

# A KISVENDÉGLŐS

A magyar vendéglős- és kocsmárosipar, a bor értékesítés és söripari érdekeket fölkaroló szakközlöny.  
PINCÉREK HETILAPJA.

A Székesfővárosi Kisvendéglősök és Kocsmárosok Ipartársulatának HIVATALOS KÖZLÖNYE.

ELŐFIZETÉSI ÁRA: Egy évre 12 kor. félévre 6 kor. negyedévre 3 kor. Egyes példány ára 24 fill.

Felelős szerkesztő: Flór Győző,  
Kiadótulajdonos: Niházy Géza.

Megjelenik minden vasárnapon.  
Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
Budapest. VIII. József-körút 15.

## TARTALOM.

Vélemények. — *Borgazdaságunk*. Az olasz özön-ről. — Van-e szükségünk a szövethetetre? — *Külön-féle közlemények*. Cimképes lapunk. Egyszerű dolog. Borhamisítók. A hazai idegenforgalom. Rőf és kard. A zsírhamisításról. Bajban a mester. Halászati kiállítás. A villám hatása. Asszonyok, lányok . . . Vendéglői szakácskönyv. Elelmiszér. Gyászrovat. Találkozó (Kincs). A szociálista pincér-mozgalomról. — *Ünnepélyek, vigalmak*. — *Üzleti híreink*. Hely-változások. — Vendéglői bérletek. — *Hétről-hétre*. Ne mond soha . . . (H. Balázs István). Visszaélés Biguli őfelsége nevével. — Szerkesztői üzenetek — *Tárca*: A rozmaring csárdában (Botoz). Utazás a vendégfogadók körül (Minden Tamás).

## Vélemények.

Többször és többektől hallottam már oly oly kifejezést, hogy a magyar vendéglős s pincéri közügyek érdekében munkásságot kifejteni, áldozatot hozni, a legháládatlanabb dolgok közé tartozik. Mivelhogy ezek nem birják vagy akarják megérteni, hogy a közjó ügyét érvényre juttatni célzó eszmék és az erre való önzetlen törekvések egy-szersmind a saját javukat is célozzák. De ha meg is értik némelyiket néha, ami ugyan már több esetben is történt, ez csak ideig-óráig tart, aztán a jóakaratu dolgot magára hagyják s maradnak megint mint voltak: közömbösek minden iránt.

Az ilyen vélemény nyilvánításokon kívül

hallottam aztán keményen megrovó elítélést is, amely a hiányos társadalmi műveltségre való célzással egyenesen kétségbe vonta a közviszonyaink javulását illető ezen szakma foglalkozói jogosultságát és érdemesültségét. S ezt az erősen sujtó bírálatot olyan egyén gyakorolta, aki nemcsak előkelő üzlete s vagyona révén, de kiváló szakképzettsége és intelligenciájágl fogva is első tekintélyt képez szakosztályunkbau. És bárha talán egyesek látszólag, anyagilag többet is áldoztak a közjó terén, de annyi munkát és nagy áldozatot mint ő, egy sem tett és hozott e szakma fölvirágzása körül. Nagy munkákat, fárasztó dolgokat végzett, s mindezt tette fiatalos hévvel, önzetlen s a szakmája iránti őszinte szeretetből. Mindezzel s a valóságban is kimutatható vívmányokkal szemben azonban mindjobban arról győződött meg, hogy az ezen iparág foglalkozói még csak a leglanyhább érdeklődésen sem képesek fölülemelkedni, legalább is csak annyira, hogy érdekükben egyesek mit végeztek s miért fáradoztak?

De sok volna erről szólni, mivelhogy sok is rá az ok, hogy ezen iparághoz tartozók mai nyamasztó helyzetén valami jelentősé-gebb változást lehetne eszközölni. Ami egyébiránt a más foglalkozásuaknál sem ment könnyebben, mert a hagyományos részvéltlenséggel és össze nem tartás gon-

dolatával azoknál is s mindenütt számolni kellett. Ép ezért nem tartom megindokolt-nak azt a véleményt, amely fönti okokból kö-vetkeztetve a most alakult Magy. vendéglő-sök orsz. fogy. és hitelszövetkezetének és a legrosszabbakat jósolja. — Nem fognak sikert és célt érni — mondja ez a szintén nem utolsó helyről jött vélemény — mert a vendéglősök csak addig pártolnak ilyen intézményt, amíg szó esik róla, de mihelyt a dolog komoly oldalára kerül a sor, akkor egyszerre senki sem akar tudni semmit az intézmény felől.

Nem állítom, hogy ezeknek a szavaknak nincs igazuk, sőt tovább megyek, amidőn azokat valónak nyilvánítom. De fölhozom e mellett azt az ugyancsak való tény, hogy a léthelyzete változtatására mindenkit a sors s a körülmények utalnak. Ugy aképen a vendéglősöket is, akik a jelen helyzet nyomása alatt szinte kényszerülve vannak, hogy valami okos dolgot miveljenek vagy cselekedjenek. Mit tehetnének egyéb jobbat és helyesebbet, mint hogy szöveikezetet létesítenek. Ami pedig ennek célját és sikerét illeti, az a remény biztat, hogy a szövethet-ez a valóságban sokkal több érdemesebbet és jobbat fog nyújtani, mint amennyit annak létezése előtt szóval ígérni és arról beszélni lehet.

## TÁRCA.

### A rozmaring csárdában.

A vénfogadós meséiből.

Rozmaringot lenget a szél,  
Csárda ablakába;  
Szép csárdásné vendégeit,  
Nappal, éjjel s mindig mindig  
Várja, vigan várja . . .

Megpendül a cimbalom szó,  
Bent mulatás hallik;  
Rozmaringszál az ablakban,  
Gyöngye szellő fuvallomban,  
Ide oda hajlik.

Kigyulad a gyertyavilág,  
Belépek az ajtón;  
Szép csárdásné s imádója,  
Egymás derekát karolva —  
Mulat cimbalomszón.

Nyillik ajtó, új vendég jó,  
Fölrriad a csárda;  
Vig mulatás szakad félbe,

Szép csárdásné söntés mélybe, —  
Hajh! ötlet nem várta . . .

Hol vagy asszony! — szól a vendég;  
Te rossz, cudar asszony!  
Ki e tájba jöttél szökye;  
Két kis lányod s férjed egyre,  
Mind egyre vár otthon . . .

És vitte karjánál fogva . . .  
S a rozmaring csárda,  
Ez időtől elhagyatva,  
És kitől sem látogatva  
Áll busan magába . . .

Botoz.

### Utazás a vendégfogadók körül.

Régi emberek, új emberek.

Irta: Minden Tamás.

Jó vendéglősök, régi gárdabeli pincérem-berek, igazi vérszínű nedűt tartalmazó bili-komok mellett sokszor beszélgetnek el olyan dolgokat, melyeket némely krónikások nagy kincsekkel fizetnének meg, természetesen ha ilyesmihez hozzájuthatnának. *Cifrák Nep.*

János, a régi fogadós világ egy ma is ép, erős s egészséges tagja, egymaga egy vár-megeyi levéltár historikumának felel meg. A régi szalai (egerszegi Bányás és kanizsai Szarvas) fogadók, a Vas megye, Kőrmend s Szombathely régi tekintélyes vendéglői és fogadónak ezen első érdemes alapítója és tulajdonosának, még ma is oly élénk emléké-ben állnak a 40—50 évvel és ezen éveknek jóval előtte álló régi kor vendégfogadói his-tóriái, mintha azoknak történése most, nap-jainkban volna. Mindazonáltal krónikámat nem a Balaton nádas partján terülő kies szalavári, sem a hírnévben elsőrangú Vas-vármege fogadónál kezdtem, hanem a hon-nan a Vendégfogadó kiindult, a — Mecsek alján. Ez létszen egyszersmind az a hely is, a hol a dus lombos, leveles és kitűnő kotya-gós borokat termő szőlőhegyek alján a krón-ikás dolgában elfáradó phantáziát néha-néha megpihentetem.

A kotyogós borok hazájából.

Ott, ahol ezelőtt két-háromszáz évvel limo-nádéval és fekete kávéval élt a Korán sza-vát buzgón betartó Mozlimista (Török hó-doltság ideje), máma vigan kotyogtatja ko-tyogós borát a Mecsek alatti szép város

## Borgazdaságunk.

**Megerősítés.** Egy zempléni vendéglős-elfizetők, akinek Tokajban és Tarcalon vagyis a Tokaji hegyek innsans és tulsó oldalán is van szőlője, a multkori számunkban közölt *Csűr, pajta, istálló olasz borözön-re* a következő lakonikus sorokkal felel:

A „Csűr, pajta, olasz borözön” közleményükre a tokaji hegyvidékre vonatkozó minden sorát megerősítem, mert azok az itteni borviszonyokra s a kereskedők szállította olasz borokra nézve való igazat mondának. De megerősítem a *Kocsmai munkaszünetről* szóló cikknek az Ujhelyi kocsmárosokra vonatkozó részét is, akik egy két kivétellel mind azokból a lengyel zsidókból telnek ki, akiket az itteni intelligens zsidóság sem számít maga közé. Ez a külön Istennel, templommal rendelkező népség méri itt a bort oly helyeken, ahova ugyan tisztességes ember be nem teszi a lábát sem hétköznapon, sem vasárnapon . . .

— **Az olasz özönről** és ennek nagy kihatásu veszedelméről, mely egyébként lapunknak is állandó szellőztetési tárgyát képezi — a következő óriás számok beszélnek: Fiuméba a mult év utolsó havába behoztak 744.041, Triesztbe 347.000, a magyar-horvát pártok mentén 100.000 és a kibővült klauzola tartamáig 110.000, összesen 1,301.041 mm.-át szállították be. Ehhez számítsuk hozzá a tavalyi ugyanily mennyiségben s amennyit még e hó végéig fognak importálni borkereskedőink, ekkor tisztán áll előttünk az olasz özönbor 3,000.000 os számban vetített képe.

### Van-e szükségünk a szövetkezetre?

Hogy a vendéglősök nagy részének, legkivált a fővárosiaknak, van-e szükségük vagy rá vannak-e utalva egy a fogyasztási szükségletüket minden tekintetben kielégítő szövetkezeti intézményre; erre nézve elsőben is a mai s minden vonalon és érdekekkel szembe helyezkedő állapotok adják meg a választ és azok a naponta több oldalról beküldött levelek, amelyek egyikéből, mely *Friedrich*

Hermann vendéglőstől ered, — a fenti kérdéssel szorosan összefüggő következő részt közöljük:

A ki nem csupán a fővárosban, de a vidéken is hosszabb ideig gyakorolta a vendéglős szakmát, annak előbb szembetűnnek azok a mizabilis állapotok, amelyek a vendéglősök és kereskedők, mészárosok, pék-stb. szállító és árusítóvali érintkezési viszonyból származnak s ütköznek egyenesen és érzékeny károsítólag a mi érdekeinkbe. Nem terjeszkedem ki másra, csak a mi velem történt meg s már nem egyszer itt ott s dacára, hogy a szükséges óvatosságról sosem feledkeztem meg. A mult hóban egy pékkel volt összekötöttem, aki a napi szükséges kenyér s süteményt már elődeimnek is régebben szállította. Ugy hat-nyolc hét után tünt föl csak, hogy az aránylag nagyobb pékkenyerek nem felelnek meg a 30 kr.-os ár magasságának, miért is más pékektől vett kenyerekkel hasonlítottam össze, amikor aztán arra a tapasztalatra jutottam, hogy az én pékem engem nem kevesebb mint 80—90 forint rövidített meg ezen idő alatt s számított föl olyan hasznot, ami az őt megillető kenyérhasznon egész kívül és jóval fölül esik. A mészárosnál ugyancsak ekként ötlenek szemünkbe azok az eljárások, amiket irányunkban, a napi hűségessé vevőkkel tanúsítanak, nem téve különbséget a fél fontot és negyed kilót vásárló és azon vendéglős közt, akinek napi 10 vagy 20 klgaram van szüksége. Ennek is — pláne ha nem személyesen eszközi a vételt, épen csak egy a tetejére méri a sok haszontalan száraz csontot és még gulyásnak sem megfelelő *széleket*, sőt csakis nekünk méri el, miután azt a csupán *negyed kilót* vevőnek nem adhatja. S a folytonos husárak emelése megtiszteltetésében is épen csak egy részestülünk, mint a t. publikum bármely más tagja. — Kereskedőnél venni, vásárolni szükséges, mert erre mindannyian utalva vagyunk. S amidőn ezt tesszük, kénytelenek vagyunk elnézni a velünk szembeni krajcáros konkurencijukat, az egy-két deciliterrel kisebb (hitelesített) sörös üvegekben való a bor literjét 22—26 krajcáron és a vendéglői konyha módjára készített különféle s adagokba beosztott ételek kiszolgálását és forgalmazását.

huszonkétéves ifju szive melegevel szeretette. Mivel pedig ezt a tuzes szeretetet a leány is szivesen viszonozta: Hadad nemcsak a babonás Mohamed vallásáról mondott le, hanem az ő drága Mariskája kedvéért a borivásra is rászokott. Mindez persze csak mély titokban történt, miután a korán hiveinél a borivás is a fenti súlyos következményekkel jár, ha az napvilágosságra jut. Ettől azonban nem kellett tartani, mert Hadad igazán szerető Mariskája, roppant furfangos eszű és előrelátó okos kis leány volt s jó előre gondoskodott arról, hogy a retteget pillanat esetleges bekövetkezése ne találja őket készületlenül. Ézert is szerzett be Hadad útján a törökök által abban az időben használatban lévő négy szögletű s a mai mérték szerint 10-ed literes több üveget (amiből a Hadad hitén lévő édes szirophoz hasonló italt ittak) s ugyanebből szolgált fölcsitatta a saját piciny kis kezeivel az ő Hadadját vagy a hányszor csak jött napjába. De hát örökre semmimem maradhat titokban s egyszer mindennek napfényre kell derülni. Ugy derült napfényre Hadad vitéz és a szép fogadóleány szerelme is, ami azonban, hogy a legboldogságosabban végződött; egyedül a sziropos üvegséknek (máma kotyogós) volt köszönhető.

(Folytatás.)

Igy folyik tovább a levél és mind oly dolgokat sorol föl, a mi napról-napra történik minden vendéglőssel, akik így lassan-lassan nehéz milliókat kitevő olyan összegeket fizetnek ki, ami sok kereskedő, árusító stb. szállítónak részint fölösleges, részint pedig meg nem érdemelt hasznát képezi. Ez a hiába kidobott rengeteg haszon — a fogyasztási szövetkezet életbelépésével, mind nálunk, vendéglősöknél maradhat.

*A kisvendéglősök legközelebbi összejövetelüket Konecsny Antal vendéglőjében VI., Podmanicky-u. 51. sz. alatt január hó 22-én délután 4 órakor tartják. Az összejövetelen való megjelenés minél teljesebb számban kéretik.*

## Különféle közlemények.

**Lapunk változása.** Mult számunkban megemlítettük, hogy lapunk, legközelebbi átalakulásával a mi szakiparunkat megfelelően ábrázoló címképpel fog megjelenni. A mi foglalkozásunkat gyönyörűen szimbolizáló képrajz már félig meddig elkészült s rövid idő múlva már a cinkográfia műhelyébe kerül. Ezzel egyidejűleg említjük meg, hogy a címképpel megjelenő első Vendéglőfogadó száma más tekintetben is feltűnő keltő lesz, miután abban szakmánk színéjébe csoportképekben fogjuk bemutatni.

**Borhamisítók.** Hányan vannak még azok, akik eme becstelen dologra adják magukat, hogy az emberi és a természeti törvényekkel ellenes borgyártást üzik, amivel nemcsak embertársaikat csalják meg, de magukat is megbélyegzetté teszik. S dacára, hogy a borhamisítók szigorú elítélése napirenden van, még is mindegyre akadnak, akik e hamisan való meggazdagodás súlyos következményű műveletét folytatják. Ezek közül ujabban a belügyminiszter a következőket ítélte el: *Chrobok* Vince ügynököt és *Szancsek* Józsefné szül. *Szobuk* Júlia magánzónét mesterséges borgyártása, illetve forgalomba által elkövetett kihágás miatt egyenként 300 korona pénzbüntetésre, ennek behajthatatlansága esetén 15 napi elzárásra ítélte, az elsőt azonkívül az eladott 8 liternyi bormennyiség értékének megtérítése fejében 4 kor. 80 fill. és mindkettőt 48 kor. 4 fill. vegyvizsgálati díj megfizetésre kötelezte.

**A hazai idegen forgalom** emelését tulajdonképpen azok a nagyjelentőségű tervek vannak hivatva megteremteni, amelyeket a fővárosi tanács és egyéb bizottság- s testületi tisztezők vetnek föl és valósítanak meg, lassan-lassan, az időnek máskülönbösen sebes folyamatán. A fővárosi Erzsébet-híd ugyanis még el se készült, már is egy másik s a kétfelé szakadt városrészt minél szorosabban egybekapcsoló hidat terveztek a fővárosunkat körülzáradó Hungária körutnál. A legújabb akció pedig már egy másik hidat is megnyilvánul, még pedig a ferencvárosi bizottsági tagok kezdeményezéséből, akik minapi értekezletükön elhatározták, hogy fölkerik a kormányt egy a Boráros-teret a Lágymányossal összekötő vashid építésére. Bpestnél a dunának ezen hidak elkészültével hat hatalmas vashidja lesz ha ezenkívül az országháznál terve vett hid is megépül, Magyarország fővárosa lesz a világ összes

minden jó borivó fia. A *kotyogós* egyébiránt pécsi vendéglős s kocsmák különlegessége, s ennek története a pécsi Dollinger család (tekintélyes vendéglőfogadósok már a régi jó világban is) hagyománya szerint a következő:

Ali bégnek a mostani Korona-fogadó (szigeti város) helyén állott szép keleti stíli, lapos fedetű palotája. Ali bégnek azonban nemcsak szép palotája és szép lovai, de volt egy szép fia is, akit derék leventeségben és vitézségben atyaurára ütött, de viszont volt egy tulajdonsága, ami atyjától nagyon megszerezte választotta el. Nagyon gyakran járt a keresztények lakta városrészből s ennek egyetlen vendéglőfogadójába. Az okát ennek persze kevesen tudták (ezt is csak a magyar lakta részben) amit egyébként nem is volna jó ha többen ösmernek (pláne a törököknél), mert ez esetben Hadad, fejével játszott volna. Az a tény ugyanis, hogy egy igazhívó ifju pogány leány (mint a hogyan a törökök a keresztényeket neveztek) szeressen, egész komolyan; elég volt ahhoz, hogy másnap már a paradicsomban lévő Mohamed próféta előtt kérjen földi büneiért bocsánatot.

Hadad pedig, a nagy bég fia a „Kotyogóhoz” címzett vendéglőfogadó tulajdonosának egyetlen leányát a gyönyörű Mariskát szerette, szívvél, lélekkel s úgy a hogy csak az ő

fővárosai közt az idegenforgalom legmegfelelőbb gócpontja, amit egy kissé serényebb, fürdői utak és vasutak építésével oda fejleszhetünk aztán, hogy abból nemcsak budapesti, de szép hazánk minden fogadósvendéglősi s hasonló szakmabeli lakójára is szép kis haszon háramul.

**Rőf és kard.** Az Országos Magyar Kereskedők Egyesülete f. hó 11-én tartott szerveződé gyűlésén *Sándor* Pál orsz. képv. nagy beszédet tartott, amelyen hathatós szavakkal hívta föl a kereskedőket, hogy az egyik kezükben legyen — *rőf* meg toll s a másikban *kard*, hogy a más terelő ágakról őket érő támadásokat így minél nyomósabban visszaverhessék. Nekünk vendéglősöknek is *Sándor* Pál szavaival kelene élni s az egyik kezünkbe csapat és főzőkanalat, míg a másikba buzogányt vegyünk, hogy az ugyancsak minket is és még több esetben s többektől ért támadásokat minél hathatósban vissza verhessük.

**A zsir hamisításról.** Ezt a cikket ugyan csak úgy hamisítják, mint a tejet vagy a többi élelmiszert. Aki pedig erről meggyőződést akar szerezni, azt egyszerűen akként eszközölheti, hogy 10 grammot a gyanús zsirból egy kis üvegbe töltönsön s öntse le 50 gramm étterrel és az üveget légmentesen eldugaszolja pár percig langyos vízbe tartsa és rázza föl. Ha tiszta volt a zsir akkor teljesen föloldódik az étterben s csak kevés zsir marad az üvegben, míg ellenkező esetben a porrá tört szalonakó, gipsz, szulpat, agyag stb. hamisítószert átlátszatlan üledéket képez az üveg fenekén.

**Bajban a mester** címmel ezen a helyen egy multkorai számunkban megemlékeztünk arról a 4000-es karambol versenyről, amelyet *Sztanoj* mester és *Arvay*, szintén nem kismester vívtak heteken keresztül. Mivel az első szeriák átlagánál *Arvay* volt fölül — megjegyztük, hogy „bajban a mester” — de azért nem kell busulni, mert az árva vesztes mégis csak *Arvay* lesz. Ugyis lett. A nagy versenyből ugyanis — mely most fejeződött be, *Sztanoj* Miklós kerek ötszázzal került ki, vagyis az ő 4000-ével szemben ellenfele csak 3500-at eszközölt. Mindazonáltal ez az eszközlés sem kis *Miska* és csak azt bizonyítja, hogy *Arvay* is jól érti a maga mesterségét.

**Halászati kiállítás** Milanóban a jövő évben a *Simploni alagut* megújítása alkalmával — nemzetközi tengeri és édesvízi halászati kiállítást rendeznek, mely áprilistól novemberig fog tartani. A kiállítással kapcsolatban halfőző konyha is lesz, ahol a híres *szegedi halászlé* stb. hazai jó hallevés s paprikást főző magyar vendéglősöknek is alkalom nyílik ezen speciálisok bemutatására, annál is inkább, mert a kiállításon Magyarország is képviselve lesz.

**Asszonyok, lányok a biliárd körül.** Ez természetesen nem minálunk, hanem Angliában divik, ahol a szép nemhez tartozók az utóbbi időben úgy megkedvelték ezt a kellemes sportot, hogy a kávéházakban aránylag több biliárdpénzt fizetnek, mint a férfiak. Angliában különben minden nagyobb háznál a biliárd-szoba, egy-két asztallal ép oly szükségletet képez, mint az ebédlő- vagy hálószoba. Boldog ország, ahol a nők oly dicséretes buzgósággal üzik — a nálunk még a férfiak által is csak télen kedvelt — e nemes sportot, mint Albionban. Azonban csak had legyen boldog Albion, ahol asszonyok, leányok korcsolyát, zougórát és biliárdot kitünően értenek, de olyan paprikás-csibét, turóscusuzát főzni még se tudnak, mint a mi szépséges magyar hölgyeink.

**Élelmiszer hamisításért,** illetőleg hamisított élelmiszer forgalomba hozásáért ujabban a következőket büntették meg: özv. *Konta*

Károlynét 300 koronára, *Hidegföldi* Ferencét 50 kor., *Karsai* Mórt 50 kor., *Renner* Istvánt 300 kor., *Tallán* Vilmos páskai uradalmának képviselőjében *Frenyó* János gazdatisztet 50 kor., *Steiner* Armit 10 kor., *Spiller* Györgynét 50 kor. és *Töttös* Istvánt 50 koronára. Az egyre-másra hamisító árusítók neveit a mi fogyasztó közönségünk figyelmébe is melegen ajánljuk.

**Gyászrovat.** *De Giacomo Ferenc*, a fővárosi Aranysas-szálloda tulajdonosa f. hó 7 én délután 1/21 órakor 47 éves korában jobb létre szendertült. Az elhunytat nagy kiterjedésű rokonság, köztük Törlei József, aki az elhunytak sógora gyászolja. Temetése nagy gyászpompa és részvét kíséretében f. hó 9-én történt.

## Találkozók.

— Pénteki karcok. —

A nemesi összetartozandóság szellemét ápolni és fejleszteni akként tudjuk, ha egy vagy többekkel minél gyakrabban összejövünk és megösmékedünk. Miután pedig erre az összetartozandóságra elsöben is a földi bajokkal leginkább küzdő emberiségnek, következésképen a vendéglősök gyengébb alapokon álló részének van nagy szüksége; elhatározták utóbbiak, hogy ezen fontos szükségesség okából minden héten egy barátságos találkozóra jönnék össze egyik s másik kartársuknál. Így kerültek nem régen a király-utcai *Kepes* vendéglőbe, (amelyről egyébként már tettünk említést) és innét a Váci-uti *Delekasze* Józsefhez, aki olyan kitünő (direkte ez alkalomra készült) friss kolbászsal fogadta kartársait, hogy alig győztek rá inni, pláne *Kása* bátyánk alsós partnerjei, akik (mellesleg mondva) egyenként 2—2 porciót fogyasztottak a jó hurkából, amelynek finom hatása alatt találkoztak aztán a IX., lilium-utcai *Schmauder* József vendéglőjében, ahol ugyan friss kolbász nem volt, de — levén az utca lilium, — voltak olyan liliumos dolgok, hogy a szorongásig megjelent derék kollégák még a *Pálfi* Lajos vendéglőjéből is visszakiváncokztak. Ahol egyébként a másik pénteken jöttek össze, tanuskodására ama nagy eseménynek, hogy ingyenes sörivás lesz, t. i. a temesvári sörgyár új budapesti főképviseelője próbára csapottatott egy—két—öt hordó söréből. Minek okáért beszédek is mondtak, még pedig figyelemreméltók. Egyiket *Konecsny* Antal tekintélyes tagtárs mondta, fejtegetvén a közjóra való összetartást magvas szép szavakkal. A máskülönb hangulatos öszszejövötelen a jövő találkozó hely gazdája, *Weisz* Ignác is ott volt, akinél a tennapelótti pénteken, ha nem is olyan sokan (a sáros időnek miatta), de meglehetősen voltak. Azok ugyan, akik meg nem jelenhettek, nagyon megbánják e tettük, merl oly látványban ritkán részesülnek, mint aminőben a *Weisz* vendéglő izgó-mozgó vetítő fényképei részesítették a jelenlevőket; akik a Boszporustól a Kárpátokig sőt még azon túl is láthatták a fenomenálisan káprázató s szebbnél-szebb képeket. Ez a vetítő dolgot egyébként a *találkozón* kívül eső napokon is érdemes megcsodálni, miért is melegen ajánljuk a január 15-iki összejövetelről lemaradtaknak, hogy egy utótalálkozót állapítsanak meg maguk közt, p. o. esütőriök estét, de amelyen aztán mindnyájan ott legyenek ám.

**Kíncs.**

## Ünnepélyek, vigalmak.

**A kisvendéglősök bálja.** A székesf. kisvendéglősök es kocsmárosok ipartársulata, mint az előző években, úgy az idén is nagyszabásu bált rendez, melynek tiszta

jövedelmét az ipartársulat zászlóalapja javára fordítja. A tartandó bálnak előkészítő nagygyűlése f. hó 11-én délután tartatott meg *Géczy* Kálmán kartársunk Baross-utcai (és Oriás-utca sarok) vendéglőjében, ahol egy-szersmind a március hó 6 ára tervezett báli vigalom rendezéséhez megfelelő tagokat is kijelölték.

## A szociálista pincérmozgalomról.

A pincérség eddigi mozgalmi közül egy a pincérség helyzetét s érdekét sajátos értelemben felfogó, az utóbbi szociálista mozgalom ötlük leginkább szembe. Néhányan ugyanis nem maradtak a békes, sima uton, hanem szakítva a pincéri kishitűséggel, ki-repültek a szociálizmus szabad mezejére, hogy amit csendes várakozással elérni nem tudtak, azt kiabálva, a vörösnnyakkendő keretében valóítsák meg.

Ha visszatekintünk a lefolyt évekre, el kell ismernünk, hogy szakipari és többi munkások a szociáldemokrácia zászlaja alatt küzdtek ki mindazon jogokat és engedményeket, miket a munkaadó, illetve amit az utóbbi években a társadalomtól nyertek. Am azonban mindezt nem Magyarországban, hanem a külföldön vívták ki; nálunk még csak most kezd forrni az eszme.

Ez az idea ragadhatta magával a pincérek ama részét is, akik a szociálizmus égíse alatt látják követeléseik rövides megvalósítását. Ők nem számították azonban a mi felsőbbjeink magatartását a szociális eszmékkel szemben, vagy pedig ha tudatában is voltak ennek, csak kísérletet tesznek, hogy ki az erősebb! Így hát a saját erejükre bízzák eszméjüket, azt óhajtván ezzel bezonyítani, hogy a többszörösen nagyobb számmal is szembe mernek helyezkedni. Sőt mi több, egyenesen azok ellen fordulnak, akik egy kis jóakarattal a legtöbbit tehetnének érdekünkben. Nem abszurdum ez? Provokálni azokat, akiknek a kezeiben vagyunk. Igaz, hogyha egészen rájuk bíznánk, ahol régen: a reménykedésnél. Vagy talán még ott se. Amit nehéz küzdelemmel értünk el hosszú esztendőig, egy óra alatt játszva semmisíthetnék meg munkaadóink. Most még gyengék vagyunk. Amha elég erősek leszünk, akkor kérdés nélkül is meg kell kapni jogainkat, mert hiszen elsösorban a munkaadóknak áll érdekükben, hogy békés egyetértésben éljenek munkásaikkal. A jövő eseményei számára is csak úgy készíthetjük elő a talajt, ha ekként betartjuk a mértéket. A mi ügyünknek nem az utcán a helye, hanem igenis szükséges, hogy annak elsöbbsen a magunk körében lgyekezünk érvényt szerezni.

Egyes, nemrég tartott pincérgyűlésen elhangzott szociális izü beszédek azt célozzák, hogy a békés megoldás, főnök és alkalmazott közti helyzet kérdésének megoldása lehetetlenné váljon.

Oly erős kifejezéseket hallottunk a főnökök bírálása közben, hogy méltán gondolkoznunk kell, hogy ezek az emberek csakugyan a javukat akarják előmozdítani, vagy gondolkozásmódjuk hibbant meg kissé. Persze valami más jelentőséget nem tulajdoníthatunk az illetéknépeni véleménynyilvánításoknak, minthogy nincs is az ily beszédnek más értelme, mint a szónoki viselkedés. Azonban mégis állást kell foglalni az ily borizt eszmék ellen, mert árt ez annak aki elmondja, de annak is, aki meghallgatja.

Maradjunk csak mi az egymást szerető szociálizmus utján és végezzük ügyünket a

jobb érzés segítségével, akinek pedig keskeny az út, hogy velünk járjon, az menjen a maga eszméi után, de a mi küzdelmünk biztos győzelmét nem áldozhatjuk fel egyesek oktanulmányos reményeiért.

Ezek után gondolkodnunk egy kissé okosan és józanul és fontoljuk meg, hogy mi csak oly módon és oly eszközökkel küzdhetünk, ami foglalkozásunk tekintélyének megfelel. Ha találkozunk egyesek, akik elébe állnak a higgadtan küzdő kartársaik munkásságának, mi azokkal komoly szóba nem állhatunk, hanem csak sajnálni fogjuk őket, nem mint a valódi szocializmus, de mint egy céltalan rögeszme áldozatait.

Hanniker Vilmos.

## Üzleti híreink.

— Helyváltások, —

**Lapunk** újvi száma *Boldog újévt!* rovatában a következő nevek szerepelnek kiigazításra: — *Kováts Gyula* (Korona-szálló), *Kneiszer Ferenc* (Kispipa v.) ehelyett: *Nagy Gyula* és *Kleizner Ferenc*, továbbá *Bóza József* a Korona-szállóban nem az étterem, hanem a sörödei helyiségekben működik, míg *Dani Ferenc* nem a miskolci *Polgári*, hanem a nagybányai nagyszálló főpincére.

**Egy sajtóhiba.** Lapunk múlt számában közölt *Csosz vágok én...* t. írója, *Csető Lajosnak* van feltüntetve, holott nem Lajos, hanem *Gyula*. E sajtóhiba története pedig ez. *Csető Gyula* vendéglője *Kossuth Lajos* hoz van címezve s a *Lajos* név a tábla szélére, tehát feltűnő helyre esik, úgy, hogy a *Csető* vendéglőbe járó mi nyomdánk szédőbe is annyira bevészte magát a *Lajos* név, hogy *Csető Gyulát* következetesen *Lajosnak* mondják, de nemesak mondják, hanem szedik is, amint ez a múlt számunkban is látható. Korrektorunk, aki más vendéglőt látogat, a *Lajosnak* szedett nevet helybenhagyta, így most nekünk vált kötelességünk, hogy szedőink tévedését ezenel kireparáljuk.

**A jóra törekvő „Társaság”,** mely a miskolci pincérek kiválóbb tagjaiból áll, hetenként hétfőn, a főpincérek hosszunapján szokja barátságos jellegű összejöveteleit tartani. A társaságnak, melynek főszertartóit *Bóza József* főpincér (elnökjelölt), *Leitgeb György*, *Purs Antal*, *Nagy Gyula*, *Fritz A.* és *Perl Gyula* (kávés) é. kartársaink képezik; egyedüli célja a *jóratörekvés*, mely nemes célját a Társaság akként óhajtja sikerre vinni, hogy a szakma ügyeit vívó orsz. és helyi intézmények menetét és dolgait állandó szemmel tartja s azokat a munkalankadás esetén cselekvésre ösztönzi. Ily szándékkal jött össze f. hó 11-én, hétfőn délután is a *Dudrovits-féle* vendéglőben, mely összejövetelt a napirend letárgyalásával disznótoros estély követett, amelyen aztán nemcsak a társaság szakmabeli tagjai, de kivülök a különböző iparok előkelőbbjei s ezek is mint előbbiek, családjukkal jelentek meg. Az estélyt befejező társaság a *Lefler* vendéglőbe ment, ahol a Társaság számára ujjonnan berendezett éttermi helyiségben kedélyes hangulatban és nótá mellett dalolták s fáncolták keresztül a hosszú téli éjjelt. Itt emlékezünk meg arról, hogy a *Polgári söröcsarnokban* a pincérség régi hosszú asztala most is áll, melyet a vidékről Miskolcra jövő főpincérek a helybeli kartársakkal állandóan elfoglalva ülnek körül. — A „Pincér Asztal”-nak ezuttal egy tisztelbeli tagja is van, még pedig *Magyar József*, a miskolci híres négy magyar mészáros egyik jovialis testvértagja személyiben, aki nemcsak a jó cimboraságnak, de a pincér közügynek is egyik fenkölt és hathatós jó barátja.

**Kávéház átvétel.** Budapesten az Üllői-úton a klinika mellett lévő régi jóhírnevű *Medikus kávéházat*, mely az utóbbi években *Takáts János* kezén volt — az allóid második metropolisa, Arad városnak hosszú időn át közismert és nagy tekintélyű kávésa, *Kmetykó Lajos* vette át. Az új budapesti kávésa, akit kiváló szakképzettsége és intelligenciája már rég ily elsőrangú fővárosi üzletre predestinált: kávéházát nagymérvű befeketésekkel igénylő költséggel fogja teljesen újátalakítani és berendezni megfelelően a mai kor mind nagyobb fokú izlés és kívánalmainak. Volt aradi kitűnő szaktársunk amió diszére válik az itteni kávé ipartársulatnak, époly hiányát érzik az aradi publikum s a hozzá hosszú éveken át ragaszkodó ottani szaktársai.

**Hentzel Lajos** volt Szövetség-utca, illetve Dob-utcai vendéglős a VIII., Sándor-utca és Szentkirály-utca sarkán levő *Schvets* féle vendéglőt megvette s azt megfelelő átalakítással f. hó 14-én vette saját kezelésébe. A Sándor-utca nevezett környékének lakói, akik ott megfelelő vendéglősnek eddig is nagy hiányát érezték, a kitűnő szakképzettséggel rendelkező *Hentzel* kartársunkban egy az igényeket minden tekintetben kielégítő jó vendéglőst nyertek, akinek egyben állandó nagy üzleti forgalmát kiváló képessége biztosítja.

**Hymen hír.** *Ambrus István* előnyösen ismert főpincér *Pozsonyból Rauscher Mici* kisasszonyt jegyezte el. A tiszta szerelemből kötött frigyhez tartós, szép boldogságot kívánunk.

**Füüdövendéglő bérlet.** *Lendvai (Lendbauer) Kálmán* régi jóhírnevű s több előkelő üzletnek főpincére, s a debreceni híres „*Kispipa*” kedvelt vendéglőse a nyíregyházi „*Sóstó*” fürdő vendéglőt kibérelte.

**Ingyen lakók.** (*Öväs*) — Szobás fő- és pincérségünk előtt nagyon ösmertek azok az esetek, hogy egyes, a fogadókból megszálló vendégek egy-egy negyedrésznnyig türes kézi-börönd ellenében 8—12 napokig ellaknak, végül aztán az értéktelen holmi hátrahagyásával szépen kerekét oltanak. Annak az ingyen lakónak azonban, aki a miskolci *Horváth-szálló*ban lakott vagy 10 napig, még böröndje sem volt, csak egy nagyobb skatulyája, egy elviselt mellény és két-három elhasznált gallérral, s mikor már 10 frtra rugott a szobaszámlája, ezt a podgyaszt hagyta ott *Csukovits József* szobafőpincérnek, nem feledezvén el arról sem, hogy egy utközbe föladdott levéllel őt megtevéssze, amelyben azt írta, hogy *Kassára* utazik át. Tulajdonképpen egy Budapest felé induló vonatba szállt be s indult el épp abban a pillanatban, amikor a lóhalálában kocsin ki hajtató *Gsukovits szobafőpincér* a perroure kilépett. A fizetés elől ekként megszökött vendég, *Veszprémi István*, de aki a vendégekönnybe nem utóbbi, hanem *Elek* néven írta be magát. Amit egyébként a jó madár ottan lakó szülei adtak tudtára *Csukovits J.-nek* s arról, mint *szélhámosról* mit sem akarnak tudni. Minélfogva az eddig tíz forint kárvallozt sz. főpincér a bpesti fő-apitánysághoz fordult az ide szökött ingyen lakó érdekében, egyben pedig fölhívja kartársait, hogy a prémes kabátban feszítő 20—22 éves magastermetű s borotvált képű kóbor *Thalialovagló* fenti szempontból óvakodjanak.

**Sörkóstolás.** Folyó hó 19-én a belvárosi *Vigadó* alsó éttermében *Páris Vilmos*, a te mesvári sörgyár fővárosi v. képviselője sörkóstolást rendez, melynek összes bevételéből egy részt a Kisvendéglősök ipartársulata alapkövéjé javára fog adni.

**Ahol a szegedi menyecskek főznek.** A régi világban, Tiszán innen, Dunán túl, a fakanállal bográcsból evő, jó paprikást ha-

lász- és pásztoremberek főzték, míg a modern kor a régi jó világ ezen szokását megfordította s miként az új-világ utcai *Kis pipában*, úgy ma már legtöbbször mindenütt tűzről pattant szegedi menyecskek főznek. Eszerint áll a dolog *Tápai László* új vendéglőjében is, aki ezuttal egy szépen berendezett vendéglőt a VIII., *Ludoviceum-utca* 8. sz. alatt nyitott, ahol péntek, szerda s vasárnaponként a *Tápai uram* derék szegedi menyecskeje főzi a jobbnál-jobb halpaprikákat. A hozzávaló kitűnő búfelejtőt pedig a termelőktől vett jó borából szolgálja föl a máris jömeneteli vendéglő jó gazdája.

**Vendéglő átvétel.** *Mock János*, a miskolci Pannonia kávéház huzamos időn át volt főpincére, Lőcsén a kaszinó vendéglőjét vette át. Nagy szaktehetségű kartársunk magyaros jó konyhájával, termelőktől vett tiszta italával, de legfőképpen a közönség finom elbánásával az ottani általános közetszést már is megnyerte.

**Sáry Mihály** a Ferenc-rakpart volt közismert vendéglőse a *Damjanics-utcában* vett egy teljesen új üzletet, melyet a mai kornak megfelelő szép berendezéssel látott el. Az ünnepies megnyitás ma, vasárnap van.

**Farsangi üzletek.** Elmult vízkereszt, megkezdődött a farsang és beállt a vigalmakkal egybeötött farsangi üzletek sora. Vendéglős bajtársaink között ki milyen élelmes, olyan vigalmi történeteket kombinál és csinál jó üzleteket. *Szalay Sámuel* ferencvárosi vendéglős a *Remete utca* 5. sz. alatt február 6-án olyan bált rendez, amely még a legsötétebb Ferencvárosban is ritkítja pártját. Minden bál vendégnek egy finom fánkot szolgál föl jutalmul, e mellett minden liter bornál 2 krajcárt engedélyez olyan képen, hogy a kizárólag termelőktől vett kitűnő 32 és 42-ös borait 30 illetve 40 krajcárért fogja adni. Megemlítjük még azt is, hogy a *Szalay-vendéglő* gömbölyű fánk-jáiról nagyon népszerű.

**Üzletáthelyezés.** *Haubert István* budai vendéglős a *Hattyu-utca* 17. szám alatt levő üzletét február 1-től II., *Retek-utca* 61. szám alá fogja áthelyezni.

**Helyváltások.** Miskolcon, a Korona-szállóban utóbb állást töltöttek be: *Gottwald Rezső*, a fővárosban előnyösen ösmert főpincér az étteremben *Unterreiner Vince* helyét foglalta el. Mellette működnek: *Feureisen Géza* fiz. pincér, (a miskolci p.-tanonciskola szaktanára) és *Nagy Gyula*, *Fritz József* és *Heuriges Nándor* éthordók. *Ruiff József* barátunk, a régi főpincérek szimpatikus tagja a *Horváth-szálló* éttermi főp. állását, *Lefler Béla* helyét tölti be. U. itt a szobafőpincéri állást *Csukovits József* a fővárosi sz.-főpincérek közismert tagja foglalta el. *Lefler Károly*, a *Polgári söröcsarnok* és étterem főpincéri állását tölti be. A *Kispipa* vendéglőben *Erdelits Ferenc* k. munkatársunk mellett *Kleizner Ferenc* mint éthordó működik. A *Korona-kávéházban* *Márkus M.* főpincér mellett *Klein Zsiga* fizetőpincér, *Herzfeld Zs.* tekeór és *Groszmann Vilmos* s. pincér töltene be állásokat. *Sohr Kornél* a *Horváth kávéház* főpincéri állását tölti be. *Regg. fizetőp.* *Weisz József*, *Schwarz Sándor* mint s. pincér és *Fried Sándor* mint tekeór működnek. *Oriovits József* a vasuti vendéglő főpincéri állását tölti be. Mint éthordók működnek mellette *Sterbenszky Géza* és *Willingshoffer Károly*, *Acél Oszkár* az Ipar kávéház főpincéri állását tölti be. — *Pál János* a s.a.-ujhelyi központi kávéház főpincére ugyanily minőségben az egri *Széchenyi szálló* főpincére állását foglalta el. *Boros Ferenc* az ózdi vasgyári vendéglő főpincéri állását tölti be. *Stefanko J.* ugyanily minőségben a diós-

győri vasuti vendéglőben működik. **Leitgeb** György tőpincér mellett a miskolci Budapest szálloda éttermébe **Ruff** Endre és **Németh** Péter Lajos éthordói állásokat töltenek be. **Strausz** Bertalan ugyanitt a Tűzoltó kávéházban működik mint főpincér. **Böccög** József közismert kartársunk M.-Brodéból a debreceni Arany bika szálloda főpincéri állását nyerte el. **Kolossa** István, az ujdombóvári vasuti vendéglő volt főpincére, (laptudósítónk), a félegyházi Európa szálló főp. állását foglalta el. **Kolossa** Viktor a fővárosi Continental kávéház fizetőpincéri állását tölti be. **Mágel Gyula** (levelezőnk), Kassán, az Andrassy-kávéházban foglalt állást.

## Vendéglői bérletek.

— Pályázat vasuti vendéglőre. —

A Máv. Párkány-Nánai vasuti vendéglőre 1904. május hó 1-től pályázat hirdettetik. A kellő bizonyítványokkal felszerelt ajánlatok legkésőbb 1904. február 18-án déli 12 óráig az államvasutak budapesti balparti üzletvezetősége általános osztályához (VI. Teréz-körút 62. szám. I. em. 6.) míg a bánatpénz 800 korona ugyanezen üzletvezetőség gyűjtőpénztáránál febr. hó 17. déli 12 óráig nyújtandók be.

A Máv. budapest-nyugati pályaudvari vendéglő 1904. május hó 1-től öt évre bérbe adatik. A kellő bizonyítványokkal felszerelt ajánlatok 1904. febr. 10-én déli 12 óráig nyújtandók be a Máv bpest-balparti üzletvezetősége ált. osztályához, VI., Teréz-körút 62. I. 6. Bánatpénz 4000 korona.

A Máv. pozsonyi pályaudvari vendéglőre 1904. május hó 1-től öt évre pályázat hirdettetik. Ajánlatok 1904. febr. 13-án déli 12 óráig a bpest-balparti üzletvezetőséghez VI. Teréz-körút 62. I. 6.) nyújtandók be. Bánatpénz fejében 2600 korona teendő le.

## Hétről-hétre.

Visszaélés Biguli őfelsége nevével.

Biguli őfelségének a Pozsonyország és répa vidékek királyának nevével visszaélés történt. Biguli király neve különben csak fenti nevezetű birodalomban, a pozsonyi vendéglők és pincér urak körében tisztelt és nem annyira ösmeretes, mint I. Lebaudy császára, akinél pedig sokkal több jogosultsága van a királyi címre, mert az előkelő Albioni Juszsok, Stiéylirek, Zsooóerek stb. Schénall Idák alakjait senkise tudta olyan fenségesen alakítani, mint Biguli király. Ezért is nevezték el társai és a Pozsonyországban mindig nagy szenzációkat jelentő előadásokon jelenlévő közönség egyetemlegesen — Biguli királynak. De hát, az idő fordult és Biguli őfelségét az Avasok alá kötötte még a Schénall Idáénál is két ragyogóbb szempár. Pozsonyországban tehát csak az emlékezete maradt meg; ezt azonban őrzik nagy kegyelettel és tiszteletteljesen.

De a napokban nagy esemény esett, valaki visszaélést követett el a mindenk által tisztelettel körül vett Biguli király nevével. Ambrus Józsefné őnagyságát ugyanis Pozsonyban a központi telefonnal a P. P. a-társaság kávéházába kértették, hogy ottan sziveskedjék bevárni Biguli őfelségét, aki Miskolciából Budapesten át telefonice óhajt némi fontos közléseket tenni (biztosan valami farsangi Biguli előadást illetőleg. . .) Azonban Ambrusné a kávé-tulajdonossal már az este hajló időt is elbeszélgette, de Biguli még mindég nem kéréte a telefonhoz. Végre is kiderült, hogy az egész dolgot valami

imposztor rendezte fölültetésből, Biguli őfelsége rovására. Akinek is midőn tudomására jött e dolog, roppant megharagudott és menten szólította hadsegédét, hogy csafarendbe állítsa harcos katonáit. Mivel pedig szükségessé vitézekkel nem rendelkezett, a szándék csak szándék maradt, s azon kezdett spekulálni, hogy ki is követhete el az ő fenséges nevével való ezen rendkívül mérész visszaélési műveletet. Végül aztán abban állapodott meg, hogy ezennel itten három darab Biguli arany jutalom díjjal tűz ki annak, aki neki a fenti mérész tett elkövetőjét kipuhatólja . . .

## Szerkesztői posta.

Kéziratokat nem adunk vissza. — Névtelen levelekre nem válaszolunk.

**P. A. Kolozsvár.** Szíves köszöntését kifejező soraiért s régi és igaz barátságáért szíves köszönet és őszinte üdv. — **Foggs. L.** Bélának koncut a bora. A vonatkoz csak másnap délután lehetett jutni — villamos gőzöskön. Mindazáltal szíves köszöntés. — **Sz. I. S.-a-ujhely.** A tücsköt-bogarat beküldötteken kívül a többi a jövő számban jön. Mostaniak már lapzárás után érkeztek — **B. I. Pozsony.** Szíves jelentéséért pindusi köszönet. A többi jön! . . . — **K. V. Bpest.** Az új ismeretséget szíves üdvözlünk! — **H. G. Kaposvár.** Lapok meniek mindenüvé, levél jön. Szíves köszöntés a pártolásért! — **K. I. Félegyháza.** Kért lap ment, új állomásán a meleg kiskunságba őszinte gratulációnk! — **M. Gy. Kassa.** Nagyon jó lesz ám régi barátunk a munka ajánlat. A kurucokat szintén jól lesz föllázítani. Mert immár nyilván való, hogy Árpád vére miként fajul . . . Szívélyes üdv! — **G. P. Komárom.** A leghívebben bizonyító b. pártolása beérkezett s kért lapok mentek. A szűz városba igaz köszöntésünk. **B. L. Pozsony, B. I. S.-csurgó, G. Y. Kolozsvár, M. L. Pécs.** Gratulációkat és előfizetést kiadóhivatalunk szíves köszönettel nyugtat. — **R. Gy. Zimony.** Őszinte jókívánataért igaz köszönet és üdv! Az anyagi részért kiadóhivatalunk ugyan ezt fejezi ki.

## Üzletek vétele és eladása.

Ezen rovatban közölt üzletek kizárólag lapunk kiadóhivatalával vannak összekötöttesben. Az erre vonatkozó tudakozódások a kiadóhivatalhoz intézendők

8000

forint évi jövedelemmel, 45.000 lakossal bíró vidéki városban tisztességes megélhetést biztosító kávéház, 3 mellék helyiséggel (szepare) és 3 szobás lakással 800 ft évi bér mellett 2200 forintért eladó. 42.

### Elszámolásra

főpincér, 1000—1500 ftal — jobb vidéki városban kávéházi üzletet keres. 43.

### Kerepesi

uttól pár száz lépésnyire jó forgalmú kisvendéglő 600 ftér eladó. 44.

### Legnagyobb vidéki

gócpontu és kereskedelmi forgalmu városban, melynek 45.000 lakosa van — mérszárszékkel egybekötött s rendkívül nagy forgalmat eszközölő szép nyári vendéglő, melynek közelében két kórház és több gyárak most épülnek — más üzlet miatt eladó. Üzlet vétel tulajdonossal megegyezés szerint. Evibér 800 ft. 45.

### A második

magyar fővárosban a vasut közelében egy régi vendéglői üzlet, vendéglői étterem, konyha, pince stb. hozzá való berendezés valamint az ezüst és fehérművel együtt — 1000 forintért eladó azonnal. 46.

### Sütemgón

az „Arany-bárany vendéglő” bérbe esetleg egy jó csaplórosnak számolásra is átadó. Cim: *Talabér* Károly.

### Szép

és a házi gazda által gyönyörűen berendezett nagy vendéglő a főváros egyik legforgalmasabb utcáján 800 ft. házbér mellett — 500 koronáért azonnal átvehető 15.

### Előkelő

nagy kávéház a főváros első s nagy körútján 8000 koronáért eladó. 25.

### Dunántul

egyik legnagyobb városában, egy naponta 100 korona bevételt forgalmazó „kávéház”, melyhez hét lakószoba (s évi bérletbe kiadható) tartozik — 2000 korona évi bérrel és 7000 koronáért azonnal átadó. 38.

### A legnagyobb forgalmu

vasuti vonalon fekvő előkelő nagy városban egy biztos megélhetést és szép jövedelmet nyújtó kávéház, melyhez a dunára szolgáló gyönyörű nyári kerthelyiség tartozik napi 35—40 ft bevétellel 3500 forintért más üzlet miatt jutányosan eladó. Házbér 1080 ft. 39.

### Szálloda

melynek 12 szobája, kávéháza, étterme és több mellékhelyiségei vannak, megye székhelyén lévő jóforgalmu városban 1500 koronáért eladó. 40.

### Teljes ujjon

berendezett s naponta 100—150 korona bevételt forgalmazó s 40 ezer lakossal bíró városban álló nagy kávéház 14.000 koronáért átadó. 41.

### Társ karstetik

6500 koronával kávéházi üzlethez, mely Buda pest legmegfelelőbb pontján van. 26.

### Elegáns

és értékes berendezéssel elsőrangú nagy kávéház a főváros legalkalmasb és forgalmas pontján 10500 koronáért átadó. 28.

### Eladó házak vendéglők-

kel együtt, a fővárosban. Az egyik Óbudán, a másik a Józsefvárosban 25000 koronáért. Mindkettőnek vendéglője állandó jó menetű s nagy forgalmat csinál. 12.

### Szállodák, yeodéglők, kávéházak,

korcsmák berendezés és berendezetlen 220.000 koronától 240 koronáig vannak előjegyzésben lapudk kiadóhivatalában.

### Egyleteket

keres fővárosi a Kerepesi-utra és József-körutra szolgáló vendéglő.

### Nyáron-Télen

Egyforma s nagy forgalmat csináló vendéglő a főváros alkalmas pontján — más városbani üzlet vétel miatt 2400 koronáért bármikor átadó. 10.

Egy nagy és jókarban lévő „takaréktüzhely” jutányosan eladó. Budapest, II. ker., Hattyu-utca 17.

Pedálos cimbalom használt s jókarban lévő megvételle, ugyanottan „cimbalom tanító” is kerestetik. Cim a kiadóban.

A világhírű francia

# Delbeck & Co.

reimsi pezsgőborgyár  
és a müncheni Hofbräu  
magyarországi főlerakata.

BRÁZAY KÁLMÁN



BRÁZAY KÁLMÁN

Válogatott fűszer-  
árak mindennemű  
bel- és külföldi cse-  
megék, magyar és  
francia pezsgő-  
borok, rum, tea,  
liqueőrök, sajt, vaj,  
kassai, prágai son-  
ka, felvágottak gyü-  
mölcök stb. raktára

**BRÁZAY KÁLMÁN-nál**  
Museum-körút 23.

**A hazai fürdők, kirándulók, fogadók, vendéglős és kávéházi üzletk, valamint az ajánlhatóbb cégek és beszerzési források**

# UTMUTATÓJA.

Ezen rovatban mindazoknak, akik a lapot egész évre fizették elő, háromszorig terjedő hirdetését egész éven át díjtalanul közöljük. A három soron túl terjedő hirdetés minden szája 4 fillérbe kerül. Nem előzetesen és a hirdetés egész évre 16 korona, félre 9 korona és negyedévre 5 korona és minden további 3 fillér.

**Budapest.** *Albert Viktor* vendéglője. Rökk Szilárd-utca 10. A vidéki előkelő üzletemberek, főpincérek találkozóhelye. Olcsó és jó magyar konyha, kitűnő borok.

*Commerse kávéház.* Tulajdonos Petrovits György. József-körút és Baross-utca sarkán. Első rangú kávéház.

*Felegi Ede* „Elevátor kávéháza” Ferenc-körút. Elsőrangú kávéház, esténi zene-estély.

*Jäger Mikály* kávéháza. „Uránia épület.” Pincér urak találkozója. Reggeli kávé 10 kr.

*Keresztessy Mátyás* vendéglője. József-u. 4. sz. A budapesti pincéregylet tagjainak látogatott vendéglője.

*Kisfaludy kávéház.* (Tulajd. Steuer S.) Teréz-körút és Szondi-utca sarkán. Elsőrangú kávéház.

*Medikus kávéház.* (Kmetty Lajos tul.) Üllői-ut a klinika mellett. Elsőrangú kávéház.

*Német János* vendéglője, Királyi Pál-utca. A régi üzletemberek találkozó helye. Jó magyar konyha, tisztán kezelt borok.

*Szabaria kávéház* (tul. Strasser Jakob) A dohány-utca és nyár-utca sarkán. Az üzletbeliek és a pincér-kar találkozója.

**Baros.** (Telep.) Hoffmann és Krausz „Garni” szállodája az állomás mellett.

**Csáktornya.** *Friedl J.* Zrínyi szállodája. Magyar konyha és termelőkől vett borok.

*Veisz Lajos* „Othton” kávéháza a város központján.

**Eszék.** *Bohus M.* vendéglője a központon. Magyaros olcsó konyha, tisztán kezelt valódi jó borok.

**Győr.** *Acél Miksa* Kisfaludy-kávéháza, a városházzal szemben.

*Buchler Lukács* Sárkánylyuk vendéglője. Termelőkől vett borok, olcsó konyha.

*Elite kávéház* (Herceg Ferenc tul.) Győr egyik kies pontján a dunaparton.

*Fehér Hajó* szálloda (Meixner Mihály tulajd.) Elsőrangú szálloda, étterem sörözők — szemben a városházzal.

*Hungária kávéház* (Kuster Géza tul.) Elsőrangú kávéház a Baross-utcában.

*Herkovits Lajos* vendéglős (és halas-mester). Tul a dunán híres s naponta töltött ponty és halpaprikás.

*Krauscher Elek* vendéglője, Deák Ferenc-utca. Termelőkől vett borok, jó magyaros konyha.

*Kiss Károly* vendéglője, Békavár-Győri termelőkől vett borok, magyaros konyha. Iparosok találkozója.

*Németh Ferenc* „Erzsébet”-kávéháza. A helybeli és vidéki vendéglős, pincér urak találkozója. Olcsó árak!

*Prückler Mátyás* „Arany postakürt” vendéglője, Deák Ferenc-utca és Árpád-utca sarkán. Balatoni-borok, jó magyar konyha.

*Schuch Ferenc* vendéglője, Arany-János-utca. Helybeli pincér urak borozója.

**Lugos.** *Csontos Gyula* „Központi sörcsarnoka” a város közepén.

**Igló.** *Bavcsitz L.-né* szállodája. A felvidék legnagyobb szállodája. Kitűnő magyar konyha, elegáns étterem és kávéház.

**Kolozsvár.** *Fekete Lajos* vendéglője a „Vig Magyarhoz”. Kitűnő olcsó

magyar konyha. A Kolozsvárt megforduló és tartózkodó üzleti kartársak kedvelt vendéglője.

*Grün A.* „Budapest” kávéháza, az üzleti kollegák találkozó-helye.

*Grand kávéház.* (Gyárfás Dezső tul.) Elsőrangú kávéház Kolozsvár központján.

*Hungária kávéház.* (Roth A. tulajd.) Vidéki üzletemberek találkozója.

*Központi szálloda.* (Nagy Gábor tul.) A város központján. Étterem, kávéház.

*Korona kávéház.* (Heiman tulajdonos.) A vidéki pincér urak látogatják.

**Királyháza.** *Gödör Gyula* vasuti vendéglője.

**Körmend.** *Heigl Ignác* „Kulcsos” vendéglője, Kulcsos-utca. Termelőkől vett jó borok, olcsó konyha.

*Neubauer János* „Magyar Király” vendéglője. Balatonmelleki jó borok, olcsó magyar konyha.

*Scheck Ignác* „Korona szállodája” a város főhelyén. — Étterem, söröde, kávéház.

**Komárom.** *Kass Ferenc* „Magyar király” szállodája. Előkelő kényelemmel berendezett nagy szálló a dunaparton.

*Maitz Rezső* „Vigadó” éttermei. Étköz és sörházi helyiségek, kitűnő italok, olcsó magyar konyha.

**Kis-Cell.** *Özv. Lachnerné* „Hungária” szállodája, előkelő berendezésű szálloda, étterem, kávéház.

*Szabó József* „Új kávéház”. A helybeli elite közönség találkozó helye.

**Kaposvár.** *Mester J.* „Zrínyi” vendéglője, az állomás mellett. Magyar borok, olcsó konyha.

*Peleman Péter* vasuti vendéglője. A városi közönség kedvelt találkozója. Olcsó magyar konyha és kitűnő italok.

*Ratics J.* „Hazám” kávéháza (volt Ós-Budavár.) Egész éjjel nyitva. Az állomás közelében.

*Tatár Gusztáv* „Korona” szállodája. Elsőrangú szálloda. Magyar konyha, termelőkől vásárolt borok. Étterem, söröde és kávéházi helyiségek.

**Kassa.** *Sörös Márton* vendéglője, a legélénkebb helyen. Az előkelő közönség találkozó helye. Magyar konyha, termelőkől vett borok kimérése.

**Keszthely.** *Strausz Miksa* „Hullám” és „Korona” szállodái, a város központján. Hullám a Balaton partján.

*Szibér József* vendéglője Kossuth Lajos-u a. Balatonmelleki jó borok, olcsó n. gyáros konyha.

*Szabó Béla* kávéháza a város közp. Az idegenek és szakmabeliek kedvelt találkozóhelye.

**Hévíz.** *Pócsa János* „Mexiko” vendéglője. Télen nyáron át nyitva. Olcsó magyaros vendéglő, term. vett borok.

**Miskolc.** „Korona szálloda” (Bokros János tulajd.) Elsőrangú szálloda. Étterem, söröde és kávéházi helyiségek. Magyar konyha.

*Kis pipa* vendéglő, (Tulajd. Mayer József). Saját term. borok, magyaros konyha.

*Lefler Béla* „Polgári sörcsarnok” vendéglője. Jó magyar és olcsó konyha, termelőkől vásárolt kitűnő borok.

*Pannonia kávéház* (Ausländer Henrik és Gyula.) Előkelő komforttal berendezett kávéház a város központján.

*Papszt József* vendéglője és sörcsarnoka, a Buza-téren. Olcsó polgári konyha, term. vett borok.

*Pert Gyula* „Tüzoltó”, kávéháza. Az üzleti kartársak találkozó helye.

*Széchenyi szálloda* és kávéház. (Tul. Kellner Lajos.) Üzleti kartársaknak olcsó, kedvezményes árú szobák.

**Nagybánya.** *Rumpold Gyula* „Nagy-szálloda”-ja. Elsőrangú szálloda, kávéház és étterem.

**Nagykanizsa.** *Bayer Gyula* vendéglője Kossuth Lajos-u. Termelőkől beszerzett borok, olcsó magyar konyha.

*Czár János* „Vaskapu” szállodája. Jó magyar konyha és kitűnő italok.

**Nyitra.** *Pitzer és Hauzer* „Hungária” szállodája. Elsőrangú szálloda, villam- és gázvilágítás. Fényes étterem és kávéház. Magyar konyha és termelőkől vett tiszta borok.

**Nagyvárad.** *Karner Gyula* „Rimanoncy” szállodája a város főterén. Elsőrangú szálloda. Termelőkől borok, magyar konyha.

**Pápa.** *Zsilinszky Lajos* „Griff” szállodája. Elsőrangú szálloda az utazó- és a megyei közönség kedvelt szállodája.

**Pécs.** *Abrahám István* vendéglője. Szigeti-országot. Term. beszerzett borok. Olcsó magyar konyha.

*Hétféjelem szálloda* (tul. Dollinger András). A megyebeliek kedvelt szállodája, nagy nyári és téli sörcsarnok.

*Jakab Imre* vendéglője. Saját term. kutyogós borok, izletes magyar konyha.

*„Vadember szálloda.”* (Mayer Lajos tulajd.) A város központján. Az utazók legregibb fogadója. Saját term. borok, magyar konyha.

*Cserta Vince* „Magyar király” szállodája. Söröde, étterem és kávéház. Olcsó szobák.

**„Nemzeti szálloda”** *Weindorffer János* tulajdonos. Pécs és dunántul legkényelmesebb és legolcsóbb szállodája. Nappali szoba 50 és éjjeli szoba kiszolgálással együtt 80 krba kerül. Kitűnő magyaros konyha és pécsi borok. A „Nemzeti kávéház” a pécsi iparosok találkozó helyét képezi. Egész éjjel nyitva.

*Fenrich Lajos* vendéglője, Indóház-utca 21. (saját ház). Saját term. borok, jó olcsó magyar konyha.

*Jenovay József* „Zöldhordó” vendéglője Sörház-utca. Olcsó magyaros konyha, termelőkől beszerzett borok.

*Ladika István* vendéglője volt „Schöberl” vendéglő. Budai vásártér környékének találkozó helye.

*Matákovits István* „Isten áldás” vendéglője, — Pécs, bánya-telep. Termelőkől beszerzett borok.

*Radoesoy Imre* „Korona szállodája.” Szigeti országot. Olcsó magyar konyha. Saját term. kitűnő muskataly és magyar borok.

*Sebők István* „két-korona vendéglője. Percel-utca, központi kávéház mellett. Olcsó konyha, kitűnő borok.

*Schnell József* vendéglője, pálya-utca 1. A budai vásártérnek találkozó helye.

*Udvardy Nándor* „Turin városához” című szálló vendéglője Siklósi országot. Jó hegyi borok, olcsó reggeli és ebédoszt.

*Ifj. Zidarits József* vendéglője, Makár-u. 7. sz. Saját term. borok, minden pénteken halászlé.

**Sümege.** *Meertházy Sándor* „Korona” szállodája. Saját és termelőkől beszerzett borok, magyar konyha.

**Szeged.** *Juránovits F.* „Tisza szálloda.” Az alföld legszebb szállodája. Kizárólag utcai szobák, téli-kerti éttermi és kávéházi helyiségek.

*„Fekete sas”* szálloda. (Ádám Ödön) szállodája és vig mulatója. Olcsó szobák, étterem és kávéház.

**Szatmár.** *Pongrácz Lajos* vendéglője a kath. körben. Saját term. és termelőkől vásárolt borok. Magyar konyha.

**Sárvár.** *Ritter L.* „Korona szállodája”, saját term. borok, olcsó jó magyar konyha.

**Szegzárd.** *Haspelt József* „Szegzárd” szállodája, Saját term. szegzárdi borok, jó magyar konyha.

**Székesfehérvár.** *Barnai Ignác* „Magyar király” szállodája a város legélénkebb helyén.

*Enderse János* „Fekete sas” szállodája. Étterem, kávéház. Saját term. borok.

**Szombathely.** „Hungaria nagy szálloda” (Pósch Károly és Gyula.) Elsőrangú szálloda, a város központján.

*Köhler György* vendéglője, a barátok templomával szemben.

**Sopron.** *Krausz J.* „Fehér rózsák” szállodája. A város központján. Elsőrangú szálloda, magyar konyha és termelőkől bevásárolt borok.

**S.-A.-Ujhely.** „Magyar király” szálloda (Csernicky S. tulajd.) Étterem, söröző.

*Kovácsics Étterem és sörház.* A városház épületében a színházzal kapcsolatban. Olcsó magyar konyha, kitűnő italok.

*Frisch J.* „Magyar király” kávéháza. A helybeli és vidéki kartársak találkozó helye.

**Szolnok.** *Müller és Veszler* „Kossuth” szállodája az állomással szemben. Olcsó vendégszobák, jó magyar konyha, saját term. borok.

**Zalaegerszeg.** *Domonkos Ignác* Korona szállodája a város központján. Étterem és söröde-helyiségek.

## Hazai BESZERZÉSI FORRÁSOK. Különbféle cégek.

**Csögl János**  
első „Pécsi” hordógyára, Indóház-u. 21. Hordógyártmányok borkereskedők, sör és szeszgyárak részére, a legjutányosabb árak mellett.

**Silbermon Ignác**  
nagyváradi pincér-egyleti ügynöksége. Legelterjedtebb közvetítési iroda.

**Pécsi „Ujsörgyár”**  
a vidéken legnagyobb és legmodernebb berendezett sörgyára. Söre vetekedik a kőbányai gyárak sörével. Cím: Pécs, Mohácsi-országot 20.

**Fuchs Zsigmond**  
Borbély és fodrász üzlete, Pécs, szigeti-város. A pécsi vendéglős és pincér urak házi fodrásza. Olcsó havi előfizetés.