



# Erzsébet királyné szive.

Kárpátoktól Adriáig mélységes a gyász!

Egy jajszóban zokog az a rettentő fájdalom, mely a szivekben dül s a pokolnak minden kinjával és gyötrelmével kiegészítette belőlük a reménységnek utolsó szálát is, hogy még egyszer, utoljára oly tomboló örömben fognak dobogni, mint annyiszor máskor, valahányszor felséges bálványuk, édes Hazánk őrangyala, *Erzsébet királyné* közöttük megjelent.

Ünnep volt az! Örömmünnep! A hitnek, reménynek diadalmi napja! Az isteni gondviselésnek drága malasztja!

A szenvedő szív égető fájdalma elnémult, meggyógyult akkor. Az élet nehéz csapásai alatt hitevesztett az ő láttára új életre éledt fel s megtanult hinni, bízni és remélni. Tőle tanulta meg, a ki folyton csak a *Golgotát* járta s megnyugvással hordozta azt a nehéz keresztet, melynek terhe alatt annyi ezer más számtalanszor összeroskadna s a halálban keresne menedéket s gyógyító balsamot arra az örökké vérző sebre, melyben csak az ő édes anyai szeretete keresett és talált erőt, bátorságot és menyországot; a mely mindig lelke elé varázsolta a multnak ezer meg ezer örömét, édes reménységét, a melyet szerető szívének egész hevével és rajongásával, boldog önfeláldozásával ápolt, nevelt és dédelgetett.

Nem volt szív a *Boldogságos Szűzét* sem véve ki, melyet a szenvedés oly szentté és fenségessé avatott volna, mint Magyarország Nagyasszonyának a szive.

A nemzet anyja volt. Annak reményei az ő reményei voltak. Annak bánatára az ő bánatos lelkében mindig volt vigasztalás és biztatás.

Szerető szívével ragadta meg a nemzet sorsát s oly biztosan s annyi szeretettel vezette oly sok megpróbáltatáson és örvényen keresztül, hogy a nemzet ezredéves dicsőséges fennállásának tündér fényében megfűrödve örömmel, törhetlen hittel s ingathatlan bizalommal lépte át egy új ezredévek küszöbét.

Fejedelmi nagy szive örökre összeforrott a nemzet szívével ama feledhetetlen magasztos pillanatban, a melynek örök emlékéül künn a soroksári úton arnyas kert ölében emelkedik az a fényes hajlék, melyben a nagy időknek

rettentetlen bajnokai dicsőséges emlékeiknek élnek. Ekkor nyujtotta áldott segítő jobbját a szegény roskadozó Hazának, ki az ádáz, véres harcokban elfáradt hűséges fiainak nem adhattott egyebet köszönete és halála jeléül, csak fákat növelt, a melyeknek árnyékában pihenőre hajthatták bús fejüket, ha a nap perzselő heve, s az élet nehéz gondja elcsigázta őket, s egy-egy ágat nyujtott feljűk, hogy botnak törjék le s arra támaszkodjanak, ha a lábuk fájna...

És ez az angyali szív, mely egy nemzet reményét, békéjét és áldását foglalta magában, -- óh siralom -- szemfödél alatt pihen!

Szeptember 10-én az átkos pusztításnak legádázabb démona kiszabadult százados börtönéből. Örjögő dühében ezt az angyali szívet verte által, hogy a szegény magyarnak két *Kálvériája* legyen. Az egyik a lelke gyógyuljon meg, a másikon a szive hasadjon meg. Az egyiket hitet, bizalmat és kegyelmet nyerjen, a másikon mindig csak szenvedjen. Az egyiket zsolozsmát énekeljen, a másikon folyton keseregjen: „Nagy a mi nyomoruságunk, nagy a mi veszességünk, lehullott a mi fejűnknek koronája“...

A bécsi kapuczinusok gondosan bezárták a kriptát. Benne őrzik árva Magyarországi Nagyasszonyát. Szent volt e kripa, de százszorta szentebb mostan: a nemzet szent fájdalma szentelte meg, hogy az ő szent halottja szent nyugalomban várja a dicsőséges feltámadás nagy napját.

Kárpátoktól Adriáig nagy a gyász!

Király, s nemzet egyaránt zokogja: könyörűl rajtunk mennyei jó Atyánk!

Szeretett királyunk angyali jószágú nejét siratja, a ki gyermekeit oly rajongó szeretettel nevelte, mint egykor az Istenanya. Felsőges királyunk a vallás karjai között keres gyógyulást, koronás fők s népek sietnek, hogy őt megvigasztalják. De kicsoda vigasztalhat meg bennünket? Csak az égnek irgalma, a melyért Kárpátoktól Adriáig milliók szívéből csak az az egy hő fohász száll; Könyörűl rajtunk, Istenűnk, vigasztald meg, áldd meg s tartsd meg őt nekűnk áldott jó királyunkat! Tartsd meg őt, a meddig megtarthatod. Ámen.

## „A vendéglősök szakiskolája.”

Ez alatt a czim alatt foglalkozott folyó évi jul. 5-én e lap szakiskolánkkal. Azt hiszszük, nemcsak a tanári testületnek, de a vendéglős-világnak is jól esett a czikk meleg, elismerő hangja, a melylyel az iskoláról megemlékezett. De az utolsó megjegyzését, mely Török István urra vonatkozik, a tanári testület nem tudja szó nélkül hagyni. Mi a kik vele itt működünk és látjuk, figyelemmel kísérjük oktatását: csak az őszinte elismerés hangján tudunk róla szólni. Nem hogy „nem alkalmas már” a tanszéke betöltésére, hanem igazán e tanszék nem is lehetne ügyesebb ember kezében, mint az övé. A „lankadó memoriája” pedig még igen jó memoria; a mit mi állíthatunk legjobban, a kik halljuk, mikor növendékeink magyaráz s külföldön is szerzett ismereteit és tapasztalatait adja elő. Hogy mily rendszeresen és gondal készül előadásaira: bizonyítják legjobban több ivre terjedő jegyzetei, a melyek zér-fonalul szolgálnak oktatásában. Szóval: Török István ur nem érdemli meg a súlyos kritikát, mely róla mondatott. Csak azt akartuk dokumentálni szeretett igazgatónkkal egyetemben, semmi mást.

A tek. szerkesztő urat pedig kérjük, hogy iskolánkkal szemben továbbra is tartsa fenn azt a jóindulatot, melyet ez iskola missziója megérdemel.

A vendéglősök  
szakiskolájának tantestülete.

## A nyolczadik tör.

Tövisből volt királyi koronád,  
Fájdalmas szived hét tör verte át,  
De étél s hortad mind, mind e hetet,  
Bár gyötrelmes kin volt az életed  
S komor Kálváriáddá lett a föld —  
A nyolczadik tör ime most megölt!

Halott vagy hát! Meghaltál messze, távol!  
Mért is mentél el a magyar hazából?  
Most nem siratnók gyászos, kora véged!  
Hűségesen megvédett volna téged  
Minden magyar, sőt bátor, büszke hévvel  
Mégváltott volna önön életével!

Bár főnn lebegsz már, mégis ugy-e látod:  
Sir a magyar! Ó, ez a nép imádott!  
A könnyet, a mit láncunkra hullattál,  
És a mit a haza bölcsének adtál,  
Mint tündöklő királyi ékességet:  
Most millió szem adja vissza néked!

Abrányi Emil.

## É n e k.

(A budapesti Deák-terti evang. templomban tartott gyászisteni tisztelet alkalmával énekeltek a nagyszám-ban megjelent hívek)

### Erzsébet királyné gyászünnepe.

Dallam: Jézus az én bizalmam.

Isten, szép magyar hazánk  
Őrző angyalát siratjuk! . . .  
Kinek lesz majd gondja ránk,  
Ha őt is a sirnak adjuk! . . .  
Istenünk, tekints reánk:  
Királyunk legyen . . . atyánk!

A mig három óre volt,  
Multunk de szép volt, de boldog! . . .  
Csillagunk meghyatoit,  
Hogy temettük jó Rudolfot! . . .  
S im ma újra sirhatunk!  
Eltűnt őrző angyalunk!

Óh, de bár az égbe tért  
Hű királynénk s jó Rudolfunk:  
Munkájok véget nem ért,  
Bennünk — mig értők busongunk —  
Honszerelmők újra gyul . . .  
S Árpád népe felvirul.

Isten, add, hogy a király,  
Abban leljen erőt, enyhet,  
Hogy szívénk a mi fáj,  
Hűn megosztja ez a nemzet . . .  
Igy vár szebb jövő reánk,  
Igy virul fel szép hazánk!

Horváth Sándor,  
ev. lelkész.

## A Pannónia szálloda.

Egy fél évszázaddal ezelőtt a Keresepiton volt az akkori Pest legelőbbkelőbb fogadója, a *Griff*; oda szállott, ha nem is az egész ország, de Pest egész környékének dzsentrije, az udvaron levő kocsiszínkebe beállították az uti szekeret, ök maguk pedig kényelmes szállást leltek a *Griff*-ben. Kényelmesnek ugyan csak akkori fogalmak szerint volt kényelmes, — ma bezeg mindenek inkább elneveznék a régi jó *Griff* komfortját, csak kényelemnek nem. Hanem mult-telt az idő, a *Griff* helyére dzseszebb szálló épült, a hazafias nevű *Pannónia*. Ma is ugyanazon a helyen van, a hol a *Griff* volt, de minő változás! És főleg minő változás, a mióta a fogadó tulajdonosa, *Glück Frigyes* (nomen est omen!) az eddig bérebeadott *vendéglőt* és *kávéházat maga vezeti!* Nem szándékunk fölfedezni a Pannóniát, de az ember meg nem állhatja szó nélkül, ha látja azt a kényelmes pompát és pompás kényelmet, a melytől a renovált *Pannónia* csak ugy sugárzik. Lépj az előcsarnokba és azt fogod hinni, hogy valami hercegi kastély *hall*-jában vagy: Louis XIV. és barokkstilű mahagoni és paliszander minden, gobelin (igazi!) és marokinbőr, bronz és keleti szövet. Ilyen az egész fogadó, a legegyszerűbb szobától az első emeleti utcazi szalonig, csoda-e hát, ha a vidék előkelő családjai sehol másutt

meg nem szállanak, mint a Pannóniában? Hát még az étkező termek! Hogy vakit a fehér asztalmenti, hogy csillog a ragyogó *Christofle*-készlet és a sok metszett kristály. S beljebb, a külön étkezők refinált egyszerűségükben valóságos elragadják az embert. Aki ebédelt *Cubatinál* vagy *Marguerynél* Párisban, a *Savoy-Hotel* vagy a *Princzess-Hotel* fényes termeiben Londonban, avagy *Dresselnél* Berlinben s *Pfortenél* Hamburgban: az bizonyára a világ legszebb helyein költötte el ebédjét; de ha a *legizlésebb helyen akarsz vacsorázni* [izléses mindkét értelemben; konyha és berendezés tekintetében], akkor csak a Pannóniát keresd föl; mert hisz már a régi magyar deák közmondás is azt tartja [egy kis variánssal]: „Extra Pannoniám non est vita, si est vita, non est ita.”

## A nagy. országgyűlés m. t. képviselő-házához Budapesten.

Kérvénye Magyarországi szállodásainak, vendéglősöknek és kocsmárosainak.

Beadja: Horváth Ádám, országgyűlési képviselő.

A vendéglős-ipar érdekében teendő törvényhozási intézkedések tárgyában.

Alulirott szállodások, vendéglősök és kocsmárosok hazafias tisztelettel és bizalommal fordulunk a magyar Országgyűlés mélyen tisztelt Képviselőházához, hogy sanjuru helyzetünket föltárva, ennek okaik kimutatva, a viszonyok javítását illető véleményeket és óhajtatásainkat előadhassuk.

Erre az elhatározásra nem csupán a magunk életérdekei, hanem leginkább nemzetünk erkölcsi hanyatlásának egyre szaporodó jelei birtak bennünket.

Eddigelő iparunkat mindig oly szemmel tekintette a törvényhozás, mint a mely ha nem is bűnös, de kárhözható válható élvezeti szükségletek kielégítésén alapul. Innen van, hogy iparunk védelemben alig, ellenben a kelleténél nagyobb, már-már elviselhetlen megterhelésekben annál inkább részesült.

Hogy ez a szempont mennyire helytelen, azt az élet mindennapi jelenségei eléggé bizonyítják.

Evről-évre sürűbben hangzik a panasz, hogy a pálinka-ivás rohamos terjedése mennyire sorvasztja népünk őseréjét, a mit elősegít az egyre silányabbá váló élelmiszerek. Hogy ezek a körülmények mily rombolón hatnak, arról megdöbbenőn beszélnek a sorozás, a büntető törvényszékek és a kórházak statisztikai adatai.

Ámbár a nép süllyedésének okai ily kézzel foghatók, mégis azt kell tapasztalunk, hogy ezek az okok nem hogy csökkentetnének, hanem erjékiben szakadatlanul növeltetnek a fogyasztási adókkal, vámokkal, a rogélával és egyéb illetékek fölszágazásával.

A velünk politikai és gazdasági közönségben élő Ausztria egészségi és erkölcsi állapotai tagadhatatlanul jobbak a miénkénél, a miben, bizonyára, nagy része van annak a körülménynek, hogy ott az élelmi czikkek, különösen a hus, az italok, főleg a sör, jóval olcsóbbak, mint nálunk.

**DOMINO SEC pezsgő.** Versenyez nemcsak az összes hazai, de valamennyi külföldi pezsgő gyártmányával is. Gyár: Velenczén, Fejérm. Központi iroda: Budapest, VIII. kerület üllői-ut 60-ik szám



Ha viszonyunk megfordított volna, ha nem mi volnánk Ausztria éléstára, hanem az a miénk, akkor ez a különbség érthető volna, ámde, hogy a hazánkból szállított marha és gabona túl a határon olcsóbban adható, mint a termőföldön világosan állami intézményeink hibáságára enged következtetni.

Az 1887 : XLVII. törvénycikk a bor fogyasztási adóját 50%-kal, a *husét* Budapestben 25%-kal, a *czukorét* 50%-kal, a *sörét* 100%-kal emelte föl. És ez a fölemelés akkor történt, a mikor kisiparunk elbukása immár meggátolhatatlannak mutatkozott mezőgazdaságunk válsága pedig teljes közelből fenyegett.

A nép nyomorának terjedését tehát nem hogy akadályoztuk, hanem elősegítettük oly állami intézkedésekkel, melyek a megélhetést, az egészséges táplálkozást drágábbá tették.

Városokban a lakosságnak legalább is fele a vendégfőzőből él, a vendégfőző pedig, különösen a kisebbek, melyek majdnem kizárólag a szegény néposztály kielégítésére utalvák, a jelzett intézkedésekkel oly helyzetbe sodortattak, a melyben bukásukat részben az árak emelésével, részben ariuk minőségének csökkentésével kerülhették ki.

Ki szenvedte meg ezt legjobban? megint csak az a néposztály, mely a legsúlyosabb munkát végze, a legcsökkentebb keresetre van utalva. A helyzet veszélyét fokozta az adók emelkedése, a *lakberek fölcsökkenése*, a *filloxerapuztítás*, a *vágóhidak s legujjában a vásárcsarnokok*.

Tiszta bort 40 krajczáron alig mérhünk, a legolcsóbb sör nálunk 24 krajczár, míg Ausztriában már élvezhető mérek 12—14 krajczárért. Ennek a következménye az lett, hogy a nép, még az Alföldön is, a pálinkára kapott. Valóban elszomorító, hogy 5—6 év óta, amit magyar vidékeken sohasem láttunk, pálinka mellett (s hozzá, minő pálinka mellett!) mulat a nép, vesztegeti esztét, erejét.

A városokban különösen a szekes fővárosban észrevehetően *apad a vendégfőzők közönsége*, ellenben rohamosan *szaporodnak a pálinkamérések*. Ezek a népmérgező helyek ellepik utcáinkat s megdöbbenő, a mint reggel, délben, este a munkások, kezükben egy darab kenyérral, megrohanják e büzös helyeket. A munkásoknak több mint fele, hétszámra sem lát fött ételt, szóval, elmondhatjuk, hogy népünk ma kenyéren s pálinkán él.

Míg a pálinkamérések korlátlanul szaporodnak, addig fogynak a vendégfőzők, melyekben gond van a tisztaságra, újságokkal s zenével a nép lelkeire is hatnak s e mellett rendes táplálékot szolgáltatnak.

A vendégfőző léte más oldalról is meg van támadva, még pedig a kereskedőknek kis mértékben való elárúsításra és poharazásra adott engedélylyel. Hogy mi szükség van az amugy is szorongatott vendégfőzők ellen még a kereskedelmet is fölfegyverezni. az annál kevésbé érthető és helyesíthető, mert éppen az ilyen ital-elárúsítható keres-

kedések révén terjed el a legtöbb műbor és rottott sör.

Ha megemlítjük még a látványos mulatóhelyek: az erkölccstelen és németesítő zengerajok versenyt, a rendőri intézkedéseket: a zárórával való önkényes bánást, kétségtelennek látszik, hogy a kis vendégfőzők mielőbb eltűnnek a föld színéről, hogy helyüket teljesen a pálinkamérések, e spirítusszal és vitriollal dolgozó barlangok foglalják el.

Hogy ez mennyire van a művelődés, az erkölcsi nemeshülés, a közegészség, a nemzeti vagyonesodás érdekében, annak elbirálását a törvénykozas bölcseségére bizzuk, hivatkozván az utóbb rohamosan terjedő szocializmus kórságára.

Mi hazafiás kötelességünknek véllünk megfelelni, midőn helyzetünk föltárasával, rámutatunk arra a szükségre, hogy a vendégfőzők érdekeinek méltányosabb számbavételével, oly törvényhozási intézkedések foganatosításával, a melyek alkalmassak arra, hogy a szegény néposztály újra visszatérhessen az egészségesebb italokhoz s a táplálóból eledelkehez.

Azt hisszük az előadottakból eléggé kiviláglik, hogy a vendégfőzők helyzetének javítása első rangu állami érdek, mert a közegészség és a közérkölciség követelményein alapul. Ennélfogva bátrak vagyunk kívánalminkat, melyek egy részt helyzetünk megkönnyítését célozzák, másrészt pedig a szegény néposztálynak olcsóbb megélhetést biztosítanak s a hazai bortermelés és sörgyártás fölvirágzását is előmozdítják, rövidre fogva, kegyes figyelembe vétel végett az alábbiakban elsorolni.

Tisztelettel kérjük:

1. A regálé, mindenek előtt a kizárólagos bérleték mielőbbi eltörlését; mert a bérleőknek a vendégfőzők ugy kívannak szolgáltatva, hogy valósággal rabszolgái helyzetben silnődnek: a bérleők pedig, hogy mentől nagyobb haszonnal dolgozhassanak, egész vidékeket árasztanak el káros hatású pancsolat, vagy éppen műborral. A regálé különben is középkori intézmény s így nem méltó egy haladó államhoz.

2. A szegény népnek a pálinkától való elszoktatására a bor különösen a söradó tetemesen leszállíttassék.

3. A kismértékben való elárúsításra került szesz adója fölemeltessék a pálinka mérések száma korlátoztassék s a mérési idő reggel 3 órától délelőtt 10 órára szoríttassék.

4. A palackozott sörrel és borral való kereskedés szabályoztassék olyképen, hogy arra kizárólag a vendégfőzők legyenek feljogosítva.

5. A bor- és sörhamisítás s a műbor-készítés megakadályozására egészségügyi rendőrség szerveztessék.

6] A záróra országos törvénynyel rendeztessék.

7. A vendégfőzőipar a képesítéshez kötött iparokhoz csatoltassék s minden ipartestület kebelében szakiskola állíttassék, hogy iparunk kebelében a kontárok, kik tisz-

tán nyereség vágyuknak hódolnak, a közegészség és közérkölciség érdekében kiszoríttassanak.

Ezek azok a kívánalmak, melyek — szerintünk — alkalmasak arra, hogy iparunk az anyagi elzülléstől megóvassék s a szegény nép egészségesebb életmódra tereltessek; e mellett még bortermelésünk és sörgyártásunk nemzetgazdaságilag oly fontos érdekeinek is megfelelnének.

Mint hogy az előadott kívánalmak érvényesítése az államtól számba vehető anyagi áldozatot nem igényel, mi pedig már egészen a tőnk szélén állunk, bizalomteljes tisztelettel kérjük figyelembe vételüket s törvényhozással legelőbb valóstításukat.

Kérelmünk meghallgatásában annál inkább reménykedünk, mert ezzel hazánk vagyonra és értelmiségre egyik legtekintélyesebb s legkiterjedtebb osztálya nyerne jövő felvirágzásra új garanciákat.

Kérelmünk alázatos megújításánál, honpolgári hűséggel, maradunk a Mélyten Tisztelt Képviselőház iránt rendületlen tisztelettel, megbízásból:

**Ihász György**

a „Vendégfőzők Lapja” szerkesztője.

Budapest, 1898. febr. 23.

(Következik 5000 aláírás.)

## Körlevél.

Budapest székesfőváros III. kerületének előjárósága a következő körlevelet küldte szét:

T á r g y:

Intézkedés a nyilvános helyiségekben eddig használatban levő *köpöladákban* folyadékot tartalmazó köpödedényekkel leendő helyettesítése tárgyában.

H a t á r o z a t:

Hivatkozással a nagyméltóság u. kir. Belügyminiszter urnak a tüdővész terjedésének korlátozására vonatkozó 49.851/97. sz. körrendeletre, valamint a 6066. eln. sz. tanácsi utasításra, a ker. előjáróság szigorú bíróság terhe mellett utasítja a kerületben levő összes közhelyek, u. m. *fürdők, szállodák, vendégfőzők, kávéházak*, egyleti helyiségek és iskolák tulajdonosait, illetve vezetőségét, hogy az összes helyiségekben az eddig használatban levő *köpöladákat 4 hét alatt* alkalmas, félig vízzel vagy valamely fertőtlenítő folyadékkal megtöltendő köpödedényekkel helyettesítsék és helyiségeikben a földre való szerteköpdösést tiltó és figyelmeztető föliratokról gondoskodjanak.

A köpödedény tartalma napoként a házi csatornába öntendő és a köpödedény lemosandó; a *köpödedény tartalmának a földre való kiontása szigoruan tilos*.

Miről czim mihez tartás végett felzetten értesítetik.

Budapest, 1898. augusztus hó 19-én.

A III. kerületi előjáróság.

Dr. Bence Benő s. k.,  
előjáró.

SEC

**TALISMAN TÖRLEY JÓZS. és TSA**  
PROMONTOR. (BUDAPEST.)

DEPOSÉ.

SEC

## „Nyomatékosan.“

A címnek irt szót használja egyik vidéki nyugdíj-választmány, midőn az igazgatóságához irt jogos kérését megújítja. Igenis nyomatékosan kell a központtól valamit kérni! Mert egyszeri, udvarias és indokolt kérelemnek nem adnak ott fent helyet, ép úgy mint ha nem az intézet virágózása volna céljuk. Hogy a kérelem elég nyomatékos legyen, a jegyzőkönyv tartalma egy csomó lemondást, és a pénztáros bejelenti előre, hogy lemond, ha az igazgatóság nem felel a 40 nap előtt beküldött kérésére. De ne okoskodjunk, hanem mérlegeljük a valót; augusztusba kérelmeztek az igazgatóságtól, hogy utalványozzon egy pénzbeszedőnek havonta 5 frtot ellenkezőleg képtelenek lesznek a tagsági díjat beszédni rendesen, s erre a kérelemre ma szeptember 10-én még mindig nem kaptak választ! Lehet hogy ezt a kérést már elintézték valahogyan, de az illető választmány semmi nemű értesítést nem kapott. Az igaz hogy az igazgatóság 80 frtért közölteti egy a nyilvánosság előtt kizárt lapban a gyűlési jegyzőkönyveket de ott nincsen balek ki arra az újságra előfizetne, tehát nem is tudják mit végeztek Wagnerék!!

Most ezen kis lecke után kíváncsiak vagyunk, mit fog csinálni az igazgatóság, hogy ha esetleg azok a nyomatékos fenyegetéseiket beváltják? Mikor nyitja már ki az igazgatóság a szemét, hogy lásson??

Itt közöljük a jegyzőkönyvnek hiteles másolatját:

## Jegyzőkönyv.

Felvétetett Szombathelyen, szept. hó 9-én tartott választmányi gyűlésen.

Jelen voltak: *Varasdi Sándor* elnök, *Ringhoffer József* alelnök, *Dautlich Gyula* pénztáros, *Poós Gyula* ellenőr, *Haller Dezső*, *Plank Gusztáv*, *Klein Adolf*, *Schlérerer J.* v. tagok.

1. A jogtanácsos mult hó 31-ről keltezett átíratát a melyben 7 korona 49 fillér hiányról kér felvilágosítást, valamint az erre vonatkozó válasz felolvasatott és tudomásul vétetett.

2. A szeptember havi tagsági-díjak kimutatásának és a pósta felvevési nyugta bemutatás után rendben találtatott.

3. A hiányzó 7 korona 49 fillér szept. 9-én elküldetett.

4. Heigl István és Prennör Jánosnak 15 napi fizetshaszaltás engedélyeztetett.

5. Hafner Frigyes és Goszola Imre az intézetből való kikapcsolás tudomásul vétetett.

6. Taschner György az intézetbe be nem lépven a választmány sorából töröltetett.

7. Haller Dezső a v. tagságról lemondott. tudomásul vétetett és helyette, valamint Taschner helyett Szabó Imre és Gollerits József póttagok berendeltettek.

8. Póos Gyula ellenőr állásáról lemond, a választmány sajnálattal tudomásul veszi és jegyzőkönyvi köszönetet szavaz; helyette a legközelebbi v. gyűlésen egy ellenőr választatik.

9. Dautlich Gyula pénztáros bejelenti, mivel az igazgatóság ezelőtt egy hónappal kérelmezett 5 frt. pénzbeszedési díjat mind eddig nem engedélyezte, ő pénzbeszedési nehézségek miatt állásáról lemond, ha az igazgatóság szeptember hó 13-án tartandó igazgatósági gyűlésen ki nem utalványozza, a választmány egyhangulag elhatározza, hogy újra *nyomatékosan* felkéri az igazgatóságot az 5 frt kiutalására, valamint az igazgatósági gyűlés jegyzőkönyvének beküldését.

10. Felesleges törzslapok és téves nyugták javítás miatt a választmány a pénztárost utasítja, hogy felcserélés miatt a központba beküldje.

Szombathely, 1898. szeptember 10.

**Poós Gyula** **Varasdy Sándor**  
ellenőr. v. elnök.

**Plank Gusztáv** **Klein Adolf.**  
v. t.

## A tápszerek hamisítása.

## II.

Az *ivóvíznek* közegészségügyi szempontból való vizsgálatánál különösen a rothadás termékeit és a betegséget okozó és terjesztő mikroorganizmusokat keressük. Az elsöket kémiai vizsgálattal, az utóbbiakat mikroszkoppal lehet kimutatni.

A kémiai vizsgálathoz szükséges vizet teljesen tiszta, még nem használt üvegedénybe kell venni. A töltés előtt az edényt a megvizsgáló vízzel gyakran ki kell mosni. Ha szivattyus kútból vesszük a vizet, akkor először elfolyatjuk azt a vizet, a melyik a dugattyu vas részeiben állott.

A víz színének megállapítása végett egy próbacsőben, fehér papirost alá téve, fölről nézzük a vizet.

A *szagát* úgy észleljük, hogy kb. 200 cm<sup>3</sup>-t nagyobb főző palackokban jól összerázzunk és megszagoljuk; ezután 40—50° C-ra felmelegítjük és újból szagoljuk.

Az *ízét* 18—20° C-nyii hőmérsékletnél állapítjuk meg.

Egy liter vizet vízfürdőn elpárologtatunk és

megmérjük a visszamaradt *szilárd maradék* súlyát.

A maradékot kis lángon óvatosan beszárítjuk, azután hevítjük és megfigyeljük az e közben fejlődő jelenségeket. Elszálló vörös-barna gőzök *salétromsavra* mutatnak. Ha az anyag megfeketedik, akkor *szerves anyagok* vannak jelen.

Az *ammoniak* kimutatására az u. n. Nessler-féle kémszert használjuk. E reakcióhoz a következő kémszerekre van szükségünk:

a) *Szóda oldat*; 1 rész tiszta kristályos szóda (Na<sub>2</sub> CO<sub>3</sub>) 3 rész dest. vízben oldva és  $\frac{1}{3}$  részre befőzve.

b) *Nátronlug*; 1 rész nátriumhydroxyd (Na HO) 3 rész dest. vízben oldva és  $\frac{1}{3}$  részre befőzve.

c) *Nessler-féle reagens*; 5 gr. jódkáliumot kb, 5 cm<sup>3</sup> forró dest. vízben oldunk; az oldathoz tömény forró higanychlorid oldatot adunk mindaddig, míg a keletkezett vörös csapadék oldódik. (Kb. 2—2.5 gr. HgCl<sub>2</sub> kell ehhez.) Kihülés után a keveréket átiszűrjük és 15 gr. kalilugnak (K HO) 30 cm<sup>3</sup> vízben való oldatát adjuk hozzá. Végre 100 cm<sup>3</sup>-re felhígítjuk. Az így elkészített kémszert jól záró edényben kell eltartani.

Vesszünk a megvizsgáló vízből kb. 300 cm<sup>3</sup>-t és hozzá adunk 2 cm<sup>3</sup>-t a fenti szóda-oldatból és 1 cm<sup>3</sup>-t a nátronluggból s várunk míg megülepszik. A csapadék feletti vízből egy pipettával leszedünk kb. 100 cm<sup>3</sup>-t és 1 cm<sup>3</sup> Nessler-féle kémszert adunk hozzá. Ammoniak vagy ammoniak só jelenléténél sárgás-barna csapadékot kapunk. Ammoniaknak csak csekély nyomai mellett a folyadék sárga színt vesz fel.

A *salétromosság* (H NO<sub>3</sub>) kimutatása végett a vizsgálandó víz kb. 150 cm<sup>3</sup>-hez ismét 2 cm<sup>3</sup> fenti szóda és 1 cm<sup>3</sup> nátronluggot adunk. A csapadékról levezünk mint 50 cm<sup>3</sup>-t és ehhez 1 cm<sup>3</sup> frissen készített keményítő oldatot, pár szem jódkáliumot és 1 cm<sup>3</sup> hígított kénsvavat adunk, Salétromosság jelenlétében jól lesz szabaddá, amely a keményítőt fekete festi. Ha 5 percz alatt a festés be nem következik, akkor salétromosság nincs a vízben.

A *salétromsav* (H NO<sub>3</sub>) kimutatható, ha 1 cm<sup>3</sup>-t a vízből porcellán csészébe teszünk pár szem diphenilamint és 1 cm<sup>3</sup> tiszta tömény kénsvavat adunk hozzá; ha a vízben salétromsav van, akkor kék színt vesz fel.

Egyéb *nitratok* kimutatása véget a vizet csekély tőrfogatra bepárologtatjuk, azután kb. ugyanannyi kénsvavval keverjük, kihülés után egy pipetta segítségével vizsgáljuk oldatot eresztünk a folyadékra, óvatosan, hogy az fölötté megálljon. A két folyadék érintkezési helyén keletkező sötét barna gyűrű nitratokra mutat. Ha a salétromnak

## CSILLAR-GYÁR részvénytársaság

Budapest, VII. Ilka-utca

a Csömöri-utól jobbra, a Stefánia-ut mögött.

Közlekedés a zuglói lovasúttal.

Az összes világító rendszerek részére (ugymint: villany, gáz, acetylen, benzin, borszesz és gazolin) csillárok szállítására ajánlközik.

Honi gyártmány. Stylszerű kidolgozás. Dús választék. Olcsó árak. Teljes vendéglői, kávéházi és szállodai berendezésekre, eredeti rervezetekkel és kiegészítésekkel díjmentesen szolgálunk.

Régi csillárok aranyozása, tisztítása és átalakítása jutányosan eszközöltetik.

csak nyomai vannak, akkor a gyűrű csak 1—2 órai állás után jelentkezik.

A konyhasó kimutatása végett a vízhez 2—3 csepp neutralis kalium chromátot adunk és azután egy olyan pokolító oldatból, amelyben 17 gr. Ag NO<sub>3</sub> van 1 liter dest. vízben feloldva, óvatosan addig csepegtetünk hozzá, míg csapadék képződik. Minden cm<sup>3</sup> elhasznált oldat 0·00355 gr. chlór csap le, a mi 0·0058 gr. (0·00355 × 1·64) konyhasónak felel meg. Ha például 5 cm<sup>3</sup> oldat használtatott el, akkor 0·00355 × 5 × 1·64 = 0·2911 gr. konyhasóra mutat.

Egészségtelen, rossz vizet meg lehet javítani az által, hogy alkalmas szűrőn bocsátjuk azt keresztül. Szűrő közégül nagyon czélszerű szemet használni, mert ez nemcsak a vízben uszó szilárd részeket, hanem a feloldott szerves anyagokat is visszatartja.

Igen jó a vízhez literenként 0·25—0·5 gr. timsót adni és a timsó szétbontására ugyanannyi szódát is adjunk. Ez eljárás mellett a tisztálanság gyorsan és teljesen leülepednek.

Járványos időben czélszerű a vizet felforralni, ekkor a benne levő mikroorganizmusok megölnek. A főtt vizet ismét élvezhetővé lehet tenni kevés savanyú viznek, citromsavnak hozzáadása által.

2. A tej igen kedvező összetétele miatt elterjedt, olcsó és fontos táplálék, mely czélszerű elosztás mellett proteinanyagokat, zsirt, cukrot, foszforosavas sókat és vizet tartalmaz. Fajsúlya 15° C-nál 1·029—1·034 és zsirtartalma 2·75—5·5%. Minél nagyobb a tejnek zsirtartalma, annál kisebb a fajsúlya. A tej fajsúlyát aréométerrel, az u. n. *lactodensiméterrel* mérjük. Bepárolgás után visszamaradt száraz maradék 11—12·5%. Az elégetés után visszamaradt ásványi hamurész a tehéntejnél középértékben 0·75%.

A zsírrészecskék kisebb fajsúlyuknál fogva a tej felszínére fókálnak. Ezért a vizsgálathoz a tejet először föl kell kavarni.

A tejet igen gyakran hami itják, nagyobb városban a hamisítatlan tej valószínű kivétel. A budapesti vegyészeti és tápszer-vizsgáló intézet egyik kerületben 282 tejpóba közül 90%-ot talált hamisítottnak.

A hamisítások lehetnek:

a) *Teljes való higitás.* A víz a fajsúlyt és a száraz állomány százalékát apasztja. A fajsúlyt apadását a lactodensiméterrel lehet kimutatni, amely az ilyen tejben mélyebben süllyed alá, mint a tiszta tejben.

b) *A tej lefőlézése* által a tej zsirjából veszít és így a fajsúly emelkedik. A lactodensiméter kellesténél magasabban fog állani.

c) *Ügyes csaló a lefőlézett tejhez addig ad vizet, míg a fajsúly helyre áll.* A hamisításnak e módját lactodensiméterrel felismerni nem lehet. Ennek kimutatása végett a zsirtartalmat és a hamu maradék mennyiségét kell megállapítani.

A zsirtartalom hiányát egy kis gyakorlat után az u. n. körömpróbbával is kimutathatjuk. A lefőlézett tejből egy cseppet körömünkre téve az szétfoly, míg a teljes tej egy tömegben megmarad. A zsirtartalom pontosabb meghatározására

különféle készülékek vannak használatban, melyek közül nálunk főleg a Soxhlet-féle aréometriai készülék, a Laval-féle Lactokrit vannak használatban, a melyekkel óránként 15—24 tejpóbat lehet eszközölni.

A hamu-maradék megmérése 10 gr. tejet egy platin vagy porcellánkészésében bepárolgatunk és a maradékot kis láng fölött elégetjük és azután megmérjük.

d) A tej sírűbbé tétele végett lisztet, keményítőt is szoktak hozzákeverni. Ezek jódoldattal igen könnyen kimutathatók, mert az ilyen tej jódoldatos papiros bemártására megkékül. Miután azonban a tejnek az a tulajdonsága van, hogy egy bizonyos mennyiségű szabad jódot, melyet oldatban hozzáadunk, elszíntelenít, mielőtt e reakció végbemege, a tejet telíteni kell jódval. 10 cm<sup>3</sup> tejhez 12—13 cm<sup>3</sup> jódoldatot adva, nem szabad megkékülennie.

e) Nyáron a savanyodás meggátolására szódát, néha boraxot, esetleg salicylsavat is kevernek a tejhez.

A szóda kimutatása végett veszünk a tejből kb. 10 cm<sup>3</sup>-t és adunk hozzá 10 cm<sup>3</sup> borszeszt és egy pár csepp rosolsavoldatot; tiszta tej erre sárgás színt vesz fel, szóda vagy más bázis jelenlétében rózsaszínűvé lesz.

A tejben levő salicylsav felnőtteknek kevésbé, de kis gyermekeknek nagyon ártalmas anyag. Kimutatható vaschlóriddal, amely az ilyen tejet ibolyaszínűre festi.

3. A vaj a tej zsirgolyócskáiból áll, melyek heves mozgás által összefüggő tömeggé vannak alakítva. Nálunk inkább csemege számba megy, míg a nyugati államokban a disznózsirt pótolja és így fontos kereskedelmi cikk.

A vaját gyakran hamisítják fagygyuval vagy egyéb zsirokkal, nem ritkán művajjal keverik, vagy művajt adnak el valódi vaj gyanánt.

A *művaj* vagy margarinvaj eredetileg amerikai gyártmány, de most alig van nagyobb európai város, hol művajt ne gyártának. Eurha- vagy ürüfagyuból készítik, melyből sajátos utján nyerik az *oleo-margarint*. Ezt 1/6 rész tejjel 20—25 perczig köpülük, miáltal az vajszerűre sűrűsödik meg. Az így nyert vaját megfestik, megcsózzák és igen gyakran mint valódi vaját hozzák kereskedésbe. Bár a művaj az egészségre semmi káros hatással nincs, de mivel a valódinál majdnem a felénivel olcsóbb, annak valódi gyanánt való eladását a legtöbb államban csalásnak minősítik. Megismerése végett egy darabka összesodrott tiszta vattát mártunk bele a megolvastott vajba, meggyújtjuk és azután elfújuk. A művajjal vagy egyéb zsiradékkal kevert vaj égő vagy zuzogot terjeszt.

4. *A liszt.* A lisztet különböző növényanyagoknak szétlőrésle által nyerik. A lisztadó anyagok közül a gabonaneműek a legfontosabbak. Az őrlésnek czélja egyrészt poralaku terményt előállítani, másrészt fínom lisztészecskéket a csaknem tökéletesen emészthetően fanemű héjrézektől elválasztani. A lisztnek értéke tehát attól függ, mennyire van a szétmorzsolts héjtól elválasztva, vagyis minél fehérebb.

A jó lisztnek hideg, kellemes, friss szaga van, kissé szemcsés, egyenletes, sárgás-fehér színű. Ize nem kesernyős vagy dohos.

A liszt rossz, ha tulnagja a nedvessége: ennek 20%-nál nem szabad többnek lenni. A nedvesség megvizsgálása végett meghatározott súlyu lisztet egy próbacsőben hevítünk, miáltal víztartalma elszáll. Újabb mérésnél a különbözet adja az elszállott víz súlyát.

A liszt, ha romlott, megsavanyodik. Az ilyen lisztből egy keveset próbacsőben vízzel összerázzunk, ez a víz a kék lakmusz-festéket megvörösíti.

## KÜLÖNFÉLÉK.

— **Kérvényünk az országgyűlés előtt.** Dr. *Horváth Adám* országgyűlési képviselő ur által f. évi február 23-án a képviselőházhoz benyújtott kérvényünk a képviselőház legközelebbi ülésén fog napirendre kerülni, amennyiben az a kérvények 9 ik sorsjegyzékébe felvétellett.

— **Házasság.** Fritz Pál komáromi fénypécskedden kötött házasságot öz. Kopp Arminné, az „Arany hordó” szálloda tulajdonosnőjével. Boldogság kísérje frigyüket!

— **Névmagyarosítás.** Reichensztädter József trencsén-telepizci lakos, ottani vendéglős, valamint kiskorú gyermekei Gyula, Ottilia, István és Vilmos *Karikás*-ra magyarosították vezetéknevüket belügyminiszteri engedéllyel.

— **Diszes kávéház.** Budapesten a József-körút 3. sz. alatt levő „Hazám” kávéházat annak derek tulajdonosa *Pollák Sándor* ur a legdiszesebben újja alakíttatta. Ajánljuk e pazar fényben berendezett kávéházat t. szaktársainknak megtekintésre.

— **Felségsértő korcsmáros.** A rendőrséghez tegnap följelentés érkezett *Weissmann* Baross-utcai korcsmáros ellen, aki szerdán este vendégei előtt úgy nyilatkozott a királynéknak elkövetett gyilkosságról, mintha az előre megbeszélt terv szerint történt volna meg. Azután hangos szóval kiáltotta, hogy a merénylet nem az anarchia műve, mert a gyilkos a szegény népekről és a magyarokon ejtett sérelmekért állott boszut. Följelentés alapján a főkapitányság kiküldött két detektívet a korcsmába és miután a jelenvolt vendégek között ott voltak néhányan azok közül is, akik az előző estén hallották a korcsmáros nyilatkozatát, azonnal kihallgatták őket, aminek az lett a következménye, hogy a korcsmáros rögtön letartóztaták és bevitték a főkapitányságra.

— **A szombathelyi vendéglősök** szakiskolába szeptember 9-én voltak a beiratások, tekintve a sok új tanoncokra, kiknek a kellő iratok még nincsen meg, az nap nem fejeződött be a beiratás.

— **Kartársaink a sportnál.** A szombathelyi kerékpár-egylet által rendezett országúti versenyen Kőszeg-Szombathely között, az első díjat *Klein* Adolf főpincézr nyerte ki a 20 kilométeres utat 28 percz alatt megcsinálta, — harmadik lett ugyancsak



**Dautlich** Gyula főpinczér, ki 29 perc 6 mp. érkezett be. Dautlichnak most már négy díja van. Úv nékik!

— **Diszes esküvő.** Diszes esküvő színhelye volt f. hó 10 ikén a nagybecskereki plébánia templom, ekkor vezette oltárhoz **Juranovits** Ferenc szegedi szállodatulajdonos, kedves bátyján fia: **Juranovits** Gyula ur, a női erényekben és szépségben gazdag **Erdődy** Gizella kisasszonyt **Erdődy** szállodás bájos leányát. A köztiszteletben álló örömszüllők nagyszámu ismerősei és rokoniak vettek részt a diszes esküvőn. A tiszta szerelemből kötött frigyhez mi is őszintén gratulálunk, kívánván, hogy legyen azon az Isten áldása!

— **Eljegyzés.** **Illenz** János fővárosi kádár mester, **Illenz** Károly tisztviselő-telepi vendéglős szaktársunk fia, eljegyezte Szegedről a bájos és nemes lelkületű **Babics** Melanie, Gizella kisasszonyt. Legyen Isten áldása a kötendő frigyen!

— **Kávéház átvétel.** Debreczenben, a Csapó-utczában levő „Páris” kávéházat **Kovács** Dezső, az ottani „Hungária” kávéház volt régi főpinczére vette át s azt diszesen átalakítva e hó 20-ikán nyitotta meg. Sok szerencsét!

— **A Magyar. Erdélyi** Gyula éleztalaja a legolesőbb éleztalaj. Megjelenik havonként egyszer, ára 1 fut 20 kr egy évre. Vendéglősök, kávéházatulajdonosok ennyit pénzt megadhatnak azért, hogy közönségük jót nevessen. A lap tőzsgyökeres magyar. A magyar jellem, magyar gondolkodás ébresztője. Az előfizetés attól a naptól számítódik, melyen beküldötték. **Kiadóhivatal Budapest, I., Városmajor-utca 28.** Ebben a mostani világban sokat ér a jó kedv. Egy forint husz krajczárért, minden hazafi évenként legalább huszat nevet. A huszadik században pedig többet sinned, mint nevetnek. **Erdélyi** Gyula hosszú irodalmi pályáján a vendéglősök érdekében sokat irt napi lapjainkban, ezt a kis viszonzat megérdemli.

— **Szálloda átvétel.** Vajda-Hunyadon a Strausz-féle szállodat **Bruttyán** György vendéglős vette át Hátszegről.

— **Vendéglőátvételek.** Budapesten a Dohány-utca és Klauzál-utca sarkán levő vendéglőt **Németh** János a Népszínház-utcai „Nagyippa” vendéglő volt tulajdonosa vette át. A vidéki pinczerek találkozó helye ez az új vendéglő, minél fogva ajánljuk azt t. olvasóink pártolásába. — **Lőcsén** az ottani söröződe vendéglőjét **Szekeles** István szaktársunk vette át Szegedről — **Zsarkó** Gyula Budapesten a Soroksári-utca 25. sz. alatt levő vendéglőt vette át. **Beregszászon** az „Ős Budavár” vendéglőt és kávéházat **Werkmeister** János vette át. — Szarvason a „Központi” Szálloda vezetését **Görög** József szaktársunk veszi át.

— **Üzleti hírek.** **Kaszás** Lajos ismert nevű doréki főpinczér Budapesten a Kerepesi-utcon levő **Muhr** György nagyvendéglőjének főpinczéri állását vette át. — **Tomola** Roland Putzer György alsó éttermének főpinczéri állását vette át. **Tata-Tóváros** on a Strausz-féle vendéglő vezetését **Langer** Lipót ottani szakképzett vendéglős vette át. **Langer** Lipót közkedvelte egyénisége, jó konyhája és italai széles körben ismert s ezért reméljük, hogy a tatai előkelő közönség őt méltó pártfogásban részesítendő.

— **Adakozás.** Klementisz Lajos technológiai tanuló iskolai beiratási költségeihez lapunk szerkesztőségénél a következők járultak: **Ihász** György 50 kr., **Langer** Lipót (Tatáról) 50, **Muhr** György 1 fut. **Kulcsár** Béla 1 fut., **Kovall** Emil 1 fut. **Klementisz** István 1 fut., **Máhr** Ferenc 50 kr., **Balázs** Horváth József 1 fut., **Karikás** Lajos 45 kr., **Svehla** József 50 kr., **Kiss** Lajos 1 forint, **Eble** Lajos 50 kr., **Dr. Kratochwilla** Nándor 50 kr., **Nagy** Géza 50 kr., **N. N.** 10 kr., **N. N.** 10 kr. **Lindmayer** György 50 krajczár, összesen 10 fut. 65 kr., mely összeget a fittal ember édes atyja **Klementisz** Mihály itt köszönettel nyújtá.

— **Számoló czédulák és diszes plakátok.** A kiknek számoló czédulákra és remek plakátokra van szükségük, forduljanak **Sternberg** Armin és testvére budapesti hangszergyárosokhoz, **Kerepesi-ut 36.** szám alatt, a ki részükre szives készüggelküldi megfelelő számban ilyen számoló czédulákat.

— **Magyar pinczér-kör Londonban.** Levél érkezett hozzánk, melyet térszűke miatt csak lapunk legközelebbi számában közölhetünk. **Kiss** István barátunk a londoni magyar pinczér-kör titkára arra kéri pályatársait, hogy a küldendő adományok **Scharl** Károly elnök címére „12 Charlotte Street Fitzroy Square” „Coffee Manker” küldessenek. Ez a helyes és illetékes cím. Itt megjegyezzük, hogy a budapesti vendéglős ipartársulat 25 forintot küldött a londoni magyar pinczér-kör czéljaira. Eljen!

— **A „Magyar nemzet Aranykönyve.”** Az ezereves ünnep alkalmából néhány írónak az az ötlete támadt, hogy megörökíti az ezereves Magyar nemzet most élő családjait. E czélból a fent olvasható czímmel **Kulcsár** Béla genealogiai lexikont szerkeszt, mely általánosan fogja közzélni minden honpolgár rövid életrajzát és leszármazási adatait. Szóval ez a vállalat új „Venczei Aranykönyv”, valósággal a demokratia „Gothai Almanach”-ja lesz. A vállalatból minden hónapban egy, két, körülbelül 1000 életrajzot tartalmazó könyv, könyv, betűsoros névmutatóval ellátott kötet jelenik meg diszes kiállításban, albumakban. Egy ilyen önálló egészet képező könyv ára 1 fut lesz. A vállalat szerkesztősége és kiadóhivatala **Garay-tér 19.** szám alatt van. A vállalat az életrajzi adatok gyűjtését 1897. kezdte meg, még pedig oly sikerrel, hogy már az 1897. év végén 80 ezer életrajz állott a szerkesztőség rendelkezésére. A vállalat kötetei f. é. novembertől kezdve sürű egymásutánban jelennek meg.

— **Az olasz bortermés.** Az olasz bornak immár akkora a jelentősége behozatali forgalmunkban, hogy minden tekintetben nagyon is foglalkozni kell vele. A mult évben 1-3 millió hektoliter olasz bort hoztak be a közös vámterületre s ebből közel 900.000 hektoliter, tehát a nagyobbik rész Magyarországra jött, nem csekély akadálytalan belföldi bortermelésünk megújításának. — Az ezidei bortermést Olaszországban 25—28 millió hektoliterre becsülik. A termény mennyisége tehát meghaladja a mult évet, de minősége mögötte marad, de ép a déli tartományok, melyek a kivitelű fizik, ugy minőségileg, mint mennyiségileg kitünő termést remélnék. A szüret szeptember vége felé kezdődik. Mint minden évben, ugy az idén is ellepik a magyar borkereskedők a délolaszországi piacokat. Uj borszállítványok csakoktöbber vége felé kerülnek Fiuméba.

NYILT TÉR. \*)

## Eladó szálloda.

Egy vidéki nagyobb városban, törvényes és megyei székhelyen egy modern épített és berendezett 11.000 fut brutto bért jövedelmező szálloda szabad kézzel eladó.

Értesítést ad a *Vendéglősök Lapja* kiadóhivatala.

Alapítottott 1869.

Kitűnőnek bizonyult

## SÖRMÉRŐ KÉSZÜLÉKEK lég- vagy szénsavnyomással

szabadalmazott hűtővel

ajánlja

## Watterich Arnold

BUDAPEST, dohány-utca 5.

Költségvetés ingyen.

Sörszivattyú, sörpazsgócánpok, minden borbetegség elleni ozkinek.

Esszenciák a rum-, likör- és eczetközítéshez hideg uton, minden készület nélkül.

Képes árjegyzék és kezelési könyv ingyen.

## Molnár Vilmos

cs. és kir. szab.

### sérvkötész és kesztyűgyáros.

Dusan felszerelt raktár minden e szakmába vágó különlegességekben.

Budapesten, VII. ker., Károly-kört 19. szám.

Kizárólag itt kapható a legjobbnak elismert szabadalmazott kettős és egyoldalu sérvkötő.

Egyedül az én pelottáim vannak ugy készítő, hogy bármily testtartáshoz és testmozgáshoz simlínak s rugalmas ellenállásuk minden más készítménynél nagyobb és állandóbb.

Pelottáimnál feldrzsölések, börtlobok, maródások s kellemetlen nyomási érzések ki vannak zárva.

Sérvkötőim ára a legjutányosabb. A legszebb és legtartósabb kesztyűk nálam kaphatók.

Egyetlen raktár a legözszerűbb s elpusztíthatatlan, legkülönfélebb

### pinczér-táskákban,

melyekre különösen felhivom a vendéglős és pinczér urak figyelmét. Tisztelettel

MOLNÁR VILMOS.

\*) E rovatban közlöttekért nem vállal felelősséget a szé készítő.

**IHÁSZ GYÖRGY**

Budapest, VII., Akácfa-utca 3. sz.

Hatóságilag engedélyezett és

**1000 forint**

óvadékkal ellátott

országos

**közvetítő intézete**

elhelyez szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetet, közvetít üzleteladásokat és vételket.

Hatvan darab jó

**boros hordó**

2 Hectótól 8 Hectóig eladók. A venni szándékozók forduljanak

**Bittó Antalhoz**

Érsekujvárott.

**NAPONTA**

friss fogoly 10 darab bérmentes küldéssel, utótvétel mellett 3 forint 50 krért kapható Szabó Tivadarnál, Magyar-Gencs, Vasmegeye.

**Fajborok**zöld-szilváni, rizling, sárga-morget, kövidinka és vörös borok közül: opporto, nagy-burgundi és kadarka. **mintegy 100 hektoliternyi** 15-ikén kezdődő szürettel fajok szerint 16-14 (Wogner) fok czukortartalommal bíró mustban vagy kiforrva azonnal eladó Szikra-Alpáron. Bővebb felvilágosítást ad:**Holló Sándor.**

SIPULUSZ LAPJA

Egyes szám 10 kr.  Egyes szám 10 kr.

**KAKAS MÁRTON**

**Magyarország legkedveltebb élclapja.**

Megjelen minden vasárnap.

Előfizetési ár:

Egész évre	4 frt.
Fél évre	2 frt.
Negyed évre	1 frt.

Szerkesztőség és kiadóhivatal

Budapest, VIII., Rökk-Szilárd-utca 4. szám.

**„MARGIT“****GYÓGYFORRÁS**

Margitforrás-telep (Bereg-megye.)

A budapesti m. kir. egyetem vegyelemzése szerint kevés szabad szénsavat, sok szénsavas natriumot és lithiumot tartalmaz egyéb anyagok mellett. Ezen tulajdonságai azok, melyek a hasonló összetételű vizek fölé emelik, mert míg egyrészt kitűnő hatású szénsavas nátriumánál fogva a légutak s tüdő hurutos állapotainál, különösen szívós vándék esetén, másrészt egyéb víz nem is adagolható akkor, ha mint tüdővészeseknél is, vérzésre való hajlandóság van jelen, a mikor tehát a „Margit-víz“ megbeszélhetetlen szolgáltatást tesz kevés szabad szénsavával. Kiváló hatást látni tőle a gyomor és belek hurutos állapotainál, főleg azon esetekben, hol a fülös megnyilvánulás képződött sav oka a rossz emésztésnek.

Ezek s hogy még a hólyag hurutos bántalmainál is kitűnő szolgáltatásokat tett, akadályozva a húgysavas sók erakodását s így a kö- és homokképződést, eredményezték azt, hogy úgy a budapesti és bécsi egyetem orvosainál, mint az orvosvilág egyéb előkelőségei, úgyszintén a legelső rendű gyógyhelyek, mint a görbersdorfi, mindig a legzsvisebeben használták, mindig előnyt adtak neki a hozzá hasonló összetételű gyógyvizek fölött.

**Mint ivóvíz**kiváló óvószernek bizonyult **járványos betegségek** idején, főleg **typhus** ellen.

Mint borvíz általános kedveltségnek örvend.

**Főraktár ÉDESKUTY L. Budapest**

V., Erzsébet-tér 8.

és. és kir. udvari szállító.

V., Erzsébet-tér 8.

Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

**Mátyásföldi nagyvendéglő**

a fővárosi közönség legszebb kirándulóhelye, kitűnő magyar konyha, valódi magyar hegyi borok, részvényserfőzdei sör, legpontosabb kiszolgálás,

fedett tekepálya.

Vasár- és ünnepnapokon hangversenye egy **kedvelt nemzeti zenekarnak.**

Gyönyörű nagy tánc- és melléktérmeim különböző ünnepélyek rendezésére igen alkalmasak melyek díjjalannál állnak rendelkezésre a nagy közönségnek.

A cinkotai h. é. vonat (keleti pályaudvarnál) minden órában közlekedik.

Számos látogatásért esd

**Sommerer György,**  
vendéglős.**Berkán Gyula**

papir-kárpit-raktára

Budapest, VI. ker., Bajnok-utca 28. szám

Elvállalja kávéházak, szállodák, korcsmahelyiségek és privát házak kárpitozását mérsékelt árak mellett.

Kárpitok dusan felszerelt raktárában választhatók.

Költségvetéseket és árjegyzéket ingyen és bérmentve küld.



*Nincs rossz bor!*

*Nincs rossz étel!*

*Nincs türelmetlen, ideges vendég!*  
 abban a vendéglőben, a hova a

# BORSSZEM JANKÓ



a legjobb magyar élelzap jár

A „BORSSZEM JANKÓ“ előfizetési ára negyedévre csak 2 forint.

Előfizetők gyönyörű színes fali naptárt kapnak ingyen a

»BORSSZEM JANKÓ« ismert alakjaival.

Megrendelő cím: Borsszem Jankó kiadóhivatala, Budapest, Ferencziek-tere 3. sz.

**Eladó vendéglők.**

Számos kisebb és nagyobb fővárosi és vidéki **vendéglő-üzletek, kávéházak és szállodák** eladtnak. Venni, vagy bérletti szándékokok forduljanak **Imász György, országos közvevítő intézetéhez.** Budapest, VII., Akácia-utca 3. sz.



## EUPHONION



a legjobb zenélő automata

Hangja felülmulthatatlanul erős és kellemes.

Szerkezete tartós.

Kiállítása a legdiszesebb.

**Sternberg Armin és Testvére**

hangszer-gyár

cs. és kir. udvari szállítók.

Zenélő-automaták

főraktára

BUDAPEST,

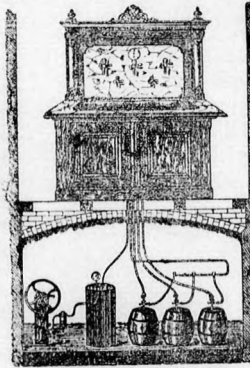
VII., Kerepesi-ut 36. sz.



Számoló czédulák és diszes plakát ingyen.

• Árjegyzék díjtalan. •

Zenélő automatakról külön árjegyzék.



**Hirmann Ferencz**

rész-áru gyára,

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyári

**sörkimérő készüléket**

légnomással és szab. sörhűtővel.

Elvállal régi készülékek átalakítását.

**Nagy választék**

**bor- és sörcsapokban,**

valamint mindenemű szivattyúkban.

Javítások legelősebben és leggyorsabban eszközöztetnek.

Költségvetésekkel kívánatra díjtalanul szolgálok.

**Diszes**

**éttermi és kávéházi**

**helyiség.**

Budapest székesfőváros egyik nagyobb forgalmu helyén egy diszesen s a mai kor igényeinek teljesen megfelelőleg épített éttermi és kávéházi helyiség mely 1000 személy befogadására alkalmas

**bérbeadandó.**

A helyiséghez tartozik egy tetőzött tekepálya, veranda, nagyterem, diszes park, zenepavillon, saletli stb.

Bővebbet a „Vendéglősök Lapja“ kiadóhivatala ad.

Telefon 58—35.

Telefon 58—35.

## NIEMETZ GYULA

törvénytiszteleg bejegyzett

**üzletek adás és vevési ügynöksége**

közvetit: szálloda, kávéház és vendéglői üzleteket a fővárosban és vidéken.

Iroda: Budapest, VIII. Rökk Szilárd-utca 18. sz.

a népszínház mellett.

Megbízások lelkiismeretesen, pontosan és a legnagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesítetnek.

## Boreladás.

**Izsákon** (Pest megye) körülbelül 800—900 hektoliternyi bortermés (többnyire Risling) erjedés után **seprő nélkül** lefejtve, 20—22 frtjával eladó.

A termés megtekinthető Izsákon a „Maurer-telep“-en.

Bővebbet a tulajdonos, **Maurer János** ugyanott, vagy **Kassán** (Maurer-udvar).

## Borszülő eladás.

*A kecskeméti Helvétia-telep* ez ide **borszülő termése** kerölbetül 600 vagy 700 métermázsa

**folyó évi szeptember 27-én**

délután 3 óraker a helyszinén nyilvános **önkéntes** árverésen adatik el.

Venni szándékozók kötelesek 700 frt **bánatpénzt** az árverés megkezdése előtt letenni.

*Vasuti állomás (Helvetia) a telepen van.* Vonat indulás **Kecskemétről 12 óraker**; csatlakozás **Budapestről a reggeli 8 óra 30 perczker** induló személy és a **Szegedről 10 óraker induló gyorsvonathoz.**

A feltételek megelőzőleg a telep igazgatóságánál tudhatók meg.

## Tan- és nevelő-intézet

**Rákos-Palotán** (Budapest mellett).

Kies és egészséges fekvése folytán a fővárosi előkelőbb közönségnek kedvelt nyaralóhelye.

**Kényelmes közlekedés a fővárossal a villanyosvasutak és a magyar állam vasut által.**

**Az intézet egy öt hold kiterjedésű parkban fekszik.**

Növendékek felvételnek 4 elemi, 6 polgári, 8 gymnasiumi osztályba. Az elemi, polgári és a négy alsó gymnasiumi osztályok a nyilvánosság jogával vannak felruházva. A gymnasium négy felső osztályába járók is alapos oktatásban részesülnek és mint magántanulók egy nyilvános főgymnasiumban tesznek vizsgát. A magyar-, német-, francia-, latin nyelvek alapos tanítására különös súlyt fektetnek. A szellemi tehetségek fejlesztése mellett a **test edzésére** is kiváló gond fordítottatik. Kitiűnő tanerők. Alapos oktatás és gondos felügyelet. Erőt adó jó táplálék. Kitiűnő viz. A **növeldői díj mérsékelt.** Ismertetővel (programmal) és bővebb felvilágosítással szivesen szolgál.

**Rákos-Palotán** (Budapest szomszédságában, vasuti-, posta- és táviráállomás)

**Wagner Manó,**

igazgató, intézettulajdonos.



## KORONA PEZSGŐ

Próbáládák 2 palacczkal bértmentve Magyarország és Ausztria bármely postállomására 3 frt utánvétellel. Vízszentelárusítóknak megfelelő engedmény.

**MATTES JÁNOS,**

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók: **Szimon István** főbírtel Váci-körút 12. Bök-Bábel Váci-körút 60. és Teréz-körút 35. — **Vogel Gyula** Andrássy-út 20. **Raboch Sándor** Kerepesi-út 11. — **Sallay István** Kerepesi-út. **Török Bódog** Kerepesi-út. — **Diósy Kálmán** Kerepesi-út 22. **Weinberger Gusztáv** Császártér. — **Tóth Imre** Flika-út 73. **Czokkol Ferencz** Nefelejts-utca. — **Stourer Antal** Rózsá-utca. **Gaizler Béla** Buda, Vár. — **Söllner Gyula** Buda, Vár. — **Schödel János** Budai Fő-út, valamint a legtöbb fűszer- és csemegesházban.

## Csemege szőlő.

Legkiválóbb faj csemege szőlőket

5 kl. kosarakban 1 frt 50 krért,  
10 kl. kosarakban 2 frt 80 krért,

utánvét mellett szállít

**Fabricius György** szőlőbirtokos  
Gyöngyös.

Kedvezmény a vendéglősöknek !



## ILLENCZ JÁNOS

kádármester,

Budapest, Tisztviselőtelep, Elnök-utca 26.

Illencz Károlynak a „Kádár“-hoz címzett  
vendéglőjénél (saját ház).

Kádár-műhelye készletben tart új hordókat

15 literesektől 300 literesekig.

Nagyobb hordók s minden e szakmába vágó tárgyak megrendelésre gyorsan készíttetnek. Javításokat elfogad rögtön és pontosan teljesít. Elvállalja a hordók tisztítását. A t. vendéglős urak számára **jutányos árak** s az a kedvezmény, hogy az új hordókat kiforrázza, a javításra adottakat kitisztítva szolgáltatjuk vissza. Hordótisztítások esetleg a megrendelők pénzéjénél eszközöltetnek.

Leander-tartók gyorsan és olcsón készíttetnek.

**Megkeresések** személyesen és levélben eszközölhetők, vagy e lap szerkesztősege útján.

Jó állapotban levő **transport-hordók** igen jutányosan kaphatók.

Vidéki megrendelések az állomástól el és az állomásra visszazállíttatnak.

Tisztelettel

### Illencz János

kádármester,

X. Tisztviselőtelep, elnök-u.

A hordókat a háztól és a házhoz szállítja.

## Jutalomdíjazott!

### a Sachs Armin-léle

első magyar es. és kir. szabadalmazott

### hordozható jégsekrengyár.

BUDAPESTEN.

Gyár:

Raktárhelyiség:

Bezerédy-utca 19. sz.

Kerepesi-ut 40. szám.

Kitüntetve a nagy milleniumi éremmel.

Ajánlja ujonan szerkesztett **jégkészületeit** a sör, bor, tej, víz, hus, étel stb. behűtésére, valamint **tartályait fagyalt** számára **gépeit** annak előállítására, minden nagyságban és alakban, nemkülönben szabadalmazott legújabb és ledyakorlatibb **fémhabzó** és **őnhabzó csapjait** és **hordóaknákat**, szellentyük sörlőz, melyek folyton a legnagyobb választékban raktáron tartatnak, a legolcsóbb árak mellett.

Raktár a Fleischmann-féle tejszállító kannákból  
eredeti árakon.

Árjegyzékek és ábrák ingyen megküldetnek.

## Dr. Ludwig Willibald

első nagymarosi pezsgő-pincézete

ajánlja elismert kitünő minőségű **védjegyzett pezsgő borait**:

### Préda Trois-roses.

**ARANYCEPPEK (Goldtropfen)** kaphatók az egész Monarchiában, minden elsőrendű fűszer-csemege-vendéglő-s kávéházi üzletekben.

ÉPVISELŐ!

### HUNKE JÁNOS

IX. Lónyai-utca 9. ajtó 1.

## DINNYE

görög és sárga nagy mennyiségben kapható.

Sárgának (turkesztán és cantaloup fajokban) kilója 10 kr. Görögnek (vér- és aránysárga-bélű kilója 3 kr. 5 kilós postai kosárral utánvétellel bérmentve 1 forint 10 krajczár.

A beérkező rendeléseket vagyon számra is pontosan intézi

### BIRÓ PÁL

kertgazdasága

DEBRECZENBEN.

## Bérbeadó szálloda.

Kun-Félegyháza 33000 lakossal bíró városban, hol eddig egy szálloda van — épül egy egyemeletes szálloda, mely áll földszinti kávéház 20 méter hosszú 12 méter széles, egy nagy ebédlő, 12 vendégszoba, vendéglős lakása 3 szoba és megfelelő pince — a város legelőnkebb és legnagyobb népforgalmu helyén, a vasut-utczában elkészül ez év december 1-én és átvehető.

Bővebb felvilágosítást ad az épület tulajdonosa

Feuer Lajos

Kunfélegyháza.



## KNYASSKÓ GYÖRGY

kárpitos és diszító

Budapest, VIII., Kerepesi-ut 51. szám.

*Elvállal itt helyben valamint vidéken kárpitos- és diszító munkálatokat stilszerűen. Szállodák, Kávéházak, vendéglők, magánlakások teljes berendezését, barocce, renaissance és bármily kivitelben, sőt a legkényesebb ízlésnek is megfelel, szintugy a legolcsóbbtól a legfinomabb kivitelben.*

## Bérbeadó vendéglő.

KISPESTEN a Wesselényi-utcában **Majthényi Ferencz** építész ur tulajdonát képező és **ítméresi joggal felruházott** vendéglő teljes berendezésével azonnal **bérbeadó**. Bővebbet a tulajdonosnál Kispesztben, vagy e lap kiadóhivatalában.

Járványok idején és minden időben semmi sem biztosítja jobban az egészséget, mint a **jó és emésztőképes gyomor**, meg a **tiszta ivóvíz**. Kiténő eszköz erre a

## MOHAI Ágnes-forrás

*természetes szénsavdús ásványvíz.*

mint feltétlenül **tiszta**, kellemes és **olcsó** *asztali és étrendi* savanyúvíz; dus szénsavtartalmánál fogva nemcsak **biztos óvószert** fertőző **elemek ellen**, de egyszersmind serkentőleg hat a **gyomor szervezetére**; emésztőképességét **helyreállítja és fokozza**, valamint minden **hóros behatástól megóvja**.

→→→ Kedvelt borvíz. ←←←

Az Ágnes-forrás kezelősége.

Főraktár

**Édeskuty** L. Budapest. V. Erzsébet-tér 8.

Kapható minden gyógytárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

## PANNONIA-SZÁLLODA

Budapestben, Kerepesi-ut 7.

Van szerencsém mélyen tisztelt vendégeim, barátaim és ismerőseimnek, továbbá a nagyérdemű közönségnek becses tudomására hozni, hogy folyó évi május hó 1-től a szállodámban levő

## étterem és kávéház

vezetését is saját kezelésem alá vettem. A lefolyt idő alatt az összes helyiségeket átalakítottam s az újabb kor igényei szerint a legnagyobb kényelemnek is megfelelőleg rendeztem be. Immár lakodalmak, társas ebédek, vacsorák és egyéb ünnepélyek megtartására nagyobb és kisebb teljesen elkülönített és a legizlésesebben berendezett helyiségek állanak rendelkezésre.

Valamint eddigelé főtőrekvém oda irányult, hogy igen tisztelt vendégeimet minden tekintetben kielégítem, ugy továbbra is mindent el fogok követni, hogy bármely kívánságnak tőlem telhetőleg eleget tehessek.

Fentiekből kifolyólag bátorkodom helyiségeimet becses figyelmébe ajánlani s minél gyakoribb látogatást kérve maradtam

Budapestben, 1898. évi szeptember hóban,

kiváló tisztelettel

**Glück Frigyes,**  
a Pannónia-szálloda tulajdonosa.