

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

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

„Az első magyar orsz. pinceszerek és pinceszemlások egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylete”, a „Szatmár-Németi pinceszerek-egylete”, a „Székesfehérvári pinceszerek-egylete”, a „Szombathelyi pinceszerek-betegseg-egylete”, a „Győri pinceszerek-egylete”, a „Békéscsaba-i vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinceszerek-egylete”-nek, a „Szabadkai pinceszerek-egylete”-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok-egyesület”-nek, az „Ljudeki szállodások”, „vendéglősök és kávéosok ipartársulatának”, a „Miskolczi pinceszerek-egylete”-nek és a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korecsmárosok és pinceszerek-egylete”-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

Egész évre 6.— Félévre 3.—
Háromnegyed évre 4.50 Évesnyedre 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

HÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Klauzál-utca 2-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ille. intéződésk.

Előfizetési felhívás

a

Vendéglősök Lapja

1896. október—decemberi évfolyamára.

Lapunk, mely felöleli és tizenkét év óta szolgálja a szállodások, vendéglősök, korecsmárosok, kávéosok, pinceszerek és kávéházi segédék érdekeit, megjelenik minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ára: egész évre 6 frt, félévre 3 frt, negyedévre 1 frt 50 kr. Az előfizetési pénzek a kiadóhivatalba:

Budapest, VII. Klauzál-utca 2. sz. küldendők.

Tisztelettel a

Vendéglősök Lapja
kiadóhivatala.

Az országos magyar vendéglős-kongresszus szervező-bizottságától.

Meghívás

az 1896. évi szeptember hó 28-ik, 29-ik és esetleg 30-ik napján Budapesten az ezredéves országos kiállítás területén az ifjanepélyek csarnokában tartandó

országos magyar vendéglős-kongresszusra.

A kongresszus f. évi szeptember hó 28-án reggel 9 órakor nyílik meg.

Tajga lehet minden hazai vendéglős, szállodás és korecsmáros, a ki a költségek viseléséhez 2 frittal hozzájárul.

Bejelentések szeptember 18-ig fogadtnak, s azok a határnapig a 2 fritt tagsági díjjal együtt okvetlenül beküldendők a „Budapesti szállodások, vendéglősök és korecsmárosok ipartársulatához” IV. kerület, Himzö-utca 1. sz. a.

A kongresszuson tárgyalatni fognak az ipartársulatok és egyesek által benyújtott amaz indítványok, melyek a f. évi augusztus 28-án tartott közös értekezleten a kongresszus elé tartozóknak ítéltettek.

A kongresszus tagjai az ezredéves országos kiállítás tartamára érvényben levő rendkívüli vasúti díjkedvezményben részesül-

nek, s az ezredéves országos kiállításra szintén mérsékelt áru belépti jegyek szerzetetnek részükre.

Budapesten, 1896. augusztus 28-án, a vidéki kiküldöttekkel közösen tartott értekezletből.

Gundel János

ipartársulati elnök.

Az országos magyar vendéglős kongresszus napirendje

I. Indítvány: Az 1888. évi XXXV. t.-cz.-nek, különösen 8-ik §-ának törvényhozás utjánai módosítása, jelesen a kismértékben való



TÓTH JÓZSEF.

Szövegét lásd a 3. oldalon.

elárúsítók megszüntetése, esetleg a kismértékbeni elárúsítók száma a minimumra korlátozotassék, végre, hogy a kismértékbeni elárúsítók a korecsmaszerű kimeréstől eltáttassanak. — Előadó: Dr. Szabó László, szombathelyi ügyvéd.

II. Indítvány: Az 1888. évi XXXV. t.-cz. 7. §. illetőleg a törvény végrehajtása tárgyában kelt utasítás 5. §. helyes alkalmazása tárgyában. — Előadó: Gundel János (Budapest).

III. Indítvány: Az italmérsi illeték évenkénti újbbi megállapításának megszüntetése tárgyában. Orvoslása azon törvénybe ütközö eljárásnak, mely a vidéki italmérsi engedélyeknek

évről-évre is külön-külön magas díjak melletti megújítását követeli. — Előadó: Boór József; a komáromi ipartestület ügyésze.

IV. Indítvány: A kimérések számának az egész országra vonatkozó végleges megállapítása. — Előadó: Kuncz János (Sopron).

V. Indítvány: A vidéken alkalmazásban levő italmérsi illeték 3 fokozatban beosztása, t. i. 75 frt, 50 frt, 40 fittal, mint helytelen módosítandó és 4 fokozatba — 125 frt — osztandó be, sít az italmérsi illeték eltörlendő és az illeték a kimérés alá került mennyiség szerint lenne megállapítandó. Az italmérsi elvő házalásra, mint különben is tiltott cselekményre, a hatóság legszigorubb intézkedése eszközöndő ki. — Előadó: Priváry Pál (Szeged).

VI. Indítvány: A müborgyártást tilalmazó törvények szöguru alkalmazása. A bortermelő czim és jog használata csak is saját termései boroknál engedhető meg, a mennyiben pedig a forgalomba hozott borok a saját termék felülmuljak, a bortermelő köteles borkereskedői igazolványt kieszközölni. — Előadó: Dr. Floris Endre, a pécsi társ. ügyésze.

VII. Indítvány: A szállodás, vendéglős és korecsmáros iparnak a képesítéséhez kötése. — Előadó Koch József (Budapest).

VIII. Indítvány: A tanoncok egészségi ügyének rendezése és tanonczképzés s a tanoncz-iskolák szervezése. — Előadó: Schalkáz Lipót (Kassa).

IX. Indítvány: Vasúti vendéglöknak pályázat utjánai betöltésénél tapasztalt sérelmek orvoslása. Előadó: Conauer Károly (P.-Ladány).

X. Indítvány: Országos magyar szállodás, vendéglős és korecsmáros-szövetség és nyugdíjintézmény létesítése. — Előadó: Bokross Károly (Esztergom).

Az országos magyar vendéglős-kongresszus ügyrendje.

1. Az országos magyar vendéglős-kongresszus 1896. évi szeptember hó 28., 29., esetleg 30-ik napján Budapesten tartatik meg s annak tagja lehet minden a magyar korona területén szakszerű ipart gyakorló vendéglős, ki a budapesti szállodások, vendéglősök és korecsmárosok ipartársulata pénzármonaknak kezéhez a kongresszus elökészítése és megtartása körül felmerülő költségek fedezésére 2 fritt tagsági díjat lefizet és ezzel tagsági jegyet vált.

2. Az országos magyar vendéglős-kongresszust a budapesti ipartársulat elnöke nyitja meg, s ugyan ő terjesztü elő a kongresszus előzményeit és napirendjét.

3. Ezekután következnek a kongresszus elnökének és tíz társelnökének megválasztása, mely választás, mint általában minden választás közfelkiáltással, vagy 10 tagnak írásban beadott indítványára tükös szavazás útján s többi esetben viszonylagos szótöbbséggel történik.

Hat jegyzőt az elnök jelöl ki.

4. A választás után a kongresszus áttér az 1896. évi augusztus hó 28-án megtartott előértekezleten megállapított napirendre.

5. Az országos magyar vendéglős-kongresszus ülési nyilvánosnak s ez üléseken hozhatók a határozatok is.

A határozatok szótöbbséggel hozhatók, szavazategyetlenség esetében az elnök szavazata dönt.

6. A kongresszuson csakis az előértekezlet által napirendre tűzött indítványok tárgyalhatók. A tárgyalást a megnevezett előadó nyitja meg, a ki egyuttal indítványt is előterjeszt.

7. Az indítványhoz szólanı kivánók kötelesek a jegyzők valamelyikénél jelentkezni s csak a feljegyzett sorrendben szólhatnak fel.

Ugyazonan indítványhoz egy-egy tag csak egyszer és 10 percig szólhat; azonban bármikor szót kérhetnek:

a) a kik a napirendhez szólanı,

b) kik személyes kérdésben szólalnak,

c) kik a tanácskozási szabályokra hivatkoznak,

d) a kik indítványt visszavonni kívánnak.

Az elnök a tanácskozás alatt bármikor szólhat.

8. Az elnök a szótól megintetheti, ha ezt szükségesnek látja rendutasíthatja és ha a rendutasítás sikertelen, a szótól a szót megvenhatja.

9. Ha szólásra többé senki sincs följegyezve, az előadót a vita folyamán külön indítványt tett tagokat illeti a végzés, ezután az elnök az indítványt, szavazás alá bocsájtja.

Szavazásra első sorban az előadó indítványa tüzendő ki, aztán az ehhez legközelebb álló indítvány s végre a módosítványok bocsátandók sorrendben szavazásra.

10. A vita bezárása iránti kérelem 10 tag írásbeli indítványára szavazás alá bocsátandó az elnök által.

11. A szavazás felállás által történik, két-ség esetében ellenpróba alkalmazandó, s ha ez sem vezetne eredményre, ugy névszerinti szavazás rendelendő el.

12. A határozatok végrehajtása, ugy a szükséges lépések megtétele szempontjából egy végrehajtó bizottság választandó meg, és pedig ugy, hogy abban a budapesti és vidéki tagok egyenlő arányban vegyenek részt.

Tudósítás.

az országos magyar vendéglős-kongresszus tagjai részére.

Szeptember 28-án:

gyülekezés Budapestben reggel 7 $\frac{1}{2}$ órakor az Egerváry-féle Kioszkban (V. ker., Erzsébet-sétány) s a jelenyek és különféle belépti jegyek stb. szétosztása.

8 $\frac{1}{2}$ órakor indulás a Gizella-térről a földalatti villamos vasúttal az ezredéves országos kiállításra.

9 órakor az országos magyar vendéglős-kongresszus megnyitása a kiállítási ünnepélyek csarnokában, a napirendre tűzött ügyek tárgyalása az ügyrend szerint, déli 12 óráig.

3 órakor délután disz-lakoma az ünnepségek csarnokában (Dreher-féle söresarnok, Kommer-Ferenc vendéglős.)

8 $\frac{3}{4}$ órakor este találkozás az ünnepségek csarnoka előtt és átvonulás a „*Ös-Budavár*” nevezetű látványos mulatóba.

Szeptember 29-én:

9 órakor reggel a kongresszus folytatása a kiállítási ünnepélyek csarnokában déli 12 óráig. Ebéd étlap szerint Lippert Lajos kiállítási vendéglőjében.

Délután a kiállítás megsejmelése.

7 órakor este a m. kir. operaházban disz-előadás az országos magyar vendéglős kongresszus tiszteletére, *mérsékelt helgarak* mellett.

Színház után vacsora **Petánovits** vendéglőjében (Andrássy-ut 39. sz.)

Szeptember 30-án.

9 órakor reggel a kongresszus folytatása és befejezése a kiállítási ünnepégek csarnokában.

Ebéd étlap szerint Sturm Gyula kiállítási vendéglőjében.

2 órakor délután a kőbányai söröződők meglátogatása, s ömnet

6 $\frac{1}{2}$ órakor indulás a „*Konstantinápoly Budapest*” nevezetű látványos szórakozási helyre.

Költségek:

Kongresszusi tagsági díj 3 frt.

3 drb. kiállítási belépti jegy 60 kr.

Disz-lakoma itálakkal együtt 3 frt 50 kr.

Színházi jegyek az operai disz-lakomára, valamint belépti jegyek „*Ös-Budavár*” és „*Konstantinápoly*” a disz-lakoma alkalmával válthatók a vendéglő bizottsági tagoknál.

A mellékelt *Nyilatkozat* kellően kitéltve boríték alatt, a pénztösszeg pedig postautalvány-nal *szeptember 18-ig* a „*Budapesti szállodások, vendéglősök és koreszmárosok ipartársulata*” címére küldendő.

A tagsági igazolványokat a jelentkezések befejezése után azonnal felmutatják.

Ezen igazolványok felmutatói vasúti díjkedvezményben részesülnek.

Budapestben, 1896. szeptember 7-én.

A szervező bizottság nevében:

Gundel János,
ipartársulati elnök.

Kongresszus előtt.

A 28, 29 és 30-ára Budapestre egybehívott kongresszus, immár közszöbnyökn áll. kell, hogy azon Magyarország minden magát intelligensnek tartó vendéglős megjelenjen. annak tárgyalásain legjobb tudása szerint cselekedjen.

Sok! Nem, számtalan a vendéglősöket érő sérelem. ez így tovább nem mehet, *vége a sull galambok röpködésének*, tenni kell, és nem nézni zsebre tett kezekkel az érdekeink ellen naponta elkövetett merényleteket, ne éljünk tovább is azon jámbor keresztény hitben, majd megessig az Isten, megám, ha magunk is segítünk magunkon.

Igenis t. szaktársak, a kongresszust előkészítő férfiaknak arról is kellett tejbé, mézbe fürdő szép hazánkban gondoskodni, miszerint létesüljön — de mihamarább, — egy országos vendéglős nyugdíj intézmény, — *persze a felszaporodott kontárok miatt oda jufoltunk, miszerint ha nem*

akarjuk, hogy Magyarország megőregedett vendéglősei, nyakukban egy koldus tarisznyával sétáljanak be a második ezer ébbe, nyugdíj egy-letet kell létesítenünk. Nem mi vagyunk különben az elsők, kik nyugdíj egyletet alapítanak, kár volna tehát álszeméremből elütni a dolgot, gondoskodtak erről nálunknál sokkal kevesebb gondnal elő egyletek férfiai is, hogy csak egyet említsek, a gyógyszerészek, de hid-jék el nekem, a mint ma az üzleti viszonyok szép országunkban állanak, számos osztály fog ebben minket követni és ez a te műved felvilágosodott század, te, ki családtagcsábítás mindenféle bolondabbnál, bolondabb berendezések képében, hogy annál inkább az orvénnybe sodortj.

E sorok írója van megbízva, a nyugdíjra vonatkozó indítvány lélelvel, valamint annak indokolásával, hogy fogok ennek megfelelni, az önök bölcs bírálatától függ m. t. kartársaim, egyről azonban előre is biztosíthatom önöket, és ez az, hogy legjobb meggyőződésem szerint fogok cselekedni, ezen üdvös intézmény létesítésénél, azt azonban konstatálni kívánom, már most is és ebben ismét önökre számítok, hogy az országos szövetkezésre, és ebből kifolyólag, nyugdíj egylete égető és elodásíthatatlan szükség van. Tegyük tehát kezünket szívünkre, mely azt parancsolja nem szabad öng barátainkat a nélkülözésnek ki lenni de parancsol az a szív még egyebet is, humanitást és becsületérzést.

Sorakozunk tehát Bpsten a kongresszuson, úgyünk méltó hozzáink és ha szerencsések leszünk azt kivinni, csak dicsényt fog köl-lesnőzni a sokat hányatott vendéglősöknek, ne feledjük el, a Fortuna igen szeszélyes, ma erre, holnap arra mosolyog.

Még egyszer bizalmukat és támogatásukat kérem közös ügyünk részére, a viszont látásra a kongresszuson.

Bokros Károly.

Üdvözlét szaktársainkhoz!

Szívélyes jó kívánat, szeretetteljes, testvéries üdv ami szeretett szaktársainkhoz, kik egész odaadással fáradoztak azon magas szto eszmékért, melyeknek diadalra juttatása erkölcsi kérdésünk, létünk fontartása.

Mikor mi megtettük a legelső lépést, s a nagy mozgalom, mely 1885. évben indult meg és 1887-ben a budapesti újtörősháza dísztermében lefolyt, az csak előhangja volt

a sok ezer vendéglős összejövetelének. *Ma testté akarjuk tenni az igét,* a sok elhangzott szót.

Szeretet, testvériség, jóakarát és pályatársi összetartás, jóindulat irányozza a mi nagyfontosságú országos kongresszusunkat, mely iránt már oly élénk és nagy az érdeklődés, hogy már az *eredmény előre biztosítva* van eredményének sikerültsége miatt.

De erkölcsi kötelességünk nekünk ezt a mozgalmat nemcsak figyelemmel kísérni, hanem teljes erőnkönél támogatni.

Sok fontos, egész életünkre kiható ügy kerül e hó 28-án színpadra, melynek megvitatásában, megszavazásában az összes szaktársunk hivatalos vannak.

Nekünk, amint az 1887-iki kongresszuson ki is fejtettük teljes alaposággal, határozott érdekünk, küzdelmünk oda irányul, hogy iparunk művelői teljesen boldogulhassanak és üdvös lenne az 1887-ben szándékolt sok szép tervnek életbeléptetése.

Ezt pedig csupán akkor érjük el, ha *egy szaktárs sem marad el,* és mindenki egyöntetű kitartással oda hat, hogy *a cél elérve, a sok szép terv kivíve, megteremtve legyen.*

Mikor e mozgalmat megindítottuk, sokat elmondottunk, lelkesítő szavunk annak idején gyűjtő hatást tett, s most minden szaktárs legyen a tett embere!

Ihász György.

A 12-ik órában!

Budapest, 1896. szept. 17.

Tisztelt szaktársaim!

Eljött az idő, hogy iparunk megvédésére egy pár napot szenteljünk, küzdelemteljes pályánk talán az egyedüli, a melyen folytonos elfoglaltságunk folytán alig vehetünk néhány percnyi időt is magunknak közérdekű ügyeink megvitatásához, megbeszéléséhez. Szenteljük ezt a néhány napot rég óhajtott céljaink elérésére! s ne habozzék köztünk egy se, hanem a ki csak teheti, s a kinek ép keze, lába van: *sorakozzék zászlónk alá,* melyre a vendéglősök érdekeinek megóvása, s iparunk fejlődésének s előmozdításának magasztos jelszavai vannak fel írva. Mindnyájan érezték azt a végtelen sok ferde állapotoktól kifolyó terheket, melyek önsúlyuknál nehezednek tisztességes iparunk minden egyes művelőjére. Valjón feltlenül nézzük ezt akkor is, midőn az ország iparosa, kereskedői mindmennyian igyekeznek a saját hatáskörükben észlelt sérelmekkel szemben állást foglalni! Gyűléseinket, szervezkednek, latnak és alkotnak, bízva ügyük igazságában, például összetartással intézik saját ügyeiket. Mi maradnánk csak hátra? Mi magyarbani vendéglősök? kik nagy számot tevő összességünkben a társadalomnak s édes hazánknak semmi esetre sem lehetünk a munkában és a nemes versenyben hivatalnabb tagjai, mint többi iparos társaink? *Csak karöltött munkával érhetünk célt! Itt az idő most vagy soha!* Sorakozzunk! Mindaz a mi a kongresszuson tárgyaltva lesz, a régen sajnó sebekre enyhülést nyújtó gyógyír lesz az ott!

A különböző kérdések, melyek napirendre kerülnek: osztályunk és iparunk jövőjének létkérdései ezek, s az ezme mely a mi nagyra becsült és szeretett vezérünknek *Gundel Jánosnak,* valamint a vidéki szaktársaink kimagasló alakjainak agyában megszülemllett, biztos diadal már a győzelemhez. *Egy Schalkház Lipót, egy Bokross Károly,* valamint a Szombathelyi, Pécsi, Pozsonyi, Soproni, Szegedi, Kanizsai, Komáromi, Miskolci stb. ipartársulatok vezér emberei mindig méltó díszei voltak sokat hányatott iparunknak.

Most a zászlót ők lobogtatják fenn! Jó kezbe van a zászló! hirdesse is az a vendéglőskar dícsőségért!

Sorakozzunk alá mindnyájan! Ti pedig lelkes vezérifiaink, büszkén lobogtassátok e zászlót: „Hadd lássa azt messziről minden magyar! S ha lelke ép, alája tér!”

Bányai József
vendéglős.

A gályarabok.

*Kis templom áll kunyhók körében,
Csillag van tornya tetejében.*

*Bár egyszerű, szegény a népe
Az Úr nem kérdi: dus-e? szép-e?*

A kincse: aranyzajú papja,

Kitől az Úr igéit kapja.

S fölzug az ének, éllo hitben:

„Erős várunk nekünk az Isten.”

S nyugalmas éjjel rája törnek

Botránnyul Isten és embernek;

Hűbba a család keserve,

Viszik papját lánczokba verve.

S vakbuzgón romlásukra törvén

Höhérkezekben kész a törvény.

S zeng árván, bár nem árult hitben:

„Erős várunk nekünk az Isten.”

Haragvó tenger pusztá partján

Komoly gályák sorvasztó padján

Csőrgő bilinesben ott szenvednek

Rabbá tett szolgálai Istennek.

Nincs enyhülésre bizodalnok,

Csak feltörő szárnyán a dalnak,

Mely még az égbe fölsegítsen:

„Erős várunk nekünk az Isten.”

S a tenger és az évek árja

A partot s gályát végigjárja

Fővenyt, időt s rabot sópör lo . . .

S a mint kemény deszkára kötve,

Lábán nehéz golyó — aláhull

A nedves sirba: gyászdanául

Mind kevesebb ajkrol zeng itt fenn

„Erős várunk nekünk az Isten.”

S mikor már egy bilines se esörren,

Az élő sirban, gályaközben,

Mikor mind, mind ott lenn pihennek

Korall melvén nagy tengereknek

Viharos éjjel, zugó habban

Felzug, seregnel hangosabban

Az örök himnus melykéiben:

„Erős várunk nekünk az Isten.”

... *Hiszem: jön még egy boldogabb kor*

A szeretet — hitté lesz akkor,

S nem marjuk egymást ellenképen

A megosufolt Józus nevében.

S a hármás bérczek messzesége

E szent szót viszhangozza: béke!

Hogy ez igében megsegítsen —

„Erős várunk nekünk az Isten.”

Váradi Antal.

Tóth József.

(Mai képnkhöz.)

A fővárosi vendéglősi kar egyik kiváló derék művelőjének Tóth József szaktársunknak jól sikerült arcképe mutatjuk be mai számunkkal t. olvasóinknak.

Tóth József született Szentkirályon (Vas m.) 1866. ében. Iskolai tanulmányait részben szülőhelyén, részben Szombathelyen jó sikerrel bevégezvén, a pinczéri pályára lépett, mely pályán a nagyközönség által mindenkor kedvelve, folytonosan előkelő vidéki és fővárosi üzletekben működött.

Evekkel ezelőtt a Lónyay-utca 3. sz. alatt levő régi, jóhírnékű örvendő „Arany-Bika” vendéglőt vette át s azt néfien ember létere a rend, tisztaság, jó konyha, kitünő italai s előékeny kiszolgálattása által a fővárosi közönség kedvencz gyűlőhelyévé tette.

Törekvő fiatal ember, szakképzettsége és életrelvőségája által a társadalom tisztelt és becsült alakja. Hazafias, játékony és közmívelődési intézeteink lelkes támogatót nyertek benne, minden szépért és jóért heviltüni tudó derék polgára ő hazánknak.

Hasznos és tevékeny munkásságát — kívánjuk — hogy koronázza siker. Nagyre-ményekre jogosító fiatal életét pedig fűszerezze boldog családi kör. Isten éltesse őt soká!

I. Gy.

Együttess kongresszus.

E lap 6-ik számában *Posch Gyula* ur annak az óhajának ad kifejezést, miszerint tartsanak szeptemberben együttess kongresszuszt a vendéglősök és pinczérok. Eltekintve ennek a kívánságának technikai hátrányaitól, *Posch* ur talán elfelejtette, hogy Szegeden néhány „örövel érvényesiltüni akaró” fiatal ur, midőn a főnökök minden jót akartak életbe léptetni, csináltak akkora lármát, hogy az országgyűlésen sincs nagyobb, emlegetve e közben bőven a „terrorizálás” szót, a mi pedig az ördögnek sem jutott eszébe, nemhogy a jelenlevő főnökök akartak volna terrorizálni. Aztán micsoda gondolat az a kiadások közös viselése? Elég nekünk a magunk baja. *Helyes, önök okvetlen hozzánk tartoznak,* de anny fontos és létünkre kiható kérdés vár megoldásra, mit alig hiszek, hogy a kongresszus egy nap alatt letárgyal, már most önök is előálnak ugyancsak olyan kérdésekkel, ennek nyolcz nap alatt se lenne vége. Kérdem, melyik köztünk az, kinek oly sok ideje van, hogy nyolcz nap távol legyen fizletétől? Nem hiszem a nagy többséget ebben a dologban. Az sem tartozik reánk, hogy Vigh vagy Solti ur vezetzi egyik vagy másik egylet jogtanácsai tollát, mind a kettő feltétlen tisztességes uri egyén, de hogy mit tesznek — *mulasztanak,* ahhoz nekünk magyarán mondva *semmi közünk.* Nem ajánlom az együttess kongresszust.

Bokros Károly.

Louis François és társa budafoki pezsgőgyárának pavillonja a kiállítás területén.

E remek kivitelű pezsgőspavillont mutatjuk be olvasóinknak. Nem tulzunk, ha azt mondjuk, hogy Louis François ur volt az, ki óriási költségeket és fáradságot nem kímélve, oly szépen berendezett pavillonnal lepte meg ezredéves kiállításunk területén a nagyközönséget, a mely csakugyan kiegészítő részül szolgál feltűnő szépségével kiállításunk gyönyöréhez. Az ő páratlan iz-

magyar borból állítja elő künő zamatu pezsgőjét, a mely meghódította maga részére egy magyar hazánk, valamint a külföld hírneves jóízű borászait.

A magyar pezsgőborgyártás emez örvedetes föllendülése körül a legnagyobb érdemeket a francia (reimsi) születésű Louis François szerezte magának. Mint a *de Montigny grófok* világhírű reimsi

minőségben Magyarországra került 1882-ben. Itthon szerzett tapasztalataiból kifolyólag azon meggyőződésre jutott, hogy a magyar borok épen olyan alkalmasak a pezsgőgyártásra, mint a francia borok. Ezért 1886-ban apósa, Paholszky József társaságában nyitotta meg az első magyarországi francia pezsgőgyárat, a mely ma is az ő felügyelete alatt gyarapszik és virágzik.



lése még ebben is feltűnően megnyilvánult. Ami pezsgőbor gyártmányát illeti, elmondhatjuk ezt a régi jó magyar közmondást: „A jó bornak nem kell czéger”, nem is kell pezsgőjének czéger, ajánlja az önmagát, mert aki egyszer megízleli Louis François és Társa uraknak pezsgőborait, az lemondással utasítja vissza a külföldről exportált pezsgőket. Tudjuk azt mindannyian, hogy a magyar bornak nincs párja széles e világon, Louis François ur pedig kizárólagosan

pezsgőgyárainak 25 évi gyárvezetőjének *Francois Philippenek* fia, ki hivatva érezte magát arra nézve, hogy atya tradícióinak szellemében egykor önálló tevékenységet fejtsen ki a pezsgőborgyártás terén. Hét éven keresztül atya vezetése mellett a pezsgőborgyártás elméleti kellekeit és titkait elsajátította, ismeretei kibővítése céljából hosszabb ideig mint munkás vállalkozó a két leghíresebb pezsgőgyárban *Roederer és Mumm*-nál, aiktől gyárvezetői

Louis François pezsgőgyára hivatott arra, hogy a milliókba kerülő importált külföldi pezsgőket kiszorítsák hazánkból, mert, mint ezt a gyár kimutatásai bizonyítják, a külföldön fényesen megállták helyüket. Künő minőségű, igazán magyar eredetű s magyar borból készült pezsgőt valóban olesó árban szolgáltatja t. szaktársainknak. A legfinomabb „*Crémant Rosé*” palackja 2 fnt 50 kr. a „*Monopole demi sec*” vagy „*Oriental extra dry*” palackja 2—2 fnt,

a „Transylvania” és „Carte Blanche” pedig 2 firt 25 krba kerülnek.

Magyarország vendéglősei és kávéház-tulajdonosai tehát huzafias feladatot teljesítenek, ha Louis François és Társa pezsgőgyárának kitünő gyártmányaival ismertetik meg előkelő közönségünket. A felsőbb körökben már ugyanis kiszorították az illeték-telen külföldi gyártmányokat.

Ti pedig országos kongresszusunk tagjai, miután az ország minden részéből itt vagytok, győződjétek meg fentebbi szavaink igazságáról és térjétek be megizelni ezt az isteni italt, a mi még az olympuson sem hiányzik.

Németország nagy városainak húsfogyasztása.

A német városok statisztikai évkönyvének maholnap megjelenő 5-ik évfolyamának egyik fejezetében Hirschberg C. dr. Berlin város statisztikai hivatalának igazgatósági segédje, czikket irt a német vásártérre és vágóhidak 1894. évi forgalmáról. A kérdés fontossága nyilvánvaló, mint hogy alig van jelenség, mely világosabban jelezné a népesség vagyoni viszonyait, mint ez. A kimutatott esztendőre vonatkozólag előre megjegyzendő, hogy 1893-ban a német birodalom egyes részében a takarmányszükség folytán a husarak nagyon csökkentek, minek következtében a fogyasztás mégis növekedett. Amint 1894-ben az állattar megint emelkedtek, a fogyasztás is alább szállt. De a nagy városok húsfogyasztásának egymásközti összehasonlító kimutatását megvizsgálni még mindig nem lehet, mert vagy az összes fogyasztást, vagy csak a vágások számaát becsülik föl, egyes helyeken ezenfölül nem veszik tekintetbe a szárnyas vagy vad fogyasztást, avagy a behozott hús mennyiségét. De egyenként véve a városokat, ha több évre szóló statisztikai adataikat vizsgáljuk, érdekes eredményekre jutunk.

13 nagy város és pedig Berlin (környékével) Lipse, München, Borszlo, Köln, Drezda, Stuttgart, Chemnitz, Bréma, Strassburg, Magdeburg és Augsburg húsfogyasztásának statisztikája fekszik előttünk, melyek Strassburgra vonatkozólag 1870-ig, Stuttgartra 1878-ig nyulnak vissza, míg Magdeburgé csak az 1894. évre szól. Valamennyiből egyformán az tűnik ki, hogy 1888-ban, mikor a hus olcsó volt, volt legnagyobb a fogyasztás, csak Strassburg és Casselban volt nagyobb 1893-ban. Emelkedett a fogyasztás, fejelenként mérve és kilonként számítva 1894-ben (a zárjel közti számok előző évek): Berliuben és környékén: 72.9 (69.0) összfogyasztás. Lipseben csak a város 53.8 (50.8), Breslauban 42.5 (44.0), Drezdában 69.7 (68.6) kgrammra. Az utóbbi hét városban nincsen hozzászámítva a szárnyas, a vad és lóhús. Csökkent a fogyasztás Münchenben 76.8 (82.6) szárnyas és vad nélkül. Kölnben 64 (70) csak vágatás, Stuttgartban 62.4 (68.3) összfogyasztás, Chemnitzben 49.1 (51) vad és szárnyas híján. Brémában 59.7 (60.2) összfogyasztás, Strassburgban 70.9 (75.1) vad és szárnyas nélkül, Augsburgban 59.9 (65.4) kilogrammra fejenként. Egészben azt látjuk, hogy az 1894. évi takarmányszükség folytán, különösen Nyugat- és Dél-Németországban voltak alacsonyok a husarak, tehát nagyobb a fogyasztás.

Az összfelhajtás jelentéktelenül növekedett a 23 vásártérre. Felhajtottak 1894-ben 5.123.648 darab marhát (5.081.373). A vágóhidra történt felhajtás a 23 vágóhídon 4.058.997 daraból 4.041.548 darabra csökkent. A népesség jólétének biztos jele az, hogy 1000 darab állat között 1894-ben volt 452 (416) sertés, a marhák száma egyformán volt mindakét évben, a borjúk

száma 235-ről 204-re, a bárányoké 213-ről 208-ra apadt. Ez meginkább mutatja azt, hogy a husnak egyáltalában emelkedett az ára a fogyasztást az olcsóbb sörteshús felé tereltesse. Ugyanezt az eredményt látjuk, ha a húsfogyasztást vágósúly szerint számítjuk. 1894-ben Berlinben és Drezdában az összfogyasztásnak 47 százaléka sörteshús volt, Augsburgban csak 29 százalék. A marhalus pedig Berlinben 37, Drezdában 35. Augsburgban 55 százalékát tette az összfogyasztásnak. Borjulus Berlinben 9, Drezdában 13, Augsburgban csak 2 százaléka az összfogyasztásnak.

Legérdekesebb az utolsó tabella, mely a ló-, szarvas és kutyahús fogyasztásáról ad számot. 1893—94-ről 39 város mutatója ki lóhús fogyasztását Bréma, Danczig, Barmen és Wiesbaden egy évi kimutatást közöl. Magdeburg számadatai összehasonlításra nem egészen alkalmasok. Általában véve, a kimutatásból a lóhús fogyasztás csökkenését tapasztaljuk, mely Breslauban volt legszámbevehetőbb, a hol 1894-ben 2884 lovat vágáltak, holott 1894-ben még 4384 (rbot. Alább szállt a lóhús fogyasztás Crefeldben a hol 458 (831), Cortmundban ahol 539 (711), Kasselben a hol 245 (348) Mainzban a hol 405 (533), különösen pedig Görtitzben, a hol 378 (604) és Dükseldorfban a hol 957 (1263) drb lovat vágáltak. A többi városokban majd csökkent, majd megmaradt az előző évi mennyiség és pedig Berlinben 7720 (7638), melyből 527 (510) ló az állatkertbe került. Emelkedett a szám Hamburgban 951 (720), Stuttgartban 124 (119) és Augsburgban 665 (567). Hogy mi a magyarázat a lóhús fogyasztás ezen viszonylag erős csökkenésének, csak sejtethető. Valószínű az, hogy az 1893. évi húsarcökkenése a szegényebb népszólat más húsfélehez szoktatta és a lóhúst kelleltenné tette előtte, vagy annyira, hogy ennek a hatása a magasabb husarak idején is érezhető. Egyébként a lóhús fogyasztás mennyiségei még mindig elég magasak. Összesen 24,164 (31,568) lovat vágáltak le.

Szarvasról nagy mennyiségben Strassburgban 21 (18), Berlinben 7 (6) és Freiburgban 6 (2) drbot vágáltak. Ellenben 5 városból azt is jelentik, hogy ott nagymennyiségű kutyahúst fogyasztottak. Az a feltevés, mintha a kutya húsát inkább olcsósága miatt fogyasztanák, meg nem állhat, mert úgy látszik Szászországban valóságos kedvelt néptáplálék lett a kutyahús. Chemnitzben 186 (185), Drezdában 53 (53), Lipseben 22 (20) kutya lett a fegyasztás esetek áldozata, ezenkívül Breslauban 116 (95), Halleben 3 (3) és Barmenben 1, összesen tehát 264 (261) kutyát ettek meg. Chemnitzből jelentik, hogy az ottani kisebb kocsmákban a múlt évben nagy mennyiségű kutyahúst használtak föl.

M. E. H. L.

A szállodások, vendéglősök, kávéosok és pincézerek nyugdíj központi bizottsága.

Önök uraim megválasztották tavaly a szegedi orsz. kongresszuson, hogy a nyugdíj ügyünket előbbre vigyétek, s hozzá lássanak, hogy ezen intézet minél előbb a megvalósulás-hoz közeledjen. Megfeleltek e kötelességnek? Nem! Önök tudják uraim, hogy ha valamit elhanyagolunk, akkor ebből csak hátrány lesz; elfogadták a megbízást s nem feleltek meg kötelességüknek, a mentés pedig az, örökké: nem jelentek meg a gyűlésen. Miért fogadták akkor el a megbízást? Miért nem köszöntek le még a tavasszal, hadd jöhettek volna kötelesség-tudóbbak helyettük?

1. 28-án e hóban tartják a vendéglősök a kongresszusokat, s napirenden van a vendéglősök nyugdíja, előadja Bokros ur. Vajjon mit fog beszélni a nyugdíjról? — Azt fogja mondani, alakítsuk meg a nyugdíj intézetet, de erre kell először 100 ezer forint alapítke, hihetőleg ennyit már összehozták a pincézerek, tehát iratkozunk mi is oda be stb. (akár a kakuk, ki más fészekbe kell ki). S miért tartja ezt Bokros ur? s miért nem a mi jogtanácsosunk, ki 500 firt fizetést már a gyűjtött nyugdíj alap tőkéből huz!?

2. Bizonyos betegségyező egyleteknél (lásd a Magyarországi szept. 10-iki számát) előfordultak rendeltenségek s ezek készítették a hazai orvosi kart, hogy állást foglaljan minden betegségyező egylet ellen, s e czézből a kormányhoz feliratot intéznek ily egyletek feloszlására miatt. Ambár nem lesz ez oly hamar teljesítve, de minden pincézér betegségyező egylet kicsinyke összegyűjtött vagyonát már a nyugdíjra szánta, Gondoltak önök már arra, hogy ezt a pénzt kellene biztosítani?

3. Szeretnék még tudni, hogy az idei kongresszus mikor lesz már előkészítve, vagy nem is lesz megtartva?
Megnyugtató és buzdító választ várva.

Pösch Gyula

Szombathely.

KIÁLLITÁSI HIREK.

A folyó hó 3-án megnyitott tejemérk-kiállításón kiütetésben részesültek a következők:

Diszoklevelet nyertek:

1. Gerber Ulrich parnói sajtgyáros.
2. Barkat Zsigmond és Kornél véghelesi Roquefort sajtgyárosok.
3. Bosznia és Hercegovina gyűjteményes kiállítását a jury-bizottság érdemesnek tartotta diszoklevéllel való kitüntetésre és javaslatba is hozta, hogy a rendelkezés alatt álló két diszoklevélen kívül a jury-tanács egy harmadik diszoklevelet engedélyezzen.

Millenniumi nagy érmet nyertek:

1. Erőszék főherceg belyei uradalma.
2. Tájos bajor kir. herceg sárvári uradalma.
3. Gróf Csekonic Endre szombolyai uradalma.
4. Budapesti központi tejcsarnok-szövetkezet.
5. A Gazdák Budapesti Tejegyesítőle.
6. Szombathelyi tejészövetkezet.
7. Pécsi tejcsarnok.
8. Kassai tejcsarnok.
9. Pécsvárdi tejészövetkezet.
10. Dick Sándor nyitra-ludányi lakos.
11. Wetti György szécsényi sajtgyáros.
12. Dory Stefánia zombai lakos.
13. Mohán Tódor nagy-bacsóni sajtgyáros.
14. Bodický D. M. líptó-szent-miklósi sajtgyáros.
15. Ince Gyula erdővidéki turógyáros.
16. Ifj. Lészay Ferenczné magyar-gorbói turógyáros.
17. Szepkó G. Sándor kézmármí turógyáros.
18. Sternlicht Lipót abelovai lakos.
19. Grányi Frigyes nyitrai sajtgyáros.
20. Bosznia és Hercegovina líenői kincstári gazdasági telepe.
21. A Trappisták „Mária Stern”-i kolostora.

Kiállítási érmet nyertek:

1. Gróf Erdődy Ferencz jánosházai sajtgyára.
2. Gróf Keglevich István rákói gazdasága.
3. Báró Nyáry Béla hontvasányi gazdasága.

4. *Bignió* Gyula p.-sömlőháti gazdasága.
5. *Zircher* Hercegz szaploncai sajt-gyáros.
6. *Aradi* tejesarnok.
7. Özv. *Biró* Adorján *Lonise* gortva-kisfaludi gazdasága.
8. *Speck* J. tej-sterilizáló intézete.
9. *Gruschach* Samu l.-rózsahelyi turógyáros.
10. *Miklóská* Kálmán berzetei lakos.
11. *Pösch* Gyula berzetei lakos.
12. *Szabó* István szombatfalvi lakos.
13. *Láng* Jakab tóke-terebesi sajtgyáros.

Közreműködők érdemét nyerték:

1. *Frigyes* főherceg bélyei uradalmanak igazgatója.
2. *Lajos* bajor kir. herceg sárvári uradalmanak felügyelője.
3. *A kishéri m. kir. állami ménésbirtok* igazgatója.
4. *A fogarasi m. kir. állami ménésbirtok* igazgatója.
5. *Krečan* Adolf a livóni kincstári telep intézője.
6. *Baár* József zombolyai uradalmi felügyelő.
7. *Ohmacht* Nándor a budapesti központi tejesarnok igazgatója.
8. *Jakovics* Zsigmond a gazdák budapesti tejgyesületének igazgatója.
9. *Reinann* Keresztély a véghelesi Roquefort gyár üzletvezetője.
10. *Pladerer* Viktor a szombathelyi tejszövetkezet üzletvezetője.
11. *Knapke* Ferenc a kassai tejesarnok igazgatója.

Külön kitüntetésre ajánltnak:

1. *Makoviczky* Vladimir rózsahelyi nagygyáros.
2. *Toidy Szabó* László a sárvári m. kir. tejegzdasági szakiskola igazgatója.

KÜLÖNFÉLÉK.

— **Fényes esküvő** színhelye volt f. hó 17-én a budapesti terézvárosi plébánia templom. Ekkor vezette oltárhoz Dr. *Deák* Jenő orvostudor *Sztianstny* Tilda kisaszonny *Sztianstny* Ferencz és kedves nejének minden női erényekben és szépségben gazdag s kellemes leányát. Az anyakönyvezetők hivatalos aktus után itt esküdtek egymásnak örök hűségért. A templom mely fényes dísz öltött s teljesen kivilágítva volt, a boldog főlegény és menyasszony családtagjainak nagyszámu ismerőseivel és jó barátaival zsufolásig megtelt. Az esküvőt *Stieber* V. terézvárosi apátplébános végezte s fenkölt beszédet intézett a boldog ifjúpárhoz, mialatt az orgona remek zeneművészeti alkalmi dalokat játszott. *Násznapok* illerde tanuk voltak: a főlegény részéről *Stadler* Károly f. ötvényhatóságai bizottsági tag, szálloda tulajdonos s a keleti pályaudvari éttermek vendéglőse; a menyasszony részéről pedig *Kallina* N. műépítész. — *Nyoszolyó lányok*: *Merkel* Jozefine, *Kallina* Anna, *Tanczer* Mariska és *Flaksa* Karola kisasszonyok. *Vőfélyek*: *Hillebrandt* N. ügyvéd, *Lukács* N. mérnök, *Mayer* Hugó gyógyszerész és *Kallina* Géza urak. — A díszes közönség soraiban az örömszülőkön kívül ott láttuk *Bähr* és *Ragg* kávéházatuladonosokat, *Paulits* Józsefet, *Linkner* Lászlót, *Bereczky* Lajos szállodást, — *Wallner* Samu, *Paukker* Jenő, *Binder* Mihály s a pincéz-egyet számos tagját. — Az esküvőt vig lakoma követte, melynél a szebb és szebb felköszöntők hangzottak el. — A tiszta szerelemből kö-

tött frigyhez mi is a legőszintébb üdvözlésünket küldjük s kívánjuk, hogy Isten áldása legyen zavartalan boldogságuk kísérője.

— **Nénapni ünnepély.** Riedl Ágoston vendéglős szaktársunk O-uteza 9. sz. alatt fényesen ünnepelte meg nevenapját, vagy 100 főből álló társaságot (mindnyájan törzsrendei) fogadott vendégszerető hájéka, majd *Lantos* János borkereskedő kőbánya pinczéjébe rándultak ki, hol a szebbnél szebb felköszöntőkben sem volt hiány. *Klinda* Iván a házigazdát étette, *Kovács* Bandi lapunk munkatársa pedig az ünnepelten kívül *Lantos* Jánost, *Lantos* J. a társaságot. Jó cigány zene mellett a késő éjji órákban oszlott szét a vig társaság.

— **Szakelődások vendéglősök és pinczerek részére.** A vendéglőstanonczok szakiskolájának felügyelő-bizottsága *Glück* Frigyes ur elnöklete alatt tartott ülésen elfogadta a tanári testületnek amaz indítványát, hogy a fől Yamán hienetként egyszer szakelődásokat rendeznek a vendéglősöket érdeklő dolgokról, a milyen például az étel- és italélek megvizsgálása, az izléses berendezés s az üzleti életnek számos ágazata. A tanári testület tagjai közül már is több jeles szaktudósnak ígerte meg a közreműködést.

— **A Rémi szálloda** igazgatói állását *Fodor* I. foglalta el.

— **Aradon** a *Zemplényi* Sándor igazgatása alatt álló „Részvény szálloda” a legdiszesebben lett berendezve, személyzetet a fővárosi *Csereny* V. közvetítő irodájától veszi. Itt nyert alkalmat az *Ochlidal* Lajos világhírű főszakács is, ki számos évet töltött Amerikában s Európá nagyböl városában. Legutóbb Budapesten a kiállítás területén levő *Lippert* Lajos éttermében működött.

— **Szeged legnagyobb étterme.** *Juránovics* Ferencz ur, lapunk lelkes barátja a tulajdonát képező „Európa szálloda” éttermét 36 ezer ft költségelőirányzattal megnagyobbítja, a terem 96 méter hosszú és 5 méter széles leend. Falazata és menyezete kristály tükörből készült. Villanyvilágítás és fűtépezettel lesz ellátva, minél fogva bátran állíthatjuk, hogy a szegedi „Európa” szálloda a külföldi világvárosok elsőrendű szállodáival méltán versenyezhet. Az étterem főpinczere ismételten *Tóth* Endre a sokat tapasztalt és tanult derék szaktársunk leend, kit a kiállítási „szegedi csárdában” is előnyösen ismer a hazai műveltség.

— **Czigányaink.** A kiállítási idő tartalma alatt többnyire mind feljötték fővárosunkba hírnevesebbek cigányaink. Ezek közül *Munczi* és *Pongrácz* Lajos primásaink, valamint a Magyar Testvérek vissza tértek székhelyükre (Sopron, Kolozsvár, Debreczenbe). A kiállítás alatt cigányainknak alkalmuk nyílt művészetüket a műtörtéti közönségnek bemutatni. A fiatalabb erők közül legjobbnak bizonyult *Oláh Józsi* cigányprimás és zenekara, ezen szemem szedett dalias legények, naponként a *Bányai* étteremben játszanak, teljes megelőzésére az ott nagyszámmal megforduló vidéki és fővárosi közönségnek.

— **Üzleti hírek.** *Tóth* Kálmán a főpinczéri kar egyik legkiválóbb tagja, lapunk lelkes barátja Temesvárot foglalt el főpinczéri állást. — *Hoch* Lajos a székesfejérvári „Magyar király” szálloda főpinczere Budapesten a „London szálloda” főpinczéri állását vette át. — *Bauer* Dénes jeles szaktársunk ismételten a székesfejérvári „Magyar király” szálloda főpinczéri állását foglalta

el. Sok szerencsét. Az „Ös Budavár”-ban levő Pöschbrauernei főpinczéri állását *Gaszner* I. főpinczér foglalta el.

— **Uj vendéglő.** Budapesten az *Andrássy*-ut 13. sz. alatt *Schwarz* I. a Somossi mulató volt főpinczere díszesen berendezett vendéglőt nyitott.

— **A szivarvégék értéke.** Alig hinné az ember, hogy a szivarvégék, melyeket nagy hanyagul az utcán és a kávéházban eldobunk, ha összegyűjtetnének, mily óriási értéket képviselének. Példa lehet erre az angol statisztikai hivatal jelentésének az a passzus, mely szerint az Angliában évenként összegyűjtött szivarvégék értéke 12 millió forintot tesz ki. Hogy e szám nagyságát teljesen méltányolni tudjunk, meg kell gondolnunk, hogy Angliában az emberek főleg pipálnak és aránylag keveset szivaroznak.

— **A „Komló” új bérlője.** A gyulai „Komló” szálloda október elsejével megváltik eddigi gazdájától a *Hoska* örökösöktől, kik néhai atyjok *Huska* János halála óta vezették a vendéglőt, és új bérlő birtokába jut. A szerződést *Katz Mihály* bérlővel a napokban kötötte meg *Kohlmann Ferenc* a „Komló” tulajdonosa.

— **Hogyan kell füstölt szalonnából fehér zsirt kiolvasztani?** Gyakran előfordul, hogy a füstölt szalonna megromlik és el nem adható. A szalonnából azonban a zsir kiolvasztható és így a legnagyobb rész mégis értékesíthető. A kiolvasztás a következőkint történik: A szalonnát kockákba vágjuk és friss vízben állni hagyjuk, amely idő alatt a zsir felolvad és a felszinen uszik. A zsirt ekkor leeresztjük és az edényben levő szalonnát friss vízbe tesszük és ezt addig folytatjuk, míg a szalonna egészen fel nem olvad. A felolvadt zsirt aztán a rendes módon kisütjük. Erre a forró zsirt finom szitán átiszűrjük és forró vízbe öntjük, és ha a felszinen már összegyűlt, lemerjük, lehtjük és megvárjuk míg egészen megszilárdul. A lehűtés közben azonban folyton kavarni kell, mert a kavarás közben elő ad, hogy a zsir elvesztí fűszagtát. Minden 50 kiló szalonnához 20 liter vizet veszünk. A nyers zsir alig különböztethető meg a rendes uton kapott zsirtól. Színe fehér, szaga vagy utóíze nincs.

— **A hóhús eladása Párisban.** 1859-ben kezdődött meg. Lómészársék azonban csak 1866-ban nyílt meg, mikor aztán a fogyasztás nagyobb mérvet öltött, 1872-ben vágóhidat is építettek. Az 1872-iki esztendőben 36,000 darab iovat mészárszék le, 1895-ben pedig, tehát 23 évvel az első vágóhíd megnyitása után, a lemészárszék első súlyá 3,939,950 kgra rugott. A lóhúst csakis az alsóbb rendű osztályok élvezik és a kormány, hogy a fogyasztást a szegényebekre nézve könnyebbé tegye a lóhúst minden adó alól fölmentette. Ez azonban csak részben bizonyult célszerűnek, mert a lómészárszék visszalétek e kedvezményvel és marhahús helyett is lóhúst adtak el. Összesen 800 mészárszék van, a melyekben csak lóhúst mérnek. Van azonban kívül még 160 mészárszék olyan, a melyekben marha és más huson kívül, lóhúst is árulnak. Ujabbán azonban már nem adnak engedélyt lómészárszék nyitására, mert a kormány a lóvágóhid és lóhús fogyasztását törvényileg fogja szabályozni.

— **A billiárdjáték Franciaországban.** A billiárdjátékról teljes joggal lehet elmondani azt, hogy francia találmány, bár eddig egyáltalán nem sikerült bizo-

nyossággal megállapítani azt, hogy az első tekeasztalok hol történtek. De annyi tény, hogy a billiárdozás már a 17 században nagyban virágzott Franciaországban és épúgy mint a vadászat, az előkelő világ kiváltságát képezte. 1766-ban már 70 olyan helyiség volt Párisban, hol tekeasztalok állottak a közönség rendelkezésére. A tizenharmadik században rendszeren 16 pontre játszódtak és minden partitűr nappal két solt és hat deniert, este öt solt fizettek. A játékok számos rendelet és törvény szabályozta. Lajos Filipp korában csak a rendőrség engedélyével lehetett tekeasztalt tartani, de az engedély megszerzése nagyon könnyen ment, később pedig teljesen megszűntek a korlátozások. Manapság a legutolsó falusi vendéglőben is van billiárdasztal Franciaországban. Orleansi Filipp régensége idején egész vagyont szerzett, billiárdozott össze egy Chamillard nevű nemes ember, akiből később miniszter lett, mint ahogy Saint-Simon emlékiratában öszelő rá azt írta, mert még a billiárdozásnál is nagyobb ügyességű fejtett ki abban, hogy minden játszmat, melyet a régenssel játszott, az utóbbival nyertett meg. Vele egyidejűleg volt pénzügyminiszter Bernard Samuel, aki vagyonát szintén a tekeasztalra szerezte. Szenvedélyes billiárdozó volt Clerment-Tounerre bibornok, ki billiárdtermet rendeztetett be toulousei érseki palotájában, hol éjjel nappal-folyton az elefantcsontgolyókat lökdöste és annyira rabja volt szenvedélyének, hogy térdreborva arisztokratá előítelteit, jobb partner hiányában lakájait is eljártozta. A francia uralkodók közül csak III. Napoleon volt nagy kedvelője a billiárdnak. Egy napon Carpeuxval, a zseniális szobrászsal játszott a császár és a szobrász, ki rossz udvaronc volt, a partit játszva megnyerte. Új partit kezdtek, melyben szobrász még tetőzte az első etikettehát azzal, hogy husz „vor“-t ajánlott a császárnak. A császár ahelyett, hogy sértve érezte volna magát, hangosan nevetett és kezét nyujtotta a művésznek. A köztársasági elnökök közül Jules Grávy volt szenvedélyes billiárdozó.

Játékdűh Ostendében. A „Daily Chronicle“-ben egy beavatott a következőket közli az ostendei játékdűhről. „Monte-Carloban“ a rouletten a legnagyobb tét 9 Napoleon egy számmra. Az ostendei gyógyteremben 300 frankig lehet menni s kiszámították, hogy egyszerre 300.000 frankot lehet nyerni. A trente-et-quarantaban a legnagyobb tét 12.000 frank, a oupiereben azonban megengednek még egy 6000 frankos pottételt is. Monte-Carloban csak arannyal lehet játszani. Ostendében pedig 6000 frank erejéig játékgjegyekkel s néhány jó ismert személyiség korlátlan hitelt élvez. Láttam egyszer, hogy négy játékos mindig a 12.000 frankos maximumot rakja meg órákon keresztül, anélkül, hogy ezzel valami nagy feltűnést csináltak volna, míg Monte-Carloban mindig kiáltják annak a nevért, aki a legnagyobb tétet kozkázattatja meg. Épen a gyöngébb nem vesz dühösen részt a játékban. Az elsőség kétes dicsősége az angol aszszonyokat illeti, nyomban utána következnek a németek. Az ostendefi játékokban a belga király személyes védelme alatt, aki egyszer szigoruan érezette neheztelést azért, hogy egy tubuzsgó rendőrhivatalnok játékgengedélyek megvonásával a játékdűhöt korlátozni akarta.

Mai számunkhoz mellékelve postautalványt küldünk mindazon tisztelt olvasóinkhoz, kik eddig zsevek voltak lapunkat elfogadni. Lapunkat bevesek partfogásukba ajánlvja maradtunk kiváló tisztelettel a kiadóhivatal.

LEVELEZÉS.

Eger, 1896. szeptember 16.

T. **Ihász György szerkesztő urnak**
Budapestem.

Kedves barátom!

Nem tudom hová magyarázni, mi oknál fogva nem lettünk tudósítva az elő értekezlet eredményéről, a mit tudunk, azt csak is becses lapodnak köszönhetjük, tehát kérek, hogy minél előbb hivatalos értesítés jusson birtokomba, mihez tartás végett.

Szíves fáradságodat előre köszönöm.

Maradok tisztelettel

barátom

Marossi Izidor.

*

Kapuvár, 1896. szeptember 14-én.

T. szerkesztő ur!

A vendéglősök országos kongresszusán úgy magam, mint számos rábaközi vendéglős szaktársaim részt venni óhajtunk, miután arra mind eze ideig meghívott nem kaptunk, kérem szíves intézkedését.

Tisztelettel

Vető István.

BORÁSZAT.

* **A magyar bor dicsősége.** Párisban a július augusztusban tartott nemzetközi versenykiállításban nagy kitüntetés érte egyik jeles bortermelőnk, Láczy Szabó Lászlót, a kit ezen a kiállításon bemutatott tokaji boráért a legnagyobb díjjal, az első aranyéremmel és arany medálisszal a francia szalagon („Un diplome de Grand Prix et de medaill d'or avec insigne pona ses Vins de Tokaj“) tüntettek ki. Ez az első eset, hogy a Grand Prix-t nem francia bor kapja. A kitüntetéshez a kiállítás előke és igazgatója M. Lienard a bíralt kihirdetése után legott magánlevélben graunault Láczy Szabó Lászlónak. A diploma a díszjelekkel együtt augusztus 25-én jutott Sárospatak város előjáróságára utján, rendeltetési helyére, a legkitünőbb magyar bortermelőhöz. Gratulálunk a derék magyar termelőnek!

A „Millennium“ ellátási vállalat visszaéléseiről.

A fővárosi szállodások nagy megkárosítására a Millennium vállalat a pályaházakban levő hivatalnokai által lefogalja magának az érkező idegönetek, s azt a hazug hirt közölven velük, hogy a szállodák tömve vannak, saját helyiségeiben szállásolja el őket. Régen tudjuk mi ezt, de eddig bizonyítékaink nem voltak. Ma végre ezzel is rendelkezünk. Két bruxellesi ur érkezett ugyanis ma déli 12 órakor Budapestre Eugen J. ügyvéd és Walther H. Ajánlatot hoztak magukkal a Nemzeti szállodába, a Millennium hivatalnokai azonban ezeknek is azt mondták, hogy a Nemzeti szállodában nincsen üres szoba, s elhelyezte őket a Millennium vállalat földfa-utcai kaszárnyájában. A két idegen ur azonban utatlat fordult ki a nekik felajánlott szobából, és felkereste a Nemzeti szállodát, hol bámúla hallották, hogy a legelőkelőbb hotelek folytonosan félig üresen állanak a leszállított árak dacára. Erre egy kis bizottság alakult, s az idegen urakkal elmentek a földfa-utcai kaszárnyába, hol a két ur podgyászat egy ablaktalan szobában találtak, melynek levegője dohos volt. Az ágyakon

a legdurvább gyűrődött vászonneműek voltak, és olyan párnák, melyeken poloskától származó vértanók látszóttak, világos jölűl annak, hogy az ágyak új huzatot nem kaptak. Járt pedig ezért az ablaktalan lyukért egy napra 6 fit, olyan ár tehát, amelyért a Nemzeti szállodában a vacszi-utczára nyíló elegáns szobák kaphatók az első emeleten.

Ítélni már most a közönség, hasznára van-e egy ilyen vállalat a főváros idegen forgalmának? Ha tetszik közölhetem a neveit azoknak a családoknak, melyek a mult heten a „Millennium“ részéről élvezett elszállásolás feletti bosszúságukban haladéktalanul visszautaztak Bécsbe.

Budapest, 1896. szeptember 5.

Balogh Odón

A „Nemzeti Szaloda“ tulajdonosa.

NYILATKÉZÉS.)

Nyilatkozat.

Dangl Ferenc vendéglősnek a lapokban megjelent azon nyilatkozatával szemben, hogy ő társulatunk egyik főhivatalnokai ellen feljelentést volt készíteni beadni, mert ez őt hamis ürügyek alatt egy rá néve olyan káros bérleti szerződésre vette rá — röviden a következő tényállást van szerencsénk közölni:

Dangl Ferenc a Konstantinápoly Budesten területén 7000 frtért egy kavévázi helyiséget bérelt ki erre az időnyre. Ebből az összegből Dangl a mai napig csakis 2500 forintot fizetett, úgy hogy 651 forintnyi villanyfogyasztási hátralékkal együtt összesen 5151 forinttal tartozik. Ha pedig felszámítjuk azt a 2500 forintnyi önköltségünket, amelyet a Dangl által bérelt helyiségeknek az ő kívánságára történt utlagos átalakítására kavéházból vendéglőre nekünk került, úgy kitűnik, hogy Dangl Ferencről nekünk egyáltalán egy krajczár bevételünk nem volt eddig. Ha tehát Dangl Ferenc csakugyan tönkre ment volna, ny ebben mi teljesen ártatlanok vagyunk. Még csak azt jegyezzük meg, hogy említett főhivatalnokunk, ha Dangl Ferenc csakugyan feljelentést merészelt volna ellene beadni, nem fog késmi őt annak idején rágalom és becsületsértési kereset alá vonni.

Budapest, 1896. évi szeptember 7.

Konstantinápoly Budapestén igazgatóság.

Boreladás.

Saját termésti kitűnő minőségű **fehér bor** mintegy 80 hektoliter, **veres bor** mintegy 40 hektoliter eladó.

Értekezhetni **K. Farkas József** ural **Nagy-Körösön.**

Szüretelésre

eladó egy 8 holdas **nemesfajú szőlőnek a termése.** A termés körül-belül **100—120 hektoliter.** Értekezni lehet a tulajdonossal, **Szele Flóri** ural Jász-Félszár, vagy e lapok kiadóhivatalában.

Eble Lajos az „Első Magyar Kártyagyár“ volt utazója a **Stern J. győri majolika-és porcelán-festészeti-gyár** képviselést Magyarország részére átvette.

* E rovat alatt közöltékért felelősséget nem vállal a Szerk.

Felalós szerkesztő: **IHÁSZ GYÖRGY.**

Alapítatott 1869.

Kitűnőnek bizonyult

SÖRMÉRŐ

KÉSZÜLEKEK

lég-

vagy szénsavnyomással
szabadalmazott hűtővel
ajánl

WATTERICH ARNOLD

BUDAPEST, dohány-utca 5.

Költségvetés ingyen.

Sőrszivattyú, sörpezgősapok, minden bor-
betegség elleni czikkok.

Essenciák a rum-, likőr- és ecetkészít-
éshez hideg uton, minden készülék nélkül,
képes árjegyzék és kezelési könyv ingyen.

IHÁSZ GYÖRGY

Budapest, VII., Klauzál-utca 2. sz.

Hatóságilag engedélyezett és

1000 forint

óvadékkal ellátott
országos

közvetítő intézete

elhelyez szállodai, vendéglői és kávéházi sze-
mélyzetet, közvetít üzleteladásokat és véte-
leket.

Az adonyi uradalom tejgazdasá-
gainak tejtermelése
1897. évi január 1-től kezdve
eladó.

A venyi szándékozók felhívtnak,
hogy vázlatos ajánlataikat „tejgazdasá-
gi felügyelőség” cím alatt szeptem-
ber 10-ig **Duna-Adonyba** (Fejér m.)
poste restante küldjék be.

Kártschmároff orosz főregirtó!

Csomagokban:
kr. 10, 20, 40, 85, 1.30, 2.50.

KONYHAFEREC
-(SCHVAB)-
GROSZBOGAR ÉS TÚSGÖH

IRTÓ-PÖR

KÁRTSCHMÁROFF A
DROGISTA
BUDAPEST
KEREPESI-ÚT 41 SZ
ADRIA SZÁLLÓ ÉPÜLETÉBEN

Aethericus olajok, esszenciák, színek, vegy-
szeti készítmények, piperezikkok,
illatszerek, gazdasági és háztartási
czikkek raktára. — Vidéki megrende-
lések jutányosan oszkoztoltnak.

Kártschmároff A. Budapest, VIII., Kerepesi-út 41.

Kártschmároff orosz főregirtó!

Szállodák, Éttermek, Vendég-

lökben általánosan eiterjedi és főnem kiállítá-
kedvezm. étkező-jegyfüzetek
utánoszhatlanok, számozva, czimnyomattal,
füzetekenként 5 krajczárért szállít mindennemű
számozott étkező-jegyek egyedüli gyárhelye

Reform-jegyek gyára Egerben (Hevesm.)

Minták, árjegyzék, költségvetések ingyen és bérmentve.

A jól látogatott klimatikus

téli gyógyhelyen Görzben

az osztrák partvidéken, egy igen jó hírnevű,
a legjobb územbem levő szőpen épített és tel-
jesen berendezett előnyös helyen fekvő

elsőrangú szálloda

más üzlet végett, rondkivül kedvező feltételek
mellott, szabad kőzhel eladó. Csak 35,000 Ft
ráfizetés szükségesletük. Bővebb felvilágosítást
ad „S. 7562.” jel alatti írásbeli ajánlatokra

Mosse Rudoll,
hirdetés-i irodája Bőcsben.

Üzlet adás, vevéseket bizalmasan közvetíti.

GROSZ ÖDÖN

szálloda-, vendéglő- és kávéházi-személy-
zetnek elhelyező ügynőksége.

BUDAPEST,

IV., Irányi Dániel-utca 3 szám, volt
Kutschera-féle helyiségben.

Van szerencsem a helybeli és vidéki szállodás,
vendéglős és kávé uraknak, valamint üzletkore-
sőknek szives tudomásukra adni, miszerint a *Mis-
kolczon* 10 évig fennálló közvetítő intézetemet
1896. január 1-től fogva Budapestre helyeztem
át. Támaskodva eddigi igyekezetem és jó hírne-
vemre, valamint eddigi szives partfogásukra, re-
ményleni bátorkodom, hogy becses megbízásaikkal
továbbra is szerencséseltetni fogjak.

Pontos és gyors kiszolgálást biztosítok
Teljes tisztelettel
Grosz Ödön.

Teléfono-összeköttetés száma 62-98.

BORHEGYI F.

ezelőtt **Lápossy F. és társa**
palackozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és thea főraktára

BUDAPESTEN,

Gizella-tér 1. szám (Haas-palota)

Ajánlja a legjobb
francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőroket
gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől
legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettnek.

Czím táblafestészeti

— MŰINTÉZET —

CSESZÁK ÉS TÁRSA

zászoló-, lobogó-készítők, ozim- és eszimerfestők

ajánlja magát a mai kor igényeinek megfelelőleg a legdiszesebb kivitelű

czím táblák, betűk, czimerek, festmények stb. 

elkészítésére a legutányosabb áron.

Különlegesség üvegcím táblákban.
ELVÁLLAL MŰERCZFÉNYEZŐ ÉS MÁZOLO MUNKÁKAT.
MEGRENDELÉSEK GYORSAN ÉS PONTOSAN ESZKÖZÖLTETNEK.
BUDAPEST, VII. Károly-körút II. az udvarban.

Teljesen díjtalanul cserélem ki az ön összes vendéglős kávéházi porcellán edényeit **szab. bej. eljárással festett, stílszerű, igen diszes minták** és közben czimfelirattal ellátott **új porcellán edényre.**

Valamint későbbi szükségleténél a **festést díjtalanul**, a fehér edényt pedig **jelentékenyen olcsóbban** kapja meg, mint eddig bárhol. Kérjen mintát és prospektust, mely frankó küldetik meg.

Kiváló tisztelettel

STERN J.

első győri porcellán majolika-festészet és égető telepe,
GYŐRÓTT.

„MARGIT” GYÓGYFORRÁS, „magyar selters”

Vegyelmezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsav tartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól. ellenben félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatású alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközli. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalomban erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleichenbergi, tüdőbajokban** különösen a **tüdővérzéseknél** már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézetekben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyünk Budapesten: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kéty, dr. Barabás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **légző-, emésztő és huzgyszervek** általános hurutos bántalmánál.

 **Mint ivóvíz** 

präservatív gyógyszernek bizonyult a **kolera-megbetegedés** ellen, **borral használva a legegészségesebb ital!**

Kizárólagos
főraktár

Édeskuty L.

cs. és k. és szorb
k. udv. ásványvíz-
szállítónál
BUDAPEST.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerertárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben

Kitüntetve 16 kiállításon.

SCHÖNBECK IMRE ESZTERGOMBAN.

Ajánlja saját készítményű, újonnan javított
mirenymentes hordókén-lapjait.

Ezen készletek használata által a borok nek kenőbűzt (Einschlag-szagot) mint a régi kénlap után, mi az egészségre igen ártalmas, fej- és gyomor-fájást okoz; sőt oly borok, melyek lefejtés után megtörnek, s rossz ízűvé válnak, is kigyógyíthatók; az egészséges borok pedig eltarthatóbbak és szállíthatóbbak lesznek. A ki egyszer ily fajta kénlapokat használt, nem vesz a méregtartalmu, bűdös Einschlagból:

A „Borászati Lapok” 1883. évi 23. számában ezt írja:

„Jó kéntet legtöbbször a külföldre szorult ki legtöbb bortermelőnk, a honnét mindig drágábban kapja a ként, mint a milyen áron az kapható Schönbeck Imréné Esztergomban; ajánljuk tehát olvasóink figyelmébe a mirenymentes készleteket annál is inkább, mert ezen kének tisztaságáról már magunknak is volt alkalmunk meggyőződni.”

A 0 és I minőségű üres hordókhoz, a 2 és 3-as egészséges hordókhoz, a 4 és 5-ös megtörtött, nyulós, pangott, hordófüzű, sőt penészes hordókhoz is jó sikerrel használható.

A hordó-lapok árai: 0 15 kr., 1-es 20 kr., 2-ös 50 kr., 3-as 50 kr., 4-es 60 kr., 5-ös 80 kr., 50 dkg-grammos csomagoként.

Kizárólagos raktár.

D' Appert-fele gyorsított pulverinből egy adag elég 250—300 liter zavaros bornak 48 óra alatti tisztítására, ára **használati utasítással 25 kr.**, nagyobb vételnél árendemény.

D' Appert-fele Oenotanninből oly borok javításához, melyek tartalomszegények és e végett könnyen megtörnek, **100 grammos doboz, használati utasítással, fehér borhoz 1 frt 20 kr., vörös borhoz 1 forint.**

Francia borszesz,

finom gyenge borok erősítésére 1 literes üveggel 1 frt 50 kr. — Közzéteszes borok erősítésére Bouquet 1 literes üveggel 1 frt.

PEZSGŐ — CHAMPAGNER.

LOUIS FRANÇOIS & Co. PROMONTOR.

Kitüntetések:

Paris 1889. EZST-EREM.
Nizza 1890. ARANY-EREM.
Lissabon 1890. Hors Concours és NAGY DIPLOM.
Temesvár, NAGY ARANY-EREM.

Auszeichnungen:

Paris 1889. SILB. MEDAILLE.
Nizza 1890. GOLD. MEDAILLE.
Lissabon 1890. Hors Concours und GROSSES DIPLOM.
Temesvár, GROSSE GOLD-MEDAILLE.

Főképviselek: — General-Vertretung:

RUDA és BLOCHMANN
BUDAPEST, Akadémia-utca 16.

Bérbeadó vendéglő

A

CSIZI JOD-BROM-FÜRDŐBEN

Feltételek megtudhatók, vagy ajánlatok elfogadtatnak a fürdőigazgatóságnál CSIZ-ben.

Hirdetés.

Ó-Kanizsa nagyközség tulajdonát képező nagyvendéglő és népkerti virágó

folyó évi szeptember hó 20-ik napján délután 4 órakor fog Ó-Kanizsa község házában 3 évi időtartamra nyilvános árverésen haszonbérbe adatni.

Kikiáltási ár évi 800 forint. Az árlejtési feltételek a községi I. jegyzői irodában megtekinthetők.

Raffay,
községi bíró.

Mihály Sándor,
községi jegyző.

Vendéglősök és kávéások figyelmébe.

Kammermayer Gábor

kárpitos és disztő

Budapest VIII., Róck Szilárd-utca 21. sz.
Lakás: IX., József-körut 31/b.

Elvállal minden e szakmába vágó munkákat.

Megrendelések ugymint javítások legolcsóbban, gyorsan és pontosan elkészítettnek.

400 □ ÖL árnyékos KERT

vendéglői, vagy más czélra egy 13 méter hosszú teremmel

bérbeadó,

rendkívül élénk helyen — Üllői-ut 41. sz., a nagy körut keresztezésénél.

Kőbányai Király-sörfőző részvénytársaság

Termel:

Ászok sört,

Királysört,

Márctiusi sört,

Korona sört,

és

Bajor sört.

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST,

VII., Kertész-utca 40.

Schreiber J. és unokaöcscsei

legujabb gyártmánya

Budapest, IV., Régi posta-utca 10. szám.

Bécs, IX., Lichtensteinstrasse 22 24.

PRÁGA, HEUWEGPLATZ Nr. 27. neu.

Ujjonnan berendezett teljes és gazdag választéku raktár mindennemű üvegárukban

vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

Kaphatók ugy saját raktárainkban, mint minden előkelőbb üvegkereskedésekben helyben és vidéken.

Árjegyzékek ingyen és bérmentve.

A GÖDÖLLŐI M. KIR. KORONA URADALOM

FELŐGYELETE ALATT ÁLLÓ

BORÁSZATI SZÖVETKEZET GÖDÖLLŐN HORDÓ- és PALACZKBORAINAK ÁRJEGYZÉKE

1896-ik ÉVRE.

A borárak a gödöllői vasuti állomásra szállítva értetnek, hordós borok ára kölesön hordóba, hordó nélkül; palaczkozott borok árában a palaczk, csomagolás és láda ára is már bennfoglaltatik; az üres palaczk Gödöllőre szállítva hat krajczárjával visszaváltatik.

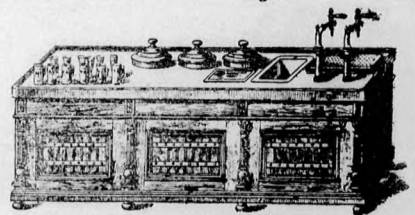
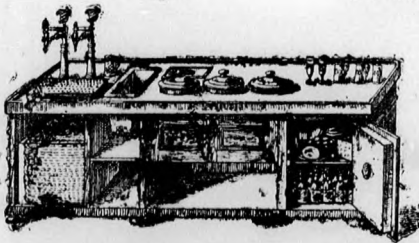
Szám	FEHÉR BOROK								Szám	FEHÉR BOROK							
	Hordókban bottelláros- kent		Palaczkokban							Hordókban bottelláros- kent		Palaczkokban					
			centiliteres									centiliteres					
	frt	kr	frt	kr	frt	kr	frt	kr		frt	kr	frt	kr	frt	kr		
1	Asztali fehér bor	1895. évi	Küküllőmenti	21	—	—	—	—	19	Muskotály	bor	1889. évi	90	—	1	—	55
2	"	1894.	"	21	—	—	—	—	20	"	1886.	"	10	—	65	35	
3	"	1894.	"	24	—	42	—	—	21	Fehér burgundi	"	1889.	80	—	—	50	
4	"	1893.	"	26	—	45	—	—	22	Tramin	"	1889.	80	—	90	50	
5	"	1893.	"	28	—	47	—	—	23	Sauvignon	"	1890.	80	—	90	50	
6	"	1892.	"	32	—	50	—	—	24	"	1893.	"	80	—	90	50	
PECSENYE BOROK.																	
7	Badaacsonyi	bor	1890. évi	36	—	60	—	50	26	Semillon	"	1886.	60	—	—	35	
8	"	1885.	"	50	—	60	—	32	27	Erdélyi asszú	"	1889.	100	—	1	10	
9	Neszényi	"	1889.	36	—	60	—	50	28	Szamorodnoi	"	Tokaji	150	—	1	50	
10	"	1887.	"	40	—	55	—	30	29	"	"	200	—	2	—		
11	"	1885.	"	50	—	60	—	32		Tokaji mádi asszú bor	"	350	—	—	1	10	
12	Somlói	"	1890.	40	—	65	—	30							2	—	
13	"	1885.	"	50	—	60	—	32									
14	Somlói rizling	"	1890.	65	—	70	—	40	30	Siller bor	"	22	—	—	—	—	
15	semillon	"	1890.	100	—	1	10	60	31	Asztali vörös bor	"	26	—	47	—	—	
16	Erdélyi rizling	"	1892.	65	—	40	—	33	32	Visontai	"	40	—	65	—	26	
17	"	1885.	"	50	—	60	—	34	33	Ménesi	"	50	—	—	55	30	
18	som	"	1892.	63	—	70	—	40	34	Burgundi	"	60	—	—	65	22	
									35	Carbenet	"	70	—	—	70	40	

Főraktár Gödöllőn a m. kir. korona uradalmi pinczékben.

Uj!!

!! Vendéglős urak figyelmébe !!

Uj!!



Sör-

kimérő készülékek

jéghideg sör kimérésére

folyékony szénsavra vagy légnyoásra berendezve, kapcsolatban bormérő-asztal és jég szekrényvel, husneműek stb. részére vagy a nélkül. — Legújabb szabadalmazott, teljesen megbízható szerkezet, elegáns kivitelben, márvány konzollal.

Kiváló előnyök: Ezen készülék alkalmazása mellett a már eddig **ezelszerűtlenné vált jég szekrény teljesen fölöslegessé válik.** Bármily csekély fogyasztás mellett folyton jég hideg és kristály tiszta sör mérhető ki. Nagyobb fogyasztásnál a kimérés gyors és egyszerű. Egy hordó sör több napon át is teljesen friss állapotban mérhető ki.

Kevés helyet igényel, nagy jégmegtakarítás.

Vezeték kívánatra közvetlen a pinczéből.

● ● Eredeti árak o. é. 45 forinttól fölfelé. ● ●

Képes árjegyzék bérmentve és ingyen.

Vidéki megrendelések pontosan teljesítetnek,

Készülékeink kitünő minőségeért kezességet vállalunk.

„HYGIEIA” fémipar részvénytársaság

BUDAPEST, József-körút 8. szám.

Árverési hirdetmény.

A kalocsai érseki uradalom, a kalocsai nagyvendéglő és a hozzá tartozó II kat. hold és 1536 □-öl szántó bérbe adása czéljából

1896. évi szept. hó 25-ik napján

d. e. 10 órakor Kalocsán, az uradalmi igazgatóság épületében nyilvános árverést tart, melyre a vállalkozók

200 forint bántpénzzel

ellátva azzal hivatnak meg, hogy a szerződési feltételek ugyanott megtekinthetők.

Az uradalmi igazgatóság.

HIRDETMÉNY.

A *M.-Szigeti polgári olvasóközösség* tulajdonát képező Asztalos Sándor-utca 15. szám alatti *körhelyiség* mely áll: 1 nagy terem, 7 szoba, 1 konyha, 2 pincze-szoba, 1 pincze-konyha, 1 hideg pinczéből és egy kettős tekepályából, 1896. évi november 1-től, 3 egymásután következő évre egy vendéglős részére haszonbérbe adatik a következő feltételek mellett.

A vendéglős kötelezettségei:

1. Az elősorolt helyiségek fűtése és villanyvilágítás fizetése, a körhelyiségek tisztántartása és kiszolgálás.

A vendéglős jogai:

1. Italmérés gyakorlása tagok és nem tagok részére.
2. Szabad lakás mely áll: 1 szoba, 1 konyha és a fent említett pincze-helyiségekből.

3. Kártya, kugli és teke-asztal jövedelem élvezete.
Felhívtnak ennél fogva ajánlat tevők, miszerint a felsorolt jogok elnyerésére vonatkozó zárt ajánlataikat, melyben az ajánlati összeg szám és szóval olvashatóan kiírva legyen f. évi október 1-ig előírt határidőig azon kijelentés mellett adják be, hogy a bérletre vonatkozó egyéb feltételek ismeretesek, megjegyeztetik hogy a legelőnyösebb ajánlatot tevő 200 frt biztosíték letételére lesz kötelezve.

A bérleti egyéb feltételek Köhly Lajos körpénztárnoknál megtekinthetők.

M.-Sziget, 1896. szeptember 1.

Kádós István,
egyleti elnök.

5982. sz.
96.

HIRDETMÉNY.

Déva város tanácsa ezennel közhírré teszi, hogy a Dobolyintéza és a vasúti állomásról vezető Viz-utca sarkán levő a legélénkebb közlekedési ponton fekvő régi rozszant kőesma épület helyébe teljesen újonnan épült 9 szobal, 2 termet magában foglaló tagas udvar, kitanító pinczehelyiség és terjedelmes kert, valamint fűszirmel bíró

városi vendéglő

feljő évi október hó 3-ik napján 1200 forint kiküldési ár mellett f. évi november hó 1-től kezdődő 5 évre és két hónapra, vagyis egész 1901. évi december hó végéig, d. e. 10 órakor a városház nagytermében megtartandó nyilvános árverésen a legelőnyösebb ajánlat tevőnek bérbe fog adatik.

Írásbeli zárt ajánlatok a kiküldési ár 10%-ka mint bántpénznek esatolása és annak kijelentése mellett, hogy ajánlattevő az árverési feltételeket ismeri és magát azoknak alája veti, a szóbeli árverés megkezdéseig szintén elfogadhatnak.

Az árverési feltételek a délelőtti és délutáni hivatalos órákban a polgármesteri irodában tekinthetők meg.

A városi tanáctól

Dévan, 1896. év szeptember 5-én

polgármester helyett:

Csürös Antal,

fejegyző.



LANÁTOR JÁNOS

cipész-mester

BUDAPESTEN.

VIII. ker., József-körút 13. szám.

A vendéglősök, szállodások, kávéosok, fűpinczerek s ezek alkalmazottjainak a legkényelmesebb lábhekket készíti.

Ajánlja dúsán berendezett saját készítményű

uri-, női- és gyermek-czipő raktárát

a legolcsóbb árak mellett

Mérték szerinti megrendelések a legelőnyösebben és leggyorsabban eszközölhetnek.



Palackozott EGRI-, ASZTALI-és PÉCSÉNYE borok.

Magyar és francia pezsgő,
cognac, likör, rum és theakülönlegességek.

József-körút 5. szám.

Szálloda kávéház és vendéglő

tulajdonosok a fővárosban, vidéken felkérletnek az esetben, ha üzleteiket eladni óhajtják, forduljanak bizalomteljesen

NIEMETZ GYULA

szállodai-, kávéházi- és vendéglői üzletek adás- és vevési ügynökségéhez Budapest, VIII., Rókk Szilárd-utca 25-ik szám, hol eladó, mint vevőfeleknek felvilágosítás készséggel adatik.

Szálloda eladás.

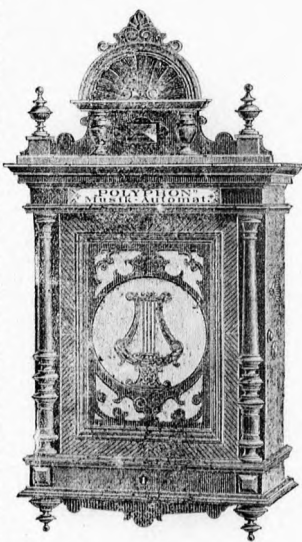
Egy vidéki nagyobb városban, megye székhelyén, egyedül álló, ujonnan épült

SZÁLLODA

haláleset miatt azonnal átadó.

Tudakozódhatni a kiadóhivatalban.

Óriási hasznot hoz



a vendéglő- és kávéház-tulajdonos uraknak az újonnan feltalált zenélő automaták, melyek 1 kr bedobása által a vendégeknek élvezetes zenét nyújtanak, a tulajdonosnak pedig tetemes hasznot hoznak. Az ilyen zenélő automatákat felállítottam a fővárosban és a vidéken is számos helyen s mindenhol előnyösnek bizonyultak.

Felhívom tehát a vendéglős és kávéház-urak kecses figyelmét ezen automatákra, melyekről képes árjegyzéket ingyen küldök.

Tisztelettel

Varju Károly

műhangszerész,
BUDAPEST,
VIII., Kerepesi-ut 47.

Zenélő művek és más hangszerek szakszerűen javíthatnak.

FÜRDŐ-BÉRLET.

A Harkányi fürdő Pécs és Villány mellett, mindkettő vasut-állomás, 1897. január 1-től kezdődőleg 20 évre

BÉRBEADÓ.

Ajánlatok f. évi szeptember 15-ig az urodalmi felügyelőséghez Siklóson (Baranya-megye), vagy dr. Friedmann Bernát urhoz, uradalmi meghatalmazotthoz, Budapest, Béla utca 5. sz. beadandók.

A HANGSZERKIÁLLÍTÁSON

mindennap d. u. 4—7 óráig

MARGIT és GIZELLA



leányaim saját készítésű ezimbalmáimon keltetben hangversenyzenek belépti-díj nélkül. Ajánlom dusan felszerelt hangszertárakat: hegedű, fuvola, harmonika, automaták zenével, zongora, czimbálmok s egyéb hangszerekben. Czimbálm iskola 3.50, czimbálmokzó folyóirata egy évfolyam 4.80. Elfogadok minden e szakra vágó javításokat. Képes árjegyzéket ingyen küldök. Tisztelettel

HORVÁTH ISTVÁN,

József főherceg 0 es. és kir. fenegegy udvari szállítója.

Budapest, Kerepesi-ut 46. és Erzsébet-körút 2. szám.

Valódi Carlsbadi 6 személyes étkezéskészlet 6.50-től 15 frtig.

Vendéglősök, kávécsok és szállodások figyelmébe!!!

Dus raktár szálloda, vendéglő és kávéházi porcellán edényekben és üveg áruknak állandó nagy raktár a legolesőbb gyári árakon.

Lámpa árak a legszebb kivitelben, háztartási cikkek mennyasszonyi kelengyék és
→ diszmű árak nagy raktára. ←

Pálinka mérőknek tartályüvegek és államilag hitelesített üvegek és poharak nagy raktára.

Dr. Auer-féle gázizzótestek (Izzó fény) raktár.

Láng Sándor Budapest, VIII. ker. Kerepesi-ut 41. az „ADRIA” szálló épületében.

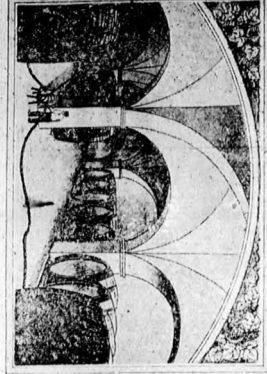
Vidéki megrendelések pontosan és teljesszeretesen lesznek naponta szétküldve Szabott árak.

Üveg készletek gyári árban 1 frttől 10 frtig.

Szálloda bérbeadás.

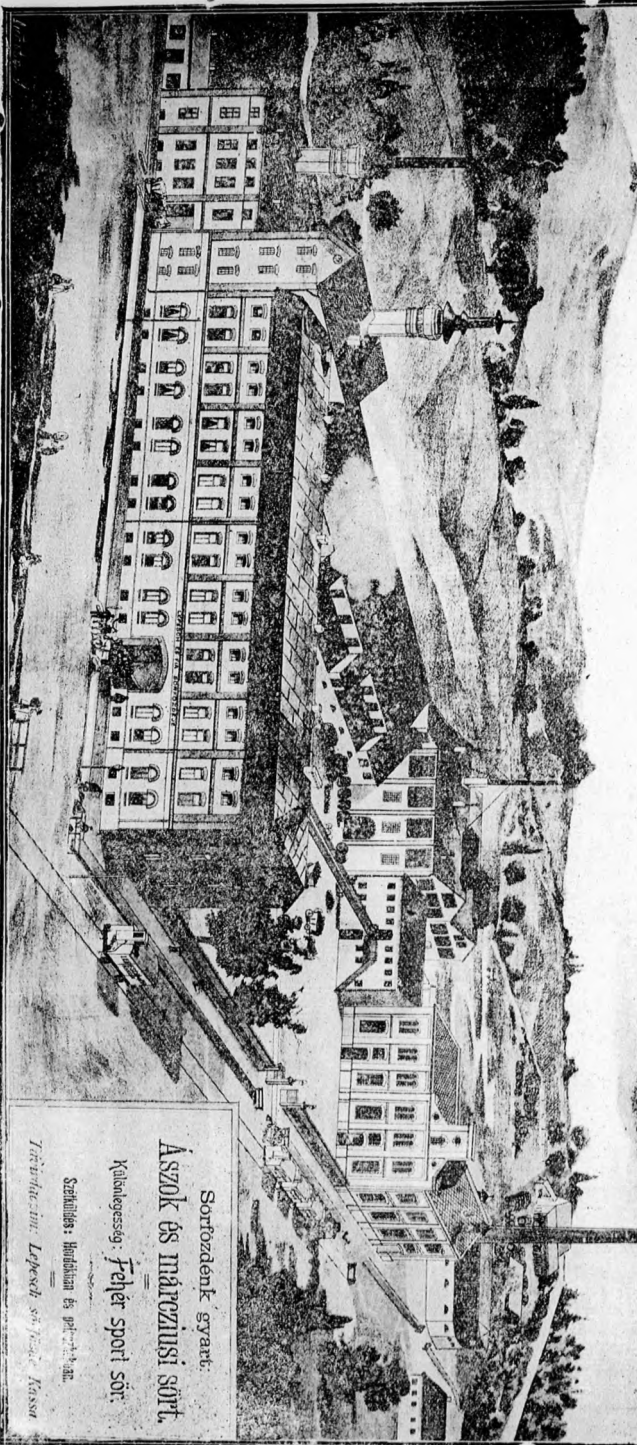
Budapest közelében egy kis szálloda, mely áll 6 vendég-szoba, diszes táncterem, étterem, kávéház, gyönyörű kerthelyiséggel, teraszszal, az összes berendezéssel családi körülmények miatt azonnal eladó. — Ház-bér 1370 frt.

Bővebbet a kiadóhivatalban.



LEPESCH ÉS FIA SÖRFÖZDEJE

KASSÁN



Lepesch és Fia sörfőzőgyára Kassán.

Söröződenk gyárt.
Ászok és máltézusi sör.
 Különlegesség: **Fehér sport sör.**
 Székhely: Kassán és környékén.
 Tervezték: Lepesch és Fia Kassán