

# 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 „Székesfejvári 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 egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolci pinczér-egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávéosok, koresmárosok és pinczerek egyleté“-nek, a „Székesfejvári vendéglősök kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulata“-nak és a létesítendő országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmai 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 vendéglősség mint kettős ipar.

A törvény nem tesz különbséget koresma, vendéglő, vagy étterem között, mindegyik, a szállodától a kávéházig engedélyhez kötött ipar.

A kis koreszmában és a fényes étteremben egyformán lehetett étkezni, csupán a pálinkamérésekben volt tilalmas az élelmi szerek árulása.

A törvény, igen helyesen, úgy fogta föl a dolgot, hogy a vendéglősipar az idegenek, az utasok ellátásán alapult; tehát az élelmi-adás ma is egyik kelléke társadalmi szükség.

Ha a törvény részletezni akarná, hogy mi tartozik a vendéglősipar körébe, mi nem, hát akkor elengedhetlen követelményül kellene szabnunk az étkek előállítását.

Helyes volt a törvény intenciója abban is, hogy a pálinka-mérőknek az élelmi szerek árusításától eltiltotta.

Tette ezt azért, nehogy a szegény nép, ott is étkezhetvén, teljesen a pálinka martaléka legyen.

Úgy már sokkal inkább e lebu-jok karmai között van, mintsem ez türhető volna.

Ezekben fogyasztják el száraz kenyerüket, ezekben melengetik föl elgémberedett tagjaikat; sőt ezek a pálinka boltok valóságos munkaközvetítő helyek is.

Ebből az következik, hogy a szegény nép szervezete folyvást a veszedelmesen pancsolt spiritusz mérgezésének van kitéve s minthogy itt némi hitelt is kap s gyakran innen jut munkához, hát ide hordja a keresetét is.

A szegény napszámos nép már-már nemcsak hogy bort, sört nem

iszik, hanem azt már élvezni is alig tudja.

A törvényhozás gondoskodott a borhamisítás meggátolásáról, de mit sem tett arra, hogy a pálinkának ártalmas szerekkel való előállítása megakadályoztassék; pedig a pálinkamérők konyháján nemcsak a gliczerin szerepel, hanem még a vitriol is az állati ürülékből előállított vanilin is.

Ezeknek a méréseknek ellenőrzése a humanismus követelménye, elég ok az egészségügyi rendőrség szervezésére.

A kormány és a törvényhozás azonban ezt nem akarja belátni, valamint azt sem, hogy a pálinkamérések legalább vasárnap és más ünnepen zárva tartsanak, mint a hogy ezt a vasárnap munkaszünetéről szóló törvény Baross Gábor intenciói szerint elrendelte.

A pálinka méréseket nem akarják korlátozni, ellenőrizni, sőt inkább üzletkörüket kiterjesztése kedves gondja a kormánynak.

Legutóbb azt találták ki, hogy az italmérsi jogban nincs benn a főzés, illetőleg az élelmi szerek árusításának joga.

Jámbor kis koresmáros, aki 20—25 krajczárért meleg étellel jól tartottad a szegény munkást és kis hivatalnokokat; fényes szállodás, éttermes, a ki ivekre menő ételsorral csiklandoztatad a gazdagok inyét, tudjátok meg, hogy márczius 15-én csak bort, sört, vagy pálinkát szolgálhattok vendégeiteknek, ha a főzésre, illetőleg az élelmi cikkek árusítására külön ipar-jogot nem váltottok.

Ez az intézkedés új költséget és adóemelését jelent a vendéglősökre; mert hát két-féle ipar után lesznek adóztatva.

Jelenti továbbá azt, hogy a pálin-

kamérések is válhatnak maguknak főzőipari jogot s így, míg a vendéglők fokozott concurenciát szenvednek el s nagyobbodó adóteher alatt nyögnek, étkező vendégeiket teljesen elragadják előlük a kifőzők, a melyek alig, vannak megadóztatva s kevés lakbér mellett, ételeiket oly olcsón adhatják, a mint ezt az annyi félekép megterhelt vendéglős nem teheti.

Lasan-lasan aztán elérjük azt, hogy a vendéglők megszűnnek, kiszorítatva a pálinkamérésektől s a jövő nyavalyatörős, hülye nemzedéke bamba röhögése dicsér benünket, hogy a népmérgezés törvényes ótalomba részesítették önzetlen és előrelátható államférfiaink.

## A vendéglősipar Párisban.

— Veszprémy József leveléből. —

Veszprémy Józseftől, a ki tulajdonosa a Rue Sta-Anne 73. szám alatt levő, közkedveltségü párisi magyar vendéglőnek, érdekes levelet kaptunk a párisi vendéglők helyzetéről.

Veszprémy József 1889. márczius 6-án hagyta el hazánkat üzleti veszteségei miatt. Családjával együtt Párisban telepedett le, a hol csakhamar a kölesönösen segélyző magyar egylet házigondnokává választották.

Az ő tisztehez tartozott a bankettek s multságok rendezése. Ügyessége itt csakhamar kitént s magyaros, jó étkéi csakhamar általános dicséretre találtak, ugy, hogy vendéglő nyitására határozta el magát.

Ma már Veszprémy vendéglőjének Páriszerte nagy hire van s nemcsak a magyarok látogatják, hanem más külföldiek is, különösen csehek és angolok, annyira, hogy a legtöbbszőr szük a tágas vendéglőhelyiség.

Ez a mi érdemes szaktársunk, a ki magyar érzületét, hazaszeretetét megőrizte s a ki ott a világműveltség empóriumában is becsületére válik nemzete hirnevének, ezeket írja a párisi vendéglők helyzetéről:

Párisban a vendéglő (étkezőhely) s a koresma (italmérés) csaknem két külön ipar. Ez utóbbiakban csakis italt mérnek, az előbbieken pedig csakis étkeket szolgálnak. Azonban a koresmák sem olyanok, mint a mieink, mert ezeknek az üzlete a „kis poharazás“-on alapul, a mit ők „p'tite vius“, „refuechine“, „rechaufée“, „operative“, „aprée repas“, stbnek neveznek.

A bor üvegekben való mérését leginkább a házmesterek és szénárosok gyakorolják minden korlátozás nélkül.

Igy volt eddig, de másképp lesz ezután. Ugyanis, hogy a törvényhozás a *bortermelés előmozdítása*, újévtől a *bormérést engedélyhez köti*.

Eddig a vendéglőkbe, ha valaki inni kívánt, fél vagy egész liter borát a legközelebbi szenesnél vagy házmesternél vette meg s ugy fogyasztotta el ebédjéhez.

Ezentul a bor ilyen mérését italméresi engedély alapján majd a koresmák és vendéglők gyakorolják.

Ugyanis újévtől *Franciaországban megszűnik a bor fogyasztási adója*, (Iám! minket, magyar vendéglősöket, ezzel a kérésünkkel kereken vissz utasított a kormány!) a mely Párisban *hectoliterenkint 15 frank* 60 c. volt. Újévtől a bor után csak közvetvámot kell fizetni, a mi Párisban egy rakomány (pièce) — 222 liter után — csak 3 frank lesz.

Hogy az állam így elveszített összeget máshonnan vehesse be, az italmérést általában engedélyhez kötötte s az engedély illetékét tetemesen fölemelte. Az italméresi engedélynek 10 osztálya lesz, de Párisban csak egy, a legmagasabb osztály; így *Veszprém József* szaktársunk illetteke 150 frankkal emelkedett.

Ezenkívül behozták az eltörölt borfogyasztási adó pótlásául a laktéppótadót, a mi 3000 frank után 160 frank és szemétfuvarozási díjat.

De ennél is nagyobb kárpótlást nyújt a szeszadó fölemelése. A szeszadó újévtől 1 liter 100 fokos szesz után 104 centime lesz. Megjegyzendő, hogy a párisi szesz italok legtöbbje 50 fokos, az abszint 75—80 fokos.

A vendéglősök és koresmárosok párisi szakegylete mostanában foglalkozott az adóreform után előálló helyzettel s abban állapodtak meg, hogy újévtől a bort poharankint 10 ctimmel olcsóbban, a pálinkát pedig poharankint 5 ctimmel drágábban adják.

(Ime, a mit mondtunk, a mivel érveltünk a bor- és söradó leszállítása mellett, bebizonyosodott Párisban. Ha olcsóbb lesz a bor és a sör s drágább a pálinka, a nép elfordul ettől a kártékony italtól s nálunk megint ez a nóta járja: „Bort megissza magyar ember . . .“)

*Veszprém* szaktársunk megjegyzi, hogy a nagyobb koresmárosokra és vendéglősökre ennek az árváltozásnak a behozatala nem lesz nehéz, de nem megy baj nélkül a kis koresmákban. (Azokban, a hol főleg pálinkát fogyasztanak.)

Ime ezeket az érdekes adatokat tartalmazza párisi szaktársunk levele, a melyből okulhatnának államférfiaink, hogy miként segítsenek a *bortermelés és a vendéglősök helyzetén a nép javára*, az állam jövedelmeinek csorbítása nélkül.

Nem zárhatjuk be sorainkat a nélkül, hogy *Veszprém József* szaktársunknak köszönetet ne mondjunk tartalmas levelléért s üdvözölvén őt a hazából, kérjük, hogy leveleivel gyakrabban örvendeztessen meg bennünket.

Viszont azoknak az olvasóinknak, a kik Párisban megfordulnak, szívükből ajánljuk *Páris egyetlen magyar vendéglőjét, Veszprém Józsefét*, a mely *Rue Sta Aune 73.* szám alatt van.



Sokan ismerik ezt a nevet, de talán kevesen szaktársaink közül; pedig hát közel áll hozzánk.

De nem ezen kezdjük, hanem azon, hogy igaz emberről szól ez a megemlékezésünk

Megemlékezünk róla azért, mert ezzel a munkát, a polgári erényeket akarjuk tőlünk telhető, megérdemelt glorifikációban részesíteni.

De leginkább azért emlékezünk meg róla, mert példát óhajtunk statuálni azok számára, a kik nem ebben a hazában születtek, de itt találták boldogulásukat.

*Nikl Ignác* 1830-ban, márczius 8-dikán született idegen földön.

1850-ben került hazánkba s azóta itt dolgozik, nemcsak vagyont keresve, hanem a *hazához, nemzetünkhöz való szeretet is megtanulva*.

A magyar hazát, a magyar népet senki hívebben nem szereti, mint ő.

És ezt nem érdekből teszi, hanem hálából, fajunk nemes tulajdonainak a fölismeréséből.

Mi is hálásak lehetünk hozzá, mert oly kiváló ácsztelepet, építési vállalatot alapított, a hol a munkások legtöbbje már szintén 25—30 éve szolgál,

Ez a *Nikl Ignác* e hó 8-án ünnepli 70-ik születésnapját, a mit azzal akar megszentelni, hogy leteszi a honpolgári esküt.

Ebből az alkalomból üdvözöljük őt, mint egy nagy vállalat ma is rugékonny erejt vezetőjét. A ki háztulajdonos, a ki mekszikói villájában patriarchális szépségű családi életet él nejével, *Beringer Juliannával*, a ki Ó-Buda egyik patricius vendéglős-családjából származott.

E nemes, vonzó modoru úrnő 6 gyermekkel ajándékozta meg az őt lángoló szerető férjét, de a 6 közül csak *Nácika* fiacskájuk él, a ki az ő büszkeségük s boldogságuk, mindketten arra igyekeznek, hogy belőle lelkes magyart neveljenek.

De nemcsak a nejéről való tradíció révén, hanem azért is, mert *Nikl Ignác* a híres *Trieszti nő* helyiségének tulajdonosa s e mellett ó-budai *szőlőbirtokos* is, a ki nem kereskedőknek adja tiszta, jó borait, hanem olcsóbb áron a szegény vendéglősöknek.

Ezért áll hozzánk közel, ezért emlékezünk meg róla tisztelettel 70-ik születése napja alkalmából, például állítván őt, hogy minden beszarmazott,

a ki a mi országunkban boldogulást talált, úgy legyen híve a hazának, olyan buzgón, őszintén énekelve a költő „Szózat“-át:

„Hazádnak rendületlenül  
Légy híve óh magyar . . .  
— Itt élned és halmod kell.“

Éljen a munka férfja, az igaz ember, a hű polgár! *Nikl Ignác*, a mi iparunk lelkes barátja 70-ik születése napján, a mi magyar hazánk polgárává esküszik.

Lelje boldogságát örömet kedves nevében és egyetlen fiában, látván, hogy ő mindenben méltó lett hozzá.

Úgy legyen!

### Törvényjavaslat az élelmiczikék hamisítása ellen.

Mindennap tapasztaljuk, hogy az élelmiczikék mind sürübb hamisítása ellen az eddigi intézkedések nem képesek a közegészségi érdekeket eléggé megvédeni. Ez még az elmúlt évben arra indította az országos közegészségi tanácsot, hogy külön tápszer-törvényjavaslatot dolgozzon ki. A javaslatot, mely az említett hiányokat teljesen pótolni van hivatva, a közegészségi tanács legutóbb tartott ülésén végleg megállapította és már föl is terjesztette a belügyminiszterhez. Ha aztán szentesítve lesz, ez a törvény is a feledés lomtárába kerül; mert hát ki hajtsa végre, ha a kormány nem állít egészségügyi rendőrséget.

### A vendéglői konyha reformjáról.

Igen tisztelt *Ihász György*  
szerkesztő urnak!

Kedves Barátom!

Engedj meg, hogy becses lapodnak f. évi 3. számában „A halálos seb“ című vezércikk tartalma néhány szerény szakvábán én is reflektáljak. En is csak saját nézetemet akarom feltárni, mi a budapesti vendéglős ipart illeti az magában véve igen rossz talajon fekszik és pedig azért, hogy legtöbb budapesti vendéglős magát a Hungária, Bristol Kommer vagy nem tudom melyik elsőrangú szálloda vagy vendéglőhöz hasonlítja s a közönséget is már régen ehhez szoktatta. Ő ezzel csak magának csinált kárt. En nem akarok az étel és ital árakra vagy a minőségekre nézve megjegyzést tenni, csak annyit, hogy nem helyes az állapot, — miért nem egyszerűsítik a vendéglősök a maguk dolgait, minek szoktatja egy kisebb vendéglős a vendégeit arra, hogy olyan terjedelmes étellappal meg szalonnal álljon a vendég rendelkezésére, mint p. o. a Hungária szálló vagy Kommer. Virág csokor éttermében. Haladjon az a kisebb vendéglős a magyar tempóval, főzzünk egy kis jó ebédet meg vacsorát, mint családoknál szokás s tartsunk jó italt illendő árban s ezen eredeti jó indulatával békítse ki a t. vendégeit s kiki szerezzze meg azokat magának, ne kívánjon az a vendég mindenünni étlapot emni, hanem ha nagyon válogatni akar, menjen az olyan nagyobb helyekre, ahol aztán azt drágábban meg kell fizetni. Ha a t. budapesti vendéglősök azt az elvet követnék s a jó közönséget ebbe szok-

atnák bele, akkor mind a két részről megelégedés jönné létre t. i. a vendéglős megtakarítana sokat, mert nem kellene annyi választékra készülnie, egy két fogást nagyobb bevásárolhatna s kisebb személyzettel meg költséggel előállíthatná, ahogy a mostani állapotok vannak a sokféle elkészített ételek fölrfrissítésére kénytelen a vendéglős a Pázmány-féle general safrant reflektálni.

A vendéglősöknek feltétlenül a konyhán kell az észszerű javítást s takarékoságot kifejezteni, mert most ami az italt illeti, ha valamivel kisebb lenne is az adó (ami a véleményem szerint amig nyugatról fúj a szél, majdnem keresztülvihetetlen) azért a magyar csak nem inna többet, jó lehet az egy decziúknak, talán akkor két deczit innának mohaival.

Őszinte barátod  
**Tombácz Lajos.**

**Szabályrendelet az oxigén (oxigén) szikviz gyártására.** A belügyminiszteriumban az oxigénnel telített szódaviz gyártásáról és felügyeletéről készített szabályrendeletre nézve, a kereskedelemügyi miniszter közölte véleményét a belügyminiszterrel.

A szabályrendelet-tervezet főbb intézkedései a következők: Az oxigénnel telített szódaviz gyártására, elárúsítására és felügyeletére nézve — a tervezetben foglalt eltérésekkel — az 1895. évi január hó 7-én 110,461/94. sz. a. kiadott belügymin. rendelet (1895. évi R. T. I. K. 5. lap) irányadó. Az oxigénnel telített szódaviz, ha telítése a szénsavas vizeknél szokásosnál nagyobb nyomás alatt történik, nem hozható forgalomba közönséges szódaviz palaczkokban, hanem csak megfelelő erősfalu, dugaszolt vagy porcellánzárral ellátott palaczkokban. Az oxigénnel telített szódaviz csak „oxigén pezsgőviz”-nek vagy „oxigén szódaviz”-nek nevezhető, mi mellett az „erősebb” vagy „töményebb” jelző is használható. A palaczk címlapján gyógyjavallatot feltüntetni nem szabad. Az oxigént, akár viztelítésre használtassék, akár esetleg gőzalakban belégzési célra hozassék forgalomba — használat előtt tisztaságára nézve meg kell vizsgálni, nevezetesen ki kell mutatni, hogy ozont, chlort vagy nitrogén-oxidokat nem tartalmaz-e? Az oxigéngáz tisztasága legegyszerűbben arról ismerhető fel, hogy teljesen szagtalan s hogy néhány bukorékja az egy csepp eczetsavval megsavanyított keményítő és káliumoxydoldat elegyén átvezetve az elegyet meg nem kékiti. Ha az oxigén ozonnak, chlornak vagy nitrogénoxydoknak nyomait tartalmazza, használat előtt nedves natrium hydroxyd s azután faszén-rétegen való átvezetés útján meg kell tisztítani. Az oxigénnel telített szódavizek forgalomba hozatalánál arra hivatkozni, hogy belügyminiszteri engedéllyel történik, nem szabad.

## Jegyzőkönyv.

A „Szegedi pinczér-egylet” 1901. január hó 22-én tartott évi rendes közgyűléséről.

Juránovits Ferencz elnök a megjelenteket üdvözlő és miután kitűnik, hogy az alapszabályokban előírt taglétszám képviselve van, közgyűlést megnyitotta és határozatképesnek nyilvánította, s egyben a mult ülésről felvett jegyzőkönyv felolvasását elrendelte, melynek megtörténte és hi-

telesítése után következett a napirend *Tárgy-sorozata*:

I. Titkári jelentés.

II. Pénztári zárszámadás.

III. A tisztikar felmentése és megválasztása.

IV. Folyó ügyek elintézése és indítványok.

I. *Randvég* József titkár visszapillantást tesz az egyesület felmértült jelentéke-nyebb eseményekre, örvendetesen konstatalja, hogy az előző év végeredményeivel tett összehasonlítás a jelen év fokozott működése mellett tesz tanuságot.

Kiemelőndőnek tartja azon már nagyon is kívánatosá vált körülményt, hogy részben sikerült az egyesület iránt az utóbbi időkben veszedelmessen nyilvánult közönyt megtörni és az egyesületi élet iránt érdeklődést kelteni.

Ha bár nem tartja teljesen kielégítőnek az ez irányban elért eredményt, de a választmány reményli, hogy ügybuzgó működéssel sikerülni fog fokozottabb eredményt felmutatni.

Az anyagi eredményt illetően az évi Zárómérleg eredményére nyereséget tüntet fel.

Az egylet egy rendes és négy választmányi ülést tartott az elmúlt évben.

Az egyletnek 1900-ban az átmeneti tagokkal 112 rendes és 32 pártoló tagja volt, kik közül *Horváth* Ferencz egyletünk mult évi rendes közgyűlése által megválasztott volt alelnöke, továbbá *Nagy* István és *Schallinger* Mór egyletünk pártoló tagjai — jobb létre szenderültek nyugodjanak csendesen békésen, pihenésük legyen édes a hófehér takaró alatt s sokáig maradjon fenn közöttünk a drága halottak emléke.

Betegsegélyzés, illetve tápdíjakban 6 egyleti tag, azon kívül kérvényezett segélyben 2 tag részesült összesen 133 korona 20 fillér kiadással.

A vagyoni állapotról illetően jelenthetem, hogy az egyletnek 1899. év végén a csongrádi takarékbank 980 korona 94 fillér, a városi letéti hivatalban az elhelyezési engedélyért ovadék 600 korona, összesen 1580 korona 94 fillér készpénz vagyona volt.

Az egylet 1900. évi bevétele 715 korona 20 fillért tett ki, kiadása pedig 568 k. 43 fill. volt, így a mul-évről maradt fölösleg 182 k. 77 fillér.

Eszerint az egylet vagyona 1900 év végén hozzá számítva a tőke után járó kamatját és az évi Zárómérleg eredményét összesen 1864 korona 55 fillért tesz ki készpénzben. Ezen készpénzi vagyonból a Csongrádi takarékbank el van helyezve 1021 korona 78 fillér. *Gyenes* János egyleti ügynök-nél mint előleg 60 korona, a városi letéti hivatalban 600 korona, kézi pénztár készlet 182 korona 77 fillér összesen 1864 korona 55 fillér.

Ezen előadott választmányi jelentésem-et a tisztelt közgyűlésnek tudomásvételre ajánlom és egyben felkérem a közgyűlést, hogy a könyvek átvizsgálását rendelje el, s ha a számadások, ugyszintén az adminisztrációs munkát rendben és megegyezőnek találja a jelentésemet, a könyveket hitelesíteni méltóztatassék.

Egyben még van szerencsém mint a száll., v., k., p. és kávék segédek országos nyugdíj egyesület szegedi választmányának ellenőre annak megbízásából a Tisztelt közgyűlésnek a következőket jelenteni.

A nyugdíj egyesület Igazgatósága, ülésén jegyzőkönyvileg elhatározta, hogy az alapítóke gyarapítására gyűjtő perselyeket állít fel, mihez a nm. m. k. Belügyminister ur is hozzá járult olyképpen, hogy szállodák, vendéglők és kávéházakban a perselyek elhelyezését megengedte.

Eszerint az igazgatóság a szegedi választmánnyal egyetemben úgy intézkedett, vagyis állapotok meg, hogy helyben 15 darab gyűjtő perselyeket helyeznek el, mi 1899 év végén meg is történt.

A perselyek elhelyezéséről illetően és azoknak 1900. évi jövedelmi eredményéről a következőket terjesztem elő: Az elagott és mukaképtelenné leendő szaktársaink nyugdíj alapja javára adakoztak a gyűjtő perselyekbe az elmúlt évben: Bergl kávéházban 4 kor. 92 fill., Proféta éttermében 6 kor. 75 fill., Pincz. egyl. irodáb. 1 kor. 71 fill., Pilseni kávéházban 12 kor. 40 fill., Sas szállodában 2 kor. 78 fill., Adam mulatóban 4 kor., Központi kávéházban 2 kor. 29 fill., Sugár kávéházban 1 kor. 54 fill., Ströbl-féle kávé. 08 fill., Tisza szállod. 3 kor. 43 fill., Europa éttermb. 10 kor. 51 fill., Europa kávéházban 6 kor. 31 fill., Kass Vigadóban 6 kor. 87 fill., Hagenmacher sörcs. 13 kor. 08 fill., Bohn sörcs. 4 kor. 23 fill., Fischer irodájában 52 fill., összesen 78 kor. 22 fill., mely összegért a t. főnök ugyszintén a t. szaktársoknak és mind azoknak kik ezen adományhoz hozzá járulni sziveskedtek, a választmány ezuton hálás köszönetét nyilvánítja. Egyben felkéri őket, hogy a jövőben is a nyugdíj egyesületet pártolni sziveskedjenek.

Titkári jelentést a közgyűlés egyhangulag és nagy lelkesedéssel tudomásul veszi, s egyben a könyvek felülvizsgálására *Csánk* Zsigmond és *Bándy* Lajos egyleti tagokat bizza meg.

II. Következett *Keth* Károly egyleti pénztárnok jelentése, illetve zárszámadás bemutatása, melynek adatai teljesen megegyeztek a titkári jelentésben foglaltakkal, a bevételek és kiadások részletes átvizsgálása után az egész tisztikarnak a felmentvény megadatott és a közgyűlés, ugy a pénztárnoknak, mint az egész tisztikarnak az egylet iránt tanusított buzgó működésük-ért köszönetét nyilvánította.

III. *Juránovits* Ferencz elnök az egész tisztikar nevében köszönetet mond az eddig beléjük helyezett bizalmért az egyletnek, s egyben benyújtja a tisztikar lemondását és felszólítja a közgyűlés egy korelnök választására és a tisztikar választásának megejtésére.

Korelnökül *Juránovits* Ferencz ur lett egyhangulag megválasztva, ki is a választást elrendelte, mely a következő eredménnyel végződött: *Juránovits* Ferencz elnök, *Gruber* Gusztáv alelnök, *Keth* Károly, pénztárnok *Randvég* József I. titkár, *Skultéty* Lajos II. titkár, *Ruff* János I. gondnok, *Jakovovits* Ferencz II. gondnok

Választmányi tagok: *Neubauer* Mihály, *Soós* Jenő, *Popper* Mihály, *Dornhoffer* József, *Aranyitzky* István.

Pótválasztmányi tagok: *Leitgeb* József, *Bándl* József, *Bándy* Lajos, *Csánk* Zsigmond, *Cseh* Menyhért és *Tegyei* Kálmán lettek megválasztva.

IV. A folyó ügyek elintézésénél következett *Skultéty* Lajos indítványa, melyet a következőképpen terjesztett elő:

Tekintetes Elnök Ur!

Mélyen tisztelt Közgyűlés.

A mai haladó korban, amidőn minden egyesület vagy intézmény, saját kebelében vagy társadalmi uton segít önmagán, akkor mi sem maradhatunk attól távol Szegeden, az ország második városában.

Sajnálattal kell azonban tapasztalnunk, hogy ez nálunk nincs meg. Ami, — ha van, minden nagyra képes az összetartás — sajnos ezen össze nem tartás akadályoz meg minden tettünkben, mert ha néhány ambiciózus tagban van is kedv, akarat a

jó és nemes czél elérésében, hajótörést szenved, — mert hiányzik az összetartás. Hogy néhány példával opoztrofáljam a vidék nagyobb városait, első sorban N.-Váradot kell említenem saját házával, házában átutazó pinczerek részére 4 ágy, kórházban ágyalapítvány, stb. Szombathely, Pécs, Győr, sőt még a határon levő Brassó is, kisebb-nagyobb ingatlanokkal rendelkeznek és dicsekedhetnek.

Mi itt Szegeden, akik összetartás hiányában csak kisebbet akarhatunk, ez időszereint nagyobb alkotásra vagy alapításra képesek úgy sem volnánk, alkossunk kisebbet, anyagi erőnkhez mérve, de maradándót, ami 50 vagy több évek múlva is hirdesse, hogy akkor is voltak az egyesület kebelében lelkes férfiak, akik a jó tett és nemes czél elérésében elől küzdöttek.

Indítványozom tehát m. t. Közgyűlés egy egyleti könyvtár felállítását, egyelőre Jókay Mór koszorú költőnk, Vass Gereben. Herczegh Ferencz összes művei beszerzését oly módon, hogy folyósítsa az egyesület egyelőre 100 koronát, a többi aláírások és az ideai bál jövedelméből fizetnők meg, az esetleg még fenmaradótt összeg pedig minden egyleti tag házi tagsági díjja lefizetésekor még külön 10 fillér könyvtár alapot tartozik fizetni. S végül indítványozom még, hogy úgy jegyzőkönyvileg, mint a könyvtár szekrényben, érdemekben gazdag elnökünk, *Juránovits* Ferencz ur nevével örökíttessék meg ily felirattal: Alapítottatott Juránovits Ferencz ur elnöksége idejében. 1901. jan. hó.

Alázatos tisztelettel kérem indítványom elfogadását; — indítványt közgyűlés egyhangulag elfogadta s annak beszerzését *Randvög József* I. titkár és *Skultéty Lajos* II. titkárra bízta.

*Randvög József* indítványozta, hogy a „Vendéglősök Lapja“-t, melynek *Ihász György* a szerkesztője, mint legilletékesebb és legrégibb szaklapot rendelje meg az egyesület az iroda részére.

Titkár indítványát a közgyűlés egyhangulag elfogadta és annak megrendelés, vagyis előfizetésével ötöt bízta meg.

Több tárgy nem lévén, *Juránovits* Ferencz elnök ur az ülést berekeszti és egy igen szép és lendületes beszédet tartott, melyben egyetértés- és összetartásra hívja fel az egyesület tagjait. Az elnök eme szép szavai a jelenlévőket egészen fellelkesítették és a távozó elnököt lelkesen éljenzve a gyűlés feloszlott.

*Randvög József,*  
I. titkár.

*Juránovits Ferencz,*  
elnök.

**Moór és vidéke mint külön borvidék.** Több tekintélyes moóri szőlőbirtokos a napokban Moór község képviselőtestülete közgyűlése elé a következő írásbeli indítványt terjesztette be: „Tekintetes képviselőtestület! Tekintettel arra, hogy községünknek nemcsak érdekében, hanem kötelességében áll a moóri bor hírnevének emelésére minden törvényes eszközt megragadni, tekintve továbbá azon körülményt, hogy a moóri bor hírnevét csorbitó azon üzemek, hogy egészen más fajú és jellegű borok is moóri bor gyanánt adatnak el, az 1893. évi XXIII. t. cz. 4-ik §-a értelmében azért nem tarthatók meg, mert községünk a neszemélyi borvidékhez van csolva, amely borvidék egész Fejér, Győr, Komárom megyéket és Veszprémmegye legnagyobb részét foglalja magában, s így már maga a törvény végrehajtására kiadott miniszteri rendelet egy közös elnevezés alá von oly borokat, melyek egymáshoz nem is hasonlíthatók; tekintve végül, hogy községünkben annyi bor terem ma, hogy ezen bormennyiség a külön faji elnevezést és védelmet nagyon

is megérdemli: indítványozzuk, méltóztatásuk elhatározni, hogy a község kérvényezze a nagyméltóságú m. kir. földművelésügyi és kereskedelemügyi miniszteriumoknál, hogy az 1893. évi XXIII. t. cz. végrehajtására vonatkozó rendeletet oda módosítani kegyeskedjék, hogy *Moór a neszemélyi borvidékből kivételével, külön borvidékké alakíttassék*, a melyhez *Moór, Csóadék, Söréd, Csákerény* községben kívül a Császér községben fekvő *Szöke* és *Kopaszhegyen* termelt borok volnának sorolhatók. Moór, 1901. február 8-án. Tisztelettel *Pentz Lajos, dr. Heumann József, Steiner József, Szauer Ferencz, Reich Alajos, Gámsz József, Fichl Imre, Würdits József, Turmayer Gyula, Vas Ferencz, Szing György.*“ A képviselőtestület ez indítványt egyhangulag elfogadta és kérvény alakjában felterjeszti a két miniszterhez.

## A vendéglősökhöz és pinczerekhez.

— A „Londoni magyar pinczérkör“-ről. —

A világ halad s ezzel minden iparág is, tehát szükséges, hogy időről-időre minden szakmából vállalkozó, értelmes iparosok tapasztalás végett el-ellátogassanak a külföld egyes országaiba.

Hála Isten, a mi iparunk terén is akadnak és akadnak ilyen ambiciózus szaktársak, a kik idegenbe vándorolnak, hogy ott iparunkat tanulmányozva, a mi jó, haza jöven itt meghonosítsák.

Ámde külföldre menő szaktársainknak sok nehézséggel kell megküzdeniök a nyelv és viszonyok hiányos ismerete folytán.

Nem egy pusztult el e merész vándorok közül, azért kívánatos, hogy őket ne hagyjuk támasz nélkül az idegenben.

Igen szükséges, jó támasznak bizonyult a „Londoni magyar pinczérkör“, melyet Angliában működő magyar szaktársaink alapítottak.

A „Londoni magyar pinczérkör“ kalauzolja oda kerülő szaktársainkat, munkához juttatja őket, sőt anyagi segítségben is részesíti.

Ez a kör eddig derekasan megfelelt nemes feladatának s hogy még jobban megfelelhessen, most azon fáradozik, hogy a „Kör“ helyiségül alkalmas házat béreljen, a hol a hajléktalan magyar szaktársainak szállást is adhassanak.

Hogy ezt a czélt elérhessük, a kör elnökségének kérelméhez csatoljuk a magunkét is, kérve kérvén minden vendéglőst és pinczért, hogy adományaikkal segítsék elő a „Londoni magyar pinczérkör“ törekvését.

A ki nem tagadja meg a körtől filléreit, az iparunk haladását, a szakmüveltséget mozdítja elő s idegenben küzdő szaktársainknak nyújt bálás szívvel fogadott, nem egy érdemes életet megmentő segítséget.

Vendéglősök, pinczerek, adakozzunk a „Londoni magyar pinczérkör“ javára.

Adományainkat küldjük a következő címre:

„The London Hungarian Waiter's Society“.

9. West Street.—Regent Street.

London W.

## Az angol király és az érmelléki bakar.

A nyolczvanas évek második felében, mikor VII. Edvárd angol király még mint velszi herceg Magyarországon járt s egy-

izben, gróf Károlyi István vendége volt, történt a következő eset:

Asztal fölött a velszi herceg a drága külföldi borok közül mindig csak a „közön-séges“ asztali borhoz tért vissza. Ebéd végén ki is fejezte kívánságát, hogy élete végéig csak ebből a borból óhajt inni. De gróf Károlyi István, a házigazda, csakhamar elrontotta kedvét a következő vallomással:

— Sehol és senkinél nem lehet már ezt a bort kapni, fenséges uram, mert ami eddig termelt, azt vagy mind megitták, vagy sárkánymódra őrzik, ami pedig ezután teremne, azt mind megette a phylloxera. Az Érmelléken, ahol ez a bakar termelt, már egyetlen egy tő sincs. S hogy abból a szőlőből, amint ezután ültetnek, fog-e ilyen bor teremni? — nagy kérdés. Nekem magamnak is csak annyi van már belőle, amennyi a nagykárolyi pinczében az apám-ról maradt. Hogy mennyi? — igazán nem tudom magam se.

Gróf Károlyi István megjegyezte, magának, amit a velszi hercegtől hallott s alig hogy a velszi haza utazott Angliába, ő is sietett haza Nagy-Károlyba, ahol rögtön a pinczesterét hívatta s a nagy pinczébe vitte.

— Hogy állunk azzal az érmelléki bakarral.

— A „családi borral“ méltóságos úr?

— Azzal.

— Hát úgy, méltóságos gróf úr, hogy elég lesz addig, a meddig élünk.

Jó, jó, de az a kérdés, hogy meddig „élünk“?

— Hát adja az Isten, hogy száz esztendeig éljünk; addig se fog elfogyni egészen.

— Nem-e? De hát, ha én nem szándékozom száz esztendeig élni, hanem csak nyolczvanig — mondja csak, mennyit lehetne elvenni belőle?

— Szűken számítva, tíz hectolitert.

— Hát akkor úgy intezze, hogy tíz hectolitert mi előbb vasutára tegyük, s maga is vele fog menni, hogy semmi baja ne essék. A többi majd megtudja később.

A tíz hektoliter szerencsésen meg is érkezett Angliába s gróf Károlyi István csak akkor értesítette a küldeményről a velszi herceget, amikor a pinczester jelentette, hogy a szállítmány olyan állapotban van, amely méltó a „velszi“ herceghez. Évek múlva gróf Károlyi István a velszi herceg vendége volt. Akkor derült ki, hogy az angol trónörökös mennyire megbecsüli az érmelléki bakart,

— Kivételképen, (így szólt a velszi herceg gróf Károlyi Istvánhoz) s csak mivel ön itt van, kerül asztalomra érmelléki bakar, hogy abból vendég ihasson. Mert máskülönben csak akkor szabad földadni, ha magunk ebédelünk. Nekem se kell más bor s én is úgy osztom be, hogy eltartson, míg élek.

## Bortermelés — Afrikában.

Az európai szőlőtermelésre Dél-Afrika a maga óriási szőlőtelepeivel már a közel jövőben is nagy hatással lesz. Tengerparti fekvésű talaj és éghajlati viszonyai a Fokföldet kiválóan alkalmassá teszik a szőlőtermelésre. A vidéknek elegendő a téli csapadéka és a talaj azt magába szíva, kellő nedvességgel bír.

A fokföldön az 1896-ban fellépett phylloxer-pusztítás daczára 83 millió szőlőtóke áll. A beültetett terület 20.000 acre (= 8094 hektár) a mi a fokgyarmat egytizenötöd-részt teszi ki. A szőlőterületek évi átlagos brutóbevétele 500—600 ezer font sterling

(12—15 millió korona) ami arenként 25—30 fontnak, kat. holdankint pedig 700—800 koronának felel meg. A Fokgyarmat szőlőterületének átlagos termése az utolsó 8 év alatt 283.000 hektoliter bor, 60.000 hektoliter brandy, 16.000 hektoliter spritt, 11.700 mm. mazsola, 12.000 mm. frissen eladott szőlő. Ezek értéke 632.754 font sterling, azaz 12 és fél millió korona. A termelés intenzivebb és erősebb. A munkaerő olcsó. A bor szállítása költsége hajón alig számbavehető s ha el tudják érni azt, a mi eddig még nem sikerült, hogy a bor tartós is marad ugy Európában az afrikai bor erős konkurencziát fog csinálni a magyar, olasz, spanyol és délvidéki boroknak.

## Penészes és dohos bor.

A „Sz. és K. L.”-ban olvassuk:

A legtöbb borbetegségnek szülőanyja a tisztátalan edény, hordó. Aki a szüretelésnél, borkelésnél használt edények, hordók tisztán tartására gondot visel, annak kevés baja lesz romlott borral: legfeljebb akkor, ha rothadt vagy hiányosan érett szőlőből készíti a bort, avagy ha nem ereszt ki tökéletesen a mustot.

A hordót valahányszor kiürül, gondosan ki kell öblíteni és pedig mindannyiszor, míg az öblítő víz belőle kristály tisztán nem folyik ki. A kimosott hordóból a vizet eszegezzük ki és ha megszikkadt, kénezzük ki. Az üresen álló hordót sem tulságos száraz, sem igen nedves helyen ne tartsuk; mert a nagyon száraz helyen szétesik, az igen nedves helyiségben pedig megdohosodik, megpenészedik.

Az üresen álló hordót minden hónapban ki kell kénezzeni és használat előtt ki kell mosni. Ha a hordón a legkisebb szagot érezzük, ki kell forrázni.

Még gondosan kezelt hordó is elromolhat a beteg bortól. Az eczetesség, penészes íz, dohoság és hasonló betegségben levő bortól is átlántalódik a hordóba.

Ha hordónk megpenészedik, vegyük ki egyik fenekét, kaparjuk le a dongák belsejéről a penészt és pörköljük ki gyaluforgácsal. Ez úgy megy, hogy a hordót három téglára borítjuk s alá forgástartót rakunk. A kivett feneket is a tűz fölé tartjuk, hogy ez is megpörkölődjék. Ezután a megpörkölt részeket kemény zsurozó kefével ledörzsöljük.

Igen jó szer a penészes hordó kezelésére a kénsav is. A hordót kifenekeljük, belül hordó kefével jól lekeféljük, aztán vízzel kevert kénsavval lemossuk. E munka után a hordót befenekeljük, kiforrázzuk és hideg vízzel jól kiöblítjük.

A dohos hordón bajosabb segíteni; sőt ha a hordó már nagyon dohos, azt egyáltalán nem lehet megjavítani. A kisebb mértékben dohos hordót kellemetlen szagától megszabadíthatjuk, ha szétszedvén, dongáit és két fenekét jól legyaluljuk, aztán kénsavas vízzel lemossuk. Az összerakott hordót kiforrázzuk hideg vízzel kiöblítjük, s jól erősen megkénezzük.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Házi estély.** *Klivényi* Ferencz fővárosi nagyvendéglős házi személyezete, e hónap 27-ikén *Klivényi* Ferencz német úrmó ó nagyságának, a magyar gazdaasszonyok e kiváló mintaképének védnöksége alatt zártkörű házi estélyt rendez. A zenét *Badna* Marezi és fiai zenekara szolgáltatja. Üdvö-

zöljük *Klivényi* Ferencz barátunkat és tisztességes személyzetét a régi magyar tempón.

**Hymen.** Egy közismert nevű főpinczér szaktársunk *Guth* József mondott búcsút a sivárságos nőtlen életnek, s a tarka örömeiket és sok boldogságot ígérő Hymen mezejére, a házassaladók közé lépett. Arája egy előkelő vasmegeyi földbirtokosnak, *Szelestey* Sámuelnek fiatal, bájos szép leánya, aki csak nem régen hagyta oda a komor zárda falait, s így jóformán még ideje sem volt élvezni a leányélet örömeit, amikből leánytársai már régen kivették részüket.

**Eljegyzés.** *Wurqlits* Vilmos fővárosi jóhírnevű főpinczér eljegyezte *Kraus* Hedvig kisasszonyt Gráczból. Boldogság kísérfé frigyüket.

**Halálozás.** Özv. *Friedmann* Simonné, a jótékonyágáról ösmert s általánosán tisztelt szatmári vendéglősné folyó hó 1-én elhunyt. Temetése a szakemberek és a város intelligenciája részvéte mellett ment végbe. Béke poraira.

**Egy derék főpinczér jubileuma.** Kedves háziünnepet ült e hónap 1-én az Andrassy-uti *Abbázia* kávéház. Főpinczére, *Utsch* Géza, — mint a M. E. írja — a ki tíz esztendő óta van a kávéházban alkalmazva, most tölti be pinczér-pályájának huszonöt esztendő fordulóját. *Utsch* Géza, kit a közönség bizalmas rövidséggel Gézának nevez, még fiatal ember, harminczhat esztendő. Tizenegy esztendő volt, mikor apja, a Nemzeti Kaszinó vendéglőjének első bérloje, *Holzwarth* György Rózsa-téri vendéglőjébe adta, a hol három esztendeig töltötte be a borfiú „méltóságát”. A Rózsától a *Frohner*-szállóba került ételhordónak, onnan pedig szobapinczérnek a Hungáriába. Most is ott lenne még talán, ha el nem viszik katonának. Besorozták a Mária-Terézia-zredbe és báró Edelsheim tépparancsnokhoz került asztalterítőnek, majd a tisztí étkezőbe, a hol kétszer volt alkalma Rudolf trónörökösét kiszolgálni. Mikor letelt a három esztendeje, visszament a Hungáriába, a hol négy esztendeig maradt. Akkor aztán eljött az új Andrassy-uti kávéházba, *Steuer* Gyula Abbázijába, a hol ma is derekasan végzi a dolgát, nagy meglegedésére a kávéház közönségének. A huszonöt esztendő ünnep jó alkalom arra, hogy elismerésünket nyilvánítsuk neki egy emberöltőt át végzett becsületes munkásságáért.

**Halálozás.** *Kiss* Géza fővárosi ismert főpinczért *Schubert* József kassai szállodás sógorát és nejét sulyos családi vesztéségre érte 7 éves kis *Mária* Irma leánykájának elhunytával. A drága halott hült tetemeit a rom. kath. egyház szertartásai szerint nagy részvét mellett kísérték az örök nyugalom helyére. Béke poraira!

**Vendéglő átvétel.** Budapesten a Teréz-kört 4. sz. alatt levő volt Dobránszky-féle vendéglőt *Föglein* J. Ferencz előnyösen ismert fiatal törekvő szaktársunk vette át. Sok szerencsét!

**Az aradi pinczér-egylet** tagjai a „Jó pásztor” vendéglőben értekezletet tartottak, melyen elhatározták, hogy — mivel *Nagy* Lajos semmi körülmények között nem hajlandó az elnöki tisztséget továbbra is elfogadni — előkül *Braun* Gusztáv vendéglőt és *Löwy* Ignác népszerű kávéház-tulajdonost jelölik. — Az ügynöki állásra *Kmettykó* János volt ügynököt, vagy *Dukesz* Vilmost, az egylet tevékeny titkáráját óhajták megválasztani.

**Fried Gyula kávéháza Szolnokon.** A szolnoki „Lloyd” kávéház derék tulajdonosa, *Fried* Gyula barátunk nagy áldozatok hozatalára kész, hogy felkarolt kávéházát renováltassa. Szolnokon már eddig

is az ő kávéháza a leglátogatottabb, a mit az ő páratlan megnyerő modora és előzőkenysége tett azzá.

**Szálloda átvétel.** Poprádon *Ehn* József szállodás jömeneteli üzleteit *Steinhardt* Vilmos előnyösen ismert szállodás szaktársunk vette meg Tokajból. Üdvözöljük!

**Helyváltások.** *Guth* József közismert főpinczér, legutóbb az újvidéki Mayer nagy szálló főpinczére, ugyanily minőségben az esztergomi Magyar királyi szállóba lépett be. — *Unterreiner* Vincze kiváló kartársunk, a fővárosi Aranyfácán nagy vendéglő volt főpinczére, ki hosszabban való külföldi tartózkodásából a mult őszzel tért vissza hozzánk, f. hó 15-én a „Császárfürdő” főpinczéri állását fogja átvenni.

**Vendéglősök bálja.** A Royal termeiben február 27-én este vidám, szép társaság mulatott együtt. A budapesti szállodások, vendéglősök és koremsárosok ipartársulata, a budapesti pinczéregegylettel egyesülve fényesen sikerült jótékonycélu bált rendezett. Az ipartársulat részéről: id. *Kammer* Ernő, *Kommer* Ferencz, *Gundel* János, *Glück* Frigyes, *Bokros* Károly, *Wirth* Ferencz és *Mähringer* Rezső, a pinczér-egylet részéről pedig: *Mitrovác* Adolf és *Krassy* Bódog fáradoztak a rendezőség élén a mulatság sikere érdekében.

Annyi sok szép asszony és leány volt együtt, hogy soraikból három bál közönsége is kitelt volna. A esztergomi *Radics* Béla bandája játszotta. Első esztergomi bál:

„Koremsárosné bört ide hát szaporán” . . . hangzott föl a száraz fából s a fiatalság azon-nél hozzá fogott a tánczhoz. A tórtánczokat katonabanda muzsikálta. A hölgyek igen szép tánczrendet kaptak, melyen aranyozott domború kivitelben pezsgőspalack és szőlőfürt van. A tánczrendekre többeknek kifogása van, melyre nézve még visszatérünk.

A jelenvolt hölgyek névsora a következő:

*Asszonyok:* Hahn Frigyesné, Angyal Ernesztin, Konzán Lőrinczné, Horváth Józsefné, Lágas Ödönné, Kreis Józsefné, Kreis Istvánné, Tompa Mari, Mayer Józsefné, Szüsz Károlyné (Korintcz), Gworacs Ferencné, Beheim Imréné, Feuerisenné, Purcel Tamásné, Schlesinger Adolfné, Kozel Lajosné, Sommer Lajosné, Faludy Agostonné, Szepely Flóra, Boda Józsefné, Kerecz Istvánné, Engel Mórné, Koch Józsefné, Hüller Qszwaldné, özv. Fuchs Antalné, Müllner Jánosné, Reich Lipótné, Schuster Józsefné, Tóth Jenőné, Meyer Józsefné, Reinfrank Jakabné, Hoffmann Jakabné, Waltz Rezsóné, Aschner Lajosné, Marschal Mária, Nezer Józsefné, Kerecz Ferencné, Friesz Károlyné, Rosenfeld Adolfné, Frank Mihályné, Prindl Nándorné, Kállai Jenőné, Arg Lajosné, Schmidt Teréz, Supperker Györgyné, Tollmár Jánosné, Kubát Gyulané, Weisz Gusztávné, Mönichné, König Lipótné, Ulrich Henrikné, Mandy Mihályné, Schermann Sándyinné, Kiss Bertalonné, Wikidál Jánosné, Szabatiel Tivadarné, Géczy Kálmánné, Roth Manóné, Beinrohr Ferencné, Kaiser Lászlóné, May Ferencné, Veiler Józsefné, Klein Adolfné, Burger Károlyné, Jaicza Jánosné, Dworsak Jánosné, Bitner Jánosné, Hirman Ferencné, Maloschik Jánosné, Haszmann Józsefné, Keszlerné, Szinek Lajosné, Jellinek Mórné, Sterkné, Simon Ferencné, Illa Gáborné, Schmidt Jánosné.

*Leányok:* Winkler Anna, Winkler Teréz, Gmeracek Margitka, Gyalog Paula, Belleim Irma, Feuerisen Józsa, Purcel Irma, Purcel Anna, Schlesinger Juliska, Ag Birike, Sommer Helén, Korngut Czecczilia, Bokros Margit, Faludi Margit, Szepei Flóra, Horváth Ella, Kerecz Gizella, Engel Malvin, Engel Vilma, Koch Rózsa, Hülle Albina, Hülle Zsófia, Wurm Annus, Fuchs Mariska, Reich Juliska, Harz Karolin, Fohr Margit, Juhász Etelke, Reinfrank Hermin, Hoffmann Janka, Hahn Nusika, Mayer Adél, Abel Annuska, Rosenfeld Rózsa, Rosenfeld Sarolta, Frank Katieza, Frank Annuska, Prindl Teréz, Raeh Laura, Schmed Irmsuka, Schubert

Alice, Polatschek Teréz, Rasprak Erzsike, Mönich Emilia, Seifert Anna, König Matild, Asboth Piroška, Mándy Mariska, Schermanu Ilona, Kis Boriska, Beinrohr Erzsike, Kaiser Irma, Wolf Irma, Sechverky Annuska, Sterma Zsófia, Schmidt Irma, Hell Boriska, Verenyi Gizella, Neumann Berta, Grundmayer Erzsike, Eberhardt Margit, Bleicher Erzsike, Erdtmann Margit és Emilia, Kretschmann Matild, Julia és Emma, Gabfeld Ilona, Harmiák Elma, Hart Etelka, Palkovics Ilonka, Ziegler Etelka.

**A szegedi pinceszér-egylet bálja.** A „Tisza” szálloda fényesen kivilágított s feldisznított termében tegnap folyt le a szegedi pinceszér-egylet bálja. A mulatság, amely a farsangról maradt le, nagyon szépen sikerült annak a dacára, hogy a bójtben rendezték azt a szegedi pinceszérek. Este tíz óra után kezdődött a szép mulatság, de a tágas bál termek csak éjjel után teltek meg, amikor már a rendező pinceszérek szabadultak foglalkozásuktól. A kocsik egymásután érkeztek ekkor a szálloda elé, csapattal szállítva a fényes bálba a mulatozókat. A bálban szép közönség jött össze. A rendezőség, amely a mulatságot megelőzőleg küldött-szélileg hívta meg az úri társaság több tagját a bálba, a mai szépen sikerült bálnak olyan közönséget teremtett, a milyen a szegedi pinceszér-egylet bálokon még soha sem volt jelen. Különösen érdekes és szép látvány volt a M. Á. V. gépműhelyi alkalmazottak dalos körének egy 24 pár által hemutaltott új kőrmagyar táncza. Kitérő hangulatban tartott a bál s világos reggel volt, mire az utolsó bálozó is othagyta a bál termet. A bálon szép asszonyokban és fiatal leányokban nem volt hiány. A mulatságon megjelent hölgyek névsora a következő:

**Asszonyok:** Ruff Jánosné (bálynja), özv. Baweschitz Lőrinczné, Kéth Karolyné, Kass Jánosné, Juránovits Ferenczné, Somogyi Dánielné, Dóczy Jánosné, Vastag Józsefné, Kövesy Gézané, Skultéty Lajosné, Vastag Karolyné, Fischer Fülöpné, Rösler Józsefné, Török Sándorné, Abrahám Istvánné, Schuber Rezsóné, Wolf Arminné, Szabó Gyuláné, Hegedüs Mártonné, Pesti Vilmosné, Reiningeré, Konrad Tóbiásné, Würth Lászlóné, Gyuritsa Józsefné, Wiederman Jánosné, Szabó Pálné, Rosenbaumné, Petrovicsné, Schnur Györgyné, Tatzler Ferenczné, Pollák Arnoldné, Inceze Karolyné, Muesiné, Dörnyé.

**Leányok:** Dóry nővérek, Rózsa Rózsika, Szóke Eszti, Sátkovszky Rózsika, Berta Ilonka, Inceze Etelka, Reininger Etelka, Fried Rozália, Török Juliska, Csehok Annuska, Papp Etelka, Szöllösy Ida, Massa Otília, Vankó Eszti, Wolf nővérek, Mucs Rózsika, Budai Rózsika, Buday Ilonka, Sándor Annuska, Varga Ilonka, Hegedüs Piroška, Wolf Gizella, Csobánovits nővérek, Korpássy nővérek, Gyuritsa nővérek, Kovács Mariska, Kovács Rózsika, Wiederman Boriska, Fekete Ilonka, Szobi nővérek, Rosenbaum Jolán, Selmur Regina, Totzer Rózsika, Reisinger Gizike, Roth Zsuzsika.

**Herkulesfürdőn** a színházi vendéglőt és kávéházat Koppel Kálmán volt nagybányai vendéglős szaktársunk bérelte ki. Koppel Kálmán elismert, kiváló képzettségű derék szakember, új üzletéhez kívánunk neki sok szerencsét. — A majorkerti Gerbaud-kávéházat és vendéglőt pedig Máhr Ferenc derék szaktársunk vette át. Üdvözljük!

**Kiadó vendéglő.** Győrött a „Szőlő” vendéglőadó bérbeadó. — Bővebb értesítést Andrassy-ut 60/B. Győrött.

**A budapesti munkaközvetítő intézetből.** Az intézetnél iparunkból 4 nő munkás keresett és talált alkalmazást. Ezenkívül jelentkezett 16 pinceszér és 23 kapus.

## „Verdi.”

— A csárdás fiúról. —

A jelen évkezdett nevezetessé lett híres halottakkal; majdnem egy időben temették el *Verdi* is, akivel akkor szintén sokat foglalkozott a sajtó, megírván róla mindazt, amit ily nagynevű embereknek a földről való elköltözésük alkalmával megírni szokás. A megírt dolgok a lapokban hasábokat betöltő Verdi reliquiek rengeteg köteteket tesznek, amelyek még egynéhány száz kötetre szaporodtak volna az esetben, ha a világhírű olasz zeneköltő egy, esetleg két héttel késik meghalni. A mester azonban nem várt tovább; meghalt, hogy halálával örök halhatatlanná tegye nevét és emlékét...

A midőn a zeneművészet ragyogó világának nagy emberegyetemé a zeneköltészet iránt hevülők s a zeneműkedvelők ihletett lelkesedéssel s dicsőítve említik a lángelkű komponistát, keressük föl mi is, a szürke hétköznapiságnak egyszerű emberei és hódoljunk a dicső nagy halott emlékének. Ez a hódolat megilleti nem a zeneköltőt, de az egyszerű csárdás fiát, akiből lett a nagy, a halhatatlan zeneköltő. Mert *Verdi* is, ép úgy mint *Petőfi* a magyar költő király, egyszerű koresmáros embernek a fia volt. Atyja *Verdi József* a *Poncoból Bussetóba* (Olaszország) vivő országot melletti utszéli csárdá koresmárosa volt, aki a fáradságos és utasok kiszolgálása mellett csakhamar felfedezte kis fiában a zene iránti hajlamot és tehetséget, aminek fejlesztése ezéjából egy olesőbb zongorát is szerzett be. Az ifju *Verdi* első zenei kiképzését ezen a zongorán, az utszéli csárdában nyerte. Ami ezenkívül az elhunyt nagy költőt még közelebb hozza hozzánk, az a körülmény, hogy *Verdi* jobbára mindig szalodába lakott. Meghalni is odament. Milánóban, a „Milanó szalodából” kísérték el utolsó útjára a világhírű nevezetes embert, az egyszerű csárdás fiát.

**Borhamisítási ítélet.** *Lazareszk* Vazul, kuvini lakos földművest, Makó város rendőrkapitánya, mint első foku hatóság, mesterséges borkak forgalombahozatala által elkövetett kihágás miatt 15 nap alatt, különben végrehajtás terhe mellett fizetendő, 100 frt pénzbüntetésre ítélte. Behajthatatlanság esetén a pénzbüntetés a vádlott költségén eltöltendő 10 napi elzárásra változtatik át. Tartozik azonkívül elítelt a mesterséges bork értéke fejében 234 frt 94 krt Makó város szegényalapja javára megfizetni és a 32 frt 07 krt kitevő vegyvizsgálati költséget megteríteni. — Vajjon kitől kapta az a kuvini paraszt ezt a mesterséges bort? Ezt is kinyomozhatták volna.

**Óvakodjunk az „Emke-rum”-tól.** A magyar közönségnek a hazai ipart pártoló mozgalmát ugyancsak felhasználja az osztrák — élelmesség. A kereskedelmi miniszter most a következő osztrák szélhámosságról rántja le a leplet e körrendeletével: 82546/VII. szám. 1900. Az összes magyarországi másodfoku iparhatóságoknak. Tudomásomra jutott, hogy a *bécsi Pekarek et Comp* cég (Heilige Stadt Neussdorfer Strasse 113.) „*Emke rum*” jelzéssel, minden cég megnevezés nélkül, *nemzeti színű címkekkel* külföldi rumot hoz Magyarország területén forgalomba. Miről a hatósága alá tartozó elsőfoku iparhatóságokat, utalással hivatali elődömnök 1897. évi május hónap 30-án 13470. szám alatt kelt körrendeletére, azal értesítse, miszerint amennyiben akár közvetlen tapasztalat, akár feljelentés útján

tudomásukra jönne, hogy a fent említett kihágást valaki elkövette, az illető ellen az 1884. évi XXII. t. cz. 157. §-ának d) pontja alapján a megtorló iparkihágási eljárást azonnal tegyük folyamatba. Budapesten, 1900. évi január hónap 23-án. *Hegedüs* s. k. A kereskedelmi miniszter megtette a magáét. Most az elsőfoku hatóságok dolga az ellenőrzés és a megtorlás. De a közönség is legyen résen. Ne higgyen vakon a nemzeti színű feliratoknak, a milyen a budafoki „F. M. K. E.” gyufája is.

**Nyúlós bor.** Ha a bor nyúlósodása még nem haladt nagyon előre, azt gyakran úgy szüntethetjük meg, hogy a bort más hordóba fejtjük le és gondoskodunk arról, hogy emellett erősen érintkezék a levegővel, azaz, hogy meggyüljön is vele. Oly borkal, melynek e hiba már előrehaladt, a bajon leginkább úgy segíthetünk, ha azt tanninnal erősen derítjük.

**Tiszta bort!** A borhamisítás ellen Darányi Ignác földművelésügyi miniszter rendeletet intézet az alispánokhoz és városi polgármesterekhez, melyben a szüretre tekintettel fölhívja őket, hogy a szőlősgazdákat figyelmeztessék a bortörvényre és az ennek végrehajtása tárgyában a kereskedelmiügyi, belügyi és pénzügyi miniszterrel egyetértőleg kiadott rendeletre, melynek értelmében a mustba vagy a borba, ugyancsak a már kész kiterjedt törkölyborba vizet keverni, bármilyen mennyiségben is, föltétlenül tilos, még akkor is, ha ezt maga a vevő kívánja. Továbbá tilos a természetes borkak a törkölyborral vagy gyümölcsborral összekeverése (összeházasítása) is. A víz használata csak a törkölybor készítésénél van megengedve, de ott is csak az idezett végrehajtási rendeletben körülírt megszorítással. Egyszersmind, mondja a miniszter rendelete, figyelmeztetni kell az érdekelteket arra is, hogy az, a ki a fenti tiltott módon készített vagy kezelt bort forgalomba hozza vagy eladja, az az 1893-ik XXIII. törvényezikk értelmében 600 koronáig terjedhető pénzbüntetéssei büntettefik, a ki pedig a bort maga vizezi, vagy más tiltott anyagokkal kezeli, vagy a természetes bort törkölyborral vagy gyümölcsborral összekeveri, az, mint mesterséges bork készítője, 600 koronáig terjedhető pénzbüntetéssel és ezenfelül még hét hónapig terjedhető pénzbüntetéssel és ezenfelül még hét hónapig terjedhető elzárással büntettefik és ezenkívül az illetőktől a tiltott módon kezelt borkak még el is kobozandók.

**Pinceszér táskák.** Hazai fizető- és főpinceszér figyelmét felhívjuk *Molnár* Vilmos budapesti derék kezyügyárosnak saját találmányu pinceszértáskáira. A táskák, melyek a mostani ezüst és nikkal valamint a bronz pénznemek könnyű kezelésére legalkalmasabbak szilárd borkanyagból készülnek s a mi a fő, olesók. *Molnár* Vilmos kezyügyáros főraktára Budapest, IV., Károly-körút 28. sz. alatt van.

## Pártoljuk a hazai ipart!

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

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

**Legkiválóbb hazai ásványvizek: Szolyvai Luhi Erzsébet, Polenai**  
Megrendelhető az uradalmi ásványvizek bérletességénél  
Szolyván, (Beregmege). Budapesti főraktár: Kerepesi-ut 11., I. em.

**Jégszekrény gyári raktár.** Sör-, borkimérő és hűtőszekrények levegő és szén-savnyomásra a legjobb kivitelben kaphatók **Veress Miklósnál Budapest.** VIII. ker., József-körút 25. szám.

**Serfőzdek:** *Dréher-serfőzde, Részvényserfőzde, Polgári-serfőzde, Király-serfőzde Kőbányán. Haggennmacher-serfőzde Budafok.* „Gyártelep“-serfőzde **Temesvár.**

**Üveg, edény:** *Schreiber J.* és u.-öcseseinek zálogrózci és lednicz-rovnei üvegyárainak raktára: **Budapest, IV., Régi posta-utca 10. szám, félemelet.**

**Likörgyár.** *Megyesfalvi Likör-, Rum- és Cognac-gyár Marosvásárhely.* Kis üstön főzött kitünő szilviorium, seprő és borovicska, stb.

**Első Magyar Üvegyár Részvény-Társaság** Budapest, V., Ferenc József-tér 8. sz. az Akadémia mellett.

**Pruzsinszky testvérek** mintaraktára és nagykereskedése (V, Katona József-utca, 6. szám saját házuk), mindentéle *üvegtárgyakból, porcellán-, kőedény és majolika-félékből* vendéglősöknek legjutányosabb beszerzési forrás.

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

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

**Halászek:** *Fanda Ágoston* halászmester **Budapest.** Telefon: 63—90.

**Bortermelők:** *Trayor Ernő* csöröghegy szőlő- és borgazdasága **Vácson.** Erdélyi *pinczeegylet Kolozsvár.* Az erdélyi bor termelők szövetkezetének borraraktára.

**Felvidéki sajt és specialitások:** *Genersich Emil* kárpáti sajt, juhturó borovicska, főzelekek: borsó, lenese, 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.**

**Mustár:** *Mocznik L.* cs. és kir. szab. konzervgyáros **Bpest, VIII.** Alföldi-u. 10.

**Elelmi cikkek szállítói** *Vámos és Bruszt* hatóságai közvetítők, **Budapest székesfőváros központi vásárcsarnokában.**

**Férfiszabó.** A legjobb kivitelű és szabásu *férfi ruhákat* legjutányosabban készít **Róza Sándor** szabómester **Budapest, VIII.** József-körút 51. sz. I. emelet.

**Szabóipar.** *Kohn Adolf* szabómester a fővárosi főpincézerek rendes szállítója. **Budapest, VI., Nagymező-utca 16. szám.**

**Hentes ipar.** *Kirchmayer Lajos,* hentesmester, **Budapest, VII., Akácfa-utca 2.**

*Kuczik Gábor* utóda *Debreczeni Lajos* szalonna-, zsir- és füstölthusneműek nagykereskedése **Debreczenben.**

**Mészáros ipar.** *Kossuth István* mészáros mester **Budapest, VII., Dohány-utca 56.** *Lindmayer György* mészárosmester **Bpest, VII., Erzsébet körút 2.**

**Borkereskedők:** *Boschán Károly* és *Arthur* borkereskedése **Budapest.** Iroda **VI., Király-utca 85.** Pincézék: **Kőbányán,** Külső Jászberényi-ut 3.

**Bor:** *Brettschneider Henrik* bortermelő és borügynökség *Moór* (Fejérm.) ajánlja kitünő minőségű, saját termésű *moóri borait* és közvetít must és bor bevásárlásokat kizárólag *moóri* termelőknél.

**Bor- és sörkimérő, pinczefelszerelési cikkek.** Első budapesti staniól és fémkupak gyár: *Dr. Wagner és Társai* egyesült gyárak mint betéti társaság, **Tinódy-utca 3. sz.**

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

**Hungária czim s reklámtábla gyár.** *Mechlovits Sándor Budapest, VIII., Kerepesi-ut 33.* (Czimer és czimfestészeti műterem. Mázoló és szobafestő műipar vállalat.

**Festészet.** *Kazal és Szabó* czimfestő műterme **Budapest, VIII., Kőfaragó-u. 13.**

**Szálloda.** *Dömötör Pál* vendéglője **Deák-körz** **Fiume.** Jó borok, kitünő konyha.

NYILTTÉR. \*)

## Molnár Vilmos

cs. és kir. szab.

### sérvkötész és keztyűgyáros.

Dusan felszerelt raktár minden e szakmába-vágó különlegességekben.

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

Kizárólag itt kapható a *legjobb*nak elismert **szabadalmazott kettős és egyoldalú sérvkötő.**

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

Pelottáimnál *feldörzsölések, bőrlobbok, maratóások* s kellemetlen nyomás érzések ki vannak zárva.

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

Egyetlen raktár *legezlszerűbb* s *elpusztíthatlan* legkülönfélebb

### pinczértáskákban,

melyekre különösen felhívom a vendéglős és pinczér urak figyelmét. Tisztelettel

MOLNÁR VILMOS.

### Eladó szálloda.

Tokajban az egyedül álló

### „Arany Sas“ szálloda

azonnal átadandó. A szálloda áll: az emeleten 1 táncsterem és (mely egyszersmint uri kaszinó) 11 ujonnan berendezett szobából; földszint teljeseen ujonnan *berendezett* csinos kávéház és étterem, valamint a szükséges mellékhelyiségekből. Bérösszeg bármely időre köthető.

*Steinhart Vilmos,*  
szállítós.

A 10940. számú

„Eljárás sör pasteurizálására“ című magyar szabadalom tulajdonosa szabadalmának gyakorlása céljából magyar gyárosokkal összekötetést keres; **szabadalmát esetleg el is adja,** vagy gyakorlási engedélyt ad. Érdeklődőknek bővebb felvilágosítással szolgál **Kelemen és Társa** sz. szabadalmi ügyvivő iroda **Budapest,** Royal-szálló B.

### Bor, cognac és pálinka

### ELADÓ

csengődi 87 holdas telepemen termelve.

— Tessék árjegyzéket kérni. —

**Ganzer János Kalocsa.**

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

A 7776. számú

„Folyadék kimérő edény nyomógáztartóval“ című magyar szabadalom tulajdonosa szabadalmának gyakorlása céljából magyar gyárosokkal összekötetést keres; **szabadalmát esetleg el is adja,** vagy gyártási engedélyt ad. Érdeklődőknek bővebb felvilágosítással szolgál **Kelemen és Társa** szabadalmi ügyvivő iroda **Budapest,** Royal-szálló B.

## Segesváry Balázs

rézműves

**Budapest, VII., Dob-utca 16.**

VI., Király-utca 13.

Elfogad mindennemű réz- és vaspléhmunkákat.

Mindenféle megrendelések, valamint

réz- és vasedény-czinezések pontosan és jutányosan teljesíttetnek.

## Vendéglőhelyiség

szép nyári kerttel,

**VII., Zugló, Zugló-u. 21. sz.**

azonnal kiadó.

Esetleg a ház kedvező feltétel mellett eladó.

Felvilágosítást ugyanott a házfelügyelőnél.

Kolozsvárt 1900. évi kiállításon díszoklevéllel kitüntetett szabadalmazott „Salvator“ dohtalanító

segítségével minden **dohos, bűdös, penészes** bor, más szeszes ital vagy kozmás pálinka biztos sikerrel dohos szagától és kellemetlen ízétől megfosztható anélkül, hogy eredeti ízéből, zamatajából, színéből vagy fényéből veszítene, alkalmazása egyszerű. *Ára 300 literhez felszerelve 2 kor. 40 fill., minden további 100 l. 50 fillérral több.* A szétküldés az összeg beküldése ellenében vagy utánvétellel történik.

Megrendelhető a feltalálónál

**Schwartz Ignác Mohol (Bácska.)**

Dicsérfő-velevek a legelső szaktekintélyektől.

## SÁGH JÓZSEF

„ZENELAP“-ja XV. évfolyam

megjelenik havonként háromszor, magyar és német nyelven; időnkint érdekes és értékes zeneműléklotokkal. Egész övre 4 frt (8 kor.) Szerkesztőség és kiadóhivatal **Budapest, VIII., Baross-utca 81.** Ugyanott megrendelhető a

**SÁGH JÓZSEF „Általános zenészeti lexikon“**

(II. kiadás) füzetes vállalat, mely mű 20—22 füzetből fog állani. Egy-egy füzet ára 30 kr. (60 fillér) A lexikon a technikus terminusok mellett arzené- és életrajzokat tartalmaz. (12



# RIEGER GYÖRGY

uri- és női cipész-mester

saját találmányu szabad. —  
lakkbőr-puhítás.

Egy új találmánnyal sikerült elérnem, hogy a lábbeli megtartsa eredeti alakját és a tyukszem elvész.

Ajánlja a

hazai vendéglősök és  
pinczereknek.

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



## Nagy szálloda haszonbérbe kiadó.

Gyulán, megyeszékhelyen, a belvártéren, honvéd laktanyával szemben

### egy nagy szálloda

melynek emeletén 14 vendégszoba ujonnan beburorozva, földszinten kávéház, étterem, játékszoba mind ujonnan berendezve, söresapoláshoz szénsavas gép 2 hordóra, étterem üvegek és poharakkal is ellátva, kávéházban billiárd.

Földszinten, a nagypiacra néző ajtóval egy nagy pálinka depó, szintén berendezve festett hordók, jégpuld, jégsekreány és a szükséges teljes berendezéssel, mellékhelyiségül két szép nagy ivó-szoba, beburorozva. Egy nagy jégverem 150 kocsis jéggel megrakva, hozzátépitett jégpinczével. Két nagy konyha, nyári és téli, 2 nagy étkamra, 40 lóra istálló. — A szálloda a legjobb verseny italmérési üzlet, hol a legjobb és legelősebb italok lesznek kiszolgálva.

A vendéglő ez idő szerint is bére van adva, de bérlőjének betegegre folytatn ápril 1-től kiadó.

Értekezhetni a feltételekről a tulajdonossal:

Léderer Lajossal Gyulán.

## Szálloda

az Alföldön, egy nagyobb kereskedelmi városban, a mely áll 20 gyönyörűen berendezett vendégszoba, kávéház 1 nyári és 1 téli étterem, tánczterem, uri kaszinó, 1 paraszt kávéház söresarnokkal, nagy beszálló udvar istalókkal, stb. tavalyi forgalma volt 140.000 korona csakis tulajdonos nyugalomba helyezése miatt lesz eladva; továbbá szálloda a Balaton partján, a fürdőtelepen, vendéglővel egybekötve, a mely áll 23 fényesen berendezett vendégszoba, vendéglő és kávéház és 25 fürdőkabinból; mult évi forgalma volt 48000 korona, az összes évből 24000 korona, csakis családi körülmények miatt lesz 20.000 korona hallatlan potomárért eladva, melyre azonnal 10.000 korona fizetendő csak; ugyszintén szálloda nagyobb városban, 8 vendégszoba, kávéház, vendéglő, étterem, söntés, istálló, kocsiszin, stbbivel ellátva teljesen berendezve azonnal bérbeadandó 4000 korona bérösszegért, az üzlet általánosan, mint egészséges, jömeneteli ismeretes s bárki is azt kibérli 2000 korona tőkével, az gond nélkül existenciára teszen szert; továbbá egy teljesen berendezett szálloda Erdély egyik nagyobb megyeszékhelyén, 22 vendégszoba, ebédlő, kávéház, tánczterem, stbvel ellátva, igen jömeneteli üzlet, teljesen felszerelve, ugyszintén 6 ló és 2 flakorrel együtt direkte a háztulajdonostól bérbevehető; a bérbevételhez 2000 korona készpénz-tőke okvetlenül szükségeltetik; ugyszintén dunántúli nagyobb városban, megyeszékhelyen egy kávéház igen jömeneteli, elegánsan berendezve, direkte a háztulajdonostól a berendezés használatával együtt azonnal bérbevehető. A bérbevételhez legkevesebb 2000 korona tőke szükséges; továbbá kávéház vidéki nagyobb városban, az első és legjobb üzlet ottan, fényesen berendezve, mely évente 54.000 korona forgalmat csinál, holott évi bére csak 4800 korona, tulajdonos betegsége miatt csak eladó; azonkívül kávéház vidéki nagyobb kereskedelmi városban, 32.000 korona forgalommal szintén eladó kedvező ár és fizetési feltételekkel; továbbá fővárosi kávéház szigorú nappali üzlet zeneköltői pazar fényvel berendezve, csakis tulajdonosnak nyugalomba helyezése miatt lesz eladva; ezen üzlet évente tisztán 12 ezer koronát jövedelmez, mint eladó tényekkel igazolmi is képes; továbbá kávéház fővárosban elismert régi, jó nappali és igen kitűnő éjjeli üzlet, jóhírnevű, szolid és elegánsan berendezve, átlagos nappali bevételre 160 korona, tulajdonos betegsége miatt minden elfogadható áron eladó. Azonkívül több igen jömeneteli vidéki és fővárosi szállodák, vendéglők, kávéházak és beszálló vendéglők eladók, vagy teljes berendezésökkel együtt bérbeadandók; ugyszintén szálloda, kávéház és vendéglői-helyiségek, üresek, vagy ujonnan építettek nálam előjegyzésben vannak, mindenkor a felvilágosítást csakis direkte reflektánsoknak nyujt Niemetz Gyula szálloda vendéglő és kávéházi üzlet adásvételi irodája Budapesten, VIII. kerület, József-körút 22. Csakis válaszbélyeggel ellátott levelekre választatik.

34. szám. A ránkfüredi m. kir. kincstári fürdőgondnokságtól.

## Verseny tárgyalás.

A mely a nagyméltóságú magyar királyi földművelésügyi miniszteriumnak 94.057.026. 1900. évi számu magas rendelete nyomán 1901. évi márczius hó 26-án, kedden az az Abaujtorna vármegyében kebelezett, a ránkfüredi kincstári fürdőben lévő és annak tartozmányait képező

## kincstári vendéglő,

vendéglőslak, nagy gyógyterem, tekeasztal, tekepálya, mézárszék, jégverem, pincze s. a. t. három egymásután következő évre történendő BÉRBEADÁSA tárgyában, Ránkfüreden, a kincstári fürdőgondnokság hivatalos helyiségében, a gondnoki irodában, a délelőtti órákban, nyilvánosan fog megtartatni.

A bérlet veszi kezdetét 1901. évi január hó 1. napján és tart 1903. évi december hó utolsó napjáig. Kikiáltási árul, az eddig, bérösszeg fejében évente fizetett 802. korona fog alapul szolgálmi és a legtöbbit ígérőnek szerződésileg bére adatni.

A bérleti óhajtok szükséges, hogy a kikiáltási árul felvett 802 k. összegnek megfelelő tíz százalékos bánatpénzzel legyenek ellátva. Zárt ajánlatok is figyelembe vétetnek és a és a verseny tárgyalás alkalmával nyilvánosan fognak a kincstári gondnoksági irodában felbontatni.

A verseny tárgyalás alkalmával legtöbbit ígérő pályázó, a ki a tulajdonképeni bérlőnek leend tekintve, a verseny-tárgyalás lefolyta feletti jegyzőkönyvnek aláírása után, a bérletre kifolyólag, megváltóhatatlan köteleességet vállal magára, köteles a verseny-tárgyalási jegyzőkönyvre járó 1 k. okmánybélyeget a sajátjából megadni, ellenben a magas kincstára nézve azonban ezen bérleti kötés, csak a nagyméltóságú miniszteriumnak kegyes jóváhagyása után, válik kötelezővé.

Megjegyeztetik továbbá, hogy a bérlet feletti megválasztási jogot, kizárólag a nagyméltóságú miniszterium, méltóztatott magának fentartatni.

Ránkfüreden 1901. február hó 25-én.

Sóváry Soós Pál

ránkfüredi magy. kir. kincstári fürdőgondnok.

A lugosi görögkeleti egyház bizottságának elnökségétől.

## Hirdetmény.

Lugoson, a faecseti-utczában 1288 2. összeírasi szám alatt lévő

## „CONCORDIA“ szálloda

1901. év július hó 1-től kezdve 6/4 évre leendő bérbeadása végett a lugosi görög keleti román egyházközség bizottsága a zárt írásbeli ajánlati versenytárgyalást

1901. évi márczius hó 20. napjának d. u. 2 órájára tűzi ki.

Ezen emeletes szálloda földszintén egy nagy kávéházi és egyéb 4 teremmel, egy vendégszobával, konyha, éléskamra, ugyszintén 4 szakaszszal stbvel bir.

Az emeleten van 2 lépcsőzet, nagyterem, 8 vendégszoba egy eselédzsoba, és megfelelő padlás.

A szálloda mellett egy lakóház két szobával, továbbá eselédzsoba, mosókonyha istálló és kocsiszin.

Továbbá parkszerű tágas kert, nyári tánczteremmel, tekepályaival, zenepavillonnal, italkiméző s nyári konyha helyiséggel.

A részletes árverési feltételek az érdekeltek részéről minden köznapon d. e. 8—9 óráig a lugosi gör. kel. templomban lévő egyházközségi bizottsági irodában betekintheők.

Az 1 kor. bélyeggel ellátott lepcsőzettel írásbeli ajánlatokhoz a felajánlandó évi bérösszegnek megfelelő 10%-os óvadék esatolandó. Az ajánlattevő ajánlatában bejelenteni tartozik, hogy a feltételeket ismeri és azokat elfogadja. Az ajánlatok a fentebb kitűzött határidőig alólírott lugosi gör. kel. egyházközségi bizottsági elnök kezéhez nyujtandók be. Elkéssetten beérkezett ajánlatok figyelmen kívül fognak hagyatni.

Lugoson, 1901. évi február 24.

Dr. Popovicsán György,

lugosi gör. hel. egyh. bizotts. elnök.

14681. sz.

A M. Kir. Földmiv. és Erdész. Minisztertől.

II. 2a. 1901.

## Hirdetmény.

A gödöllői m. kir. koronauradalom 1900. évi terméséből circa

**3000 q. különféle fajtájú burgonya, 1899. évi terméséből 60 hektoliter, 1900. évi terméséből circa 94 hliter különféle fajbor**

Gödöllön, a m. kir. koronauradalom igazgatóságánál

f. évi március hó 7-én d. e. 10 órakor

megtartandó zárt írásbeli ajánlati versenytárgyalás útján eladásra bocsájtatik.

Az ajánlatok a koronauradalom igazgatóságához Gödöllőre, a versenytárgyalás megkezdéseig beadandók. Később érkező ajánlatok figyelembe vétetni nem fognak. Az eladásra érvényes feltételek, valamint a termények mintái bármikor megtekinthetők a m. kir. koronauradalom igazgatóságánál.

Budapest, 1901. február hó 18-án.

M. kir. földmiv. és Erdész. miniszter.

### A lanya idő beálltával

a finoman fűszerezett

## ERDÉLYI SAVANYUKÁPOSZTÁNK

szétküldése megkezdődött.

Ajánljuk azt kötelezettség nélkül

bérmentve minden magyar vasuti állomáshoz, hordóval együtt 22 koronával métermázsáját elegysúlyt számítva, 70—100 kilogrammig új fenyőbödönben, 150 kilogr. felül jó erős tölgyfahordóban szállítjuk a káposztát.

Előttünk ismeretlen czimeknek csak előleg és utánvét mellett szállítunk.

Nagyobb vétel esetén külön ajánlat.

Edények, jó állapotban, esetleg vissza is vétetnek.

„Transsylvania“ konzervgyár mint szövetkezet

Déva (Hunyadmegye).

Árjegyzék gyümölcs-, vetemény- és gombakonzervekről kívánatra bérmentve megküldetnek.

Minta és árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

## NEM IGAZI MAGYAR

Az árak vegytisztaságért, tizes színért és kitűnő kellemes zamataért szavatolok.

konyha az, amelyből a valódi szegedi paprika hiányzik. A legjobb minőségű paprikát szállítja

**Bartók Vilmos paprikakülönlegességi, szalámi zsir, tarhonya és honi termények kiviteli üzlete Szegeden.**

**Nemes édeskés rózsapaprika** válogatott, nemes sötétpiros hüvelyekből örölve. Szine és zamata legfinomabb.

Bátor vagyok a t. vendéglős urak figyelmét ezen általam előállított paprikakülönlegességre felhívni, amennyiben ezen faj-paprika minden egyes vendéglősnek megfelel, mert a legszebb színű és kitűnő ízű paprikás ételeket állíthatják vele elő. Számátalan előkelő vendéglő és szálloda kizárólag ezen fajt használja évek óta állandón.

Levél és sürgönyezim:

**BARTÓK VILMOS SZEGEDEN.**

TELEFON 286.

Post-csomagoknál a csomagási díj és a szállító levél nem lesz számítva.

Kívánatra olcsóbb fajtákkal is szolgálhatok.

12-17

## Árverési hirdetés

A dus fenyőerdő között festői fekvésű, a természet valódi remekét előnkbe táró kirándulólhelyeivel, ásványvizeinek bámulatos gyógyhatásával, üdítő ozonduz, fenyves levegőjével, évenként 2000—2500 fürdővendég forgalommal, nagyvilági társaséletével, kényelmes berendezésével és közlekedésével, a gyógyfürdők és üdülőhelyek legvonzóbb és leggyógyhatásosabb klimatikus gyógyhelyén

### Csikmegyében, Tusnádfürdön

folyó évi április 1-ő és következő napjain nyilvános árverés útján, három, esetleg öt egymást követő évekre bérbeadatnak.

1. Gyógyesarnok, veedéglő, kávéház és hozzátartozó melékhelyiségekkel u. m.: étterem, tállaló, vendéglős lakása, eselédshobák, konyhák, pincez, jégverem, hávéház, kártyázó szoba. Kikiáltási ár: 7000 kor.

2. Gyógyesarnok földött sétányán egy üzlethelyiség. Kikiáltási ár 600 kor.

3. Gyógyesarnok földött sétányán kisebb üzlethelyiség. Kikiáltási ár 200 kor.

4. **A Rezső- és Stefánia- meleg- és hidegfürdők**, u. m.: melegített-, kád- és szalonfürdők, belélegző, hideg tükkörfürdők, hidegviz-gyógymód és masszázshberendezéssel, fürdőruha felszereléssel. Kikiáltási ár 5600 kor.

5. Az erdei czukrázda, kávéház, hat vendégszobával. Kikiáltási ár 1000 kor.

6. Az összes játékhelyek, u. m. két lawn tenisz-tér, két krokett-tér, két vető tekepálya, egy függő tekepálya. Kikiáltási ár 450 kor.

7. A csolnakázó tó, halászzattal, csolnakokkal és a szigeten levő, frissítő italok kiszolgálására alkalmas kioszkokkal. Kikiáltási ár 200 kor.

8. Piaczi helypénz és vámszedés. Kikiáltási ár 300 kor.

9. **A fürdővégi csárda** és istállók. Kikiáltási ár 250 kor.

Ezen bérlettárgyak egyenkint és összesen is kiadatnak. Az árverezési feltételek megtekinthetők, bővebb tudnivalók beszereshetők: Brassó, Vár-utca 7. sz. a. a fürdőszövetkezet titkáranál, az árverés napján Tusnádfürdön az igazgatói irodában. 1901. február havában.

A fürdőigazgatóság.

## Az „Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók,

Kolozsvárott.

Sürgönyezim: *Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.*

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

**fehér és veres, asztali-, pecsenye-, csemege és gyógy-borait.**

Megkeresésekre készséggel küld árlapot

az Igazgatóság.

Minta és árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

## NEM IGAZI MAGYAR

Az árak vegytisztaságért, tizes színért és kitűnő kellemes zamataért szavatolok.

konyha az, amelyből a valódi szegedi paprika hiányzik. A legjobb minőségű paprikát szállítja

**Bartók Vilmos paprikakülönlegességi, szalámi zsir, tarhonya és honi termények kiviteli üzlete Szegeden.**

**Nemes édeskés rózsapaprika** válogatott, nemes sötétpiros hüvelyekből örölve. Szine és zamata legfinomabb.

Bátor vagyok a t. vendéglős urak figyelmét ezen általam előállított paprikakülönlegességre felhívni, amennyiben ezen faj-paprika minden egyes vendéglősnek megfelel, mert a legszebb színű és kitűnő ízű paprikás ételeket állíthatják vele elő. Számátalan előkelő vendéglő és szálloda kizárólag ezen fajt használja évek óta állandón.

Levél és sürgönyezim:

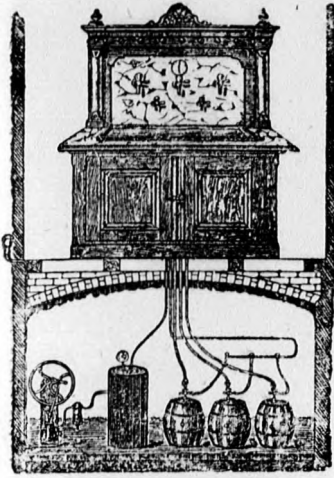
**BARTÓK VILMOS SZEGEDEN.**

TELEFON 286.

Post-csomagoknál a csomagási díj és a szállító levél nem lesz számítva.

Kívánatra olcsóbb fajtákkal is szolgálhatok.

12-17



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

légnomással és szab. sörhűtővel.  
Ivállal régi készülékek átalakítását.  
Nagy választék  
**bor- és sörcsapokban,**  
valamint mindenemű szivattyukban.  
Javitások legolesőbban és leggyorsabban eszközöltenek.  
Költségvetésekkel kívánatra díjtalanu szolgálok.

Alapítottott  
1873.

**SEIDL EDE**

Alapítottott  
1873.

vászon- és fehérnemű raktára  
**BUDAPEST VII., Akácfa-utca 62. szám.**

Ajánlja dusan felszerelt raktárát a legjutányosabb árak mellett **rumburgi, irlandi creas, fonál és szilézai vásznakban, minden nagyságu damaszt és kávé terítékekben, törülközők, zsebkendők és lörlökben, szőnyegek és csipke-függönyökben, ágy és asztalterítőkben, pique, trico, flanel és levarott paplanokban, Schroll-féle chiffon minden szélességben, nanginok, színes és fehér ágyhuzatok, szintartó francia és cosmanosi creton, batiszt és zephirekben, színes és fehér barkétekben, nagy választék saját készítményű férfi ingekben, kéző, gallér és nyakkendőkben, női-, férfi- és gyermek harisnyákban.**

Egyes szám  
10 kr. f.



SIPULUSZ LAPJA

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.



**Mustár!**

Eredeti **Franciaia** mód.

**Mocznik L.**

cs. és kir. szab. conserv-gyáros

Budapest, VIII., Alföldi-u. 10.

Budapesti elsőrendű vendéglősök  
szállítója.

7-9

Arjegyzéket kívánatra készséggel küld.

**Olvasd!** A legolesőbb és legérdekesebb lap! **Olvasd!**

Szeless Adorján lapja az

**„OLVASD“**

hetenkint 5-ször, szerdán, esütörtökön, pénteken, szombaton és vasárnap jelenik meg.

radikális, szenzációs, más lapokban nem olvasható tartalommal.

A szép kiállítású lap előfizetési ára

**egész évre 10 kor. 40 fill.,**

mely az „OLVASD“ kiadóhivatalába Budapest, VII., Arena-nt 36/a alá küldendő.

**Olvasd!** Egy példány 4 fillér! **Olvasd!**

**Több száz**

~ kiváló orvos által ajánlva. ~

**KRISTÁLY**  
ÁSVÁNYVIZ

**Legyen mindennapi italod!**

**Hirdetmény.**

A felsőmagyarországi Csiz Jód és Brom forrású fürdő községben, szemben a fürdő épülettel, egy parkkal, kertel ellátott

**korcsmaépület és restauráció**

helyiség, bolt és 3 szobával, szolid és csinos kivitelű melléképítményekkel kedvező feltételek mellett

**örök áron eladó.**

Közelebbet a tulajdonosnál:

**Adler Károly városi főmérnöknel Miskolcz, Kazinczy-utca 18.**

Fürdő idejny április—november.

2-3

**Zoologiai Lapok**

képes közlemények

a tudományos és gazdasági állattan és vadászat köréből,

szerkeszti: **PARTHAY GÉZA.**

A „ZOOLOGIAI LAPOK“ gazdasági rovatában állandóan foglalkozik méhészettel, baromfi, galamb, fácán madár és ebtenyésztéssel is. Az elmúlt évben 260 oldalon 130 ábrával illusztrálva jelent meg.

Mutatványszámokat ingyen küld a kiadóhivatal, mely

**BUDAPESTEN, Rottenbiller-utca 30. sz. a. van.**

# Magyar-Pezsgőbor-Ipar. Louis François & Comp.

császár és kir. udvari szállítók.

☒☒☒ Fülöp Szász Coburg Góthai Herczeg Ő Fensége szállítói. ☒☒☒

Diplome d'Honneur

1890 Lissabon

1896 Bordeaux

1896 Paris (Académie Nationale  
de commerce.)

Grand Prix; Hors-Concours:

1897 Marseille

Budafok (Promontor.)

Ezüst érmek

1889 Páris

1896 Budapest állami ezüst

1900 Páris.

Arany érem

1890 Nizza

1894 Antwerpen

1890 Temesvár

1897 Brüsszel

1898 Bécs

1900 Páris (Académie Nationale  
de Commerce).

Ajánljuk „Transylvania“ fél édes és „Vin brut“ savanyu izü,  
közkedveltségü pezsgőboraink megízlelését.

Főraktár: **Borhegyi Ferencz** ezelőtt Láposy.  
**Budapest, Gizella-tér.**

6—24.

Vezérképviselőség Magyarország részére: Ruda és Blochmann Budapest, V., Akadémia-utca 16. sz.



**Alapitva 1825.**

**Alapitva 1825.**

## HUBERT J. E. POZSONY

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitünő minőségü pezsgőit, különösen

# GENTRY CLUB

márkáját

*mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.*

Budapesti főraktár: **Szimon István** urnál Váci-körut.

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

2—3