

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZISEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Az „Első magyar orsz. pinczemeszterek és pinczmunkások egylete”, a Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Zatmár-rémeti pinczér-egylet”, a „Szécsfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a „Györi pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök- és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szaladkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok egyesület”-nek, az Ujvidék szállodások-, vendéglősök- és kávéosok ipartársulata”-nak, a „Miskolci pinczér-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök-, kávéosok-, koreszmárosok- és pinczér-egylet”-nek.

## H I V A T A L O S K Ö Z L Ő N Y E .

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 1-én és 15-én.

Előfizetési ár:

Egész évre . . . . . frt 6.— Félévre . . . . . frt 3.—  
Háromnegyedévre „ 4.50 Évnyegyedre . . . . . „ 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

IV., kerület, Lipót-utca 1. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

### Előfizetési fölhívás

## „A VENDÉGLŐSÖK LAPJA”

VIII. évfolyamának második évfelére.

Lapunk mult számával lejárván a félévi előfizetések, tisztelettel kérjük lapunk jóindulatú előfizetőit, kegyeskedjenek előfizetéseik megújításával lapunkat nagybecsű pártfogásukban részesíteni.

Részletes programot nem adunk. Lapunk olvasói az elmúlt félév alatt kifejtett működésünkből megítélhetik, mily ambícióval küzdöttünk szaktársaink érdekei mellett a magyarosítás terén. Különösen az elmúlt félévben volt erős próbára téve elhűségünk szilárdsága. Hogy miként állottuk meg helyünket, lapunk kedves olvasói legjobban elbírálhatják.

Előfizetőink közül többen, a kiknek az erős magyar-bors nem tetszett, elpártoltak tőlünk. Talán nem önmaguktól, hanem mások rábeszéléseinek engedve. Megszaporodott azonban az erős nemzeti érzelmű előfizetők száma, kik közül többen becses dolgozataikkal tették változatossá lapunkat, kifejezést adva egyszersmind annak is, hogy „megfoggya bár, de törve nem” annál biztosabban nézhetünk eléje szakirodalmunk pártolása által ennek felvirágozásának is.

A lapunk által a magyarság érdekében vívott küzdelmeinkben a lelkes szaktársak közül többen nem késtek tollat ragadni, s szép volt látni a lelkesedést, mely az egész napon át üzleti dolgokkal elfoglalt kartársainkat a nyugalom óráiban arra serkentette, hogy tollal is védjék jogaikat, s látni a ragaszkodást ahhoz, a mi magyar s a mi szakmánkba vágó.

Ugyanez a lap központja a vidék értelmi intelligentiájának, karolják fel vidéki kartársaink s az anyagi támogatás mellett a szellemiről se feledkezzenek meg. Nincs szakközlöny, melyet a szakmabeli kartársak el nem halmozónak dolgozataikkal, csak mi maradnánk hátra? Hisz közöttünk nagyon sok az intelligens, többé-kevésbé iskolázott ember, a ki gastronomicai ismereteit irodalmilag is tudja érvényesíteni.

Lapunk új félévi számaiban a szakcikkeken kívül számos, változatos és érdekes tárczaközleményeket fog hozni, s gon-

doskodtunk arról, hogy a szakszerű dolgozon kívül kedves olvasóink szórakoztató olvasmányokkal is el legyenek látva.

Lapunk tisztelt olvasóit kérjük, hogy szaktársaink között ismerőseiknek s barátjaiknak is ajánlják lapunkat.

Előfizetési ár:

Félévre . . . . . 3.— frt.  
Negyedévre . . . . . 1.50 frt.

Kiváló tisztelettel

Budapest, 1891. június 30.

**Ihász György,**

a „Vendéglősök Lapja” szerkesztője és kiadója.

### A főv. bizottsági tagok választásához.

Igen fontos dolognak találjuk, hogy a közelgő községi képviselő választások alkalmából iparunk művelői közül minél többen kerüljenek a főváros képviselő-testületébe.

Kivánatos ez sok szempontból, de főleg azért is, mert elhagyott vendéglői iparunk érdekeinek eddigelé vajmi kevés szószólói voltak a közgyűlés termében.

A polgárság zöme nem tekintette a vendéglősöket, sőt most sem tekinti oly nélkülözhetetlen tekintélynek, kiket bizalmára okvetetlenül érdemesnek találna, akkor, midőn folytonosan csak a német érzületről, magyarságot szinlelő, de a magyarságtól nyiltan és titokban irtózó elemek magatartásáról kellett sajnosan meggyőződnie. Nem is csoda tehát, ha egyes german vendéglősök végett az egész osztálynak éreznie kell kicsinységét, kiváló szakembereink csak saját hatáskörükbe vannak utalva, nem számítván ott oly sokat, a menyt akármely más ipaágnál számíthatnának.

Igy van ez, de német érzületű szaktársaink ezt nem akarják belátni, azt

gondolják, hogy ha már egy kis pénzmagra tettek szert, meggazdagodtak: foggyatékos szellemi képzettségük, talimagyar érzületük alapján a köztisztlet és közbizalom jogosan megilleti őket.

Elég sajnosan érezzük mi ezt, kik bár a vendéglői ipar művelői vagyunk, de a közügyek iránti érdeklődésünk körül minden oldalról feltünedező lealáztatással találkozunk.

Ezt küszönhetjük azoknak a vaskalapos német szaktársaknak, kik még német szaklap nélkül most sem bírnak ellenni.

De ha már polgártársaink osztatlan bizalmát ki nem érdemelhetnők is, szükséges, hogy önmagunk összetartva, jogos érdekeink megóvása végett megmutassuk, hogy iparágunk számottevő tényező a főváros fejlődése körül. Önmagunknak kell összetartva odahatnunk, hogy minden kerületből legalább egy törvényhatósági bizottsági tag a vendéglősök sorából választassék.

A VII-ik kerületi szaktársak abban a szerencsés helyzetben vannak, hogy iparágunk egy legtekintélyesebb művelőjét, egyik kiváló szaktársunkat jelölhetik és választthatják meg, ki magas képzettsége, igazságérzete, jó magyarsága és műveltsége folytán csak diszéré fog válni a VII. kerületnek. Jóllehet e kerületben a százakra menő vendéglősök közül csupán 23, mondd huszonhárom vette ki szavazó-bárczáját.

A többi kerületekben elágazók a nézetek. Szükséges volna, ha szaktársaink nem a vagyoni gazdagságra, hanem a magyar érzületre és szellemi tehetségre fektetnék a súlyt e választásoknál.

Bár a budapesti vendéglősök ipartársulata körlevélben hívta fel a társulat tagjait a választások iránti érdeklődésre, mindez ideig nem észleltünk valami nagy tevékenységet a megválasztandó szaktársak kijelölése tárgyában.

**Mai számunk 12 oldalra terjed.**

A VIII-ik kerületben **Karikás Mihály** ur, Conti-utcai háztulajdonos, a „kis pipa“ volt vendéglőse és **Sturm Gábor** szaktársaink vannak kombinációban, a IX. és X. kerületekben **Szabó Márton** kőbányai szállodás szaktársunknak van legtöbb kilátása, kiknek megválasztatása nagy előnyére válhatna iparunknak.

A többi kerületekben reméljük, hogy szaktársaink szintén hivatott embereket választanak érdekeik képviselőit.

Komoly széttekintés mellett megtalálhatjuk a hivatott egyeneket és csak akkor lesz elérve régi vágyunk, hogy mi is számítsunk fontos tényezőt társadalmunk életében: ha a konkolyt magunk közül kiirtottuk. Mert ennek kell, hogy így legyen.

**Muhr György.**



## Jegyzőkönyv.

Felvétel a szabadkai „pinczer-egylet“nek f. év június 9-én tartott választmányi ülésében.

Jelen voltak: **Thierry Hugó** elnök, **Weinmann Jenő** pénztárnok, **Adám János**, **Bagó József**, **Pösch Gusztáv**, **Neumár József**, **Weisz Jakab** választmányi tagok és **Stoczek Károly** titkár.

Tárgy: I. A betegségélyző pénztár állapotáról jelentés. II. Egyébb tárgyak.

**Elnök** a választmányi ülést megnyitván, felhívja a titkárt, hogy a mult havi ülésben felvett jegyzőkönyvet — hitelesítés végett — olvassa fel.

**Titkár** a jegyzőkönyvet felolvassa, észrevétel nélkül tudomásul vétetik és hitelesítették.

Először is **Weinmann Jenő** pénztárnok a

pinczer betegségélyző pénztár f. évi állapotáról terjeszti be részletes kimutatását, mely szerint 1891. január 1-től

### a) B E V É T E L:

Január hóban . . . . .	81 frt 46 kr,
Február „ . . . . .	40 frt 50 kr,
Márczius „ . . . . .	44 frt 90 kr,
Április „ . . . . .	77 frt 35 kr,
Május „ . . . . .	42 frt 50 kr,
Junius „ . . . . .	51 frt 10 kr.

Összesen 337 frt 81 kr.

### b) K I A D Á S:

Január hóban . . . . .	11 frt — kr,
Február „ . . . . .	102 frt 45 kr,
Márczius „ . . . . .	79 frt 61 kr,
Április „ . . . . .	63 frt — kr,
Május „ . . . . .	19 frt 95 kr.

Összesen 276 frt 01 kr.

Pénztári készlet 61 frt 90 kr.

Összesen 337 frt 91 kr.

A beterjesztett részletes kimutatás — miután a pénztári főkönyv tételeivel is mindenekben megegyezik — tudomásul vétetik.

Ezután ugyancsak **Weinmann Jenő** pénztárnok beterjeszti a „zászló-alap“ pénztári kimutatást, mely szerint a f. évi

### B E V É T E L:

Takarékpénztári köny- vecskében alaptőke . . .	59 frt 16 kr,
21 tag után á 20 kr. . .	4 frt 20 kr,
35 tag után á 10 kr. . .	3 frt 50 kr,
Utánfizetett zászló-alap	— frt 70 kr.

Összesen 67 frt 56 kr.

A befolyt összegekről szóló kimutatás tudomásul vétetik azzal, hogy a befolyandó összegek mindig — gyümölcsözőleg — a „zászló-alap“-tőkéhez helyezendők.

**Elnök** felemlíti, hogy a választmány megbízása folytán dr. **Békéfy Gyula** helybeli ügyvéd, még a mult évben azzal lett

megbizva, hogy Szabadka város hatóságánál a pinczer-egylet számára a „foglalkozást közvetítő ipar“ engedélyt eszközölje ki. Munkadíj 25 frt lett felajánlva, melyre előlegül 1890. évben — a pinczer-egylet pénztárából — 15 frt ki is utalványoztatott; miután az iparengedély a pinczer-egyletnek — a hatóság részéről — már kiadatott, tehát szükségesnek találja a még hátralékban lévő 10 frt ügyvédi díjnak a kiutalását is indítványba hozni.

**Weisz Jakab** választm. tag ellenzi ez összegnek a kiutalását azon okból, mert az iparengedélyben üzletvezetőül **Bruckner Mihály** lett bejegyezve s ez idő szerint ő élvezi annak jövedelmét.

**Elnök** felhívja azon körülményt, hogy az iparengedély a hatóság részéről nem **Bruckner**nak, hanem a szabadkai „pinczer-egylet“nek adatott meg, s miután **Bruckner** a pinczer-egyletnél csak mint megbízott szerepel, ennél fogva nem tartja méltányos és igazságos eljárásnak azt, ha a „pinczer-egylet“ az engedély kieszközléseért járó ügyvédi díjat **Bruckner**nal fizetné meg.

A választmány — az elnök által felhozott indokok alapján — a még hátralévő 10 frt ügyvédi díjat az egyleti pénztárból kiutalványozza, azon meghagyással, miszerint: dr. **Békéfy Gyula** ügyvéd úrtól az egész 25 frtnyi összegről egy szabályszerűen kiállított nyugtatvány lesz bekérendő.

Több tárgy nem lévén, az ülés feloszlott.  
**Stoczek Károly** s. k., **Thierry Hugó** s. k.,  
titkár. elnök.

\*\*\*\*\*

## A pinczer öltözékéről.

Nem régen hazánk fővárosában Budapesten járva, elmentem egy pár elsőbrendű vendéglőbe és kávéházba s azt

## A „Vendéglősök Lapja“ tárczája.

### Ó.

(Egy nagyobb elbeszélésből.)

Én nem tudom mitől van s miért?  
Álmomban, ébren egy alak kísért,  
Vágyó sóhaj két forró ajkimon  
Es jól esik föl-fölsóhajtanom.  
Egy ábrándkép áll szívemnek elébe,  
De ez a kép nem az Ilonka képe.

Ha elmerengek csöndes éjszakán,  
Előttem jár e fényes látomány,  
A fák galya ha szélben meg-megrezdül,  
Az Ó alakja suhan ott keresztül.  
Szeme a csillagragyogásba olvad,  
Derűje látszik rajt' vidám mosolyának.

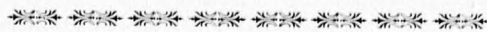
Alakja karesu, lenge, deli, szép,  
Egy esábos, vonzó, istennői kép.  
Napfényes arczos barna hollószárnnyal  
Aczélhullámú sötét haja árnyal,  
Sötétből, fényből mintha vón' teremve . . .  
Szememben ég s átlopódik szívembe.

Az éji szellő halk nesze ha két  
S az éjbe suttog minden falevél,  
Titokszerű, sejtelve égi szóval  
A néma nagy mind' ség ha megszólal  
Es lelkem elmereng bűvös szaván:  
An, mintha az Ó hangját hallanám.

Imitten ábránd, alva édes álom,  
Napfényben, éjben, mindenütt találok,  
Lelkemben él, elfoglala magának,  
Hálványul ettől képe szép arámmak.  
Én nem tudom, mitől van ez s miért?  
Álmomban, ébren ez alak kísért.

Botor fiu! kísértő szellemed  
Szived mélyéből, jobb ha kiveted.  
Ki ott fönn él a fénybe és bíborba,  
Nem fog leszállani hozzád a porba.  
Ég, föld övé; tied egy zug csupán,  
Ne járj családka ábrándkép után.

Zempléni Árpád.



## A férfiak.

16 esztendő korokban a férfiak sok borotvált eltompitanak és regényeket olvasnak.

17-ben: első örökös szerelmük, verseket irnak és elkezdik a pipázást is.

18-ban: bajuszt növesztenek, szeretnek lovagolni, vagdalkoznak, gyakorolják magukat a vívásban s a hűtelen kedves miatt főbe akarják magukat löni.

19-ben: divatos nyakravalókat s felsütögetett hajfürtöket hordanak és már két szeretőjük van.

20-ban: házasságról beszélnek, szeretik a tánczot, önkényt elhagyják a kedvest, ud-

variasak minden hölgy, még a szolgálók iránt is.

21-ben: egy asszonyba szeretnek és a házasságról megvetőleg szöllanak.

22-ben: örömet beszélnek lovagról, szerelmes levelekkel dicsekednek, sajátmaguk küldenek maguknak ajándékat a postán s meglepetést emlegetnek.

23-ban: Hajfürtöket gyűjtenek és lemondásról beszélnek.

24-ben: egy szökébe szeretnek mivel lelkés hazafiak, megvetik a szépséget s nem tánczolnak többé.

25-ben: több tekintettel vannak a pénzre mint az asszonyi kecskére, egy kutyát és sok pipát szereznek.

26-ban: egy színésznőt pártfogolnak és ezt minden hírlapban dicsérik, elkezdnek egy kicsit dolgozni, de azért nem erőltetik meg magokat.

27-ben: nyilvános helyeken minden asztalt körül állnak, minden hölgy körül forogódnak, mindegyiket a legszebbnek mondják s néha a házasságra is gondolnak. Fel is teszik magukban, hogy solidabbak lesznek.

28-ban: solidaknak, éretteknek akarnak látszani, hátulról nézik magukat a tükörben és betegségről panaszkodnak.

29-ben: olyan feleséget akarnak, a ki jó főző és betegápoló.

30-ban: találnak egyet, remegve fognak a munkához és — megházasodnak. Tizen-négy napig házasságuk után galantok, lel-

tapasztaltam, hogy pinczérek ezen helyeken kénytelenek saját életfentartásuk végett a társadalom előítéletét továbbra is eltűrni, szolgálaias színben feltűnve, leborotvált bajuszszal, fehér köténnyel kiszolgálták az ide vetődő idegen, de nagyobb részt a jó magyar közönséget.

Megdöbbenem! Mi erdélyiek, kik a magyar társadalom minden nemes hagyományaihoz őszintén ragoszkodunk, nem látjuk be szükségességét annak, hogy hazánk fővárosában iparunk terén olyan idegen majmolások lépjenek előtérbe, mint a pinczéreknél fehér köténnyel, vagy leborotvált bajuszszal való megjelenése.

Mit jelent a leborotvált bajusz? Szerintem szolgálaiasságot, mit jelent a fehér kötény? ha nem is szolgálaiasságot, de az iparunk terén történt haladás és egyéni tekintélyünk némi lealáztatását.

Mi küzdünk iparunk fontosságának bemutatásáért s szeretjük, ha mint előkelő iparág munkásai nem a legutolsó helyen számíttatunk társadalmunk életében.

A pinczéri osztály nem cseléd s ezért nincs is szüksége egy vendéglősnek vagy kávésnak sem, hogy ilyeneket produkáljon belőlük.

Vajon nem czélszerűbb volna-e a pinczérnek tisztességes elegans fekete ruhában, tiszta öltözékben megjelenni, mint fehér kötényben és leborotvált bajuszszal?

Hány szegény pinczér kénytelen az elnyerendő állás végett férfiúi disztől: bajuszától megválni, csak azért, hogy állást nyerhessen.

Szükséges volna tehát ez irányban egy a budapesti mint a vidéki egyesületek együttes megállapodása.

Kolozsvár, 1891. június 22.

Grau H. József.



## A női zenekarok ellen.

Budapestben többé nem a cigánymuzsika dominál. A barna fiuknak újabb időben erős versenytársuk támadt a női zenekarokban. Hallatlan, hogy a női zenekarok mennyire elszaporodtak a fővárosban. Nem túlzás, ha harminczra tesszük azok számát. A lezelökelőbb kávéházakban semmiféle zenekar nincs, a nagyobb kávéházak egynemelyikében cigánybandát hallhat a publikum, aztán van tán két-három kávéház, melyben komoly női zenekar van: t. i. lányok, a kik tényleg muzsikálnak. A többi női zenekarnál a muzsikálás csak ürügy egy esomó zenélni nem tudó leány ösztönzésére, kik a becsalt vendégeket a maguk és a kávéháztulajdonos javára fosztogatják. Az ilyen női zenekarok állnak egy zongorásból, egy primhegedűsből és egy nagybőgősből. Ez a három férfi. Azután jön egy szép leány, a ki hegedűt tart kezében s veri a taktust a vonóval s még négy vagy öt leány, a kik szorgalmasan markirozzák a hegedűt, melyhez ép' oly kevéssé konyitanak, mint a milyen jól értenek a vendégek becsapásához. Ezek a *figuránsok*, a kik a fagyuzott vonóval muzsikálnak. A mint egy darabot eljátszottak, a leányok leugrálnak az emelvényről s elszélednek a vendégek közt.

— Szabad egy cigarettát kérnem?

— Nem iszunk egy pohár konyakot?

— Hozhatna nekem egy teát.

Az ilyen kávéházakban ülő társaságok

rendesen olyan hangulatban vannak, hogy nem tagadhatnak meg semmit a leányoktól. A pinczér a karsu konyakos pohárban sligoviczát hoz a leánynak, a könynyelnű fiatal ember pedig 35—40 kroat fizet kupiczánként.

Az erkölestelenség vására egészen nyíltan folyik ezeken a helyeken, csak az illemnek bizonyos külső formáit tartják meg. Mikor aztán a zenei záró óra véget ért, akkor megkezdődik a vendégek ugratása, nagyban. A hölgyek versenyt isznak a vendégekkel, mert ez nekik kötelességük s a legnagyobb költsézesekbe viszik bele a balekkeit: jogászokat, medikusokat, hivatalnokokat, iparoslegényeket. Ime, ezt érte el Török főkapitány az által, hogy a kávéházakban a női kiszolgálást megtiltotta. Az erkölestelenség tovább tobzódik, csakhogy más formában.

Csakis így magyarázható meg, hogy nyomorult zugkávéházak, melyek reggeltől estig üresen állanak, a „női zenekar“ segítségével fényes üzletet csinálnak.

A fővárosban sok zeneileg képzett szegény leány van, a ki, hogy magának és családjának kereshessen valamit, még női zenekarba is képes belépni. Képzeltető, hogy minő hatással van rájuk a balekfogdosás, az erény árubabocsátása, melyet napról-napra látnak. S mikor a zenélésnek vége s ő leveti fehér ruháját, akkor neki is oda kell ülni a tivornya asztalához... Sokszor, mikor a hajnal hasad a főváros felett, az utczákon 14—16 éves leányokat lát az ember hazafelé bandukolni, fáradtan, kábultan, talán mámorosan is, az üzlet érdekében megivott pálinkától. Mi lesz ezekből? Testileg megtörnek, lelkileg elpusztulnak, hogy egy erkölestelen alapra fektetett üzlet virágozzék.

Hogy mennyi panasz érkezett az utóbbi időben a női zenekarok ellen, kitűnik abból, hogy már a főkapitány is rende-

kések és szeretetreméltók; nejük *angyalnak* nevezik és csak érte élnek.

31-ben: fősvények lesznek; panaszkodnak, hogy sok a költség piperére, rossz a leves és nejük csak „*feleségnek*“ nevezik.

32-ben: megúnják magukat, hitvesüket „kedves feleségnek“ hívják és néha szerelemföltök.

33-ban: a feleség neve csak „Te“; a levesben mindig több hiba lesz, nevetségesnek tartják bálba vagy színházba menni.

34-ben: okoskodnak a házasság felett, gondokról beszélnek és feleségeikkel ősz hajszálakat kiszedetik.

35-ben: egy fiatal asszonyba szeretnek, otthon komorak, perlekednek, kegyetlenkednek gyermekeiken és cselédjeiken. Ha feleségük csókot akar, boszankodva mondják: „Ah, ne gyermekeskedj!“

36-ban: egy jó barátjuk van, annak a felesége körül járnak és irigylik másnak a házasságát. Este soha sincsenek otthon, a kártyaszatálnál vannak, és néha egy-egy palack borra is elmennek.

37-ben: a gyermekek neveléséről beszélnek, a sok költségről és a feleség piperéjét zerusra szállítják le.

38-ban: fejköszvényben szenvednek s ezt mondják „a feleségem elkábitja a fejemet, itthon nem maradhatok.“

39-ben: 25 esztendőskorukba szeretné-

nek visszaléphetni, erkölesprédikálók lesznek és mértéktelenül élnek.

40-ben: elkezdenek mormogni s mormognak halálukig. Ha halálos ágyukban vonaglanak s nejük szivrepedéssel siránkozik, utolsó leheletük is felelet helyett mormogás.

Ürge.



## Az agglegény keserve.

Idők, idők! drága elmúlt idők — hova lettetek? Hamar elmúltatok, mint a jó szerencse rövid pillanatai és elenyésztek az örökkévalóság emészto gyomrába. Eltűntetek mint a szép szivárvány az ég mezejéről és nem tértek többé vissza, mint a sorsüldözötteknek vélt boldogságai. Kárhoytatva vagytok élni a sanyaru jelennel; de a multak emlékei keserű fájdalommal töltik be keblemet, és jövőmben csak bús képeket látok. Nincs a ki a vigasztalás balzsamát öntse magányban keserű szivembe és senki sem ébreszti öröme aggódó lelkemet. Mindenben csak szomorúságot találok, mint a ki hajótörést szenvedve bolyong az óceán pusztá szigetén. És a férfiak, kik hajdan barátaim voltak, most hölgyek karaiban élvezik virágos öltüket, mint a jól ápolat gyümölcsfa szép kertnek a közepén. Mosolygó gyermekek veszik

őket körül, mint sugár czédrust esemegéi, és ezen férfiak gúnyosan néznek reám, mint a gyümölcsöző fa kiaszott kórójára.

Mily kietlen az életem, mint Afrika forró sivatagjai s lelkemnek ábrándjai, lázálomnak képeletei, — mind csak délibázhhoz hasonlítanak, melyek mind eltűnnek ébredéskor. Fel-felmerül néha egy-egy mosolygó arc elöttem, azt hiszem ilyenkor, hogy még ifjú vagyok, karjaim tárom eléjük, hogy szivemhez szorithassam, szerelemről suttoghassak neki, — de véget ér az ábránd, eloszlik mint a füstgomoly a kép, magam vagyok, ismét egyedül.

A hölgyek, kik között azelőtt kevélyen forogtam s kiket barátságomra sem méltattam, most sajnálkozva néznek reám.

Pedig boldog valék azelőtt. Azelőtt? — rég elmúltak már azok az idők. Akkor kevélyen léptem a tánczteremekben, sétákon, a színházban, feltartva fejemet, mint az üres kalász a buzaföldeken; és kacagtam a hölgyekre, kik epedve pillantgattak deli természetemre. Ti gyengék! mondtam szivemben a szépekhez, kiket piros arczaim elbájoltak, és gög szállotta meg lelkemet, mikor láttam, hogy rózsaaikim egyes mosolygása öröme deríthető a leánykák seregét.

Ah, de fordulnak az idők, s most nekem kell a megvetést tűrnöm. Ilyenkor magába száll a lelkem s búsan nyögöm, mint az

tet adott ki a női zenekarok megfékezésére. A panaszok szerint a női zenekarok egyes nőtagjai némely üzlettulajdonosok által majd erkölcsrendészeti, majd vagyonbiztonsági szempontból meg nem tűrhető üzelmekre használtatnak fel. Miután a rendőri megfigyelések szintén ezt konstatálták, a főkapitány ennek meggátolására rendeletet bocsátott ki, melyben fölhívja a kávéház-, vendéglő- és sörházulajdonosokat, hogy ha július 1-én túl női zenekart akarnak üzemeltetni alkalmazni, akkor ezt június 25-ig okvetlenül jelentésük be a főkapitányságnál, a karmester nevének és lakásának megjelölésével. Figyelmezteti a rendőrség azonban a fentemlített üzlettulajdonosokat, hogy olyan karmester nem alkalmazható, a kit a rendőrség közérkölesi és rendészeti szempontból megbízhatatlannak ismer. Továbbá a zenekarban ugynevezett *figuránsnőket* alkalmazni nem szabad. Ezenkívül tilos a zenekar női tagjainak huzamosan a vendégek közt tartózkodni, a közilletmet sértő ruházatban megjelenni vagy szemérmert sértő magaviseletet tanúsítani. A rendeletben foglalt intézkedések megtartásáért felelős az illető üzlettulajdonos, a karmester, valamint a zenekar női tagjai. A rendelet ellen vétőket 50 frtig terjedhető pénzbüntetéssel vagy behajthatatlanság esetén 5 napi elzárással sújtják. Ha pedig a kihágások ismétlődnének, az üzlettulajdonostól megvonják az iparengedélyt.

„B. H.”

## Az italok felszolgálása.

Közli: Cassovius.

A jó lakomának egyik legelső főkelléke a bor s annak helyesen alkalmazott felszolgálása; ez itt oly szükséges (mondhatnám nélkülözhetlen) valami, mint a

elagott gerlicze a holdnak rezgő sugaránál: de nem úgy van most, mint volt régen. Felkelek, és nyolc óra csók nem köszönt a szépen kelő nap reggelén. Egész nap járok-kelek, és egész nap nem akad egy nyájas, üdvözlő pillantás; busan fekszem le napáldozatkor, s nincs a ki elűzze unatkozásaimat álmatlan éjjelemben. Bus szobám falai borzadva tekintenek reám, butoraim éjemet rémek gyanánt nyugtalanítják. Szomorúan nyög lelkem az inségek terhei alatt, és most érzem, hogy olyan vagyok, mint tévedt utas, ebben az életben.

Ámor megvetett engem vétkeim miatt, és Hymen nem tart méltónak, hogy lánczait viselhessem. Bor és sör nem derítik fel keblemet, és hiába ülök féljéjelen át a kártyaasztal mellett. Bedugult öröömöm kufforrása, és az élet vidámító nedvéből nem ihatom többet. Nincs vigságom többé, hanem szomorkodik lelkem halálomig.

Ifjak, kik halljátok keservemet, tanuljatok okulni szomorú példámon. Hymen legyen vezéretetek, őt tiszteljétek, mert eljön az óra, és a sima arczot ránczok fogják borítani, derült homlokotok be fog borulni és a lángoló szemek tüzeit lankadság váltja fel.

Ürge.

népdalnál a jó zene s a társalgásnál az „esprit”. *Szóval lakomát bor nélkül képzelni nem lehet*; sőt bármily kitűnök a konyha készítményei, ha azokhoz rossz vagy helytelenül alkalmazott borokat szolgálunk fel, nemcsak hogy jó ízüket veszítik el, hanem tönkre silányítjuk vele még az egész lakomát is. *(Értem itt ez alatt: a szállodák-déklóban és vendéglőkben tartott lakomákat és nagyobb ebédeket. — Diners fetes.)* Azért a borok felszolgálására különös gondot kell fordítanunk és soha sem szabad mellőznünk a feladott étkek minőségét és ízét. Például zsíros, fűszeres, savanyu étkek után mindig erős, savanyu borokat adjunk; csemegéhez vagy édes étkekhez pedig édes borokat. A bor főkelléke, hogy tiszta ízű, erős, zamatos legyen. Nagyobb lakomáknál, a hol különböző borok lesznek felszolgálva, azokra nézve különös sorrendet kell megtartanunk. Vannak ugyan e részben is némi csekély nézeteltérések, de általánosságban s a külföld nagyobb, ismertebb szállóiban a következő sorrendet alkalmazzzák:

Leves után: Sherry, Madeira vagy Mazsola bor;

a halhoz: erős kesernyés vagy pezsgős fehér bor u. m. rajnai mousseux, St. Peray, Chablis és Bakator;

a nagy hus ételekhez vagy derék étkekhez (Grosse-pièce): fanyar veres borokat;

a fogásközi ételekhez (Entrée): erős fehér és veres borokat;

a sülttűz: pezsgőt; a csemegéhez: édes vagy asszú borokat.

E felsorolt külön borokon kívül — melyek az asztalra nem lesznek állítva, hanem minden egyes fogásnál egy arra külön kijelölt pinczér által (a mint ez már a nagyobb külföldi szállókban divik), a poharakba töltve — minden két-két teríték közzé, finom, metszett üvegekben (Caraffes) még közönséges fehér és vörös asztali borokat adunk.

A fagyos puncsot (Ponche á la romain) — mely minden nagyobb lakománál előfordulni szokott — a meleg és a hideg fogásközi ételek közben (mint külön fogást) szolgáljuk fel; ha azonban a lakománál csak egy fogásközi étel van, akkor annak felszolgálása a fogásközi étel után és a sült előtt történik.

Sört — külön kivánságra — leves után poharakban hordhatunk körül.

A terítékekhez minden borfaj számára külön s ahoz megfelelő poharak adandók, melyeket a kávé felszolgálása alkalmával — tehát a lakoma végén — ismét eltávolítunk.

E „borbeosztáson” kívül még czélszerűnek tartom egyúttal felemlíteni azon borkezelési módokat, melyek ilyenkor — a felszolgálás alkalmával — szükségessé válnak.

A madeira, sherry és mazsola borok tálalás előtt néhány órával kidugaszolandók, hogy idejük legyen ismét meghiggadni. A felszolgálandó fehér borokat kissé hideg vízbe állítsuk; míg ellenben a veres borokat, hogy egy kissé átmelegedjenek, két órával a lakoma előtt meleg szobába állítjuk, mi által ízükben sok kellemet nyernek. A tokaji bort úgy tesszük az asztalra, a hogy a pinczéből hozzák. A pezsgő mindenkor legalább is négy órával a lakoma előtt jégbe hűtendő; mindazonáltal ügyeljünk arra is, hogy meg ne fagyjon, mert ez nem csak a gyomornak ártalmas, hanem ízéből is

sokat elvesz. Ép úgy ügyeljünk arra is, hogy a pezsgő csak a közvetlen felszolgálási idő előtt kidugaszolandó legyen, mert ellenkező esetben szénsaverejéből sokat veszítene. A pezsgő mindig vizes szervétába takarva, eredeti palackjában szolgálendő fel, és azt a helytelen szokást — pezsgőt vizes üvegekbe átönteni — feltétlenül elvetendőnek tartom.

Ezek tehát a főszabályok, melyek a vendéglői lakomák alkalmával, a borok felszolgálásánál figyelembe veendőek.

Végül pedig czélszerűnek vélem, ha — az általános tájékoztatás szempontjából — közleményemet még a következő „borbeosztási táblázat”-tal toldom meg, melyet még 1875-ben a „magyar vendéglősök királya” Palugyay Jakab pozsonyi hírneves szállodás, szakszerű ügyességgel állított össze:

### A borok felszolgálásának táblázata:

Leves után:	A halak- és ásziettekhez:
Madeira	Haut Sauterne
Sherry	Chateau Yquem
Marsalla	Steinwein (rajnai)
Hungarian Sherry	Bakatori. Vin sec de Tokaj.

### A fogásközi ételekhez:

Fehér borok:	Veres borok:
Steinbergi	Chateau Margeaux
Johannisbergi	Chateau Lafitte
Liebfräuenmilch	Chateau Larose
Rüdesheimi	Ranzan Segla
Hochheimi	Villányi
Somlói	St. Julien
Chateau Palugyay	Chateau Palugyay

### Sülttekhez:

Pezsgő.

### Csemegéhez:

Tokaji asszúbor  
Muskat Lunel  
Frontiquent  
Ménesi asszú  
sőt Chateau Yquem-et is.

### Példák:

	I.	II.
Leveshez:	Madeira	Sherry
Hal- és ásziettekhez:	Haut Sauterne	Chateau Yquem
Fogásközi ételekhez:	Chateau Lafitte	Chateau Margeaux
Sülttűz:	Liebfräuenmilch	Johannisbergi
Csemegéhez:	Moche Chaudon	Veur Cliquot
Kávéhoz:	Tokaji asszú	Frontiquent
	likör	likör
	III.	IV.
Leveshez:	Marsala	Sherry
Hal- és ásziettekhez:	Tokaji sec	Steinwein
Fogásközi ételekhez:	Chateau Larose	Chat. Ranzau Segla
Sülttűz:	Rüdesheimi	Hochheimi
Csemegéhez:	Röderer	Jaquesson & Fils
Kávéhoz:	Chateau Yquem	Ménesi asszú
	likör	likör
	V.	VI.
Leveshez:	Madeira	Chateau Yquem
Hal- és ásziettekhez:	Bakatori	Somlói
Fogásközi ételekhez:	Chateau Margeaux	Margeaut
Sülttűz:	Raenthaler	Liebfräuenmilch
Csemegéhez:	Moche & Chandon	Mumm
Kávéhoz:	Tokaji asszú	Tokaji
	likör	likör
	VII.	VIII.
Leveshez:	Sherry	Madeira
Hal- és ásziettekhez:	Haut Sauterne	Chateau Yquem
Marhahusoz:	Chateau Palugyay veres	Villányi veres
Fogásközi ételekhez:	Liebfräuenmilch	Chat. Palugyay fehér
Sülttűz:	Chateau Margeaux	Chateau Lafitte
Csemegéhez:	Veuve Cliquot	Röderer
Kávéhoz:	Frontiquent	Muskat Lunel
	likör	likör

## IX.

Leveshez :	Marsalla
Hal- és ászietthézh :	Steinwein
Marhahushoz :	Chateau Larose
Fogásközi ételekhez :	Johannisbergi
Sütlhöz :	Chat. Palugyay veres.
Csemegéhez :	Heidsick
Kávéhoz :	Tokaji
	likör.

## A szatócsüzetek és a vendéglői ipar.

Koresmáros iparágunknak megvan az a nagy hátránya, hogy mindenki huz-von rajtunk, a hol csak tud.

Nines kereseti osztály, melyre annyi terhet raktak volna, mint a mienkre. Tízféle alakban is megadóztatnak, mely regále ezímen, meg fogyasztási és jövedelmi adóval és a többi nemek egész sorával.

Pedig méltán megvárhatnánk, hogy a mikor így megszolgáltattak bennünket, legalább egy kis pártoló tekintetet vetnének reánk, mikor érdekünket és ezzel az állam iránt teherviselési képességünket is megtámadják, olyanok, a kik távolról sem fizetnek annyit a kincstárnak üzletük után mint mi. Nem szükséges hosszan fejtegetni minő kárt vallunk azáltal, hogy a szatócsüzetekből titkon, a legtöbb helyen nyíltan belekontárkodnak iparágunkba, Derüre-borura mérik a bort, még az utcán a kereszttől is. E mérésnél azt az ürügyet használják, mintha boltjuk állandó „kundshaftjait”, hogy e német kifejezéssel éljek, ők vendégelik meg és pénzt se fogadnának el az általuk mért italért, melyet többnyire a pinczében készítenek. Sajnos, hogy vendégeik java része is mindig kész bizonyítani, hogy ők ingyen kapták a bort, holott tényleg úgy áll a dolog, hogy fizetnek a pancsért melyet „saját termésü” bor ezíme alatt kapnak.

Most ha meggondoljuk mily kevés üzleti tökével és költséggel — de annál több rafineriával dolgoznak ezek a szatócsüzetek, elképzelhetjük mekkora hátrányban vagyunk mi velök, ők nem fizetnek oly nagy házbért, a legesekélyebb fok regalét, többnyire kikerülnek a fogyasztási vámvonalat, nem kell személyzetet tartaniok, nem kell a helyiségüket e ezélra külön, sokszor fényesen berendezniök mint nekünk és mégis ők szedik el orrunk elől a vendégeket és dugják zsebre a könnyen szerzett hasznot. Bizony ideje volna, hogy egyesülve erőlyesen lépnénk föl ez üzleti érdekeinkkel az állam érdekeit sértő eljárás ellen. Mellettünk a törvény, mellettünk az igazság. Csak az kell, hogy valahára a hosszú álomból ébredjünk fel, jobban összetartsunk és komolyabban hozzáállásunk javunk és vele a közjónak megvédésére. Nem szabad volna túrnunk e kifosztásunkra irányuló

csempészkedést, hanem módot kell találnunk, hogy ne egyesek, hanem közösen mindnyájan fölkerjük az illetékes hatóságot szigorú rendszabályok alkalmazására, vagy általában, hogy szatócsüzetek italmérési jogot ne kapjanak.

Budapest, 1891. június 29.

Losonczy Károly,  
vendéglős.

## A budapesti vendéglős-ipartestület ünneplése.

Gundel János, a budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulatának elnöke szép kitüntetésben részesült a társulat választmánya által. Múlt hó 20-án, abból az alkalomból, hogy 15 év előtt a társulat elnökéül választotta, megválasztatásának 15-ik évfordulóját díszüléssel, arczképek leleplezésével és lakomával ünnepelte meg. Kár volt azonban, hogy ez ünnepélyre csak egyesek voltak behíva, a társulat tagjainak nagy része ez ünnepélyről mit sem tudott.

Az ünnepély lefolyása a következő volt:

Kevéssel a díszülés megnnyitása után megjelent az ünnepelt, kihez Stadler Károly üdvözölő beszédet intézett. Tizenöt év — ugymond — egy ember életében is sok, mennyivel több egy társulat elnökének lenni ennyi ideig s az ünnep annál indokoltabb, mert ez a 15 évi elnökség az önmegtartás, az önfeláldozás ideje volt, küzdelem volt a mi javunkért. Kénytelen vagyok mindazt felsorolni, a mit elnökünknek köszönhetünk s az a kevés, a mit kivittünk, az ő érdeme. A törvény iparnak minősíti foglalkozásunkat, mert miután adófizető polgárok vagyunk, bennünket is kellett valahová sorolni, de még eddig nem tudtuk kivívni, hogy ne csupán a törvény rideg paragrafusai, hanem a társadalom is elismerjen bennünket, de ha talán az életben sokszor találkoznak azzal a fölfogással, hogy a műveltség ott kezdődik, a hol vége az iparnak, a munkának és ennél fogva azt hiszem, hogy nem kívánhatok neked szebbet, mintha azt mondom, hogy nincs közöttünk egy sem, a ki szívébe ne véste volna az irántad való szeretetet, a ki mindig a munkásság mintaképe voltál. (Zajos éljenzés.)

Ezután Glück Frigyes emelt szót. Kifejti, hogy a vendéglősök is társulatot képeznek ugyan, tehát családot alkotnak, de hát mióta van ennek a családnak apja? Ha a társulat irattárában lapozgat, azt találja, hogy 15 év óta, a midőn a jelenlegi elnököt közlekedéssel választották meg — s így történt ez 15 éven át. Szólv óhajtja, hogy ez még sokáig így legyen.

Arra ezélv továbbá, hogy a király is különös kegyével tüntette ki az ünnepeltet, s a társulat eme királyi babér mellé egy szerény babérlevélkét akart tűzni, midőn az ünnepelt képét lefestette s kívánja, hogy ez a kép örökké buzdító példál szolgáljon a társulat összes tagjainak. (Élénk éljenzés.)

E szavak közben az arczképről lehullott a lepel s az ünnepelt meghatottan mondott köszönetet ezért a nem várt kitüntetésért. Kiemelte, hogy ő mindig a munka embere volt, s hogy jövőben is kötelességének

fogja ismerni a társulat érdekeit tehetségéhez képest előmozdítani.

Ezután a pinczeregylet nevében Hillebrandt üdvözölte a jubilánst, arra kérve őt, hogy a pinczereknek jövőben is oly hathatós támogatója legyen, a milyen eddig volt. Gundel válaszában munkára és kitartásra serkentette a pinczereket, és arról biztosította a őket, hogy érdekeiket jövőben is támogatni fogja.

A díszülés után a Vadászkiürt szállodában fényes lakoma következett, melyet Glück Frigyes és Stadler Károly, az „Inyes mesterség könyvé”-nek szerkesztői rendeztek és mely minden tekintetben ritkította párját. Az egyes fogások bármely francia nagyuri konyhának díszére váltak volna és még a vendéglősök is, ezek a született gourmandok sem fogytak a dicséretből.

Ebédközben természetesen a felköszöntök sem hiányoztak. A harmadik fogás után Wirth Ferencz a királyt s a királyi családot éltette.

Utána az ipartársulat jogtanácsosa, ifj. Ács Károly az ünnepeltre emelte poharát. Gundel János az ipartársulatot éltette, mire Glück Frigyes a sajtónak jelenlevő képviselőire emelte poharát. A sajtó nevében Gelléri Mór és Somogyi Ede mondtak köszönet, amaz az ipartársulatot, ez pedig annak két kiváló tagját: Glück Frigyeset és Stadler Károlyt éltette. Stadler Károly igen elmés szavakkal a társulati tagok összetartására és barátságára írtette poharát.

A társaság körülbelül éjfélig a legvidámabb hangulatban maradt együtt.

## A pinczér és az egyenruha.

Hogy az egyenruhadvat korát éljük, arról kiki meggyőződhetett már, a ki a különböző hivatalok tisztviselőit figyelemre méltatta. Egyenruhát hordanak a papok, katonák, rendőrök, szolgák, kocsisok, különösen a mágnásoknál, a különböző testületek szolgaszemélyzete stb. stb.

Szóval az egyenruha hódító. Mily büszkén baktat vasárnap az önkéntes tüzoltó az ő uniformisában. Azt hiszi, ez által növeli tekintélyét.

Ez a divatos egyenruha a pinczérvilágban is kezd hódítani. Különösen a frakk alakjában. Hiszen szép, szép, — de már annak, a ki ételhordással foglalkozik s talpon van reggeltől késő estig, még sem fizeti ki magát. Drága is, meg utóvégre az a frakk mégis csak saloniöltözet. Azt csak nagyon kiváló alkalmakkor szokta viselni az intelligentia és mi hétköznapi öltözékké silányítjuk. Hát aztán ha mi is „ki akarjuk magunkat csipni”, mit huzunk fel?

Elegánsnak is elegáns, de méreg drága s nem oly szolgálatok végzésére való, melyeket mi teljesítünk benne.

Vagy mit szóljunk ahhoz, ha a frakkos pinczér előtt földig érő fehér kötényt látnak. Néha majd orra bukik benne, mert rálép. Szépen összepasszol a frakk meg a

kötény, mint a bocskor és a cylinder a Cetevayo zulkirály fején.

Ne higyjék kartársaink, hogy e pár megjegyzéssel az elegantiát akarom elvitatni a frakkvi-életől, — nem, csak azt akarom megérteni, hogy minő költségbe keverjük magunkat a frakkviselés által, a mely nem is egész n praktikus meg nem is megfelelő a mi ténykedésünknek.

Járjon a pinczér elegánsan, ez a fő, ez az a mi öt ajánlatossá s a vendégek előtt kedvelté teszi, legyen a ruhája szolid, lehetőleg fekete, ingét fedje csinos nyakkendő, s a mi a fő, legyen a ruha folyton tiszta, mintha akkor került volna haza a szabótól.

Ne essék a pinczér tulságokba. — Bajusztalan (a leborotvált bajusztól szölok) frakkos pinczér olyan mint egy exotikus papagály. Mi magyarok maradjunk a mi tisztességes urias öltözékünk mellett, s az elegancia mellett ne feledkezzünk meg önérzetünkről sem.

Budapest, 1891. június 25.

Tálos Béla.



## A borok betegségeiről.

Ha a bor czélszerűen kezeltetik, akkor ment minden betegségtől. Lehet mégis eset, mikor oly ok, — melyet a gazdának nem állt hatalmában elhárítani, — egy vagy más betegséget idézhet elő. Többnyire azonban majd minden betegségnek gondtalanság az oka.

Akár mi legyen is az oka a bor betegségének, mindig érdekében áll a tulajdonosnak, hogy kigyógyuljon bora s megmentsse azt a romlástól, ennél fogva szükséges, hogy minden borász a legfeltűnőbb betegségek nemeivel, melyeket alább leírunk, azok eredetével s gyógyításmódjával ismerkedjék meg, mert a bornál előfordulhat minden betegség, ezeknek változása s az itt elszámolt jelenségek szerint más bajoknál is könnyű a gyógyítás módját eltalálni.

Lehet talán valaki, ki talán azt fogja várni, hogy ez a cikk százféle orvosságot és talán arcanumokat is fog közölni, de mi oly bőven nem foglalkozunk vele s csak a legfontosabbat ismertetjük. A borásznak szintugy mint az orvosnak először jó diagnoszt kell csinálni s aztán használhatja a terapiát.

### Nyulósság.

A nyulósságot arról lehet megismerni, hogy a bor színe kevésbé homályos lett, s ha akkor, mikor a pohárba öntetik, némi összetartósságra mutat mint az olaj, vagyis ha elvesztette friss folyékonyságát.

A vörös bor ritkán nyulósodik meg, a fehér pedig csak akkor, ha gyenge vagy kevés a szesz tartalma.

Oka a nyulósságnak az, hogy a fehérnye s a mézga többet esen el nem vált a bortól s nem ült le a seprővel, hanem láthatatlan parányokban a borban uszkálnak. A mi onnan van, hogy a borban kevés a szesz arra, hogy a fehérnyét a

seprőre letegye, mely akkor a mézgat is magával ragadta volna. Minthogy tehát e két anyag a bortól nincsen egésze elválasztva, azok a melegebb légmérséklet, vagy a levegőnek a hordóba való hatása által rothadásnak indulnak s így enyves, ragadós alakot vesznek fel, mi által az egész folyadékot nyulóssá teszik.

Hosszu idő alatt a nyulós bor magától is meggyógyulhat, ha t. i. a fehérnye s mézga annyira megsűrűsödnek, hogy a bornál nehezebb testekké válnak, s így önsúlyuk által a hordó fenekére ülnek, mi kimutatja azon módot, mely szerint a gyógyításnál is eljárni szükséges. Es az nem más, mint azon anyagok eltávolítása. El lehet pedig ezen anyagokat távolítani, a) ha a bort jól összerázzuk s keverjük, mi által ezen anyagok összekötődnek s nehezebb testekké válnak s leülnek a borban (némelyek azt hiszik, hogy a rázás által szétrítkulnak); b) ha a bort vízahólyaggal vagy gelatinoval megtisztítjuk, mert akkor ezen tisztító szerek ragadják magukkal ezen említett anyagokat s leteszik a hordó fenekére; c) ha nyulós bort új borral keverjük, akkor az új borban levő s még le nem üllepedett anyagok magukhoz vonják a borban kifejtett nyálkát s azt a hordó fenekére leteszik.

Mindenesetre szükséges azonban a bort tiszta s jó kénezett hordóban fejteni s miután a nyulósság oka a szeszhiány, a bornak egy kevés borszeszt kell adni.

(Folyt. köv.)

## Hazai fürdőink.

**Csizi jód- és brom-fürdő.** A Csiz község határában fekvő, részvényársulat tulajdonát képező, az 1890-ik évben felfedezett Hygiea kutban, — sziklás talajban, a földszin alatt mintegy 33 méternyire van a jód és brómos víz. — Vízének mennyisége 24 óránként 80—100 hektoliter.

**Szliács** természetes meleg vasas fürdő Zólyomgyében, vasuti állomás, posta- és távirat-hivatal. A Radvánszky Károly féle épületeket a tulajdonos mult évi május 15-től saját kezelése alá vette. A szobák árai, ugy mint tavaly, ez idényben is lezártított árak mellett bérelhetők. Az előidényben, május 15-től június végéig és az utóidényben, augusztus 15-től szeptember végéig 40% árleengedés. A tisztelt közönség felkératik a lakás-megrendelések miatt alulírott házgondnokhoz fordulni, ki mindennemű felvilágosítással készséggel szolgál. Gabrieli Ede, a Radvánszky-féle szliácsi házak gondnoka.

**Tarcsa** gyógyfürdő Magyarország, Vas megye. Glaubersós tartalmu szénsavas források. Vasláp-fürdők sápkór, vérszegénység, mindennemű női bajok, az emésztő szervek betegségei stb, ellen legkiválóbb orvos-tanáraink által legmelegebben ajánlva. A legújabb módszerek szerint berendezett pezsgő acél-fürdők, vasláp-fürdők, gőzzel hevített ásványvíz-fürdők. Ugy az eddig fennállott épületekben, mint az ujonnan megnyílt „Karolina-villa“ és „vendéglőben a koronához“ kényelemmel berendezett jó lakások. Jó ötkezdek. Naponta kétszer zene. Kies fenyvesekkel borított vidék. Szép kirándulások. Vasutállomás: Felső-Eőr-Tarcsa. 25 perc társas-kocsik és bérkocsik.

**Uj-Tátrafüred** vízgyógyintézet, klimatikus és területi gyógyhely, moórfürdők, tüdő-betegek szanatóriuma, 1004 mtr. magasságban. A magas tátrában a leggyönyörűbb tavaszi napok állottak be 18 fok meleggel árnyékban. A fenyvesek illata s üde, zöld vegetációja a legszebb nyári napokra emlékeztet. Azért is gyógykezelésre s klimatikus tartózkodásra az idő most felette alkalmas: Julius 1-ig tetemesen lezártított árak, a legjobb szobák napi ára 80 krtól 1 frt 35 krig, a teljes penzió (reggeli, ebéd, esteli) hetenként 9 frt vagy 10 frt 50 kr., mérsékelt étlap-árak. Az 1891. évadra jelentékeny új építkezések történtek, ugy hogy Uj-Tátrafüred ma a Tátrafüredek legnagyobbika. Dr. Szontagh Miklós.

**Koritnica-fürdő,** mely gyomor-, bél- és aranyeres bántalmakban kiváló gyógyhatásáról már nagy hírnévre tett szert, mint rendesen, ez idén is május hó 15-én nyitotta meg a saiont. Hazai fürdőink sorában alig van egy is, mely gyógyvizének évszázados kitünő híre mellett a korszerű fejlődésnek és haladásnak oly sok tanujelét adná, mint a liptómezei kárpátok e kies gyöngye: Koritnica. Összes forrásait egy év leforgása alatt újra foglaltatta, minek következtében azok vize gyógyhatásban és tartósságban tetemesen emelkedett. Dr. Hankó Vilmos vegytanár a mult év őszén újra elemezte a koritnicai ásványvizeket s ezen elemzés tanúsága szerint azok a sulfátos vasas ásványvizek legértékesebb csoportjába tartoznak.

**Herkulesfürdő.** Világhírű kén- és sós-vizek 56° C.-ig menő természetes hőfokkal. Mint üdülőhely is tömegesen látogattatik. — 1887-ben Erzsébet királyné ő felsége hat heti tartózkodással szerencseltette ezen fürdőt. — A gyógyulást keresők nemzetközi találkozója. — Idény kezdete május 15-én. — Elragadó fekvés az óriási hegyektől övezett Cserna-völgyben. Pompás fürdőpaloták valamennyi forrás számára. Nagyszerű szállodák. Gyógyterem. Mulatóságok. Express- és keleti Expressvonat-összeköttetés.

## Külömfélék.

**Esküvő.** *Halász* István, a főv. Frischauf-féle vendéglő főpinczére a mult hóban esküdött örök hűséget *Kovács* György tapolezai vendéglős szaktársunk bájos leányának a tapolezai róm. kath. templomban. Boldogság kísérje frigyüket.

**Adakozás.** A szerencsétlen véget ért Pick József hátramaradt özvegy részére újabb Pollák Henrik székesfehérvári kartársunk a következő segélyadomány gyűjtötte: Pollák Henrik 50 kr., Rumpold Gyula 50 kr., Mathes Ferencz 30 kr., Barnay Ignác 30 kr., Fehér Károly 20 kr., Glatz Samu 20 kr., Grimm József 30 kr., N. N. 30 kr., Székfü 20 kr., N. Károly 20 kr., R. Rezső 30 kr., Özv. Ullmann Ferenczné 50 kr., Dittmár Ferencz 40 kr., Hortoványi F. 50 kr., Radits Bernát 30 kr., Összesen 5 frt 10 kr., mely összeget Paulits József úr a szegény özvegynek átszolgáltatta. Ezenkívül Endt J. úr Keszthelyről küldött 1 frtot. A nemes szívű adakozóknak a bánatos özvegy nevében halás köszönetet mond Paulits József.

**Halálozások.** *Plesche* József székesfehérvári kávéháztulajdonos életének 55-ik évében hosszas szenvedés után jobblétre szenderült. Temetése a székesfehérvári szaktársak nagy részvéte mellett ment végbe. — *Csáp* Ferencz fővárosi vendéglős életének 41-dik évében elhunyt. Béke hamvaikra!

**Vendéglő átvétel.** A komáromi „Magyar-király” szállodát Bereczky L. budapesti kávé vette át *Philt* Lajostól.

**Köbányán** a Vince-féle szállodát Bacher József a budapesti „Makk-hetes” vendéglő volt bérlője vette át.

**Halálozás.** *Tilos* Lajos fővárosi derék magyar vendéglős szaktársunkat és családját érdeklény családi veszteséget érte, és apja *Tilos* János úr életének 82-ik évében jobblétre szenderült. A boldogultnak földi maradványai múlt hó 26-ikán Pápán a helyvét reformált egyház szertartásai szerint nagy részvét mellett tetettek örök nyugalomra. Béke poraira!

**A „Budapesti Hírlap”** előfizetési felhívását mai számunkhoz mellékelve küldjük szót t. olvasóinknak. Ajánljuk e legelterjedtebb magyarországi kedvelt napilapot t. szaktársaink becses figyelmébe.

**Vendéglő helyiséget** nyitott Gruber J. főv. vendéglős a Sándor-utca 16 sz. házában. A vendéglőhöz tartozó nyári kert-helyiséget díszesen rendezte be.

**Vendéglő átvétel.** Valasek János átvette Budapesten az Akácfa-utca 7 sz. alatt levő Kirner-féle vendéglő helyiséget.

**Uj szálloda.** Sziklay Sándor volt tekintélyes mézáró mester Budapesten a központi személy pályaudvar áttelében a kerepesi-ut 77 sz. alatti saját házában „József-főherceg szálloda” címmel új szállodát nyitott. A három emeletes szálloda épületet díszesen berendezve a mai nappal nyitja meg. Sok szerencsét kívánunk új szaktársunknak, ki mint ismert magyar ember valóban megérdemli a nagy közönség pártolását.

**Vendéglői üzlet áthelyezés.** *Hübner* István szaktársunk, a külső kerepesi uton levő üzlethelyiségét f. évi augusztus-hó 1-jével dohány-utca 31 sz. alá helyezi át.

**Német színházra** engedélyt szavazott meg a főváros legutóbbi közgyűlése s 24 szavazat többséggel kaput nyitott a germán vendégnek. A főv. bizottsági tagok között levő vendéglősök közül az engedély megadása mellett szavazott *Gundel* János szállodás; ellene szavaztak: *Bátori* Mihály kávé és *Perringer* Ferenc vendéglős. E közgyűlési határozat teljes tájékozást nyújthat most a közelgő választások előtt, hogy szaktársaink és a polgárok kikre bízhatják a főváros vezetését s kik ellen kell határozott állást foglalniok.

**A székesfehérvári pinczeregylet** fennállásának 10 éves jubileumát fogja megtartani f. évi augusztus hó 8-án. Az egylet tevékeny tisztikara mindent elkövet az ünnepély sikerének biztosítása iránt. *Pollák* Henrik titkár valamint a választmány nagy tevékenységet fejtenek ki. Az ez alkalomból rendezendő nyári táncvizgalmat az egylet zászló-alapjára fog fordítani.

**A pozsonyi vendéglősök** és kávéosok ipartársulata múlt hó 10-én tartott rendkívüli közgyűlésén elhatározta, hogy a társulat tagjai a 30 krajczáros bort literenként 35 kr-ra, a 35 krajczáros pedig 40 kr-ra emelik fel.

**Kutschera Mihály,** a budapesti kávé-szegéd egylet tiszteletbeli elnöke s jelenlegi titkára szép kitüntetésben részesült múlt hó 15-ikén. Ekkor nyújtotta át a kávé ipartársulat küldöttsége *Némái* Antal elnök, *Rauter* Nándor és *Pelzmann* Ferencz a társulat tagjai által sajátkezűleg aláírt díszalbumot, melyet *Kutschera* Mihálynak, mint a társulat ügyvezetőjének 30 éves hú

szolgálati elismeréseül adott. Az album a következő üdvözlő szöveget tartalmazza: „*Kutschera* Mihálynak 30 éves jubileuma alkalmából. Nemes hivatás! a szükségben szenvedőket segíyezni, az éhezőknek kenyeret adni. Mennyire megérdemli a közszeretetet és közbecsülést, ki ily cselekedetekből álló életpályáját 30 év óta hiven, zugolódás nélkül töltötte be. Megszámlálatlanul azok száma, kiknek 3 évtized alatt kenyérkeresetet adott! Ki tudná megmondani: hányan gondolnak reád háláérzettel, kiket — megélhetést nyújtva nekik — a kétségbeesztől kiragadtál! A „budapesti kávéipartársulat”, melynek 30 év óta vagy hű sáfárja, szintén elhozta tagjainak őszinte üdvözlését s elismerésének zálogát, im ez emlékkönyvben megörökítve nyújtja feléd.

Engedje a mindenható, hogy a 30 év, mely élted delén ért utól — még számtalanban találja folytatását s azok mind egyike nyujtson neked a maihoz hasonló derült napot. — *A budapesti kávéipartársulat 1891.*”

**A triesti általános biztosító-társaság** (Assicurazione Generali) f. évi április hó 30-án Triestben tartott 59-ik közgyűlésén betejestette az 1890. évi mérlegeit. A közgyűlésnek tett jelentésekből értesülünk, hogy az *életbiztosítási* ágban a díjtartalék 2,293.129 frt 35 krral szaporodott és 1-90. december 31-én 28,927.291 frt 36 kr-ra emelkedett és hogy az 1890-ben újonnan kötött biztosítások összege 17,696.232 frt 94 kr-ra rugott, mi által az 1890. decz. 31-én érvényben levő biztosítások tőke összege 124,121,441 frt 72 kr-ra szaporodott föl. Az évi díjbevétel az illetékekkel együtt 5,002.565 frt 89 krt tett ki. A tűz- és szállitvány-biztosítási ágazatokban a díjbevétel 9,017.000 frt 32 krt. tett ki, mely összegből mint minden tehertől mentes díjtartalék, 2,250.646 frt 87 kr. helyeztetett tartalékba, míg az 1890-ben kifizetett károk összege 8,345.827 frt 21 kr. A társaság alapítása óta egész 1890. december 31-dikéig 235,717.767 frt 43 krral tekintélyes összeget fizetett ki károk fejében. Ezen összegből 143.424 káreset 44,315.616 frt 47 krral kártérítéssel hazánkra esik. Az értékpapírok árfolyam ingadozásának fődözésére szolgáló tartalékalap 1890. december 31-én 1,209.030 frt 27 kr-ra emelkedett, noha a kisorsolható értékpapírok csak is névértékükkel lettek a mérlegbe fölveve. A tőkésített nyereségtartalék az alapszabályok szerinti összegben, 2,623.000 frttal, az ingatlanok tartalékalapja 1,289.480 frt 92 krral és a kétes követelések tartaléka 80.000 frttal maradt változatlanul. Az összes biztosítéki alapok, 2,535.432 frt 80 krral 43,303.671 frt 22 krra emeltetettek és a következőképen vannak elhelyezve: 1. Ingatlanul vagyon és jelzálogok 9,009.007 frt 76 kr. 2. Kölcsönök intézeti életbiztosítási kötvényekre, 2,807.812 frt 84 kr. 3. Kölcsönök állami értékpapírokra 38.648 frt 74 kr. 4. Értékpapírok 24,507.472 frt 98 kr. 5. Váltak 448.903 frt 81 kr. 6. Folyó számlák és adósok levonása után 627.774 frt 46 kr. 7. Pénzkészlet az intézetnél és bankoknál 2,189.050 frt 63 kr. 8. A részvényesek adóslevelei 3,675.000 frt összesen 43,303.671 frt 22 kr. Tiszta nyereség fejében 787-682 frt 44 kr. 16n kimutatva, miből minden egyes részvényre 120 aranyforintnyi (egyenlő 300 frankkal) jutalék esik.

## Nyilt-tér\*)

### Felhívás és kérelem.

*Gindl* Gyula felkértem, örökségi kereset miatt tudassa öcsével hollétét.

Tisztelettel felkérem a vidéki szaktársakat, ha valakinek tudomása van *Gindl* Gyula hollété felől, úgy sziveskedjék azt velem tudatni.

*Gindl* Vilmos,  
Budapest., Szikszay-étterem.

\*) Ezen rovat alatt közlöttekért nem vállal felelősséget a Szerkesztő.

### Pályázat a szegedi kaszinó vendéglőjére.

A szegedi kaszinó, választmánya a palatánban létesített *vendéglő bérletére* ezennel nyilvános pályázatot hirdet.

Mindazok kik ezen kávéházi italok kiszolgáltatásával egybekötött vendéglő üzletet bérbevenni ohajtják felhivatnak, hogy eziránt zárt ajánlatukat alulírott elnökhez czimezve legkésőbb f. évi július hó 1-ső napjainak déli 12 óráig nyujtsák be.

A bérleti föltételek a kötendő szerződési minta *Dr. Lázár György* urnál a kaszinó építésére küldött végrehajtott bizottság elnökénél városi bérház II. em. betekintheők, ugyanazok jelentkezés esetén ki is adatnak, illetőleg megkeresésre postán elküldetnek.

A pályázók közül a Szegedi kaszinó választmánya szabadon választ.

Szegeden, 1891 május 26-án.

**Pálffy Ferencz,**  
a Szegedi kaszinó elnöke.

## PAPRIKA

Paprika legfinomabb — 100 kiló	88.— frt.
Debreczeni kolbász — „ „	72.— „
Paprika kolbászka — „ pár	8.— „
Tarhonya tojasos — „ kl.	32.— „
Vöröshagyma — „ „	5.50 „
Fokhagyma — „ „	12.— „
Zöldség vastag legszebb „ csom.	3.50 „
Uj krumpli — — — — —	— 3.50 „

**Benisch S. J.**

Szegeden.

TELÉFON

**LAKOS LAJOS**

es. és kir. udvari szállító

BUDAPESTEN

Takarék-Tűzhelyek Készítő

RAKTÁRON TART  
minden alakú  
TŰZHELYEK

IRODA és RAKTÁR

IV. LIPÓT utca KALAP utca 10. GYÁR BEZERÉDY utcán 8

TELÉFON

Bécsi

## arany - folyadék

(ezüst és réz színben is.)

Ezen folyadék ecsettel való egyszerű bemázolás által mindenféle tárgyakat: mint keretek-, csillárok- és gipsz-állványokat gyönyörűen és tartósan megáryozza. Kapható a készítőnél:

Fischer Em., Bécs,  
VI. Gumpendorferstr. 81.

Üvegecskében (ecsettel és használati utasítással) 40, 60 kr., 1 frt és 2 frt 50 kr-ért. Szétküldés utánvétellel (legalább 1 forintért).

## Házassági ajánlat.

Egy javakorában lévő az alföld egyik gazdag vármegyéjének székhelyén, nagyobb szabású vendéglő bérlője, ismeretség hi-

nyában ezen az uton óhajt nősülni. Mintegy 40 éves, solid, jó gazdasszony, üzlethez értő gyermektelen özvegy nőt keres feleségül, pár ezer frt hozománnyal.

Nem anonim levelek. Jó gazdasszony cím alatt e lap kiadóhivatalába intézendők.

## Szálloda eladás.

Nagy forgalmi vidéki városban egy **első rangu szálloda**

fővárosi stíluszerűen berendezve, az összes inventárral együtt családi viszonyok miatt örök áron eladó; bővebbet a kiadó hivatalban. 2-4

## Eladó szálloda.

Az alföld egyik nagyobb városában egy jó forgalmu teljesen berendezett szálloda eladó.

Bővebb értesítést a „Vendéglősök országos közvetítő” intézete ad. 2-3

## Hölgyeknek.

Hálanyilatkozat.

Ígéretünk betartjuk az által, hogy háladáslul nyilvánosan köz tudomásra hozzuk, hogy szeplő, májfolt, bibires, tehersegi foltok, napbarnulás ellen eszálhatatlan szer nincs e kerek földön csakis Nagyságos

## Kubiss Ilona

úrnőnél Budapest VIII. ker. Szentkirályi-utca 32. sz. ajtó 11. alatt, miink próbáltunk minden szert, nem segített semmi és most óhajunk elnyertük és arezbajunkon segítve van, arezunk tiszta, mint a napfény a lilium arezkenőestől; köesőgéje 1 frt 20 kr. Liliumviz 1 frt 20 kr., és mindehez okvetlen és elkerülhetetlenül szükséges új találmány, mely még eddig nem létezett szeplő és májfoltszappan, darabja 40 kr., 3 drb. 1 frt. Lilium arezpor, fehér, rózsá és testszíni nagy doboza 60 kr. Hajhullásunk megszűnt és hajunk hosszúra megnőtt az 1 frt 20 kros hajszes és az 1 frt 20 kros hajnövesztő kenőestől; arezunkból a szőr elpusztul a 3 frtos szőrirtótól. Az Isten éltesse nagyságos asszonyságodat soká a méreg nélküli nagyszerű találmányáért. — Nikolics Ernesztina Ujvidék, Szekeresy Kornél, Mezei Ilona Debreczen, Hosszúfalvy Emma Szeged, Holló Fanny Marmaros-Sziget, Oberhamer Pepi Selmeczbánya, Strakecz Nikita Belgrád, Griglewsky Anantocia Krakó.

ZALAVÁRMEGYE székhelyén ZALA-EGERSZEGEN

## első rangu szálloda

minden kényelemmel berendezett 12 szálló szoba, 1 nagy tánczterem, 1 étterem, 1 vendégszoba, 2 istálló, 2 pincze, 2 lakó szoba és minden hozzá tartozó helyiséggel együtt 1-ső Julius vagy 1-ső októberben halál eset miatt

jutányos áron átadandó.

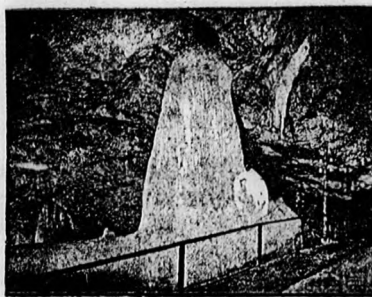
További bővebb felvilágosítást nyujt jelenlegi bérlője

Vogler Pál,

szállodás.

Zala-Egerszegen.

3-3



## Dobsinai jégbarlang.

egyes királyhegy, az éleskő és a sziklás sztraczenai völgy. Dobsina vasuti állomástól 2 órányira Poprádtól (Kassa-oderbergi pályá) 4 órányira fekszik a hegyek között. Alkalmatosságok mindenkor rendelkezésre állanak. A látogatási évad május 1-től október 1-ig terjed. Megtekinthető naponként 11-2-ig személyenkint 2 frtnyi beléptidij mellett, gyermekjegye egy frt. A belépti jegyek, sikerült fényképek, a barlang leírása és egyes emléktárgyak a bejáratnál kaphatók.

Közvetlen közelében van a kényelmes városi vendéglő és turista-ház jó berendezésű vendégszobákkal a miért is a regényes hely ugy egyeseknek, mint családoknak nyári üdítő helyül igen ajánlható. Teljes ellátás jutányos áron kapható.

## Posta és távirda állomás

Koleszár J.  
fürdő-vendéglős.

3-10

Ruffiny Jenő,  
a jégbarlang bérlője.

## Kiadó üzlet-helyiség.

KOLOZSVÁRTT egy nagyszabású üzleti helyiség, legalkalmasabb kávéház és vendéglő létesítésére, egy az idén épült palotaszerű épületben

## K I A D Ó.

Sarok épület, a város legnagyobb forgalmu utcájában, ugy a vasuthoz, mint a főtérhez közel van, a most épülő félben lévő posta- és távirda palota közelében.

A földszinti helyiség áll 4 nagy teremből, mellékhelyiségekkel és lakásból. Hozzá pincze helyiség a budapesti Ruscher vendéglő mintájára berendezve 400 személyre, világos nagy ablakkal a Szamos felé.

Az épület teljesen be van rendezve vízvezeték, gáz és kanálisokkal, előtte széles Asphalt járda, hol 30-40 asztal elfér.

**K i a d a n d ó O k t ó b e r 1 - é r e**

Értekezhetni lehet

Benigni Sámuel tulajdonossal

KOLOZSVÁROTT.

Nagymalom- utca 8. szám.



**A Véghlesi****V e r a - F o r r á s**

a legjobb és legolcsóbb

**szénsavdús égvényes savanyuvíz**

Kristálytisza, a bort nem festi, tisztán vagy borral, cognaccal, ugyszintén gyümölcs-szörppel vegyítve a legkellemesebb és legüditőbb ital,

Budapesti főraktár: ERZSÉBET-KÖRUT 56.

Telefon összeköttetés.

Forrás-kezelőség Véghles-Szalatna,

(Zólyom vármegye)

SZÁMOS RAKTÁR A VIDÉKEN (Szeged, Debreczen, Pozsony, Nagyvárad, Kassa stb.) — Kapható Budapesten és vidékén minden fűszer- és ásványvízkereskedésben, úgyszintén minden szálloda és vendéglőben.

**Véghleser****V e r a - Q u e l l e**

das beste und billigste

**an Kohlensäure reichste**

alkalische sauerwasser.

Kristallrein, färbt den Wein nicht, allein oder mit Wein, Cognac, wie auch mit Himbeersaft gemischt gehört dieses Wasser zu den angenehmsten und erfrischendsten Getränken.

Budapester Hauptniederlage: ELISABETH-RING Nr. 56

Telefon-Verbindung.

Quellen-Direction in Véghles-Szalatna

(Sohler Comit.)

ZAHLREICHE NIEDERLAGEN IN DER PROVINZ (Szegedin, Debreczin, Presburg, Gross-Wardein, Kaschau etc. Zu haben in allen Mineralwasser-Handlungen in Budapest u. der Provinz, wie auch in jedem Hotel, Gasth.

**A t. cz. Vendéglős urak becses figyelmébe !!**

Aki tiszta hamisítatlan Erdélyi borokkal akarja vendéglőjét ellátni egész bizalommal forduljon az alanti céghez, mely kitünően kezelt kellemes ízű és jellegű boraiért minden kiállításon elsőrendű érmekkel lett kitüntetve.

100 Liter asztali bornak az ára a kolozsvári vasuti állomáshoz szállítva készpénz fizetés vagy utánvét mellett hordóval együtt számítva:

**Küküllőmenti 20 frt, Marosmenti 20-26 frt, 1882-86. Rozsamáli 28-40 frt, 1885. Rajnai Riesling, Fugadi Riesling, Bakator, Finomvegyes, Som, Leányka 35-50 frt, 1885. Erdély Gyöngye 100 frt, 1862 Törökhegyi 120 frt, Erdélyi aszu 150 frt.**

**Vörös borok 1882-beli Medoc, Karbenet, Pinót, 40-45 frt.**

Csemegeborok 7/10 literes üvegekben üveggel és ládával számítva 100 üveg ára.

**Küküllőmenti, Hegyaljai, Kőmáli, Rózsamáli 40 forint. Rajnai Riesling, Bakator, Muskotály 50 forint. Leányka, Örményesi Som, Finomvegyes, Rozsamáli kitünő Fugadi Riesling 55 forint. Erdély Gyöngye 100 forint Törökhegyi és Erdélyi aszu 150 frt. Vörös borok. Medoc, Kadarka, Pinot 50 forint.**

**Benigni Sámuel Kolozsvárt.**



## Hüttl Tivadar Theodor Hüttl

es. és kir. udvari szállító  
porcellán-nagykereskedés

és műfestés  
Budapest.

Raktár: V. Dorottya-u. 14. sz.  
Különlegesség

vendéglő, kávéház, és  
szálloda berendezési edé-  
nyek nagy választékban.

Árjegyzékek ingyen és bér-  
mentve.

me



k. u. k. Hoflieferant  
Porzellan-Gröshandlung

u. Kunstmalerei  
Budapest.

Depot: V., Dorotheag. Nr. 14.  
Specialität

Gasthaus-, Caffehaus- und  
Hotel-Einrichtungs Ge-  
schirre im reichsten Auswahl.

Preiscurante gratis und  
Franco.



## Frommer Testvérek

pinceszegazásati cikkek

és borkezelési szerek üzlete

Budapest, IV. ároly-körut, Károly-kaszárnya.

GYÁR: Erzsébetfálván, Budapest mellett.

Ajánlják pinceszegazásati cikkekkel dusan felszerelt raktárakat,  
ugymint:

Teljes borszivattyuk, gummicsövek,

borsapok fából és rézből, önpeszgő sersapok, hordóknák és  
vakcsapok, parafadugaszok, czínknapok, czínkek a legnagyobb  
választékban, továbbá borkeze és szerek, ugymint vizahólyag,  
francia gelatina, kénlap (Einschlag) valódi francia vör-  
rös, sárga és zöld borfestékek, legfinomabb francia bor-  
zamatok, boriglycerin, termin (csersav) salycylsav, borsav-  
talanító por, bornak rossz (dohos vagy penész) szagát  
eltávolító szén, és minden itt e külön fel nem sorolt bor-  
kezelési és pinceszegazásati cikket.

Egyedüli főraktára a CHARLES JULIEN-féle francia

**borderítő pornak,**

vörös, schiller és fehér borok részére. 1 doboz elegendő  
25 hl. bor derítésére ára 1 frt.

Saját palaczkiszalmatok-gyár Erzsébetfálván  
Bpest mellett.

Kimerítő képes árjegyzéket ingyen és bérmentve küldjük  
az érdeklődő feleknek.

## KERTÉSZ TÓDOR BUDAPEST, Dorottya-utca 1. szám

szíves figyelmébe megrendelés végett ajánlja a lignum-sanctum kuglizó-  
golyókat 9 9 1/2 10 10 1/2 11 11 1/2 12 12 1/2 13 13 1/2 cm. átméretű

1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85

Egy készlet tartós kemény gyertyánfából készült kuglizó-bábok frt 2.50.

Kuglizó társulatoknak alkalmas nyeremény-díjak Orosz női kuglizó egész szűk udvaron  
is felállítható egy készlet bábok, go'yó és zsinórral 5.25—6.25.

Kerti Flobert-puska 8—25 frtig. Vascezlábla kiugró bohóccsal 2—8 frtig.

Ariston zenélő szekrény 6 zenedarabbal 20 frt. Angol Croquet-játék 10—20 frtig.

Lawn-Tennis 28—60 frtig. Színes papír-lampionok 15 krtól

80 krig. Kerti gyertyatartó üveggel frt 1.—, 2.30. Kézi palaczk-

dugaszoló 1.40. Önműködő dugaszhozó 70 kr. Szódavíz ké-

szítő 7—16 frtig. Kerti hinta ágy frt 4.50—6.50. Erős gyermek-

kocsi 7—16 frtig. Tornakészlet 8.50—15 frtig. Kertiszék

laposra összehajtható 2.20—3.—. Ujságkeretek 80—1.30-ig.



7-9

## Vendéglő és Kávéház' eladás!

Nem messze Szegedtől, vasuti állomáson,  
(város 20—25000 lakossal) egy jó fórga-  
lomnak örvendő „Vendéglő” — 18 ven-  
dégzsoba, étterem kávéházzal — teljesen és  
diszesen ujjon berendezve, továbbá: (me-  
zőváros 15000 lakossal) „a nagy vendéglő” —  
egyedüli — 10 vendégzobával étterem  
kávéházzal 1 1/2 év előtt diszesen beren-  
dezve, — és végre itt Szegeden, egy a  
mai kor igényeinek tökéletesen megfelelő  
lehető legelegányosabban berendezett „Ká-  
véház” játékszobával — szabad kézből,  
előnyös feltételek mellett jutányosan el-  
adók. — Felvilágosítással szívességből  
szolgál

SEIFMANN MÓR

es. és kir. udvari szállítóbutorkereskedő  
SZEGEDEN.

## Horváth István

hangszerész

Bpest, Erzsébet-körut 2, sz.

a es. és kir. szabadalm. szabadonálló zöngé  
tetejű czimbalom feltalálója és egyedüli ké-  
szítője mely kitüntette lett az 1889. évi párisi  
világ kiállításon a nagy éremmel 1889. évi  
Linczi kiállításon az arany éremmel.

Nálam kapható, hegedű, fuvola, harmonika,  
okarina és minden egyéb hangszerek. Min-  
dennemű javításokat elfogadok.

Czimbalom iskola ára I. rész 3 frt. II. rész  
3 frt 50 kr. czimbalom verők ökör szarvból  
3 frt. mely jobb a kaucuk verőnél.

A „Czimbalmozók folyóirata” megjelenik  
az ön kiadásomban 1/4 évi előfizetés 1.20 kr.

Árjegyzéket ingyen és bérmentve küldök.

## BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

palaczkozott bor-, pezsgő-, likőr-, cognac, rum és tea főraktára

Budapesten, Gizella-tér, 1. sz. (Haaspalota.)

Ajánlja a legjobb

**francia és magyar pezsgőket,**

cognacot és liköröket gyári áron.

Belföldi borait, az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

# LOBMAYER JÁNOS FERENCZ ÉS TÁRSA

borkereskedők

**Budapest, IV., ker. Károly-körút 18. szám.**

Ajánlják nagyválasztéku kitűnő minőségű Congo, Souchong, Caraván, City of London

**T E Á T** továbbá

valódi Jamaika és Cuba-Rumot, Old Tom Gin, Whisky, Sherryt, Malagát, Madeirát,  
**Cognacot és Pezsgőket.**

Magyarországi főraktár:

Delbeck & Co., Reims  
francia pezsgők.

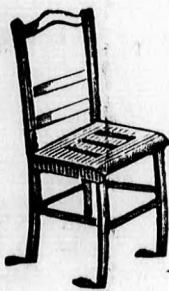
The Arroba & Co., London  
rum és téa

Girard & Co., Charente  
cognac.

23-24

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk. Vidéki megrendelések legpontosabban eszközöltetnek.

## SZABÓ GERGELY



asztalos üzlete, Budapest, üzlet: Ujvárszertér 5. Szilágyi-utca sarok.

Raktáron tartok saját gyártmányu legjobban készült előszoba, eselédszoba, konyha és vendéglők berendezésére fabutorokat, faedényeket és különféle mángorlókat ugyszintén bolti állványokat fiókkal és anélkül, bormérő asztalokat és mindennemű üzlet részére pultokat továbbá kemény faszékeket, kerti székeket és asztalokat nagyban és kicsinyben jutányos árért számítva, ugyszintén irodai berendezéseket.

12-24

Nisztelettel  
Szabó Gergely, asztalos-mester.

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig viza-hólyag, borzamat (Weinbouquet,) borderítő por (Klärungspulver) ugy porok a bor savanyúságának megszüntetésére; továbbá főkéletesen ártalmatlan borfestékek, glicerin, gelatin, kénlapocskák nemkülönben parafa-dugók és palaczkokra való cinn-esipkék (Kapseln) a legjobb minőségben s legdusabban kaphatók:

Watterich Arnold  
ur kereskedésében

Budapest, Dohány-utca 1. szám alatt-  
Árjegyzékek és kezelési jegyzék ingyen.

A Vendéglősök orsz. közvetítő intézete

BUDAPEST,

IV., Lipót-utca 1. sz. alatt van.

A t. ez.

**Vendéglős Urak szives figyelmébe**

ajánlja

**PISKY ZOLTÁN**

fűszer, bor, csemege üzletét.

BUDAPESTEN, Lipót és Kalap-utca sarkán.

Dussan felszerelt raktáraktárát fűszer, bor, csemegekben.

Francia és magyar Cognacok. Kitűnő magyar szalámi, Prágai és Kassai sódar, legfinomabb Nizzai saláta olaj.

Kitűnő sajtok: Ementáli, Groi, Gorgonzola, Imperial, Liptai stb. mindig friss minőségben.

Naponta friss Bécsujhelyi tormás virstli.

Friss töltésű ásványvizek a legjutányosabb árakon.

Vidéki megrendelések utánvétellel a legpontosabban eszközöltetnek.

Árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.