

# 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 betegsgólygó-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, koresmárosok és pinczerek egylete“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok 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 „ Évnyegyedre . . . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-dik szám.

Kéziratok és előzetések ide intézendők.

### Fejletlenség.

Hogy valaki érvényt szerezhesen a törvénynek, ismernie kell a törvényt.

De nem elég a törvényeket ismernie, hanem a törvényeket felfogását visszatükröző rendeleteket és végrehajtási szokásokat is kell ismernie.

A ki mindezt tudja s e mellett helyén van a szive és az esze, abból aztán lehet jó, az állam és társadalom javán munkálkodó tisztviselő.

Ámde hogy valaki ilyen lehet, ahhoz sokféle áldása kell a mindenhatónak.

Első sorban nem közönséges tehetséggel, nem mindennapi igazságérzettel és lelkiismeretességgel s a tanulásban fáradatlan buzgósággal kell áldottnak lennie; de még ez nem minden, mert szüksége van a jó Istennek arra a kegyére is, hogy hosszú életű s késő vénységében is rugékonny és munkabíró legyen.

No, pedig akit az Isten jó kedvében emnyifélekép megáld, ritka ezen a földön, vagy ha van is, az ilyen szerencsés ritkán megy el *főszolgabíró*-nak s még ritkábban *financz*-nak.

Pedig úgy kellene, hogy az államkincstár zöldhajtókás hadserege mind ilyen férfiakból álljon.

Igen is így kellene, mert hogy kívánjuk a törvény betartását olyanoktól, a kik a törvényeket és rendeleteket nem ismerik; hogy kívánjuk tapintatosságot azoktól, akik tapasztalataikat csak tegnapiól keltezik s hogy várunk igazságos lelkiismeretességet azoktól, a kiket az iskolai kötelmek könnyenvenvésének az emléke kísér a hivatalba.

Ámde hagyjuk el tárgyunk kényesebb, sok szívet érzékenyen találó

részt; foglalkozunk csak azzal, a mi a bürokratikus merevségből és korlátoltságból származik annyi bajára, kárára, szerencsétlenségére országunknak.

Éz a törvényalkotás módjában nyilatkozik meg.

Mi úgy alkotjuk meg a törvényeket, hogy azok ne világosságot árasztanak, hanem homályt terjesztenek.

Úgy szövegezzük, hogy azokat ember legyen, a ki megérti.

Innen van, hogy a mikor egy törvényt szentesítették s az a miniszteriumból az illetékes hivatalokhoz röppittetik foganatosítás végett, oly részletes végrehajtási *magyarzó-rendeletekkel* kell ellátni, hogy *taligaszámrá* kell hozzá a *papíros*.

És a rendelet, magyarázat, uta-

sítás mégsem elég, hanem minden hónapról hónapra lavinaként nő, úgy, hogy néhány év alatt egy-egy néhány paragrafusos törvény olyan rengeteg vadontól van körülburjánozva, hogy alig van olyan elme, a mely abban *biztos tájékozottsággal bírjon*.

Éz annak az oka, hogy törvényeink, különösen a pénzügyi törvények végrehajtásánál annyi ellentétes felfogásnak, visszásságnak esik martalékul a polgárok érdeke.

Éz az oka annak, hogy különösen a *vendéglősöknek* annyi méltatlanságot, zaklatást kell *élszenvedniük*.

A helyzet a törvények és rendeletek e bábéli zürzavarában már-már türheteletlen.

Eppen ezért üdvözöljük mi, sok zaklatást és igazságtalanságot sinlő vendéglősök, *Pestvérmegye* főszolgabírúit, a kik a közgazgatás javításának egyik alapföltételül azt tekintik, hogy a törvények és rendeletek ne csak világosabban irattassanak, hanem azokba az előző törvények idézett szakaszai teljes szövegükben foglaltassanak be.

Valóban, csakis így lehetnek törvénytudó tisztviselőink, így lehet törvényismerő és törvénytisztelő közönségünk; csakis így szűnhetik meg az a fejletlenség, kapkodás, a polgárok jogos érdekeit esorbitó s így a közjót veszélyeztető kormányzati tévelygés, a mely oly elszomorító és szegyeteljes tünete államiságunknak.

Rendeleztápor mielőbb jöjjön el a te véged, világos, érthető törvényírás jöjjön el a te országod!



**Német Nándor.**

Szövege a 3. oldalon.

## A „Royal“-szállóda részvényeiseihez.

Abban a tudatban, hogy magyar vállalatnak a részvényesei ha nem is magyarok mindnyájan, de közülök — a józan ész szerint — egy sem lehet ellensége ennek az országnak; de még inkább abban a tudatban, hogy önök között vannak érdemes hazafiak, figyelmükbe ajánljuk a *mészáros-ípartestület* hivatalos közlönyének, a „Közlelmelés“-nek imitt következő jelentését:

„A bécsi hús. Hegedüs Sándor kereskedelmi miniszter beavatkozására a főváros közigazgatása a bécsi hús kivitelére vonatkozó rendeletet megújította, végrehajtotta. De ne essék kétségbe senki, hogy Budapesten nem kap bécsi húst. A meddig mód van a törvény, a rendeletek kijátszására, mindig fog akadni olyan ur, a minő *Schmitt* ur, a *Royal-szállodának* Bécsből importált igazgatója. A *Royal*-féle praxis az, hogy a *bécsi húst Bécsből Pozsonyba* adják fel; Pozsonyban a bécsi hús magyarrá vedlik s magyar czéger alatt kerül Budapestre, a *Royal* konyhájába. Tisztelettel szólítjuk a kereskedelemügyi miniszter ur beavatkozását s a vizsgálat megindítását. *Egyszer már véget kell vetni ennek az anomáliának.*“

Akkor, a mikor Ausztria a legféltlenebb gyűlölettel küzd hazánk érdekei és nemzetünk jó hírneve ellen; akkor, a mikor minden vonalon a legnagyobb erőfeszítéssel találkozunk, a magyar ipar pártolására; akkor, a mikor — mivel éppen ebben a számunkban is olvasható — itthon is kapható I-ső rendű hús, igazán felháborító, hogy valaki *Bécsből szállítsa a magyarországi marha húsát.*

Bizalommal kérjük tehát önöket, hogy világossítsák föl erről *Schmitt* igazgató urat s magyarazzák meg neki, hogy az idegen, a ki köztünk akar boldogulást találni, tartozik ennek a hazának annyival, hogy nemzeti érdekeinket és érzékenységünket ne sértse kihívó módon.

Jó lesz erre figyelmeztetni *Schmitt* igazgató urat annál is inkább, mert *valóságos germán propagandát* üz a „*Royal*“-ban.

Igy köztudomású, hogy fanatikus apostola a nemzetközi „*Genfi Club*“-nak, a melynek a visszaéléseit csak az imént leplezték le külföldre került, keservesen csalódott pinézérek.

Reméljük és elvárjuk, hogy Önök megszívlelik hazafias felszólalásunkat s így nem leszünk további, a vállalatra károsan ható akcióra kényszerítve.

**Tengerihal Budapesten.** A „*Közlelmelés*“- írja e nagy fontosságú, a vendéglistáptól közelről érintő sorokat:

„A mikor eszembe jut, hogy Budapesten a tengeri halak, rákók és pókok olyan drágák, hogy csak gazdag inyenczek asztalára kerülnek, s hogy az egész ország el van árasztva osztrák és olasz sardíniagyarak dobozaival: hirtelenében nem is tudom, mit tartsak éheltetlenebbnek, fumei

polgártársaimat-e vagy a budapesti közlelmeléssel foglalkozókat? mert az csakugyan példátlan éheltetlenség, a hogy elhanyagoljuk mi azokat a nagy előnyöket, melyeket a tenger a közlelmelés dolgában nyújt.

Mindenki tudja, hogy a Quarnero öble s az egész magyar-horvát tengerpart, rendkívül gazdag különféle halakban. Az óriási rajokban megjelenő szardellaktól kezdve a hatalmas tinhalakig minden halfaj képviselve van, azonkívül roppant mennyiségben fordulnak elő az ehető csigák és kagylók, ezek közt az osztrigák, azonkívül a rákók és a nagy tengeri pókok. Ha a halászatot kellő mértékben ünnek akár a fumeiek, akár üzetnék a budapesti vállalkozók: a főváros szegényebb néposztályának élelmelési viszonyai megváltoznának.

A vasuti összeköttetés — a nagy távolság dacára — elég kedvező arra nézve, hogy a ma reggel kifogott halak és egyéb tengeri állatok már holnapután a budapesti vásárcsarnokokban eladásra kerüljenek. A tömeges szállítás után elérhető volna, hogy izletes halfajak kilönléket 20—50 krajczárig kerüljenek piacra. A fővárosi ember nem finnyas. A tengeri pókot például jelenleg csak azért nem fogyasztják, mert nem jut hozzá. Áruljuk csak azonban 15—20 krajczárért, bizony kapkodni fog utána, valamint a jobbmóduak is osztrigát, ha annak tuezatja nem 3 korona, hanem 50 fillér lesz.

Sajnos, eleddig senkinek sem jutott eszébe, hogy piacozt nyisson a tengeri halak és puhanok számára a fővárosban.“

## A párisi világkiállításra utazók figyelmébe.

Páris, 1900. június 10.

Egy furesa gondolatból indulok ki.

A „Palais du Costume“-ben (a női toilletek kiállítás) vagy egy pár szék remek női viaszfigura van felállítva. Csodálatos engem hidegen hagyott po.papás toillete-juk, inkább gyönyörűséges, szép viaszarcukban gyönyörködtem. Szerettem volna némelyikbe életet lehelni, de lehetetlen, — nem vagyok Zeusz. Kédvükért szívesen vállalkoznám Prometheus szerepére, de — sajnos — nem tudom, hogy hol tartja az öreg olympusi atya isten az élet zárat.

Prometheusz szerepe helyett jelen levemben egyelőre mára vállalkoztam, — reklámot csinálom tizenkét bohém fiu vállalkozásához.

Mindig borzadtam attól a gondolatól, hogy tollamat reklám czéljából bárkinek is bérbeadjam, most azonban sokkal nemesebb a czél, s hogy visszaradjak a lépéstől.

A Párisba özőnlő idegenek, több mint valószínű, hogy elvesztik fejüket ebben a nagy zűrzavarban, (külömben ezt szemmel láthatólag tapasztaljuk) nem elég itt a francia nyelv tudása, a város ismerete nélkül a kellemetlenségek egész sorozata zúdul az idegen nyakába, ha ennek nincs egy lelkiismeretes kalauza.

Ezek a vezetők „guide“ néven ismeretek Párisban. Nem akarom egyáltalában eltélni ezeket az embereket, ók tapasztalat szerint, rendszerint jól megszerzőlják az idegent, egy napra 20—25—30

frankot és ellátást kérnek, magyarul persze egy sem beszél, legfeljebb csak németül, lelkiismeretesnek pedig éppen nem mondhatni őket.

Nos hát ezeknek az embereknek karmai közül óhajta kimenteni a párisi világkiállításra jövő honfitársait tizenkét, nagybárá fiatal festő művész, szobrász növendék, továbbá egyetemi és egyéb főiskolai hallgatók szövetkezete, a kik már évek óta tartózkodnak Párisban, a várost, minden nevezetességeit, a világkiállítást jól ismerik, francziául pedig folyékonyan beszélnek. Valamennyien uri emberek, akiknek nem az a czéljuk, mint a mi a hivatásos guideké, hogy megkopaszszák az idegent. Felényinél kisebb honoráriumtér készek a Párisba érkező magyar honfitársait napokig elkalauzolni, az esetben, ha az egyiket hivatása napközben visszatartja a kalauzólástól, úgy egy másiknak adja át.

Hogy mennyire tisztességes s nem penzvágyon alapuló e vállalkozás, mi sem mutatja jobban, mint az, hogy bárkit, ha azt levélen előre bejelent — a vonatnál várja egy kiküldött. — Párisban most is van oleső és kényelmes szálloda, csak tudni kell, hogy hol, — s ide kalauzolja. A szállodánál mindjárt 50 %-ot nyer az idegen. Nem sorolhatom elő azt a számtalan előnyt, a melyet e fiatalberek kalauzolásuk által nyújtanak honfitársaiknak. En, magam részéről, a legmelegebben ajánlom mindenkinek, hogy az idegen guidektől óvakodjék s inkább e fiatalberek kalauzólását vegye igénybe.

Szívesen vállalkoztam, felszólításukra, hogy levelem egyikében reklámot csináljak nekik, mert tudom, hogy azok, akiknek ez által egy pár frankot szerzek, félig-meddig reá vannak utalva s mivel ezek mindnyájan magyar művész-növendékek s felsőbbiskolai hallgatók, egy nemesebb czél is lebegett előttem, — őket az életküzdelemben segíteni.

Mindazok, akik igénybe óhajtkák venni e fiatalberek kalauzólását s azt a sok előnyt, amelyet ók szerény igény mellett nyújtanak, keresessenek fel engem levelekkel (Páris, Rue de L'Hotel de Ville 72. I. etage. L'hotel Loban) egy 25 krajczáros bélyeg csatolásával készségesen válaszolok s több felvilágosítást is nyújthatok a bizalommal hozzám fordulónak.

Még csak azt óhajtom megjegyezni, hogy e fiatalberek közül egy pár Londont is jól ismeri, angolul is beszélnek s a ki talán Londonba is át akar randúlni, szintén rendelkezésükre állanak honfitársaiknak.

Karácsonyi Aladár.

**Az árverési hirdetések.** A Magyar Vasművek és Gépgyárak Országos Egyesülete legutóbbi ülésén tárgyalás alá került az igazságügyminiszternek az a terve, hogy jövőre árverési hirdetményeknél az adós neve ne közöltesse. Azt állítja az egyesület, hogy a fővárosi gyárak arról, hogy adósaik hitelképessége az üzlet megkötése óta megingott, a lapokban közzételt árverési hirdetésekből volt módjukban tudomást szerezni és így még gyakran kellő időben tarthettek lépéseket, hogy érdekeiket az adóssal szemben megóvják s nagyobb károsodásnak azáltal vegyék elejét, hogy az árveréseken magukat képviseltesse, mely előnytől elesnének, ha a végrehajtást szenvedők neveit ezental ki nem iratják: ezért elhatározták, hogy ez irányban fölterjesztést intéznek az igazságügyminiszterhez. Ez érdekében áll a vendéglistóknak is.

## A mesterséges zsir és sajt.

— Miniszteri rendelet. —

A földmíveléstudügyi miniszter a *mesterséges ételszir és margarin-sajtok* gyártásának és forgalomba hozatalának szabályozása tárgyában a következő rendeletet adta ki:

A mezőgazdasági termények, termékek és czikkek hamisításának tilalmazásáról szóló 1895. évi XLVI. törvényzikk végrehajtása tárgyában 1886. évi június hó 9-én 38.286. szám alatt kiadott rendelet 8. §-ának 1. és 2. pontjában foglaltak kiegészítéséül a mesterséges ételszir és margarin-sajtok gyártására és iparszerű forgalomba hozatalára nézve a kereskedelemügyi és a belügyminiszter urakkal egyetértőleg a következőket rendelem el:

I. A mesterséges ételszir gyártása és iparszerű forgalomba hozatala a következő feltételekhez van kötve:

„Mesterséges ételszir” elnevezés alatt hozandó forgalomba minden oly zsiradék, vagy zsirkeverék, mely a disznózsirhoz hasonló s ugyanazon használatra készült, de nem kizárólag disznózsirból származik.

A forgalomba kerülő mesterséges ételszirk szakszerű megvizsgálásának és megkülönböztetésének megkönnyítése végett mindazok, a kik mesterséges ételszir készítésével foglalkoznak, kötelesek ezen zsiradékokba dimethyl-amido-azobenzolt keverni, még pedig olyan mennyiségben, hogy 100 kgr. zsirra egy decigramm essék s ez a zsirban oly egyenletesen legyen elosztva, hogy annak jelenléte a zsirtömeg minden részében sósavval való eldörzsölés által megállapítható legyen.

A mesterséges ételszirkok az ezen zsirk készítésével foglalkozók által az eddigi szokásoknak megfelelően csakis vasbronccsal ellátott olyan tartályokban (hordókban) hozhatók forgalomba, melyek azok szelétől 3 (három) cm.-nyi távolságban egész körzetükre kiterjedő s az azokra rafestett legalább 5 (öt) cm. széles vörös színű sávval vannak ellátva s melyek legalább 10 (tíz) cm. magas eltörülhetetlen fekete színű betűkből álló következő felirattal: „Mesterséges ételszir”, ez alatt pedig a gyárnak nevét (a czéget) feltüntető felirattal is el vannak látva.

Mindazon helyiségek, melyekben mesterséges ételszir árusítanak el, legalább 30 (harmincz) cm. magasságu betűkből álló és szembetűlő helyen alkalmazott következő felirattal látandók el: „Itt mesterséges ételszir kapható.”

Az elárusító helyiségekben a mesterséges ételszir csak olyan edényekben (hordókban, tartályokban stb.) tartható, illetve árusítható, melyek rájuk alkalmazott vörös sávval és szembetűlő „mesterséges ételszir felirattal vannak ellátva.

Mesterséges ételszirkok 25 kgr.-nál nagyobb mennyiségben közvetítő által is csak azon módozatok betartása mellett hozhatók forgalomba, melyek az ily zsirk készítésével foglalkozók részére elő vannak írva.

II. A margarin-sajtok gyártása és iparszerű forgalomba hozatala a következő feltételekhez van kötve:

„Margarin-sajt” név alatt hozandók forgalomba a nemcsakupán tejsziradékok tartalmazó sajtélékek, t. i. azok, melyek tejszirt vagy egyáltalában nem, vagy tejszirt mellett idegen zsiradékokat is, pl. margarint tartalmaznak.

Forgalomba csak oly margarin-sajt hozható, melybe demethyl-amido-azobenzol van keverve, még pedig oly mennyiségben, hogy egy kilogramm ily sajtra három milligramm essék s ez oly egyenletesen legyen elosztva, hogy annak jelenléte a sajtnak

minden részében sósavval való eldörzsölés által megállapítható legyen.

Ugy a nagyobb szállítások tartályai, mint az egyes kisebb, közvetlen fogyasztásra szánt csomagok és darabok olyan borítékokkal látandók el, melyek „Margarin-sajt” nyomtatott felirattal vannak ellátva. Mindazon helyiségek, melyekben margarin-sajtélékek gyártanak vagy árusítanak, legalább 30 (harmincz) cm. magasságu betűkből álló és szembetűlő helyen alkalmazott következő felirattal látandók el: „Margarin-sajtgár” vagy „eladás”.

A margarin-sajtgárosoknak és elárusítóknak ugyanabban a helyiségben tisztán tejből készült sajtélékeket előállítani, tartani, illetve elárusítani nem szabad. Ide nem számíthatók azonban azok a nyilvános üzletek, melyek egyes elemi czikkekkal kisinybeli elárusítást folytatnak, de ezekben is a margarin-sajtok elkülönítve és „Margarin-sajt” felirattal megjelölt külön tartályban vagy rekeszben tartandók.

Jelen rendelet folyó évi augusztus hó 1-jétől kezdődőleg lép hatályba.

## Német Nándor.

— Közpinköz. —

A mint áttérünk a Ferenc József-hidon a budai partra, mindjárt a szép Gellért lábánál van Budapest egyik legrégibb s ma is legjobb mulatóhelye, a „*Budai halászcserda*”, a hol minden nap frissen készült halászlé kapható, mellé kitűnő, csapolt sör s a budai és vaali vidék híres borai.

A hidról átmenve, az uttólés miatt csak a csárda teteje látható, a melynél győpös, hatalmas fáktól árnyalt térség virul, a hol vidám csoportokban heverésző nép élvezi a csárda jó italait s az üdítő hegyi levegőt.

A csárda előtti asztaloknál, valamint a szépen gondozott udvaron, ugyszintén a szobákban állandóan sürgő-forog a közönség, mi annak a jele, hogy itt igazán jó az étel és ital.

Bátran állíthatjuk, hogy a ki valódi, magyaros halászlét akar enni, az el ne mulassza ezt a csárdát meglátogatni; mert a dunai halászok ide mindenkor frissen fogott halat hordanak s halászosan készítik el a csabító étket a leghiresebb fajtákból.

Igy hát nem csoda, hogy ma is sürin látogatják ezt a régi, híres csárdát, melynek a vendéglőse oly kiváló szakferfi, mint Német Nándor.

Német Nándor 1856-ban született Budán. Iskoláit elvégezve, hajlamai a mi iparunk terére vonták, pénzérré lett.

Ügyességgel, szorgalmával csakhamar felküzödtte magát, úgy, hogy a legelőkelőbb vendéglőkben talált alkalmazást.

A budai pályaház éttermében, Petánovits, Süssenbeck s a vidék több előkelő vendéglőjében működött, míg végre 1887-ben önállósította magát.

Mindenütt meghódította a közönséget, a miben nagy segitségére volt szeretreméltó hitvese, *Fehér Julia*, ki a főzés tudományának egyik legnagyobb mestere.

Most a „*Budai halászcserda*” közkedveltségéne tanuskodik legjobban az ő hivatóságáról, a minek hogy mindenkor méltó és sikert arató teret találjon, iparunk érdekében ösztintén kívánjuk.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Mai számunkkal az 1900. év II. negyede lejárván, tisztelettel kérjük olvasóinkat, hogy a mellékelt utalvány-nyal a július—szeptemberi negyedre járó előfizetést mielőbb sziveskedjenek elküldeni azok a t. pártolóink, a kik ezzel tartoznak.**

— **A főthi nagy vendéglő.** Főth gyönyörű szőlőhegyét egy nagy ír, *Fáy András* s a legnagyobb magyar költő, *Vörösmarty Mihály* emléke szentelt helylyé avajta minden magyar előtt. A gyönyörű fekvésű, magyar községet örömet is keresi föl a fővárosi nép. Most kétszerez örömmel mehet a közönség, mert a gróf Károlyiak remek parkja mellett fekvő vendéglőt *Kiss István* szépen berendezte s kényelmes, tiszta vendégszobák is állanak a közönség rendelkezésére. *Kiss István* jó konyhája, tiszta, zamatos italai rég óta jó hírből állanak, így hát melegen ajánljuk olvasóink figyelmébe. A park és a templom művészi látványokkal, a vendéglő pedig minden kényelemmel, árnyas udvarral, fedett tekepályával várja a kirándulókat. Menjünk oda, hol a főthi dal született.

— **Fényes esküvő** volt e hó 7-én a kerepesi-uti ev. templomban. *Bachát Dániel* főesperes, a *Ferenc József*-rend lovagja bájos nagymivéltésű leányát *Marylot*, vezette oltárhoz *Krivskó J.*, a *Siemens és Halske* czég mérmőke. Az egyházi szertartást maga az örömapa végezte. Az ünnepi lakomát *Lippert Lajos* nagy vendéglős szolgáltatta. Aldás az ifju pár frigyére.

— **A legkellemesebb mulatóhely** Budán *Zimmermann Fülöp* előnyösen ismert vendéglője I. Alagut-utca 1. szám alatt, mindjárt az Alagut mögött, a krisztinavárosi szinkör közelében. Itt üde, tiszta levegő áramlik a Dunáról s a hegyekről és árnyas kertben, a hol pompás, tekepályá van, kitűnő ételkkel és italokkal frissíteti föl magát a tikkasztó pesti levegőben elsenyvedt nép.

**Az új váltó és igérvényúrlapok.** A pénzügyminiszter az új váltó- és igérvényúrlapok tárgyában a következő hirdetményt teszi közzé: A koronaértékű bélyegzett váltó- és igérvényúrlapok forgalomba bocsátása tárgyában mult évi márczius hó 15-én kelt s a mult évi Budapesti Közlöny 71. számában közzétett 21.648—899. sz. hirdetmény, továbbá az ország összes törvényhatóságaihoz ul, koronaértékű bélyeges kincstári marhalevél-úrlapok forgalomba hozatal tárgyában intézett, a folyó évi április hó 6-án kelt s a folyó évi Budapesti Közlöny 88. számában közzétett 25.717. szám alatti körendelet kapcsában ezennel közhírré tétetik, hogy a váltó- és fehér marhalevélúrlapok ezental a „*kincstári jövedék*” vizjeggy helyett „*államkincstár*” vizjeggyel látatnak el.

— **Megszűnek a nagy trafikok.** Augusztus hó 1-től kezdve megszűnek a nagytrafikok, a melyekből a kistözsdék eddig czikkeiket beszerzték és azontal kincstári személyek fogják azokat hivatalosan kiadni.

Az állam ezen réven mintegy 4.500.000 koronával több jövedelmet vár a dohányjövedéktől.

— **Hat millió állat halála.** Buenos-Ayresből azt jelentik, hogy Buenos-Ayresben és környékén óriási felhőszakadások folytán vízáradások voltak, minők ember emlékezet óta még sohasem. Az áradástól mintegy öt millió juh s körülbelül egy millió szarvasmarha pusztult el.

— **A fogyasztási adók hitelezése** tárgyában a pénzügyminiszter, valamint szesz-, cukor- és sörgyárosokra fontos rendeletet hozott ki a pénzügyminiszter. A fogyasztási adók végrehajtását eszközlő miniszteri utasítások ugyanis megengedik a fogyasztási adók hitelezését egy bizonyos időre, ha valamely pénzüzlet elvállalja a közzétételt. Több budapesti pénzüzletet kézzé beadványt intézett nemrég a miniszterhez, melyben rendelteti uton annak kimondásért kérték, hogy a mennyiben egy adóhitelet élvező czég csődbe jutna, a kinstár maga indítsa meg a csődöt meg ellen az eljárás, a kezességkötő szereplő pénzüzletek pedig csak arra legyenek kötelezhetők, hogy az esedékes adóösszeget biztosítással letétbe helyezzzék. Ezt a kérelmet teljesítette a miniszter s ezenül a pénzüzleteknek csak azokat az az összeget kell megfizetniük, a melyekre a csődöt meg nem nyújt fedezetet. Minthogy ez a rendelkezés lényegesen csökkenti a bankok kockázatát, képesek lesznek a jótállást olcsóbb, tehát a vendégülösöknek és a kisebb kereskedőknek is lehetséges jutalékért elvállalni.

— **A király szállíléje.** A királynak Tokaj-Hegyalján, a tarzcali határban, az ugynevezett Szarvashegyen, nagy kiterjedésű kitűnően kultivált szőlője van, mely körülbelül hatszáz hektoliternyi bort terem középzsámítás szerint. Mint most Tarzcalról írják, a májusi fagyoktól sikerült füstöléssel megvédeni.

— **Magyar borok Kinában.** Megkezdődött a magyar borok exportja Kinába is. Az első kísérlet a múlt évben történt, még pedig nagyon kedvező eredménnyel. Shanghai-ban különösen jól fogadták a magyar vörös borokat, mire az első szállítmány csakhamar újabb megrendelések követték. Csak az a kár, hogy — a mi különben régen ismert dolog — boraink igen könnyen megtörnek s nem bírják a tengeri szállítást. Így egy-egy küldeménynél a törési százalékok szintén felrúgott 30 százalékra.

— **Péth-fürdőben** pünkösdi hétfőn a várpalotaiak rendeztek majális-t s annyit volt ott a közönség, hogy szinte csoda. De azért nem volt hiány, minden jó volt, a zene, az italok és az ételek.

— **Veszprém**ben a Kreutzer-féle új vendéglő-helyiség pünkösdi vasárnap délután 4 órakor nyitottat meg Kiss Jancsi zenekara közreműködésével. Az ujonnan berendezett nagy terem egészen megtelt közönséggel. A terem festését Szabady szobafestő, az asztalosmunkát Ross Mihály asztalos készítette. Szép a terem menyezestése, a négy sarkon a tavasz, nyár, ős, tél alakjaival s a csárdajentel.

— **Eljegyzés.** Kovács Péter Bács-petrovostói nagybirtokos és spiritaista eljegyezte Amerikából Ernst Zseni kisasszonyt. Az esküvői ünnepélyeket a Rivierán és O-Bécsen tartják meg.

— **Hagymaszaporítás orosz módra.** A közönségnek, ételbe való hagymát Polomje vidékén nagy mennyiségben szaporítják. A dugghagymákat ott a következő, eredeti módon készítik elő: Nem ütlik el — mint nálunk szokás — a dugghagymákat, hanem ezeket ketté, a nagyobbakat négyfelé metszik, úgy, hogy minden részben maradjon

valamelyes, a gyököröket bocsájto alsó részéből. Ültetés előtt ezen darabokat néhány napig száradni hagyják; elültetve csakhamar gyökereket bocsájtanak és ép oly nagy hagymát nyerne belőlük, mintha nem vágdalták volna el. Ezen eljárásnak előnye az, hogy a hagymák fel nem magzanak.

— **Magyar szállodás Ausztráliában.** Esztergom városában Sidney-i látogatója volt Meszéna Kálmán tekintélyes ügyvédnek. A látogató névjegyén a következő nyomtatás volt olvasható: *Mr. Rezső Tudor*, a miből nyilvánvaló, hogy a távoli szigetvilágból hozzánk jött mister magyar ember, a ki azért jött ide, hogy hazáját és rokonait bemutassa magával hozott fiának. A mister hajdan budapesti kereskedő volt, most pedig Sidneynek egyik első szállodása.

— **Vigyázzunk a fűszerekre.** A szegedi rendőrség meglepő felfedezést tett. Kitűnt, hogy a szegedi malmok mindegyikében *fűszerek hamisítására* szánt anyagokat örölnék, a mik a terménykereskedők közvetítésével, a kereskedők üzletébe kerülnek. Már évtizedek óta örlik a *magyorréjűt és a mattát*. A rendőrségnek nincs jogában ez ellen tenni, azért most a sajtó utján figyelmezteti a fogyasztókat.

— **Ne vásároljunk Bécsben.** Szomorú is, nevétség is, hogy az I-ső rendű marhahúst Bécsből hozzadják némelyek, különösen *nehány vendégülösök*. Hogy semmi szükség arra, hogy az élő magyarországi marhát Bécsbe hajtsuk s a husát drágán visszavásároljuk a bennünket károsító és gyálázó osztrákoktól, kitűnik *Polacsak* Jakab mészáros-mester következő nyilatkozatából:

„Égy idő óta a napilapok sürűen foglalkoznak a bécsi husnak Budapestre történő importjának kérdésével. E közlemények tenorja világosan megmutatja, hogy az illető lapok nincsenek kellőképen informálva, a budapesti husárutazások és állatvásári viszonyokról. A közlemények tudniillik egyformán mutatják be a viszonyokat, miként ha a közönségnek, a *vendégülösöknek és a szállodásoknak az a része*, mely inkább a jó, mint olcsó árut keresi, nem tudna elegendő mennyiségű jó minőségű húst kapni, a *bécsi hus nélkül*. Budapestben éppen nincs hija az első minőségű husnak. A fővárosban t. i. egy egész sereg mészáros van, akik nem riadnak vissza semmiféle áldozattól sem, hogy éppen oly jó minőségű állatokat vásároljanak, mint aminőkét Bécsben vágnak. Emaz állításaim bizonyítására felhozom, hogy a budapesti marhavásárterti vásárpénztár a lefolyt őszi saison alkalmából, tehát a jó marhahusbeszerzés legkritikusabb idejében is, Erdélynek legelső gyári hizlalóiból a *legesztogabb prima ökröket*, még pedig kellő mennyiségben, hozott fel Budapestre. Természetesen ezekért az állatokért olyan áratok kellett fizetni, melyek az akkori magas bécsi áraknak megfeleleket. Hogy *mi nem volnának képesek a szállodásokat meg a vendégülösöket és a nagy közönséget* (amelyről megfélekedniük szintén nem szabad) *olyan minőségű marhahussal eltánni, mint a milyen az annak idején Bécsből importált hus volt, az nem áll*. A szóban levő mészárosok mészárszékeiből még egyetlen egy vevő sem távozott el úgy, hogy illendőképen ne lett volna kiszolgálva, és meg nem kapta volna azt a husminőséget, a melyre szüksége volt. E mellett azt is ki kell jelentenem az igazság érdekében, hogy a marhavásárterti vásárpénztár létesítése óta a *felhajtott vágóállatok minősége sokkal jobb*, mint azelőtt volt. Erről a tényről mindenki, akit e dolog érdekkel megfogozódhatik. A *vendégülös és szállodás urak látogassanak el csak egyszer az állatvásárra*. Meg fogják látni, hogy a ki jó vágó marhát akar vásárolni, *azt itt kellő*

*mennyiségben kaphat*. Egyidejűleg pedig ismeretelég köthetnének azokkal a *mészárosokkal*, akik a közönségnek méltányos árért, valóban *prima húst adnak*. Hogy sok évi tapasztalásom révén kompetens vagyok a kérdéshez hozzá szólni, az nem szenved kétséget.”

— **Elítélt borhamisítók.** Hogy a bortörvény szigorú végrehajtása czéljából a múlt évben Darányi Ignác földművelési miniszter erélyes fellépése folytán ország-szerte megindult akciózó mennyire szükséges volt, azt fényesen igazolják az akkor indított kihágási eljárások eredményei. *Három sopronmezeji borkereskedő* kihágási ügye a napokban nyert befejezést a belügyminiszter által hozott jogerős III. foku ítéletekkel. Ezen ítéletek szerint: *Lipschitz* Simon német-keresztúri borkereskedő mesterséges bor készítésért 15 napi elzárásra és 300 korona pénzbüntetésre, továbbá mesterséges bor forgalomba hozataláért még külön 300 korona pénzbüntetésre, *Kohut* Edgár Lipót ágfalvai borkereskedő mesterséges bor készítésért 20 napi elzárásra és 200 korona pénzbüntetésre, *Kohn* Jakab soproni borkereskedő pedig mesterséges bor forgalomba hozataláért 400 korona pénzbüntetésre s az eladott mesterséges borok árának megtérítése fejében 3000 koronának jótékonyczérra való lefizetésére ítéltetett. Ezen kívül az említett három borkereskedőnél talált mesterséges borok elkobzása, denaturálása és ipari czélra leendő felhasználás végett jótékonyczérra való értékesítése, valamint az ítéletek hírlapi közzététele is eirendeltetett.

— **Ne vegyünk olasz bort.** Nagy borhamisítás nyomára jöttek *Fiumében*, a mely tudvalevőleg az olasz borok beözönlése óta egyik legjelentékenyebb borpiacza lett az országnak. Titkos följelentés tudatta a rendőrséggel, hogy *Lusics* János *borkereskedő*, nagyban *gyártja a műbort* s olcsó áron bocsájtja forgalomba, nemcsak Fiumében, de az ország több más városában is. A rendőrség házkutatást tartott, s a lefoglalt borokat az állami vegyikísérleti állomáson megvizsgáltatván, kiderítette, hogy *Lusics borai mind hamisítva vannak*. A lelkiismeretlen kereskedő közvetlen a lefoglalás előtt eladott 280 hektoliter műbort külföldre. A rendőrség, mint elsőfoku iparhatóság, összesen *5600 korona* megfizetésében marasztalta el *Lusicot*, a ki az ítélet ellen felebbezett, de eredménytelenül, mert a határozatot *Szapary* László gróf kormányzó, mint a reprezentanza képviselője is jóváhagyta. Ebből az összegből 8400 korona a városi szegények pénztárát illeti.

— **Szőlőszeti kísérleti állomás Budapestben.** Nagyszabású építkezések és teleberendezések folynak most a budai Törökőri dűlőben, ahol az *országos szőlőszeti kísérleti állomás* nyer elhelyezést. A mint az állami szőlőültetvény készítő- és vesszőszaporító telepek e nemben páratlanok, az új intézmény is oly tökéletes lesz, melyhez hasonló a külföld előrehaladottabb államaiban sincs. Az intézet élére *Istvánffy* Gyula dr.-t, a kiváló szakembert állították, aki a minisztérium megbízásából a külföldi állomás szőlőtermelési kísérleti ügyeit tanulmányozta. Az intézet növényfiziológiai és patológiai, gyakorlati szőlőművelési, erjedéstanai és kémiai szakosztályokból fog állani s szerves összefüggésben lesz a budapesti felsőbb szőlő- és borgazdasági tanfolyammal. A telep 10,000 négyzetföld területen épül és ott lesz a kísérleti mintaszőlő is, kapcsolatosan a laboratóriumokkal, tenyésztő helyiségekkel, erjesztő kamarákkal, üveg-házakkal.

# Pinczérekek Érdeke

Mindnyájan egyért!

„Pinczérekek Lapja“

Egy mindnyájunkért!

## A csárda romjain.

(Polytadás.)

Parragh Gábor a Komlóban és Belezmaiban a magyar népdalénekekkel is próbálkozott, de a német süngereiokkal nem állta ki a versenyt s a hazafias vállalkozás dugába dőlt.

Parragh sokat magyarosított és bogarai daczára a székesfővárosi magyar vendéglős-ípar egyik úttörője, abból az időből, amikor csakugyan fehér holló számba ment a magyar sző.

Parragh Gábornál másokat kellett volna említenem, de azért emlékeztem róla előbb, mert átmeneti alak. A patriarchális és modern vendéglős változata. Egy kivesszett típus, aminőt ma már csak népszínművekben találunk.

Népszínművet korcsmáros nélkül alig képzelhetünk. Ott van a Liliomfi *Kánya* uramja, aki a 40-es, 60-as bort is a 18-asból mérte. Ott van a Vén bakkaucos korcsmárosa, akit kinőtáztak:

Korcsmáros úr de haragos,  
Mert az orra borvirágos,  
Hamis az iteze ó nála,  
Mégis dupla a krétája...

Mikor a magyar élezelpokban, p. o. az *Üstökösnek* 1861—63-diki évfolyamaiban túlnyomó volt az adoma-rész, a magyar korcsmai élcezek fénykorukat érték el. Azóta nemzetközivé lettünk és korcsmai, vendéglői élceink nem a magyar talajból fakadnak, hanem a Fliegendéből kölcsönözzük. A magyar adomában, a magyar népdalban a csárdás, korcsmáros és vendéglős olyan magyarul gondolkodik és tesz, mintha csupa közmondásokból lenne.

A foglalkozásukból ered élcezes természetük.

A korcsmárosok a közönséggel sokat foglalkozván, hallanak élcezet, okulnak és kiképződnek s erősen kifejlődik náluk a humor.

E tekintetben páratlan volt az öreg *Baráth* (Griff) és az öreg *Karikás* Miska (*Kis pipa*), kikről később emlékezem.

Az adoma és közmondás tükrözi legjobban vissza a fajt. Az adomában az egyes magyar gondolkodás jellemzi a magyar korcsmárost; görbe beszéd és görbe cselekedet ott kezdődik, hol már más faj vegyül a csárdához, akikkel már csak foghegyről beszélnek a népdalok hősei.

Az ilyen korcsmárossal esett meg, hogy a borkeresztelést azzal fedezte fel a paraszt bíró, hogy a kutjába a Nyakiglábnak fűrészpont öntött, amiből kitűnt az állapot.

A pesti német vendéglősök közül Reich Pepi volt igen híres élcező, ki egy budapesti bankár szájába ezeket a szavakat adta:

Bald hör ich mich Kossuth,  
Bald Széchenyi nennen.  
Und mein Buchhalter  
Thut mich als Rákóczy verkennen...

Reich Pepi, gondolom, az Angol királyné bérlője volt, hol először találkozott Kossuth Görgeivel.

A magyar vendéglők, korcsmák, csárdák kávéházak története: a magyar művelődés története. Sokszor beszélték meg azt a fehér asztalnál, a mit a zöld asztal mellett végeztek. Minden egyes vendéglőnek érdekes története van. Sajnos, hogy ezek a történetek javarészből elvesztek. A kik tudták, nem jegyezték fel és nem is élnek már.

-A hagyományokat úgy kell mások emlékeiből összeszedni. Vas Gerebennél, Jokinál, Balás Sándoronál. Abonyi Lajosnál, Degré Alajosnál, Pálfi Albertnél találunk egy-két leírásra, mint valamelyik regény vagy elbeszélés hátterére.

Ha egy-egy vendéglős, vendéglős, korcsmáros naplót vezetett volna, vagy a törzsvendégek közül valaki, úgy egy tőkéletes korrajzunk lehetne, de így csak forgácsokat tudhatunk s a felülletes elmefuttatás felbuzdíthatja arra a kortársakat s azokat, akik valamit tudnak, hogy közlésre adják.

Érdekes az az átalakulás, miből lesz egy vendéglős és mivé lesz. Czimét vajjon az alapító ötletéből kapja-e, vagy a közönség adta?...

A közönség által adott czim sokszor nagyon találó, p. o. *A meztláboshoz az ő kunyhójában*.

A meztlábos úgy lett meztlábassá, hogy a külső váci-úton egy kis bódében bort és pálinkát mért s egyuttal kutat is ásott magának s mikor valaki jött, lekiáltott a kutba, mire a gazda meztláb feljött és kiszolgált a vendéget. Így ragadt rajta a meztlábos, amit ő felhasznál s mikor a Kerepesi-út végén nyitott korcsmát, azt már a meztláboshoz czimezte. A *káposztavágó* káposztavágó is volt. Buda egyik legrégibb boráruva, a Schafferl Miskó onnan kapta nevét, mert a déli vasút pályaháza mostani helyén legetette juhait s ha jött valaki, mérte neki a saját borát. *A politikus szatócs* szatócs is volt és politizált. Rajta maradt mint szerencsés reklám. *A Márványmenyasszonyról* a régibb keletű legenda azt mondja, hogy egy igen ridig szívű, büszke leánya volt az első tulajdonosnak, ki nem szerette vőlegényét és folyton márványszivű maradt hozzá. A második hagyomány az, hogy a nemzeti színház zenekara járt ide

és itt próbálták meg először *Zampát* a márványkeblű hölgyet eljátszani. A zenekar mindig valami félreeső bormérésekben tartott próbát s így akadtak a mostani *márványmenyasszony* helyiségére. A harmadik hagyomány szerint mind a kettő igaz, megvolt és élt a márványmenyasszony is és az ő életében járt ide a zenekar és játszotta el először a *márványkeblű hölgyet*.

Hogy honnan keletkezett egy-egy czéglevelezés, az érdekes kortörténeti adat és jellemzi a kor hangulatát és annak, a ki a csárda romjain elmélkedik, e felett is elmélkednie kell. A század elejéig az állatok és növények nevei uralkodtak. *Három alma, Három róza, Oroszlán, Griff, Arany sas, Vörös ökör, Fehér ló, Hattyu*, stb.

Ekkor azután a történeti hangulat emelkedett és elneveztek a történetből, vagy szereplőiről: *Római császár, Nádor, Hét választó, Két korona, Angol királyné, István főherceg*, később *Európa*.

A nagyobb városok telkein levőket *Körös, Debrecen, Kecskemét* városaihoz, ezzel is hirdetve a helyi hazafiságot s a helyi büszkeséget. Napjainkban azután nemzetközi nevetek vettek fel, a mi a modern életben való átalakulást és a múlttal való gyors és nem mindig helyes szakítást jelenti: *Metropol, Royal, Continental, Central, Orient* stb. stb.

Hazafiasabbak ilyen hangzásuak, a *Hungária* és a *Pannonia*.

A legelső külföldi városokra való keresztelés volt a *Páris városa, London városa*.

Ma már a szállodának és vendéglődökön kívül a nagyobb éttermeknek nincs czime, p. o. *Vendéglő a Csigához, Komlókert-hez, Hársfűhoz*: csak a régieket tartották meg, mint p. o. a *Virágcsokor, Korona, Kis Pipa* stb.

Ma a neveket használják, p. o. *Muhr György nagyvendéglője, Lippert Lajos étterme, Csallányi étterme* és így tovább.

Elfogytak jobbra az ugnevezett szállók is, p. o. *Becsiútelek csizmadialeányok szállója, a bádósglegények szállója*, mint a herbergerek, a mi helyett ma annál több az egyesületek hivatalos helyiségei a kisebb és nagyobb korcsmák.

Ez az átnézte a vendéglők fejlődésének a Laczikonyhától kezdve a csárdán és korcsmán keresztül egészen a mai kor színvonaláig.

(Polytadásra következők.)



### — Déva legszebb mulatóhelye.

A „Déva és Vidéke” iri: *Arpadán*, György ipartestületi vendégülös mosonban nyitotta meg szép kerthelyiséget, melyet az új falu mányu gazvilágító-készülék esténként ragyogó fényvel áraszt el. A megnyitás napján *Bónis* Miska cigányprímás fia játszott, a ki Berlinben végezte a zeneconservatóriumot s művészi játékával elragadta a közönséget.

### — Újtások a munkaközvetítő intézetnél.

A Budapesten működő országszerte munkaközvetítő intézet rövid munkálkodásának tapasztalatait szerényen igyekezik érvényesíteni, hogy az intézet minél inkább megfelelően nagyzeljen. Legközelebb a következő hasznos újításokat léptették életbe: „Hogy a munkaadók minél hamarabb munkásokhoz juthassanak és a munkások munkát nyerhessenek, a munkaadók részéről bejelentett üres helyek, azon reklámozni, hová a vonatkozó iparsortok beszerzői vannak, fognak iparsortot szerinti sorrendben, minden 2 órában, tehát 8—2 óráig háromszor kiküldetni. Felhívniuk tehát mindazon munkások, kik munka nélkül vannak, hogy esetleges elhelyezés végett, az intézetnél naponta jelentkezzenek. Hogy a tolongás a reklámokhoz elkerültesse, az előjegyzési lapok a szolgák által fognak a munkásoktól beszédetni a azoknak, kik munkát nem kaphattak, visszaadni. Azok a munkások, kikről az előjegyzési lap beszédett, addig ne távozzanak, míg nevéik kiküldtávan, előjegyzési lapokat ismét vissza nem kaptak. Aki előjegyzési lapjának visszadását nem várja meg, előjegyzési jogát elveszti. A kereskedelmi alkalmazottak könyvelők, segítők, raktárnokok, inokok fel 2 órákor jelentkezzenek a III-ik rekesznél. Budapest, május 15-én az *igazgató*.”

### — Nyolcz órai munkaidő.

America, a szabadság és haladás földje, nagy példát akar adni az emberiségnek. Teljesíteni kívánja a munkások legjobb kívánságát; a 8 órai munkaidőt. Az Egyesült Államok elnöke, *Mac Kinley* ugyanis közvetlenül a törvényhozás kapuzárása előtt oly törvényjavaslattal lépett elő, melyben *nyolcz órai munkaidőt* követel nemcsak az állam által alkalmazott munkások részére, hanem törvényvel akarja biztosítani, hogy minden az állam részéről kötött szerződésben a nyolcz órai munkaidő mint conditio sine qua non szerepeljen. Azt a vállalkozót, ki a rendelkezésnek eleget nem tesz, minden munkás után és minden napra 5 dollár pénzbüntetéssel sújtják.

### — Amerikában sok a magyar.

Hogy Amerikában milyen sok már a magyar, mutatja ott megjelenő magyar újságok tekintélyes száma is. Ez idő szerint het újság van az amerikai magyarságnak. Ezek: „Szabadság”. Megjelenik Clevelandban Tizedik évfoly. Szerkeszti Köhnyti Tivadar. — „Magyarországi Szent Erzsébet” amerikai Hírök”. Hatodik évfolyam. Szerkeszti és kiadja Böhm Károly rk. plébános. — „Magyarok Csillaga”. Első évfolyam. Szerkeszti és kiadja Kovács Kálmán rk. plébános. — „Amerikai Magyar Nemzetör”. Első évfolyam. Kiadja Colius doktor. Szerkeszti öv. Erdélyiné, Sz. Gusztávné. — „Népszava”. Hatodik évfolyam. Kiadják szociálisták. Üzletvezető Berkovics Géza. — „Magyar néplap”. Első évfolyam. Kiadja Jakab János. Szerkeszti Berger Samu. — „Magyar Himnód”. Első évfolyam. Kiadja Gross Ignác. Szerkeszti dr. Baracs Henrik.

### — Elhelyezések Schlesinger

**József iróadjától.** Schlesinger József ügynök által 1900. május második felében elhelyeztek: Kohn Pál főpincér Steiner

J. Belfárosi kávéház Budapest, Hang Ferenc főpincér Griff szálloda, Batory József főpincér Casino szálloda, Szaffler Ferenc főpincér Otthon kávéház Komárom, Szlatorics József főpincér Otthon kávéház Szabadka, Prisker Gyula főpincér Csernak szálloda Kőrömczbanya, Ruhig Lajos főpincér Széchenyi szálloda Eger, Kerekes Dávid Braun szálloda Nyitra, Frindt Alajos főpincér Hungaria szálloda Zólyom Herrmann József főpincér Club kávéház S. A. Ujhely, Herskovits Miksa főpincér Csizfűrdő, Halász Ferenc főpincér Balaton-Berény. Krausz Antal főpincér Városi szálloda Ipolyás, Szóke László főpincér nagyszálló Nagy-Bánya, Wellisch Jakab főpincér Korona szálloda Besztercebánya.

### — Balatoni hal a budapesti piacon.

A balatoni halászati részvénytársaság Budapesten a *Rákóczy-téri vásár-csarnokban* árúhelyet bérelt, hogy a Balaton haltermékeit a nagyközönség körében közvetlenül elárulhassa. Eddig különösen jegett czompót s más tehér halat adott el nagyobb mennyiségben.

### — Villamos ivlámpa széncsukok nélkül.

A villamos ivlámpa az összes fényforrások között a legerősebb és utczák, terek világítására a legalkalmasabb, de mivel complicált szabályozó készülékkel (shunt, series és shuntseries szabályozó) kell ellátni azért, hogy 3—4 napig világítson s akkor a széncsukokat fel kell cserélni benne, mivel a pozitív széncsuk molekula átrakódnak a negatív széncsukra s így a két vépont távolsága változik, nem terjed a villamos ivlámpa oly gyorsan mint ezt nagy előnye mellett remélni lehetett. Ezért nagyfontosságú az a találmány, mely a széncsukokat helyettesíti légtüres üveggyölkkel, melyeknek belsejében alumínium szármakon kis platina csucok vannak. (A szabályozó készülék itt egy kis inga. (A lámpa nem vet semmi árnyékot és alig használódik ki. Csak a legtrikább esetben kell az alumínium szármakat kieserélni egy éven belül, ha tudniillik valami erőszakos ütés éri a lámpát, vagy bármi más külső befolyás. A lámpás gondozása csak a tisztításban áll, mi kikerülhetlen, mert a por lerakódást nem lehet megakadályozni. Előnye még a régi lámpák föltött az is, hogy az izzas vízszintes sámbán történhetik, a mi a széncsukos lámpáknál nem tört kedvező.

### — A névmagyarosítási eljárás reformja.

Evek óta hangzik a panasz, a miatt, hogy a névmagyarosítást sokáig intézik el a belügyminiszteriumban. A belügyminiszteriumban ezután egy külön hivatal fogja atvizsgálni a névmagyarosítási kérvényeket, azokat azután a miniszterhez terjesztik föl, hogy, hogy a kérvények elintézésében késedelem nem fog beállni. A névmagyarosítási kérvények borítékjára rá kell írni: „*Névmagyarosítás*”, hogy a kérvény egyenesen az illető osztály kezébe jusson. Az új rend *janus 1-én* lépett életbe.

### — A pénzügyminisztériumból.

A borítaladó és husfogasztási adó kivételének összes ügyei, melyek eddig a dr. *Vas Tamás*, illetve a *Moersy* Béla miniszteri osztálytanácsos vezetés alatt álló X a) és X b) ügyosztályokba tartoztak, ezekből az ügyosztályokból a pénzügyminiszter legújabb intézkedés folytán a IX. b) *ügyosztályba* tettek át, mely osztályban *Pólsa* Ferenc osztálytanácsos az előadója. Ebből kifolyólag a borítal- és husfogasztási adókievetési ügyek ezután nem *Kovács* Gyula miniszteri tanácsos, hanem *Stuckheil* Gusztáv osztálytanácsos főosztályában fognak elintéztetni.

— **Uj fuvarozó vállalat.** Automobill fuvarozó részvénytársaság alakult Budapesten. Célja: a személyek és — *árúk helyi fuvarozása* és a fuvarozással összefüggő üzletek folytatása még pedig oly módon, hogy a fuvarozó állati erő fokozatosan és lehetőleg szerint gépeirejű automobilokkal helyettesítették.

### — Monte Carlo jövedelme.

A monacoi kaszinót bérlő társaságnak múlt évben huszontöt millió százezer frank jövedelme volt tiszta. Mivel a társaság fedezi a fejedelemség összes költségeit, mint: világítás, vízvezeték, hadsereg, rendőrség, iskolák, papság stb., képzeltető, mekkora összeg fordul meg éventenkint kasszájában. A társaság a kaszinó bérletét 1897-ben újította meg ötven esztendőre. A szerződés szerint a társaság azonnal tíz millió frankot fizetett. Ezenkívül a monacoi herceg kikötött magának 1,750,000 frankot évenként 1897—1917-ig; két millió 1917—1927-ig; két millió 250,000 frankot, 1927—1937-ig és három milliót 1937—1947-ig. Az elmúlt évben *négysszázszáz* frank volt a legnagyobb összeg, a melyet egy játékos egy este nyert a kaszinóban.

### — Hogyan sóltanítható a sonka?

Mentől tovább áll a sonka, annál érezhetőbb lesz a sósága, a mi mindig növekszik. Ezen pedig a vízben való kiáztatás által keveset segíthetünk, hanem sokkal sikeresebb lesz azon eljárás, ha a sonkát edes tejbe teszik s mindaddig benne hagyják, míg a tej megsavanyodik. Ezután forró vízzel le kell forrázni a sokat, mire azután élvezhető lesz. Ha az így kezelt sonkát nem főzik meg azonnal, akkor korpával szárazra kell dörzsölni, aztán valami jó szellős helyen felakasztani.

### — Hagymatermelő szövetkezet

**Makón.** Makón Navay Lajos dr. földéaki nagybirtokos, vármegyei főjegyző, hagymatermelő szövetkezet alakítására hívta fel a makói hagymatermelőket. A szövetkezet nagy érdeklődés mellett meg is alakult. Célja a szövetkezetnek külföldön szereznit véveket s a híres makói hagymát konzerválni.

## Pártoljuk a hazai ipart!

Vendégülösök ne vásároljatok idegen árukat, hanem hazai iparosoktól szereztetek be szükségleteiteket. Eddig a következő iparosok küldték be czimjegyüket. Ajánljuk őket a vendégülösök és a közönség pártfogásába!

**Szervizdek:** *Dróher-szervizde, Részvény-szervizde, Polgári-szervizde, Király-szervizde Kőbányán, Hagenmacher-szervizde Budapest.* — *Győrtelep-szervizde Temesvár.*

**Borkereskedők:** *Kremer F. utóda (Wörner és Schmidt) Budafok.*

**Táblamáz, festék, ecset:** A nm. vall- és közokt. miniszterium SS095.98. sz. m. r. minden fokozatu iskoláknak használatra ajánlott, elism. kitünő minőségű, mely fekete, gyorsan száradó s maradóan, használatkészk isk. táblamázat, láblamaz-ecsetet s hig piros vonalozó-festéket, vhuzó ecsettel mindenemű és nevű írásfelületek befestésére készit és szállit franco: (Arjegyék számlalan elismeréssel ingyen.) *Greschik Gyula Lőcsén.*

**Üveg, edény:** *Schreiber J.* és u-ücseseinek zaugrózci és lednicz-rovnei üvegyárainak raktára: **Budapest, IV.,** Régi postautca 10. szám, felelelet.

**Pruzsinszky testvérek** mintaraktára és nagykereskedése (V., Katona József-utca 6. szám saját házuk), mindenféle *üvegtárgyakból, porcellán-, köcedény és majolika-félékből* vendégülösöknek legutányosabb beszerzési forrás.

**Vászon-, damaszt-, paplan- és fehérnemű gyár:** *Wagz és Heimler Pozsony.*

**Kocsigyártók:** *Bihari J. és a testvérei Budapest.* Kéllőnös figyelmet érdemelnek saját gyártású gummikerekeik.

**Halászek:** *Panda Agoston halászmester Budapest.* Telefon: 63—90.

**Bortermelők:** *Trayor Ernő* esztróghégyi szőlő- és borgazdasága *Vácson, Erdélyi pinceegylet, Kolozsvár.* Az erdélyi bortermelők szövetségének borraktára.

**Felvidéki sajt és specialitások:** *Genersich Emil* kárpáti sajt, juhturó borovicska, főzelekek: borsó, lencse, tatárka és fűszerüzlete *Késmárkon.*

**Paprika:** *Pálffy testvérek* gépjavitóműhely és vasöntőde 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:** *Močnik L. es. és kir. szab.* konzervgyáros *Budapest, VIII., Alföldi-utca 10.*

**Zászló-gyár- és diszletek:** *Mechlovits Sándor Budapest, VIII., Kerepesi-ut 33. szám.* (Czímer és címfestészetű műtermen.)

**Élelmi cikkek szállítói** *Vámos és Bruszt* hatósági közvetítők. *Budapest székesfőváros központi vásárcsarnokában.*

**Férfiszabók.** A legjobb kivitelű és szabású *férfi ruhákat* legújanyosabban készít *Rózsa Sándor* szabómester *Budapest, VII. József-körút 51. sz.*

**Hetes ipar.** *Kirchmayer Kánoly,* hentesmester. *Budapest, VII., Akácza-utca 2.*

**Mészáros ipar.** *Kossuth István* mészáros mester *Budapest, VII., Dohány-utca 56.*

**NYILTTÉR. \*)**

Mínhogy a tavasz előrehaladásával **csecsemők, gyermekek és felnőttek** egyaránt fenyeget a járványok veszélye, ismét csak a minden alkalommal halálisan fogadott

**mohai ÁGNES-forrásunk**

vízének használatát ajánljuk. Egyrészt mert **olcsó, igen kellemes és tiszta ivóvíz** lévén, a tavaszi és nyári évszakokban kedvelt **élelmezés-kiegészítő** szerepet, másrészt, mert **dus szén-savtartalmánál fogva, specifikus óvóser** is a **tiphus, cholera és a gyermekek liphoid-szerű** tavaszi-nyári **hasmenése** ellen. Ehhez járul még, hogy a csecsemők és megvédi az ilyenkor nagyon veszélyes **hurutos bélbántalmak** ellen, míg **szoptatója és víz használatát folytán** nagyon kedvező **összetételű és bőséges tej** nyár. A már megírtó **gyomor- és bélhurutos** gyermekeknek és felnőtteknek **gyógyítja.** Kellemesen hatván be szén-savánál fogva a **gyomor- és bél idegeire;** a **gyermekok lazús megbetegedéseinél** pedig **nélkülözhetetlen, hűtő, meghűjtő és a szomjat csillapító** hatásánál fogva.

**Kedvelt borvíz.**

*A mohai Ágnes-forrás kezeletége.*

4—12

Főraktár:

**ÉDESKUTY L.**  
es. és kir. udvari szállító.  
**BUDAPEST, V., Erzsébet-tér 8.**  
Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

A

**Fűszerkereskedők Lapja**

legelterjedtebb szaklap, 10 egyesület hivatalos organuma. Minden fűszerkereskedőnek nélkülözhetlen. Kitűnő hirdetési organum.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
**BUDAPEST,**  
**VI. KER., ANDRASSI-UT 38. SZ.**

Szerkeszti:  
**ÖCSÉNYI ZOLTÁN.**

— A legkötönyebb szervirozásti kézi könyv. —

**Szauer Sándor**

**ÉTLAP és ITALISME**

ezimű könyve.

Nélkülözhetetlen vezérkönyv ez minden vendéglős és pinczér kezében.

**Ára 2 forint.**

A pénz előleges beküldése mellett bérmentve küldik meg a kiadók.

**Seller Henrik utódai** — (Szele és Breitfeld könyvkiadóhivatala.)

**SZOMBATHELYEN.**

**Eladó vendéglők.**

**Szegeden** egy jóforgalmu vendéglő teljes berendezésével eladó. Ára 3000 frt. Bővebbet **Ithasz György** közvetítő intézete ad.

**Szarvason** a „Barány” vendégfogadó örök áron eladó. Bővebbet **Ithasz György** orsz. közvetítő-intézete *Budapest, VII. ker., Akácza-utca 7. szám.*

TELEFON 874.

**1000 darab 3 forint 50 krajczár.**

A számadó uraknak ajánlok papírszivarszzipkákat bármilyen felirattal a legjobb minőségben **1000 darabig 3 frt 50 krért.** 500 darabra való megrendelést is elfogadok. Vidéki megrendelések pontosan és csakis utánvételel mellett eszközölkötenek. Minták kívánatra ingyen és bérmentve.

**NOVEMBER MÓR**  
a „Sanitas” szivarszipka feltalálója  
*Budapest, VII., Révay-utca 22., I. emelet.*

**MATTONI'S**

**GISSHÜBLER**

Feltaláló alkálicsér  
**SAUERBRUNN**

**„MARGIT”**  
**GYÓGYFORRÁS**

**Margitforrás-telep (Beregmeje.)**

A budapesti m. k. egyetem vegyelemzése szerint kevés szabad szén-savat, ellenben sok szén-savat natriumot és litiumot tartalmaz. Ezen tulajdonságok azok, melyek a hasonló összetételű vizek fölé emelik. Kitűnő hatású a **légutak s tüdő hurutos állapotainál, különösen szívós váladék esetén; tüdőgyógyászatnál, ha vérzésre való hajlandóság van is jelen.** A „Margit-víz” megbecsülhetetlen szolgálatokat tesz kevés szabad szén-savánál fogva. Kiváló hatást látni **tőle a gyomor és belek hurutos állapotainál,** főleg azon esetekben, ha a fölös mennyiségben kepeződött sav oka a rossz emésztésnek.

A hűgysavas sók lerakódását akadályozván, heeszes szolgálatot tesz továbbá a **hólyaghurutos bántalmánál, a kő- és homokképződés esetén,** melyt is a **budapesti és bécsi egyetem orvosainál,** mint az **orvosvilág egyéb előkelőségei** a legszívesebben használják, előnyt adnak a „Margit”-forrásnak a hozzá hasonló összetételű gyógyvizek fölött.

4—12.

**Mint ivóvíz**

**Kiváló óvósernek bizonyult járványos betegségek idején, főleg typhus ellen.**

**Mint borvíz általános kedveltségnek örvend.**

Főraktár:

**ÉDESKUTY L.** ásványvízkereskedés es. és kir. udvari szállító **BUDAPESTEN.**  
Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

TELEFON 58—25.

**JUNG PÉTER**

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

**Budapest, IV., Vámház-körút 10.**  
a központi vásárcsarnok közelében.

**Fiók-üzlet: VII. ker., Garay-tér II. sz.**  
3—12

**Molnár Vilmos**  
es. és kir. szab.

**sérvkötész és keztügyáros.**

Dusan felszerelt raktár minden e szakmába **vagy különlegességekben.**

**Budapest, VII. ker., Károly-körút 28. szám.**

Kizárólag itt kapható a **legjobbalm élsmert szabadalmazott kettős és egyoldalú sérvkötő.**

Egyedül az én pelottáim vannak ugy készítő, hogy **bármely testtartáshoz és testmozgáshoz simuln.** k s rugalmas ellenállásuk minden más készítménynél nagyobb és állandóbb.

Pelottáimnál **feldörzsölések, bőrlöbök, maróddások** s kellemetlen nyomás érzések ki vannak zárva.

**Sérvkötőim ára a legutányosabb.**

A legszebb és legartósabb keztügy nálam kaphatók.

Egyetlen raktár **legzésszerűbb s alpusztíthatlan legkülönfélébb**

**pinczértáskákban,**  
melyekre különösen felhívom a vendéglős és pinczér urak figyelmét. Tisztelettel

**MOLNÁR VILMOS.**

\*) Az e rovatbanközöltekért nem vállal felelősséget a szerk.

# Seifert Henrik

## és Fiai

cs. és kir. szab.

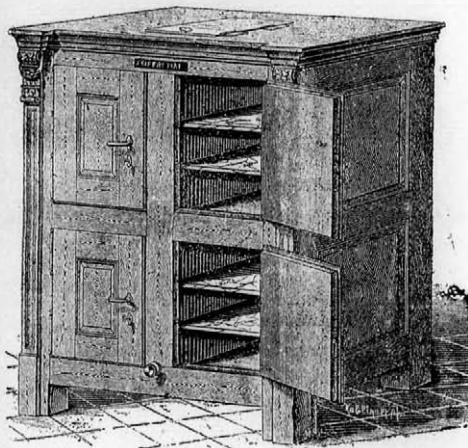
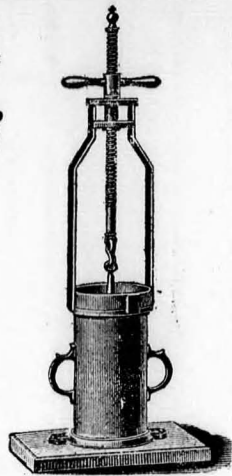
jégszekrény-gyár

cs. és kir. udvari

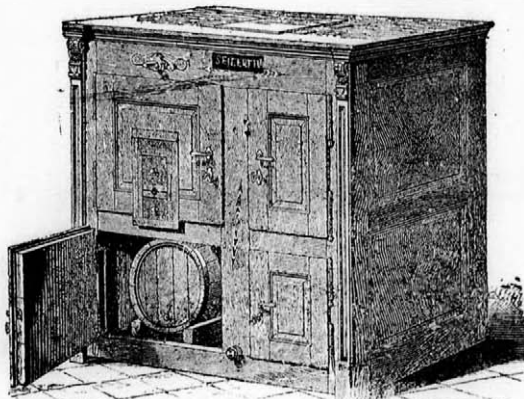
tekeasztal-gyár

BUDAPEST,

VII., Dob-utca 90. sz.



5-12



Szobanya Bertalan ny. kir. földműves iskolai igazgató **Királyhalmi** (Csongrádm.) futó homok területén létesült 60 holdnyi **szőlő-jében** termett — posta, vasút távira 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 vegyeszeti vizsgáló állomás 11-2 százalékknak állapította meg.

### Eladó borok.

1898-ból 60 hl., 1899-ről 20 hl. s. termésti

#### fehér boraim

Budapesthez közel Tököl községben (Pestm.) levő pinczémben fekszenek; melyek bármikor megtekinthetők. **Közvághidnál** levő rászkevei vonat indul; Reggel 7 ó. 5 p., délnél 12 ó. 35 p.

**OFNER JÓZSEF** földbirtokos.

Ifj. **Haggenmacher H.**  
**Sörfőzde.**

**Palaczk-sör**

különlegességek:

**Szalon-sör.**  
**Maláta-sör.**

Megrendelési helyek:

Budapest, V., Kádár-utca 5.

Haggenmacher Kőbánya.  
Haggenmacher Budafok.

Evi forgalom 5 millió palaczk.

Evi termelés 125.000 hectoliter.

### Eladó vendéglő.

Halmiban az „Oroszlánhoz” czimzett

vendéglői üzlet

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

Bővebbet **Ihász György** úr közvetítő irodája nyújt.

### Vendéglő-átadás.

Egy vidéki városban a jóforgalmu

„**NEMZETI CASINO**”

vendéglő-helyiség 4 1/2 évi haszonbérleti joggal, valamint az **összes berendezéssel** betegség miatt előnyös feltételek mellett **átadó.** Tudakozódhatni a lap kiadóhivatalánál.

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 Váezi-körút.

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

11—24

**Kovald Jéter**  
és Fia

cs. és kir. szab.

**MŰFESTŐ VEGYTISZTÍTÓ**  
**ÉS GŐZMOSÓ-GYÁR**Budapest,  
Gyár és főizlet: VII., Szövetség-u. 37.**Gyűjtő telepek:**II., Fő-utca 17.  
IV., Kiskorona-utca 6.  
V., Váezi-körút 78. (Pesti  
Hírlap palota).  
V., Nádor-utca 11.VI., Andrássy-ut 26.  
VII., Ákácfa-utca 40.  
VIII., Rökk Szállad-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,  
szakosas vastagságban  
egy készlet**Lignum sanctum golyók**

6—6

9 9 1/2 10 10 1/2 11 11 1/2 12 12 1/2 13 13 1/2 14 14 1/2 15 cm. átm.  
1.15 1.36 1.50 1.70 1.90 2.10 2.30 2.50 2.70 2.85 3.05 3.25 frt.**Kugli-golyók** száraz gyertyánfából nagyság szerint 75, 80 és 85 kr. Kugliába alkalmas nagy pih. porsely lakára 1 frt. **Kerti gyertyatartó** szél ellen üvegborítóval 1 frt. **Kerti lámpa** petroleumra 2.20. **Lampion** kertes kivilágítására és feldíszítésre 15, 20, 30, 40 kr. **Magnesiumfáklya** 30 percig meglepő nagy világosságot ad 1.40. **Abrosz megerősítő** szél ellen 100 darab 40 frt. **Dugasz-huzó** 20, 40, 60 kr. **Dugóelemek készletek** fára vagy ajtóra felszerelhető 2.50. **Kézi dugaszoló kalapácsal** 90 kr. **Hydraulikus hordó szádszelep**, csapra liftől bor, gör, pálinka, borzessz stb. egyedi szeszűs titkok megvastagodás ellen 1 frt. **Üvegmosó szife** 25 kr. **Amerikai huzavégő** 3.50, 6 frt. **Habverő** 35 kr. **Mandula díj**, zsemlye stb. rozslé 2 frt. **Borsó** 60 kr. **Habverő** 40 kr. **Habverő** 35 kr. **Mandula díj**, 2 illeres 2 frt. **Fagyalt készítő** Dr. Meidinger-féle önműködő 8 adagra 4.50 12 ad. 6.50, 18 ad. 7.50, 24 adagra 10 frt. **Gyortorral** 80 kr. **Készítőt készü-  
lék** 50 kr. Egy dohoz angol készítő por 60 kr. **Újsagtartó** minden nagyságban 75 kr. **Billardgolyó** elefantcsonttámaszt 1 készlet 3 darabbal 62 mm. 9.—, 66 mm. 9 frt. Francia jakóbór keverve 1.00. **Domino játék** 90 król 2.20-ig. Kévékhi dominó ársorozat 5.—, 7.50. **Roulette játék** 1.50—17 frt. **Tivoli társasjáték** a vendégek részére 60 cm. 4.40, 70 cm. 5.50, 80 cm. 6.00, 90 cm. 8.50, 100 cm. 12 frt. **Teke vagy kugli játék** a szobában asztalon használható 1.20. **Pinczer taska** derekra csatolható sárvashaból egyes 1.20, két osztállyal 1.80, három osztállyal 3 frt. **Papír tányérok** nyári mulatságok, kirándulásokhoz 100 drb 1.30, 1.50. **Papír szervéta** 100 drb 80 kr. **Hygienikus köpö-edény** vizteléssel majolikából 1 frt.**Ellenőrző-báreazák.**1-es sárgarézből .. frt —.90  
5-6s vörösrézből .. .. 1.20  
10-es nickelből .. .. 1.40  
20-as sárgarézből .. .. 2.20  
50-es vörösrézből .. .. 4.—  
100-as sárgarézből .. .. 5.—**Szélfogó-készülék,**önműködő, minden gyertyára a1,  
kalmazható, szabadban a szél  
ellen, 90 kr., egy üveg külön  
20 krajczár.

Sörmelegítő nickelű 80 kr.

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

↑  
Egyes szám  
10 kr.  
↓

SIPULUSZ LAPJA

↑  
Egyes szám  
10 kr.  
↓

**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.**



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

Készít kuglizőeszközöket valódí Lignum-Sanctum golyókat.

cm.	9	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12 1/2
	1.05	1.20	1.35	1.50	1.70	1.90	2.10	2.30
cm.	13	13 1/2	14	14 1/2	15			
	2.50	2.70	2.90	3.20	3.50			

**Közönséges keményfagolyók 60 krajczár.**  
Gyertyánfa bábók 3 cm-től 9 cm-ig, frt. 120—350-ig.

Továbbá pinzegazdászhoz csapokat, akonákat vaksapokat, sréliket, és söraspaló bunkókat.  
Arjuzsok bérentve.



**Hirman Ferencz**  
réz-áru gyára  
Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.  
Gyári

**SÖRKIMÉRŐ KÉSZÜLÉKEK**

légnymással és szab. sörhütővel.  
Elvállal régi készülékek átalakítását.  
*Nagy választék*

**bor- és sörcsapokban,**  
valamint mindennemű szivattyúkban.  
Javitások legolesőbben és leggyorsabban eszközöltetnek.  
Költségvetésekkel kívánatra díjtalanul szolgálnak.

→ Alapított 1864. ←

**DORN FRIGYES** \* \* \*  
rézműves

Budapest, VII., Rombach-utca 8. szám.

8—12 Ajánlja magát vendéglők és kávéházak  
**konyha-berendezésére,**  
réz- és vas-edények czinezésére és minden e szakmába  
vágó munkák elkészítésére.

— Javitások pontosan eszközöltetnek. —

**„BORSZÉK“ fürdő bérbeadása.**

Gy.-Ditrő és Szárhegy községek közhírtokossága a tulajdonát képező  
**„Borszék“ fürdő-intézetet,**  
ásványvíz-üzletet, üvegyárt, minden hozzátartozó fölserelésével együtt  
a f. évi augusztus hó 15-én,

Borszéken megtartandó nyilvános gyűlésen versenytárgyalás útján  
**25 évre haszonbérbe adja.**

Részletesebb föltételi pontok a fürdőválasztmányi elnökségnél  
Gy.-Szarhegyen, u. p. Gy.-Szt.-Miklós, (Csikmezeje), megekinthetők s  
kívánatra azok készsággal meg is küldetnek. — Ajánlatok a föltételi  
pontokban meghatározottak szerint, folyó évi július hó 25-ig, a fürdő vá-  
lasztmányi elnökséghez nyújtandók be.  
Gyergyó-Szarhegyen, 1900. május 12-én.

**Dr. Szini János s. k.** Fülöp István s. k.  
f. választmányi elnök. id. v. joggyőz.

**NAGY KÁVÉHÁZ BÉRLET.**

Szegzárdon, a Garai-tér és Széchenyi-utca sarkán,  
a város középpontján épült új, emeletes házuk-  
ban 10 méter hosszú, 9 méter széles, tükörüveges  
portálablakokkal ellátott, a jelen kornak megfele-  
lőleg teljesen berendezett

**KÁVÉHÁZI HELYISÉG**

azzal összefüggő tágas 3 szoba, mellékhelyiségek, jég-  
verem, továbbá egy 4 szobás lakás, kellő mellékhelyi-  
ségekkel azonnal

kedvező feltételek mellett  
atulirt tulajdonosok által bérbe adatik.

Pirnitzer József és Fiai Szegzárd.

Jegyzet. Szegzárd, Tolnamegye székhelye, 15  
ezer lakossal, királyi törvényszék, járásbírósg, fő-  
szolgabírósg, adófelügyelőség, főgymnasium, polgári  
fiu- és leányiskola, az országos selyemtenyészési  
felügyelőség székhelye, esendőri- és pénzügyi lak-  
tanya, országos Ferencz közkórház, több pénzüzetet.  
Ezen helyiségen kívül csak egy kávéház van az egész  
városban.

Telefon 58—35. Telefon 58—35.

**Niemetz Gyula**  
törvényszékieleg bejegyzett

**üzletek adás és bevési ügynöksége**

közvetit: 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 teljesíttetnek.

**ELADÓ**

Kis-küküllőmenti saját termésti különböző csemege, faj, **pecsenye** és több évbeli **leánykabor** nagyobb részét **palackkonzént**, melyek 20 évesnél öregebb és fiatalabb

**Ó-BOROK**

Ezek nagyobb része több nemzetközi egészségügyi világkiállításokon és ezekből egy csoport a múlt évi **szegei kiállításon is aranyéremmel lett kitüntetve**. Mintát küld ármegegység és utánvételt

(Kis-Küküllő megye.)

**GERENDY ISTVÁN**

BALÁZSSTELKÉN.

**A Kőbányai Királysörfőző**

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

**GOLIÁT MALÁTASÖRE**

*idegbajokban, vérszegénységénél, emésztési zavaroknál, gyengeségénél stb. kiváló sikerrel használtatik és egyuttal*

**Legkellemesebb üdítő-ital.**

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

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

**Megrendelhető**: a gyári irodában Kőbányán, a városi irodában: VII. kerület, Kertész-utca 40 és a vidéki raktároknál.

*Budapesten kapható minden nagyobb fűszerkereskedésben és poharankint a Quisiana automata buffetekben is.*

Jutalomdíjazott a

**Sachs Ármin-féle**

első magy. es. és kir. szabadalmazott

**hordozható jég szekrénygyár,**

**Budapest.** Gyár: VIII. ker., Bezerédi-utca 19. és főraktárhelyiség: VIII., József-körút 16. sz.

*Kitüntetve a nagy milléniumi éremmel.*

Ajánlja ujonnan szerkesztett **jégkészületeit** a sör, bor, tej, viz, hus, étel stb. behűtésére, valamint tartályait fagylalt számára s gépeit annak előállítására, minden nagyságban s alakban, nemkülönbén szabadalmazott legújabb és leggyakorlatibb fémhabzó és önhabzó csapjait és hordóaknákat, szellentyűk sörhöz, melyek folyton a legnagyobb választékban raktáron tartanak, a **legolcsóbb árak mellett.**

Árjegyzékek és ábrák ingyen megküldetnek.



Szabadalmi szám 16794.

**BECK KÁROLY-féle**

ujjonan feltalált és szabadalmazott

**felső ablak-szellőztetők.**

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

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

Ára 3 frt 80 krtól 6 frt 50 krajczárig.

**Öt évi jótállás.**

Vidéki megrendelések raktáron teljesíttetnek.

Tisztelettel!

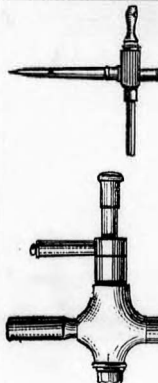
**BECK KÁROLY** lakatos-mester  
Budapest, VIII., József-utca 28. sz.

**ZRENNER A. GUSZTÁV**

Bécs, Wimmergasse Nr. 3.

Szállít jó minőségű

pinche és sörkimérő készülékeket,  
önműködő csapokat, boresapokat,  
a legjobb minőségű  
**gummiesőveket, stb.**

**Rieger György**

uri- és női cipész-mester

saját találmányu szabadalm. lakkbőr-puhítás.

Egy **új találmányommal** 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.**A Gyöngyös visontai bortemelők szövetekezete**

közhírré teszi, hogy az 1899-iki terméséből előad:

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 törkölypálinkát**

800 liter átvételénél hektoliterre ... ..	65.—
az egész mennyiség ára hektoliterenként ... ..	60.—

## Árverési hirdetemény.

A boglári köz- és közös-birtokosság a jövő fűrdő-évad beálltaig **teljesen újra felépítendő**

### boglári nagyvendéglőjét

a folyó évi **július hó 15-én d. u. 2 órakor** tartandó árverésen

#### bérbeadni szándékozik

és felhívja mindazokat, akik ezen üzlethelyiséget kibérelni óhajtják, hogy **zárt ajánlataikat az alulírott közbirtokossági megbizottakhoz legkésőbb f. évi július hó 14-ig** nyújtsák be.

#### Árverési feltételek:

1. **Kikiáltási ár 2000 frt.**
2. Vádiumpént **200 frt** az ajánlat mellé csatolandó és esetleg egy negyedévi bérösszegre kiegészítendő.
3. A bérleti szerződés **6 évre** lesz megkötve.
4. A bérlő tartozik a bérleti helyiséget kellő csinnal berendezni és **1901. június hó 1-én** átvenni.

A közbirtokosság fentartja magának azon jogát, hogy a bérlő személyét esetleg **szabadon is megválaszthatja.**

Bővebb felvilágosítással szolgálnak az alulírott közbirtokossági megbizottak, akik az ajánlatok átvételével is meg vannak bízva.

Kelt Bogláron, 1900. évi május hó 25-én.

*Rothschild Bertalan,*  
közb. gazda.

*Wentzely Pál,*  
közb. felügyelő.

## Gróf MIKES ÁRMIN

zabolai uradalmának gazd. intézőségétől.

### Hirdetemény.

**Brassóban** a város legszebb és leglátogatottabb helyén a **nagy sétatéren** megfelelő kényelmes helyiségekkel ellátott

#### étterem

#### és Bellevue-sétatéri kioszk

**3 évre haszonbérbe kiadók.**

Haszonbérlet a Gróf Mikes Ármin zabolai és bükszádi uradalmainak **tehenészete, juhászata** és **kereskedelmi kertészetéből** naponta szállított fogyasztási cikkek, **saison** szerint szerződésileg meghatározott árban átvétele, illetve elárúsításával lesz összekötve.

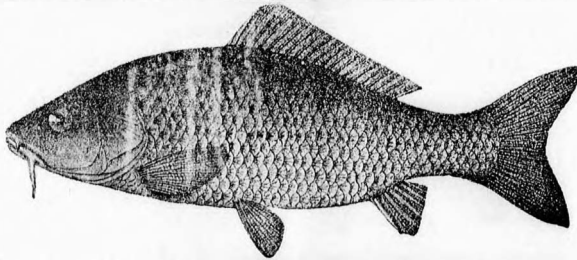
Felvilágosítást nyújt

### Gróf Mikes Ármin uradalmi intézősége

Zabola. (Háromszékmegye).

**Telefon:**

**63—90. szám.**



## FANDA ÁGOSTON

halászmester

**BUDAPESTEN.**

Ajánlom mindenkor a **legnagyobb választékban** tartott

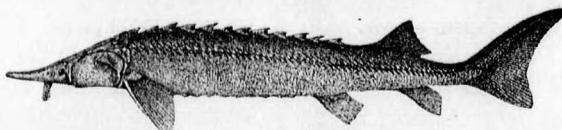
**HALKÉSZLETEMET,**

**úgy dunai mint tengeri halakban és rákokban.**

Tisztelettel **FANDA ÁGOSTON.**

**Tévedések elkerülése végett kérem a teljes címet kiírni.**

**Vidéki megrendelések a lejutányosabb napi árak mellett pontosan eszközöztetnek.**



Sürgőnyezim:

**Fanda Agoston Budapest.**

