

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

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

„Az első magyar orsz. pinczemeszterek és pinczemenekosok egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Szatmár-Németi pinczer-egylet”, a „Székesfejvári pinczer-egylet”, a „Szombathelyi pinczer betegegyelő-egylet”, a „Győri pinczer-egylet”, a „Bévkomáromi vendéglősök- és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczer-egylet”-nek a „Szabadtéri pinczer-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok-egyesület”-nek, az „Ujvidéki szállodások-, vendéglősök- és kávéosok ipartársulatának”, a „Miskolczi pinczer-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök-, kávéosok-, koremszorosok- és pinczerek-egylet”-nek

**HIVATALOS KÖZLÖNYE.**

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

Előfizetési ár:

Égész évre . . . . . 6.— Félévre . . . . . 3.—  
Háromnegyed évre . . . . . 4.50 Évnyelvre . . . . . 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Klauzál-utca 2-ik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Becsület és jellem.

Magyarország, mint Petőfy mondja, Bokréta az Isten remekében, bokréta a teremő kalapja mellett. Áldásdús térein a földi boldogság s az a boldog magyar lakó megtalálja rajta és benne életét, mindenét. Hány szegény ország sáhajthat fel eme boldogság láttára, hány szegény nemzet kiálthat fel nyomorgásai között: boldog ország! — mikor reánk veti sovárgó pillantásait? És eme boldog országban megis pusztulás kezd felütni veszélyes fejét.

Áll a tér, áll a haza minden bajával s a nemzet mégis ledönti önmagát a boldogság karjaiban: s ne adja Isten, de meg fog így jönni az idő, midőn az áldott Kánaán ily rohamos hanyatlása mellett, életunt, nyomorogó nemzedéket fog táplálni, édes anyai tejével.

És miért? . . .

Nézzük csak a multat s hasonlítsuk össze a jelennel!

A magyar legdrágább kincséknél őrzete szívében a *becsületet*. Úgyében döntő erővel bírt ez s inkább koldusbotot ragadott volna kezébe, semhogy a becselenség bölgyegét engedte volna jellemére ütni. És akkor a nemzet boldogult mindenütt, mindenben. Elég volt a magyar *jellemre* hivatkozni csak, elég volt a magyar becsületet csak felemlíteni s kész volt mindenkor síkra szállani mert önmagában ismerte fel nemzeti méltóságát. önnön vérében volt benne magasztos érzelem. Tudta hogy a becsület drágakő, mely csak hibátlan tartja meg becsét; tudta, hogy igaz volt *Ihász-nak*, midőn azt mondta: „*Jobb a föld alatt békével aludni, mint becsület nélkül a föld hátán járni.*” Előtte lebegett akkor Petőfy magasztos gondolata is:

„Lelkem gyűrű, kemény acélgyűrű  
Láthatsz benne drága követ;  
De legnagyobb s legszebb e kövek közt  
Egy gyémánt: a tiszta becsület.”

És igaz volt a nagy költőnek.

S ma hogy vagyunk? A magas poleztől le a legalsóig, mindenütt feltaláljuk a becsület megszenteltetését s azt látjuk hogy a nemzet ez oly feltett ereklýje elveszti becsét, értékét. Hiszen nincs nap, mely újabb tudósítást ne adna a becsület letiprásáról. Bankok, intézetek, hivatalok, állami, megyei, községi pénztárak, hitlen kezelőket, cikasztókat neveznek meg naponkint: a megyei vizsgálatok újabb és újabb szemeket találnak: száz meg száz egyén öngyilkosságával kiáltja ki: „én is becselenséget követtem el” és így tovább, mintha csak a becsület letiprása már divat lenne.



**Szoláry Ferencz.**

Szöveg a 3. oldalon.

S gyan miért van ez így? — Mert az urhatnáság, viszketege fészkelte be magát. Nem elégszenek meg az illetők az okos egyszerűséggel. hanem nagyzási hőbortjuk a magasba ragadja őket, hova aztán a jövedelem, a fizetés nem kísérheti

fel. S ezen magasságban, félve a leszedüléstől s a világ szájától, idegen tulajdonok után nyulnak, hogy egyideig fentarthassák magukat. S ha aztán, nyomra kerül az igazság, öngyilkosság lesz a vége, mintha az letörölné a piszkot.

Nem, ily ember még a föld alatt sem feketik nyugodtan, mert ezrek és ezrek átka súlyosodik a sirra.

Jó közmondása van erre a magyarnak, tartsák szem előtt a fiézkaózóok s ne nyujtózzanak tovább a takarónál, mert hibájokkal nemcsak örmaguknak, de az egész társadalomnak ártalmára vannak s míg ők megérdemelt megvettetésüket kapják jutalmul, megingatják a közbizalmat az ártatlanok iránt is. Vessék szívökbe Széchényí azon szép mondását: „*A nemes büszkeség inkább rongyban jár és száraz kenyereket rág, mintsem azzal élve, ami nem az övé.*”

O. U.

## A megpumpolt vendéglősök.

Össze jöttek a kereskedelmi utasok tanakodtak hogyan lehetne nekik is megalakítani egy nyugdíj egyesületet, s a sok beszédből az lett, hogy minden vendéglóstól a kinél csak megfordulnak, kérnek esetleg követelnek bizonyos percenteket az ő költségeik után, úgy hogy a percent helyett „ellenőrző bírcát” adnak a számolópinczérnek. Ezek után felszólították a vendéglősöket, ki ki mennyi százalékot ad? Néhányan nagyon siettek s megadták az 5 százalékot.

A legtöbb adófizető vagy akitől legtöbb adót az állam behajt: a vendéglős. Azonkívül fizet rengeteg községi, fogyasztási, regále, egyházi és ki tudná mind elősorolni, kinek mindenkinek fizet adót! meg-

sarczolja a vendéglőst még a saját vendégje, ha egy hóban néhány-szor megfordul már két bonifikatiót; így részeseülnek úgy hiszem mindenhol a kereskedelmi utazók *kedvezményes árakban*, pld. a szobák 20—30 krral olcsóbbak, mint a »teljes« vendégnek. De evvel most még nem elégedtek meg hanem jönnek a „controll marken“ s a már ugy is adott árkedvezményből még levonnak 5—10 százalékot. De ez még hagyján, de erőfordult (például) hogy egy utazó számlája — ebédje kitett 1 frt 32 kr., ebből levont 5 százalékot maradt 1 frt 25 kr., ezt kifizette s 7 kr bérzát adott és egy *4 krajczáros bérzát borralvalónak*. Mit csináljon a lőpinczér azzal a bérzával? beszámolta a gazdának. Tehát 1 forint 32 krajczáról a főnöktől levontak 11 krajczárt! A tulnyomó része az utasoknak nem osztozik eme fel-fogásban s nem is használják ezek a bérzákat, mert megvannak győződve, hogy nem egész helyes a nyugdíjalapítókét a vendéglősök bőrein beszerezni.

A legegyszerűbb nézetem szerint az volna, hogy a vendéglősök *mind* megtagadnák az ily bérzákknak beváltását, vagy ha így nem érnek célt, ne adják az árkedvezményeket hanem számítsák mind »teljes« vendéget s akkor vonja le az ő százalékját! Így nem a vendéglős adná neki az alaphoz valót, hanem minden utazó maga, mert a *személyesen* adott kedvezményéből adna az ő kasszájukba.

Pósch.

## Az étkezés története.

Az étkezés az emberiségnek legszükségesebb, de egyuttal a legkedveltebb teendői közé tartozik. Terített asztalhoz mindenki szívesen ül s igazi élvezetet talál benne, ha finom, változtatott ételek kerülnek az asztalra.

A szakácsmesterség ma már valóságos művészet számba megy. Igen magas fokra fejlesztették a nyugati nagy nemzetek és különösen a francziák, kiknél gazdag konyhászati irodalom van s az étkezés esztétikája már az egyetemre is bejutott tudomány.

Nálunk az étkezés még mindig egyszerűbb, de merjük állítani, hogy azért jobb a francziánál. Hiába, a magyar gazdasszonynak, a magyar főzetnek nincsen párja, a mire rájön magyar ember, a ki a külföldre vetődik és minden idegen, a ki hosszabb időt tölt Magyarországon.

Igen érdekes, hogy az étkezés módja hogyan változott egyes népeknél és különféle századokban. Az evés módja sokkal jobban visszatükrözi a kor szellemét, mint bármi más.

Tacitus említi a régi germánokról, hogy az asztalnál külön ültek a szabad emberek és a

rabszolgák. Nagy cserép edényben találták fel az ételeket, melyekből mindenki annyit vett a kezével, a mennyi neki kellett. Az ebéd vadhusbál, kenyérből, sajtból és tejből állt. Az ebédet rendszeren este ették, s az evés után következett a tulajdonképeni lakmározás, amikor sört és méhsert ittak. A délvideken a bor is patakokban folyt.

Későbbi korokban közönséges napokon mindenki külön asztalnál evett, ünnepélyes alkalmakkor azonban közös asztalhoz ültek s a ház ura, urnője, gyermekeik és előkelő vendégeik olyan asztalnál ettek, a mely emelvényen állott. Az asztal ép úgy állt, mint ma áll ünnepélyes alkalmakkor, t. i. patkó alakban, a két oldalházára mellett a kisdért állt és alacsonyabb rangú vendégek. A lakomát a háziúr nyitja meg ivással.

A keresztény korszakban befolyását legelőször a frankoknál látnuk.

A frankok ebéd előtt imádkoztak. Ebéd alatt muzsika volt, vagy szavalás.

Az *abrosz* a XI. századig leógott a földig, s az asztalon karos gyertyatartók, sórtók és arany-serlegek álltak. Azt azonban, a mit ma a legszükségesebbnek tartunk, a *tányért, kését, villát* hiába keresnek. Kés volt ugyan az asztalon, de ha ez nem volt elég, mindenki elővette az övében hordott kését s azt használta. A villát az ujjaik pótolják s a kanalat kivájt kenyér. Kanálra azonban még nem igen volt szükség, mert levest ekkor még nem ettek. A konyeret rostélyon megpörkölték s egyuttal tányér helyett használták.

Mint a kezdetleges középkorban két-két embernek volt egy *serlege* is.

A XI. század óta szokásba jött, hogy ebéd után a résztvevők megmosták a kezüket. Ha mindenki megmosta a kezét, akkor az abroszokat összerakták, az asztalokkal elvitték s megkezdődött a sórivas.

Közönséges napokon az étrend még a legelőkelőbb házaknál is a mai körülményekhez képest szegényes volt. Füstölt vagy beszótt húst ettek, hozzá kelkáposztát vagy borsót és sört vagy bort ittak hozzá.

1440. körül szokásba jött a *serviette* az előkelő házaknál, — de általánosán csak a XVII. században terjedt el a kézműsöd edények pótlására. Mikor VI. Károly franczia király először használta a serviette-et akkortájtban kezdte a damaszt-abroszok is elterjedni. Kezdetben még színesek és csak sarkaikban van virág, de később a fehér himzés lett általános és csakis a takácsmesterség tökéletesedésével lettek a damaszt-abroszok olyanok, a minők ma.

A *kanal* úgy látszik, a XIV. században terjedt el, de még ekkor nem volt általános.

A lakomák a szerint lettek gazdagabbak, minél vagyonosabb lett a középosztály, mert annál inkább ki akartak tűnni a főurak és a főpapok. A vagyonosodás terjedésével nagyon természetesen az asztalokra is több és több arany edényt állítottak s az asztalt másképen is nagyon földiszították.

Igy például Jó Fülöp asztalán Lilleben 1853-ban hajók, szökőkutak, templomok álltak aranyból, festőileg elrendezve, s ezek közt állottak a pecsenyés tálak. A tálak mindenféle alakokat

ábrázoltak. Itt hattyuk uszkáltak, ott egy tigris küzdött egy kigyóval, amott pedig elefántok és dromedárok hordták az izletes terhet. Sőt egész kerek voltak odavarázsolva az asztalra, s a nemzeti hőskor összes jeleneteit meg elevenítették tésztaból gyurt alakokból.

Maguk az ételek is ép oly kiválóak voltak ebben a korszakban, mint az asztalok. A *főzelek* azonban ebben a korban az ünnepélyes alkalmakkor hiányzott. A XV. XVI. századig csak közönség s alkalomkor ettek főzeleket, máskor azonban nem tartották elég előkelőnek. A XVI. század végén azonban már általános lesz ismét a főzelek, mint volt a XIII. századig s egy abból a korból származó szakácskönyvben nem kevesebb, mint 225 főzelek és 50 saláta készítmódja van leírva. Ebben a korban kezd a villa nemcsak lenni, hogy vele a főzelek is könnyebben ehető legyen. — Addig csak két águ volt.

Miután azonban a háziurnak nem volt több evészköze, mint a menyői a családja tagjainak száma volt, a vendégeknek magának kellett tányérról és evészközről gondoskodnia, a mely szokás hazánkban némely vidéken még maig fentartotta magát.

Az a korszak azonban, a mikor vagyonos középosztály lett a hangadó, nagyon hamar megszűnt. Spanyolország udvari életét Európa minden udvarában követendő példának tekintették. Az asztalterítés művészete mind raffináltabb lett. — A franczia szakácsmesterség elterjedt Németországban, Olaszországban, Angliában és Ausztriában, is, s a csemegéket jobban szerették, mint a tulajdonképeni ételeket. Az osztriga, a kaviár, a marcipán nem hiányzott egy uri ház asztaláról sem.

Finom borokat gyönyörű üvegpolharakból ittak, a melyek Velenczében, vagy Csehországban készültek. Kivül festették ragy megaranyozták. Ekkor már minden vendég elő tányért is tettek, s nem kellett, mint eddig pírított kenyérszeletekből emiük. A tányér önből készült, vagy majolikából. Az ezüst tányér csakis államfőknél volt használatban.

Fényesebbé még a XIV. Lajos korszaka sem tudta az asztalt tenni, mint volt a XVI. század derekán.

De a XVIII. században divatba jött a khinai porcellán s csakhamar Európaszerte porcellángyarak keletkeztek.

A franczia forradalom után e század elején ismét egyszerűbb lett az asztal. — Most azonban megint fényesebben és gazdagabban teritettek s ma holnap oly sok drágaság kerül az asztalokra, mint a renaissance-korszak delelőjén.

D. II.

## HIRDETÉSEINKRE

felhívjuk lapunk t. olvasóinak becses figyelmét s egyszerűen kérjük t. olvasóinkat, hogy mikor a lapunkban hirdető czégnél valamit vásárolnak, vagy megrendelnek, szíveskedjenek mindenkor hivatkozni arra, hogy »Vendéglősök Lapja« hirdetősei nyomán keresik fel a czéget.

## Szoláry Ferencz.

(Mai képünkhöz.)

Mai számunkkal Szoláry Ferencz jól sikerült arcképét mutatjuk be t. olvasóinknak. — Szoláry Ferencz szakértünk született 1851-ban Budapesten. Iskoláit sikerrel bevégezvén, a pinczéri pályára lépett, melyen ismereteinek gyarapítására bő alkalmat nyújtottak fővárosunk előkelő szállodái közül a „Vadászkürt”, hol mint borfű, később éthordó s a „Hungária” nagy szálloda, hol mint szoba főpincér, a „Nemzeti szálloda” s az „Angol királynő” szállodák, melyekben számos évekig megelégedéssel működött. A Ruscher-féle étteremnek főpinczére, majd a fővárosi „Vigadó” üzletvezetője volt, mindenhol a legnagyobb szakértelemmel és tevékenységgel munkálkodott. A Trencsén-Tepliczi gyógyteremnek 5 éven keresztül üzletvezetője s főpinczére volt, tényleked alatt e gyógyterem nagy lendületet nyert. — 1887-ben megnősült, nőül vevén az igazai jó család anyák s takaros háziasszonyok mintaképét *Offesacsek* Józsefát Pozsonyból, kívül a legboldogabb házasetletet éli kedves gyermekeivel.

Szoláry Ferencz jelenleg az Andrásy-uti utó Petánovits-féle müncheni *Pschorr bräu-nagyvendéglő* főpinczére. Mi csak a legmelegebben üdvözölhetjük *Pschorr G.* müncheni nagyszerűződének főképviseelőjét *Peissel* Henrik urat, hogy étkerük főpinczéri állásával Szoláry Ferenczet bízta meg, mert benne előkelő üzletükhez megkívántató, s arra méltó szakképzett üzletembert nyert.

## A királyné és a magyar konyha.

Erzsébet királyasszony, a ki az örökké emlékezetes milleniumi királynapok alatt megszámlálhatatlan jelét adta, hogy minden iránt melegen érdeklődik, a mi magyar, ezt az érdeklődését nemcsak a magyar ipar és művészet termékei, de a magyar konyha iránt is több ízben tanusította.

A kiállítás minden apró esernőkat sorra járván ő felsége, a legszeretettebb királyasszony megtudta, hogy a kiállításon a jó bort a budaesonyi csárdában mérik, Trattner Gusztávnak, a budaesonyi Hablány-szálló bérlejtőnek vendéglőjében. Ő felsége megízlelte ezt a bort s mivel jól ízlett neki, meghagyta Trattnernek, hogy e hónap 19-ére 28 liter jó fajta budaesonyi bort küldjön a várpalotába.

Néhány nappal később a királyasszony már újabb borküldeményt kért s 24-ére Trattner ismét 116 liter asztali bort és 8 üveg nehezebb fajbort küldött ő felségének.

Másnapra a királyasszony ebédet is rendelt, melyet Ferenczy Ida társaságában költött el. Ez volt az ebéd:

- 2 adag töltött káposzta
- 2 „ ürü pörkölt,
- 2 „ turós-rétes,
- 2 „ tejeles lepény.
- 1 „ turós csusza.

A királyasszonynak, a ki sorra kóstoltatta az edeleket, nagyon ízlettek a magyaros ételek s 27-ére újabb magyaros reggelit rendelt. Ekkor ez volt az edel:

- 2 adag halászlé,
- 2 „ káposztás rétes.

Az ebédhez a felséges asszony mindig a Trattner borából ivott s olyan kedvére való való volt ez az édes zamatu, balatonvidéki ital, hogy meghagyatta a csárda gazdájának, hogy tegnapelőttre, az elutazás napjára küldjön fel még két üveggel, a mit az utra akar magával vinni.

Persze főléleges mondaní, hogy a két üveg bor tegnapelőtt jókor már fõnn volt a királyi palotában s vele ment föl a derék vendéglõsnek forró óhajtsa, vajha jól esnék az izes ital a felséges asszonynak, a hosszú uton.

## Ős-Budavára ellen.

A budapesti I—III. ker. (budai) vendéglősök ipartársulata az Ős-Budavár című mulatóhely további engedélyezése ellen a székesfőv. tanácshoz kérvényt nyújtott be. E kérvény tartalmát a következőkben ismertetjük t. olvasóinkkal:

### Tekintetes Tanács!

Engedve a társulatunk tagjai által ismételt felhozott panaszoknak azon kérelemmel fordulunk a Tek. Tanácshoz, miszerint az Ős-Budavár című mulatóhely további fennállásához szükséges engedélyt megtagadni méltóztatnék.

Ezen kérelmünk támogatásául van szerencsénk a következők tagjaink által elpanaszolt sérelmeket tisztelettel felsorolni:

Az ezredéves kiállítás minden székesfővárosi üzletlajdost a legnagyobb reményekkel kecsgetett, de sajnos a fővárosi dunajobbparti üzletek általában, de különösen a vendéglősök, nemcsak hogy nagyobb forgalmat nem mutathatnak fel, hanem üzletük teljesen szünetel s a öakrejtetés elővezette különösen azokat, kik nagyobb forgalomra számítva üzletükbe nagyobb tőkét helyeztek.

Ha ezen a fővárosi Duna jobbpartján különösen feltűnő sajnós üzleti viszonyok okozóját keressük, úgy azon meggyőződésre kell jutnunk, hogy nem a kiállítás okozta ezt, mert az 1885. évi kiállítás alkalmával ily panaszok nem merültek fel, hanem igenis azon mulatóhely melynek neve *Ős-Budavár*, ahol mindaz van megengedve, a mi városi üzletekben szigoruan tilos, mint: *éneklés, zenélés, pinczérnök által való kiszolgáltatás stb.*

Természetes, hogy a kiállítást látogató közönség inkább ezen helyre megy, hol oly szórakozások kínálkoznak, melyeneket a városi üzletek törvény- és szabályrendeletek intézkedései miatt nem nyújthatók.

A székesfőváros milliőkat költ arra a nem eléggé dicsérhető célra, hogy szép hazánk szíve — a magyar főváros — minden ízében magyar legyen. És mit tapasztalunk az *Ős-Budavár* című mulatóhelyen? azt hogy

német ajku pinczérnök és énekesek serege germanizálja meg azon közönséget is, mely eddig mindenben magyar volt és a legidősebb német ajku korcsmárostól is követte a magyar szó használatát.

Azon kérdésre, hogy az uralkodó viszonyok mellett szükségünk van-e ily mulatóhelyre? bátran azt mondhatjuk, hogy arra szükségünk nincs; mert egyrészt a meglévő üzletek teljesen képesek a legnagyobb igényeknek is megfelelni, másrészt pedig hivatkozunk *Hoek János* volt orsz. képviselő és *Kassics Péter* törvh. bizottsági tag urnak interpellációjára, melyekből kitűnik, hogy e mulatóhely további fennállása káros következményekkel jár.

Tekintetes Tanács! jelen kérvényünkkel nem kívánjuk büles belátását befolyásolni, de kötelességünknek véljük teljesíteni, midõn bátorokunk becses figyelmét felhívni arra, hogy a többször felemlített vállalat további fennállása a székesfőv. *duna-jobbparti vendéglõsök és korcsmárosok teljes önkrejtését vonja maga után*, mi által sajnós, igen sok derék család fenntartó adófizető honpolgár családjával együtt a legnagyobb nyomornak lesz kizsugallatva. Ezt pedig a Tek. Tanács, ösmerve nemess gondolkodását meg nem engedheti.

Ezek alapján tisztelettel kérjük, miszerint a felsorolt panaszokat figyelemre méltatva az *Ős-budavár* című mulatóhely *váltsalatsnak a további fennállítását megakadályozni méltóztatnék.*

Budapest, 1896. október hó 19. é.

A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérõk ipartársulata.

**Buzik Andor** s. k.  
h. elnök.

E kérvény szószériati közlése mellett felkérjük az illetékes hatóságot, és intézkedő hatással bíró urakat, hogy a felsorolt és valóban létező sajnós viszonyok orvoslása iránt intézkedni sziveskedjenek.

(Szork.)

## A vendéglősök osonna társasága

legközelebbi összejöveteleit a következő szakértársak helyiségeiben tartja:

November 5-ikén: *Kanarás Mihály*nál VIII. Köztetõ-ut 25 sz.

November 12-ikén *Micsányi János*nál VIII. Nagytemplom-utca 15 sz.

November 19-ikén *Pulay Gyulán*ál VIII. Sándor-utca 44 sz.

November 26-ikén *Olajos Gergely*nél, I. Kereszt-utca 4 sz.

A kollégialis jóviszony fenntartására, az ismeretség fejlesztésére s az ebből kifolyó kedélyes társalgás és eszmecsere szolgáló esztörtöki összejöveteleinket ajánljuk tisztelettel szakértárs becses figyelmébe. Kérvén mindnyájukat, látogassanak el nagyobb számmal a fent említett, s mindíg előre megállapított összejöveteleinkre. Hiszen a szakértársi érdekek is megkívánják, hogy minél gyakrabban találkozzunk egymással.

Budapest, 1896 október 29.

Tisztelettel:

**Poós István,**  
vendéglõs.

**Schmitzberger Nándor,**  
vendéglõs.

**Micsányi János,**  
vendéglõs.

## Óh! ha szeretsz.

Óh! ha szeretsz, ne rejtsd az érzést,  
Óh! el ne rejtöd egy perczre sem,  
Ne áldozd föl a büszkeségnek  
A boldogságot, édesem!

Pótolhatlan kincs mindenik percz,  
Az idő gyorsan száll tova,  
Milyen lesz a sirban nyugalmad,  
Ha boldog sem valál soha?

Mert nem csak az én ifjú életem,  
Tiedet is megrablod ám,  
Ha azt az üdvözítő érzést  
Elfojtod szivedbe talán?

Óh! jaj, nehajts a gőg szavára,  
Rideg törvény gát ne legyen,  
Mikor két élet üdve, kinja,  
Függ egy szavadtól, édesem!

Oly dermesztő ne légy irántam,  
Mig szerelemtől lángolok!  
Késő lesz, ha a várva várt szót  
Majd síromon elzokogod.

Hisz a halottnak mit se ér, ha  
Szived örök lakója lesz,  
Mig bánatot, örömet érzek  
Most üdvözíts, mostan szeress.

Óh ha szeretsz, ne rejtöd az érzést,  
Óh! el ne rejtöd egy perczre sem!  
Ne áldozd föl a büszkeségnek  
A boldogságot, édesem!

**Varsányi Gyula.**

(Szerzőnek „Muhadoság” című művéből mutatványul közöljük e verset, a szöveggel szembe fordított költeményeket magában foglaló könyv megrendelhető a szerzőnél Dohány-utca 4. sz. Ára 1 ft.)

## A királyné és a kis pipa.

Karikás Mihály magyar konyhájának jó hire eljutott Budára is, a királyi palotába. A királyné is kíváncsi volt, valóban olyan jó-e Karikás konyhájának főztje, mint a hire és elhatározta, hogy ő bizony megizleli azt a jó magyar ételt, melynek nincsen párja messze földön. Ki is adta hamarosan a parancsot *Ferenecz Ida* kisasszonynak, hogy állítsa össze a magyar étlapot és rendelje meg a kis pipában az ételeket, hozzák fel ma délutánra a Kis pipa főztjét Budára a királyi várpalotába. Tegnap délután udvari fogat állt meg a Kis pipa előtt, a szervita téren nagyot néztek, kit hozott az udvari kocsi. *Ferenecz Ida* szállt ki a fogatból s Karikás nagy ámulatára elmondta a királyné kíváncsiságát hogy holnap reggel szedje össze magát a konyhaszemélyzet, mert a királynének villásreggelit készítenek. Tiszta fehér lapra volt írva az étlap, egy a mint innen következik:

Paprikás csibe galuskával;  
Komócsy vesepecsénye tojásos burgonyával;

Lekváros derelye;  
Turós gombóc.

Ma reggel nagy sürgős forgás volt a konyhában. A tűz is vidámabban pattogott a tűzhelyben mint egyebkor, hogyné, hiszen a királyné részére főztek, sütöttek a tűz mellett. Nyolc és fél órára készen voltak a reggelivel. Vadonat új edénybe rakták, Karikás pedig frakkot öltött magára, elindult Budára vitte a kis pipa főztjét. A palotában udvari cselédiség vette át az ételeket

s úgy került a királyné asztalára, a ki *Ferenecz Idával* együtt jóízűen költötte el a Kis pipa főztjét.

## Dániel Ernő miniszter estélye a kiállításán.

BUFFET

du 24. Octobre 1896.

Langouises sauce homard  
Ecrevisses en gelée à l'amiral  
Esturgeons à la Russe  
Coquilles de saumon du Rhin à la suédoise  
Mayonnaise de poisson du Danube en coquille  
Pâté de foie d'oie monté à la Straussbourg  
Galantines de volaille truffé à la moderne  
Gâteaux de foie gras à la Mikado  
Bouchées à la Cardinal  
Chapons de Styrie  
Poulardes du Mans  
Dindonnaux roties  
Canards de Rouen  
Faisans de Bohême en plumage  
Pintades en costume  
Hure de sanglier en Belle-vue  
Rein de chevreuil sauce Cumberland  
Cuisse de sanglier à la reforme  
Gigot de chevreuil aux oranges  
Roastbeef à la l'anglaise  
Filets de boeuf piqué à la Louis XIV.  
Langues de boeuf à l'ecarlote decorée  
Jambon de Prague et de Westphalie rubané  
Viandes froides assorties montées  
Petits pains fourrés à la Stefanie  
Petits pains au jambon  
Petits pains au beurre d'anchois  
Petits pains au caviar  
Petits pains à la Straussbourg  
Salade Italienne  
Salade Grègue  
Mixed Pickles \* Picalilli  
Cornichons  
Fromage  
Compote viennoise  
Fruits monté  
Tourtes assorties  
Bonbons de Nice  
Marrons français  
Petits fours  
Parfait  
Glace  
RAFRAICHISSEMENT DIVERS :  
Limonade et Granit  
Moéri 1887. Strázai 1885. Szomorodni 1883  
Champagne de la Hongrie  
de Braum „Domino“  
Louis François „Monopole“  
Littke „Sport“ et Torley „Talisman“  
Eaux minéraux

Kommer F.

## A múzsa a konyhában.

A poézis, tudvaleg, régen nem elég-szik meg azokkal a határozatokkal, a melyeket a klaszikus kor állapított meg számára, amikor csak a hőskörül és a szerelmesekről zengett harsogó eposzokat és gyöngéd idilleket. A múzsa engedelmesen szolgálja már a modern élet minden intézményét; a politika és társadalom minden mozgalmát. — Sőt — horrendum dictu — a Pieridák berkeinek hajdan oly finnyás istennője immár a szakácsnék sorába is beállott. Egy német újságban, mely a vendéglősök érdekeit van hivatva istápolni, lendületes verseket találunk a konyhaművészetnek minden ágáról. Egyet ideiktatunk, hogy lássák olvasóink, mikép a múzsa hogy tudja fogatni egyik kezével a főzőkanalat, a másikkal a tollat:

Ha pirtsra sült peccenyékn  
És csabosan mosolygó lenk.  
S illata kéjösen legyez:  
A nő legszebb érénye ez!

Ringjov hát lelked, ó leányka  
Csöndes, nyugodt, harmoniába,  
Hogy jól meg tud csinálni ezt az étket,  
A mely babérc és fűjert terem néked.

Ne légy kaczer, ne légy szeszélyes :  
A peccenyére az veszélyes!  
Ha sok fűzert dobsz reája:  
Az izgattott véred hibája!

Szivedben égjen tiszta láng  
A kedves vendégek iránt,  
Kik peccenyéd elfogyasztyák,  
S fejecköd bókál elarasztyák.

Ki szereti a dalt, virágot:  
A szive jó, a szive áldott,  
Ki a peccenyét jól csinálja:  
Rossz nem lehet a szende leányka.

## LEVELEZÉS.

**Püspök-Ladány,** 1896 október, 30

Tisztelt Szerkesztő úr! Kedves barátom!  
Az év szeptember hó 28, 29 és 30-án  
mög tartott országos magyar vendéglős kongresz-  
s zson, a mint tudod is a vasuti vendéglős bérbe-  
adására vonatkozólag javaslatot nyújtottam be,  
a mely javaslat azt tartalmazza hogy a magyar  
kir. államvasutak igazgatósága ne csak arra  
kötessen sulyt, hogy tekintet nélkül az ajánlott  
lévesszere szabadon válaszson, hanem arra is,  
miserint a választott igazolt és bizonyítványokkal  
ellátott magyar honosított vendéglős legyen.

Ez a térvállás: mégis az október hó 5-én  
megjelent becses lapodban úgy van kitüntetve  
mintha én az általános rossz kezeléstről beszéltem  
volna, az hogy az összes vasuti vendéglős  
rosszul volnának kezelve. Ez pedig nem áll!

Nekem egyáltalán eszem ágába sem volt  
azon érdemű vasuti vendéglősöket a kik mondhat-  
mintaszerint kezeli üzleteiket, hogy azokat  
megsértsem, sőt jogom sincs hozzá, de távol  
legyen tőlem még a gondolat is, én csak kizáró-  
lag a bérbe adásra vonatkozólag beszéltem: —  
hogy voltak és vannak is egyenes rosszul kezelt  
vasuti vendéglősök az áll, no de azokhoz is semmi  
közöm, de hogy azok miatt az összes vasuti ven-  
dégelőkre a rossz kezelés vádja ki legyen mondva  
az lehetetlen, hisz én a multból p. ladányi vasuti  
vendéglőt hoztam fel előadásomnak, de hozzá is  
tettem, hogy ma a midőn már jobb kezeiben van  
mégis a régi rossz hir hatása alatt áll, tehát  
tisztelet özv. Nagy Ferencné C nagyságának, a  
ki minden tekintetben, ha bár költésgek szaporodá-  
sával is de mégis kifogástalanul vezeti a p.  
ladányi vasuti vendéglőt, s épen úgy a többi  
vendéglősök is, kivéve azok, a kik bizony elég  
hunyalgó vannak kezelve.

Én mindezeket szükségesnek tartottam kijelen-  
teni, s egyszersmint t. szerkesztő barátomat arra  
kérni hogy ezen levelet a leghamarább meg-  
jelenő lapokban közétetni sziveskedné, hogy  
minden tekintetben mihamarabb tisztázza lehessen  
az általam mélyen tisztelt kártársaim előtt.

Kitánó tisztelettel maradtam öszinte jóakaró  
barátod : **Goldner Károly.**

Rovatvezető:

Ludvig Károly.

## BILLARD

Rovatvezető:

Ludvig Károly.

## Sztanoj Miklós.



Sztanoj Miklós született 1856-ban, Csanád-megyében, Batonyán. Mint két éves csecsemő atya elhalálozott, arvaságra jutott, és 14 éves koráig övegy anyjának vedrőszájára volt nevelve középiskolai.

1870-ben mint serdülő ifjú elhagyta anyja házáat s a pincézri pályára lépett. Aradon Völcz Vilmos nagy süresarnokában február 1-én kezdette új pályáját mint pincézr, s itt rövid másfél év alatt annyira kiképezte magát, hogy a helyiséget látogató közönség kedvencévé lett. Innen elmenvé 1871-éi végéig. Világosan a nagyvendéglőben nyert alkalmazást, 1872-ik év elején már Aradon a Steinitzer féle kávéházban látjuk Sztanojt már kőri minőségben. Új pályáját nagy előzetterlettel műveli, és a billárd-játékban már akkor annyi ügyességet fejtett ki, hogy a város legjobb billárdozói szívesen látogatták meg a Steinitzer-féle kávéházat, gyönyörködve a fiatal Sztanoj játékában, mivel mindig kész örömmel játszott az ottani társadalomnak színe-jára. Azon általános kedveltségétől fogva melyben főnöke és a közönség által részesítették, a nyár folyamán a II-ik fizető pincézri állást nyerte el. Főnöke azonban csakhamar csödbe jutván, állását elhagytnia kellett.

Sztanoj most sem maradt sokáig állás nélkül, mert Aradon a m. kir. pénzügyigazgatóság nál nyert alkalmazást mint rapidiás, hol egész 1873-ik év Május hóig volt. Ezen idő alatt Deszkás tanító mestere tovább kiképezte hogy hivatalnokai pályára lépessen.

Vízsgájának sikeres végzetével 1873. máj. 1-én szülővárosában Batonyán, Váliczy Prokop községi jegyző mellett irnokai állást nyert, hol Október hó 15-ig maradt. Látva azonban, hogy a hivatalnokai állásban szorgalma és tehetsége kevéssé elegendő el nem ismerték, elhatározta, hogy visszalép a pincézri pályára. Elhatározását nyomban a tett követte, mert lemondva irnokai állásáról, újból Aradra ment, hol 1874-ik év Február 4-én az új színház-épületében levő Schneider Ádám kávéházában a markőri állást foglalta el, hol 1877-ig kitartott. Innen Temesvárra került hol a „Három Korona“ kávéházban fizető pincézri minőségben találkoztunk vele. Rövid ittélé után Gyulafehérvárra az „Európa“

szállodában a főpincézri állást töltötte be 1878. Április hóig. Innét visszahívták újból Aradra a „Vas“ szálloda kávéházban a markőri állást átveendő, hol billárdjátékával már feltűnt.

Innen a nyár folyamán Budapestre jött de itt hamarosan állást nem nyert. Szilágyi fürdőbe ment, hol a nagyvendéglőben éthordó majd szobapincézri állást nyert. A fürdő évad leteltével Budapestet át Aradra ment a Schneider féle kávéházba fizetőpincézrnek, hol 1879-ig maradt. Itt Vóché francia nyelv tanártól naponta órákat vett és midőn az üzlet November havában Zemplényi Sándor tulajdonába ment át, állás nélkül maradt.

Mint állását elvesztette, november hó 29-én innen Bukarestbe ment, hol rövid idő alatt az „Europa“ szállodában nyert alkalmazást. 1880-ik évben már ismét Budapestre került, és a „Hungária“ nagy szálloda szobapincézri állását foglalta el. 1881-ik évben N. Kanizsán Knorzer Frigyes kávéházában mint főpincézr működött. A fürdő évad kezdetével innen Mohárára az ugynevett ezüst terembe főpincézrnek hívták, honnan a saison végével Fülekre ment és a vasuti vendéglő I. II.-od oszt. főpincézre lett. 1882-ik évben visszakértült Budapestre és Kommer Antal vendéglőjében főpincézr lett. 1873-ik évben a felső Margit-szigeti vendéglőben a nyár folyamán főpincézreskedett honnan ősszel az akkor újonnan megnyílt „Fiume“ legszebb és legelőreusabb kávéházban az első, illetve a pincézri állást foglalta el, lévén ott egész 1884-ig.

Ugyanez év május hó 3-ikán Kolozsvárt, Nagy Gábor étermében nyert főpincézri állást, honnét ősszel Budapestre jött és Reiner József-nél az „Europa“ szálloda főpincézre lett. Ittélé alatt Mister Herbst angol tanártól oktatást vett az angol nyelvből. Ugyan ez időben töltötte be a „Budapesti Pincézr egyesület“nél a tikkari állást s mint ilyen az egyesület 50 éves jubileumi nagy ünnepélyének tevékeny rendezője volt.

1886-ban a zugligeti Dolzauer Antal féle nagy-vendéglőben főpincézr. Ősszel Szisenbeck Andrást uti nagy-vendéglőjében főpincézr. 1887-ben nyáron megint a zugligetben, télen Ujvidéken főpincézreskedett; 1888-ban a nyár folyamán harmadszor a zugligetben találjuk honnan ősszel Párisba utazott és a „Continental“ nagy-szállodában Maitveit hotel állást nyert. Itt ugy a francia nyelvet mint a karambol-játékot teljesen elsajátította. 1889-ben Londonba utazott, s a „Stanhoppe Gardens“ palotában levő angol szállodában szobapincézri állást nyert, hol az angol nyelvet teljesen elsajátította. Ősszel New-have Dieppen Párisban át Budapestre jött és Szeptember hó 1-én Szabadkán Lichtnekert Károly vasuti vendéglőjének I. II.-od oszt. étermében egész 1891-ig mint főpincézr működött. Szabad idejét itt is az olvasmánytalansággal töltötte. Innen Budapestre jött új „Europa“ szállodába, mint főpincézr, hol Augusztus hó 1-ig volt.

1891-ben önállóította magát, a belvárosban a Sarkanyt és Rostely utca sarkán fölépült három emeletes Draskoczy palotában nyitott egy kis de csinos kávéházat, mely rövid idő alatt a budapesti billárd-amateurök gyűléshelye lett. Később 1893-ban ősszel kávéháza oly kicsinek bizonyult hogy kénytelen volt egy újabb 12 billárdal ellátott nagy kávéházat nyitni a Teréz-kört 19 sz. alatt. Kávéháza Budapestben a legnagyobb látványossága a fővárosnak. És ugy a főváros, mint az ország összes billárdkedvelők gyűléshelye. Itt alakította a budapesti karambol kőrt, mely jelenleg a „Budapesti Billárdkedvelők Páholya“ ezimen, miniszteri jóváhagyott alapszabályok mellett létezik.

1895. szeptember 27-én jelent meg a könyvpiacon a „Karamboljáték kézi könyve“ mint saját munkája, melyről az összes fővárosi lapot valamint a vidéki sajtó a legnagyobb elismeréssel nyilatkoztak.

A dákö bűrözésnek nálunk behozott kitűnő rendszere Sztanoj dicséri, ki azt Párisban léte alkalmávala Wignaux francia billárd-művészttől sajátította el, kinek jelenlegi művészetét köszönheti.

Az ő érdeme, hogy Magyarországon a karambol sport oly szépen fejlődik, lévén szép elegáns és művészi játéka. Honunkban mindenütt uttózó, a menyiben az ő rendszere az ugynevett amerikai sorozat, mely csakis általa lett nálunk ismeretes és felkarolt, ma már sok oly amateurrel találkozunk kik az amerikai sorozatot meglehetősen szépen játszik, s ezek senki másnak, mint Sztanojnak a series meghonosítójának köszönhetik elert eredményeket.

Itt mutatjuk be jól sikerült arcképét, mint az ország legnagyobb billárdmesterét a ki 911-es legnagyobb sorozatot és 1000 feletti játszmában 110 allagot csinált, ez oly rekord, a melyet sem sorozat sem átlag tekintetében még magyar billárdmester el nem ért.

Sztanoj nemcsak billardon mester, hanem sokoldalú tevékenységét legjobban jellemzi nyelvismerete. Anyanyelvén kívül beszéli a Francia, Angol, Olasz, Német, Szerb és Román nyelveket. Szabad idejét mint pincézr csakis hasznos dolgokra szentelte, kitűnően cziimbalmoz, mielőtt önálló lett megtanulta az egyszerű és kettős könyritelt.

Most azonban mint önálló üzletmester bokros teendői közepe tevékenysége nem hagyja pihenni, hogy valami új dologgal meg ne lépne. Legutolsó műve, mely a legbecesebbek egyike: az általa feltalált s nevére elnevezett két billárd-kréta, mely kitűnő jóságánál és olesóságánál fogva kiközönből minden behozott külföldi gyártmányt s ma holnap az egész országban ki jó krétával akar kenni, az Sztanoj krétát fog használni.

Sztanoj Miklós az, ki a pincézri pályát ily szép carrierében végezte, ki kartársai által mindig szeretve lett. Adja az ég, hogy önállóságában, a nagy iskola, balsors és faradozás után kellő melegegőség és boldogság éj jöletében a kávépisar hasznára a karambol-játékokos javára és mint üzletmester a szó teljes értelmében a Mindenható még hosszú és számos évekig éltesse.

## Sztanoj Miklós urnak

Budapestben.

Őn abban a kitüntetésben részesít, hogy a karambol-játékról irt kitűnő könyve néhány sort kér tőlem.

Én a billardon mindig csak silány kontr voltam ugyan, de ez sem azt nem jelenti, hogy nagyon ne szerettem volna ez elegáns szórakozást, sem azt, hogy értéke szerint ne tudnám méltányolni. Ellenkezőleg igen is szeretem és teljesen át vagyok hatva soknemű fontosságáról.

Nekem mindig egy tetszett, hogy a jeles billárdozás nem egyéb, mint egy neme a rajzoló művészetnek, sulyosított föltételek mellett, mert a rajzoló művész ujában tartja onját s szabadon, kezéből ki nem bocsátva eszközeit, huzza meg művészi vonalait.

Ellenben a billárd-művész egy hosszú

finom, megcsuszosodó bottal fegyverckék fel; melynek vékonyabb végével megindít egy zöld lapon szabadon álló csiszolt golyót ez azt kényszeríti oly vonalokban való szaladgálásra s oly szögokban való visszatérésekre melyeket a megszabatosabban rajzol meg és jelöl ki művészi szeme és elméje.

A finomságnak, a gyöngédségnek, az erőnek, a biztonságnak oly mértékével játszik, a minők csak a zene virtuozoknak általánosan rendelkezésére.

A díltelans, vagy éppen laikus, szörnyű mesterségnek nevezhetné azt a precíziót, a melylyel küldi és hozza, vezeti, dirigálja golyóját a művész és csodás biztonságot, melylyel akarataának és szeszélyének ez a golyó engedelmeskodik gurulában, mindig csak a bot hegyével érintve, egyébként szabadon görögve tova a sikon.

A szem mértékének, a kéz izmainak oly finom iskolája a billardozás és különösen legtekélyesebb alakja a karambolozás melyhez talán semmi sem hasonlítható.

És mi fegyelmelzi meg jobban magát az elmét, mint a sikeres gyakorlat oly téren a melyen állandó az a szabály, hogy többet észzel mint erővel.

A hol minden sikert kizár a szélesség, a durvaság, a felületesség, a hirtelenkedés és diadalt biztosít az elegáns nyugalom, a higgadság, a finomság, az alapos vizsgálat, a helyzetnek áttekintése, egy szóval mind az az erény, a melynek az élet minden körülményei közt beese és pedig igen nagy beese van.

Hogyan hirdetném tehát nagy becsét egy oly játéknak, egy oly szórakozásnak, a melyben játszva elménk és lelkünk legértékesebb tulajdonságait gyakoroljuk és erősítjük.

Tapasztalásom is azt tanítja, hogy a billárd-játék rajongói közt nagy sokaságban vannak a művészet emberei s általában a szellemesebb s kevésbé közönséges emberek. Különösen a karambol-játék, ez a magasabb geometriai rajzolás guruló golyóval, ez a distingváltabb elmék kedves játéka.

De ha gimnasztikája a szellemnek a golyó kezelése, az asztal maga nem kevésbé fontos gimnasztikája a testnek. Valóban semmin sem csodálkozom jobban, mint azon, hogy az ugynevezett testgyenyésítő intézetekben sok kizű és természetellenes készülékek helyett az orthopédikus orvosok rossz növésű pácienseik számára nem tekeasztalokat állítanak fel. Az állások roppant változatossága, melyet a lökések pontossága megkíván s mely a test minden részét mozgattja természetes bázison, egyensúlyos állásban, a mi minden rossz tartást lehetlenné tesz, illetve megkorrigál minden ferdeséget a testnek, leleplezi és megigazitani iparkodik, a leghathatósabb és legtermészetesebb orthopédiája a gerincnek, a vállaknak és a csipőnek. Egy pár órai billardozás naponta jobban megigazitja a gerincet, mint ugyanannyi fokvés a kemény deszka-

ágyon, vagy az az exekrábilis egyenesen tartó váll- és hátszűjjázás. Ehhez járul, hogy e nemes foglalkozásban az egész test dolgozik: hajlong, nyújtózkodik, gyakorolja az egyensúlyt mindennemű állásban és egyenletesen fejleszti az egész testet. És betetőzi a dolgot, hogy ez mind játszva, szórakozva, élvezve történik, nem pedig kizűzva, kimerítve, elesigizva a testet, elkiserítve az elmét.

Én valóban minden férfias szórakozások közül gyermekeimnek leghamarább és legszívesebben billárd-játékot engedtem meg és sohasem tartom őket ettől vissza, ha a kedvük hívja őket.

Még tovább is magasztalhatnám e gyönyörű művészetet, de félek, hogy nagyon is sok tért elvesznek az ön hasznos könyvéből. Egy másik szempontból azonban engedje meg, hogy még néhány sorban üdvözöljem ezt a munkát és önt uram, mint szerzőjét. Ez a szempont a nemzeti műveltség teljeségének a szempontja. Lehet, hogy valaki mosolyog ezért. De higgye meg a nyájas olvasó nekem, hogy egy teljes nemzeti műveltségbe beletartozik egy magyar könyv a billárd-művészetéről is éppen úgy mint akármiről és mint mindenről. Ne lehessen semmi olyan érdemes és érdekes dolog érdeklődés tárgya ugy, hogy a művelt és érdeklődő magyar ember a maga nyelvén e dolog elméleti ismeretét meg ne szerezhetné. Mikor nekem valaki szakavatottsággal és hivatottan ír egy érdek magyar könyvet a nemes billárd-játékról, akkor nekem az a testvérem a nemzeti művelődés munkájában. Hézagot tölt be, egy hiányt kipótol, beilleszt valamit szellemi háztartásunkba, a mi eddig onnan hiányzott. Ha valaki azt gondolja, hogy végre is e nélkül megéli egy nemzet, akkor abban igazsa is lehet. De annak én azt felelem, hogy hiszen egy asszony is megéli haja nélkül, vagy füle nélkül, a férfi is megéli bajusza nélkül, sőt akárki megéli egy kéz, vagy láb nélkül is. De, hogy a kopasz asszony nem az, a ki Heinét Loreley megénekelésére ragadta s hogy a férfi egyik disze a bajusza (legalább nálunk) és hogy fél kézzel, vagy fél lábbal, ha megélünk is, nem vagyunk épkezláb ember: ez már egészen bizonyos. Én kiváló érdemnek tartom, ha valaki bármilyen a világon hasznos és jó magyar könyvet ír és örömmel üdvözölöm önt tisztelt uram jelen munkáját.

Ipolynyéken, 1895. augusztus hó 8-án.

Rákosi Jenő.

## A Budapesti Billárdkedvelők Páholyának névsora az 1896-ik évben.

Elnök: *Erkel* Gyula. Alelnökök: *Lavgh* Gyula, *Feigl* Richárd. Titkár: *Fekete* Béla. Pénztárnok: *Bruckmann* Ferencz. Gazda: *Körösné* Éde.

*Valasztmány:* Buxbaum Sándor, Csillag Ödön, Deutsch Lipót, Darvas Mihály, Fischer Ferencz, Göndör Sámuel, Dr. Guth Samu, Hirschler Samu, Dr. Löv Tivadar, Meller Gyula, dr. Pető János, Radó Aladár, Rácz Henrik, Rokonsztein Sándor, Salamon Károly, Sztanój Miklós, Sztornyáni Bertalan, Tugenthal Sándor.

*Rendes tagok:* Balogh László, Basch Sándor, Batori Károly, Bettelheim Emil, Brust Miksa, Colner Mihály, Daniel Elemér, Dehordus Ernő, Dekány Mihály, Fellner Lajos, Fischer Miksa, József Zsidmond, Gartenfeld Mór, Gregor Gyula, Greichmann Gyula, Groszmann János, Grünspan Soma, Haber Jenő, Habeszer Károly, Herzog Mátyas, Hetényi Ákos, Hirschler Imre, Huszerl Salomon, Kampf József, Kappel Pal, Keresztes József, Klein Samu, Kondor Emil, Kovács Gyula, Köblér Lajos, Kruch Péter, Lefkovits Manó, Leucz János, Lovinger Emil, Lukács Gusztáv, Meller Gyula, Meller Gerom, Naleszny Gyula, Némethy Géza, Novák Gusztáv, Odry Lehel, Psihál János, Reich Kálmán, ifj. Szentkirályi Elemér, Schusztér Hugó, Waldner József, Weisz Lajos, Zdehorszky Ede, Zwak Ottó.

## 1000-es szabad verseny játszma-egal.

1896. október hó 14-én, (Sztanój kávé.)

lökés	Feigl		Ludvig		lökés	Feigl		Ludvig		
	szorz.	össz.	szorz.	össz.		szorz.	össz.	szorz.	össz.	
1	1	1	—	—	31	6	429	—	—	
2	19	20	7	7	32	4	443	—	—	
3	7	27	21	27	33	37	470	14	598	
4	4	31	2	30	34	20	490	7	605	
5	27	48	2	32	35	20	510	12	617	
6	3	61	—	—	36	19	529	36	653	
7	17	78	—	—	33	37	551	—	—	
8	14	91	—	—	38	—	—	—	—	
9	35	127	—	—	34	39	2	553	22	675
10	—	—	4	38	40	22	575	6	681	
11	5	132	9	44	41	3	578	5	986	
12	1	133	10	54	42	4	282	15	702	
13	17	150	3	57	43	47	629	17	719	
14	2	152	—	—	44	45	674	2	721	
15	—	—	168	225	45	5	679	2	723	
16	6	158	—	—	46	15	664	—	—	
17	68	226	2	227	47	1	695	5	728	
18	10	236	1	228	48	11	706	3	731	
19	26	261	5	233	49	1	707	17	748	
20	1	262	—	—	50	59	766	67	815	
21	14	276	176	409	51	3	769	10	825	
22	20	296	—	—	52	3	772	2	827	
23	25	321	7	416	53	1	773	1	828	
24	31	353	40	456	54	37	810	6	834	
25	1	353	94	550	55	24	834	14	848	
26	57	410	—	—	56	36	870	2	850	
27	—	—	3	553	57	60	930	9	859	
28	—	—	—	—	58	35	965	43	902	
29	11	421	5	558	59	2	967	98	1000	
30	2	423	26	584	—	—	—	—	—	

*Ludvig* átlaga 16'95, legnagyobb sorozata 176. *Feigl* átlaga 16'00, legnagyobb sorozata 68.

## „Pinczerek Lapja”

E czímmel a hazai pinczerek és kávéházi segédek érdekeit felkaroló szakközlöny indul meg f. évi deczember hó elsejével. Célja a főnökök és segédek közötti jóviszony fejlesztése. Munkatársai a főváros és vidéki szállodák, vendéglők és kávéházak alkalmazottjai lesznek. Előre is felhívjuk t. szaktársaink becses figyelmét e házagnótló szakklapra, mely megjelenik minden hó 1-én és 15-én. Előfizetési ára: Égész évre 3 frt., félévre 1 frt 50 kr., negyedévre 75 kr. — Mutatványszámokat kívánatra ingyen küld a „Pinczerek Lapja” kiadóhivatala Budapest, VII., Klauzál-utca 2.

## KÜLÖNFÉLÉK.

— **Eaküvő.** Gyöles Róza kisasszonyt özv. Gyöles Antalné fővárosi vendéglősné gyönyörű szép és kellemes leányát mult hó 20-ikán vezette otlárhöz a belvárosi plébánia templomban *Ritinger* Imre vasuti részv. társ. titkár. Az esküvőn, melyen előkelő nagyszámú közönség volt jelen, nász-nagyk voltak: *Szivák* Imre orsz. képviselő és *Dr. Semayer* József urak. Koszorús lányok: *Vitez* Margit, *Nagy* Margit és *Tószér* Ilona kisasszonyok. Vőfélyek: *Krizsa* Bálint, *Gyöles* Antal és *Rezsuha* I. urak. A tiszta szerelemből kötött frigyhez mi is a legőszintebben gratulálunk!

— **Eljegyzés.** *Parkas* István fővárosi szaktársunk a Vánház-körnt 16. sz. alatt levő jóhírnevű vendéglő tulajdonosa eljegyezte *Hötzel* Irma kisasszonyt, *Hötzel* József fővárosi vendéglős bájos szép leányát.

— **Új vendéglő.** Budapestben a Csömöri-ut és Hermina-ut sarkán levő Cséry-féle villát *Nagy* Nándor fővárosi jeles szaktársunk vette bérebe s azt vendéglői helyiséggé alakítja át. Sok szerencsés!

— **A vásárosnokok vendéglői** közül a Hunyadi-téri és Rákóczy-téri üzleteket *Petánovics* József szaktársunk vette bérebe.

— **Francia nyelvi tanfolyam.** A francia nyelv oktatására s annak főkéletes elsajátítására a pinczerek és kávészedések részére *Dezuzange* Ferencz főv. nyelvtanár tanfolyamot nyit, az oktatás *Sztanój* Miklós kávéházának külön helyiségében Teréz-körnt 19. sz. tartatik meg. Jelenkezhetni *Sztanój* Miklós urnál, vagy lapunk szerkesztőségében.

— **Ertesítés.** A *Schaffter* Miksához ciznezett vendéglőben I. kerület Alkotás-utca 29-ik szám, hol *Sanns Lajos* szaktársunk a vendéglős, a téli időny megnyitása 27-én és 29-én. Az ujjonnan berendezett vendéglőben hangverseny volt ezen a két napon.

— **A Petánovics-féle vendéglő.** Mint értesülünk, a legjobb hírnévnek örvendő *Petánovics* József-féle vendéglő f. é. november hó 1-én a müncheni világhírt *Pschor* G.-féle nagy sürfőzde magyarországi vezérképviselője, *Peissel* Henrik ur tulajdonába már átment. *Peissel* ur magának Ós-Budavárban, mint a világegyez. vezérképviselője oly jó hírnevet szerzett, hogy jogosan remélhetjük, miszerint szakavatott vezetése alatt a *Petánovics*-féle vendéglő eddigi előkelő rangjának magaslatán fog maradni.

— **A Hangl-féle kávéházat és kioszkot,** mint értesülünk, f. é. november hó 1-én *Pohl* Károly vette át. Az új tulajdonos, ki már az 1885-iki kiállítás alkalmából kitűnő hírnevet és elismerést szerzett magának, ugy a székes-fővárosi közönség, valamint a legmagasabb körökben is, meg fog felelni azon várhozásoknak, hogy a nevezett a főváros legszebb helyén fekvő kávéházi helyiségeknek ismét a legelőkelőbb közönség gyűlőhelye legyen.

— **Vendéglő átvétel.** *Króner* Alajos a budapesti Förster-féle étterem régi főpinczére, megvette a *Ferencz* József rak-part 28. sz. alatt levő vendéglői üzletet *Mayer* Józseffől. Sok szerencsét kívánunk derék szaktársunknak!

— **Körmöcbányán** a felvidéki magy. közm. egyesület tulajdonát képező, ujjonnan épült „*Szarvas*” szállodát *Csermák*

Agoston v'ot zsolnai szállodás szaktársunk vette bérebe s azt mult hó 3-ikán megnyitotta. Az izlésesen berendezett szállodát melegen ajánljuk a tisztelt utazó közönség becses figyelmébe.

— **Üzleti hírek.** *Lábész* J. előnyösen ismert főpinczér Budapestben a váci-körnti Förster-féle étterem főpinczéri állását foglalta el. — *Szoláry* Ferencz az Andrásy-utí volt *Petánovics*-féle nagyvendéglő főpinczéri állását vette át. — *Pintér* Jenő Kőöányán a Szabó-szálloda főpinczéri állását vette át. — *Csányi* János Budapestben *Frischauf* Ferencz Deák-téri nagyvendéglőnek főpinczéri állását vette át. — *Janovitz* Ede Sárhögárdon *Mészoly* Lajos nagyvendéglőben nyert főpinczéri alkalmazást. — *Takács* István a fővárosi Vigadóban nyert fizető pinczéri állást.

— **Sátoralja-Ujhelyen** a Takács-féle kávéházat *Mezey* Mátvás jeles szaktársunk vette meg s azt az ottani előkelő közönség tömegesen látogatja

— **Üzlet átadás.** *Varga* István fővárosi vendéglős a *József*-utca 18. sz. alatti levő, saját házában régóta fenálló jóhírvű vendéglőjét *Maron* Istvánnak a Szikszay nagyvendéglő régi derék fizető pinczérének adta át. *Maron* István szakképzettsége s a vendégek iránti előzékeny modora e látogatott vendéglői üzletnek nagy előnyére szolgál.

— **Borkóstolás** *Schreiber* Károly kedvelt szaktársunk mult hó 22-ikén vendégeit meghívta a Budafoki szikla pinczébe, ugy az új bor valamint a régi kiváló minőségű borainak megízlelésére. E kirándulás igen sikerült volt s meggyőzött mindenkit arról, hogy *Schreiber* Károly üzlete *Mária* Valéria-utca 17. sz. mily nagy mennyiségű és mindenizében correct magyar borok felett rendelkezik. Alakult a vendégek sorából egy szűkebb körű bírói bizottság, melynek elnöke egyhangulag *Paeseri Tócsék* Sándor, az olasz borok emez adáz ellensége lett, ki is az összes jelenlévők helyeslése közt kijelenté, hogy a számos fajta bor közül mind a magyarszöllőtoke honosságát valja és a megízelt rizling, kadarka, neszmélyi és a nórgrád-megyei görk *Zichy* termése, valamint a pomázi, melynek germoje *Talách* Gyula, még a legkényesebb igényeknek is megfelel. Mig a borkóstolás tartott, addig *Loksa* Imre mérősar mester úr egy nagy bográcson eszörmöly paprikás pulyás húst készített, de olyat, hogy ahöz fogható még a képzeletet is felülmúlta. Mily általános volt a vidámság és jó kedv, mely a jó bor és jó eledel következtében mindenkire áthatott, azt csak a résztvevők képesek kellőképen elbirálni. — többek közt *Vidals* Dezső.

— **Meghívó.** A Budapest fő- és szekvárosi magyar pinczerek „Hát a pénz” asztaltársasága folyó évi november hó 4-én rendkívüli értekezletet tart, melyre a tagtárs urak tisztelettel meghívattak. Tárgysorozat: 1. Tiszttakar újjaválasztása. 2. Esetleges indítványok stb. Budapest, 1896. október 31. Az elnökség. A gyűlést társasvacsora követi, melyre a résztvevőjeket *Talos* Béla urnál (Régi posta-utca 9. sz. *Talos* Lajos féle vendéglőben) előre válthatók. Egy jegy ára 50 kor. A társasvacsora részvenni szándékozókat felkérjük, hogy jegyeiket legkésőbb november 3-ig az asztaltársaság nevezett helyiségében kiváltani sziveskedjenek.

— **Ós-Budavára a tanácsban.** A sétánybizottmány amaz előterjesztését,

melyben az állatkerti „Ós-Budavára” czimű vállalatnak további föntartására az engedély megadását javasolja, a tanács ma délelőtt tartott ülésében vette tárgyalás alá. Hosszabb vita után a tanács hozzájárult a bizottmány javaslatához, oly hozzáadásal azonban, hogy kellő biztosítékot nyújtsanak arra nézve, miszerint az állat- és növényhonosító társaságnak a vállalatról kijáró haszna az állattér fejlesztésére fordíttassék. Megvalljuk őszintén, hogy a tanács határozatát helytelennek tartjuk, még pedig azért, mert egyrészt ez ügyben addig határozni sem lett volna szabad, a míg a *Kasits* Péter interpellációja folytán megindított vizsgálat befejezve nincs, s ha már határozat, nem arra kellett volna a sulyt fektetni, hogy mire használja a társaság a maga jövedelmét, hanem arra, hogy azon a notórius mulatóhelyen semmiféle erkölctelen üzelmek többé helyt ne foglaljanak.

— **A dombvári vasuti vendéglő** bérletére pályázatot hirdet a m. kir. államvasutak zágrábi üzletvezetősege.

— **Magyar csárda** a párisi világiállításon. Mint értesülünk az 1900-ban megtartandó párisi világiállítási magyar csárda bérletét *Szikszay* és *Reisz* urak, a mostani kiállítási „*Debreczeni csárda*” tulajdonosai nyerték el. Míközben ezt megemlítiük, egyszersmind kívánunk nekik több szerencsét mint *Illner* Károlynak volt 1878-ban és *Rambovszky* és *Schweighoffernak* volt 1889-ben. Ezek tönkre mentek.

— **Új vendéglő.** *Németh* Károly fővárosi ismertvnyű főpinczér, ki Párisban és Londonban s a külföld nagybol forgalmu városaiiban, legutóbb pedig Budapestben a *Petánovics*-nál, „a *Metropol*” és „*Rémi*”-szalodákban mint főpinczér működött, csinosan berendezett vendéglőt nyitott a Sándor-utca és Eszterházy-utca sarkán levő házában.

— **Kávéház átvétel.** Csáktornya a Grünwald-féle kávéházat *Gröz* Odón közvetítésével *Guth* Ignác budapesti lakos vette meg.

— **Kávéház megnyitás.** Budapestben a *Kerepesi*-ut és *Szövetség*-utca sarkán épült palotában *Teplé* J. szaktársunk diszesen berendezett kávéházat nyitott f. é. október 31-én s azt „*Wekerle* kávéház”-nak cizmezte el.

— **Vendéglő átvétel.** Budapestben, a *Ferenczi*-terén levő *Kersanz*-féle vendéglőt *Wargits* Antal jeles szaktársunk vette meg s reméljük, hogy azt a *Kerepesi*-uton levő *Schodits*-féle vendéglőben élénken bemutatott jó konyhájával és üzleti szakképzettségével a közönség kedvezce gyűllhelye teendő.

— **Különös fogadás.** Egy gazdag kubai, aki a párisi kávéházakban üzlet el unalmát, egy kasziros kisasszonnyal a sonkás-zsömlők elkészítésének művészetéről vitakozott és a vitába annyira belemelegedett, hogy fogadott a kisasszonnyal, hogy nem ad 24 óra alatt kétezer sonkás-zsömlét elkészíteni. A kisasszony ráállt a fogadásra és könnyen meg is nyerte, mert feladatát 19 óra 40 perc alatt végezte el. Az ezer sonkás-zsömléhez 22 egész sonka kellett, s az egész izletes készletet Páris és környéke kórházainak adták. A kasziros kisasszony megkapta a fogadásban kikötött ezer frankot s a kubai boldog volt, hogy így hozzájárult a világegyetem egyik problémájának megoldásához.

— **Kávéház átvétel.** Budapesten a Nádor-utcában a Lipótvárosi kaszinó helyiségében levő volt *Reisz* féle kávéházat *Klauber Gyula* és *Bleier Károly* szaktársak vették át. A főpinczérei állást pedig *Geiszlinger Endre* tölti be. Sok szerencsét!

— **A Nemzeti Szalon** vendéglő helyiségét *Püredy Mihály* szaktársunk, a kiállítási horvát pavillon volt vendéglőse bérelte ki.

— **Szálloda-bérelt.** Orosházán a község tulajdonát képező „Alföld”-szálloda béreltét, melyet eddig *Matits István* birt, pályázat útján *Weber Izidor* a kiállítási „Debreczeni csárda” főpinczere, — mint leg-többet ígérő — nyerte el 5640 frt évi bérért. A nyilvános pályázat útján öt ajánlat tétett s ezek közül kiállítási árt ígért *Freuder Mór* 4615 frtot, *Hill Béla* Mármarosvár 4650 frtot, *Matits István* 4700 frt., *Borsody Imre* 5100 frt., és *Weber Izidor* 5640 frtot.

— **Szabó Béla** világhírű citera művésznink „*Hang-gyöngyök*” című folyóiratát ajánlja a citera kedvelő közönség becses figyelmébe. *Szabó Béla* és *István* testvérek európai hangverseny utazásaikkal csak dicsőségeket hoztak a magyar névnek s mint kiváló jeles művészeink 12 évig a külföldön tartózkodtak s abban a magas kitüntetésben részesültek hogy ő kir. fensége *Coburg herceg*, ő cs. és kir. fensége *Stefánia* főhercegnő néhai cs. és kir. fensége *Rezső* trónörökös, ő cs. és kir. fensége *Albrecht* (2-szer), *Károly* Lajos, *Lajos* Viktor (3-szor), *Erzsebet*, *Otto* és *Lipót* főhercegek, cs. kir. fensége *Maria Josefa* főhercegnő ő kir. fensége *György* szász herceg ő kir. fensége a walesi herceg, valamint ő fensége *Dom Miguel* braganzai herceg és még más a legmagasabb körökhez tartozó személyek ellátá a legnagyobb tisztséssel hangversenyeztek, miről több bizonyítvány van birtokukban. A bel- és külföldi lapok számos cikkei *Szabó* testvérek igazi művészeit, a különösen azt emelik ki hogy előadásuk élvezetesebb érdekesebb és a maguk nemében páratlanok *Szabó Béla* citera-tanár lakik Budapest VIII. József-utca 54 sz. I em. 18 ajtó s nála valamint minden zeneműkereskedésben megrendelhetők a „Hanggyöngyök” című művei.

Felölös szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

# „Pinczérek Lapja”

a hazai pinczérek és kávéházi segítők érdekeit felkaroló szakközlöny f. évi december hó 1-én jelenik meg. Előfizetési ára egész évre 3 frt, félévre 1 frt 50 kr, negyedévre 75 kr. Mutatványszámokat kívánatra ingyen küld a kiadóhivatal: *Budapest VII. Klauzál-utca 2. szám.*

## Szentesi tarhonya!

Szentesen a munkások és termelők egyesületét és részvénytársaságát alakították, melyben a **termelő** buzáját a **munkás asszonyok** munkáját adja össze **teszta** és **tarhonya előállítására**. A világ legkitűnőbb buzáját, a **tiszavidéki** dolgozza itt ki kézi munkával teszttá a szentesi nép. Naponta **500 asszony** gyurja **tojással** az **acélos buza remek fehér lisztjét tarhonyává**. — **A tesztagyarak gépek segítségével csinálják laza Román buza lisztjével keverve, „szelatinnal keményítve, sáfránnal színezve a tarhonyát**. Nem csoda, ha ez a tarhonya nem bír a fogyasztásnál tartó hódítani. A legjobbban táplált magyar Alföld népénél nemcsak a **munkásosztály, de az uri asztalokon is elsőrangú eledelként szerepel a tarhonya**; mert anyaga készítményi módja kitűnő.

### A SZENTESI TARHONYÁT,

ezt a kitűnő elemzési cikket hozza forgalomba a szentesi tesztá készítő társaság. Aki egyszer főzött belőle, sohasem nélkülözi konyháján; mert amily kiűnő tápláló eledel, ép oly olcsó és gyorsan előállítható.

**Egy kiló tarhonya öt embernek nyújt bő táplálékot.**

1 kiló elsőrendű tarhonya 24 krajczár.

1 „ másodrendű „ 22 „

1 „ harmadrendű „ 21 „

Tehát 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kr. kell, hogy ember a legtapdusabb eledellel elláttassék.

A honvédelmi minisztérium a legmelegebben ajánlja

### szentesi tarhonyát

a legénység elemzésénél, az igazságügyi minisztérium a börtönök és fegyházaknál. Az államvasutak fogyasztási szövetkezte, a földművelésügyi minisztérium az országos hivatalnokok fogyasztási szövetkezetének ajánlja. Már eddig több gyar és szembánya munkásnépe minden rendeltetkezéssel, Budapestben több üzlet foglalkozik már eladásával. — **A társaság budapesti képviselősege, kézi raktára és irodája NEUFELD ZSIGMOND, Rózsá-utca 87. sz. a. van.** — **Főraktár Szentesen**, honnan nemcsak kis mennyiségű, de próbára ingyen minden kvalitásból barkinek, barunkor küld. **A szentesi munkások és termelők tesztá készítő egyesülete mint részvénytársaság.** Szigonyczim és levelezési cím: **Szentesi tarhonya, Szentes.** — **Ismétlőadónknak kedvezmény!**

## GROSZ ÖDÖN

szálloda-, vendéglő- és kávéházi személyzetnek elhelyező ügynöksége.

### Budapest.

IV., Irányi Dániel-utca 3. sz., volt Kutschara-féle helységben.

Van szerencsém a helybeli és vidéki szállodás, vendéglős és kávé uraknak, valamint üzletkeresőknek szives tudomásukra adni, miszerint a *Miskolc*zon 10 évig fennálló közvetítő intézetemet 1896. január 1-től fogva Budapestre helyeztem át. Tamaszkodva eddigi igyekezetem és jó hírnevemre, valamint eddigi szives pártfogásukra, reménylenli bátorodom, hogy becses megbízásikkal továbbra is szerencséseltetni fogjak.

Pontos és gyors kiszolgálást biztosítok

Teljes tisztelettel  
**Grosz Ödön.**

Üzlet adás, bevéseket bizalmasan közvetít.

Teléfono-összeköttetés száma 62-98.

A fővárosi és vidéki közönség legkedvencebb találkozási helye

AZ

Palaezkozott EGRI, ASZTALI- és PECSENYE borok.  
Magyar és francia pezsgő, cognac, likör, rum, és tea-különlegességek. Színház után hideg ételék.

József-körút 5. szám

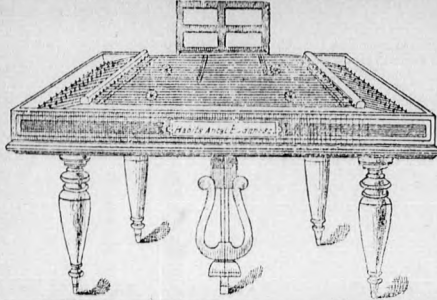


**Eladó vendéglő.**

Budapest legnagyobb forgalmu helyén lóvasúti állomás mellett *díszesen berendezett nagy-étterem és vendéglő-üzlet* mellékhelyiségeivel együtt más vállalat miatt eladó, s 1897. május 1-én átvehető. Évi hér: 2500 frt. Az üzlet ára 5000 frt Bővebbet *Thász György* közvetítő intézete, Budapest, Klauzál-utca 2. sz.

**Eladó székek, asztalok a kiállítás területén.**

Kerti székek (Thonet-féle) drája 1 frt.  
Nád-székek . . . . . " 1 frt. 40 kr.  
Asztalok . . . . . " 3 frt. 50 kr.  
Fényvilágosítást lapunk kiadó-hivatala ad.



**Habits Antal**  
hangszerész és különleges **czimbalom-készítő,**  
a fő- és szekvárosi „Magyar Zenekiskola”, több intézet és polgári zenekarok szállítója  
**BUDAPEST,**  
VII., ker., Erzsébet-kört 42. szám, (a villamos vonat megállóhelye.)  
Mindenemű hangszerek raktára.  
Czimbalmok és bassus hurok gyártása, hegedő-hur különlegességek.  
Iskolai- és zenekar-hegedűk.  
Javítások és átalakítások szaksertűn és jutányos árban készítenek.  
**Javítások, melyek 14 nap alatt el nem szállíthatnak tulajdonjogukat elvesztik.**

**Shállodák, Éttermek, Vendég-**

lőkben általánosan elterjedt és finom kiállításu **kedvezm. étkező-jegyfüzetek** utánozhatlanok, számozva, czimnyomattal, füzetekint 5 krajezárvat szállít mindennemű számozott étkező-jegyek egyedüli gyárhelye  
**Reform-jegyek gyára Egerben (Hevesm.)**  
Minták, árjegyzék, költségvetések ingyen és bérmentve.

**CSÁKY ÁRMIN Budapestben,**  
VI. Andrássy-ut 57. (a Millenium kávéházzal szemben)

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállitáson.  
1889. évben a párisi világkiállitáson.  
**Ajánl konyharuhákat minden nagyságban, szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára**  
Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2, 250  
Kabátok piqueé-velezből frt 2, 250, 3,  
Kabátok csinvat- v. satinból frt 1,25, 1,50, 2, 2,50.  
Szakács-nadrágok (pantalon) pamut-kammarnból, kék, fehér, csíks, 2,50-3 frtig.  
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.  
Szakács kötenyek, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 89, 100  
Szakács-sapákak, különféle alakban, kr. 25, 30, 35, 40.  
Ezen fehéremű czegekem külön speciálitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhakba általam szállíttatik.  
Részletes árjegyzékek fehéremű és férfiruhákból kívánatra ingyen küldetik.

**A HANGSZERKIÁLLITÁSON**  
mindennap d. u 4-7 óráig

**MARGIT és GIZELLA**



leányaim saját készítésu czimbalmaimon kettesben hangversenyeknek belepiti-dij nélkül.  
Ajánlom dusan (elzelettel hangszerraktáran at): hegedű, fuola, harmonika, automaták zenével, zongora, czimbalmok s egyebb hangszerekben. **Czimbalom iskola 3.50, czimbalmozók folyóirata egy évtől 4.80.** Elfogadok minden e szakla vágó javításokat. Képes árjegyzéket ingyen küldök. Tisztelettel

**HORVÁTH ISTVÁN,**  
József főherczeg Ó. es. es kir. fensége udvari szállítója.  
Budapest, Kerepesi-ut 46. és Erzsébet-kört szám.

**Előleges jelentés!!!**

Andrássy-ut 69. szám alatt a **Plasticon** meze-souterrain helyiségeiben

a legközelebbi napokban egy az ujkor igényeinek megfelelő elegans **NAGY VENDÉGLŐ,**

egy ó-nemet mintája **nagy sör-terem,**

egy francia mintára berendezett **ÉTTEREM,** valamint egy tündéries **ROCCO-TÉLI-KERTTEL**

nyitattik meg. — E nagy vállalat **Erős Lajos** tulajdonos tapasztaltas vezetése alatt áll, ki éveken át mint főpinczer a legelő éttermekben, e nyáron pedig az **Os-Budavári Pachor-bräu-Restauranban** mint igazgató működött, és a közönségnel teljes bizalommal es kövveltségen részesül. — A megnyitása híje annak idején teljes programmal közölteti fog.

**LANÁTOR JÁNOS**  
cipész-mester



**BUDAPESTEN,**  
VIII. ker., József-kört 13. szám.

A vendéglősök, szállodások, kávéosok, főpinczerek s ezek alkalmazottjainak a legkényelmesebb labbeliket készíti.  
Ajánlja dusan berendezett saját készítményü **uri-, női- és gyermek-czipó raktárát** a legelősöb árak mellett  
Mérték szerinti megrendelések a legelősebben es leggyorsabban eszközöltetnek.

**A híres debreczeni cukortorma**

mely állandó hófehér színűnél, nemes, édeses ízűnél fogva tünik ki minden másfajta torma felett, a következő árakon kapható:

I-ső osztályunak kilója	30 kr.,	egy szál	40-50 deka
II-ik "	" 25 "	" "	30-33 "
III-ik "	" 20 "	" "	20-25 "
IV-ik "	" 16 "	" "	14-15 "
V-ik "	" 12 "	" "	10-12 "

Megrendelés legkevesebb 5 kilónyi lehet, mázsa számára körtendő megrendelésnél a küldemény csomagolása és vasúti szállítása dímentes, a szállitása veszély nélkül eszközölhető ideán át nagyobb hűdöghen is. — Magánfogyasztók, sütemenyszakmájadosok, vendéglősök cbbelí szükségletüket a legnagyobb mértékben es a legmefelelőbben fedezhetik. Kívánatra külön árjegyzékkel szolgál a termelő.

**Biró Pál, Debreczenben.**

# 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 hirneves bortermelőktől  
legutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Valódi Carlsbadi 6 személyes étkezletet 6.50-től 15 frtg.

**Vendéglősök, kávéosok és szállodások figyelmébe!!!**

Dus raktár szálloda, vendéglő és kávéházi porcellán edényekben és üveg árukban állandó nagy raktár a legolcsóbb  
**gyári áron.**

**Lámpa árak a legszebb kivitelben, háztartási cikkek mennyasszonyi kelengyék és**  
→ **díszmü 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 lelkismeretesen lesznek naponta szétküldve  
**Sabott árak.**

**Üveg készletek gyári áron 1 frittől 10 frtg.**

Sürgőnyezim: Genersich Emil Késmárk.

## GENERSICH EMIL KÉSMÁRK

Szepes megye.

fűszer-, bor-, sajt- és csemege-kereskedése.

Kárpáti őszi juhurtó. Csemege sajtok, melyek kitünő ízüknek fogva közközelítetté váltak. **Czukorban főzött áfonya**, teljesen elkészítve. **Tatarka**, fehér és fekete. **Szepességi paprikás virsli**. **Szepességi sonka**. **Szepességi szalámi**. **Valódi kárpáti borovicska**, édes vagy kesernyes izzel. **O-szilvórium**. **Kárpáthegyí málna-szörp**. **Szepességi hüvelyes termények**. **Árpadara**. **Burgonyakeményítő vagy burgonyaliszt**. **Szepességi virágméz nagy raktára**.

5 kiló valódi emmentali sajt 6.25. 5 kiló parmesan-sajt 8.25. 1 tucsat imperial-sajt 2.—. 1 darab hagenbergi —.40. 1 kiló eidami sajt 1.50. 5 kiló rizike (saláta-gomba) 2.40. 1 kiló száritott urigomba 2.40. 5 kiló kárpáti teavagy egy postadoboz 4.—. Egy 3 literes fonott üveg igen kitünő Cognac 6.60.

Nagyobb vasúti szállítványok vélelénél árkedvezmény.

**A küldemények az összeg előre beküldése vagy utánvét mellett eszközöltetnek.**

Megrendelések azonnal és pontosan foganatosítottatnak.

## Czimentáblafestészeti

→ MŰINTÉZET ←

**BETTER és CSESZÁK**

zászoló-, lobogó-készítők, czim- és czimerfestők,  
ajánlja magát a mai kor igényeinek megfelelőleg a legdiszesebb kivitelű

czimentáblák, betűk, czimerek, festmények stb.

elkészítésére a legutányosabb áron.

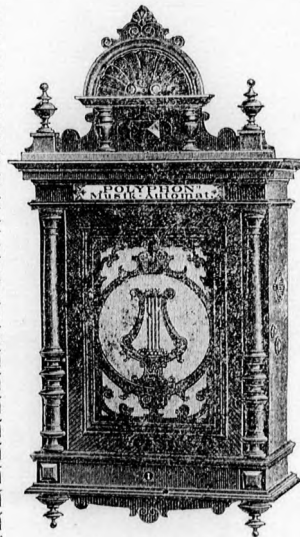
**Különlegesség üvegczimentáblákban.**

Elvállal műérezfényező és mázoló munkákat.

◆ Megrendelések gyorsan és pontosan eszközöltetnek. ◆

**BUDAPEST, VII. Károly-körut II. az udvarban.**

## Óriási hasznot hoz



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

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

Tisztelettel

**Varju Károly**

műhangszerész.

**BUDAPEST,**

VIII, Kerepesi-ut 47.

Zenelő művek és más hangszerek szakszerűen javíttatnak.

## Eladó szálloda.

Egy vidéki megyei székhelyvel bíró nagyobb városban egy szálloda eladó, 8 évi szerződés, 18 elegáns szoba (utezai mind) étterem szépen berendezve, villammal világítva, egyedüli uri hely, olesó házbér, kimutatható erős forgalommal. Szép hintók, omnibus, lovak, szerszám, iga, szánkó. A kertben nagy szaletli és kuglizó, nagy leltár, családi körülmények miatt azonnal **28.000 frtért jó feltételek mellett** eladó. 15.000 frt egyelőre -elég, a többi idővel törleszthető; Izraelita nem lehet vevő. — Bővebbet a kiadóhivatalban.

# PARADEISZER ISTVÁN

műkertészete,

Budapest, városliget, Amerikai-ut 14.

Ajánlja nagy kertészetét a fővárosi és vidéki szállodás, vendéglős és kávéház-tulajdonos uraknak.

## Kávéházak és vendéglők dekorálását

a legizlésebben s jutányos áron intézi. A legnemesebb déli növények, pálmák, babérfák nagy raktára. Mindennemű kerti díszítéseket, ünnepélyekhez, lakodalmakhoz, mulatságokhoz, valamint temetésekhöz szükségelendő díszítéseket elvállal.

Kertészetéből legdíszesebb *csokrok*, *koszorúk* minden időben kaphatók.

Megrendeléseket úgy a fővárosból, mint vidékre elfogad és pontosan teljesít.

Alapított 1869.

Kitűnőnek bizonyult

## SÖRMÉRŐ



KÉSZÜLÉK

lég-

vagy szénsavnyomással  
zabecfalmazott hűtővel  
ajánl

## WATTERICH ARNOLD

BUDAPEST, dohány-utca 5.

Költségvetés ingyen.

Szrszivattyú, sörpezgőcsapok, minden borbitegség elleni czikkok.

Esszenciák a rum-, likőr- és eczetkészítéshöz hideg uton, minden készülék nélkül.

Képes árjegyzék és kezelési könyv ingyen.

## Szálloda kávéház és vendéglő

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

## NIEMETZ GYULA

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

# „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 a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatásu alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalommal 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 gyógyintézeteiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorffban** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapestben: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navratil, dr. Poór, dr. Kétly dr. Barabás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredményt nyel alkalmazzák a **légző-, emésztő és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

## Mint ivóvíz

präservatív gyógyszernek bizonyult a kolera-megbetegedés ellen,

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos  
főraktár

## Édeskuty L.

os. és k. és szorb  
k. udv. ásványviz-  
szállítónál  
BUDAPEST.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

FIGYELEM!!

FIGYELEM!!

FIGYELEM!!

## IHÁSZ GYÖRGY hatóságilag engedélyezett,

### 1000 FORINT BIZTOSITTÉKKAL ELLÁTOTT

### VENDÉGLŐSÖK ORSZÁGOS KÖZVETITŐ INTÉZETE.

Budapest.

VII. Kerület Klauzál-utca 2. sz.

Szállodák, vendéglők, kávéházak stb. adás-vételét a legpontosabban eszközi.

Ugy a fővárosban, mint a vidéken levő eladó üzletek nagyszámban előjegyezve vannak.

Venni szándékozók levélbeli megkereséseire gyorsan és pontosan válaszolunk.

Tisztelettel

Budapest.

VII. Kerület Klauzál-utca 2. sz.

Eble Lajos, főüzletvezető.

FIGYELEM!!

FIGYELEM!!

FIGYELEM!!

# Krén I. világító kályhagyára Székesfehérvár.

KRÉN-féle szabadalmazott

## Prometheus

világító-kályhák

légkörző koppenyvel és nickel gyűrűkkel.

„ELEKTRA“ világító kályhák

légkörző koppenyvel és központi kályha meleg elvezetéssel több helyiségek fűtésére

csak egy kályhával magán-lakások, vendéglők, iskolák, hotelk vasuti várótermek és iktanyak részére.



Beinl.

Kivnl.

Nézet hátulról.

Nézet előlről.

Prometheus kályhák rendelési száma									
A kályha száma	10	15	20	25	30	30	35		
Ármetel évn.	30	34	34	34	38	38	38	A. 1.	B. 0.
Teljes megépítési évn.	115	130	140	150	160	170	170	30	33
Fűtő koppeny.	100	130	160	180	180	220	230	150	155
Ára fektetve azaz koppenyvel ftl.	28	32	40	44	52	58	58	140	180
Ára fektetve azaz koppenyvel ftl.	35	40	40	44	52	58	58	36	42
Árthibblal szbl. alapzattal és esztendészerttel	—	—	—	—	55	72	72	45	54
					13	12	12	—	12

Elektra világító-kályhák rendelési száma									
A. 1.	B. 0.	B. 1.	B. 2.	M.B. 0.	M.B. 1.	M.B. 2.	C. 1.	C. 2.	C. 3.
30	33	38	38	34	38	38	45	45	55
150	155	155	169	165	185	180	195	210	230
140	180	240	280	200	240	280	280	440	700
36	42	56	64	66	58	64	82	90	800
45	54	70	80	58	72	80	98	108	1000
—	—	12	12	—	12	12	—	—	—

Világító kályhák rendelési száma									
0	1	2	3	4	5				
24	26	29	29	22	32				
115	125	125	150	125	150				
70	100	130	150	180	230				
6,50	18	22	55	58	38				

Árjegyzékek kívánatára ingyen és bérmentve.