

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

„PINCZÉREK LAPJA“

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

„Az első magyar orsz. pinézemesterek és pinézomunkások egylete“, a budapesti kávéházi segéd egylet“, a „Szatmár-Németi pinézér-egylet“ a „Székesfejvári pinézér-egylet“, a „Szombathelyi pinézér betegsegélyző-egylet“, a „Györi pinézér-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Aradi pinézér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinézér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolczi pinézér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, koresmarosok és pinézérek egylete“-nek, a „Székesfejvári vendéglősök kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és koresmarosok ipartársulata“-nak és a létesítendő országos pinézér-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 „	Évnyegyedre	3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácza-utca 7-dik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A termelők és mi.

A kereskedők *Miskolczon*, a gazdák pedig *Kassán* tartottak országos kongresszust. Az első megelőzte, a második követte a mi aradi kongresszusunkat.

A kereskedők *Miskolczon* ugyancsak idegeskedtek az agráriusok ellen s követeltek érdekeik javára több olyan engedményt, a minek mi teljes megvonását hiába sürgettük a kormánytól és a törvényhozásnál.

A gazdák ellenben ugyancsak kiűntették magukat higgadságukkal, alapos tudásukkal s széles, pártatlan látókörükkel.

A gazdák nemesak a maguk bajaira vetettek világot, hanem föltárták az egész társadalom sebeit is, egyformán véde a tisztas ipar és kereskedelem való s jogos érdekeit.

Éppen ezért bizalommal tekintünk a gazdák felé s utógondolat nélkül fogadjuk a táborukból jövő nyilatkozatokat; mert azok mindenha őszintén szólották az ország általános érdekeit.

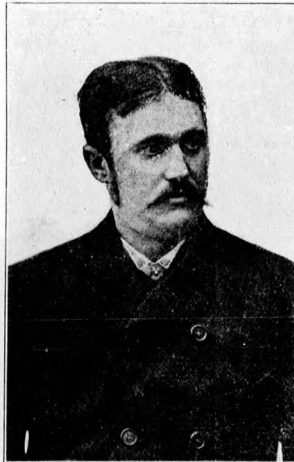
Ez volt az oka annak, hogy a mikor csak alkalom kínálkozott, mindannyiszor siettünk kimutatni azokat a nagy érdekközösségeket, a melyek a gazdákat, különösen mint bortermelőket, a vendéglősökhöz csatolják.

Bő alkalmat szolgáltatott erre az esztendő, a mikor a termelők megindították borértékesítő-mozgalmaikat.

Kimutattuk ebből a mozgalomból, hogy mily előnyös lesz a gazdákra, ha borszükségeiteket a szövetkezetektől szerezhetik be; mert ezzel egyrészt sok fáradságtól, idővesztéstől, tehát pénz-fecsérléstől menthetik meg magukat; mindenkor szükségleteiknek megfelelő, jó, tiszta bort találván könnyen megközelíthető központokon.

Kimutattuk azt is, hogy ez az előny mennyire fokozódna, ha a vendéglősök az értékesítő-szövetkezettel kölcsönösségben álló vásárló-szövetkezeteket alakítanának.

Mint hogy a mi szövetkezetünk biztosítaná a gazdáknak a nagyban való fogyasztást, mi természetesebb, minthogy ők ezért nekünk egyezményileg is sokféle előnyt nyújtanának úgy az árakra, mint a hitelre vonatkozólag.



Sántha Albert.
(Szövege a 3. oldalon.)

Ugyanekkor utaltunk arra is, hogy a nem szolid borkereskedelem mennyit ártott iparunknak.

Ezek pancsaikkal megrontották a vendéglői pinézék hitelét s uszolás módon behálózva szaktársainkat, számtalan vendéglőst döntöttek nyomorúságba.

Ebből a nyomasztó és sok vendéglőst végromlással fenyegető helyzetből csak szövetkezés útján bonta-

kozhatunk ki; de szövetkezésünk, rongált anyagi viszonyainknál fogva, már csak úgy ígér teljes sikert, ha megfelelő szövetkezésben támaszt talál a társadalom valamelyik hatalmas osztályánál. Ilyen a gazdák, a termelők értékesítő-szövetkezete.

Ez volt okoskodásunk. Ez volt tanácsunk. Meg vagyunk győződve, hogy ennél jobb tanácsot senki sem adhat a vendéglősök javára.

Nagy örömünkre szolgált, hogy eszménk és állásfoglalásunk méltánylásra talált a gazdák vezetőinél, a termelők sajtójában.

Igy legutóbb is reprodukáltuk a „Borászati Lapok“ cikkelyét, melyet az aradi kongresszus alkalmából írt róluink.

Már ez magában is elég lehetne arra, hogy a vendéglősök a termelőkkel való szolidaritás biztosítására komolyan gondoljanak.

Országos szövetségünk szervezőbizottsága feladatául tekinthetné, hogy az országos borászati egyesülettel tárgyalásba boesátkozzék, megállapítandó a mi vásárló-szövetkezetünk szervezetét s az értékesítő-szövetkezettel való érintkezés pontjait és feltételeit.

Ha ebben a termelőkkel megállapodásra juthatnánk, iparunkra ma még elképzelhetlen haszonnal járna.

Ugyanis a termelő, vagyis a magyar gazdáközönség jogos érdekeink propagálója lenne a közvélemény előtt.

Csakis így érhetnők el azt az időt, a mikor a kormány és törvényhozás számba venné a mi jogos kívánalmainkat; mert a gazda-osztályal való szolidaritásunk oly hatalmas társadalmi tényezővé emelne, a melyet a hatalom többé nem merne negligálni.

Vendégülösök mozgalma.

A szegedi „Kézműiparosok Lapja” írja: A „Szegedi szállodások, kávéosok, vendégülösök- és kereszmarosok-ipartársulatát”-nak választmányra legutóbb tartott ülésén kimondta, hogy a vendégülösi és kereszmaros üzemekre alkalmazott záróra eltörlését kérelmezni fogja Szeged város hatóságánál.

Régi, általános panaszon óhaját ezáltal segíteni a társulat, melynek tagjai az 1887-ben szabályrendeletileg kötelezővé tett zárórát sérelmes intézkedésnek minősítik. Azt sem használ, sem vezérelveztető dolognak nem ösmerik el. Ellene szóltak ennek mindjárt az életbeletéptésnél, fölemelték a szavukat azóta is mindig és minden alkalommal, sőt olykor-olykor zúgolódás és elégedetlenség is belevetült a tett észrevételekbe.

Most azonban már nem elégszenek meg az egymás között folytatott panaszkozással, hanem kilepnek a cselekvés terére s ott akarják érvényesíteni kívánásukat: a *rendszabály módosítását, a záróra eltörlését*.

Amit eddig egyenkint mondtak el, azt most a társulat követeli, mert csak így érhet fontolóra a dolog azoknál, akiknek kötelességük meghallgatni a panaszosokat, s akiknek módjukban áll orvosolni azok sérelmeit.

Nem akarunk ezuttal a fölvetett s az üzletemberekre nézve igen fontos kérdés lényegébe beleavatkozni; sem a szabályrendeletnek a zárórára vonatkozó szakaszra, sem a polgárok s így a vendégülösök ipartársulatának óhaja mellé nem sorakozunk, mert ez, a panaszos felek meghallgatása nélkül, talán egyoldalú is lehetne, amde azt kimondjuk, hogy ha a hatóságok és maga az állam is, ki tudja hányféle rendszabály betartására, roskadásig való közterhek viselésére kotelezi a többi iparosokkal egyetemben ezt a csoportot, akkor gondoskodjon arról is, hogy élhessenek. Mert ha erre nincs tekintettel s a jövedelmüket intézkedéseivel megrövidíti, úgy üres marékka a legjobb akarat és igyekezet dacára sem birnak eleget tenni a kötelezettségüknek.

Legyen gondja továbbá a hatóságoknak arra, hogy ha valamely közelél névben rendeletet bocsát ki, akkor az legyen egyformán részrehajlatlanul mindenkire kötelező. Ne legyen a végrehajló közegek előtt Péter külön, mint Pál. Ne legyen továbbá se újév, se névnap, se semmiféle alkalom, amikor a vendégülöshöz vagy kereszmaroshoz beoldalog szokatlan alzáttala ma bizonyos „posta” és kancsó, vagy köcsög kíséretében adja át a minden jól kívánó „levelet”.

Figyelemmel kísérjük a vendégülösök, kávéosok és kereszmarosoknak ezen fontos mozgalmat, mert ez az osztály köztudomás szerint a város társadalmának egy szomatévő része, akiknek panaszukkal, bajjukkal kell, hogy foglalkozzon minden érdekelt közeg.

A boritaladé. Dr. Teleszky János pénzügyminiszeri titkár hosszabb cikket írt a „Közgazdasági Lexikon”-ban. Erről a cikkről az „Adóügyi Szaklap”-ban *Suhajó Miklós* a következő megjegyzéseket teszi: „Egy cseppet sem csodálkozom a felett, hogy T. a boritaladé beszédésének módját ügyesen fejtegeti; de azt vártam volna tőle, hogy ha már a boritaladé beszédésének nehézségeit fejtegeti és a *boritaladé igazságs alapa való fektetésének kérdésénél oda konkludál*, hogy az eddigi sokféle kombináció között egyik módszer sem kifogástalan, foglalkozzék volna egyuttal a bor meg-

adózatásáról intézkedő — a Bach korszakból reánk maradt *boradó törv. és szabályok abszurditásaival* is és miután ezekiben maga is úgy véli, hogy a *jelenlegi adóztatási mód-szert nehezen lehet kiküszöbölni*, mutatott volna reá a jelenleg fennálló törv. és szabályok hiányaira, mint a melyek *sürgős módosítást igényelnek*.

Ott van pl. a jövedéki büntető eljárás, a melyet, a hány ember, annyifeleképen magyaráz, s a melynek mezején épen a hivatalos közegek végzik leginkább a legkárriatatóbb bravour-mutatványaikat. Ehhez egy hivatalos, a törvényt és szabályokat interpretáló, általános utmutatóra égető szükség lenne.”

Csakhogy egyszer már a finánczörök is belátják a bor megadóztatási módjának rosszasságát, s beismerik az eljárás viszáságait. Senki sem szenved ezek alatt jobban a vendégülösknél, tehát senki sem várja türelmetlenebbül a reformok idejét.

Hül a föld, savanyodik a bor.

Hogy a föld melege fog, még pedig elég észrevehetően, arról megdöbbenő tanuskodnak *Hanusz István*, a kiváló természetudói adatai, a miket a szőlőművelés határvonalának hátrább szorulásáról, meghátrálásáról gyűjtött össze.

Itt olvassuk a következőket:

Ha Tirolban úgy halad a növényzet visszavonulása, mint a pásztorok panaszolják, 100 év alatt nem lesz Passeyerben fa, Meránban szőlőfő. 967-ben Vintschgauban s a Merántól keletre fekvő vidéken is volt bortermelés, 965-ben pedig Santens. Innsbruck kerületeinek egyik falva termelt szőlőt; a miből kitetszik, hogy Tirolban is, mint annyi sok más helyütt, jóval túlterjedt a borszerűs annak mai határára. Klausen mellett is tért vesztett a szőlőművelés és a nyomába a gyümölcstermelés lépett; 6346 hektár terület van olyan, melyet a legutóbbi telekadó mai szabályozása szőlőkül becsült föl, de más, nagyobb részt mezőgazdasági és gyümölcstermelési cézlokra is szolgálnak. Tirolban az utóbbi tíz év alatt 6-szor üntötte el a vizár az étschivölgyi szőlőket, u. m. 1882., 1885., 1888. (kétszer is), 1899. 1890-ben. A Etsch déli mellékölgyeiben a szőlőművelés veszíteni is kezd a nevezetességét, melylyel abban a folyóölgyben annyira kivált.

A Rozália hegységben, Dunántúl 633 m. magasságban vannak már elhagyott szőlők, hasonlókat találni a budai, visegrádi és vaczi hegységben a mai szőlők fölött. És ez mind már jóval a phylloxera beütése előtt volt így. Vácson a Naszályhegy tövében sok ilyen szőlőt törő érv fő, galagonya, kökény, mogyoró-bokrok, vadkörtefák vernek föl. Visegrád mellett a bükkerdőben körülbelöl egy holdnyi területen csaknem minden fára elvadult szőlővenyigék kúsznak föl. Biharban a belvári hegyesűes oldala többnyire szőlővel volt beültetve, mit bizonyítanak a délynyugoti oldalán még most is meglevő szőlőtőkék, melyek elvadultan bár, de még ma is teremnek.

Felső-Magyarországon is voltak hajdan szőlők, a hol ma hírok sincs, 1782 táján Homonna, Nagy- és Kis-Domcsa határában a sztrópki járásban Zempléneben bort szűrték. Lőcsén, a szepességen szőlőkapások vettek részt határjárásban a mult század közepén. Ilanusfalván 1770-ig voltak szőlők; Sebesen, Budámeren, Habsán, Nagy-Sáros és Ó-faluban 1811-ben is még hordószámra szűrték a bort. A huszti várhegy oldalában is voltak szőlőtőkék, de 1836-ban a kamara

kénytelen volt kivágnai, mert a hozott fűrtelket meg nem érlettek; s a kabolyapolyámai kert szőlőtőkéi is csak sinylenek, úgy írta Pényes Elek a XIX. század 40-es éveiben. Talán azok sincsenek meg már.

Nógrádban Borosnok (Brusznik) onnan vette a nevet, hogy a mai lakosság ősei szőlőt termeltek ott, hol ma már nem kedvez annak az éghajlat. Nagy-Liberece községnek is voltak hajdan szőlői. Udvarhely megyében Csekefalva déli határára Pusztaszőlő hegyén van; ott régebben dúsan termelt a borág nagy gerezdes fűrtöket, de ma onnan a szől is fanyarabbul fűj. Torda-Aranyosban is van Köyöden Pusztaszőlő elnevezés, de csak régen volt az szőlő, ma pityókás, krumpilis föld. A magyar Kalotaszeg minden falujában van határész, melyet szőlőről neveznek s a 26 falu közül ma csak 7-ben van szőlő.

A pestmegyei szentendrei Köhég: kitűnő szőlő miatt a mult századokban nagyon sok vizsálykodás folyt; ma már elkoparodnak a szőlőre nézve a Köhég lejtői.

Régekte meg volt nálunk a jobbgyának a joga, hogy saját termelésű új borát Szent-Mihály-naptól Szent-György-napijáig a helység kereszmarjában kimerítette; ma már anachronismus volna hasonló jog, mert a szőlőérés kimaradt a szeptember hónapból.

Vezetz mérnök kimutatta 1821-ben, hogy a szájezi szőlők tenyésztési öve idők folytán épen úgy meghátrált, mint a dió- és cseresznyefáké. Hajdan az olaszországi falernumi bor sem volt olyan gyarló, mint ma, sőt híres jószágú. Az örmenyország Ararat hegyen is magasabban diszlett valamikor a szőlőfő; mutogatják az örmeny szerzetesek a tőkéket, melyek elődeit, mint a hagyomány tartja, az öreg Noah ültette 42 század előtt, de ezek sörtekeménységű boggyóiból ma bort sajtolni nem lehet. Tifliszben, a szőlő, dió és kajszibarack ősi hazájában az utóbbi években igen mostoha idők jelentektek, mely meglepéseket a borág ott, eredete helyén, sem viseli el, ha letakarva ninesen; hát még ott, hová őt az ember önzése, önjava érdekében elhurcolta?

Lúgyszívű miniszter. A kereskedelmiügyi miniszter elrendelte, hogy a sörös-palaczkok 1901. július elsejétől kezdve *hitelesítetlen* kerüljenek forgalomba. Ez ellen az intézkedés ellen, mely úgy a hazai *üveggyárak*, mint a *sőrfőzők*, valamint a *sörkereskedelem érdekeibe* ütközik, föl-szóllaltak az összes érdekelt tényezők, a kereskedelmi és iparkamarák. Ennélfogva a miniszter ez ügyben értekezletet hívott össze. Az értekezleten az volt az egyhangú vélemény, hogy a *sörös-palaczkok hitelesítése* kivihetetlen, mert a hitelesítés az *üveggyártást* nehezíti, *drágítja*, a *sör árát* fokozza, a *közönségnek kedvezményt* nem ad, a *sörkereskedelmet* bántja s millió koronára rugna a használaton kívül *helyezendő sörös-palaczkok értéke*. Azt is hangoztatták az érdekelték, hogy jövőben egyöntetű palaczkok és pedig 45 és 65 centiliteres mértékűek használtassanak, a meglevő különböző méretűek fölhasználására pedig négy évi idő engedessék.

Ime, a miniszter ur, mily hamar engedékeny, a mikor kereskedelmi érdekek sérelméről van szó. Lám, a szegény vendégülösöknek a boros és pálinkás poharak, valamint palaczkok hitelesítése révén lehet millió koronákat veszíteniök.

A ráczürmös készítése.

Mint hogy fűben és minduntalan kérdezősködnék nálunk a ráczürmös készitési módjáról, azért itt közöljük a „Szől. és Bor. Lapok” után a következő receptet:

A hordónak, melyben a ráczürmöszt elő akarjuk állítani, egyik fenekét kivesszük s ha tiszta, abba először is egy réteg tökéletesen érett, friss és hibátlan kék szőlőt teszünk és azután az ürm leveleivel és virágjaival behintjük.

Igy folytatjuk a rétegezést, míg a hordó egészen megtelik.

Erre a hordót ismét befenekeljük és ászokra felállítva az aknalyukon jó fajta ó-bort öntünk rája.

Majd az egész erjedésbe jön és néhány hét múlva kész a ráczürmös.

Az első feltöltést le kell fejteni és a benmarzadt cefrére újra lehet ó-bort önteni.

Ó-bor hiányában lehet sterilizált mustot is feltölteni.

A karlovczi ürmös készítése a következő:

Szüretkor a hordó egyik fenekét kivesszük és miután azt gondosan kimostuk, megtöltjük a következő módon: Az aljárja egy réteg tökéletesen érett és hibátlan kék szőlőt teszünk, erre egy kisebb réteget különféle fűszerekből, mint üröm, mustár, gyökér, fahéj, citrom- és naraneshaj, szegfű, bors és más fűszer, a készítő ízléséhez képest, némelyek a mustárgyökert édes tormával helyettesítik.

Erre ismét szőlőréteg és felváltva fűszer jön mindaddig, míg a hordó megtelt.

A hordót befenekeljük és a pinczébe helyezük és jöföle vörös borral megtöltjük, lehet fehér borral is.

Erjedés után lehet a bort fejteni és ismét más borral megtölteni, csak arra legyen gondunk, hogy a hordó mindig tele legyen, mert különben az ürmöságy jöföle cezet-ágygyá változik.

A hordó befenekelésével lehet a csapot mindjárt a hordóba verni, mert később ez már bajosabb.

A ráczürmösnél az üröm legyen a főfűszer, mennyiségét meghatározni nehéz, mert az ízlés dolga, de minden egyes réteg szőlőre egy marék fűszert öntve a legtöbb esetben elég lesz.

Készítéséhez friss, egészséges szőlőt szokás használni.

A hordót nem szabad egészen beverni, mert az ürmös erjedésbe jön, lehet erjesztő aknákat alkalmazni.

Sántha Albert.

— Képünkhez. —

Érdemes fértut mutatunk be olvasóinknak, a ki díszé iparunknak s hasznos munkása a közügyeknek.

Sántha Albertnek jelenleg a budai *Fehérsás-utczában* van látogatott s mintaszerűen berendezett vendéglője, saját házában, a hol szívesen találkozik az I. kerület, illetőleg a *Tabin* intelligentiája.

Nem is csoda, mert hát jó bor, kitűnő étkek s művelt, magyaros modor marasztja a vendéget.

Sántha Albert, a ki mint vendéglős, mint gazda kiváló, mindig tud magának időt szakítani, hogy polgári és hazafias költeményekkel, lélekkel megteljen.

A közélet minden mozzanatára érdeklődik, véleményét alkot róla, s ha úgy látja, hogy valahol használhat a maga tetterejével, hát nem is sajnálja a fáradságot.

Ez a buzgalma, kiváló értelmisége juttatta őt az esküdtárszék tagok sorába. Ennek a tisztének is azzal a lelkiismeretességgel felel meg, a mely őt mint szakakembert jellemzi.

Méltó munkatársra neki éretnyekkel tündöklő neje, a ki nemcsak gondos, ügyes háziasszony, hanem gyermekeinek is odaadó nevelője.

Példás, boldog családi életök az ő családaiak legigazibb jutalma.

Eljenek!

Hires cigányok.

Most, a mikor a versenyző élelmességgel dancapellével, tambura-muzsikával rongta zenei izlésünket, s katonatisztból és „urból” lett primások pikantériáival esodított publikumot, jó lesz megemlékeznünk a mi régi, jó cigányprimásainkról, a kik a magyar nótá várazaival vigasztalóink voltak a borus napokban; a kiknek annyit köszönhet a Magyar Génius s a kik művészetükkel nemzetünk hírnevét diadallal hozdatták meg a külföldre.

Érdekes visszaemlékezést közöl egyik zenésztinktől *Ságh József*, „Zenelep”-ja, ebből vesszük át az alábbiakat:

Voltak cigányaink között — kivált a század első felében s az 50-es évek első tizedében, — a kinttettesre csakugyan érdemes egyéniségek. Én magam is többeket ismertem s nem is tagadom, hogy nagy hatást gyakoroltak reám. Első sorban kell megemlékeznem a 30-as évekből a *Dombi* Marcziról, *Martinovicsról*, az öreg *Boka* Andrásról és *Bunkó* Ferenczről. A 40-es és 50-es évekből pedig első helyre helyezem a debreczeni *Boka* Károlyt, kinél a magyar zenének klasszikusabb értelmezőjét nem ismertem. Meg volt benne minden, ami a magyar szívet, kedélyt képes felmelegíteni. Már a 40-es évek másik felében kivált e ritka tulajdonával. Az 50-es években pedig egyik általánosan becsült vigasztalója lett a magyarságnak. Annnyira vonzódtam a játékához, hogy (ő ritkán mozdulván ki Debreczenből) évenként egy párszor lerándultam oda, — pedig nagy távolság volt az akkor Pestről, — csak, hogy hallhassam s televizjam lelkeket a szebbnél szebb régi és akkor termett új magyar nótákkal, melyeket mintaszerűen tudott értelmezni. Mikor a 40-es évek végén a magyar kormány Debreczenben székelt, Kossuth Lajos is gyakran elmerengett játéka mellett, kinek mindig legkedvesebb népdalát „Megkövetem a tens nemes vármegyét” hűzta. Senki cigánytársai közül úgy bele nem tudta magát élni a magyar érzelmvilágba, mint ő. Mutatja ezt az „Uram, uram, bíró uram” örökbeeső dal, melynek szerzésére ő inspirálta magát a legszomorubb korszakban 1853-ban. Továbbá az a nem annyira eredeti, mint genialisan egybefűzött abszolút zenei szerzeménye, melyet „Boka kesergője” czímen ismer a zeneirodalom, s melyet az ő hegedűje után én haggyeztam le. (Megjelent a Rózsavölgyi czég kiadásában zongorára átirva.) Nincs ennél becsesebb terméke a 19-ik század magyar zenéjének. Több mint 11-féle régi magyar motívumból, van klasszikusan egészszö forrasztva. Valódi krisztalizációja a 19-ik század magyar zenéjének.

A magyar képzőművészet alkotásai közt egyedül az ő és nagy elődje *Bihari* van a nemzeti muzeum képtárában arcképileg is megörökítve.

Ujabb időben egyre több cigányt tett szert alapos, művészi képzettségre, a mitől a legtöbb irtózik.

Gróf *Teleki* kedvencz cigányát szintén rá akarta venni, hogy magát kiképeztesse. E végből szövötkezett *Liszt* Ferenczessel s elvitték a cigányt Bécsbe valami filharmonikus hangversenyre, hogy a művészi játéktól kedve támad az iskolához; amde így szólt a cigány:

— Nem ér ez semmit, méltóságos gróf ur, — tessék csak eloltani a gyertyákat, akkor lássuk majd, hogy mit tudnak. Gr. *Teleki* és *Liszt* felhagytak unszólásukkal.

A század legutolsó évtizedeiben azonban mindig több-több cigányzenészt igyekezett elsajátítani a művészeti kvalifikátokat. Ezek közül *Erdélyi* Náczt, *Bunkó* Vinczét, *Balázs* Kálmánt, *Dankó* Gábot, *Piros* Józsit, ifj. *Rácz* Palit, *Lányi* Gézát lehet leginkább kiemelni.

Magyarosító pinczerek.

Az egész sajtó örömmel és méltánnyal üdvözölte az a hazafias mozgalmat, melyet *Balika* György vezetése alatt a Jahneretterem pinczerei kezdeményeztek „A Budapesti Pinczerek Első Magyar Házi Asztaltársaságának” megalakításával.

Az asztaltársaság czéjja a kartársi szellem ápolása s az emberbaráti cselekedetek gyakorlása mellett „*sovédközet nyujtani a többi hazafias társadalmi osztályoknak az arra való törekvésben, hogy hazánk társadalmi életében valóban magyarrá és nemzetié váljon az egész vonalon.*”

Igy olvassuk ezt az asztaltársaság esinon fűzetben kiadott alapszabályaiban s ezért fogadta oly rokonszenvvel a társaság megalakulását úgy a sajtó, mint az egész társadalom.

Ezért vagyunk mi büszkéek erre a kis, de lelkes társaságra, s ezért érte az asztaltársaságot az a kinttítés, hogy az „*Országos Magyar Iskolaeügyesület*” 4882. szám alatt *Tóth* József kir. tanácsos, Pestvármegye tanfelügyelője alatt a következő átirattal tisztelte meg az elnökséget:

„Bpesti Pinczerek Első Magyar Házi Asztaltársasága” tek. Elnökségének

Budapesten.

Hazafias örömmel értesültünk az újságokból, hogy a mult napokban a budapesti pinczerek megalakították az „Első magyar Házi Asztaltársaság”-ot.

A vendéglőkben és kávéházakban alkalmazottak között ma már nem oly ritka dolog zengzetes, szép magyar nyelvünk ismerete és használata mint csak közel tíz évvel ezelőtt, a mikor a legtöbb étkező helyiségbe lépő vendéget a pinczerek (és pedig még azok is, kik a magyar nyelvet tökéletesen beszélték) többnyire rossz szokásból német nyelven üdvözöltek, szolítottak meg s azoknak németül szerkesztett ételjegyzéket nyujtottak át.

Egyesületünk, mely zászlójára kitzúzte a magyar nyelv, érület és gondolkozásmód terjesztését, már akkor nem tűrhetta hallgatagon e tarthatatlan helyzetet, hanem felhívásokat, kérelmeket intézett a magyar nyelv érdekében azon, a székesfővárosban létező vendéglősökhöz és kávéházatulajdonosokhoz, kikről tudta, hogy az üzleti életükben a magyar nyelvet nem szívesen alkalmazták.

E kérelmek részben eredményre is vezettek, mert egyes vendéglősök iparkodtak a magyar nyelvet az azt megillető jogába helyezni és a magyar jellegét egyes dolgokban, pl. czégfeliratoknál, ételjegyzék szerkesztésénél kifejezésre juttatni.

Sajnos azonban, hogy ezt a nemes törekvést nem tapasztalhattuk mindenütt, mert még ma is akad a fővárosban oly étközö helyiség, hol a magyar szónak semmi becsét nem tulajdonítanak.

Annál elismerésre méltóbb most az Önök mozgalma, hogy a magyarosítás munkáját e téren kezükbe vették. Különösen örültünk azon hazafias elhatározásuknak, hogy ezúttal az étközö helyiségbe lépő vendéget először magyar szóval üdvözlék és szólítják meg s csak akkor használnak más nyelvet, ha a vendég a magyart nem érti. — Ne is feledkezzenek meg sohasem arról, hogy a magyar földön, bármely téren is a magyar nyelven kell első sorban érvényesülni.

Midőn egyesületünk nevében Önöket a magyarosításra irányított tevékenységükért szívem mélyebb üdvözlőm, kérem egyszerűsággal, hogy egyesületünk elveit továbbra is erkölcsileg s ha tehetik anyagilag is támogassák.

Budapest, 1900. október 2.

Hazafini üdvözléssel vagyok

Tóth József, s. k.

kir. tanácsos, pestmegyei kir. tanfelügyelő, az „Omie” alelnöke.

Semmi kétség, hogy e tekintélyes helyről hangzó elismerés, a tiszta hazafiság eme lelkes szavai nemcsak az asztaltársaságot buzdítják, hanem minden magyar pinceszert arra serkentenek, hogy kivége a maga részét a magyarosítás nemes és nagy munkájából.

„A b. p. e. m. h. a. t.”-án már is meglátászik a fiatalos, duzzadó erő, a lelkesedés, mit az elismerés napról-napra fokoz; mert a társaság rendes heti összejövetelei kedden és pénteken *Ulás Lőrincz* „Árpád” kávéházában egyre látogatottabbak, sőt már első havi estélyét is megtartotta.

Az első estély, a mely tombolával volt összekötve s az aradi gyásznapi emlékének volt szentelve, fölöttébb sikerült.

Az emlékesbeszédet hazafias hévvel, megkapó érzéssel *Szántó Géza* mondotta.

Rögtönzött beszédekben *Kalmár Fábrián* és *Iház György* méltatta a nap jelentőségét és a társaság magasozó célját.

A minden tekintetben sikerült estélyen megjelentek:

Hölgyek: *Balika Györgyné*, özv. Szvoboda Edéné, *Paier Lajosné*, *Kalmár Fábriáné*, *Tribusser Károlyné*, *Géczy Kálmánné*, *Zsáry Györgyné*, *Ambrus Józsefné*, *Gilner Nándorné*, *Ruzsinszky Hermina k. a.*, *Balika Gabriella*. Urak: *Balika György*, *Szűcs Lajos*, *Peyer Lajos*, *Grom H. József*, *Balika Gyuszika*, *Kovács Ferencz*, *Szántó Géza*, *Schnell Gyula*, *Feierreisen Géza*, *Gebauer Antal*, *Klotz András*, *Farkas István*, *Reichl Lajos*, *Dékány Sándor*, *Ulás Lőrincz*, *Zimmermann József*, *Gattó Károly*, *Gollár Henrik*, *Schenk Nándor*, *Kucsera József*, *Ambrus István*, *Zsáry Géza*, *Iház György*, *Szalay Károly*, *Hanikker Vilmos*, *Győri Mihály*, *Spesnyí Gusztáv*, *Tábik Antal*, *Unger Mihály*, *Weisz Ferencz*, *Plech Antal*, *Jáko József*, *Petrákovics József*, *Schváb (Mihály) Mátyás*, *Szeiff Alajos*, *Daninger György*, *Lengrüsser József*, *Vig István*, *Schuller Ferencz*, *Csóka Lajos*, *Notnagel József*, *Móor Ferencz*, *Bauer Béla*, *Saum Ferencz*, *Klaffl János*, *Tingl Lajos*, *Tilscher János*, *Géczy Kálmán*, *Gilner Nándor*, *Hack István*, *Hauringer János*, *Soriser István*, *Huttesz Pál*, *Kimbauer Samu*.

A „Pesti Pinczeryület” elnöke, *Ka-*

szás Lajos pedig a következő távirattal mentette ki elmaradását: Kiváló figyelemmel kísérem nemesen érző törekvésüket, a mihez magam is ragaszkodom lelkileg, de most egyelőre részt nem vehetek, az Isten áldása kísérje örömeiket mindenben, üdv.

Az egyesület céljainak szánt tomboló kegyes adományokkal a következők járultak:

Balika Györgyné Ó Nagysága 11 darab tárgy, *Zsáry Györgyné* Ó Nagysága 1 darab tárgy, *Ambrus Józsefné* Ó Nagysága 1 darab tárgy, *Ruzsinszky Hermina* Ó Nagysága 1 darab tárgy, *Balika György* ur 11 darab tárgy, *Szűcs Lajos* ur 2 darab tárgy, *Szántó Géza* ur 13 darab tárgy, *Lengrüsser József* 1 darab tárgy, *Klotz András* ur 6 darab tárgy, *Feierreisen Géza* ur 2 darab tárgy, *Zsáry Géza* ur 2 darab tárgy, *Patyi N. ur* 1 darab tárgy, *Peyer Lajos* ur 2 darab tárgy, *Farkas István* ur 1 darab tárgy, *Lóvi N. ur* 1 darab tárgy, *Wencsel Mihály* ur 2 darab tárgy, *Muhr József* ur 1 darab tárgy, *Gebauer Antal* ur 3 darab tárgy, *Steiner N. ur* 2 darab tárgy, *Harama N. ur* 1 darab tárgy, a b. p. e. m. h. a. t. 2 darab tárgy.

A nagylelkű adakozóknak ezen az uton is hálás köszönetet mond az asztaltársaság elnöksége.

Szüreten.

Gyuri bácsi szőlős kertje, *Körös* partján van elrejtve. Máskor néma, most oly hangos, *Gyuri bácsi* sem haragos, Tele kulae a kezében.

Nyujtja kedvvel áldomásra, — Ne szomjazzék büregéisa — Sorba isznak a leányok, Meg-meglíbbin a szoknyájok, Eget ver a lahótájok.

Csösz kezében a vén flinta, Szólna egyet, ha még birna. Emelgeti, próbálgatja, A ravaszát luzogtatja, Majd dühösen földhöz esapja.

A leányok, fúrge méhek, Neki esnek a tókének, Szedegetik, fosztoztatják, Csak az egerest rajta huzaják Szomorú, vén aglegénynek.

Hej de egykor, nem is régen, Nap mosolygott a kék égen. Piros ajkad volt a tóke, Én voltam a vig szedője, Világ legszebb kis szöszkéje.

Nem daloltunk, nem nevtünk, Csókért csókot vánba szedtünk. Szegény fináncz, Isten látja, Nem lett mustos a kabátja, A mig ketten szüretlünk.

Gyuri bácsi szőlős kertje, Jaj he sok must termett benne. Örül szíve, de az enyém Olyan árva, olyan szegény, *Gyuri bácsi* vig szüretjén.

Muzsuz.

KÜLÖNFÉLÉK

— **Glück Frigyes** újabb alapítványa. *Glück Frigyes* zajtalanul, de folytonos áldozattal újabb és újabb érdemet szerez magának a nemzeti művelődés és a hazai ipar istápolásával. A „Pannonia”-szálló érdemes tulajdonosa legutóbb a következő levelet intézte az Országos Iparegyesülethez:

Az Országos Iparegyesület tekintetes

igazgatóságának, Budapest. Évek óta figyelemmel kísérvén az Orsz. Iparegyesület működését, örömmel láttam azt a sokoldalú, eredményteljes munkálkodást, melyet az főleg az utóbbi időkben kifejt. Örömmel és mint az igazgatóságunk szerény tagja, némi büszkeséggel szemlélem azokat a nagy sikereket, melyeket egyesületünk minden téren elért és megnyugvással tapasztalom, hogy az iparosok e társadalmi alkotása a magyar iparoság érdekeit minden közügyben, de minden speciális ipari ügyben is komoly hozzáértéssel és kötelességtudó, lelkes odaadással karolja föl. Polgári kötelességemnek tartom, hogy mint a főváros egyik szerény iparososa, a magam részéről is hozzájáruljak az Orsz. Iparegyesület anyagi erejének növeléséhez, hogy az minél függetlenebbül teljesíthesse kötelességeit minden irányban. E czélból ötezer koronás alapítványt teszek az egyesületnél azzal a kéréssel, hogy a tőke fölött maga az egyesület rendelkezék, a tőkének megfelelő kamatokat azonban használja föl az egyesület minden évben legjobb belátása szerint. *fiatal iparosok külföldi tanulmányainak éremozdítására* s hogy erőll minden évi rendes közgyűlésnek jelentést tegyen.

— **Esküvő.** Családi ünnepe volt *Storn* Herman nagyváradi kertársunknak. Bájos leányát *Fridt*, e hó 17-én vezette a házasság frigyébe *Stier* Jakab. Boldogság kísérvé frigyüket.

— **Leles János** dícsérete. Magasztalólag emlékeznek meg a marosvásárhelyi lapok ottani kiváló szaktársunkról, *Leles* Jánosról. Ugyanis ő e hó 1-én *Tordán* időzött, amikor ott veszedelmes tűz ütött ki. *Leles*, a ki egyike Erdély legképzettebb tűzoltóinak, ügyességével és tevékenységével csakhamar lokalizálta és elfojtotta a veszedelmet. A közönség hálás elismerése jutalmazta.

— **Kitüntetett pinceszerek.** A persa sah minden tekintetben meg volt elégedve a „Hungária” ellátásával s ezt nyíltan meg is mondotta a szálló igazgatójának. Megelégedését különben mi sem mutatja inkább, mint az, hogy többször kitüntetett a szálló pincezerei közül is. Így *Szömörkényi* Ferencz szobafőpinczért arany éremmel tüntette ki és azt sajátkezűleg tűzte a mellére. *Grüninger* József és *Balda* Nándor pinceszereket az ezüst éremmel tüntette ki; *Jurkovicz* Ferencz főszakács, *Waller* Richard szakács ugyanezek az ezüst érmel kapták.

— **Érdekes eljegyzés.** Gróf *Kreith* Béla, a szabadságharzi erekllymzeum igazgatója, eljegyezte a fejedelmi vérből származó *Markovits* Natália kislánnyal, a kinek a nővére, *Darinka* urhölgy iparunk terén is működött.

— **Teréz napja.** *Csóka* József, az „Árpád” kávéház hírneves primása, 17-én ünnepelte kedves nejének névnapját. Háznál gazdag ebéd volt, melyen *Ulás Lőrincz*, *Polák* Sándor, *Iház György*, *Lukács* Sándor és *Heiman* József voltak hivatalosak és vettek részt, éltetve a szépséges háziasszonyt s jeles fejrét, aki oly avatott művelője a magyar zenének.

— **Novák József**, Balatonföldváról visszatért Uj-Dombóvárra s ott ismét elfoglalta a vasuti vendéglő főpinczéri állását.

— **Tóth Kálmán**, temesvári szaktársunk, aki tollával oly hasznos szolgálásokat tett és tesz a pinceszerek ügyének, — lapunk rendes munkatársai közé lépett s ezúttal kizárólag nekünk szenteli munkásságát.

Legkiválóbb hazai ásványvizek: Szolyvai Luhi Erzsébet, Polenai

Megrendelhető az uradalmi ásványvizek bérletiségénél

Szolyván, (Beregmege), Budapesti főraktár: Kerepesi-ut 11. I. em.

+ **Gyász.** *Rechtorisz* Márton fővárosi vendéglőst és kedves nejét nagy családi bánat érte, 5 hónapos kis Nándor fiuk elhunytával. Angyal kellett az Égnek!

— **Vendéglő átvétel.** Nagy-Maroson *Bayer* János jöhírű szakértünk átvette a város tulajdonát képező „*Korona*”-vendéglőst s azt a közönség élénk érdeklődésével nyitotta meg. — *Nagyváradon* a „*Vig-Magyar*”-hoz czimzett vendéglőt *Fekete* Lajos szakértünk vette át.

— **Fried Gyula**, a főpincézi kar e kiváló tagja, *Nagy-Károly*ba költözött s ott a „*Magyar Király*” vezetését vette át. — Üdvözlők.

— **Lukács Ferencz szüreti estélyre**, amely páratlan lesz a maga nemében, felhívjuk olvasónk figyelmét. Tessék elolvasni lapunkban levő hirdetését! — Együttel megjegyezzük, hogy Lukács barátunk sasköri gyönyörű éttermeiben, ahol a mulatság lesz, a főpincézi állást *Csóka* Frigyes, a szilácsi fürdő kedvelt főpincézere foglalta el.

— **Csörgey Lajos Párisban.** Rákospalota első és legkedveltebb vendéglőse. *Csörgey* Lajos, a rákospalotai nevelőintézet tulajdonosával, *Wagner* Manóval, Párisban járt a kiállítás megtekintésére. Csörgey nemcsak a kiállítást, hanem, a városban, sőt az utjába eső fontosabb emporiumokban is tanulmányozta iparunk vívmányait. Érdekes és fontos tapasztalatairól majd lapunk referál.

— **Rákospalotán** *Csörgey* Lajos vendéglőjében szép ünnepély folyt le folyó hó 3-án. A M. A. V. nyugati pályaudvari munkásműhelyének harmadik osztálya ekkor ünnepelte *Tribolt* Mihály és *Porga* István kovácsok érdemeit, kik 40 év óta működnek az államvasutat szolgálataiban. A mérnöki tisztikar nevében *Bíró* mérnök üdvözölte a két munkást. Csörgey barátunk kitünőbb borai pedig lelkesítették a díszes gyülekezetet.

— **Benedek Pál tokaji borait** melegen ajánljuk a vendéglősök és a közönség figyelmébe, mert itt nemcsak tiszta kezelésre, hanem becsületes eljárásra is találunk; mert igazi magyar lélek, puritán szellem lakik Tokaj derek birtokosában, a miről élénken tanuskodik lapunk szerkesztőjéhez írott meleg hangú levele, a mely itt következik: Az Ön becses *Vendéglősök Lapját* oly eleven és életre-valónak találtam, hogy hirdetésí ajánlatát indítva érzem magamat elfogadni. Ön bizonyosan olyan ember, a ki ha akar, bizonyosan tud is valamit megcsinálni, azon kívül lapja szelleméből ítélve, *igazi tiszta magyar embernek kell lennie*. Ha legközelebb Pestre megyek, okvetlen fel is fogom keresni, hogy megismerkedhessem, barátságot köthessék véle. Mert am én is igaz magyar ember vagyok és itt Tokajban egyike azon nagyobb szőlő birtokosoknak, borászoknak, akiknek ugy a saját, mint boraik erőnye érintetlen, dacára a körülöttünk grasszáló sok borhamisitónak.

Szakkörök figyelmébe!

A legújabb időkben, minden szakember öröme az tapasztalatuk, hogy a pincézereknek a vendégekhez való viszonyáról és arról a meg nem érdemelt és lealázó bánásmódról, mely a pincézerek a közönség egy nagyobb része által részesülnek, immár a szakcsajtón kívül a napisajtó is kezd foglalkozni. Hát bizony ideo, hogy ez a kérdés rendeztessék. Mert ép úgy mint más foglalkozásból egyének bírnak önérettel, ép ugy meglehetősen minden tisztességes pincézében is, melynek pedig nagyon rosszul esik — és méltán — ez a lealázó és sokszor vérgis törté bánásmód, melyben a legelőzékenyebb kiszolgálót után is részesül. — És mi

következik ebből? az, hogy a jobb érzésűek inkább odahagyják ezt a különben tűrhető pályát, semhogy ezen meg nem érdemelt és folytonos megaláztatást eltűrjék. Segíteni kell tehát ezen a régi bajon és lezoktatni a nagyközönséget arról a megszokott és nagyon sértő megszólításokról, melylyel a pincézt figyelemesít fenn! akarrák. A fentiek ugyan sokféle variációban lettek már alpanaszolva, nem az tehát a czélom, hogy ezt megismételjem, hanem a bajt orvoslándó, esetlegységem is hozzá akar járulni a probléma megoldásához egy indítvánnyal, melyet a következőkben batorodom a vezetőbírók figyelmébe ajánlani: Alkalmazom minden pincézer, a maga beosztott asztalánál a gyufatartóhoz egy négyező alakú kártyát, melyen az illető felszolgáló pincézer nevének kívül foglaltassék egy pár udvarias szóban az a kérelem, miszerint a pincézer a jelzett néven szólítottassék. Igaz, hogy ehhez a főnökök jóindulata támogatására is szükség van, de azt hiszem, hogy ezt egyik sem fogja megtagadni. *G. S.*

— **A Bartók-féle rózsapaprikát**, ezt a kellemes ízű szegedi különlegességet, ajánljuk olvasónk figyelmébe. — Bővebb utazgatást ad *Bartók* lapunkban levő hirdetése. 1 kg. 1 kor. 60 fill.

Pártoljuk a hazai ipart!

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

Égészkevény gyári raktár. Sör-, borkimérő és hűtőszekrények levegő és szénávonómásra a legjobb kivitelben kaphatók *Verecs Miklósnál Budapest.* VIII. ker., József-körút 25. szám.

Serfőzők: *Dráher-serfőzde, Részvényserfőzde, Polyári-serfőzde, Király-serfőzde Kőbányán, Haggenmacher-serfőzde Budafok.* — *Gyártelep-serfőzde Temesvár.*

Borkereskedők: *Kremer P. utódai (Wörner és Schmith) Budafok.*

Üveg, edény: *Schreiber J.* és u.-öcseseinek zaugrózci 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 bebeszerzési forrás.

Kocsigyártók: *Bihari J. és testvére Budapest.* Különös figyelmet érdemelnek saját gyártású gummikerekeik.

Vászon-, damaszt-, paplan-, és fehérnemű gyár: *Weisz és Heimler Pozsony.*
Hálások: *Fanda Agoston* hálászmaster *Budapestben.* Telefon: 63—90.

Bortermelők: *Trayor Ernő* csöröghegyi szőlő- és borgazdasága *Vácson, Erdélyi pinczeegylet Kolozsvár.* Az erdélyi bortermelők szövetségének borrhaktára.

Felvidéki sajt és specialitások: *Genersich Emil* kárpáti sajt, juhtúró boviciska, főzelekek: borsó, lencse, tatarka és fűszerizette *Résmárkon.*

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

Doboz-gyár: *Dávid Károly és Fia* szab. adalmi doboz-gyára *Budapestben.*

Mustár: *Mocznik L.* cs. és kir. szab. konzervgyáros *Bpest, VIII. Alföldi-u. 10.*
Élelmi czikkek szállító! *Vámos és Bruzst* hatóságú közvetítők, *Budapest székesfőváros központi vásárostermékében.*

Férfiszabó. A legjobb kivitelű és szabású *férfi ruhákat* legutányosabban készít *Róza Sándor* szabómester *Budapest, VIII. József-körút 51. sz. I. emelet.*

Hentes ipar. *Kirschmayer* Lajos, hentesmester, *Budapest, VII., Akácfa-utca 2.*

Kuczik Gábor utóda *Debreczeni* Lajos szalonna-, zsir- és füstfűthüsművek nagykereskedése *Debreczenben.*

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

Mészáros ipar. *Kossuth* István mészáros mester *Budapest, VII., Dohány-utca 56.*
Lindmayer György mészárosmester *Bpest, VII., Erzsébet-körút 2.*

Konyhakertész. *Rada* Lajos kertész mester *Budapest, VII., Török-őr-utca 2590. sz. (saját ház).* Vendéglősöknek konyhakertészeti termékeit napi árák mellett szállítja.

Borkereskedők: *Boschán* Károly és *Arthur* borkereskedése *Budapestben.* Iroda: VI., Király-utca 85. Pinczék: *Kőbányán, Külső Jászberényi-ut 3.*

Bor: *Bretschneider* *Henrik* bortermelő és borügynökség *Moór* (Fejérm.) ajánlja kitűnő minőségű, saját termésű *moóri borait* és közvetít most és bor bevásárlásokat kizárólag *moóri* termelőknél.

Bor- és sörkimérő, pinczefelvezelési czikkek. Első budapesti stanol és fémkapuk gyár: *Dr. Wagner és Társai* egyesült gyárak mint betéti társaság. *Tinódy-utca 3. sz.*

Hungária czím s reklámblatta gyár. *Mechlovits Sándor Budapest, VIII., Kerepesi-ut 33.* (Czimer és czimfestészeti műterem. Mázoló és szobafestő műipar vállalat.)

Festészet. *Kazal* és *Szabó* czimfestő műterem *Budapest, VIII., Kőfaragó-u. 13.*

Ásványvizek: Szolyvai, polenai és luhai Erzsébeti kitűnő ásványvizek forrattára: *Budapest, VIII., Kerepesi-ut 11.*

NYILTÉR.*

Mintthogy a tavasz előrehaladásával csecsemő, gyermeket és felnőttét egyaránt fenyeget a járványok veszélye, ismét csak a minden alkalommal halálalal fogadott

mohai ÁGNES-forrásunk

vízének használatát ajánljuk. Egyrészt mert *olcsó, igen kellemes és tiszta* iróvíz lévén, a tavaszi és nyári évszakokban kedvelt éleztartalmánál fogva, *specificus óvszer* is a tífus, cholera és a gyermekek tífoid-szerű tavaszi-nári hasmenése ellen. Ehhez járul még, hogy a csecsemőt is megvédi az ilyenkor nagyon veszélyes hurutos béltálmak ellen, míg szoptatója e víz használatá folytán nagyon kedvező össze-tételi és bőséges tejet nyer. A már meglévő gyomor- és bélhurutot gyermekeknél és felnőt-keknél gyógyítja. Kellemesen hatván be szén-számválú gyógyja a gyomor- és bél idegeire: a gyermekek lázas megbetegedéseinél pedig nélkülözhetetlen, hűtő, hughajtó és a szomatik csillapító hatásánál fogva.

— Kedvelt borviz. —

A mohai Ágnes-forrás
kezelősege.

8—12

Főraktár:

ÉDESKUTY L.

cs. és kir. udvari szállító.
BUDAPEST, V., Erzsébet-tér 8.
Kapható minden gyógyszerárban,
fűszerkereskedésben és vendéglőben.

Abrahámovits Mór S.-A.-ujhelyi ügynök és szállodás ezemel felhívatik, hogy becsület szának ologet tegyen.

Ungváron, 1900. X/15.

Közo József, főpincézer.

*) Az e rovatban közöltekért nem vállal felelősséget a szerk.!

Louis Francois & Comp. pezsgőgyára

BUDAFOKON,

cs. és kir. udvari szállítók.

Szakértársaink szíves figyelmébe ajánljuk!

„MARGIT“ GYÓGYFORRÁS

Margitforrás-telep (Bereg megye.)

A budapesti m. k. egyetem vegyelemzése szerint kevés szabad szén-savat, ellenben sok szén-savat natriumot és lithiumot tartalmaz. Ezen tulajdonságai azok, melyek a hasonló összetételű vizek fölé emelik. Kitűnő hatása a **legutak s tüdő hurutos állapotainál, különösen szívós vialadék esetén; tüdővészeseknél, ha vérzésre való hajlandóság van is jelen, a „Margit-víz”** megbecsülhetetlen szolgáltatást tesz kevés szabad szén-savánál 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, heves szolgálatot tesz továbbá a **hólyaghurutos bántalmánál, a kő- és homokképződés esteiben, miért is a budapesti és bécsi egyetem orvosainak, mint az orvosvilág egyéb előkelőseinek a legszivesebben használják, előnyt adnak a „Margit-forrásnak a hozzá hasonló összetételű gyógyvizek fölé.**

Mint ivóvíz
Kiváló óvószereknek bizonyult járványos betegségek idején, főleg typhus ellen.

Mint borvíz általános kedveltségnek örvend.

Főraktár:

ÉDESKUTY L. ásványvízkereskedés
cs. és kir. udvari szállító BUDAPESTEN.
Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

Eladó szálloda.

Nagyobb vidéki városban, megyei székhelyen levő **vendégládó épület,** mely 800 □-öl területen fekszik, **árnyas udvarral,** 12 öl hosszú és 6 öl széles mulató tánc-szaletival, 9 vendégszobával, különböző helyiségekkel, melyek kávéházzá átalakíthatók. **27000** forintért szabad kézből eladó. Bővebbet a „Vendéglősök Lapja” szerkesztősége ad.

Molnár Vilmos

cs. és kir. szab.

sérvkötész és keztügyáros.

Dusan felszerelt raktár minden e szakmába vágó különlegességekben.

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

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

Egyedül az én pelottáim vannak úgy készítve, hogy bármely testtartáshoz és testmozgáshoz simulnak s rugalmas ellenállásuk minden más készítménynél nagyobb és állandóbb.

Pelottáimmal **fellörzöszölések, hörlobbok, maródlások s kellemetlen nyomás érzések** ki vannak zárva.

Sérvkötőim ára a legutányosabb.

A legszebb és legartósabb keztügy nálam kaphatók.

Egyetlen raktár **legteljesebb s elpusztíthatatlan legkülönbélebb**

pinceszertáskákban, melyekre különösen felhívom a vendéglős és pinceszér urak figyelmét. Tisztelettel

MOLNÁR VILMOS.

Megye székhelyen levő jó forgalomnak örvendő egyik legrégebb

vendégládó

leltárral együtt szabad kézből **eladó.**

Bővebb felvilágosítással szolgál e lapok kiadóhivatala.

MATTONI'S
GISSHÜBLER
reinst
alkalischer
SAUERBRUNN

A világhírű legjobb

Olmützi sörasjt (Quargel)

1 Schock (60 drb) 32, 52, 65 kr. Legkisebb szállítmány 5 kilótól kezdve utánvét mellett.

3-6

Ruppert Leo, Olmütz.

A moóri szüret

október hó 8-ik napján kezdődik.

A MUSTOK

előreláthatólag a múlt 10-évi terméseket, **minőségre nézve felülmúlják.** Mennyiségre, a múlt évi termésekhez lesz hasonló.

A már előre kötött árak, **48—52 fillér között váltakoznak.**

Érdeklődőknek levélbeli megkerestetésem esetén, szívesen válaszolok.

STOFFER ÖDÖN

vendéglős.

MOÓR (Fehér megye.)

Segesváry Balázs

rézműves

Budapest, VII., Dob-utca 16.

VI. Király-utca 13.

Elfogad mindenmíly réz- és vaspléh-munkákat.

Mindenféle megrendelések,

valamint 1—12

réz- és vasedény-czínezések pontosan és jutányosan teljesítettek.

FREISZ KAROLY UTÓDA

NAJMAN JÓZSEF

veres-kolbász-gyár—Rothwürstler-Fabrik

BUDAPEST,

VIII. ker., Németh-utca 21.

Telefon 58—67.

TELEFON 58—25.

JUNG PÉTER

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

Budapest, IV., Vámház-körút 10.

a központi vásárosmunka közelében.

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

9—12

Ifj. Haggemmacher H.

Sörfőzde.

Palaczk-sör

különlegességek:

Szalonsör. Maláta-sör.

Megrendelési helyek:

Budapest, V., Kádár-utca 5.

Haggemmacher Kőbánya.

Haggemmacher Budafok.

Évi forgalom 5 millió palaczk.

Évi termelés 125.000 hektoliter.

BOR. 1—2 éves homoki 6-bor, 22 krtól 32 krig. Ujbor

október 29-tól kezdve 18 krtól 24 krig.

Szólóvessző. Fajtája, kitűnően becsült 11 jeles

csemege- és 11 borjából. Sina vessző-
2 es 16l krtól felelt. 2 éves gyökere 12 krtól felelt.

Nemes eperfa. Mote 6 lab magasan oltva 30

krtól 60 krig. Nagybán vitélnél 10—50 szálalék engedély.

Birsojtvány. Vannak rondellók, kil ezer száma

lítettik, mert rondellvíz hamar és bármilyen talajban bőven te-

rem. A szép növést 2—3—5 éves fak drbjá 15 krtól 50

krig. Nagy vitélnél olyan engedély, mint az eperfa.

Spányol meggy. Pándi vagy Körtői meggy,

szőlő, mert befűzésre legalkalmasabb, 2—3—4—5 éves fak drbjá

15 krtól 50 krig. Nagy vitélnél oly engedély, mint az eperfa.

Diófa. Könnyű törű, 2—3—4—5 éves fak ár 15 krtól

50 krig. Nagybán vitélnél 10—50 szálalék engedély.

Mindenféle nemes alma, szilva, őzti és kajsziabaraezek, cseresznye, meggy, szőlő, gesztenye, laponya,

szomorú alma, szomorú eper, macás és törpe almában.

Ára 15 krtól 50 krig. Nagybán vitélnél tetemes engedély.

Kiselejtezett oltvány. 2—3—4—5 éves példányok ára 2, 5, 7, 10, 15 kr.

1000-ról 7-85 forint.

Mindenféle vadoncz. 16l 19 krig.

Ákácz, 1—2 éves. 1000-ról 8-50 forint 12 krig.

Végtelen nagy készlet.

Sövénykészítésre gledítsea (pöpenya, Krisztus koronája), 1—2 éves 1000-ról 4 krtól 14 krig.

Sövénykészítésre maclura aurentica 1000-ról 5-85 forintól 20 forintig.

Kerti eszközök. Horvó szőlőtűző vas, kerti fűrés, oltó, gőze szemő, valamint öltökös, jella, öltökös igen olcsó árán és kitűnő anyagból.

Viszonteladók kerestetnek s azok 30—30 szá-
zalk engedélyvel, 10l 6 hrtól, esetleg 4—6 havi hitelt is kapnak. Ár-és névjegyzőket küld:

Unghváry László Ceglédről.

ELADÓ BOR és BORSZÖLLŐ.

200 hectoliternyi múlt évi termésti kítettő

RIZLING-borom

24 frtjával, valamint egész idei termés

Glasz rizling-szöllőm

— circa 500 hecto — eladó s helyben le-
szüretelhető.

A borból mintát szivesen küld s felvilágo-
sítással készségesen szolgál

BARCSAY KÁROLY, nagytermelő
SZATYMAZ, (Csongrád megye.)

Hirdetmény.

Egy teljes leltárral ellátott

Elsőrangú

sörcsarnok és étterem

nagyon szép, ujonnan festett **téli helyiségekkel** és
gyönyörű **nyári kerttel**, előnyös feltételek mellett
azonnal **ELADÓ**, vagy pedig **haszon-
bérbe adó**.

Megkeresések

J. Deutsch Mórhoz, Aradra
intézendők.



URBÁN JAROLIM

uri- és női cipész.

Budapest,

VII., Dohány-utca 54. sz.

Az előkelőbb vendéglősök,
kávésok és pinczerek figyelmébe

ajánlja elegáns kivitelű, tartós,

kitűnő lábbelijeit.

Eladó vagy bérbeadó szálloda.

Egy élénk és a nagy környék központját képező nevezete-
sebb vidéki városban az egyetlen levő

I emeletes szálloda és beszálló fogadó

12 vendégszobával, kávéház-, étterem- és
korcsma-helyiséggel, 2 nagy teremmel,

hol a város és a környék összes mulatságai, lakodalmái, valamint
az ujonczások is megtartva lesznek, 3 istálló és megfelelő pincez
helyiséggel a mostani bérlo dusan megszerzett vagyona által a
magánéletbe való visszavonulása miatt, **1902. január 1-jétől**
fogva, kedvező feltételek mellett eladó vagy
bérbeadó.

Ezen szállodában van a városi lakosság 3 kaszinója is, mely
az összes társadalmi közlekedés gyuonpontja. Az üzlet legvirágzóbb
és fényes jövőt nyújt. — Tulajdonos címét és bővebbet megtud-
hatni e lap kiadóhivatalában.

Zoologiai Lapok

képes közlemények

a tudományos és gazdasági állattan és vadászat köréből.

szerkeszti: **PARTHAY GÉZA.**

A „**ZOOLOGIAI LAPOK**” gazdasági rovatában
állandóan foglalkozik méhészettel, baromfi, galamb, fácán
madár és ebtenyésztéssel is. Az elmúlt évben 260 olda-
lon 130 ábrával illusztrálva jelent meg.

Mutatványszámokat ingyen küld a kiadóhivatal, mely

BUDAPESTEN, Rottenbiller-utca 30. sz. a. van.

Eladó szálloda.

Esztergom város középontjának legélénkebb forgalmu utcájá-
ban fekvő

„Magyar király”-hoz

ezimzett, több mint **30 év óta virágzó szálloda**, ven-
deglő és kávéházzal biró, egy emeletes nagy épület

október hó 31-ikén délután 3 óraker

az esztergomi kir. járásbiróság helyiségében, **önkéntes árve-
rezés utján eladatik.**

Kikiáltási ár **8900 korona.**

1—1

Hirdetmény.

Ezennel közhírré tétetik, hogy miután a **Magyar Királyi Pénzügyminiszterium** ellenőrző közegei
a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték (**VII. sorsjáték**) I. osztályára szóló sorsjegyeket felülvizsgálták, azok a
főelárusítóknak elárusítás végett kiadattak.

Az I. osztály huzása 1900. november hó 15. és 16-án tartatik meg. A huzások a **Magyar királyi**
ellenőrző hatóság és királyi közjegyző jelenlétében, nyilvánosan történnek a huzási teremben (IV., Eskü-tér,
bejárat a Duna-utca felől). — Sorsjegyek a Magy. Kir. Szab. Osztálysorsjáték valamennyi elárusítóinál kaphatók.

Budapest, 1900. évi október hó 14-én.

Magyar Kir. Szab.
Osztálysorsjáték Igazgatósága.

Lónyay.

Hazay.

MEGHIVÓ szüreti kedélyes estélyre.

A Lukács-féle vendéglőben **IV., Irányi Dániel-utca 17. sz.** (Sas-kör palota) **1900. évi október hónap 22-ikén, Hétfőn este 8 órakor**

Szüreti kedélyes estély

(zenével) tartatik.

Belépő-jegy vacsorával együtt 1 korona.

Ezenkívül szőlő és sült krumpli ingyen!

ÉTLAP:

Köles kásás birkahus. — Májjas- és véres hurka. — Sült kolbász. — Töltött káposzta dagadólal. — Turós csusza. Tőpörtös pogácsa.

Kittinő balatonmelléki újbor,
Izleld meg ezt sógor!
Ha megszól egy literrel:
Bűbánatod ettől vész el!

Belépti jegyek kaphatók a vendéglőben, melyek a vacsora megrendelésénél a **felszolgáló pinczérnek átadandók.**

A n. é. közönség tömeges látogatását kéri
Budapest, 1900. október 22-én

hazafiai tisztelettel:

Lukács Ferencz
vendéglős.

DUPLA MALÁTA-SÖR

Szent-István védjeggyel.

A KÖBÁNYAI

POLGÁRI SERFŐZŐ R.-T.

gyártmánya a legkellemesebb üdítő ital.

Ajánlják: Dr. Ángyán, dr. Elischer, dr. Herczel,
dr. Kétli, dr. Korányi, dr. Laufener és dr.
Liebmann egyetemi tanár urak.

Hatásos szer vörtszegénység, idegesség, emésztési zavarok, álmatlanság és gyöngeség ellen, továbbá ajánlva van lábadozóknak, és különösen **szoptató nőknek.**

Kapható Budapesten minden fűszer- és csemege-üzletben. A vidékre a sörfőzde maga szállítja.

Budapesti árak: — a fogyasztási adóval együtt — 1 nagy palaezk (palaezk nélkül) 25 kr. Egy kis palaezk 20 kr.

Vidéki árak: — a fogyasztási adóval együtt, a köbányai állomáson — 1 rekesz 30 nagy palaezk **7 frt 50 kr.**, betét a rekeszért és palaezkokért 3 frt 30 kr., összesen **10 frt 80 kr.** 1 rekesz 30 kis palaezk **6 frt.**, betét a rekeszért és palaezkokért 3 frt, összesen **9 frt.**

A betétet visszaszolgáltattuk, ha a rekeszek és palaezok jókarban és fuvarmentve 3 hónapon belül czimunkre visszaküldetnek.

Ezen sör hónapokig eltartható.

Viszontelárusítók árengedményben részesülnek.

Lugos rend. tanácsu város polgármesterétől.

11632/1900. sz.

ÁRLEJTÉSI HIRDETMÉNY.

Alulírott részéről ezennel közhírré tétetik miszerint a **Lugos város tulajdonát képező** a király-utczában 1/217. öszs. sz. a. fekvő a

„Magyar király“-hoz

czimzett **vendégfogadó és kávéház** folyó évi november hó 21-én d. e 10 órakor írásbeli ajánlati árlejtésen **5 esetleg 10 egymásután következő évre**, azaz 1901. évi július hó 1-től 1906 esetleg 1911 évi július hó 1-ig terjedő időtartamra **haszonbérbe adatik.**

Arverelni kívánók tartoznak 1 koronás bélyeggel és **1600 korona bánatpénz** készpénzben vagy **óvadék-képes állampapírokban** ellátott **zárt ajánlataikat fenti határidőre** a városi polgármesterhez annál biztosabban benyújtani, mivel későbbben beérkező vagy feltételeknek meg nem felelő ajánlatok tekintetbe vétetni nem fognak.

A közelebbi feltételek **Mayer Ernő** tanácsosnál betekintheők.

Kundmachung.

Von seite des Untervertigten wird hiemit bekannt gegeben dass betreff **Verpachtung** des das **Eigenthum der Stadt Lugos** bildenden in der Königsgasse unter Haus Nr. 1/217 liegenden

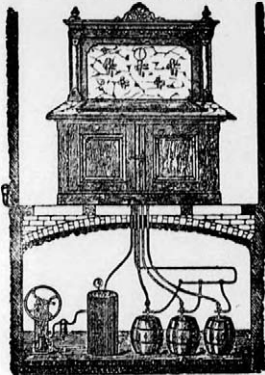
Hotels zum „König von Ungarn“

auf die Dauer von **5 oder 10 Jahren d. i.** vom 1-ten Juli 1901 bis 1-ten Juli 1906 respective 1911 die schriftliche Offert Verhandlung am **21-ten November 1900 Vormittags 10 Uhr** abgehalten wird.

Offerten sind verpflichtet Ihre mit 1 krone Stempel und dem Vadiu von **1600 kronen in baaren oder kau-tions jänigen Werthpapieren** versehenen **geschlossen Offerte bis längstens zu dem obigen Termine** bei dem Bürgermeister umso bestimmter einzureichen, da später einlangende oder den Bedingungen nicht entsprechenden Offerte unberücksichtigt bleiben.

Die nähere Bedingnisse können während den Amtsstunden in der Kanzlei des Magistraths Rathes **Ernest Mayer** eingesehen werden.

Lugoson, 1900. évi október hó 5-én.



Hirman Ferencz rész-áru gyára

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

SÖRKIMÉRŐ KÉSZÜLÉKET

légnymással és szab. sörhűtével.
Elvállal régi készülékek átalakítását.

Nagy választék
bor- és sörcsapokban,

valamint mindenemű szivattyukban.
Javítások legelőszóbban és leggyorsabban eszközöltetnek.
Költségvetésekkel kívánatra díjtalanul szolgálok.

↑
↓
↑
↓

↑
↓
↑
↓



SIPULUSZ LAPJA

↑
↓
↑
↓

↑
↓
↑
↓

Magyarország legkedveltebb élclapja.

Megjelen minden vasárnap.

Előfizetési ár:

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

Szerkesztőség és kiadóhivatal

Budapest, VIII. ker., Röck Szilárd-utca 4. szám.

→ Alapítottott 1864. ←

DORN FRIGYES

rézmiives

Budapest, VII., Rombach-utca 8. szám.

12-12 Ajánlja magát vendéglők és kávéházak

konyha-berendezésére,

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

— Javítások pontosan eszközöltetnek. —

SZÁLLODA Magyarország egyik legnagyobb és igen nagy forgalmu kereskedelmi városában megye székhelyen igen sok katonaságból az első és legjobb üzlet ottan, mely áll 46 berendezett vendégszoba, 1 nagy és kis táncszalon, 1 nagy étterem, kávéház, sörház és keresmaheyliség nagy udvar istállókkal stbivel ellátva, minden elegánsan beburtozva, az összes évi bére 8000 frt, mult évi szobabevétele 12.000 frt volt: a kávéház, étterem, sörház, keresma, istálló, stbinek bevétele mult évben volt 30.000 frt, esakis a tulajdonos nyugatomba helyezése miatt eladó 28.000 frtért, melyre legkevesebb 10.000 frt lefizető azonnal készpénzben, a fennmaradó összeg a 9 évi bértartama alatt törlesztendő részletekben; továbbá **szálloda** Budapestől egy órányira nagyobb városban 12 vendégszoba, kávéház, étterem, nagy táncszalon stbivel ellátva az első legjobb üzlet ottan, évi bére 2600 frt mult évi forgalma volt 28.000 frt; eladási ára 8000 frt, melynek fele készpénzben lefizető az az átvételkor, másik fele pedig részletekben. Azonkívül több igen jömeneteli vidéki és fővárosi szállodák, vendéglők, kávéházak beszálló vendéglők eladók, avagy teljes berendezéssel együtt bérbeadandók — ugyszintén szálloda, kávéház és vendéglői helyiségek üresék, vagy ujonnan építettek nálam feljegyzésben vannak mindenkor s felvilágosítást esakis directe rellékánsoknak nyujt **NIEMETZ GYULA** szálloda, vendéglő és kávéházi üzletek adás-vételi irodája, **Budapest, József-körút 22.**

Kovald Jéter és Fia

cs. és kir. szab.

**MŰFESTŐ VEGYTISZTÍTÓ
ÉS GŐZMOSÓ-GYÁR**

Budapest,

Gyár és főzlet:

VII., Szövetség-u. 37.

Gyűjtő telepek:

II., Fő-utca 17.
IV., Kiskorona-utca 6.
V., Váci-körút 78. (Pestl
Hírlap palota).
V., Nádor-utca 11.

VI., Andrásy-út 26.
VII., Ákácfa-utca 40.
VIII., Röck Szilárd-u.
VIII., József-körút 62.
IX., Üllői-út 2.

Elvállal szállodai és vendéglői fehérneműk tisztítását.

➔ Maga ➔

csinálhat eczetet

minden keresmaáros, ha a közkedveltségű „**Vinacet**“ esszenciát használja; egyszerűen vízzel higitjuk fel a szükséges mennyiségű esszenciát és ily módon igen finom eczethez jutunk. A készen vásárolt eczet leg-többször romlott és majd minden esetben káros a konyhában, azonfölül még egészségtelen is és az ételek konzerválására sem használható. A ki egyszerű a „**Vinacet**“ eczet-esszenciával kísérletet tesz, folyton azt fogja használni

Budapesti képviselő:

Kellner Testvérek

VI., Szondy-utca 45-47.

Budapesti elárusítók: **Bollák István**, Rottenbiller-utca 3; **Bruckner Ign.**, József-utca 53; **Bossák és Szépe** Dohány-u. 84. **Czajlik Lajos**, Váci-körút; **Czékkel Ferencz**, Damjanich-utca. **Dióssy Kálmán**, Kerepesi-út; **Grigar József**, Soroksári-utca; **Hell Ferencz és Fia**, Kőbánya; **Jung Péter**, Vámház-körút; **Kimal Testvérek**, Hunyady-tér; **Lázár József**, Egyetem-utca; **Simon István**, Váci-körút; **Lux Mihály**, Muzeum-körút; **Neruda Nándor**, Kossuth-Lajos-utca; **Peloz Lipót**, Felső-Erdősor; **Perl Adolf**, Ujpest; **Roth Albert**, Kőbánya; kizárólagos forráktár: **Vogl Gyula és Szattinger A.** Andrassy-út; **Szichta Alajos**, Eötvös-u. 24; **Szita István**, József-körút; **Zimani Gyula**, Bethlen-utca.

8-13



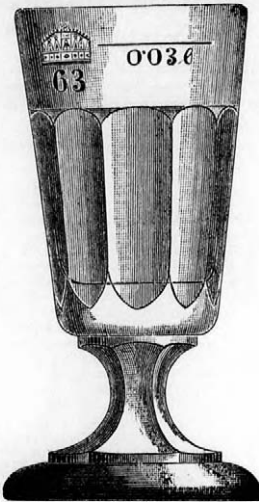
Üveggyári telepek



azelőtt:

SCHREIBER J. és Unokaöcscsei

BUDAPEST, IV. Régiposta-utca 10. (félemelet.)

Vendéglősök és kávéháztulajdonosok
részére

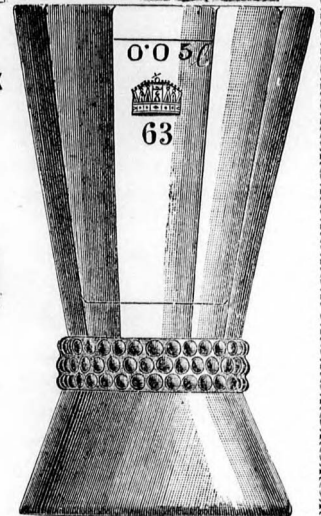
nagy választék

üvegedényekben

hivatalos „KORONA“ hitelesítéssel.

ÁRJEGYZÉKEK

kírántatra ingyen és bérmentve küldetnek.



Hirdetmény.

Nagy-Kun-Karczag rendezett tanácsu város, 20,000 lakossal, kir. járásbírósi és adóhivatali székhellyel bíró városban, mintegy 60,000 korona költséggel épült italmérési joggal egybekötött

gőz- és kádfürdő

1901. évi január hó 1-től három esetleg több évre bérbeadatik.

A fürdő épület közvetlen közelében van egy **5 szoba, konyha, éleskamrából álló lakás és pincze**, mely szinte a **bérlethez tartozik**. A részvénytársaság új kazánt készített a fürdőhöz s az artézi-kutviz vezetékét kijavíttatta.

Bérleni szándékozók felhívattak, hogy ajánlataikat 600 (hatszáz) korona bántapénzzel felszerelve a

„karczagi gőz- és kádfürdő részv.-társ.“

igazgatóságához Karczagra czimezve, **folyó évi november hó 30.** napjáig bezárólag adják be.

A részletes feltételek **Tassy Géza** polgármester vezérigazgatójánál és **Molnár János** ügyvédnél a **délutáni órákban** megtekinthetők.

Karczag, 1900. évi október hó 8-án.

Az igazgatóság.

Duna-Földvár nagyközség Elöljáróságától.

7191/1900. szám.

Hirdetmény.

Duna-Földvár nagyközség képviselő-testületének 108. számú határozata folytán a község tulajdonát képező

„Szarvas“-hoz

czimzett emeletes vendégfogadó, mely:

7 vendégszoba, 1 nagy diszterem, 1 étterem, 1 olvasó szoba, 1 kávéházi helyiség, 2 lakó szoba, 1 cseléd szoba, 1 borkiméző szoba, 2 nagy borozó szoba, 2 konyha, 1 csukott félszer, 1 nagy kocsi-szin, 3 istálló, 2 jégverem, 1 téglával kirakott pincze, 1 szívatyús-kút, nagy udvar és kertből áll.

1900. évi november hó 26. napján délelőtt 10 órakor **Duna-Földvár** nagyközség tanácmestermében írásbeli zárt ajánlatokkal, egybekötött nyilvános árverés utján

el fog adatni.

Az árverési feltételek Duna-Földvár nagyközség 1-ső jegyzői irodájában betekintheők.

Kelt Duna-Földváron, 1900. évi október hó 10-én.

Niefergall Nándor,
községi 1-ső jegyző.

Csigi István,
községi bíró.

Minta és árjegyzék ki-
vánatra ingyen és bér-
mentve.

NEM IGAZI MAGYAR

Az árak vegyíztaságá-
ért, tüzös színéért és
kifünő kellemes zamata-
ért szavatolok.

konyha az, amelyből a valódi szegedi paprika hiányzik. A legjobb minőségű paprikát szállítja

Bartók Vilmos paprikakülönlegességi szalámi zsir, tarhonya és honi termények
kivitelű üzlete **Szegeden.**

Nemes édeskés rózsapaprika

válogatott, nemes sötétpiros hüvelyekből örölve. Színe és zamata a legfinomabb. 1 kg. ára 2 korona.

Bátor vagyok a t. vendéglős urak figyelmét ezen általam előállított paprikakülönlegességre felhívni, amennyiben ezen faj-paprika minden egyes vendéglősnek megfelel, mert a legszebb színű és kitünő ízű paprikás ételeket állíthatják vele elő. Számítalan előkelő vendéglő és szálloda kizárólag ezen fajt használja évek óta állandóan.

Levél és sürgőnyezim:

BARTÓK VILMOS SZEGEDEN.

TELEFON 286.

5-16

Postacsomagoknál a cso-
magolási díj és a szállítói
levél nem lesz számítva.

Kívánatra
olesóbb fajtákkal is
szolgálatok.

A selypi cukorgyár részvénytársaság gyárvezetőségétől.

Hirdetmény.

A „selypi cukorgyár részvénytársaság” tulajdonát képező, Selypen (Nógrád megye) egy nagy cukorgyár, téglagyár s terjedelmes gazdaságok tőzsomszédságában fekvő

gyári vendéglő

a hozzátartozó istálló, mézárszék, pékműhely s mellékhelyiségekkel

1901. év január hó 1-étől fogva

három évi időtartamra bérbe adandó.

Az élelmezési és italmérési üzlettel idáig vegyeskereskedés, mézárszék és hentesipar, vala-
mint pékipar is folytatott s volna **tovább is folytatandó.**

Ezen üzlet vezetésére **képes s megfelelő tőke felett rendelkező pályázók**
felkéretnek ajánlataikat

1901. f. év október hó 25-éig

alólirott gyárvezetőséghez juttatni, hol minden további felvilágosítás is bármikor nyerhető.

SELYPI CZUKORGYÁR RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
gyárvezetősége

Selypen, (vasut, posta- és táviráda állomás.)

3-4

GROSZ ÖDÖN

szálloda, vendéglő és kávéházi személyzet elhelyező- és min-
dennemű üzletek adás-vevés közvetítésének ügynöksége.
IV. ker., Ujvilág-utca 18., „Ferenczy kávéház.”

Sürgőnyezim: Grosz Ödön Budapest.

TELEFON.

Budapest, a postabélyeg kelte.

Tisztelettel hozom a t. helybeli és vidéki szállodás, vendéglős és kávé urak, valamint az e szakmához tartozó személy-
zet szives tudomására, hogy a VI. Nagymező-utca 7. szám alatt lévő jóhírű szálloda, vendéglő és kávéházi személyzet elhe-
lyező irodám **IV. ker., Ujvilág-utca 18. sz. alatti** elkülönített udvari helyiségbe helyeztem át.

Midőn t. Czimednek irántam tanusított bizalmáért hálás köszönetemnek adok kifejezést, egyben kérem, hogy bizalmával
a jövőben is megtisztelni sziveskedjék.

Tisztelettel hozom egyben t. Czimed szives tudomására, hogy ugyanazon házban lévő volt Ferenczy-, jelenleg „Casino”-
kávéházat megvettem és azt **„FERENCZY KÁVÉHAZ”** cím alatt bejegyezve, szeptember hó 1-én megnyitottam.

Fenti kávéház átvételére egyedül csak azon cél vezérelt, hogy a Collegák közötti viszonyt szorosabba fűzzem és he-
lyiségeimben részükre kedves „Otthont” és kellemes találkozó helyet biztosítsak. Ajánlva magamat maradtam

3-11

teljes tisztelettel **Grosz Ödön.**

Zilah r. t. város polgármesteri hivatalától.

6363/1900.
kig. szám.

ÁRVERÉSI HIRDETMÉNY.



Városi vigadó és szálloda.

Közhírré teszem, hogy Zilah r. t. város tulajdonát képező ujonan épült

városi vigadó és szálloda

f. évi november hó 1-től kezdőleg 12 egymástáni évre bebutorozva 120.000 korona, hutorozatlanul 96.000 korona bérösszeg kikiáltási ár mellett, folyó 1900. évi október hó 23-án délelőtt 9 órakor tartandó nyilvános árverésen

haszonbérbe fog adatni.

Szabályosan felszerelt zárt írásbeli ajánlatok szintén a fenti határidőig adandók be.

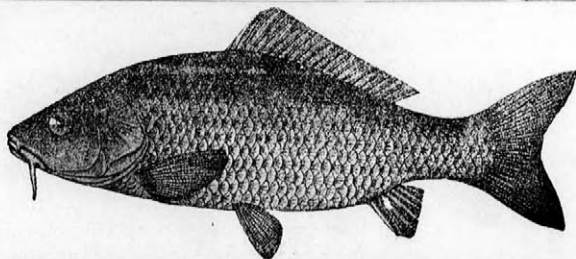
Árverelni szándékozók tartoznak bánatpénzül 1900 koronát készpénzben vagy óvadékképes érték papirokban az árverés megkezdése előtt az árverelő-bizottság elnökehez letenni. A részletes árverési és bérleti feltételek a polgármesteri hivatalban a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Zilah, 1900. évi október hó 5-én.

Báró Diószeghy Zsigmond,
polgármester.

Telefon :

63-90. szám.



FANDA ÁGOSTON

halászmester

BUDAPESTEN.

Ajánlom mindenkör a legnagyobb választékban tartott

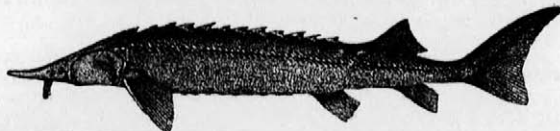
HALKÉSZLETEMET,

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.



Sürgönyezim :

Fanda Agoston Budapest.

