

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCÉREK LAPJA”)

A hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok, pincérek és kávéházi-segédék érdekeit felkaroló szakközlöny.

„Az első magyar orsz. pinczomesterek és pinczomunkások egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Szatmár-Nóti pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök- és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok-egyesület”, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök- és kávéosok ipartársulatának”, a „Miskolci pinczér-egylet”, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok”, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korezmárosok- és pincérek-egylet”-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:		
Egész évre	6.—	Félévre
Háromnegyed év	4.50	Egynegyedre
		3.—
		1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

IV. kerület, Zöldfa-utca 18. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

T. olvasóimhoz és barátaimhoz!

Engedjék meg, hogy néhány sorban most én is szóljak Önökhöz!

Szeptember 4-én lesz tíz éve, hogy lapomnak első száma napvilágot látott.

Mennyi lelkesedéssel, mennyi bizalommal fogtam a szerkesztéshez, mennyit küzdöttem, azt már elmondták helyettem mások, mennyit használtam a vendéglős-iparnak, a hazának, azt megítélni önökre bízom t. szaktársaim és barátaim, valamint a nagy magyar közönségre, a mely mindig megtisztelő figyelemmel kísérte, szerény, de törekvő és buzgalomában sohasem lankadó igyekezetemet.

Fogadják tehát e helyen legmelegebb hálal köszönetemet, a miért lapomat és munkálkodásomat támogatni igyekeztek, úgy az egyesek, mint amaz egyletek, társulatok és szakintézetek a melyeknek közlönyöm eddig hivatalos organuma volt.

Egyszersmind felkérem Önöket, a további szíves támogatásra is és hálal adva Istennek, hogy munkámhoz, törekvésemhez mindig erőt adott és megtartott annak a ténykedésnek, melyet hazám javára valamint a vendéglős ipar magyarosítására és emelésére magam elé tűzttem.

A ki Istenben bízok, az meg nem csalatkozik — én is bízok és hiszem, hogy a hatalmas Isten ezután is megsegíti kegyelmével az ő szolgáját, hogy magasra emelve a lobogót, elvezethesse hivatát az ígért földére, egy teljesen magyarra lett pincér és vendéglős kar kebelében.

Isten velünk! hazafias tisztelettel igaz hívők

Ihász György.

A „Vendéglősök Lapja” szerkesztője és kiadója.

A vasuti vendéglősökhöz.

Lapunk mint egy kít hónap előtt mozgalmat indított meg a vasuti vendéglősök érdekében, tüzeten és több cikkben foglalkozva azoknak jogos sérelmeivel, egyszersmind előadva a módokat is, a melyekkel ezen a kronikussá lett bajon okvetlen, még pedig rövid idő alatt segíteni kell.

Hogy ez a mozgalom milyen hullámokat vert föl, mutatják azok a levelek, melyek e tárgyban vasuti vendéglősök által szerkesztőségünkbe küldettek és a melyek közül néhányat közöltünk is.

A mozgalom végeredménye az lett, hogy a t. vasuti vendéglősök elhatározták egy országos kongresszusnak a megtartását, melynek határidejét folyó évi szeptember 4-ére tűzték ki.

Ez a kongresszus lesz arra hivatva, hogy az egybegyűlt érdekelt sérelmeiket bővebben megbeszéljék és a módokat felett tanácskozzanak, és a melyek által, a jelenlegi türelmetlen állapotokat orvosolni lehet.

A napok egymás után haladnak! Szeptember 4-étől már alig két nap választ el és így szerkesztőségünk, a mely az üdvös mozgalom indítója volt, helyén valónak találja a t. vasuti vendéglős szaktársakat figyelmeztetni, hogy erről a napról ne feledkezzenek meg és saját jól felfogott érdekeikben mennek számokban gyűljenek a székes fővárosba.

Az idő rövidségét tekintve, lehetőleg távirattalag érintkezzenek egymás közt és az üdvös reform keresztülvitele céljából mentől komolyabban fontolják meg a teendőket.

A vendéglős karnak egy egész derék, szakképzett osztályáról van itt szó, ezeknek jóléte, jövője forog kockán és ha most nem látunk hozzá a munkához, később hasztalan lesz a bánkódás hogy eső után a köpönyeg.

T. vasuti-vendéglős szaktársak! A tizenkettődik órában vagyunk!

Ma még nem késő egy üdvös reform keresztülvitelével gyökeresen orvosolni a bajt, ma még nem késő, hogy a vasuti-vendéglős ipar új lendületet nyerjen és régi virágzását, vagy még egy ennél is szebb jövőt érjen el.

Lapunk szerkesztője, aki minden jó, igaz ügynek előharczoja, mindent el fog követni és segédkezet nyújtand önöknek céljaik keresztülvitelében.

Teszek hogy tégy! Régi igaz példaszó ez, melynek mély értelmét önöknek is fel kell fogni és ténykedésüket ehhez irányozni.

Az ősz külvömben is kedvez az utazásnak, majd minden t. szaktársunknak van ilyenkor elvégezni valója Budapesten, kösse tehát ezuttal össze az élvezetet nem csak az utazással de egy magasztos eszmével is, melyvel saját érdekeinek, de a *magyarság szent ügyének* is hasznára váland és jelentkezékk tömegesen a szeptember 4-én megtartandó vasuti vendéglősök országos kongresszusára, melynek célja egy egész osztály megmentése a végveszélytől, a koldusbotól!

A szerkesztőség.

Tíz év.

Lapunk jubileuma előtt állunk! Szeptember 4-én lesz tíz éve hogy Ihász György telve lelkesedéssel, fiatalos hévvel a „Vendéglősök Lapja” című szakközlönyt megindította és azóta úgy kiadása, mint szerkesztése körül lankadhatatlan buzgalommal fáradozott.

A ki a magyar irodalmi viszonyokat ismeri, az tudni fogja mit jelent a lapot, kivált szakközlönyt kiadni, mely csak egy szűkebb kör érdeklődésére tarthat számot.

Ihász György számot vetett ezzel a körülménnyel, de törekvése folyton oda irányult, hogy a szakközlönyt úgy szerkesztesse, hogy az nemes irányával változatossá tartalmával nemcsak a vendéglős és pinczér kar, de mindazok érdeklődését fölkeltsse, a kik szívükön viselik a *magyarosodás ügyét*, mert a magyarosítás volt e lapnak mindig, célja, a „Nyelvében él a nemzet!” büszke jelmondat volt lobogójára írva.

Most tíz év küzdelmét, fáradozásait után bátran és büszkén mondhatjuk, hogy Ihász lapja nagy munkát végzett, nemes missziót teljesített, mert egyedül ennek a lapnak köszönhető, hogy a tíz év előtt egészen német vendég-

Mai számunk 12 oldal.

lős — és pinczér testület majdnem teljesen magyarrá lett.

A Sisifusnál nehezebb munkát végzett az önzetlen lelkesedéssel szerkesztő — kiadó — most köteteket lehetne írni az armányokról, áskálódások és irigységokról, a melyekkel folyton küzdenie kellett, a mivel nemes munkájában mindegyre megakasztani, megbénítani akarták.

De hiába! Isten adott neki erőt a küzdelemhez és ha „Isten velünk — ki ellenünk!”

Ő is ezzel a mondattal vette föl a harczot ellenségei sokaságával szemben és mint Dávid Goliáthot merészen gyűrte le az ellene támadó armánykodók táborát.

Tíz év nagy idő nemcsak egy lap, de egy ember életében is. *Ihász* György legszebb férfikorának idejét szentelte lapja emelésére, sem anyagi sem szellemi áldozatok nem kímélve, hogy azt olyanná tegye mint minő ma, a melyre méltán büszke lehet nemcsak ő, de az egész vendéglősi és pinczér kar is.

Csak nem régen ösmerte el a külföldi sajtó is *Ihász* kiváló érdemeit a szakirodalom terén, hosszabb cikkekben méltatva munkásságát és azokat a nagy szolgáltatásokat, melyeket a magyarosítás által hazájának tett.

Annak idején közöltünk ezekből a cikkek közül, de csak annyit, a mennyit *Ihász* szerénysége, saját lapjában közölni engedett, mindazonáltal de az is elegendő volt arra, hogy lapunk olvasói előtt feltüntessük men-

nyire méltatják azokat az érdemeiket a haza határain túl, a melyek miatt itthon *Ihász*nak ezer méltatlansággal kellett és kell még folyton küzdeni.

A *sic itur ad astra* talán senkinek sem került több szellemi és anyagi áldozatába mint *Ihász* Györgynek — a ki egy vagyont áldozott lapja fenntartására e hosszú tiz esztendő alatt! *Isten segítségével végezzük ezt a küzdelem teljes tíz évét és mielőtt befejeznénk, köszönetet mondunk mind azoknak a kik szerkesztőnknek nemes törekvéseiben, fáradsot munkájában úgy szellemileg mint anyagilag támogatták.*

Köszönetet a vendéglős és pinczér kar ama hazafias részének, a mely zászlónk alá csoportosult és törekvéseit méltatva, igyekezett lapunkat pártolni és terjeszteni és köszönetet a hazai sajtónak is, a mely *Ihász* György hírlapirói működését mindenkor kollektív figyelmére méltatta.

A múlt a jövő tükré!

Bizton hisszük és reméljük, hogy egy teljesen át és megmagyarosodott vendéglős és pinczér kar fog közbe csoportosulni, hogy a vizsály, most még borus felhői mindörökre eltűnnek és ki fog sütni az összetartás az egyetértés fényes napja, bekövetkezik az üdvözítő jóslata: Egy akol és egy pásztor! Adjon az ég tovább is kitarthatást és erőt *Ihász* Györgynek a kit 25 éves jubileuma alkalmával egy ország halála fog üdvözölni.

A támogatásért köszönetet mondva lapunk előfizetőinek és barátainak —

a jövőben és kérjük pártfogásukat, mert egyesült erővel lehet nagyot, magasztosat teremteni.

A „Vendéglősök Lapja” szerkesztősége.

A nyalánságokról.

— Művelődés történeti adatok. —

— Schalkház Lipóttól. —

E lap hasábjain megjelent fenti czímű közleményemre vonatkozólag idközben még több érdekes adatnak birtokába jutván — azokat „függelék” gyanánt megjelentetni érzészerűnek találtam.

Afrika benszüllötteinek kedves esemégyül szolgálának a hangyák. *Junker*, afrikai utazó beszéli, hogy egy moserai főnök 20 kosár hangyát küldött neki barátságba jelölül. A hangyákat mozsárban összezuzák, olajba sűtik, mely művelet után állítólag pástétom ízük van. A *kuruli* négerék, *Holub* utazó szerint, halva születtét gyermekeiket (a mi ott nagyon gyakori eset) a folyóba vetik, a hol óriási rákok tanyáznak, s valahányszor egy ily rák a holttestbe csimpaszkodik, botjukkal kihalászsűzik s eledelüknek megfőzik.

Az *Andaman sziget* (Ázsia) bennszüllötteinél szokásban van, hogy a férfiu csak akkor nőülhet meg, ha tanuk előtt, egy élő patkányt megevett.

Az amerikai őserdőben élő indusok ünnepi eledele a majomhus, melyet vagy nyersen vagy a tűzőn egy kissé megpirítva eszik nagy előszeretettel. Szeretik továbbá a *kigyóhúst* is, kivált a vízi kigyók húsát. Ugyancsak kedves esemégyők: a rovaralczák is, melyeket az odvas fákból szednek ki s aztán a tűzőn megpirítanak. A fehér hangyákból kalácsot készítenek, mely *Livingstone* állítása szerint, úgy ízlik mint a mandolapástétom. A pirított hangyák fűszeres ízét különben mások is igen dicsérik.

A „Vendéglősök Lapja” tárczája.

Vendéglős leánya.

Regény a életből.

A „Vendéglősök Lapja” számára írta: Székely Zoltán, főpinczér.
(8. folytatás.)

Virág András nem volt elbizakodott, nem volt nagyra vágó; de azért mikor neje közölte vele leányuk sziv titkát észszerezett, s homlokán boru vonulva át, mély sóhaj kelt kebléből, s így szólt: — Asszony, nem tévedtél?

— Nem szeretett férjem. Leányunk saját szavai azok, a miket vele közöltem.

— Nem hittem, — kiáltott föl az apa, azt a gyermeket, a ki annyira szívünkhez nőt, nem egy pincér számára neveltem; egészen más jövőt festett képzeletem én elembé Liviát illetőleg. . . .

— Én is másként gondoltam a jövőt szakítá felben a férjét Antonia asszony; — de a kipurcsolhat a szivnek?

— Az ész! felett egész hűdogen az apa, — megkészttem az ész szavával halni a a fiura előbb, aztán a leányra, s hiszem lesz eredménye; hisz ez csak muló érzés.

— Vajha úgy volna, de én attól félek, hogy sokkal régiebb keletű az érzés,

mint mi hiszük, s csupán mi nem vottuk azt észre, — veté ellent a nő.

— Megtudom én a valót, — menj te Liviához én hivatni fogom Antal szólni fogok vele.

— Férjem, az ég szerelmére kérlek, fel ne ingereld magadat.

— Légy nyugodt kedvesem, a legnagyobb nyugodtsággal fogok vele beszélni, megfektetem neki az ész világánál, hogy e házasság nem lehetséges, s én hiszem az ifju ki fog térti utunkból főleg, ha jövőjéről gondoskodom, amit gyermekem nyugalmáért szívesen megteszek.

Az anya távozott s tíz perc múlva a főnök és főpinczér egy mással szemben állottak.

— Antal barátom, foglaljon helyet, szolnom kell önnek, kezdé bevezetni a társalgást Virág.

A főpinczér leült szemben főnökével.

— Ném bizonyos titkát közölt velem, folytató a főnök, — e titkok bár menyire megtisztelő is roánk nézve, nem kevésbé lepett meg mindkettőnket, mert arra nem csak elkészülve nem is vottunk, de még nem is gondoltunk reá.

— Főnök ur, — szólt Antal felálva székről, — tudom mily titoknál szól főnök ur, s hogy ezt, mit most teszek eddig

nem tettem meg, Livia kisasszony kérelme, hogy várjak tartott vissza, — most azonban engedje meg, hogy a kisasszony engedélye nélkül is, ünnepélyesen megkérjem kedves leánya kezét akinek szivét már birom!

Virág szólanul intett Antalnak, hogy foglalja el elhagyott helyét, amikor az ifju leült, komoly, a meggyőződés teljes kinyomtat magán viselő hangon szólt: — kérelme, mint már említém, megtisztelő családomra, ön értelmes, józan szakképzett ember s nem kértém, jövőjét, s neje jövőjét szorgalmas tevékenysége mellett, biztosítani képes leend, — nem is volna kifogásom kérelme ellen; de tudom hogy az ily fiatal korban ébredt érzélem, gyakran csak egy fellebbanó szalmatűz, s el-később, s így a vélt boldogság helyett, a legnagyobb boldogtalanságot fognak megérni, úgy én barátom mint szeretett egyetlen leányunk Livia . . .

— Engedjen meg főnök ur, hogy még mielőtt, — nem várt, — véglegesen elutasító határozatát kimondaná, egy kis tévedést igazítsam helyre, — szólt Antal, kinek szép férfias arcán meglátszott, hogy Virág válasza nemcsak rosszul esett neki, hanem férfias önértéket bántja is szép fekete szemében láng égett s arcát, me-

Kaliforniában még most is vannak egyes vad néptörzsek (indusok) kik, ha jó kedvük van, még az ócska bört is megesszik, melyeket azonban előbb két kö között küssé megpuhítanak.

A grönlandiak erősítő és üdítő étel gyanánt rothadt tojásból és halból oly eledelet készítenek, melyet mámorekával és angyalgökökkel együtt, egy halzsírral telt fokaszékbe tesznek el télire. A megölt rénszarvas gyomrában és beleiben lehetőleg *guano* szintén halzsírral készítve a népnek oly pompás csemegét ad, melyből csak a legbizalmasabb barát vagy rokon kap néha egy kis adagot ajándékba. Különi kedvezés eledele a *lappoknak* és *tungusoknak* a rénszarvas szeme, melyet halzsírba sütvő szokták elfogyasztani.

Újdél-Wales lakói az éji pillék testrészeit előbb ropogósra pirítják s aztán összemorzsolva, kalácsot készítenek belőle; kezdetben ugyan — ha még teljesen hozzá szokva nincsenek — egy kis hányási ingert éreznek, de később már oly nagy mennyiségben eszik, hogy legkiválték attól hisznek meg annyira. A *Spencer öböl* környékén lakó néptörzsek, egy hangyafaj kukaczeit száraz fűvel körülgöngyölítik s azt éj oly élvezettel rágják, mint például a mi bakáink a bagót. A Brit-Guyana indus törzseinek eledele a vadakon és halakon kívül, csupa bogarakból, férgekkel, gilisztákból, hangyákból, patkányokból és majmokból áll. A Patagoniában lakó Theulok, nemkülönben a Sandwich és Maitschil szigetek bennszülöttjei nagy élvezettel fogyasztják ama bizonyos fehér kis férgeket, melyek nálunk is — tisztánlatten emberek — elég nagy mennyiségben találhatók. Az „Aranypart” vidék lakói a halakat csak úgy kedvelik, ha husuk már rothadásnak indult; már maga az erjedésnek e rendkívül erős aromája is, ellenállhatatlanul csiklandozza nyíkjét. Hasonló gusztussal diésekszenek a Grönlandiak is, kik a rénszarvas, de egyáltalán minden állat husát előbb rothadásnak engedik át;

s csak ily állapotban használják fel kedves eledelel. A beduin a felolvasztott vajtat bögréjéből ép oly megszokottsággal issza, mint mi reggelire a teát avagy a kávét.

A közép Afrikában lakó Bongó néptörzs valamennyi ételét közül a rothadt húst kedveli a legjobban, ugyanis azt állítván többek közt, hogy a hus akkor válik igazán porhanyóssá és élvezhetővé, ha azon már a rothadás látható és érezhető jelei mutatkoznak. Schweinfurth György, ki e néptörzs közt hosszabb időt át tartózkodott, uti jegyzeteiben a következőket írja: A leölt marhák beleinek megkaparításért valóságos ökölharc folyik a bennszülöttek között. A belek ilyenkor — tekintve az ottani éghaj, rendkívül forróságot — milliárd száma menő férgectől vannak ellepve s nem egyszer láttam bennszülöttet, ki e belek fogyasztásának közepette, e férgeket zárt tenyerével, kezének másik markába simítja, s azokkal száját, a felpuffadásig tele tömte! Ugyanez utazó a Niam-Niam törzs étkezéséről akként emlékszik meg: „Midőn ebédhez ültem egy fazekat hoztak előmbé, mely tartalmának kigőzölgesével is, undorító büzzel töltötte el a levegőt. E bűz az avas olaj, égetett szappan és a rothadt hal kiállhatatlan szagvegyületeire emlékeztetett. A fázékba pillantva, abban sűrű fekete levét láttam, melyben undorgerjesztő keverékben uszáltak holmi hus, bél, máj és kiaszott bőrdrabok. Ez ételt „Elefant ragut”-nak nevezték s ize párolgó szagához teljesen méltó volt.”

A mongoloknál az ugynevezett „téglatea” igen nagy kedveltségnek örvend. E tea a rendes kínai tea növény. hasznavehetetlen rossz leveleiből, ághulladékaiból s egyéb hasonló szemét vegyületekből áll, melyet rizspéppel összekeverve téglafomára, keményre préselik, még pedig oly erősen, hogy később csak is baltával üthető széjjel. E tégladarabokat tehát a mongolok még használat előtt, meleg állatgájába

dugják, egyrészt hogy ezáltal a tégladarab puhábbá váljék s így könnyebben szétöröthet legyen, másrészt pedig, hogy e sanáj aromáját — mely igen kedves előítt — a tea is átvegye.

A Filippinák szigetén lakó Ogorrot vadnéptörzs a leölt bölény beleit között található bélsárt, mindenek felett szereti, s a mint a köztük utazott Semper írja, e bélsárból még pikáns szószoikat is készítenek, hogy ez által a fogyasztandó nyers husnak kellemesebb ízt adjanak.

A Dél-Amerikában lakó Ottomakok pedig, még az anyaföldet is nagy előszeretettel eszik. Qumilla páter, ki e nép között utazgatott, beszéli, hogy az emberek teli marokkal kaparítják fel a földet vagy a homokot, s szájukat telítömvé, nagy élvezettel nyelik le azt. Gyermekeiknek is, hogy sirásukat csilapítsák, közönséges földből gombócokká gyúrnak, s azokat nyaldossá szájukba dugják. A kis csecsemők pedig úgy örülnek annak, mint gyermekeink a „cukerlinak”. Érdekes e nép kenyérsütési módja is. A kenyérsütést és készítést az asszonyok végzik, még pedig következőkép: egy földbe vajt gödörbe, bizonyos mennyiségű krétát és anyagot öntenek, melyet aztán vízzel jól felkavar. Ennek megtörténte után, különféle gabonaneműt, tengetit és magvakat öntenek belé, s e vegyületet hasonlókép jól felverik. Néhány nap múlva kész a „tészta”. I. e keverék, ez idő alatt, kiforrott és kisavanyodott. Midőn aztán e tésztát egynehányszor vízzel lelocoltatták, egy vízzel telt edénybe teszik s mind addig nem bántják, míg a föld és a gabona keményítő mézgája az edény fenekére le nem üledpedett. Ha ez megtörtént, a fölösleges vizet kiöntik, a tésztához pedig krokodil vagy teknősbéka zsirt kevernek s azt kerekre vagy gömbölyűre gyúruva, sütés végett kementezébe teszik. Ekként készül „mindennapi kenyérük.”

Végül pedig legyen még feljegyezve a műveltebb amerikai nép legeslegujabb kü-

lyet a legszebb férfias bajusz s körszakál fedett, vérpirosság futotta el, a mi Virág figyelmét nem kerülte ki azért az apa enyhült hangon kérdő: — s mi volna az a tévedés?

— Tévedésben van főnök ur, midőn azt hiszi, hogy ez az érzelme, csak ott, keletkezett s mint ilyen szalmatüz, mely el fog lobogni; Livia kisasszony szeretem azon percztől óta, mióta megláttam, s az ő szerelme már egy év óta megnyilatkozott irányomban; hogy eddig tiokban tartottuk, oka mert várni akartunk, épp arra mit főnök ur mondott, hogy vajon nem szalmatüz-e ez az érzés? s a lefolyt egy év meggyőzött mindkettőnkert arról, hogy boldogságunk csak együtt létünk, házasságunk által érhető el.

A főnök izgatottan hallgatta főpincézét s midőn az befogezte szavait, alig tudta mit szólni; de összeszedte magát s folytatta: — Csodálom, hogy leányunk egy évig titkoltnai ügyét szerető szülei előtt de mivel ön állítja, nem kédkedhetem szavaim, mindazon által önök mindketten fiatalok, még az időváltozást idéztet elő érzelmeikben.

— Ha főnök ur ugy kívánja, s ez megnyugtatta, tűzőn ki bizonyos határidőt, s mi megfogjuk várni azt, s igazolni fogjuk,

hogy közös érzelmeink nem szalmatüz; csak arra kérem, ne fossza meg leányát boldogságától, s ne zuzza szét az én reményimet, tagadó válaszával, — fejező be beszédét Antal, a ki észrevette, hogy az apának nem igen van kedvére leánya választatása.

Antal nem tévedett, mert csak ugyan Virágnak nem volt inyére Livia választatása, s minden áron megakarta akadályozni e házasságot, hogy tervet szerint, leánya a társadalom magasabb állásában levő s ismert nevű férfi neje legyen, ha mindjárt vagyontalan volna is a jövődben vő, az nem tesz semmit hisz Virágnak vagyona, dúsagdagga teheti vejét; azzal tehát tisztában volt Virág magával hogy ezt a házasságot bármí áron meg fogja akadályozni, de hogy miként történjék meg az, azon törte pár perezig fejét mielőtt véglegesen választól volna Antalnak; talán tíz perezig gondolkozott Virág s aztán kimért, de lehetőleg még komolyabb hangon szólt: — kedves barátom a határidőt ily körülményeknél soha sem tudja az ember elég ovatosan kitűzni, némely esetben a szalmatüz ellobog egy perezt alatt, más esetben ismét a zsaratnok még hetek, hónapok, sőt évek múltán is ég; nem tűzhetek ki tehát semmi határidőt,

nehogy szemrehányást tegyek utólag magamnak, hogy a határidőt rövidre tűztém; de nem is tartom szükségesnek ily határidő kitűzését, mert . . .

— Főnök ur! vágott Virág szavába Antal, — ne mondja ki azt, mi két szív boldogságát zuzza szét.

— És ha mégis ki kellene mondanom? akkor? kérdé Virág.

— Akkor arra kellene kérnem, közölje velem legalább alapos indokait, én folyton leghebbe emberek voltam, józanságom, szorgalmam, tevékenységem és megbízhatóságom egy szakismereteim által iparkodtam főnököm elismerését mindenkor kiérdemelni . . .

— S ezt teljes mértékben ki is érdemelte, szolt közbe Virág.

Nem találók tehát más indokot, mint azt hogy szegény főpincéz vagyok.

— És nem áll barátom, először is ön nem szegény, mert mint tudom, szép összeget takarított meg s a takarékpénztárban kamatoztat, s ha hozzá teszem, hogy Virág Livia hozomány, még a koldust is dúsagdagga teheti, akkor arról hogy szegény szó sem lehet . . .

Tehát az, hogy csak pincéz vagyok.

(Folytatása következik.)

lőnezködése, a gourmannismusból. A boldog Yanke inyenček a legutóbbi időben, nagyon felkapták és divatba hozták a béka-évszt. De hát ezen mi csodálkozni valókn sincsen, mivel ez „inyesfalat” nálunk is eléggé ismeretes, melyet hazánkban, szélteben esznek hol rántva, hol pörkölvé. Csakhogy az amerikai már nem elégszék meg a közönséges, vad moosárs békával, hanem ezt raczionális tenyésztés útján mindinkább nemesíteni kívánja, hogy ez által húsuk jóval kiadóbb és izletesebbé váljék. E célból, Wisconsin állam Menas her nevű városában, már külön ily béka-hizlalo állítottatott fel, melyben jelenleg 2000-nél több nőstény békát tartanak. E békák hizlalása mesterséges uton — mint akár a zsidók libáival — történik s ha bizonyos kövérséget elértek, áruba bocsátatnak. E béka-hizlalo — mint minden ily amerikai vállalat — részvénytársaság birtokában van.

~~~~~

## Lapszemle.

A Debreczenben megjelenő „Közérdek” czimű hazafas szellemben szerkesztett szaklap a következőkben emlékszik meg lapunk jubileumáról:

**Tíz éves jubileum.** Budapestén, arra illetékes körökben mozgalom indult meg, hogy *Ilhász* Györgyöt a „Vendéglősök Lapja” érdemes szerkesztőjétől abból az alkalomból, hogy szaklapja tíz éve fennáll — ünnepeljék. Hazánkban ma esemény számba megy, ha egy szaklap tíz évi fennállását jubilálhatja, — nagy küzdelem, nagy fáradság, óriási tevékenység, törhetlen ambíció kell ahhoz. Ez megvolt *Ilhász* Györgyben is, a ki a Vendéglősök Lapját oly szép nivóra emelte — ki érdemelte az ünnepeltetését a melynek fényét és sikerét *Sziklay* Sándor szállodának, a rendezőbizottság elnökének nagy tevékenysége immár eleve is biztosítja. A vendéglősök arcképlepleplezzel lepik meg az ünnepeltet azonkívül is ajándékokkal és emléktárgyakkal halmozták el. A bizonyára szép ünnepély sikerét mindazok, kik szakirodalmunk fejlődését igaz lélekkel szívóknak viselik, figyelemmel is érdeklődéssel kísérik — melegen kívánják.

A győri pinczér-egylet „Havi Értesítője” f. évi augusztusi havi száma a következőket írja:

**Jubileum.** *Ilhász* György, a „Vendéglősök Lapja” szerkesztője f. évi szeptember hó 4-én tartja lapja fennállásának 10 éves jubileumát, *Ilhász* ur egyletünknek fennállása, vagyis 9 év óta tiszteletbeli tagja, lapja pedig szintén annyi idő óta egyletünknek hivatalos közlönye. A „Vendéglősök Lapja” egyletünk keletkezésakor bátran sikra szállt az akkor fennforgó akadályokkal, s lelkes és buzdító soráival nagyban hozzájárult egyletünk megalakításához; azóta pedig folyton éber szemmel kíséri annak fejlődését. Nem mulasztjuk el tehát ez alkalommal a „Győri Pinczér-Egylet” részéről is *Ilhász* György urnak, a „Vendéglősök Lapja” t. szerkesztőjének szerencsekívánatainkat kifejezni.

A „Bácskai Ellenőr,” mely a szabdkai pinczér egyletnek hivatalos közlönye, a következőket írja f. évi augusztus 20-ának megjelent számában:

— **Jubiláló üjság.** A Budapestén megjelenő „Vendéglősök Lapja” f. év szeptember 4-én ünnepi tíz éves fennállásának jubileumát.

Az előlekebből ítélve a jubileum igen fényesen igértek, miután nemcsak a vendéglősök körök érdeklődnek az ünnepély iránt. Es méltán mert *Ilhász* György lapszerkesztő és tulajdonosnak fardhatlan, ernyedetlen buzgalma, — melyet a magyaryelv érdekében kifejtett, — hálás elismerést érdemel, annál is inkább, mert ő tollával a vendéglősök és pinczérek érdekeit képviselő szaklapjában, minden ha a magyarosodás szellemét élesíti és istápolja — Mint minket értesítenek a jubileumi ünnepély emlékére rendezendő diszvacsora a városligeti „Hermina-kert” (volt Klemens-féle vendéglő) disz termében lesz megtartva.

~~~~~

KÉSZÜDÖSEK.

(A vasuti vendéglősök országos értekezletéhez.)

A vasuti vendéglősök országos értekezlete f. évi szeptember hó 4-én leend megtartva a „József főherceg” szállodában Budapest, Kerepesi-ut 79. Az értekezlet után este 7 órakor veszi kezdetét a „Vendéglősök Lapja” 10 éves fennállásának emlékére rendezendő diszvacsora a városligeti „Hermina kert” volt (Klemens) féle vendéglő dísztermében. Egy teríték ára 2 frt. mely összeg a banketten résztvenni kívánók által f. hó 2-ig bezárólag **Sziklay** Sándor urhoz a József-főherceg szálloda tulajdonosához beküldendő.

Magyar pinczér ruházat.

Nem régiben foglalkoztunk lapunkban azzal az eszmével hogy a millenium nagy napját magyar névvel, magyar ruhával üdvözölje a t. pinczér kar.

Hogy a fölvetett eszme milyen lelkesedést keltett, hogy a mag milyen jó talajba hullt, mutatja az a számtalan megkeresés, mely úgy pinczér egyesületek, mint magánosok részéről lapunkhoz naponta érkezik.

Ag egyesületek és magánosok egyként azzal a kérdéssel fordulnak hozzánk, hogy hol és kivel lehetne Budapestén csinos és célszerű magyar ruhákat készíttetni, melyek e czelnak megfelelelen.

Lapunk szerkesztősege, hogy a megkereséseknek eleget tegyen, érintkezésbe tette magát több előkelő fővárosi szabócézeggel és abban a helyzetben van hogy a legjobb, a legkiválóbbat ajánlja, a mi e téren létezik.

Bio János szentkirályi utcai magyar szabómester ur czége ez, a mely a legrágább diszruhaktól kezdve, a leggyeszzerűbb magyar öltözökgig a legjobb szabás és legkitünőbb anyagból készít megfelelő nemzeti öltözöket.

Az öltöny-minták kiváló rajzolójával már meg is rajzoltatta és azokat lapunk legközelebbi számában mutatjuk be olvasóinknak.

Választhat belőlök mindenki izlése- és alakjának megfelelő, a megrendelést pedig vagy egyenesen a czéghöz intézve eszközölheti, vagy lapunk szerkesztősege is elvállalja a közbejárást.

Reméljük hogy mentől számosabban fogják a derék czéget igénybe venni, mely minden tekintetben a legmagasabb igényeknek is megfelel, és hogy a millenium ünnepén testté váland az ige, és a hozzánk özőnlő idegeneket édes nemzeti öltönyben fogja üdvözölni a nemcsak lelkében, de nevében és ruházatban is magyar vendéglős és pinczér kar.

A mesterséges borok készítésének és azok forgalomba hozatalának tilalmazása.

— 1893. évi XXIII. t.-czikk. —

Az 1893. évi XXIII. t.-czikk, melynek feladata, hogy a természetes borokat a mesterséges borokkal szemben védelemben részesítse, a mesterséges borok készítését és forgalomba hozatalát megakadályozza s ez által az utóbbi évek által sokat szenvedett szőlőszőlőket egy, a filoxeránál nem kisebb csapástól, a gyártott borok versenytől megszabadítsa, szentesítést nyert 1893. évi június hó 30-án, az „Országos törvénytárban” kihirdetett 1893. évi július hó 4-én.

Eme törvénycikknek sarkalatosabb rendelkezéseit, melyek nemcsak a közigazgatási hatóságokat, de a nagy közönséget is közelről érintik, a következőkben ismertetjük:

A törvény szerint tilos:

1. Mesterséges bort készíteni vagy gyártani, ugyszintén ilyen bort bármilyen módon forgalomba hozni. (1. §.)
 2. Azokat az anyagokat, melyek mesterséges bor készítésére vagy gyártására szolgálhatnak, erre a czélra s ezen a czimen a magyar korona országai területén hirdetni vagy ugyanerre a czélra s ezen a czimen a magyar korona országai területén bármilyen módon forgalomba hozni. (1. §.)
 3. Az oly természetes bort, melyhez külföldi mazsolaszőlő is hozzáadott, „tokaji”, „hegyaljai” vagy „szamorodni” elnevezés alatt forgalomba hozni. (3. §.)
 4. Pezsgőt, ürmöst, törkölybort (csiger, löre) és gyümölcsbort ezen minőségüknek meg nem felelő elnevezés alatt raktározni és forgalomba hozni. (3. §.)
 5. A bort oly vidék megjelölésével forgalomba hozni, a melyen az nem termelt, illetőleg a mely vidék jellegének meg nem felel. (4. §.)
 6. A bort oly szőlőfaj megjelölésével forgalomba hozni, a melyből az nem készült. (4. §.)
- Különböző vidékeken termelt, vagy külföldi szőlőfajokból készült borok keverése esetén, az összeházasított bor oly vidéknek, illetőleg oly szőlőfajból valónak jelezhető, melynek tulnyomó fájborra szerint az tényleg megfelel. (4. §.)
- A ki az itt felsorolt tilalmakat megszegi, kihágást követ el és a mennyiben cselekménye a büntető törvények vagy a közegészségügyi törvény vagy a szabályok szerint súlyosabb büntetés alá nem esik, jelen törvény alapján a bor elkobzásán kívül (9. §.) büntetettik és pedig:
1. a ki mesterséges bort készít vagy gyárt 25 főtől 300 főtig terjedő pénzbüntetéssel büntetettik; (5. §.)
 2. ki a mesterséges bor készítésére vagy gyártására szolgálható anyagokat kifejezetten e czélra való használatosság végett hirdeti, vagy forgalomba hozza;
 3. ki a mesterséges bort forgalomba hozza;
 4. ki az oly természetes bort, melyhez külföldi mazsolaszőlő is hozzáadott, „tokaji”, „hegyaljai” vagy „szamorodni” elnevezés alatt forgalomba hoz;
 5. ki pezsgőt, ürmöst, törkölybort (csiger, löre) és gyümölcsbort nem az előirt megnevezés alatt raktároz, vagy hoz forgalomba;
 6. ki bort oly vidék megjelölésével hoz forgalomba, mely vidéken az nem termelt,

illetőleg, mely vidék jellegének meg nem felel; 7. ki bort oly szőlőfaj megnevezésével hoz forgalomba, a melyből az nem készült.

A kihágások fölötti eljárásra és ítélőhatóságra az 1880. évi XXXVII. törvényzikkben és az ennek alapján kiadott belügyi miniszteri rendeletben megnevezett közigazgatási hatóságok, Horvát-Szlavonországban pedig az ugyanazon kihágások elbírására hivatott közigazgatási hatóságok illetékesek.

Két egybehangzó büntető ítélet ellen is van fellebbezésnek helye. (7. §.)

Ha a törvényben említett kihágások elkövetése tekintetében alapos gyanu támadt vagy ez rrányban teljesen megbízható feljelentés történt, a vizsgálattal megbízott és az eljárásra hivatott hatóságok közegek az illető borból mintákat kötelesek venni és egyszersmind azon bormennyiségeket, melyekből a minták származnak és melyek egyáltalán készleten vannak, jegyzőkönyvileg megállapítják és összeírják.

A mintáknak külön-külön, 2—2 liter mennyiséget kell tartalmazniok s egy-egy bepecsételt minta a gyanúsított rendelkezésére is hagyandó.

További lépések a gyanúsított ellen (lefoglalás vagy zárlat) addig nem rendelkezhetők el, míg a kérdéses bornak mesterséges volta az illetékes szakértő bizottság által meg nem állapítottat. (10. §.)

A borok szakértői vizsgálására a kereskedelemügyi miniszter, a földmívelésügyi miniszterrel egyetértőleg, szakértőkből alakított állandó és vegykísérleti állomással felszerelt, bizottságokat állít fel, mely bizottságok megalakítása, szervezése és eljárása iránt a kereskedelemügyi miniszter a földmívelésügyi miniszterrel történt megállapodás alapján rendelti uton fog intézkedni.

A bizottság tagjai, működésük megkezdése előtt szakértői eskü vagy ezt pótló ünnepélyes bizonyítás letételére kötelezve.

E bizottság megállapodásai, illetve szakvéleményei, további kihágási eljárás alapjául szolgálnak.

A szakértő bizottság, szakvéleményében egyuttal javaslatot tartozik tenni arra nézve is, hogy az általa esetleg mesterségesnek véleményezett bor általában valamely czélra felhasználható-e vagy nem. (11. §.)

Ha a bor mesterséges volta ítéletileg állapított meg, az az elítélt fél költségére de-naturálandó és annak ipari célokra való felhasználás végett visszaadandó, vagy a hatóság ítéletéhez képest az illető hatóságok által megjelölendő jótékony célokra lesz fordítandó.

Ha azonban a mesterségesnek ítélt bor, egészen vagy részben fel nem található, az elítélt fél annak vagy hiányzó részének a szakértő bizottság által a vizsgálat alkalmával megállapított értékét tartozik az illető köz-ségi szegényalap javára fizetni. (12. §.)

Az 1892. XV. törvényzikknek a meserséges borra vonatkozó rendelkezései hatályon kívül helyeztetnek. (13. §.)

A fennálló törvények, rendeleteknek és szabályoknak az egészére ártalmas vagy veszélyes italok vagy élvezeti czikkek készítésére, gyártására vagy forgalomba hozatalára vonatkozó határozmányai a jelen törvény által nem érintetnek. (15. §.)

A jelen törvény határozmányai a magyar korona országainak területén forgalomba hozott külföldi mesterséges borokra nézve is alkalmazandók még az esetben is, ha azok mint ilyenek vannak jelölve. (16. §.)

A törvény kihirdetése napjától számítandó hat hó múlva lép életbe és végrehajtásával a kereskedelemügyi, földmívelésügyi, a pénzügyi és a belügyi miniszterek, Horvát-Szlavon országokra nézve pedig, a horvát-szlavon-dalmátországi bán, bizatnak meg. (18. §.)

=====

Levelezés.

T. Ihász György urnak Budapest.

Az intéző-bizottság meghívását 10 évi jubileumához örömmel kezeikhez vettük, és bátor vagyunk egynehány üveg pezsgőt azon kívánnal küldeni, hogy legjobb egészségben 100 évi jubileumot is elérjen.

Ha itthon leszünk, nagyon örülni fogunk hogy a banketten részt vehessünk, még egy szerencsekívánatunkat kifejezve.

Promontor, 1893. augusztus 25-én

Maradunk tisztelettel

Louis François & Comp.

Tekintetes Ihász György urnak

Budapest.

Van szerencsém ezenel becses tudomására hozni, hogy a *vasuti-vendéglősök* helyzetének javítása érdekében f. é. szeptember hó 4-én tartandó *értekezlet* (kongresszus) nem külfömben t. Ihász György ur szerkesztése alatt megjelenő szakkölöny, a mely a magyarosodás terén páratlan kitartó lelkes működést tanusított: a „*Vendéglősök Lapja*” 10 éves fenállásának jubileumán *személyesen fogok Budapesten résztvenni*.

Miskolcz, 1893. augusztus 24.

Maradunk kiváló tiszteletem kifejezése mellett őszinte barátja

Prázel János

vasuti-vendéglős.

Tekintetes Ihász György urnak

Budapesten.

Van szerencsém a jövő hó 4-én Budapesten helyzetünk jobbátéves, valamint érdekeink megóvása céljából tartandó értekezleteni részvétemet tisztelettel *bejelenteni*.

Ez uton is teljes szívből eredő azon kívánságomnak adok kifejezést, valha ezen összejövetelünk valamennyiünk által óhajtott változásokat és helyzetünk elviselhetőbbé tételét eredményezné.

Debreczen, 1893. augusztus 20-án.

Teljes tisztelettel

Háselmayer István,

vasuti-vendéglős.

N.-Várad, 1893. augusztus 22-én.

Tekintetes Ihász György urnak

mint a „Vendéglősök” című lap érdeműs szerkesztőjének. Budapesten.

Hivatkozással tekintetességhez multkor intézett levelembre bátor vagyok az abban említett előterjesztést a n.-vár di vasut állomási vendéglőre vonatkozólag indokoltan ide zárva megküldeni azzal, hogy tekintve az itteni speciális viszonyokat az általam fizetett bér s egyéb járulékok oly túlságosak, hogy a felszámolás és annak folytán az orvoslás nyújtás méltányos és igazságos. Kegyeskedjék illetékes helyén ezt felhasználni. Részemről újjólaj kijelentem, miszerint szives közreműködéséért igazságos ügyemben hálás leendek.

Tisztelettel és hazafitui üdvözléssel maradam alázatos szolgálja

Kriszta Máttyás,

vasuti-vendéglős.

Tekintetes szerkesztő ur!

Igen becses lapjából értesültem, hogy f. é. szeptember hó 4-én a vasuti vendéglősök országos értekezlete leend megtartva, melyen *személyesen részt venni fogok és maradok N.-Kikinda, 1893. augusztus 24-én.*

teljes tisztelettel

Dekker Hugo,
vasuti-vendéglős.

Tekintetes Ihász György ur!

Van szerencsém bejelenteni hogy f. évi szeptember hó 4-én tartandó vasuti vendéglősök összejövetelére jelentkezem. A banketre járandó 2 frtot elküldtem az illetékes helyre kérem sziveskedjen engem bejelenteni.

Valkány, 1893. augusztus 22-én.

Maradtam tiszteletje

Hármos István
vasuti-vendéglős.

Tekintetes Sziklay Sándor urnak.

Budapest.

Van szerencsém értesíteni, hogy a vasuti vendéglősök orsz. értekezletén okvetlenül részt fogok venni, ha csak valami különös elő nem adja magát.

Vadkerti A dombovári vendéglős is jön. Kérem részére egy bankett jegyet küldeni. Pécs, 1893. augusztus 26.

Tisztelettel

Kovács Imre
vasuti vendéglős.

T. Ihász György urnak

Budapesten.

Becsés lapjában közétett felhívásra vonatkozva, a megtartandó összejövetelre jelentkezem és ezuttal tisztelettel kérem engemet illetékes helyen jegyzékbe venni. A bankett jegyért itt küldött 2 frtot kérem Sziklay urhoz átjuttatni.

Tisztelettel

Konrád Tóbiás
szegedi vasuti vendéglős.

Jelentkeztek még Petrovits J. zágrábi vasuti vendéglős, valamint a mult számunkban említett szaktársak.

KÜLÖNFÉLÉK.

A vasuti vendéglősök országos értekezlete f. évi szeptember hó 4-ikén délután 2 órakor lesz megtartva a „József főherczeg” szállodában. Előadó Török István gödöllői vasuti vendéglős lesz. A miniszterhez menesztendő küldöttséget Sik Sándor dr. a „Magyar Egyesület” főtitkára vezeti, kit ezen tisztség elvállalására Török István, Ihász György, Vay Sándor gróf, Eble Lajos és Szalay Antal küldöttségileg kértek fel.

Az orsz. értekezlet után este 7 órakor a „Vendéglősök Lapja” 10 éves fennállásának tiszteletére *disz lakoma lesz* a városligeti „Hermina” kert nagytérmeben (Hermina-út 27.), melyen lapunk minden barátja részt vehet, ki ebbeli szándékát szeptember 2-án déli-

után 3 óráig Sziklay Sándor intéző elnök, szállodás úrnál (Kerepesi-út 79.) bejelenti. A terítékek száma iránt való intézkedhetes végett a résztvevni óhajtok kéretnek, hogy a fent nevezett intéző elnök úrnál mielőbb jelezzek. Egy teríték ára (bor nélkül) 2 ft.

A „soproni vendéglősök és kávéosk szövetkezete” f. évi szeptember 2-ikán d. u. 3 órakor renkvíli közgyűlést tart a Kammerloner-féle vendéglőben.

Új vendéglő Nagy János a soproni Flandorfer-czégnél negyed század óta volt pinczemestere Sopronban új vendéglőt nyitott.

Vendéglő átvétel. Budapesten a Zöldfalu 14 szám alatt levő „iparos kör” vendéglőhelyiségeit **Dömötör Ignác** jeles magyar szakértünk vette át. Konyhája magyaros, italai természetűek.

A debreczeni Frohner szálloda éterme már szeptember elsejével új bérlet kap. Rozner Márton jelenlegi bérlet helyét Kohn D. nyiregházi sórcsarnok tulajdonos foglalja el.

Kávéházak jótékonyaságából. London egyik külvárosában Chelcsben, ahol a munkás osztály lakik, nyilvános akadokasból mintegy 24,000 ft költségen több kávéházat állítottak fel oly célból, hogy a pálinka ivást megátolják. A kávéházak megnyitása ünnepélyes nagy előkelő közönség jelenlétében történt meg s a miniszterelnök Gladstone tartotta az alkalmi beszédet, kiemelve, hogy a kávéházakból jövőbe a nép közművelődési csarnokainak kell létre jönnie, mert ez által nemcsak a mértékletesség, de a testületi szellem is gyökeret ver nálok.

— Szállodáink emelkedése. Mióta vasuti hálózatunk az ország minden részéből itt összpontosul, évről-évre örvendetesen emelkedik Szabadkán az idegenek forgalma. Megfordulnak most Szabadkán a távol nyugat és a kényelmet szerető kelet népei s bizony gyakran megtörtént, hogy szállodáink zsúfolva voltak és nem voltak képesek az idegen forgalomnak eleget tenni. Ez a szorult helyzet Lichtnekert Andrást, a „Barány” szálloda tulajdonosát, arra bírta, hogy szállodáját némileg kibővítsse. A „Barány” szálloda most az újonnan épült lakásokkal 40 vendégoszobával rendelkezik. A szobák mind világosak és kényelmesek, különösen szép a földszinten az egymásba nyíló 5 szobás lakás, melyhez egy elegáns tálalgató terem is tartozik. A szobák új bútorokkal vannak berendezve s az összes díofa bútorok bordo-plüssel, a tálalgató terem bútorai pedig zöldbáronnyal vannak bevonva. A csinos mozdó asztalok mind olaszországi Szt. Anna szürke márványból készültek, s a mozdó edények finom porcellánok. — A régi ebédli helyiséget is kitágított, a mostani konyhát egészen az ebédhöz csatolták és a konyha részére egy új tágas nagy helyiséget építenek, mely f. év szeptember 1-jére teljesen elkészül. Az udvarnak egy jó részét pedig kerti helyiséggé fogják át alakítani, ahol a nyári hőség elől menekülve kellemesen lehet majd étkezni. — Valóban dicséretet érdemel azon áldozatkészség és fáradhatlan buzgósság, melyet Lichtnekert András és kedves neje a nagyközönség érdekében és kényelmére lépten nyomon kifejtettek. Összintén kívánjuk, hogy emyedetlen szorgalmuk gyümölcsét ép egészében meg sokáig élvezhessék!

Kávéház megnyitása. Debreczenben mint ezt már megírtuk Dobó Sándor a nagyérdemi vigadó volt főpinczéje vette meg az „Arany Sas” kávéházát. Ez üzletet július 29-én, azaz szombaton este megnyitotta nagy

és intelligens közönség jelenetében; a megnyitónak a debreczeni szaktársak is tekintélyes számmal jelentek meg. Az üzlet élénk forgalomnak és látogatottságnak örvend.

A Bika szálloda bérlete. A debreczeni Bika szállodának egyik bérleje a kőztisztelben álló Fehér Hermann, hetekkel ezelőtt elhunyt. Azóta az ország számos vidékén különféle találgatásokra szolgáltat okot és módot az, hogy ki lesz a szálloda bérleje? Ezzel szemben az érdeklődőket felvilágosíthatjuk, hogy Fehér Domokos már atyja életében társa is volt s hogy a varrossal további nyolcz évre kötött szerződésen is mint bérlo szerepel. A szálloda bérleje tehát a jelenben s a jövő még határoló nyolcz évi bérletben özv. Fehér Hermanné és Fehér Domokos.

— Vendéglő átvétel. A Miskolcz mellett fekvő diósgyőri vasgyári vendéglőt Pfennig József előnyönsen ismert főpinczér bérlette ki, a ki az üzletet már elseje óta saját kezelésében vezeti. A vasgyári vendéglő az ő szakszerű vezetése mellett élénk forgalomnak örvend.

— Győri hírek. A „Fehér Barány” szálloda étermét, a vendégoszobákat Mojzer Antal szállodás szaktársunk teljesen újonnan rendezte be. A szálloda udvarát pedig gyönyörű kertté alakította át. — **Auer János** ismertnevű kávé s karmelita téren levő jóhírnevű kávéházát a legnagyobb csinnal rendezte be. A kávéház ünnepélyes megnyitása a legközelebbi napokban leend megtartva. — A „Fehér Hajó” szállodát pedig, annak bérleje Meixner Mihály ugy alakította át, hogy az udvarban étermet építtettek, a szobákat pedig újonnan rendezte be. — **Wagner Samu** régi jóhírnevű vendéglős a régi „Csingilingi” vendéglőt átvette s a díszes berendezés körül most folynak az átalakítási munkálatok.

— Huszonöt pinczér állított be a „Pesti Hirlap” szerkesztőségéhez éjjel 1 órakor, porosan, fáradságtól kimerülten, s szívükben nagy elkeseredéssel Reinprecht Alajos magiszteri vendéglo ellen, ki a magyar szakirodalomnak sem valami lelkes barátja. Elkeseredésük oka pedig — a mint előadták — az, hogy, bár őket Eger pinczér-ügynöksége utján szent-istvánnapi kisegítő szolgálatra 3 ft napi bérrel szerződtették, mikor éjjeli 11 órakor — elképzelhető terhes és keserves napi munka után — a fizetésért jelentkeztek, a főpinczér 2 frtjával akarta kielégíteni őket. Múltó felháborodással utasítottak vissza az ajánlott összeget s az alsó vendéglőből — a hol dolgoztak — fölkerekedtek és elmentek a felső szigetre, hol azonban Reinprecht ural már nem beszélhetek; csak ugy kiüzente nekik, hogy nem fizet többet, azt is csak holnap. Mit volt más tenniük; ha nem akartak a szabad ég alatt hálai, vissza kellett térniök a városba s elmerültség megterheltségon valóságos életveszély között keltek át Ó-Budára, onnét a szerkesztőségbe jöttek panaszkodni s ugy tértek haza, többen családjaihoz, fáradságos munka után a jól megérdemelt bér nélkül. A velök szemben elkövetett eljárás csakugyan nem méltányos s azért helyet adunk jogos panaszuknak, kívánva, hogy foganatja is legyen. Mint halljuk Reinprecht vendéglős felsőbb rendeletre már kifizette a kisegítőket.

Hazaifas pinczéregylet. A nagyváradi pinczér betegsegélyző egylet tegnapielőtti közgyűlésén hazaifas érdelemről tett tanúságot. Ugyanis az eszéki pinczéregylet német nyelvű meghívóban hivta meg zászólószentelési ünne-

pélyére az egyletet, mely — tekintettel arra, — hogy az alapszabályaikban kötelességül van felhozva a magyarosodás terjesztése, s Eszék Magyarországon van. — a meghívót a szegely együtt nem fogadta el, s visszaküldi. Epp így a krakkói pinczéregylet német meghívóját s a „Grosswardeiner Kellner-Vereit.” véseztét szegelyt is visszaküldi, mert ez nem az egylet czíme, a meghívót csak lengyel nyelven fogadnak el. E határozatokat az üles egyhangulag hozta. Eljenek!

A sörfogyasztás Németországban. A sörfogyasztás a mult évben Németországban oly nagy volt, hogy minden főre 160 pint jutott. Az elsőseget e tekintetben Bajországot nyerte el.

Huszonöt éves pinczéri jubileum. Ritka szép és lélekelmő ünnepélyesség folyt le a napokban Battonyám, Szedlák Antal főpinczér pinczérkedésének huszonöt éves jubileumát tartották meg, tisztelői tagjai rendezték s az aradi pinczéregylet ezen az ünnepségen küldöttségileg képviseltette magát. A küldöttségnek tagjai voltak: Huzó István elnök, Kormos Adolf egyleti ügyvezető, Lübeck Herman főpinczér, és Weisz Henrik egyleti titkár. A küldöttség nevében Huzó István egy művészig kiállított díszemléklapot adott át szép beszéd kíséretében a jubilánsnak, aki azt s az ünnepeltetést meghatottan köszönte meg.

Esküvő. Pfennig József, a miskolci nagy szálloda hosszab ideig volt s kedvelt főpinczérje, jelenleg diósgyőri vendéglős július 10-én esküdött örök hűséghez özv. Bagaméry Pálné úrnőnek Miskolcon.

A miskolci pinczéregylet megkeresést intézett a debreczeni pinczéregylethez, amelyben a debreczeni betegsegélyező pénztár alapszabályait kérte meg.

— Regale ügy 1684-ből. Összeült Kassa város tanácsa és közgyűlése az 1684 év februárius hó 24-én s következőképp határozott: Minthogy ezen mi városunk a sok nyomorúság és kárvallás mint (melyet most elő számlálni lehetetlenség tartjuk) annyira jutott, hogy még csak az gyalogoknak is az aprólékos szolgarendeknek nem fizethetünk az proventusoknak diminutioja miatt hát az egyházi rendeknek s más tiszteknek honnan teljen ki fizetések? az sok gazzáldokost teljességgel már nem győzzük. Ezer név kéntelenség alatt az város korcsmáját egyedül csak a nemes város szükségére kellett fordítanunk, ugy, hogy a jövő hűsvégi senkinek a concivisek közül, annyival inkább idegeneknek ne legyen szabad árulni semminemű bört, ugy mindazon által, a mely becsületes concivis ember borát el akarja adni, az bortisztek illendő áron megvegyék és az árat is megadják minden fogyasztás nélkül. Az bortisztek felett rendeltetett főinspektornak bíró uram és fűrmender uram mindenütt eléksé ges korcsmákat erigáltassanak és egy horló börtől csak dénár 50 fizessenek az fáradságért; igaz lélek szerint mindenkéül adjanak számat és az magok hasznára semmit ne fordítsanak nemes tanács és nemes község hire nélkül. A ki pedig ezek ellen impingnál, javaitól és tiszteitől egyszersmind sine respectu personarum priváltatik. Az proventus minden két hétben felszolgáltassák fizető tisz kezében. Továbbá az is szaváltatott pro bono publico civitatis et augmento proventus, semminemű pálinka ne árultassék s be se bocsátassék sub poena confiscationis. Mely liquor nélkül minthogy patiaricusok nem lehetnek az orvosságoknak miscelálására névze, azoknak megengedtetik ugyan, de közönsé-

gesen convincálván becsületes fizetöttszi uraimkkal nemes város közzavára nézve annuatim bizonyos cenust fizessenek tőle.

NYILT-TÉR.

E rovat alatt költőtekért nem vállal felelősséget a szerkesztő.

Pályázati hirdetmény.

A kassai szállodások, vendégülösök, kávéások, kocsmárosok és pénzérek egylete **ügynöki állásra** pályázatot hirdet.

A pályázati kérvények, kellőképen felszerelve, az egylet elnökéhez küldendők be.

A pályázati határidő 1893. szeptember 15-én jár le. A választás napjáról, a pályázók értesítve lesznek.

Tájékoztató közöljük alapszabályainknak az ügynökre vonatkozó §-át:

„Ügynök csak oly egyén lehet, a ki az egylet székhelyén állandóan tartózkodván, igazolványt felmutatni képes, ez iparhoz kellő jártasságot és szakísmerttet — mint volt fizetbeli — igazol, fedhetlen előéletű s anyagilag rendezett viszonyok között él.

Az ügynököt a választmány választja meg mindenkor egy évre, egyuttal megszavazza az évi díjat is.

Ezért kötelessége: a) minden szaküzletben havonként legalább kétszer megjelenni, s a személyzetet netáni hiányáról tudomást szerezni s helybértöltés iránt mielőbb intézkedni köteles;

b) megbélyegzett, érkeletlen, magát hitelesen igazolni nem tudó egyént elhelyezni szigorúan tilos. Ismétlések esetén az ügynök az elnök által állásától felfüggesztendő;

c) tartozik az egylet tagjaitól a díjakat havonként s illetve $\frac{1}{4}$ évenként beszédni, azokat nyugtázzni s ellennyugta mellett a pénztárnoknak mindenkor a hónap 16-áig beszolgáltatni;

d) a székhelyen előforduló üzletbe lépési változtatásokat az elnökségnek bejelenteni tartozik, mely őt az esetleg a székhelyen üzletbe lépett új, nem egyleti tagok felvételének kieszközölésével megbízza;

e) az egyleti tagoknak úgy a rendes, mint a rendkívüli közgyűlésre szóló meghívókat idejekorán kézhez juttatni s a meghívó vételét láttamoztatni szintén kötelességei közé tartozik;

f) előforduló halálozások esetén a temetési szertartáshoz szükséges intézkedéseket idejekorán megtenni s a végszertartáshoz az egyletnek székhelyén lévő összes tagjait meghívni köteles.

A megválasztott ügynök köteles saját költségén fentartott ügynöki irodáról gondoskodni.

Kelt Kassán, a kassai szállodások, vendégülösök, kávéások stb. egyletének 1893. évi augusztus hó 10-én tartott választmányi ülésében.

Fritsche Vilmos
elnök.

Krausz Dezső

legutóbb főpincér „Piskai” vasúti vendéglőben felhívatt, miszerint jelenlegi tartózkodási helyét valam azonnal közölje, mert különben nevének körzetét fogom a hatóságágnál kérelmezni.

Déva, 1893. július hó 7-én,

Reissfeld Hermann,
féri szabó.

Szálloda.

Gyöngyösön egy legjobb hirmének örvendő, nagy területű, jó karban lévő berendezett szálloda, 8 vendégszobával, étterem, kávéház, kocsma, istállók s több melléképítményekkel, a tulajdonos előrehaladt kora miatt kedvező feltételek mellett eladó. Bővebbet a kiadóhivatal.

Eladó vendéglő-üzlet.

Kőbányán egy igen látogatott vendéglői üzlet tekepályával együtt **eladó**. Olcsó házber. Bővebbet a „**Vendégülösök orsz. közvetítő intézete**” (Budapest IV., zöldfa-utca 18. sz.) ad.

Regedei savanyuvíz.

Az ismét fenyegető cholera-veszély alkalmából jónak véljük a nagyérd. közönséget ismételte a **regedei savanyuvízre** figyelmzettetni, mely járványos betegségeknek nemcsak mint valódi óvszer bizonyult kitűnőnek, hanem rendkívül kedvező vegyi tartalmánál fogva kitűnő diétikus, nevezetesen a jelenlegi időszakra nézve becsülhetetlen üdítő italt képez. A **regedei savanyuvíz** az utóbbi két évben fölötté nagy kedveltségre tett szert, mi jósága mellett legjobban tanusodik. Kapható minden solid kereskedésben és vendéglőben. Főraktár: Budapest, V. Lipót-körut 21-a.

Friedmann Adolf

CZIPÉSZ-MESTER

Budapest, Erzsébet-körut 24.

Ajánlja kizárólagosan saját készítésű

uri-, női- és gyermek-czipőket

legnagyobb választékban.

Vidéki megrendelések legnagyobb gondtal eszközöltetnek.

Legfinomabb kivitelű

Palaczk söröket

csakis a **Dreher-féle sörfőzdéből** szállít szilárd és pontos eszközölés mellett

Karner Samu

sörszállító.

Pinczék s töltőraktár Kőbányán, Budapest mellett.

Árjegyzékek kívánatra bérmentve.

Keckemét forgalmi központján épülő szálloda kávéházzal, vendéglővel bérbeadandó.

Ajánlatok „szálloda” czim alatt

FISCHER J. D.

hirdetési irodájához.

Budapest, Zsibáros-utca 9. sz.

NEHÉZ KÓR

(epilepsia)

viisszaesés nélkül gyógyítható. A tudomány ezen csodálatos vívmányát ezek igazolják. — kimerítő értesítések választékkal ellátva

„Office Sanitas” Paris

30, Faubourg Montmartre czim alatt intézendők.

Keresztessi Lajos

nagyszállodája

Szerencsen.

Van szerencsém a mélyen tisztelt közönséget értesíteni, hogy szállodámat a közönség magas igényeinek teljesen megfelelőleg, a villamos világítással is berendeztem, úgy, hogy a vidéki hasonnemű ületek között az első helyet foglalhatja el.

Szállodámban a legjobb és legolcsóbb kiszolgálást találja a n. é. közönség.

Tömeges látogatást kér

Keresztessi Lajos
szállodás, Szerencsen.

Egy

sörcsarnok

és étterem elegánsul berendezve nagy **kerthelyiséggel**, igen nagy forgalmu utcában biztos jövedelem mellett **Olesó áron** más vállalat miatt **azonnal eladó**. Bővebbet a kiadóhivatalban.

Gróf Eszterházy Cognac

mely tiszta borból készül, a közönség kedvelt itala

mindenütt kapható.

Központi iroda:

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

Hirdetmény.

A dunaföldvári „Egyenlőségi-kör“ 1894. évi január 1-től 6, esetleg 10 évre bérbe adja az

ujjonan épült vendéglői helyiségeit

olyképen, hogy a *bérlőt illetendik a kártya, borkimérés és a tekepálya jövedelmei*: viszont a bérlő tartozik a *bérösszegén felül 1 nagy termet és 3 kisebb szobát saját költségén bebutorozni.*

A nyilvános árverés f. évi **szeptember 15.** napján délután **5 órakor** fog Dföldváron az „Egyenlőségi kör“ helyiségében megtartatni. Ezen nap d, u. 3 órájáig zárt ajánlatok is elfogadtátnak, melyek azonban a *kör elnökéhez intézendők.*

A bérleti feltételek a kör jegyzője **Doór Ferencz** urnál megtekinthetők

A választmány.

Árverési hirdetmény.

Érsekujvár város tulajdonához tartozó

„Arany oroszlán“-hoz

czimzett

vendégfogadó

f. évi **szeptember hó 14-én délelőtti 10 óra-kor** a városház tanácstermében megtartandó **nyilvános árverésen** 1884. január 1-től **három** egymást követő évre **haszonbérbe lesz kiadva.**

Az évi bérösszeg kikialtási ára **1400 ft.**, melynek 10%-át az árverelni szándékozők az árverés megkezdése előtt a **városi pénztárnál letételezni tartoznak.**

Különben az **árverési feltételek alulirott hivatalában** a szokott hivatalos órákban betekintheők.

Érsekujvár 1893. augusztus hó 23-án.

Paulus Ignác
polgármester.

Bérleti hirdetmény.

„Az Európa szálloda Kassán“

mint I-ső rangu, a legmagasabb igényeknek megfelelő, fényes újbérendezésű jelenleg házilag kezelt szálloda, szakavatott, megbízható vállalkozóknak hosszabb évsorra minden üzleti felszereléssel **azonnal** adatik bérbe.

A szálloda a vasúti indóháztól a gyönyörű Széchényi parkon keresztül vezet 2 percznyi sétátávolságra, a Malom- és Barkóczy-utca sarkán fekszik, a honnan a város közepe (nagytemplomter) 2 percznyi sétával eléretik.

Gyönyörű és egészséges fekvése miatt — közvetlen a Széchényi városi-park mellett az Európa szálloda fényesen berendezett 40 szobával, szép étterem és világos elegáns kávéházi helyiséggel a t. cz. utazóközönségnek nem csak kellemes, esendős otthont, de minden csak kívánható kényelmet is nyújt.

Bérleti feltételek a vállalkozóknak igen kedvezőek; tudtul adom azonban, hogy csakis teljesen megbízható szakértő és adósságment vállalkozókkal értekezettik, — a kik legalább 10,000 ft tulajdon készpénztőkét kimutathatnak. Csakis olyan vállalkozók hivatnak fel, hogy forduljanak mielőbb a szállodatulajdonosnak aláírt megbízottjához.

Demeter Titus,

h. ügyvéd.

Kassán

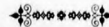
Forgács-utca 8. sz.

Borszéki borviz

a continens legjobb és leghiresebb természetes szénsavdus

savanyuvize

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



Kapható minden fűszerkereskedésben.

Vezérügynökség:

KOVÁCS ÉS MEZEY

thea és rum nagykereskedők,

Buda pesten, Kerepesi-ut 6-ik szám.

Szálloda eladás.

Nagy-Kanizsán (Zala megye) az első rangu

„Arany szarvas“ szálloda

mely magában foglal diszes **kávéházkt**-, ét- és **táncztermet**, **nyári mulató kertet**

28 lakó szobát,

megfelelő üzleti **helyiségeket**, személyzeti lakást, valamint tágas **udvart**, istállókat és raktárokat — **szabad kézből eladó.**

Megjegyeztetik, hogy az üzlet jelenleg **7000 frt évi bérösszegért 1905-ik évig bérbe van adva**, s az eladást a tulajdonos **csak is ennek fentartásával eszközölheti.**

Nincs kizárva azonban annak a lehetősége sem, hogy a **bérlő az üzletet egyezség útján átadja.**

Bővebb felvilágosítást **Knortzer Frigyes** tulajdonos nyújt. (Alkusz mel-
lőztetik.)

Hirdetmény.

A szepes-szombati erdőbirtokos társulat ezennel közhirrre teszi, hogy a tulajdonát képező a magas Tátrában a **Tarpatiki völgyben fekvő**, a mai kor igényei-
nek megfelelőleg berendezett

Tarpaták szállodát

ajánlati uton kívánja **bérbe adni**, 3 esetleg 6 évre **1893. október 1-étől** 1896. illetve 1899. szeptember 30-áig.

Vállalkozók felhivatnak, hogy 10% bántpénzzel ellátott zárt ajánlataikat **f. é. szeptember hó 15-éig** alólirott nál nyujtsák be, hol a bővebb bérleti feltételek is megtekinthetők.

Szepes-Szombat, 1893, augusztus 21.

HENCSE EDE

a szepes-szombati
erdő-birtokos társulat elnöke.

Kösziklából fakadó kristálytisztá **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

Legújabb orvosi bizonylat a VERA FORRÁS-ról

A végleges „**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 zivizesen isszák s minthogy az anyagcserét élenkíti, s így a **szervezetet erősíti**, azt nemcsak beteg, de egészséges gyermekeknek és amennyiben, mint tisztán forrásviz a trachyt-sziklából nyeretik; tiszta ivóvíz hiányában, vagy járvány alatt rendes használatra különösen ajánlom. Budapestén. 1893. március hó 25-én. **Dr. Kővér Kálmán** gyermek-gyógyász.

Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben. — Főraktár:

VII., Erzsébet-körút 56.

Tiszta vér az egészség.

Titkos betegségek, sömör, kiütések, halványság általános lankadság, gyön-
geség eltűnnek, egészséges vér mellett. Biz-
tosítjuk a gyökeres eredményt, a mi mód-
szerünk használata mellett.

Tudakozódásoknál válaszbélyegek mellé-
lendők.

„Office Sanitas“ Paris
30. Fauborg Montmartre.

Eladó szálloda.

Erdélyben, megye székhelyén, egy
jó menetű **szálloda (Hotel) szabad
kézből eladó**, czim a kiadóhivatal-
ban.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
legtisztább égvényes
SAVANYU-KÚT

Sörtelepeket

őhajt felállítani az orsz. minden nagyobb városában egyik
hazai hírneves sörfőződénk. Erre pályázók forduljanak
Dratsay Lajos úrhoz Aradon.

Gróf Andrássy Géza
parnói uradalmából
GERBERULRICH
SAJTGYÁROS
Tussa-Ujfalú, u. p. Párnó
(Zemplénmegye).

szétküld bementve bármelyik postaállomásra
utánvét mellett **1-szörűd magyar élemlati
sajt**, 5 kgr-os posta-csomag 4 frt 70 krért.
1-szörűd magyar felemlenisajt 5 kgr-os
postacsomag 4 frt 10 krért. **1-szörűd magyar
groji sajt** 5 kgr-os postacsomag 3 frt 70 krért.
1-szörűd magyar trappista sajt 1—1½ kilós
kerekekben, 5 kg-os postacsomag 3 frt 70
krért. — Nagyban **vevőknek megfelelő áren-
gedmény.**

 Sürgönczim: „Gerber, Parnó“.

**Eladó vendéglői és kávéházi
üzletek.**

A „Vendéglősök országos közvetítő inté-
zele”-nél (Budapest, IV., Zöldfa-utca 18. sz.)
számos szállodai, vendéglői és kávéházi üz-
let van **eladásra** bejelentve, mely körül-
ményre a venni szándékozók becses figye-
lmét tisztelettel felhívom.

Ihász György,
a vendéglősök orsz. közv. int.
tulajdonosa.

Vendéglő és kávéház eladó.

Alólröbtt közhírré teszem miszerint **Tordán** Fő-téren lévő üzlet helyiségetem egész ujonan egy emeletre építettem és pedig az emelet egy nagy **Étterem**, egy nagy **Tánczerem**, **10 vendég szoba**, egy nagy **Kávéház**, egy Sőrcsarnok, egy nagy istálló, egy jégverem, nagy kuttal, az összes berendezések ugy szinte 3 kocsi, egy új omnibus és lovakal együtt október hó 1-től eladom esetleg még hamarabb.

Értekezni e lapok szerkesztőségénél
Özv. Losonczy Józsefné.

Eladó fürdőhelyiség.

Egy csinos vidéki városban levő *vendéglő* üzlettel egybekötött *fürdőhelyiség*, mely szép fekvésű parkkal van körülvéve, jutányos áron eladó. A fürdőüzletre csak oly szakképzett *vendéglős* reflektálhat, ki 3—5000 forinttal rendelkezik. Bővebb felvilágosítást a „*Vendéglősök Lapja*” kiadóhivatala nyújt.

**Legjobb védőszer járványos
betegségek ellen!**
Előmozdítja az emésztést, köhögési ingert enyhíti



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

Eladó zenélő óra.

A budapesti kerepesi-úti „Debreczen városá“-hoz
czimzett vendéglőben levő zenélő órához teljesen ha-
sonló, jókarban levő zenélő óra jutányos áron eladó.
Vendéglős urak nálam megtekinthetik.

Horváth István,
hangszerkészítő,
Budapest, VII., Erzsébet-körút 2

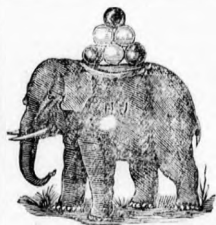
Eladó kávéházak.

Gyönyörű nagy **kávéház-helyiség** Budapest legélénkebb forgalmu útján legjobb feltételek mellett 1894. **bérbeadandó.** — Továbbá egy igen jó kávéház betegség miatt átadó. — Levélbeli kérdések kéretnek: **Buttala** Antal, „Unio“ kávéház, VII., dohány-utca 56. szám alatt.



Huber József

esztergályos-mester
VIII. k., Népszínház-utca 18.



Kávéház és vendéglős

urak figyelmébe ajánlom
nagy választéku raktáro-

mat mindennemű **játszó- és dohányzó** szerekben, ugymint **sakk, dominó, dákók, újságtartók, dákóbőrök és kitűnő billard- és kuglizó-golyók. Gyertyánfa- és somfálábakat** a legolcsóbb árak mellett szállítom

Tajték- és borostyán-pipák és szip kák
legjobb minőségben.

Használt billard-golyókat legnagyobb árák mellett fizetesként elfogadok. Képes árjegyzékek bérmentve küldetnek.

IHÁSZ GYÖRGY

Budapest, IV. ker.

zöldfa-utca 18.

Hatóságilag engedélyezett és
1000 **frt.** óvadékkal
ellátott

„Vendéglősök országos

KÖZVETITŐ

INTÉZETE.

Elhelyez szállodai,
vendéglői
és kávéházi
személyzetet.

Közvetít üzleteladással
kat és vétteleket.



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 légző szervek hurutos bántalmaiban, máj- és epebajokban, vese és a húgyhólyag betegségeiben.

Ez évben nagy átalakulások történtek, úgy a fürdő szépészeti, mint gyógyberendezését illetően.

A fürdőben ivó, fürdő- és beléggző gyógymód alkalmaztatik. Savó kúra. 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 Ferencz urat, a kinek országos jó hírneve minden tekintetben nemcsak biztosítékot nyújt, hanem a legmagasabb igényeknek is képes lesz megfelelni.

Vasuti állomás Szinyér-Váralja és Técső, hol alkalmas kocsik kaphatók, bármely állomástól 2½ óra alatt el lehet érni a fürdőt. Helyben fürdőorvos és posta.

A bikszádi gyógyvíz országos főraktára ÉDESKUTY L. eszás. és kir. szerb királyi udvari szállítmónál V. ker. Erzsébet-tér 8. 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. Portugesi 24—30 kr.-ig literenkint. 1886. válogatott 35—40 kr.-ig literenkint. 1884. kabinet 45—60 kr.-ig literenkint. 0- és új **sillerborok** 18—24 kr.-ig literenkint. **Fehér borok** 1891. és 1890. asztali 22—30 kr.-ig literenkint. 1886. picesenyborok 36—40 kr.-ig literenkint. 1884. rizlingi és muskatell 45—60 kr.-ig literenkint. **Vörös és fehér aszúborok** 80—120 kr.-ig literenkint. **Szilvánor** 0.80, 1.00 frt literenkint. **Cognac** 1.50—2.50 frt literenkint. **Törköly** vagy **késérpálunka** 50—60 kr.-ig literenkint. — Mintaküldemények 50 liter hordónként utánvét mellett. Pálinkák és aszúborokból 3¼ literes fonott kosárokban postán is küldetnek. Vendéglősöknek és kereskedőknek, jó czégeknek hitel is adatik. Mindenkit óva intünk az ugryvezezt "borkivonat" megvételétől, mert az teljesen használhatatlan.

Szálloda, vendéglői és kávéházi **személyzetet keresek.** Bélyeggel ellátott levelekre rögtön felelek

HEITTER IMRE

első győri közvetítő,

a vendéglők, kávéházak és magánzók részére.

(Győrött, Tejfeles-utca 5.)

Klössz György

fényképészeti műintézet

Budapest,

V. ker., hatvani-utca 18-ik szám.

Elvállal mindennemű fényképi felvételeket, többszörítéseket gépekkel, iparmű- és tantárgyakról, stb. Photolithographia, cinkographia, fénynyomat, autographia, fénymasolat.

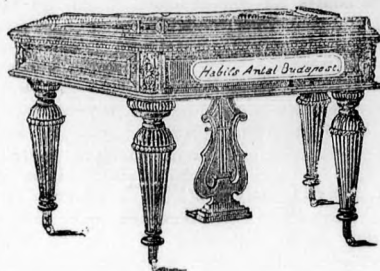
PAPRIKA.

Paprika legfinomabb ...	100 kiló	98.—	frt
Debreczeni kolbász...	"	72.—	"
Paprika kolbászka ...	"	pár	8.—
Tarhonya tojásos ...	"	kiló	32.—
Vöröshagyma ...	"	"	—
Fokhagyma ...	"	"	—
Zöldség vastag legszebb	"	esom.	—
Uj krumpli ...	"	"	8.—

BENISCH S. J. Szegeden.

HABITS ANTAL

hangszerész, különleges ozimbalomkészítő
Budapest, VII., Erzsébet-körút 42.



Ájánlja a n. érd. közönségnek saját gyártmányú **hangszereit**, különösen pedig **nagy gondval és szakértelemmel készített erős- és tiszta hangú**

ezimbalmaít,

a legjutányosabb árban.

Javitások és hangolások elfogadtatnak. **Videki 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)

Ájánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket

gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

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

WATTERICH ARNOLD

úr kereskedésében

Budapest, Dohány-utca 1. sz. alatt.

HIRDETMÉNY

VENDÉGFOGADÓ-BÉRLETRE.

Déványán, ujonnan épült és a város tulajdonát képező emeletes vendégfogadó f. évi november hó 1-től 3 esetleg 6 évre bérbe adatik zárt ajánlat után.

E bérletre pályázni kívánók felhivatnak, hogy zárt ajánlataikat melyhez 200 frt bántpénz esatolandó, folyó évi szeptember hó 25-én délelőtt 10 óráig a város előjáróságához nyújtásuk be. E határidőn túl érkező ajánlatok figyelembe nem vétetnek,

A vendégfogadó az alább felsorolt helyiségekből áll:

a.) földszint alatt: pincze,

b.) földszinten: étterem, kávéház, borivó, továbbá a vendéglős számára egy 2 szobából álló lakás, eselészoba, éléskamra, konyha, árnyékszék és az udvaron istálló.

c.) emeleten: 8 vendégszoba, egy nagy és egy kis terem erkéllyel és egy árnyékszék.

Az épülethez tartozó telek kiterjedése mintegy 1200 □ öl, melynek egy része konyhakertül használható.

Tájékoztatásul felemlítetik, hogy a városban egyetlen kisebb-szerű vendégfogadón kívül más fogadó nincs. A város lakossága 12000 lélekből áll és idegen forgalma jelentékeny, mivel vasúti állomása háromfelé ágazó gőcpontot képez.

A részletes feltételek a város előjáróságánál megtekinthetők.

A város fenntartja magának a szabad választási jogot az ajánlatokra nézve.

Ugyanezen épületben levő és a főterre nyíló 3 bolthelyiség, nyílt árverésen egyidejűleg bérbe adatik.

Déványán, 1893. évi augusztus 16-án.

Bottos Viktor
jegyző,

Szulimán Ákos
főbíró.

Hirdetmény.

A Csongrádi Polgári-Község a város központján fekvő helyiségébe egy oly vendéglőt óhajt megnyerni, aki a társalgó termet is hajlandó bebutorozni. A helyiség, a kör számára fenntartott olvasó-szobán és társalgó-termen kívül, egy nyitott utczai koresmából, konyha, 3 szoba, kamra és pinczéből áll. Ezenfelül az árnyékos fákkal és lugosokkal telt udvarikert, Csongrádon páratlan és egyetlen nyári helyiséget képez. A vendéglői állás f. évi szeptember hó végén foglalandó és az ajánlatok szeptember 20-ig benyújtandók. A közelebbi feltételek iránt Csongrádon Szvoboda Ferencz elnöknel szerezhetni tájékoztatást. —

Fontos!

sérvbén szenvedőknek.

Ajánlom saját készítményű sérvkötőimet, ortho-pádiai készülékeimet, valamint a betegápoláshoz szükséges mindennemű kötelek-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-ig.
1 francia aczélrugóval sérvkötő egyoldalú 5 forint kétoldalú 8 frt-ig.

Nagy raktár haskötőkből, köldök-sérvkötőkből, görsér harisnyák, egyenes-tartókból, irrigateurokból, sebfeeskendőkből, szarvasbőrnadrágok, takarók- s vánkoscokból, valamint minden e szakba vágó cikkekéből.

Legkitünőbb pinczértáskák

nagy raktára jutányos árban.

MOLNÁR VILMOS

sérvkötő és kesztyűgyárosnál

Budapesten, Károlyi-körút 19. szám

(báró Orczy-ház).

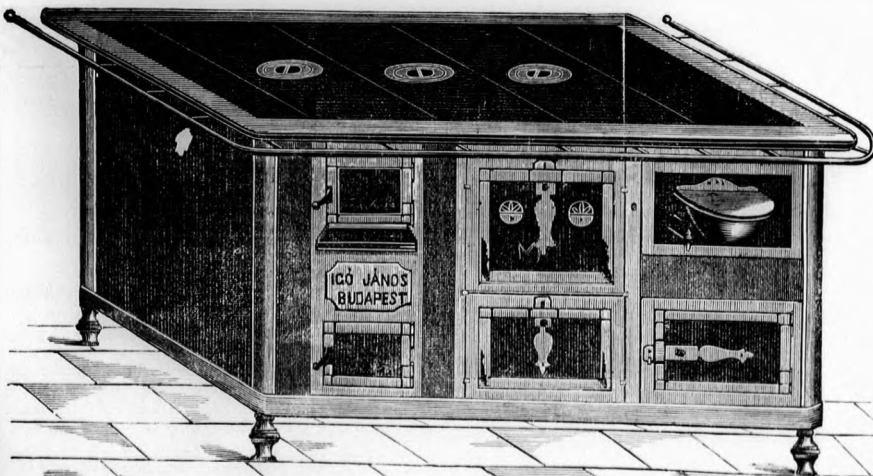
IGÓ JÁNOS

épület és műlakatos, takaréktűzhely készítő.

BUDAPEST, VIII-ik kerület,

Hunyadi-utca 41-ik szám.

(saját házában.)



a vendéglősök, kávéosok
magánházak számára

raktáron tart és készít
minden alaku legjobb

takarék-
tűzhelyeket.

Mintarajzokkal ellátott
árjegyzékek kívá-
natra ingyen küldet-
nek.