

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

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

„Az első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Szatmár-Németi pinczer-egylet”, a „Székesfejérvári pinczer-egylet”, a „Szombathelyi pinczer betelepítő-egylet”, a „Győri pinczer-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczer-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczer-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok-egyesület”-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök- és kávéosok ipartársulatának”, a „Miskolci pinczer-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korsármárosok- és pinczerek-egylet”-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

Egész évre . . . 6.— Felévre . . .
Háromnegyed évre . . . 4.50 Evnegyedre . . .



Felvitelajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

IV. kerület, Kalap-utca 15-ik szám.

Köziratok és előfizetések ide intézendők.

Igazi vendéglősök.

A kiállítási vendéglősök mintaképeit akarjuk itt az olvasó közönség előtt megismertetni. Azokat választjuk ki, a kik magyar érzületükkel, a gasztronómia, és a magyarosodás terén szerzett érdemeikkel ezt igazán megérdemlik.

Három szaktársunknak életrajzát közöljük itt alább, okuló például szaktársainknak és a nagy közönségnek is, azt akarván bizonyítani, hogy miként lehet kicsiny eszközökkel nagy eredményeket elérni. Meg kell jegyezni azt, hogy a vendéglősök eme dojenjei mind megérdemlik azt, hogy arczképeik

a nagyság étkezéseit, szokásait, sajátosságait reprodukálják a világ előtt.

Dicsőség legyen azoknak a derék magyar embereknek, a kik lelkük igaz szuggala-

magyar szülőtől származik, igazi vendéglős, és őcsepe a nagytudományu *Harsányi Sándor* orosházi lelkipásztornak.

Fiatal korában 1883-ban nyitott vendéglői üzletet Szarvason, majd ily minőségben Budapestre jött. Előzékeny modoráért, egyébb kiváló tulajdonságaiért általános szeretetnek örvend.

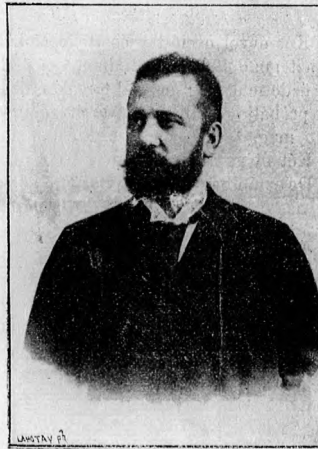
Reisz Gyula a trio harmadik tagja, a ki ugy Budapestben, mint vidéken a legelőkelőbb helyen működött. Itt Budapestben a „Fiume” kávéházban és az „Otthon” írók és művészek körének kávésa, és előzékeny modoráért mindenütt általános szeretetnek örvendett.



Szikszay Gyula.

ismeretessé legyenek az egész hazában, és arczukat ismerjék meg a szaktársak.

A három ember, a ki szakunknak dicsőséget szerez, és a kik hosszú küzdelem után jutottak ahhoz a babérhoz, mely abban nyilvánul, hogy a *debreczeni csárdában* ők a vendéglősök, és a kik a jogot adták nekik e csárda megnyitásához, azok nagyon jól tudták, hogy olyan férfiakat tüntettek ki, a kik hosszú ideig voltak munkásai a gasztronómiának, s a kik legméltóbbak arra, hogy



Harsányi Gyula.

tábol annyira vitték, hogy immár három olyan férfit követ el mindent a magyarosodás és a gasztronómia tökéletesítésének érdekében.

E három férfit a következő: *Szikszay Gyula*, akinek arczképét elsőnek közöljük. 1855-ben Debreczenben régi nemes evang. református szülőtől származik, s jelenleg a debreczeni Margit-fürdőnek tulajdonosa, a mely főrlő szépségében párját ritkítja. Előkelő modoránál, határozott egyenes jelleménél fogva nem csak a megyei bizottsági tagságot, hanem polgártársai — és mint az ottani tűzoltó-egylet főparancsnoka és tartalékos főtiszt — a nagyközönség bizalmát is rendkívül bírja.

Az igazi vendéglősnek a típusa, a ki előkelő megjelenésével, valósággal megnyeri a közönséget.

Harsányi Gyula a debreczeni csárda társtulajdonosa, szintén azok közé a vendéglősök közé tartozik, a kik dicsőséget szereznek a nemzetnek. Fiatal ember még mindössze 36 éves. ág. evang. régi nemes



Reisz Gyula.

Ma is ugy az Otthon, a melyhez hísséggel ragaszkodik, valamint a Lipót-városi kaszinónak is közszeretben álló kávésa és vendéglőse. Végtelen ügyes kávésa, a ki előzékeny modorával le tudja kötelezni a magas rangu vendégeket is, a kik ott nagy számban fordulnak elő.

E magyar *triumvirátus* ugy reméljük, hogy föl fogja emelni a magyarságnak és a gasztronómiának ügyét. Hivatottak arra, Jó szándékukat koronázza siker. Eljenek!

Programmom.

Ujra kezembem a toll, a mely fegyverem, ha küzdök, védelmem, ha megátmadnak. A hajós, ha egyszer ivott a kampa vizéből, nem feleli azt el soha. Hiába emelnék, hiába kínálnak neki nyugalmas polgári állást, visszakivánczik a a vészbe, zivatarka.

A ki megszokta tollal a küzdelmet, az nem ismer nyugalmat, keresi a vészt és tisztességgel küzd az ellenfeleivel.

Családi viszályok, mellékkörülmények egy pillanatra kivethetik a tollat kezéből, de a tétovázás ideje rövid; s az embernek be kell látnia, hogy a saját érdeke háttérbe szorul a közérdek előtt.

Néha küzd az ember, néha tétovázik a küzdelem folytatása felett, de az aggodalmaskodás csak ideig-óráig tart s újra küzd az igaz férfi a czél érdekében.

Ezelőtt tizenkét évvel indítottam meg lapomat: a *Vendéglősök Lapját*. Szolgáltam legjobb tehetséggel, igaz szívet a szaktársak érdekét.

Tudtam küzdeni, tudtam kérni fent, ha akármelyik szaktársam érdeke úgy kívánta.

Ezernyi ezernyi barátot, de sok ellenséget is szereztem a lefolyt tizenkét év alatt.

Minden igyekeztem, minden szorgalmam abban a gondolatban, abban a czélban összpontosult, hogy szolgáljak a szaktársak érdekében, hogy elővigyem a szaktársak ügyét.

Nyugodt lélekkel várom e tekintetben társaim kritikáját, öntudatom büszke,

mert megtettem mindent, a mi a csekély eszközökkel lehető volt.

Zászlómra irtam a *magyarosodás magasztos élet* is. Ezredéves multtal dicsekszik a magyar, harezban, háboruban volt eddig mindig része, küzdött eddig karddal, fegyverrel a létért, most küzdjön a civilizáció minden megadott módjával a *jövő érdekében*.

Minden téren megindult a magyarosítás iránti küzdelem, mindenütt akadtak lelkes vezér-férfiak, a kik zászlóvivői voltak mindama törekvésnek, mely a magyarosítást tüzte ki czéljául.

Ugy gondoltam, hogy ha minden iparág azon törekszik, hogy terjessze a magyarosítást, ugy a vendéglős ipar művelőinek, e tisztelőreméltó társaság tagjainak legkevésbbé szabad elmaradnia.

Megindítottam tehát a küzdelmet és folytattam lankadatlan szorgalommal hosszú évek során. Sok ellenséget szereztem magamnak e törekvéssel, sok akadályt gördítettek boldogulásom. existenciám elé, *de férfi sorsa a küzdelem!*

Két évvel ezelőtt kiesett kezemből a toll, azt gondoltam magamban, hogy elegendő küzdöttem már a szaktársak érdekében, próbálja más tenni, amit eddig én tettem meg.

Két évig pihent a lap.

De aztán barátaim nagy számu serege nem hagyott tovább pihenni. Belátták, hogy ki a vendéglősök igaz barátja s azt mondták, hogy a munkát félbehagynom nem szabad.

Ösztökéltek a további munkásságra, kértek, hogy forduljak ismét bizalommal

szaktársaimhoz, s azok viszonzni fogják, bizalmam, elnézők lesznek velem szemben azért a vívmányokért, a miket a vendéglős ipar érdekében elértem.

Megható jeleit láttam a ragaszkodásnak az elmúlt két év alatt is. Mikor már szünetelt a lap, még akkor is jelentkeztek előfizetők.

A hirdetőim belátták lapom rendkívüli elterjedtségét, s az abból kifolyó hasznot és anélkül, hogy kértem volna, beküldték hozzám a hirdetéseiket.

Meghajlok a közakarát magasztos nyilvánulása előtt, Isten kegyelmével folytatam a félbehagyott munkát és hozzáteszem, hogy *lapom biztos alapon nyugszik annak pontos megjelenése biztosítva van.*

Ujra fordulok bizalommal a szaktársakhoz, kérve, hogy támogassák lapomat és kövessenek el mindent annak terjesztése érdekében. A vendéglős ipar csak akkor érhet el vívmányokat, ha van szaklapja, amely annak sikerén működik.

De ennek a lapnak a szaktársak igazi érdekein kell működni és nem egyes klikkek szolgálatában.

Ilyen volt eddig, és ilyen lesz ezután is a „Vendéglősök Lapja.”

Uj, tetszetős alakban jelenik meg ezután; a phönix madár is szebb, ha a hamuból ki kel. A ezéloom az, hogy minden szaktársam megszerezhesse.

Bizalommal fordulok tehát szaktársaimhoz, kérve, hogy a lapra előfizessenek.

Itász György,

a „Vendéglősök Lapja” szerkesztője és kiadótulajdonosa.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA TÁRCZÁJA.

ÉNEK Magyar hazánk ezeréves fennállásának emlékkönyvében.

1896.

Dallama: *Tündöklő hajnali csillag.*

Népek nagy Istene, Urunk,
Trónod előtt leborulunk,
Halld meg szívünk fohásztát!
Te Arpád hősi nemzetét
Szeretve bölcsen vezetéd
Egy hosszú ezreden át.

Hála
Száll ma
Millió ajkról,
S dicsének szól
Völgyön, hegyen:
Jó Istenünk áldott legyen!

Örökségül e szép hazát
Atyáinknak s nekünk adád
S őrzéd, hogy meg ne dőntsék
Zúgó vihar s ezer veszély,
Vér- s könyözön, melyről beszél
A sok dicső s hős emlék.

Néped
Véded,
S bétakarod;
Erős karod
Nyugszik rajtunk;
Zengvén Téged áld ma ajkunk!

Áldunk, hogy Krisztus egyháza,
Bár ós falát szelvész rúzza,
Áll s épül bérczen, sikon.
A sűrű éjjelt elzűd,
A hit s szabadság szent tűzét
Megguyjutád oltárinkon.

Tavaszt
Fakaszt
Ígéd napja, —
Ragyogatja
Nagy hűségéd;

Végy ma tollunk dicsőséget!
S bár vétkeztünk, Te népedet
Önkéhdelen melengeted,
S ezer év óta áldod.
Kegyelmed, mint védő pajzs,
Körülvesz, oltalmaz ma is
Népet, királyt, országot.

Há vagy,
Maradj
Kegyes Atyánk,
Bár elhagyánk, —
Esdre kérünk!

Nincs kivűled más vezérünk!

Mely eddig ápolt, — áld a kéz,
Magyar! jövődbe bizva nézz
Az új ezred határára.
Bár törjön rád nyugat, kelet, —
Ne félj, az Ur marad veled,
S nem árt se kard, se ármány!
Szégyen
Légyen,
Ha ki honát,

S Megváltójt
Megtudodja;
Hozzúd térünk, népek Atyja!

Oh, halld meg, örök Szeretet
Szent énekünk, melylyel neved
Ma millió dicsérik.
E nép új hűséget fogad;
Áraszd ki ró áldásodat
S vezess tovább a czélig!

Míg majd
Bűt, bajt
Elfeledve,
Szebb életre
Mennybe jutunk
S örök hazába visz utunk,

Zábrák Dénes.

A sárgaház.

Irla: **Dogró Alajos.**

— A Vendéglősök Lapja eredeti tárczája. —

Láttak-e már cigánylányt, kinek közös-fejét gyémánt koszoru fonja körül? nem láttam, s valószínűleg senki sem látott; de képzeljék el maguknak, azután hasonlítsák össze Pest városával, s lesz róla némi fogalmuk. Az a tündérragyogású Dunapart, fejedelmi nagyszerűségében; a bálmaliba ejtő körutak, mesevilágbeli palotáikkal; ez a gyémántkoszoru; az utútt kopott belváros; s annak kellő közepén a Rózsá- és Sebestyén-ter, a cigánylány közös feje... Hagyjuk most a szemképrázáló körutakat, s tekintsünk a régi városház homályba burkolt környékére.

Ezredéves ünnepünkön.

Dallam: **Erős vár a mi Istenünk!**

Minhenható! Te hű voltál
Megtartottad népedet. . .
Ezért gyűl ma annyi oltár
Áldozata Teneked! . . .
Ezredéve már,
Hogy hazánk fennáll
S vérszben, viharban,
Békében és harcban
Soha el nem hagyta őt!

Őseinket Te vezetted
Hegyen, völgyön, síkon át,
Míg e földön megjelentek
Megalkotni e hazát! . . .
Itt minden rögtöt
Köny, vér öntözött;
Hitünk, vallásunk,
Órámunk és gyászunk
E földhöz köt örökké!

Atyánk, kicsiny volt e néped,
De Te nagyra hívtad őt . . .
Adtál neki ezer évet:
Igersz neki szép jövőt.
Megedzed szívét,
Karját és hitét,
Hogy miként régen,
Honszerelme égjen
Míg e földön magyar él!

Hogy e népek szép hazáján
Aldó kezéd rajta van
S bérezén, völgyén, róna táján
Béke honol boldogan,
Oh fogadd ezért

A kegyelmedért
Kicsinynek, nagynek,
Millió magyarnak
Háladó szolozsmáját!

Áldd meg Isten királyunkat,
Szent lelkeddel áldd meg őt,
Nagygyá tenni szép honunkat
Jó szívének adj erőt!
Felkent homlokát
S a szent koronát,
Mely rajta fénylik,
Az idők végéig
Diesősséggel vedd körül.

Mit az ősök alkotának,
Áldd meg Isten e hazát,
Hős elődök, nagy királyok
Ezredéves otthonát
Isteni kezéd,
Atyai szíved
Vérszben, viharban,
Békében és harcban
Áldja meg mindörökké!

Horváth Sándor.

1000 év!

Ezer év — még leírni, kimondani is sok.

Ezer év! És éppen annyi ideje, hogy urrá lett, kalásztól hullámozó téreinken, ércztől fénylő, tüzes bort termő hegységeinken a magyar.

Ezer éve, hogy Árpád apáknak hódoltak az itt talált néptörzsek s hogy

Latorcza csillámlo hajsbaiban magyar leveinte paripája oltotta szomját.

Ezer év — és annyi balszerencse közt, oly sok viszály után, magyar itt még az ur és magyarur szól a fohász, melyet ezereves fennállásának öröm-ünnepén, a magyarok Istenéhez, minde nek Atyjához rebegtünk.

Száll a buzgó ima forró szívből, százezrek ajkáról és mig hálát ad, hogy tatár, török és idegen népek jármától megszabadított az Ur, esdekelve könyörög egyszermind, hogy tartsa és védje Árpád népét továbbra is.

Védje és adjon a magyarok szívébe egyetértést, hogy belviszály ne dulja e szép hazát, mely csak a béke malasztjától áthatva lehet még nagyobb, még erősebb egy új ezredévben.

Csak polgártársaink vállvetett munkássága, szorgalma igazolhatja be nagy Széchenyinek jelszavait: *Magyarország nem volt, hanem lesz!*

A munka nemest! a munka emel — egyesek jóléte egy nép fejlődését, gazdagságát jelenti.

A viharos harcok kora lejárt, az ősi kard rozsdásodik és helyébe jöttek a modern kor harc-eszközei: a toll, a kapa, és az iparos mtszerei.

A régi ezerevet hős daliák tettei jelzik, az új ezret, a munka bajnokai alkotásai legyenek maradandóvá.

De legyen az új ezer évben testestől lelkestől magyar minden iparos és a magyarosodás és magyarosítás szent eszméjét hagyja örökül faira.

Az ipar, a mely a modern Magyar

Felesküdött táblai jegyző koromban, mely oly rég volt, hogy szinte szegyenlen megmondani — ötvenöt év előtt — szakasztott úgy nézett ki itt minden, mint ma; szabálytalan girbe-görbe épületek, mikről akkor is úgy vált le a vakolat, mint most. Na, de megkapják a magukat, a halálos ítélet ki van mondva rájuk, s már a siralomházban tengetik végnapjaikat. A közelben ott a háromemeletes „Zoldudvar”, mint „Hernánikán” Don Sylva, büszken mondja: bárdot fejmennek. Ott a Laczkovics-ház, melynek tulajdonosát a század elején a Martinovics ügyben kivégezték, s oly hátra viselkedett, hogy midőn közvetlen előtte, Szentmariay lépett a verpadra, Laczkovics, a vitész huszárkapitány, hajszált pödörve, szolt: Szerencsés utat, kedves Szentmariay. A háza ma épp oly elszánt hátszággal áll, s szemben fogadja a halált, mint Kont, a kemény vitéz. . . E házak itt mind, ezt látszanak egymásnak mondani: túl a siron . . .

A Róza- és Sebestyén-ter össze van növe, mint a sianki kerek, tán ez a megfajtése, hogy egyik sem haladt semmit, mert egymás nélkül nem mozdulhatván, közösen aludták át még a nagy idöket is. Kövezete olyan, mint a minőnek felszárad előtt leírta Nagy Ig-nác, egyik kö lapos, másik hegyes, majd tojásdad gömbölyű, melyre ha rá lép az ember, lába lecsuszik s bokáig pocolyába merül. Változás a Sebestyén-teren felszárad óta csak annyi történt, hogy darab ideig a társaskocsik istállója volt s ma a szemeses talpigák oly sorrendben állnak ott, mint a jól fölszerelt ágyu-ütegek.

Volt szabadság-hadjárat, önkényuralom, provizórium, alkotmány helyreállítás, idöközben Pest bombáz. tása, mindezekre az ikertereken egyetlen kö sem mozdult meg.

E teren az elítéltek közt ott szerénykedik az egyemeletes sárgaház, mely több emlekkel büszkélkedik, mint a legkevelebb paloták. Gondolom, hogy ötven év előtt is sárga volt. Nagy ablaka a Sebestyén-terre tekintel, aztán mintha félne, vagy el akarja bujni, behúzódik a Lakatos-utczába. Nincs oka sem félni, sem szerénykedni, hátra kiállhat két-három emeletes házak sorába, magának követelven az elsőseget, neki van mulja, valaha a közelet, iradolom s ifju kelkesedés othona volt. Irányi Dániel is végörájáig e házában lakott s azért a Lakatos-utczának mostani elnevezése Irányi Dániel-utczának kegyelen ?

Nini! a halálos ítéletet rajta is végrehajtják.

A hányzor csak ráment erre a rozoga házra, bizonyos meghatottsággal bucsuzom el tőle.

Budapestnek van Zuglitzete, Svábhegye, Margitszigete, hol andalogni, ábrándozni és érzelni élvezet-lel lehet és én mégis a gyémánt koszorúval övedzett közös cigányfőt legszívesebben keresem fel ábrándozásul s a mit érzek, több mint ábránd, az valóságos kegyelet. Valahányszor megpillantottam a házat, belsőmben, azt sugallja: le a kalappal!

Táblai jegyző koromban étező helyiség volt a „Csigaüz” ezimve. A csiga ezimzabán látható. Minden csiga lassu, de a földelken minden csigák közt ez a leglassubb, ötvenöt év multán még ma is ott van. Mi táblai jegyzők, vagy köznyelven jurátuskok oda járunk etkezni, havi 8 fnt bérletért kapunk negy tál étket, ebből élveztünk delben háromt s a negyediket meghagytuk estére, a mi rendesen vesepepenye volt sok mártással, még több burgonyával s két-három adag kenyérrrel. Egész Magyarországon — mindegyik a saját otthonát kivéve — nem főztek oly jól, mint itt, nem volt rá eset, hogy valakitől maradékok vittek volna el,

sőt a tányérokat oly tisztán cseréltek ki, hogy akár újra felhasználhattak volna velök. Másik bizonyítéka a „Csiga” konyhájának rendkívüli jóság mellett, hogy azok, kik a „Magyar király”, „Angol király”, „Tigris” termeiben szoktak különben etkezni, mint Prónay György, Simonyi Lajos báró, Ságly Miska, Simonyi Ernő, a kiváló s drága helyiségeket elhagyva, ide jöttek etkezni. Itt jobban ízlett minden, természetesen, hisz annyi vidorság, ép lélek, meleg szív s élénk vitaközös fűszerezte még a foghagymás rostelyost is, hogy a legnagyobb ilyent sem kívánt különbet, szinte bölöztszerű volt, mikor azok a telivér urfiak a 18 krajczáros ebéd után ragyujtottak az 50 krajczáros Lopez szivarokra. Sok fejedelem vendégeivel együtt lakomáját szivesen eslelné e társaság bérlett ebédjével, ha azt a boldog ifjusági kedvet, pezsgő vért, ép szívet s szikrázó lelket is átvetelné. Egy virágbokréval husz év nagyobb kegy az égtől, mint fejedelmi koronával hetven év.

Aki nem hiszi el, hogy akkor az egész országban a Csigánál volt a legjobb konyha, az nem elvezte ifjuságát, az nem volt jurátus soha s nem értheti, miként lehet pajtáságból elhinni, hogy a csinger különöl ital a Cliquant-nál.

Borozás közben föl is vette valaki a kérdést miként lehet az, hogy Bartl és Emmerling legvalószínűbb vadjaival a Csiga ürthusi nemesek kiállják a versenyt, de még az izletesebbnek is találjuk.

— A kesztes módja, a fűszerezés teszi meg.

— Jó, jó! de az az őz azért csak őz s a birka birka marad.

— Nem mindig.

— No, no! ez furcsa állítás.

— Erre egy párisi adomával felelek. Gacé gróf az előkelő világból is az ingyencz férfiakat magához kerérett

országunk már is oly haladást tett, hogy ma holnap minden ága bizvást versenyre kelhet idegen országok cézéivel, ezután is tartson lépést és a magyar iparos szakképzettség mellett arra is törekedjék, hogy ügyességét itthon érvényesítse, a hazait pártolja és szolgálja, mert — áldjon vagy verjen sors keze, itt élnek, halnod kell!

Szűk, de csak látszólag szűk az a tér, a melyet egy iparosnak a végzet kimért — mert hiszen napjainkban az ipar, a kereskedelem a fő faktor, s mi tette oly nagygyá Angliát, a szabad Amerikát, ha nem az ipar és a kereskedelem!

Hazaifáság és egyenlőség, ez legyen a jövő ezer év bizsike lobogójának a jelszava s gazdag és szegény, államférfi, hivatalnok és iparos, mind mind válvtve csak a szent haza javán, jövő nagyságán munkálkodjék.

Ora et labora — imádkozzál és dolgozzál. . . A hit oly talizán, mely a legnagyobb megpróbáltatások közt sem enged elcsüggedni, megacélozza munkaerődöt s a szenvedések által tisztulva, mint az arany a tűzben — csak még jobban serkent a kitzított cél eléérésére.

A ki imádkozik és dolgozik, élete hajóját bár dobálják is a sors vad viharai, bizton révbe tér, és felsűt a remény szöváránya, mint egykor, az öznívz rettenetes napjai után.

Az olajágot hozó béke-galamb bétér minden hívó lelkébe és — ha kell,

még új életet is kezd, új fészket épít az összedől romok helyén.

Mi is fölvesszük azt a zászlót, a melyet a sors és keserű csapások évek előtt kicsavartak kezünkéből, s fennen lobogtatva azt, újra rá injuk a régi jelszót: Hazafiság — nemzetiség.

Ujra kívánjuk szolgálni a magyarosodás ügyét, melynek biztske palotájához mi is ragasztottunk egy-egy téglát és újra kezdeni a munkát, mely ha anyagilag nem is, de szellemileg meghozta gyümölcseit.

Megkezdjük és reméljük, hogy az a testület, melynek érdekeit mindenha lelkiismeretesen szolgáltuk, némi pártfogsága fog részesíteni, mert: *Viribus univis!* Csak egyesült erővel érhetjük el azt, a mit czélunkül tűztünk és a mely munkánkban a kaján végzet egy rövid szünetet tartatott velünk.

Az új ezer év küszöbén, Istenben vetett bizalommal kezdjük újból a munkát és fölemelve a zászlót, hisszük és reméljük, hogy régi hiveink körénk csoportosulnak és a régi lelkes tábor ismét a régi, a hazafiság, a magyarság utján fog velünk haladni.

Ezt adja a magyarok Istene, és erősítse küztünk a hazafias szellemet és összetartást.

Ugy legyen!

Ihász György.

A szombathelyi vendéglősök mozgalma.

A szombathelyi vendéglősök érdekcsoportja oly mozgalmat indított meg,

amely előreláthatólag rövid idő alatt országos mozgalommá fogja magát kinőni.

A mozgalom célja az, hogy megszüntessék egy a vendéglősök érdekeit súlyosan veszélyeztető körülmény, amely abban áll, hogy a bort és sört kismértékben előírt kereskedők s szatócsok a fogyasztó közönséget mind jobban elvonják a kimerési engedélyvel bíró vendéglősöktől. Történik pedig ez főleg az okból, mert a palackosított s bort előírtok fogyasztói a kereskedésekben vagy mellék-helyiségekben fogyasztják el a vásárolt italt s így a kereskedések lassankint koresmákká alakulnak át, noha kimerési engedélyvel egyáltalában nem bírnak.

Az 1888 évi XXXII. törvényzikk, mely az állami italméresi jövedékről szól, míg a kimerési engedélyek kiadását megszorítja, addig a kismértékben való előírtok számát nem korlátozhatónak mondja ki. Az idézett törvény ezen rendelkezése kutforrása vendéglősökünk létérdeke veszélyeztetésének s ennek elhárítása képezi mozgalom célját.

E cél eléérésére szolgáló eszközök megválasztása végett a szombathelyi vendéglősök legnagyobb része többször tartott értekezéseket, míg végre f. hó 15-én Maties Imre vendéglőjében tartott értekezésen megállapította a czélhoz vezető eszközöket.

A mintegy 30 tagu értekezlet elnöké *Háczemán Jánost*, helyettes elnöké *Gábréel Györgyöt*, jegyzővé *Varga Sándort* s a végrehajtó bizottság tagjaivá *Maties Imrét, Eberhardt Mihályt, Lenk Kajánt* és *Köhler Györgyöt* választotta meg, míg a mozgalom jogi részeinek vezetésére *Dr. Szabó László* szombathelyi ügyvédet kérte fel, ki az értekezleten megjelenővén, a szükséges utmutatásokat megadta.

Az értekezlet ezután a következő határozatokat hozta:

1) Felhívásokat intéz a szombathelyi

chédre, hogy valami indiai különlegességet bemutasson. Kiváncsiak voltak rá, de biz az nem elégitte ki várcokásukat.

— Roszál volt elkészítve — jegyezte meg Richelieu herceg.

— Lehetetlen! — kiáltott föl Gace — szakácsom vetekedik Páris valamennyi szakácsával, ő nem ronthat el semmit, de a káposzta torzsával akármint csináljon is, csak káposzta torzsa marad.

Ezzel napirendre tértek, azaz egymás után durrogatták a pezsgős üvegeket.

Két hét múlva ugyanazt a társaságot lakomára meghívta Richelieu herceg, ki hasonlóan egy különlegességet szándékozott bemutatni. Mellőzve a társalgás s étkezés egyéb részleteit, ott kezdem, mikor az érdekes különlegesség lón föltálas. Hallatlanul izlett. Senki sem tudta mit eszik, de senki sem is fogyott ki a dicséretből. A tálak hamar kiürültek. Leütentek a szakácsnak, hogy tálaljon még ebből. Visszatent: uines több. Egész forrongás támadt, hivatták a szakácsot, ki azzal védekezett, hogy mind elfogyt.

— Kerítsen ujra, várunk rá akár éjféltájan.

— Lehetetlen — ellentété a szakács — Monseigneurnek csak egy bórndarag volt.

Mind meghökkenek.

Richelieu gyözelmesen mosolygott.

Pillanat mulva roppant habóháza törték ki s minden tekintet Gacéra esett, ki nem jött zavarba, hanem egész nyugodtan megjegyezte:

— Ily sauce-ban az ember az édes apját is meg-ehetne volna.

Ez megfejtí, miért jobb a „Csiga” konyhája, mint az „Angol királynőé.”

Az első emeleten a Csigánál oly társaság tartotta rendszer öszjéveleteit, melyhez fogható másodikat egész Magyarországonból nem lehetett volna öszzehozni: Vörösmarty Mihály, Bajza József, Schedel (Toldy) Ferencz, Guczor Gergely, Gual József, Vajda Péter, Garay János, Egressy Gábor és más jelesek.

Mind az ebrédes jelző „Aurora”, aztán a korszakot alkotó Athenaeum-kör tagjai, kik igaz magyar szívvel, sok szellemi erővel s lankadatlan lélekkel törekedtek, nem csak magyar irodalmat, de magyar közönséget is terenteni. Megalkották a Kisfaludi-társaságot, mely most már megismosodván, örömmel ölei szívére ifjabb testvérét a „Petöfi-társaságot”, mely társaság önállósága rövid ideje alatt, nem csak nagy közönséget bírt magának hódítani, de maradandó alkotásokká létjogát is bebizonyította.

Itt nines hilybizományos, igaz, hogy az Auróra és az Athenaeum első szültője a Kisfaludi-társaság, de jóban és roszban egyenlően osztályos testvére, a Petöfi-társaság. Füzze öket ösze tehát oly kötelek, mind a minő hajdan öszefuzte a úzek társaságát. Ha valaki közölök magasra kiemelkedett, a többi ujjongott örömben s a feltekénység és irigység oly távol állott tőlük, mint Uránia a naptól. Üdvözöljék önök is egymás sikereit s a hol kell, működjenek együtt.

Vörösmarty szerette a szivart, pezsgőt s a fiatal irókat; a szivart és pezsgőt maga csinálta. Kegyetlen rosz volt mind a kettő. Ha fiatal ember, vagy épp fiatal írót jött hozzá, okvetetlen megkínálta szivarral s megvendégelte pezsgővel. Volt-e fiatal írónak szával s világon illatosabb szivar s izletesebb pezsgő, mint az, melyet e drága kéz készített s ez áldott sziv nyújtott . . . Vörösmarty szeméből mosolygott a jóság, homlokán

derengett a szelídég; hangjában a szeretet s tenyérén a szive volt. Ha képirő volnék s egy szentet kellene festenem, előttem Vörösmarty Mihály képe lebegne. Nem is történt soha taláiból kinevezés, mint mikor a magyar kormány a megkegyelmezési joggal Vörösmarty Mihályt és Josika Miklóst ruházta föl.

Vörösmarty oly tiszteletben s szeretetben állt az ifjúság előtt, hogy a „Csiga” földszinti helyiségben minden szilajkodás megszűnt, ha tudták, hogy az öreg ur fonn van az emeleten s neve enlítésekor még a legvadabb is kalapot emelt.

Böcsnát, hogy e szent képet a magyon is világias ifjúság keretibe foglalom. Ök a magyar irodalom valódi szentjei voltak; kevesen, mint az apostokok, s a mily meggyőződéssel terjesztették ezek a vallás igazét épp oly érsek lélekkel iparkodtak azok a nemzethen felkeltetni a magyar nyelv és irodalom iránti érzéket. Mint minden szépnel és jónal, mi az országó érdekké, első sorban ott áll az ifjúság, úgy itt is, irodalmunk e kiváló férfait az ifjúság lelkesedése kísérté. Ök szerettek az ifjúságot, az ifjúság meg hálványozta öket. Tehát nemcsak a közös sárgaház füzte ösze ama nagy szellemeket a lánglelki ifjúsággal, hanem az édes hazai nyelv iránti közös szeretet is.

A Csiga első emeletén volt a magyar irodalom üvegháza; innen kerültek ki a nemes olványkok, miket a szabad földbe kültetvén, kezdtek gyökeret verni. Eleintén csak kertesekékben tenyésztek, aztan nagyobb kertekben is díszlettek, s ma már hála a magyarok Istének — mint itt a pelda mutatja — ligeteket látunk szellemi termékekkel beültetve.

(Folyt. köv.)

sörraktárak gyári tulajdonosaihoz, hogy a szombathelyi kis mértékben elárúsítóknak palaczsört ne szállítson, mert ellenkező esetben a vendéglősök ezen gyárakkal minden üzleti összeköttetést megszakítanak.

2) Azon szombathelyi kereskedők és szatócsoktól, kik palaczsör és palaczkbor elárúsításával foglalkoznak, a vendéglősök bevásárlásokat nem eszközölnek, — hanem szükségleteiket azon kereskedők s szatócsoktól szerzik be, akik kötelezőleg kijelentik, hogy palaczsör és bor árúsitással

egyáltalában vagy többé nem foglalkoznak.

3) Az egész ország vendéglősei s vendéglős ipartársulatai felhívhatnak hasonló eljárásra s a mozgalom támogatására.

4) Budapest vendéglősei, élükön a budapesti vendéglős-ipartársulattal, felhívhatják arra, hogy a millenniumi országos kiállítás tartama alatt hívjanak össze egy országos vendéglős kongresszust a czélból, hogy meghatározottassanak a kismértékben való sör és bor elárúsításnak gátat vető eszközök s felhívassék a kormány figyel-

me a vendéglősök sérelmeire s esetleg törvényhozásilag módosíttassanak az italmérségi jövedékről szóló törvénynek a kis mértékben való sör és bor elárúsítást szabályozó részét, de különösen annak 8-dik §-a, amely a kismértékben való elárúsítások számát korlátlannak mondja ki.

Ezen határozatok foganatosításával a végrehajtó bizottság bízott meg, amely eljárásának eredményéről a f. hó 29-én tartandó értekezleten fog jelentést tenni.

Dr. Szabó László.

Karikásék csárdája a kiállításban.



Fényes csarnokok, vasból, üvegből és kőből épült magas falak, tornyok és kupolák közt idillikus egyszerűségben húzza meg magát a kiállítás körutja mentén egy egyszerű faoszlopos, verandás épület: az öreg Karikás Mihály csárdája.

— Hát ez a vityiló miesoda itt? — kérdezte a mult héten a miniszterelnök, mikor a kiállítást körüljárta.

— Ez a legelső épület a kiállításban; már a mult évi szeptember óta fennáll: az öreg Karikás Mihály csárdája, — válaszolta valaki a kíséretből.

— No, ha a Karikás Mihályé, akkor ide még be kell térnünk, szólta a miniszterelnök; valaha nagyon jó bort mért az öreg s a konyhájának is nagy hire volt.

Ugy látszik, a miniszterelnök ifjúkori emlékeire gondolt vissza, mikor ezt a megjegyzést tette. Kevés előkelő magyar ember van ma a fővárosban, a ki jogászkorában, a hatvanas években, a Karikás Mihály vendéglőjében meg ne fordult volna. Ha szerény volt is az a vendéglő, volt egy hasonlíthatatlan jó tulajdonsága, az volt meg a

konyháján kívül, a kifogástalan magyar szellem, mely benne uralkodott s mely a vidékről feljövő ifjúságot szinte ellenállhatatlanul vonzotta magához.

Abban az időben tudniillik kevés volt vendéglő Budapestben, a hol magyarul beszéltek volna.

Csak a Karikás Mihály „Kispipa“ vendéglőjében volt magyar minden. A vendéglős, a háza népe, a konyhája, a pinczérjel, étlapjai és magyarok voltak a vendégei. E tekintetben még később jó sokráig unikum is maradt ez a vendéglő; a vendéglők, kávéházak idegen jellegét csak másfél évtizeddel később sikerült megváltoztatni.

Minden vendéglőbeli kifejezésre irt naponta kifogástalan magyarságu étlapot s ezen a révén lassankint olyan teljes gasztronóm szótárt állított össze, a mely a többi vendéglők megmagyarosodásának egyik leg-hatalmasabb tényezője lehetett később. Mert ennek hiányában csakugyan nagyon is borts is volt magyar étlapot követelni; a német vendéglős némi jogosultsággal mondhatta rá: „Előbb arról gondoskodjanak az urak, hogy magyar nevük legyen a vendéglői

ételeknek s csak azután követeljenek magyar étlapot!”

Vendéglőjét, honnan e mozgalom kiindult, 1859-ben alapította Karikás Mihály. Ez idő óta a vendéglő folytonosan közép-pontja volt egy előkelő és széleskörű, társaságnak, mely nagyobbára csupa olyan tagokból állt, a kik „képviselek valamit.“ Irodalmat, tudományt, művészetet, ipart, kereskedelmet vagy akár egyetemi ifjúságot; szóval, a kik valami téren, vagy valami szélesebb körben tekintélyvel, befolyással bírnak és bizonyos szerepet játszanak vagy a politikában, vagy a társadalomban.

Karikás Mihály ma már 77 éves öreg ur, de még mindig fáradhatatlanul dolgozik. A kiállítási csárdában valóságos jobb keze legidősebb fia, Karikás Lajos feleségével együtt, ki a jó magyar gazdaasszonyok mintaképe, s a Karikás-konyha hagyományos jó hírnevének fentartására saját maga vigyáz fel. Ki munkájában látja meg, sehogyan hinné, hogy egy többszörös fővárosi háztulajdonosné áll előtte...

Billiárdjátékosok öröme.

(A karamboljáték kézikönyve, írta Sztanoj Miklós. 245 oldal, 180 ábrával. Budapest, 1895.)

A billiárdjátékokra is alkalmazható egy német filozofusnak, Mendelssohn-nak mondanása a sakkról, a billiárdjáték sem művészet, sem játék: művészetnek tulságos játék, játéknak tulságosan művészet.

Az igazi, a jeles billiárdozás — egy ismert nevű magyar író szavait használva — nem egyéb, mint egy neve a rajzoló művészetnek súlyosított föltételek mellett, mert a rajzoló művész újabban tartja önját és szabadon, kezéből ki nem bocsátva eszközét, huzza meg művészi vonulat. Ellenben a billiárdművész egy hosszú, finom, megcsinosodó bottal fegyverkezik föl és ezzel megindítja egy szabadon álló golyót, ezt kényszeríti oly vonalakban való szaladgálására és oly szökegében való visszatérésekre, a melyeket a legszabatosabban rajzol meg és jelöl ki művészi szemé és elméje.

A billiárdjáték régi, nagyon régi; keletkezését homály fűdi, elmosódtak azok a történeti nyomok, a melyek a billiárdjáték föltalálásához vezetnek; annyi kétségtelen, hogy a XVI. század végén már ösmerték a tekeasztal örömeit.

Egy francia krónikás pláne még azt is hűségeen följegyezte, hogy a hírhedt Szent Bertalan éjen IX. Károlynak billiárdozás közben hozták a hírt, hogy a menekő hugonattak a Louvre alatt futkosnak, mire a király „abbahagyva a billiárdozást”, dákó helyett pisztolyt ragadott és a Louvrenek förténeti nevezetességre emelkedett ablakából lövöldözte a szerencsétlen menekőket.

A billiárdjáték föltalálójul egynéme-lyek *Deligne* francia író tekintik, mások ismét *Yard* nevű angol zálogház-tulajdonos-ról mondják, hogy szabad óráiban három kis golyóval játszott íróasztalán és ezköben jött a billiárdjáték gondolatára. Czégtáblájául is utóbb már a három golyót használta és jellemző, hogy a billiárdjáték nyilvánosságra jutása után a föltaláló — Yard — nevérol a bill (golyó) szócska hozzácsatolásával *Billiard*-nak lett elkeresztelve.

A krétát egy *White* nevű angol alkalmazta először 1818-ban. Az első billiárdkönyvet *Coriolis* írta 1835-ben, ebből megtudjuk, hogy a régi asztalokon 10 lyuk volt, a keret (mantinell) csupán nyers fából állott, csak később vonatták be vászonnal — és az asztalok átlagos hossza 12 láb volt.

A dákó bőrvésését először *Mangaud* alkalmazta és *Berger* 1840-ben hozta nyilvánosságra a masszét, *Gagne Garnier* pedig u. n. amerikai sorozatos játékot.

Az első 2000-es karambol-sorozatot *Digne* billiardista egy sarokban csinálta. Legmagasabb sorozatos-játékosok: *Schaeffer* amerikai billiárd-művész, aki 3000. — az 1870—80-as években a francia *Vignaux*, a ki 1500 és *Dumont*, a ki 2000 karambolt csinált az első lökésből egymásután, *Kerkau* Hungó német játékos tette a középszámot 2801-el és *Trebar* János zala-egerszegi magyar billiardista 1800-at.

A magyar fővárosban az első karambol-asztalt 1859-ben használták az „Európa” szálloda (Ferenz József-rakparti) kávéházában. E czéla egy lyukas asztalt alakítottak át oly módon, hogy a kétféle kiválóannak valamiképen megfeleljen. Elérték azt olyformán, hogy karamboljáték alkalmával a lyukakat ékekel tömtek be és viszont, ha más játékokra került a sor, ezeket a helyükből kivették.

Karamboljáték számára gyártott tekeasztalra az 1866-os évben akadunk a „Venezia” kávéházban legelőször, e helyen volt a billiárd-amatőröknek a rendes gyülekezési helyök. Ebből az időből való kicsiny számú karamboljátékosok közül, különösen kiünt egy *Berger* nevű ur, utána *Gulácsy Kálmán*, meg *Erkel Gyula* urak. Ezek buzgalmat az újabb billiárd-nemzedék — a mint a karamboljátéknak hazánkban való terjesztése és fokozatos emelkedése körül kifejtettek — nagyon is jól ismeri. Magas számot a sorozatban nem értek el, mert *Gulácsy 119*, *Erkel 98*-nál följöb nem tudták vinni; hi-nem annál inkább törekedtek játékaikat minden tökéletesebbé tenni. Remek, biztos és bámulatos játékukkal a karambolkedvelök nagy seregét csoportosították magak köré.

A játéknak Magyarország egyes helyein való elterjedése után már a hetvenes években az ország szívében. Budapestben mindinkább nagyobb és nagyobb számban kezdik e nemes játékot üzni; így 1880-ban a fölhozott helyeken kívül már *Löffelmann Vilmos* kávéháztulajdonosnál is igen tekintélyes játékosokkal találkoztunk. A jó asztalokkal rendelkező kávék, mint aki a sorozatot 70—80-ig föl tudta vinni, maga is a legjobb játékosok hírében állott.

Most már van magyar billiárd tankönyv is, e napokban jelent meg a karamboljátéknak magyar kézikönyve, (ebből böngészjük a fenti adatokat is) szerzője *Sztanoj Miklós* billiárdmester. Ezt a könyvet mind a kezdő mind a jártas játékos haszonnal forogathatja. A könyv három részből áll. I. részben a karambol-játék eszközeit, II-ikben a játék elméleti részét és a III-ik gyakorlati részben pedig a golyók állásait mutatja be. A 180 ábrával és autotípusiával díszesen és gondallal összeállított könyvben szerző különös gondot fordít a műkifejezések magyarosítására, valamint a lökés és tartás leírására, ugy, hogy a kezdő játékos alapos utbaigazítást szerezhet belőle. Sztanoj munkáját, összehasonlítva a külföld e fajta kézikönyveivel, egyik sem mulja föl.



Itt mutatjuk be a mint a legnehezebb mutatóvány-lökést produkálja. Hazánk legnagyobb billiárd-mestere ő, ki meghonosította a karambol játék kézi könyvét, mit a szaktársainak kedvezményes áron ad, vagy is 3 koronáért. Bolti ára pedig 6 korona,

tudniillik kávéosok, vendéglősök pinczérék kávéházi segédek 1 frt 50 krért kaj megrendelhető szerzőnél Budapest, VI. Te kört 19. sz.

Asztali rendtartás a XVI. és XVII. században.*

Öseinknél általában az volt a szokás XVI. és XVII. században, hogy igen korú jóformán a nappal keltek, ehhez képest a napnak is más beosztása vala. A XVII. században délelőtt 10 órakor ültek ebédhez, vacsorálni pedig rendszerint este 6 órakor szoktak. A század vége felé azonban legalább Magyarországon, az ebéd idején megváltozott, a menyibben déli 12 órára tétették át, a vacsorát pedig szintén valamivel későbbre tették, esti 7 órakor találva fel azt.

A változott rendről a nagy udvartartással bíró gróf Forgách Simon tábornagy és borsodi főispán írásából ismerjük, aki szigorú utasításban rendelte meg konyhamestereknek, hogy az udvari népnek déli 11 órakor, estvére pedig 6 órakor „ez mi asztalunk előtt” pontosan találjanak.

Ezen étrendhez, a század utolsó tíze-deiben, ugy látszik, Erdélyben is közeledtek; *Bethlen Miklós* legalább azt írja önéletrésében, hogy az ő házánál az ebédidő 11, a vacsoraidő 7 óra volt rendszerint, azt pedig bajos volna elképzelni, hogy csak 6 különböző volta ebben.

A XVII. század legnagyobb részében azonban még általában a tíz órai ebéd járta. Mikor közeledett a 10 óra, a pohárnok, vagy nagyobb háztartásokban a főpohárnok a többi pohárnokok segítségével az asztalt megterítette.

Az asztalra legelőbb köröskörül — mint *Apor* írja — az arany és ezüst fonállal varrott egy sing széles keskeny abroszt, vagyis az ugynevezett asztalkerületet tettek föl, az asztal tábláján azonfelül terítették be tiszta fehér abroszszal. Nagyon sokféle és felette gazdagon terített abroszok voltak használatban. Asztalkerületet nem mindig használták, mert gyakran magának a felső abrosznak az asztal táblájáról lefüggő része volt már pazar fényűző díszítve. Ha az abrosz táblájának közepe nem volt himezve, vagy másképpen díszítve, a pohárnok minden esetben végig fedette az asztal hosszában az abrosz közepére való keskeny és díszes asztalközékeszkent.

Az asztal szélére körül helyezték el egymástól kellő távolságban az ún és ezüst, vagy esetleg mázas tányérokat és az evőeszközöket. Az asztalkendőnek a tányéron volt a helye, hogy az étkezés kezdetéig a rajta levő cipőt is befedje.

Az ezüst serlegeknek és poharaknak, valamint később a kristálypoharaknak, valamint beljebb a tányér előtt jutott hely. A kisebb ezüstpoharakat az asszonyok elé tették. Az aranyozott ezüst só- és fűszertartó edényeket ugy helyezték el, hogy azokhoz többen is hozzá férhessenek.

Az asztal közepét — kivált vendégségek alkalmával — ezüsből vert asztalra való dísz tárgyak foglalták el. Bakács Tamás ír-kesknél is le lehetett látni ilyen szarvas-, szárny-

* Báró Radvánszky Béla az elmúlt századok társadalmi életének tudós és szorgalmas kutatója Magyar eszélelet és háztartás a XVI. és XVII. században címűe alatt egy háromkötetes munkát írt. E nagyérdemű könyvnek most jelent meg az első része és abból ad-juk itt az asztali rendtartásra vonatkozó fejezetet.

— zarvalaku ezüst asztaldíszeket és rop-sőt, nagyságu edényeket, a melyek császári szertartáshoz is illendők lettek volna. Ha-nyió ezébra szolgáltak Mátyás király udvarában az czüsthöl készült egyszarvunak, va-mint Bethlen Gábor fejedelemnél az orosz-álforna, malomforma és a tonyos poharak, magas száron álló poharak, a Thurzó-nestáiban lévő ökör- és szarvasforma po-harak, a bagoly, delün és más állatok utánzó züstművek, valamint az ezüsthöz foglalt es-ligálahaz is inkább asztaldíszül, semmint ivó-czközül használtattak.

Meg lévén így rakva az asztal, az öntö-edényeknek, bortöltőkapáknak és kánnaknak nem jutott hely az asztalon. Ezek a pohár-széken maradtak és a pohárnokok által hor-doztattak körül.

A pohárnok az asztalt megterítvén, a cipőt kendővel letakarva, elhelyezte a fő-helyre, ezenkívül a pohárszéken mindent helyreigazítva, várta, hogy az asztalhoz le-üljenek.

Midőn az ebéd, vagy vacsora a konyhán elkészült, a konyhamester esengetett a konyha falán elhelyezett kis haranggal. Ha az udvari nép étkezésének ideje volt, akkor ezek mindenfelől összegyűltek a harangszóra.

Ha az uraknak tállaltak, akkor a esengetésre az asztalok az étkefogók élén le-ment a konyhára, hogy saját szemé előtt adassa fel az étteleket. A konyhán a konyha-mester ügyelt arra, hogy a fogások sora lajstrom szerint legyen, valamint arra is, hogy minő étket fogjon el egy-egy étkefogó.

Az étkefogóknak himzett keszkenőket adtak, azzal az étkes tálat általkeztették és ugy vitték a kezükben. Midőn az egész fo-gás az étkefogók kezében volt, az asztalok rendet állatott velők és a menet megindult az ebédő-palota felé.

A menet élén az udvarmester haladt, nagy vendégség vagy lakodalmak alkalmá-vál másod-, sőt harmadmagával járt az étel előtt, kisebb háztartásban, a hol nem volt udvarmester „egy öreg rendszolga” teljesít-te ezt a tisztelet.

Az étel előtt járás régi szokás volt. Mátyás király lakodalmi ünnepegei alkalmá-vál 1476-ban, Hinkó, Podiebrad György cseh király fia, a bosnyák király és a szilézia herceg jártak a király és a királyné előtt, az étkefogók is mind magyar főnrak valának. II. Lajos király udvarában szintén voltak étel előtt járók, kik a vacsorához fáklyafény mellett vezették az étkefogókat.

I. Apafi Mihály fejedelem udvarában ezektől eltérő, czifrább szokás divatozott. Az étkefogók előtt a konyhamester ment gyalog, de a menetet az asztalok vezette tollfogós silveggel, diszruhában, szerszámos paripán ülve. Mikor a fejedelem ebédőpalotájának lépcsőjéhez ért, leszállott lováról és az étke-fogókkal felmenve, lerakatta az étket és ott udvarolt, míg vagy a meleg étket, mint ak-kor nevezték, vagy a derék fogást el kellett hozni, akkor tédet hájtván a fejedelemnek, az étkefogókkal lement a konyhára és ismét paripára ülven, ugy hozatta fel a többi éte-leket.

És étteleket mindig fedőtállal befedve hozták fel és ugy is tették le az asztalra.

Folyt. köv.

KÜLÖNFÉLÉK.

— A „Vendéglősök Lapja” jelen számát nagymennyiségű példányban küldjük szét az ország minden vidékére, kérjük lapunk barátait, sziveskedjenek odahatni, hogy lapunk minél szélesebb körben elterjed-hessen s minden közérdekű s iparunkat érintő eseményről bennünket értesíteni sziveskedjenek. *A szerkesztőség.*

— **Siremléket Jankó Jánosnak!** Arra a férfura, aki páratlan humorisztikus raj-zaival negyven éven át derítette föl a nemzetet: a legmagyarabb festőművészre ráborult a sir éjszakai. A „Borsszem Jankó” s éleztársai „Bolond Istók” és „Üstökös”, melyeket hosszú éveken át gazdagított s ékesített az ő mesteri tollán munkáival, bizalommal fordulnak mindazokhoz, akiket nagy művészetével és aranyos humorával annyiszor megvi-gasztalt; járuljanak hozzá, hogy sirja föl-lött méltó emlék hirdesse nevét. Hálával fogadtatik a legesekélyebb adakozás is, melyet a Budapest-Belvárosi takarékpénz-tár igazgatóságához (Koronaherzeg-utca) kérünk beküldeni. Az egyes kimutatók a „Borsszem Jankó”-ban jelennek meg. Mely tisztelettel A „Borsszem Jankó” szerkesztősége.

— **Peszgőgyártás a kiállítás területén.** Az ezredéves kiállítás egyik nagyon érdekes látványlaja a Braun testvérek velencei pezsgő czég pavillonjában történő pezsgő-gyártás, mit a közönség szemeláttára végez-nek. Ez a pavillon a kiállítás területén lát-ható különféle épületek közt különben is nagy érdeklődés tárgyát képezi. Pinczejében a francia pezsgőgyártás több igen tanulsá-gos és látványos mozzanatát mutatják be. A közönség legnagyobb része előtt ismer-ten a pezsgőgyártás módja is így az említett czég a belépőknek nem csak azzal szerez kellemes meglepetést, hogy a pezsgőt szem-eik előtt dolgozza fel, de alkalmat nyújt arra is, hogy azt a kedvelt italt mindjárt a helyszínen meg is izelhesse. A gyártási pinczehelyiségből csigalépcső vezet a rooco styblen épült kimerő helyiségbe, melynek terraszain és belső részeiben a pezsgőgyá-ros legújabb Domino pezsgőjét fogyasztja a kiállítás pezsgőszomjas közönsége.

— **A népkonyha megnyitása.** Ehő 12 ó-ra körül nyitották meg a kiállítás népkonyháját, a hol mindjárt az első napon 413 ember kapott meleg ebédet. A népkonyha mindjárt a vizitorny szomszédságában épült barakkszerű deszkapílet, a mely egészen olyan, mint a szomszédságában levő számos barak, a hol földmives és iparos főlrándó-ló kaphatnak olesó lakást és ellátást. A mai megnyitó napra két nagyobb vidéki csoport érkezett Budapestre. Az egyik Szat-marmegyérből jött, a nagykarolyi járásból s 204-en vannak. Földművesnép, derék, erős szálas emberek. A másik csoport a lakodal-mas szász nép, 209 férfi, asszony és iány. Mind ünnepi díszben. Az ebédre érkezőket a népkonyha előkelő hölgybizottsága várta pompás ebédrel. A bizottság összes tagjai megjelentek, élükön Dániel Ernőnével, a népkonyha védnökével és Hieronymi Károlyné önkökkel. Jelen voltak Schmidt József kiállítási igazgató is és a sajtó több képviselője. Mikor a díszbe öltözött szászok megérkez-tek, Dániel Ernőné karonfogta a menyasszonyt és az ebédhez vezette.

— **Esküvő.** Korda Mihály nagyváradi fiatal jónevű mérnök mult hó 30-án esküdtöt örök hűséget Hillinger Emmy kisasszony-nak, Hillinger Lipót nagyváradi szállodás szép kedves leányának.

— **Üzlet áthelyezés.** *Nádasny Gyuláné,* budapesti tekeasztal-gyáros, hírneves teke-asztal és dákgőgyártó VII. Király-utca 27. szám alá helyezte át.

— **Szegeden** a *Kass János* által számos éven át bérelt „Tisza”-szállodát *Berecsky Lajos* budapesti szállodás vette bérbe.

— **Üzlet átvételek:** *Suli Károly* fővá-rosi jeles vendéglős szaktársunk átvette a Szentkirályi-utca 4-ik szám alatt levő *Biro János*-féle vendéglő-helyiséget s azt teljesen újjonnan átalakította. Kéthelyisé-ges és nyári étterme társas ebédekre és lakodalmakra is nagyon ajánlatos. Jó bo-ral és konyhájával már is megnyerte a közönség szeretetét.

— **Hruschka György** szaktársunk át-vette az Almássy-tér és Barossy-utca sarkán levő *Katona Imre* vendéglőjét. *Katona* szaktársunk pedig a nagyfuvaros-utca 13. sz. a. vendéglőt nyitott.

— **Üzleti hírek.** Az aradi Zempléni ká-véházban főpinczéri állást nyertek: *Dukesz Vilmos* és *Czobli Hermann.* Az aradi Lloyd kávéházban főpinczéri állást nyert *Kozma József.* Az aradi új kiosk kávéházban fő-pinczéri állást nyert *Hoffmann József,* mint fizető pinczér *Bach Vilmos.* A Fiume kávéházban főpinczéri állást nyert *Reschowszki Ede.*

— **Az aradi Pohl szállodát** *Nagy Lajos* előnyösen ismert aradi vendéglős pár-nap előtt *negyvenháromezer* forintért meg-vette. A szálloda már április 18-án az ő vezetése alá ment át. Ritka izléssel és kénye-llemmel rendezte be *Nagy Lajos* ezt a szál-lodát. Az összes szobákat, a melyeknek száma felül van a hatvanon, egészen új bu-torokkal látta el. Az egész udvart íveg fedél alá vonta, ugy hogy az most a legegészsé-bb étkezde s télen pompás téli étterem lesz. A régi Pohl szálloda az ő kezelése alatt bizony újra kiváló haladást és hírnevet ér el. Nagy Lajos új vállalkozásához napról-napra több és több gratulációt kap.

— **Halálozás.** *Kirisits József* volt ös-endsbiztos, utób városi tisztviselő Szé-ksefővároztól jobblétre szenderült. A megboldogultban *Kirisits János* és *Árpád főpinczerek* édesatyjukat siratják. Temé-tése nagy részvét mellett ment végbe a róm. kath. egyház szertartásai szerint *Székesfővároztól.* Ott voltak: *Havancsek József* kir. tanácsos, polgármester, *Szeidl* fő-kapitány s az egész városi tisztikar stb. Béke hamvaira!

— **Az aradi vendéglősök és kávéso-k ipartársulata** legutóbb tartott közgyűlésé-ben a következők egytette meg a tisztújítást. Elnök lett: *Schor Albert,* alelnök: *Huzó István,* pénztárnok: *Földes Lajos,* ellenőr: *Gavrilette Miklós.* Választmányi tagok lettek: *Sziller József,* *Mátyás Mihály,* *Hanold János,* *Michl József,* *Kremtyók La-jos,* *Valenta András,* *Tulipán Sándor,* *Do-bránszky Márton,* ügyész: *Dr. Lux Ubald,* Ügynök: *Kormos Adolf.*

— **Az egri vendéglősök és korcsmá-rok ipartársulata** részéről legutóbb egy küldöttség járt Budapestre a magas minisz-teriumnál, kérelmezvén az Egerben s az országban fenálló számos visszás helyzet-nek megszüntetését, különösen a bornak és sörnek elárúsíthatását megvonni a

szatócsoktól. A küldöttség, melyet *Szederkényi* Nándor orsz. képviselő vezetett a miniszterhez, igen szíves fogadtatásban részesült, s a miniszter megígérte, hogy a butellások, valamint a hivatalos ületek beszerzését körül megteszi a kellő intézkedést. A küldöttség tagjai voltak: *Mesmer* Károly elnök, *Marosi* Izidor, *Mély* Dániel és *Szabó* György szaktársaink. Egri szaktársaink a szódavízgyárat is meg alapították, a folyékony szénavas apparátust *Riesz* és *Berkovits* budapesti cégénél vásárolták.

— Royal szálloda megnyitási ünnepe.

Az Erzsébet-körúton felépült pompás Royal szálló megnyitási ünnepélye legutóbb ment végbe. A fényes épület berendezésének megtekintése után a díszteremben gazdag lakomát adott az igazgatóság. A barokk stílyben épült díszteremben körülbelül kétszázötven főre menő előkelő társaság gyűlt össze, a melyben képviselve volt a főváros törvényhatósága, a tudományos akadémia, a politikai világ és a sajtó. A gazdag menü harmadik fogásánál, a mikor a pezsgőt szolgálták fel *Glück* Frigyes, a társaság igazgatóságának elnöke szólalt fel, elmondván az első pohárköszöntőt a királyért, a melyet a társaság állva hallgatott meg. Utána dr. *Koller* Gyula a kormányt élte. *Kammermayer* polgármester a házigazdát, *Glück* Frigyeset és a Royal szállót létesítő társaságot élte. Dr. *Löv* Tivadar azokért a hatóságokért és ténylezőkért emelt poharat, a melyek az intézmény létesítésén közreműködtek. Gróf *Szapáry* László *Eötvös* Loránt bárót, a tudományos akadémia elnökét, mint az ideális törekvések képviselőjét élte. *Glück* Frigyes a külföldi nemzetek képviselőiért emelt poharat, mire *Duckert* belga konzul felelt, beszédét magyar nyelven kezdve, majd francia nyelven folytatva és a magyar nemzetet élte. A tüntető zajos éljenzés lecsillapulása után *Ray* Rezső a Royal szálloda építésze azokért a munkásokért írtett poharat, a kik a vállalkozásban neki segítő társai voltak. Báró *Eötvös* Loránt a házigazdáért *Glück* Frigyesért írtette poharát. *Thék* Endre az építészen és a berendezésben közreműködő iparosokat élte. *Glück* Frigyes igazgató a sajtó hazafias és önzetlen magatartását magasztalta, mire *Rákosi* Jenő válaszlott. A társaság a legvidámabb hangulatban sokáig maradt együtt.

— **Baromfi kereskedelmünk.** *Bleizifler J. Uj-Szent-Anna* baromfi szállító, ki eddig- el a külföldi piacokat árasztotta el magyarhoni baromfiakkal, a mostani kiállításra való tekintettel nagy kedvezményben részesítend a fővárosi vendéglősöket. *Bleizifler J.* ur baromfi-nagykereskedő nevét már elég ismeretessé tette a külföld előtt s méltán megérdemli, hogy midőn a millenniumi országos kiállítás érdekében a fővárosi vendéglősöknek előnyt nyújtva, készséggel iparkodik honi tenyészdejét közönségünkkel megismertetni — csak a legnagyobb pártfogásban részesítsék fővárosi vendéglősaink. Argyezéket kívánatra ingyen küld, ki őt ez ügyben egy levelező lapon megkeresi. A meny-nyire *Bleizifler* urat személyesen ismerhetni szerencsénk van, mi is a legmelegebben ajánljuk őt szaktársaink becses figyelmébe és támogatásába, meglévén győződve, hogy árnyalv igényeiket minden tekintetben kielégíti.

— **Magyar istentiszteletet** tartott f. hó 10-én a kerepesi-úti evang. egyház. *Bachát* Dániel a budapesti evang. egyházmegeyo

főesperese, főv. bizottsági tag, lángoló honszerelemtől áthatott, hatalmas egyházi beszédével magával ragadta a nagy s díszes hallgató közönséget. Drága szent hazánk dicső és siralmas sorsának esete- lésé után egy megkapó fordulattal lát- noki ihlettséggel festette a jövőt, melynek alapjául a régi tradíciók rendíthetlen követését s az Istenbe vetett hitet hir- dette. A költői szépségekben gazdag be- széd oly mély hatást gyakorolt, hogy az egyháztanács testületileg kérte fel annak kinyomatására. A páratlanul lélekemelő istentiszteleten megjelent *Zsilinsky* Mihály, államtitkár a kormány képviselőletében, s meghatottan gratulált az ünnepi szónok- nak. A főváros részéről ott volt Dr. *Mat- uska* Péter egyházfelügyelő, Dr. *Matiska* István. A m. kir. Curia részéről *Havass* Károly curiai bíró. Az iskolaszéket ké- pviselte *Péterfy* Sándor, a tanítók nesztora s *Hrebenda* Agost. Ott voltak: *Krkos* Lajos, *Institúrisz* Dániel, *Rajcs* Zoltán, *Mahr* György, *Thász* György s a főváros szántalan nota- bilitása. Az egyház gondnoka *Knyassó* György, hazafiai és egyházi szeretetét hirdette a templom fényes dekorációjá, a mely aethetikai szépségével és gazdag- ságával bámulatra ragadta az áhitatos közönséget.

— **A kiállítási vendéglők** ezideig még a kedvezőtlen időjárás következtében nem voltak látogatottak. Mindannyi jó kez- keben van letéve, legjeleeseb szaktársaink a tulajdonosok. A Dreher-sör-gyár vendé- glőse: *Kommer* Ferencz; a részvény-sör- gyár vendéglőse *Lippert* Lajos, főpinczére *Vörös* János és *Sitáka* József; a polgári szerző-gyár vendéglőse: *Sturm* Gyula és *József*, főpinczéréik *Kreuter* Ernő, *Gombár* János és *Haffner* Lajos; a királysör- főző-gyár vendéglőse: *Petavovits* József; a balatoni csárda vendéglőse: *Trattner* Gusztáv, főpinczére *Strahmigel* Adolt; a légszesz-gyár vendéglőse: *Pajtsits* Gábor; a horvátországi buffet vendéglőse *Fáredy* J.; a szegedi halász-csárda tulajdonosa: *Juravovits* Ferencz, főpinczérje *Tóth* Endre; a debreczeni csárda tulajdonosai: *Szilksay* Gyula, *Harsányi* Gyula és *Reisz* Gyula, kiknek arcképeit mai lapunkban közöl- jük; a *Karikás* Mihály bácsi esárdját vezető fia *Karikás* Lajos, főpinczérjük: *Spáth* Ferencz; a Halász csárda tulaj- donosai *Singhoff* Ágoston és *Simon* Lajos; a kassai *Bayer* és *Bauer* nével sörgyár ven- déglőse *Mahr* György és *Paczolay* János; a nagykanizsai sörgyár *Gálambos* Ulrich; a pozsonyié *Blau* I. stb.

„RÉMP”-szálloda Budapestben

elsőrangú szálloda, legfényesebben berendezve a fő- és székvaros központjában

József-körút 4. sz. a., a népszínházzal szemben, villanyos világítás és fürdőszobák, szakadat- lan liftközlekedés éjjel és nappal. Közvetlen összeköttetés villamos-vasut és lívonat által az összes pályaudvarokkal.

Szobák a kiállítás egész tartama alatt (kivéve június 1—10-ikéig) világítással és kiszolgálással együtt 2 forinttól feljebb.

Kittinő konyha, esetleg egész ellátás és table d'hote; fényesen berendezett kávé- ház. Naponta kittinő nemzeti zene.

Menyhért Vilmos,
szállodás.

SVÉHLA József órász Budapest Erzsébet-körút 4. sz., szállítja a legjobb szerkezetű arany, ezüst és fali inga-órákat, raktáron tart minden e szakmába vágó szerke- zeteket, s azokat legjutányosabb árban szállítja. Elvállal javításo- kat is, megléven ajánljuk ezen ki- váló polgártársunkat t. olvasóink becses pártfogásába.

RAFFAJ András férfi-szabó mes- ter. Budapest, VIII., Vas-utca 12. A legmagasabb uraságoknak, va- lamint a köznemességnek, nemkü- lönbben a t. vendéglős és pinczér uraknak a legjobb kivitelű ele- gáns ruhákat készít jutányos ár- ban. Megrendelések vidékről is el- fogadhatnak és pontosan teljesít- tetnek.

Felelős szerkesztő: IHÁSZ GYÖRGY.

Nyílttér.

IHÁSZ GYÖRGY

Budapest, IV., Kalap-utca 15. sz.

Hatóságilag engedélyezett és

1000 forint

óvadékkal ellátott

o r s z á g o s

közvetítő intézete

elhelyez szállodai, vendéglői és kávéházi esze- melyzetet, közvetít üzleteladásokat és véte- leket.

Ilovszky János

BUDAPEST.

VII. ker., Erzsébet-körút 8. sz.

A Newyork-palota átellenében.

Ajánlja a nagydíremű közönségnek jó hírnévnek örvendő üzletét

üveg- és porcelánedényekben.

A legjobb gyártmányú függő- és asztali lámpák, éjjeli ámpolnak dus vá- lasztékban.

Különösen ajánlom az egyedül nálam kapható

Monstre-függőlámpákat,

melyek üzleti helyiségek, vendéglők, és műhelyek részére szép világítása, tartós- sága és egyszerű szerkezete folytán ren- dikül ajánlatos.

Alkalmi tárgyak dus választékban! nyugmit teás-, kávé- és moeca-készletek 4 ftrtól fel- jebb, Ebédő-készlet 26 drb 6 ftrtól feljebb, Ebédő- készlet 42 drb 14 ftrtól feljebb.

Bor-, sör- és likőr-készletek különböző árakon. Magasfoku denaturált szesz, kittinő petroleum napi árak mellett.

Épület-üveges munkák és javítások, ugyszinte képek bekeretezése, szolidan és jutányos áron elké- szíttetnek.

ERTESTÉS.

Van szerencsem a nagyérdemű szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urakat értesíteni, hogy **1895. évi november hó 1-én Budapesten IV. ker. Sebestyén-tér 6.** szám alatt a mai kor igényeinek megfelelőleg egy

személyzet elhelyező intézetet

nyitottam. Intézetem a nagybecsű megrendeléseket gyorsan és pontosan teljesíti.

Támaszkodva a főpinczéri pályán évekig eltöltött multamra, reményleni bátorkodom, hogy a t. főnök urak, valamint t. kártyásaim intézetemet becses partfogásukba részesíteni méltóztatnak.

Budapest, 1896. május hó.

Kiváló tisztelettel
GREIBICH MIHÁLY.

SZABÓ SZÁLLODA

Kőbányán

(BUDAPEST, X. KERÜLET.)

Alulírott tisztelettel ajánlom a nagyérdemű fővárosi és vidéki közönség becses figyelmébe a mai kor igényeinek teljesen megfelelőleg berendezett

SZÁLLODÁMAT

mely Kőbányán a m. kir. államvasutak nyugati vonalának, a közúti lövönatu, valamint a villamos vasút megálló helyeinek közvetlen szomszédságában van, honnan a millenniumi kiállításba 15—20 percz közlekedési idő alatt juthatni.

Szállodai vendégszobáim, kávéházam s éttermeim kellő tisztasággal díszesen berendezvők, ezekben valamint kényelmes kerthelyiségemben a t. közönség valódi magyaros otthon talál. Vendékszobák árai 80 krajczártól feljebb.

Minden törekvésem oda irányul, hogy izletes magyar konyhám, jó itálaim, mérsékelt árak és pontos kiszolgálás mellett a n. érd. közönség teljes megelégedését továbbra is kiérdemeljem.

!! Naponkint kitűnő ozigányzene!! ● !! Telefon összeköttetés!!
Sürgönyezim: »SZABÓ SZÁLLODA KŐBÁNYA.«

Tekintettel a kiállítás alkalmával bekövetkező tömeges idegen forgalomra, a szobákra vonatkozó 24 órával előbb történő megrendeléseket a legpontosabban betartjuk.

A n. érd. közönség tömeges látogatását kérve tisztelettel

SZABÓ SÁNDOR,
szállodatulajdonos.

Vendéglősök figyelmébe!

A millenniumi kiállítás tartama alatt szállítunk mindennemű

hizlalt baromfit

mely baromfi naponta frissen lesz ölve, este feladva, reggel Budapestre érkezik, tehát romlásnak kitéve nincsen.

Ugyiszinten szállítunk baromfit élő állapotban és

friss tojást

a lehető legjobb árban.

I-só Ujvári baromfi-tenyésztés
Torontál-Ujváron.

Bleiziffer J.

baromfi kereskedő és hizlalda tulajdonos

UJ-SZENT-ANNA.

Ajánlja mindennemű baromfiat a legolcsóbb napi árakon. Árjegyzék ingyen és bérmentve!

A t. szállodás és vendéglős urak becses megrendeléseit tisztelettel kéri

Bleiziffer J.

Uj-Szt-Anna.

Szálloda megnyitás.

Az alulírt igazgatóság tisztelettel értesíti a nagy közönséget, hogy a

Royal nagy szálloda

Budapest, VII., Erzsébet-körút 45., 47., 49.,

mely Ray Rezsőnek, a birmeves műipésznek terveit szerint nagy pompával épült, ez év április 30-án nyitotta meg. A rendkívül elegáns és minden modern kényelemmel berendezett elsőrangú szálloda, látványosságát képezi az egész osztrák-magyar monarchiának.

A belső berendezés, a maga egészében művészi kivitelű, különösen pedig a külön földjával bíró díszterem, az interieurok, a fényes, családok számára való lakosztályok, melyek előszobából, szalonból, háló- és kis étkező teremről állanak, továbbá a lakodalmi terem és separatek, oly újítások, a minőket a fashionablen világszállodák is alig nyújtanak. A t. ez. uraságok és közönség rendelkezésére áll 250 föltte elegáns szoba, mindenik telefontal, normális árak mellett.

Elsőrangú vendéglő és kávéház saját vezetésünk alatt.

Kiváló tisztelettel

AZ IGAZGATÓSÁG.

A fővárosi és vidéki előkelő közönség legkedveltebb mulató helye a

MIKÁDÓ KERT

Budapest, VIII. Vas-utca 11. sz.

NAPONTA KATONAZENE.

kedvezőtlen időben fedett kert.

Szabad bemenet. — Szabad bemenet.

KOCH KORNÉL,

a „Zöld Vadász” vendéglőse Sétány-utca 7-ik szám.

„ADRIA szálló”

megnyitása BUDAPESTEN.

Van szerencsem értesíteni és a n. é. utazó közönség tudomására juttatni, hogy

Budapesten, Kerepesi-ut 41. sz. alatt

a népszínház közelében saját házamban egy elsőrangú szállót a kor minden igényének megfelelően, a legnagyobb eleganciával berendezve

»ADRIA szálló«

elnevezés alatt megnyitottam és a forgalomnak átadtam. Megrendelések a kiállításra felranduloktól előzetesen is elfogadtnak.

Szüksös látogatást kérve, vagyok kiváló tisztelettel

Rémi Róbert,

a „Rémi” és „Adria” szállók tulajdonosa.

BORHEGYI F.

ezelőtt *Lápossy F. és társa*

palackozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és thea főraktára

BUDAPESTEN,

Gizella-tér 1. szám (Haas-palota).

Ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket
gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől
legjütányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Villaszerü kastély

teljes szoba-autorberendezéssel,
gyümölcs és 5 hold kitünő fajszlóvel,
évente 350—400 hektó bort terem.

szabad kézből eladó.

Bővebbet

MIHÁLIK JÁNOS ÚRNÁL

Koszoru-utca 10. 1/2 em. ajtó 3.

„STEFÁNIA SZÁLLODA”

Budapesten, Murányi-utca 53.

Alulírott van szerencsém a kiállító és kiállítást látogató n. érd. közönség becses tudomására hozni, miszerint VII. ker. Murányi-utca 53. szám alatti 3 emeletes új házamat szállodának rendeztem be és folyó év február hó 1-én „Stefánia” név alatt megnyitottam.

Szállodám új berendezésénél, — mely 70 izlésteljesen bebutorozott szobával van ellátva — nem kiméltem sommi költséget és fáradságot, hogy az a modern igényeknek teljesen megfelelő legyen és a n. érd. közönség minden kívánalmainak eleget tegyen.

Szállodámban a kiállító és kiállítást látogató n. érd. közönségnek igen sokféle előnyök nyújthatnak. Hogy a n. érd. közönségnek pontos kiszolgáltatást s minden tekintetben kényelmet biztosíthatnak, szállodám teljes kezelését Papp Emil szálloda igazgatóra bízta, ki több éveken át közkedvelt elsőrendű vendéglőse volt a fővárosnak s kinek megnyerő modora és szakképzettsége vendégeim teljes megalgedését biztosítja.

Midőn a n. érd. közönség becses pártfogását kérem, egyuttal kérem a szobák lefoglalásáról szóló megrendeléseket a „Stefánia-szálloda igazgató” czimére beküldeni.

Kiváló tisztelettel

Nagymegyeri Rajes Zoltán,

szálloda-tulajdonos.

Értesítés.

Van szerencsém a t. ez. szállodás, vendéglős és kávé utraknak becses tudomására hozni, hogy május hó 1-én a *Sebestyén-tér 8. szám alatt* én alóliat egy

szálloda, vendéglő és kávéházi

személyzetet elhelyező intézetet

nyitottam és daczára a millenniumi kiállításnak, abban a kedvező helyzetben vagyok, hogy helybeli és vidéki rendelőknek barmiféle rendeléseit híven és pontosan teljesíthetek. Husz évi működésem e téren azon reménnyel kecsegtet, hogy igéretnek becsületösen és tisztességesen meg fogok felelni. Becses pártfogását és rendeléseit kérve, maradok

Tisztelettel

Eisenkraut Mór,

pinceszegénynek.

Budapest, Sebestyén-tér 8. sz.

Szalontay György

vendéglője

BUDAPESTEN,

Kerepesi-ut és Klauzál-utca sark.

A vidéki és fővárosi közönség legkedveltebb gyűléshelye és találkozó helye.

A népszínház, a villanyos- és lövönatuvasutak közvetlen közepében.

Naponta kitünő czi-gányzene.

Jó konyháról és kitünő italokról kezeskedik a vendéglős.



Dréher-éle

— korona-sör-csarnok —

Smolinszky Ignác

a bolgár fejedelm volt diszkonyha-vezetője és udvari szállítoja vezetése alatt.

Budapest, VII., Kerepesi ut 64-ik szám.

Tagas termék. Szép udvari helyiség.

Kivonat az ét árjegyzékből:

I. oszt. nagy fogasos ebéd (egy személyre) 1.10 frt.
II. oszt. három fogasos ebéd (egy személyre) 80 kr.
III. oszt. két fogasos ebéd (egy személyre) 60 kr.

Üzleteladás.

Egy nagyobb vidéki városban egy elegánsul be-endezett, a korszak igényeinek teljesen megfelelő felszereléssel, nyári helyiséggel együtt egy kávéház, melynek évi forgalma könyvkimutatás szerint 24—25,000 frt. családi viszonyok miatt szabad kézből eladó, ugyszintén egy nagyobb igényű városban egy szálloda 30 vendég-szobával, elegánsul berendezve egy teli egy nagy étteremmel, kávéházzal együtt szabad kézből eladó.

Bővebbet a kiadóhivatal.

PATAKY és TÁRSA

PEZSGŐ-GYÁRA

BUDAPEST-KÖBÁNYA.

AZ ORSZÁGOS MILLENNIUMI KIÁLLÍTÁS

TISZTELT LÁTOGATÓIT EZENNEL VAN SZERENCSENK

„**ŐS BUDAVÁRÁBAN**”

A NAGY MECSET ÁTELENEBEN LEVŐ

PEZSGŐ-PAVILLONUNK

MEGLÁTOGATÁSÁRA, HOL SAJÁT, TOKAJ-HEGYALJAI ÉS ZALAI TERME-LESC BORAINKBÓL GYÁRTOTT

MÁMOR, CHATEAU, PATAKY ÉS HIGH LIFE PEZSGŐINK

POHARANKINT JUTNAK ELADÁSRA.

(Tisztelettel meghívni.)

PINCZÉK: **TOKAJ-HEGYALJÁN ÉS ZALÁBAN.**

Zámoly M.

Budapest, VIII. Rök-k-Szilárd-utca 14. szám.

Továbbá: viz- és légszuszvzeték, fürdő és Closet berendezéseket és esatornázásokat minden e szakmába vágó javítások pontosan teljesíttetnek.

Ajánlja magát vendéglős és kávéházi vörös réz konyhaedények, levesfűző, mosó és takaréktűzhely üstök készítésére, ugymint mindennemű tárgyak czinezésére.

Elfogad takaréktűzhelyek, kávéházi tűzhelyek készítését és barmlyi szerkeztűzhelyek javítását és kifalazását jótállás mellett.

WALTER B.

KÁVÉHÁZA

Budapest. VIII., József-körút 29. szám.

Van szerencsém a t. cz. közönség szives tudomására adni, hogy

kávéházamat

egész ujjamon átalakítottam és azt a kor igényeivel kepest berendeztem. Gondoskodtam arról is, hogy jó

hangversenyek általa t. cz. vendégeimnek kedves szórakozást szerezzek. A kávéház egész éjjel nyitva van.
Számos látogatást kor**WALTER B.** kávész.**Kőbányai Polgári Serfőző**

kiállítási pavillonjában

Budapesten.

A kiállítás egész ideje alatt, minden időben a legízletesebb ételek és friss italok kaphatók. A legeszesebben berendezett tág helyiség a legkényesebb igényeknek is megfelelő. A zenét **Munczai Lajos** kitünő zenekara reggeli 10-től estí 11 óráig szolgáltatja.**Sturm Gyula és József**

vendéglősök.

Hotel „**NÁDOR**” Szálloda
Budapest

Vámház-körút 2., az új híddal szemben.

Legszébb fekvésű 1-ső p. szálloda, kilátással a Dunára

A közeli látnivalók, villamos vasút és lámpás kocsik által az összes pályaudvarokból könnyen elérhető.

A gőzhajóállomás közvetlen közelében

Étterem és kávéház.

Az összes helyiségek villamosan világítva.

Telefon és fürdők a házban.

HOLSTEIN TESTVÉREK

szállodások.

KILLÁR JÁNOS

vendéglős

Budapest, IX., Üllői-ut I. sz.

Kedvencz villásreggeliző hely —
kitünő konyha, gyors és pontos szolgálát, minden időben friss ételek és italok.**FARKAS ISTVÁN**

vendéglős

Budapest, Vámház-körút 16. szám.

Az ujjamon épülő nagy Dunahíd és vásárcsarnok közvetlen közelében.

Tágas és csinos helyiségeiben gyors és pontos szolgálát mellett minden időben friss ételek és italok kaphatók.

„MARGIT”
GYÓGYFORRÁS,
„magyar selters”Vegylmezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szén-sav tartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szén-sav csekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól. Ellenben a félig kötött szén-sav gazdagsága a gyógyhatású alkotórészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközl. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szén-savtartalomban erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleichenbergi, tüdőbajokban** különösen a **tüdővérzéseknél** már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézteiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapestén: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navratil, dr. Poór, dr. Kétyly, dr. Barabás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredményel alkalmazzák a **légző-, emésztő és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.**Mint ivóvíz**prezervatív gyógyszernek bizonyult a **kolera**-megbetegedés ellen,**borral használva a legegészségesebb ital!**Kizárólagos
főraktár**Édeskuty L.**cs. és k. és szerb
k. udv. ásványvíz-
szállítónál
BUDAPEST.

Ugyisint kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

AZ

ALKOTMÁNY

néppárti politikai napilap.

Az „**ALKOTMÁNY**” a legelterjedtebb, legjobb, legelősebb politikai napilapAz „**ALKOTMÁNY**” a legjobban értesült napilapAz „**ALKOTMÁNY**” a legjelesebb ellenzéki publicisták közreműködésévelmegjelenik **20.000** példányban.Az „**ALKOTMÁNY**” előfizetési ára: egész évre 10 frt, negyedévre 2 frt 50 kr.Az „**ALKOTMÁNY**” egyes számai Budapestén 3 kr., vidéken 4 krért., minden tőzsdében kapható.Az „**ALKOTMÁNY**” szerkesztősége, kiadóhivatala és könyvnyomdája:**Budapest, VIII., Mária-utca II. szám**

hol mindenemű könyvnyomdai munkák jutányosan készíttetnek.