

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

## „PINCZÉREK LAPJA“

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

„Az első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a budapesti kávéházi segéd egylet“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“ a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a „Győri pinczér-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesület“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolci pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, korosmarosok és pinczerek egylete“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korosmarosok 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 törvény alkalmazása.

A mi nálunk a törvények alkalmazását, azaz végrehajtását illeti, még mindig ázsiai állapotban sanyargunk.

Ez az állapot pedig azt jelenti, hogy a törvények csak úgy tessék-lássék, vagy pedig nagyon is szigorúan alkalmazzák.

Lányhán veszik ott, a hol a polgárok érdeke forog szóban; míg ott, a hol kinstári érdeke vonatkozik, tulságos szigorral, igazi fiskális fuffanggal kötik vele gúzsba a polgárok kezeit.

Lapunk más helyén illetékes helyről hangzó panaszt közlünk a miatt, hogy a bor gyártására és hamisítására hozott megtorló törvényeket a hatóságok keztyüs kézzel iparkodnak alkalmazni, nehogy nagy kárt okozzanak a bünösöknek; pedig ezek milliókra rügő kárt okoztak az államnak s valóságos ellenségei a termelőknek.

Hogy ennek a lapnak mennyire igaza van, eléggé mutatja az Engel-féle eset, a mely a sok fórum jóakaratán annyira könnyüvé kopott, hogy a bünös czég majdnem kibújt a következmények alól.

Milyen más a kép, a hatóságok buzgósága és szigora az adó és az illeték kivételénél.

Igy, hogy egyebet ne említsünk, itt van az italmérsi jövedékről szóló új törvény, a melylyel azt czélozták, hogy az italmérsi illeték igazságosan, a tényleges jövedelemnek megfelelően, a méltányosságnak helyet engedve, legyen kiszabható.

És mit tapasztalunk?

Azt, hogy ezen az új alapon kivetett illeték az 1900—1902. évre sokkal magasabb, mint a multban volt.

Az ország minden részéből hangzik a vendéglősök följajdulása. Így, mint *Komáromból* jelentik, ott az italmérsi illeték most kétszerre nagyobb, mint a mekkora eddig volt, holott a vendéglős-ipar helyzete sokkal rosszabb, mint a milyen volt.

Tömegesen felebbetk a pénzügyigazgatásához az igazságtalan kirovás ellen, de ott süket fülekre találtak; most tehát a *komáromiak sérelmük orvoslásáért magához a pénzügy-miniszterhez fordulnak.*

Ott majd megkapják a szokott biztatást ama bizonyos jóindulatról, a melylyel ügyüket meg fogják vizsgálni, aztán mehetnek s fizethetik a kivetett illetéket a rogyásig; mert hát a mikor a polgárok jövedelmének lecsapolásáról van szó, akkor a hivatalos könnyörtelenséget, tulkapást felsőbb helyről soha sem szokták meglátni.

Ámde milyen mást tapasztalunk,

a mikor a kinstár érdeke inkább a kegyes elnézést ajánlja.

Itt van a szatócsok pálinkamérését korlátozó törvény és rendelet.

Mily hamar meghallgatták a szatócsokat, mily sietve szállították le a töltek is mérhető pálinka árát s mily elnézők a finczur akban a tekintetben, hogy a szatócs urak nem hágják-e át a törvényt?

Tudomásunkkal még nem történt meg, hogy csak egy szatócsot is följelentettek és megbüntettek azért, mert a tilalom daczára, mint régen, most is szabadon poharazzák ki a pálinkát; pedig még nem találunk oly szatócs-üzletre, a hol az eddigi áron bárkinek is ne adnának pálinkát pohár száma.

Ezekkel szemben a törvényt csak olyan szentelt víznek tartogatták, mert hát a kinstár érdekének titkos, hallgatag parancsa ez: csak hadd fogyjon a pálinka!

Ily tapasztalatok után jogos a polgárok elkeseredése s csöppet sem esodálható, hogy a gyöngébb lelkiismeretekből kihál a törvény tisztelete.

Hogy ez el ne harapózzék s a mi ebből következik, hazánkban az erkölcsi tönk be ne álljon, sürgösen kívánatos, hogy a törvényt egyforma szigorral és igazságossággal alkalmazzák, akár a polgárok, akár a kinstár érdekét illetik.

Ennyit megkövetelhetnek a vendéglősök is a jót és igazság nagy hangon megígért korszakától.



**Reiner Sándor.**  
Szövege a 3. old.

— **Vakulj magyar!** A hazai ipar pártolására megindított mozgalom s különösen *Hogedius* Sándor miniszter erélyes buzgólkodása mind nagyobb figyelmet és érdeklődést kelt, úgy, hogy mind többen gondolkodnak iparunk helyzetén s a segítésére szolgáló módokon. *Molnár* Sándor

barátunk, a stoósi fürdővendéglő tulajdonosa is nagy fontosságú termékek pénzét a külföldre szavazottra vállalkozásra nyílna fel a közfigyelmet. Ezek a fürdői emléktárgyak, fából, ércből, üvegből, agyagból, asványokból, különböző fonatokból, bőrből, kemémből, papírból stb. készült apróságok. Ezeket majdnem kizárólag külföldi iparosok készítik és szállítják hozzánk. A finomabb, művészi tárgyak Franciaországból, a faúrak s egyéb faragványok, üvegfelek Olaszországból és Csehországból, a képes-levelelők-lapok Lipéséből és Münchenből, a fényképek Berlinből és Drezdából kerülnek hozzánk. Nemesak a közönségre, hanem a kereskedőkre és az iparosokra is szűgyen, hogy ez így van. A kereskedelmi miniszter intézkedjék érlelyesen, hogy ezek az emléktárgyak itthon készüljenek s hogy a fürdőküzari az csakis ilyeneket áruljanak. *Molnár Sándor* felszólalását annál is inkább ajánljuk az illetékes körök figyelmébe, mert ez az állapot nemesak káros, hanem neveltség is, olyan forma, mintha egy hölgy szerelmes ifjának a maga haja helyett a kocsiséból ad emléket.

## Kivánalmak az ipartörvényről.

Egyedül lapunk volt az, a mely a vendégülösök figyelmét felhívta az ipartörvény revíziójánál.

Ha megmozdulnánk, ha a kereskedelmi kormány figyelmét magunkra tudnók irányítani, bizonyosnak ki tudnók vinni a budapesti társulathoz nem tartozó vendégülösök memorandumának azt az óhaját, hogy az engedélyhez kötött iparszakmák ott, ahol ezt az egyes szakmabeliek kívánják, *ipartestületet alakíthassanak.*

Ha ezt elérhetők, félig-meddig meg volna oldva a képesítés kérdése s megakadályoztatnánk az italmérsi engedélyek deríté-borura osztogatásával üzött hatósági visszalelések.

Hogy erre, ha az ipartörvény revízióját elmulasztjuk, egyhamar alighalaszalkamunk, *kitűnik a kamarák és a kolozsvári iparszongresszus* alábbi kívánalmaiból, a melyek a szakmákra is különös fontosságúak.

**A kamarák óhajják az ipartörvény revízióját s főleg az 50. §. módosítását.**  
Kívánják továbbá a *szakoktatás* fejlesztését;

az **épitőipar** törvényhozási szabályozását;

az **üzynökök** visszaélései ellen való védelmet;

a **tiszességtelen verseny** korlátozását;

az **adóreformot** az iparosok érdekeire való tekintettel;

a **zértekhitelítés** államosítását;

a **malgákban** visszaéléseinek korlátozását az arany és ezüstművesipar érdekében;

a **textilipar** részére kivételi jutalmak rendszeresítését;

a **kartelek** korlátozását;

a **kötelező** baleset- és rokkantbiztosítás behozatalát;

a **házi és népipar** szervezését;

a **csomagokban** árult cikkek mennyiség-tartalmának megjelöléséről szóló törvény végrehajtását; végül

az **állami kedvezmények** kiterjesztését.

E kívánalmak egy része az év folyamán tett kormányintézkedésekkel már teljesítet.

A kolozsvárt igen élénk részvétel mellett tartott **V. orsz. ipartestületi gyűlés** főbb határozatait a következőkben közöljük:

1. Az **ipartörvény** revíziója az 1896. évi IV. orsz. országos ipartestületi gyűlésen hozott határozat értelmében.

2. Az **ipartestületek hatáskörének kibő-**

vítése és működésük hatályosabbá tétele olyan irányban, hogy egyrészt hatósági teendőket nagyobb súlylyal végezhessék, másrészt iparfejlesztési egyéb magasabbrendű feladatokat teljesebb mértékben megvalósíthassák.

3. A **közszállítások** ügyének rendezése olyan értelemben, hogy

a) a **hadfelszerelési szükségleteknek** a kisipar által előállítható összes cikkei a magyar kisipar számára biztosíthatassanak;

b) **egyéb közszállítások** és középítkezések 500 koronát meghaladó értékben nem vállalkozóknak együttesen, hanem szakma szerint iparosoknak adassanak ki;

c) **középítkezéseknél** az iparosok érdekei hathatósabban megóvassék.

4. Az **ipari szövetkezetek** alakításának előmozdítása, az Országos Központi Hitelösszevetkezet és az összes ipartestületek együttműködésével s a kormány támogatásával.

5. Az **iparpártolás** helyes irányítása a kézműiparra való tekintettel, a kamarák és ipartestületek együttműködésével, a helyi kaszinók, egyesületek, társaskörök bevonásával, mintatárak és ideológus kiállítások útján.

6. Az **adorendszar reformja** az iparos-érdekek szempontjából a kereseti adó egyszerűsítésével, léte minimummummal, progresszív adóval és II. oszt. kereseti adó, s az általános jövedelmi pótdó törlesztésével.

7. Az **épitőipar** törvényes szabályozása.

8. Az **iparosok nyugdíjügyének** rendezése, önkényes belépés alapján, kamarai kerületenként szervezendő, és orsz. szövet-ségbe egyesítendő nyugdíjgyűlések útján.

9. A **betegszegélyezésről** szóló törvény revíziójának sürgetése.

10. A **fegyenczipar** rendezése.

11. **Vásárujgy** rendezése.

12. A **tiszességtelen verseny** ellen való védelem, külön törvény útján.

13. **Kézműiparosok** számára, motoros-erővel berendezett *közös műhelyek* felállítására, a kereskedelmi miniszter elhatározása értelmében, s az ipartestületek által e célra létesítendő szövetkezetek állami támogatásával.

14. A **békéltető bizottsági intézmény** fejlesztése az ipartörvény revíziójával kapcsolatban; addig is pedig, míg ez megtörténik, a mostani alapszabályok átoldozása, s végül az **iparbíróságok** intézményének meghonosítása.

Az ipartörvény módosításának kérdésével foglalkozott a **kereskedelmi miniszter** és az ipartestületek központi bizottságához e tárgyban intézett főbb kijelentéseinek lényege a következő.

Már több ízben hangsúlyoztam, hogy kisiparunk helyzetének javítását és fejlesztését elsősorú kormányzati feladatommak ismerem. Tudom, hogy kézmű és általában kisiparunk helyzetének javításánál nemesak kedvező termelési és értékesítési viszonyokra kell törekedni, hanem kiváló súly fektetendő arra is, hogy az ipari közigazgatására, az iparüzési jog megszerzésére és gyakorlására, a munkaadó és az alkalmazottak közötti jogviszony szabályozására, az üzleti versenyre, valamint az egyesületekben és szervezetelekben rejlő erők felhasználására alkalmas intézményekre vonatkozó törvényes rendelkezések az iparfejlesztés s az iparosok helyzetének javítása érdekében felmerült kívánalmakkal szintén megfeleljenek. A huzamosabb idő óta, különösen az ipartestületek országos gyűlései útján felhangzó panaszok meggyőztek arról, hogy az 1884. évi XVII. t. cz.-be foglalt ipartörvénynek egyes intézkedései hiányosak s nem mindenben felelnek meg azoknak a szükségleteknek, melyek az idők változása s az ipar fejlődése folyamán előállottak. Elismerem, hogy az ipartörvény

egy-egy jelentékeny része az eddig szerzett gyakorlati tapasztalatokhoz s az élet igényeihez képest revíziót igényelnek, de alapjában az ipartörvényt fentartandónak vélem. Az úgy alapos tanulmányozásáról s az összes adatok összegyűjtéséről gondoskodom. Ezek eredménye alapján fogom elhatározni azt, hogy mily mérvben szükséges és lehetséges az ipartörvény határozatainak revíziójára kiterjeszkedni.

Ezek a kívánalmak s a kereskedelmi miniszter válasza mutatja, hogy mily messzelehető reformokat hoz be az új ipartörvény; tehát a vendégülösök önmaguk ellen vétenek, megbocsáthatatlan indolenciáknak adják a jelét, ha elmulasztják szavukat fölemelni s óhajataikról az illetékes tényezőket informálni.

Ha idejében nem cselekesznek, később már hiába protestálnak.

— **Mikor lesz már vége?** Az „Adóügyi szaklap” írja a következőket: A fő-és szekeresszövetség pénzügyigazgatóság italmérsi ügyosztálya ellen napokint érkezik be hozzáuk panaszok. Így legutóbb egy tekintélyes tövárosi fűszerkereskedő panaszolja, hogy kismértékben elarusító engedélyt elvonták azért, mert egyszerű elfejtette az illetéket pontosan befejtetni.

— Egy italmérő pedig azt panaszolja, hogy a szomszedságában minden engedély nélkül, de sőt a pénzügyigazgatóság és rendőrség tiltakozása daczára *kesermit nyitott egy kereskedő és méri az italokat már hosszú idő óta engedély nélkül és e keresmit, bar feljelentés van ellene, mégsem zárta be a hatóság.* Hol itt a tapintatosság? Az egyik-nél a tulszigor, a másiknál a tulságos engedékenység? Ez talán mégsem járja?

## Levél a kiállításból.

Páris, 1900. május 10.

A világhiállítás belépőjegyének ára napról-napra emelkedik, míg a megnyitás után 50—55 centimes volt az árak, ma már 80—85 centimesért kínálgatják a boulevardok camelottjai. A francia kormány ugyanis 32 millió jegyet bocsájított ki s minden husz jegyhez egy kiállítási bon van csatolva. A bon tözsdépapír lett s így a jegyek ára hol emelkedik, hol esik, a párisi tözsdé árfolyam jelzése szerint. E jegyek árusításával spekulál most Párisban majdnem minden kereskedő, sőt az egész kiállítás környéke s a nagy boulevardok is tele vannak fiatal börziánerekkel, akik tele torokkal kínálgatják belépő jegyeiket, a husz szelvény után jely bont persze megtartják maguknak, a mely sorsjegy lévén, esetleg főnyereményt is lehet vele csinálni. A telen 30 centimesért is lehetett kiállítási jegyeket vásárolni. De azért ne tessék binni, hogy az olcsó jegyek és potya bonnok boldog tulajdonosai mind most igyekeznek tul adni jegyeiken 50 centimes nyerve, dehog is, türelmesen megvárják, míg a kiállítási jegy ára, — ugy julius, augusztusban — egy frankon fog állani. A jegyek árának emelkedése és esése lépést tart a kiállítási munkálatok előbbre haladásával vagy késedelmezésével, hatással van reá a jó vagy a rossz idő is.

Magáról a kiállításról, — a mely nagyon halad s egy pár hét múlva valószínűleg elkészül, — sokat lehetne írni, de nekem most más a czéloom, egyelőre lehetőleg lapunk érdekeit és czélját szolgáló

tudósítással szolgálok előállani. A kiállításra későbbi leveleimben visszatérek.

Mult levelemben felállítottam egy fokozatot, amelybe belé illesztettem rangjuk szerint az összes párisi vendéglőket. Ugyanilyen kategóriát a kávéházakra vonatkozólag már bajosabb felállítanunk, fel, följebb csak válogatottabb közönsége szerint osztályozhatjuk, mert a kávéházi italok árában Párisban csak nagyon kevés differencia van. Mindazonáltal határozott vonalat húzhatunk a „Brasserie” és a nagyobb kávéházak között.

A „Brasserie” tulajdonképpen az igazi francia kávéház, amelyekben mindenütt ott áll a kimérolt asztal, körülötte ülnek vagy állnak a vendégek. Ilyen „Brasserie”-ek néha igen elegánsan vannak berendezve s uralg községe van, rendszerint azonban a polgári és a munkás osztály látogatja. Az árak itt valamivel olcsóbbak, borralalót nem igen szoktak adni a pinczérnek. Különböző ezekben a helyiségekben nem is reflektálnak erre. A kávé ára a „Brasserie”-ekben 10—15 centimes, két deci bor 15—20 centimes, sör 20—30 centimes egy pohárral, az olcsóbb pálinkák poharankint 5—10—15 centimes. Különböző nagyban fogyasztják itt a különböző hűsítő italokat, amelyek rendszeren gyümölcs szörpökből készülnek, árak 5—10—15 centimes. Érdekes, hogy a szikvizet nemcsak az előkelőbb kávéházakban, hanem a „Brasserie”-ekben is ingyen szolgáltatnak bármiféle italhoz, s így mi magyarok Párisban, — akik otthon a spricéert megkedveltük — élhetünk a jó alkalommal s egy pohár borból az ingyen szikvizvel két-három spricéert készítünk a francia pinczér nem kis csodálkozására, mert itt a spricéert nem ismerik. A „Brasserie”-ek közkedveltségük s ebből érthetőleg nagy forgalomnak örvendenek. Rendszeren dohánytözsével is össze vannak kötve, mert minden valamire való „Brasserie” tulajdonos igyekszik egyszermind tözsésdés is lenni, mert e két üzlet egymást kölcsönösen támogatja.

Előbbkelőbb kávéházak inkább csak a boulevardokon találhatók, mert a mellékutakban a „Brasserie”-ek nagy száma teljesen feleslegessé teszik. Sőt mondhatni, hogy ezek is a nagyobb boulevardokon mernek befektetni nagyobb összeget a mi értelmünk szerint vett kávéházakba, példa erre az, hogy a csöndesebb utakon nyitott kávéházak többnyire megbuknak, vagy kivetkezettik kávéházi jellegéből, s átalakítják olcsóbb áru, kimérolt asztalos, polgári „Brasserie”-vé.

Páris lelegeánsabb kávéházai: Grand Café, (Rue Scribe és a Boulevard des Capucines sarkán) e kávéházat a Café de la Terrasse-val (Boulevard Bonne Nouvelle 80) egyútt a magyarok különös előszeretettel látogatják, már csak azért is, mert itt budapesti lapokat tartanak. Különböző kitűnő a kávé a Café Cardinalban (Boulevard des Italiens 1.) Előkelő közönsége van a Café Anglais-nak (az Opera mellett) a Café de Madridnak (Boulevard Montmartre 8.) A gar-

mandok kedves kávéháza a Café Napolitane (Boulevard des Capucines 1.) itt különösen a fagyaltal kitűnő. A Café Prévost-t (Boulevard Bonne-Nouvelle) különösen a nők kedvelik, mert itt igen izletes a csokoládé. Végre megemlíthetjük a Café Americain-t is, (Boulevard des Capucines 4. sz.) amely terjedelmére és berendezésére nézve a Grand Café után következik. Ez utóbbi a párisi dseni mondeok és grisetek kávéháza, este rendkívül érdekes képet nyújt bájos vendégeivel.

Amint a zárójelben foglaltakból láthatják önök, a kávéházak mind a nagy boulevardokon vannak, a kisebb boulevardok (mint pl. a St. Michael, des Invalides, Sebastopol, Voltaire Males Surbes, Haussman, St. Germain) amelyek mind forgalmasabbak a mi budapesti utainknál, nem képesek fenyegebb berendezési kávéházakat fenntartani.

A párisi kávéházak közönsége, az előbbi évektől érthetőleg válogatott, talán ez az oka annak, hogy itt nemcsak a pinczér udvarias a vendéggel, hanem fordítva is. Amellett, hogy sokkal jobb borralalót ad a francia (15—20—25 centimest) emellett minden apró kiszolgálást kétszer is megköszön s minden ohaját „S'il vous plait” kifejezéssel kíséri.

A kávéházakban az italok ára: kávé 50—30, sör 40—25, (mert sört rendszeren tartanak) konyak és likörök átlag 50 centimestől kezdve egy franc-ig, vagy még ezen felül is. A hűsítő italok ára 40—50—60 centimes között ingadozik. Mint érdekes dolgot megjegyzem, hogy vizet sohasem szolgáltatnak fel, ha csak külön nem kér az ember.

Kártya, sakk, stb.-ért pénzt sehol sem szednek. Pénzbe Párisban különben nyilvános helyen nem szabad játszani, a pénzt apró csont lapok helyettesítik, annál jobban zörögnek ezek a csont lapok s ezekkel foly a hazárd játéka. A biliárd 1 órára nappal 1 frank 20 centimes, olcsóbb helyeken 60 centimes; este 60 centimessel drágább.

A „Brasserie” és az elegánsabb kávéházakon kívül, amelyek csak tisztán kávéházi jellegűek, vannak olyanok is, melyekben déjeuner-t is szolgáltatnak, az ugynevezett „Brasserie-Restaurant”-ok, illetve a „Café-Restaurant”-ok.

Nagyjában irtam csupán a párisi kávéházak jellegéről. Mind ez csak mint egy bevezető sor akar lenni ahoz a munkához, melyet én a magyar vendéglős és kávéipar érdekében óhajtanék végezni olyan formán, hogy lehetőleg mélyébe és szerkezetébe óhajtanék behatolni a párisi hasonlarnak. Hiszem, hogy igyekezzettel elérnem célozmat s lapunk olvasó közönsége behatón megfogja leveleimből ismerni a francia metropolis vendéglői és kávéházi viszonyait olyan formán, hogy ebből a magyar szakemberek hasznos és tanulságos konzekvenziát fognak levonni.

A párisi szép tavasz boros, esős napokra változott, ez az idő árt a kiállításnak, mert megcsappan látogatóinak száma. De

inkább most szakadjon az eső, most, amikor még tartanak a munkálatok, mint júliusban, augusztusban, amikor a kiállítási jegyeknek egy franccon kell állnia. Ez utóbbit nem én mondom, hanem egy józan eszű francia börzsiáner.

Végül mint szomorú hírt azt is megírom, hogy egy Barcsy Antal utvezető volt szegedi vendéglősnek itt, a Rue de la Lune-be volt egy egyszerre háromszáz vendéget is befogadó nagy vendéglője, melyet ma bezártak. Szegény jóhiszemű szegedi kocsmárost bacsapta az ügynöke, most bizony szomorú állapotban lézeng itt Párisban.

*Karácsonyi Aladár.*

## Reiner Sándor.

— Képtinköz. —

Régi, jó idők szokása volt, hogy a nemes urak és nagyobb ipartizók jellegét választottak maguknak, a melyet, mint világnézetükből fakadó, életük vezérelvények tekintettek.

Ezek a jellegük érdekes világot vetettek az illetők gondolkodására és jellemére.

Az embereknek, ha kicsit is fellülemelkedtek a közönségességen, ma is vannak ilyen jellegük, vezérelvények, csakhogy azokat nem vésetik sem a czimer-paizsra, sem a czégtáblára; pedig kár, mert sokszor híveben fészt öket, mint a legtalálabb photographia.

A mi Reiner barátunknak is van ilyen életelve, a mely így hangzik: „Nincs rossz üzlet, csak ember kell hozzá!”

Kell-e jellemzőbb mondás?

Ezt olvasva róla, rögtön megelevenülnek arcuzásának vonásai s előttünk áll a vasakarut, fáradhatlan, ügyes, tapintatos tüzetember.

Igazi mintája ő a modern vendéglősnek, a kit a mi mostoha viszonyok gyakran vetnek terméketlen területre, vagy a kinek egykor szépen viruló jól termő vetését hirtelen legázolja egy-egy rossz fordulat, a mi oly sürli a mai üzleti életben.

Reiner barátunk is sokat próbált, de megtanulta azt, a mit a költő mondott: „Nincs veszve semmi sors alatt, ki el nem csüggedett.”

S ő ezzel a hőles intelemmel a legsvárabb vidéken is tudott magának forrást fakasztani.

Ez a ritka erély nem csupán az ő érdeme, sok van abban szülőföle talajából, levegőjéből; mert hát őt a híres *Kecskemét* dajkálta, a hol nemcsak legmagyarabb a magyarság, hanem a legmunkásabb s a legélelmesebb is.

Itt szívtá magába az őszinte hazais faj-szeretetet; innen örökölte azt az egyszerű, de megnyerő modort, a melylyel egyszerre megnyeri magának a szíveket s innen hozta azokat a pompás, tizes borokat, a melyek városszerte híressé teszik az ő vendéglőjét, a mely a nyugoti pályaudvar közelében, a *külső Váci-ut 40. szám* alatt van.

Ifjú kora óta szolgálja iparunkat, ma is kedvelt polgártársa Kecskemétnek, a hol most is jöhrü vendéglője van.

Rá szép jövő várakozik s neve egykor iparunk leg tiszteltettebb neve lehet.

## KÜLÖNFÉLÉK.

— **Glück Frigyes újabb kitüntetés.** Az Országos Iparegyesület igazgatósága az egyesület arany díszermét gróf Zichy Jenő elnöklésével tartott ülésen egyhangulag Glück Frigyesnek ítélte oda, a magyar szálló- és vendéglős-ipar emelése és az e szakbéli tanulóok oktatása körül szerzett kiváló érdemeiért. Az érmet az egyesületnek május 20-iki közgyűlésén nyújták át. Glück Frigyesnek ehhez a szép kitüntetéséhez szívóbb gratulálunk, mert ez is mutatja, hogy méltán tekinthetjük őt a mi iparunk büszkeségének annál is inkább, mert közhasznú működése jótékonyan hat ki az egész társadalomra. Ezzel a kitüntetéssel iparunk emelése általános ipari érdeknek nyilváníttatik.

— **Schleifer Lajos díszérte.** Esztergomban a város és a megye közönsége nagy fényvel ünnepelte meg Kriplánicz Kálmán tisztviselő működésének 50 éves jubileumát. Az ünnepélyességek sorát fényes bankett fejezte be, a melyről így írnak az esztergomi hírlapok:

A lakoma kitűnő volt, a felszolgálás kifogástalan; Schleifer Lajos értelet csak a hajgonydászok díszértét kaphatja.

— **Halálozások.** Marcsány Márton, Vasvármegye egyik általánosan tisztelt és becsült polgára, a szombathelyi „Városi Szálloda” volt tulajdonosa életének 60-ik évében, múlt hónap 25-ikén Vasvárról elhunyt. Temetésére nagy részvét mellett ment végbe. Elhunytát nagyszámú rokonság gyászolja, kik között van Bauer Sándor, az újpesti vendéglősök ipartársulatának elnöke is, ki kedves neje sz. Moresányi Viktória urasszony révén sógorát vesztette. — Özv. Harsányi Jánosné, Harsányi Gyula fővárosi vendéglős és nagyszámú testvéreinek édes anyja született Podczay Zsuzsanna asszony életének 68-ik évében Zsidóve-Jerszpenen, hova rokoniához látogatásába ment elhunyt. Béke poraira. — Hainzmann Sámuel volt soproni szállodás, Hainzmann János szombathelyi szállodás testvére, folyó hó 5-én elhunyt. Aldás emléken!

— **Megnagyobbított vendéglő.** Győry Mihály szaktársunk VII., Nyár-utca 8. szám alatt levő vendéglőjét díszesen átalakította és megnagyobbította. Ez is jele annak, hogy ez a jól vezetett vendéglő mennyire megnyerte magának a közönség tetszését. Ajánljuk azt a kellemes mulatóhelyet az olvasók figyelmébe.

— **A legszebb és leghibebb Kossuthkép.** Gróf Kreith Béla szabadságharci ereklyemúzeumának kiadásában gyönyörű kiállítású arcképe jelent meg Kossuth Lajosnak. A kép alatt megdicsőült kormányzó nővéreinek, Ruttkáyné Kossuth Lujzának autogramjával ez olvasható: „Szeretett bátyámnak 1849-diki legcsékélytebb, egyetlen jó arcképe.” Lehet-e ezt a képet ennél jobban ajánlanunk? Ez a kép Kossuthot abból az évből ábrázolja, a mikor lelkenek lánigia, elszántasága a legnagyobb volt. A mikor szívére a legnagyobb gond s nem sokára a legkínzóbb fájdalom szakadt. E hó és műveszi kivétel képen rajta van a kormányzó nagy lelkenek hatalmas tüze, elszántasága, az az isteni erő, a melylyel újra magyarrá tette a magyart. Ki ne akarná ennek a

Kossuth Lajosnak, a haza ez örökre feledhetlen atyának így hű és remek részét emlíkeltül hagyni utódaira. Ajánljuk tehát minden vendéglősnek. Megrendelhető gróf Kreith Bélánál, a szabadságharcai ereklyemúzeumban, IV., Granátos-utca 14.

— **Eszküvők.** Díszes esküvő színhelye volt a kerpesi-úti evang. templom f. hó 8-ikán délután 6 órakor. Ekkor vezette oltárhoz Hevesi Adolf ur, az „Elite” kávéház társtulajdonosa Laukó Ilonka kisaszonny, Laukó Pál és kedves neje egyetlen, magasműveltségű, bájos, szép leányát. Az esketés szertartást Bachát Dániel, evang. főesperes, a Ferencz József-rend lovagja vezette. Emelkedett szellemű beszédet intézett az ifjú párhoz, buzdított őket a szüleiktől öröklött vallásosságára és hazaszeretetre. A templomot, mely déli növényekkel díszesen fel volt ékesítve, a család ismerősei és jóbarátainak nagy száma teljesen megtöltötte. Ott voltak az örömszülők s a boldog menyasszony nagyszülei: Králik Ferencz és neje. — örömszülők: Hrebenda Agoston és neje (Nyustya), Hirth József földbirtokos és neje (Mezőtúr), Hirth Károly földbirtokos (Mezőtúr), Keményffy Géza kereskedő és neje, Kohn Lipót és neje (Aszód). — Nyoszolói lányok voltak: Janók Ida k. a. (Aszódról), Hirth Julecs k. a. (Mezőtúrról), Steiner Katica k. a. (Budapestről). A vendégségen a következők meghívottak voltak jelen: Bachát Dániel főesperes, Jzákó Károly ev. tanító, Döcs Károly józsefvárosi kántor és neje, Schrueth István, Halni Gusztáv, Dr. Huszka Jánosné szül. Hrebénka Irma (Nyustyáról), Terényi Jánosné ev. lelkészné (Nyustyáról), özv. Karl Györgyné, Kolozsváry Károlyné, Kancz Jenő, Grónay István, Tamaskovits György, Sonnyoy Gyula, Markovits Ince rendőrkapitány, Krausz Elemér győryeszer, Lippert Lajos vendéglős, Ulies Lőrincz kávé, Húsz György stb. Esketés után a násznép díszes fogaton a „Royal” szállóba hajtatott, hol a lakodalmos ösi szokás szerint vígan ment végbe. A tiszta szeclemből megkötött frigylen legyen Isten áldása. — Kriszt Károly Ferencz fővárosi vendéglős szaktársunk, Kriszt Ferencz előkelő vendéglős fia f. hó 12-ikén d. e. 11 órakor vezette oltárhoz Kaiser Francziska kisaszonny, Krausz Jánosnak, az „István Főherczeg” szálloda volt bérlojének bájos, szép rokonát. Az esküvőn, melyen ipartársulatunk tagjai közül számosan vettek részt, ott láttuk: Gundel János, Glück Frigyes, Stadler Károly, Kommer Ernő, Kommer Ferencz, Petánovits, Elm János. ifj. Reinprecht stb. urakat. Násznapok voltak Kriszt Ferencz és Krausz János urak. Boldogság és szerenese kísérje frigyüket.

— **Új vendéglő.** Tűth Mihály fővárosi vendéglős barátunk a Lipót-körút 1. sz. alatt „Vig hajós”-hoz czimezve, igen díszesen berendezett vendéglőt nyitott. Saját termésű jó módi borait és jó konyháját ajánljuk t. olvasóink becses figyelmébe. Sok szerencsét.

— **Székesfehérvárott,** a „Bárány szállodát Gébert Jánostól Endréné Sándor jeles vendéglős vette át.

— **Parád-fürdőn** a fürdő-vendéglő új bérlet nyert Verseghy István személyében.

— **Szép mulatóhely az Üllői-úton.** Özv. Schmidt Józsefné Üllői-ut 115. szám alatt már megnyitotta árnyas, kellemes kerthelyiségét, a melyben vasárnaponként és ünnepnapokon katonazene, hétköznap pedig jó czigányzene gyönyörködteti a közönséget. Az üzlet jó híret bizonynyal emeli fogja az, hogy a tulajdonos főpinczérré Stefánovits Ernő szaktársunkat szerződtette, a ki Besztercebányán is kivívta magának a közönség megalégedését.

— **Újpesti hír.** Feldmann József, az újpesti díszes „Pannónia” kávéház tulajdonosa, e köztiszteltben álló érdemes szakember átvette a rákospalotai vendéglőt. Feldmann József mindkét üzlete virágzik, mert konyhája és italai, valamint előzékenysége által a nagyközönség rokonszenvét bírja. A „Korona” vendéglő pedig, mely a villa sor 4. és 5. szám alatt van, társas kirándulásokra igen alkalmas helyiség. Gyönyörű árnyas kert, díszes termek, s jó czigányzene áll a nagyközönség rendelkezésére. Midőn Feldmann barátunkat ösztínten üdvözölnék, neki sok szerencsét kívánunk s ajánljuk díszes üzleteit a nagyérdemű közönség szíves pártfogásába.

— **Zuglói Otthon.** Hermann Mihály barátunk zuglói vendéglője az „alsó rákosi rétek” sorában a fővárosi előkelő közönség leglátogatottabb kiránduló helye lett. Hermann Mihály saját házában levő vendéglőjét aki egyszer meglátogatja, mindenkor örömmel és szívesen tér oda vissza. Borai kitűnőek. Ajánljuk a t. kiránduló közönség figyelmébe!

— **Új vendéglő.** Nika Antal fővárosi előkelő vendéglős szaktársunk a Váci-utca 56. szám alatt épült házában új vendéglőt létesített. Vendéglője a belvárosi polgárok kedvező gyűllyhelye lett. Nika barátunk régebbi vendéglője a Hal-téren, mint a Csarnok-téren mindig igaz és barátságos otthona volt a fővárosba érkező előkelőbb vidéki főpinczéreinknek. Új üzlete pedig szintén keresett helye lesz a szaktársaknak, valamint a belvárosi polgárságnak. Nika Antal barátunk becsületes munkássága, szorgalma és szakértelem megérdemlik, hogy mindnyájan minél gyakrabban meglátogassuk s üzleti előmenetelében támogassuk.

— **Vendéglős átvétel.** Bartsch Ede, a belvárosi polgárság által előnyösen ismert volt arany és ezüst műves, megvette a Papnövelde és Zöldfa-utca sarkán levő vendéglőt s azt saját felügyelete alatt vezeti. Konyhája és italai pártolásra méltók.

— **A világ bortermése 1899-ben.** A bortermelés mind nagyobb tért hódít a tengerentúli államokban és különösen Dél-Amerikában. Az európai produkezióval szemben ugyan még a tengerentúli államok nagyon is háttérben vannak, de azért jó lesz megfontolni legközelebb a vám- és kereskedelmi szerződészek kitésekor minő konczessziókat kérnek tőlünk a tengerentúli államok. Amerikában, Argentínában, Chiliben és Peruban rohamosan fejlődik a szőlészet, de már Brazília is felkarolta a borászatot, sőt Afrika is mindinkább terjeszti ezt az ágat ugyannyira, hogy idővel már az ottani olesó produkezió kétszertele-nül érezetni fogja befolyását az európai s izű a magyarországi borkonjunktúrákra is. A múlt évben a tengerentúli államokban több mint 18 millió hektoliter bor termett (5 év előtt alig 7—8 millió); Európában pedig 125—130 millió hektoliter; így tehát tíz év alatt a tengerentúli részekben elérheti a borkonjunktúrák már a 35—40 millió hektolitert és ez bizonyára számot is fog tenni az európai piacok borkonjunktúráiban.

— **Borellenőző bizottságok működése.** A kereskedelmi miniszter a földmívelésügyi miniszterrel egyetértőleg felkérte a helygymnizstert, hogy utasítsa a törvényhatóságokat, hogy a területükön levő borellenőző bizottságok eddigi működéséről tegyenek jelentést s a borellenőző bizottságok szervezeti szabályait és ügyrendjét terjesztsék fel; továbbá, hogy a megállapított borellenőző bizottsági szabályzat és ügyrend-minta szerint ezideig megalakított borellenőző bizottságok eddigi működéséről tett jelentések felterjesztése elrendeltesék.

# Pinczérék Érdeke

Mindnyájan együtt!

„Pinczérék Lapja“

Egy mindnyájunkért!

## Jegyzőkönyv.

Felvételek a Budapesti Pinczéregyület 1900. évi ápril 12-én tartott választmányi gyűlésén.

**Jelen voltak:** Kaszás Lajos elnök, Gajárszky Károly gazda, Pauly Antal, Gattó Károly, Stölz Nándor, Gelbman András, Haberl Róbert, Haudek Emil, Németh Zsigmond, Csernák József, Tilscher János, Kloss Kálmán, Moór Ferencz, Csizmadia János választmányi tagok. — Kimentette magát: Lukácsék Ferencz.

I. Kaszás Lajos üdvözlöi a tagokat és a közgyűlés jegyzőkönyvének hitelesítésére felkéri Moór Ferencz és Haudek Emil urakat. A mai jegyzőkönyv vezetésére felkéri Csizmadia János választmányi tagot.

II. Elnök benyújtja az 1900. évre megválasztott választmány és számvizsgálók névsorát.

**Választmányi tagok:** Mitrovátz Adolf, Lukácsék Ferencz, Pauly Antal, Werler Lajos, Gros Samu, Haudek Emil, Patonai Géza, Eckel János, Csernák József, Stölz Nándor, Szűts Lajos, Gelbman András, Kloss Kálmán, Csizmadia János I. titkár, Németh Zsigmond II. titkár, Kiss Henrik, Horn Elek, Gattó Károly, Daninger Sebestyén, Moór Ferencz, Haberl Róbert, Tilscher János, Potucesek István, Dékány Sándor.

**Pótagok:** Simon János, Loss József, Skaliczky Károly, Székér Gyula, Wolmann József, Jónás Adolf, Herkner Ferencz, Kinzl Antal, Horváth Károly, Schmidhofer Vilmos, Paulus Alajos.

**Számvizsgálók:** Gelbman András, Mitrovátz Adolf, Szűts Lajos.

**Ellenőrök:** I—III. k. Kloss Kálmán, IV—V. Csernák József, VI—VII. Pauly Antal, VIII. Handek Emil, IX—X. Haberl Róbert.

III. Az elnök bemutatja az 1900. évi márczius havában tartott közös bál mérleget, melyből kitűnik, hogy a Pinczéregyületre eső tiszta jövedelem 2554 kor. 24 fillér. Gajárszky Károly gazda indítványozza, hogy a kör ezen szép eredményért a budapesti szállodások és vendéglősök ipartársulatának köszönetét fejezze ki. Az indítvány elfogadtatván, megbizatik az I-ső titkár, hogy erről az ipartársulatot átíráttal értesítse.

IV. A *körgazda* jelenti, hogy a tekepálya ugyanott van, a hol tavaly volt. A t. tagoknak tudomására fogja adni a megnyitás idejét.

V. *Elnök* jelenti, hogy egy Kossuth-kép megvételre ajánlatot; de miután a kép hibás, a választmány akként intézkedett, hogy egy tökéletes képet szivesen megvásárol, de ezt nem fogadja el. Bemutatottat a Krausz-féle kérvény, de miután az egyetlen nem volt tagja és egyszer már segélyben is részesült, elutasítottatik.

Több tárgy nem lévén, az *elnök* az ülést bezárja.

Németh Zsigmond, I. titkár.

## A méregkeverők.

Esztergom, május 18.

Az általános elszegényedésnek és az elzüllesnek jele a sok pálinkamérés. Ha városunk egyik főutcáján végig megyek, nem kevesebb, mint hat pálinkamérést talállok s mind tele van vendéggel. Ezen pálinkalebujoknak a száma abban az utcában levő vendéglőkhöz és bormérésekhez ugy aránylik, mint a 6 a 4-hez; s míg a vendéglőkben többnyire siri esend uralkodik és az ürességtől csak ugy tátognak, addig a pálinkamérésekben vig élet van s nem ritka a zene ezekben a lebujokban. Csodálatos, hogy az a sok petitio, kérvény stb. mind kárba vész a magas kormánynál, mert ha csak egy kis nyoma is volna az ígért orvoslásnak, nem volna lehetséges, hogy éppen a legújabb időben valósággal örült módon adogatják a pálinkamérési engedélyeket. Tudósaink már rég kimutatták, hogy milyen kártékony hatású a pálinka fogyasztása; mi, vendéglősök, egyre panaszkodunk, hogy bennünk tönkre tesznek a pálinkamérések, sőt már számtalan közönség is ostromolta a törvényhozást, hogy korlátozzák ezt a méregfogyasztást; de az illető körök mind e mai napig süketek maradtak a panaszos és kérelmek iránt, sőt alárendelt közegeik éppen az ellenkezőt cselekszik a közérköles és közegészség követelményeinek. Nálunk így lesz talán még sokáig, de nem sokára máskép lesz a szomszédos Ausztriában. Ott ugyanis törvényt hoztak, hogy a pálinkaméréseket szombat délutántól egész hétfőn reggelig zárva kell tartani. Igaz, hogy ott sem csinálták jószánktól a miniszterek ezt a törvényt, hanem kényszerítették a szocialista és keresztény pártok, de éppen ez mutatja, hogy nálunk mily demoralizált a közvélemény.

Jóakarattól a kormány ritkán tesz valamit, sőt a kérvényekben nyilvánuló jámbor kívánság sem hat rá, csak az erős, eleven közvélemény imponál neki. Nálunk ilyen nincs! Mi, koresmárosok, egymásra haragszunk, perlekedünk, ingerkedünk, de szövetekezve össze nem állunk, hogy sornukat javítsuk. Egy pár év óta szakmánk semmi újat nem tud produkálni, legfeljebb egyik-másik valamelyik szecsessziós piktorral kipingáltatja az étterem, vagy a kávéház falait: ennyi a haladásunk! Ez a vendéglős ipar impotenciája!

Ha már sehogyan sem akarnak segíteni a miniszter urak, ugy legyen a vendéglősökben elég erő és bátorság, sztrajkcoljanak: zárják be vendéglőiket és nyissanak pálinkaméréseket. Végre nekik is élniük kell valamiből. Ne törődjünk a köz-

egészséggel, ne bánjuk, ha a nép e méreg által elbutul, elfajul, önmagát megmérgezi, hanem csak a saját zsebünket nézzük! A pálinkamérők eddig mind meggazdagodtak, az elmegyógyintézetek szaporítása az állam terhe, gondja lévén.

Az ilyen sztrájkokkal bizonyára elélnők azt, hogy minket, vendéglősöket is polgárszámba vegyen a magas politika.

—a.

## KÜLÖNFÉLÉK.

— **Elhelyezések.** Mult számunkban köztölt elhelyezéseknél tévedés volt, a menyinyben azok csak részben történtek *Schlesinger József* irodájából, egy részt ugyan *Greibich Mihály* helyezte el. Most tehát helyreigazításul közöljük, hogy *Greibich Mihály*tól helyeztetek el: *Schufflay* Románhoz Uj-Tátrafíredre *Seitiller Imre* főpinczérnek, *Verszeghy István*hoz Parádra *Katona Béla* főpinczérnek, *Mayerhoffer Károly*hoz Barlanglétre *Fohmann Károly* főpinczérnek, *Schubert Ferencz*hez Bártfára *Neumann Agoston* főpinczérnek, *Schándl János* I-ső vendégfogasztást, *Aldasy Mihály*hoz Lipikre *Lindenham Károly* fizető-pinczérnek, *Glanel Miksához* Rajeczre *Schuck János* főpinczérnek, *Berger Lajos*hoz az „Ósbudavári“ étterembe *Vásárhelyi Viktor*, *Szabó Lajos* és *Mandóky Ferencz* főpinczérnek, *Simon Pál*hoz a bpesti „Páris“ szállodába *Jean Millin* főpinczérnek.

— **Tátra-Lomniczon** a Gyógyiterem főpinczéri állását a mi jó barátunk, a pinczéri kar egyik disze, lapunk hű terjesztője *Fried Gyula*, a magyarságáról és jószívűségéről ismert és köztiszteltben álló derék főpinczér vette át. A fírdő vendégek bizonyára örömmel veszik e hírt, mert *Fried Gyula* előzőkenysége, figyelme és szakismerete a nagyközönség elismerésével mindenkor találkozott.

— **Üzleti hírek.** *Szűcs Lajos* barátunk, a pinczérök orsz. szövetekezete előkészítő bizottságának derék elnöke átvette *Ehm János* ur nagyvendéglőjének főpinczéri állását. — *Dékány Sándor* jeles főpinczér barátunk *Klívényi Ferencz* éttermeinek főpinczéri állását vette át. — *Szabó Lajos* barátunk az Ósbudavári *Berger-féle* éttermek főpinczéri állását vette át.

## Szakács-művészet.

Írta: *Mundi Lajos.*

### ÉTREND.

*Tojás soufflé (rák farkkal.)*

*Vadásze bélszín*

*Sólaros burgonya*

*Striai jércze*

*Francia saláta*

*Velencei rizs Budding*

*Valéria torta*

*Vegyes gyümölcs*

**Tojás soufflé (rák farkkal).**

4 drb keményre főtt tojást megtisztítva, szítán áttörve, úgyszintén 3 darab hámozott áztatott császárszemélyt jól kifacsarva a tojás mellé áttörjük, 6 deka vajot, 4 tojás sárgával jó habosra keverve, hozzáátve azon áttört tojást és személyt, 2 deczi tejsűrít, kevés sót és kain borsot, finomra vágott zöld petrezselymet és 4 kemény habot, ezen tárgyakat jól együvé keverjük, 20 drb szép minőségű, kifejtett rák farkot beletéve, egy hozzá alkalmas budding formát, melyet vajjal jól kikenev és finom zsemlyemorzsával behintve, azon soufflé masszát beletöltve és kellően kidunstoljuk, tálra borítva rák mártással leöntve, feladjuk.

**Vadász bélszín.**

Egy elsőrendű bélszín tisztán megvártatva, sürtien megtűzdelve, megszóva, borsozva, finomra vágott vegyes zöldséget, kevés hagyma és vegyes fűszerrel, ugymint szalonnabőröket és apró csontokat egy sütőplébe alkalmazzuk, hozzáátve még 10 deka vágott borjumarját, együtt szép kellő pirosra többszöri forgatás mellett átsütjük, felöntve 2 deczi paradicsommal, 1 deczi borecetzettel és 3 deczi jó vörös borral, s ugy tovább dinsteljük kellő puhára, azután a bélszín kiemeljük, mártását szítán jól áttörjük, hozzáöntve 2 deczi tejsűrít, ismét átfőraljuk, a bélszín szép szeletekre felvágjuk, tálratéve, azon mártással jól leöntve feladjuk.

**Venezzei rizs budding.**

6 deka válogatott legjobb minőségű rizst, melyet tejebe puhára megfőzünk, azután hidegre tesszük, azalatt 20 deka fogas vagy viza halat apró kockákra vágunk és 10 deka vajba megpirítjuk, hozzáátve kevés finomra vágott zöld petrezselymet, szerezendőt és fehér törött borsot, kellő sót, ezen halat vajjal együtt egy hozzá alkalmas tálba tesszük, hozzákeverve 8 tojás sárgát, azon megfőtt rizst és 8 kemény habot, jól kikent és morzsával behintett budding formába töltjük és kellően kidunstoljuk, tálra borítva feladjuk.

**Valéria torta.**

36 deka mandula, 50 deka cukkorrall finomra megtörve, 7 egész tojás és 20 tojás sárgával jól habosra keverni, 36 deka olvasztott meleg vajot, 18 deka lisztet lassan belekeverni, erősebb tűznél megsűtni, az alatt készítettik a hozzá való töltelék.

**Töltelék (Berlini Crem.)**

12 deka törött czukrot, 3 deczi jó minőségű tejet, 12 tojás sárgát, 8 deka lisztet habverővel tűzön felverni mindaddig, míg jó sűrű nem lesz, (igen nagy vigyázzal kell ezen berlini cremet kezelni, mert könnyen megkozmásodik), azután jól kihagyjuk hűlni, azalatt 24 deka vajot jó habosra keverve, 1 deczi habtejszint és azon berlini cremet, vanília izt együvé keverve, azután a már kihűlt tortát 3-3 egyenlő vastagságu szeletre vágjuk s azon elkészített cremmel megtöltjük, egymásba helyezük és forró barackkizzel áthuzzuk, s finom vágott Glizilageval jól behintjük.

**Glizilage.**

25 deka hámozott mandulát megvágvá, 28 deka czukrot a tűzön felolvasztani, ha a cukor főni kezd a vágott mandulát belekeverve s rökötten egy vajjal kent hideg plére öntjük, azután kinyújtjuk, ha már jól kihűlt azután finomra vágjuk, átszítaljuk és ugy használjuk.

**Pártoljuk a hazai ipart!**

Vendéglősök ne vásároljatok idegen árukat, hanem hazai iparosoktól szerezzétek be szükségleteiteket. Eddig a következő iparosok küldték be czimjegyzéküket. Ajánljuk őket a vendéglősök és a közönség pártfogásába!

**Serfőzdek:** *Dréher-serfőzde, Résvény-serfőzde, Polyári-serfőzde, Király-serfőzde Kőbálgán, Hagenmacher-serfőzde Budafok.* „Gyártelep”-serfőzde *Temesvár.*

**Borkereskedők:** *Kremer F. utóldai* (Wörner és Schmith) *Budafok.*

**Táblamáz, festék, ecset:** A nm. vall- és közokt. miniszterium 88095/98. sz. m. r. minden fokozatu iskolának használatra ajánlott, elism. kitűnő minőségű, mély fekete, gyorsan száradó s maradandó, használatkész isk. táblamáz, láblamáz-ecsettel s hig piros vonalozó-festékek, vzhuzó ecsettel mindenemű és nevű irásfelületek befestésére készit és szállit franco: (Arjegyvezek számtalan elismeréssel ingyen.) *Greschik Gyula Lőcsén.*

**Üveg, edény:** *Schreiber J.* és u.-ösesei-nek zaurórczi és lednicz-rovnei üvegyárainak raktára: *Budapest, IV., Régi posta-uteza 10. szám, félemelet.*

**Vászon, damaszt, paplan, és fehérnemű gyár:** *Weisz és Hemler Pozsony.*

**Kocsigyártók:** *Bihari J. és testvére Budapest.* Különös figyelmet érdemelnek saját gyártásu gummikerekeik.

**Halászek:** *Fanda Agoston* halászmester *Budapest.* Telefon: 63-90.

**Bortermelők:** *Tragor Ernő* csöröghegyi szőlő- és borgazdasága *Vácson, Erdélyi pincegyűlet Kolozsvár.* Az erdélyi bortermelők szövetkezetének borkraktára.

**Felvideki sajt és specialitások:** *Genersieh Emil,* kárpáti sajt, juhturo borovicska, főzelekek: borsó, lencse, tatárka és fűszerizlete *Késmárkon.*

**Paprika:** *Pálffy testvérek* gépjavitóműhely és vasöntöde kir. és csász. szab. paprikagyár *Szegeden.*

**Doboz-gyár:** *Dávid Károly és Fia* szabadalmi doboz-gyára *Budapest.*

**Hazai gyufa:** Emke gyújtó *Temesvári* gyújtó-gyár r.-t. *Temesvár.*

**Mustár:** *Mocznik L.* cs. és kir. szab. konservgyáros *Budapest, VIII., Alföldi-uteza 10.*

**Zászló-gyár- és díszletek:** *Mechlovits Sándor Budapest, VIII., Kerepesi-ut 33. szám.* (Czimer és czimfestészeti műterem.)

**Élelmi czikkék szállítói** *Vámos és Bruszt* hatóságú kővetítők, *Budapest székesfőváros központú vásárcsarnokában.*

**A szerkesztő üzenetei.**

— **Aradi dalegylet.** Jól tudjuk, hogy a dalegylet nagyérdemű vezérkara *Nikolits Dóme* elnök, *Joó Béla* és *Borhegyi Károly* alnölk urakból áll. Érdemeiket nagyra is becsüljük. Ámde annak a kis megemlékezésnek nem az ezója, hogy a dalegylet vezetőit méltassuk, haem hogy egy tisztességben megöszült vendéglősnek nyújtuk a megérdemelt elismerést, a ki annyiban oszlopa a dalegyletnek is, mert annak legrégibb támogatója. Azt hisszük, hogy ebben N. r. ur is egyetért velünk. Cdvözet!

**NYILTÉR.\*)****Molnár Vilmos**

cs. és kir. szab.

**sérvkötész és keztyűgyáros.**

Dusan felszerelt raktár minden e szakmába vágó különlegességekben.

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

Kizárólag itt kapható a legjobbnak elismert szabadalmazott kettős és egyoldalú sérvkötő.

Egyedül az en pelottaim vannak mely készítve, hogy bármely testtartáshoz és testmozgáshoz simúnak s rugalmas ellenállásuk minden más készítménynél nagyobb és állandóbb.

Pelottaimnál fellörzölések, börtölbok, marótasok s kellemetlen nyomás érzések ki vannak zárva.

Sérvkötőim ára a legjutányosabb. A legszebb és legtartósabb keztyűk nálam kaphatók.

Egyetlen raktár legészteribb s alpszithatallan legkülönfélebb

**p i n c z é r t á s k á k b a n ,**

melyekre különösen felhivom a vendéglős és pinczér urak figyelmét. Tisztelettel

**MOLNÁR VILMOS.****Eladó szálloda.**

Pápán, a város közepén, a főtéren levő

**„Hungária“ szálloda**

más vállalat miatt összes felszerelésével és teljes berendezésével

**azonnal eladó.**

A szállodában 12 gyönyörű uj berendezésű szoba, továbbá étterem, polgári söröde helyiség és egy jól látogatott kávéház van.

Bővebb felvilágosítást ad

**Ötvös Sándor Pápán.****NIKA ANTAL vendéglője BUDAPESTEN**

IV., Váci-uteza 56. szám, (saját házában.)

Vendéglő megnyitási értesítés!

Van szerencsém a mélyen tisztelt fővárosi és vidéki közönséget tisztelettel értesíteni, hogy a **Váci-uteza 56. sz. a.** épült uj házában, egy a mai kor igényeinek megfelelő**polgárias vendéglőt nyitottam.**Főtörökvésem az leend, hogy mint eddig, ugy ezental is a nagyérdemű közönség nagybecsű igényeinek minden tekintetben megfelelhessenek. **Jó borokról, izletes ételkről** s frissen csupolt kitűnő **sörökről**, valamint pontos **kiszolgálásról** gondoskodni fogok.

Midőn erről a nagyérdemű közönséget és tisztelt szaktársaimat tisztelettel értesítem, kérem minél gyakoribb szives látogatásukat.

Kiváló tisztelettel:

**NIKA ANTAL**  
vendéglős.

\*) Az e rovatban közöltéktől nem vállal felelősséget a szerk.

## Eladó jégszekrény.

Jó karban levő nagyobb jégszekrény és pult jutányos árért eladó. Bővebbet a kiadóhivatal ad.

Mint hogy a tavasz előrehaladásával csecsemők, gyermekek és felnőttek egyaránt fenyeget a járványok veszélye, ismét csak a minden alkalommal hálásan fogadott

## mohai ÁGNES-forrásunk

vízének használatát ajánljuk. Egyrészt mert olcsó, igen kellemes és tiszta ivóvíz lévén, a tavaszi és nyári évszakokban kedvelt élvezetszerként szerepel, másrészt, mert dus szénsav-tartalmánál fogva, specificus óvószert is a tífus, cholera és a gyermekek tífoid-szerű tavaszi-nyári hasmenése ellen. Ehhez járul még, hogy a csecsemőt is megvédi az ilyenkor nagyon veszélyes hurutos bélbántalmak ellen, míg szoptatója e víz használata folytán nagyon kedvező összetételű és bőséges tejet nyer. A már meglévő gyomor- és bélhurutot gyermekoknál és felnőtteknél gyógyítja. Kellemesen hatván be szénsavjánál fogva a gyomor- és bél idegrendszerre: a gyermekek lázas megbetegedéseinél pedig nélkülözhetetlen, hűtő, gyuhajtó és a szomjat csillapító hatásánál fogva.

Kedvelt borviz.

A mohai Ágnes-forrás  
kezelősége.

2-12

Főraktár:

## ÉDESKUTY L.

cs. és kir. udvari szállító.

**BUDAPEST, V., Erzsébet-tér 8.**

Kapható minden gyógytárban,  
fűszerkereskedésben és vendéglőben.

— A legkötönyebb szervirozások kézi könyve. —

Szauer Sándor

## ÉT LAP és ITALISME

ozmú könyve.

Nélkülözhetetlen vezérkönyv ez minden vendéglős és pinczér kezében.

Ára 2 forint.

A pénz előleges beküldése mellett bérmentve küldik meg a kiadók.

Seller Henrik utóadi — (Szale és Breitfeld könyvkiadóhivatala.

**SZOMBATHELYEN.**



TELEFON 58—25.

## JUNG PÉTER

sajt-, vaj-, szalámi és csemege-  
áru nagykereskedése

Budapest, IV., Vámház-körut 10.

a központi vásárcsarnok közelében.

Fiók-üzlet: VII. ker., Garay-tér II. sz.

1-12

## „MARGIT“ GYÓGYFORRÁS

Margitforrás-telep (Bereg megye.)

A budapesti m. k. egyetem vegyelemzése szerint kevés szabad szénsavat, ellenben sok szénsavat nemtriumot és lithiumot tartalmaz. Ezen tulajdonságai azok, melyek a hasonló összetételű vizek fölé emelik. Kötöny hatása a légutak s tüdő hurutos állapotainál, különösen szívós váladék esetén; tüdővérszeseknél, ha vérzésre való hajlandóság van is jelen, a „Margit-víz” megbecsülhetetlen szolgálatokat tesz kevés szabad szénsavánál fogva. Kiváló hatást látni töle a gyomor és belek hurutos állapotainál, főleg azon esetekben, hol a fölös mennyiségben képződött sav oka a rossz emésztésnek. A hűgysavas sők lornakodását akadályozván, bőséges szolgálatot tesz továbbá a hólyag hurutos bántalmainál, a kő- és homokkőképződés esetében, mielőtt is a budapesti és bécsi egyetem orvostanairól, mint az orvosvilág egyéb előkelőségei a legszívesebben használják, előnyt adnak a „Margit”-forrásnak a hozzá hasonló összetételű gyógyvizek fölé.

2-12.

Mint ivóvíz

kiváló óvószerek bizonyít járványos betegségek idején, főleg typhus ellen.

Mint borviz általános kedveltségnek örvend.

Főraktár:

**ÉDESKUTY L.** ásványvízkereskedés  
cs. és kir. udvari szállító BUDAPESTEN.

Kapható minden gyógyszerárban,  
fűszerkereskedésben és vendéglőben.

## Az Erdélyi Pincze Egylet

császári és királyi udvari szállítók

## KOLOZSVÁRT.

Sürgönyezim:

Bortermelők Szövetkezete  
Kolozsvár.

Sürgönyezim:

Bortermelők Szövetkezete  
Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezet termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon érmekeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű

== fehér- és veres- ==

== asztali-, pecsenye-, ==

== csemege- és ==

== gyógy-borait. ==

Megkeresésekre készséggel küld árlapot az

**IGAZGATÓSÁG.**

3-12

## Idő Pénz!

Az irás és rajzbeli foglalkozó t. közönségnek legmelegebben ajánlom a *Berkovits-féle új*

## Hektograph lapokat és tentákat

mely sok időt és munkát megtakarít.

Vendéglős és pinczér uraknál nélkülözhetetlen, mivel ezen Hektographlap mindkét oldalon többször használható, u. m. étlap, levél, árjegyzék, rajz s minden más írásbeli dolgokat egy eredetiről 120—150 másolatot ad.

Lehuzás után e Hektographlap a lemosást is nélkülözi, mert itatók olajlap közé lesz eltéve s ez olajlap a tentát teljesen magába szívja.

Továbbá a legjobb hektograph-anyaggal kiszámra, ugyszintén schapirograph tekerescsel.

Árjegyzék bérmentve,

## BERKOVITS KÁROLY

HEKTOGRAPH RAKTÁR

BUDAPEST VII., SIP UTCZA 24 SZÁM

# Seifert Henrik

## és Fiai

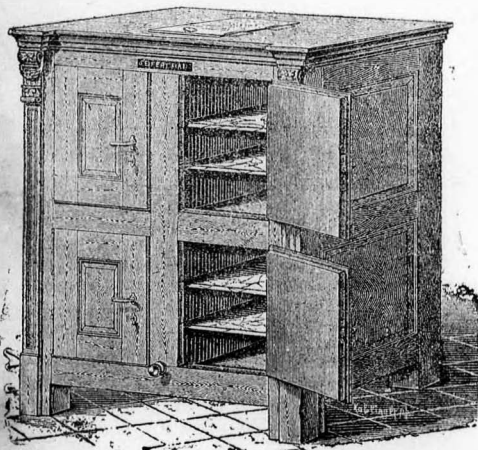
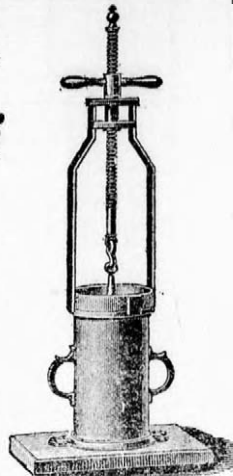
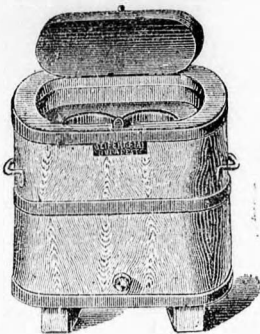
cs. és kir. szab.

jégszekrény-gyár

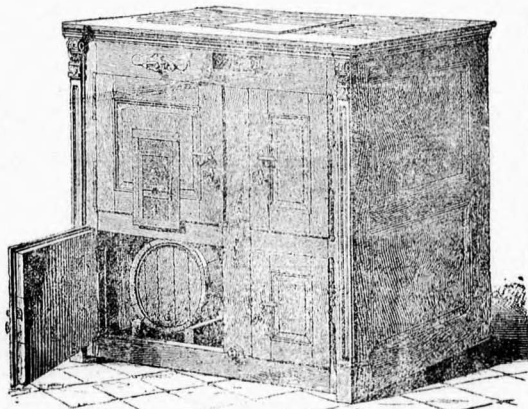
cs. és kir. udvari

tekeasztal-gyár

**BUDAPEST,**  
VII., Dob-utca 90. sz.



4-12



**Szobanya Bertalan** ny. kir. földműves iskolai igazgató **Királyhalmi** (Csongrádm.) futó homok területén létesült 60 holdnyi **szőlő-jében** termett — posta, vasút távirda helyben — s még eladásra váró 380 hinyi új és ó-bor, továbbá 896-iki törkölypálinka 10 hliter 1894-iki őszi barackpálinka 125 liter eladó.

A borok és pálinkák minden kiállításon díjazva lettek.  
Az új bor alkohol tartalmát a királyi vegyészeti vizsgáló állomás 11-2 százaléknak állapította meg.

70 hektoliter 1899-iki évi termései fehér borok a 20 frtjával egészben vagy részben eladók. Tudakozhatni a termelőnél:

**Gyöngéssy Lajos**

kalapos mesternél

Ráczkevény.

Évi forgalom 5 millió palacska.

**Ifj. Hagenmacher H.**  
**Sörfőzde.**

**Palacska-sör**  
*különlegességek:*  
**Szalon-sör.**  
**Maláta-sör.**

Megrendelési helyek:  
Budapest, V., Kádár-utca 5.  
Hagenmacher Kőbánya.  
Hagenmacher Budafok.

Évi termelés 125.000 hektoliter.

**Eladó vendéglő.**

Halmiban az „Oroszlánhoz” czimzett

**vendéglői üzlet**

összes felszerelésével együtt más vállalat miatt októberre, esetleg előbb is **ELADÓ.**

Bővebbet Ihasz György úr közvetítő irodája nyújt.

**Székeljudvarhely**

a jóhírű egyedüli **kerti restauráció,** kávéház és étterem, téli üzlettel összekötte

**kiadó.**

Ezen üzlet **összes berendezése** oleszó árban **eladó.** Bővebb értesítést ad

**Fermengel Frigyes**  
Székeljudvarhelyen.

## ELADÓ

Kis-kükküllömentí saját termésti különbözö esemege, faj, **pecsenye** és több évbeli **leánykabor** nagyobbbrszt **palaczkonként**, melyek 20 évesnél öregebb és fiatalabb

## Ó-BOROK

Ezek nagyobb része több nemzetközi egészségügyi világhiállításon és ezekből egy csoport a mult évi **szegei kiállításon is aranyéremmel lett kitüntette**. Mintát küld ármegjyzés és utánvétell

(Kis-Kükküllö megye.)

**GEREDY ISTVÁN**

BALÁZSTELKEN.

## A Kőbányai Királysörfőző

Dr. Korányi és Dr. Kéti egyet, tanár urak által gyógy-czeloakra ajánlott

## GOLIÁT MALÁTASÖRE

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

**Legkellemesebb üdítő-ital.**

**Ára** vidékre, kőbányai vasuti állomáshoz szállítva: nagy palaczk 19 kr., kis palaczk 13 kr., fogyasztási adóval együtt. Vidékre legkisebb szállítmány 30 palaczk.

**Betét**, nagy ládáért: 1 ft 60 kr., kis ládáért: 1 ft 20 kr., palaczkért 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 **füszerkereskedésben** és **poharankint** a **Quaisana** automata büffetekben is.

Szabadalmi szám 16794.

## BECK KÁROLY-féle

ujjonan feltalált és szabadalmazott

## felső ablak-szellőztetők.

Alkalmazható szögletes és félkörű ablakokra. — Egészség szempontjából igen ajánlató, mert a legnagyobb helyiséget is **léghuzam nélkül** szellőzteti. Bárkivel könnyen felhelyezhető. Kikötözés alkalmával anélkül, hogy fa, v. fal rongálódniék könnyen levehető

**Kávéházak, vendéglők, iskolák** és magánlakásokra nélkülözhetetlen.

Ára 3 ft 80 krtól 6 ft 50 krajczarig.

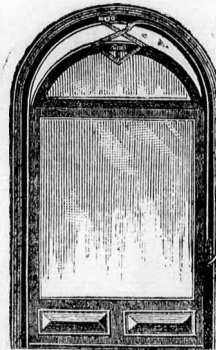
## Öt évi zártállás.

Vidéki megrendések gyorsan teljesítetnek.

Tisztelettel

**BECK KÁROLY** lakatos-mester

Budapest, VIII., József-utca 28. sz.



## DUPLA MALÁTA-SÖR

Szent-István védjeggyel

A KŐBÁNYAI

## POLGÁRI SERFŐZŐ R.-T.

gyártmánya a legkellemesebb üdítő ital.

Ajánlják: Dr. Ángyán, dr. Elischer, dr. Herczel, dr. Kéti, dr. Korányi, dr. Laufener és dr. Liebmann egyetemi tanár urak.

Hatásos szer vérszegénység, idegesség, emésztési zavarok, álmatlanság és gyöngesség ellen, továbbá ajánlva van lábadozóknak, és különösen **szoptató nőknek**.

Kapható Budapesten minden fűszer- és esemege-üzletben. A vidékre a sör-főzde maga szállítja.

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

**Vidéki árak:** — a fogyasztási adóval együtt — a kőbányai állomáson — egy rekesz 30 nagy palaczk 7 ft 50 kr., betét a rekeszért és palaczkokért 3 ft 30 kr., összesen 10 ft 80 kr., egy rekesz 30 kis palaczk 6 ft, betét a rekeszért és palaczkokért 3 ft, összesen 9 ft.

A betétet visszaszolgáltattjuk, ha a rekeszek és palaczkok jókarban és fuvarmentve három hónapon belül czimunkre visszaküldetnek.

3-10 Ezen sör hónapokig eltárolható.

Viszontelárusítók árengedményben részesülnek.

## A Gyöngyös visontai bortemelőök szövetkezete

közhirre teszi, hogy az 1899-iki terméséből elad:

|   |      |
|---|------|
| 33 Hekto szemelt visontai fehér bort hektónként per | 40.— |
| 22 „ „ „ vörös „ „                                  | 35.— |
| 200 „ I. fehér gyöngyösi „ „                        | 26.— |
| 100 „ I. siller „ „                                 | 18.— |

100 literen felüli mennyiségben, vagy az egész mennyiség átvételénél 10 %-al olcsóbban. Továbbá:

## 87 hektoliter törkölypálínkát

300 liter átvételénél hektoliterre ... .. 65.—

az egész mennyiség ára hektoliterenként ... .. 60.—

6-10

## Rieger György

uri- és női cipész-mester

saját találmányu szabadalm. lakkbőr-puhítás.

Egy **uj találmánnyal** sikerült elérnem, hogy a lábbeli megtartja **eredeti alakját** és a **tyukszem elvész**.

Ajánlja a

**hazai vendéglősök és pinczereknek.**

Magyar-u. 6. sz. **BUDAPEST** Magyar-u. 6. sz.

## GYÖRY MIHÁLY VENDÉGLŐJE

BUDAPEST, VII., NYÁR-UTCZA 3. SZ.

## ÉRTESÍTÉS.

Van szerencsém n. é. fővárosi és vidéki közönséget tisztelttel értesíteni, hogy a **VII. ker., Nyár-utca 3. szám alatt levő**

**vendéglő helyiségemet**

**diszesen átátaktva megnagyobbítottam**, s minden lehető alkövetek, hogy a t. község legnagyobb igényeknek is megfelelhessenek. Valódi jó borokból, izletos konyhárol, és pontos kiszolgálásról gonoszkodni fogok. Vendéglöm ezidőig is a **fővárosi és vidéki szaktársaimnak** kellemes gyűlhelye volt s azért kérem t. szaktársaimat, hogy a most megnagyobbított üzletomban is minél nagyobb számban s minél gyakrabban meglátogathatni sziveskedjenek.

Tisztelettel **GYÖRY MIHÁLY** vendéglős.

↓

Egyes szám  
**10 kr.**

↓

SIPULUSZ LAPJA

**KAKAS MÁRTON**

↓

Egyes szám  
**10 kr.**

↑

**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.**



**HUBER JÓZSEF**  
esztergályos mester, Budapest, Népszínház-utca.

Készít kuglózeszközököt valódi Lignum-Sanctum golyókat.

|     |      |                                |      |                                |      |                                |      |                                |
|-----|------|--------------------------------|------|--------------------------------|------|--------------------------------|------|--------------------------------|
| cm. | 9    | 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>  | 10   | 10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 11   | 11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 12   | 12 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
|     | 1,05 | 1,20                           | 1,35 | 1,50                           | 1,70 | 1,90                           | 2,10 | 2,30                           |
| cm. | 13   | 13 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 14   | 14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 15   |                                |      |                                |
|     | 2,50 | 2,70                           | 2,90 | 3,20                           | 3,50 |                                |      |                                |

**Közönséges keményfagolyók 60 krajczár.**  
Gyertyánfa bábok 3 cm-től 9 cm-ig, frt. 1,20—3,50-ig.

Továbbá pinczegézsztárhoz csapokat, akonákat, vakcsapokat, srédiket, és sörcsapoló bunkókat.  
Arányzót bémentve.



**Hirman Ferencz**  
réz-áru gyára  
Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.  
Gyári  
**SÖRKIMÉRŐ KÉSZÜLÉKET**  
légnyomással és szab. sörhütövel.  
Elvállal régi készülékek átalakítását.  
*Nagy választék*  
**bor- és sörcsapokban,**  
valamint mindennemű szivattyukban,  
Javitások legolesőban és leggyorsabban eszközöltetnek.  
Költségvetésekkel kívánatra díjtalanul szolgálók.

**Hirdetmény.**

**Nagy-Kun-Karczag** rendezett tanácsu, 20,000 lakossal, kir. járásbírósi; és adóhivatali székhelyvel bíró városban mintegy 30,000 forint költséggel épült italméresi joggal egybekötött

**gőz- és kádfürdő**  
1900. évi július 1-től 1903. december 31-ig  
**bérbeadatik.**

A fürdőépület közvetlen közelében van egy **5 szoba, konyha, éléskamrából álló lakás és pincze**, mely szinte a **bérlethez tartozik.**

Bérleti szándékozók felhívattak, hogy ajánlataikat 300 (háromszáz) forint bánatpénzzel felszerelve a

**„karczagi gőz- és kádfürdő részvénytársaság“**  
igazgatóságához Karczagon ezimezve, **folyó évi június hó 15-ig** (tizenöt) bezárólag adják be.

A részletes feltételek a **nagy-kun-karczagi takarékpénztárnál a délelőtti, Dr. Nagy Pál** pénztárnok és **Molnár János** ügyvédnél a **délutáni órákban** megtekinthetők.

Karczag, 1900. évi május hó 3.

*Az igazgatóság.*

→ Alapított 1864. ←

**DORN FRIGYES** \* \* \*

rézműves

Budapest, VII., Rombach-utca 8. szám.

6—12 Ajánlja magát vendéglők és kávéházak **konyha-berendezésére.**  
réz- és vas-edények czinezésére és minden e szakmába vágó munkák elkészítésére.

— Javitások pontosan eszközöltetnek. —

 **A világ legjobb és legolcsóbb savanyu-vize a**  
7--24

**„Baross-forrás“**

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



Telefon 58—35.      Telefon 58—35.

**Niemetz Gyula**  
törvényszállás bejegyzett

**üzletek adás és vevési ügynöksége**

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

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

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

Alapítva 1825.

Alapítva 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 Váczy-körút.

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

9-24

**Kovald Jéter**  
és Fia

cs. és kir. szab.

**MŰFESTŐ VEGYTISZTÍTÓ**  
**ÉS GŐZMOSÓ-GYÁR**Gyár és főzlet: **Budapest,**  
VII., Szövetség-u. 37.**Gyűjtő telepek:**

II., Fő-utca 17.

IV., Kiskorona-utca 6.

V., Váczy-körút 78. (Pesti

Hírlap palota).

V., Nádor-utca 11.

VI., Andrássy-ut 26.

VII., Akácfa-utca 40.

VIII., Rökk Szilárd-u.

VIII., József-körút 62.

IX., Üllői-ut 2.

Elvállal szállodai és vendéglői fehérneműek  
tisztítását.**KERTÉSZ TÓDOR**

műpar-áru raktára BUDAPEST, Kristóf-tér.

**Kugli-bábuk**száraz gyertyánfából készítve,  
szokásos vastagságban  
egy készlet**Lignum sanctum golyók**

4-6

9 9½ 10 10½ 11 11½ 12 12½ 13 13½ 14 14½ 15 cm. átm.  
1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.10 2.30 2.50 2.70 2.85 3.05 3.25 3.45**Kugli-golyók** száraz gyertyánfából nagyág szárut 75, 80 és 85 kr. Kugli-zóba alkalmas nagy pih. persely lakára 1 frt. **Kerti gyertyántartó** szel ellen üvegborítással 1 frt. **Kerti lámpa** petróleumra 2.20. **Lampion** kertek kivilgítására és földszintesre 15, 20, 30, 40 kr. **Magnesiumlámpa** 30 percig meglepő nagy világosságot ad 1.40. **Abrasz megörösítő** szel ellen 100 darab 40 frt. **Dugasz-luzé** 20, 40, 60 kr. **Dugókötelő készülek** falra vagy ajtóra felerősíthető 2.50. Kézi dugaszoló kalapácsal 90 kr. **Hydraulikus hordó szándszel**, csapra liftet bor, sár, palloka, horozes stb. egyedi összes italok megcsavartására szel 1 frt. **Evag-mosó kefe** 85 kr. **Amerikai húsnyagó** 3.50, 0 frt. **Husphátó** 35 kr. **Mandula díó**, zsemlye stb. reszelő 2 frt. **Borsórá** 40 kr. **Habverő** fél literes 80 kr., 1 literes 1.20, 2 literes 2 frt. **Fagyalt készítő** Dr. Meidinger-féle önműködő 8 adagra 4.50, 12 ad. 6.00, 18 ad. 7.50, 24 ad. 9.00 frt. **Gyortörváló** 80 kr. **Készletű készülek** 50 kr. Egy doboz angol készítő por 60 kr. **Újságtartó** minden nagyságban 75 kr. **Billardgolyó** elefantontantánát 1 készlet 3 darabbal 62 mm. 9.-, 66 mm. 0 frt. Francia daktóór kezeve 1.00. **Domino játék** 90 krtól 2.20-ig. Kévéházi domino árszegezzel 5.-, 7.50. **Roulette játék** 1.50-17 frtig. **Tivoli** társasjáték a vendégek részére 90 cm. 4.40, 70 cm. 5.50, 80 cm. 6.60, 90 cm. 8.50, 100 cm. 12 frt. **Toké vagy kugli játék** a szabadban asztalon használható 1.20. **Pinczéző táska** derékra csatolható szárvashóból egyes 1.20, két osztálytal 1.80, három osztálytal 0 frt. **Papir tárcsák** nyári mulatságok, kirándulásokhoz 100 drb 1.30, 1.50. **Papir szervéta** 100 drb 80 kr. **Hygienikus kópé-edény** vizteléssel majollikából 1 frt.**Ellenőrző-bárczák.**

|                    |        |      |
|--------------------|--------|------|
| 1-es sárgarőzből   | .. frt | — 90 |
| 5-ös vörösrőzből   | ..     | 1.20 |
| 10-es nickelből    | ..     | 1.40 |
| 20-as sárgarőzből  | ..     | 2.20 |
| 50-es vörösrőzből  | ..     | 4.-  |
| 100-as sárgarőzből | ..     | 5.-  |

**Szélfogó-készülek,**

önműködő, minden gyertyára alkalmas, szabadban a szél ellen, 90 kr., egy üveg külön 20 krajczár.

**Sörmelegítő** nickellyel 80 kr.

Bor vagy másféle szeszes italokhoz szivattyu a palackból egy nyomással a pohárba folyik az ital 1.80.

## Az Országos Kaszinó

ujvilág-utcai palotájában levő

nyilvános éttermek

s a pinczehelyiségben levő

**vendéglő**

az azokhoz tartozó borospinczékkel és mellékhelyiségekkel együtt

1900. évi augusztus hó 1-jétől kezdve

**bérbeadandók.**

A bérbevevő a kaszinó helyiségeihez tartozó belső éttermek vendéglősi állását is elnyeri.

A vállalkozók az

Országos Kaszinó titkári hivatalában

Ujvilág-utca 3., III. emelet

jelentkezhetnek, a hol a közelebbi feltételek iránt tájékozást nyerhetnek.

*Az Országos Kaszinó  
titkári hivatala.*

1042 190.

k. i. sz.

## Árverési hirdetmény.

Szilágy-Cseh község előjárósága a községi képviselőtestület folyó 14. számú határozatában nyert felhatalmazásánál fogva ezennel közhírré teszi, hogy a létesíteni ezéltba vett **vendéglői szálloda helyiségül átalakítandó új községháza**, mely egy nagy dísztermet, 10 szobát, üzleti helyiségül használható 2 bolt-helyiséget, tágas nyitott és zárt folyosókat s egyéb megfelelő mellék-helyiségeket s épületeket foglal magában, egy községi tulajdon képező számfelötti korlátlan **italmérés-i jog hasznélvezetével együtt**

**vendéglői helyiségül**

folyó évi június hó 5-én d. u. 3 órakor

Szilágy-Csehen

a község-házánál megtartandó nyilvános árverésen **3200 korona évi bér**, mint kikialtási ár mellett **3 esetleg 6 évre bérbe fog adatni.**

Ezen árverésre kibérelni szándékozók azzal hivatnak meg, hogy teendő írásbeli ajánlataikat, vagy szóbeli ígére-tüket, csakis a **kikialtási ár 10%-nak készpénzben**, vagy óvadékképes értékpapirokban az árveréssel megbízott kezéhez leendő letétele mellett tehetik meg; továbbá, hogy a vonatkozó részletes árverési feltételek **Szilágy-Cseh község házánál** a jegyzői irodán a hivatalos órák alatt megtekinthetők lesznek.

Szilágy-Cseh, 1900. évi május hó 7-én.

**Ady János**

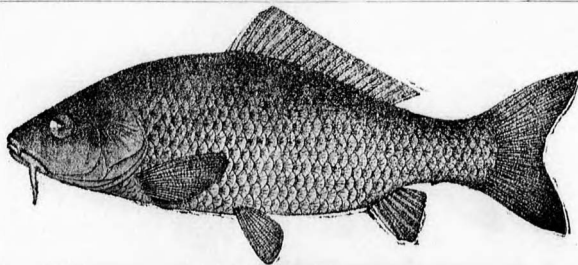
jegyző.

Szilágy-Cseh község

birója.

Telefon :

63—90. szám.



# FANDA ÁGOSTON

halászmester

**BUDAPESTEN.**

Ajánlom mindenkor a legnagyobb választékban tartott

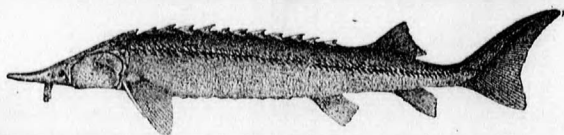
**HALKÉSZLETEMET,**

úgy dunai mint tengeri halakban és rákokban.

Tisztelettel **FANDA ÁGOSTON.**

Tévedések elkerülése végett kérem a teljes címet kiirni.

Vidéki megrendelések a lejutányosabb napi árak mellett pontosan eszközöltetnek.



Sürgőnyezim :

**Fanda Ágoston Budapest.**

