

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

„PINCZÉREK LAPJA“

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

„Az első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a budapesti kávéházi segéd egylet“, a „Szatmár-Nemzeti pinczér-egylet“ a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a „Győri pinczér-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korezmárosok és pinczerek egylete“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korezmárosok ipartársulata“-nak és a létesítendő országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Egész évre 12 kor. Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ Évnegyedre 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácza-utca 7-dik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A bortermelők italmérése.

Darányi minisztert Karczagon a földmívelő-iskola megnyitására így köszöntötte a nép: „Eljen a gazdák apja!“

Jellemző rá is, a magyar fajra is. A mi népünk a maga erős eszével a dolgok mélyére lát s a tettek-ből itéli meg, hogy ki az ő barátja, ki nem. Korteszbeszédék magasztalásait szótlanul hallgatja végig; de a szavak nem vesztegetik meg, türelmesen kivárja, hogy kitől-kitől hány zsákkal telik.

A kínél aztán jóakaratot tapasztal, hálás szívének érzelmeit áradozva önti ki rája, dalba szövöi a nevét, legendába az életét.

Ilyen barátját ismerte meg a magyar nép Kossuthban; ilyen barátját Baross Gáborban.

A messze multból István és László király, Mátyás, az igazságos, Bocskay, Rákóczi élnek a nép szívében.

A felséges nép nálunk a kegyét nem osztogatja könnyelműen.

Néha kis érdemet is pazarul jutalmaz, de panem et circensesért nem fogadja szívébe az érdemlent.

Baross óta egy miniszternél sem tapasztaltunk annyi jóakaratot az ország és a nép iránt, mint Darányinál.

Ő meghallgatja s méltányolja is a jogos kívánalmakat. Mindent elkövet, hogy az ügykörébe eső bajokon segítsen s e mellett új jövedelmi források nyitására törekszik.

Az agrár-socialismust bé-

kés mederbe terelte, a szőlők rekonstrukciójának hatalmas segítségét biztosított s a borok értékesítésére a szövetkezeti utat jelölte ki.

A borértékesítő szövetkezetek jelentőségét már több ízben méltattuk, kifejtvén azt, hogy ebből csak előny háramlik a vendéglősökre, ha szövetkezés útján azokat biztosítani fogják a maguk javára.

Darányi a gazdák apja, most megint nagy hálára kötelezte a termelőket. A kormánynál kivitte azt, hogy a termelőknek a bor kis mér-

tékben való, palaczkos elárúsítása megengedtessek.

Erről a kérdéstről szólva, annak idején megirtuk, hogy a multban, a mikor a termelőknek jogában állott boraik kimérése, a vendéglőipar virágzott, ellenben most, a mikor a termelőktől a kedvezményeket megvonták s eltűntek a „kapás“ korosmák, egyre kevesebb a vendéglősök sorsa.

Ennek nagyrészt az általános anyagi helyzetben rejlik az oka, de ugyanannyira okozza ezt a törvényes intézkedések is.

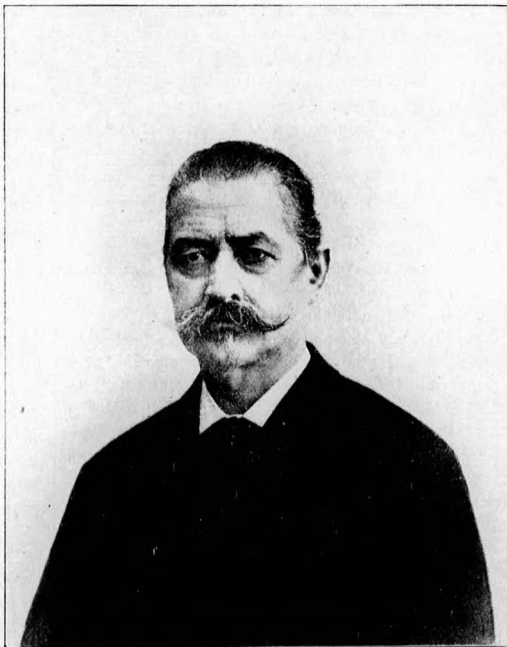
Ki kell jelentenünk, hogy a termelőknek ujabban megadott kedvezményektől cseppet sem féltenők iparunk, ha kedvezőbb közgazdasági viszonyok között élénk s ha iparunkat az elviselhetlenül terhelő, méltánytalan törvényes intézkedésektől megszabadítanak.

Ilyen volna:

1. a záróra eltörlése;
2. az italmérési engedélyek számának korlátozása;
3. Korlátolt italmérési engedélyek megvonása a kereskedőktől;
4. a szeszmerések számának apasztása s szombat déltől hétfőn reggelig való zárva tartása;
5. a bor- és a sör-adó tetemes leszállítás stb.

Darányi miniszter, a ki a gazdák apja, bizonyára barátja az igazságnak is, így hát nem kívánja, hogy egyes néposztály fölsegítése mások elnyomásával történjék.

Mínt hogy ezt nem kívánhatja, őt kérjük, hogy szólaljon föl illetékes társainál, a



Cserevny Vince.
Szövege a 3. oldalon.

pénzügyek, a kereskedelmi és belügyek minisztereinél, a halálra zaklatott vendéglősök érdekében.

Mondja meg nekik, hogy a vendéglősökkel szemben követett eljárás ellenkezik az egyenlőség és igazságosság követelményeivel s a mikor mezőgazdaságunk és iparunk fölvirágoztatása a jelszó, nem szabad eltíporunk azt az ipart, a melynek fejlődése főfeltétele az idegen forgalom emelkedésének.

A vendéglősipar elnyomása közegészségi és közérkölciségi tekintetből is kárhözvont, mert a vendéglői élet drágulásával a nép táplálkozása lesz rosszabb s ha nem tesszük lehetővé, hogy olecsón juthasson jó borhoz és sörhöz, a testet, lelket pusztító pálinka-ivásra adja magát.

Már ez magában oly nagy súlyú, annyira nemzeti fontosságú, hogy a vendéglősök kívánalmainak negligálása valóságos bűn a haza, a néptesti és lelki épsége ellen.

Ha ezt Darányi miniszter ur megértetné miniszter-társaival, úgy nemcsak a gazdák apja, hanem az egész nemzet jövővé atyja lenne.

És talán megtenné, ha a vendéglősök összesége nyomatékosan adna kifejezést panaszainak és kívánalmainak.

Mikor mozdulunk már?

Az üzletvezetők ellen. Az „utóügyi szaklap” írja: A pénzügyminiszteriumban meg szokták jól rágni azokat a rendeleteket, a melyeket az összes pénzügyi hatóságokkal mihez tartás végett közölnek, mégis megtörtént már gyakrabban, hogy az illetékes felsőbb körök meggyőződven, hogy túllétek a célon, elég férfiasan igyekeztek azt a lehető leggyorsabban módosítani, illetve helyreigazítani.

A legutóbb 95778/1899. szám alatt az italmérési üzletvezetőkre nézve kiadott rendelet szintén ilyen, mert annak szerencsétlen fogalmazása valóságos statáriális eljárást ír elő, a melynek következtében most a pénzügyigazgatóságok nyakra-tőre vonják el az engedélyt azon italmérési engedélyektől, a kik üzletvezető mellett gyakorolják már évek óta a jogukat és felelősségre való tekintet nélkül bezárják az illetők korcsmahelyiségeit.

Nem hihetjük, hogy a pénzügyminiszterium szándékában állott volna a fentebb említett sérelmes rendelettel a már engedélyezett üzletvezetőkkel bíró engedélyeseket megfosztani a joguktól; nem tételezték fel a pénzügyminiszteriumról, annál kevésbé, mert éppen Lukács László egyike azon államférfiaknak, a ki a szerzett jogok respectálásáért maga hirdette mindig és mindaddig tiszteltesen is tartotta azokat. Már pedig ha most kimondaná azt, hogy azok az engedélyesek is, a kiknek már évek óta az üzletvezető tartása meg van engedve s a kik ennek folytán másokkal

szereződés viszonyba léptek, nagyobb kötelezettséget vállaltak, most italmérési üzletvezetőt nem tarthatnak, megfosztaná őket szerzett jogaiktól, kitenné őket több és nagyobb kártérítési pereknek, szóval nemcsak joguk, de vagyonuk elkobzását is előidézné. Az ilyen pedig Lukács László nem tette soha, hisszük, hogy most sem volt ez a szándéka: azért is erős a meggyőződésünk, hogy a tévesen kibocsájtott rendeletet haladéktalanul módosítani is fogja.

A szabályrendeletek.

Több ízben volt alkalmunk az ország egyes részeiből feljajdulást közölni az abszurd szabályrendeletek miatt, a melyekkel különben Budapest székesfőváros szokott jó példával előljárni.

Igazán, a mi iparunk valósággal bitang jószág, olyan törvényen kívül helyezett valami, a melyen szabadon rug, csip a kormány, a helyi hatóság, a policzia és a fiancézság.

Ha ázsiai állapotokban akar gyönyörködni valaki, ha a baksis-aratás zabolátlanságát akarja látni, ha a kisázsiai örmény-üldözés jelenetein akar valaki szörnyűködni, nem kell egyéb, csak figyelje meg, hogy a rendőrség és a fiancézság hada hogyan basáskodik, hogyan tipródik jogon, törvényen, ha egy-egy vendéglőst keze-ügyébe ragadhat.

Mondhatjuk, hogy verléztó dolgok történnek, a mik a jövő krónikájában szennyfoltjai lesznek korszakunknak.

Hogy mily örültség vetemedik a rendeleti düh, a hatóságok hatalmi viszketegetől származott agya-lágyultsága, arra legutóbb Veszprém városa szolgálat abderitai példát.

A vészprémi „Népakarát” írja a következőket, a miket olvasatok könnyhullató kacagással:

„Veszprém rendezett tanácsu város szabályrendelete a zárórákról”. . . .

Vagyis jobban mondva — „Szabályrendelet a pálinkamérés, korcsmák, sörházak, szállodák, kávéházak s a közönség megrendszabályozásáról és a személyes szabadság korlátozásáról, egyben az ifjúság erkölcselen életre való buzdításáról.”

Lehetne azt így is nevezni: „Szabályrendelet ötven polgár tönkretételére.”

Leghelyesebben: „Balondomba”, a mitől legeslegebb azok fognak megkerülni, — a kik azt összeeselekedték, ha majd látni fogják, hogy abba az ugynevezett fogyasztási adóközösségbe bele fog csapni a lapos ménkü.

Bizony, t. városi hatóság, az a záróra-szabályrendelet nagyon igazságtalan, nagyon is bosszantó képtelenség.

Mert például megtörténhet, hogy a jutasi állomásra éjjel 11 órakor érkezett 6 darab ökröt onnan negyed 11 órára hajtják be Veszprémbe s akkor már a vendéglők sorba be lesznek zárva, mi léssen akkor?

Az fog történni, hogy a hajcsároknak azt a tanácsot adjuk: hajtásák csak fel azt

a hat ökröt a város tanácstermébe, a hol azt a nyavalyás rendeletet hajlongó derékkal elfogadták.

Meg aztán ha 12 óra után érkeznek Veszprémbe az idegen utasok, azoknak is azt a tanácsot adjuk, hogy szállásóják csak be magukat a főispán, alispán, polgármester vagy a tanácsos urak házába — ha megtiltották a vendéglősöknek, hogy azok őket befogadják.

Vagy pedig azok az idegenek, a kik különböző okoknál fogva kénytelenek a városba jönni 12 óra után, — ne jöjjenek ide a pénzüket elkölteni, a forgalmat emelni, a kereskedelmet s ipart támogatni? Menjenek a pokolba? Menjenek Székesfejervárra, Pápara, Győrbe? Bennüktől pedig emészsen fel már egészen a koldusnyomorúság?

Ugyan, t. záróra-szabályrendeletgyártó urak! Mi lesz majd a legközelebbi országgyűlési képviselőválasztásnak az idején?

Akkor a kormányparti jelölt ur biztosan elhassal, ha majd nem lehet eszem-izomot rendezgetni heteken keresztül!

Vagy talán erre az időre felfüggesztik a zárórszabályrendeletet?

Igen ám! De akkor a vendéglősöknek nem kell majd a felfüggesztés. Vagy ha kell, hát vendéglőiket csak az ellenzéki választók kajják meg, a kormánypartiak pedig mehetnek oda, a hol a part szakad, mehetnek majd a kormányparti nagyságos és tekintetes urak szalónjaiba dáridozni és — illatozni.

Lehetne még ezen rendelet ellen érvelni akár meddig. De minek tegyük ezt?

Hadd beszéljen helyettünk az a mozgalom, melyet összes vendéglőseink indítottak a záróra ellen.

Ez ügyben e héten, kedden délután, vendéglőseink értekezletre gyűltek össze a Pontisek Armin-féle nyári helyiségben. Az értekezlet abban állapodott meg, hogy a városi tanácshoz, illetve az illetékes fórumhoz kérvényt adnak be, melyben sérelmeiket felsorolják s kérní fogják a záróra-szabályrendelet félretételét arra az időre, a midőn arra szükség leend, miután arra ez időszert sem a vendéglősöknek, sem a közönségnek szüksége nincs. Vagyis vétecsék az elő akkor, ha esetleg zavargás, tüntetés, lázadás ütne ki. Ily esetben van értelme a zárórának.

Vegyük csak példának a fiatalsgót. Vasárnap elmegy a korcsmába vacsorája után, a honnan tíz órakor elküldik, mert záróra van. Elmegy onnan tovább, de nem megy haza, mert még van pénze. Elmegy oda, a hol nincs záróra, a hol italt kap: erkölcselen helyekre s a hol aztán bő alkalma van a roz, ledér életre, s még segitenek is neki ehhez ottan.

Ha ilyenmü erkölcsnemesítést czéloz az a záróra-rendelet, akkor nem kérünk belőle!

Aztán ez a rendelet sérti még a személyes szabadságot is.

Pedig vannak törvényeink, melyek a személyes szabadság védelmére alkottattak. Talán csak nem ezt a törvényt akarja fumiálni az a szabályrendelet?

Szó, ami szó, az a szabályrendelet sérelmes s a mire különben sincs szüksége sem a közönségnek, sem vendéglőseinknek.

Kérjük az intéző köröket, hallgassák meg vendéglőseink panaszos kérelmét és hacsak lehetséges — mert lehetséges — teljesítsék azt, a kormány korlátain belül, hiszen a törvény e részben teljesen szabadkezet hagy a városi tanácsnak!

És ne télessék tönkre ötven olyan városi polgár, kik közel 400,000 koronát fizetnek közterhek alakjában a városi székbe!

Az Auer-ügy.

Ismeretes olvasóink előtt az a mozgalom, melyre az Auer-égők részvénytársaságának erőszakoskodása adott okot.

Ugyanis olyan izzó testeket, mint az Auer-félék, másutt is gyártanak, különösen Németországban. A két gyármány között csak az különbség, hogy a míg Auerék 70 krajczárért adnak egy égő-harisnyát, addig a Németországiak 7 krajczárért is kaphatók; mert hiszen a gyárnak alig kerül 2 krajczárba egy-egy harisnya.

Hogy ily módon az Auer-társaság mily óriási haszonra tett szert, mutatja az, hogy 100 frtos részvény után 2600 frtot fizetett.

És ez a sok millióra rugó nyereség mind Magyarországról került ki s a bennünket kizsákmányoló Ausztriába vándorolt, mert hát az Auer-társaság osztrák.

Mi természetesebb, minthogy a magyar iparosok és kereskedők, a mint megtudták, hogy izzó harisnyát 7—12 krajczárért is kaphatnak, ilyeneket hoztattak külföldről.

A mint ezt az Auer-társaság megsziematolta, a szabadalmi jog megconkitásáért beperelte azokat az iparosokat és kereskedőket, a kik nem Auer-égőket használtak.

A per ezonban balul ütött ki Auerékre, mert mind a három bírói forum elutasította őket keresetükkel.

Az Auer-égők elleni mozgalomban a napokban Szegeden ismét ítéletre került a dolog s a bíróság elutasította a Gázizzófénytársaságot panaszával. Minthogy az aradi feljelentés dolgában mind a három forum ily értelemben ítél, felmentve a szabadalmibitorlással vádolt czéget a vád alól, azzal a megokolással, hogy nem tartozott előre tudni, hogy az általa használt izzótestek utanzatai az Auer szabadalomnak, nyilvánvaló, hogy bíróságaink minden egyes esetben erre az álláspontra fognak helyezkedni.

Az utolsó bepanaszolt Orosz Arpád, Szeged egyik kereskedelmi férfi volt, a ki meglátogatta szerkesztőségünket is.

Itt behatáon megismertette az ügyet, majd szerkesztőnkkel fölkereste dr. Héder Lajos fővárosi ügyvédet, országos tekintélyt szabadalmi ügyekben, Wagner szerkesztő kollégánkat s több előkelő vendéglóst a végből, hogy országos mozgalom indíttassék az olcsó égők általános használatára, mi által a vendéglősök kiadásaiuknál tekintélyes hasznot érhetnek el.

Orosz ur a napokban ismét fölkeresi szerkesztőségünket, hogy intézkedések tetessenek a budapesti vendéglősök ebben az ügyben tartandó értekezletének összehívására.

Addig is, míg erről a szaktársakat megfelelő módon értesíthetjük, jónak látjuk Orosz Arpád urnak a *szegedi* lapokban megjelent cikkelyeit tájékoztatásul közölni:

Figyelmeztetés.

Alulírott, mint az Auer-gázizzófénytársaság részéről szabadalmibitorlással vádolt, ezenem figyelmeztetem mindazokat, akik idegen izzótesteket használtak és ez időszert is használják azokat, és ezért dr. Szivesi László ügyvéd ur által az Auer gázizzófénytársaság nevében jókarutalag szóló, a használatban levő idegen izzótestek 24 óra alatt való eltávolítására ajánlott felszólító leveleket kaptak: figyelmeztetem arra, hogy utánjárásom és tapasztalataim által azon meggyőződésre jutottam, hogy ez megint egy újabb alapelkülű ijesztgetés mindazoknak, akik könnyen megijednek, vagyis hogy a közönséget elriasztssák az olcsóbb külföldi izzótestek további használatától. Ezen jókarutaru ijesztgetést, úgy hiszem, senki sem vette komolyan és égetni fogják mindaddig, míg az Auer gázizzófénytársaság meg nem győzi a közönséget arról, hogy nekik tényleg mily törvényes alapon van kizárólagos joguk arra, hogy csakis az ő mérgegrága gyármányukat szabad használni.

Különbén rövid idő múlva azon helyzetben lesznek, hogy a legilletékesebb helyről adatokkal fogok rendelkezni arra nézve, hogy miben áll a fentvezetett társaság kizárólagos szabadalma; és mi a szabadalmibitorlás és ha ilyesmi fenforog, kikre vonatkozik az. Addig is szives türelmetlenni kéri:

Orosz Arpád

szabadalmibitorlással vádolt.

Megjegyezzük, hogy a mozgalomhoz való csatlakozásra már alkalmunk volt felhívni Budapest vendéglőseit oly tekintélyes férfiak felszólítására, mint Nagy Gábor, a kolozsvári szállodás és Kuszko István, a „Történelmi Lapok” szerkesztője.

Most, hogy Orosz ur nagy buzgósággal jön el közeink, hogy az ügyben kimerítőn tájékozathasson, reméljük, hogy az értekezlet mielőbb meg lesz tartható.

Előre is kérjük a vendéglősök érdeklődését!

A kiállítás vendéglői.

Paris, 1900. június 1.

A jelenlegi világkiállítás az elmúlt évszázad haladását mutatja be. Ami a „Gastronomia” vagyis iparunkat illeti — mint mondogyk kiállításán — ugyiszinte itt is, nagyszámban s minden módon van képviselve.

A francziák mindennem vendéglői szalmáhatatlan mennyiségben a Bar-tól kezdve a lozinnalig terjedő a külfölddel sőt még a „Vienx Paris” területén az elmúlt évszázadok híres „Vanerma”-it, a személyzet korabeli öltözékeiben mutatja be.

Az idegenek útján vagyis Rue Etrangers, első sorban az olaszok borkóstolójá, mellette a tö-

rökök, ahol csak édeségeket kínálunk; evel határos Amerika, az egyedül álló híres Americain barja. Az osztrákok Dróher-főle szőcsarnoka s több Vienn Restaurant által van képviselve. Folytatólag a Bosnyák csarnok tamburás zenekarával evel határos a Magyar család. Hogy mily otthoniasan őrzi az ember magát, mi lón egy tulipános, gerendás helyiségben — ahol Fehér Pöldi cigány zenekarával a Magyar dalokszorn legszebb nótáit hozza — ezt csak mi tudjuk; csak akkor jut eszünkbe, hogy mily messze vagyunk hazánktól, midőn rázendítik, hogy: „Aljdön vagy verjen sors keze, itt élned és meghalnod kell”.

Az angolok nem tartották érdemesnek, hogy egy pavilon alatt — ök pinze helyiségnek nevezik ezt a helyet — legyen egy étterem, ez „Schocking”, hanem ehelyett Steator, London első vendéglőse építtetett a Szajna partján egy három emeletes Dining Room-ot, a melyből a legszebb kilátás nyílik a látogatóra nézve. Az idegenre nézve kiváltképpen feltűnik a németek vendéglője, a mely tul tesz az összes vendéglőkön. A Berlini Pallas Hotel rendezte be s szinte csudalatos pompát fejtett ki. Svéd-, Norvég-, Spanyol stb. államok, szokásalkhoz híven rendeztek be szép mulató helyiségeket.

Az idegen világrészek közül fellemlésre méltó Japán. Éttermök s tea-házuk igen csinos. Kár, hogy ez utóbbi egy kissé eldugott helyen van. Remek berendezése igen kellemes meglepetés a látogatóra nézve. E helyiség láttára eszünkbe jut „Gesák” operett egyik végjelente. Csinos kis mi-mozák teljesíti itt a tea felhordását, eredeti selyem öltözékben. A francia társadalom itt ad találkát egymásnak. Jelenleg Párisban divatba kezd jönni a „five o'clock”, a mely a jóurokat helyettesíti.

Mint örvendetes hírt megemlítem, hogy az Országos Iparegyesület nagy „arany érme” nyvs. Glüké Frigyes urnak szavaztatott meg. Díesség ez a magyar iparra nézve, nemkülönbön minden kézzelrekekre. Kik hálával tartozunk neki, mint székis-kolósák megteremtőjének, az Országos Nyugdíj-alap létesítőjének s végül mint főnöknek is szívből gratulálunk.

Cdúvölet kartársaimnak!

Almsteuer István.

Cservény Vincze.

— Képinköz. —

Az elhelyezők ritkán népszerűt embe-rek, sok rosszat rebesget róluk a „bála”.

A legkevesebbet tud a legérdemesebb helyszerzőről. Cservény Vinczéről, aki esőndben, barati körében működésének 30 éves jubileumát ünnepli.

Fényesebben talán sokkal több jubiliás ünnepel, de boldogabban egy sem, mert hát ismerőseinek tisztelete környezi s a legnagyobb áldásnak osztályosa lett mostanában. Most, hogy 74. életévét járja, felesége virgoncz fiucsalkát ajándékozta meg, hogy legyen, a ki a Cservény-nevet megövíja a kivesztéstől, mert fájdalom, Cservény első fiának, az érdemes sífoki vendéglősnek majd sincs gyermeke.

Kivánjuk, hogy Cservény bátyánk ör-vendezhessen újszülött fiucsakája felnövekedésének s annak a tiszteletnek, a melylyel őt jó ismerősei környezik.

A bor és szeszés italok vegyvizsgálati díja. A földmívelésügyi miniszter 1900. évi 6888. sz. rendeletével az országos magyar kémiai intézet és központi vegyikísérleti állomás, valamint a debreczeni, kassai, keszthelyi, magyaróvári, kolozsvári és pozsonyi m. kir. vegyikísérleti állomások díjgyezékének, a bor, konyak és más szeszés italok, valamint a must és sör vizsgálatára vonatkozó tételtel február 1-től kezdve hatályon kívül helyezte és ezen vizsgálatokra a következő új díjakat állapította meg: a) Egy borminta teljes vizsgálatáért (alkohol, ésszessav, vonatanyag, hamu, glicerin, borkő, ozukor, meghatározása, ásvány-méreg, szalicilsav, saccharin, kénössav, saltróm-sav és idegen festő anyagok kimutatása s esetleg még szükséges más irányú vizsgálat) 16 (tizenhat) kor. — b) A borkan egészszegügyi szempontból szükséges vizsgálatáért (kénössav, saccharin, festő anyagok, fémi méreg, stb. 6 (hat) kor. — c) A borkan vizsgálatáért alkohol, ésszessav, vonatanyag és

hamutartalomra 6 (hat) kor. — *d*) A bor egyes alkatrészeinek minőség meghatározásáért 2 (két) kor. — *e*) A bor egyes alkatrészeinek mennyiség meghatározásáért 4 (négy) kor. — *d*) és *e*) pontok szerint vőzött összes vizsgálat díja ugyanazon bormintára nézve a 16 (tizenhat) koronát meg nem haladhatja. II. Mustban a cukor meghatározás most mérővel 2 (két) kor., direkt meghatározásra 4 (négy) kor., sav meghatározás 2 (két) kor., ferőtörmények kimutatása egyenként 2 (két) kor. III. A konyak és más szeszes italok, valamint a sör vizsgálatára nézve általában a borvizsgálatokra megállapított díjak érvényesek.

KÜLÖNFÉLÉK.

— **Letört bimbó.** *Kossuth* Istvánt, a mézsáros-ipartestületnek a vendéglősöktől is tisztelt férfit és kedves nejét sulyos csapás érte. Kis fiacskájuk, *Ferencz*, *Elemér*, *kinos betegség után elhunyt.* A kis halott temetése az ev. egyház szertartása szerint június 27-én volt a melyen sujtott szülők tisztelőinek részvételével. Találjanak vigaszt élő, szép gyermekeik fejlődésében és boldogságában!

— **Elhalt tanár.** A budapesti ev. 1. f. főgymasiumot sulyos vesztés érte. Egyik kiváló tehetségű tanára, dr. *Boopp* Kornél hunyt el fiatalon. E hó 27-én kísértek örök nyugalomra. A megboldogult az irodalom terén működött, lapunknak is munkatársa volt, melybe több szépirodalmi és ismeretterjesztő cikkeket írt. Béke hamvaira!

— **Új vendéglő.** *Marczinka* József, a „Kis pipa” vendéglő régi pinczére a József-utca 27. sz. alatt díszesen berendezett új vendéglőt nyitott. Kerthelyiségében két fedett tekepélyá alá a közönség rendelkezésére. Sok szerencsét!

— **A főváros új gőcpontja.** Az újonnan szabályozott belvárosnak kétségkívül a legszebb és legelőkeltebb csomópontja lesz az a tér, a melyen a királyi most épülő palotája és Clotild főherczegnő két háza áll. Hogy a közönségnek a tér, melynek valószínűleg „király-tér” lesz a neve, méltó találkozó helye legyen, létesült az egyik Clotild palotájának a „Belvárosi kávéház”, melyet a főherczegnő rendkívül pompával rendeztetett be a Bernstein czég által. A berendezéshez az új angol stílusú asztalokat és székeket *Kohn* Jakob és *József* hajlított butorgyára szállította. A Clubszerű kávéház a főváros egyik büszkesége s már is igen látogatott, mert *Steuer* Sándor a bírője és *Hoch* Lajos a főpinczére, a kik régi jó hírnevűkhöz a fővárosi közönség rokonszenvét is régen megszerezték.

— **A pálinkáspoharak és sörspalaczkok hitelesítése.** Már közöltük s most újból figyelmeztetjük a vendéglősöket, hogy július 1-től a pálinkás poharak is csak hitelesítetten használhatók. Arra is figyelmeztetjük őket, hogy 1901. évi július 1-től a vendéglősökben és egyéb nyilvános helyeken a sörspalaczkok is csak hitelesítetten lesznek használandók. Tekintettel, hogy e rendelkezés elejtésére, avagy éleltelepésének elhalasztására, nemkülönböző módosításra több előterjesztés tétetett, a kereskedelmiügyi miniszter ezekre vonatkozó határozatának meghozatala előtt a kérdés beható tárgyalásra véget a szakköröket ez évi október hónap 1-ére értekezletre hívta meg.

— **Mézhamisítás.** Németországban meglehetősen virágzik a mézesszeneczia gyártása. A mézhamisítást megkönyvítii az a körülmény, hogy mézszamattal ellátott cukorszirupot igen olcsón tudják eladni s hogy a megcsalt közönség nem is bánja, ha rászédik, csak ne kelljen sokat fizetni.

— **A nyúlós bor javítása.** Kierjedt borok megnyúlósodását a következőképen gyógyítjuk: hektoliterenkint 20—30 gramm csersavát keverünk bele s a levegő teljes érintkezése mellett kénezett hordóba átfektjük. Hogy a nyúlós borban a bajt okozó nyálkafonalakat szétjéjük s másrészt, hogy a levegő minéi jobban érintkezésbe jöhessen a borral, czélszerű a csap alá egy kis nyírfaesprűt tenni. Ezután a bort meglatinalni meg is derítjük, hektoliterenkint 8—10 gramm gelatint adva hozzá. Ha a borban még ki nem erjedt cukor van, ugy akkor a nyálkát 100—200 gramm spauryol földdel való derítés által leválasztjuk s a borhoz friss seprőt adunk, hogy a cukor kiejedjen. Átfektéskor a hordót gyengén megkenezünk.

— **Vasuti vendéglő bérbeadása.** A magyar királyi államasutak debreczeni üzletvezetője a magyar királyi államasutak Debreczen állomásán levő vasuti vendéglőnek 1901. évi márczius 11-jétől 1904. évi április hó 30-áig tartó bérletére zárt ajánlati tárgyalást hirdet. Határidő 1900. augusztus 1. déli 12 óra. Bánatpénz 600 korona.

— **A szőlők állása.** A szőlők a fagykárt anynyiban kiheverték, hogy szép hajást mutatnak, de mindenütt jóval kevesebb termést ígérnek; a hol a fagy kevésbé kárt okozott, — vagy egyáltalában nem is okozott, — ott a terméskilátások többnyire közepesek és jók. A fűrtök szép nagyok és részben már virágoznak is. Zöldojtas, permerezés és szőlőkapálás ország-szerte folyamatban van, jó eredménynyel.

— **Mi van a tejben?** Nagyon érdekesen fejtegeti *Sierban* János orsz. tejgazdasági felügyelő, azokat a mizériákat, a melyek Budapestnek tejfel való ellátása dolgában észlelhetők. A fővárosban uponkint mintegy 230 ezer liter tejet fogyasztanak s mégis a mienkhez hasonló állapotokat ma már csak a keleti államokban találunk. A nyugati államok városaiiban forgalomba hozott tej legnagyobb része szűrt és részben pasztörizált állapotban kerül forgalomba. Budapestén a vasuti állomásokuk megérkező tejet minden további megvizsgálás és kezelés nélkül adják át a tejkereskedőnek a ki a tejet az *istállópiszokkal együtt* becsojtja áruba, még pedig indokolatlanul magas áron. A tejgazdasági felügyelő az egyik budapesti tejtelepen kiszámította pontos kísérletek alapján, hogy a sűrű selyemszint megszűrt tejből felmaradt *tisztátalan anyagokból* a fővárosi közönség naponkint mintegy 120 kilogrammot fogyaszt el a tejfel együtt. Budapestén a tejárak elég magasak lévén, a fogyasztó közönség teljes joggal megkövetelhetné, hogy mintaszertien kezelte tejjel lássák el. Nálunk drágább a tej, mint például Drezdában, Berlinben és Kopenhágában. Pedig az itt említett városokban mintaszertien kezelik a tejet és a hamisítás ki van zárva.

— **Tilos a korezmázás.** A mezőkövélsházi fészolgabiró ugyancsak nagy erővelhél ügyel fel a nyári gazdasági munkával foglalatokódó fiatalságra. Rendeletet bocsozott ki, melyben megtiltja a fiataloknak, hogy a gazdasági munkalátok tartama alatt még ünnepekben is, esti 9 órán túl a korezmában tartózkodják, mivel az éjjeli dorbézolás képtelenné teszi őket a serény munkára. A nyári munkalátok alatt, Szent-István nap kivételével, tánczvigalom Mező-Kovácsaházán nem lesz, mert arra az engedelmet a fészolgabiró nem fogja megadni, a „kalákákat” pedig teljesen beszűntette az erőves fészolgabiró. Szerintünk legokosabb volna, ha a fészolgabiró ú felakasztatná

az ottani vendéglősöket, a vendéglöket pedig porrá égettetné.

— **Nemzetközi kiállítás Berlinben.** Berlinből jelentik, hogy a mértékadó körök azzal a tervvel foglalkoznak, hogy 1907-ben, Berlinben nemzetközi kiállítást rendeznek. A nagyobb német városok polgármesterei már házzájártak a tervhez.

— **Hogyan élhetünk sokáig?** Dr. *Pearson* chikágói orvos, a ki friss erőben, jó egészségben tiporja életének 80-ik esztendőjét, határozatosan kijelentette, hogy ő 100 esztendőig él folytonos egészségben és jó erőben. Eltelve, a melynek a betartásából másoknak is 100 esztendő kort ígér, a következők: A legtöbb ember a főgával ássa meg a sűrjút. Csak semmiféle torta vagy édes kalács, s akkor nincs se betegség, se fájdalom. Ne hajszoltsd magadat sohasem a félelembe, ne igazgald fel soha magadat, a bosszuság minden pillanata az élet egy morzsájának elvesztését jelenti, ha meghülsz, végy be kinint és egyél egy hagymát. A pénzdet osszad szét, az örömet szerez és meghosszabbítja az életet. Se kávét, se teát ne igyál, mert az rongálja a szívet. A főzelek és a gyümölcs az embert fiatalságának a megőrzéséhez segíti, többet ér, mint minden „ifjúsági forrás” és orvosi szer. Megjegyezzük, hogy a doktor, híven életelvéhez, 14 milliónyi vagyonát jötekonnyan szétosztotta. Sok ilyen Mathuzsalemet a világnak.

— **A bártfai gyógyfürdő r. t.** 1899. évi mérlegét is vesztéséggel zárta, ugy, hogy a tavalyról áthozott 20,626 fiztvi vesztéséggel együtt (az 1897. évi 14,955 ftt vesztéséggel leíródt) most már 39,106 ftt a mérlegszerű vesztéséggel. Említésre méltó, hogy a fürdő bevétele 29,210 frtról 33,645 frtra emelkedett. A fürdő bevételeinek emelkedése azt az örömdetes reményt kelti bennünk, hogy e népfürdő mielőbb hasznalón zárja mérlegeit.

— **Az új olasz bortörvény.** F. évi márczius hó 27-én lépett életbe az új olasz bortörvény, mely szigoruan tiltja a bor hamisítását valamint az ilyen mesterséges borok árusítását.

— **Hasznos tudnivalók.** Gyomorégés vagy felbőfőgségnél igen jó hatással bír az ugynevezett czukrozott kalmazs-gyűker, melyet 10 fillérért minden fűszerkereskedésben lehet kapni. — Ezüst kanalakból a tojásfoltokat kivethetjük, ha kormot porrá törve megszűjtjük, s azzal dörzsöljük le. — A fűst által bepizskolódtat aranyozásokat gabonapálinkával mossuk le. — Olajfeményt megtisztítottunk tejbe mártott szivacscaal, egy lenolaját napon 10 napig melegtünk és vattát belé mártva dörzsöljük a festményt. — Csillárok tisztítása. Tört és szíttalt krétoporba puha taplót mártunk s azzal dörzsöljük. Utána száraz flannelle töröljük le. — A hangyáktól megtámadott helyekre friss turbulya leveleket szórunk, vagy szétmorrzolt élesztőt hintünk, melytől elpusztulnak a hangyák.

— **Kutya-pecsenye.** A minap közöltünk statisztikai adatokat Páris husfogyasztásáról, a melyekből kitűnik, hogy ott kutyákat is vágának. Páris ebben a tekintetben nincs egyedül, mert 535 kutyát vágáltak múlt évben Szászországban és így 61-gyel többet, mint az előző évben. Trichinákra 373 kutyát vizsgáltak, 5-öt elkoboztak, a többit megették. Jó étvágyat hozzá.

— **Kőbányai sör Bulgáriában.** Szófia, egyáltalában Bulgária sörkereslete majdnem kizárólag a magyar, még pedig *kőbányai sör* felé irányul. A magyar sör fogyasztása a belföldi sör mellett a legnagyobb. Bajor sört nem keresnek, talán azért, mert beszerzését, nem is tekintve a meleg

időjárás beálltával bekövetkező szállítási nehézségeket, költségesnek tartják.

— **Nem lesz drágább a zóna.** A zónatörvény reformja lekerült a napirendről; életbeléptetését a kereskedelmi miniszter elhalasztotta bizonytalan időre. Eredetileg július 1-én akarta életbeléptetni, aztán a hírről fel, hogy augusztus 1-én, de most már ez a határnap sem tartható be, mert az új tarifa a 18., 19. és 20. zónában felemeli a díjtételt, a díjtétel emelését pedig hat héttel előbb közzé kell tenni, a mi eddig nem történt meg. Az elhalasztás oka az, hogy a miniszter attól tart, hogy a kis- és középtávolságokban leszállítandó tarifa az államvasut bevételeit nagyon is megintatja, mert a mérsékelt mintegy 6 millió koronával csökkentené a személyszállítás jövedelmezőségét s ezt a veszteséget csak nagyon mérsékeltlen pótolná a 18—20. zóna tarifájának emelése.

— **Kereskedők a vendéglösök ellen.** A korlátlan italmérsési engedélyeknek szaporítása végett mozgalmat indított a nagyvárosi és biharmegyei kiskereskedők "ársulata" és az ottani pénzügyigazgatóságokhoz benyújtott kérvényben a létszámuk 32—35 újabb engedélyvel való szaporítását kérte. E kérelmet a polgármester és a főkapitány támogatták; a pénzügyigazgatóság pedig kedvezményes véleményével felterjesztette a pénzügyminiszterhez, a ki azonban a létszám szaporításához hozzá nem járult, mert a törvény szerint a korlátlan kimérések számának emelése iránt csak a közigazgatási hatóságoknak, tehát Nagyváradon a polgármestereknek van kezdeményezési joga, a ki meg is tette már előterjesztését s így remélhetőleg most már a pénzügyminiszterium is hozzájárul majd az italmérsési engedélyek szaporításához, de, hogy éppen harminckettőt engedélyez-e, az még nagyon bizonytalan. Szégyen lenne, ha most, a mikor egymástól is alig élhetnek a vendéglösök, a pénzügyminiszter engedné a kereszmárosokká aványszerzőni akaró szatócsoknak.

— **Rumán szeszpar.** A rumán szeszgyárak április havi termeléséről közzétett kimutatás 42 szeszgyárat sorol fel, melyek közt első helyen áll a bragadiri 300,400 liter termeléssel. A 42 gyár közül csak három gyár exportált és pedig a ringhletli-i 47,797 litert, a bragadiri 40,068 litert és a cornesti-i 30,836 litert.

— **Sör rizsből.** Az „Adóügyi Szaklap” írja: Felfoghatatlan előttünk, hogy miért ragaszkodnak sörgyárosaink oly csökkönnyösen az árpamalatának kizárólagos feldolgozásához akkor, a mikor tudvalevő dolog, hogy például az árpamalatának egyötödülésében *rizsisszel* való helyettesítése kitűnő sör előállítására vezet. Az így előállított sör szép világos színu, könnyű, kellemes ízű, jól habzik és a mi a fő: a szén-savat állandóan magában tartja, minélfogva messzire is szállítható. Érdekes volna, ha a sörgyártásnak ezzel a módjával hazai sörgyáraink is kísérletet tennének; mert ha a porrá tört rizskásának egyötödülésben való alkalmazásával nálunk is sikerülne a fent jelzett előnyös tulajdonságokkal bíró sört előállítani, a mi pedig kétségtelen: ez bizonyára nemcsak a belföldi fogyasztásban, de különösen a keletre való kivitelben is hamarosan versenyképessé és jól értékesíthető fogyasztási cikké válnék.

— **Ezekt eszencia.** Mint a söt, a borsot, a czukrot és egyéb fitzereket, úgy az ezeket is ott találjuk minden konyhában. De mily különböző az ezekt minősége. Van ott sörcezet, ezetszesz, borezekt, stb. Ezen ezektájak mind erjedés utján készülnek s nem is gyakran tisztítanak, és ha az egészségnek nem is ártanak, de semmi

estére sem étvágygerjesztők. A tudományunk végre sikerült tisztá a és oleó ezekt előállításit, mely jószágát és tartósságát illetőleg a legkényesebb kívánalmaknak is megfelel. Az „Union” részvényársaságunk már sikerült is ezen „Vinaçet” nevezetű ezekt-eszenciával a konyhák elismerését kiérdemelni, mert ennek előnye a gazdaszozonyok által már rég felismertették. A „Vinaçet” ezetszeszencia csinos üvegekben jön a kereskedésbe, üvege 1 korona. Egy üveg „Vinaçet” elegendő 5—10 liter ezekt előállításához, tehát oleósb ezekt nem létezik. Bárki könnyen elkészítheti.

— **Visszatérés a régi mesterségekhez.** Régi kereszmárosról szól az ének, a ki dűsgazdaggá, majd pedig megint szegényenyé lett. Az „Esti Ujság” írja egy a fővárosban, söt országszerte is jól ismert házaspárról: Még nem is olyan régen több milliónyi vagyonuk volt, de tönkrementek. Nem álltak be proletárnak, a mint szokás, hanem erős szívvel és kézzel új munkás életet kezdtek. *Holtzspach* Andrásról, a nagyhírű vállalkozóról és feleségéről van szó, a kik nem keseregnek rengeteg vagyonuk romjain, hanem a szép Hűvösölgyben, a hol palotájuk állott, *kozmást nyitottak.* Maguk szolgálják ki vendégeiket, *Holtzspach* maga viszi szét az asztalhoz a hűsítő spriczerzt s a feleség főzi az izletes paprikát és minden egyébét éltel a konyhában. Mondják, hogy *Holtzspach* András vagy harmincz évvel ezelőtt így kezdte pályáját. Kis kozsmába volt, valohat a vasut közelében. Vasutasok, vasutépítő munkásoknak adott enni-innát s lassankint maga vállalkozott egy-egy bódé, barakk építésére. Így lett aztán nagy építő-vállalkozó, gazdag ember, milliomos, nagy urak barátja. Most megbukott a czég s ezek az emberek levonják szerencsétlen spekulációjuk és hibás gazdálkodásuk koncekvenciáit, nyugodtan és tudatosan s aztán képesek arra, hogy mindent elülről kezdjenek. *Weissenbacher* Endre, *Holtzspach* veje kimegy Amerikába s ott beáll egy építő-vállalkozóhoz segédnek, maga az öreg *Holtzspach* pedig feleségétől újra kezdi a *kozmást, mint harmincz évvel ezelőtt.* Mily egészséges ösztön, mily rugókonysága és energiája a lélcnek szükséges az ilyesmihéz, különösen Magyarországon, a hol a nagy ur, ha megbukik, gyűlölködéssel, panaszszal és siránkozással tölti be az országot s az államtól követeli, hogy eltartsa közöltségen, valamely hivatalos színekurában. Ez a *Holtzspach* és ez a *Holtzspach* mindig munkás emberek voltak, milliók között sem lustálkodtak, hanem dolgoztak, s kikopva a milliókból, most nem röstellik a munkát, mert a munka soha sem szégyen. A *Holtzspach*-pár viselkedése olyan tiszteletre méltó, hogy minden jóra való ember meghajlik előttük. Főlemel a poharat s hosszú egészségükre üríti, nem a szalonjukban többé, hanem a — saját kozsmájukban. Ez most némileg hasznosabb rájuk nézve. — Ezt tette a múlt szombaton a VI—VII. kerületi kórnek vagy kétszáz tagja, csupa régi jó barátja, ismerőse *Holtzspach*knak abból az időből, a mikor még nem omlott össze a nagy gazdaszázok. Kirándultak a hűvösölgyi kozsmába s *Radozsa* János képviselő vidám poharazás közben felkösztötte a vendéglöst, valamennyiük jó barátját, *Holtzspach* Andrást és a feleségét. Ilyen tapintatos módon koszoruzták meg a becsültes munkát.

— **Kereskedők sörkartellje.** A fűszerkereskedők egyesülete elhatározta, hogy a sörárúsítás tekintetében szerződéses viszonykötésre hívja fel az összes kereskedőket és itárusokat. E szerint palackkonként vidéki sört 28 fillérért, 10 palackkon felül 24 fillérért lehet árusítani. A nagyke-

reskedők képviselői pedig köteleztetnek, hogy magánfogyasztóknak egyáltalában nem árusítanak és olyan, ki azt megszegné, 1000 korona bírságot fizet a társulat pénztára javára. Egyben kötelezik magukat arra is, hogy olyan kereskedő és itárusnak, ki a kartell-áron alul szolgáltatna ki a sört, további rendelkezéseit el nem fogadják.

— **Nincs többé monori kenyér!** Megint felszámol egy magyar ipartelep. A monori kenyérgyárnak nevezetes szerepe volt a főváros közéletelésében s mégis liquidálnia kell a rossz pénzügyi viszonyok miatt.

— **Keserő „szomorodni”.** A hatóság szigorúan végezvén köteleességét, ismét egy borhamisító nyomára akadt, a kit el is ert a méltó büntetés. *Deutsch* Jeremiásné szül. *Vepes* Giza mesterséges bork forgalomba hozatala és természetes borknak olasz borral összehazasítva „szomorodni” elnevezés alatt forgalomba hozatala által elkövetett kihágás miatt 100 korona pénzbüntetésre, az eladott bor ára fejében 12 korona 10 fillér, a hamisan jelzett bor ára fejében 276 korona, illetve 48 korona a városi szegényalap javára és vegyvizsgálati költség fejében 136 korona megfizetésére ítéltetett. A hatóság végül az ítéletnek vádolt köztársaság hírlapi közzétételét is elrendelte.

— **Bodega-ügy.** *Mauthner* Adolf, a Fűszerkereskedők Egyesülete elnöke *Hege-dis* miniszternél járt, hogy figyelemtesse a *bodegák visszaéléseire.* Hegedűs miniszter szívesen fogadta és megígérte ezen régóta huzados ügy mielőbbi elintézését. A *bodegák* legtöbbet ártanak a vendéglösöknek, de panaszaitak hiába hangoztattuk, *Gundel* János urnak nem melltóztatott a miniszterhez elfáradni.

— **Te mondd!** A lugosi rendőrség Schatteles Mihály borkgyereskedő czég-nél nagymennyiségű hamis bort fedezett fel s a pinçetét zár alá helyezte. Az ezt részletei a következők: Schatteles Mihály czégtől egy lugosi lakos nagyobb mennyiségű bort vásárolt, de azt mielőtt átvette volna, — minthogy maga is borótó ember — vegyileg megvizsgálta és a bort hamisnak találta. Magához hivatta Schatteles Viktort, a czég egyik tagját és furfanggal élve, azt adta neki elő, hogy ő valami hort vett és hamisnak találta. Kéri tehát, hogy vizsgálja meg ő is, tudniillik Schatteles, a bort. Schatteles így tudtan kívül a saját borát vizsgálta meg és maga is azt mondta, hogy a bor a leggyatrább hamisítvány. Ez az ember aztán elment egyenesen a főkapitányhoz és feljelentette az esetet. A főkapitány magával vitt néhány borszakértőt és elment Schatteles pinçezébe, hol nagymennyiségű hamis bort találta. A rendőrfőkapitány minden egyes bordóbbal mintát vett magához és azt a jelentéssel együtt felküldte Budapestre az országos borvizsgáló bizottsághoz, a pinçetét pedig zár alá helyezte.

— **S1 forintért 7 napig Párisban.** Az iparoskór egészen kivételes kedvezményeket eszközölt ki a párisi világkiállítás megtekintésére kisebb csoportokban utazó iparosok, kereskedők és ezek alkalmazottai részére. A III. osztályban való oia és visszautazás, hét napi elszállásolás reggelivel, koci s pályaudvartól a szállodáig, több napi szakszerű kalauzálással együtt, csak S1 forintba kerül. Gyorsvonaton II. osztály harmincz napig érvényes körutazási jegy-füzettel, szinten két napi kényelmes elszállásolás, kalauzálás stb. 130 forint. Jelentkezni lehet az iparoskór elnökségénél Kerepesi-ut 30. szám.

Pinczére Érdeke

Mindnyájan egyért!

„Pinczerek Lapja“

Egy mindnyájunkért!

Magyar Országos pinczér-egyesület.

Toth Endre alapszabály-tervezete

Néhány hónapja annak, hogy az alakulóban levő „Magyar Országos Pinczér-egyesület“ budapesti előkészítő-bizottsága abban a megítélésben részesítette lapunkat, hogy közlőnyél ezt vála ztotta.

Néhány hónapja, hogy e fölkerés folytán „Pinczerek Érdeke“ czimvel külön rovatot nyitottunk a pinczerek országos mozgalmának s általában a pinczérsg ügyeinek.

Fájdalom, néhány hónap alatt vajmi ritkán adhattunk hírt a mozgalmról; mert a budapesti bizottság működése szünetelt, minthogy még mindig nem jelent meg a Toth Endrétől készített s a szegedi, 1899-ben tartott országos pinczérgyűléstől a megalakulás alapjául elfogadott alapszabály-tervezet.

Végére örömmel jelenthetjük, hogy az alapszabály-tervezet megjelent a M. O. P. E. előkészítését vezető bizottság kiadásában.

Élkezett tehát a cselekvés, a serény munkálkodás órája.

Pinczerek, itt a székesfővárosban és a vidéken, tanulmányozzátok figyelemmel az alapszabály-tervezetet, hiszen a ti sorsotok, jobb jövőtök függ attól, hogy az országos egyesület mielőbb megalakuljon, még pedig helyes, jó alapon alakuljon meg.

Hogy az alapszabály-tervezetet minden pinczér megismerhesse s fölőtte elmélkedhessék, azt folytatásonként egész terjedelmében fogja közölni a „Pinczerek Érdeke“ a mint következők:

I. RÉSZ.

Az egyesület czíme.

1. §. Az egyesület czíme: „Magyar Országos Pinczér egyesület“

2. §. Az egyesület székhelye (központja): Budapest.

II. RÉSZ.

Az egyesület pecsétje.

3. §. Az egyesület pecsétje: egy Kautschuk festék- és egy sárgaréz viasz-pecsétnyomó, mindkettő köralakú, a következő szöveggel: „Magyar Országos Pinczér Egyesület.“

4. §. A. §. b) pontja alatt megjelölt fiók-választmányok ugyanilyen kiállítású pecsétnyomókkal bírnak a következő szöveggel: „Magyar Országos Pinczér Egyesület fiók-választmányja.“ (Székhely).

III. RÉSZ.

Az egyesület hivatalos nyelve.

5. §. Az egyesület hivatalos nyelve kizárólag a magyar.

IV. RÉSZ.

Az egyetem alkatrészei.

6. §. Az egyetem alkatrészeit képezik a) az anyaegyesület Budapest székhelyllyel;

b) a következő városokban felállítandó fiók-választmányok u. m:

Arad, Győr, Pozsony, Szombathely, Kassa, Miskolcz, Debreczen, N.-Várad, Brassó, N.-Szeben, Szeged, Kolozsvár, Szabadka, Ujvidek, Szatmár, Pécs, Nagy-Kanizsa. Szolnok és (feltételesen Fiume) székhelyllyel.

V. RÉSZ.

Az egyesület különös czéljai.

6. §. A „Magyar Országos Pinczér Egyesület“ Magyarország területén foglalkozó pinczerek egyetemét képezvén, azoknak minde téren érdekét cselezteti szolgálni; miért is minden a rendelkezésére álló eszközzel oda törekszik, hogy a pinczért úgy egyesleg, valamint testületileg az egyesület működési körébe vonja. Minél fogva az egyesület főhenjáró feladatát képezi az, hogy a lehető tevékenységet fejtsé ki tagok szerzése iránt, nemkülönb, hogy a fentálló vidéki pinczér-egyesületek arra bírja, hogy a M. O. P. E.-hez csatlakozzanak, abba beolvadjanak, hogy így a magyarországi pinczér-egyesület és szociális életét az egyesület egységes elveken alapuló ügyvezetéssel irányíthassa.

VI. RÉSZ.

Az egyesület általános czéljai.

8. §. a) Az ország összes pinczéreit egységes társadalmi és magyar nemzeti eszmék által vezérelni, és úgy anyagi, mint erkölcsi, nemkülönb, értelmi gyaprodásukat a lehető fokig fejleszteni;

b) a jelenlegi helyeszközlési rendszert, a mely úgy a pinczérsgre, valamint az egész vendéglősi szaklétre felette károsnak bizonyult, olyképpen megváltoztatni, hogy mintegy módja és lehetősége vétecsé annak, hogy a pinczérsg továbbra is kénytelenítve legyen a helyközvetítő ügynökök mérték-telen díjazásainak és a sok egyéb tekintetben folyó visszaéléseiknek káros következményeit viselni;

c) tagjait mehetegedés esetében segélyben részesíteni; s elhatározás esetén pedig eltemetetésükről kellő és méltó módon gondoskodni;

d) egységes elvek szerinti szakoktatás létesítése és fejlesztése, nevezetesen: pinczér-szakiskolák felállítása által tagjainak általános és szakműveltségét fokozni;

e) „Betét és kölcsönös kölcsön pénztár“ létesítés által tagjainak egyrészt alkalmat nyujtani takarékoságra, másrészt érdemes tagjainak kölcsön-nyujtás által lehetővé tenni, hogy előnyös és méltányos feltételek mellett övadékösszeget szerezhessenek;

f) munkakép telenség és elagás esetére oly intézmény létesítéséről gondoskodni, hogy tagjai ily esetekben sem az állam, sem pedig a társadalom terhére ne essenek;

g) üzletnélküli tagjait foglalkozás-nélküliségük tartama alatt segélyben részesíteni, nemkülönb, részkire olcsó lakás és előnyös ár melletti étkezésről gondoskodni;

h) azon tagjai részére, a kik gyógyfürdőt igényelnek, kedvezményeket készközlőni.

VII. RÉSZ.

A gyakorlati kivétel.

0.§. a 8. §. alá foglalt általános czélok elérésére nézve az egylet az ő kebelében a következő intézményeket létesíti;

I. pinczérkör.

A M. O. P. E. úgy a fővárosban, mint az alapszabályok 6. §-a b) pontja alatt megjelölt fiók választmányok székhelyein kellemes szórakozó helyeket állít fel és berendez, a hol a szolid szórakozáson kívül hazafias irányú hír- és szaklapok, folyóiratok és könyvtár állanak a tagok rendelkezésére.

A pinczérkör tisztikara áll.

10. §. 1 elnök, 1 alelnök, 1 igazgató gazda, 1 könyvtárnok és 1 helyetteskönyvtárnokból. Az illető választmány elnöke és alelnöke egyszersmind a Pinczérkör elnöke is, míg a tisztikar egyéb tagjait az évi ülés választja évről évre.

11. §. A Pinczérkör csak az esetben állítható fel valamely választmány székhelyén, ha az illető választmány székhelyén legalább is 60 rendes tag van. A felállítás iránt hozott határozata a fiók választmányának a központi igazgató tanácshoz terjesztendő be és csak is annak jóváhagyó határozata után fogatosítható a felállítás. Az igazgató tanács 30 napon belül tartozik a felterjesztésre határozatot hozni, a mely határozat tagadó nem lehet, ha csak különleges okok fenn nem forognak.

12. §. Ha az ig. tanács el nem fogadható okoknál fogva a fiók-választmányok a felállításra hozott határozatát jóvá nem hagyá, úgy ezen határozata az új tanácsnak a közgyűléshez felebezzethető. Az esetben az illető fiók-választmány felállítás iránt hozott határozatát a közgyűlés határozatáig nem fogatosíthatja.

A Pinczérkör költségei.

13. §. Az egyesület egységes lévén annak minden intézménye, következésképpen a Pinczérkör is annak vagyonából tartandó fel. A kör évi fentartási költségei azonban az 1200 koronát meg nem haladhatják.

14. §. A kör felállítási és berendezési költségeit az ig. tanács tartozik jóváhagyó határozatától számítva 30 napon belül az illető fiók-választmányok $\frac{1}{3}$ részben folyósítani; a fennmaradt $\frac{2}{3}$ részre pedig az illető fiók-választmány elnöke az egyesület nevében törlesztési hitelügyletet köthet. A kör berendezési költségei 1600 koronán felül az egyesületet nem terhelhetik.

15. §. A Pinczérkör jövedelmét képezik:

1) Az önkéntes adakozások s a kör javára rendezett mulatságok esetleges jövedelmei;

2) a hirdalok másodladásából (sub-abbonnement) befolyt összegek;

3) a játék-pénzek;

4) a házszabály ellen vétők büntetés-fizetesei.

16. A fiók választmány a Pinczérkör jövedelmét, mint külön alapot, házilag kezeli és jogosult azt minden további nélkül a megszabott költségeloirányzati keretben saját céljaira fordítani. Tartozik azonban arról az egyesület évi közgyűlésének részletes kimutatást betérjeszteni.

(Folyt. köv.)

A csárda romjain.

(Folytatás.)

III.

A kornak és korszakok fejlődésének, népek és nemzetek gondolkodásának, szokásainak, erkölcsének hívebb tükré és hőmérője nincsen a koresmáknál, vendéglőknél, kivéve azáltal és szállodáknál. *Korunk a kényelem, fényezés és gyorsaság korszaka.* Ezekkel lépést kell tartania vendéglőknek, kivéve azáltal és szállodáknak is. Nagy kár, hogy a csárda romjait semmiben sem láthatjuk. Az átalakult fényes helyek közül nagyon kevés tartott meg valamit a régi tárgyakból, különösen a czigérekéből, butorokból, evőszközből, edényekből, poharakból. Rohamos fejlődésünk közben rohamosan semmisítettük meg multunk emlékeit. A vendéglősök ipartársulata jól tenné, ha ezeket az emlékeket összegyűjtené; van még belőlük a padláson és az öszerezeknél. A régi vendéglőgádók rajzai, képei, a vendéglőkben, koresmákban a régi képek, pl. a hajdani pest és budai lovas- és polgárgárda tagjai egyes és csoportképek.

Mindenre értékes lenne ez, még magára a divat történetére is, beleértve magát a képek divatját. A tél, tavasz, nyár, ősz-től kezdve a legujabb kor olajnyomatáig érdekes összehasonlítást tehetnénk s nem egy műtárgyat találhatnánk különösen az arczképekben.

Ezért midőn a csárda romjain tűnődünk, ne hagyjunk elvezni egy forgácsot sem, melyből az emlékezés koszorúját fonjuk. Nagy a változás: a bádognaphától a kristálypoharig; a nagybányai késétől az ezüstig, a gősejji kanesótól a monumentális üvegekig jutunkunk el. Az ipar fejlődését feltüntet megannyi tanulságos tárgy a csárda fénykorától a csárda romjaira, a schmutzige József sörházától a mai fényes éttermekig. Milyen kincs volna egy éltárgyjtemény a a konyha történetére nézve!

Milyen különbség van a között az idő között, midőn a vándorlólegény a batyuját nyomta a feje alá és úgy nyult végig a koresma padján vagy asztalán s ha sorsa megengedte, a zsup szalmán vagy a mai tökéletes szálloda-rendszer között?

A csárda romjain a nyelvújítás története is fontos adatokat talál. A *viagda* elnevezése körül folyt vitára utalunk csak, a mi majdnem *viagarda* lett: A nyelvújítás során azonban a szálloda elnevezés helyett az öreg *Baráth (Griff) Szállá-idev*- ajánl, a mi, ha szokatlanabb is, de magyarosabb.

A csárda romjain kesereghetünk a felett is, hogy a mennit haladtunk kényelemben és fényezésben, annyit vesztettünk kedélyességben. A csárdák és koresmák költészetének vége. A külbélet fejlődése pedig lassankint elveszi a kortörténeti érdekességét és a kor csinálását kisajátítják a kaszinók.

A vendéglőkön, koresmákon a szerepre hivatott emberek úgyszólván csak átfutnak.

A csárda romjain egy igen szép kor felett kesereghetünk, a szellem uralkodásának nem hatalmas, csak bajos korszaka felett, a mikor a szellem középpontosította a társaságokat; a miről, ha tudnának, sokat beszélhetnénk a csárdák, koresmák, vendéglők és kávéházak falai.

Az útszéli csárdákban — bár összegyűjthetnénk valaki ezeket az adatokat — sokszor találkoztak útközben véletlenül nagy emberek és szegény emberek, p. o. egyszer a híres gróf Erdődy és a tisztamenti kántor, Erdődy. Bemutatkoztak. — Talán rokonok

vagyunk? — kérde gróf Erdődy. — Talán felelt a kántor, csakhogy exzellenciáid „de monyörökerék”, én pedig „de nyomorúság kerék” vagyok Erdődy. Azt mondják, az ötlet meggettett a grófnak, a nyomorúság kerékéhez egy kis kerékenőcsőt adott.

Egy kihaló költő műfajt, mely a derültebb kedélyű kort még borús időkben is annyiszor vigasztalta, a *borított* találgat ravalaton a csárda romjain. Ma már kevesen innak vagy talán nem is innak bort. A legszebb magyar bordálnak egyike Csokonai „A csikóbőrös kulcsdob” című remek verse talán olyan csaradában született, hol a szép asszony kettőt teirt, egyet tőrült, mikor a kréta körül forgolódott.

Hát Kőlcsey remek tréfás románca, a *Szegény talár* vajjon nem úgy született-e, mikor csaradában etetet a nagy bölcselkedő költő?

Hiszen valaha *Jókai* is énekelte a derűs korban:

Nekem az az egész politikám,
Jó vörös bort iszom, s jól szolel a pipám...

A csárdák költészete előtt tisztelettel vegye le az ifjú nemzedék a kalapját, hogy most élünk és nem aludtunk el, a csárdák koresmák, vendéglősöknek és szállodásoknak, kávécsoknak köszönhetjük.

A mikor nem lehetett másutt beszélni, beszélünk, sirva vigadtunk itt. Beszél a hegedű s elbeszélte, belül mi fáj, s aztán egy koczinásban fogadtuk meg, hogy hívek leszünk.

Hány bujdosó magyart rejtegettek, mintha szolgálatukban volna, vendéglőseink!

Hánszor dobták ki a helyiségeikből a politikai kémekeket? Sokszor, nagyon sokszor kidobták és rájuk fogták, hogy rebellesek, míg az igazi rebellesek benn maradtak.

Nemcsak a fővárosban, de a városokban és falun is voltak azok a tipikus koresmások, kik Petőfi apjához hasonlítottak, kit a nagy költő „A jó öreg koresmáros” című versében énekelte meg.

IV.

A csárda romjain elmélkedve, nagyon bajos a rendszert betartani. Az esetek, a történetek, a látottak vagy hallottak, miről apánk nagy búsan szólt, azok a szomorú dolgok, azok a nagy tettek, a mik dajkamésink voltak, úgy ugrálnak, mint a zeneszerző ihletett pillanatában a kották. Alig jut belőlük egy-kettő a papírra, a többi a szívben marad. Tűnnek-mennek, mint az álomképek. Kerekednek, mint a felhő, azután tovább úsznak, s mire az emlékezet megkapná, már más alakja van a felhőnek, más az álomkép.

A mit én a csárda romjairól írok, az egy vezérfonál, a min más ember elindulhat és tökéletes képet festhet.

Gyermekkori emlékeimből mint legkedvesebb a *Fehérlő* tűnik fel előttem. Mindig ide jött a kocsi, ha szünidőkre vittek haza. Ha csak egy napra jöttem szüleim, ide álltak be a kocsival.

Kiseb földbírtokokosok, papok, tanítók, iparosok, kereskedők álltak be, vagy szálltak ide. Már a kocsiról megismerték az ismerőst. Akármikor mentem be ide, mindig találtam földit, ki vagy a levelemet vitte haza, vagy hozott valamit hazulról. Mintha csak mindig otthon lettem volna, minden nap tudtam hazai újságot.

Egy nagy csárdajellegű vendégszobában tul volt egy kisebb vendégszoba fehér asztalossal. A vendéglős és tulajdonos *Matyovszky* az egész vidéket nevérel ismerte.

Nagyon tisztességes ember volt családostól együtt. Ha épen kellett valami papírra, tentára, Orczy-kerthez, Városligetbe, szívesen adott. Szép, családlában látta el vendégeit. Ha jól emlékszem, a Fehérlő ekkor egyemeletes volt. Később egy német vette át, s ettől boldogult *Walter Fencz*, kinek a vendéglős-ipar megmagyarosításában maradóknak az emlékei s ekkor a Józsefváros ellenziki vezetési gyűlétek össze pipaszóra, mert *Walter* mindenkihez szolgált pipával és dohánynyal. A vendéglőt átalakította s az ő idejében építettekb e az állást, az utolsók egyikét a belsőbb városban. Ma a Fehérlő az előkelőbb szállodák közé tartozik. Egy emberöltő alatt nagyon változott, s ott, hol katonákban verbuváltak, magyar szellemben válogatott társaság szórakozik. De a ki elmegy előtte, annak feljúlának régi emlékei s rá gondol a hajdani törzs-vendégekre, kik már temetőbe szálltak, közöttük a legregibb s legállandóbbra, a rókusai plébánosra, Dérnye, ki a delejesség először gyógyított — csodákat mivelle — Magyarországon.

A csárda romjain nem feledkezhetünk el a *Griff*-ről (Pannonia), *Vörös ókír* és a *Hattyú*-ról. A *Griff*ben és a *Vörös ókír*ben az írók és művészek tanýáztak. A *két legest* szívesen keresték fel az írók és művészek barátai is.

(Folytatása következik.)

Szakácsművészet.

A spárpa eltételéről. Rövid idő múlva a spárpa-metszést abba kell hagyni.

A hátralevő időt jól fel kell tehát használni azoknak, a kik ez izletes zöldségére élvezetéről a jövő évadig nem akarnak lemondani és így a spárpa eltételére vállalkoznak.

Azok számára, a kik e művellettel eddig még nem foglalkoztak, a következőkben ismertetjük meg azt.

Az eltételre szánt spárgahajtások egészen frissek legyenek (a netán már kissé fonyadtakat pár óráig vízben kell áztatni), továbbá szép fehérek és vastagok, vagy legalább félvastagok legyenek; az egész vékonyak eltételre nem használandók.

Az eltételre szántakat mindenekelőtt megválogatjuk vastagság szerint, hogy ugyanazon edénybe egyenlő vastag hajtások kerüljenek. Azután hegyes és éles kis késsel a hajtásokat — a fej alatt kezdve — óvatossan végig hámozzuk, egyenlő hosszúra metszük, a mint az eltételhez szolgáló edény azt kívánja és hogy szintek meg ne változtassák, azonnal tiszta vízbe rakjuk.

Időközben egy tágas főzőedényben só-talan vizet forralunk fel (mert a sótól a spárpa megsárgul) és mikor fő, a vízből kiszedett spárgát szépen szítára rakva, a forró víz alá merítjük s csendesen forraljuk, addig, a mig kelloképpen meg nem puhult. Ezt legjobban arról ismerhetni fel, hogy a vízből kiemelt spárgahajtások egyike a mutató és gyűrűs ujjakon átfektetve, a középső ujj nyomásának enged és meghajlik a nélkül, hogy eltörnék. Erre 3 percnyi forralás rendszerint elegendő.

Mihelyt ez bekövetkezett, kiemeljük a spárgát a forró vízből, leütjük és szépen elég szorosan berakjuk egymás mellé a tágas száju konzerves üvegbe vagy esetleg önoztott bádogdobozokba (ez inkább gyári eljárás), azután annyit tiszta, só-talan vizet töltünk reá, hogy teljesen ellepje s légmen-

tesen lezárni töreksznék. E célra az üvegek száját lapos parafadugóval vagy a hozzátartozó gummigyűrűvel, fedőlappal és zároszerkezettel ellátjuk, a bádorgobozok tetejét pedig teljesen lezáróan ráforrasztjuk.

A további eljárás ugyanaz, mint minden konzervnél, vagyis vízben, vagy gőzben történő alapos sterilizálás, melyet legalább fél óráig s midenesetre addig kell folytatni, míg a spárga jól átfőtt, de azért sem nem esett. Ennek a megtűdására legjobb minden minőségű és vastagságu spargából egy-egy üveget vagy dobozt felbontani és tartalmát megvizsgálni. Mikor éppen jó a spárga, akkor egy villán átfektetve: a két vége egészen lehajlik, de azért el nem szakad.

Ha a kifőzött konzerves üveg szája csak parafadugókkal lett lezárva, akkor a vízből mindjárt kiemeljük, mielőtt abban 6-12 lehült és a dugó fölött teljesen lezurkoljuk. Ha ellenben a lezárás biztos, (mint a szabadalmazott üvegeknél) vagy forrasztott tetejű (dobozoknál), a vizben hagyjuk teljes kihűléséig.

Ha azután a vízből kikerült konzerves edényeket szárazra törölve, hűvös és nem nagyon világos, de egészséges, száraz helyiségben elrakjuk, egész esztendőn át lesz olyan konzervünk, mely a kiszedés után sós vízben még a szükséges ideig forralva, bármikor élvezhető lesz.

A rózsá mint tápszer. A rózsaidény beköszöntvén ne tápszernek el illatos szirmainak hasznát venni. Belőle készíthetünk *lekvárt, szörpöt, ecetet, likőrt, mosdóvizet, illatot, és kitűnő hajkenőcsöt.* A ki meg akarja tudni hogyan, az kérdésével forduljon a „Hölgyek Lapja” szerkesztőségéhez *Sopronba.*

Pártoljuk a hazai ipart!

Vendéglősök ne vásároljatok idegen árukat, hanem hazai iparosoktól szerezzétek be szükségleteiteket. Eddig a következő iparosok küldték be címjegyzéküket. Ajánljuk őket a vendéglősök és a közönség pártfogására!

Jégskrénny gyári raktár. Sör-, borkimérő és hűtőskrénnyek levegő és szén-savnyomásra a legjobb kivitelben kaphatók **Veress Miklósnál Budapest,** VIII. ker., József-körút 25. szám.

Serfőződé: *Dróher-serfőzde, Rézvány-serfőzde, Polyári-serfőzde, Király-serfőzde Kőbányán, Haggenmacher-serfőzde Budafok.* „Gyártótelep”-serfőzde **Temesváron.**

Borkereskedők: *Kremer F. utóda (Wörner és Schmitt) Budafok.*

Táblamáz, festék, ecset: A nm. vall. és közokt. miniszterium 88095/98. sz. m. r. minden fokozatu iskoláknak használatra ajánlott, elism. kitűnő minőségű, mely fekete, gyorsan száradó s maradandó, használatkészk. táblamázat, láblamáz-ecsetet s hig piros vonalozó-festéket, zhuzó ecsettel mindeneműt és nevű irásfelületek befestésére készit és szállit franco: (Arjegyzék számtalan elismeréssel ingyen.) *Greschik Gyula Lőcsén.*

Üveg, edény: *Schreiber J.* és u.-ücsceinek zaugróczái és lednicz-rovnei üvegyárainak raktára: **Budapest,** IV., Régi posta-utca 10. szám, félemelet.

Pruzsinszky testvérek mintaraktára és nagykereskedése (V., Katona József-utca 6. szám saját házuk), mindenféle *üvegtárgyakból, porcellán-, kőedény és majolika-félékből* vendéglősöknek legutányosabb beszerzési forrás.

Kocsigyártók: *Bihari J. és testvére Budapest.* Különös figyelmet érdemelnek saját gyártásu gummikereik.

Vásznon, damaszt-, paplan-, és fehérnemű gyár: *Weisz és Hemler Pozsony.*

Halászek: *Fanila Agoston* halászmester **Budapest,** Telefon: 63-90.

Bortermelők: *Tragor Ernő* csöröghegyi szőlő- és borgazdasága **Vácson, Erdélyi pinceegylet Kolozsvár.** Az erdélyi bortermelők szövetkezetének borkraktára.

Felvidéki sajt és specialitások: *Generosiók Emil* kárpáti sajt, juhtúró borovicska, főzelek: borsó, lenese, tatárka és fűszerüzlete **Késmárkon.**

Paprika: *Pálffy testvérek* gépjavitóműhely és vasöntöde kir. és csász. szab. paprikagyár **Szegeden.**

Doboz-gyár: *Dávid Károly és Fia* szabadalmi doboz-gyára **Budapest.**

Hazai gyufa: Emke gyűjtő *Temesvári gyűjtő-gyár* r-t. **Temesvár.**

Mustár: *Mocznik L.* cs. és kir. szab. konzervgyáros **Budapest,** VIII., Alföldi-utca 10.

Zászló-gyár- és díszletek: *Mechlocits Sándor Budapest,* VIII., Kerepesi-ut 33. szám. (Czimer és czimfestészeti műterem.)

Élelmi cikkek szállítói *Vámos és Braszt* hatóságok közvetítők, *Budapest székesfőváros központi vásárosarnokában.*

Férfiszabó. A legjobb kivitelű és szabásu *férfi ruhákat* legutányosabban készit *Rózsa Sándor* szabómester **Budapest,** VIII. József-körút 51. sz.

Hetes ipar. *Kirchmayer Károly,* hentesmester, **Budapest,** VII., Akácfa-utca 2.

Mészáros ipar. *Kossuth István* mészárosmester **Budapest,** VII., Dohány-utca 56.

NYILTTÉR.*

Mint hogy a tavasz előrehaladásával **csecsemő, gyermekét és felnőtlet** egyaránt fenyeget a **járványok veszélye,** ismét csak a minden alkalommal báliásn fogadott

mohai ÁGNES-forrásunk

vízének használatát ajánljuk. Egyrészt mert **olcsó, igen kellemes és tiszta ivóvíz** lévén, a tavaszi és nyári óvszakokban kevlét **élvezet-szerként** szerepel, másrészt, mert **szén-savtartalmánál fogva, specifikus óvszer** a **tiphus, cholera és a gyermekek tífus**-szert a tavaszi-nyári hasmenés ellen. Ehhez járul még, hogy a csecsemőt is megvédi az ilyenkor nagyon veszélyes hurutos bébántalmak ellen, míg szoptatója e víz használata folytán nagyon kedvező **összetételű és bőséges tej** nyer. A már meglévő **gyomor- és bélnhurut** gyermekeknek és felnőtletnek gyógyítja. Kellemesen hatván be szén-savánál fogva a **gyomor- és bél** idegire: a gyermekek **lázás megbetegedése**inél pedig **nélkülözhetetlen, hűtő, hűgátló és szomjat csillapító hatásánál fogva.**

Kedvelt borviz.

A mohai Ágnes-forrás kezelőtsége.

5-12

Főraktár:

ÉDESKUTY L.

cs. és kir. udvari szállító.

BUDAPEST, V., Erzsébet-tér 8. Kapható minden gyógyszerárban, rúszkereskedésben és vendéglőben.

* Az e rovatban közöltekért nem vállal felelősséget a szerk.

Kiadó.

Budapestben, a Nádor-utca 67. szám alatt, **20 év óta fennálló**

üzletelhelyiség

koresma, vagy pálinka üzlet részére

f. évi augusztus 1-től kiadó.

Bővebbet e lap kiadóhivatalában, vagy **Murányi-utca 34. szám, II. em. 19. ajtó.**

Molnár Vilmos

cs. és kir. szab.

sérvkötész és keztügyáros.

Dusan felszerelt raktár minden e szakmába **végő kiülőlegességekben.**

Budapestben, VII. ker., Károly-körút 28. szám.

Kizárólag itt kapható a **legjobbnak elismert szabadalmazott kettős és egyoldalú sérvkötő.**

Egyedül az én pelotáim vannak ugy készítve, **hogy bármely testtartáshoz és testmozgáshoz simán k** s rugalmas ellenállásuk minden más készítménynél nagyobb és állandóbb.

Pelotáimmál **feldörzsölések, börtölbok, maródtások s kellemetlen nyomás** érzések ki vannak zárva.

Sérvkötőim ára a legjutányosabb.

A legszebb és legártósabb **keztüky** nálam kaphatók.

Egyetlen raktár **legelőszerebb s elpusztíthatlan** legkülönfélebb

pinczértáskákban,

melyekre különösen felhívom a vendéglős és pinczér urak figyelmét. Tisztelettel

MOLNÁR VILMOS.

Eladó vendéglők.

Szegeden egy jóformalmu vendéglő teljes berendezésével eladó. Ara 3000 frt. Bővebbet **Ihsz György** vendéglőtő intézte ad.

Szarvason a „Bárány” vendégfogadó örök áron eladó. Bővebbet **Ihsz György** orsz. közvetítő-intézte **Budapest,** VII. ker., Akácfa-utca 7. szám.

TELEFON 874.

1000 darab 3 forint 50 krajczár.

A számadó uraknak ajánlok papirszirovácsokat bármínő felirattal a legjobb minőségben **1000 darabját** 3 frt 50 krért. 500 darabra való megrendelést is elfogadok. Vidéki megrendelések pontosan és csakis utánvételt mellett eszközöltnék. Minták kívánatra ingyen és bérmentve.

NOVEMBER MÓR

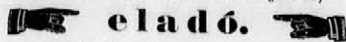
a „Sanitas” szivarszipka felfaltalója

Budapest, VII., Révay-utca 22., I. emelet.

MATTONI'S
GISSHÜBLER
reintet
alkalischer
SAUERBRUNN

Eladó bor.

Saját termésű somhegyi fehér borom u. m.
I-szor 4285 liter 17 kr.-jával,
II-szor 5240 liter 18 kr.-jával,
III-szor 5569 liter 19 kr.-jával,

**eladó.**

Hajó és vasutállomás közel.

Fosztat Benő,
Dunaföldvár.

BUDÁN

a Margit-körut közelében

vendéglő**és kávéház,**

esetleg

vendégfogadó helyiség,

továbbá

istálló kocsiszinnel**kiadó.**

Bövebbet V. ker., Akadémia-utca 6.
szám alatt, a házmesternél.

Szép írással

jó bizonyítványokkal bíró, a magyar és német nyelvben teljesen jártas főbbébb intelligens férfi **íróiról**, esetleg **könyvelői** állást keres szálloda, kávéház, vagy vendéglő-üzletben. Cím a kiadóhiv.

Kedvező fizetési feltételek mellett **július 12-én nagy vállalat miatt általános boreladást rendezek.** Eladásra kerül homoki szőlőmön 1899. évben termett

300 hktl. kitünő minőségű

okszzerűen kezelt fajborom. Kimondási ár, faj és minőség szerint **20-tól 30 koronáig hektoliterenként.** Mindenkinék jogában áll többet igényelni. A legtöbbet ígérőnek nyomban vételi igazolvány állítatik ki, mire e vevő fizet az általa megvett bor minden hektoliterje után **öt** koronát mint előleget; ezen időtől számítva legkésőbb két hét alatt hektoliterenként **tizenöt** koronát és az esetleg fennmaradó összeget a bor elszállításakor, de a vétel után legkésőbb négy hét múlva. Egy héten belüli elszállítás és így a teljes ár lefizetése esetén 1% engedmény. A bor jó minősége és természetességéért **teljes szavatosságot vállalok!** Egy hordónál kevesebbet venni nem lehet. A hordók nagysága 324 literől 828 literig terjed. — Kitünő állapotban levő hordóimat a helyszínen történő megállapodás szerint kölcsön adom. A venni szándékozók sziveskedjenek szándékukról értesíteni, hogy az összejövetelre nézve legalkalmasabb időben ide érkező vonatot levélben megjelölhessem és kellő számú fogatrol gondoskodhassam.

Vékony Antal szőlő- és földbirtokos
Vadkert-Tázlár (Pest megye).

Német, francia, angol és olasz

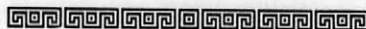
nyelvet tanít egy **18-as hónapért főtiszt,** a ki Németországban, Angliában, Olaszországban, déli-és észak-Amerikában hosszú ideig volt nyelvmester. Tanítási módszere praktikus, biztos eredményre vezet. Tanítási díj — házhöz járva — egy hora **7 forint.** Ajánlatok, tudakozások e lap kiadóhivatalába intézendők „Nyelvtanár” czím alatt.

Malom-eladás.

A **Rába folyón,** a várostól egy negyedóra, egy három kere járó **malom** és egy jóforgalmu **vendéglő,** szép nyári mulatóhely mellékképzletekkel, földbirtokkal szabad kézből eladó. Bővebb felvilágosítást ad:

VIRTH LAJOS

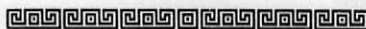
tulajdonos.

KÖRMEND.**FREISZ KÁROLY UTÓDA****NAJMAN JÓZSEF**

veres-kolbász-gyár — Rothwürstler-Fabrik
BUDAPEST,

VIII. ker., Németh-utca 21.

Telefon 58—67.

**CHAMPIGNON ÉTGOMBÁT**

naponta frissen szedve és szétküldve 2 $\frac{1}{2}$ kilós postakosarakban 4 $\frac{1}{2}$ koronáért bementve szállít:

Schirf István,

Balmaz-Ujvároson.

1—10

Kiadó vendéglő.

A halasi városi

nagyvendéglő-szálloda

albérletbe vagy ügyes vendéglősnek **elszámolásra kiadó.** Tudakozódhatni:

KRISHÁBER LAJOSNÁL
HALASON.

Eladó

150 hektoliter különféle fajú ó-bor, 1868-iki terméstől kezdve, teljes **kávéházi berendezés**

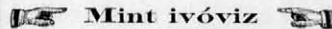
két billiárdal

ugyszintén **konyha-felszerelés,** egyszerűen minden, a mi a kávéházhöz szükséges, kivéven a székeket.

Bővebb felvilágosítás e lap kiadóhivatalában.

**„MARGIT”
GYÓGYFORRÁS****Margitforrás-telep (Bereg megye.)**

A budapesti m. k. egyetem vegyelemezése szerint kevés szabad szénásványt, ellenben sok szénásványt nátriumot és litiumot tartalmaz. Ezen tulajdonságai azok, melyek a hasonló összetételű vizek főbb emelke. Kitünő hatásu a **légutak s tüdő hurutos állapotainál, különösen szívós váladék esetén; tüdővészeseknél, ha vérzésre való hajlandóság van is jelen, a „Margit-víz” megbecsülhetetlen szolgáltatást tesz kevés szabad szénásvánál fogva. Kiváló hatást látni tőle a **gyomor és belek hurutos állapotainál,** főleg azon esetekben, hol a fölös mennyiségben képződött sav oka a rossz emésztésnek. A hűgysavas sók lerakódását akadályozván, becses szolgálatot tesz továbbá a **hólyaghurutos bántalmainál, a kő- és homokképződés esetében, miért is a budapesti és bécsi egyetem orvostanárjai, mint az orvosi világ egyéb előkelőségei a legszívesebben használják, előnyt advak a „Margit”-forrásoknak a hozzá hasonló összetételű gyógyvizek fölött.****

**Mint ivóvíz**

kiváló óvszernek bizonyult járványos betegségek idején, főleg typhus ellen.

Mint borviz általános kedveltségnek örvend.

Főraktár:

ÉDESKUTY L. ásványvizkereskedés és kir. udvari szállító BUDAPESTEN.

Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

A

„Fűszerkereskedők Lapja”

legelterjedtebb szaklap, 10 egyesület hivatalos organuma. Minden fűszerkereskedőnek nélkülözhetlen. Kitünő hirdetési organum.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

BUDAPEST,

VI. KER., ANDRASSI-UT 38. SZ.

Szerkeszti:

ÖCSÉNYI ZOLTÁN.

TELEFON 58—25.

JUNG PÉTER

sajt-, vaj-, szalámi és csemege-
áru nagykereskedése

Budapest, IV., Vámház-körut 10.

a központi vásárcsarnok közelében.

Fiók-üzlet: VII. ker., Garay-tér II. sz.

3—12

Árverési hirdetés.

A boglári köz- és közös-birtokosság a jövő fürdő-évd beálltáig **teljesen újra felépítendő**

boglári nagyvendéglőjét

a folyó évi **július hó 15-én d. u. 2 órakor** tartandó árverésen

bérbeadni szándékozik

és felhívja mindazokat, akik ezen tüzlethehelyiséget kibérelni óhajtják, hogy **zárt ajánlataikat az alulírott közbirtokossági megbizottakhoz legkésőbb f. évi július hó 14-ig** nyújtsák be.

Árverési feltételek:

1. **Kikiáltási ár 2000 frt.**
2. Vádlumként 200 frt az ajánlat mellé csatolandó és esetleg egy negyedévi bérösszegre kiegészítendő.

3. A bérleti szerződés 6 évre lesz megkötve.

4. A bérlő tartozik a bérleti helyiséget kellő csinál berendezni és 1901. június hó 1-én átvenni. A közbirtokosság fentartja magának azon jogát, hogy a bérlő személyét esetleg szabadon is megválaszthatja.

Bővebb felvilágosítással szolgálnak az alulírott közbirtokossági megbizottak, akik az ajánlatok átvételével is meg vannak bízva.

Kelt Bogláron, 1900. évi május hó 25-én.

Rothschild Bertalan,
közb. gazda.

Wentzely Pál,
közb. felügyelő.



Maga



csinálhat eczetet

minden koresmáros, ha a közkedveltségű „**Vinacet**” eczet-esszenciát használja; egyszerűen vízzel hígítjuk fel a szükséges mennyiségű esszenciát és ily módon igen finom eczethez jutunk. A keszen vasarolt eczet legtöbbször romlott és majd minden esetben káros a konyhában, azonfelül még egészségtelen is és az étetek konzerválására sem használható. A ki egyszer a „**Vinacet**” eczet-esszenciával kísérletet tesz, folyton azt fogja használni.

Budapesti képviselő:

Kellner Testvérek

VI., Szondy-utca 45—47.

Budapesti elárusítók: **Bellák István**, Rottenbiller-utca 3; **Bruckner Ign.**, József-utca 53; **Czajlik Lajos**, Váci-körút; **Dióssy Kálmán**, Kerepesi-ut; **Hell Ferencz** és **Fia**, Kőbánya; **Jung Péter**, Vamház-körút; **Lust József**, Egyetem-utca; **Szimon István**, Váci körút; **Szita István**, József-körút; **Pelez Lipót**, Felső-Erdősor; **Szichta Alajos**, Eötvös-utca 24.

Ára; $\frac{1}{4}$ literes üveggel (5—10 lit. eczethez) 1 kor.
 $\frac{1}{4}$ „ „ (20—40 „ „ 3 „

BORSODVÁRMEGYE ALISPÁNJÁTÓL.

7161. szám
ai: 1900.

ÁRLEJTÉSI HIRDETMÉNY.

A Borsodmegye tulajdonát képező „Erzsébet” közkorház betegeinek, személyzetének és tisztviselőinek **élelmezésére** a közigazgatási bizottság 1267 900 számú határozata alapján ezennel

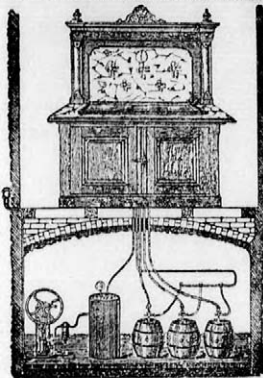
nyilvános pályázatot hirdetek

s felhívom mindazokat, akik ezen élelmezést elnyerni óhajtják, hogy 3000 kor. kautióval felszerelt ajánlataikat hozzám 1900 év augusztus 15-ig nyújtsák be. Az élelmezési vállalat 1901. évi január hó 1-én veszi kezdetet s három egymásután következő évre terjed. A beadott ajánlatoknak részletes és világos előterjesztést kell tartalmaznia arra vonatkozólag, hogy vállalkozó mily árban hajlandó a dietás, harma fél és egész adagokat, a feltételekben részletesen meghatározott mennyiség és minőségben szállítani, — az ápoló- és szolgaszemélyzet körülírt élelmezését teljesíteni, — a bent lakó orvosok élelmezését kiszolgáltatni, nemkülönben a feltételekben felsorolt külön étkek elkészítését és kiszolgáltatását elvállalni.

Az élelmezési tervezet a közigazgatási irodában közszemlére van kitéve s a rendes irodai órákon belől pályázni óhajtók által bármikor megtekinthetők. A vállalkozó a közkorház területén berendezett konyhát és egyéb mellékhelyiségeket, lakoszobákat is kap; az élelmezés s szállításhoz szükséges egyéb berendezési tárgyak beszerzéséről azonban önmaga tartozik gondoskodni. Előre kiköttem, hogy a szállított húsmennyiség $\frac{1}{10}$ -ed részénél többet a csontreszek ki nem tehetnek. — A törvényhatóság fentartja magának a jogot, hogy a beadott ajánlatok fölött a legjobb belátása szerint határozhasson.

Miskolcz, 1900, június hó 21-én.

Dr. Tarnay Gyu a alispán.



Hirman Ferencz

réz-áru gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.
Gyári

SÖRKIMÉRŐ KÉSZÜLEKET

légnemással és szab. sörhűtével.
Elvállal régi készülékek átalakítását.

Nagy választék

bor- és sörcsapokban,
valamint mindenemű szivattyúkban.

Javítások legelőszobban és leggyorsabban eszközöltetnek.

Költségvetésekkel kívánatra díjtalanul szolgálok.

↑
Egyes szám

10 kr.

↑



SIPULUSZ LAPJA

↑
Egyes szám

10 kr.

↑

Magyarország legkedveltebb élclapja.

Megjelen minden vasárnap.

Előfizetési ár:

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

Szerkesztőség és kiadóhivatal

Budapest, VIII. ker., Röck Szilárd-utca 1. szám.

→ Alapítottatott 1864. ←

DORN FRIGYES

rézműves

Budapest, VII., Rombach-utca 8. szám.

8—12 Ajánlja magát vendéglők és kávéházak

konyha-berendezésére.

réz- és vas-edények czinezésére és minden e szakmába
vágó munkák elkészítésére.

— Javítások pontosan eszközöltetnek. —

Telefon 58—35.

Telefon 58—35.

Niemetz Gyula

törvénytékileg bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

közvetít: szálloda, kávéház- és vendéglői üzleteket a fővárosban és vidéken.

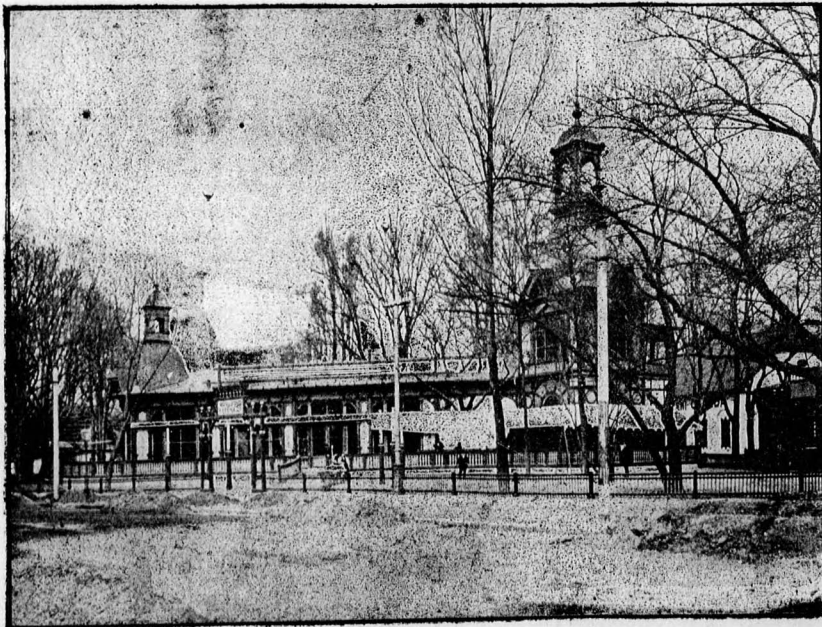
Iroda: Budapest, VIII., József-körút 22—24. sz.
a népszínház közelében.

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

KAUSCHITZ ANTAL vendéglője

BUDAPEST,

VII. István-ut 36. szám.



A bűvös „Harang“

István-út 36-ik szám alatt van **Kauschitz Antal** bácsi koresmájában.

Mindenkinek megszólal ez a harang, a ki **Kauschitz** bácsi árnyas udvarába téved s ha ott megiszik egy fél litert **Kauschitz** papa **50-es borából**, az angyalokat hallja muzsikálni.

Ha **1 litert** nyel le, **Kauschitz** papa alacsony hajlékát olyan gyönyörű tündérpalotának látja, mint a milyent képünk ábrázol.

Az **ötödik liter után** **Kauschitz** bácsi minden adósságunkat a nagy **harangra táblázza**; így hát elmúlnak minden gondjaink s a kemény földön is oly édesen alszunk, mint a tej; mert Budapesten

nincs jobb

KAUSCHITZ papa
csömöri boránál.

ELADÓ

Kis-küküllömenti saját termésti különböző csemege, faj, **pecsenye** és több évbeli **leánykabor** nagyobbbrsz **palaczkonként**, melyek 20 évesnél öregebb és fiatalabb

Ó-BOROK

Ezek nagyobb része több nemzetközi egészségügyi világiállításokon és ezekből egy csoport a múlt évi **szegedi kiállításon is aranyéremmel lett kitüntetve**. Mintát küld ármegjegyzés és utánvétellel

GERENDY ISTVÁN

(Kis-Küküllő megye.)

BALÁZSTELKÉN.

A Kőbányai KirálysörfőzőDr. Korányi és Dr. Kélli egyet, tanár urak által gyógy-
csötokra ajánlott**GÖLLÁT MALÁTASÖRE**ideghajokban, vérszegénységél, emésztési zavaroknál, gyengeségnél stb.
kiváló sikerrel használtatik és egyttal**Legkellemesebb üdítő-ital.****Ára** vidékre, kőbányai vasuti állomáshoz szállítva: nagy palaezk 19 kr., kis palaezk 13 kr., fogyasztási adóval együtt. Vidékre legkisebb szállitmány 30 palaezk.**Betéti**, nagy ládáért: 1 frt 60 kr., kis ládáért: 1 frt 20 kr., palaezkért 6 kr., mely azoknak bérmentes visszaadásakor visszaszolgáltatik.**Megrendelhető:** a gyári irodában Kőbányán, a városi irodában: VII. kerület, Kertész-utca 40 és a vidéki raktárosoknál. Budapestben kapható minden nagyobb fűszerkereskedésben és poharankint a Quisisana automata büffetekben is.**Zilah r. t. város polgármesteri hivatalától.****Árverési hirdetmény.**

3995—1900

kig. szám.



Zilah város vigadója és szállodája.

Közhirre teszem, hogy Zilah r. t. város tulajdonát képező ujonnan épült

városi vigadó és szálloda

folyó 1900. évi augusztus hó 1-től kezdődőleg **6 egymásutáni évre** behutorozva évi **10.000**, butorozatlanul évi **8000 korona bérösszeg** kikiáltási ár mellett **1900. évi július hó 15-én délelőtt 9 órakor** Zilahon, a városház tanács-termében tartandó nyilvános árverésen **haszonbérbe fog adatni.**

Árverelni szándékozők tartoznak a kikiáltási ár **10 %**-át készpénzben vagy óvadékképes papirokban az árverés megkezdése előtt az árverelő bizottság elnökéhez letenni.

Az árverési és bérleti feltételek egyéb részletei a polgármesteri hivatalban a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Zilah, 1900. évi június hó 25-én.

Báró Diószeghy
polgármester.**Rieger György**

uri- és női czipész-mester

saját találmányu szabadalm. lakkbőr-puhítás.

Egy új találmányommal sikerült elérnem, hogy a lábbeli megtartja **eredeti alakját** és a **tyukszem elvész.**

Ajánlja a

hazai vendéglősök és pinczereknek.Magyar-u. 6. sz. **BUDAPEST** Magyar-u. 6. sz.**A Gyöngyös visontai bortemelők szövetkezete**

közhirre teszi, hogy az 1899-iki terméséből elad:

33 Hekto szemelt visontai fehér bort hektónkint per	40.—
22 " " " vörös " "	35.—
200 " I. fehér gyöngyösi " "	26.—
100 " I. siller " "	18.—

100 literen felüli mennyiségben, vagy az egész mennyiség átvételénél **10 %**-al olcsóbban. Továbbá:**87 hektoliter törkölypálinkát**

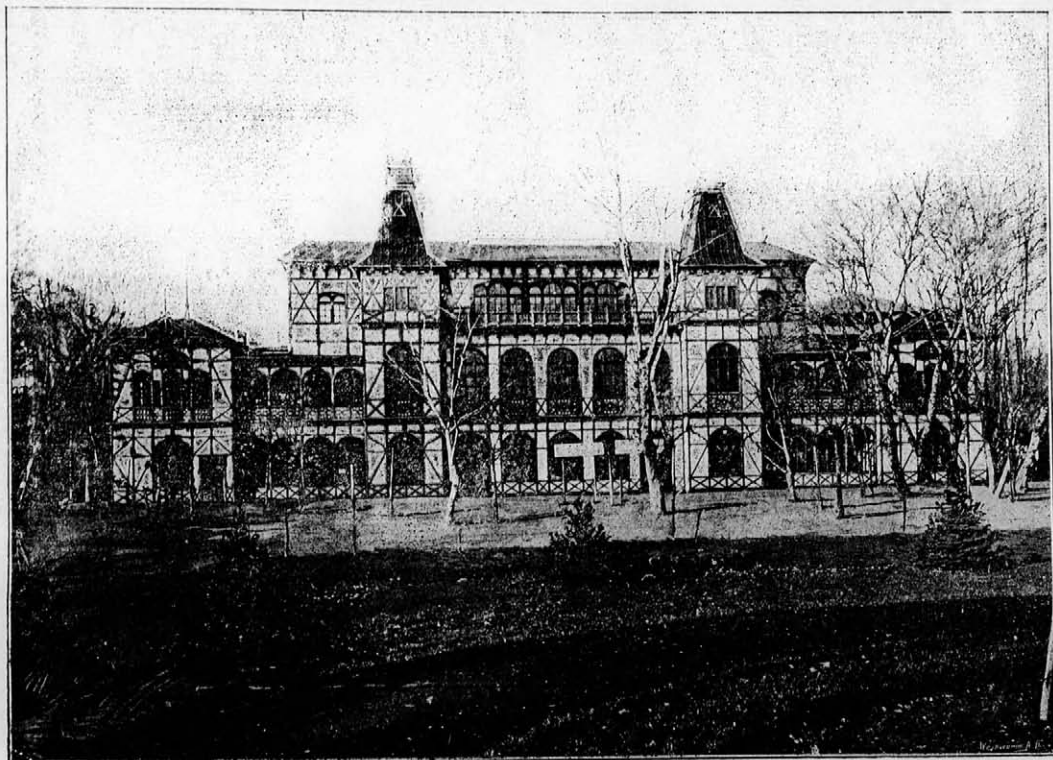
300 liter átvételénél hektolitere	65.—
az egész mennyiség ára hektoliterenként	60.—



Mátyásföld



a fővárosi közönség legkedveltebb kiránduló helye!



Mátyásföldi nagyvendéglő

a fővárosi közönség legszebb kirándulólhelye, kiténő konyha, valódi magyar hegyi borok, részvényserfőzdei sör, legpontosabb kiszolgálás.

Fedett tekepálya.

Vasár- és ünnepnapokon

egy kedvelt nemzeti zenekarnak hangversenye.

Gyönyörű nagy tánc- és melléktermeim

különösen iskolaigazgatók és társulatok vezetőinek, majálisok és ünnepélyek rendezésére igen alkalmasak.
Díjtanul állanak rendelkezésére a nagy közönségnek.

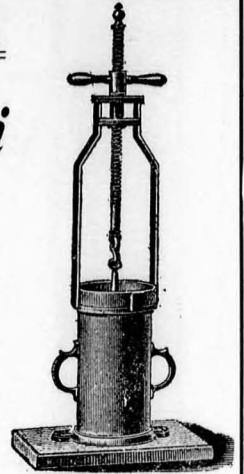
A ezinkotai h. é. vonat (keleti pályaudvarnál) minden félórában közlekedik.

Számos látogatásért esd

Sommerer György, vendéglős.

Seifert Henrik

és Fiai



cs. és kir. szab.

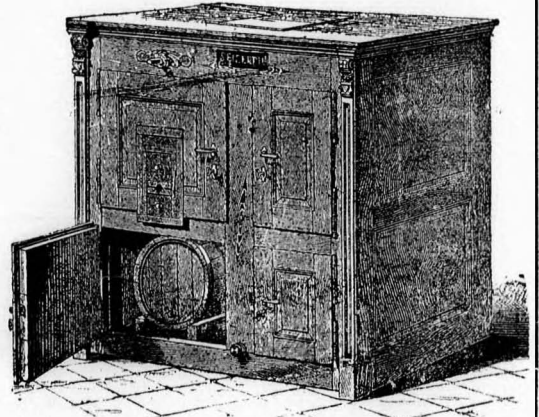
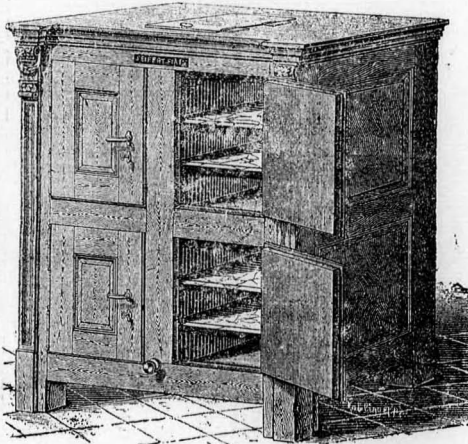
jégszekrény-gyár

cs. és kir. udvari

tekeasztal-gyár

BUDAPEST,

VII., Dob-utca 90. sz.



6-12

Szobanya Bertalan ny. kir. földműves iskolai igazgató **Királyhalmi** (Csongrádm.) futó homok területén létesült 60 holdnyi **szőlőjében** termelt — posta, vasút távirda helyben — s még eladásra váró 380 hlnyi új és ó-bor, továbbá 896-iki törkölypálinka 10 hliter 1894-iki őszi barackpálinka 125 liter eladó.

A borok és pálinkák minden kiállításon díjazva lettek.

Az új bor alkohol tartalmát a királyi vegyeszeti vizsgáló állomás 11-2 százaléknak állapította meg.

Eladó borok.

1898-ból 60 hl., 1899-ről 200 hl. s. termésti

fehér boraim

Budapesthez közel Tököl községben (Pestm.) levő pinczémben fekszenek; melyek bármikor megtekinthetők. **Közvághidnál** levő rászkevei vonat indul; Reggel 7 ó. 5 p., délben 12 ó. 35 p.

OFNER JÓZSEF földbirtokos.

Ifj. **Haggenmacher H.**
Sörfőzde.

Palaczk-sör

különlegességek:

Szalon-sör.
Maláta-sör.

Megrendelési helyek:

Budapest, V., Kádár-utca 5.

Haggenmacher Kőbánya.

Haggenmacher Budafok.

Evi forgalom 5 millió palaczk.

Evi termelés 125,000 hectoliter.

Eladó vendéglő.

Halmiban az „Oroszlánhoz” címzett

vendéglői üzlet

összes felszerelésével együtt más vállalat miatt októberre, esetleg előbb is

ELADÓ.

Bővebbet **Ihász György** úr közvetítő irodája nyújt.

Vendéglő-átadás.

Egy vidéki városban a jóforgalmu

„**NEMZETI CASINO**”

vendéglő-helyiség 4 1/2 évi haszonbérleti joggal, valamint az **összes berendezéssel** betegség miatt előnyös feltételek mellett **átadó.** Tudakozódhatni a lap kiadóhivatalánál.

Alapítva 1825.

Alapítva 1825.

HUBERT J. E. POZSONY

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitünő minőségű pezsgőit, különösen

GENTRY CLUB

márkáját

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Budapesti főraktár: Szimon István urnál Váczy-körút.

Képviselő: Kralupper E. C. ur Nádor-utca.

12-24

Kovald Jéter
▲▲▲▲▲
és Fia

cs. és kir. szab.

MÜFESTŐ VEGYTISZTÍTÓ
ÉS GŐZMOSÓ-GYÁR**Budapest,**

Gyár és fűtlet:

VII., Szövetség-u. 37.

Gyűjtő telepek:

II., Fő-utca 17.

IV., Kiskorona-utca 6.

V., Váczy-körút 78. (Pesti

Hírlap palota).

V., Nádor-utca 11.

VI., Andrássy-ut 26.

VII., Akácfa-utca 40.

VIII., Rökk Szilárd-u.

VIII., József-körút 62.

IX., Üllői-ut 2.

Elvállal szállodai és vendéglői fehérneműek tisztítását.

KERTÉSZ TÓDOR

műpar-áru raktára BUDAPEST, Kristóf-tér.

Kugli-bábukszáraz gyertyánfából készítve,
szokásos vastagságban
egy készlet**Lignum sanctum golyók**

6-6

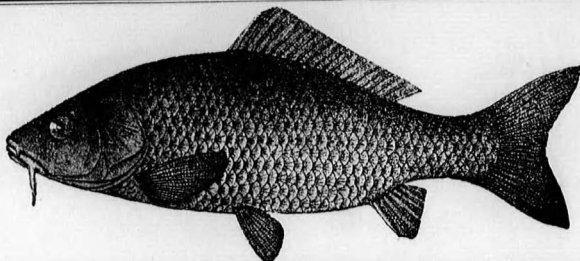
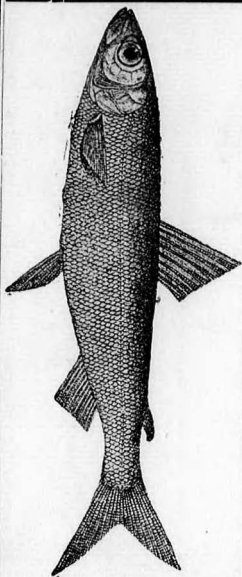
9 9½ 10 10½ 11 11½ 12 12½ 13 13½ 14 14½ 15 cm. átm.
1.15 1.36 1.50 1.70 1.90 2.10 2.30 2.50 2.70 2.85 3.05 3.25 frt.**Kugli-golyók** száraz gyertyánfából nagyság szerint 75, 80 és 80 kr. Kuglibábu alszél ellen üvegborítással 1 frt. **Kerti lámpa** petróleumra 2.20. **Lampion** kertők kivilágítására és feldíszítésre 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesiumlámpa** 30 perczig meglepő nagy világosságot ad 1.40. **Abrasz megerősítő** szél ellen 100 darab 40 frt. **Dugasz-huzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő készlet** fémre vagy ajtóra felszerelhető 2.50. Kézi dugaszoló kalapácsal 90 kr. **Hydraulikus hordó szadszelp**, csapaj 1100 frt. bor, sör, pálinka, borzsasz stb. egyéb szeszes italok megásványodása ellen 1 frt. **Üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai huzavágó** 3.50, 6 frt. **Husphétdő** 35 kr. **Mundula-dió**, szemle stb. reszelt 2 frt. **Borsórép** 40 kr. **Habverő** fém 100 kr. 1 literes 1.20, 2 literes 2 frt. **Fagyalt készítő** Dr. Meidinger-féle önműködő 8 adagra 4.50 12 ad. 6.50, 18 ad. 7.50, 24 adagra 10 frt. **Gyorsforraló** 80 kr. **Kétszintű készítő** 70 kr. Egy doboz angol készítőpor 60 kr. **Újságtartó** minden nagyságban 75 kr. **Billardgolyó** elefántcsonttánnal 1 készlet 3 darabbal 62 ma. 9.-, 66 ma. 9 frt. Francia dákobor keverve 1.00. **Domino játék** 90 kről 2.20-ig. Kávéházi domino árszáma 5.-, 7.50. **Romlette játék** 1.80-17 frt.ig. **Tivoli** társasjáték a vendéglőkre 60 cm. 4.40, 70 cm. 5.20, 80 cm. 6.00, 90 cm. 6.80, 100 cm. 12 frt. **Toké vagy kugli játék** a szobában asztalon használható 1.20. **Pinczer táska** dereka csatlakozó sárvashórból egyes 1.20, két osztálylyal 1.80, három osztálylyal 3 frt. **Papirtányérok** nyári mulatságok, kirándulásokhoz 100 db 1.30, 1.50. **Papir szervéta** 100 db 50 kr. **Hygienikus köpőedény** viztelésselrel majolikából 1 frt.**Ellenőrző-bárczák.**1-es sárgarézből .. frt. —.90
5-8-as vörösrézből 1.20
10-es nickelből 1.40
20-as sárgarézből 2.20
50-es vörösrézből 4.-
100-as sárgarézből 5.-**Szélfogó-készülék,**

önműködő, minden gyertyára alkalmazható, szabadban a szél ellen, 90 kr., egy üveg külön 20 krajczár.

Sörmelegítő nickeltől 80 kr.

Bor vagy másféle szeszes italokhoz szivattyú a palackból egy nyomással a pohárba folyik az ital 1.80.

Telefon :
63—90. szám.



Sürgöncyzim :
Fanda Agoston Budapest.

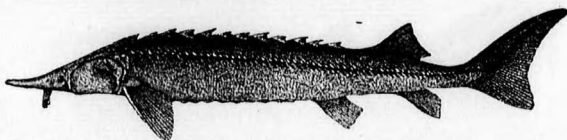


FANDA ÁGOSTON

halászmester
BUDAPESTEN.

Ajánlom mindenkor a **legnagyobb választékban** tartott
HALKÉSZLETEMET,
úgy dunai mint tengeri halakban és rákokban.
Tisztelettel **FANDA ÁGOSTON.**

Tévedések elkerülése végett kérem a teljes címet kiírni.
Videki megrendelések a lejutányosabb napi árak mellett pontosan eszközöltetnek.



1-12

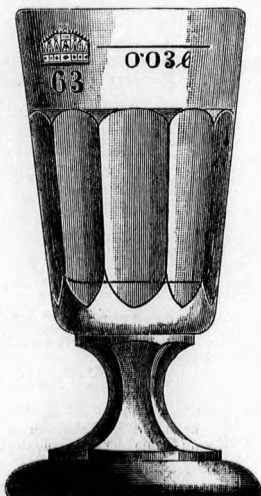


Üveggyári telepek



azelőtt:

SCHREIBER J. és Unokaöcscsei
— BUDAPEST, IV. Régiposta-utca 10. (félemelet). —



Vendéglősök és kávéháztulajdonosok
részére

← nagy választék →

üvegedényekben

hivatalos „KORONA“ hitelesítéssel.

ÁRJEGYZÉKEK

kívánatra ingyen és bérmentve küldetnek.

