

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

„PINCZÉREK LAPJA“

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

„Az első magyar orsz. pinczesterek és pinczemunkások egylete“, a budapesti kávéházi segéd egyesület, a „Szatmár-Nómeti pinczér-egylet“ a „Székesfejervár pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a „Győri pinczér-egylet“, a „Róvkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Aradi pinczér egyesület“, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolci pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, koremsárosok és pinczerek egyesületé“-nek, a „Székesfejervári vendéglősök kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és koremsárosok ipartársulata“-nak és a létesítendő országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Egész évre 12 kor. Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 .. Évnegyedre 3 ..

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-dik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A bibarczfalvi Baross-forrás.

Mai számunkban közölt képen egy kut látható. Nem gémes-kut ugyan, milyennek az Alföldön vannak, de olyan, melynek sok milliót érő kincs rejlik. de azt csak sok szorgalommal, fáradsággal és kereskedelmi élelmességgel lehet kiaknázni, nem pedig a kincs-ásók módjára kiásni.

nem esett ami angolunk Spionkopnál, a háboru után el fog jönni és megveszi a forrást. Mi magyarok ennek ugyan nem örülünk, mert e nagy kincsét Székelyföldnek talán nem is élvezhetjük, mert egész vonatokkal fog szállítani Londonba, hol az angolok fogják inni borral és pezsgóval a Baross-vizet.

Érdekes e kutnak története is, mely-

árkot ásott, melylyel ezen mocsaras vizet levezette. Kibontotta a tulajdonképeni forrást, ezementes betonnal készített csatornával elővezette a kőszikla alól a Baross-vizet. Ezóta valóságos bucsujárás történik a kuthoz. Három vármegyéből jönnek a szekeresek és szállítják az ország minden részébe. Itt meg kell jegyeznünk, hogy az üvegek töltésénél ugyancsak kell vigyázni,

Bibarczfalvi Baross-forrás.



Utolsó posta Agostonfalva.

Baross-forrás.

A múlt ősszel egy milliomas anglus meg akarta venni ezt a kutat Székelyföldre tulajdonostól kétszázezer forintért páratlanul kiffinó borvize miatt és azért, mert kiapadhatatlan forrása oly bő, hogy belőle naponta 6 waggon is megtölthető. Az időközben kiffitt angol-bur háboru miatt a vétel egyelőre függőben maradt és ha el

nek istenadta tiszta vize évezredekben át igen nagy területet lepett el és a vízzel elborított terület semmire sem volt használható.

Egy szép napon megjelent a székelyföldön Bibarczfalván egy idegen ember, ki szemügyre vette a lápos területet. Megvette, olasz munkásokat hozatott, hosszú

mert a Baross-forrás oly szénsavdus, hogy ezer üveg közül két-háromszázat szétvet.

A vidéken már annyira elterjedt a Baross-viz, hogy nagyobb városokban és Kolozsvárt is a nagyobb vendéglőkben az aszszonyok és gyermekek tisztán, [a férfiak pedig borral szüresülgetik.

Bibarczfalván állandóan találhatunk

tüdővész, gyomorbajos, vérszegény, vízkóros beteget, kik a Baross-vizet isszák és egy-két hónap multával meggyógyulva távoznak.

Azon rövid idő alatt, mióta *Horváth István* és *Ehle Lajos* urak Budapesten a Baross-vizet bevezették, két oly gyógyulási eset történt ezen víz használata által, mely mindenkit bámulatra ejt. Nevezetesen: egy urat, a ki a sz. István-kórházból mint gyógyíthatatlan beteg jött ki a Baross-víz vízkór betegségéből teljesen kigyógyított. Egy urhölgyet, ki szintén vízi betegségben szenvedett és az orvosok már róla lemondottak, a Baross-viztől meggyógyult. A fentiek czímét, nevét kívánatra bárkinek megmondom.

A magyar államvasutak fogyasztási szövetkezete, a köztisztviselők szövetkezete, a fővárosi első rendű vendéglők mint kedvelt vizet, a Baross forrást teszik az asztalra.

L. Francois budafoki pezsgőgyára az ó kitünő pezsgőjét Baross-forrásvizzel keverve ajánlja vendégeinek.

A Baross-forrásnak, mint élvezeti viznek egy nagy előnye az összes ásványvizek fölött az, hogy legzsévasdusabb és parányi vastartalmánál fogva a bort nem feketíti meg és miután közkisziklából eredő forrása kristálytiszta és csapadékat az üveg fenekén nem hagy, utolsó cseppjéig megítható.

Sajnálattal kell felemlítenem, hogy a Baross-forrás elterjedését nagyban gátolja a fővárosban káros és helytelen eljárás, melyet a városi és állami hatóságok által tapasztalunk kell s ezáltal ugyszólván kizárják a lehetőségét annak, hogy a székesfővárosban és a nagyobb vidéki városokban is, hol sok ember együtt él, az ihatólan talajvíz miatt ezerfelé járvány pusztít, az ily kitünő ásványvíz általánosan elterjedjen. Azt kérdeim: nem kár az ilyen vizet, hogy naponta huszezer liter a patakba folyik és a rossz víz ivása miatt a népek ezreit a nagy városokban tüdővész, gyomorhurut, vérszegénység, vesebaj, vízkór, diphteritis stb. betegség pusztítják, holott a Baross-forrás használata által ettől mind megmenekednének. De hát mi magyarok így vagyunk mindennel. Ujabban nagyban hangoztatjuk azt, hogy pártoljuk a magyar ipart, de a méltóságos nagyságos és tekinturak a banketteken ugyancsak fogyasztják a Baross-forrásnál silányabb eschországi vizeket és elfelejtik azt, hogy Csehország üveg-iparát a nagy ásványvíz forgalom emelte fel.

Igy nem marad egyéb hátra, mint közvetlen a magyar közönséghez és különösen a vendéglős urakhoz fordulunk a minden tekintetben kitünő és olesó Baross-forrást, mint gyógyvizet és a legjobb borvizet szíves figyelmükbe ajánlani.

Budapest, 1900. márczius hó.

Horváth István.

Gyógyszer.

Az új század új bajokkal köszöntött be. A kereskedelem pangása, az östermelő anyagi zavarai, az általános pénzszükség sziszifuszi munkára kárhóztatja az ipart, amely elalélva került ki az elmúlt század halálra ölelő vas karjai közül. Az ipar első fellélekezése az új században keserű csalódás volt. Szüszegstíó folytán felcsillant egy reménysugár, amely után lázas idegességgel indult, de a futása oly rövid volt, mint a kérész élete, mert szétfoszlott a búbajos álomkép, amely jóléttel és boldogsággal kecségtette s csakhamar csalódva, elkeseredve látta be az ipar, hogy az egész csak álomkép volt, lidérczinyomás, vagy imbolygó lidérczény, melyet a szomorú valóság egyetlen egy lehellete kioltott, s megsemmisített. E keserű csalódásból legtöbbször jut ki a *vendéglős ipar*nak, amely már eddigelé is legtöbb áldozatot követelt s ragadott el a martalékat. *Pedig a vendéglős ipar mindig és minden államban szellemi és anyagi jólétnék egyik kiváló és legmegbízhatóbb fokmérője volt.* A mely államban felpezsdül az élet s a civilizáció felé hajlik, a hol a társadalom, állam és vallás ügyei iránt meleg érdeklődés mutatkozik s eszméserzés folytán mozgalom indult meg bizonyos reformok érdekében: ott a vendéglős ipar virágozának indul. A mi igen természetes, mert a vendéglős azon nyilvános hely, a hol pártkülönbség nélkül találkoznak az emberek s minden kortes ellenőrzés, presszió nélkül szabadon vitatják meg az egyes kérdéseket s érdeklődést keltenek még azokban is, akik vagy szellemi tunyaságban, vagy nagy közönyben, vagy megátalkodott butaságban szenvednek. Ellenben a hol a szellemi élet csak tengődik, nincs meg a törekvés és érzék a haladás iránt; a hol a nép csak gyermekkorát éli, esztét csak annyira képzí ki és veszi igénybe, hogy megszeresse azt, amivel gyomrának korgását elhallgattassa, pl. a vad műveletlen népek: ott a vendéglős ipar nemesak, hogy nem virágzik, de még tantát sem üt, mert ez bizonyos foku műveltséget előföltételez.

Hogy hazánkban a vendéglős ipar oly iszonyatos mértékben hanyatlík, annak legnagyobb oka az, hogy az állam a legújabb ideig igen mostoha bánat vele, amennyiben csak akkor vett róla tudomást, amikor adókirovásról volt szó s hosszú időn keresztül ki volt szolgáltatva egyes állami és községi közegeknek, melynek egy jelentékeny része a tisztas vendéglős ipart *Csáky* szalmájának tekintette s olyan gyámkodást gyakorolt felette, amely még *Abderában* is általános

szenzációt keltene. Pedig minden állam anyagi és műveltségi emelkedésének és felvirágozásának egyik igen jelentékeny tényezője az ipar, amelynek produktív erejét fokozni nemzetgazdasági szempontból minden állam elmulasztathatlan kötelességének tartja. Igen bámulatos, hogy nálunk eddigelé oly törekvések nyomultak előtérbe, melyek a vendéglős ipart megsemmisítéssel fenyegették. És azért a régi bünöket ki kell engesztelni, a régi sebeket be kell gyógyítani, a régi mulasztást, hibát helyre kell pótolni, ha csak oly nagy rázkodtatásnak, vagy válságnak nem akarunk a szemtanui lenni, amely több társadalmi réteget koldusbotra juttat. E végzetes bajnak elejét kell venni! Ideje korán kell gondoskodni preventív intézkedésekről, szerekről, ha radikális térre van szándékunk menni.

Ilyen preventív szervnek ajánlközik a teherviselés könnyítése és a konkurrenzia korlátozása, amely ketős intézkedés eskökentené azt az iszonyatos mértékben terjedő elkeresodást, jellem és szellemi fogyatkozást, amely az államtól abba a szomorú kényszerhelyzetbe sodorja, hogy óriási pénzáldozatok árán a régi börtönöket és megfigyelő osztályokat bővítsé s újakat állítson fel, hogy a nagy keresletnek megfeleljen. E szomorú jelenség általán elismert oka a túl sok alkohol és a pauesot bor forgalomba hozatala. Erre vezeték vissza a nagy ideggyógyászok s természetdúosok, hogy az utjonczállítás évről évre siralmasabbnál siralmasabb tapasztalatokat nyujt, s maholnap annyira degenerálódik a nép, hogy az ép egészséges szervezettől utjoncz, ki a dallás idöket képviseli, rövid idő múlva oly ritka lesz, hogy mutogatni fogják, mint valami természeti csodát. Elszorul a szívünk, ha erre gondolunk s nap nap után látjuk azokat a számalmas alakokat, kiknek szeméből a halál vagy a delirium tremens viacsorgatja felénk a fogait, daczára annak, hogy még fiatalok s már is árnyékként ödöngenek.

Biologiai térvény: oly táplálék-kal és itallal éljen az ember, minőre az anyatermészet predestinálta. A magyar embert ös idöktől fogva valódi és természetes eledel és ital élvezésére teremtette az Isten úgy annyira, hogy a míg ezekkel él, illetve élhet, mindaddig nemes faja méltóságának s diéső multjának megfelelőleg minden szépért és nemesért hevülve, áldozatkészen, egy jobb jövő édes reményében nemesen, méltóságosan él, áthatva attól a magasztos gondolattól, hogy a vér nem válik vízzé. E tekintetben nagy segítségére van a vendéglős ipar.

Az állam nehéz terhei s viruló jövő alapvetésével járó nagymérvű beruházási költségei parancsoló köteleltségünké teszik, hogy a vendéglős iparra széles e világon páratlanul álló s a mai finanziaális viszonyok szerint indokolatlanul kirovott adóterhek egyszerre leiratását ne követeljük, s csak arra szorítkozzunk, hogy az állam a többi iparral méltányosan egy kategóriába sorozza a vendéglős ipart. Ugyanis a höní ipar, höní anyagért nincs külön megadóztatva, csak a vendéglős ipar. Minden közvetítő iparág csak közvetítési díjat, illetve jövedelmi adót fizet tekintet nélkül arra, vajjon nemzetgazdaságilag előnyös-e, vagy hátrányos, csak a mostoha gyermek, a vendéglős ipar nem jött eddig ily elbírálás alá. Miért? Talán mert a magyar vendéglős csupa fajszertetből és különösen közegészségügyi tekintetből kiváló előszertetből höní bortermékeket közvetít s véres verejtékkel szerzett filléreit nem dobálja ki külföldre, hitvány panesokért, hogy a külföldi statisztikusok rendelései arányában sorozzák a magyart, mívelt vagy kevésbé mívelt nemzetek sorába? Talán mert az ipartársulat eddigéig csak szórványosan jelentkezett az állam illetékes s legföbnt intéző köreinél panasaival s tétlenül — nem akarjuk mondani kárörvendve nézte, hogy mennek tönkre egyes szegényebb kartársak?

Ugy gondoljuk nem lenne méltánytalanság az államtól, ha a fenntebbirt okok alapján leszállítaná a fogyasztási adót s egyuttal intézkednék, hogy az egyes községek oly érdemes tanácsai, amelyek minden kulturális haladástól s következetességgel iszonyodnak, (holmi rendelkezési alapjaik javára) külön pótló pótdadót ne vehessenek ki, ha a regále megváltás alkalmával erre jogot nem kaphattak s maradó állapotuknál fogva sem új jövedelmi forrást nem nyitottak s nem is nyithatnak a vendéglős ipar számára s italmemti szükségleteiket nem a helybeli vendéglősöknél, hanem idegenből s fogyasztási adómentesen fedezik, mert az ilyen határozatokból bajos összekuporgatni a porcozi-garast meg család-ot eltartani és nevelni, *hát örüljön, hogy nálunk korcsmároskodhatik.*

Le kell szállítani a fogyasztási adót, hogy a vendéglős olcsóbban adhassa a borát, vagy pedig valami tarifafélét kellene kieszelni, a könnyebb homoki borokra kisebb adót kivetni, hogy a szegény ember is borra kapjon s elforduljon a pálinka ivástól, a mely testét, lelkét senyveszti, sorvasztja és elpusztítja.

Végül nem hagyhatjuk említetlenül a Balaton melléki termelők kérévényezését sem, melyről lapunk más helyén számolunk be. Az olasz bor

beözönléséről panaszokdtak, mit a magyar vendéglősök mindig rossz szemmel néztek. *Az olasz bor halálös ellenége a magyarnak, így a vendéglős iparnak is, a mennyiben nem szakképzett emberek, akik beestletet munka után akarnak megélni, hanem olyanok foglalkoznak az elárusításával, akik minden áron és gyorsan akarnak meggazdagodni, akik képesek megmételyezni a szegény kisebb termelőket, ráveszik a szegényeket, hogy terméseiket az ő pancaikkal feleeresszék s így bocsássák a forgalomba. Ezért nem ártana, ha a miniszter rendeleti után arra köteleznék a bortermelő községek tanácsát, hogy a határba érkező borok származását, mennyiségét s a czimzett nevényt nyilvántartsa, illetőleg szembeszökő helyen kifüggesse, hogy a borvásárló vendéglős minden időpazarlás nélkül rögtön tájékozódhassék az egyes termelők erkölcsé felől. Mert hiába magyar ember csak magyar borral él s magyar vendéglős csak magyar bort mér.*

Legyünk egészen magyarok!

Irtá és a kecskeméti 48-as körben felolvasta Horváth Ádám orsz. gy. képviselő.

Drávszögekért két millió forint megy ki évenként külföldre, leginkább Ausztriába; *csavayokért* pedig 800.000 forint. Ezeket is teljes mennyiségben elő lehetne állítani hazánkban.

Ha az áldott magyar föld tudná, hogy mennyi idegen eke hasogatja, talán feljaldna tájaldalmában. Ekéért 600 ezer forint felül megy ki pénz magyar zsebből, ekerészekért majdnem 700 ezer forint. De hát a jó magyar nem nézi az eke eredetét, megveszi, a mit a kereskedő elébe ad. Reá kell kényszeríteni a kereskedőt, hogy magyar ekét, magyar gyártású ekerészeket tartson raktáron.

Az *aczelvilláért* (szénavilla) évenként másfélszáz ezer forint körül fizetünk Ausztriának, még 50 ezer forintot Németországnak. *Fejsze, balta, szekerze* ára fejében szinte másfélszáz ezer forint megy ki évenként Magyarországból. A legegyszerűbb *lakatok, záruk, építelvasalós* is külföldről kerülnek hozzánk, kevés készült és használattik föl hazánkban, pedig ilyen czikkekben az évi szükséglet 4—5 millió forint értékű. Ennek a pénznek a legnagyobb része is a külföldet gazdagítja.

A közönséges *csontfésűkért, esonhajtűkért* fél millió forintnál többet adunk a külföldnek, a finomabb fajta ilyen árukért közel 600 ezer forintot.

Börkeztől évenként mintegy 1 millió forint értékűt hozunk be a külföldről. Ó-Budán van magyar kezttyűgyár s megtörténik, hogy a magyar kereskedő az ó-budai kezttyüt a bécsi nagykereskedőnél vásárolja meg, ennyire közömbösek a magyar gyártmányokkal szemben.

Bizony ezeket hallva és meggondolva, nagy füstöt tujhatnánk *cserváppáinkkól*, hanem hát ezeknek nagy része is külföldről kerül hozzánk, majdnem 400 ezer forint értékben évenként. A bécsi gyárosok pedig részben Selmeczről, Budáról, Páparól hozzátják a kész cservéprést, a melyet ott Bécsben montiroznak. A *kupakot* nem tudták itthon olcsón előállítani, pedig lehetne.

No, de csak pipaszárunk egészen magyar, hiszen terem nálunk cseresznye, meggy-, szilva- és borókafa bőven? Bizony nagykereskedőink leginkább Bécsből hozzák be, a fát föllünk veszik ugyan, de az évi 1—2 millió darab behozott pipaszárból a hazán nagyobb része az osztráké. Így vagyunk a sétábotokkal is.

A *finomabb szappan* itthon is készül, még pedig elég jó minőségben. Hogy mégis pl. 1896-ban 867 ezer forint árat hoztak be hazánkba: annak a bevőközönség azon előitélete az oka, hogy jobb a külföldi finomabb u. n. pipere szappan. Pedig ez nem igaz.

Ostornyület fából és nádból mintegy 150 ezer forint értékűt hozunk be leginkább Bécsből és Prágából, *ostorszijal* pedig 300 ezer forint értékűt. Ostorszijal itthon is készítenek gyárilag, de állami támogatás mellett is alig tud boldogulni.

A *gyapjufonál* készítéséhez nálunk a nyersanyag megvan, de gyárunk nincs. Ezért e czímen évenként közel 3 millió firt megy ki külföldre. Hasonló összeget fizetünk *orszóczerénárért*, a melynek gyártását pedig hazánkban lehetne is, kellene is meghonosítani.

A *szövő- és fonórukról* hajmeresztő sok pénzt adunk a külföldnek. Így például *gyapjuszővőért* 44 millió forintot, *pamutszövetért* 66 és fél millió forintot, *selyemszővőért* 21 és fél millió forintot.

Nem akarom szíves hallgatóim türelmét sok számmal terhelni: azért még csak a *ruházati czikkekre* külföldre kidobott pénz emlitem föl.

Külföldre megy: cipőzót, csizmáért 8-5, szabó férfi ruháért 7-2, női ruháért 9-3, feherneműért 6, kalapért 2-8 millió forint.

Milyen tisztelt közönség! Reggelre sem lennék készen, ha fel akarnám részletesen sorolni, hogy mennyi magyar pénzt adunk ki külföldre olyan árukért, melyeket itthon már vagy előállítanak, vagy elő lehetne állítani részben gyárilag, részben kisipárilag. Hiszen még például a bőrúkról, üvegúkról, butorúkról nem is szóltam, holott ezekért is rengeteg pénz áramlik ki külföldre.

(Folytatása köv.)

Az egészségügyi és rendőri felügyelet.

A belügyminiszterium vezetésével megbízott m. kir. miniszterelnök által f. évi 78,543/V—c. szám alatt kiadott

RENDELET

III. FEJEZET.

17. §.

Az italmérsi és italmérsítési üzletek berendezéséről.

Különös figyelem fordítandó arra, hogy korcsmászertü italmérsés szatócsüzlettel, vagy más kereskedéssel egy helyiségben ne gyakoroltassék s azzal ajtó által se legyen összekötve.

Bármely üzleti helyiség, melyben szesz italoknak akár korlátlan, akár korlátozott kimérese, vagy szesz italoknak kisimértékben való elárusítása gyakoroltatik, lakásul nem használható.

Az ez ellen vétők az illetékes m. kir. pénzügyigazgatásának azonnal tudomására hozandók, mely a körtülményekhez képest az 1899. évi XXV. t.-cz. büntető határozatai értelmében fog eljánni.

18. §.

Szerecejszjáték üzéséről.

Szerecejszjátéknak az italmérési helyiségekben való üzése az 1879. évi XL. törvény-cikk 87—89. §-ai értelmében tilos és úgy az illető vállalkozó, mint a szerecejszjátékban résztvevő felek az idézett törvény-szakaszok értelmében büntetendők. Ezen kihágások feletti bíraskodás az 1880. évi XXXVI. t.-cz. értelmében a kir. járásbíró-ságok hatáskörébe lévén utalva, a felügyeletet gyakorló hatóságok feladata mindössze arra terjed ki, hogy éber ellenőrzés által a szerecejszjátékban titokban való üzését megakadályozzák és az említett törvény-szakaszokba ütköző cselekmények felfedezése esetén, — azoknak megtorlása végett — értesítsék az eljárásra hivatott kir. pénzügyigazgatóságot, mely utóbbi az 1899. évi XXX. t.-cz. 15. §-a és az e t.-cz. végrehajtására vonatkozó utasítás 13. §-a értelmében esetleg a kimérési engedély visszavonása iránt azonnal intézkedik.

Jegyzet. Az 1879. évi XL. törvény-cikk 87. §-ának szövege:

„Aki nyilvános, vagy a közönségnek nyitva álló helyen szerecejszjáték-vállalatot tart, valamint az is, aki a vállalkozó a szerecejszjáték üzésében segíti: két hónapig terjedhető elzárással és háromszáz forintig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

A közönségnek nyitva álló helynek tekintendő azon magánlak is, melybe azon czélból, hogy szerecejszjátékban résztvegyen, bevezetés mellett, vagy anélkül, mindenki bebocsáttatik.”

A 88. §-nak a szövege:

„Aki a 87. §-ban megjelölt helyiségben a szerecejszjátékban résztvesz: száz forintig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.”

A 89. §-nak a szövege:

„A 87. §-ban meghatározott büntetéssel büntetendő azon vendéglős, szálloda-, kávéház tulajdonos, vagy kereszmáros: aki bármely helyiséget szerecejszjáték üzésére kiad, vagy ilyen használatra átenged.

A megjelölt személyek, ha a jelen §-ban meghatározott kihágás miatt két ízben már megbüntették s utolsó büntetésüketől fogva két év még nem telt el, az 1872. évi VIII. t.-cz. 91. §-a értelmében vendéglős-, szálloda-, keresma- vagy kávéház-iparuk folytatásától is eltiltandók.

E tilalom legrövidebb tartama egy év, leghosszabb tartama pedig öt év.”

19. §.

A részegségről.

Kiterjesztendő a rendőri felügyelet arra is, hogy az 1879. évi XL. t.-cz. 85. §-ának a részegség és szándékos lerészegítésnek meggátolására hivatott rendelkezései pontosan betartassanak és hogy az azok ellen vétők ellenében az eljárás az illetékes közigazgatási hatóságnál megindíttassék.

Jegyzet. Az 1879. évi XL. törvény-cikk 85. §-ának a szövege:

„Aki más kereszmban, vendéglőkben, utcán vagy más nyilvános helyen szándékosan lerészegít, továbbá, akik szeszies italok eladásával iparszerűleg foglalkoznak és ezek megbízottjait, ha részegnek, — noha ezen állapotát tudják — még szeszies italt adnak, ötven forintig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendők.

A pénzbüntetés száz forintig emelhető, ha a kihágás a tizenegyedik évet még be nem töltött kiskoru ellen követettett el.

Ha a kihágást oly egyén követi el ismételve, ki szeszies italok eladásával iparszerűleg foglalkozik és e miatt már két

izben büntetve volt, — amennyiben utolsó büntetésének kiállításától két év nem mult el — üzlete folytatásától is három hónapnál egy évig terjedhető időtartamra eltiltható.”

Szakács-művészet.

Közü: *Mundt Lajos.*

Háló bélszín (vesepecsenye).

Egy jobb minőségű bélszint, melyet tökéletesen leharjtávunk, azaz megtszintünk, megszöszük, megborsozzuk; aztán vesztünk egy szép sertésfélőt, melyet kiterpesztünk, gombás fínszerfál behintjük, a megszöszött bélszint belegöngyölítjük; vékony spárgával átkötözve, lassu tűzü sütőben megsütve, ha már kellően átsült, a zsírját jól leszűrjük, és felereszítjük kevés vízzel, kis paradicsommal és Vortceszter-mártással iszestjük; — ezen szaftjában többször megforgatva, ki vesszük, a spárgát leoldjuk, szép, egyenlő darabokra felvágjuk a bélszint, tálra téve, saját szaftjával leöntjük és feladjuk.

Burgonya pirée.

10 darab szép, egészséges sárga burgonyát, melyet gondosan meghámozunk, hideg vízben jól megmosva, 4 részre vágva, sós vízben kellő puhára megfőzünk, jól leszűrjük, szítán áttörjük, hozzákeverve 8 deka jobb minőségű vaját, aztán forró tejjel sí-mára lekeverjük kellő sűrűségűre, és tálba téve, kanállal kidomítva feladjuk.

Sódoros koczka (formában sütre).

1 kiló 0-ás lisztből szép, sima tésztát gyúrunk, kellően kinyújtva kissé száradni hagyjuk a tészteleveket, aztán nagyobk koczkaalakra vágva, folytonos keverés mellett forró vízbe befőzzük. Amidőn kissé átfőtt, leszűrve hideg vízbe tesszük, hogy a koczka össze ne álljanak, az alatt elkészítve a többi részt, tudniillik 1/2 kiló frissen főtt füstölt húst, melyet kellő finomra megvágunk, aztán 12 deka zsirt, melyet habosra keverünk 6 tojássárgával és 1/2 liter jó tejfellel, azon vágott füstölt húst és ki-főtt koczka bekeverve, kellően megszóva, és tojásfehéréből jó kemény habot verve, s lassan bekeverve, aztán egy hozzá alkalmas tésztaformát, melyet zsírral igen jól kikenünk, nagyon finom zsemlyemorzsalával behintünk s a koczka betöltjük, és közép-tűznél lassan, szép barnára kisütjük, aztán tálra borítva feladjuk.

Vacsora.

Étrend.

Tengerész hus.

4 kiló bélszín lebenyét tisztán leharjtávva, egész apró darabkákra vágunk, azon áttutattunk 2 fej finomra vágott veres hagymát, hogy szép sárgás színt kapjon. A vágott húst megfűszerezzük, kevés törött borsot, majoránát, sőt és egy nagyon kevés kis paprikát ráhintve, ezt együtt, jól, egész barnára áptírjuk, egy kanál liszttel be hintve, felereszítve 2 decai sűrű paradicsommal és 5 decai jó minőségű vörös borral, 2 egész citrom levélvel, összesen megfőzve kellő puhára és egész rövid szaftra; ha esetleg valami zsir mutatkoznék a felszínén, azt gondosan le kell szedni. Ezen tengerész húst egy mélyebb tálra alkalmazva, jó magasra feltalajuk és körülötte helyezzük el a habart tojást.

Habart tojás.

12 darab friss, egész tojást, melyet egy tálba felverünk, megszöszünk, hozzáteve 2 decai tejsűrűt, jól összehabuk, kevés

forró zsírban folytonos keverés mellett, félkeményre hagyjuk sülni s így feltalajuk. *Borjú borda (Cottlet).*

2 egész, szép borjúkarajnak — melyet bordaként felvágunk — azon részét, mely borda-végét képezi, letiszttjük; a másik részét óvatosan kivesszük, de nem egész vékonyra és cottlet-alakokat idomítunk belőlük, melyeket aztán megszöszünk, kissé belisztezzük és kevés zsírban szépen, szaftosan megsütünk. Amidőn már átsült, akkor saját zsírját leszűrjük, hozzáteve 1 deka vaját, 1 deka huskivonatot (class) és egy citrom levét, együtt kissé átinszestjük és a bordacsontokra papir áthúzott helyezzük (Babillot) s feladjuk.

Zöld borsó.

Most, téli időben természetesen csak befőtt-, vagy doboz- esetleg száritott zöld-borsót használhatunk. Ezen doboz-borsórt saját levét teljesen leszűrjük, egy hozzá alkalmas edénybe tesszük, cukorral keveset megédesítjük és finom ten-vajjal, kevés kis szerecsendióval jól átforgatjuk, aztán külön feltalalva, adjuk a borjú borda mellé.

Strachinó sajt.

Mely természetesen akkor éri el kitűnőségét, amikor teljesen megérett. Ilyen alkalmasat leginkább Löwenstein csemege-üzletében kaphatunk mindég. — Az ebédi étrendhez tartozó Türk-Bálint, Szeracsika, vagy finom bórma szántint ott kapható.

KÜLÖNFELÉK.

— **Névnapi estély.** *Nofezer* Károly, e kiváló kartársunk, a zuglói adókievítő bizottság tagja és háztulajdonos, e hó 2-án tünneplte 50-ik születésnapját. Iserősei és barátai sereglettek össze Csömöri-ut 195. szám alatt levő, jó hírű vendéglőjében, hogy jó kivánságokkal üdvözöljék őt e szép évfordulón. A pazarul terített asztalnál barátai és tisztelői közül ott láttuk: *Szakmány* Józsefet, *Benke* Lajost, *Röck* Gyulát, *Röck* Károlyt és nejét, *Rohoska* Pálnét, *Eble* Lajost fiával, *Schabel* zongoraművészt stb. — A ház urát s nemes szivű urnőjét *Thász* György, *Enyedy* Kázmér és *Eble* Lajos köszöntötte föl, majd *Röck* Károly és *Eble* Feri remek zongorajátéka ügyöngörködtette a társaságot. Majd *Schabel* ült a zongorához s az ó hévvel játszott magyar nőitára tánczra perdült a társaság az ünneppap örömeire. Nofezer barátunknak ezen az uton is számos, boldog esztendő kívánunk.

— **A győri ipartársulat gyászja.** E hó 2-án temették impozans részvétellel Győrben *Stumpf* Dózsmát, aki a város közéletének egyik legnemesebb alakja volt. Kiváló szellemmel különösen az ipar és kereskedelem javára értékesítette s ezért a „Győri Lloyd” vezéréül tisztelte őt. Halálát győri szaktársaink is mélyen fáljalják, mert huzamos ideig volt a „Vendéglős-ipartársulat” titkára. — Erdemének elismeréséül a győri szaktársak testületileg vonultak ki veztisztességére. Béke hamvaira!

— **A mi bálunk.** A budapesti szállodások, vendéglősök és kereszmárosok ipartársulatának, valamint a budapesti pinceszérgylet közös, jótékonyczélu bálja, e hó 7-én lesz a „*Royal-nagyszálló*” összes termében. A bál, mint minden évben, ez idén is fényes lesz. A rendező bizottság élén az ipartársulat részéről *Kammer* Ferencz, id. *Kammer* Ernő, *Gundel* János, *Wirth* Ferencz és *Mehring*er Részó, — a pinceszérgylet részéről *Kaszis* Lajos, *Almsteu*er István, *Werler* Lajos és *Krassy* Bódog állanak.

— A zuglói vasuti műkedvelők

f. hó 3-án szombaton a Zugló-útsza 13-ik szám alatti Cservenka-vendéglő összes termében táncmulatsággal egybekötött „*Családi estélyt*” rendeztek. Az előadás színe került Csikváry Antalnak két darabja és pedig a „*Katona szerelm*”, a melyben Csikváry Antalné egy színésznőnek becsületére való rutinnal játszott Irén szerepét; mellette a műkedvelők között kitűnő játékkal jeleskedtek *Szedoglavics Annuska* k. a. és *Páhu Jánosné* urnő. Az urak között *Bihari Béla* ur, a városligeti zinkör régi jeles tagja, *Nádassy József* ur és *Rumann Gyula* ur gyönyörködtették eleven játékkal a nagyszámú közönséget. A két darab között *Kálmán Eszti* k. a. a Magyar színház tagja gyönyörködtetett szép dalaival. Végül színe került a *Prakk* című egy felvonásos Csikváritól. Ebben a darabban *Szavasszy Ilona* k. a., a Magyar színház volt jeles drámai művésznője lepette meg gyönyörű játékaival. Osztottak sikerében *Szedoglavich Annuska* k. a., *Özv. Kerekes Gézá* né urnő; az urak közül *Bihari Béla*, *Csikváry Antal*, *Cservenka Sándor* és *Rumann Gyula* urak. A daraboknak fenomenális hatású sikere volt. Az előadást reggelig tartó táncmulatság fejezte be, a melyen ott láttuk a Zugló és a főváros színből-sebb hölgyeit. *Cservenka József* bájos nevének kitűnő főztje hatalmasan díserte konyhájának jóságát. A jobbnál-jobb borok széles jövedlve hangolták a mulatságon résztvevőket.

— **Házi estély.** Fényesen sikerült házi estélyt rendezett színelőadással egybekötve a *budapesti iparosokhoz Protestans-egylet* saját kőri helyiségeiben. Előadásra került *Szigligeti Ede* „*Szökött katona*” 3 szakaszos eredeti népszínműve, melynek egész lefolyása szép és kifogásolhatatlan volt. Ezután késő reggelig tartó tánc következett, a mikor is az első négyest 150 pár táncolt. Szép és tekintélyes számú hölgyeszkorú jelent meg, mely ottlétével nagyban emelte az est sikerét, mely *Korits Zsigmond* elnök, *Utassy* és *Varga Gyula* urak buzgósgának köszönhető.

— **A budai vendéglősök táncvigalma.** Ha e f. év február hó 15. a budai „*Fácán*” termében tartott mulatságot részletesen leírni akarnók, úgy a t. olvasó bizonyosan nagyon sajnálná, hogy elmulasztott oly mulatságot, mely minden évben csak egyszer tartatik derek vendéglőseink által. Epen ezért nem bocsájtozunk részletes leírásba, mert ha szórakozni, jól mulatni és kitűnő táncos nőkkel táncolni kíván, akkor tessék a jövő farsangban ismét tartandó táncvizsgálomra szölv belépti jegyekről jó előre gondoskodni, most már csak sajnálhatja, hogy ott nem volt.

Nem tudjuk mi emelte e mulatság fényét, a sok szép hölgy, vagy a vig kedély? Vagy pedig mindkettő, de annyi bizonyos, hogy volt valami, a mi a vendégeket elragadta és hajnalgig ott tartotta.

A táncterem délszaki növényekkel igen szépen volt díszítve. A zenét a bosnyák ezred szolgáltatta és oly ropogós csárdásokat huzott, mintha mindig is azt játszaná.

A pesti oldalról átjött vendégek közül különösen *Barabás Józsefné* urnő felémíltendő, ki mint zászlósa a budai vendéglősök által nagy tiszteletben tartatik és az ő bájos *Aranka* nevű leánya, ki most lett először nagy mulatságon bemutatva.

A vendéglői iparral összeköttetésben álló gyárosok, kereskedők és iparosok igen szép számban jelentek meg, mint *Wayner*, *Werner* és *Schleicher Rajógh* Kralik, *Bokross*, *Saceláry* stb. A pesti vendéglősök

közül megjelent: *Gundel János*, *Kommer Ferenc*, *Stadler Károly*, *Nagy Jenő*, *Sántha Albert*, *Galambos Ulrich*, *Förster*, *Salacz* stb. Az első négyest 160 pár táncolta.

Megjelentek asszonyok: *Barabás Józsefné*, *Fürst Tivadarné*, *Hoszmann Károlyné*, *Bittner Jánosné*, *Schlaucher Ferencné*, *Baltek Ferencné*, *Dufok Ferencné*, *Doktor Lászlóné*, *Vranovits Manóné*, *Perti Istvánné*, *Kopper Károlyné*, *Posch Józsefné*, *Löwenstein Antalné*, *Horváthné*, *Toth Andrásné*, *Nauhauser Ferencné*, *Köller Rajdmundné*, *Reichel Ferencné*, *Lenecz Béláné*, *Weiss Györgyné*, *Koch Jánosné*, *Rudvik Adolfné*, *Klup Albertné*, *Présényi Istvánné*, *Friedl Edelné*, *Preisler Istvánné*, *Geizler Kálmánné*, *Mikulásik Ferencné*, *Schranzer Gottliebne*, *Nothnagel Józsefné*, *Sahwene*, *Lindmayer Mihályné*, *Popper Antalné*, *Szabati Tódorné*, *Hübner Józsefné*, *Toth Jenőné*, *Buzás Zsigmondné*, *Burger Ferencné*, *Tholmann Engelbertné*, *Weisz Viktorné*, *Wild Józsefné*, *Wild Péterné* stb.

Kisasszonyok: *Barabás Janna*, *Fürst Matild*, *Schlaucher Miczi*, *Pfeifer Teresi*, *Preisler Irma* és *Juiska*, *Leohardt Anna* és *Irma*, *Bursch Illus*, *Müller Irma*, *Hübner Ilona*, *Perti Orsi*, *Mayer Vilma*, *Korn növérek*, *Berger Anna*, *Zsákó Ilona* és *Kata*, *Klopf növérek*, *Löwenstein Janka*, *Horváth Marika*, *Tóth Ilona*, *Minikus Terka*, *Engel Teréz*, *Schimmer Karolin*, *Friesz Miczi*, *Schaffer növérek*, *Weisel Antonia*, *Hoffmann növérek*, *Koch Anna*, *Trésényi Mariska*, *Lorenz Adél* és *Anna*, *Schranzer Annus*, *Lindmayer Erzsi*, *German Matild*, *Wild Adél*, *Berger Irma* és *Katicza* stb.

— **Halálözás.** *Wälfel István* fővárosi előkelő vendéglős, életének 58-ik évében jobb létre szenderült. Temetése mult hó 23-án a külső-soroksári-úti gyászházól nagy részvét mellett ment végbe. A végtszisztegetélen, melyen *Schranzer János* ev. lelkes megható gyászbeszédet mondott, szaktársaink közül ott láttuk *Pecz Károly*, *Pecz Agoston*, *Kasztel Mihály*, *Meleghy Pál*, *Stumpf József*, *Nikó Antal*, *Mundt Lajos*, *Ehle Lajos* és *Thász György* urakat. — *Vagner Sándor*, a pénzérkár egyik régi, általánosan ismert tagja élete 52-ik évében elhunyt. Temetése a Rókus-kórház halottas házából mult hó 26-án igen nagy részvét mellett ment végbe. Ott voltak a pénzérkeget tagjai elnökkel *Kaszás Lajos* és sok mások, kikkel a megboldogult életében sokat érintkezett. Altalanos részvét kísérte sirjába. Béke poraikra!

— **A bor adómentes kiszállítása 50 liternél kezdődik.** A pénzügyminiszter f. évi január hó 21-én 70980. szám a. kelt határozatával kijelentette, hogy a bornak nagybanjár forgalma, illetve általánosmentes kiszállítása 1900. évi január 1-től kezdve már nem 56, hanem 50 liternél kezdődik.

— **Mikor valódi a vörös bor?** A piros borokat zínök valódiságára nézve ólomcukorral vizsgáljuk meg. Ha a piros bor színe valódi, akkor ólomcukor behatására nem változik, de ha hamisított, akkor 0.1 liter borhoz egy késhegynyi ólomcukrot adva a bor zavaros lesz és színe nemsokára elvész.

— **Eke-pezség.** Egymásután lépnek gyárosaink már gyártmányaik elnevezésével is a hazafiság terére. Az Eke-gyufa után Eke-pezség jön forgalomba. A Domino Sec gyártmányairól nevezetessé lett belatini Braun A. czég egyszégre lépett az *Erdélyi Kárpát Egyesülettel*, melynek jegye alatt (Eke) fenti czég új pezség hoz forgalomba. A jövedelem 5/10-át az Eke-t illeti. A szerződést f. évi január 22-én írták alá, mely alkalommal fenti czég 1000 koronát adott át az Eke pénzárának ajándékképpen.

— **Az országos borvásár.** A vásárcsarnok bizottsági ülésén tárgyalatott a központi-vásárcsarnokban tartatni szokott országos borvásárok állandósítására és szervezésének miként való megállapítására vonatkozó földmívelésügyi miniszteri leirat. Tekintve ezen ügy fontosságát, a vásárcsarnok-bizottság a tanácsot egy székebb körű bizottság kiküldetésére kérte fel, melynek tagjai lennének: a pénzügyminiszter, a

földmívelésügyi miniszter és az országos magyar gazdasági egyesület egy-egy kiküldöttje, továbbá a székes-főváros szőlőszeti és borbizottsági bizottságának két tagja, a vásárcsarnok bizottságából pedig *Glück Frigyes* és *Kurfürst* Miksa tagok.

— **Szolnokon** a jó hírnévnek örvendő *Kaszinó* éttermet *Stögermayer* Antal szakiparunknak köztiszteletben ismert kitűnő munkása vette át. Az étterem ünnepélyes megnyitása márczius hó elsején leend. *Stögermayer* Antal tőrékvő barátunk kitűnő konyháját és jó alföldi borát a midőn a vendégközség figyelmébe ajánljuk, — nem mulaszthatjuk el mi sem szerencsekívánatainkat küldeni.

— **A vitás ajtó.** Az italméresi és szatóciszteleleknél levő közbeeső ajtó tudvalólag a pénzügyminiszter 785-43 899. számú rendeletével tiltottat. Ezen intézkedés ellen az érdekeltek kereskedők felszólaltak, mire a belügyminiszter elhatározta, hogy a kiadott rendeletet módosítani szándékozik. Ebből kifolyólag a pénzügyminiszter január 14-én 1191. szám alatt kelt rendeletével alantas pénzügyi közegeit már utasította, hogy addig is, amíg a szóban levő rendelet nem módosítatik, a közbeeső ajtó miatt az illető engedélyeseket ne háborgassák, illetve e végett ellenük ne vegyenek fel tényleirást. — A szatócások és italmérek többnyire meghallgattnak, míg a vendéglősök? — Hát akkor mit sopánkodnak a parlamentben a pálinka-ivás terjedése miatt?!

— **Emke-gyertya.** Nem sokára megkezd a tűz által elpusztított, de már a legmodernebb felépített és berendezett *Flóra-gyertyagyár* a szállításait. Együttal új gyertya- és szappan-minőséget is hoznak forgalomba *Emke-gyertya* és *Emke-szappan* elnevezés alatt. Az ezek után befolyt netto összeg 1%-át átengedik szerződésileg az Emkének.

— **Közszégi esküdt italmérok nem lehet.** Egy kérdészködes folytan figyelmeltetik a vendéglősöket, hogy az 1899. évi XXV. t. cz. 9. §-a szerint a közszégi alkalmazottak italméréssel nem foglalkozhatnak, tehát ezzel a közszégi esküdték sem foglalkozhatnak.

— **A magyar gyufa védelme.**

A kereskedelemügyi miniszternek tudomására jutott, hogy több külföldi gyufagyár magyar czéger alatt bocsátja forgalomba gyártmányait s ezzel a vevő közönségben azt a hitet keltik, hogy magyar gyártmányt vesznek. Az ilyen visszaélések meggátlása és a hazai ipar védelme szempontjából a miniszter utasította az iparhatóságokat, hogy amennyiben hasonló visszaélések tudomására jutnak, tegyék folyamatba az iparhatósági eljárás a felelős egyén ellen.

— **A szikviz-adó terjedése.** A városi önálló fogyasztási adók közül a szikviz-adó, ugyiltszik, gyorsan tért hódít magának. Először *Pécs* hozta be a szikviz-adót és ez már évek óta 10,000 frt jövedelemmel garapítja a város pénztárát. Legutóbb *Kolozsvár* hozta be a szikviz-adót. A város legutóbbi közgyűlésén elfogadott javaslat szerint *Kolozsvárt* kis üveg szikviz után két, nagy üveg után négy fillér adót vetnek ki.

— **Pálinkások gyűlése.** A fővárosi szesz- és likör-gyárosok ipartársulatának tagjai nemrég *Weisz Lajos* gyáros elnökelte alatt gyűlést tartottak. Az elnök bejelentette, hogy *Adler Károly* ipartársulati elnök leköszönt állásáról, mert az italmérok egyesülete azzal változta az elnökséget, hogy a január hó 1-én életbe lépett új italméresi törvénynepl szemben nem foglalt állást és nem képviselte kellőképp a tagok érdekeit. Minő szerencse, hogy a mi elnökeink nem érdekelnek!

Pinczerek Érdeke

Mindnyájan egyért!

„Pinczerek Lapja“

Egy mindnyájunkért!

Budapesti pinczerek szak- és munkaközvetítő-egyesülete.

A megalakulás előtt.

Az ideiglenes előkészítő bizottság, a mely a „Budapesti pinczerek szak- és munkaközvetítő egyesületé“nek előmunkálatait magára vállalta, munkájában odajutott, hogy a szakegylet ideiglenes tisztikarát szervezi. Ezen nagy munkával is elkészült február hó 10-ig, úgy, hogy az alakuló közgyűlés elé, a tisztikar kész lajstromát fogja nyújthatni a mely azután a szakegylet ügyeit tovább vezesse.

Az előkészítő bizottság elvégzett minden a megalakulásra vonatkozó munkát, a tisztikarnak csak az lesz a dolga, hogy az egyesület működését megindítsa és tovább vezesse.

Az előkészítő bizottság megállapított tervezete értelmében, a szakegyletnek minden körülmények között meg kell állnia helyét. Anyagi akadályok sem hátráltatják — még ideiglenesen sem — fennállását, mert a nyomatványok és egy fizetett hivatalnok kivételével minden kiadástól ment lesz, az egyletnek nagy kényelmes helyiség áll rendelkezésére, kavház, a hova csak pinczerek járnak s az árak a legmérsékeltbebbek lesznek, hol díjtalanul telefon áll a tagok rendelkezésére. s a tagoknak minden kényelem biztosítva van.

Azt hisszük, hogy munkánk nem volt hiába való s még azon pinczerek is, kik eddig távol tartózkodtak kötelességszerűleg támogatni fogják a szakegyletet, belépnek annak tagjai közé, s hozzá fognak járulni annak életképessé tételéhez.

Azon reményben adjuk át a munkát a tisztikarnak, hogy Magyarország pinczerei tudomásul veszik eddigi ténykedésünket, s a választmányt támogatni fogják működésében.

Tegye tehát minden pinczér kötelességét!

Fel a munkára!

Szaktársi üdvözlettel

az előkészítő bizottság nevében:

Kozma Zsigmond Braun Sándor
Mayerhoffer Ferencz Farkas János.

— **Megérdemelt kitüntetés.** A király O felseje Gerenday Lászlót, a nemzetközi vasuti halóközi- és európai expresszvonat-társaság magyarországi osztályfőnökét és főfelügyelőjét, a *Ferencz-József-rend loaz-kezesztjével* tüntette ki. A kitüntetés fényt vet iparunkra is, mert hogy az étkezőkocsik ma oly kedveltségnek örvendenek, abban fő része van Gerendaynak. Az étkező kocsikban tapasztalható rend és tisztaság, a jó ételek és italok, különösen a magyar bor és sör, valamint a hazai ásványvizek bevezetése az ó szakértelmének köszönhető. Neki köszönhető, hogy az étkezőkocsiknál a magyar pinczerek legjobbjait találtak alkalmazást és boldogulást, kik ügyességükkel és művelt modorukkal az idegenek között jó véleményt keltenek a magyarok iránt.

Ámde az ő működése egész iparunkra áldásos, mert Gerendaynak nagy része van abban, hogy hazánk idegenforgalma évről-évre emelkedhetik. Így tehát jól megérdemelt kitüntetéséhez a magyar vendéglősök és pinczerek nevében szívből gratulálunk.

— **Péntekesek.** Így nevezik magukat azok a pinczerek, a kik közül minden hét péntekjén összejön egy nagyobb társaság Reinprecht Magyar színházhoz czimzett vendéglőjében, hogy a szeretett s a barátság nemes elveit a pinczerek között meghonosítsák. Legutóbb szintén nagy számban voltak együtt a „Péntekesek“ s meleg szavakban tolmácsolták összegyűvételük céljait. A szeretett, a barátság, az egymás iránti tisztelet legyen előttünk a legszentebb kötelesség — mondá az egyik szónok — s hogy ezt érvényre juttassuk, jövőre ide, mert csakis így érhetjük el azt, hogy a pinczerek egyetértésnek. Mig ez nem lesz közöttünk, addig haladásról szó sem lehet, addig minden törekvés meddő marad.

— **A dombóvári kath. legényegylet** saját könyvtára javára jól sikerült színelőadással egybekötött táncmulatságot rendezett február hó 26 án, mely alkalomkor színerkeült *A belyár kezdője*. A valóban jól megválasztott szereplők között az ottani pinczér-kar számos tagja, köztük *Novák József* főpinczér is közreműködött.

— **Pinczér-bál Szegeden.** A szegedi pinczér-kar márczius 6-án az „Európa“ dísztermében és teli kertjében zártkörű táncvigalmat rendez, melyre már szétküldötték az elegans kiállítású meghívókat. A fényesnek ígérkező bál tiszta jövedelmének egy részét a „szegedi népkonyha“, más részét pedig „az országos pinczér nyugdíj-alap“ javára fordítják. Személy-jegy 2 korona, családjegy 3 korona.

— **Elhelyezések.** *Csereny V.* fővárosi közvetítő irodájának jelentése: Trenesen-Toplitzra az idei fűrő idényre elhelyeztettek: *Mähr Ferencz* a gyógyterembe főpinczérül, *David Sándor* főpinczér a szállodába, *Hüekl János* főpinczér a Matejkakávéházba. A czukrász üzletbe pedig a szép *Abraham Teréz* k. a. Siófokra; *Horváth János, Fellegi Ede* és *Unterreiner János* főpinczerekül lettek elhelyezve. Bártfára *Vienner Dezso*, Fenyőházára pedig *Totolla Imre* helyeztettek el.

— **Értesítés.** A budapesti pinczereknek az a csoportja, a melynek törekvéseit a „Pinczér“ című lap propagálja, szak- és munkaközvetítő egyesületet alakított, amely IV. Ujvilág-utca, 18. számú helyiségében már megkezdte a működését. A munkaközvetítést ingyen eszközlik.

Pinczerek védelme Németországban. Berlimből jelentik: A munkásstatistikát megállapító bizottság üléseit befejezte. A szállodai és vendéglői alkalmazottak munkaideje ügyében Hermann miniszteri tanácsos azt indítványozta, hogy minden alkalmazottnál legalább 8 óra napi szabadsága, azonkívül minden héten egy szabad délutánja legyen; a gyűlés a határozatot elfogadta. Milken buhr, birodalmi képviselőnek azon indítványát, hogy a segéd alkalmazottak hetenként 24 óra pihenője, azonfelül pedig minden nap megszakítatlan

9 órányi szabadsága legyen, elvetették. Ezen minimális pihenési idő alóli kivétel a bizottság véleménye szerint legfeljebb évente 60 nap, továbbá a napi 8 órai pihenőt legfeljebb 6 órára lehet szorítani. A 16 évnél fiatalabb alkalmazottakat esti 10 órától reggeli 6 óráig foglalkoztatni nem szabad. A női személyzetet különösen védelmükbe vették s kimondták, hogy 18 éven aluli nők a vendégeknak rendszeres kiszolgálására nem alkalmazhatók.

Szeréről-másról.

A pinczerek közt sok — a soknál is több — az olyan egyének száma, kik minden egyébvel többet foglalkoznak, mint a saját szakmájuk és helyzetük tanulmányozásával.

Alapossabban ismernek mindent, mint szakosztályunk nagyhorderejű reformszeméit, a melyekről pedig szaklapjaink állandóan egész hasábokat írnak és közölnek.

Csakhogy az a bőkenő, hogy a legfeljebb nem kisérik figyelemmel s nem részesítik kellő anyagi és erkölcsi támogatásban a szakajstój. — Szomorú, de igaz — már pedig sajgó nélkül, reformszeméket megvalósítani — nézetem szerint — képtelenség.

Szerintem kötelessége minden igazi pinczérnek, a szaklapokat figyelemmel kíséreni s kellő anyagi s erkölcsi támogatásban részesíteni. Mert a reformszemék tanulmányozása és fejlesztése, a szaklapok útján — ha nem is oly könnyű, mint az éjjeli dorobózás, vagy kártya keverés, — de valamennyi „virtus“-ok közt a legnemesebb foglalkozás.

A közjó törvénye azt parancsolja, hogy egyéni akarattunkat a közakarattal, egyéni érdekeinket a közérdeknek vessük alá, hogy kerüljük azt, ami a közösségre hátrányos és rossz, és tegyük azt, ami a közösségre hasznos és jó.

A kartársi szeretet célja az, hogy minden egyes kartárs a közösséggel összhangba jusson, hogy minden egyes kartárs boldogulását a közösség céljaiért való küzdelemben keresse és találja föl.

A szakajstónak egyik főkötelessége ezen összhangot építeni és fenntartani. En tehát az „Ujkor Lapok“ válságát egyelőre nem boldogtom.

Az ügynökök és a pinczerek maholnap nagy háborúba keverednek. Már kezdik az összekötötést megszakitani. Már csoportosulnak és előkészületet tesznek a megvívandó harcra.

Röviddel ezelőtt az Országos Pinczér Egyesület elnökeinek hirdetői és követői oly kevesen voltak és oly gyöngvének érezték magukat, hogy az ügynökök hasonlóan táborával szemben tehetetleneknek érezték magukat. Néma szemlélődésre voltak kárhoztatva.

De — Istennek hála — már hajnalodik. Feltűnően van az O. P. E. nek napja! Az egyenkint elszórt harcosok szaporodnak és összetömörülnek s felemelik szavukat a rossz erkölcsök és szokások ellen.

A haszonlesők leshelyeikből időnként ugyan még kiróhanásokat intéznek az Orsz. Pinczér Egyesület eszméje és védelmei ellen. A vakmerőbbek talán nem riadnak vissza a nyílt harcától sem.

Csak hogy mind hiában! Mert a harc kimenetele már előre is tudva van. A jog és igazság fehér zászlója győztesen fog felemelkedni és lengeni fog mindaddig az O. P. E. bevehetetlen „sánczain”, míg az erkölcsrontók táborra szét nem zúlnak!

Adja az ég, hogy minél előbb úgy legyen! „Hétkás” a Béga-partról.

Egy bécsi kávé meglepő karriert csinált. Nem tudom mit mondanak, diésrétiükre jegyezzenek fel, avagy számalomból. Utóvégre minden állás, a melyet az állam hirdet és fenntart, elfogadható. De nem is ezt bántom, hanem hogyan szűrésüljem *izlése*sen annak a kávésnak a moccáját, ki ezelőtt egy félórával egy emberéletet a prágai új módszer szerint kioltott, vagy talán annak nyaka esigoláját kitekerte s talán még mosdatlan kezekkel jön a helyiségébe, s mint törzsvendéggel illik banni, engem nyájasan köszönt, kezemet szorítja (hála Istennek, hogy csak azt!) és kérdez a hogylétem felől. Ez sok nem csak egy érző kebelnek, hanem ilyen jelenet után a legjobban idegzetű ember egy kis lázt kap. Igazán ez a két állás összeferhetlen. Különböben itt közlöm annak a kávésnak névjegyét:

Lang József

kávé s a „félbolond anglus”-ház,
cs. k. hóhér stb.

Az O. P. E. már három-négy év óta kísérte. Istenem, mennyi tinta és dunavíz folyik már a végett. Azután az a sok gyűlés, bizottság, albizottság, rendező bizottság, kiküldött bizottság, előkészítő bizottság, alapszabály rendező bizottság, mozgalmi bizottság, taggyűjtő bizottság, kijelölő bizottság stb. stb.

Ezeknek a különféle bizottságoknak még vannak albizottságai, sőt még ezen felül működnek egységek pl. Hosszu Tamás a mozgalmi bizottság *kiküldött tagja* s így tovább. S dacára a sok bizottságnak, albizottságnak, kiküldött tagoknak, semmire sem mennek. Mondhatom, kitartóan küzdenek! Én nem bántám, ha gyűléseznének ezek a bizottságok naponta, de csak ne küldenek be a jegyzőkönyvet közlés végett a laphoz, mert mindenki nem *altatódnak* tartja a lapot. Ugy vannak ezek a gyűlésező urak, mint az én készítőm tő barátom Huhu Jano, a ki Gyúrófiával minden heti vásáron bejött a városunkba, egyszer csak megkérdeztem, hogy mit csinál minden héten kétszer a városunkban, mire ez azt válaszolta „semmit, csak gyűlünk! Azt tartom, azok a jó urak sem csinálnak semmit, csak gyűléseznek. Bár magam is hive volnék az O. P. E.-nek, de így gyűlésekkel nem mennek semmire.”

P—s Gy—a.

Pártoljuk a hazai ipart!

A vendéglősökhöz fordulunk, a kik maguk is az ipar terén keresik boldogulásukat. A vendéglősipar pang, aminek az okát vendéglőseink abban találják, hogy az iparosoknak, a munkásoknak nincs keresetük.

Már ez a körülmény is mutatja, hogy egyik iparág boldogulásától függ a másik főlívragása; tehát mi vendéglősök, magunk is azon legyünk, hogy a hazai ipar fejlődjék, gyarapodjék.

Ne vásároljunk külföldi árukat!

Vendéglősök, ne vegyetek

idegen bort,

idegen sört,

idegen szeszt,

idegen ásványvizeket,

idegen tápszerceket,

idegen pinczefolszerelést,

idegen edényt,

semmiféle szállodai, vendéglői, kávéházi kellékeket ne vegyetek!

házi és személyes szükségleteiket, butort, ruhát, lucus tárgyakat mindent csak hazait vegyetek, mert minden fillérrrel, amit árukért az idegeneknek adtok, magatokat károsítjátok, a magyar nemzetet szegényíttitek, a hazát fosztjátok ki.

Ki pártoljon bennünket, ha önmagunk nem?

Hogy minden vendéglős tudja, hogy szükségleteit hol szerezheti be hazai termékekből és iparcikkekből, gondosan összeállítjuk a magyar termelőket, iparosok és gyárosok, valamint a hazai árukat közvetítő kereskedők czégyjegyzékét s ezt lapunkban számról számrá, bővíve állandón közöljük.

A czégek közlését jövő számunkban kezdjük meg.

A szerkesztőség.

NYILTTÉR. *)

A korona érték

kötelező behozatala alkalmával
Kanitz C. és fiai

üzletikönyvgyára.

**könyv- és könyvomdájája
BUDAPEST**

Dorottya-utca 12. — Gyár: Vadász-utca 28.

**Szállodai és vendéglői
nyomatványok és
üzletikönyvek**

készítését ajánlja

olcsó és izlésteljes kivitelben

Árajánlatokkal szivesen szolgálnak.

Étlapok, menük legelegánsabb kiállításban.

Eladó kávéház.

Aradon, a Szt-Pál-utczában levő

„Polgári kávéház”

melynek havi bevétele 900—1000 forintig terjed, csekély házbér mellett 2500 forintért eladó, bővebb értesítést, Garay Sándor „Fiume” kávé Aradon ad.

Eladó, esetleg bérbeadó.

Komárom vármegye Tata mezővárosban, a főforgalmi helyen, már 25 év óta fennálló

kávéház

teljes berendezéssel esetleg házzal együtt családi körülmények miatt szabadkézből eladó, vagy esetleg *alörletbe* kiadó. A kávéház évi 14—15,000 forintot eredményez. Czím a kiadóhivatalban.

*) Az e rovatban közöltekért nem vállal felelősséget a szerk.

Teljes kávéházi berendezés
két tekeasztallal jutányos árrért azonnal eladó.
Bővebbet e lap kiadóhivatala ad.

Eladó vendéglői üzlet.

Budapecsten a belvárosban egy díszesen berendezett vendéglői üzlet jutányos árrért eladó. Bővebbet a „Vendéglősök Lapja” kiadóhivatala ad.

Molnár Vilmos

cs. és kir. szab.

sérvkötész és keztügyáros.

Dusan felszerelt raktár minden e szakmába vágyó különlegességekben.

Budapecsten, VII. ker., Károly-körút 28. szám.

Kizárólag itt kapható a *legjobbnak elismert szabadalmazott kettős és egyoldalu sérvkötő.*

Egyedül az én pelotáim vannak ugy készítve, hogy bármely testtartáshoz és testmozgáshoz simulnak s rugalmas ellenállásuk minden más készítménynél nagyobb és állandóbb.

Pelotáimnál *feldörzsölések, bőrlombok, maródások s kellemetlen nyomás érzések* ki vannak zárva.

Sérvkötőim ára a legjutányosabb.

A legszebb és legtartósabb keztüök nálam kaphatók.

Egyetlen raktár *legczélsezerőbb s elpusztíthatatlan* legkülönfélébb

pinczértáskákban,

melyekre különösen felhívom a vendéglős és pinczér urak figyelmét. Tisztelettel

MOLNÁR VILMOS.

Egy dunántúli népes városban egy jó forgalmu

szálloda

12 szobával, **kávéházzal**, nagy tánczteremmel haláleset miatt eladó.

Egy jóhírű nagy forgalmu polgári kávéház 2 teke asztallal, szép lakás a házban, olcsó házbér, a tulajdonos betegeskedése miatt eladó. Egy intelligens közönség által látogatott nappali nagy kávéház 5 teke asztallal más vállalat vegett azonnal eladó. Eladó továbbá több rendbeli vendéglő és kávéház. Komoly vevőknek bővebb felvilágosítással szolgál a győri pinczér-egylet ügynöksége.

Bauer Mihály

a győri vendéglősök ipartársulatának és a győri pinczér-egylet ügynöke.

TELEFON

1000 darab 3 forint 50 krajczár.

A számadó uraknak ajánlok pinczészárszék-kat bármíni felirattal, a legjobb minőségben, **1000 darabját 3 frt 50 krért.** 500 darabra való megrendelést is elfogadok. Vidéki megrendelések pontosan és csakis utánvéttel mellett eszközöltetnek. Minták kívánatra ingyen és bérmentve.

NOVEMBER MÓR

a „Sanitás”-szívarszípka felfaltalója.

Budapest, VII., Révay-utca 22., I. em.

Ujpesten

egy jó forgalmu vendéglő üzlet olcsón eladó. Bővebbet e lap kiadóhivatala ad.

MATTONI'S
GISSHÜBLER
Reinstor
alkalicheer
SAUERBREMNER

Ajánlkozás.

Dalárdák tanítására és *új daloskórók betanítására* alánlkozik egy fővárosi szakképzett karmester és zenetanár. — Bővebbet e lap kiadóhivatala ad.

Székesfehérvárott,

a Kossuth Lajos utcában levő s a mai kor igényeinek megfelelőleg berendezett

kávéházamat

más vállalat átvétele miatt *eladom*. Érdeklődők forduljanak a „Vendéglősök Lapja” szerkesztőjéhez Budapest, VII., Akácza-utca 7.

Trummer Sándor,

vasuti vendéglős és kávéháztulajdonos Székesfehérvárott.

Trencsén-Tepliczen

felső Magyarország e gyönyörű fekvésű és világszerte ismert fürdőhelyén, a

nagyvendéglő

összes helyiségei, a hozzá tartozó inventáriummal együtt **haláleset** miatt azonnal szabad kézből eladó. Bővebb felvilágosítással szerkesztőségünk szolgál.

Fürdő vendéglő bérletére

Ajánlkozik egy a szakács művészetben képzett vendéglős. Ajánlatok lapunk szerkesztőségéhez küldendők.

Alapítottatt 1869.

kitünőnek bizonyult

SÖRMÉRŐ KÉSZÜLÉKEK

lég- vagy szénsavnyomással
szabadalmavott hűtővel

ajánlja

WATTERICH A.

BUDAPEST, dohány-utca 5

Költségvetés ingyen

Sörszivattyu, sörpezsgőcsapok minden borbetegség elleni csikkek.

Essenciák a rum-, likőr- és ecetkészítéshez hideg uton, minden készülék nélkül.

Képes árjegyzék és kezelési könyv ingyen.

Egy forgalom 5 millió palaczk.

Ifj. Haggemacher H.
Sörfőzde.

Palaczk-sör

különlegességek:

Szalon-sör.
Maláta-sör.

Megrendelési helyek:

Budapest, V., Kádár-utca 5.
Haggemacher Kőbánya.
Haggemacher Budafok.

Tusnádfürdőn

1-3

Felvilágosítást nyújt: Gróf Mikes Armin uradalmi intézősége Bükszádon. (Háromszékmege.)

Gróf MIKES ARMIN tulajdonát képező és az idén ujonnan berendezett

SCHWEIZ-NYARALÓ

(vendéglő és 2 lakház) mintegy 40 szobával, egy, esetleg több évre **HASZONBÉRBE KIADÓ.**

Alapitva 1825.

Alapitva 1825.

HUBERT J. E. POZSONY

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitünő minőségű pezsgőit, különösen

GENTRY CLUB

márkáját

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Budapesti főraktár: Szimon István urnál Váci-körut.

Képviselő: Kralupper E. C. ur Nádor-utca.

Boreladás.

Szabadszálláson, a fővárostól egy órai távolságban **Martinovits Péter** szőlőbirtokosnál 120 hektoliter 1899. évi jóminőségű rizling, kövi dinka és piros veltelini fejtett bor, valamint 4 hliter törkölypálinka eladó.

1-2

Szigetszentmiklóson

(Csepelsziget), Pesthez egy órányira, a közrög belterülete és vasuti állomás mellett, 9366□□ egy tagban levő gyümölcsös létesítés és **szőlőültetés**, valamint **villaépítésre** különösen alkalmas ingatlan, melynek már mintegy harmad része 10-15 éves, jó termő szőlő, s melyen olcsó kamatu s könnyen törleszhető, 900 frt (1800 kor.) teher van, — **ölenként 40 krjával** (80 fillér)

eladó

s azonnal átvehető. Értekezhetni Schweng Alajos ottani segédjegyzővel. Ügynök siker esetén díjaztatik.

1-2

ELADÓ

Kis-küküllőmenti saját terméstu különöző csemege, faj, **pecsenye** és több évbeli **leánykabor** nagyobbrészt **palackzokként**, melyek 20 évesnél öregebb és fiatalabb

Ó-BOROK

Ezek nagyobb része több nemzetközi egészségügyi világiállításokon és ezekből egy csoport a mult évi **szegedi kiállitáson is aranyéremmel lett kitüntette**. Mintát küld ármegjegyzés és utánvétell **GERENDY ISTVÁN**

(Kis-Küküllő-megyé.)

BALÁZSTELKEN.

Társasköröknek, egyesületeknek, ipartársulatoknak nélkülözhetetlen az

„EGYESÜLETEK LAPJA“

II. évfolyam.

Felelős szerkesztő: **K. Zoltán Béla.**

Szerkesztő: **Bihari Lewicky Béla.**

Az „Egyesületek Lapja“ megjelenik havonként kétszer. Előfizetési ára: **egész évre 16 korona**, mely összeg a kiadóhivataltba **Budapest, VII., Petyerdy-utca 33. szám** alá küldendő.

SCHIFBECK-SZÁLLODA KASSÁN

szemben az új nemzeti színházzal, a város legszébb helyén, kényelemmel berendezett s **teljesen butorozott szobákkal**, előnyös feltételek mellett

azonnal bérbeadó

esetleg szabad kézből eladó.

Bővebb felvilágosítást nyújt a tulajdonos: **Schifbeck Luiza Kassán**, Kossuth-u. 9.

1-1

TELEFON 36.

Kovald Péter és Fia

Csebulgáncsok KOVALD ENNYI

MŐFESTŐ, VEGYISZITTO ÉS GÖZMOSÓ-CYÁR.

Budapest

K. U. K. PRIV.

Kunst Färberei, Dampf- & Chem.-Wasch-Anstalt.

GYÜJTŐTELEPEK:

- IL. PÓ-UTCA 11.
- VI. NEM. HÖRÖNY-UTCA 6.
- V. VÁCI-KÖRÜT TELPÉST NEMZETI.
- V. MADOR-UTCA 11.
- VI. ANDRÁSBY-UTCA.
- VII. AKÁCSFA-UTCA NO.
- VIII. RÖK. SZILÁRD-UTCA.
- VIII. JÓZSEF HÖRÖNY ÖZ.
- IX. ÜLLŐ-UTCA 2.

KOVALD PÉTER ÉS FIA
MŐFESTŐ, VEGYISZITTO-ÉS GÖZMOSÓ-CYÁR.
Elvállal szállodai és vendéglői fehéremtek tisztítását.

A Gyöngyös visontai bortemelők szövetezete

közhirre teszi, hogy az 1899-iki terméséből elad:

33 Hekto szemelt visontai fehér bort hektónkint per	40.—
22 " " " vörös " " "	35.—
200 " I. fehér gyöngyösi " " "	26.—
100 " I. siller " " "	18.—

100 literen felüli mennyiségben, vagy az egész mennyiség átvételénél 10 % alcsóbban. Továbbá:

87 hektoliter törkölypálinkát	
300 liter átvételénél hektolitere	65.—
az egész mennyiség ára hektoliterenként	60.—

SIPULUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

Magyarország legkedveltebb élclapja.

Megjelen minden vasárnap.

Előfizetési ár:

Egész évre	4 frt.
Fél évre	2 frt.
Negyed évre	1 frt.

Szerkesztőség és kiadóhivatal

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utca 4. szám.

A Kőbányai Királysörfőző

*Dr. Korányi és Dr. Kéti egyet. tanár urak által gyógy-
cselekre ajánlott*

GOLIÁT MALÁTASÖRE

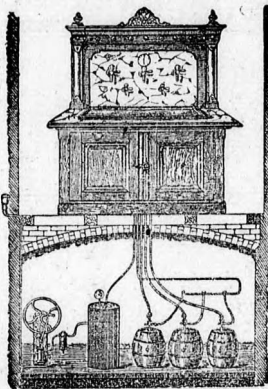
*idegfejekben, vérszegénység, emésztési zavaroknál, gyengeségnél stb.
kiváló sikerrel használtatik és egyttal*

Legkellemebb itató-ital.

Ára vidékre, kőbányai vasúti állomáshoz szállítva: nagy palaez 19 kr., kis palaez 13 kr., fogyasztási adóval együtt. Vidékre leg-
kisebb szállítmány 30 palaez.

Betét, nagy ládáért: 1 frt 60 kr., kis ládáért: 1 frt 20 kr., palaezkért
6 kr., mely azoknak bérmentes visszaadásakor visszaszolgáltatik.

Megrendelhető: a gyári irodában Kőbányán, a városi irodában:
VII. kerület, Kertész-utca 40 és a vidéki raktárosoknál.
*Budapesten kapható minden nagyobb fűszerkereskedésben és poharankint
a Quisisana automata büffetekben is.*



Hirmann Ferencz

réz-áru gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyári

SÖRKIMÉRŐ KÉSZÜLEKET

légnyomással és szab. sörhűtével.

Elvállal régi készülékek átalakítását.

Nagy választék

bor- és sörcsapokban,

valamint mindenemű szivattyúkban.

Javítások legolesóbban és leggyorsab-
ban eszközöltetnek.

Költségvetésekkel kívánatra díjtalanul
szolgálok.

Mustár!

Eredeti Francia-mód.

MOCZNIK L.

cs. kir. szab. conserv-gyáros

Budapest, VIII., Alföldi-utca 10. sz.

Budapesti elsőrendű vendéglősök szállítója.

Árjegyzéket kívánatra készséggel küld.

→ Alapított 1864. ←

DORN FRIGYES

rézműves

Budapest, VII., Rombach-utca 8. szám.

2—12 Ajánlja magát vendéglők és kávéházak

konyha-berendezésére.

réz- és vas-edények czinezésére és minden e szakmába
vágó munkák elkészítésére.

— Javítások pontosan eszközöltetnek. —

Bor eladás.

Idei fejtett homoki

⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ *fajborok*

65 hecto fehér, velteliai, chasselás és szlanka-
menka à 19 frt, 40 hecto sárgásfehér kadarka **fixli**
18 forintért, 9 hecto olasz rizling à 21 frt, 10 hecto
schiller à 16 forint helyben átvéve, üres hordók ide
szállítása és a bor a vasúthoz szállításáért hectonkint
több **KOVÁCS JÁNOS Pusztai-Gyapa** u. p.
Németkér Tolnamegye. 3—3

BOROSZNÓ GYÓGYFÜRDŐ

vendéglője bérbeadó.

Ezen vendéglő teljes butor és konyha-
felszereléssel egy, vagy több évre vehető bére.
A bérelthez 2000 forint biztosíték kívántatik.
— Ajánlatok az alulírt tulajdonoshoz **Besztercze-
bányára** czimzendők.

2—2 **Rosenauer Lajos.**

Telefon 58—35. Telefon 58—35.

Niemetz Gyula

törvényszéki jegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

közvetít: szálloda, kávéház- és vendéglői üzleteket a főváros-
ban és vidéken.

Iroda: Budapest, VIII., József-körút 22—24. sz.
a népszínház közelében.

Megbízások lelkiismeretesen, pontosan és a legnagyobb
titoktartás mellett gyorsan teljesítetnek.

Vendéglősök

és

önálló üzletet nyitni szándékozók figyelmébe.

NAGY-KÁROLYBAN

Szatmármegye székhelyén a régibb (uri) kaszinó jelenleg **meglévő épületét részben vendéglő és szállodává kívánja átalakítani.**

Az üzlet a város legélénkebb pontján a vármegyeház átellenében lesz. Díszes

kávéház, étterem

12—14 vendégszobából

külön vendéglős lakásból fog állani — egyik szárnya elkülönítve továbbra is kaszinó marad.

Mint hogy a városban modern **ilynemű üzlet nincs** valószínűleg élénk forgalma lesz.

Ennek bérletére oly pályázó kerestetik, ki **24000 korona biztosítékot letenni** — s az üzletet teljes komforttal berendezni képes.

További felvilágosítás alulírtól nyerhető **Nagy-Károlyban.**

Papp Béla

ügyvéd, a kaszinó igazgatója.

3—3

DUPLA

MALÁTA-SÖR

Szent-István védjeggyel

A KÖBÁNYAI

POLGÁRI SERFŐZŐ R.-T.

gyártmánya a legkellemesebb üdítő ital.

Ajánlják: Dr. Ángyán, dr. Elischer, dr. Herzelt, dr. Kéthli, dr. Korányi, dr. Laufener és dr.

Liebmann egyetemi tanár urak.

Hatásos szer vérszegénység, idegesség, emésztési zavarok, álmatlanság és gyöngeség ellen, továbbá ajánlva van lábadozóknak, és

különösen szoptató nőknek.

Kapható Budapesten minden fűszer- és csemege-üzletben. A vidékre a söröződe maga szállítja.

Budapesti árak: — a fogyasztási adóval együtt — egy nagy palack (palack nélkül) 25 kr. Egy kis palack 20 kr.

Vidéki árak: — a fogyasztási adóval együtt — a köbányai állomáson — egy rekesz 30 nagy palack 7 frt 50 kr., betét a rekeszért és palackokért 3 frt 30 kr., összesen 10 frt 80 kr., egy rekesz 30 kis palack 6 frt, betét a rekeszért és palackokért 3 frt, összesen 9 frt.

A betétet visszajelentjük, ha a rekeszek és palackok jókarban és fuvarmentve három hónapon belül eszmünkre visszaküldetnek.

2—10

Ezen sör hónapokig eltartható.

Viszontelárusítók árengedményben részesülnek.

HIRDETMÉNY.

Nagy-Rócze r. t. város tulajdonát képező a várostól 20 percz távolságban fekvő

FÜRDŐ

ahhoz tartozó melléképületekkel, 5 karszteri holdat tővő kert és fenyves parkokkal, üvegházzal együtt 1900. év április 1-től kezdve 1902. év végeig a folyó évi márczius hó 12-én, d. e. 9 órakor megtartandó nyilvános árverés útján a városházánál

haszonbérbe fog adatni.

A bérleti feltételek a városi irókban megtekinthetők.

Nagy-Rócze 1900. február 17.

Prekopa,
h. polgármester.



A világ legjobb és legolcsóbb savanyúvize a

3—24

„Baross-forrás“

a legkellemesebb és legegészségesebb székely borvíz. Tulajdonos: SZILÁGYI ENDRE Bibarczfalván u. p. Agostonfalva. — Főraktáros Horváth István Budapest, VII. Erzsébet-körút 2. sz. — Főképviseelő: Eble Lajos VI. Révay-u. 24.



Albérlet.

KIS-MARTONBAN (Sopronmegye)

az

„Arany Szőlő“-hez

címzett

Vendéglő

azonnal albérletbe adatik.

Bővebbet az „Első soproni söröződe és maláta-gyár részvény-társaság“-nál SOPRONBAN.



Ecker Károly és neje.



Vendéglő átvételi értesítés.

Van szerencsém a nagyérdemű közönséget tisztelettel értesíteni, hogy a **VIII. kerület Sándor-utca 11. szám** alatt lévő, **volt Pulay-féle**

vendéglő-helyiséget átvettem

azt átalakítva és **ujjonnan berendezve** a forgalomnak átadtam.

Mint szakképzett szakács a **magam részéről is szavatolhatok konyhám jóságáról**, nóm pedig a konyhaművészet terén, a jóízű **magyaros ételek készítéséről** már főváros szerte elismert hírnévre tett szert.

Tisztán kezelt

valódi boraimat

kitünő minőségű **sörömet** s különféle **szeszes italokat** is bátor vagyok a nagyérdemű közönség jóindulatú becses figyelmébe ajánlani s mennél tömegesebb látogatásért esedezni.

Régi vendéglőmben, melynek üzemét a **József-utca 51. sz.** alatt továbbra is fenntartom, konyhám jóságáról már meggyőződhetett a nagyérdemű közönség.

Tisztelettel

Ecker Károly,

vendéglős.



Telefon : 68—90. szám.

Sürgőnyezim : Fanda Ágoston Budapest.

FANDA ÁGOSTON

halászmester

≡ BUDAPESTEN. ≡

Ajánlom mindenkor a **legnagyobb választékban** tartott

HALKÉSZLETEMET,

úgy dunai mint tengeri halakban és rákokban.

Tisztelettel **FANDA ÁGOSTON.**

Tévedések elkerülése végett kérem a teljes címet használni.