

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-Németi 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, vendégfősök és kávéosok ipartársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, koresmárosok és pinczerek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök kávéosok és italmérők ipartársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulatá“-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 „ | Évnyegyedre 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-dik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Boldog újévet!

Nehéz, válságos esztendő volt ránk az elmúlt.

Általános pénztelenség, üzletünk teljes pangása mellett köszöntjük az újat, de nem reménytelenül.

Európa végre is csak kibonyolódik a véres, esztelen háborukból s így a közzgazdasági helyzet is csakhamar jobbra fordul.

A jobb viszonyok között, mint a jelek mutatják, iparunk gyorsan fejlődik, megvalósítva a még hiányzó, de szükséges intézményeket és reformokat, a melyekhez annál is inkább nagy reményeket fűzhetünk, mert bizonyosra vehetjük, hogy nemsokára örvendezhetünk hazánk gazdasági önállóságának, a melyek lehetővé teszik, hogy ipari intézményeink üdvös hatását teljes mérvben kifejthessék.

Amde szükséges, hogy az új aera fogadására, az új viszonyok kihasználására eleve készülődjünk.

Ez már csak azért is kívánatos, mert a válságos helyzetet csak úgy viselhetjük el, ha egymással szövetkezve, okosan, minden vonalon védekezünk.

Kétségtelen, hogy a pénzviszonyok javulása nem rohamosan következik be; ennél fogva a még huzamosabb tartó üzleti pangást anyagi romlásunk nélkül csak úgy viselhetjük el, ha kiadásainkat csökkentjük el.

A versengés költséges eszközeit mellőznünk kell, üzletünkben minden költséget mellőzve, vagy redukálva.

A drága, magukat ki nem fizető hangversenyek, a luxuriosus helyiség mind olyan, a mely mai napság veszélyezteteti existenciánkat.

Ebben a tekintetben a körültekintő megszorítás tanácsos ugyan, de számba vehető eredményt, például, a lakbér csökkentésénél szintén csak úgy érhetünk el, ha a háziurakkal szemben szövetkezünk, egyetértőleg, testületileg lépünk föl.

Mindazoknak a szaktársaknak, a kik felcsigázott lakbért fizetnek egyszerre kellene felmondaniok a bérletet s valamennyi szaktárs köteleznék magát, hogy az ilyen helyiségek kivételétől tartózkodik.

Az ilyen, szervezett bojkott ellenállhatlan lenne s a háztulajdonosok kénytelenek lennének megadni a méltányos ár leszállítást.

Hasonlóképpen érhetnénk el sikert a fővárossal szemben a járdakérdésnél. Mondjuk ki mindnyájunkra kötelezőleg, hogy addig, a míg a bért a tanács le nem szállítja, a vendéglősök és kávéosok járdát nem bérelnek.

Az így elért megtakarítás azonban még nem elég megsappant jövedelmeink ellensúlyozására.

Gondoskodnunk kell szükségleteink olcsóbb beszerzéséről. *Alakuljunk szövetkezetté szükségleteink bevásárlására, valamint a pénzhitel biztosítására.*

Igy, a mint indítványoztuk, *foggyasztási szövetkezetet* kellene alakítanunk az *italneműek*, különösen a *bor beszerzésére*, valamint az *élelmi cikkek*re is. Ezzel együtt *takarék- és hitelszövetkezetünket* is megalapíthatnók.

Ilyképpen kiadásainknak oly tekintélyes megtakarítást érünk el, hogy bizton kiállhatnók a mai mostoha időket.

Amde mindehez *összetartás szükségessé*, vagyis mindnyájunknak esatlatkoznunk kell az *országos szövetséghez*, a melynek éppen az a hivatása, hogy

ilyen intézményeket kezdeményezzen és létesítsen.

Minthogy országos szövetségünk megalakult, minthogy kilátásunk van arra, hogy szaktársaink felfogták ennek roppant fontosságát; ennél fogva szorult helyzetünkben nem ok nélkül kívánunk és remélünk boldog új esztendőt.

Tőlünk függ, hogy igazán boldog legyen!

Ihász György.

József főherczeg iparunkról.

A társadalom sok osztálya között van kettő mely kezemunkája után szerzi élelmeit és mindennapi szükségleteit magának és honfitársainak.

Ezek a földművesek a kik a nyers anyagot előteremtik és az iparosok a kik ezen anyagot feldolgozzák.

Mindketten egymást támogatva szolgáltatják az országnak életforrásait és ezáltal előmozdítják a haza felvirágzását.

Boldog azon állam a hol buzgó földművesek és szorgalmas iparosok egymással kezdtet fogva működnek.

Ezen pályákon szeretett hazánk is már szépen halad; évről-évre szembetűnőbb a jó eredmény és iparunk sok ága már is vetélkedik a külföldivel.

Magyar kormányunk oly hathatósan támogatja munkás osztályunkat és fáradozik jólétük emelésén, hogy Isten áldásával a legszebb reményekkel tekinthetünk egy fényes jövő elejébe.

József főherczeg,

az országos iparegyesület védnöke.

Ne csüggedjünk!

— Irta: gróf Zichy Jenő. —

Soha annyi panasz nem hallatszott az iparosok köréből, mint mostanában. Rosszak az idők, rosszabbak a viszonyok, legrosszabb az üzletmenet. Iparosaink a főváros

ban és a vidéken nyomott hangulatban vannak s csüggedni kezdenek.

Pedig sohasem volt nagyobb szükség az önbizalomra, csüggedetlen kitartásra, mint most. Minél sulyosabb viszonyokkal küzdünk, annál inkább meg kell mutatnunk, hogy férfiak vagyunk, megálljuk a sarat küzdéssel is, viszontagságok között is.

Csak oly iparos-nemzedék boldogulhat, mely erejét jóban-rosszban megmutatta.

Annai küzdelem után talán mégis eljutunk az ígéret földjére.

Várhatjuk az üzleti viszonyok jobbra fordulását, talán jobb ipartörvényt is kapunk nemsokára; de várhatjuk a magyar társadalom élénkebb és intenzívebb pártfogását.

Végre pedig talán már nem vagyunk nagyon messze leghőbb vágyunk teljesülésétől: az önálló vámterülettől.

Ha mindezt elérjük, akkor érdemes volt nélkülözni, küzdeni és kitartani.

Tehát ne csüggedjünk.

A magyar iparosok karácsonyfájára ezért bizalommal helyezem el azokat az idealokat, melyekért oly régen küzdünk:

A jobb üzleti viszonyokba vetett hitel, jó ipartörvényt,

a magyar iparpártolás üdvös szervezését.

Boldog ünnepeket!

Gróf Zichy Jenő.

A szaknevelés fontossága.

— Irta: *Glück Frigyes.* —

A köznapi életben is szivesebben érintkezünk azon emberekkel, a kiken a jó nevelés meglátszik. Az ipari életben pedig biztosra lehet venni, hogy az, a ki iparát gyakorlatilag is jól megtanulta, de ezenfölül elméletileg is kicsiszolja eszét, tudását és modorát, kétszeresen be fog válni, mert az ilyen ember nemcsak gépiesen fog dolgozni, hanem vele lesz a szive és a lelke.

Ezért lelkesedem én a magam szakmájában a szakirányu nevelés fontos eszméjének érvényesítéseért és ezért óhajtanám, ha minden ipari szakmában hasonlóképpen gondolkoznának az iparosok.

Ha így lesz, nyugodtan nézhetünk a jövő elé.

Budapest, 1900. december 21.

Glück Frigyes.

A „Szállodások, vendéglősök, kávéások, pincérek és kávésegedékek orsz. nyugdíjgyesülete“ központi igazgatósága f. évi november hó 27-én ülést tartott *Bokros* Károly elnöklété alatt. Jelen voltak: *Nérey* Dezső alelnök, *François* Lajos felügyelő bizottsági elnök, *Sverteczky* Gáspár, *Setanoj* Miklós, *Mitrovicz* Adolf, *László* G. Károly igazgatósági tagok, Dr. *Solti* Ödön jogtanácsos, *Fellner Kiss* Lajos és *Bartha* Béla. Elmaradását kimentette *Kommer* Ferencz alelnök. *Bokros* Károly elnök megnyitván a gyűlést, üdvözi a megjelenteket. előterjeszti a Barabás Béla orsz. képviselőhöz menesztett küldöttség eljárásáról szóló jelentését, mely örvendetes tudomásul vétetik. Az előző október hó 29-én tartott ülés jegyzőkönyvét felolvasás

után tudomásul vették, a következő megjegyzésekkel: Sajnálattal látja az igazgatóság, hogy *Kónya* Sándor, kívül a tagszerzésre három havi próbaidőre szerződést kötött, működését még mindig nem kezdte meg, egy hónap leforgása alatt egy tagot sem akvirált; ennek folytán megbizva jogtanácsost, szöli a felnevezett működésének mielőbbi megkezdésére. Az alapszabályok kinyomatására vonatkozólag *Busmann* Ferencz nyomdász ajánlata fogadtatott el. A beszerzendő törzskönyvek ügyében teendő intézkedésekkel az igazgatóságot bizták meg. Jogtanácsos jelentése, hogy a postatakarékpénztárból az Orsz. Központi Takarékpénztárba 1000 korona utalandó át. Tudomásul vétettek, a szombathelyi választmány szeptember és október-, az aradi választmány október havi jegyzőkönyvei tudomásul vétettek, ugyszintén *Stern* Hermannak a nagyváradi választmány ügyében az igazgatósághoz intézett levele is. *Grünberger* Károly és *Haffner* Frigyes tagdíj-visszatérítési iránti kérelmeikkel elutasítottak. Jogtanácsos jelentése, hogy a módosításokkal ellátott alapszabályokat a belügyminiszterhez felterjesztette, tudomásul szolgál, jogtanácsos jelenti, hogy az „Ujkor“ szerkesztője az igazgatósághoz eddig eredménytelen közeledési kísérletet tett. Felolvasatott *Ihász* György szerkesztőnek a levele, melyben az igazgatósági ülések jegyzőkönyveinek kellő időben beküldését kéri. Az igazgatóság tekintettel arra, hogy a többi szaklapoknak is csak egy küldi meg a jegyzőkönyveket, mint a választmányoknak, nem látja külön intézkedés szükségét fennforogni. *Nérey* Dezső alelnök indítványára az igazgatóság elhatározza, hogy ezentul a perselygyűjtések eredményéről havi kimutatások készítenők és terjesztendők az igazgatóság elé. Végül az igazgatóság elfogadja *François* Lajos felügyelőbizottsági elnök azon indítványát, illetve halás köszönettel fogadja azon ajánlatát, hogy a teljes vagyoni állapotot feltüntetve, s minden egyes választmányra vonatkozólag külön elkészítendő kimutatásokat a saját költségén hajlandó kinyomatni, hogy azok minden egyes tagnak megküldhetők legyenek.

A borivás művészete.

A „Borászati Lapok“-ból.

A nemesebb bort inni s valójában élvezni tudni nem oly közönséges képesség, mintsem hinnők. Kifejlesztésére hosszúságos gyakorlat, sőt mondhatnók tehetség is kell. Annai mindenesetre áll, hogy bizonyos emberek, — noha időszerveik más irányban egész normálisan működnek, — a bor megítéléséhez szükséges érzéknek teljesen híjával vannak.

De a bornak inni tudásánál jóval ritkább — nem is mesterség, hanem művészet: a bort itatni tudni.

A műrekek festményt, hogy szépségei érvényesüljenek, megfelelő világításba és környezetbe kell helyeznünk. A legszebb asszony sem veti meg az öltözködés művészetét, mellyel, hol egy harmonikus vonal, szín segítségével, hol pedig ép az ügyesen alkalmazott ellentét által juttatja nagyobb érvényre bajait.

Igy a kiváló borok felszolgálásának itatásának is megvannak a maga mesterségszerűségei, amelyeket megérteni, helyesen alkalmazni és csoportosítani csak kiváló érzéssel és izléssel megáldott házigazdának adható meg.

Mégis, mint minden művészetnek, ennek is megvannak általános érvényű szabályai. Ezek elseje, hogy borainkat, azoknak

jellegét, sajátosságait ismerjük, mert csak így ítélni tudjuk meg, mely étellel kapcsolatban s mily körülmények között érvényesülnek azok a legjobban.

Azt tehát, hogy valamely étkezés alkalmával mely borok, mely sorrendben adandók fel, csak az ételrend áttanulmányozása után határozhatjuk meg.

A palaczkokat már a pinczében választjuk ki s onnan óvatosan, vízszintes helyzetűket s eredeti fekvésüket megtartva hozzuk fel, nehogy a bennük esetleg képződött üledék felzavartassék. Ez az elővigyázat annyival is fontosabb, hogy a bor zavarodottsága, — habár azt csak az üledék felrása okozta volna is — nemcsak szépségéhibá, hanem a bor ízére is hátrányosan hat vissza. A finom fehér borokat, melyek mérsékeltlen hidegen élvezve a legjobbak, közvetlenül felhasználásuk előtt hozzuk fel a pinczéből; a vörös borokat jóval előbb, hogy felszolgálásukig a rendes szobahőmérsékkel egyező temperaturát vegyenek fel, amely mellett izük és zamatjuk a legelőnyösebben érvényesül.

A használatig eredeti helyzetének megfelelően lefektetett palaczkot csak abban a percében bontjuk fel, amikor a sor annak élvezetére kerül, nehogy a bor bouquet-jából bármit és szükségtelenül veszítsen. Üledékes palaczkok tartalmát ez alkalommal tanácsos tiszta palaczkokba, vagy köszörlött üvegekben óvatosan, az üledék visszahagyásával átönteni, mert a poharak töltötésénél a legnagyobb gonddal sem igen kerülhető ki az üledék felkavarodása. A bor ily áttöltésénél követendő óvatosságot s kezünknek biztosságát az e célra használatos készülékek nem pótolhatják.

Legfontosabb kérdés most már, hogy hát milyen sorrendben is szolgálandók fel a borok?

Főszabályul e tekintetben a következőket állíthatjuk fel, mint általánosan elfogadottakat: Halakra fehér borok, pecsenyére vörös, a tulajdonképeni étkezés végén a legöregebb, legnemesebb vörösborok, a csemege után a fehér likör-borok (asszuk) és pezsgők szolgálandók fel.

Az asszuk és pezsgők felszolgálására nézve két különböző nézet van elterjedve. Ezek egyike szerint, mint fent mondtuk, az ily borok a csemegével és utána, másik szerint ellenben mindjárt az étkezés elején, a hallal adandók fel.

Vörösborokra nézve osztatlanul elfogadott nézet és szabály, hogy a fiatalabbak s kevésbé értékesek mindig előbb s az öregebbek, nemesebbek csak ezek után itatandók.

Érdekes mily inycsiklándozóan foglalja össze s okolja meg a fent nagyjából előadott szabályokat egy francia szakember:

Néhány kanálnyi leves — ugymond — kellemes melegével előkészíti a géget és gyomrot hasznos s élvezetes funkciójára; egy korty aranyszínű madeira tökéletesíti e hatást s megadja e szerveknek teljes akció-képességüket. Az osztrigával s az azt követő lazacczal vagy pisztránggal megjelenik Bordeaux felédes és asszu-bora, melyek az északon szokásos hűtött pezsgőnél jobban illenek ehhez a fogáshoz. A második, valamely huséltelből álló fogáshoz bár osztályozatlan, de jó, sőt kitűnő „polgári“ minőségű Médoc-ot öntenek poharainkba. A steak-ekkel, özzel, vaddisznóval jönnek elének a főlsegek I. osztályu Saint-Emilion vagy burgundi.

Ebéd közepe táján, a bár még fogékony, de követelő igényekkel immár fel nem lépő gyomor s a hatások ügyes fokozása által a legfinomabb élvezetekre fogékonyra tett iny gyönyörűségére diadalmenetben vonulnak föl Módok „grand vin“-jei,

melyeket utánozhatlan önérettel, — nem göggel — jelelt be a pinczemeszter: Ghâteau Margaux 1859 vagy Ghâteau Lafite 1864, Ghâteau Latour 1875!

Befejezésül, a csemegéhez Sauternes legnemesebb asszui kerülnek poharainkba, amelyek után mintegy frissítőtül még néhány pohár habzó champagnit is eleszuszik.

A boradó. Szatmár szab. kir. város köriratott intézett a törvényhatóságokhoz a boradó leszállítása érdekében. Pécs város pártolól fogadta a szatmári indítványt s az országgyűléshez a következő feliratot intézte:

Szatmár szab. kir. városnak a hazai bortermelők részére az általuk termelt bor egy bizonyos részének adómentessé tétele iránt a Mélyen Tisztelt Képviselőházhoz intézett felterjesztését Pécs szab. kir. város törvényhatósága is figyelemre méltónak találván, ahhoz pártolól fogadta.

Tekintve azonban, hogy akár az ország háztartási viszonyait szem előtt tartva, a borkészítési adóhól jövődelem esonkitaltan fentartása elengedhetlenül szükségesnek mutatkozik, akár pedig a kért kedvezmény megadása elháríthatlan adótechnikai nehézségekbe ütközönek mutatkoznék bátorokodunk e kedvezménynek pusztán csak a szőlősgazdák által korlátolt mennyiségben s leginkább csak munkásaik számára készíteni szokott törköly- (esiger-)borra leendő kiterjesztését kérni.

Mélyen Tisztelt Képviselőház! Hazánkban ösödök óta általán bevett szokás, hogy a szőlőmunkás a napszámon kívül bort is, u. n. munkásbort kap. Az a munkás, aki tudja, hogy annak a szőlőnek terméséből, melyet ő verejtékes munkával művel, neki is jut egy kis rész, nagyobb kedvel, buzgalommal dolgozik. Ellenkező esetben — sokszor volt alkalmunk ezt tapasztalni — a munkás bizonyos elkeseredéssel végzi munkáját, s azt hajtogatva, hogy „ő kapálja, ő műveli azt a szőlőt, s más issza meg borát s ő még csak a hulladékból készült borból sem kap” — bizony még avval sem törődik, ha munkájával több kárt, mint hasznot tesz. Éppen emiatt szinte kényszerítve vannak a szőlősgazdánk arra, hogy szőlőmunkásaiknak a napszámon kívül bort is adjanak.

Amikor az 1878. évi XXIV. t. cz. 2. §-a megengedi, hogy a termelők öntermesztette anyagokból önmaguk és velük egy kenyéren levő háznépnek vagy eselédiek részére övenként 1 hektoliter palínkat adómentesen főzhetnek, a jogegyenlőség elvébe ütközik azon körülmény, hogy a bortermelő semmiféle ilyen kedvezményben nem részesül, sőt köteles még a munkásai részére rendszerint a jökora fogyasztási adóval terhelt ezukor felhasználásával készített törkölybor után ugyanakkora adót fizetni, mint a legfinomabb tokaji aszu után.

A esiger-, törkölybor semmiképen sem vehető a színborral egy tekintet alá. A esigerbort a termelő nem pénzért adja munkásának, nem számítja be a napszámba s leginkább bizonyos erkölcsi kényszerből szolgál vele munkásainak, kiknek szintén van tudásuk az irás e szavairól: „a nyomtató ökörnök ne kösd be a száját.”

Mély tisztelettel az iránt bátorokodunk tehát a Mélyen Tisztelt Képviselőházat megkérni, ha Szatmár szab. kir. város felemlített felterjesztés kérelmének bármily mérvű figyelembe vétele vagy teljes elejtése esetében is minél előbb oly értelmű rendelkezések megállapítására méltóztatnók hatni, hogy a bortermelőknök minden hold szőlő után egy bizonyos mennyiségű pl. 2 hektoliter esiger-, törkölybor munkásbor teljesen adómentesen engedélyeztessék.

Ezen kérelem jogosultsága mellett nemesak a jogegyenlőség elve, hanem a szőlőművelésnek, bortermelésnek a multhoz képest sokkal kedvezőtlenebbé vált mai viszonyai közt általános gazdasági érdekek is szólnak.

Petőfi Sándor emléke.

A hol Petőfi Sándor gimnáziumi tanulmányait megkezdette, műveltsége alapjait megszerezte, Aszód város közönsége szobrot akar emelni az ő hallhatatlan diákjának.

A tervezett szobor mint diákot, a vándorutra induló, bucsuzó Petőfit fogja ábrázolni.

A szép szobor érdekében kiadott felhívás aláírói között oly férfiak neveit olvassuk, mint Sárkány Sámuel ág. ev. püspök, Csengey Gusztáv a Petőfi-társaság tagja, Bolla Lajos gimn. igazgató, Kapezy Vilmos, főszolgabíró, Szabó Lajos jav. int. igazgató, dr. Moravcsik Emil egyetemi tanár, Wolfner Tivadar orsz. képviselő, stb.

A lelkes hangú felhívás, melyet a legmelegebben ajánlunk olvasóink pártolására, így hangzik:

Szobrot akarunk állítani Petőfi Sándornak Aszódon.

Méltó hely-e Aszód arra, hogy ott érekszobor hirdesse Petőfi emlékét? — Ezt úgy hisszük, senki sem fogja kérdezni, mert országszerte ismeretes, mily nagy jelentősége van Aszódnak Petőfi életében.

Nem a születés, nem az első gyermekévek, még csak nem is az iskolába járás első évei kötik életét ehhez a városhoz; mégis azt mondhatjuk, hogy innen indult ki dicsőségének fényes története.

Ha nagy szellemek életében van jelentősége az alapvető képzés legfontosabb időszakának, úgy bátran hivatkozhatnánk arra, hogy igazi diákélete Petőfinak csak is Aszódon volt; itt járt legtovább diákiskolába, ennek az iskolának volt három évig jeles tanulója, ismereteinek alapját tehát itt vetette meg; a későbbi iskolabjárás csak sikertelen próbálgatás maradt. Amivé később önszorgalmából képezte magát, azt az aszódi alapon érte el.

De erre most nem akarunk hivatkozni. Életének Aszódon töltött időszaka ennél sokkal jelentősebb:

A költő született meg itten. A költő pályafutása Aszódnál kezdődik. Nagy szelleme itt emelgette először szárnyait. Uti rajzaiban maga mondja, hogy itt kezdett verseket írni. Innen indult el később arra az utra, melyről oly jellemzően írja:

Főlszedtem sátorfám és világnak mentem, —

Homályos sejtések munkálódáltak bennem,

Hogy, ha elindulok, találok valamit . . .

Sejtette, hogy nem közönséges hétköznapi életet fog végigfutni. Sejtése igazra vált: az a valami, amit vándorutján megtalált, költészetének örök dicsősége volt, mely nemesak hazájára, hanem az egész világra árszította szét sugarait.

Ennek a rövid, de dicsőséges pályának első állomása Aszód.

Ha Budapesté a fénypont, Segesváré a vég, úgy Aszódé méltán kezdet.

A fénypont, a vég már meg van jelölve. A budapesti érekszobor hirdeti a nagy lyrikusnak, a szabadság költőjének dicsőségét, a segesvári turul-madaras emlékoszlop e dicsőség véres alkonyát; mi e dicső költői pályának kezdetét akarjuk megörökíteni Aszódon, az első állomáson.

Hazánk lelkes magyar közönsége hozzád fordulunk! —

Fordulunk először is hozzátok, kik a nagyemlékü iskola tanítványai voltatok. Ott vetettétek meg ti is életpályátok fundamentumát, ahol azt a nagy költő is nyerte. Ott lengtél Petőfi szelleme láthatatlanul is közöttetek, mert hiszen az aszódi gymnasium a nagy költő hatása alatt a nazaszeretet temploma maig is temploma annak a nemzeti szabadságnak, melynek incarnatiója Petőfi Sándor.

Lehetetlen, hogy az a szellem át ne hasson titeket s föl ne buzdítson arra, hogy filléritekkel hozzájáruljatok érekszobor felállításához! —

Fordulunk azután hozzád, Pestvármegye közönsége, ki büszkén mondhatod a magad fiának a haza legnagyobb lyrikusát.

De fordulunk mindennekfelett hozzád, egész magyar hazánk nagy közönsége!

Hisz van-e ennek a hazának olyan kis zuga, ahova Petőfi dalai el ne hatottak volna? Van-e olyan magyar, a ki közönyös maradjon akkor, mikor arról van szó, hogy e dicsőséges költői pálya kezdetét éreze emléke örökítse meg!

Mintája kész már, a debreczeni jeles szobrász, Tóth András készítette el. Bárki is megtekintheti Aszódon. A remek minta csak arra vár, hogy érezebe öntessék és a vándorutjára induló ifju Petőfi emlékét hirdesse a végtelen jövőnek.

Nem kérünk nagy áldozatot, csak a könnyen nélkülözhető apró filléreket; de kérjük mindenkitől nem-, kor- és rangkülönbség nélkül, mindenkitől, aki Petőfi költészetét szeretni, méltányolni tudja, úgy, amint megszerette, amint méltányolja egész Európa, az egész művelt nagy világ.

És ha felhívásunk nem lesz kiáltó szó a pusztában, amint hisszük, hogy nem lesz, úgy nem sokára érekszobor hirdeti a haza, a világ, legnagyobb lyrikusának dicsőségét költészetének első állomásán Aszódon.

Engedd ezt megérnünk, engedd végehez vinnünk, nagyot alkotó csodatevő hazaszeretet!

Lapunk és a mi intézményeink.

A minap egyik cikkelyünkben alaposan fejtegettük, hogy a sajtót az igazság köti.

Az igazságot, az emberi ész szerint való igazságot el nem hallgattatja; az igazság látszata nélkül nem élhet.

A mikor az 1848-iki sajtótörvény megalkotásáról volt szó, Deák Ferencz azt mondotta, hogy ez a törvény §-ból álljon, ebből minden szabad, a mi igaz; semmi sem, a mi nem az!

És a sajtó el is követ mindent, hogy működése az igazság látszatát el ne veszítse.

Ebben rejlik a sajtó fontossága s az a nagy és mély hatás, melyet a művelődésre gyakorol.

Eppen ezért magának a társadalomnak, sőt az állami intézményeknek is úgy kell berendezve lennie, hogy a sajtó az igazságra való törekvésében gyámoltassék.

Ha a sajtóembereinek meg van adva a mód, hogy a valót megállapíthassák, akkor kevésbé lesz alkalmuk a tények elferdítésére; akkor a hazának nincs, nem lehet mentsége.

Ezért a művelt államokban különös figyelemmel vannak arra, hogy a sajtó gyors, pontos, előzékeny hírszolgáltatásban részesüljön.

A hatóságoknál kényelemmel, eleganciával berendezett teremk állanak a hírlapírók rendelkezésére, a hol kiváló tehetségű tisztviselő a legnagyobb készséggel szolgálják a hivatal körében történetekre információkkal.

Sajnos, ebben mi még nagyon hátra vagyunk, a minnek rendszeren a közvélemény adja meg az arát.

Több ízben panasztunk, hogy a mi szakmánknál ebben a tekintetben valóságos muszka-állapotok vannak, annyira, hogy lapunkat, mert nem a hivatalos nézetek hangoztatója, az információkból évek óta kizárják.

Ezt elmondva, megemlítettük, hogy mennyi káros félreértés származott ebből közügyeinkre; mert a tévedés, helytelen felfogás ilyen körülmények között csak természetes.

Ennek a kérdésnek a bolygatását időszerűnek tartottuk most, a mikor az országos szövetség megalkotása minden erő vállvetett, egyetértő munkálkodását követeli.

Nem értük be a visszasság nyilvános szellőztetésével, külön beadványban is kértük az ügy méltányos rendezésére az ipartársulat és a nyugdíjgyesület választmányát, valamint az országos szövetség igazgatótanácsát.

Örömmel tudatjuk, hogy a régi állapot tarthatatlanságát be is látták s erről az ipartársulat választmányára átiratilag értesítette szerkesztőségünket.

Megnyugvással tölt el bennünket az ipartársulat értesítése, mert biztosított ad, hogy a hírszolgáltatást ezentul szabályos, kielégítő módon eszközlik s nem kegy lesz ez, melyben csak némely lapokat részesítenek.

Ily módon elvételük tőlünk az a keserű, pohár, hogy „a mint halljuk, így beszélnek” után kellessék itélnünk a társulat működéséről és magatartásáról.

Nem kételkedünk, hogy beadványunk hasonló elintézésre talál a többi fórumoknál is.

Ezzel egy ösdi, e művelt század szellemével ellenkező eljárás száll sirba, egy áldásosabb az ellenvéleményt tűrni és tisztelni tudó szellemnek engedve át az uralmat.

A kik ennek a magasztos szellemnek utat nyitottak, üdvözljük az ipartársulat vezetőit, különösen Gundel Jánost, az elnököt a ki felette nagy okulásra használta a multak keserőségeit, hogy ez a közjóra oly fontos kérdés a célznak megfelelően s méltányosan oldattassék meg.

Minden bizonynyal üdvös hatása lesz ez az intézkedés iparunkra, mert elejét veszi annak, hogy a közügyekért való harcban a küzdőfelek szándékait alacsony gyanúsításokkal illethessék.

Nagy könnyebbség lesz ez ránk, mert éppen bennünket keserítettek leginkább a rosszakaratu gyanúsítások, bennünket, akik a meggyőződés független szabad nyilvánításának voltunk hívei.

Meggyőződésünket, elveinket nem adtuk fel eddig, még kevésbé adjuk föl ezután, a mikor már ki sem vádolhat azzal, hogy személyes gyűlölség vezet bennünket, ha egy és más kérdésben ellenkező véleményt hangoztatunk.

Ha véleményeink nem is lesznek mindig egyezők, egyik leszünk a célban: a közérdekeink iránt való tisztaságban.

Egymás iránt való bizalommal és tisztelettel, sikeresebb munkálkodás reményével üdvözljük az iparunkért buzgalkodókat s a szebb jövőben való erős hittel bucsuzunk el az elmúlt esztendőtlől.

Törvény az élelmiszerek hamisításáról.

Az amerikai zsiradékok és különféle idegenből beszállított hentesiparcekkék forgalmának megakadályozására a hentesek is sürgettek törvényes intézkedéseket. A mezőgazdasági termények forgalmát szabályozó törvény s annak végrehajtási rendeletei és pótrendeletei részben segítették a bizon, de még mindig nem oly mértékben, mint kívánatos volt. Ezt többször kifejtettük, különösen, mikor a mesterséges ételzsirokról írtunk. Azonközben a belügyminiszter utasítására a közegészségügyi tanács megbízást kapott, hogy a tápszerek forgalmának

szabályozásáról készítsen törvényjavaslatot. A tanács albizottsága — mint értesülünk — azzal a munkálattal elkészült. A törvényjavaslat a forgalomban levő tápszereknél előfordulható mindenféle visszaélés megakadályozására terjed ki. Kívánatos volna azonban, hogy a javaslatot mielőtt a törvényhozás elé viszik, az érdekelt szakköröknek is adják ki hosszászólás végett, nehogy olyan intézkedéseket iktassanak a törvénybe, melyek a forgalom tisztességét védve, magát a forgalmat teszik tönkre. Azért mondjuk ezt, mert ilyen tévedésekbe az eljáró hatóságok ma is sokszor esnek.

Szózat a magyar szaktársakhoz.

A midőn az 1898. évben megalakítottuk a „Londoni magyar pinczér-kört”, főcélunk az volt, hogy magunk köré gyűjtjük magyar szaktársainkat és elvünk: minden magyar pinczér helyzetét a Külföldön javítani és itt jövőjét biztosítani.

E jelszó alatt összegyűltünk mi itt idegen földön, hogy az otthon lévő kartársainkat is önmaguk becsülésére és érdekeik ébrentartására buzdítsuk.

A „Londoni Magyar Pinczér-Kör” immár 2 évet ért meg, mindjobban gyarapodva, mindinkább elismerve tagjai és elismerve a szakkörök, sőt a londoni társadalom részéről is, hogy törekvései humanusak és céltudatosak. Nem kell tehát magunkat dicserni nagyhangú szólalomban: az elért eredmények eléggé dicserik működésünket, mert e két év alatt is nem várt sikert tudunk felmutatni. S hogy a jövőben sem fog elmaradni a körünkhöz méltó siker: arról kezeskednek alapszabályaink s a hirnév, melyet nemcsak itt Londonban, hanem szerte az egész magyar hazában magunknak kivívtunk.

A társasélet, a kartársak együtvé tömörülése, az önmivelődés és a segélyezés ott, a hol azt a szükség tőlünk megkívánja. Ezek azon szempontok, melyeket törekvéseinkben irányadóul megtartunk. De egyik szempont másrészt azon célunk, hogy a külföldre törekvő kartársainkat eme céljaikban támogassuk s mintegy kalauz — szolgálatukra legyünk.

Nem tudjuk tehát eléggé méltányolni körünk humanus intézményeit azok előtt, kik előtt még mintegy ismeretlenek vagyunk; nem tudjuk eléggé hangsúlyozni ama czélunkat, hogy körünknek minden magyar pinczér tagjává legyen itthon is, körünkhöz mint kültagok esatlakozzanak.

Eléggé igazolják ebbeli törekvéseink sikereit a tények, melyek társaséletünk összejövetelén könyveinkben följegyeztük.

Hogy a „Londoni Magyar Pinczér-Kör” hivatásának magaslátán áll s hogy törekvései humanusak, azt Magyarország legelső vendéglősei is elismerik és elismerték az által, hogy a kör fennállásához és működésének kiterjesztéséhez nagyobb pénzegéllyel támogatólag hozzájárultak s a kör rendkívüli tagjai közé sorakoztak; a miért nekik ezuttal elismerő köszönetünket fejezzük ki.

Minden magyar pinczérnek tehát mulaszthatlanul arra kell törekednie, hogy megismerkedjék velünk és körünkkel, mely nekik a külföldön otthon nyit, mig nekik itthon barátjaik vagyunk.

Hogy pedig a mondottak nem pusztá szavak, hanem a valóságnak, a tényeknek megnyilatkozásai; szükségesnek tartjuk

alapszabályainknak ide vonatkozó részeit kívánatosan ismertetni.

Es pedig:

3. §. A Kör célja. A „Londoni Magyar Pinczér Kör” célja és teendője az egymásközi ismeretség, jó viszony, az önmivelődés fejlesztése, továbbá a pinczérszakmába vágó közhasznú intézmények ápolása, művelése és segélyezése, ugyszintén a külföldre szándékozó honfitársaknak felvilágosítással s utbaigazítással szolgálni.

E szakaszhoz nem kell magyarázat, mert eléggé világosan kimondja, hogy mik a kör törekvései.

Továbbá:

7. §. Rendes tagok. Rendes tag lehet bármely tisztos előéletű, magyar illetőségű pinczér akár a belföldről, akár a külföld bármely országából.

Es körünkbe lépett kartársainknak Anglián kívül, akár Magyarországon, akár bármely országban tartozkodnak, nincs egyéb kötelességük, mint kültagoknak, mint az alapszabályok intézkedéseit megtartani, az esetleg őket érintő közgyűlési határozatokat teljesíteni és a tagsági díjakat pontosan megfizetni.

A 11. §. szerint tagsági díj havonként 1 schilling (1 kor. 20 fill) és az egyszerűsmindenkorra fizetendő 1 schilling beiratasi díj; a belépésnél azonban a tagsági díj előre 3 hónapra fizetendő a Körnél az alábbi czim alatt.

13. §. Tagok jogai: a., Rendes tagoknak igényük van a Kör vagyonaéhoz, valamint annak minden intézményeihez s közgyűlések alkalmával szavazati jogosultsággal vannak felruházva stb.

A 14. §. szerint minden rendes beltág (Angliában) igényt tarthat kölcsönpenzsegélyezésre és élelmezésegélyre, ha a Körnek már 6 hónapon át tagja és a tagsági-díjat rendszeresen befizette. A pénzkölcsön visszafizetendő; ellenben az élelmezésegély ingyen adatik.

A kültag, a midőn Angliában tartózkodik, a Körnek rendes tagjává válik.

Ezek volnának tehát az alapszabályok általános intézkedései, miket megtartani köteles, másrészt igénybe venni jogosult minden rendes tag.

Azonban természetesen a 14. §. intézkedése még nem lehet az általános döntő szempont. Mert ez csak kivételes esetekre szól a szükségbe jutottakat illetőleg.

Hanem a főczél az, hogy a Kör mindazok részére, kik a külföldre vágyakoznak, hogy ott maguknak ambíciójukhoz képest szakismeretet és tapasztalatokat szerezzenek, nekik utmutatással, tájékoztatással és tanácsal segélyükre legyen, hogy azáltal őket törekvéseikben támogassa és elcsüggedni ne engedje.

Végül pedig megemlítjük azt, hogy azon esetre, ha a „Londoni Magyar Pinczér-Kör” feloszlanék, a Kör vagyona alapszabályaink értelmében a megalapítás alatt álló „Magyar országos Pinczér-Egyesület” javára esik; tehát azon kültagok, kik ilye minőségükben nem vehették igénybe a kör anyagi támogatását, ha tehát befizetett tagsági díjaik fejében anyagi előnyöket nem vonhattak egyenesen a körtől: pénzüik a „Magyar országos Pinczér-Egyesület” utján hozza meg nekik gyümöleseit; tehát mint ennek tagjai fogják élvezni azt. És így kettős előnnyel találkoznak azok, kik belépnek a „Londoni Magyar Pinczér-Kör” tagjai közé.

Ezekután ismételtén is felhívjuk kartársainkat, hogy körünkbe iratkozni el ne mulasszák legalább azok, kik a külföldre vágyakoznak; mert kinek ambíciója van, annak mindig készen áll a lehetőség arra,

hogy a külföldre jut és ekkor megbecsülhetetlen szolgálatot tehet neki a kör.

Beiratkozásokat elfogad:

The London Hungarian Waiters' Society
9, West — Street Regent St.
London, W.

Hazafias üdvözléssel:

A Londoni Magyar Pinczér-Kör.

A járda-kérdés. A fővárosi kávéháztulajdonosok a kávé sok ipartestületével együtt mindent megtettek, hogy a főváros a gyalogjárók elfoglalásának díját ne emelje föl. De nem érték célját. A főváros a díjakat felemelte s a belügyminiszter a közgyűlés határozatát jóváhagyta. Az ipartestület most nagy memorandumot adott be a városhoz, a melyben azt mondja, hogy a kávéházaknak rosszul megy, a legtöbb kávéháztulajdonos alig tud megélni. A föl-emelt díjakat pedig sehogy sem tudják megfizetni. Arra kéri tehát a várost, hogy az általános pangásra való figyelemmel, szállítsa le a gyalogjáró elfoglalásának a díját.

Jegyzőkönyv

felvétel a *Budapesti Pinczér-Egylet* 1900. évi október hó 30-án tartott választmányi üléséről.

Jelen voltak: *Kaszás Lajos* elnök, *Gajárszky Károly* gazda, *Csizmádia János* titkár, *Stölzel Nándor*, *Mitrovác Adolf*, *Verler Lajos*, *Horn Elek*, *Pauly Antal*, *Haberl Róbert*, *Szekér Gyula*, *Simon János*, *Künzel Antal*, *Csermák József*, *Lukacsok Ferencz*, *Veinshappel János*, *Tilscher János* választmányi tagok.

Titkár felolvastván az utolsó ülés jegyzőkönyvét, mely *Mitrovác Adolf* és *Pauly Antal* urak által hitelesítették.

Stölzel Nándor beértesíti a pinczérkör tekepályájának bérletéről, mely a következő eredményt tünteti fel:

Bevétel: Persely után 280 kor., 70 fill., augusztusi díjd. ut. 340 kor., második díjd. ut. 102 kor., összesen: 722 kor. 70 fill. Kiadás: Tekepálya-bérlet 170 kor., augusztus havi díjdobáshoz való nyeremény-tárgynak bevásárlása 213 kor. 50 fill., apró kiadások 1 kor. 84 fill., uzsonna és borral való a második díjdobáshoz 59 kor. 20 fill., a nyer.-tárgyak 66 kor.

Ezen kimutatásból látható, hogy a tekepálya az egyletnek 212 kor. 16 fillér tiszta jövedelmet hozott.

Ebből kifolyólag a választmány, az elnök indítványára, *Stölzel Nándor* és *Gajárszky Károly* uraknak jegyzőkönyvileg köszönetet szavazott.

Walduga Gyula kérvénye felett a választmány hosszabb vita után napirendre tért, miután már ez ügyben végérvényes határozatot hozott.

Az elnök indítványozza, hogy a vendéglősökkel közösen tartandó bála átirat intéztessék és kéri, hogy ezen átirat elküldését a választmány reá bizza. — Elfogadtatott.

Az elnök beszoigáltatja a pénztárba a szelvényekből 227 kor., a tekepálya jövedelme 312 kor., 16 fill., összesen 439 kor. 16 fillért.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülés bezárja.

Csizmádia János,
titkár.

Falb jóslata az új esztendőről.

A viharproféta kiadta jóslatát az új esztendő első felére. Enyhe telet s szép tavaszt jósol a „Zöld vendéglősök” örömeire. Jóslata így hangzik:

Január: Eleinte száraz idő aránylag alacsony hőmérsékkel, havazás csak néhány helyen lesz. A hónap közepe táján enyhébb idő, kisebb havazással. A hónap utolsó hetében erős havazás, a hőmérsék esése és nedves időjárás.

Február: Első harmada esős, második harmadában csekély csapadék. A hőmérsék emelkedő, mindazonáltal nem igen lép túl a normálison. Utolsó harmadához ismét több csapadék. Havazás ritkábban lesz. Minthogy a hőmérsék igen gyorsan emelkedik, a hóolvadás árvizet hozhat a hónap utolsó napjaiban.

Március: Két részre oszlik: első felében gyakori havazás és zivataros idő. Nyugat-Európában normális hőmérsék mellett sok esőzés, a második fele nyugatra száraz, közép Európában nagyon esős, sok zivatar, havazás nélkül és magas hőmérsékkel várható. Egészben véve a hónap nagyon nedves lesz.

Április: 5 szakra oszlik. Az elsőben egész közép Európában sok csapadék, mérsékelt havazással, azután száraz idő, harmadik részben nagy esőzés, zivatarral, alacsony hőmérsék mellett, negyedik szakában száraz idő, kevés havazással, végül az ötödik mérsékelt esőzés, magas hőmérsék mellett zivatarral.

Május: Ritkább de jó esők, második részében sok zivatar, alacsony hőmérsék mellett, az egész hónap általában esős lesz.

Junius: Jóval szárazabb mint május, mégis több izben lesz egy-két napig tartó esőzés. A májusi idővel ellentétben a második harmadban ritkább zivatar lesz mint a harmadikban. Junius hónap időjárása egészben véve kedvező lesz.

Segítsük a nyomorgókat!

„Egy emberről szólunk, a ki nem provokált sem reklámot, sem közgyűlési köszönetet.

Törley József pezsgőgyáros, budafoki gyárában hatalmas karácsonyfát állított s esőndben, minden idegen kizárásával, fölsegített egy sereg gyermeket.

Titokban 600 szegény gyermeket öltöztetett föl.

Kövessük a példáját!

Örvendünk, hogy *Törley József* ily nemes cselekedettel irányította magára a közfigyelmet; örvendünk, hogy *François Lajos* a másik pezsgőgyáros, szintén ily nemeszívű pártfogója a szegényeknek.

Örvendünk, hogy e két kiváló honpolgár oly közel áll a mi iparunkhoz; de még inkább örvendünk azon, hogy most, a mikor a nyomorgók jalkiáltása az égre kiált, szakúrsaink is előljárnak a jó példa adásában, a felebaráti szeretet gyakorlásában.

Trómmel olvastuk, hogy a szegények nyomorának enyhítésére *Karucz K.* szakúrsunk (Röck-Szilárd-u. 23.) 50 darab karácsony első ünnepére szóló ebédutalványt s a második napra ugyanannyit adott.

Putzer György nagyvendéglős 200 szegény embernek adott ebédet.

Fisler Sándor kifőző és kávé 10 utalványt adott át az előjáróságnak, melyeknek mindegyikére egy-egy tanuló kap nála ebédet a két ünnepnapon.

Ecker Károly vendéglős (Sándor-utca 44.) 50 darab vacsora-utalványt adott.

A „Bácskai étterem”-ben (Akácfa-u. 50.) egy emberbarát 100 ebédjegyet vett a szegények számára.

Müller Antal, az „Országos Kaszinó” 100 koronát deponált a IV. kerületi előjáróságnál; 80 koronát a szegények között való szétosztásra, 20 koronát pedig szegény tanulók felruházására.

Szerteczky Gáspár 200 liter bort ad karácsony első napján a szegényeknek.

Weisz Fülöp né régi-post-utcai kávé 100 uzsonna-utalványt adott.

Megemlítjük még a velünk összekötésben álló, más üzletek közül *Bittnér János* hentest, a ki minden nap hurkalevest ad a népkonyhára s minden pénteken 100 hurkát küld. *Huber pék* 1000 czipót ad a *Brauch* hentestől adományozott hurkákhöz.

Nemes tettük jutalma legyen, hogy szép fővárosunkban mielőbb némuljon el a nyomor jajsza.

Glück Frigyes ur pedig 63 napig, napokint 1000 darab zsemlyét ad a józsefvárosi szegény iskolás gyermekeknek.

Felhívás!

Ezzel a számunkkal ebben az évben először kopogtatunk be olvasóinkhoz, a kik a mi nagy családunkat képezik.

Szívünk teljes szeretetével, jóakarattal erősségével vagyunk hozzájuk.

Az idő száll fölöttünk, de a „Vendéglősök Lapja” nem vénül, ifjul, folyvást gyarapodó erővel szolgálja iparunk érdekeit.

Önzetlen szeretettel régi kipróbált barátként üdvözlö a „Vendéglősök Lapja” olvasóit az újév küszöbén.

Üdvözlö és kéri őket, hogy támogatással a új esztendőben is tiszteljék meg lapunkat, melyet az ország vendéglőseinek elismerése XVI. év alatt az ország legelterjedtebb lapjává emelt.

Ezt a pártolást tudással, igazságossággal, szóval a szellem fejeveivel érte el a „Vendéglősök Lapja”.

Nem számítás, hanem lelkesedés hirta életre s szakmánk önzetlen szertete táplálta egész pályafutásán.

Nem dolgoztunk s ezután sem dolgozunk csábító, beválthatatlan ígéretekkel, mint azok az ephemer életű lapcskák, a melyekkel ismeretlen, szakmánkhoz nem tartozó existenciák csalják ki a vendéglősök veritékes fillereit.

Tehát kiérdemelt bizalom alapján kérjük olvasóinkat, a vendéglősöket, szállodásokat és kávézókat, valamint a pinczéreket, hogy az új évre lapunkra előfizetni sziveskedjenek.

A „Vendéglősök Lapja” törekvése a régi marad: magyarság és tisztesség legyen iparunkban. Se igaztalan teher, se szennyes verseny ne nehezítse a hivott szakember életét.

Ezzel a jelszóval kezdi meg a „Vendéglősök Lapja” új, XVII. évfolyamát is, a melyre ezennel előfizetést nyitunk.

A „Vendéglősök Lapja” előfizetési ára

egész évre 12 korona

fél „ 6 „

negyed „ 3 „

Az előfizetés beküldésére mai számunkhoz postautalványt mellékelünk.

Tisztelettel kérjük, hogy az előfizetést mielőbb beküldeni sziveskedjenek kiadóhatalunkhoz: **Budapest, VII. Akácfa-utca 7.**

Hazafias üdvözléssel:

a „Vendéglősök Lapja”

szerkesztője és kiadóhatala.

KÜLÖNFÉLÉK.

B. U. É. K. Üdvözljük olvasóinkat szívünk legjobb kívánságaival. A mi rossz ért az elmúlt esztendőben, az mind jóra válnon az újban. Olvasóink boldogan láthassák üzletük virulását, családjuk örömet s mi a régi barátságos viszonyban láthassuk magunk körül olvasóinkat, régi pártolóinkat. Mielőbb lehessünk nagy és boldog haza boldog polgárai!

Szomorú hír. Egyik barátunkat és jeles szaktársunkat, *Paplan* Zsigmondot, a pinczeregylet lelkes uttoróját s buzgó támogatóját, őszinte fájdalomunkra, súlyos csapás érte. Odaadó és széplelkű hitvesének, *Jankovits* Máriaának kora halála mély gyászba borította. Vigasztalja őt kartársainak igaz részvéte. — A *besztercebányai* pinczérkar is gyászt öltött. Törekvő ifjú kartársunk, *Schranz* Zoltán, a „Szász-kávéház” főpinczére, tüdőgyulladásban hirtelen elhunyt. Deczember 21-én temették. Béke hamvaikra!

Paulits József, e legrégebb s legérdemesebb közvetítőnk, az újév alkalmából megint szép figyelmet tanúsít üzletfelei iránt. A vendéglősökre oly hasznos „*Borászati Naptár*”-t szép díszkötésben újvívi ajándékkulldtette szét. Szerkesztőségünket is megtisztelte, viszonzásul így kívánunk neki sok és boldog ujesztendőt!

Halálozás. *Abrahamovits* Mór sátoraljai helyi pinczér ügynök szívészélhűdés következtében hirtelen elhunyt. Béke poraira! Itt megemlítjük, hogy özvegve az elhelyező intézetet *Anisz* Sándorral tovább fentartja.

Vendéglő átvétel. Budapesten a Bem-utca 5. szám alatt levő vendéglőt *Ráczkevy* Lajos vette át s azt „Ráczkevy városához” czimezve újonnan díszesen átalakíttatta. Ajánljuk a t. közönség szíves figyelmébe.

Új vendéglő. *Bokros* Béla fővárosi vendéglős szaktársunk a Kerepesi-ut 81. sz. alatti József-főherczeg szálloda szomszédságában új vendéglőt nyitott. *Bokros* Béla könyhája, különösen figyelmet érdemel. Izletes ételrei és italaiért elismerést érdemel.

Üzleti hír. Komáromban az „Otthon” kávéház főpinczéri állását *Dávid* Sándor barátunk foglalta el. — Budapesten a Klivényi nagy éttermek főpinczére *Gaál* Andor lett.

Új vendéglő. Székelyudvarhelyen Nemzeti Kávéház és „Pilseni Ösforrás” elnevezéssel *Schneider* G. A. és *Sándor* István új üzletet nyitottak.

Székesfehérvárott a Turmayer-féle vendéglőt *Schlögl* Máttyás előnyösen ismert derék szaktársunk vette át, kezelése alatt a vendéglő mindennap látogatottabb, jó könyháját és természetes italait városszerte dicsérik. Üdvözljük. — Az „Otthon” kávéházban *Fekete* Géza tulajdonos katona zenét tart. — A „Magyar Király” szálloda főpinczéri állását *Eckhamps* Gyula vette át. — *Mojszer* Ferenc a palyaudvari vendéglő főpinczére annak kijelentésére kért fel bennünket, hogy a poprádi Ehm szállodát nem vette meg az ez irányban tartott alkudozások eredményre nem vezettek.

Vendéglő átvétel. Szombathelyen a Faludi Ferenc utca 28. szám alatt levő „Arany patkó” vendéglőt *Horráth* Lajos szaktársunk vette át édesatyjától. Sok szerencsét.

Kunfélegyházán a „Korona” vendéglősének, *Kneffel* Edének lapunk buzgó barátjának derék fia: *Kneffel* Béla a napokban érkezett meg külföldi tanulmányutjából. A nevezett fiatal-ember a vendéglői s kávéipar beható tanulmányozása céljából majdnem másfél évig körutón volt. Állomásain felkereste a leghiresebb vendéglőket s szállodákat, hol tényleg is működött. Működött különösen Bécsben, Berlinben, Amsterdamban, Londonban s Párisban. A világiállítás alatt állandóan Párisban tartózkodott, a szerzett tapasztalatokat itthon a „Koronában” édes atya mellett is érvényesíteni fogja, különösen akkor, a midőn a „Korona” építkezése befejeztetik s az egész szálloda s kávéház a modern s mégis a viszonyoknak megfelelő módon az ő szakértelmű vezetésével átalakíttatik, illetve befejeztetik. Üdvözljük az ambitiosus fiatal-embert kedves atyjával egyetemben!

A kis Pollák nagy szíve igen nemesen és meghatóan nyilatkozott meg karácsony-este, ami igen soká eleven emlékezetében marad mindazoknak, akik szemtanúi voltak a „*Házam*” kávéházban. A kis *Pollák* hatalmas karacsnyfát állított fel kávéházában azon vendégek számára, kik a családi tüzhely melegét s a családi kör szeretetét nélkülözni voltak kénytelenek. Boldog gyermekkori illúziókba merült el minden egyesnek lelke, midőn a hatalmas karacsnyfá árnyékában a banda rezendített az ábrándos hallgatókra. Nem egy szem könybe lábott, midőn tekintete megpihent a mindenféle nyálánságokkal dusan megpakott s izlésesen díszített nagy karacsnyfára. A kis *Pollák* ezen nagy újítása minden dicséreten felül áll.

Szegénygyermek felruhása. A budapesti pinczér-egylet, mint minden évben ez idén is számos szegénygyermeket látott el téli ruhával. A karacsnyfá ünnepély sikerének előmozdítása körül *Kaszás* Lajos elnök, *Mitrovicz* Adolf, *Szűts* Lajos, *Szölz* Nándor, *Kiss* Henrik, a hölgyek közül pedig *Mareznika* Józsefné, *Mitrovicz* Adolfné, *Kiss* Henrikné, *Paulas* Alajosné, *Gellmann* Andrásné és *Pfeffer* A.-né fejtettek ki nagy távkenyességet. — A „budapesti pinczerek első házar asztaltársasága” deczember 20-ikán öltöztetett fel 9 szegény gyermeket. *Balika* György elnök szép beszéddel nyitotta meg az ünnepélyt, majd *Göczy* Kálmán mondott köszönetet az elnökségnek, különösen *Balika* György né urnóknak, kinek nagy részben köszönhető a jótékonyosság e szép megnyilatkozása. A nagyszámú tagokhoz még *Szűts* Lajos és *Kalmár* Félián intéztek lelkesítő beszédeket.

Bányai Londonban. *Bányai* József fővárosi előkelő vendéglős testvér-öccse *István* felhagyva szakiparunkkal Londonban nagy borbizományi üzletet nyitott. Célja a magyar borok részére világpiacot teremteni. Bortermelőink figyelmét felhívjuk jeles hazánkfiának életrevaló vállalatára s a kik vele összeköttetésbe óhajtanak lépni forduljanak hozzá. Cúme: S. *Bányai* et Co. Engros Export u. Commission 27. Maclise Road. Kensington W. London.

Az arany furmint a magyar szőlők királya. Ki ne ismerné a magyar szőlőfajok királyát a furmintot legalább hírből? Ki nem hallott már róla, hogy ennek aranyedüjéből készül a szamorodni friss, az asszu töppedt állapotban? Ami a francziáknak a Sauvignon és Semillon, a németeknek a rajnai rizling, a spanyoloknak a Xeres, az nekünk magyaroknak a furmint.

Őshazája állítólag Olaszország, honnan még a dákok idejében került hazánkba, de ízének teljes pompáját csak a mi éghajlatunk alatt volt képes kifejtetni, és azért igazában csak nálunk illik a furmintra az a jelző, hogy „arany.” Elkerült ugyanis ez a fajtőlünk Tirolba, hol „*Mosler*” név alatt ismeretes és jó években szintén igen jó esemegebort ad; szintugy Délfranciaországban is termelik kis mértékben „*Tokaj*” név alatt, de teljes egészében itt sem érvényesül. Nem úgy nálunk. Ha mindjárt szűkebb hazája a Tokaj-Hegyalja, azért más borvidékeinken is megbecsülhetetlen szolgálatokat tesz. A sopronvidéki borok ezen fajnak (itt *Zapfner*) köszönik első sorban hírnevüket. Balaton mellékén „*Szigeti*”, Erdélyben „*Som*” név alatt tartja fenn a furmint elsőbbségét a többi hírneves fajok közt. Ezenkívül *Szerednyén*, Beregszászon, sőt Fehértemplomban is a furmint az, mely a legértékesebb bort szolgáltatja. Kedvező esztendőben, kellő talajnedvesség és hosszú ősz mellett a bogycok uetgöppednek és az ilyen bogycokból sajtolt aranyszínű nektár révén nyerte el megtisztelő nevét — az arany furmint.

A záróra meghosszabítása. *Rudnay* Béla főkapitány számos vendéglős kérelmére megengedte, hogy a fővárosi vendéglősök üzlethelyiségeiket e hó 31-én éjleli 3 óráig nyitva tarthassák s ez időig zenélthetessenek is. Ez az engedelem a kávéházi helyiségekre is szól s ezen a napon minden kérvényezés szükségtelen.

Pátriárka-bor. A pátriárka áldása, de különösen a pártfogása meg a pénze ugyancsak nagy kelendőségnek örvendett egész napjainkig. Ezekhez méltó versenytársul csatlakozott egy negyedik, amely rövid idő alatt le fogja győzni társait hírnév és népszerűség tekintetében. E veszedelmes vetélytárs a pátriárka-bor, mely név a fővárosban is megkezdte hódító utját. *Vachetich* Ferenc szaktársunk nem igen dicselkedhetik pátriárkai pártfogással, vagy pénzzel, de annál szerencsésebb, hogy neki sikerült megkeríteni a pátriárka-bort, amely kitünő zamátját simaságát és tüzes erejét a karlócazi pátriárka mintaszőlőjében nyerte, s *Vachetich* Ferenc szaktársunk *Magyar-utca* 6. sz. alatti üzlethelyiségét igen keresette és látogatottá tette. Gratulálunk.

Sötét kép. A fővárosi statisztikai hivatal kimutatása szerint Budapesten tavaly 7860 új üzletet nyitottak, 4770-et pedig becsuktak. Az üzleti életre nagyon kedvezőtlen ez a kimutatás, a mely azt mondja, hogy a míg száz új üzletet nyitnak, a régiekből hatvanegyet becsuknak. Ha az üzletbeszüntetések arányszámaiból a gazdasági életre akarunk szövetkezni, akkor konstatálnunk kell, hogy husz év óta a tavalyi esztendő volt a legrosszabb.

A párisi világkiállítás mérlege. A múlt hetekben az a hír kelt világgá, hogy a párisi világkiállítás haszonnal jart. Ezt a deczember 15-én közzé tett hivatalos kiállítási mérleg megezőfolja és deficizet mutat ki. A kiadások 116.500.000 frankot, a bevételek 113.456.000 frankot tesznek. A deficizt tehát 2.044.000 frank.

A „Magyar Ipar”, az országos ipar-egyesület közlönye, a mely *Galléri* Mór szerkesztésében valóságos tárháza az ipari ismereteknek, gazdag s fontos tartalmu karacsnyfá mellékletet adott. Utmutatóul ebből közöljük *József főherczeg*, gróf *Zichy* Jenő és *Glück* Frigyesnek a vendéglősöket is érdeklő cikkeit.

Legkiválóbb hazai ásványvizek: Szolyvai Luhi Erzsébet, Polenai
Megrendelhető az uradalmi ásványvizek bérletőségénél
Szolyván, (Beregmegeye). Budapesti főraktár: Kerepesi-ut 11., I. em.

Szerkesztői üzenetek.

M. J. Kölesey-utca. Örömezt meg tesszük, a mit lehet a magyar humor és dal vándorapostolának.

T. K. Temesvár. Allok elébe. A szép levelet s a sok jó kívánságot szívből köszönöm. Boldog ünnepeket!

M. M. Bátor. Egyik kívánságodat, a mint láthatod, megtettem, a másikra intézkedtem. Megteszek mindent, hogy mielőbb emberre akadjunk B. u. é. k.

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 pártfogásába!

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

Borkereskedők: *Kremer F. utócai* (Wörner és Schmith) **Budafok.**

Serfőzdek: *Dróher-serfőzde, Részvény-serfőzde, Polgári-serfőzde, Király-serfőzde Kőbányán, Hagenmacher-serfőzde Budafok.* „Gyártelep”-serfőzde **Temesvár.**

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

Likörgyár. *Megegyfalvi Likör-, Rum- és Cognac-gyár Marosvásárhely.* Kis üstön főzött kitünő szilviorium, seprő és borovicska, stb.

Első Magyar Üvegyár Részvény-Társaság Budapest, V., Ferencz József-tér 8. sz. az Akadémia mellett.

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

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

Vászon-, damasz-, paplan-, és fehérnemű gyár: *Weisz és Heimler Pozsony.*

Halászkok: *Fanda Agoston* halászmester **Budapest.** Telefon: 63—90.

Bortermelők: *Tragor Ernő* csöröghegyi szőlő- és borgazdasága **Vácson.** *Erdélyi pinczeegylet Kolozsvar.* Az erdélyi bortermelők szövetkezetének borraktára.

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

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

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

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

Élelmi cikkek szállítói *Vámos és Bruszt* hatósági közvetítők, **Budapest székesfőváros központi vásáresarnokában.**

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

Szabóipar. *Kohn Adolf* szabómester a fővárosi főpinczerek rendes szállítója. **Budapest,** VI., Nagymező-utca 16. szám.

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

Kuczik Gábor utóda *Debreczeni Lajos* szalonna-, zsír- és füstölthusművek nagykereskedése **Debreczenben.**

Hazai gyufa: Emke gyújtó *Temesvári* gyújtó-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 árak mellett szállítja.

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

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

Bor- és sörkimérő, pinczefelszerelési cikkek. Első budapesti staniol és fémkupak gyár: *Dr. Wagner és Társai* egyesült gyárak mint betéti társaság. **Tinódy-utca 3. sz.**

Hungária czim s reklámtábla 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 luhi Erzsébet kitünő ásványvizek főraktára: **Budapest,** VIII., Kerepesi-ut 11.

Szálloda. *Heim F.* „Deák-Szállodája” **Fiume.** Jó borok, kitünő konyha.

NYILTTÉR. *)

Nyilatkozat.

Tudomásomra jutott, hogy az Arany Fácán f. évi deczember hó 12-én összejött pinczér asztaltársaság előtt *Szalai Károly* ur olyképen nyilatkozott, hogy *Horváth István* és *Balassa Mihály* főpinczerek, — kik üzletemben egy éven át legnagyobb megalégedésemre működtek, — üzletemből a a becsülettel ellenkező inkorrekt magaviselet miatt léptek ki.

Ezzel szemben ünnepélyesen kijelentem, hogy *Horváth István* és *Balassa Mihály* urak üzletemben való együttműködésük alatt mindentféle tekintetben kifogástalanul viseltek magukat és ezen tényleg odaadó hű magaviseletük által teljes megalégedésemet kiérdemelték úgy, hogy őket t. üzletársaimnak igaz lelkiismerettel a legmelegebben ajánlhatom.

Üzletemből való kilépésének egyedüli oka az, hogy *Horváth István* ur önállósította magát.

Budapest 1900. Deczember hó 16-án.

Putzer György
vendéglős.

Nehézhallás. Egy gazdag hölgy, aki dr. *Nicholson's* által mesterséges füldobbal gyógyítottat a nehézhallás és fülzúgás ellen, intézetét, mint 75,000 frotot ajándékképp átadta, hogy olyan siketek és nehézhallók, kik nem rendelkeznek a kellő anyaggal, maguknak a füldobot megszerzhessék ingyen. Leveliket 5074. szám alá, *Nicholson-intézet*, „Longcott” **Gunnesbury, London, W.**

Dr. Szilágyi Gyula műegyet. magántanár, kir. koresk. törvényszéki és államrendőrségi hites vegyész, nyilvános vegyakisérleti állomása

Budapest, VI., Dessoffy-utca 10. szám. Eszközöl borvizsgálatokat, valamint bármely élvezeti és tápszeret, ugyisintén gazdasági és ipari cikkek megvizsgálását. 3-6.

*) Az e rovatban közöltékért nem vállal felelősséget a szerk.

Baraczk pálinka

eladás.

1895. évi baraczk termésből, 4 Hl. saját főzésű, kitünő minőségű pálinkám van eladó.

Özv. Katona Istvánné,
szőlőtulajdonos.

Kecskemét, Széchenyi-tér.

Mezey Mór szállodája

Munkácson.

Van szerencsém a t. utazó-közönséget tisztelttel értesíteni, hogy **Munkácson** saját házamban a legnagyobb kényelemnek megfelelőleg berendezett **szállodát, kávéházat és éttermet** nyitottam. Szállodai üzletemet, melyben a vendégszobákat pompás ágyakkal, díszes butorokkal láttam el, magam fogom kezelni.

A t. utazó közönséget **társasokoesi** várja minden vonatnál. Szobák ára: 80 kr. és 1 frt., gyertya 10 kr. — **Kitünő konyha,** hamisítatlan jó **magyar bor** és kőbányai sör.

Célom, egy tisztességes otthont szerezni a t. utazó uraknak.

Becsés pártfogásukat kérve, maradok

kiváló tisztelettel

MEZEY MÓR

szállodatulajdonos Munkácson s a bátyúi vasuti vendéglő régi bérlője.

Molnár Vilmos

cs. és kir. szab.

sérvkötész és keztügyáros.

Dusan felszerelt raktár minden e szakmában *vágó különlegességekben.*

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

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

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

Pelottáimnál *feldörzsölések, bőrlobbok, maródások s kellemetlen nyomás érzések* ki vannak zárva.

Sérvkötőim ára a legutányosabb.

A legszebb és legtartósabb **keztüyük** nálam kaphatók.

Egyetlen raktár *legzezszerűbb s elpusztíthatlan* legkülönfélébb

pinczér-táskákban,

melyekre különösen felhívom a vendéglős és pinczér urak figyelmét. Tisztelettel

MOLNÁR VILMOS.

MATTONI'S
GISSHÜBLER
reiner
alkalischer
SAUERBRÄU

1901.

BOLDOG UJÉVET!

1901.

Alulírottak a nyilvánosság útján **boldog újévet** kívánnak támogatóiknak, kartársaiknak, ismerőseiknek és barátaiknak.

Gundel János, „István főherceg“ szálloda Budapest.	Dávid Sándor, főpincézér Komárom.	Spalt Mátyás, vendéglős Budapest.	Neusiedler Géza, vendéglős Budapest.
Glück Frigyes, Pannonia-szálloda Budapest.	Nagy Károly, főpincézér Budapest, Józset-körut 11.	Győri Mihály, vendéglős Budapest.	Ölvedy János, vendéglős Kőbánya.
Stadler Károly, Keleti pályaudvar Budapest.	Gregor Lajos, főpincézér, Lippert étterme Budapest.	Hoch Lajos, főpincézér Budapest.	Weisz Antal, szállodás Kőbánya.
Lippert Lajos, vendéglős Budapest.	Syllaba József, főpincézér Lippert vendéglő Budapest.	ifj. Sprung János, vendéglős Budapest.	Zirmann János és neje, vendéglős Budapest.
Szikszay Ferencz, vendéglős Budapest.	Laukó és Hevesi „Elite“ kávéháztulajdonosok Budapest.	Balika György, főpincézér Budapest.	Tóth Kálmán, főpincézér Temesvár.
Ehm János, vendéglős Budapest.	Czurmühl István, főpincézér, „Nemzeti Kaszinó“ Budapest.	Marchart András, vendéglős Budapest.	Grosz Ödön, Budapest.
Kaps József, vendéglős Margitsziget.	Hack István, vendéglős Budapest.	Takáts Ferencz, főpincézér „Baross“ kávéház Budapest.	Lukács Ferencz, főpincézér (Bányai étterme) Budapest.
Karikás Mihály, vendéglős Budapest.	Schlesinger József, pincézér-ügynök Budapest.	Szeif Alajos, főpincézér, Ehm-étterem Budapest.	Tomor Ferencz, vendéglős Budapest.
Sziklay Sándor, szállodatulajdonos Budapest.	Eördögh János, főpincézér. Érsekujvár.	Tiltscher János, főpincézér, Ehm-étterem Budapest.	Rapszky Zsigmond, főpincézér, Nyugati pályaudvar Budapest.
Karikás Lajos és neje, Budapest.	Linkner László Budapest.	Ifj. Schusztér Ernő, vendéglős, Nyugati pályaudvar Budapest.	Weisz Bertalan, vendéglős Budapest.
Klivényi Ferencz, vendéglős Budapest.	Halász János, szállodás Szentés.	Appl János, vendéglős Budapest.	Putzer György vendéglős Budapest.
Sohr Mór, szállodás Kőbánya.	Horváth Imre, vendéglős Vác.	Kepes I. József, vendéglős Budapest.	Fodor Vendel, vendéglős Budapest.
Lukács Ferencz, vendéglős Budapest.	Mezei Mór, vasúti vendéglős Bátyu.	Matthesz Ferencz, főpincézér Gyulafehérvár.	Tóth Mihály, vendéglős Győr.
Müller Antal, vendéglős, Országos Kaszinó Budapest.	Jellasits Ignác, szállodás Kőszeg.	Kovács Imre, vendéglős Budapest, K. Váci-ut 23.	Steinhübl Jenő, vendéglős Budapest, Gyorskocsi-u. 1.
Wassermann Jónás, Emke kávéház Budapest.	Kovácsics Ignác, vasúti vendéglős Ruttka.	Kaszás Lajos, egyleti elnök főpincézér (Muhrt étterme) Budapest.	Korumpiz Adolf, vendéglős Budapest.
Sztanoj Miklós, kávéháztulajdonos Budapest.	Szájer Béla, főpincézér Budapest.	Mähr Ferencz, főpincézér „Otthon“-kör Budapest.	Bokros János, vendéglős Szklenó.
Tombázt Lajos, Polg. sörgyári vendéglős Budapest.	Schnell József, vendéglős Budapest.	Schneller Ferencz, főpincézér, Putzer étterem Budapest.	Mószter J. Károly, szállodatulajdonos Budapest.
Rosner Ignác „Gambrinus“ sörösarnok üzletvezetője Budapest.	Kocsy Antal, vendéglős Paesa, Zalam.	Novák Ferencz, Metropol-szálloda Budapest.	Szivesi Antal, Budapest.
Wallner Sámuel, keleti pályaudvari vendéglőben Budapest.	Gollázt Mihály, vendéglős Budapest.	Lipnik Antal, Metropol-szálloda Budapest.	Németh Lajos, vendéglős Budapest, Népszínház-u. 9.
Keleti Henrik, Folies Caprice Budapest.	Bányai József, vendéglős Budapest.	Baumann József, vendéglős Budapest.	Hoffmann Miksa, Emke kávéház Budapest.
Novák József, főpincézér Uj-Dombóvár.	Barabás József, vendéglős Budapest.	Greibich Mihály, Budapest.	Poós István, vendéglős Budapest.

Takáts János, Budapest, „Otthon-kör.”	Molnár Sándor, fürdő vendéglős	Léth Lajos, Budapest.	Paier Lajos, főpincézér
Hirschl Mihály, Budapest.	Stoósz.	Mádai Lajos, nagyvendéglős	Budapest.
Moór Ferencz, főpincézér Schreiber étterme	Czafuta Alajos, főpincézér	Budapest, Kerepesi-ut 30.	Kápuszta András, vendéglős
Budapest.	(nemzetközi háló- és étk. kocsai társaság)	Blazsek József, vendéglős	Budapest.
Blazsevátz Antal, vendéglős	Budapest.	Tábory Ferencz, vendéglős (zuglói söresarnok)	Schitter Vincze, vendéglős
Budapest.	Deutsch Pál vendéglős és	Budapest.	Kőbánya.
Rezső Mihály, vendéglős	Deutsch József Budapest.	Pollák Sándor, „Hazám“-Kávéház tulajdonosa	Barnai Ignác, szállodás
Budapest.	Sopronyi Lajos, „Czinkotai nagy iteze“	Budapest.	Székesfehérvár.
Zimmermann József, vendéglős	Rákos-Szent-Mihály.	Pavelka Antal, vendéglős	Trummer Sándor, vasuti vendéglős
Budapest, József-körut 46.	Sommerer György, vendéglős	Budapest.	Székesfehérvár.
Parczer Rudolf, főpincézér „Magyar Király“ szálloda	Mátyásföld.	Éder Antal, vendéglős „Császár fürdő“	Németh Károly, főpincézér
N.-Károly.	Az „Erdélyi Pincze Egylet“ az erdélyi bortermelők szövete	Budapest.	Szombathely.
Poplán Zsiga, főpincézér Csalányi étterme	Kolozsvár.	Illencz Károly, vendéglős	Wuchetich Ferencz, vendéglős
Budapest.	Karácsonyi János, az „erdélyi bortermelők szövete“ utazója	Tisztviselő telep.	Budapest.
Kasztel Mihály, vendéglős	Kolozsvár.	Mislay Kálmán, vendéglős	Nika Antal, vendéglős
Budapest.	Fried Gyula, „Lloyd“ kávéháztulajdonos	Budapest.	Budapest.
Mickl Sándor, Budapest.	Szolnok.	Koltay D. József, főpincézér	Tóth József, vendéglős
A „Koronaherczeg“ szálloda személyzete	Szász Károly, szállodás	Budapest.	Budapest.
Temesvár.	Besztercebánya.	Harmati János, vendéglős	Windt Márton, elhelyező intézet
Suchy Ferencz, vendéglős	Mikossy Imre, Gödöllő.	Szarvas.	Budapest.
Budapest.	Engelbreht Pál, vendéglős	László Gábor, főpincézér	Kiss Géza István, vendéglős
Molnár Gábor, vendéglős	Rákos-Szent-Mihály.	Budapest.	Budapest.
Budapest.	Tóth Ignác szállodás	Saly Dezső, vendéglős	Nuber László, vendéglős
Erdész Zsiga Budapest.	Zircz	Budapest.	Budapest.
Géczy Kálmán. Budapest.	Niemetz Gyula, Budapest.	Bokros Béla, vendéglős	Keresztessy Mátyás, főpincézér
Horváth István, vendéglős	Mirth András, vendéglős	Budapest.	Budapest.
Budapest, Muzeum körut 27.	Budapest.	Csobor Antal, vendéglős	Turcsányi Sámuel, főpincézér
Szikszay Károly „Lobmayer borozó“	Wurglits Antal, vendéglős	Budapest.	Budapest.
Budapest.	Budapest, Kerepesi-ut 55.	Faragó Ede, kávé pincézér egyl. ügynök	Lukács Sándor, főpincézér Árpád kávéház
Egyed György, főpincézér	Rosenbach Miksa, vendéglős	Kolozsvár.	Budapest.
Budapest.	Budapest, „Erdélyi Borozó“	Berkovitz János, szállodás	Králl Antal, főpincézér Árpád kávéház
Loupál Richárd, Budapest.	Ecker Károly, vendéglős	Budapest, Svábhegy.	Budapest.
Takáts József, főpincézér „Központi“ kávéház	Budapest, József-utca 51.	Nemcsák Mihály, vendéglős	Dióssy Ágoston, főpincézér
Budapest.	Szentgyörgyi Ferencz, Vendéglős	Budapest.	Bécs.
Putzer Ottó, főpincézér	Iglófüred.	Jäger Ignác, vendéglős	Tingl Lajos, főpincézér
Temesvár.	Paulits József, Budapest.	Kőbánya.	Budapest.
Galambo János. vasuti vendéglős	Losonczy Károly, vendéglős	Szücs Lajos, főpincézér	Wild József, Budai-vigadó vendéglőse
Békés-Csaba.	Kőbánya.	Budapest.	Budapest.
			Orell József, vendéglős
			Kőbánya

Van szerencsém az igen tisztelt és nagybecsült szállodás, vendéglős, koresmáros és kávék kartársaimnak, valamint igen tisztelt *vendégeimnek* az újév alkalmával sok szerencsét és boldogságot kívánni, és egyben tisztelettel kérem, hogy a jövőre is becses látogatásaikkal engem szerencsétlen sziveskedjenek.

Különös tisztelettel
Budapest.

Foltin Antal

„Orient“ szállodás.

DIETZL JÓZSEF Budafok

**bortermelő és bornagykereskedő
csász. és kir. udvari szállító.**

Nagyrabecstül vevőimnek az újév kezdetével szerencsét kívánok, egyidejűleg tisztelettel ajánlom nagy és válogatott minőségű tisztán kezelt boraimat, úgy pinczészetem megtekintését.

Dietzl.

Boldog új évet!

Magyarország mélyen tisztelt *vendéglőseinek*, a nagyérdemű *közönségnek*, *fogyasztóinknak*, hálás köszönetünket nyilvánítjuk a múlt évben élvezett pártfogásukért s kérjük, hogy azzal bennünket az *új évben is kitüntetni kegyeskedjenek*.

A magyar sörgyárak nemes italát magasra emelve, kívánunk *boldog új évet, szerencsét és hosszú életet fogyasztóinknak!*

Éljenek fogyasztóink, éljenek a vendéglősök!

Rajágh Lajos,
az Első Magyar Részv. Sörfőzde képviselője.

Aich János,
a Dreher sörfőzde képviselője.



Koczor Rezső,
a Haggemacher sörfőzde képviselője.



Bokros Károly,
Törley és Tsa pezsgőgyár képviselője.

Teasdale Ottó,
belatini Braun A. pezsgőgyár képviselője.



Mindazokat a m. t. **szállodás, vendéglős és kávé**s urakat, kik velünk az elmúlt esztendőben összeköttetésben voltak, az újév alkalmából szerencsekívánatainkkal üdvözljük.

Kérjük megtisztelő bizalmukat a jövőre is, a minek megfelelni kedves kötelességünk leend. **Boldog új évet!**

Törley József és Tsa
(Budapest—Promontor.) pezsgőbor gyár.

Sok szerencsét kívánunk t. **vevőinknek**, a nagyérdemű **vendéglős és kávé**s uraknak, kérve, hogy czégünket bizalmukkal tiszteljék meg az új esztendőben is.

Kiváló tisztelettel

HUBERT J. E.
pezsgőbor-pincézszete.

(Pozsony)

A mélyen tisztelt **vendéglős és kávé**s uraknak, nagyrabecsült **megrendelőinknek**

boldog új évet kívánunk.

Czégünket továbbra is b. támogatásukba ajánlva, maradunk

kiváló tisztelettel

Louis François & Comp
(Promontor.)
es. és kir. udvari szállítók.
Fülöp Szász Coburg Gothai herceg
Ő fensége szállítói,
pezsgőgyárosok.

A mélyen tisztelt **vendéglős és kávé**s uraknak **szerencsét és boldog új évet kívánok!**

Midőn az elmúlt esztendőben történt számos megrendelésüket megköszönöm, egyttal tisztelettel kérem, hogy azzal szerencséttesse nek a jövőre is.

Kiváló tisztelettel

belatini Braun Artur
(Budapest—Velence.)
pezsgőgyáros.

Evi forgalom 5 millió palack.

Evi termelés 125.000 hektoliter.

Ifj. Haggemacher H.
Sörfözde.

—><—

Palaczk-sör

különlegességek:

Szalonsör.
Maláta-sör.

Megrendelési helyek:

Budapest, V., Kádár-utca 5.
Haggemacher Kőbánya.
Haggemacher Budafok.

Ki tiszta jó bort akar, kérjen árjegyzéket **Buding Ede** szőlőbirtokos tanítótól **Nagyöszön.**

Eladó vendéglő.
Ócsán, (Pestmegye) a nagyvendéglő 500 forint évi bérért bérbe vehető. Van benne 2 kaszinó helyiség, korema, jégverem, 60 lóra istálló. Hetenként 5 sertést kell leölni. Leváltási ára 250 korona. Bővebbet **Ihász György** közvetítő-intézete. (Budapest, VII., Akácfa-utca 7. sz.) ad.

FREISZ KÁROLY UTÓDA
NAJMAN JÓZSEF
veres-kolbász-gyár — Rothwürstler-Fabrik
BUDAPEST,
VIII. ker., Németh-utca 21.
Telefon 58—67.

Elszámolásra

Mármaros-Sziget legjobb forgalmu és legelsőbb rendű üzlete átadandó.
Bővebb **Denk** Lőrincz sörraktárában Mármaros-Szigeten tudható meg.
2—2

BOR. 1—2 éves homoki 4-bor. 22 krtól 32 krig. Ujbor október 20-tól kezdve 16 ftrtól 24 ftrig.
Szőlővessző. Fajtiszta, kitünően beérett 11 jeles esemeg- és 11 borfajból. Sima vessző 2 és fél ftrtól felfelé. 2 éves gyökeres 12 ftrtól felfelé.
Nemes eperfa. mete 6 láb magasán ojtva 30 krtól 60 krig. Nagyban vételnél 10—50 százalék engedmény.
Birsojtvány. Rendkívül nagygyümölcsű 7 fajban. Vannak rendeléim, kik ezer számar ültetik, mert rendkívül hamar és bőségesen talajban bőven terem. A szép növésű 2—3—4—5 éves fák drjba 15 krtól 50 krig. Nagy vételnél olyan engedmény, mint az epernél.
Spanyol meggy. Pándi vagy Körösi meggy. Gyümölcse rendkívül keresett, mert befőzésre legalkalmasabb, 2—3—4—5 éves fák drjba 15 krtól 50 krig. Nagy vételnél oly engedmény, mint az epernél.
Diófa. Könnyű törű, 2—3—4—5 éves fák ára 15 krtól 50 krig. Nagyobb vételnél 10—5 százalék engedm.
Mindenféle nemes gyümölcsfa. Körte, alma, szilva, őszl és kajszibarack, cseresznye, meggy, szőlő cseresznye, lasponya, szomorú alma, szomorú eper magas és törpe alakban. Ára 15 krtól 50 krig. Nagyban vételnél tetemes engedmény.
Kiselejtezett ojtvány. 2—3—4—5 éves példányok ára 2, 5, 7, 1, 15 kr.
Mindenféle vadoncz. 1000-re 5-85 ftr-tól 19 ftrig.
Akác, 1—2 éves, 1000-re 3-50 ftrtól 12 ftrig. Végtelen nagy készlet.
Sövénykészítésre gleditsea (depenya, Krisztus koronája), 1—2 éves 1000-re 4 ftrtól 14 ftrig.
Sövénykészítésre maclura aurentica 1000-re 5-85 forintól 2 forintig.
Kerti eszköz. Horoló szőlőültető vas, kerti filrész, oló, görbe szemő, valamint ojtókés, jelfa, ojtókenőcs igen olcsó aron és kitűnő anyagból.
Viszonteladók kerestetnek s ezek 2—300 százaléki engedményen túl 6 heti, esetleg 4—6 navi hitelt is kapnak. Ár- és navjegyzéket küld:

Unghváry László Czeglédről.

Uj-Tátrafüreden

a

Vendéglő

és kávéház

bérbe adó.

Felvilágosítást ad 2—2

A fürdő igazgatósága.

A szabadalmazott „Salvator“ bardohtalanítóval minden **dohos, büdös, penészes** bor vagy más szeszes ital biztos sikerrel dohtalanítható anélkül, hogy eredeti ízéből, zamatjából, színéből vagy fényéből veszítene, alkalmazása egyszerű és olcsóságánál fogva is kísérletre érdemes. **Ára 300 literhez 2 korona, minden további 100 liter után 50 fillérral több.** Csomagolás és szállítólevél 20 fillér. A szétküldés utánvétellel történik, megrendelhető a feltaláló és készítőjénél: **Schwartz Ignác Mohol**

A MAGYAR SZÓ

Előfizetési ára:
negyedévre 7 K., egy hóra 2 K., 10 f.
Mutatványszámot egy hélig küldünk.

az egyetlen, minden részében független, szókimondó fővárosi napilap.
Szerkeszti: **Dr. Pályi Ede.**
Vezérekkel a legjelesebbek. Egyébb cikkeit a politikai és társadalmi élet napi jelenségeivel foglalkoznak. Hírrovata a legjobb és legteljesebb. Külföldi rovata a nagyvilág eseményeivel számol be. Tárcaí és regényei a legjobb írók művei.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Budapest, IV., Sarkantyus-u. 3. sz.

SZWIGULINSZKY JÁNOS
ZONGORA KÉSZÍTŐ RAKTÁRA
saját készítményű, valamint bel- és külföldi zongorákból
BUDAPEST,
IV. ker., belváros, Szervita-tér 5. szám.
Elvállal mindennemű
ZONGORA MUNKÁT ÉS HANGOLÁST
szilárd és pontos kiszolgálattal mellett.

Vendéglősök figyelmébe.
Aki kitűnő minőségű **moóri bort** óhajt beszerezni, az bizalommal forduljon **Tatár György** általi szőlőtelepítési megbízott és bortermelőhöz **Moórott.** Mintával az ár megjelölésével szívesen szolgál. 3—24.

GROSZ ÖDÖN szálloda, vendéglő és kávéházi személyzet elhelyező- és mindennemű üzletek adás-vevés közvetítésének ügynöksége.
IV. ker., Ujvilág-utca 18., „Ferenczy kávéház“.

Sürgönyezim: Grosz Ödön Budapest. TELEFON. Budapest, a postabélyeg kelte.

Tisztelettel hozom a t. helybeli és vidéki szállodás, vendéglős és kávékés szakmához tartozó személyzet szives tudomására, hogy a VI. Nagymező-utca 7. szám alatt lévő jöhrű szálloda, vendéglő és kávéházi személyzet elhelyező irodámat **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 czél vezérelt, hogy a Collegák közötti viszonyt szorosabbra fűzzem és helyiségeimben részükre kedves „Otthont“ és kellemes találkozó helyet biztosítsak. Ajánlva magamat maradtam teljes tisztelettel **Grosz Ödön.**

6—12

Kiadó helyiség.

Vendéglő, szép nagy teremmel és kerttel jó helyen, ugyanott szép nagy kávémérő-helyiség, továbbá lakások, istállók, kocsis-félszerrel rögtön, vagy februárra olesón kiadók.

Közelebbit V. Akadémia-utca 6. sz. a. a házfelügyelőnél. 1-2

4¹/₂

A kávék kitünő minőségéért
(nem mosott és nem festett)
kezeskedünk.

A kávé kellemes illata, jó zamata az árának megbízható s megválogatott minőségétől, de különösen a fajok szakszerű vegyítésétől függ.

Ajánljuk a következő, évek óta kipróbált keverékeket:

I. Java keverék	frt 6.50	általunk pörkölve	frt 7.80
II. Ceylon 7.50 9.-
III. Cuba 8.50 10.20
IV. Mocca 9.25 11.20

postán 4¹/₂ kg.-kint **költségmentesen** (bérmentve és elvámolva) utánvétellel.

Schwarz és Tauber nagykereskedők
Nagy-Kanizsa.

Olvasd!

Olvasd!

Szeles Adorján lapja az

„OLVASD“

minden vasárnap megjelenik

radikális, szenzációs, más lapokban nem olvasható tartalommal.

A szép kiállítású lap előfizetési ára

egész évre 8 korona,

mely az „OLVASD“ kiadóhivatalába Budapest, VII., Arena-nt 36 a alá küldendő.

Olvasd!

Olvasd!

Eladó szőlő

Rév-Fülöpön (Kacsajtos) Badaacsonyi-Rayon.

Fagy ellen védett délnek fekvő hegy lejtőn a Balton partján. Az erdő szélén kies fekvés, gyönyörű kilátással, legkitünőbb vasas talajjal, harmad éves Riparia Portalisra ojtott nemes szőlőfajokkal. Telek nagysága 2044 öl + 2579 öl á 2 frt., összesen 4623 öl = 9246 frt. Agrár-Bank teher 3000 forint, mely 1902 től kezdve 15 év alatt törlesztendő.

Bővebb értesítés szíveségből

Dr. Jankovich Jenő

ügyvéd ur irodájában Budapest, Kossuth Lajos-utca 12 sz. 12-3 közt **Geszler József** VII., Dohány-utca 20. sz.

Erdélyi savanyu káposztát

finoman fűszerezve 300 kgr.-on felüli hordókban

viszonteladókna

legolesőbb napi ár mellett szállítunk.

Budapestig kocsirakományban megy a káposzta olesó díjtétel mellett.

Transsylvania

gyümölcs- és vetemény conservgyár

Déva, (Hunyadmegye).

Arjegyzék kívánatra.

Eladó nagyvendéglő.

Sopron megye egyik nagyobb, mezővárosában a beszálló nagyvendéglő, mely c. e. hat hold területen fekszik, van benne kettő étterem, vendégszobák, uri kaszinó, mulató és nagy konyhakert, 200 lóra istálló, kettős nagy udvar, színek, jégverem, stb. örök áron 30.000 forintért eladó. A vétel ár egy része az ingatlanon maradhat. Van a városban járás- és szolgahíroság, telekkönyvi hivatal, polgári és egyéb főiskolák, vasúti gőcpont, villanyvilágítás, a mi a vendéglőbe is be van vezetve. Szóval nagy forgalmu hely. Komoly vevőknek bővebb felvilágosítással szolgál e lap kiadóhivatala vagy a Győri pinzeregylet ügynöksége, kinél még több szállodák, vendéglők és kávéházak is vannak eladók.

Győr, 1800. decz. 18-án.

Bauer Mihály

a győri pinzér-egylet ügynöke.

Dreher-féle korona-sör

Vendéglő átvétel.

Van szerencsém a n. é. közönségnek b. tudomására hozni, hogy a Muzeum-körut 27 sz. a. (Muzeum-mal szemben) levő Gyöles féle vendéglőt átvettem és azt

Muzeum-köruti söresarnok

elnevezés alatt folytatni fogom.

Amidőn a t. közönséget, valamint t. szaktársaimat erről értesitem, b. pártfogásukat kérve, maradtam

kiváló tisztelettel

HORVÁTH ISTVÁN

vendéglős.

Zóna-reggeli 20 fillér.

Zóna-reggeli 20 fillér.

Dreher-féle korona-sör.

Egy kitünő forgalmu, elegánsan berendezett, teljesen felszerelt

szálloda

egy nagyobb vidéki városban

évi 4000 forintért

bérbeadó.

A szálloda 15 szobából, étteremből és kávéházból áll s omnibusszal is el van látva.

Bővebb felvilágosítást ad

THÁSZ GYÖRGY

közvetítő-intézete.

Hirman Ferencz

rész-áru gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyári

SÖRKIMÉRŐ KÉSZÜLÉKET

légnomással és szab. sörhűtővel.

Elvállal régi készülékek átalakítását.

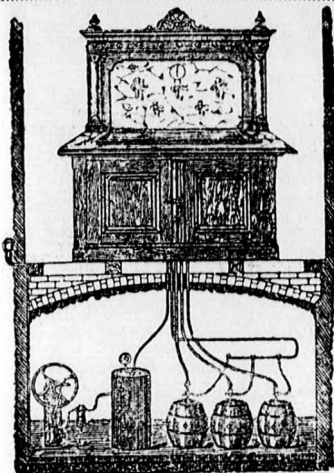
Nagy választék

bor- és sörcsapokban.

valamint mindennemű szivattyukban.

Javítások legelőbbban és leggyorsabban eszközöltetnek.

Költségvetésekkel kívánatra díjtalanul szolgálok.

Alapítottott
1873.**SEIDL EDE**Alapítottott
1873.

vászon- és fehérnemű raktára

BUDAPEST VII., Akácfa-utca 62. szám.

Ajánlja dúsan felszerelt raktárát a legjutányosabb árak mellett *rumburgi, irlandi creas, fonál és sziléziai vásznakban*, minden nagyságu damaszt és *kávés terítékekben*, törülközők, zsebendők és lörlökben, *szőnyegek és csipke-függönyökben*, ággy és *asztalterítőkben*, *pique, trico, flanel* és levarott paplanokban, *Schroll-féle chiffon minden szélességben*, *nanginok, színes és fehér ágghuzatok, szintartó francia és cosmanosi creton*, *batiszt és zephirekben*, *színes és fehér barkétekben*, *nagy választék saját készítményű férfi ingekben* *kézelő, gallér és nyakkendőkben*, *női-, férfi- és gyermek harisnyákban.*

↓
Egyes szám
10 kr.↓
Egyes szám
10 kr.**Magyarország legkedveltebb élclapja.**

Megjelen minden vasárnap.

Előfizetési ár:

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

Szerkesztőség és kiadóhivatal

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

Mustár!**Eredeti Franciaia**^{mód.}

Mocznik L.

cs. és kir. szab. conserv-gyáros

Budapest, VIII., Alföldi-u. 10.

Budapesti elsőrendű vendéglősök
szállítója.

4-9

Árjegyzéket kívánatra készséggel küld.

RIEGER GYÖRGY

uri- és női cipész-mester

saját találmányu szabad.

lakkbőr-puhítás.

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

Ajánlja a

hazai vendéglősök és pincézereknek.Magyar-u. 6. sz. **BUDAPEST** Magyar-u. 6. sz.**Kovald Jéter és Fia**

cs. és kir. szab.

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

Gyár és főüzlet:

VII., Szövetség-u. 37.

Gyűjtő telepek:

II., Fő-utca 17.	VI., Andrásy-ut 20.
IV., Kiskorona-utca 6.	VII., Akácfa-utca 40.
V., Váci-körút 78. (Pesti Hirlap palota).	VIII., Rökk Szilárd-u.
V., Nádor-utca 11.	VIII., József-körút 62.
	IX., Üllői-ut 2.

Elvállal szállodai és vendéglői fehérneműek tisztítását.

Baromfitenyésztési Lapok.

Gazdagon illusztrált baromfi, galamb és madár-tenyésztési szaklap. Az Országos Baromfitenyésztési Egyesület hivatalos közlönye. 3-24

szerkeszti: **PARTHAY GÉZA.**

Ezen egyedüli magyarnyelvű szaklap a tenyésztőknek nélkülözhetetlen közlönye. — Előfizetési ára félévre 2 frt,

a „**ZOOLOGIAI LAPOK**“-kal együtt 3 frt. — Mutatvány-számokat ingyen küld a kiadóhivatal**BUDAPESTEN, VII., Rottenbiller-utca 30. sz.**

2849/1900.
külsz.

Árverési hirdetemény.

Melylyel Szilágy-Cseh község előljárásága közhírré teszi, hogy a nevezett község tulajdonát tevő egy 9 szoba, egy nagy terem, 4 vendég szoba és az 1902. évi április 24-ig bérbé adva levő 2 bolt és egy raktárhelyiségből álló s itt Szilágy-Csehen, a piactér-téren 2. házszám alatt levő középület a hozzátartozó udvar s az az.n levő összes melléképületekkel együtt csak

kizárólag vendéglői helyiségül

az 1901. évi április 24-től kezdődő hat egymásután következő évre vagyis az 1907. évi április 24-ig terjedő időre a jövő 1901. évi január hó 20-án d. u. 2 órakor Szilágy-Csehen a község-házánál az előljáróság által megtartandó nyílt árverésen 2800 korona évi bér, mint kikiáltási ár mellett bérbé fog adatni a legtöbbet ígért tevőnek.

Miről ezen helyiséget kibérelni óhajtok azzal értesítettnek, hogy zárt ajánlatok is elfogadtatnak, ha azok a nyílt árverés megkezdése előtt 280 korona készpénz, esetleg óvadék-képes papírból álló bántpénzzel látatnak el és nyílt árverezők is hason összeget lesznek kötelesek akár készpénzben, akár óvadékképes értékpapirokban árveréssel megbízott előljáróság-hoz letenni, továbbá, hogy a jelzett vendéglői helyiséghez egy számafeletti korlátlan kimérési jog is bérlő részére biztosítva van a bérlet tartamára, végre, hogy a vonatkozó részletes árverési és szerződési feltételek a folyó hó 20-tól Szilágy-Cseh község-házánál a hivatalos órák alatt megtekinthetők lesznek.

Szilágy-Cseh, 1900. december hó 6-án
a községi előljáróság:

Ady János
körjegyző.

1-3.

Pybim János
községi bír.

Szálloda

az Alföldön, egy nagyobb kereskedelmi városban, a mely áll 20 gyönyörűen berendezett vendégszoba, kávéház 1 nyári és 1 téli étterem, táncsterem, uri kaszinó, 1 paraszt kávéház sörresarnokkal, nagy beszálló udvar istállókkal, stb. tavalyi forgalma volt 140.000 korona csakis tulajdonos nyugalomba helyezése miatt lesz eladva; továbbá szálloda a Balaton partján, a fürdőtelepen, vendéglővel egybekötve, a mely áll 23 fényesen berendezett vendégszoba, vendéglő és kávéház és 25 fürdőkabinból; mult évi forgalma volt 48000 korona, az összes évbér 2400 korona, csakis családi körülmények miatt lesz 20.000 korona hallatlan potomárért eladva, melyre azonnal 10.000 korona fizetendő csak; ugyszintén szálloda nagyobb városban, 8 vendégszoba, kávéház, vendéglő, étterem, sőtét, istállók, koesiszin, stb.ivel ellátva teljesen berendezve azonnal bérebeadandó 4000 korona bérösszegért, az üzlet általánosan, mint egészséges, jömeneteli ismeretes s bárki is azt kibérli 2000 korona tőkével, az gondnőlküli existenciájára teszen szert; továbbá egy teljesen berendezett szálloda Erdély egyik nagyobb megyeszékhelyén, 22 vendégszoba, ebédlő, kávéház, táncsterem, stüvel ellátva, igen jömeneteli üzlet, teljesen felszerelve, ugyszintén 6 ló és 2 flakkrel együtt direkte a háztulajdonostól bérebevehető; a bérebevételhez 2000 korona készpénz-tőke okvetlenül szükségeltetik; ugyszintén dunántuli nagyobb városban, megyeszékhelyen egy kávéház igen jömeneteli, elegánsan berendezve, direkte a háztulajdonostól a berendezés használatával együtt azonnal bérebevehető. A bérebevételhez legkevesebb 2000 korona tőke szükséges; továbbá kávéház vidéki nagyobb városban, az első és legjobb üzlet ottan, fényesen berendezve, mely évente 54.000 korona forgalmat csinál, holott évi bére csak 4800 korona, tulajdonos betegsége miatt csak eladó; azonkívül kávéház vidéki nagyobb kereskedelmi városban, 32.000 korona forgalommal szintén eladó kedvező ár és fizetési feltételekkel; továbbá fővárosi kávéház szigoru nappali üzlet zeneküli pazar fényvel berendezve, csakis tulajdonosnak nyugalomba helyezése miatt lesz eladva; ezen üzlet évente tisztán 12 ezer koronát jövedelmez, mit eladó tényekkel igazolni is képes; továbbá kávéház fővárosban elismert régi, jó nappali és igen kitünő éjjeli üzlet, jöhimrevü, szolid és elegánsan berendezve, átlagos napontai bevétele 160 korona, tulajdonos betegsége miatt minden elfogadható áron eladó. Azonkívül több igen jömeneteli vidéki és fővárosi szállodák, vendéglők, kávéházak és beszálló vendéglők eladók, vagy teljes berendezésekkel együtt bérebeadandók; ugyszintén szálloda, kávéház és vendéglői-helyiségek, üresek, vagy ujonnan építettek nálam előjegyzésben vannak, mindenkor a felvilágosítást csakis direkte reflektánsoknak nyujt Niemetz Gyula szálloda vendéglő és kávéházi üzlet adásvételi irodája Budapestén, VIII. kerület, József-körut 22. Csakis válaszbélyeggel ellátott levelekre válasszoltatik.

11-14



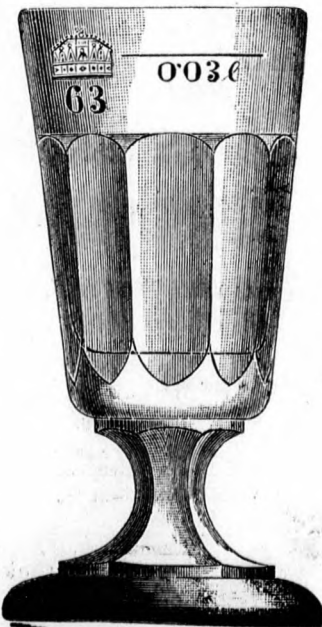
Üvegyári telepek



azelőtt:

gCHREIBER 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.



Minta és árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

NEM IGAZI MAGYAR

Az árak vegyíztaságáért, tüzes színéért és kitűnő kellemes zamataért szavatolok.

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

Bartók Vilmos paprikakülönlegességi szalámi zsír, tarhonya és honi termények kiviteli üzlete Szegeden.

Nemes édeskés rózsapaprika válogatott, nemes sötétpiros hüvelyekből őrölve. Színe és zamata legfinomabb.

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 kitűnő ízű paprikás ételeket állíthatják vele elő. Számtalan előkelő vendéglő és szálloda kizárólag ezen fajt használja évek óta állandón.

Levél és sürgönyezim:

BARTÓK VILMOS SZEGEDEN.

TELEFON 286.

9-17

Postacsomagoknál a csomagolási díj és a szállító levél nem lesz számítva.

Kívánatra olcsóbb fajtákkal is szolgálhatok.

Alapítva 1825.

Alapítva 1825.

HUBERT J. E. POZSONY

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitűnő minőségű pezsgőit, különösen

GENTRY CLUB

márkáját

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Budapesti főraktár: Szimon István urnál Váci-körut.

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

24-25

Ürmös-szesz

a legjobb és leghirnevesebb a **Müller J.-féle**, mely már 40 évvel ezelőtt az arany éremmel lett kitüntetve.

Ezen kitűnő ürmös-szeszszel egy percz alatt a legjobb és a **legegészségesebb ürmösbor készíthető**. Ne hiányozzék tehát ezen szesz éttermekben, vendéglőkben, borházakban és magánházakban. — Etvágytalanságnál és gyomorfájásnál egy kanállal ezen szeszből a legjobb és leggyorsabb kedvező hatás tapasztalható.

Árak használati utasítással:

1	eredeti palaczk	$\frac{2}{10}$ liter	1 korona	20 fillér
1	"	$\frac{7}{10}$	4	"
1	"	$1\frac{4}{10}$	7	"

Főelárusító-hely: Cifka József Budapest, VI. kerület, Váci-körut 15. szám, Pinczegazdászati cikkek szaküzlete. Ugyanitt kapható a jelenkor legkitűnőbb **Egyetemes Derítő pora**, 1 doboz ára, mely 25 hektoliter derítéséhez elegendő — **2 korona.**

Magyar-Pezsgőbor-Ipar.

Louis François & Comp.

császár és kir. udvari szállítók.

***** Fülöp Szász Coburg Góthai Herczeg Ö Fensége szállítói. *****

Diplome d'Honneur

1890 Lissabon
1896 Bordeaux
1896 Paris (Académie Nationale
de commerce.)

Grand Prix; Hors-Concours:

1897 Marseille

Budafok (Promontor).

Ezüst érmek

1889 Páris
1896 Budapest állami ezüst
1900 Páris.

Arany érem

1890 Nizza
1894 Antwerpen
1890 Temesvár
1897 Brüsszel
1898 Bécs
1900 Páris (Académie Nationale
de Commerce).

A közeledő karácsonyi és ujévi ünnepek alkalmából ajánljuk „**Transylvania**“ fél édes és „**Vin brut**“ savanyu izü, közkedveltségü pezsgőboraink megízlelését.

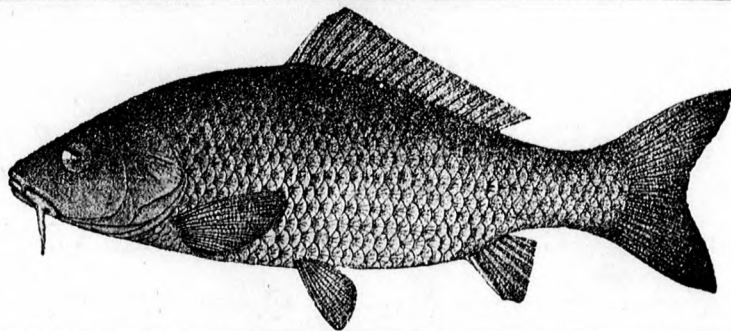
Főraktár: **Borhegyi Ferencz** ezelőtt Lápossy.
Budapest, Gizella-tér.

3-24.

Vezérképviselőség Magyarország részére: Ruda és Blochmann Budapest, V., Akadémia-utcza 16. sz.

Telefon:

63-90. szám.



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.

Vidéki megrendelések a legutányosabb napi árak mellett pontosan eszközöltetnek.



Sürgőnyezim:

Fanda Agoston Budapest.

