéletesen ártalmatlan **borfestékek, glicerin, gelatin, kénlaposkák**, nemkülönbön **parafa dugók** és **palaezokra való czincspikkék** (Kapseln) a legjobb minőségben és legdusabban kaphatók:

Watterich Árnold

ur kereskedésében

Budapest, Dohány-utca I. szám alatt.



Vendéglősöknek
szálloda-
és
üzlet-tulajdonos urak
különös figyelmébe
ajánljuk a kizárólagosan általunk
előállított

„SANTAS”

es. és kir. szab. vegytisztí szikvizet, mely viz úgy minőség mint ár és kezelésénél fogva **felülmul minden eddigelé ismert szikvizet** és ugyanoly árban kapható mint bármely közönséges szikviz. Palackjaink a fenti védjeggyel vannak ellátva.

Dr. Rényi, Darvas és Finy gyógyszer.
Szikviz és gyümölesszörp-gyára.
Gyár: Budapest, VII., dob-utca 107. sz.

Fontos!

— sérvyben szenvedőknek. —

Ajánlom saját készítményü sérvykötőimet, orthopádiai készülékeimet, valamint a betegápoláshoz szükséges mindenemü kötelekkelmet a legjutányosabb áron.

1 amerikai ruganyos sérvykötő egyoldalú 4 frt 50 kr., kétoldalú 7 frt 50 krig
1 francia acélrugóval sérvykötő egyoldalú 2 frt 50 kr., kétoldalú 5 frtüg
1 francia sérvykötő acélrugóval egyoldalú 5 frt. kétold. 8 frtüg.

Nagy raktár haskötőkéből, köldök-sérvykötőkéből, görcsérharisnyák, egyenestartókból, irrigateurökből, sebfecekkendőkéből, szarvasbörnadragok-, takarók- s vánkoscokból, valamint minden e szakba vágó czikkekből.

Legkitünőbb pinczértáskák

nagy raktára jutányos árban.

MOLNÁR VILMOS

sérvykötő- és keztgyógyarósnál

Budapest, Károly-körut 19,
(báró Oreczy-ház.)

Telefon 55—14.

KOHN ES STEINER

első magyar
burgonya-zuzó-gyár,
só- és fűszermalmok
— BUDAPEST, —
VII., Baross-utca 87. szám.

✠

Nyers burgonya

nagyban és kicsinyben.

Konyhára való burgonya nagy választékban.

Ajánlanak kitünő minőségü **válogatott**
étek-burgonyát,
mely szállodások és vendéglős urak részére **külön minőségben** tartatik raktáron. **Az árú 50 kilóként** kimérve házhoz szállítatik. Vidéki megrendelések pontosan teljesíttetnek.

Telefon 55—14.

BORHEGYI F.

ezelőtt
Lápossy F. és társa
palackozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára
BUDAPESTEN,
V. ker., Gizella-tér 1. szám. (Haas-palota.)

Ajánlja a legjobb francia és magyar
PEZSGÓKET, COGNACOT és LIKŐROKET
gyári áron.

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a
legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

KAZAL IMRE

CZIM- és CZIMER-FESTÉSZ, ÉRCZFÉNYEZŐ és MÁZOLÓ
BUDAPESTEN,
VIII., RÖKK SZILÁRD-UTCZA 38.

Elyállal a fent nevezett szakmába vágó **mindennemü munkát vidékre is,** valamint
templomi munkáknál aranyozást,
márvány-utánzást és régi festményeknek tisztítását
a legjutányosabb árak mellett.

HASZONBÉRI HIRDETMÉNY.

Torda város piacának legfőbb részén levő, a tordai gör. kath. egyház illetőleg iskola tulajdonát képező

„Központi Szálloda és Kávéház“

ezimü vendéglő és kávéház, mely áll 7 földszinti és 12 emeleti szobából, a hozzá tartozó raktár és több más melléképületekkel, két holdnál többre kiterjedő udvarral és kerttel együtt, szabad kézből

haszonbérbe kiadatik

3, esetleg 6 évre 1894. május hó 1., esetleg november hó 1-től kezdőleg.

Eziránt értekezhetni **Mészáros** János ügyvédnél Tordán, vagy **Vladutni** Gyulánál szintén Tordán.

Tordán, 1893. december hó 14-én.

A tordai gör. kath. iskolai tanács.

Fürth A. és Fia

esász. és kir. szabadalmazott paplan-, matrác- és vattagyár

Budapest, V., Bálvány-utca 4.

Ajánlja gyártmányait a t. cz. szállodás és vendéglős urak figyelmébe; u. m.: paplan, matrác, ruganymatrác, egész ágyberendezések, menyasszonyi kelengyék, ablakredőnyök, paplanpamut, vatta (fehérített és gyógyvatta), kötőpamut, fürdő-, szálloda- és kórházi berendezések.

KLÖSZ GYÖRGY

FÉNYKÉPÉSZETI MŰINTÉZET

BUDAPEST,

IV. ker., Hatvani-utca 18. sz.

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

20603. sz.
1893.

Hirdetmény.

Szabadka sz. kir. város tulajdonához tartozó

„Pest“ szálloda

ezimü **nagyvendéglő** összes helyiségeivel 1894. évi február hó 3-ik napján d. e. 10 órakor a gazdasági ügyosztály hivatalos helyiségében tartandó nyilvános árverésen **bérbe fog adatni.**

Bérleti idő 1894. évi május 1-től 1900. évi április 30-ig.

Kikiáltási ár évi 8000 forint.

Óvadék 4000 frt készpénz, vagy tőzsdei árfolyammal bíró értékpapír.

Mely árverésre érdekelték meghivatnak azzal, hogy a szóbeli árverés megkezdése előtt kellően felszerelt zárt írásbeli ajánlatok is elfogadtnak, utóajánlatok azonban feltétlenül kizárva, az árverési feltételek a hivatalos órák alatt a gazdasági tanácsnoknál megtekinthetők.

Szabadkán, 1893. évi december hó 26-án.

A városi tanács.

IHÁSZ GYÖRGY

Budapest, VIII. ker., Üllői-ut 6. sz.



Hatóságilag engedélyezett

és

1000 frt óvadékkal ellátott

Vendéglősök országos

közvetítő

intézete.

Elhelyez:

szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetet.

Közvetít üzleteladásokat és vételeket.

Irodai helyiségünk folyó évi október hó 28-tól kezdve társulatunk

V., Külső váczi-út 76. sz. a.

levő központi telepének igazgatósági épületébe helyeztetett át.

Kábelhálózatunkhoz való csatlakozások iránti jelentkezések **irodánkon** kívül a

Ganz és Társa cég Gizella-téren levő városi irodájában

is elfogadtatnak.

Telefon-szám
1200.

Magyar Villamossági
Részvény-Társulat.



Huber József

esztergályos-mester

VIII., Népszínház-utca 18. szám.

Kávéház és vendéglős

urak figyelmébe ajánlom nagy választéku raktáramat mindennemű játszó- és dohányzó szerekben, egymint sakk, dominó, dákok újságtartók, dákobőrök és különö billard és kuglizó-golyók. Gyertyánfa- és somfa-lábakat a legolesőbb árak mellett szállítok.

Tajték- és borostyán-pipák és szipkák legjobb minőségben.

Használt billárdgolyókat legnagyobb árak mellett fizetésként elfogadok.

Képes árjegyzékek bérmentve küldetnek.

Eladó kávéház.

Egy nagyobb vidéki városban élénk forgalmu **kávéház sör- és boresarnokkal egybe-kötve** a város legélénkebb helyén, a legintelligensebb közönség által látogatva, családi viszonyok miatt azonnal eladó. Bővebbet a kiadóhivatalban.

4—5 hónapon át tartós kitünő

Almeria szőlőt,

valamint naponta friss

Kassai sódart

ajánl

HAMP JÓZSEF, Kassán.

TORMA.

Van szerencsém a t. vendéglős urakat értesiteni, hogy **tor-mát** norinbergi rendszer szerint ez idén is nagy területen termeltem, abból készletem mintegy 40—50 ezer szál, 140—150 m. mázsányi. — Ára a következő:

Extra	szála	1 kilós, kilója	— .40 kr.
I-ső osztályu	1/2	„	— .30 kr.
II-ik	1/3	„	— .25 kr.
III-ik	1/5	„	— .20 kr.
IV-ik	1/7	„	— .16 kr.
V-ik	1/10	„	— .12 kr.

Mázsza számára történő megrendelésnél a küldemény csomagolása és **vasuti szállítása díjmentes.** A szállítás október közepétől télen át nagyobb hidegben is veszély nélkül történhetik.

Megrendelési cím: **Biró Pál, Debreczen.**

Eladó szálloda.

Erdélyben, megye székhelyén, egy jó menetű

szálloda (Hôtel)

szabad kézből eladó. Czim a kiadóhivatalban.

Rizike saláta-gomba

5 kilós bödön páczolt	2.60
5 „ „ válogatott	3.50
1 liter üveg páczolt, légmentesen válogatott	1.80
1 „ „ apró válogatott	2.00

Arany és ezüst éremmel kitüntetve.

Kuchta Dániel

Tiszoloz.

Tiszta vér az egészség.

Titkos betegségek, sömör, kiütések, halványosság, általános lankadság, gyöngeség elűnnek, egészséges vér mellett. Biztosítjuk a gyökeres eredményt, a mi módszerünk használat mellett.

Tudakozódásoknál válaszbélyegek mellékelendők.

„Office Sanitas“ Paris

30. Faubourg Montmartre.

