

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA”)

A hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinceszerek és kávéházi-segédék érdekeit felkaroló szakközöny.

„Az első magyar orsz. pinceszemesterek és pinceszemesterek egylete”, a „Budapesti kávéház szakszervelete”, a „Szatmár-Németi pinceszervelet”, a „Székesfehérvári pinceszervelet”, a „Szombathelyi pinceszervelet”, a „Győri pinceszervelet”, a „Róvkomáromi vendéglősök- és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinceszervelet”, a „Szabadkai pinceszervelet”, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok-egyesület”, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök- és kávéosok ipartársulatának”, a „Miskolczi pinceszervelet”, az „Aradi vendéglősök, kávéosok, kormasárosok- és pinceszerek-egyesületének”

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Egész évre 6.— Félévre 3.—
Háromnegyed év 4.50 Evnegyredre 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

IV. kerület, Zöldfa-utca 18. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A szakiskola költségeinek mi-
ként leendő beszerzéséről.

Lapunk utolsó, megjelent számában, egész terjedelmében közöltük azt a „Nyílt level”-et, melyet *Cassovius* a budapesti szállodások ipartestületéhez intézett, s melyben elvitatathatlan jóakarattal, kellő tájékozottsággal, s az ügy iránt való meleg érdeklődéssel mondja el nézeteit az iránt, hogy: „Hogyan teremtsünk alapot s állandó pénzforrást felállítandó szakiskolánk javára?”

Cassovius, mint sorából látjuk, nem a fő- és székvaróban lakó szaktársunk, s mégis oly lelkesedéssel van az ügy iránt, a mely valóban követésre méltó példál szolgálhat minden ipartársulati tagtársnak; és dacára annak, hogy szerénységében — állítja — nem ismeri a főváros viszonyait tüzetesebben, egész cikkelyéből kiviláglik, hogy igen is ismeri és pedig oly jól ismeri, mint talán sok a fővárosban lakó szaktárs sem. E viszonyoknak teljes ismerete, s a helyzetnek teljes felfogása mondotta *Cassovius* tollába cikkelyét, melylyel hogy mi most foglalkozni óhajtunk, azt nem azon okból tesszük, hogy kritikát gyakoroljunk a felett, hanem hogy hozzászólván mi is, a tárgy többoldalú megvitatása által tisztuljanak az eszmék, ami elkerülhetetlen szükséges minde-
nütt ott, ahol valamely cél elérésére törekszünk, legyen e törekvés akár egyeseké, akár a társadalom egyesült erejéé.

Mindenekelőtt a legmelegebb elismerésünket kell nyilvánítanunk *Cassovius*

ur iránt, aki a cikkelye megírása által két nagy lépést tett ez ügyben: először az által, hogy a közügyemet felkötötte a szakiskolának nemcsak felállítása, hanem annak fentartása iránt is,



Halász Lajos. (Szövege a 4. oldalon.)

másodsorban pedig elmondotta azon módozatokat, melyekkel a kitűzött cél legsikeresebben érhető el.

Az érdeklődés felkötése általános elismeréssel találkozván, a cikkelye e

részéhez hozzászólásunk nincsen; a módozatokat, melyeket *Cassovius* ajánl, mi részünkről, egyenkint és együttesen, helyeselve, cikkelye e részéhez sem szólnánk, ha némi kiegészítést nem tartanánk szükségesnek.

A jeles cikkely írója, mindjárt a szakiskola felállításánál rámutat arra, hogy: „oly rendkívüli anyagi áldozatot szükségel” az, melyet az ipartársulat önjerejéből meg nem bír, s hozzáteszi, hogy ő nem ismeri a társulat rendelkezés alatt álló tőkét.

Mi tudjuk, hogy a társulat jelenleg 31 ezer forintnyi tőkével rendelkezik, ebből jelentékeny áldozatot hozhat az ipartársulat egy oly intézmény létesítésére, melynek hatása a jövőben éppen a társulat érdekét érinti, mert a társulat részére fogja nevelni jövőbeni szakképzett tagjait. Az ipartársulat tehát nézetünk szerint anyagi nagyobb áldozatoktól sem riadhat vissza akkor, midőn saját érdekeiről van szó, s midőn a befektetett tőkének jövőben való dús kamatozása előre is biztosítva van.

Ezekből kifolyólag, mi azon nézetünknek adunk kifejezést, hogy az ipartársulat nem fog visszariadni még a jelentékenyebb pénzáldozatoktól sem e cél keresztülvitelénél, — s meg fogja szavazni nagy részét azon költségeknek, melyek a felállításához szükségesek, s él bennünk azon hit, hogy a többi költséget az ügyért lelkesülő s anyagi jóhelyzetben levő szaktársaink szívesen fogják áldozni e közérdekű ügy megtévesztéséhez.

Mai számunk 12 oldal.

A szakiskola feállitásának kérdése tehát nem útközök leküzdhetetlen akadályokba, s annyival kevésbé, mert annak felállítását, s a felállítás mikéntjét az ipartársulat már közgyűlésében elővileg kimondotta; de igen helyesen jegyzi meg *Cassovius*, hogy: *a szakiskola fenntartása még nagyobb gondot ad, mint annak felállítása.*

És itt van *Cassoviusnak* azon érdeme, mely előtt minden ipartársulati tagnak meg kell hajolnia; ő volt az első, aki oly alapos módozatokat hozott javaslatba, aminőket eddig senki fel nem említett, s a melyek csalha-tatlan számokban igazolják, hogy azokat alkalmazva, a szakiskola fenntartásának gondjai nem aggaszthatják az ipartársulatot.

Cassovius négy pontban mondja el azon módozatot, mely által pénzt szerezhetünk a szakiskola fenntartására, mi részünkről mind a négy módozatot örömmel üdvözljük, elfogadjuk, s annak keresztülvitelére töltünk kitelhető erővel közreműködni fogunk, s hisszük, nem eredménytelenül, mert, hogy a vendéglőkben zenélő cigányok esténként 10 krt fizessenek, oly méltányos kívánság, amit, hogy minden cigánybanda örömmel fog teljesíteni, ahhoz kétség sem fér. Oly kevéssé kételkedünk azonos, hogy a hirdetéseiket szállodák és vendéglőkben kitűző hirdetőket azt a csekély 1—1 frtot évenként szívesen megfizetik saját érdekükben akkor, a

midőn ezáltal egy jó ügynek előmozdítóivá is válnak. A pinczéréknek átadandó „számoló-czédulákért” ezer czédula után számított 5 krnyi díj fizetéstől kétségek nélkül semkise megviszariadni, s végül, a pénzbiroságok — minden más intézetnél, de még magánál az államnál is, humanisticus célokra fordíthatják, — nálunk szebb és neembesebb célokra alig lehetnének fordíthatók, mint a szakiskola fenntartásának költségeire.

Midőn tehát részünkről is ezen, mint a cikkely derék írója mondja: — „egyszerű módot” üdvözljük, helyeseljünk, a legmelegebben ajánljuk azt az ipartársulat választmányának gondos figyelmébe, felkérve, hogy azt megbeszélése tárgyává tegye s szükség esetén a közgyűlés elébe vigye, egyben azonban nem tudjuk eléggé hangsúlyozottan felhívni szakértésainkat arra, hogy a választmány, illetve a közgyűlés határozathozatalát megelőzőleg is, már az 1., 2. és 3. pontban cikkelyt író által ajánlott módozatokat, mely minden egyes szállodás, vendéglős, korcsmáros saját hatáskörétől függ, életbelépése helyiségeiben, s ez által már a határozathozatal előtt is teremtsünk oly tőkét, mely alapot képezend az egykor magasabb tőke megalkotásához.

A szakársak figyelmét ez irányban felhívni meggyőződésünk vezetett s mi hisszük, hogy szavaink nem fognak a pusztában elhangzani, s a szakársak

e módozatokat mielőbb létesíteni fogják. Ügy legyen!

Ihász György.

A magyar szakácsok itthon.

Ha a magyar királyi, erdélyországi fejedelmi udvarok, a magyar- és erdélyországi mágnások egykori udvartartását az utókorral közlő okmányokat olvassuk, azok mindenikében megtaláljuk azt a jelentékeny szerepet, melyet az ily udvaroknál s házaknál a magyar szakácsok játszottak; a magyar konyha hírhedt volt az európai minden udvarnál, s ha olvassuk azokat az étlapokat, melyek a régi okmányokban fennmaradtak egyes fejedelmi és mágnási háztartásból, szinte hihetetlennek tűnik fel, hogy a magyar szakácsok oly művészeti magaslatra emelkedtek.

És ha kutatjuk ennek okát, megtaláljuk abban, hogy a magyar szakácsok nemcsak a különleges magyar ételeket tudták elkészíteni. hanem az akkor kiváltságosan műveltnek tartott nyugateurópai nemzetek étkeit is épp úgy készítették, mintha az Párizsból, Lyonnól behozott szakács-művész kezei alól került volna ki.

Egy-egy fejedelmi vagy csak mágnási asztal is a szakácsművészet minden elképzelhető alakját mutatta be.

Ma azonban ez már csak az emlé-

A „Vendéglősök Lapja” tárcaja.

Az idealismusról.

Írta: **Dr. Rupp Kornél.**

premontrei r. kanonok, főgymn. tanár.

— Szerző szíveségéből közöljük e felelet érdekes cikk-sorozatát. —

Az embernek különös életpályához köve előbb-utóbb egyoldaluvá kellene lennie s lelke lassankint elvesztene minden rugót a magasb emelkedésre, ha nem volna oly szentebb érdek, mely őt rendes, szokott köréből kiragadta, szintén igényli munkásságát. Ez pedig a haza szeretete, melyet anyánk sóhajából s a koblünk nyomását legelőször könnyített légszabad fuvalmaiból szittant be, gyermekkorunk emlékei, s a férfui hív s a kedves család jólétének érdeke ültetett kiirhatatlan lelünkbe: hogy a sir nyugalmának reménye táplálja az elaggott vénségére!

Igenis vannak az egész emberiségnek közös érdekei, melyek semmi elzárkózást nem térnek, nem engednek; kell, hogy a műveltség és felvilágosodás érdeke mindenfelé egyenlően elhasson; és kell, hogy mindenütt ugyanazon öröm és lelkesedés fogadjon, áldásait nyílt kebelvel, tárt karokkal üdvözlőjk a világ minden zugában, hol emberek laknak: de ha az ember jelme, a szellemi fejlődésnek minél maga-

sabb fokára jutott, annál meghatározottabb és kifejlettebb, valamint a kifejlett függetlenség szabadságának korlátozását nem szenved, úgy éppen az önállóság nem tűrheti azt sem, hogy erőt a haszontalan ábrándok országában szét, semmiyő oszlanak; hanem szilárd alkotásait és műveleteinek eredményét biztosan akarja látni és érezni először ő maga, hogy a teljes befejezés dicsőségével koronázza azt is, amit nagy szelleme embertársai javára teremtett.

Hogy szeretni tudjunk, lelkesedésre van szükségünk, a bensőnek olyan állapotára, mely ellenálthatatlan vonz szeretetünk tárgy felé, legyen bár az a nő, a család, a haza, vagy jó barátunk. Éppen azért nagy hátránya az idealismusnak, hogy a szívilág sokfélekép, a kedély lág hullámzását, a naiv természetességet megköti és ott, ahol közvetlen kellene hatnia, érzéki szemléletre nem képes.

Az élet és a költészet bölcselote gyakran ellentétben állnak, ez ott szokott rendszeren bekövetkezni, a hol a kedély a szívilággal meghasonlott, de az akarat ereje legyőzi a viszonyokat s nyugodt világot tud teremteni a szív ziláltsága fölött is.

A szellem bir azon képességgel, mely által a kezdetleges szépet tökéletesebb valóslágra hozza, a csak esírjában levőt napfényre esalja s kifejlessze, a szépet a nem széptől külön válassza, végre a szépség

szétszört elemét összeszedje, kellőleg tagolt alakegéssé foglalja s így a valóság-nál szebb képet hozzon létre, — egyszerű- val eszményitسن, — idealizáljon. Nincs benne tehát semmi lehetetlenség, hogy az ember a már meglévő tetsző világhoz egy másik ideális tetsző világot tadjon, mely amazt tartalomban s alakjeltségben kiegészítse.

Tulajdonképen minden eszelekmény fantázia. Fantázia nélkül nem foghatna fel az ember semmit, nem gondolkozhaték, nem lehetne sem vallás, sem bölcsesem. Mind-ezeknél azonban a fantázia az élet szolgáltatában áll. — Tobb szabadsággal működik az érzes a kedélyben, melyek a világgal való élő kölcsönhatásból származnak. Minden érzési és élénkebb hangulat képeket szül a lélekben, melyek örömet, fájdalmat, reményt, kétségbeesést tükröznek vissza s minden dolgot sajátsterű színnel vonnak be. Az arany hogyeok, a paradicsomi boldogság, az elizei mezők, a menyenyi szférák mind ilyen teremtményei az elragdott képzelemnek.

Fantázia teremtményei az ábrándok, légvárak, agyrémek; fantázia ad nyelvet a kedély és érzelem óhajításainak, ez alkot a meglévőben a meglévő mellé új világokat.

A való nem tudja betölteni a szellemet ezért igyekszik egyelőre önalkotta képzeletvilággal szembesíteni a valóval, mindig

kezetben él. Ma már nincsenek oly magyar szakácsaink, — mondják sokan, maguk a mágnások is, akik nem ismerik, — nem akarjuk azt mondani, hogy nem akarják ismerni, hogy ma is vannak oly magyar szakácsok, a kik épp úgy megfelelnek a szakácsművészet minden kívánalmainak, mint a külföldi szakácsok.

S mivel mágnásaink nem ismerik a fennforgó körülményt ma már, mindenfelé az idegen szakácsok vannak alkalmazva, és pedig egészen a külföldi mintára.

A külföldön ugyanis, főleg pedig a francziáknál, a máriks s mágnások szakácsai tulajdonképen nem szakácsok, hanem vendéglősök; a mágnás felfogad egy ily vendéglőst háztartása ellátására, s alku szerint állapítja meg annak napi vendégei után járó díját, — sőt ezenfelül néha 80—100 forint havifizetést is ad.

A magyar mágnások szeretik a külföldet utánozni s ők is behozták legnagyobb részben — tisztelet a kevés kivételnek, — ezt a franczia szokást; de ezzel együtt behozták Magyarországra, a külföldi szakácsok neve alatt, a külföldi vendéglősöket is és ezekkel alku szernt látta'tják el háztartásukat, adván hozzá még 80—100 fit havifizetést is.

A magyar szakácsok pedig, akik a külföldet nagy anyagi áldozatokkal bejárván, ott a külföld szakácsművészetét

is elsajátították, akkor, amidőn a magyar konyha művészezt már kis ujjokban volt, — az ily magyar szakácsok — mondjuk, — le vannak szorítva a tevékenység teréről, s alig találunk mágnás házat, melyben magyar szakács volna alkalmazva, franczia s angol vendéglős-szakácsok foglalják el a tért s ezek halomra gyűjtve a magyar pénzt, meggazdagodva térnek vissza hazájukba, a honnét nem ritka eset, hogy teljesen pénztelenül indultak meg Magyarországra, a külföldieknek ez Eldorádójába; visszamennek évek múlva a nélkül, hogy csak a magyar pénzzel szerzett vagyonuk hálájául a magyar nyelvet megtanulták volna, vagy csak emlékét is vinnék hazájukba ennek az országnak, melynek meggazdagodásukat köszönhetik.

Nos, Méltóságos és Nagyságos uraim, ez így nem jól van!

A magyar mágnás legyen mindenben magyar, háztartásában is. Nem kívánjuk mi azt, hogy a külföldi inyenckedéshez hozzászokott mágnási gymbol elégedjék meg a magyar konyhával, ha már neki jobban ízlik az angol, vagy a franczia éték, ám táplálkozzék azzal, de azt csak méltán megvárhatja a magyar — a külföldi szakácsművészzel is teljesen ismerős — szakács, hogy a magyar nagyúri háztartásoknál, ha mindjárt a franczia szerződötési módra is, mint a háztartás vendéglőse, magyar szakácsok

alkalmaztassanak, s ne szorítsa le őket a térről, a melyen épp úgy megállanak, sőt az által, hogy a magyar konyhát is képesek vezetni, még előnyben is vannak, az ő külföldi kaptársuk felett; mert azt, ha mi sem mondanók is, minden magyar főur igen jól tudja, hogy a szakácsművészet egy nagy uri háztartásban ma is oly szerepet játszik, mint játszott Mátyás király, Rákóczy, Eszterházy, Pázmány, Bethlen, vagy még a közeli multból említsünk József nádor udvarában is.

Persze, hogy a magyar mágnás urak, ha e sorok kezükbe kerülnek s azokat elolvasásra is méltatják, gunymosolyfal fogják odadobni: hol vannak, mutassátok fel hát azokat a ti hirneves magyar szakácsaitokat, akikkel a mi angol és franczia — vendéglős — szakácsainkat helyettesíteni képesek volnátok.

A gunymosolyt eltűrjük, mert már hozzá vagyunk szokva magasabb helyről az ily gunymosolyokhoz; de a nagyméltóságú és nagyságos urak kegyes engedelmével kimondjuk egész bátran, *hogy vannak a magyar szakácsok között is olyanok, akiket a nagyuri háztartás bátran szerződötthet, ott vannak például: Lukács Ferencz, Dobos C. I., Munt Lajos, Szakvály Jenő* s több más oly magyar szakácsaink, akik nemcsak a magyar konyha művészetét teljesen ismerik, hanem hosszas külföldi tanulmányaik alapján a

ujat teremteni; másfelől azt, amit valóságban szemlélt, új, végtelen kombinációk által átalakítani. A fantázia mindenből mindent akar csinálni, minden ötletet, eszmét konkrétizálni. A mi a valóságban alakatlan és színtelen, félszeg, hiányos teljes alakra és megállapodásra nem jutott: törekszik azt kiegészíteni, élesebb, határozottabb, zártabb, tökéletesebb alakra hozni. Folyton teremti a szépnek, dicsőnek vidámnak, boldognak, nemkülömben az ijesztőnek rettenetes képeit, iszonyodván az őrésztől, mely betöltetlenül van körülötte. Ha a tehetséget az egyedi eszmék szerint szabadabb alakítani a szépségben általában költészetnek nevezzük, akkor a szép életképzés is az élet költészetének nevezhető, mely azon eszmei, költői alapnézetzen nyugszik, hogy az élet minden vidékén, minden lényében határozva van szabadon és szépen az örök eszméket előállítani.

Az anyagi élet szükségéitől függetlenül magát az első szabad körültekintésnél nyilatkozik az ember vagy a népek kebelében a szép ösztöne. Szomorúságának vagy örömének benyomását mindjárt keresi kifejezni a maga módja szerint énekek egyesítvén a nyelvet. Így születik a népdal, mely legközvetlenebb, leggyermekdedebb és legigazabb kifejezése az első foku nemzeti életnek.

A harezí kalandok, a nemzeti életének titkozatoságokkal teli multja megteremti

a hősi dalokat, a mikből az eposzok keletkeznek. S mikor a költészet állandó házara s hivatott művelőkre talál, fejlődésben bizonyos szellem lesz uralkodóvá, mely irányt jellemez, s felveszi a romantikus és klaszikus nevet. A romantikus költészet alapja az eszmének, mint végtelennek s feltétlennek tudatta. A romantikus költő előtt az emberi életnek csak annyiban van értelme, a mennyiben az isteni eszmére vonatkozik, ugy eredeténél, mint ezélnál fogva, mindent fölkarol, a mi az élethez, tartozik: nincs előtte mélység, magasság, végtelenség és határok, az életnek minden része fény és árnyalatai a sziv világa a maga összes sejtelméivel, álmaival, érzelmeivel, prózáival s valóságával körébe tartozik. Mig a költészet másik ága a klaszikus költészet a maga tüneményes, mythosí istenekkel benépesített világával, ábrándos regéivel s a maga kikerülhetetlen futamával csak a görög és római népnél virágzott.

A XIX. század költészete azonban már nem romantikus, de klaszikus sem: egy egészen más alapon fejlődött s leghelyesebben a modern költészetnek nevezhető. Bele illik a századba, a mely a maga villamos erejével rubszolgájává kényszeríti az elmeket s egyformán uralkodik az időn és a távolságon.

A mostani költészeten hiába keressük az idealismust. Az idealismus lejárt korát.

Mióta Heine lerontá a német romantizismus épületét, ez irányzat az onyészett felőlön sodorva. Itt-ott fellobbant még egyegy csillaga, másutt az értelemmel lépett szorosabb viszonyba. Ezen kezdték Németország fiatal óriásai is, s aztán nagyhamar belejutottak a másik végtelbe. Az idealismus helyét elfoglalta a realizmus, — a szellemét, a hus. A költészet a világot ugy kezdte felfogni, a mint az a mindonnapi életben van; a szerelemből kéjvágy lett, a szeretetből érdeke, az emberiség rendeltetésének magasabb felfogásából: létért való küzdelem.

Az encyklopedisták harca megkezdődött a költészeten is és a mellett sikerült elnyomni. Nálunk csak a hetvenes években sikerült az idegen iránynak utat törnie, — s ma már a „bukott angyalok“ apothoézisát is megértük. A mita pogány Virgil nem mert megtenni, megteszi a XIX. század költője. Egyik-másik még átmege az idealismusba, majd a demokracia prózai hangján beszél s a részeg munkások elveit pengeti, — végre elbukik az érzékiség kultuszában. Jobb kezével még az idealismus felé van, balja már a martertába kapaszkodik.

(Folytatása következik.)



külföldi szakácművészetet épp úgy elsajátították, mint akármely párizsi, londoni, lyoni szakács.

Kisértsék meg a főurak ilyenek alkalmazását, s megfogják látni, hogy kiválómaiknak ezek épp úgy eleget fognak tenni, mint a külföldről behozott idegenek, s ezzel egyidejűleg még hazafiás tényt is tüntetnek fel, mert pártolják a magyar szakácművészetet.

Halász Lajos.

(Mai képünkhez.)

Mai számunkkal *Halász* Lajos fővárosi jeles szakértünk jól sikerült arcképep mutatjuk be t. olvasóinknak.

Halász Lajos született Csákvártott, (Fehér m.) 1862-ben evang. ref. szülőktől. Atyja hírneves kereskedő, édes anyja pedig a magyar nemzet történetében ismeretes *Mohácsy* család nemes ivadéka volt. — Három éves korában édes atyja elhunytával árvaságra jutott, Komárom megyében nevelkedvén, iskolai tanulmányait Tatán végezte, honnét mint nagyratörőkvő ambíciózus ifjú Bécsbe ment, hol *Sacher* Ede hírneves szállodájában mint pincézertanonez nyert alapos képepítést. — Bécsben csakhamar kedvelt embere lett az ott tartózkodó magyar főuraknak, mint előzékeeny, ügyes szakembert a mágánások saját klubjokba: a „Gavallér-kaszinó”-ba mint ebédlő kezelőt alkalmazták, mely minőségben huzamosbb ideig működött. Időközben megnősülvén, nőül vette *Zentrich* trieszti porcellán gyáros magas műveltségű szép és kelleműs jölektü leányát: *Zentrich* Amália urnőt, kivel a legboldogabb, példás és virágzó családí életet alapította.

A mai nappal nyitja meg Budapesten a *József-körút-és Rákoczy-tér* sarkán pazar fényű és a nagyközönség igényeinek minden tekintetben megfelelőleg díszesen berendezett fényes éttermét, mely „*Polgári bor- és sörcsarnok*” czime alatt a Józsefvárosban páratlanul áll s mely a magyar vendéglős iparnak valóban díszére vállik.

Magyar szakértünknek szívöböl kívánunk sok szerencsét!

A pincézerek jövője.

Szakiskolánk ma már a megvalósulás stádiumához mindinkább közeledik s reméljük annak megvalósulását annál inkább is, miután oly szakemberek vették kezökbe az eszme megvalósítását, kiknek igazán szívükön fekszik ez eszme mielőbbi megvalósulása, s kiknek ezéljük egy művelt országnak megfelelőleg oly iparosokat, polgárokat nevelni a hazának, kik szakmájukat tanulták, értik és a vendéglősiparnak a társadalomban azt a helyet kívívni, mely *ezt az iparágat megilleti* és ha az eléretett, a társadalom minden rétegevel szemben ezt tisztán a maga ipari ágazatával tartani tudják.

Mily szép lesz ez, mikor csakugyan kikepzett pincézerek lesznek, eleget fognak tenni hivatásuknak; ki fogják elégiteni a nagyközönséget, s kik eleget fognak tenni a magyar vendéglősipar minden ágazatá-

nak. A kezdet igen szép s méltó irigységet fog kelteni az iparosok között és a szülök között, kik gyermeiket más pályára szánták.

De kérdezzük csak önmagunktól, hogy mi a jövőnk? Számíthatunk-e arra, hogy mindnyájan főnökök leszünk — nem, mert nem lehet, sőt talán neveltség elgondolni is — mennyiből hová jutna akkor a vendéglős ipar, ha csak ilyen képezetben gondolható concurrenciának lenne kitéve — tehát arról ne is ábrándozzunk.

Akarva-nemakarva eszembe jut egy igaz magyar közmondás: „Mondj igazat, betörök a fejed”, de azért mégis ki merem mondani, eltekintve holmi ábrándoktól, a pincézerek a mai viszonyok közt jövője épenséggel biztosítva — nincs!

Es az a vendéglősipar, a mely a közel jövőben egy szakiskolával díszekedhetik, mely egy új aera megteremtésére törekszik, okvetlen szükséges, hogy munkásainak jövőjét is biztosítsa, és pedig csak egy *pincézertanondjintézet létesítése által lehetséges*, ez az eszme, melyet már annyiszor pengettek, természetesen az érdekeltek fél részéről, t. i. a pincézerek részéről lenne kezdeményezendő, és hogy annak létesítéséhez bátran számíthatnánk a munkaadók részéről, ahhoz *szemmi kétség nem fér*.

Egyelőre röviden akartam figyelmeztetni a budapesti pincézeregylet elnökségét a közeledő országos ünnepekre, hogy méltóan vehessünk részt az ünnepeken; vegye kezöbe a gyeplőt, indítsion mozgalmat *egy nyugdíjintézet alapítására országos alapon, a hazai összes pincézeregyletekkel, szállodásokkal, vendéglős, korszáros és kávésszakkal egyetértve; alakítsa meg az országos pincézertanondjintézetet*, melynek kezdeményezése okvetlen a budapesti pincézeregylet illeti meg, mint az ország legnagyobb s legtekinélyesebb pincézeregyletét.

Es hogy ezen eszme megvalósulásához egy szebb kort Magyarország történelmébe nem lehetne választani, mint most, mikor már csak egy kevés idő választ el *honatapításunk ezredik évfordulójától*, legyünk méltók öseinkhez, járuljunk mi is kegyelettel az ünnep magasztos és méltó megünnepléséhez és ahhoz *akkor járunk méltóan, ha akkorra megalakítjuk az országos pincézertanondjintézetet*. S ezért majdan hálaival adózik az utókor, melynek jövője biztosítva lesz örökre.

„Akarat szentesíti a czélt!”

Részletesen soraimmal még többször öhajtok szólni e tárgyhoz.

Gyula Gaál Sándor.

Adakozás a veszprémi tüzkárosultak javára.

Lapunk szerkesztöje *Ihász* György a veszprémi tüzkárosultak részére a következő adományokat gyűjtötte:

Ihász György 1 frt. — *Kováts* Ignác vendéglős 5 frt. — *Siki* Mihály közbizághidi ispán 3 frt. — *Fereny* Sándor postatizt 1 frt. — *Harsányi* János vendéglős 1 frt. — *Andrássy* Dániel postatizt 50 kr. — *Örsy* János fív. alkalmazott 50 kr. — *Hansély* Fereny vendéglős 50 kr. — *Ihász* Sárika három éves 50 kr. — *Biró* János vendéglős 50 kr. — *Valaki* 1 frt. — *Gróf*

Kreith Béla 1 frt. — *Hangl* János 50 kr. — *Frischaufné Gundel* Mária 1 frt. — *Eble* Lajos 1 frt. — *Sztanój* Miklós kávé 50 kr. Összesen 18 frt 50 kr.

Első gyűjtésünk ez összegét átadtuk *Gracza* György urnak a „Budapest” szerkesztöjének felkérövént, hogy gyors segély gyanánt sziveskedjék azt rendelöti helyére küldeni, mely összegről a kövötközö „Elismervénynt” vettük: „*T. Ihász* György urnak Helyben”. A mai napon átvettünk a veszprémi tüzkárosultak javára 18 frt 50 kr azaz Tízennyolez frt 50 krt. Budapesten, 1893. április hó 15 napján. A „Budapest” szerkesztösege nevében: *Gracza* György s. k.

Szerkesztöjünkönél újabban a következő adományok folytak be,

Schermann Sándor vendéglős 3 frt. — *Novák* Fereny szállodás 1 frt. — *Poós* István vendéglős 50 kr. — *Wassermann* M. 50 kr. *Wagner* József kávéz 2 frt. — *Gaál* Sándor pincézertanond 20 krajczár *Allmann* Lajos 50 kr. Összesen 7 frt 70 kr.



Borsody Sándor.

Borsody Sándor fővárosi szakértünk arcképepét is mai számunkkal mutatjuk be t. olvasóinknak. *Borsody* Sándor született Lócsón, Sopronmegyében, 1853-ban, róm. kath., régi nemes szülöktől. Iskolai tanulmányait Szombathelyen végezte, ugyan- csak itt nyerte a pincézertanond pályán szerzett szakképepzetségét is. Szombathelyen a vasuti étteremben, mint pincézertanonez működött, majd a „Városház”-hoz címzett szállodában, mint főpincézertanond, huzamosbb ideig volt alkalmazva; e minőségében később *Zala-Egerszegen Lázár* Antal-nál, majd Sopronban a Dunántuli városokban működött, mindenhol találkozva a közönség rokonszenvével. Három évig katoná volt s ezután Szombathelyen önálló üzletben lett; itt megnősült, nőül vette a szeretetreméltó magyar honleányt s jó gazdasszonyt, *Bokor* Terézia urnót. Boldog családí életükből 4 szép és kedves gyermeke származik.

Borsody Sándor magyar érzületű szak-

társunk a fővárosban már 13 év óta ténykedik. Üzlete volt a kerepesi-úton, a Stáhl-utczában, jelenleg pedig a külső váci-úton van virágzó vendéglői üzlete. Pesezg itt a magyar élet! Jó konyhája és italai által üzlete igen élénk és látogatott helyisége a magyar közönségnek.



Zsák József.

Zsák Józsefnek, a veszprémi „Korona“-szálloda jelenlegi főpinczéreknek, jól sikerült arcképét is bemutatjuk t. olvasóinknak. Zsák József született Kis-Kun-Szent-Miklóson 1855-ben. Iskolai tanulmányait szülővárosában és Szegeden végezte. A pinczéri pályára lépve, alkalmasra volt Temesvárott, Szegeden, Aradon, B.-Csabán, majd Budapesten Szikszay éttermében; később pedig Trecsén-Tepliczen, Panesován, Kolozsvárott, Verseczen, Keszthelyen nyert az elsőbbrendű szállodákban főpinczéri állást, jelenleg pedig a veszprémi „Korona“-szálloda kedvelt főpinczére, hol úgy magyarvörületű főnökének, Werner Károly szállodás urnak, mint a nagyközönségnek jóindulatát és szeretetét bírja.

Zsák József azon főpinczerek közé tartozik, kik munkásságuk gyümölcsseit megtakarítva, haszontalan élvezetekért nem lelkesülnek, de mint jövődbeli vendéglősök, a pinczéri pályát szakképzettségük-nél fogva emelni hivatottak, pártolván mindig a hazafias magyar ezélt és iparágunk magyar szakirodalmát.

Isten éltesse!

Utazás Budapestről Afrikába és Kis-Ázsiába.

Daczára hogy nem vagyok orvos, bátran kimerem mondani, hogy az utazás betegség, még pedig olyan betegség, amely mentől többet utaztunk, annál jobban fokozódik. Ezt a tapasztalást magamon észleltem, a ki Európát, Anglia éjszakai esu-esától kezdve egész Szicília déli csucsányáig meglehetősen jól ösmerem. Ennek daczára azonban mindig forró óhajt tápláltam Afrikát és Egyiptomot is megszemlélni, mely óhajátom végre mult év őszén teljese-désbe is ment.

1892. év októbereinek elején volt, mikor budapesti, gödöllői, rákos-csabai és promontori ösmerőseimtől besuot véve, a déli pályaudvarból Kanizsán és Pragerhofon keresztül Triestbe utaztam. Ez a vonal már annyira ösmeretes, hogy nem is tartom érdemesnek annak részletesebb leírását.

Triestbe érkezve első gondom volt uti jegyemnek a megváltása, mert a hajó még aznap volt indulandó Alexandria felé.

Miután néhány látogatást tettem triestri régi ösmerősoéknél, így a „Hotel de la Ville“-ben is, a hajóra mentem, a mely már javában füstölgött. Mikor a hajó elindult, száz meg száz fehérlétkendő kezdett lobogni a parton és a fedélzeten nem egy szempár borult könybe...

Nem esoda: Hiszen ez indulás pillanata mindig szomorú, mert nem tudjuk vajjon szerenésesen érkezünk e meg rendeltetésünk helyére és azt, hogy látjuk e még egykor kedveseinket viszont.

Nem tartott soká, és Triest már egészen eltűnt a látóhatárról, elhagytuk a szép Istria partjait és a nyílt tengeren voltunk. Körülbelül harminczhat órai utazás után értük el Brindisit, az utolsó európai kikötőt, a hol mindenki igyekezett még egy üdvözetlet küldeni európai ösmerőseinek.

Három óra múlva a földközi tenger vizéin lebegett hajónk. Az első éjszaka nyugodtan telt el. A következő napon mindenki igyekezett megösmerkedni és én nagy örömmre három kollégára akadtam a kik közül kettő ugyanabba a vendéglőbe ment a hová én és a harmadik is Kairóba volt szerződve. Egy pár üveg vilányi mellett mingyárt barátságot kötötünk és így az kellemes volt.

Egyszerre azonban a kellemes utazás megváltozott, a tenger viharzani kezdett és a tengeri betegség nagy erővel tört ki az utasokon; alig vártuk hogy megérke-zünk Alexandriába, ami az utazás hatodik napján végre bekövetkezett.

Mielőtt hajónk kikötött, már meglátuk az első arabot. A révkapitány volt ez, aki fényes nemzeti öltözetében jött ki a hajót üdvözölni.

Végre szerenésesen kiszálltunk. Soha sem fogom elfelejteni az élénk túróló élénk látványt. A sötét arezsinü hordárok, az utveleket vizsgáló hivatalnokok mind „baksit“ kiabáltak vagy mormogtak, a mi annyit jelent, hogy borraló és a minélkül keleten ekzisztálni sem lehet.

Alexandria nagyon csinos. Első sorban is az ugynevezett új várost tekintet-tük meg, aztán a szép Mehemet, Ali tért, Kleopatra királynő sírját és a Pompejus özlopát, melyek egyedüli maradványai a régi Alexandriának. Az oszlop egy óriási kőtalapzat, 63 láb magas, és egykor Dioklecián császár szobrát emelte.

Másnap reggel három társammal együtt Kairóba utaztunk. A port és hőse-gét leszámitva bámulatosan szép utazás volt ez a Deltán át, apró faluk, viruló ker-tek régi moesetek mentén közbe egy na-gyobb város is fekszik és ezt Tanthának hívják.

Itt láttunk egy afrikai kigyóbüvölt is. Végre a vonatvezető elkialtotta Kairót

és örömmel szállva le a vonatról, beültünk a Hotel Shephard omnibuszába. A szálló-datulajdonos urak Kunnerich és Zech osztrák honpolgárok és mindent elkövet-nek, hogy valóban remek szállójuk a ven-déget minden kényelemmel ellássa, vannak fürdők, pompás éttermek, olvasó, biliárd és játékszobák lift, gyönyörű kertek és ezt mind, tündéři fényvel villamos vilá-gítás arányt ér el.

Miután még kevés volt az idegen, a hotelben nem igen volt dolgunk és azért elhatároztuk megnézni a Gizehi pyramiso-kat, a világ hetedik csodáját. A pyrami-sokhoz érkezve, előbb megalkudtunk a vezetőekkel, és az izmos beduinok aztán karjaikkal hönünk alá nyulva inkább vit-tek mint vezettek bennünket a magasba. Aztán megnéztük a Sphinet és másnap lóháton kirándulást tettünk a Saharába.

Szintén érdekes volt ama szent fá-nak a megtekintése, a mely alatt száiz Mária a Jézus gyermekkel, az egyiptomi futás alkalmával állítólag megpihent. Két napot töltöttünk a heluani híreskei forrá-soknál, a hol egy kis palma erdőben el-dugva egy kisebbszerű magyar vendéglőre bukkantunk, melynek tulajdonosa egy a Baiskából kivándorolt ember. A városban visszatérve nagy meglepetéssel bámultuk az ordító és tánczólov dervisek csoportjait, nemkülönben a struez-karusszelt, melyet 300 kitanított struez-madár eszközl. Mi-előtt a munkába álltunk, és az idegenok raja minden percünket igénybe vette, én pedig jó barátaimat sorsomról értesítem és úgy nekik mint e lapok igen tisztelt szerkesztőjének, kiváló szakértámannak üdvözetemet küldjém.

J. D.

volt budapesti vendéglős,
jelenleg Kairóban főpinczér.

Különlélek.

— **Köszönet.** Mindazon számos jó barátaim és ismerőseim, kik nevem napja alkalmával üdvözlő soraillek és sürgönye-ikkel jó kívánataiknak kifejezést adtak; fogadják ez uton egyenként és összesen legforróbb köszönetem nyilvánítását. Buda-pest április hó 29-én. *Ihász György szerk.*

— **A debreczeni pinczerek** elismert jel-legű betegsegélyző pénzterának élén álló igazgatósági tagokul a következőket vá-lasztotta a közgyűlés: Weber Izidor elnök, Kovács Dezső alelnök, Privitzer József, pénztáros, Csanády Ede titkár, igazgató-sági tagok: Rosenberg Simon, Skergula István, Deutsch Ignác, Márkus Jeno, Csermák Ferencz, Weisz E. Wilmos, Bem László, Stern Sámuel, Vilmos Ferencz, Krausz Sándor, Weisz Márton, Winkler Mihály, Halász Mihály.

— **A visk várhegyi fürdő** vendéglőjét a folyó évre Böhm Sámuel, a nagyvárad i „Temesvári“ féle sör csarnok tulajdonosa bérelte ki. A fürdő vendéglőt május else-jével nyitja meg.

— **A nagyvárad i püspök fürdővendég-lőjét** a jövő évi szezonra Demetrovics Miklós szalonai vendéglős bérelte ki. A főpinczéri állást Bayer Frigyes fogja be-tölteni.

— Zentán a „Magyar Király“-hoz czimzett szállodát és vendéglőt Kranner János a napokban vette át és azt egészen újonnan fényesen fogja berendezni. — Kranner János Szabadkán is előnyösen ismeretes volt kitűnő konyháiról és hamisítlan jó boraitól; hisszük, hogy a zentaiknál is csakhamar népszerű vendéglős lesz. A szabadkaik ha Zentára átrándulnak, csakis az ő vendéglőjét fogják felkeresni. Az ünneplés megnyitás — mint értesülünk — legközelebb menend végbe.

— Szállodás és téglagyáros, Czeglédly Sándor a nagyváradi „Zöldfa“ szálloda tulajdonosa, téglagyárat épített. Az építkezést már megkezdték s a téglagyár több mint hatvan ezer forintba fog kerülni.

— Halálhírek. Nagyváradon a Szent János utcában a régi Czeglédly féle üzletet bírta, Harsányi József vendéglős, a kit most érzékeny vesztésé suttog. Szerető hitvese elhunyt, márczius 16-án temették el s a temetésen a nagyváradi pinceszeregyet, mely díszes koszorút helyezett a ravatalra, gyászlobogója alatt testületileg részt vett.

— A sárbogárdi nagyvendéglőt árverés utján Mészöly Lajos békési vendéglős vette bérbe. Pályáztak ró szabolczay Lajos, a vendéglő volt bérlője és Beretvás Béla. Utóbbi 720 frt évi bért ígért míg 725 forintért azt Mészöly nyerte el.

— Esküvő Németh Mátyas a budai „Arany sas“ vendégfogadó tulajdonosa, nőül vette Gábris Lujzát, özv. Gábris Istvánné szép és kellemes leányát Esztergomból. A tiszta szerelemből kötött frigyhez Isteni áldást kívánjuk!

— Halálhírek. Graser János főv. vendéglős Schwáb Antal és nejeének mint fiuk, f. évi ápril 27-én délután 28-ik boldog házasságának 2-ik évében hosszas szenvedés után jobblétre sanderült. Temetésé nagy részvét mellett ment végbe. Béke porairal!

Vásárhelyi Zsigmond szaktársunk át-vette a fővárosi „Iparkör“ helyisége mellett gyönyörű vendéglőhelyiséget. E helyiség a nem régen épült Csávolszky házban van (Zöldfa-utca 14.) Czélszerű berendezése bámulatra ragadja el a szemlélőt.

— Üzleti hírek. Budán a Lukácsfürdő

szobapinczéri állását Szűts Lajos, a „Központi“ szálloda volt szobapinczére vette át. — Komzsik Lajos a Frischauf-féle étterem főpinczéri állását nyerte el. — Koller János Keoskeméten a Kormöczy-féle vendéglőben nyert főpinczéri állást. — Budán a „Corso“ szálloda éttermet csaplárosi minőségben Sloss János vette át. — Kamáromban a Nérey-féle kávéházat özvegy Réthy Lipótné vette át. Sok szerencse!

— Vendéglő átvétel. Vidovits István fővárosi szaktársunk kinek a Múzeum-köruton is vendéglője van. Budán, a fűt 8. szám alatt levő volt Marczinka-féle vendéglőt vette át. — Hanzsly Ferenc fővárosi vendéglős szaktársunk, vendéglői üzletét f. hó 1-ével az Üllői-ut 46. sz. alul a IX., Páva-utca és tízútoló-utca sarkán épült új háza helyezi át. — Kónya Sándor a budapesti Koronaherceg-utcai „Proféta“ vendéglő tulajdonosa vendéglős üzletét VI., Erzsébet-körút 5. szám alá, a Mayer Sándor féle vendéglő helyiségbe helyezte át.

— Szabadkán Merkovits András szállodájában Bajsai dr. Vojnits István főispán ur beiktatása alkalmával 1893. évi ápril hó 20-án megtartott díszebéd étrendje a következőkből állott:

Boulon à la Colbert, Ragou leves.
Tok-fogas mayonnaise és tartar sauce-szal.
Roastbeuf körözve. Vesepecsenye madoirával.
Stirial kappan, csirke, malacz és borjusült.
Saláták.
Vajas és Crèmes tészta. Vegyes torta.
Fagyalt és bisquit à la glace.
Giardinetto
Fekete kavé, liquerök.
Borok: Magyarádi fehér. Sashegyi vörös. Törley „Talismán sect“.

— Esküvő. Tóth Kálmán előnyösen ismert szabadkai főpinczér, február 20-án az ottani róm. kath. templomban esküdtött örök hűséget Zsurka Teréz kisasszonynak. Az esküvőt fényes és fosztelen kedélyű mulatság követte.

Vendéglősök és regale bérlők figyelmébe!

Kitűnő schiller brokat 14 frtért
„ fehér „ 18 „
„ vörös „ 20 frtért

szállít

Rotter Simon és fia

pinceszete

Duna-Földváren.

Szétküldés 6—700, és 3—4000 literes hordókba utánvétel mellett, a hordók bémentesen visszazállítva a föl-számított árban 4 héten belül visszavételnek. Hat hordó rendelmenynél az á ak i frttal olcsóbbak.

Eladások jó referenciák mellett időre is eszközöltenek.

A Hungáriauton a „Három rózsá“-hoz czimzett házban egy nagy vendéglői helyiség

lakással, jégveremmel, borpinczével, nagy árnyékos hertel és kuglizóval, újonnan renoválva, május 1-ére kiadandó. Bővebbet Hungária-ut 59. sz. a. a ház mesternél, vagy e lap kiadóhivatalához.

I H Á S Z G Y Ö R G Y



BUDAPEST,

IV. Zöldfa-utca 18. sz. a.

1000 frt. biztosítékkal ellátott és hatóságilag engedélyezett

Vendéglősök országos

közvetítő intézete

elhelyez szállodák, vendéglők és kávéházi személyzetet; — közvetíti üzlet-eladásokat és vételket.

A

„VENDÉGLŐSÖK LAPJA“

a hazai szállodások, vendéglők, kávéházak és pinceszerek érdekeit felkaroló szakközlöny.

Megjelen havonként kétszer.

— 1893. —

X. évfolyam.

Előfizetési ára:

Egész évre 6 — frt
Félévre 3 — frt
Negyedévre 1.50 kr.

CSINOS ÉTLAPOK!

„Józsefvárosi Könyvnyomda“

Gzégtulajdonos: MAURER ADOLF.

Budapest, József-körút 60. sz.

A legújabb gépekkel és betűkkel berendezett nyomda, elvállal minden e szakba vágó munkákat, a legcsinosabb és legizlételjesebb kivitelben szolid árak mellett.

CSINOS ÉTLAPOK!



„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelvezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megőrjíti a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatású alkotórészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközözi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalom-ban erősebb ásványvizek, mint a **seitersi, gleicherbergi, tüzőbajokban**, különösen **tüdővérzések**nél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézetekben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorffban** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kétly, dr. Earbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

 **Mint ivóvíz** 

präservatív gyógyszernek bizonyult a **kolera**-megbetegedés ellen,

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos
főraktár

Édeskuty L.

es. és k. és szerb
k. udv. ásványviz-
szállítónál,
Budapest.

Ügyszintén kapható minden gyógyszerertárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.



Legfinomabb kivitelű

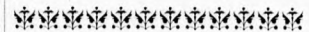
Palaczk söröket

csakis a **Dréher-féle sör-főzdeből** szállít szilárd és pontos eszközlés mellett

Karner Samu

sörszállító.

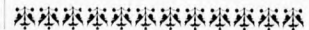
Pincék s töltőraktár Kőbányán, Budapest mellett.
Arjegyzékek kivanatra bérmentve.



* Kávéház-megnyitás. *

Van szerencsém a n. é. közönséget tisztelettel értesíteni hogy **Komáromban** a Nérey-féle üzletet megvettem és Május 1-én megnyitom.

Tisztelettel
üz. Réthy Lipótné
kávésné.



TÖRÖK BÓDOG FÜSZERKERESKEDŐ BUDAPEST KEREPESI-ÚT.

Van szerencsém becses tudomására hozni, hogy a kerepesi-út és akácza-utcza sarkán létező

FÜSZER-ÜZLETEMET

 Május elején 

Kerepesi-út 54. sz. házba
ideiglenesen áthelyezem. Kiváló tisztelettel

TÖRÖK BÓDOG.

Kösziklából fakadó kristálytisza VÉGHLESI

„V E R A“ FORRÁS

Hazánk igen kedvelt szénsavdús savanyúvize.

Hathatós szer az emésztési zavaroknál.

Borral vegyítve kellemes, savanykás ízű és tiszta üdítő-italt képez

a bort nem festi

a miért a nagyérdemű közönség **fröccs** gyanánt nagyon kedveli, s e végből a vendéglős urak igen felkarolták

Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben. — Főraktár:

VII., Erzsébet-körút 56.

HOLZER SIMON

női felöltők áruháza

Budapest IV., Kigyó-tér 2.



LEGNAGYOBB RAKTÁR

női felöltőkben

egyszerűtől a legfinomabb kivitelig.

Képes „Divatértésítő“ kívánatra ingyen és bérmentve küldetik.

„HERMIN“

gallér finom színes coachmen szöveteiből 5—6 frt.

„LORELEY“

elegáns capgallér geangeant bársonydiszszal 9—10 frt.

FŐHERCZEGI SZT.-MARGITSZIGETI FELÜGYELŐSÉG.

Szt.-Margitszigeti üdítőviz

Ez a szénsavval dúsan ellátott!

ÁSVÁNYVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb bakterlamentez

asztali víz és egészség ápoló ital.

Kitűnő eredménnyel használtatik: **Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-, gége-, tüdő- és hólyaghurutnál.**

Kapható: legtöbb gyógyszerárban, ásványviz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

Főraktár: WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

TELEFON 90-97.

Á R A K:

1 literes üveg 20, az üres üvegért 10 kr. visszafizetés

15 üveg á 1 liter, vagy 25 üveg á 1/2 liter bérmentesen hához szállítatik.

Ismételadók engedményben részesülnek.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

H I R D E T É S.

Kun-Félegyházán a vasuti főutczán a piac közelében Szarvas András vendéglősnek szilárd anyagból épült

EMELETES HÁZA

szabad kézből örök áron haláleset miatt eladó, a vételár nagy része olcsó kamat mellet a vevőnél hagyható. Eladom továbbá a

VENDÉGLŐI BERENDEZÉSEM

s mintegy 100 hectolitert tevő fehérbor készletet, a mely többnyire 1890-ik évi termés igen jó minőségű és mintegy 8 hectoliter saját főzésű baraezk, szilva és törköly pálinkámat, a házzal együtt, vagy a nélkül, egészben, avagy kisebb részletekben is, hordóstól avagy anélkül elárusítom.

Kunfélegyháza, 1893. április hó.

Tisztelettel

SZARVAS ANDRÁS.

Vendéglő megnyitás.

Van szerencsém a n. érd. fővárosi és vidéki közönséget tisztelettel értesíteni, hogy Budapesten **VIII., ker., József-körut és Rákóczy-tér sarkán** díszesen berendezett

polgári bor és- söresarnokomat

f. évi május hó 1-én megnyitom.

Eőtörekvésem leendő tisztelt vendégeim nagybecsű igényeit jó konyhával, természetes italaikkal és pontos kiszolgálással minden tekintetben kielégíteni.

A nagyérdemű közönség tömeges látogatását és pártfogását kérve, maradtam hazafiai tisztelettel Budapesten, 1893. ápr. hó végén. **Halász Lajos,** vendéglős.

ÜZLETÁTHELYEZÉS.

Van szerencsém t. cz. vevőimnek becses tudomására hozni, hogy

HANGSZERÜZLETEMET

1893. május 1-étől

VII., Erzsébet-Körut 50-ik sz. alá helyezem át.

Tisztelettel

Pilát Pál,

hangszergyáros.

Gróf Andrássy Géza

parnói uradalmából

GERBER ULRICH, SAJTGYÁROS

Tussa-Ujfalu, u. p. Párnó (Zemplénmegye).

szétküld bérmentve bármelyik postaállomásra utánvét mellett **1-sőrendű magyar emmentali sajt,** 5 kgros postacsomag 4 frt 50 krért. **1-sőrendű magyar főlemmentali sajt** 5 kgros postacsomag 4 frt. **1-sőrendű magyar groji-sajt** 5 kgros postacsomag 3 frt 60 krért. — Nagyhani vevőknek megfelelő árengedmény.

Sürgőnyezim: „Gerber, Párnó“.

Rieger Amália

BUDAPEST.

Károly-körut és király-utca sarkán.

Legnagyobb választék

az általa készített és a női világtól elismert kítunó szabású s minden fájdalom nélküli

fűzőknek.

PÁRIZSI-FÜZŐK

nagy választékban.

Uj szerkezetű és

ANGOL TOLLAL ellátott
cürüss fűzők.

A kítunó szabás és fűzők fájdalomtalanságáért kezességét vállalok el.



HIRDETMÉNY.

Mintegy 150 Hectoliter saját termésű első rendű

Visontai vörös pecsenye-borok

nagyobb, vagy kisebb mennyiségben az a jelzett áron eladók.

A borok 1888. évi termésűek.

Ára: hectoliterenként 36 frt. Gyöngyösön.

Megrendelések a termelő tulajdonoshoz

Balás Ignác

köz- és váltó-üggyvéd úrhoz Gyöngyösre czimzendők.

A hordók beszerzési áron számíttatnak és bérmentve visszavétnak.

Szállodások és vendéglősök szíves figyelmébe!

Mindennemű

konyha- és asztali kések

a legjobb kivitelben s legolcsóbb gyári árban feltétlen kezesség mellett kaphatók

Schuberth János Pál

késműves és műköszörös mester

Budapest, Granátos-utca 3., a Hatvani-utca sarká

Köszörfületek és javítások s vidéki megrendelések gyorsan teljesíttetnek.

Valódi visontai és gyöngyösvidéki HEGYI BOROKAT

eredeti nemes fajokban jutányosan és gondosan szállít

VISONTAI HENRIK pincsessete

(Alapitt. 1850. évben.)

GYÖNGYÖSÖN.

ÁRAK: Fehér és siller borok 22, 24, 26 frt. Asztali vörös borok 26, 28, 30 frt 1885. visontai vörös pecsenyebor 35, 45, 55, forint. 1880-iki visontai csemegebor 75 frt. Fehér pecsenye- és rizling-borok 32, 38, 35 frt. **100 literenként utánvétel mellett.**

Hordók a beszerzési ár felszámításával kölcsönöztenek. Próbaküldemények 50 litertől feljebb. 100 literen aluli küldemény literenkint 2 krajczárral drágább.

Eladó fürdő

Vas megyében, Körmen mezőváros területén, a várostól félórányi távolságra az ugynevezett

Hegyaljai fürdő

a hozzátartozó **vendéglői és gazdasági birtokkal** együtt **örök áron eladó.**

A fürdőhöz tartozik 20 hold terület, mely gyümölcsös, szántó föld és kaszáló talajból áll. Ezenfelül újonnan épült lakóház, nagyterem, istálló, jégverem s egyéb melléképületek.

Körmentől a fürdőbe naponként társasköcsi (omnibusz) közlekedés van, mely a közönség kényelmére szolgál.

A fürdő az egész vidék kedvező mulatóhelye, majálisok, táncmulatságok s egyéb társas kirándulások itt tartatnak. A köppölözés pedig, mely orvosi felügyelet alatt áll, a tulajdonosnak főjüvedelmi forrását képezi.

Venni szándékozók forduljanak a tulajdonoshoz: **Korponay Ferencz** úrhoz, vagy **Mikosy Imre** gödöllői vendéglős úrhoz, ki az érdeklődőknek felvilágosítással szívesen szolgál.

VILLÁNYI BOROK.

Valódi nemes hegyborok. Megrendelhetők a **Váradi-féle** pinceszegzességűtől **Villányban**, (Baranya-megye). A borok valódiságáért szavatolva **Vörös** borok 1889. Portugési 24—30 kr-ig literenkint. 1886. válogatott 35—40 kr-ig literenkint. 1884. kabinet 45—60 kr-ig literenkint. Ó- és új **sillerborok** 18—24 kr-ig literenkint. **Fehér borok** 1891. és 1890. asztali 22—30 kr-ig literenkint. 1886. pesenyeborok 36—40 kr-ig literenkint. 1884. rizlingi és muskatell 45—60 kr-ig literenkint. **Vörös és fehér aszúborok** 80—120 kr-ig literenkint. **Szilyorim** 0,80, 1,00 frt-ig literenkint. **Cognac** 1,50—2,50 frt-ig literenkint. **Türkölly** vagy **keserűpálinka** 50—60 kr-ig literenkint. — Mintaküldemények 50 liter hordónként utánvét mellett. **Pálinkák** és **aszúborokból** 3¹/₂ literes fonott kosárvégvegekben postán is küldetnek. **Vendéglősöknek** és **kereskedőknek**, jó csekknek hitel is adatik. Mindenkit óva intünk az ugynevezett „borkivonat” megvételétől, mert az teljesen használhatatlan.

Vendéglői üzletáthelyezés.

Van szerencsém a nagyérdemű fővárosi és vidéki közönséget tisztellett értesíteni, hogy Budapesten a IV. ker. Koronaherceg-utca 5. szám alatt létezett „**Profétá**”-hoz czimzett vendéglői üzletáthelyiséget f. évi május hó 1-jével **VII. ker. Erzsébet-körut 5. sz.** alá helyezem át.

Jó konyháról s kitünő italokról gondoskodni fogok.

A nagyérdemű közönség tömeges látogatását kérve maradtam Budapest, 1893. május 1.

hazaifiai üdvözlettel
Kónya Sándor,
vendéglős.

Klöss György

fényképészeti műintézet

Budapest,

IV. ker., hatvani-utca 18-ik szám.

Elvállal mindennemű fényképi felvételeket, többszörítéseket gépek-ből, iparmű- és tantárgyakról, stb. Photolithographia, czinkographia, fénynyomat, autographia, fénymásolat.

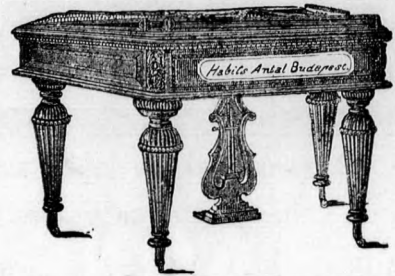
PAPRIKA.

Paprika legfinomabb ...	100 kiló	88.—	frt
Debreczeni kolbász...	"	72.—	"
Paprika kolbászka ...	"	pár	8.—
Tarhonya tojásos ...	"	kiló	32.—
Vöröshagyma ...	"	"	5.50
Fokhagyma ...	"	"	12.—
Zöldsgé vastag legszebb	" esom.	3.50	"
Uj krumpli ...	"	3.50	"

BENISCH S. J. Szegeden.

HABITS ANTAL

hangszerész, különleges czimbalomkészítő
Budapest, VII., Erzsébet-körut 42.



Ajánlja a n. érd. közönségnek saját gyámtámanyu **hangszereit**, különösen pedig **nagy gondal és szakértelemmel készített erős- és tiszta hangu**

czimbalmaikat,

a legjutányosabb árban.

Javitások és hangolások elfogadtatnak. **Vidéki megrendelések** gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Árjegyzékek kívánatra bérmentve küldetnek.

BORHEGYI F.

ezelőtt **Lápossy F. és társa**

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

BUDAPESTEN,

Gizella-tér 1. szám (Haas-palota)

Ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőreket **gyári áron.**

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok és pedig **vizahólyag, borzamat** (Wein bouquet), **borderítő por** (Klarungspulver), **ugy porok** a bor savanyúságának megszüntetésére; továbbá tökéletesen ártalmatlan **borfestekek, glicerin, gelatin, kenlapocskák**, nemkülönbön **parafa dugók** és **palaczkokra való czincspíkek** (Kapseln) a legjobb minőségben és legdúsabban kaphatók:

WATTERICH ARNOLD

ür kereskedésben

Budapest, Dohány-utca I. sz. alatt.

Gróf Eszterházy Cognac

mely tiszta borból készül, a közönség kedvelt itala
mindenütt kapható.

Központi iroda:

BUDAPESTEN, VI. kerület, Külső váci-ut 23. szám.

Hazánk legkedveltebb savanyuvize

MOHAI

ÁGNES

FORRÁS

Kitűnő szolgálatot tesz az emésztési zavaroknál.

Gazdag szénsavtartalmu. — A borknak színét nem változtatja. — Természetes ízét kellemessé teszi,

a miért is a vendéglős uraknak keverékül „Spritzer” előnyös szolgálatot tesz.

Ujabbban a homokos talajban termelt savanykás borokhoz kiváló előnyösnek bizonyult az Ágnes-forrás savanyuvize.

Ujabb orvosi bizonylatok az Ágnes-forrásról Mohán.

A mohai Ágnes-forrás vizét hosszú évek során át rendelem s jó szolgálatot tesz a gyomorhurut, a vékony belek hurutos állapota, hólyagiurut és torokhurut eseteiben.
Budapest, 1892. márczius hava.

Dr. Kéti Károly.
ny. r. egyet. tanár.

Kötelességemnek tartom értesíteni, hogy a lefolyt kolera-járvány alatt mohai Ágnes-forrását kitűnő sikerrel rendeltem. A gyomor és bél működését rendkívül hathatósan támogatja, a nélkül, hogy mint a többi savanyuvizek nagy része korgást és hasmenést okozna. Örömmel konstátálhattam, hogy nemcsak a hazai, hanem a külföldi ásványvizek között is legelső helyen áll.

Budapest, 1892. november 17.

Dr. Glaser Marcell.

A mohai Ágnes-forrás vizét, mint a természet által adott egyik megbecsülhetlen kincsét, a legnagyobb mérvben szoktam orvosi gyakorlatomban betegiemnek ajánlani; a körjavalat, melyeknél ezen vizet adom, heveny és idült gyomorhurut, az eredmény minden esetben kielégítő.

Adja Isten, hogy a külföldi hasonczélra alkalmazott vizeket teljesen fiszorítsa, hazánk ásványviz-forgalmából.
N.-Szalonta, 1892. október 20.

Dr. Deme Béla.
járás és Biharm. t. b. főorvosa.

A kolera-megbetegedés ellen präservatív gyógyszernek bizonyult.

Friss töltésben az ország minden gyógyszer-tárában,
fűszerkereskedésében és vendéglőjében kapható.

Országos
főraktár

Édeskuty L.

•• 68 kir. és
széri kir. udv.
ásvány viz-
szállítónál.

BUDAPEST, Erzsébet-tér 8. sz.

Tiszta vér az egészség.

Titkos betegségek, sümör, kiütések, halványosság általános launkadság, gyöngeség eltűnnek, egészséges vér mellett. Biztosítjuk a gyökeres eredményt, a mi mód-szerünk használata mellett.

Tudakozódásoknál válasz-bélyegek mellé-
lendők.

„Office Sanitas” Paris
30. Fauborg Montmartre.

**Kiadó vendéglő-helyi-
ség.**

Kitűnő sarokhelyiség, közvetlen a Ke-
repesi-útra kilátással, augusztus 1-jé-
kiadó.

Bővebb értesítést e lap kiadóhivatala
ad.

Fontos!

sérvkötő szenvedőknek.

Ajánlom saját készítményű sérvkötőmet, ortho-
pédiai készülékeimet, valamint a betegpólishoz
szükséges mindennemű kötélék-kelméket a leg-
jutányosabb árakon:

1 amerikai ruganyos sérvkötő egyoldalú 4 frt 50
kétoldalú 7 frt 50-ig,
1 francia aczéllugóval sérvkötő egyoldalú 2 frt 50
kétoldalú 5 frt-ig,
1 francia aczéllugóval sérvkötő egyoldalú 5 forint
kétoldalú 8 frt-ig.
Nagy raktár haskötőkől, köldök-sérvkötőkől,
görcsér harisnyák, egyenestartókól, irrigateurök-
ből, sebfeckendőkől, szarvasbőrnadrágok, taka-
rök- s vánkotsokból, valamint minden e szakba
vágó cikkekből.

Legkitűnőbb pinceszertások

nagy raktára jutányos árban.

MOLNÁR VILMOS

sérvkötő és kesztyűgyárosnál

Budapest, Károly-körút 19. szám
(báró Oreczy-ház).

NEHÉZ KÖR

(epilepsia)

visszaesés nélkül gyógyítható. A tudom-
ány ezen csodálatos vívmányát ezek
igazolják. — Kimerítő értesítések válasz-
bélyeggel ellátva

„Office Sanitas” Paris

30, Faubourg Montmartre cím alatt
intézendők.

Uj üveg oszloppattal szabadalmazott

harang cimbalom

a melyről és az összes hangszerekről ingyen es
bérmentve árjegyzéket küld



Varju Károly

hangszerkészítő.

Budapest, Kerepesi-út 57. Gyár: Hársfa-
ntéza 9 és 11.

Cimbalomok részeltételre is kaphatók.

MATTONI-FÉLE

GISSHÜBLER

legújabb égyonyos

SAVANYU-KÜT