

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA”)

A hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávéházi-segéddek érdekeit felkaroló szakközlöny.

„Az első magyar országos pinczesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet”, a „Székeshéber városi pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegély-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a „Létközmárai vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, a „Párisi pinczér-egylet”, a „Pinczér-egylet-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok egyesületé-nek, az „Ujvidéki szállodások- vendéglősök- és kávéosok ipartársulata”, a „Miskolci pinczér-egylet-nek és a „Kassai vendéglősök- kávéosok-, korcsmárosok- és pinczér-egyleté-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Egész évre	6.—	Felére	3.—
Háromgyed évre	4.50	Évnegyede	1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. kerület, Üllői-ut 6. szám.

— Kéziratok és előfizetések ide intézendők. —

Előfizetési felhívás

„Vendéglősök Lapja”

1894. évi XI-ik évfolyamára.

Lapunk az újévtől kezdve **XI. évfolyamába** lép, oly tekintélyes idő ez egy magyar heli-lap, hozzá a szaklap életében, mely magában veve elég bizonyítéka annak, hogy a lap nemcsak minden kívánalomnak megfelelőleg van szerkesztve, de hogy valóban hűzöngpótló is.

Hogy lapunk milyen missziót teljesít, sokszor anyagi kárunkkal is a magyarosodás ügyében azt felesleges nagy szavakkal hangoztatni, mindenki tudja ezt, a ki tizenegy éves lankadatlan fáradozásainkat figyelemmel kísérte. **Testtel, lélekkel szolgátta azt a zászlót melyet kitűztünk, a magyarosodás zászlóját s ehhez ezek után is hívek kívánunk maradni.**

Egységes magyar, hazafias vendéglői kört teremteni, annak a érdekeit szolgálni, ez a mi programunk, ment minden sallang nélkül.

Lapunk ezután is szöszölőja lesz a vendéglősök és korcsmárosok ügyeinek, szívünkön fogjuk viselni az esetleges sérelmeket is s főlkünk telhetőleg oda irányítjuk működésünket, hogy minden visszaelést ostorozni, minden vivmányt a vendéglői ipar terén támogatásban fogunk részesíteni.

A „Vendéglősök Lapja” ezután is minden hó 1-én és 15-én fog megjelenni, a lehető legzadagabb tartalommal. Kiváló szakírók tollából fogunk közölni vezer- és alkalmi cikkekkel, tárczánkban mindig hasznos és mulattató elbeszéléseket, apróbb rajzokat s híreink igyekezni fognak minden a vendéglős-ípart feléelő újdonságot a leghitelesebb források nyomán közölni. Lapunkat úgy igyekezünk összeállítani, hogy azt a vendéglők alkalmazottai, a személyzet is szívesen olvassa, hogy azok érdekeit is támogatssa s hogy valódi barátot birjanak bennünk.

Tíz év fáradohatlan munkájának eredménye iránt azt hisszük, hogy a nagy közönség is tekintettel lesz s hogy lap nkat mentől szélesebb körű partfogásban részesítendí, annál is inkább, mert a ki a magyar zsurnalisztikai viszonyokat ösméri, csak nagyon is jól megérti mennyi szellemi munkát, mennyi nehéz anyagi áldozatot igényelt egy ilyen szakkvállalat fenntartása és folytonos emelése.

Mi nem fogunk csüggedni, haladunk a kitűzött irányban, azzal a biztos hittel, hogy a közönség belátja, hogy a magyar szellem érdekében missziót teljesítünk s azzal a reménnyel, hogy zászlóink alá régi híveink meg sok igen sok hívet szerzednek, mert csak buzgó támogatással leszünk képesek oly fényes lapot adni, mint a minőt a „Vendéglősök Lapja”-ból csinálni minden törekvésünk.

Lapunk előfizetési ára: egész évre **6 frt**, negyedévre **1 frt 50 kr**. Előfizetése a „Vendéglősök Lapja” kiadóhivatalának, Budapest, VIII. Üllői-ut 6. sz. alá küldendők.

Tisztelettel

a „Vendéglősök Lapja”
szerkesztősege.

Uj évre.

Lepergett ismét egy év, egy elenyésző csekélység a nagy mindenségben, egy határkő az emberi életben. Egy évvel, tapasztalatokkal gazdagabbak vagyunk ismét, és lezárjuk a mulat, hitünket, reményünket helyezzük a jövőbe, melyet rózsásabbnak gondolunk az elmúltal. Azzal a szóval üdvözöljük ma tisztelt olvasóinkat, szaktársainkat, mely magában foglalja a jókívánatok mindegyikét!

Boldog új évet!

Magasztos, szivreható, szívet emelő ünnepekben gazdag a keresztény egyház. Gyertyák gyulnak karácsony szent estéjén a karácsonyfán, a család apraja-nagyja tűnődik hosszú időn keresztül, hogy mivel szerezen örömet egyik a másikának. Belemegíti a család szentélyét a szeretet, a mivel egymás iránt vannak, szívökben ott él a vágy, hogy az évnek e napját tegyék emlékezetessé egymás iránt.

Kigyul a gyertyafény a karácsonyfán, megszólal a csengetyű, örömtől kipirult arcú gyermekek rohannak a titokzatos szobába, melynek rejtelmeit eddig nem ismerték s most már teljesedve lett a vágyuk, hogy azt megláthatták. Boldogan

tekint a szülő az örvendező gyermekekre, s azok arcán az öröm kifejezett érzése a jutalom neki azért, a mit tett a gyermekeik érdekében.

De a milyen nagy öröm a család körében a karácsony-est, olyan az új esztendő napja is.

Előtte való este — az év utolsó estéjén — ünnepet ül a család. Dúsan megrakott asztalok telítve vannak minden jóval. Szívükből kihalt az esetleges viszályszülte harag, s mindnyáján arra gondolnak, hogy megbocsássák mindazt, a mi nem úgy történt, a mint kellett volna s mindnyájuk szíve tele van az egymás iránti szeretet édes melegével.

Lassan folynak a perczek, majd lassú méltó ággal elveri az óra az éjfélt.

Bizalommal, szeretettel mennek egymáshoz a családtagok, jóbarátok és elmondják a kívánságot:

Boldog új évet!

Nincs olyan kívánság, mely annyit jelentene, mint ez a három szóban foglalt. El van benne mondva minden: az elmúlt év keserve, a jelen küzdelme, a családka remény, mely folyton biztat, hogy szöbb lesz a jövő.

Boldog új évet! Ezzel a szóval járnl lapunk — a vendéglősök tapasztalt jóbarátja — ma is szives olvasói elé.

A letűnt év története legyen egy világító oszlop előttünk, mely kihasson a mi további életünkre. Eredménytel di-csekszünk ebben az évben és legyen nekünk — szerénytelenség rádjá nélkül — megbocsátva, ha magunknak vindikálunk némi érdemet abban, hogy az úgy történt, hogy megalakult a vasuti vendéglősök országos szövetekezete. Megalakult s az úgy olyan stádiumban van ma, hogy teljesedni fog a régen érzett vágy, melyet a vasuti vendéglősök régen éreznek s mely nem irányul másra, mint önnön érdekeik javítására.

Köszönet a hazafias vasuti vendéglősöknek, a kik azt létre hozták.

Ugy de itt megállnunk nem szabad. A mag el van vetve, le kell aratni a vetést. Itt mutató példa csak a vasuti vendéglősök egyesülése, melyet követni kell a magyar országos vendéglősök egyesülésének.

Panaszainkat, sérelmeinket ugy tudjuk majd orvosolni, ha testülettől tömörülünk s megmutatjuk, hogy koldusbot ma már a vendéglős pálya és nem kincsesbánya, a mint eddig hitték.

Sikert, eredményt csak ugy érhetünk el, ha egyesülünk. Az egyedül álló ember hiába panaszojja el baját, de ha azt százan és százan hangoztatják, akkor az sulyt nyer vele.

Erre hívjuk fel olvasóink szíves figyelmét és kívánjuk, hogy az testté legyen ebben az új esztendőben. De kívánjuk létesítését a szakiskolának is. Elkerülhetetlen az, hogy szakiskola létesüljön. Nem szabad a közvéleményt abban a tudatban hagyni, hogy ma a piuczeri kar az, a mi a német időszakban volt. Vajha az intelligens családok is belátnák, hogy a viszonyok örvendétesen megváltoztak és szíves örömet adnák gyermekeiket a vendéglői ipar munkásai közé.

Kívánjuk, hogy mindez ugy legyen!

Érje el már egyszer a mi szakunk azt a pozíciót, azt a becsülést, a mi megilleti. De érje el azt az anyagi eredményt is, mely szükséges következménye annak a munkának, a mit a szaktársak végeznek. Legyen jobb az új év, mint a milyen volt a régi!

Pusztuljon el mindnyájunk réme, a szállók átka: a fillokszér. Némuljon el

az igaztalan panasz, melynek éle a vendéglősök ellen van irányítva. Mostoha sors után kedves szakszárainkra várakozzon egy szebb jövő, mely meghozza a munkásság édes gyümölcseit.

És virágozzon a nemzeti eszme is. A Magyarország lépésről lépésre haladjon előre. A mult dióségéből nyerjünk erőt arra a küzdelemre, melyet hazánk, nyelvünk, nemzetünk érdekében folytatunk.

A magyarok jóságos Istene adjon nekünk, hazánknak, nemzetünknek egy boldogabb jövőt s a kedves kartársaknak kívánunk:

Boldog új esztendőt!

Zene a vendéglőben.

(Válasz.)

Meg volt írva e lapok deczember 15-iki számában, hogy egy uri társaság a Kossuth nótát akarta huzatni a Pannonia vendéglőben és a cigány azt csak csárdás tempóban mert elhuzni. Erre aztán a „Budapesti Hirlap” és e lapok szerkesztősége azt kérdi hogy ki volt hát az, aki a Kossuth nóta elhuzását megakadályozta.

Erre van nekem is néhány szavam.

Természetes dolog, hogy Magyarországon, a szabadság hazájában főben járó bűn, ha valaki megmeri tiltani, hogy a magyar nótát huzzák. Privát háznál nagyon szép ha azt minél többször játszik, ámde — sajnos — nem ugy van az a vendéglősöknél.

Méltóztassék egy vendéglős helyzetet elképzelni. Nagy aplomballal tegyük fel egy kissé prítvókosan, bejön a vendég a helyiségbe. Az első kérdése az, hogy van e cigány és mikor meghallja a hegedű bánatos szavát,

sorba huzatja azokat a régi jó nótákat, a miken apáink sirtak, mind meghallgatjuk őket, és még a gyermekeink is érdekel hallgatják.

Sir a hegedű. Megelevenül a tér, siró rivó hegedűsöz száll fel az égbe. A vendégek a kik ott vannak a helyiségben, áradoznak a dicséretlél.

Ejh de szépen huzza. Ugy de a mulatózónak aztán eszébe jut a Kossuth nótát is elhuzatni. A közönség nagy része tapsol *de a másik része morog.* A katonatisztek, a kik eddig álmódzva hallgatták a bus magyar nótákat, felkötik a kardjukat, és mennek hazafelé. A reglement tiltja nekik, hogy meghallgassák a szép dalt, mert utána több is következik. Mert a Kossuth nóta után az a nóta járja.

„Jaj de hunczut a n — t.”

Már most tehetnek sőt vannak is német származásuak a katonatisztek között. Ugyan tessék megmondani, hogyan eshet az, ha gyalázva látják a saját nemzetiségüket?

A nótának aztán a következménye, hogy a vendéglőt ott hagyják mindzok, a kiknek ősei nem Árpáddal jöttek e hazába.

Ugyan kérem, hát ki itt a vesztes fél?

Nem hiszem, hogy száz ember közül egy be ne lássa, hogy itt egyellen ember a vendéglős, a ki valamit veszthet.

Egyáltalán sajnálatos oldala a vendéglői életnek a zene. Ha most már példaul a német Minervának áldoznak a zenészek, akkor ismét haragosukká teszik a magyarokat.

Innen magyarízható az, hogy a vendéglős valósággal ellenőrizni képtelen azt, hogy a zenészek mivel mulattatják a közönséget.

Egy szóm van még e lapok szerkesztőjéhez, a ki tudvalegőleg lojális ember és nem

A „Vendéglősök Lapja” tározaja.

Vendéglős leánya.

Regény az életből.

A „Vendéglősök Lapja” számára

írta: Székely Zoltán, főpinczér.

(14. folytatás.)

Lehel, szólt az anyja, hogy rosszul tettem akkor, mikor leányomat elhoztam, hogy atyja tudta nélkül lássa őnt, de lelkiismeretem nyugodt, mert őt boldoggá akarom tenni. Most kedves gyermekem — folytatá, Liviához fordulva az anyja nyilatkozz: akarsz-e atyád tudta nélkül Antal neje lenni, atyádat utólag megnyugtattjuk, ha már ugy sem változtathat a dolgokon?!

Anyám, anyám, mit tettél?! kiáltott fel Livia.

Azt mit anyai szívem sugalt, hogy megmenntsem gyermekemet s boldoggá tegyem; — ugy eszeltem ki a tervet, minden holmid itt van a vaspályánál Antal behozatta azt, s ha az Ég is ugy akarja férj és feleség lesztek s én magamra vállalom, hogy atyádat értesitem utólag az egészről, s meg vagyok győződve, hogy ő utólagos jóvá hagyását meg fogja adni egyetlen gyermeke boldogságáért elkövetelt anyai csinyemhez.

Livia nem felelt oda borult anya keblére zokogott s csak nagy sokára mondta e szavakat. — „anyám, te boldoggá tettél!”

VIII.

A küzdelem.

Mig ezek Szekesfehérvárt történtek, Pesten a Virág fele vendéglőben nagy dolgok fordultak elő.

A szállító elárulta Virág előtt, hogy neje a szállítmány elküldésénél megtöltötte neki, hogy megmondja hová küldi a podgyaszt. De ő Virág urnak mégis elmondja, hogy Szekesfehérvárra ment a podgyász. Virág közönbösen vette ezt a tudósítást mert tudta, hogy neje is Szekesfehérvárra váltott jegyeiket s ott pihen meg Liviával, hogy onnét tovább utazzék, nem sokáig tartott Virág uram nyugalma, mert negyed napra neje elutazása után levelet kapott, melyben neje Szekesfehérvárról értesíti, hogy ott van leányával nem is szándékozik tovább utazni, s hogy Antal vendéglőt vett, e vendéglőben vannak szállva, s hogy leányuk Antal nejevé lesz, kéri tehát az apát, hogy most már nyugodjék bele, s adja ő is áldását a frigyhez.

Antonia asszony nagyon rosszul számítotti, mikor azt hitte, hogy Virág e levélre hajlani fog. De Virágot végtelenül felizgatta e levél melyből arról győződött meg, hogy neje megcsalta, kijátszta őt, hogy leányával egyetértett,

megszöktek tőle, az ő pénzén szöktek meg hogy Antalhoz menjenek s ott titkos házasságot kössenek.

Annnyira felindult az apa, hogy önmagában esküt tett, miszerint nemcsak hogy e levélre válaszolni nem fog, hanem nem is érintkezik többé családjával és magukra hagyja őket, tegyenek amit akarnak, ő kitagadja leányát, megtagadja nejét, neki többé nincsen családja.

S a mit feltett magában azt meg is tartotta Virág.

Antonia nem mondta meg a fiataloknak, hogy előzetesen irt az apának, kérve annak beleegyezését, de maga nap nap után várta férje levélét, s midőn látta, hogy az nem jön, megtudta fejteni magának, hogy a hajtálatlan férj most még inkább megharagudott s sola beleegyezését nem adja e házassághoz azért csak azzal biztatta a fiatalokat, hogy az apai áldás majd megjön utólag, csak az esküvő meg legyen.

Livia boldog volt, Antal pedig a hetedik égben érezte magát, mikor az oltár elő léptek, s a holtomiglan, holtodigant elmondották.

Az Antal vendéglőjének vendégéből a vendéglő urnójevé lett Livia, s a boldogság beköszöntött szívébe, s a fájdalom eltűnt onnét örökre.

Antal tenyerén hordozta kedves Liviáját

zárkozik el az ellenkező vélemények közlése elől sem.

Csak azt akarom megmondani, hogy *Glück Frigyes* előkelő tagja a vendéglősök ipartársulatának, és semmi ok sincs arra, hogy őt jogosan meglehessen bánulni.

Meglehet, hogy a Pannónia szállodában eltiltották a Kossuth nótá játszását, hogy ki tette azt nehéz lenne megmondani. De hogy *Glück Frigyes* nem tette és főleg nem tette hazafiatlan eszmék által befolyásolva, a megszűfolyhatatlan tény, a melyen vitakozni sem szükséges.

Azt hiszem mindegyikünk emlékezetében van még az, hogy Budapestnek volt egy nagyon előkelő szállodája. Egyszer valósággal aranybánya volt ez a szálloda. Telve volt mindig vendéggel és csak az volt a baj, hogy a vendégek egy része folytonosan rakkonzátlankodik. Megtámadták és megverték a nem az ő társaságukba tartozó vendégeket.

Mindzet pedig előhozta annak a bizonyítására, hogy egy-két vendég nagyon is sokat tud ártani egy üzletnek.

Nagy baj az a vendéglősnek, ha különböző szemléi vendégei vannak. Azért kérem, ne méltóztassék még akkor sem csodálkozni, ha a vendégek kedviért az előrelátó tulajdonos ellát egy két nótát.

II. I.

Pinczéregyleti estélyek.

Beköszöntött a tél. A mulatságok minden városban egymást érik az elég hosszú farsang ideje alatt. A nagyobb pinczéregyletek bizonyára nem fognak elmaradni, hogy bálók; táncvizsgák rendezésével is egyik, vagy másik jótékonyezélnak ne hodoljanak.

Van azonban egy nemesebb cél is, mely-

mag anyósát, mint boldogságának eszközlőjét tisztelte, s a csendes családi nyugalomtól sem zavarta egyéb mászt az, hogy bár az anyai kére annak utólagos áldását s esedezve, hogy béküljön ki a helyzetet, — egyetlen egy levélre sem érkezett válasz, s egy tudniok kellett, hogy az apa kibékíthetetlen gyermekével s nevével szemben.

Es ugy volt. Virág tudni sem akart családjáról többé s habár alig pár mértföld választotta el őket tőle, nem kívánta ezt a pár mértföldet sem megtenni; mert nem kívánta látni leányát, a ki egy — szerinte érdemtelenné adta kezét, s legkevésbé kívánta látni Antalt, a ki elrabolta, — az ő nézete szerint, — tőle egyetlen gyermekét.

A fiataloknak fáj az apai íly mérvű szigor az anya lesújtotta férjének nyakaskodása, de azért habár fájdalommal nélkülözték is az apai jóakaratot, megnyugodtak a változhatatlanban, s egymásban, egymás által akarták feltalálni azt a boldogságot, a mit csak a két egymást megértő s szerető szív teremthet meg; s az anya látva gyermekeinek földi boldogságát, megnyugodott abban is, hogy ferje még az ő levélre sem válaszol, hogy még ő vele sem akar férje kibékülni, s egyetlen szóval sem hívja haza őt.

(Folyt. köv.)

nek keresztüvitelére a téli időszak a legalmasabbnak ígérkezik. A pinczéregyleti bálók nem minden, csak nagyobb városokban vihetők sikeres eredménnyel keresztül. Kisebb városokban ez sok és olyan akadályba ütközik, melyet minden jókarrat mellett sem lehet leküzdeni.

Az volna a társas összejövetelek és mulatságok biztosítását leginkább elősegítő intézkedés, ha ugy a nagyobb, mint a kisebb városokban a pinczéregyleti estélyek lennének behozhatók. Mert ahhoz, hogy ez keresztül vitessék, egyébb egyébb egy kis jókarratu lörekvés és összetartásnál nem szükséges

Az ilyen estélyek rendszerint felolvasásokkal köttetnének egybe, ugy hogy az egybegyűlt közönség ne legyen kivéve nagyobb költségnek. Felolvasó estélyen, melyet mindenkor táncvizsgálom követne, a lehető legnagyobb egyszerűséggel jelenhetnének meg a hölgyek. Élvezetesség, kellemesség tenni az ilyen estélyeket mindenestre a felolvasók hivatása lenne. Rövid szak, apró szépirodalmi dolgozatokat örömmel fogadna a közönség, melyre ezzel, a pinczéri kar társadalmi jogosullságát kifejtő értékezesekkel könnyen hatni lehetne; ugy hogy rövid idő alatt a közönség nőltön-nőt érdeklődése mellett szivesen látogatná a pinczéri estélyeket, — gyakran értekezre kasztunk embere s könnyítve lenne a pinczéri kar társadalmi emelkedésében.

Az ilyen felolvasó estélyek rendszerint nem járnak nagyobb költséggel s a legkönnyebben keresztül vihetők. Hogy pedig a nagyközönség a rendszeren táncvizsgálom mal végződő estélyeken nagyobb belépési díjjal járó kiadás nélkül jelenhessék meg, czelszerű volna behozni, hogy ezek a felolvasó estélyek egy-egy telen át rendszeresíttessenek.

Minden téli évadban hat ilyen estély lenne rendezendő, mely hat estélyre egy forinttal mindenki megválthatná a jegyét. Egy egy ilyen jegyel mind a hat estélyen bátran részt lehetne venni, míg a családok részére már az ár három forintban volna megszabva.

Vajjon ki tagadhatná, hogy az ilyen estélyeknek nem lenne meg a maga sikere. Eltekintve attól, hogy táncmulatságot biztosítani eltkintve attól, hogy közönséget vonzana, jövedelmet biztosítana, meg lenne benne az az érdem, hogy a pinczéri kart a szak- és szépirodalmi dolgok iránti lelkesültségre, érdeklődésre ragadná s egyuttal a közönség hidegségét, melyet még mindig viseltek a pinczéri karral szemben, megtörné.

A pinczéri egyesületek humannus kötelességnek tesznek eleget, ha az ilyen felolvasó estélyek keresztül vitelét nemes ambícióival tűzik feladataik közé.

Ez foga a pinczérek barátságát, egymás iránti jóindulatát és érdeklődését szorosabb kapcsolra fűzni, az fogja megteremteni, vagy megteremtését legalább megkönnyíteni — a rég óhajtott összetartását a pinczéri karnak.

Stern Béla.

A bortörvény végrehajtása.

(E czim alatt közöltt közérdekű czikk befejezése mai számunkból — tárgyhalmaz miatt — kimaradt; tisztelt olvasóink szíves elnézését kérjük.)

Ujdonságok.

Szálloda átvétel. Österreicher Sámuel a mármaroszigeti Vigadó szálloda évekorán át vált bérloje a „Korona” szállodát bérlette ki. Az új bérlo kezében folyó hó elsején nyílt meg az üzlet. Barnay Andor nagymihályi szalodás, ki az üzletet lekötötte, a bérletől visszalépet s így Österreicher Sámuel kezére alát áll. A főpinczéri állást Egyed Imre tölti be. A kávéházi főpinczér Ambru Rezső maradt továbbra is, míg a szobapinczéri állást Ambrus József foglalta el. A sörcsarnok főpinczére Farkas Jenő lett, miportás Nagy István. Az éttermi első éthorédonak továbbra is Csuba Ignác maradt meg-

A mármaroszigeti Vigadó szállodát Österreicher Sámuel eddigi bérloától Vohmann Rezső vette át Vohmann a mármaroszigeti intelligens közönség előtt még a Korona szálloda bérletével megkedvellette magát. Új bérleti helyiségét, a Vigadó szállodát tetemesen renováltatta, s belső berendezésében átalakította. Új üzleti helyisége élénk látogatottságának örvend.

Összedölt szállodai lépcsőház. A mármaroszigeti Vadászúrt szálloda renoválása alkalmából új lépcsőházat is építettek a szállodához. Az új lépcsőház mikor már emeletnyi magasan és csaknem egészen készen volt, óriási robajjal összeomlott. Szerencsére nem sebesült meg senki. Most már az újraépítést megsem kezdték, hanem a tavaszra halasztották.

A szatmári sörcsarnoknak új bérlo Kalo-csaj Sámuel és Weisz Adolf a kiz költséget épen nem kivéve nagy izessel rendezték be üzletüket. A megnyitás e hó első napjaiban volt, a mikor Benczi Gyula híres cigányprimás Nyiregyházáról egész zenekarával együtt ott játszott. Az új bérlok rokonszenvesége a megnyitásra olyan óriási közönséget hozott össze, hogy a tetemesen megnagyított helyiség, sőt a mellékszobák is a feladásig tele voltak vendégekkel. Ember ember hátán tolongott, helyet alig, csak nagy nehezen lehetett kapni s az örült, a ki székhez, asztalhoz jutott. Három nap alatt nagyon meghodította Benczi Gyula is a szatmári közönséget, s viszont a közönség is nagy elismeréssel volt. A híres cigányzenekar ezer forintot kerestet e három nap alatt: A sörcsarnok rokonszenves bérlok pedig továbbra látogatottságot biztosítottak valóban ép oly szép, mint amilyen elegáns üzletüknek.

Üzletátvétel. Papp József vendéglős Fehér Gyarmaton átvette a polgári olvasókor vendéglős helyiségét és azt egész ujjonnan rendezte be.

A mármaroszigeti Hungaria kávéházat Ferencz József volt mizkolczi, utóbb sátorfalujehelyi kávév vette át. Kiss Sándor, a kávéház eddig volt bérloje a régi Fiume kávéház helyén rendezte be s nyitott meg csinos kávéházat „Központi” czimmal.

A debreczeni vasuti vendéglő bérlete. A debreczeni vasuti vendéglő bérlete elé már hosszú idő óta nagy érdeklődéssel néztek szakkörökben. Október elsején járt le a pályázat s új év első napján már a bérlonek el kellene foglalnia a vendéglőt. A pályázat eredménye mégis csak a mult héten lett nyilvánvalóvá: a vasuti vendéglőt továbbí három évre Hazelmayer István a jelenlegi bérlo (ki azóta már meghalt) kapta meg, daczára annak, hogy nagyobb bérletek igéző pályázók is voltak. A vasuti étterem főpinczéri állását továbbra is Skergula István tölti be.

Nyugdíj alap perselv. A nyugdíjalap szervezéséhez a legbiztosabb módnak a perselyek felállítását találták. Ilyen perselyek már az ország több részén, nagyobb és kisebb városokban vannak. — Most mint erről lapunkat levelezők értesítik, a kassai Schalkház szálloda derek pinzérje is felállították a nyugdíj perselyt s azt naponként a keresményükből belerakott fillérekkel igyekeznek mielőbb megtölteni.

Zászlószentelés Szatmáron. A szatmári pinzér egyeslet tagjai körében élénk mozgalom indult meg az iránt, hogy az egyesület még a jövő év folyamán zászlószentelést rendezzen. A szatmári pinzér egyeslet a törekvést majdan nemcsak otthonában, de az ország minden részében támogatni fogják. Az egyesület januáriusi közgyűlése dönt érdemlegesen a zászlószentelés megtartása érdekében. — Ugyanakkor választja meg a közgyűlés a rendező bizottság tagjait is.

Jótekyon pinzér egyeslet. A szatmári pinzér egyeslet már sok esetben adta jelet humanitásának, nemes lelkűségének. Az egyeslet legutóbb e hó 7-én tartott közgyűlésén Walkovits Sámuel elnöke alatt elhatározta, hogy a karácsonyi ünnepek alkalmából árva gyermekeknek fogják felruházni, még pedig vallás különbség nélkül. A szatmári pinzér egyeslet e szép humanus tette nem szorult dícséretre.

Harcz a pilseni sör ellen. Nagy veszedelem rengeteg a pilseni sör és kedvelőit egyaránt. A vendéglősök háborút üzentek a pilseni ferfőz gyárnak, mert a sör árát hektolitereként egy forinttal felemelte. A pilseni szállótulajdonosok és vendéglősök még inkább szíjják az elégtelenséget, mert őket érinti első sorban a drágítás. Bécsben már megkezdődött a sztrájk. A vendéglős ipartestület, a vendéglősök egyesülete és a szállótulajdonosok társulata tegnap harcias hangulatban tanácskozott a teendők felett. Siránkosan panaszkodott a referens, hogy a sör drágítása egyedül Bécs sörivóinak évenként kétszáz-ezer forinttal kerül többjébe, — holott a pilseni sör az utóbbi időben sokkal rosszabb lett, és őre jár az idő, amikor az elkecsereedett vendéglősök elnöke kijelentette, hogy ha a pilseni sörfőzők nem másítják meg intézkedését, a bécsi vendéglősök sem pilseni sem pilsneretzi sört nem fognak többé kimeríteni. Ezt a határozatot megjelénzték, azután eloszlottak a vendéglősök, hogy december 15-én újabb tanácskozásra gyűljenek egybe.

— **Kovács Rózsi,** a Gyolcs Antal vendéglő-jének régi hű pinzérje, rövid szünetes után 1893. évi december hó 19-én jobblétre szenderült. Temetése december 22-én nagy részvét mellett ment végbe. A boldogult nőt és három gyermekét hagyott hátra s Gyolcs Antal törzsvendégei Dr. Kiss Sámuel indítványára a temetési költségek fedezésére összegyűjtöttek 20 frt 10 krt, melyet ez uton hálas szívvel köszön meg

a gyászoló család.

Új ételek. Párisban három új ételt találtak föl: a czápa-uszonyi-levest, a páva-hust és az Avellane-fagyaltot. A czápa-uszonyi-levest czápa-uszonyból készítik, meg vízből, az így keletkezett ételnek nevet adnak, s aki tudja, hogy miből készült a leves, azt mondja rá, hogy kitűnő. Ezzel a levestel a czápa is ebéd-képes lett. — A páva-husra azt mondják, hogy az drága ugyan, de annál rosszabb: az ize olyan átmeneti ize a gyöngytyúk és a közönséges tyúk húsnak ize között. — Végre a harmadik új étel, az Avallane-fagyalt,

melyet a legutóbb Párisban járt orosz tengerenagy nevérol nevezik el, szintén rossz étel és szintén drága. A francia sovínizást azonban lelkesen tagadják ennek az állításnak az igaz voltát.

Halálózás. Meltó részvételt értesülünk arról a fájdalmas csapásról, amely pár nap előtt Fink Ferenczet, a szatmári katolikus kaszinó vendéglőst, az ottani pinzér egyeslet pénztárnokát érte. Szerető hitvese meghalt. Temetése nagy részvét mellett folyt le s azon a szatmári pinzér egyeslet tagjai testületileg vettek részt.

Halálózások. Czenczinger Ferenc és leánya egy saját, mint az alulírottak és számos rokonai nevében fájdalomtelt szívvel jelentik a felejtethlen hitves, anya, gyermek, testvér és rokonnak **Czenczinger Ferencz** né szül. **Poppé Lujza** asszbnynak ölete 45-ik, boldog házasságának 21-ik évében, 1893. évi december hó 18-án reggel 5 órakor történt gyászos elhunytát. Az elhunyt drága tetemei december 19-én délután 4 órakor tetették a nagy-szent-miklósi róm. kath. sírkertben örök nyugalomra. Az engesztelő szent misé-áldozat december 21-én délelőtt 10 órakor volt a n.-szl.-miklósi róm. kath. templomban az Úrnak bemutatva. Áldás és keke lengjen drága porai felett! Poppé Tivadar és neje Lengyel Mária mint szülők, Czenczinger Amália szül. Oravszky mint anyósa, Eisenmagen Mihály és Katicza, Poppé Károly és neje, Megyaszay I. Iván és neje Poppé Józsa, Fabianecz Ferencz és neje Poppé Ida, (gyermekük Emil és Idus), Poppé Sándor és neje Erbeszker Katicza, Poppé Albert és neje Edl. Giza, Herczog György és neje Poppé Aranka, Nagy János és neje Poppé Vilma, Poppé Julesa, Poppé Matild és Poppé Ferencz, mint testvérei, sógor és sógoróni. — — A legmélyebb fájdalomtelt szívvel tudatjuk a legjobb férj, a szerető jó édesapa, após és rokon, néhai **Haselmayer István** vasuti vendéglősnek december 15-én reggel 1 órakor, életének 49-ik, boldog házasságának 23-ik évében, hosszas szenvedés után történt csendes elhunytát. A megboldogult hűl tetemei december 16-án délután fél 4 órakor a m. kir. államvasut indóházától a róm. kath. egyház szertartása szerint fognak az anyaföldnek átadni. Az engesztelő szentmise decemb. r 18-án délelőtt 9 órakor fog az ezek után bemutatni. Debreczen, 1893. december 15. Özv. Haselmayer Istvánné szül. Fehér Erzsébet mint neje, Béla és neje szül. Gáll Róza, Ilona, Ida, Gyula és István mint gyermekük, Haselmayer Leopold, özv. Schwarz J.-né szül. Haselmayer Franciska mint testvérei, valamint számos rokonság.

A pécsi pinzér egyeslet 1894. évi január 18-án a Scholz-féle teremben játékonczélú zártkörű bált rendez. Személyjegy 1 frt, családijegy 2 frt 50 kr. Kezdet este 9 órakor. Jegyek a meghívó előmutatása mellett előre válthatók Engel Lajos ur könyv- és papírkereskedésében. A meghívó másra át nem ruházható; a tiszta jövedelem felérésben saját pénzjára, felérésben pedig a pécsi szegényalap javára fordítatik.

KÜLÖNFÉLÉK.

A sörös-kocsik fűtése Bajorországban. Az ez idei tél hidegben napjaiban kísérletképen légszeszfűtést rendeznek be a bajor sörszállító wagonokban. A berendezés két légszesz-

kályhából áll és egy olyan készülékből, amely önmaga szabályozza a meleget. Utközben nem kell a fűtésre felügyelni és amint a végállomásra megérkezik a kocsik, csavar elzárása által a fűtést meg lehet szüntetni.

Az osztriga fogyasztás Franciaországban. A múlt évben Franciaországban 823 millió osztrigát fogyasztottak, ezenkívül 347 millió darabot exportáltak és 148 millió darabot vittek az osztrigatermesztő helyekre. — Oszszesen tehát 1351 millió darabot, ami Franciaországnak 16¹/₂ millió frankot jövedelmezett. Páris 1892-ben többet, mint 8¹/₂ millió kilogram osztrigát, — vagyis körülbelül 100 millió darabot fogyasztott. Az árak felléptek a helyi, ahonnan az osztriga származik. A legjobbak a mareneiek, az armoricaineiek, a cancalsiak és a courseulles st. vastiak, amelyeknek legmagasabb ára 137, 150 és 167 frank ezenekint. Franciaországban az osztrigaipar évről évre terjed; jelenleg több mint 300 000 embernek ad ez az ipar foglalkozást.

Divatós étlap. A múlt héten Párisban ez volt a divatos étlap:

Gombápiris kenyérvéles

Úrú filel különféle főzésekkel

Fiatal fogoly Perigueux-sauce

Sült facsán

Saláta.

Közönséges rák mayonnaise - sauce - szal Gyümölcs.

Minta vendégfogadó. Astor W. W. duszgazdag amerikai Londonban 8 millió dollár költséggel olyan fogadó, épített, a melynek párja Londonban se lesz. Londonban igen sok amerikai fordul meg a ki az év nagyobb részét ott tölti s ezek valószínűleg ott fognak találkozni. A fogadóban 1200 lakas lesz s minden lakásban telefon, villanyos világítás és legpazarabb butorzat. A fogadó nagy és gyönyörű park közepén fog állani. Lesz egy óriási téli kert a világ minden részéből összedetett virággal. Az épület tizenkét emelet lesz, vasból, acézből, márványból és kőből építve s így teljesen tűzmentes lesz. A telek a Trafalgar Square közelében máris meg van vásárolva. A földszinten negy-szobás lakások lesznek azon családok részére, melyek mint New-York előkelőbb családjaiknak egy része — vendéglőben laknak. 1895-ben fogják megnyitni.

Új kártya játék. Párisban most egy Angliából átplántált társasjáték örvend nagy kedveltségnek. — A Bridge (hid) nevű új játék egy néme az egyszerűstelt whistnek, azzal a különbséggel, hogy a tromfot a partnerek egyike határozza meg. Ha az ember a kezében levő kártyák közt domináló színt lát, pászol és az esetben a következő játékos mondja ki az adutot. A szabályok értelmeben, a szerint, hogy melyik szín az adott, a megütött lapoknak különböző értéke van. Így a pikk első kétét, treff negyét, carreau hatot, coeur pedig nyolczat számít. Ha a játszónak nagyon jó kártya van a kezében, felveheti a játszmat tromf kettőt számít és három ütessel a játszma meg van nyerve. Az új kártyajáték a nagy ügyesség és finom szímat kifejtesége alkalmas Nagy szerepe van a tetetésnek, mely által meglepő fordulatokat lehet elérni. A legtöbb kártyajátékok által annyira kedvelt kontra és rekontrának is nagy szerepe van az új játéknak és pedig sokkal haszárabb módon, semmint az eddig szokásban volt.

ÜJÉVI ÜDVÖZLETEK.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését

Wassermann Jónás
kivás.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Schwab Antal
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Novák Ferencz
szállodás.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Scholdi Máté
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Macskasy Sándor
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Holstein Zsigmond
kivás.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Reisenleitner Antal
kivás.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Drechsler Béla
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim, fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését

Kurz Samu (Szabadka)
főpinczer.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Tóth Kálmán (Szabadka)
főpinczer.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Vass István (Szabadka)

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Ékes János (Szabadka)

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

GIII Emil (N.-Tapolcsány)

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Mikossy Imre (Gödöllő)

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Broser János (Esztergom-Nána)

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Csokonay Károly (Szege)

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Veress Károly S.-A. (Ujhely)

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Szemánly Ferencz (Pécs)
borász.

Fogadják összes t. barátaim, és ismerőseim valamint ipartársulatunk t. tagjai, az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Halász Lajos
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim, és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai, az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Bíró János
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Némái Antal
käväháza ajtonos.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Kleinlein Károly
käväháza ajtonos.

Fogadják összes t. barátaim, és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai, az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Svertetzky Gáspár
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim, és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Dömötör Ignác
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim, és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai, az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Pócs István
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Gazza Samu
szállodás.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Vidovits István
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését

Danzinger János
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Farkas Sándor
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Dökker Ambrus
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Györy Mihály
főpinczer.

Fogadják összes t. barátaim, és ismerőseim valamint ipartársulatunk t. tagjai, az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Gyolos Antal
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Geiszlinger Endre
főpinczer.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai, az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözlétem kifejezését.

Varsányi Ferencz
vendéglős.

Összes t. barátaim, és szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Prázy János (Miskolc)
vasuti vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését

Garal testvérek (I. szék)
főpinczerek.

Összes t. barátaim szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Miklós Mihály (Beregszász)
főpinczer.

Összes t. barátaim szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Dautlich Gyula (Szombathely)
főpinczer.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Mezel Mór (Báttyu)
vasuti vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözlétem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Leitgeb Ferencz (Ipolyvás)
főpinczer.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Roth Albert
kávós.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Gombás István
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

özv. Walter Ferenczné
szülődás.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai, az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Karikás Mihály
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Putzer György
főpincér.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Putzer Mihály
főpincér.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

özv. Maloschik Ferenczné
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

ifj. Pászty János
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Krakauer Mór
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Fuchs János
főpincér.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Puschnik Ferencz
szülődás.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Eiked Antal
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Svertecky Gáspár
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Kónya Sándor
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Szuchy Gyula
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Tabory Ferencz
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Kovács Imre
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Moszer Károly
főpincér.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Csalányi Károly
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Ruef József
főpincér.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Kreuter József
főpincér.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Frischauf Ferencz
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Dr. Rényi, Darvas, Finy
gyógyászorvosok.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Kiss Ferencz
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Farkas Lajos Pál
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Németh János
vendéglős.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Mathé József
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Géczy Ferencz
vaskereskedő.

Fogadják összes t. barátaim és ismerőseim, valamint ipartársulatunk t. tagjai az újév alkalmából legjobb kívánataim és őszinte üdvözetem kifejezését.

Vagyora Antal
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Reutter Nándor
vendéglős és kávós.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Nemes Lajos
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Welisz Rezső
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Kamarás Mihály
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Hanzély Ferencz
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Ballon Andras
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Lukács Sándor
főpincér.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Fodor Vendel
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Strassenreiter Ignác
vendéglős.

Összes t. barátaim, szaktársaim és ismerőseim fogadják az újév alkalmából őszinte üdvözetem mellett legjobb kívánataim kifejezését.

Vasvry Kovács
48-as honvéd.

NYILT-TÉR.

PAPRIKA.

Paprika legfinomabb	100 kiló	98.—	frt
Debreczeni kolbász	"	72.—	"
Paprika kolbászka	" pár	8.—	"
Tarhonya tojásos	" kiló	32.—	"
Vöröshagyma	"	—	"
Fokhagyma	"	—	"
Zöldség vastag legszebb	" csom.	—	"
Uj krumpli		9.—	"

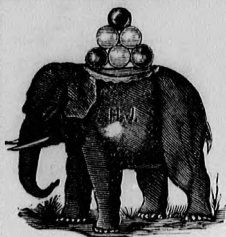
BENISCH S. J. Szegeden.

Minden berkezeléshez szükségelt anyagok és pedig **vizahólyag, borzamat** (Wein bouque), **borderítő por** (Klärungspulver), **ugy porok** a bor savanyúságának megszüntetésére; továbbá tőkéletesen ártalmatlan **borfestékek, glicerin, gelatin, kénlapocskák**, nemkülönben **parafa dugók** és palaczkokra való **zincinsípkek** (Kapseln) a legjobb minőségben és legolcsóbban kaphatók:

WATTERICH ARNOLD

űr kereskedésében

Budapest, Dohány-utca I. sz. alatt.



Huber József

esztergályos-mester

VIII., Népszínház-utca 18. sz.

Kávéház és vendéglős

urak figyelmébe ajánlom nagy választéku raktáromat mindennemű **játszó- és dohányzó** szerekben, ugymint **sakk, dominó, dákok, ujságtartók, dákbőrök és kitűnő billard- és guglizó-golyók. Gyertyánfa- és somfa-lábakat** a legolcsóbb árak mellett szállítom.

Tajték- és borostyán-pipák és szipkák

legjobb minőségben.

Használt billardgolyókat legnagyobb árak mellett fizetéként elfogadok. Képes árjegyzékek bérmentve küldetnek.

Ihász György

Budapest, VIII., ker. Üllői-ut 6. sz.

Hatóságilag engedélyezett és

1000 frt óvadékkal ellátott

Vendéglősök országos

közvetítő

intézete.

Elhelyez:

szállodai vendéglői és kávéházi személyzetet.



Közvetít üzleteladásokat és vételeket.

TORMA.

Van szerencsém a **t. vendéglős urakat értesíteni**, hogy **tormai** normbergi rendszer szerint ez idén is nagy területen termeltem, abból készletem mintegy 40—50 ezer szál, 140—150 m. mázsányi. — Ára a következő:

Extra	szála	1 kilós,	kilója	—	Ár.
I-ső osztályú	"	1/4	"	"	— .30
II-ik	"	1/3	"	"	— .25
III-ik	"	1/5	"	"	— .20
IV-ik	"	1/7	"	"	— .16
V-ik	"	1/10	"	"	— .12

Mázsa számra történő megrendelésnél a küldemény csomagolása és **vasúti szállítása díjmentes**. A szállítás október közepétől télen át nagyobb hidegben is veszély nélkül történhetik.

Megrendelési cím: **Biró Pál**, Debreczen.

Eladó kávéház.

Egy nagyobb vidéki városban élénk forgalmu **kávéház sör- és borsarnokkal egybekötve** a város legélénkebb helyén, a legintelligensebb közönsége által látogatva, családi viszonyok miatt azonnal eladó. Bővebbet a kiadóhivatalban.

4—5 hónapon ét tartós kitűnő

Almeria szőlőt, valamint naponta **friss kassai sódort**

ajánl

Hamp József, Kassán.

Tiszta vér az egészség.

Titkos betegségek, sömör, kiütések, halványosság, általános lankadság, gyöngeség eltűnnek, egészséges vér mellett. Biztosítjuk a gyökeres eredményt, a mi módszerünk használata mellett.

Tudakozódásoknál válaszbélyegek melléklendők.

»Office Sanitas« Paris

30. Fauborg Montmartre.

Eladó szálloda.

Erdélyben megye székhelyén, egy jó menetű **szálloda (Hotel) szabad kézből eladó.**

Cím a kiadóhivatalban.

MATTONI-FÉLE

GISSHÜBLER

legtisztább égetényes

SAVANYU-KÚT

Haszonbéri hirdetmény.

Torda város piacának legfőbb részén levő a tordai gör. kath. egyház illetőleg iskola tulajdonát képező

„Központi Szálloda és Kávéház“

czimű vendéglő és kávéház, mely áll 7 földszinti és 12 emeleti szobából a hozzá tartozó raktár és több más mellék épületekkel, két holdnál többre kiterjedő udvarral és kerttel együtt, szabad kézből

haszonbérbe kiadatik

3 esetleg 6 évre 1894 Május hó 1, esetleg November hó 1-től kezdőleg.

Eziránt értekezhetni **Mészáros** János ügyvédnél Tordán, vagy **Vladutni** Gyulánál szintén Tordán.

Tordán, 1893. december hó 14-én.

A tordai gör. kath. iskolai
tanács.

Boreladás.

Saját termelésű, Gyöngyös és Visontai videli borok.

Alulirott van szerencsém a t. szállodás, vendéglős, korcsmáros, kávé uraknak becses tudomására hozni, saját termelésű régi jó minőségű boraimat a legjobb termő évekről kisebb és nagyobb mennyiségben a legjutányosabb áron eladom.

A borok Gyöngyös és Visonta vidékéről termelt legjobb minőségűek.

Tisztelettel

Schwarz Sámuel
bortermelő
Gyöngyösön.

Klősz György fényképészeti műintézet BUDAPEST,

IV. ker., hatvani-utca 18-ik szám.

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

20603. sz
1893.

HIRDETMEŊY.

Szabadka sz. kir. város tulajdonához tartozó

„Pest“ szálloda

czimű nagyvendéglő összes helyiségeivel 1894. évi február hó 3-ik napján délelőtt 10 órakor a gazdasági ügyosztály hivatalos helyiségében tartandó nyilvános árverésen bérbe fog adatni.

Bérleti idő 1894. évi május 1-től 1900. évi április 30-ig.

Kikiáltási ár évi 8000 frt.

Óvadék 4000 frt készpénz, vagy tőzsdei árfolyammal bíró értékpapír.

Mely árverésre érdekeltek meghívotnak azzal, hogy a szóbeli árverés megkezdése előtt kellően felszerelt zárt írásbeli ajánlatok is elfogadotnak, utóajánlatok azonban feltétlenül kizárják, az árverési feltételek a hivatalos órák alatt a gazdasági tanácsnoknál megtekinthetők.

Szabadkán, 1893. évi december hó 26 án.

A városi tanács.

KAZAL IMRE

CZIM - és CZIMER - FES ÉSZ, ÉRCZFÉNYEZŐ és MÁZOLÓ
BUDAPESTEN.

VIII. ker., Rökk Szilárd-utca 38. sz.



ELVALLAL

a fent nevezett szakmába vágó, mindennemű munkákat
vidékre is,
valamint
templomi-munkáknál aranyozást,
márvány-utazást és régi festményeknek tisztítását
e legutányosabb árak mellett.

Fontos!

sérvben szenvedőknek.

Ajánlom saját készítményű sérvkötőimet, ortho-pádiai készületeimet, valamint a betegápoláshoz szükséges mindennemű kötélkeelmeket a legutányosabb árakon:

- 1 amerikai ruganyos sérvkötő egyoldalu 4 frt 50 kétoldalu 7 frt 50-ig,
- 1 francia acélszíngóval sérvkötő egyoldalu 2 frt 50 kétoldalu 5 frt-ig,
- 1 francia acélszíngóval sérvkötő egyoldalu 5 forint két. 8 frt-ig.

Nagy raktár háskötőköl, köldök-sérvkötőköl, göresér hárisnyák, egyenes-tartóköl, irrigateurökböl, sebfeccskendőköl, szarvasbőrnadrágok, takarók- s vánkoscökböl, valamint minden e szakba vágó cikkeköl

Legkitünöbör pincezértáskák
nagy raktára jutányos árban.

MOLNAR VILMOS

sérvkötő és keztyűgyárosnál
Budapesten. Károly - körút 19. szám.
(báror Örczy ház).

BORHEGYI F.

ezelőt Lápossy F. és társa

palaczkozóit bor pezsgő, likör, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPESTEN,

Gizella-tér 1. szám. (Haas-palota)



Ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likörök t
gyári árakon.

Belföldi borait az első árneves bortermelőktől a
legutányosabb áron szolgáltatja.

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

☛ Telefon 333-14 ☚

KOHN ÉS STEINER

első magyar

burgonya-zuzó-gyár

só- és fűszermalmok.

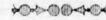
BUDAPEST.

VIII., Baross-utca 87.

nyers burgonya

nagyban és kicsinyben

Konyhára való burgonya nagy választékban.



Ajánlják kitünöbör minöségű

válogatott étek burgonyát,
mely szállodások és vendéglös urak részére **kü-
lön minöségben** tartatnak raktáron. **Az
árú 50 kilöként** kimérve házhoz szállítatik.
Videki megrendelések pontosan teljesítetnek.

☛ Telefon 333-14 ☚

Sanitas



Vendéglös szálloda
és üzlet tulajdonos
urak különöbör figyel-
mébe ajánljuk a ki-
zárólagosan álta-
lunk előállított

SANITAS

cs. és kir. szab. vegytisztí szikkvizet,

mely víz egy minöség mint ár és kezelésénél fogva **felül-
minden eddigelő ismert szikkvizet** és ugyanoly árban kapható
mint bármely közönséges szikkviz.

Palaczkjaink a fenti védjeggyel vannak ellátva.

Teljes tisztelettel

Dr. Rényi, Darvas é Finy gyögyeszer.

Szikkviz és gyümölcs szörp gyára
Gyár: Dob-utca 107. szám.

Caviar, tengeri halak és hal-conservek!

Agoln geleében, prima, extra vastag, pósta-hordócska 4 forint, 1/2 hordó	2 frt 35 kr.
" vastag, póstahordócska 3 " 75 kr "	2 " 20 "
" közép " 3 " 50 " "	2 " 10 "
Tekercs-ángolna geleében (szálka nélkül) 25 adag, egy póstahordócska	4 " 50 "
Hering geleében (csak középnagy) egy p.-hord.	2 " 50 "
Bismark-héring (szálka nélkül) pikáns mártásban egy p.-hord.	2 " 10 "
Sült héring, fl. legjobb hal keleti tengerből "	2 " 10 "
Rollmopsz (tekercs-héring) kb. 40 - 50 drb. "	2 " 10 "
Kövér héring marinirozva vörösbagyma és mustármártásban egy póstahordócska	2 " 10 "
Angol Maties héring, prima, 30 - 40 db. "	2 " 10 "
Hollandi héring " 30 - 45 db. "	2 " 10 "
Csemegehéring, f. ang. mustármárt. 120-140 db.	2 " 10 "
Oroszkorona szardínia pikáns mártásban "	1 " 75 "
Cristianiai anchovis valódi északi füvekkel "	2 " 75 "
Scottina (kis csemege héring) 80 - 109 db. "	2 " 75 "
Angolna orsóhal (sülve, mártásban) igen tartós.	3 " 50 "
Szardínia al' huile, legj. 9 n. v. 16 kisd. póstaconsom.	4 " 50 "
Étvágy-síld (csemege héring achrois) szálka nélkül rabanti szardella 1890 é legj. minőség egy p.-hor.	4 " 50 "
Elbingi orsóhal (igen tartós)	6 " 20 "
Kieli Kűsz (Soprotten) egy láda 160 - 200 db 1 frt 20 kr 2 láda.	4 " 40 "
Kieli füstölt héring, 40 - 50 db egy póstaláda	1 " 75 "
Lazacz héring nagy kövér, füstölt, igen tartós póstaláda	1 " 50 "
Angolna füstölve (Spekaal) prima áru	2 " 25 "
Lazacz-füstölt lazacz szelet újdonság egy dobozban 15 - 20 szelet, 4 dobozzal	7 " 50 "
Ural-Caviár szürke nagyszemű igen kellemes. klja középszerű	4 " 15 "
Alasca Claviar (újdonság) íze mint az osztrachanic	3 " 75 "
Friss tengeri hal, dors, gadócz, cablieau, egy póstaláda	3 " 25 "
	3 " 75 "
	2 " - "

Bérmelve bármely pósta-állomásra utánvétellel.

Philipp Richard Peters is Altona (Holstein).

H I R D E T É S.

Tarcsafürdőben a gyógytéren fekvő

fürdővendéglő

ugyszintén a **fürdőparkban levő kávéüzlet** a szükséges mellék helyiségekkel együtt 1894. év május havától kezdve **3 setleg több évre bérbeadandó. A két helyiség együttesen adatik bérbe** s mindkettő csak a **fürdőidény tartama (május közepétől szept. végéig) alatt van üzemben.**

Bővebbi felvilágosítást ad akár szóbeli, akár levélbeli megkeresésre.

Tarcsafürdő igazgatósága (Vasmegeye.)

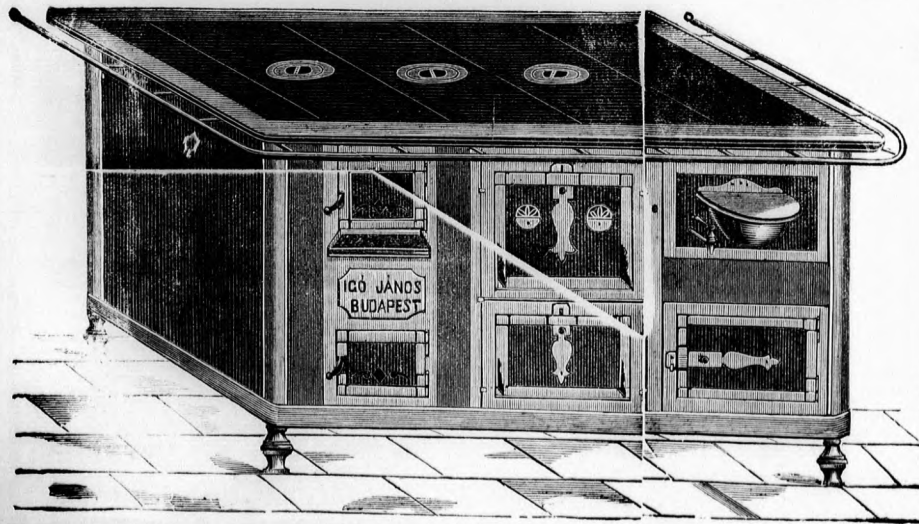
IGÓ JÁNOS

épület és műlakatos, takaréktűzhely készítő.

BUDAPEST, VIII - ik kerület,

Hunyadi-utca 41-ik szám.

(saját házában.)



a vendéglősök kávésok magánházak számára raktáron tart és készít minden alaku legjobb

takarék-tűzhelyeket

Mintarajzokkal ellátott árjegyzékek kívánatra ingyen küldetnek.