

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA”)

A hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinceszerek és kávéházi-segédök érdekeit felkaroló szakközlöny.

„Az első magyar orsz. pinczomsterek és pinczomsterek egyesülete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Szatmár-Némoti pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegség-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök- és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok-egyesület”-nek, az „Ujvidéki szállodások-, vendéglősök- és kávéosok ipartársulatának”, a „Miskolci pinczér-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök-, kávéosok-, kormárossok- és pinczerek-egylet”-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 1-én és 15-én.
Előfizetési ár:
Egész évre 6.— Félévre 3.—
Háromnegyed év 4.50 Evnegyedre 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

IV. kerület, Zöldfa-utca 18. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A vasuti vendéglők jövője.

Ha a vendéglős iparágnak van joga és oka napjainkban a panasza, úgy első sorban is leginkább panaszkozhatnak a *vasuti vendéglősök*, mert ezeknek a helyzete valóban igen szomorú és jövőjük meg épen kétségbeesztő.

A nemzetközi bérlő kocsi társaság majdnem minden vonalra alkalmazta már *étkező kocsijait* és különösen nincs gyorsvonat melyen étkező-kocsi ne volna. Tagadhatatlan, hogy ez a rendszer, az utazó közönség részére a lehető legkényelmesebb, de a *vasuti vendéglő tulajdonosokra kiszámíthatatlan károkkal jár*, mert óriási mértékben csökkenti az ételek és italok fogyasztását.

Miből éljen tehát ezentúl a vasuti vendéglős? Hiszen most már a fő és végállomásokon sem ül be a közönség a restaurációba, de jegyjét megváltva, az I. és II-od osztályú utas egyenesen fölkesesi az étkező kocsit, kegyelmesen letelepzik étel és ital mellé, mert jól tudja, hogy innen nem riasztja föl a harmadik csöngetés és hogy a Budapesti főszoftált diner után Vácznál cheti meg a desszertet és ihatja a megszokott piccolót.

A vasuti vendéglőnek nem marad csak a III-ad osztályú közönség — de mily elenyésző csekély annak a fogyasztása — egy néhány pár tormás virstli, szafaládé, pár pohár sör, spritzer, a legjobb esetben egy adag rostélyos.

Hogy fizesse *ebből az óriási bért*, a költséget, a mi egy vendéglő-vállalat kiadásait képezi.

Nagyon jogosan tehát, hogy a vasuti igazgatóságok még most is azokat

a nagy bérösszegeket veszik be a vendéglőktől, mint ezelőtt 10—15 évvel, mikor a vasuti vendéglős-ipar virágzott és egy-egy nagyobb vasuti vendéglő, mint Ersekújvár, Czegléd, Miskolcz, Püspökladány, Arad, Hatvan, Ruttkán valóságos kincs bányáját képezte tulajdonosának.

A terített asztaloknál alig lehetett akkor helyet kapni és öt hat, legügyesebb fajtából való pinczér alig volt képes kiszolgálni az érkező vonatokról méh-raként betóduló, éhes és szomjas utasokat.

Bátran kimerjük mondani, mint mindig, mert lapunk elve az igaz, egyenes volt mindenha, hogy ez a körülmény a vasuti igazgatóságok részéről hijjával van minden loyaltásnak.

Csak gondoljuk meg, hogy a vasuti vendéglős ma tisztán az állomás személyzetére van utalva, mely ugyis ételnél úgy mint italnál az engedelményeket élvezi és vajmi csekély hasznót hajt és a III-ad osztályú utasokra, a kik, kivált vidéken, legföljebk a szerezésből előhuzott szalonna mellé kérnek egy pohár bort vagy pálinkát. hogy fizesse tehát a vendéglős az a bért, a mit üzlete arany korában 10—15 év előtt fizetett, hiszen akkor talán azt a nagy bért nem érezte meg annyira, mint most a sokkal csekélyebbet.

Ez az anomália nem tarthat így — itt minden áron gyökeres reformra átalakulásra kell gondolni, még pedig jóval előbb mint még a vasuti vendéglő iparág teljesen tönkre menne és a vasuti vendéglősök kezükbe véve a koldusbotot, bucsuznának el a drága, fényes kiállítási termektől, a melyekbe

annyi pénzt beleöltek és annyi verejtékes munka árán csak nyomort cseréltek

Ma még nem tudjuk határozottan eldönteni milyen természetű reform, milyen mozgalom volna ez irányban a legűdvösebb, azért csak nagyjából körvonalozhatjuk eszméinket, de azt hiszszük célunkat így is elértük és vendéglős szaktársainknál visszhangra talál ezikkünk, a mit valóban óhajtanánk.

Noha igaz, hogy a vasuti-vendéglős iparágnál sok volt az idegen elem, sokat hozzájárultak a németesítéshez, de voltak, kivált nagy, alföldi városok állomásain tösgyökeres magyar vasuti vendéglősök is, a kik szinte a tönk szélén vannak és a kiknek baján segíteni *nemcsak emberies, de hazafiai kötelesség is*. Azért egyesült erővel törekedjünk a baj orvoslására — lapunk most is mint minden jó ügynél zászlóvivője, előmozdítója annak, hogy a magyar vasuti vendéglős iparág fejlesztésénél is készséggel nyújtsa mindazoknak, a kik felé kérdéssel fordulnak kezét ügybuzgalommal és jó tanácssal.

A kávéosok és a vendéglői záróra.

Magam is vendéglős vagyok és régen fog lalkozom azzal a kérdéssel, miért mérnek a kávéházakban italt és miért hirdetik egymásra a kávéos urak a kitűnő, hideg bufféket? Eltekintve attól, hogy ez a vendéglői iparra rendkívül kártékony hatással van, nem is lehet a kávéházban sem étel, sem ital olyan jó, mint a vendéglőben, a hol erre van a főszűl fektetve. A kávéházakban a fő fogyasztási cikkeknek mégis csak a kávé, thea coganakkok különböző nemei képezik, és így a kávéosok csak szükségképen, többnyire éjjeli vendégek számára tartanak sört, bort, ételeket.

Ezeknek fogyasztása aránylag csekély lévén, a beszerzett ételneműek megromlanak, a

számai, sonkfaféle megavasodik, penészt kap és a bor és sör is hasonlóképen élvezhetetlen lesz. *Hogy a kávt a kávév némielőg pótolja, azért lénytelen az ételeket és italokat méregdrágán adni,* úgy hogy azon az áron a melyen egy vendég egy étkező-teremben igen jó vacsorát ehetne, egy kávéháza alig veri el éhségét a hajszalnyi szelletekre vágott sonkával vagy számai adaggal.

Ennélfogva én, a ki régi vendéglős vagyok és érzem és tudom minő károkat okoznak nekünk a kávévok, meg nem foghatom, hogy mégis ők mosogódnak ellenünk, holott mi évek és évek óta panasztalanul törjük ezt az anomáliát. *Hiszen van a kávév uraknak ügyis elég jövedelmük,* a kimért kávéházi italokon kívül még a billárd, kártya és más efféle pénzekből, mielőt törnek ők egyenesen a mi kárunkra, miért akarnak bennünket, a magyar vendéglős ipart megrontani.

Aztán meg egy nagy, nagy hibája is van a tisztelt kávév kollégáknak, ők soha se igyekeztek a magyarosodás zászlója alá csoportosulni — ha ugyan vannak is e nemben dicseretes kivételek, mint például a „Fiume” ez a talpig magyar, a magyar irodalom férfainak kedvence kávéháza, aztán az „Othón” az „Abbazia” és a Báthory, a „Központi” kávéházak, a hol nemcsak maguk a derék tulajdonosok is magyar érzelműek, de magyar az egész kiszolgáló személyzet is — de a nagy zöme a kávévoknak, a Lipót-, Teréz- és Erzsébet-városrészekben, a hol a kávéházi kultusz legjobban virul, bizony minden léptenyomon német szóra és német érzültre bukkanunk.

Ugy látszik, ezek az urak valóban mindent elakarának követni, hogy a magyar elemet, a vendéglős ipartestületet elnyomják, rongálják. Leginkább akkor jutott ez nekem eszembe, midőn a kávévok folyamodást nyújtottak be a vendéglői záróra ügyében. —

Vagy azt kívánják, hogy csak ők le-

gyenek azok a kiváltságos lények, a kiknek szabad üzleteiket reggelig nyitva tartani — míg a vendéglős 12 órakor zárjon — sőt talán azt is megkövetelnék, hogy a tizenkettőt elkongván az órák, legjobb vendégeit kergesse el az étteremből, hogy azok, miután még esetleg tovább akarva főnmaradni, egyenesen a kávév urakhoz rohanjanak, rendezlék derűre-borura a fejfájást okozó, csífra vinnétek alatt árult rossz pezsgőket, melynek hozatására, kaczér mosolygva az erre betanított pénztáros-kiszasszony ingerli őket. Sőt maga a kávév ur is a vendégek közé ül és elmondja, hogy „no csak nincs olyan gavallér, mint X. X. X. ur, egész Budapestan” derűre-borura költeti a kissé pityókös vendéget.

Nem így van ez — megfér két dudás is egy csárdában, csak nem kell egymás ellen törni, hagyjuk meg a maguk vendégét a kávévoknak, de ők se törjenek ránk, legkevésbé pedig ilyen nagyon is szembeszökő módon. *Megjérhetünk egymás mellett,* támogassuk egymás érdekeit, de ne rontsunk egymásra, különösen ne mi magyarok, a kirkól már Széchenyi István megmondta: „Olyan kevesen vagyunk, hogy az apagyilkosnak is meg kellene kegyelmeznünk.”

Hanzsly Ferencz.

Még egyszer a szakiskoláról.

A vendéglős ipartársulat által megindított azon mozgalom, a mely a vendéglős-ipar szakiskolájának felállítását vette czélba, nemcsak általános méltánylással találkozott a szaktársak körében, hanem a mint a „Vendéglősök Lapja”-nak utóbb megjelent több számából látjuk, örömmel lett üdvözölve mindenfelé, sőt az érdeklődés oda

terjedt ki, hogy az ország több részéről hozzá lett szólva e valóban a vendéglős-ipar fejlődésére nagy horderevű bíró kérdéshez.

A fővárosi vendéglősök némelyike, de maga e lap szerkesztője is elmodta már e tárgyban nézetét, s több oldalról lett az megvilágosítva, s a czél eléréséhez vezető több jelentékeny indítvány fekszik előttünk a „Vendéglősök Lapja” utján.

Az érdeklődés legjelentékenyebb jelensége azonban nem a fővárosi tagtársak érdeklődésében található fel, hanem a vidék érdeklődése az, mely nagy súlyt ad e kérdésnek; a vidék tette magáévá az eszmét; a vidék szóltat fel igazi indítványokkal, a melyeknek eredményében kételkedni senki sem fog a ki ez indítványokat ismeri s olvassa.

A „Cassovius” úr által irt cikkely és abban elmondott indítványok egy-egy talpig alaposak, hogy azt első elolvasásra is mindenki magáévá tette, csupán az volt a kérdés, ki az, a ki ezeket írta.

Igaz ugyan, hogy a helyesen, alaposan megirt cikkelyeknél nem kell azt kutatnunk, hogy ki írta, hanem azt kell csak tekintennünk, hogy mit irt? Mindazonáltal a közérdeklődés anyira felkeltette Cassovius maga iránt helyes nézeteivel s a czélhoz vezetőleg megírt indítványával, hogy épen nem

A „Vendéglősök Lapja” tárczája.

A konfirmáció.

A tornyok érezharangu hírnökei imára hívják egybe a hívőket; az újja ébredett természet tavaszi fuvallata elviszi a hangot a paloták termeibe s a kunyhók kis fülkéibe; hirdetve a híveknek, hogy örömnemre viradt magyar székesfőváros magyar evangélikus hitközsége.

Áldozó esütörtök fényesnapugarak között viradt fel. A jötevő nap fénysugarai megaranyozták a templom kupoláját s örömsugárzó arccsal a templomot felkereső hívek száz és százait. A templom személye ünnepes színt öltött száz és száz ifju hívő várta Horváth Sándor nagytiszteletű lelkész, azt az ékesen szóló lelki pásztor, azt a rendíthetlen hazafit, aki ez évben a konfirmációt osztotta ki, hogy megnövisse hitében az evangélikus keresztény egyháznak nagy reményekre jogosító fiatal nemzedékét.

A Deák-téri terjedelmes templom zsúfolásig megtelt a konfirmálandó ifjuság, ezek közül s rokonai, valamint az egyháztagok által.

Horváth Sándor lelkész ur, emelkedett, költői hangulata, a szívhez szóló beszéddel mondott, melynek hatása alatt, minden szemben a meghatottság öröm könnyei

csillogtak, mind megannyi drága gyöngyei a vallásos érzületnek.

A templomban láttuk szaktársaink körében a következőket: Gundel Jánost, Glück Frigyest, Kurcz Jánost, Störy Adolfot, Muhr Györgyöt, Lippert Lajost, Podó Istvánt, Fodor Wendelt, Wohlfahrt Wilmst, Dukovics Lászlót, Zorn Jánost, Fanzler Jánost, Ruscher Györgyöt, Kasztely Mihályt, Ihász Györgyöt, Reimlinger Nándort, Böhm Emilt, Párizs Vilmost, Karner Samut Petanovics Józsefnét, kiknek vagy gyermekeik, vagy rokonaik voltak konfirmálandók, s akik mindannyian, épp úgy, mint a jelen volt többi egyháztagok, a hazafias szellemű s költői emelkedettségű egyházi szónoklatból a legnagyobb erkölcsi örömet szereztek meg.

Midőn a szent ténykedésről megemlékezünk, nem mulaszthatjuk el, hogy olvasóinkkal meg ne ismertessük, nagyontisztelő Horváth Sándor lelkész urnak a konfirmáció alkalmából irt gyönyörű költeményét olvasóinknak bemutatni, mely az ifju nemzedéknek akkorán lesz valódi emlék lapja, mikor az élet küzdelmére fognak lépni. A megható költemény szövege szerint következő:

Évek múlva.

Oh, mi szép volt, oh mi szép az oltár:
Lángja mintha most is égne még!

Átölelle, mint ékes folyandár,
Nagyreményű ifju nemzedék...
Égi ihlet szállta meg szívünket,
Szent szolozsmánk, esküünk egybefolyt...
Múlt időknél — oh, hogy messze tüntek! —
Most is érzem: mennyi üdv volt.

Oh azóta pusztá lón körültem
S pusztá lesz még sokszor a világ,
Sírva látom, hogy a min örültem:
Itt is, ott is hervad egy virág...
Fáradt lellem vissza-visszavágnyik
S múlt időknél táján megpihen,
Érzi, hogy ott kevesebb virág nyit
Ifjuságom szép emlékeiben.

Múlt időknél kéklő távolából
Oh ragyogj rám szép gyermekkorom;
Jó szülem arca mosolyától
Hadd derüljön újra homlokom...
Régi esküim, régi fogadalman
Álljatok őrt gyarló szívemen,
Nincs mit félnem vérszen és viharban,
Míg lesz hitem, míg van Istenem!

Horváth Sándor.

Nem akarjuk olmulasztani ez alkalommal Nt. Sántha Károly ev. lelkész urnak, szintén a pünkösdi ünnepra irt gyönyörű s a vallásosság mellett, még lángoló hazafiságot is tanusító költeményét közölni, mely így hangzik:

csodálható, ha többen fordulnak e lapok szerkesztőjéhez azon kéréssel, tudassa a *Cassovius* név alatt rejtőző egyén kilétét, hogy vége vessék a különböző irányu találgatásoknak; és most, midőn a szerkesztő engedve e kérésnek kijelenté, hogy a czikk írója *Schalkház* ipartársulatunknak a vidéken álló egyik elsórangú kitünősége, kétszeresen értékesé vált előttünk az ő cikkje, mert tudjuk, hogy az a ki irta, önzetlenül, csupán a jó ügy iránti lelkesedésétől vezettetve, ragadott tollat, irta meg kitünő cikkét, s tette meg messze kiható indítványait.

Fogadja a jeles szerző megirt cikkéért, valamint az azt közlött szerkesztő is, annak közléseért, mi által ki van mutatva az iránya, mely alapon építve, meg fogjuk alkotni azon monumentális épületet, mely hivatva leend az utókor előtt hirdetni azt, hogy a magyarországi vendégülösök ipartársulata megértette a kor kívánalmát s alkalmat nyújtott a jövő nemzedéknek arra nézve, hogy magát kiképezze, nemcsak a hazának jó polgárává, hanem az ipartársulatnak is hasznos, értelmes, művelt, szakavatott tagja lehessen!

A mag el van vetve *Schalkház* ur indítványaiban, s hogy e mag terebélyes fává nöje ki magát, az kizárólag tőlünk, a vendégülös ipartársulat tagjaitól függ. Meg kell ragadnunk azon indítványokat, a melyek a *Salkház* ur cikkében oly alaposan meg vannak

állapva, vas következetességre törekednünk kell azon, hogy az általa kimondott ige testté vállljék, meg kell teremtenünk a szakiskola létesítéséhez s annak jövőben való fentartásához szükséges összeget, az ő általa tett indítványok alapján és pedig, meg kell teremtenünk ez összeget nekünk önmagunknak, mert szem elől tévesztünk nem szabad azon közmondás igazságát: „Segíts magadon, s Isten is segíni fog“; a *vendégülös ipartársulatnak önjerejéből kell megermentenie a tőkét, kell felállítania a szakiskolát*, s akkor bizton várhatjuk, hogy fáradságos munkánkon az isteni áldás fog lengeni.

A *Schalkház*-féle indítványnak nincs egyetlen egy pontja sem, melynek keresztülvitele akár anyagi megerőltetésükbe, akár jelentékeny fáradságukba kerülne, pár fillér: az, mit az indítványok tőlünk megkivánnak, s csak némi percekig tartó figyelem az, mit az indítványok keresztülvitele igénybe vesz; feltehető-e az bármely vendégülös ipartársulati tagról, hogy szükkeblüsködni fog akkor, a mikor pár fillér adakozásról van szó, vagy kokros elfoglaltságára való hivatkozással fogja elodázní magától azt a pár percznyi működést, mit a *Salkház*-féle indítványok keresztülvitele minden egyes tagtárstól megvár?

Mi részünkről fel nem tehetjük, hogy ipartársulatunknak csak egyetlen egy

ily tagja is lehetne, mi minden tagtársunkat úgy ismerjük, hogy a filléreskedés s huza-vona által nem fogja a messze kiható eszmének mielőbb leendő megalkotásának útját állani.

Ezt hisszük, ebben bizunk, s nem alap nélküli hitünk, nem homokra épített reményünk, mert ha az ipartársulatunk legutóbb megtartott közgyűlése alkalmával e kérdés felett megnyilatkozott egyhangu lelkesedés már magában elégséges volt arra, hogy felköltse a reményt, felébressze a hitet bennünk, kétszeresen emelkedik e hit, e remény az által, hogy az eszme megvalósítására, nemcsak a központban élő ipartársulati tagtársaknak hő vágya, hanem ez eszmétől át vannak hatva a vidék, a távolvidék lakta tagtársak is, mint az eléggé bizonyítja előttünk *Schalkház*ur megírott cikkelye.

Ha csupán maga a központ lenditene is ez eszmén, annak életre ébredésén kétkednünk nem lehetne, megnyíval inkább kell biznunk az eredményben akkor, midőn hazánk éjszaki véghatáráról, a völgykatlanban fekvő kies Kassáról halljuk visszhangzani a közgyűlés szavaira az ehot: *szakiskolát, szakiskolát mielőbb!*

Nem szabad ez eszmét elejtenünk, de még csak pihentetnünk sem, hanem a *legbájosabb izgatottsággal kell a munkához hozzálátnunk*, s e célból a mi szerény nézetünk szerint, mindenekelőtt ipartársulatunk választmányának

Pünkösdi ünnepén.

Ki leszálltál egykor
A romlott világra,
S választottak lelkét
Gyujtoltad szent lángra,
S lön uj ég és uj föld,
Magaszlos és áldott:
Jövel Szentlélek, szüld újra
Ujjá e világot.

Csendülj, kondulj halkan,
Pünkösdek harangja;
Szárnyadat terjeszd ki,
Szeretd galambja.
Jöjj, hozz olajgot,
Szelid békességet —
Mi szegény magyar hazánkban
Várva-várunk léged.

Jöjj zugó viharban,
A búnt elsöpörve;
Tűzes villámmal
Sujts e lomha földre!
A földnek színéről
Pusztuljon a gazság,
Hadd ragyogjon égi fényben
A győző igazság.

Jöjj igazság Lelhe,
S hints világosságot,
A világosságban
Teremts szabadságot,
Vakság s bűn jármának
Vess valaha véget —
Mi szegény magyar hazánkban
Várva-várunk léged.

Sántha Károly.

Sántha lelkész iránt különösen mi nagy tisztelettel viseltetünk, amennyiben ő volt az, aki 24 évvel ezelőtt lapunk szerkesztőjét is megerősítette a hitben, s ellátta az első szent Úrvaesorával. Halánk jóléit iktattuk ide az ő szép költeményét lapunk olvasóinak örök emlékül.

A vendégülös leánya.

Regény az életből.

A „Vendégülösök Lapja“ számára
irta: Székely Zoltán, főpincéz.

I.

Az elaggott.

A magyar székváros szegényházának lombos fáktól árnyékoltt udvarán fel s alá sétáltak azok az elaggott szerencsétlenek, a kiknek a sors elvette nem csak vagyonukat, hanem megfosztotta őket, még esa-

ládjaiktól is, hogy ne legyen senki, a kire támaszkodjanak, az emberek nyújtotta, könnyeikkel áztatott kenyér s koldusbot az egyedüli mi még megmaradt részükre, és legfeljebb s vissza emlékezős a multra, azon multra, melyben a szerető, szeretett család még oldalai mellett állott, midőn még saját tűzhelyük volt, melynek melegét megoszthatták a szenvedőkkel, mint most megosztja velük a szeretet, a nyújtott segély által, életfentartási módzatait.

Kettesével, hármásával sétálgatnak fel s alá, s halkan beszélgetnek a lefolyt óvek eseményeiről, az elmúlt időről, itt ott a leűnt félszázadról, mert nem egy kettő van köztük a ki a félszázad legjobb eszméinek is nemcsak szem és fültanuja volt, hanem egyszersmint abban tevékeny részt is vett, tényezője volt az eseményeknek, melyeknek ma már csak emléke ől a hálás nemzedék szívében, keblében.

Csupán egyetlen egy aggot pillantunk meg, ott az udvar háttérében, egy nagy levelű lombkaszoruvál övedzett hársfa alatti fapadon; szólanul ül egyedül, göröcs botja oldalához van támasztva, kezét összekulcsolva ölében nyugtatja, míg feje előre hanyatlik, s a két — egykor villogó szempár — mint a kandalló kialló tűze, láng nélkül tekint az üres semmiségbe. Mozdulatlan, mint egy kőszobor, s ha keblének emelkedése nem tanusítaná, hogy élőlény,

nem szabad nyugodnia, kezébe kell venni az ügy kezdeményezését és törhetlen következetességgel kell azt eredményhez juttatnia; de más oldalról nekünk a társulat egyes tagjainak áll elodázhatatlan kötelességünkben, hogy a Salkház által tett indítványokat üzleteinkben azonnal foganatba vesszük, hogy ha szükség a társulat választmányára már kész támogatást találhasson nálunk, az általa foganatosított intézkedések által; s hogy a példa vonz, az bizonyos, s miért ez bizonyos, részemről kijelentem, hogy én már június 1-től kezdve üzletemben a Salkház-féle indítványok mindenikét éltettem; kősse példámatt minden egyes tagtárs s biztosak lehetünk, hogy mielőtt a magyar nemzet ezredéves ünnepét megüli, állani fog a mi szakiskolánk s a millenium alatt már az az által elért eredményeket fogjuk bemutatni, a világi kiállítás megtekintésére hozzánk zárandókló külföldiek előtt.

Ami hogy úgy legyen hazafias szívvél várja és óhajta:

Egy fővárosi szállodás.

A tej conserválásának módja.

Sok és különböző irányú kísérletek tettek már az iránt, hogy a tejet felforralva úgy lehessen eltartani hosszabb időre, hogy azon észrevehető ne legyen a felforralás és hogy az eredeti frisséget a forralás daczára is megtartsa.

azt kellene hinnék, hogy a komoly udvar még komolyabbá tötele végett, egy szobrász vésője alól kikerült kőalakot tekerte oda jézslő, hogy az udvarban minden alak keble megkövesült már, itt nincs többé érzés, csak emlékek, a mult szomorú emléke.

De ha a megtört szemek ézeltalanul bolyonganak is, ha a tekintet oda tapad is a semmisségbe, a lélek nem nyugszik, működésében ma is oly eleven, mint volt évtizedekkel ezelőtt; ma is foglalkozik az.

Az elaggott gondolkodók.

Gondolatai „e sebes szárnyu sas” — melyek előtt nem akadály sem a tér sem az idő, elrepülnek oda, ahol egykor az a szép épület állott, melynek tulajdonosa ő volt, elrepülnek ahhoz az épülethez, melynek homlokján nagy aranybetűkkel állott felírva: „Vendéglő a Szellemhez” s mely ezim alatt ott állott az ő neve, melyet ismert a főváros, melyet tisztelt a polgárság, a mely mint a pusztában zárandókló választott népet a lángoszlop, vezette a kerület polgárait év tizedeken át, a közügyekben való tevékenységben. Elropultak gondolatai a díszes lakásba, folkerostók annak a fényűzési kellemességgel, és könyelemmel berendezett termőt, látták lelki szemével a nehéz gobelin függönyöket, melyek között a velencei tükrök nyúltak le a padmattól a padozatig, látták lelki szemei azt a nőt, aki évtizedek alatt mint

A különféle kísérletek által némi eredmény lett ugyan elérve, de az tökéletesnek mai napig még nem mondható, s a tej conserválásának egészen biztos módszerét eddigéle nem ismerjük.

A találmányok kiváltságolt földén, Amerikában, most egy újabb conserválási módozatot fedezett fel bizonyos Kellog H. I. nevű amerikai gyarmattulajdonos, aki aztán találmányának leírását s magát a találmányt is az angol udvarnál bemutatta; az Osztrák-Magyar birodalom angolai consulátusa volt szives ez amerikai találmányt a budapesti kereskedelmi és iparkamara elnökségéhez beküldeni, s a nevezett elnökség szives volt azt lapunkkal is közölni.

Tudjuk jól, hogy a tej conserválása nemcsak az egyes háztartásban, hanem különösen a vendéglőkben és legfőképen pedig a kávéházakban felette nagy szerepet játszik s így nem tartjuk feleslegesnek e találmányt olvasóinkkal egész terjedelmében, ugy, amint azt a consulátus a kamara elnökségével s ez velünk közölte, lapunk útján megismertetni, megjegyezvén, hogy a budapesti kereskedelmi és iparkamara nem tett kísérletet e találmányra, de az Angolországban megtartott kísérletekről a mi angolországi consulunk azon kísérő iratában, a melylyel a találmány leírását megküldte, azt mondja, hogy: „ismételve tett kísérletek igazolják, hogy a Kellog-féle eljárás folytán a tej oly friss, mintha sohasem lett volna felforralva, miért is e módszer sokkal előnyösebb, mint az eddig alkalmazottak.

A módszer, melyet Kellog feltalált, egyrésztől nagyon egyszerű, másrésztől alig tekintetbe vehető költséggel jár, s idővesztéget sem igényel, mégis a legjobb eredményt biztosítja, mert hosszú időre egészen frissen eltartható.

Kellog a tej conserválását következőleg eszközi: „A conserválandó tejet erős üvegbe

folyondár a tölgy derekához fonódva, hű élotársaként állott oldala mellett; hallotta suhogni azt a selyem ruhát, melyet ő vett nejeinek névnapján ajándékkal; majd gyöngye mosoly vonult el az ágy akjain, emosolyban több volt a fájdalomból, mint a valódi örömből, s még is ugylátszott, jól esett az, az elaggotnak; hogyné, hisz e mosolyt az a gondolat esalta ajakára, melynek tárgya az a leány volt, aki az ő nejeinek szemefányo, házának gyómantánál drágább kincse, szívének bálványja volt, egyetlen szeretett gyermeke, a mindenki által megcsodált tizenhat éves szép leány: Livia.

A mosoly oltant az ajkáról, s az agy kivette zsebéből kockázék kék zsebkendőjét, megtörtülte vele szeméit, mert érezte, hogy könnyekkel vannak azok tele, megdörzsölte mindkét kezével homlokát, s sapkáját levéve maga mellé tette, hogy a esendes légáramlat enyhítse kissé a homlok tüzet, mert érezte, hogy homloka lángol, feje bódul, agyveleje lüktet, s az ily elaggottnál, kinék már az élet magában véve is toher, az ily tünetek a logkellemetlenebb rázkodtatásokat idézik elő az idegekben, s az öreg nem szivesen vette a rázkodtatásokat, menekülni akart azoktól.

Háromszor, négyszer is megdörzsölte homlokát, mintegy előzni akarván ez által agyából azokat a esábképeket, melyeket a képelet oly eleven színekkel rajzolt elője, ol akarta üzni magától a gondolatokat,

teszi, olyanba, minöben a szódavizet szokták készíteni. Az üveg ürét azonban egy ujnyira töltetlenül hagyja, aztán lazán begugaszolja, vagy ideiglenesen viaszkos vászonnal beborítja; az így megtöltött üveget 2 1/2 font sóból és 3 liternyi vízből álló oldattal megteleített főzödevénybe helyezi és oldatot, illetve ez által magát az üvegbe öntött tejet is 10—15 percen át 230 Fahrenheit-féle hőmérő szerinti fokig felforrálja; a forralás után a tejet töltött üvegbe spanyolviaszszal és esodronynyal légmentesen elzárja s ismét főzi a tejet legalább 20 percig. Miután a forralás megtörtént, az oldatot hűlni hagyja, s ha az teljesen kihűlt, — de előbb semmi esetre sem, — a tejet töltött üveget kivesszi a teljesen meghűlt oldatból. Ha a dugaszolási eljárás parafával eszközi, akkor a parafadugaszt forró vízbe teszi, s abban marad mindaddig, míg a dugaszolás megtörténik.

Ime ennyiből áll a Kellog-féle módszer, most már csak az a kérdés, hogy a mi olvasóink közül lesznek-e olyanok, akik e módszer szerinti kísérleteket megteendik; mi részünkről felette örülnék azon, ha egyik-másik kávéház vagy vendéglő tulajdonos ur megtenné e módszer alapján a kísérleteket, s annak eredményét velünk közölni szives volna, hogy aztán, ha az csakugyan igazolja a módszer életrevalóságát, az elért eredményt lapunk olvasóival közölhetnénk, s ez által a szakítás közkinccsévé tehetnők az amerikai találmányt, melynek fontosságát, — ha az csakugyan eredményes, a miről consulunk fentebb idéztük sorainál fogva kétkednünk nem lehet, — mondjuk vitatni nem tartjuk szükségesnek, mért mindenki tudja, mily sok nehézségbe lütközött eddig, az el nem fogyasztott tejnek csak huszonnégy óráig való eltartása is, főleg a nyári meleg napokban, midön a megsavanyodás es megalvás folytán tete-

melyek röpkö szárnyakon ragadták egyik szöb képtől, a másikhoz, hogy mint szappan buborékok eltűnévén, ismét a rideg való álljon előtte, mely e szavakban összpontosul: — a szegényház lakója! El akarta odázni magától gondolatait, menekülni akart a mult emlékeitől, ki akarta zárni teljesen lelkéből az emlékeket.

Oh, nem ma tette ezt először az elaggott szegényházi tag; nap nap után midön társai sétálgatva nyugodtan beszélgettek az elmúlt évek eseményeiről, ő leült egy padra, gondolatokba merült, felidézte lelki szemei előtt mind azt, mit egy felszázad lefolyása alatt át élt, s mindannyiszor érezte, hogy agyveleje lüktet, feje lángol, homloka ég, s mindannyiszor a hányszor azt feltette magában, hogy teljesen szakítani fog a mult emlékeivel, s mindannyiszor a hányszor feltette magában, hogy feled-fog visszatér az a lidérc nyomás, a mi lelkén ült, s vitte, ragadta magával a multba, felidézve újból es újból annak emlékeit, könnyeket esavart ismét és ismét szeméibe, megzavarva újból es újból egy rendszerét, lángolóvá töve homlokát, égy parázsként izzasztva tenyerébe hajtott fejét.

Most is örös akaratú volt, hogy megtört gondolatainak szárnyait, véget vet, loszámol emlékeivel, s eltemeti a multat kelönlék legmélyebb rejtekében, a foledés fátylával takarja azt le, hogy örökre ott nyugodjék.

mes tej vész kárba, vagy legfeljebb igen csekély részét téríti vissza azon költségeknek, melyeket a tejszükséglet bevásárlására minden vendéglősnek, főleg pedig a kávéháztulajdonosoknak, naponként fordítaniok kell.

A tejszövetkezetek saját módszerük szerint conserválják ugyan a tejet, de az így conservált tej alig negyvennyolcz órai időt áll ki, azon túl már a tej savanyodik s megalszik, a Kellog-féle rendszer alapján conservált tej pedig, mint maga a leírást beküldő consulatust mondja, frissen marad hosszú időn át, s így ez a módszer az eddigieknél a legnagyobb eredménnyel kecsegtet.

Egy kísérlet nem kerül sem jelentékeny áldozatba, sem idővesztésbe; *tegyék meg különösen kávéháztulajdonosaink ez egyszerű kísérletet, s ha eredmény mutatkozik, az emberiség egyik főléptékének biztosítanak általa tartós fenmaradását, s ez érte tejfogyasztó fogja hálás köszönetét nyilvánítani a kísérletet tevőnek; kinek az elért eredményről nyert tapasztalatainak szives közlését, mint fentebb említettük, a legnagyobb készséggel fogjuk lapunk utjá közzétenni; — s ez által az emberiségnek oly szolgálót teend, a mely örök hálát fog felkelteni; mert hogy többet ne említsünk, csak a kis gyermekek egyedül tápanyagjának, a tejnek napról-napra való ellátása eddigelő oly nehézségbe ütközött, melyet lelkizéni a leggodosabb anyák sem voltak képesek; ha Kellog módszere eredményesnek fog bizonyulni, ezer és ezer anyja fogja áldani azt, aki e csekély fáradság s ugyszólva semmi költséggel sem járó kísérletet megteszi, s azt lapunk utján a nagy közönség tudomására hozni szives leend.*

Az emberiség közös érdeke vezette tollunkat a sorok megírásánál, vajha meghallanak azok, kiket e dolog legközelebből érdekel; a magyarországi kávéosok!

A szerkesztő.

Szabad-e a szállodai kávéházakban italt mérni?

(Szállodások és vendéglősök figyelmébe.)

A pénzügyminiszterium vezetésével megbízott m. kir. miniszterelnök a következő rendeletet intézte valamennyi m. kir. pénzügyigazgatóságokhoz:

A szállodákban és vendéglőkben levő kávéházi (kávémérési) üzletekben az összes italoknak kiszolgálására szükséges külön engedély tárgyában kérdés tétetett az iránt, hogy a szállodákban és vendéglőkben az étkezési üzlet mellett gyakorolt kávéházi (kávémérési) üzletekben a szeszes italoknak kiszolgáltatása az étkező üzletre szóló italmérési engedély alapján gyakorolható-e, avagy külön engedély alá tartozik?

Erre a kérdésre az 1888. évi XXXV. t.-cz. alapján a m. kir. belügyminiszter ural egyetértőleg kijelentem, hogy az a vállalkozó, ki egyuttal vendéglős és kávéos is, csak akkor foglalkozhatik mind a két üzletben szeszes italoknak kiszolgáltatásával, ha mindegyik üzletére nemcsak az azok természetének megfelelő iparendélylyel, hanem külön italmérési, illetve kismértékben való elárutási engedélylyel is bír.

A vendéglői üzletre nyert italmérési engedély tehát nem jogosítja fel az engedélyest egyszersmind arra, hogy a kávéházban (kávé-

mérésben) szeszes italokat kímérhessen, illetve kismértékben elárutíthasson, habár az üzleti helyiségek ugyanabban az épületben, vagy épen — mint gyakran előfordul — egymással nyílt ajtók által közvetlen összeköttetésben volnának is.

A világiállítási vendéglők Chikagóban.

A gyomor, szervezetünk eme zsarnok alkatrésze a lélek minden szellemi élvezetei mellett is megköveteli a magát. Azért is mind jobban fölmerül az a kérdés a Chikagóba készülők körében, vajjon a „Jackson Park” esodálatos szépségeinek megtekintése alkalmából, ki fogjuk e jól és aránylag nem túl drágán elégiteni ezt a kegyetlen zsarnokunkat.

Czélszerűnek tartjuk ez okból e helyen mint illetékes szakközlönyben elmondani, hogy igen is — a szellemi élvezetek mellett a test táplálékáról is kellőleg gondoskodva van.

A „Jackson Park-ban összesen 150 étkező helyiség és kávéház áll a közönség rendelkezésére, a hol bor sör és finom kávéházi italok kaphatók. A mi az árakat illeti a vendéglők három osztályzattal bírnak és pedig, kezdve az első osztály, legelőgansabb vendéglőkön, egészen a hideg buffettig, melyek apró sátorokban szabad ég alatt vannak elhelyezve.

A „Jackson park” tőszomszédságában emelkedik az óriási sőtűház, a hol vendéglők számára való kenyér és czukrász sütemények készülnek, itt van a mosoda is, a hol az asztali nemű, abroszokat szalvétákat tisztítják.

A kiállítási vendéglői naponta 30,000 font húst fogyasztanak, kávéból 400,000 font kell, a melyből 16 millió pikkoló feketét készítenek.

A vendéglők asztali készlete, berendezése egy van összeállítva, hogy a kiállítási területen, fölválta, mindig étkezhetik 1000,000 ember. Az étteremben többnyire az amerikai konyha fog dominálni, de azért mindenféle nemzetiségű megfogja találni a „Jackson-parkban” azt a konyhát, a mi épen szaktársainak ízlésének megfelelő, és a szegedi gazda, ha rászánja magát, hogy átmenjen azon a „nagy Balatonon” bizony csak egy ehetik azokban a szép, szellős vendéglőkben *tarhonyás borjupörköltet*, akár a szatmazi szellős kertekben.

Egy étteremben csupán csak halneműekkel fognak szolgálni és a legközségesebb beszózt heringtől kezdve, a logritákáb, legdrágább tengeri halakig minden halnemű kapható lesz.

Van lengyel, orosz, délnómet, török étterem is, itt álátású szép czukrozott gyümölcsök, illatos dulcsáza mellett nagy bográcsokban gőzöleg a piláf és a fokhagymával tüzeltlő ürű czomb.

A „columbiái kaszinó” egyike a legszebb, legelőgansabb étkező helyiségeknek. Itt óránként 800 ember étkezhetik egyszerre.

Hogy milyen óriási mértékű a vendéglői készlet itt ológ példa rá, hogy a vállalkozók 40,000 rőf asztalneműt, 50,000 szalvétát, 600 tucatást kést és villást és 1000 darab kanalat vásároltak.

A legérdekesebb restauráció kétségtel-

vül a „Ballon Captiv”, hol 1200 lányi magasságban, zártkörű társaságban lehet étkezni, természetesen hideg ételek vannak csupán a vendég rendelkezésére.

Még a „menyei birodalom” lakója is megtalálja a maga gilisztáit és „kutya steak”-jét, mert a khinai faluban vannak apró vendéglők, a hol benszülött, czopfos szakácsművészek készítik a benszülötteteknek a megszokott honi nyalánkságokat.

Azért tehát a kit a legkisebb aggályok gyötörnek, hogy talán megszokott étrendjein, szakácsain változtatni kellene és ha részánja magát a nagy utra, még betegséget is nyerhet, drága költségek fejében, azt ez irányban teljesen megnyugtathatjuk, mert épen úgy élhet, étkezhethet mint Budapestben, Bécsben, Debreczenben, Fiumében vagy a hová a világiállításra utazó épen való.

A sok szépség, a remekobbnélremekobb látivalók szemlélete után, bizonyára jól fog esni az elfáradt nézőnek, bemenni egy szép, hűvös étkező helyisége, a hol nemcsak olesó étkeket tálnalnak oló, mint a minőket otthon a családi körben, vagy vendéglői társasztalánál megszokott, de még saját honi nyelvből kívánják „kedves egészségére” az ebédet; mert legtöbb kiállítási vendéglős arról is előzékenyen gondoskodott, hogy a magyart, magyar pinceszert, a francziát, franczia pinceszert szolgálja ki, sőt a jó török elfendinek is egy barátoságos „Szalem”-mel találja föl majd pilátját egy komoly szemöldökű, muzulmán „Sáni”.

Azért föl Chikagóba. A ki teheti nézze meg ott a mit a soha nem fáradó, óriási gyorsan haladó század munkált és teremtet és betelve a lelki élvezetekkel, csak aztán lásson nyugodtan az izlésének megfelelő vendéglői fölkeresése után mert: „Plonus venter, non studet libenter” és élvezze ha német a „Sauerkraut mit spetzle”, ha pedig a mi vérünk, ha magyar, a jó tőrös csuszát, a szegedi halászlévet!

A vendéglősök hús vásárlása.

Sajátságos az a körülmény, hogy a kisebb vendéglősök, daczára, hogy naponta ugyanegy mézárósnál vásárolnak és aránylag jelentékeny mennyiségű húsra van szükségük, mégis rendszeren rossz minőségű húst kapnak, sokkal rosszabbat, mint azok a vásárlók, a kik magán házakhoz viszik a húst. Ha a vendéglős nem mézárós-mester, vagy egyáltalában nem ért a húsmekekhez, akkor rendszeren nem azt a húsmeget kapja, a melyet óhajt, többnyire selejtest és nyomtatékkal megterhelve. Azért is ajánljuk, hogy vendéglős szaktársaink nyomtaték nélkül vegyék a húst, inkább adjanak érte többet, de ne vállalják a nyomtatékok s ha csontra van szükségük, fizessék azt egészen külön. Minden ipartestület, kereskedő, hivatalnok, stb. tudnak létesíteni *fogyasztási szövetkezeteket*, csak épen a vendéglős-ipartársulatnak nincs ilyen, a mi valóságos satura. Egy ipartársulat, a melyik legtöbb élelmi czikket fogyaszt, ezen annak ne legyen saját külön fogyasztási szövetkezet. Fölhívjuk ezennel a t. vendéglős-ipartársulatot, hogy szivelleje meg az itt fölvetett eszmét, érlelje meg és hasson oda, hogy mielőbb *fogyasztási szövetkezetet alapítson* kebelében, a mi örök időkre véget

vetne a mészárosok és egyéb élelmi czikk szállítók önkénykedésének.

A szakiskola létesítése esetén pedig kívánatos lenne, hogy pinczértanonczaiak a husmeretek tantárgyában is kiképezteket nyerjenek.

Nagy Jenő, vendégfőző.

A nyalánságról.

Művelődéstörténelmi adatok.

Közi: Schalkház Lipót.

(5-ik folytatás.)

Hogy pedig a felsorolt sok furcsaság mellett, még az irtózató se hiányozzék, fel-emlég, hogy létezék világrészünkön oly nép, mely még a mérget is megesi. Kitudomásu dolog, hogy az Alpesek lakói (Tirol, Stíría) között az arzén evés, valóságos mániává vált. Egy ily mániában szenvedő naponként 0-3 gramm arzént képes megenni. Természetes, hogy e mérge fogyasztása fokozatosan — bizonyos rendszer szerint történik, mi által romboló hatásból is sokat veszít.

De elég lesz ennyi az európai gourmandisusról általánosságban s folytassuk szemlénkelt a részletekben Európa különböző népeinél.

A svédék például — eltekintve, hogy igen szeretik a tenger legkülönösebb állatait u. m. a halakat, rákokat, pókokat stb. — a roszhoz nagy mennyiségben hangyákat kevernek, melyből — desztilláció útján — legkedvesebb pálinkájuk készül. A köznép pedig csak egyszer egy esztendőben szét gabonakerenyeret, miért is az mindég kökéménységű s hallal vagy annak zsirájával fogyasztatik. Azonkívül van még egy más kenyér-féle süteményik, melynek — miután safrányból készül, sárga színe van és a rendes háztartásban nagy kedveltségnek örvend. A norvég buzakenyér helyett, zabkalácsot eszik s szükség esetén még kenyérgéret is kever a liszt közé. Legközönségesebb edelük azonban a zabdarapép.

Az orosz népek is meg van a maga speciális inyes-falata. A róka és a macska pecsenye náluk nem tartozik a ritkaságok közé s valószínűleg e miatt kapták a németektől a „Katzenmacher“ elnevezést. Sőt a vipera kígyó husából geléet (kocsonyát) is készítenek, mely vipera-galée néven ismeretes s nagyon erősítő táp hirában áll. A köznép táplálékát nagyobb részt a növényvilágból veszi s a kölesből süttőt kenyér mindennapi náluk s legkedveltebb edelük azonban a polenta (kása-étel) és a párolt rizs, sajttal keverve, valamint zsemtaneimiekből a macconari, ugyancsak sajttal behintve. Sziciliában tengeri harsca (rózsahal) ikrái „Cotarjo“ név alatt igen nagy kelendőségnek örvendenek.

Spanyolországban a szegény népsztyál nagyon silányul él. Olajlevet eszik, hagymával, borsóval, burgonyával, hus nélkül. A közép osztály nemzeti eledle a „porchero“, a vagonosé az „olla potrida“ a „porchero“ marha és juhhsból, szalonnából, borsból, krmpliból és rizsből készült s erősen borsozott leveses étel; és látszatra majd olyan, mint a mi gulyásunk, csakhogy hiányzik belőle a paprika meg a zamatot adó fűszer. Az „olla potrida“ hasonló vegyület, mely mindenféle apróra vágott, gyökerekkel kevert és pástéom formába öntött húsból áll. A nyári évszakokban még egy kedvenc hideg ételük van, az ugynevezett „Gapacho“ mely szeletekre vágott ugorka, kenyérmorzsza, foghagyma, eczet olaj

és vízkeverékből áll; ezen étel állítólag igen hűsítőleg hat az emberre.

Portugália köznepe leginkább tengeri hallal, kenyérral, fűgebabbal, és gesztenyével él.

A hollandiak és dánok burgonyával, darával, sózott hussal és tengeri hallal táplálkoznak. Konyhában készítet ételeik mind szárazon sütvd kerülnek az asztalra, mert a zsiros ételektől irtóznak.

Németországban a füstölt husneműk: hurka, kolbász, sódar stb. a legjelentékenyebb fogyasztási czikket képeznek.

Oroszországban, nem különben még Németország némely vidékein is, a medve talpa nagyon keresett inyes-falat. Oroszország pörnépe a nyers ugorkát nagyon kedveli, s azokat kerek szeletekre vágva s jól megszóva rendszer napi edelül fogyasztja el.

Folyt. köv.

KÜLÖNFÉLÉK.

— **Rác László**, a feledhetlen primás Rác Pál fiának zenekara, a fővárosban most egyike a legjobb, legdivatosabb zenekaroknak. Rác László valóban megérdemli a legmelegebb pártolást, mert nemcsak egyike legképzettebb, legkitűnőbb ifju népzenezeinknek, de mint zeneszerző is különös figyelmet érdemel. Országszerzte éneklük és muzsikálják édes-bús magyar nótaít, melyek épen olyan népszerűségnek örvendenek a szalonokban, mint az egyszerű kunyhókban. Rác László lapunk szerkesztőjének szeptemberben végbenemendő tíz éves jubileumán is fog játszani, és alkalommal először mutatja be azt a jubileumi csárdát, melyet a „Vendégfőzők Lapja“ 10 éves fennállásának emlékére *Ihász* Györgynek fog ajánlani.

— **Debreczeni csárda**. A milleniumi kiállításán debreczeni csárda is lesz. A kiállítás igazgatósága erre nézve már meghozta határozatát. Debreczenből szép számmal folyomadtak a vendégfőzők, hogy a csárda felállítási és kezelési jogát megnyerhessék.

— **Eljegyzés**. Wollin Károly, a debreczeni „Bika“-szálloda egyik pinczére, eljegyezte Muraközy Erzsike kisasszonyt.

— **A népkert megnyitása**. A sátoralja-ujhelyi népkertet az idén Erdélyi András birja, a ki anyári mulatóhelyet e hó 15-ikén nyitja meg.

— **„Óthton“-kávéház**. Sátoralja-Ujhelyen a „Vadászkiúrt“ szállodat jelenleg Lusztig József birja, akinek utóbb Miskolczon volt kávéháza. A szállodában eddig nem volt kávéház és az új bérlő az utczára nyíló éttermet kávéházzá alakította át s az éttermet az udvari helyiségbe tette át. Az új kávéházat „Óthton“-kávéház címmel, csinos berendezéssel adta át a forgalomnak.

— **„Corsó“-kávéház**. Zselinszky István, a sátoralja-ujhelyi „Pest“-kávéház eddigi bérlője, tízletet az utca másik oldalán lévő s e czélra berendezett helyiségbe tette át. Az új helyiségben részben új berendezéssel látta el és azt „Corsó“-kávéház címmel nyitotta meg s adta át a forgalomnak.

— **A miskolczy „Pest“-szálloda** új, elegáns sörcsarnokot kap. Lusztig József, a szálloda tulajdonosa, kivette a szálloda alatt álló bolthelyiséget, melyet eddig a módlingi cipőraktár részére bírtak s ezt a helyiséget elegáns sörcsarnokká alakítja át.

— **A miskolczy „Korona“-szállodat** a város, melynek a szálloda tulajdonát képezi,

ujra épített. Még a folyó év során rövid idő múlva kezdik bontani a szállodat s annak helyére egy új, modern, nagyszabású szállodat építtetnek. Ha az új szálloda kész lesz, pályázatot hirdetnek s a vendégfőzők pályázhatnak rá.

— **A „3 Mikádó“ vendégfőző**. Budapesten a vas-utcában levő „Mikádó“ vendégfőző, mely az utóbbi időben zárva volt, ismét megnyílt: a vendégfőző bérlője Koch Kornél, fővárosi szakártsunk, ki mint szakképzett ember, a „Zöld Vadász“-tól, majd a *Széchényi* sétatértől kitűnő konyhája és borairól eléggé ismeretes. A „Mikádó-kert“ valóságos látványosságot nyújt a vendégeknek. A bejárathoz szemközti levő falat, hazánk nevezetesebb tájképei, a kert pedig óriási tölgyfák között, lámpiónok és nemzeti zászlók díszlik. A vendégfőző a fővárosi előkelő közönség kedveltes és kedvenc mulatóhelye lett. Az üzletet Koch Kornél szakártsunk testvéröccse, Koch József vezeti. Fíatal tőrekvő szakártsunknak sok szerencsét kívánunk.

— **Vendégfőző átvétel**. Budapesten a Práter-utcai 6. sz. alatt levő Takáts-féle vendégfőzőt *Svertelszky* Gáspár ír vette át s azt nagy gondnal díszesen rendezte be. Kerthelyiségében két tekepálya áll a közönség rendelkezésére.

— **Az „Európa“ kávéházat** Miskolczon Hollender Jenőtől Altsuhl Luiza vette át Szedgedről. Az üzlet már több mint egy hó óta az új tulajdonos kezé alatt áll.

— **„Panónia“ szállodának** Ungváron ismét új tulajdonosa van. A szállodat Schvinger Sándortól Nagy Lajos volt miskolczy vendégfőző vette át. Az üzlet az új tulajdonos vezetésével élénkebb forgalomnak örvend.

— **Zászlószentesek**. Az idén két helyen is lesz zászlószentesek; az egyik hazánkban Eszéken, a másik Lengyelországban Krakkóban. Az eszéki pinczérregylet még nem küldötte szét meghívóit, de a krakkói igen fényes nagyszabású zászlószentesi ünnepélyről írnak a krakkóiak és legnagyobb örömmel, büszkeségüknek fogják tartani, ha a hazafias magyar testvéreket, mint vendégeket maguk között üdvözölhetik.

— **A szolnoki „Korona“ vendégfőző** Sárkány Lajos szállodára is berendezte üzletét, sőt május elsejével az üzletét pár lépéssnyire állt Kindlovics-féle ház emeletét is kibérelte s azt is szobákra rendezte be.

— **Mai számunkhoz** mellékelve veszik t. előfizetőink *Szigei* A. székesfehérvári borpinczézének árjegyzékét. Ajánljuk azt t. olvasóink becses figyelmébe.

— **A szalatnyai-fürdő vendégfőzőt** Paczoly János fővárosi vendégfőző vette át, ki a fürdőt teljesen újonnan berendezve, pünkösdi első napján nyitotta meg.

— **Szálloda átvétel**. Kassán az „Erzsébet“ szállodat Klein Sámuel vette át.

— **Eljegyzés**. Márkus Jenő a debreczeni Wéber-féle sörcsarnok előnyösen ismert főpinczére, a pinczér-asztaltársaság elnöke eljegyezte Winkler Mór debreczeni iparos szép és kedves leányát Anna kisasszonyt. A tiszta szerelemből költendő frigyehez nemcsak a rönkök, de a barátok, jóismerősök és szakártsnak ószinte jó kívánsága is fűződik.

— **Ritka jó borok**. A Pécs-Baranyamegyei borászati szövözetnek nemrégiben irodát nyitott, ahol saját, legkitűnőbb termésű, fehér és piros borait árulja. Azt hisszük, nagy szorgalmat tesznek a vendégfőzőknek, ha el-

az irodára fölhívjuk figyelmüket. Napjainkban általános a panasz, hogy mióta a filoxéra anynyi dúsan termő borvidéket elpusztított, sehol se lehet olcsón, valódi jó borokat inni, ennél az oknál fogva megcsappant a vendéglőbe járó társaságok száma és így fömentelen kárt szenvedett már a vendéglői iparág. Ennélfogva méginkább fölhívjuk ezekre a valóban kitűnő, hamisítatlan és zamatos itál magyar borokra a vendéglős urak figyelmét. Csak egyszer tesznek kísérletet és okvetlenül föl fogják másodszer is keresni a pécs-baranyamegyei borászati irodát és onnan szerzendik be bor-szükségleteiket, mert az a bor jó, kellemes ízű, nem túlerős és ami fő, tiszta, hamisítatlan itál. Az iroda élén Szeményi Ferenc hazai kitűnő borászunk áll, aki a legnagyobb előzékenységgel és gyorsan eszközöltet minden megrendelést. Czim: A pécs-baranyamegyei borászati szövetkezet irodája, Pécs. (Baranyamegye.)

— Igó János, épület és műlakatos, kiváló derék magyar iparosunk, aki tevékenységének és fáradhatlan szorgalmának gyümölcseit végre élvezheti, az VIII. kerületben, Hunyady-utca 41-ik házszám alatt gyönyörű nagy házat építtetett, óriási udvarral és a modern igényeknek megfelelő eszközökkel berendezett műhelylyel. Igó János folyton raktáron tartja és készíti a legjobb, legszárdabb anyagokból készült takaréktűzhelyeket; készítményei oly nagyszerűek, a maguk nemében oly páratlanok, hogy nemcsak minden ilyen honi gyártmányt messze tulszárnyalnak, de kiállják bátran a versenyt Anglia, Francia- és Németország leghiresebb műhelyeiből kikerült takaréktűzhelyekkel. A most oly közkedveltségnek örvendő "Hét vezér" vendéglőjének remek kivitelű takaréktűzhelye is Igó János műhelyéből került ki, ezért is legmelegebben ajánljuk vendéglős szaktársainknak, úgy a kávéosoknak is, hogy csakis Igó János műhelyéből szerezzék be takaréktűzhelyeiket, mert csupán azok felelnek meg a modern kor igényeinek. A "Hét vezér" tulajdonosa, Bilisits Dezső ur, minden szaktársunknak szivesen bemutatja a pompás takaréktűzhelyet.

— Halálozás. Hergl Alajos fővárosi főpinczer hosszas szenvedés után múlt hó 23-ikán jobblétre szenderült. — Reiss Simon újjedeki pinczer úgnök elhunyt. Béke poraikra!

— Esküvő. Kramer Miksa fővárosi jeles vendéglős-szaktársunk bájos és kellemes leánya Kramer Józsa kisasszony f. évi május 30-ikán esküszik örök hűségét jegyesének Sarkady Jakab urnak. Az öröm-szülők a következő meghívót küldték szét nagyszámu ismerőseikhez: Tisztelettel van szerencsénk meghívni Krámer Józsa és Sarkadi Jakab gyermekeink folyó évi május hó 30-ikán délután 3 órakor a helybeli dohány-utczai izr. templomban megtartandó esküvőjére Budapest 1893. május havában Krámer Miksa és neje, Stöckelmacher Bernát és neje. Lakás; V., Marokkói ház. A tiszta szerelemből köteendő frigen legyen Istennek áldása!

— Vendéglősök figyelmébe! Lapunk olvasóinak becses figyelmét felhívjuk Schubert János Pál fővárosi hírneves kőműves és műköszörüs mesternek múlt számunkban közzétartására. Schubert János Pál ur, egyike ama törekvő fiatal iparosainknak, kik szakmájuk terén a magyar ipar díszeséggel állapították meg. Szaktársainknak tehát a legmelegebben ajánljuk nagy raktárát, mely Budapest a granátos-utca 3. sz. alatt van. Mindennemű konyha és asztali kőeszköz a legjobb minőségben nála kapatható a legolcsóbb árban. Ismerve a czég régi jó hírnevét, reméljük, hogy szaktársaink méltó nyolni fogják Schubert ur hazafias törekvéseit s

megrendeléseikkel nem fognak késni a magyar kőművi-ipar eme tekintélyes megalapítottját elhalmozni, ezáltal az idegen külföldi kapzsi versenyt meggátolni.

— Vendéglő átvétel. Weisz Rezső derék szaktársunk, ki Tétényben számos éven keresztül mint vendéglős ténykedett, átvette Budapest a Királyi Pál-utca 5. szám alatt levő volt Szedlacsco-féle vendéglőt. A vendéglőhelyiség díszes udvarkerttel van ellátva, mely a belvárosban egyedül. Borai természetesekek, konyhájá izletes s így reméljük, hogy a közönség pártfogásában fog részülni.

— Kassán az uszodakerti vendéglőt Braun Ferenc szaktársunk vette át.

— Adakozás. A veszprémi ág. evang. egyház leégett templomának újjáépítésére lapunk szerkesztőjénél újjában a következő kegyes adományok folytak be: Mestery Mihály vendéglős 50 kr. Dr. Nikolajevits Szilárd 40 kr. N. N. 20 kr. Micskó Emma kávé 50 kr. N. N. 10 fillér. Összesen 1ft 65 kr. A mult számunkban közzölt gyűjtésünk 11 ft 10 krral összesen 12 ft 75 kr, mely összegből 6 ftot, mint első gyűjtésünket az illető egyházhoz leendő szives bektűdés végett átadtuk a "Magyar Hírlap" szerkesztőségének, mely összegről a következő elismerésvényt vettük: "Nyugta 6 az az hat o. e. frtról, mely összeget Thász György urtól a veszprémi ágostai ev. egyház leégett templomának újjáalakítására való gyűjtés gyanánt átvettünk. Budapest, 1893. május 6. Fenyő Sándor felelősszerkesztő."

— Csak az igazságot mondjuk. En a mult hetekben egy levelet intéztem, egészen a magam kezdeményezéséből és főnököm — a verscei Millekter szálloda tulajdonosának tudta nélkül — Glück Adolf debreczeni pinczertűgnök barátomhoz, kérdezvén tőle, hogy milyenek József főherczeg kedvenczételei? A debreczeni "Bika" vendéglősök ezt a levelet felhasználták, s mint az "Egyértés" e hó 25-én megjelent számában látom, úgy tünteték fel, mintha az én főnököm írta volna a levelet, s ezzel a "Bika" vendéglősök reklamtem, hogy az általam irt levél kizárólag az én ténykedésomból folyt, s arról főnököm mit sem tud, kötelességem tartom a dolgot mely fel lett fuva, jelentéktelenségére visszavezetni. Szerkesztő urat pedig kérem, e soraimat felvenni, s lehetőleg tudatni velem József főherczeg kedvencz ételeit. Tisztelettel Goldstein Adolf, főpinczer a Millekter szállodában Verscezen.)*

— Hangok a vidékről. Lapunkban megjelent Cassovius által irt czikkre vonatkozólag a következő sorokat vettük: Tek. Ióász György urnak Budapest. Kedves Gyurim! Mint figyelmes olvasója lapodnak, én sem térhetek ki az elől, hogy ne gratuláljak, a kitűnő czikkéhez a közelmult időben, melyek lapodban láttak napvilágot; értem a Cassovius a te és Vidovics-féle dolgokat; kitűnő ember az a Schalkház, fájdalom, ily tevékeny ember hazafias dolgokban Kassán és nem a fővárosban lakik, mert hát a jó fővárosi vendéglői collegák mindig abban a tévhitben voltak, vannak és lesznek, hogy "Magyarország esze" "pénze" mind a fő- és székvárosunkban van deponálva, pedig ez egy optikai csalódás, utóbbi igen, de azt mi jó fiatalok hord-

*) Amennyire mi tudjuk, ő fenségének kedvencz ételei közé tartozik: "a malacz pörkölt, czigány és szivány pecsenye, tőrös csusza töpörtövel, liba sült, s a tiszta eredeti magyar borok", külföldi borokat soha sem iszik; különben lapunk jóvá száma egyé ismert tollu írónktól ez ügyre vonatkozólag eredeti társzót fog hozni. Szek.

duk oda, de előbbi, az már csak a vidéken tartozdik friss, életerős egészségben; mint mutatja Cassovius czikke is, melynek tartalmához szívevel lélekkel járulok hozzá. Csakhogy nekem a főváros vendéglősei úgy tűnnek fel, mint szőlő hegyeink floxerái, szőlő tőkjeje, fecskendezheted azt kékkó oldattal az nem él, mert az élet kihalt belőle. Ólél öreg hived: Bokros Károly, szállodás, Esztergomban.

NYILT-TÉR

Magasy Géza legutóbb a s.-a.-ujhelyi "Vadászkürt" szálló tulajdonosa jelenlegi tartózkodási helyét tudassa e lap kiadóhivatalával.

Vendéglő bérbeadás.

Halason, a vasút mentén, a főtéren levő nagyon látogatott

szálloda és vendéglő

halalozás miatt kedvező feltételek mellett bérbeadó, akár egész berendezéssel együtt azonnal átvehető. Mintegy 150 hektoliter kitűnő jehér bori is eladok. Özv. PATKÓS BENŐNÉ, Halason.

Vendéglősök és regale bér- lők figyelmébe!

Kitűnő schiller borok 14 frtért

" fehér " 18

" vörös " 20 frtért

szállít

Rotter Simon és fia

pinczészete

Duna-Földváron.

Szétküldés 6—700, és 3—4000 literes hordókba utánvétel mellett, a hordók bérmentesen visszazállítva a fölszámitott árban 4 heten belül visszavetnek Hat hordó rendelmenynél az árak 1 frttal olcsóbbak.

Eladások jó referenciák mellett időre is eszközöltetnek.

Legjobb védőszer járványos betegségek ellen!

Előmozdítja az emésztést. A köhögési ingernt enyhíti.



Olcsó árak.
Beírások ingyen.

Főraktár: Budapest, V. ker. Lipót-kört 21. sz. Igazgatóság: Bad RADEIN, Styria.

SZEMÁNYI FERENCZ

Pécs-Baranyavarmegye törvényszékileg bejegyzett borászati irodája.

Van szerencsém a nagy közönségnek becses tudomására adni, miszerint borászati irodánkban **több ezerekre menő hectoliter különféle borok vannak újra maguktól a termelőktől** eladásra bejelent e 93 pinczéből. Ezen eladásra szánt borok a termelők pinczéjében mind megvizsgáltattak (borászati uton) és azok tiszta, jó és természetes boroknak ismertettek.

Borászati irodánkban nem lévén más czélja, minthogy a nagy fogyasztó közönség ez **uton szerezhesse be magának magától a termelőtől borszükségeit**, valamint biztosítant óhajtluk (a világ előtt) **baranyamegyei és pécsi terméü boraink jó hírnevét és még, hogy a nagy fogyasztó közönség ez uton juthasson igazán tiszta, jó, természetes, olesó és hamisítlan borokhoz.** Igaz feladatunk nehéz! Különösen a mostani viszonyok közepett, de kitartásunk és páratlan odaadó kiszolgáltatásunk következtében **már is bámulatos eredményt ért el borászati irodánk**, mert a nagy fogyasztó közönség országszerte ez általunk jól felfogott közös érdekü intézményünket támogatásával olyannyira magának ismerte, miszerint **borászati intézményünk erkölcsi oldala is elismertett.**

Az eladásra bejelentett borok részletezve a következők:

1. Baranya délnyugati vidéki fehér asztali borok hectónként 18, 20, 22 forintig. — 2. Baranya délnyugati vidéki fehér asztali borok hectónként 17, 20 frtig. — 3. Pécsi terméü finom jó fehér asztali borok hectónként 24, 26, 28 frtig. — 4. Pécsi fajborok, peccsenye borok, valamint szentmihályi, szilvási 1879. évtől 1886. évi terméek hectónként 30, 36, 40, 42 frtig. — 5. Jó minőségü siller borok hectónként 15, 16, 18, 20 frtig. — 6. Villányi és ezen hegylánczból származó vörös borok hectónként 18, 20, 22, 24, 26, 28 forintig. — 7. Régi villányi, kövesdi kitünőségek vöröborokban hectónként 30, 36, 40, 45 frtig. Végül megemlítjük, miszerint vidékünkön igen jó és finom törköly és szilvapálinka is kapható a termelőktől nagyobb mennyiségben és kicsinyben; nagyban törköly-pálinka hectónként 40 frtért, szilvapálinka pedig hectónként 60 frtért. Az eladás kicsinyben és nagyban a világ bármely részére is eszközöltetik kívánatra, a borok elküldéséhez hordókat is adunk, melyek olcsón számíttatnak és a mélyeket esetleg a fölszámított árban bérmentve vissza is fogadunk.

Megrendelések, ugy minden egyéb levelezések a borászati irodához: *Pécszet, gyár-utca 9. szám, Szemányi Ferenczhez* intézendők. A megrendelt borok az iroda által legszigorúbb ellenőrzés mellett küldetnek el a megrendelőknek utánvét mellet. Ezek után kérjük a *nagyon tisztelt borfogyasztó közönséget, közös érdekü lelkiismeretes, tiszta és a maga nemében páratlan intézményünket becses támogatásával megajándékozni*, valamint egész bizalommal felénk fordulni sziveskednének

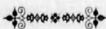
Teljes tisztelettel **Szemányi Ferencz**, borász.

Borszéki borviz

a continens legjobb és leghirebb természetes szénsavdus

savanyuvize

Borral keverve a legkellemesebb üdítő ital, a borszinét nem változtatja.



Kapható minden füszerkereskedésben.

Vezérügynökség:

KOVÁCS ÉS MEZEY

thea és rum nagykereskedők,

Budapesten, Kerepesi-ut 6-ik szám.

Vendéglő bérbeadás.

Nagymaros község, mely Visegrád átellenében fekszik s a fővárosi közönség állandó nyaraló és kirándulási helye, 4000-et meghaladó lakossal bír, a község tulajdonát képező

vendéglői épületet

előnyös feltételek mellett **bérbeadja.**

A mult évben 284 fővárosi család állandóan nyaralt Nagymaroson, hova külön vonatokkal s hajókkal szoktak több egyesületek és társulatok kirándulni.

A koresmaépület áll: **2 nagyterem, 3 kisebb terem**ből, melynek egyik szárnya kávéház helyiségül szolgálhat. Ezenkívül van **5 vendégszoba** s egy külön álló nagy **táncz és hangversenyterem** öltöző-szobával.

A vendéglő italmérési joggal jár.

Érdeklődők a nagymarosi községi előljárásnál nyerhetnek bővebb felvilágosítást.

Az előljáráóság.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

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

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézetekben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfban** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: **dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kétly, dr. Barbás**; Décsben: **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.

cs. és k. és szerb
k. udv. ásványvíz-
szállítónál,
Budapest.

Ugyszintén 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.

Pincézék s töltőraktár Kőbányán, Budapest mellett.
Árjegyzékek kívánatra bérmentve.



Van szerencsém a t. közönség szives tudomására adni, hogy **csütörtökön, május hó 25-én a Királyi Pál- (lövész-) utca 5-ik számú házában**

kertihelyiséget

nyitottam, hol pontos kiszolgálást mellett legjobb étellekkel és kitünő italokkal szolgállok t. vendégeimnek.

A megnyitást alkalmával **Kuti Vincez** nemzeti zenekara közreműködött.

Számos látogatást kérve, teljes tisztelettel

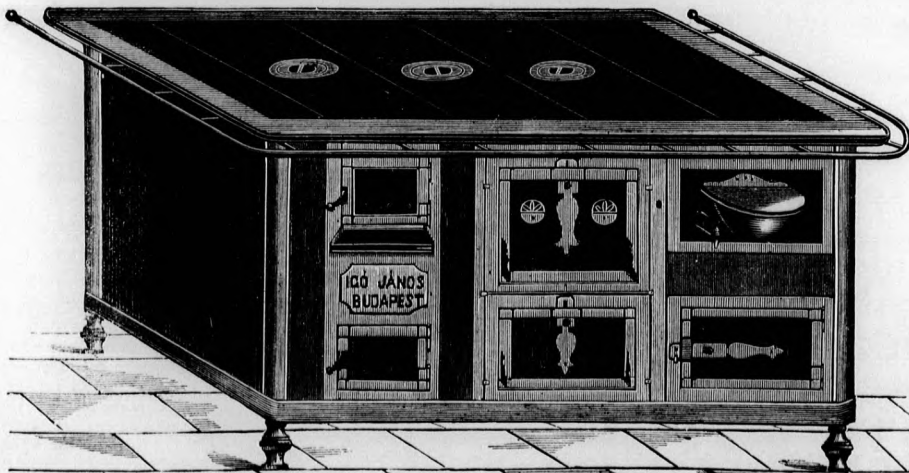
Weisz Rezső,
vendéglős.

IGÓ JÁNOS

BUDAPEST, VIII-ik kerület,

épület és műlakatos, takaréktűzhely, készítő.

Hunyadi-utca 41-ik szám.
(saját házában.)



a vendéglősök, kávéosok és magánházak számára raktáron tart és készít minden alaku legjobb

takarék-tűzhelyeket.

Mintarajzokkal ellátott árjegyzékek kívánatra ingyen küldetnek.

Pályázati hirdetmény.

Csaba község a tulajdonát képező, s főúteren fekvő, ugynevezett

„FIUME“ szállodát

a hozzá tartozó étteremmel és kávéházzal

a folyó évi szeptember hó 29-től számítandó 3 esetleg 6 egymásután következő évre a legtöbbet ígérőnek bérbeadja.

A helyiségek azonban ez év őszén a községi képviselő gyűlés és 133/883. kgy. számú határozata folytán a városházán megtekinthető tervek szerint a mi kor igényeinek megfelelően akként fogunk átalakítani, hogy az eddigi helyiségek kibővíttetnek, s a balszárnnyon egy új kávéházi helyiség létesítetik.

Felhívotnak pályázni szándékozik, hogy a községi mérnöki hivatalban a hivatalos órák alatt megtekinthető tervek szerint átalkítandó helyiségekre zárt ajánlatokat **ez évi május hó 31-ig** bezárólag „Ajánlat a Fiume szállodára“ czimmel Csaba község előjáróinál adják be; az ajánlatban minden pályázó kijelenteni köteles, hogy az épület külső és belső átalakításának ez év október és november hónapban eszközlenő átalakítási munkáját minden kártérítés nélkül tűrni fogja.

Az ajánlatokhoz 1000 frt készpénz, vagy más biztosítékképes értékpapír csatolandó.

B.-Csabán, 1893. május 5.

Csaba község előljárói.

Gróf Andrássy Géza

parnói uradalmából

GERBER ULRICH,
SAJTGYÁROS

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

szétküld bérmentve bármelyik postaállomásra utánvét mellett **1-sőrendű magyar ementhali sajt**, 5 kgros postacsomag 4 frt 70 krért. **1-sőrendű magyar főlemlenti sajt** 5 kgros postacsomag 4 frt 10 krért. **1-sőrendű magyar groji sajt** 5 kgros postacsomag 3 frt 70 krért. **1-sőrendű magyar trappista sajt** 1—1½ kilós kerekben, 5 kgros postacsomag 3 frt 70 krért. — Nagybani vevőknek megfelelő árengedmény.

☛ Sürgőnyezim: „Gerber, Parnó.“ ☛

ÜZLETÁTHELYEZÉS.

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

HANGSZERÜZLETEMET

1893. május 1-étől

IV., Erzsébet-körút 50-ik sz. alá helyeztem át.

Tisztelettel
Pilát Pál,
hangszergyáros.



HIRDETMEYNY.

Mintegy 150 Hectoliter saját termésű első rendű

☛ **Visontai vörös pecsenye-borok** ☛

nagyobb, vagy kisebb mennyiségben az a jelzett áron eladó.

A borok 1888. évi termésűek.

Ára: hectoliterenként 36 frt. Gyöngyösön.

Megrendelések a termelő tulajdonoshoz
Balás Ignác

köz- és váltó-ügyvéd úrhoz Gyöngyösre czimzendők.

A hordók beszerzési áron számíttatnak és bérmentve visszavétnak.



Stiller

Stiller József es. és k. szab. jégszekrények gyára.

Budapesten, ajánlja elismort törv. védett legjobb szerkezetű és kitüntetett hűtökészülékeit, sőr, víz, vaj, nyers hus hűtésére, ételhűtőket házihasználatra, fagyalt készülőket és fagyalt berendezéseket, bormérés berendezéseket és legújabb szerkezetű pezsgő-csapokat.

József
Budapest,
Gyár és iroda:
nagydiófa-úteleza
13. szám.



Képes árjegyzékek ingyen



Valódi visontai és gyöngyösvidéki
HEGYI BOROKAT

eredeti nemes fajokban jutányosan és gondosan szállít
VISONTAI HENRIK pincessete

(Alapított. 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 csemegebör 75 frt. Fehér pecsenye- és rizling-borok 32, 38, 35 frt. **100 literenként utánvétel mellett.**

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

Kösziklából fakadó kristálytisza VEGHLESI

„VERA“ 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 nagyjérdemű közönség **fröccs** gyanánt nagyon kedveli, s e végből a vendéglős urak igen felkarolták

Legujabb orvosi bizonylat a VERA FORRÁS-ról

A vechlesi „VERA“-forrás vizét, úgy a nyilvános gyermek-gyógyintézetekben, mint a magán-gyakorlatomban: az emésztési és légzési szervek, nemkülömben a vizeleti bántalmak, úgyszintén az angolkór és vérszegénységben szenvedő gyermekeknek évek óta sikerrel használom. Általában a gyermekek e vizet szívesen isszák s mintbogy az anyagcserét élenkíti, s így a szervezetet erősíti, azt nemcsak beteg, de egészséges gyermekeknek és amennyiben, mint tisztán forrásvíz a trachyt-sziklából nyeretik; tiszta ivóvíz hiányában, vagy járvány alatt rendes használatra különösen ajánlom. Budapestén. 1893. március hó 25-én. **Dr. Kövér Kálmán** gyermek-gyógyász.

Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben. — Főraktár:

VII., Erzsébet-körút 56.

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 szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetet; — közvetít ártel-eladásokat és vételket.

A

„VENDÉGLŐSÖK LAPJA“

a hazai szállodások, vendéglősök, kávéházak és pinczerek érdekeit felkaroló szakközöny.

Megjelen havonként kétszer.

— 1893. —

[X. évfolyam.

Előfizetési ára:

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

FŐHERCEGI SZT.-MARGITSZIGETI FELÜGYELŐSÉG.

Szt.-Margitszigeti üdítővíz

Ez a szénsavval dúsan ellátott

— ásványvíz —

a legkiválóbb és legolcsóbb bakteriamentes

asztali víz és egészség ápoló ital.

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

Kapható: legtöbb gyógyszerárban, ásványvíz-, 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 üveget 10 kr. visszafizetés
15 üveg á 1 liter, vagy 25 üveg á 1/2 liter bérmentesen házhoz szállítatik.
Ismételadók engedményben részesülnek.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti Felügyelőség.

BÉRBEADÁS.

A „Monori Társaskör“ saját helyiségeiben berendezendő

vendéglő és kávéházi helyiségek bérbevételére

pályázatot hirdet. — A vendéglős a „társaskört“ ételekkel, italokkal tariffa szerinti árakban ellátni, és a részére kiadott a társaskör helyiségeitől **elkülönített** vendéglő és kávéházi helyiségeket **csinosan berendezni tartozik.** — Pályázóktól megkívánatik, **hogy legalább 1000—1200 frt tőkét kimutatni tudjanak;** az ajánlatok 100 frt bánatpénzzel ellátva **1893. év június 15-ig a „monori társaskör“ igazgatóságához** nyújtandók be.

Monor, 1893. május hó.

Az igazgatóság.

Megnyilt az



„ORIENT“



európai fürdők és gyógyhelyek képviselőjének központi irodája.

Budapesten. IV., Hatvani-utca 4. sz. (Dreher palota.)

Az iroda díjmentesen ad felvilágosítást összes európai fürdők és gyógyhelyekről s azok lakás és minden egyéb viszonyairól. — Az iroda kiadásában megjelenik az „ORIENT“ című folyóirat, az európai fürdők és gyógyhelyek nemzetközi közlönye 50 ezer példányban, magyar, német, francia és angol nyelven. Előfizetés és hirdetések felvételnek a kiadóhivatalban Budapest, IV., Hatvani-utca 4. szám alatt.

Felkéretnek a n. é. közönség saját kényelme érdekében az irodához fordulni, annál is inkább, mert az iroda chekk rendszer szerint, eddig soha nem élvezett előnyöket és kényelmet nyújt a fürdőző közönség részére. — Ad jegyeket bármely európai fürdőbe egész időnyre vagy meghatározott időre, oda-vissza utazás, máha szállítás és lakással együtt, vagy kívánatra egész ellátással.

A ki zentral fürdőbe akar utazni, bármely időre, az csak

az európai fürdők képviselőjének központi irodájához

vagy annak bármely vezérigynökségéhez fordul, ott igényeinek megfelelő lakást választ, megnevezi máhaja súlyát vagy nagyságát s a fürdőt hol bizonyos ideig tartózkodni akar és a napot mikor utazik; megváltja jegyét az irodában s a kitűzött időben minden máha nélkül a vonatra ül és utazik anélkül, hogy a jegyváltással máhhol is bajlódnia kellene. Megérkezve a fürdőbe a már előre megválasztott lakásra megy, hol már ott találja máháját. — A vissza utazás ugyan ezen kényellel történik.

Az „ORIENT“ európai fürdők és gyógyhelyek képviselőjének vezérigynökségei a következő városokban vannak föllállítva:

Bécs, Frága, Grác, Vienne, Fiume, Triest, Krakko, Lemberg, Pozsony, Kassa, Kolozsvár, Temesvár, Zágráb, Belgrád, Bukarest, Galatz, Sofia, Konstantinápoly, Salonichi, Drinápoly, Athen, Smyrna, Szt.-Pétervár, Moskva, Odessa, Alexandria, Kairó, Tunis, Algir, Róma, Palermo, Nápol, Firenze, Milano, Genuna, Velenze, Genf, Zürich, München, Berlin, Hamburg, Majna-Frankfurt, Amsterdam, Páris, London, Madrid.

Nyaralóba, fürdőbe utazóknak!

Indiai hinto-egy fák közl vagy szobában 4.50, 6.50, 10 frtg, nagyobb lécezel kitészhető 10, 14, 20 frtg. Gyalogszékhez laposra összedobható kényelmes ülési szék, egyszerűnöd bot gyanánt szolgál, ftt 2.70.

Japáni napernyő 80 kről 15 frtg. **Kerti legyezők** 10 kről 3 frtg. **Erős gyermekkosci** 6.50-15 frtg. **Légylo** 6 készletéténye 30 kr. Az egész tenartásához tizna hüli, szőrfelvető gyönyörű lámas-móddal a dr. **Fevre párisi** tarios szódaviz-készítő géppel.

2	4	6	8	10
butelle				

7-9-11-13-15-17 frt
Egy csomag borók és szőlő 1 frt 80 kr.
Önműködő fagyalt-készítő receptekkel 6 12 18 adagra

5	7	9
forint		

Vásárhelyi-féle győzele-készítő-gép a legtektele tenebb 5 10 25 liter

8.50	15-	38-
forint.		

Paradosom-és gyümölcsös-pép 80 kről ftt 1.20-ig.

Uj! Légmentesen elzárható befőttesüvegek 1-2 literig 25-35 krig. **Malingska** és tejforraló gép egyen

1	2	3	4	6
személyre				

4.50 fr. — 6.50 7.50 9. — forint.

Uj! Rapid spiritus közl tihely intenzív bunzen (lungni), legjobb takarék győzele 1 liter vizet 7 percz alatt felforral, 1 ftt. **Szegedi víz** veler ezineztet lemezből 1 ftt. **Aranyozó**, melylyel elavult ötkör-és képkereket, szobrot, stb. muskátóvá, újraszanyozhatni 80 kr. **Higgító folyadék** 10 kr. **Wischin** szoba-

KERTÉSZ TÓDOR
BUDAPEST,
V., Dorottya-utca 1. sz.

padlómáz 70 kr. **Amerikai öbresztő-óra** 3 frt 80 kr. **Akkoriban hangok nyájkolomp** 7 és 10 frt. **Kerti ut sor-nyíró** olló 8 frt 50 kr. **Lignum-sanctum** kuglizó golyók 9 9½, 10 10½, 11 11½, 12 12½, 13 13½ c. atm

1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85 frt

Egy készlet szokásos nagyságú koményfából tartós **kuglizó bábók** 2.50. **Papír legh. jök** 50 kről 1.50 krig. **N** kuglizó egészen száraz, utvaron is felállítható, egy készlet bábók, golyó, zsinórral és kapesokkal ftt 5.50. **Kerti fióbert-puska** 7-20 frtg. **Vascsel-tábla** kuglizó bohóccsal 2-3 frtg. **Szines papírban** pionok kerti ümepélyekhez 15-60 krig. **Ma-guesium fákya** 1 ftt 20 kr. **Aeol hárfa nyarilak** tole 4-9 frt. **Kerti gyertyatartó** 1 ftt.

Mulattatásul és a test edzésére.
Teljes tornakészlet 5.50. **Gyermekhinta** 3-10 forintig. **Másközöttel** 6 frt. **Trapéz** forint 4-4.50. **Közd karikaköz** forint 1.50-4.90. **Kötelhárso** ftt 6.30-7.85. **Tornagyógy kileta** 20. **Tornazip** gummi talppal 2.50 kr. **Két vivő-készlet** forint 23.50. **Súlyos ahléta-bot** 2-5 frtg. **Uj azonosítók** karcizom-és 6, 12 frt. **Üsző-öv** 4-7 frtg. **Tartós croquet-játék** 9-20 frtg. **Lawn-Tennis**, szabaddani társasjáték 42-100 frtg. **Szines lawn-tennis övek** 1.40-3 frtg. **Labdabold** társasjáték papra 1.50-6 frtg. **Gummlabda** 15 kről 1.50 krig. **Karikajáték** 12 pár ftt 1.50. **Oecarina** lakó-lával 70 kről 1.20 krig. **Háromkerékű** és **velociped** fiuknak 8-15 frtg. — **Kerti szerazim** gyermekeknek 80 kről 4 ftt. **Alumínium díszlámpák.**

Meg nem felelő tárgyat vissza vesz
Nagy képes ájlegyzeket meliök.

HIRDETMÉNY.

A nagy-károlyi Takarékpénztár Igazgatósága ezennel közhírré teszi, hogy N.-Károlyban, a Kőlcsey-Ferenc-utczában, a nagy-károlyi Takarékpénztár tulajdonát képező, úgynevezett régi-kaszinói telken, a régi kaszinó-egyesület által bérelt helyiséggel egybekapcsoló

vendéglői helyiség,

mely teli étteremből, ehhez tartozó szoba-és konyhahelyiségből, istálló és kocsiszinből, jégveremből, nyári színházépülethől, teljes felszereléssel, üvegteremből, két fedett kuglizóból, a telek végén fürdőhelyiségből, mely lakási célra is használható és parkszerű kertből áll, mely helyiségekért eddig 950 ftt évi bér fizetett, — három egymássalán következő évekre, azaz 1893. évi szeptember hó 29-től 1896. évi szeptember hó 29-ig bére adatik.

Miről bérleni szándékozik azzal értesítenek, hogy a bérelti részletek feltételek tulajdonos nagy-károlyi Takarékpénztár hivatalos helyiségében bármikor megtekinthetők. Kelt Nagy-Károlyban, 1893. április hó 20.

Az igazgatóság.

ELADÓ KÁVÉHÁZ.

Budapesten a belváros legélénkebb helyén egészen **ujonnan, biszesen berendezett**

KÁVÉHÁZ

olcsó házbér és több évekre bérelti szerződés mellett, más vállalat m iatt bármely időben jutányns árért átvehető. A vállalathoz legalább 6000 ftt szükségeltetik. — Bővebb felvilágosítást a Vendéglősök országos közvetítő intézete (Bpest, Zöldfa-utca 18. sz. alatt) ad.

Gróf Eszterházy Cognac

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

Központi iroda:

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

Hazánk legkedveltebb savanyuvize

MOHAI

ÁGNES

FORRÁS

Kittünő szolgálatot tesz az emésztési zavaroknál.

Gazdag szénsavtartalmu. — A bornak 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 rendeltem s jó szolgálatot tesz a gyomorhurut, a vékony belek hurutos állapota, hólyaghurut és torokhurut eseteiben.
Budapest, 1892. márczius hava.

Dr. Kélli Károly,
ny. r. egyet. tanár.

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

Budapest, 1892. november 17.

Dr. Glaser Marcel.

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

Adja Isten, hogy a külföldi hasznecézra alkalmazott vizeket teljesen kiszorítsa hazánk ásványviz-forgalmából.

N.-Szalonta, 1892. október 20.

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

A kolera-megbetegedés ellen præservatív gyógyszernek bizonyult.

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

Országos
főraktár

Édeskuty L.

BUDAPEST, Erzsébet-tér 8. sz.

cs. és kir. és
szerb kir. udv.
ásványviz-
szállítónál.

Fontos!

sérvbén szenvedőknek.

Ajánlom saját készítményű sérvkötőmet, orthopédiai készülékeimet, valamint a betegápoláshoz szükséges mindennemű kötelék-kelméket a legjutányosabb árakon:

1 amerikai ruganyos sérvkötő egyoldalú 4 frt 50
kétoldalú 7 frt 50-ig,
1 francia aczélrugóval sérvkötő egyoldalú 2 frt 50
kétoldalú 5 frt,
1 francia aczélrugóval sérvkötő egyoldalú 5 forint
kétoldalú 8 frt.

Nagy raktár haskötőkből, köldök-sérvkötőkből, görcsér harisnyák, egyenestartókból, irrigaturreők-ből, sebfeckendők-ből, szarvasbőrmadrágok, takarók- s vánkoscokból, valamint minden e szakba vágó ezikkekből.

Legkittünőbb pinézértáskák

nagy raktára jutányos árban.

MOLNÁR VILMOS

sérvkötő és kesztyűgyárosnál

Budapesten, Károly-körút 19. szám
(báró Orczy-ház).

NEHÉZ KÓR

(epilepsia)

viassaesés nélkül gyógyítható. A tudomány ezen csodálatos vívmányát ezek igazolják. — Kimerítő értesítések válasz-bélyeggel ellátva

„Office Sanitas“ Paris
30, Faubourg Montmartre cím alatt
intézendők.

Vendéglő bérbeadás.

Nagyvárad-Olasziban, az ujsor- és kőfaragó-utca szegletén az országutra néző három utczei homlokzatu, 868. számu épületben jelenleg is üzemben lévő **vendéglő**, mely áll: 8 vendégszoba és vendéglői helyiségek, két külön lakosztály, konyhák- s kamrákkal, pinczék, istállók, szin, fedett tekepálya és kert, udvarból, **bérbe kiadó**.
Ertekezhetni ugyanott a tulajdonossal.

Farkas László, vendéglős.

Tiszta vér az egészség.

Titkos betegségek, sömör, kiltések, halványosság általános lankadság, gyöngeőség eltűnnek, egészséges vér mellett. Biztosítjuk a gyökeres eredményt, a mi mód-szerünk használatá mellett.

Tudakozódásoknál válasz-bélyegek mellé-
lendők.

„Office Sanitas“ Paris
30. Fauborg Montmartre.

Megnyitási hirdetés.

Van szerenésim a n. ó. közönséget tiszteltet tudatni, hogy én e hó 21-én a

„MIKÁDÓ“-hoz.

ezimzett nyári helyiségeimet, (vendéglő) vas-utca 11. sz. a megnyitottam.

Naponta hangverseny Berky Károly nemzeti zenekara által. Toljes tiszteltet

Koeh Kornél, vendéglős,
Koeh József, üzeltvezető.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
legtisztább égványos
SAVANYU-KÚT

B I K S Z Á D

GYÓGYFÜRDŐ

SZATMÁRMEGYÉBEN.

Megnyitás: május 15-én.

Ezen égvényes, konyhasós savanyúvíz kitűnő hatású heveny és idült gyomor- és bélhurutban, a léző szervek hurutos bántalmaiban, máj- és epebajokban, vesé- és a húgyólyag betegségeiben.

Ez évben nagy átalakulások történtek, úgy a fürdő szépezszozi, mint gyógyberendezését illetőleg.

A fürdőben ívó, fürdő- és beléző gyógy mód alkalmaztatik. Savó kura. Hidegvíz gyógyintézet. Zuhanyok. A betegek szórakoztatásáról kellőleg van gondoskodva.

Kitűnő élelmezésről ez évadban, valamint a jövőben is az által lett gondoskodva, hogy szerződött a budapesti Pannónia szálloda főszakácsát Lukács Ferenc urat, a kinek országos jó hírneve minden tekintetben nemcsak biztosítékot nyújt, hanem a legmagasabb igényeknek is képes lesz megfelelni.

Vasuti állomás Szinyér-Várja és Técső, hol alkalmas kocsik kaphatók, bármely állomástól 2 1/2 óra alatt el lehet érni a fürdőt. Helyben fürdőorvos és posta.

A bikszádi gyógyvíz országos főraktára EDESKUTY L. esász. és kir. szerb királyi udvari szállítónál V. ker. Erzsébet-tér S. szám alatt van, a hol az mindig egészen friss töltésben beszerezhető.

Gyógyfürdő-igazgatóság.

VILLÁNYI BOROK.

Valódi nemes hegyiborok. Megrendelhetők a Váradi-féle pinczegazdaságtól Villányban. (Baranya-megye.) A borok valódiságáért szavatolva. **Vörös borok** 1889. Portugosi 24—30 kr.-ig literenkint. 1886. válogatott 35—40 kr.-ig literenkint. 1884. kabinet 45—60 kr.-ig literenkint. O- és új sillerborok 18—24 kr.-ig literenkint. **Fehér borok** 1891. és 1890. asztali 22—30 kr.-ig literenkint. 1886. pécenyeborok 36—40 kr.-ig literenkint. 1884. rizlingi és muskatelli 45—60 kr.-ig literenkint. **Vörös és fehér aszubborok** 80—120 kr.-ig literenkint. Szilyorium 0,80, 1,00 frt.-ig literenkint. **Cognac** 1,50—2,50 frt.-ig literenkint. **Törköly** vagy **keserűpálinka** 50—60 kr.-ig literenkint. — Mintaküldemények 50 liter hordóként utánvét mellett. Pálinkák és aszubborokból 3 1/2 literes finott kosárúvegekben postán is küldetnek. Vendégülösöknek és kereskedőknek, jó czégeknek hitel is adatik. Mindenkit óva intünk az ugynevezott "borkivonat" megvételétől, mert az teljesen használhatatlan.

Nagyvendéglő.

Hajdu-Böszörményben a város főterén fekvő egyediül

nagy vendéglő

haszonbérbe kiadó. A bérleti feltételek megtudhatók: a fogyasztási és italadók kezelőségénél H.-Böszörményben.

Klössz György

fényképészeti műintézet

Budapest,

IV. ker., hatvani-utca 18-ik szám.

Elvállal mindennemű fényképi felvételeket, többszörítéseket gépekből, iparmű- és tantárgyakról, stb. Photolithographia, zinkographia, fénynyomat, autographia, fénymásolat.

PAPRIKA.

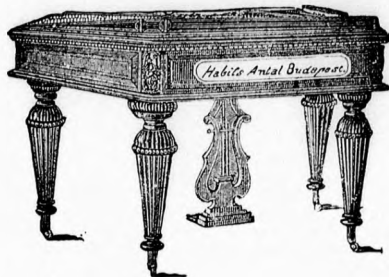
Paprika legfinomabb ...	100 kiló	88.—	frt
Dobozzeni kolbász...	"	72.—	"
Paprika kolbászka ...	pár	8.—	"
Tarhonya tojásos ...	"	32.—	"
Vöröshagyma ...	"	—	"
Fokhagyma ...	"	—	"
Zöldség vastag legszebb ...	esom.	3.50	"
Uj krumpli ...	"	—	"

BENISCH S. J. Szegeden.

"Józsefvárosi Könyvnyomda" (Maurer Adolf), Budapest, József-körút 60. sz.

HABITS ANTAL

hangszerész, különleges o-zimbalmokészítő
Budapest, VII., Erzsébet-körút 42.



Ajánlja a n. érd. közönségnek saját gyártmányú hangszereit, különösen pedig nagy gonddal és szakértelemmel készített erős- és tiszta hangú

ezimbalmait,

a legjutányosabb árban.

Javitások és hangolások elfogadtnak. Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

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 hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok és pedig vízahólyag, borzamat (Wein bouquet), borderítő por (Klarungspulver), ugy porok a bor savanyúságának megszüntetésére; továbbá tökéletesen ártalmatlan borfestékek, glycerin, gelatin, kénlapocskák, nemkülönbön parafa dugók és palaczkokra való czincspékék (Kapseln) a legjobb minőségben és legdúsabban kaphatók:

WATTERICH ARNOLD

űr kereskedésében

Budapest, Dohány-utca I. sz. alatt.