

# ÚJKOR- VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK ÉS PINCZÉREK

## HETI-LAPJA.



Szerkesztőség és kiadóhivatal:

**BUDAPEST,**

**VI. Váci-körút 55.**



== MEGJELENIK ==

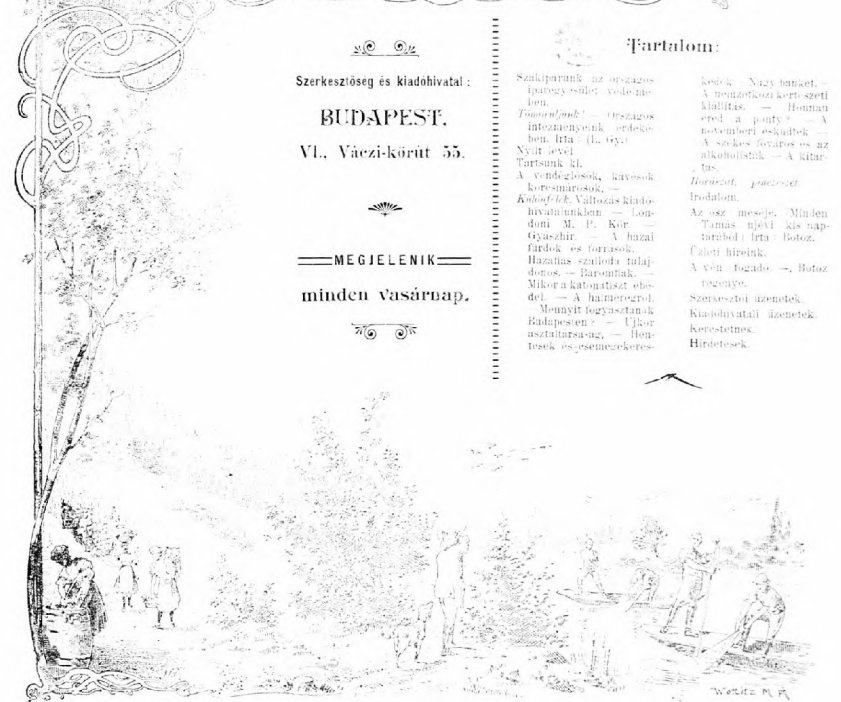
**minden vasárnap.**



### Tartalom:

Szoknyarunk az országos  
iparügyi ösztönző tevé-  
ményben.  
*Tanulmányok* — Országos  
intézményeink érdeke-  
iben. Irta: (L. Gy.)  
Nyitni óvni  
Tartsunk ki!  
A vendéglősök, kávé-  
sok és pinczerek  
Körszámolója  
*Képek* — Váltakozó kiadó-  
hivatalunkkal — Lon-  
doni M. P. Kör —  
Gyászír — A hazai  
fardok és forrasok.  
Hazaiak szülői talál-  
kozás — Baromfiak —  
Mikor a katonatiszt ehe-  
del — A házmesterrel.  
Mennyit fogyasztanak  
Budapesten? — Újkor  
szultársága — Hon-  
társak és ösemezek keres-

kedők — Nagy banket. —  
A nemzetközi keré-  
siállítás. — Honnan  
ered a pony? — A  
novemberi esküvek —  
A székely foyarok és az  
alkoholizmus — A kitar-  
tus.  
*Darvasok, pinczerek*  
Irodalom.  
Az ősz meséje. Minden  
Tamás névű kis nap-  
táraból írta Botoz.  
Élelet híreink.  
A vén fogadó — Botoz  
tözegetje.  
Szerelmeslői ázenetek.  
Kiadóhivatali ázenetek.  
Korcsolások.  
Hírdetések.



a fűrészi és vidéki ismeret-  
tebb szállodák, vendéglők és  
kávéházak. — Utanjutólag, a  
fűrészi és a vidékre utazó  
közönség és a kereskedelmi  
utazók figyelmébe ajánlható  
jobb szállatok. — Ajánlható  
cégek. —

## BUDAPESTEN.

### SZÁLLODÁK, VENDEGLŐK.

**Pannónia** szálló (Glück Frigyes)  
Kerepesi-út, Nemzeti szin-  
ház mellett. (Szalldoi  
szobák, étterem, vendég-  
lő kávéház.)

**István főherceg** szálló (Gundel  
János) Akadémia-utca,  
Akadémia mellett. (Sz.  
szobák, étterem, kávé-  
ház, sör-szarnok.)

**Nemzeti** szálló (Arkay S.) belv.  
Váci-utca.)

**Debreczen** vendéglő. (Áppl  
János) Kerepesi-út.

**Ehm János** étterem, kerepesi-út  
és Múzeum-körút sarkán  
Nemzeti színház mellett.

**Palugyay** és **Huszar** étterem,  
Nemzeti szálló épület, a  
váci-utca-és Fehér vendég-  
lő Arany Kesz-utca

**Szikszay Ferenc** vendéglője  
Vámház-körút.

**Ürmösy Béla**, Fehér-lő vendég-  
lője, Kerepesi-út.

**Hack István** nagyvendéglője,  
Csömör-út 16. keleti pá-  
lyaudvarral szemben.

**Tóth József** „Arany-bika” ven-  
déglője, Lónyay-utca.

**Szikora Ágoston** vendéglője,  
Múzeum-körút, Múzeum-  
kerttől szemben.

**Ekkert K.** vendéglő Sándor-ut.  
Németh János vendéglője, Jó-  
zeffel-körút.

**Németh Lajos** vendéglője, Nép-  
színház-és Nemet-utca  
sarkán.

**Sörösizma vendéglő** (Steinbüchel  
Jegő) II., Iskolá-utca 11.

**Schneider L.** vendéglője, La-  
zar-utca 9.

**Szalotits József** vendéglője,  
Hársfa-ús. és kerepesi-út sarkán.

### KÁVÉHAZÁK.

**Belvárosi kávéház** (Steuer Sándor,  
K. Ottó) Főh. palota.

**Klotild kávéház** (Krausz Géza),  
Váci-ús. és Irányi-utca sarkán.  
Hadtestparancsnok-  
sági palota.

**Óktogon kávéház**, Andrássy-út  
Óktogon-ter.

**Helvetia kávéház**, Andrássy-út.

**Balaton kávéház** (Tibanyi József),  
Kerepesi-út.

**Finne kávéház**, Múzeum-körút.  
**Corvin kávéház**, Andrássy-út.

**Hazám kávéház** (Pótká Sándor)  
József-körút, Népszínház-  
szal szemben.

**Venezia kávéház**, Belv. Nádor-  
utca.

**Gentry kávéház** (Molnár János),  
Magyar-utca.

**Orleans kávéház** (Papp Emil),  
Rostély-utca 1.

**Korona kávéház** (Pótká Ferenc),  
II., Fő-utca.

## VIDÉKEN.

### SZÁLLODÁK ÉS VENDEGLŐK.

**Tatatóvaros.**  
**Eszterházy** szálló,  
**Szevas** vendéglő.

**Komárom.**  
**Aranyhordó** szálló,  
**Mai** és **Rezó**, vendéglő.  
**Sport kávéház**, (Molnár Zeigm.)  
Nemzeti kávéház, (Homigsehn-  
hal M.)

**Katzer** belv. vendéglője.)  
**Szekerfejérvár.**  
**Magyar király** szálló, (Barnay  
Ignác) színház mellett.  
**Fekete sas** szálló (Endersz. J.)

**Győr.**  
**Fehér hajó** szálló,  
**Posch N.** vendéglő,  
**Erzsébet kávéház**,  
Központi kávéház.

**Pannonhalma.**  
**Nagy** vendéglő.

**Pápa.**  
**Griff** szálló, (övr. Lukner A.-né),  
**Gráf** sörde,  
**Gráf kávéház**,  
**Kis-Czell.**

**Korona** szálló,  
**Hungaria** szálló,  
**Maties István**, vasúti vendéglő,  
**Szabó Lajos**, vendéglője,  
**Horváth József**, kávéháza,

**Korona** szálló,  
**Devecser.**  
**Nemzeti** szálló, (Stöger Miksa),  
**Sarközy Antal** vendéglője, Ló-  
völd-ter.

**Keszthely.**  
**Huliam** szálló,  
**N.-Kanizsa.**  
**Korona** szálló,  
**Csakortonya.**

**Zrinyi** szálló,  
**Varasd.**  
**Vadember** szálló (Hajós László),  
**Czegled.**  
**Budapest** szálló,  
Vasúti vendéglő (Wellisch Antal)

**Nagy-Koros.**  
**Kecskemét.**  
**Hungaria** szálló (Kirács-Károly)  
**Berevás** szálló (Berevás Pál)

**Szolnok.**  
**Nemzeti** szálló (Fodor Dániel)  
étterem kávéház,  
**Magyar Király** szálló étterem  
kávéház,  
**Korona** kávéház,  
**Kossuth** szálló (Szabó István)

**Jászberény.**  
**Lehel** szálló (Veregyi F.)  
**Csongrad.**  
**Magyar Király** szálló (Goda L.)  
**Szeged.**

**Tisza** szálló, (Marschall J.)  
**Kass vizadó** (Kass János)  
étterem kávéház,  
**Pilzen** kávéház, étterem (Ba-  
veszt Lőrincze),  
**Horvath** testvérek Hagenmacher  
vendéglője,

**Schwarcz J.** vendéglője (posta  
mellett.)  
**Ipar** kávéház,  
**Mako.**  
**Korona** szálló,  
**Spitzer Bernát** kávéháza,

**Batonya.**  
**Korona** szálló,  
**Gyula.**  
**Osztuzy János** vendéglője,  
**Zóna** kávéház (Tarkó István).

**N. Kikinda.**  
**Ozanits** és **Stampfl** Kasch-féle  
szállodája,  
**N. Becskerek.**  
**Róza** szálló (étterem kávéház),  
**Lloyd** kaszinó vendéglő (Bobek  
György),  
**Petty** vendéglő.

**Arad.**  
**Fehér kereszt** szálló (Nagy L.)  
**Millemium** sör-szarnok (Sebach  
és Braun)  
**Korona** kávéház (Grünwald S.)

**Déva.**  
**Fehér kereszt** szálló (English  
Bela) étterem kávéház,  
**Hungaria** szálló,  
**Metropol** kávéház,  
**Pancsova.**

**Weisz** szálló,  
**Temesvár.**  
**Korona** sör-szarnok szálló, Étterem,  
kávéház,  
**Hungaria** szálló, étterem kávéház  
**Pilzeai** sör-szarnok (Simoneits J.)

**Versetz.**  
**Glückmann** szálló,  
**Lugos.**  
**Concordia** szálló,  
**Orsova.**

**Magyar király** szálló, (Osamer J.)  
**Vasúti** vendéglő (Homolka M.)  
**Szentcs.**  
**Petőfi** szálló (Hajós János)  
**Győri Sándor** vendéglője, Kos-  
suthi kör.

**H. M. Vásharhely.**  
**Nemzeti** szálló (Nemeth Kálmán)  
étterem kávéház,  
**Orosháza.**  
**Alföld** szálló,  
Cseh Hugo vendéglője, vasútá-  
lomas mellett.

**Békes-Csaba.**  
**Nádor** szálló (Reichardt József)  
étterem kávéház,  
**Finne** szálló (Kettler Károly)  
étterem kávéház,  
**Vasúti** vendéglő (Salamon J.)

**Nagyvárad.**  
**Szechenyi** szálló, étterem kávéh.  
**Fekete-sas** szálló, étterem kávéh.  
**Vasúti** vendéglő (Kriszta S.)  
Csarnok kávéháza, (Loth Kálmán)

**Kolozsvár.**  
**Központi** szálló (Nagy Gábor),  
étterem kávéház,  
**Nowyork** szálló (logó és Tanuzki)  
**Angol király** és szálló, (Sebessy,  
Pilseni ös. Iorás étterem, (Pfer-  
che F.)

**Grand kávéház** (Moldován D.)  
**Europa** kávéház, (Görönczi J.)  
**Erzsébet** kávéház, (Grun A.)  
**Vasúti** vendéglő (traff János)

**Maros Vásharhely.**  
**Transylvania** szálló,  
Láttér étterem,  
**Euro** a kávéház,  
**N. Szében.**

**Római** császár szálló,  
**Nagy** sör-szarnok,  
**D. Szt. Márton.**  
**Nemzeti** szálló,  
**Dees.**

**Offak Antal** szállodája,  
**Hungaria** szálló, (Meat Béla),  
**Nagy** fa vendéglő, (Mohay S.)  
**Vasúti** vendéglő, (Keller S.)

**Besztercze.**  
**Sahling** szálló,  
**Magyar király** szálló,  
**Torda.**  
**Korona** szálló, (Póth István)

**Brassó.**  
**Grand** szálló, (Lehovits Mór),  
**Pelikan** J. szálló,  
**Erdélyi Odón** vendéglője,  
**Nowyork** kávéház, (Gottmann)  
**Sepsi-Szt.-György.**  
**Városi** szálló.

**Debreczen.**  
**Aranybika** szálló, étterem, kávéh.  
**Vasúti** szálló (Földi Ferenc),  
**Paris** kávéház, (Kiss Lajos),  
**Enke** kávéház, (Kiss Adolt),  
**Debreczen** szálló, és vendéglő  
(Nemeth András),  
**Vasúti** vendéglő, (Óttó Sándor)

**Szatmar.**  
**Hungaria** szálló (Fried Ferenc),  
Kath. kör vendéglő, (Fongrácz L.)

**Máramaros-Sziget.**

**Korona** szálló, (Österreicher S.)  
**Urada** sör-szarnok, (Eendt J.)  
**Ottó** kávéház, (Tatár Gábor),

**Sümg.**  
**Nagy** vendéglő,  
**Zalaegerszeg**  
**Barany** szálló (Friedrich Márkus)  
**Korona** szálló, (Domokos Igna z)

**Alsó Lendva**  
**Korona** szálló (Neubauer András)  
**Poppel** vendéglő,  
**Reverendits J.** vendéglő

**Sarvar.**  
**Korona** szálló (Ritter Lajos)

**Szombathely.**  
**Szabaria** szálló, (Hainzman J.)  
**Hungaria** szálló (Nagy Béla)  
**Szabaria** kávéház

**Kőszeg.**  
**Strutz** szálló (Jellasics Ignác)

**Körmend.**

**Korona** szálló (Scheek Ignác)  
**Szt. Gotthárd**  
**Hittaler** korona szálló,  
**Hegedus G.** vendéglője,

**Csorna.**  
**Korona** vendéglő,  
**Erzsébet** kávéház (Nemes L.)

**Kapuvár.**

**Zöldfa** szálló (Kudliska K.)  
**Hungaria** szálló

**So ron**  
**Pannónia** szálló,  
**Czeny Antal** vendéglője,  
**Birtal Pál** vendéglője, várkerület  
**Kosina Herman** kérésztárogat  
vendéglője

**Pozsony.**  
**Zöldfa** szálló (Palugyay K.)  
**Arany-szarvas** szálló,  
**Clóvay-tes Lajos** vendéglője,  
**Bayer Hugo** kávéháza Kőszan.

**Vác.**  
**Pannónia** szálló, (Perlfain József)  
**Pilsch Antal**, kaptalan sör-szar-  
nok vendéglője,

**Esztergom.**  
**Fürdő** szálló (Schleifer János)  
**Magyar király** szálló,  
**Központi** kávéház,  
**Pörzcs** Béla, vendéglője,

**Érsek-Ujvár.**  
**Oroszlán** szálló,  
**Krendt** vendéglő,  
**Nagy** kávéház,

**Nyitra.**  
**Korona** szálló,  
**Arany-szarvas** szálló,  
**Pitzner Mihály** és T. kávéház,  
**„Emke”** kávéház, (Sarlay Elek)

**Szegárd.**  
**Szegárd** szálló,  
**Ott F.** kávéháza.

EGYESÜLT  
ERŐVEL!

# ÚJKOR-

ÖSSZETARTÁS-  
BAN AZ ERŐ!

## VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK ÉS PINCZÉREK HETI-LAPJA.

(Országos Pinczér-lap.)

Előzetesi ár beföldön: Egész év 12 korona, Fél év 6 korona,  
Negyed év 3 korona. Egyes szám 30 fill.  
Előzetesi ár külföldön: Egész év 14 korona 50 fillér, Fél év  
7 korona 26 fillér, Negyed év 3 korona 66 fillér.

FELELŐS-SZERKESZTŐ:  
FLÓR GYÖZÖ.

Szerkesztőség: (Hova a lap szellemi részét illető közlemények és  
tudósítások értenek!) és  
Kiadóhivatal: (Hova az előfizetési pénzek kitévednek.) V. ker.,  
Váci-körút 55. szám.

### Szakiparunk az orsz. iparegyesület védelmében.

Budapest, okt. 27.

Még a f. é. szeptember hónapban tartott aradi vendéglős-kongresszust megelőzőleg érdemlegesen foglalkoztunk az a kereskedelmi ministeri határozattal, mely egy vidéki kormcsárosnak a kormcsároszlet gyakorlása iránt felmerült fellegbezési ügyében lett hozva és mely szerint a ministeri határozat — az első és másodikfokú iparhatóság ítéletének megdöntésével — az illető kormcsárosnak adván igazat, őt a marasztalt pénz-bírság alól felmentette oly indoklással, hogy a kormcsároszlet gyakorlásához a pénzügyi hatóság engedélyén kívül, iparengedély nem szükséges.

Elsőkül foglaltunk pozitív állást ezen ministeri határozat ellen, mert a fennálló ipartörvény idevágó szakaszának ilyenén értelmezését nemcsak veszedelmes praecendensnek, de magának a ministeri határozatnak szellemét is szakiparunkra néve káros befolyásnak kellett felismernünk.

Jeleztük azt is, hogy az aradi orsz. vendéglős-kongresszuson Gelléri Mór kir. tanácsos, az Orsz. Iparegyesület érdemes igazgatója szólalt fel ez ügyben és a mi álláspontunkkal megegyezően a kongresszusnak melegen javasolta, hogy az ipartörvénynek szakiparunkat alapjában érintő ezen sérelmes alkalmazása, illetőleg a vendéglőipar eredeti ipari jellegének megszüntetése ellenében a kormánytól tegye meg a szükséges lépéseket.

A vendéglős-kongresszusból kifolyólag az érdekelt szakipari testület részéről ugyan eddig még semmiféle

tényleges akciót sem jegyezhetünk fel, de annál nagyobb örömlünkre szolgál ez irányban az Orsz. Iparegyesületnek elismerést érdemlő kezdeményezése, melylyel szakiparunk elsőrangú érdekének megóvása céljából segítő kezet nyújt a hazai vendéglősök és kormcsárosok testületének.

Az Orsz. Iparegyesület ugyanis immár megtette az első lépést e fontos érdekünk védelmére és a kormcsáros ipari jellegének fenntartása tárgyában — az ipar törvény eredeti szelleméhez hiven — felterjesztést intézett a kereskedelmi miniszterhez, mely kiváló érdekű felterjesztést teljes szövegében alább közöljük.

Csak őszinte és a legmelegebb elismeréssel adózhatunk az Orsz. Iparegyesületnek ezen hathatós intervenciójára, és bizonyára szives köszönettel veszi azt az egész ország vendéglős és kormcsáros testülete is.

Ezek után pedig most már sajtó társasaink a sor, hogy a saját ügyükért maguk is a sorompóba lépjenek és egyetemleges szaktestületük útján a kormányhoz forduljanak a kormcsáros ipari jellegének megmentése érdekében.

Az Orsz. Iparegyesület felterjesztése a következőképen hangzik:

„Nagyméltóságu Miniszter Ur! A „Központi Értesítő” nem hivatalos részének nemrég megjelent ezidei 33. száma közölte Nagyméltóságodnak azt az elvi jelentőségű határozatát, mely szerint „a kormcsároszlet gyakorlásához a pénzügyi hatóság engedélyén kívül iparengedély nem szükséges.” (1900. év július 18. 49.790. sz. a rendelet.)

E határozatnak megokolása gyánant méltóztatik idézni az 1891. évi márczius hó 6-ikán 6417. sz. a kiadott

rendeletet, mely szerint a szeszes italok kimerésével foglalkozó üzletek, ugyanint bormerések, kormcsák, sörházak és pálinkamerések kizárólag az állami italmérsi jövedékről szóló 1888. évi XXXV. illetve az ennek helyébe lépett 1899. évi XXV. t. czikk rendelkezési alá esvén, ezen üzletek megkezdésére és gyakorlására az engedélyt az előidézett törvény 3. §. a illetve az utóbb idézett törvény 7. §-a értelmében az üzlet helyére illetékes kir. pénzügyigazgatóság adja meg s ugyancsak a hivatkozott rendelet értelmében az 1884. évi XVII t. cz. 10. §-ának azon rendelkezése, mely szerint a felsorolt italmérsi üzletek engedélyhez kötött iparoknak minősítettek s azok gyakorlásához iparengedély volt kieszközölendő, az italmérsi jövedékről szóló fentebb idézett törvények határozmányai által hatályon kívül helyezettek tekintendő s azok, kik a pénzügyi hatóság részéről kimerési, vagy kis mértékben való előrusítására engedélyt kapnak, ebbeli üzletükre az iparhatóságtól külön engedélyt kérni nem kötelesek (L. az 1888. évi XXXV. t. czikk 3. §-ának utolsó, illetve az 1899. évi XXV. t. czikk 7. §-ának 5. bekezdését.)

Mi ez elhatározást, még ha az törvényes szankción alapulna is, ipari szempontból sérelmesnek tartjuk, mert az ipartörvény szellemével nem egyezik meg, hogy egy fontos iparágban, mely eredetileg engedélyhez volt kötve, egyszerűen fiskális érdekek legyenek irányadók, az igazolvány kiadására nézve.

A kormcsáros ipar nem csupán az ital szempontjából bir fontossággal; sokkal fontosabb a kormcsárosban az étkezés s eltekintve a falsú ivóktól, a városi kormcsák fontosságát a nagy közönség érdekei szempontjából bizonyára nem szükséges külön is kiemelniünk s ezért nézetünk szerint ezeket nem lehet az ipar köréből egyszerűen kitörlni.

Az előjárások egyszerű megkér-

deze nem pótolja az ipartörvénynek azt az intencióját, mely világosan kimondja, hogy a ki ily ipart üzni kíván, tartozik kimutatni, hogy az ipar önálló gyakorlására kívánt kellékeknek megfelel-e az engedély kiadása főleg az illető személy megbízhatóságától teendő függővé. E megbízhatóság a közönség egészségsügyi és számtalan más érdekét kívánja megvédelemezni s ez iparág üzésétől távol akarja tartani az oda nem való megbízhatatlan elemeket.

Az elvi határozat a kereszmárosipart egyszerűen megfosztja ipari jellegétől s így kiszolgáltatja azt a bizonyos szakképzettségét, értelmét s megbízhatóságát nélkülöző üzérkedésnek.

Ezekután utalhatunk az idézett és a most neheztelt határozat alapjául szolgáló 1899. évi XXV. L. cz. 7. §-ának 6-ik kikezdésére, mely így szól:

Fogadókra, vendéglőkre, kávéházakra és kávémerésekre a pénzügyi hatóság csak akkor adhat italmérsi engedélyt, ha az illetékes iparhatóság az illető üzlet gyakorlására az iparjogositványt már előzőleg megadta.

Egész bátran feltehetjük, hogy a kereszmárosipar teljesen azon kategóriába tartozik, mint a fentidézett törvényszakasz által említett négy iparág s a közönség érdekei szempontjából bizonyára van olyan fontos, mint az illető pontban felsorolt kávémerés, de semmiesetre sem degradálható a pálinkamerések színvonalára.

Mély tisztelettel kérjük tehát Nagyméltóságodat, hogy idézett sérelmes határozatának megváltoztatásával a kereszmárosipart ugyanazon kategóriába visszahelyezni méltóztassék, amelyben a fogadók, vendéglőket, kávéházakat és kávémeréseket meghagyni méltóztatott."

## Zömörülünk!

### Országos intézményeink érdekében

Ha az országos pinczér-egyesület eszméje olyan elvi alapokon állna, ami szakköröknek érdekeivel szemben ellenében helyezkedne, vagy ha a létesítendő intézményünk egy nemely céljában a már létező de még alapjában nem erős orsz. nyugd. egyesületünkkel szemben állást foglalna és azt fejlődésében és megerősödésében akadályozná: akkor érthető volna a nevezett intézmény ügyködését intéző egyes vezetembereink felfogása és ellenséges magatartása az O. P. E.-vel szemben. De akkor, amidőn az Országos P. Egyesületnek közismert célja abban fejeződik ki, hogy a hazai pinczér viszonyok alapos javítása és rendezése által ne csak a jelen hely-

zetünk legyen biztosítva, hanem hogy ezzel egyeszszermind meg legyen adva nekünk pinczérnek — mindnyájunknak — azon mód, hogy országos nyugdíjintézetünk által a jövőnkrol is gondoskodhatunk.

En egyébként köni való holondnak tartom azt, a ki az orsz. nyugd. egyesületet — lévén ennek elvből, vagy barmi más kicsinyen okból ellensége — kárhözjátja; de azt is, aki az országos pinczér egyesületet elléli, és annak létezésre elé nehézségeket gúrdít. A ki különben erre képes, az éppen úgy nem barátja a vendéglős és pinczérnek, mint ahogy — (szaktársról lévén itt szó) ellensége és rozsakarója saját önmagának.

Mindazonban, hogy az orsz. nyugd. intézetünknek, a mostani helyzetben, a mostani körülmények és viszonyok közt nem minden pinczér barátja illetve pártolója, — ez a fentieknél szinte természetesen látszó dolog nem szolgálhat okul arra, hogy emiatt az illető kar- és szaktársra, hogy mivel az intézetnek nem tagja vagy támogatója — azt lehessen mondani: bolond, — tehát kössük föl.

A napnál világosabb az, hogy a midőn valaki a jövőjéről óhajtat gondoskodni, annak a jelen helyzetével is tisztában kell lenni s legalább is annyira, hogy a fenti elhatározásait illetőleg eleget tudjon tenni. A mi jelen helyzetünk nem eléggé alkalmas és nincs arra berendezve, hogy a jövőt illető biztosítási kötelezettségeknek — Általánosságban véve — eleget tethessünk. Ámde, — hogy ez tényleg így áll — ezt beismerni és megérteni csak mi, és a közállunk való szakember tudja.

Itteni szaktársaimat tehát nem vezette más törekvés, amidőn fentieket vitattak meg maguk között, mint az, hogy az utóbbi időben kissé kenyéssé vált nyugdíjintézetünk ügyét és a létesítendő Orsz. Pinczér-Egyesületünk ügyét illető tisztebb kép nyeresése iránt tegyen lépéseket, vagyis hogy ezen magukat ominozusá kinőni kezdő két ügyben megtalálja azt a helyes módot, a mely által a két intézmény — Orsz. nyugd. intézet és Orsz. P. egyesületi ügyek élén lévőek és látszólag egymással ellenséges viszonyban állók — a jó ügyek sikere szempontjából (tekintet nélkül az ő személyes differenciájukra) a helyes utra térjenek.

Világos célunk pedig az, hogy az ellenfelfogó vezetői színváltásra bírjuk, hogy tájékoztatassanak bennünk az iránt, hogy a szaksztyalunk tagjainak fontos leteredekeivel kapcsolatban álló országos Nyugdíjintézetünk és Országos Pinczér-egyesületünk ügyei iránt ellenséges indulattal viseltetnek-e; s ha való e tény: mi okok vitték őket erre?

Amidőn mi a felsőbb intéző körköztől e tekintetben nyílt és őszinte felvilágosítást kérünk, tesszük ezt nem talán az egyesek személye iránti szimpátiából, hanem a mi és az összes szaktársaink jól felfogott érdekében. Mert a mi szerény nézetük szerint érdekében álló dolog az, ha egy testület-

nek egy és ugyanazon kérdéseiben, egy irányban és körülre, nem pedig külön válna történik a jó és nemes ügyre való törekvés. Szaksztyalunk vezérferfiaink tehát tekintettel kell lenni erre de legfőképpen az általuk is többször hangoztatott s tett azon kijelítésre, hogy az általuk képviselt szaktársi érdekeket gőszintén szívőkön horják.

Hogy a szakiparunk érdeke ügyében folyó és történő események iránt érdeklődést tanusitanak itteni szakkörök (s fel merem tételni, hogy nemcsak az itteni — az kitűnik abból, hogy az utóbbi napokban, lépést tenni egy oly irányban határoztaik el magukat, aminek megtörténése nagy fontosságot s merem jósolni hogy sikert eredményezhet, vagy leendő szaksztyalunkra nézve. Az ügy fontossága és érdeke tart vissza attól, hogy ezidőzerint a kérdés tárgyat behatóbban ismeressem, amire nézve egyébként nemcsakára lehetséges, hogy ezen lapnak már a legközelebbi számban egy általunk és oly felhívás fog kibocsájtani, amely az előre el nem árult dolgort egyeszszermind részletesen fogja ismertetni.

A fennebbi soraimon kívül csak ezt akartam itt közölni, és ezzel kapcsolatban kártársaimat az iránt felhívni, hogy az általános s az egy és midnyájá ügyét képező kérdésekben legyűnk figyelemmel, érdeklődéssel és ezenközben hassunk oda, hogy a *Társunk* össze és *Tömrőlünk* szép és nemes jelzőinket tette váltásárol valósítsuk meg végre jól és teljesen azon céljainkat, a melyeknek érdekében már anyai idő és évek óta folyik a harc és mozgalom.

Pécs, 1900. október hó 12.

L. Gy.

## Nyílt levél.

### Pongratz Lajos szaktársi vendéglős urhoz!

Hazai pinczér kártársaink kedvezőtlen és már-már elszomorító helyzete egy a szakkörökben, valamint az egész társadalom előtt is eléggé ismeretes. Azért mi hivatásunkat s szakmájunkat tanul pinczérnek csak a jobb jövő reményével kezesgetjük magunkat, melyek megermentése érdekében oly ritkán halunk egy egy lelkes intő szöszatot az irányadó t. szaktársak köréből.

Igaz hálával és elismeréssel kell tehát adoznunk Önnek miut egykori lelkes kártársnak s jelenleg a magyar vendéglős testület ép oly érdemes tagjának azért a bátor és őszérdeinket hathatósan való felszólalására, melylyel az Ujkor hasábjain szent ügyünkért sikra szállott. A mily megrövidüléssel voltunk hirt igazságos és nyílt szakkalunk az „Ujkor” az ismert *konkurrencia részéről*, sajátpérrrel való illudzetéséről, ép oly örömmel és megnyugvással töltött el bennünket az a tudat, hogy a jó ügynek ártó ellenségeinkkel szemben, vannak a mi törék-

véseinknek igaz és önzetlen pártfogói!

Adja a magyarok Istene, hogy Ön meg sokáig lehessen szent ügyünk igaz harcosza!

Kelt Pécsen, 1900. október 23-án.

*Szatmaly János* *Lakatos Gyula*  
főpincér. főpincér.

*Hentz Lajos*  
vevőgőls.

*Lukács Sándor* *Schmidt Ferenc*  
főpincér. főpincér.

*Szűcs Lajos* *Nep. Pintér János*  
főzetőpincér. főzetőpincér.

*Járányi József* *Híry Lajos*  
p. egyleti ügynök. főpincér.

T. pécsi kártársainknak ezen fenti soraihoz nem szükséges kommentárt fűzni. A levélből kierző hálás és őszinte hang maga kommentálja és okolja meg, a köztérrel ismert kiváló kar-egzőszerint vendégglósz skaktársunk iránt bensőileg érzett és kifejezett bizalmat és ragaszkodást. Szolgáljon az előre is fényes elégtétül s megnyugtatóssal a mi és az összes valódi kártársaink igazságos ügyének bátor megvédője Pongrácz Lajos t. skaktársunknak.

## Jartsunk ki!

Talán egyetlen szakmában sincs nagyobb szükség a kitartásra, — mint a pinczéri pályán. Már magában véve is nehéz és testi-lelki erőnket igénylő hivatás a miénk, melynek hűségese betöltése gyakran egygyé forraszt éjjt és nappalt, és megköveteli tőlünk, hogy pihenést nem ismerő lázas munkánkban ne számálgassuk az órákat és perceket, hanem — ha az üzlet érleke megkívánja, — erők megfeszítésével is talpon legyünk a munkára naphosszat.

Hát ha még tekintetbe vesszük e mellett azokat a számtalan kisebb-nagyobb bajokat, differenciákat és mizeriákat, amelyekkel gyakran legjobb igyekezetünk mellett is megküzdeni vagyunk kénytelenek, ugy kártársaim közül a legtöbben érzni fogják, hogy mily nagy szükségünk van nekünk pinczereknek, a *kitartásra!*

A helyek és az október divó szokások különfelesége száz meg százféle változatban jelenik meg előttünk, — melyekhez nekünk — sokszor természetünk és gondolkodásunk ellenére is — alkalmazkodniunk kell és meg kell szoknunk új meg újabb helyzetünkben és ellessünk a hivatásunkhoz kötött kötelességeink csínját-bínját, egészen a legapróbb dolgokig.

Az alkalmazkodás, a megszokás egyik legfőbb és egyszerűsmd legnehezebb kelleke a mi boldogulásunknak, és éppen ennek a körülménynek a ki-folyásulát tekinthetők a *gyakori hely-változtatások*, melyeket más pályán ta-

lán sehol sem észlelhetni olyan kirívóan, mint a mi pályánkon.

A főnök hírelben fellobbanó természete folytán, sokszor akaratlanul is keményebben kimondott egyetlen bántó szó, vagy kifejezés, melylyel bennünket igazgató munkánk közepette illetnek, — helyünket, talán már évek óta meg-elégésre betöltött állásunkat egyszerűen *elhajljuk*. Mászor a főnökő avatatlan beavatkozásai és szélszélyes követelményei miatt vesszük el türelmünket és váltunk meg állásunktól. Nem ritkán a ránk rótt és szakmáinkat degradáló munka bántja ömrzetünket és nem lévén elég erőnk a súlyos viszonyokhoz való alkalmazkodásra, inkább készek vagyunk keresetünkrol lemondani, sem-hogy szembe szálljunk a nehéz meg-próbáltásokkal.

Igy aztán könnyen határozzuk el magunkat arra, hogy helyet változtassunk, még pedig legtöbnyire azelőtt, mielőtt még egy másik állásunk volna, és ennek következtében sokszor hetekig sőt hónapokig kell kereset nélkül lennünk, ami egyikünknek sem üdvös és kellemes, de közülünk számosaknak igen felseves dolog.

Es főleg ha tekintetbe vesszük a mai rossz üzleti viszonyokat és nehéz megélhetési idöket, akkor kétszeresen számolnunk kell a helyváltozással járó nehez következményekkel. Mert mai napaság szakfőnökeink is a munkaeőrszamanak megszorításával dolgoznak, mivelhogy amugy is nagy terhekkel kell küzdeniök a létfontartásért és tapasztalhatjuk, hogy ott, ahol évekkal eszelő 2 ó percen volt alkalmazva, ma csak 2—3 ópercet találunk, ahol pedig kettő volt alkalmazásban, ott ma egy kártárs végzi a teendőket.

Azért tehát arra kellene mindnyájunknak törekednünk, hogy lehetőleg *állandóan* megmaradjunk egy helyben, egy állomásn legalább mindaddig míg másik biztosítva nincsen.

Az *állandó* egy üzletben való huzamos működés nagyban növeli az irántunk való bizalmat, fokozza *becsületet* és a velünk való *megelégedést*. Ez aztán a *kölcsönös elégetelést* fogja szülni, ami azt hiszem mindnyájunknak törekvése, vágya és boldogulásunknak alapja. Az *állandó egy helyben* való működést azonban csakis kellő *kitartás* mellett érhetjük el, és ez a mi jövőnk legerősebb biztosítóka.

Szíveljük meg a helyes gondolkodás és a saját érdekünk által sugallt tanácsot, és *tartsunk ki tankötelettel* azon a helyen, ahová a sors keze bennünket vezetett, szerezzük meg magunk iránt a *bizalmat* a *kitartó munkálkodás* és alkalmazkodás által.

Akkor könnyebb lesz a küzdelem is nehéz pályánkon és nem leszünk oly gyakran kitéve az *állás nélkül való állapot* kellemetlenségeinek.

Adja Isten, hogy mindnyájunknál ugy legyen!

Ruttikán, október hó 26.

*Krajcsóvis Frigyes,*

**A vendégglószokra, kávesokra, és pálnikamerókra** vonatkozó szabályrendelet-tervezetet — amelyet annak idején lapunkban teljesen ismertetettünk, — a fővárosi tanács kiadta véleménynyadást végett az előljáróknak, a kik a következő lényegesebb észrevételeket tették a napokban tartott értekezletükön: A szabályrendelet-tervezet megállapítja, hogy milyen üzletekre kell iparengedelmet váltani, de nem veszi föl ezek közé a *bor-kóstoló helyiségek*ket s az *automata-büffeket*. Az értekezet azt a nézetet fejezte ki, hogy — *mivel ezek az üzletek is hasonló természetűek a kormakkal és bormértesekkel* — ezekre is kell váltani iparengedelmet. A szabályrendelet-tervezet kimondja, hogy az iparengedelem kiadása előtt meg kell hallgatni az illeto ipartársulatot s csak ennek a véleménye alapján s annak a merlegetésével kell kiadni az engedelmet, hogy vajjon a kávéházból, koresmából stb. van-e már, vagy nincs a megjelölt környéken elegetes üzlet. Az előljárók értekezlete ezt a módszert nem tartja helyesnek, mert hiszen nagyon sok függ mindig az üzlet megalapítójának az egyeni tulajdonaitól és így ez iparengedelmet mind-azonoknak ki kell adni, a kik igazolják, hogy törvényes kell-kekkel bírnak. A szabályrendelet 32. §-a megállapítja, hogy a kávéházakban miyen életelmüket szabad kiszolgáltatni s megiltja a vendégglószos szokások meleg ételek tartását. Ez azzal van megokolva a tervezetben, hogy nem lenne helyes, ha megokolatlan versenyt csinálnának a kávéházak a vendégglószok. Az értekezlet abban a véleményben van, hogy az esetben, ha valaki ugyanabban a helyiségben kávéházat és vendégglósz akar tartani, az iparengedelmet mind a két üzletfajtára meg lehet adni. Hivatkozik e tekintetben az értekezlet a külföldre s különösen Franciaországba hol a *Café restaurant*-ban kávéféleket és mindenmily ételt s italt is lehet kapni. Javasolja végül az értekezlet, hogy a kávéházakon ezentul ott legyen a czímzésen kívül a tulajdonos neve is; mert így könnyebb a felelősségre vonás.

## KÜLDÖNFÉLÉK.

Változás kiadóhivatalunkban. Grau H. József kiadóhivatali segédírtiszviselőnk — ami kedves és népszerű *„Jési bácsi”*-nként, különös tekintettel gazdag skaktapasztalataira s erdélyrezi kar- és skaktársaink érdekeinek minél előnyösebb szolgálatára, a Kolozsvárt létesített erdélyrezi főkiadóhivatalunk rendszeres vezetésével biztuk meg, ki is működését Kolozsvárt még e hét folyamán meg fogja kezdeni. — Felkérjük összes erdélyrezi t. kar- és skaktársainkat, hogy minden lap rendelési, előfizetési hirdetési és minden más szakéideket érintő ügyben ezentul közvetlen hozzáfóróltni sziveskedjenek. Ez alkalommal sem mulasztadjuk el a mi veterán barátunk t. szakközönségünk külön jó indulatába

ajánlani, mert aki egykor anyagi díszet és tiszteletet szerzett szakiparunknak, azt méltán megilleti pályafutása alkonyán is a közbizalom! — Lelkünkben kívánjuk, hogy ha már a sors érdemtelenné is bánt el sok tekintetben a mi kedves öregünkkel, lelje legalább vigasztát kar- és szaktársai osztatlan tiszteletében.

— **Londoni Magyar Pinczér-kör** —  
The London Hungarian Waiters' Society — London, W. 9. Weste Street, Regent Street.

† **Gyászír.** F. hó 19-én lesújtó hír futotta be Pécs városát, mely egyik általánosan becsült polgárát vesztette el. Délután 2 órakor hunyt el a „*Kis vizigoda*” ottani jólirnévű vendéglő tulajdonosa *Hirczi Ferencz*, ki önkézevel vetett véget életének, agyomfétte magát. Az öngyilkossá lett szép agg férfin, de- rek szaktársunk tragikus halála város- szerzte mely részvétet keltett, mert Hirczi, mint jeles vendéglős és főnem modoráról s a társadalmi téren jóte- konyságáról is ismert polgár. Pécs vá- ros közönsége körében közkedveltség- nek örvendett. Hirczi Ferencz a pécsi első rendű vendéglőket hosszú időn át vezette s legutóbb a „Vigadó”-t bírta. Jelenleg kitünően berendezett vendé- glőjét a „Kis vizigadó”-t csak alig ne- hany héttel ezelőtt nyitotta meg, és minthogy rendezett anyagi körülmények között volt, nem tudni, hogy mi vihette őt e vézetes lépésre. A halál híre az ottani vendéglőspartársulat és pin- czerregylet elnöke: *Dollinger András* nyomban választmányi gyűlést hívott egybe, hogy az elhunyt szaktárs te- metésén való részvételt ügyében az egy- let határozatot hozzon. A választmány elhatározta, hogy az egylet, zászlóval képviselteti magát a temetésen és ko- szorút helyez az elhunyt ravatalára. Temetése a szaktársak s a közönség tömeges részvétel mellett ment végbe.

Legyen áldott emlékezte és mé- lyen süjtött családjának adjon az Ég vigaszt!

#### A hazai furdók és források ügye.

Az országos állandó forrás- és furdó- ügyi bizottság mult keddén tartotta meg második ülését *Gulmer Gyula* bel- félyi államtitkár elnöklete alatt. Az ülés fő pontját, — a mely bennünket is szakmánk szempontjából leginkább ér- dekelhet — a *furdótörvényjavaslat* tárgyalása képezte, a melynek törvényerőre emelkedésével a furdóingygyel szoros- san összefüggő *időgen forgalom* is nagyban előmozdítottak. A gyűlésen, — melyen szakiparunk képviselői közül *Gundel János* vendéglős ipartestületi elnök is részt vett — beható tárgyalás alá- vették ama kérdéseket, melyek a hazai furdó- és forrás ügyé- emelését célozzák. A furdó-törvényjavaslatot az ülés- sen részletesen letárgyalták, az ezen nem szorosan összefüggő némely kérdés tárgyalása egy legközelebb összehívandó újabb ülésre tűzött ki.

**Hazafias szállodatulajdonos.** A „Nem- zeti szövetség” Kassán f. hó 23-án vá- lasztmányi ülést tartott, melyben ki- választották *Schalkház Lipót* szálló-

tulajdonos indítványt tetti, hogy a hul- szadik század fordulójára [alkalmából] Kassa városa azzal rója le a nagy- mult iránti kegyeletét, hogy az utcá- kát nemzeti nagyjainkról nevezeze el. Ezek közül felsorolja *Boeckay*, *Bacsány*, *Török Sándor*, *Andrássy Gyula*, *Tompa M.*, *Káczinyi*, *Szemere Miklós*, *Tinódy* nevét, mint akiknek működése Kassa városát is összefüggésben volt. *Schalk- ház* szaktársunk indítványát a választ- mány lelkesedéssel fogadta el és a fű- titkár megbizta a város közönségéhez intézendő memorandum elkészítésével.

**Baromfiak.** Az országos baromfi- nyésztó egyesület október 27—29-én a fővárosi csarnokban a városigeti csar- nokban a városigeti to partján közvet- lenül az új hidon túl általános baromfi- kiállítását rendez, melyet 27-én, szom- bathon délelőtt kilenc órakor nyitott meg a földmívelésügyi miniszter.

**Mikor a katonatiszt ur ebédel.** Különös és mondhatni bizonyos tekintet- ben jellemző esetről írnak a bécsi la- pok, mely tegnapelőtt történt: a csá- szárvárosban. Ugyanis *Tavonai* báró tartalékos hadnagy a Ringen menet be- tarték egy ottani ismertebb étterembe ebédelni. — Bevezet-ésül *halva* kívánt, amit kapott is, — ámde alig kezdett bányérol falatozni, csakhamar félretolta a tányért és kijelentette, hogy a halért nem fizet, mert az *hidás* volt. A fel- szolgált pinczér nyomban jelentést tett erről a vendégülésnek, aki a báró urnak udvariasan értésére adta, hogy a ren- delt halért fizetni kell, mert evett be- löle. Erre szóvalts támadt a tiszt és a vendégülés között, aminek az lett az eredménye, hogy a tiszt *arczud ütötte a vendégülést*. *Tavonai* báró erre eltávo- zott az étteremből de rövid idő múlva visszatért oda az irománytáskájáért, melyet az asztalon feledett. Ezt magá- hoz véve a tiszt, kivett egy névjegyét és a vendégülésnek odanyújtotta ezen meg- jegyzés kíséretében: „*Legalább tudni fogja, hogy a pofont kitől kapta.*” A vendégülés erre azzal választott a báró- nak, hogy: „*Sehaj.* — *hisz a tiszt ur is kapott!*” Ekkor újabb szóvalts tá- madt közöttük és *Tavonai* báró dihében *előirattala revolverrel*, miközben azonban belépett egy rendőr, aki megakadályozta a lövésben a fennhéjázó tisztet, és töle a revolvert el is vette. A szenzációrt keltő ügyben most vizsgálatot indítot- tak és híhető, hogy illetékes helyen méltó ebánásban fogják részesíteni a gavalérral tiszt urat.

**A halmelegítő.** Ezt a mérgefajtát talán sok ember nem ismeri és bizonyára csak kevesen tudják, hogy a *halmelegítő* egyike a legveszedelmesebb állati mér- geknek. Nem a *rohadtús* által származó mérgezől van szó, mert hiszen rothadt halat nem eszik senki, hanem a látszó- lag ép halakról, melyeket a jobb álla- potban való eltartás végett jégbe szok- tak tenni. Londonban, a hol főleg a néposztályban igen nagy a halfogyás- zás, éppen az ilyen jégre tett halak okozták a legtöbb mérgezési esetet, míg ellenben a jéggel érintkezésbe nem volt halak élvezeténél alig fordul elő

mérgezési eset. A jég olvadása ntján keletkező víz ugyanis igen nagy men- nyiségű, rothadtast gerjesztő bakteriu- mot tartalmaz, és ez okozza a mérge- zést. A jéggel való hal-konzerválásnál tehát csak *hűfűgőistalban tisztasága* jéget használjunk. Egészségügyi biztonsági szempontból ezen óvatosság vendégül- seinkre nézve föltöte kívánatos.

**Mennyit fogyasztanak Budapestben ?**  
A fővárosnál a mult héten lefolyt köz- gyűlésnél tett előterjesztések és jelen- tésekben igen érdekes képet nyertük mind arról, a mit a mi nagy Budapest fővárosunk élelmiszter kereskedése- produktál és a közönség elfogyaszt. Az egész forgalom hatvársárcsarnok és 13 nyílt piacra esik, amelyeknek körülbelül hatodfelezer ember foglalkozik keres- késsel illetve elárusítással. Mindezek- ről sa szállítási forgalom nagyságát és fejlődését mutató statisztikát itt közöljük: — Vasut és hajón érkezett 1897-ben: 28.228928.925, 1898-ban: 27.100.132, 1899-ben: 60.044.618 kilogram arm. Minőség szerint: bus és lenit általában: 2.417.328 kiló, vad és vadhus 259.693 kiló, élőhal 103.649 kiló, jegelt hal 895.247 kiló, tengeri hal 4637 kiló, baromfi 4.220.361 kiló, tojás 3.181.332 kiló, tej- és tejtermék 626.671 kiló, zöldség 10.680.639 kiló, belföldi gyümölcs 16.247.346 kiló, déli gyümölcs 180.450 kiló főzelek 574.071 kiló, burgonya 14.794.449 kiló, liszt és kenyér 730.157 kiló, füstölt bus és szalonna 74.685 kiló, virág 33.021 kiló, gombá 15.634 kiló, gesztenye 7641 kiló. —

**Az 1898-ban rendszeresített országos borvisztrral tavaly is szép eredményt érték el.** A négy visztra összesen 524.596 liter bort hoztak fel, a melyből elkelt 483.556 liter, a többi visszament. A visztrak fontosságát emeli, hogy *csakis tiszta, hamisítatlan ital szállított a piacra.* — A darab száma érkezett arm mennyisége is tekintélyes számokat tüntet fel. Borjú érkezett 29.980 darab, juh 2102 drb, bárány 13.680, malacz 4.428 drb, sertés 1.610, pulyka, és lud 173.485 drb, kacsa, kappan 206.221, csirke és tyúk 2.325.937 drb, szarvas dámad 208, vadidiszó 73, nyúl 36.230 drb, fácán 1314 drb, vadlud, fogoly szalonka 10.068 drb, fűz 2794 darab. — Az árukól 10.000 kilogramon felül összesen 194 község város szállított, legtöbbet a Dument és alföldi váro- sok. — A vásárcsarnokok fejlődés- sége a forgalommal arányban nem nö- vekedett. A bevétel volt 489.068 frt 30 kr. kiadtak: 248.679 fnt 70 kr, tiszta nyereség 239.388 fnt 60 kr, a befektetett 5.395.465 forint tőkének 4.44%-os kamatozása. (1897-ben) 4.67 kamat volt a tiszta haszon.

**Ujkor asztaltársaság** létesítésére töre- kednek a Váci-körúti, Lipót-körúti és Te- réz-körúti kártársának. Az asztaltársá- g derek tervezői intelligéns és ismertebb jei közül való kártársainak ezéja, hogy az *Ujkor asztaltársasággal* egy olyan kör alakosanak, hol a kártársak szabadide- jük esetén mindekor kellemes ottthot és nemes szórakozást leljenek. Az asztaltársá- gosszevetéleket d. után 3—1/4 órára — amikor

vendéglők és éttermekben dolgozó kaptársaink deli szolgáltatásokat befekteték — jog kitűzteni. Felolvás és a hazafias fölkönnyűg csejijától két hetenkint, vagy havonként tartandó estélyek nikor tartását, az elnökösek határozata meg.

**A hentesek és csemege kereskedők.**  
A fővárosi csemege kereskedőknek ismeretes azon mozgalma, amelyet az élelmiszeres vasárnap egész nap nyitva tartatása érdekében indítottak a múlt hetekben. A felsőbb helyre vitt ügynek kedvező elintézésre helyeztetett kiállítás, amiben a csemegekészítő egyszere meg is nyugodtak. Am, a kereskedősegedek nem vették ezt megnyugvással és tiltakozásra mentek a miniszter elé, ahol a csem. kereskedők ügyét még nehezebbé tették azon kérelmükkel, hogy a szentesített törvénynek a vasárnapi munka szünre vonatkozó paragrafusait rendelkezése annál inkább is tartassák meg, mintán ennek ellenkező vagyis azon esetben, ha a csemegekészítő olaja teljesítették, ennek hátrányos kihatása érezhető lenne rájuk nézve is. Miután a miniszternél a keresk. segédek is sikerrel jártak, ugy látszik, hogy a henteseket is ezen momentum bilit arra, hogy a csemegekészítő ellen állást foglaljanak. A hentesipartársulat a napokban tartott ebben az ügyben ülést s elhatározta, hogy felirathat fogják kérni a kereskedelmi minisztert, hogy ne engedjen a csemege kereskedőknek, akik legelőször versenytársai a henteseknek.

**Nagy banket.** — Verzeji levelezők értesít benűnnek, hogy az ottani Glücksman né Vígadó nagy természetű, fő 11-én 350 terítkezés bankett volt. Semay dr. ügyvéd tiszteletre. A banketten összegyűlt impozáns közönséget 18 pinczér szolgálta ki oly figyelmesen is pontosan, hogy e végből az ünnepelt és több előkelő személyiség a jól hírnévtű Glücksman szálló-udjadosnák elismerését és köszönetét fejezte ki. A banketten a következő delmagyarországi ételből összállított menü volt.

Szegedi csirke csipetkélvel  
Vegyes ételek:  
(Borjú vesze, malacz és pulyka  
pesenye).

Vegyes saláta.  
Téssta.  
Csúksás haluska.

**A nemzetközi kereszteti kiállítás,** amely irant a külföldből is élénken érdeklődtek, a földmivelésügyi miniszter, valamint több hazai kétség és szakember kivánságára és a hazai viszonyokra való tekintettel 1902. évi május 5—15-re halasztott el.

**Honnan ered a ponty?** — Ha több nagy állat családunk ismerjük már származását, mint pl. a sáskák, az ebihalak és a közkedvetlenül vált állókiszéretét, miért ne bírnunk tudomásul a mi konyhánkön is mindnapos ponty eredetéről. A ponty tudvalevőleg fontos portéka és egyik legkiválóbb kedvezése a jól élni szerető emberiségnek. Mint egy közsímert gonmandánk nevezte: a ponty az ingyeneknél az, ami a brestek és l' anglénd a rózsásra pirult ökörszem. Egy szóval:

igen sok szempont bizonyít amellet, hogy a derek ponty származását illetőleg érdemes érdeklődni. A kiválóbb szaklapok egyike a „Természet”-tel együtt megjelenő „Halászati” legutóbbi száma is foglalja ezen érdemes hal-fajjal és szimpliciter kimutatja, hogy a pontyok onnan származtak be Európába, ahonnan a szitttyák: keletről. E szerint tehát a ponty velünk illetve a mi eredetünkkel közeli rokonságnál áll. A nevezett szaklap egyébként a hitelesebb adatok hiányával a következőket írja: — Közismeretű tény, hogy a ponty eredetileg nálunk nem volt honos, hanem azt keletről hozták be és honosították meg. — hiteles adataink azonban annak eredetéről és a meghonosítás idejéről hiányoznak. Marschall lipcei tanár véleménye szerint a ponty Chinából ered. A mennyei bírdalomban czopfos lakói már évezredekkel ezelőtt házi állattá avatták. Tőlük vették valószínűleg át a perzsák, ezektől a görögök, azután a rómaiak, ennek idejét sem tudjuk; kétségtelen azonban, hogy az ugynevezett kyprianos egy-rindkülvüli ismert hal volt az ókorban. Vajjon görög névű Cyprus szigetétől, avagy Venustól, kinek kypriusi melléknéve is volt, nyerte-e, hasonlóképp kétséges, jól lehet az utóbbit tartják valószínűnek. A pontyunk a nyugati országokban való elterjedését az egyház segítette elő nagyban, ugyanis a hol kolostorok épültek, ott rövidesen pontytavak is létesültek, és igen sok helyen ezek az egyedüli nyomok, amiket a bugzó barátok hátra hagytak. A ponty Angliába a XVI. század; végén, míg Skandináviába a XVI. században került.

**A novemberi esküdték** sorában két szakírtás nevével is találkozunk. Ezutal ugyanis *Szvertzky Gáspár* vendéglős és *Meleghy Pál* korcsmáros soroltattak ki esküdtékek gyanánt.

**A széke-főváros és az alkoholisták.**  
A székefőváros tanácsa annyira belejött az utóbbi időben a takarékos gazdálkodás gyakorlásába, hogy még az *alkohol beszületjei* révén is spórolni kíván. A tiszti főorvos egyik jelentésében arra utal, hogy az önk. mentőegyesület a fővárossal kötött szerződése értelmében a kapott pénzbeli támogatás fejében köteles nemcsak az eskőrkön és egyéb bajokban szenvedőket, de azokat is „*álhózt*”-akat is ellátszítani és ápolni, akik azon hiszemben, hogy az öreg Noe bárkjában vannak — nem alkalmazzák mértékét az itókára nézve. A mentőegyesület elnöke azonban a főváros ezen követelése ellen tiltakozott, mert a szerződésből a mentőegyesület ezen kötelezettségét ki magyarázni nem lehet, noha az egyesület ezt humánus dolognak tartja és azt kész is kellő anyagi támogatás mellett elvállalni. E támogatást nem a városól, hanem rendőrségtől, illetve belügyminisztertől kéri, minthogy az alkoholisták szállítása rendőri feladat. Ha ezt a feladatot a mentőegyesület ingyen teljesítené, az bukás szélére juttatná az egyesületet. Érdekes adatokat

említ tel beadványában a mentőegyesület elnöke, melyek szerint évenként körülbelül 3000 (húnap és búcsú napján átlag 50—60) *alkoholistát kellene* a város különböző pontjairól beszállítani.

**A „Kürtartás” kötszórosen segélyező egyesület** létesítéséről még igen sokan nem vettek tudomást. Legközelebb alkalmunk volt az egyesületnek a „Kürtartás” című hetilapja útján behatóbban megismerni az egyesület célját és szervezétét, melyből itélv: az idős szolgálatokat tesz a kevésbé vagyosnak és főleg a szegényebb néposztálynak, minthogy tagjainak tateseti biztosítást és egyéb anyagi segélyeket nyújt csekély havi befizetés mellett. A tagok a „Kürtartás” című tartalmas, tanulságos és szórakoztató heti lapot ingyen kapják. Az egyesület és a lap szerkesztője november hó 1-től *Rökk Szilárd-utca* 27. szám alatt lesz.

## BORÁSZATI, PJCZÉSZEZ.

### Hasznos tudnivalók.

Személynek az „*Utmutató*” a must és borok szerű készítéséről” című kiadványból.

### A „szimmust” nyérése.

A legtöbb kisebb szőlőszedő az összezsuzott szőlőt, zsákokba öntve, a présvalyuban kitapossa, a honnan a szimmust, az alálhelyezett kádba csurog. Ha már több mustot kitaposni nem lehet a zsákokból a törkölyt a préskosarba ártírtik s belőle a mustot lehetőleg jól kiszajtolják.

A must nyéréseének ezen módja már igen régi és egyszerű eljárás, de mert hosszadalmas és több munkaerőt kíván, tehát költséges, azért jobban ajánlom a következő eljárást.

Állítsunk a prészhaba a sajthoz közél egy nagyobb kádát, melynek a présélő néző oldalán, a csapszög helyére, oly csapot vertnk be, melylyel a reá erősített kanacsugos segélyével a szimmust a prés csurgója alá helyezett kádba eresztjük. A kád ajánl a csapszög elé czinkbadagból való szűrőt alkalmazzuk, hogy a szőlő magva és leja a szimmust közé ne juthasson, azaz, hogy a must tisztán folyhasson a kármentőbe, vagy kisebb kádba.

Az így felszerelt kádra tegyük fel a szőlőzűtőt, melybe a puttonyos a szőlőt felöntvén, azt a lendkerék forgatásával leörlő a kádba. A csapot zárva tartva, folytassuk a szőlő zuzatást mindaddig, míg a kád teljesen megtelt, a törkölyt pedig e-omozóló baltai többszörösen nyomkodjuk a must közé, s így hagyjuk állani a szőlőcsejfrét (must és törköly keveréke) 8—10 óráig. Ezen idő eltelte után a szimmustot le kell eresztetni a kármentőbe, azután azt a törkölyről lesajtolandó musttal együtt erjesztjük ki.

Az ekként kezelt mustból tartalmasabb, zamatosabb és gyorsabban derülő bor lesz, mert a szőlő héjában foglalt értékes alkatrészek s a magvakból is csekély csersav, részben fel-

oldódnak s a bor jóságának emelése szolgálják.

#### A sajtolás vagy préselés.

A sajtolás célja a szőlőbogyó folyékony részét, a mustot, a szilárd részeketől elkülöníteni. A sajtó tehát annál jobb, minél tökéletesebben és minél rövidebb idő alatt szorítja ki a mustot a törkölyből.

Régebben általában a faemlétyűs sajtókat használták. Ezeknek hátránya az, hogy igen nagy helyet foglalnak el s a törköly kipréselése is sokáig tart. Újabb időben már a kisczudák is vascsavar sajtókat használnak, melyek igen különféle szerkezettel készítettnek s oly nagy nyomás kifejtésére képesek, hogy a mig közönséges préseléssel 100 kg. szőlőből csak 60 liter mustot nyerünk, a jobb szerkezetű présekkel 70—75 liter mustot sajtolhatunk ki, a nyereség tehát 10—15 liter must 100 kg. szőlő után.

Beláthatjuk, hogy mindenki saját érdekében cselekszik, ha a legjobb sajtó szerezi be, mert csak 50 q szőlő kipréselésénél is a jó sajtóval legalább 5 hektoliterrel több mustot nyerünk. Ha ennek árát hektoliterenként csak 15 forintra számítjuk, évenként 75 forintnyit hasznunk lesz, s a prés ára 1—2 év alatt teljesen megtérül.

#### A törkölybor (esiger, löre) készítése.

A törkölybor az az ital, melyet a kisajtott, vagy kikapotost friss és egészséges tökölyből, a benne maradt mustnak vízzel, vagy czukros vízzel való kivonása után erjesztéssel házilag saját magunk állíthatunk elő. A törkölybor készítését, házi használatára, vagy törkölybor név alatt való eladására, az 1893. XXIII. törvényezik megmondani ugyan, de csak úgy, hogy a törköly legkezebb 3 nap alatt fél legyen használat. Törkölybornak idősébe, vagy megromlott, ezeket törkölyből való készítése szigorúan meg van tilos s az ezen tilalom ellen eóak a törvény értelmében pénzbüntetéssel és elzárással büntetnek.

A törkölybor következőképen kell készíteni.

Tegyük fel, hogy egy kisebb gazda 20 hektoliter mustot szűrt; ha ennek törkölyből jó minőségű törkölybor akar készíteni, öntson fel az egyszer kisajtott és szétmorzsolott törkölyre a szűretés napján este 4 és fél hektoliter tiszta vizet. Egy másik ki-csibé kádban oldjon fel fél hektoliter vizben 75 kilogramm legtisztább süvegczukrot oly módon, hogy a tiszta ruhába kötött czukor, egy katóra felköttve, épen a víz felszínére áll merüljön. Reggelre a viz a törkölynek minden oldható részét feloldja s a czukor is feloldva a vizben.

Masnap korán reggel a czukoroldatot egy 6 és fél hektoliteres kényeztetlen hordóba átönteni, a vizes törkölyt pedig erősen kisajtolván, a lefolyó mustos vizet a czukoroldathoz a nagy hordóba kell fejteni, hogy a czukros vízzel jól összekeveredjék.

Kiforrás és néhányzori fejtés után lesz 6 hektoliter törkölyborunk, mert a törkölyből, a vízzel való kezeléssel, még legalább 1 hektoliter mustot lehet kisajtolni. Több czukros viz felhasználásával több törkölybort is készíthetünk, de az nem lesz oly tartós. Ez meg van engedve.

Egy másik eljárás, ha a fentebbi mennyiségű törkölyre, a mint a presből kikerül, szétmorzsolás után 5 hektoliter oly vizet öntünk, melyben előbb 70—75 kilogramm czukrot oldottunk fel. Ezt jól összekeverve, 36—48 óráig állani hagyjuk, míg t. i. az erjedés jól megindult. Ekkor kipréseljük s az így nyert törkölybort a rendes borhoz hasonlólag kezeljük.

A törkölybor készítésénél vigyázni kell arra, hogy a törköly a levegőn sokáig ne álljon, mert különösen melegebb időjárás mellett, igen könnyen megezesedik, s a törkölybor is ezeset lesz; az okból a törvény is elrendeli, hogy a kisajtott szőlőtörkölyt, ha abból törkölybor akarunk készíteni, legkezebb három naphasználatig fel. Három napszal régebb, valamint ezesetesenek indult törkölyből törkölybort készíteni tilos s az ilyenből készült bornemű ital mesterséges bornak tekintetik és készítése, valamint eladása is szigorúan megbűntetett.

A vízzel, vagy czukros vízzel kilugozott és kisajtott törkölyt gantjalj rétegezve, a trágyatelepre kell hordani, mely a szőlőnek még igen jó trágyája lesz s a gazdának ingyenbe marad.

A törkölyből csak egyszer szabad törkölybort készíteni, a vízzel kilugozott törkölyt még egyszer vízzel feleresztelni s abból másodsor is törkölybort készíteni tilos.

Az 1893. XXIII. törvényezték a törkölybor készítéséhez a vizen kívül csak tiszta, finomított süvegczukrot, vagy kandiszczukrot használati engedni meg, tehát nyers répaczukrot, vagy krumpliczukrot (szőlőczukrot) használni tilos.

Nem szabad a törkölybort készítéséhez anyag czukrot használni, hogy abból a szivarolni, vagy az aszamborhoz hasonló édes ital álljon elő. Nem szabad továbbá a törkölybor készítéséhez maszlószót sem használni.

Hasonlóképen tilos magából a maszlószóból, vagy annak törkölyből vízzel borhoz hasonló italt készíteni.

A már elkészített törkölyborhoz még vizet önteni, azt szaporítani szintén tilos van.

Törkölybort csak törkölyborral szabad keverni, összeházasítani, ellenben törkölybort természetes borral összekeverni, vagy ennek feltöltésére használni, továbbá úrmással vagy gyimölcsborral keverni feltétlenül tilos.

A törkölybort saját neve alatt eladni szabad, de természetes bor gyanánt eladni szigorúan tilos van.

Kötelek a bortermelő, ha törkölybort tart pinczejében, a hordó kifelé álló fenekére nagy betűkkel felírni a „Törkölybor” még pedig jól látható festékekkel, s nem könnyen leörvethető krétával.

Mindazok a kik a törvények ezen rendelkezési ellen vétenek, 25 ftróli 3000 ftrig terjedő pénzbüntetéssel és ezen felül 2 hónapig terjedő elzárással büntetnek.

#### A bor erjedése, vagy forrása.

Tegyük meg, hogy másfél literes üvegbe kevés hézagot hagyva, tiszta fehér mustot; 12—24 óra elteltével azt fogjuk látni, hogy a mustból apró légbuborékok emelkednek felfelé, melyek mindinkább szaporodnak s a must erősen megzavarodik, hogy a buborékok felszállása fokozatosan kevesebb lesz, végre 5—10 nap múlva teljesen megszűnik, s must megtisztul s a üveg aljára sűrű tömegben egy sárgásbarna színű anyag ragadik be.

A mustnak ezen sajátossága viselkedését erjedésnek (a buborékok felszállása miatt közönségesen forrásnak) nevezik. Ezzel azon nevezetes változás áll elő, hogy a must elyestzi édes izét a czukor l-biomlik, helyette kellemes illatú, a szénasavtól csöpös izű a szeszartalmu italluk lett, a mustból tehát erjedés után újbor lett. Az üveg aljára összegyűlt anyagi fóképén elzárattól áll s ezt borspronék nevezik.

Ugyanígy változások megy át a must, ha a hordóban erjed ki.

## JÖRŐ-ÁJOM.

Nékiözhetetlen októja és tanácsadaja minden vendégös, kávés és korcsmárosnak az a könyvecské, mely „a földművelésügyi m. kir. miniszter hlv. kiadványai”-nak f. évi 19. száma gyanánt: „Utmutatás a must és bor okserűi kezelésére”, különös tekintettel az 1893. XXII. t. cz. vegrelhájasár cimen megjelent Dr. Csanády Gusztáv keszthelyi gazd. tanintézetű igazgató tollából. — A kitűnő utmutatásokkal szolgáló és 27 ábrával ellátott műnek nemcsak szakiparunk művelői, de a szőlőbirtokosok, bortermelők, kereskedők és szeszgyártók is igen jó hasznát vehetik. A könyv ára vászonborítékban portmentesen küldve 50 fillér és megrendelhető lapunk kiadványtárában, valamint a kiadó „Orsz. magyar gazdasági egyesület”-nél (Köztelek) is.

A magyar Brehm. „Az állatok világa” címmel most indult meg Brehm Alfréd „Tierleben”-jének magyar kiadása, a tudomány mai színvonalához és a hazai viszonyokhoz alkalmazva. A 200 füzetre, vagy tíz nagy nyolcadretálku kötetre terjedő mű 1800 műfvszi szövegképpel, 80 fekete nyomatú műlappal és 100 színes nyomatú műmelléklettel illusztrálva jelenik meg. A szerkesztést Méhely Lajos az akadémia tagja, Chernel István, Csiki Ernő, Kohaut Rezső és dr. Rátz István közreműködésével végzi. A szerkesztők ugy adják Brehm könyvét, amint az a mai magyar közönségnek kell. A mű megjelenése óta elavult részeket átdolgozták s a hazai szaktudósok megfigyeléseivel kibővítették, a mivel a magyar Brehm magyarországi viszonyoknak is teljesen megfelel. Már a most megjelent első füzet lü ké

pét adja az egész munkának és mindenkit meggyőzhet arról, hogy nemcsak tanulságos, de érdekes is lesz, mert lát „Az állatok világa” a legjobb példa arra, hogy a tudomány mint lehet népszerűsíteni. A hatalmas vállalat bekötött és füzetes kiadásban jelen meg. Egy kötet ára 18 korona, az egész mű pedig díszes felbőrököttesen 180 korona. Az egyes füzetek 80 filléret kaplathók. A kötetek felvénken, a füzetek pedig hetenkint kerülnek a könyvpiacra. „Az állatok világa”-t a Légrádi testvérek könyvkiadói hivatala Budapesten adja közre. Tájékoztatót és mutatványfüzetet ingyen és bérmentesen küld.

## Az Ősz meséje.

írta: Botoz.

(Mutatvány minden Tamás új évi kis partarólyát.)

1.

Vén kocsmáros! emeld lonha testedet,  
S tölsd tele még egyszer hamis pincédet,  
És azután — húzd közelebb trónusod:  
Vén cimborra a jövőhöz,  
Neked már semmi jussod.

Lejártad már... lejártuk mi az időt,  
Semmi sincs ma egy aminél volt az előtt:

Hol a pohár, adszu erőt és igyál!  
Kint a nyírfaom fadelt tájt,  
Őszi szellő fojdogál.

Ősz az idő, ritkul, sárgul a falomb,  
Nyári díszét veszté a völgy-és a domb  
All kopóran, mint a kopár hegytető:  
Vén cimborra látod, látod,  
Hogy elrepül az idő.

Hej! repül az idő mint a gondolat,  
Be rég is volt, hogy a gesztenyék alatt,  
Hallgattuk, hogy mind énekel a madár?..  
Nem gondolta hogy az idő,  
Olyan hirtelen lejár...

Egy fészécska vagy talán több, hogy az ég!

Tavaszfényed ragyogtatod szereszed  
Tavaszi idő volt a földön mindenütt, —  
Vén kocsmáros, vígja legény  
Váltól s hordtál jeggyűrtöt.

Ujjadon volt s fényelt a szép karika,  
Hogy boldog légy Isten is egy akarja:  
Hogy boldog légy egy vendéled akkoron,  
Hogy elkügyözz málkád, az én  
Hón szeretett anygatom.

Hej, emlék te, ősi éltén nyári fény,  
Mint egy anygat oly szép volt a drága  
lény:

Vajh hol lehet, sorsa merre rítte őt?..  
Ah de hisz már késő, ő sem  
Az a ki volt az előtt.

Szép Aranka! szépség és báj gyermeke,  
Széldéjszéknek fénge szép tekintete,  
Melyben útrék útrék volt és kárthat...  
Vén kocsmáros örülj, hogy nem  
Hozzá fűzted sorodat!

Kit szeretett azután a szép lény,  
A mi boldogtalan szerelmünk adón?  
S kire hinde fényt a bájoló tavasz,  
Oh miként szeretném tudni:  
Boldog vajjon lett-e az?

Az idő meggy és az évek mulának,  
Közben égről esilagok lehullanak;  
Földről népek binnek vesznek szaporán,  
Imen-onnan százt érünk,  
Mi is öreg cimboraim.

Emlékszel-e? régen történt — régi dal:  
Volt egy lyányka, szöke szép és fiatal;  
Mint egy tündér isteni és bájoló,  
Sok kőbélben lón iránta,  
Éret volt fellobban.

Amde, soknál volt csak muló pillanat:  
Gyorsan támadt s abudt ki a lobbanat;  
Sok felejté mit látott szépalmában...  
Egy szenvedett szerelmének  
Gyötrelmében, lángjában.

folytatás.

## ÜZLETI KÖZLEK.

### HELYVALTOZÁSOK.

#### T. kar- és szaktársunkhoz!

Hogy lapunkat üzleti és szakhirdetésekre részére is minél hozzáférhetőbb tegyük, folyó november hótól kezdve a kis hirdetések részére egy állandó külön rovatot fogunk fenntartani, melyben minden apróbb hirdetést 10 szöig csak 30 filléret, ezenfelül minden szót 4 filléret és a vastagabb betűkből állókat 8 filléret számították.

Az ily hirdetések díja postabélyegjegyekben is beküldhető, mindannyiszor a kis hirdetés bekuüldésekor.

Ezenkívül minden előfizelő szaktársunk izenetét, ajánlatát díjmentesen, nem előfizetők részére pedig egy korona díjazással pontosan és készséggel követjük.

Nem szakkörünkhez tartozó egyéneknek, szakkörünket érdeklő minden üzleti hirdetés — ajánlat stb. különösen megállapított díjazással, szintén felvesszük, lapunkban közzétesszük, követjük stb.

Egyszóval: törekedni fogunk minden ez irányban felmerülő igényű, egy a szakköröknek, — mint üzletfeleinknek, a legnagyobb készséggel és a legutányosabb díjazás mellett esetről-esetre kielégíteni.

Ezzel is tisztelettel kérjük előfizető kar- és szaktársainkat, hogy ezen mindenben a szakjaparnok érdekeiért küzdő és kizárólag szakkörben mozgó heti lapunkat melleg-partolni, minél szélesebb körben ismertetni és terjesztani sziveskedjenek, — mert amint tapasztalhatják is, lapunk a kartársak független érdekképviseletében immár azon szerencsés helyzetben van, hogy derék és áldozatkész lapfajlajononunk, minden anyagi áldozatot kész meghozni, csak hogy a mi t. szak- és kartársaink igényű közmegelegedésre szolgálhassuk e heti lappal, — melynek

nem feladata, csupa kenyérrigységben személyi heveseket üzni, hanem igenis elvi alapon kiközösít mindazt — amit jónak, udvósnak és hasznosnak véli, a vendéglos, kavés és pinczér ipar fejlesztése érdekében.

Jelzésünk: Ha Isten és kartársaink velünk — úgy senkitől és semmitől sem félünk!

Vagyunk Hazafias Üdvözléltel. az „Ujkor” Vendéglosok, Kavésok és Pinczerek Heti-Lapja”-nak szerkesztője és kiadóhivála: VI. Váci-körút 55. sz.

### Ujkor-

Vendéglosok, Kavésok és Pinczerek Heti-Lapja előfizetési ára:

Égész évre	12 korona
Fél	6 „
Negyed	3 „

Teljes tisztelettel kérjük azon előfizetőinket, akiknek előfizetése a szeptemberi negyeddel lejárt, hogy azt megújítani sziveskedjenek nehogy a lapkijárában, változás álljon be. Akik lapjukat postai líhás kézbesítés vagy bármily más ok miatt rendszeresen nem kapják kézhez, kérjük ezt kiadóhivatalunknak egy 4 filléres lev. lap utján tudomására hozni.

A parisi kiállítási magyar vendéglos derék két alkalmazottja, Weinbappel János közismert kartársunk és Lichtenstein Ödön szaktárs lapunk barátjai a múlt héten hazra — előbbi Bpstre, utóbbi pedig Zentára utaztak.

Szálloda átvétel — Zomborban, a város nagy és impozáns szállóadját, a „Vadász kürt”-öt, Miklos Jánosotl Markovits András szaktársunk vette át és azt f. hó 21-én nyitotta meg ünneppélyesen.

Kävész átalakítás. — Mint tenevéri levelezőnk tudósít bennünket, az ottani „Arany Szarvas” kävéházat, a tulajdonos Preisz Ignác szaktársunk, átalakította, azt füstmentesítő új villamos ventilátorokkal s brillant egökekkel és nappali fényt árasztó három villamos vilámpával látta el. Az igen szepen dekorált és a legmodernebb izlést kielégítő berendezéssel kënyelméssé eszközlött kävéházát Preisz szaktársunk, a múlt héten nyitotta meg.

A „Vig magyarhoz” című vendéglos Kolozsvárt, a Széchenyi téren folyó hó 7-én vette át Fekete Lajos, ki is az alkalmas ponton lévő vendéglos utjonnan renováltatta, és csinos berendezéssel szerelte föl. Az új díszbe ötozetett régi „Vig magyar” megnyitása, a múlt héten történt.

Kävész átvétel. — Már lapunk múlt számában jeleztek, hogy Tepki József szaktársunk a Csömöri ut 13. sz. alatt „VaneK” kävéházat megvette. Utólag megjegyzzük e hírtünkre vonatkozólag, — hogy a „Verböczy” név alatt megnyitott kävéháza volt VaneK kävéház, az új tulajdonosában méltó utdot nyert.

Vendéglo a gözmalom helyén. — Félegyházán a régi gözmalom helyén, a gözmalom részvény tulajdonosok, az idén több rendbeli építkezéseket tettek,



# MINDEN TAMÁS,

Újvíví üdvözöl kis Naptárát!

Kaposvár  
Korona szálló  
Ferenz József szálló  
Barany szálló  
Ösbudavár vendéglő (Braun P.)  
Bares.  
Garni szálló  
Csurgó.  
Korona szálló.

Pécs.  
Arany hajó szálló (Sillay B.)  
„Lj. sürgyár sörösarnok” Király-  
u. (Kregecs Agoston)  
Dollinger Andras „Höt fejedelm” szállóútja.  
Jakab I. vendéglője (Sörház-on.)  
Feriuh I. j. vendéglője, állomá-  
sok mellett.  
Vadászkürt vendéglő (Rehling Antal) Majlath-tér.  
Vasuti vendéglő (Kallin Hen.)  
Othlon kávéház.  
Royal nagy kávéház (Kádár L.)  
Nador kávéház (Wandouffer J.)  
Eszék.

Központi szálló.  
Kalócsa  
Heller szálló.  
Szabadka  
Nemzeti szálló (Wittman Károly)  
Baja.  
Barany szálló  
Zombor  
Vadászkürt szálló  
Matizcz (Inotay vendéglője).  
Zenta.

Eggen szálló.  
Magyar Király szálló.  
Vörös Florian vendéglője.  
Miksz János, vasuti vendéglője.  
Ujvidék.  
Nagy szálló (Mayer J.)  
Tere szálló (Zarkovics György)  
Pilseni sörösarnok (Oberng J.)

Eger  
Széchenyi szálló.  
Miskolcz.  
Seper nagy szálló.  
Korona szálló.  
Budapest szálló.  
Keller kávéház.  
Szerecs.  
Vasuti vendéglő (Gödlér S.)  
Nyíregyháza.  
Korona szálló.

Lengyel Miklós vendéglője. (P. udvar mellett).

S.-A.-Ujhelyi.  
Vadászkürt szálló (Bock Imre.)  
Hungaria. (Abránányos M.)  
Nagy-Mihály  
Csillag szálló, étterem kávéház.

Ungvar.  
Korona szálló, étterem kávéház.  
Beregszász  
Vasuti szálló.  
Királyháza.  
Vasuti vendéglő (Gödlör Gyula.)  
Huszt.  
Fejes Ferenz, nagyvendéglője.

Munkács.  
Csillag szálló (Mookovits L.) ét-  
terem, kávéház.  
Losonez.  
Városi szálló, étterem, kávéház.

Zólyom  
Hungaria szálló.  
Beczterczebánya.  
Hungaria szálló.

Ruttká  
Vasuti vendéglő (Kovácsits L.)  
Kassa  
Schalcház szálló.  
Európa szálló.  
Reppold József vendéglője.  
Greiner Mark kávéháza.  
Othlon kávéház. (Skergula I.)

Abos.  
Vasuti vendéglő (Pranger J.)  
Eperjes.  
Berzer nagy szálló.

Iglo.  
Feketehegy szálló.  
Lőcse.  
Korona szálló.  
Poprad.  
Tátra szálló.  
L. Rózsagey.  
Városi szálló, étterem, kávéház.

## Pártoljunk az tami magyarr!

Mint minden évben úgy az idén is előfoglalj árasztani hazánkat a *férvés és a többi nemet városok vigézele ménetbesz-gyártotta Boldog ujra naplóvesekből* Figyelmeztetem a t hazai kávéházi magyar pinxer kartárs urakat, hogy *ne a naplón és keszpeny kolyportált idegen s gyatra férvés munkát* — a minék ára mégis mereg drága — *kihálthetetlen utasítsok* — *„vissza!!!”* .....  
S annal is inkább, mintán f. é. június 30-án a hirdetési bélyegekké együtt a naptár bélyeg is eltöröltetett. Minden Tamásnak

az 1901. évi ró szála s IV-ik évfolyamú „Ujvíví üdvözöl kis Naptárát” vegyek figyelembe, melynek elkészítéséhez máris hozzáfogott a Minden Tamás Ujvíví kis naptárak előtér az eddigi megjelentektől: változatosabb tartalommal, szebb kivitelben és sokkal nagyobb esmban — ezenkívül átnapok, napok és nevek teljes kiírásával fog megjelenni. — A mutatóványzások e hónap focnak szétlődténi. A kis naptárak iránt érdeklődőket, az *Ujkor-Lapok* szerkesztősebébe, hozzá fordulni kéri „Minden Tamás”!

**Kriegler Ferenz Fia**  
(házulajdonos és bormerelő, Moór Székesfehérvár-utca 99. szám).  
Borügynöksége (alapítottát 1879) a **bornagykereskedő és vendéglős uraknak**, mint régi megbízható czeg  
valódi tiszta móri borok  
bevásárlására ajánlkozik. A czér régi lere teljes megbízhatósága mellett szol  
**Kriegler Sándor**  
bor ellenőrző bizottsági tag, városi képviselő.  
Moór, Székesfehérvár-utca.

## SZÁLLODÁSOK, VENDELŐSÖK ÉS KÁVÉSOK FIGYELMÉBE!

Torontól vármegye székhelyén, Nagybeeskereken egy a város központján és legelőnebb forgalmi helyén álló ház, melyben 30 év óta fennálló kávéház-helyiség van elköltözés miatt eladó 18.000 forintért. Az épület, nagy tagas és világos helyiségei miatt legelőnebb kávéház, vendéglő és vendéglőadóknak felel meg. Az eladó ház 2000 forint évi házbért jövedelmez. Bővebb felvilágosítással szolgál a tulajdonos.

**VIRÁG VII. MOS**  
megyei főszámvevő Nagybeeskereken.

## AJÁNLHATÓ CZEGEK.

Köcsi, nyerges- és szilgyártó arnk beraktározási- és bizományi vállalat Bpest VII. Kerpesi út 61.

Paffy Testverek paprika-gyár. Szeged, Kálvária-u.

Pobuda Károly Fia fenyképész, Budapest, II., Albrecht-út 9. sz.

Dr. Kalinovszki egy. orvó (fogorvosi terme) Bpest, VII. Kerpesi-út 62. l. em.

Fehér Istvan. Budapest, József-körút 59. Nagy raktar bel- és külföldi úri és gyermek kalapok.

## KIS HIRDE TÉSÉK.

Ezen rovaton be szanak beiktatása 20 fillérbe kerül. Azonál minden szót, vastagabb betűköl 8 fillér. A kis hirdetések díja előre fizetendő. Felvilágosítást ad, és ajánlatokat továbbít a kiadóvonal. Esetenké választékhoz 30 fillér levelezési megbőlendő.

**Pénzkölcsönt**  
öte levezényre, több évi lefizetésre, a **konatársaságok** (házasági nyavdiékra és eszavadek csejűből is) nyugdíj-soknak, hivatalnokoknak, amindzen hitelkepes egyéneknek — öbölz nélkül kiteszközöl a **Pénzügyi Mörkur**, Király-utca 30. (Válaszbélyeg.)

**Eladó szálloda.**  
A **faragás egyik legelőnebb forgalmi helyén**, egy régi „szálloda” a szállodás visszavonulása miatt, **45 ezer forintért eladó**. — Levelek válaszbélyeggel, az „Ujkor-Lapok” kiadóvonalába intézendők.

**Pobuda Károly Fia**  
fenyképész.  
Elvállalja a fenyképészeti szakba vágo összes munkákat a legutányosabb árban és legfinomabb kivitelben. Csoportoknak és egyleteknek különös árkedvezmény!!!  
Budapest, II., Albrecht-út 9. sz.

**Árjegyzék.**  
oda szállítva  
1 lada 60% föl lit. szolyvai a 10 K. 40 f.  
1 „ 40% liteser szolyvai a 10 K. —  
1 „ 60% polenai a 9 K. —  
1 lada 40% liteser polenai a 8 K. 60 f.  
1 „ 60% „ luhí Erzsébet a 8 K. 80 f.  
1 „ 40% „ luhí Erzsébet a 8 K. 10 f.

Eble Lajos, Révay-utca 24.

ALAPÍTATOTT 1850.

**FELDMANN S. utóda SÖWY SÁNDOR**  
paplan, matracz, ronlette és ágyneműek gyártmánya.

Budapest, VI., Eötvös-utca 23 a.

Elvállal Szalloda, Koroda és Intozetek s e szakvizsgáló berendezéseket, a legelőőbb és pontos kiszágotatás mellett. Fizyelmezetem t. veremlmet atant felsorolt árjegyzékemre.

Rouze Paplan				Prima Satin-paplan egy szélességre t			
I. sz. 3 zsin.	105 155 cm. 4 kor.	2,70	I. sz. 3 zsin.	105 155 cm. 4 kor.	5,20		
II. sz. 4	115 165 " " " "	3,10	II. sz. 4	115 165 " " " "	5,80		
III. sz. 5	125 175 " " " "	3,50	III. sz. 5	125 175 " " " "	6,40		
IV. sz. 6	135 185 " " " "	4,00	IV. sz. 6	135 185 " " " "	7,00		
Secunda Satin-paplan				Ezüst-Cloth fa minőség			
I. sz. 3 zsin.	105 155 cm. 4 kor.	4,40	I. sz. 3 zsin.	105 155 cm. 4 kor.	5,50		
II. sz. 4	115 165 " " " "	4,80	II. sz. 4	115 165 " " " "	6,00		
III. sz. 5	125 175 " " " "	5,40	III. sz. 5	125 175 " " " "	6,50		
IV. sz. 6	135 185 " " " "	6,00	IV. sz. 6	135 185 " " " "	7,50		

Atlasz-paplan minden színben  
14 koronától fejjebb.

Matraczok finom nyers vászonnól 3 részben.

Vasár	1. sz. nagys. 180 90 cm. 4 kor.	2,00	Teng. 61. sz. nagys. 180 90 cm. 4 kor.	0,20	
2. sz.	200 90 " " " "	2,00	Mélyp. 1.	180 90 " " " "	0,60
Teng. 61. sz.	180 90 " " " "	5,40	"	180 90 " " " "	1,00

Szabadalmi szám 16794.

**Beck Károly**

njonnan feltalát t és szabadalmazott

== felső ablak-szellőztetők ==

Alkalmazhatók szögletes és félkörű ablakokra. Egészség szempontjából igen ajánlhatók, mert a legnagyobb helyiséget is légvázam nélkül szellőztetik. Bárkitől könnyen felhelyezhetők. Kiköltözés alkalmával anélkül, hogy a fa, vagy fal rongálódne könnyen levehetőek.

**Kávéházak, vendéglők, iskolák**

és magánlakókra nélkülözhetetlenek!

Áruk 3 forint 80 krajczártól 6 frt 50 krajczárig.

Képviseelve: Eblé Lajos által, VI., Révay-utca 24.  
Videki megrendelések gyorsan teljesíttetnek.

Tisztelettel

**Beck Károly lakatos-mester.**

== Budapest, VIII., József-utca 28. ==

*Árirdetések felvételeinek az „Ujkor-Lapok”  
kuaadóhivatalában, Budapest, VI. Váci-körút  
55. szám.*



**Ferenczy K Á V É H Á Z átvétel!**

Van szerencsém értesíteni, hogy a IV. ker., Ujvilág-utca 18. sz. alatti *Ferenczy, legutóbb Gaszóni kávéházat 1900. szeptember hó 1-én átvettem.* — Amifoln a helybeli t. szaloldások, vendéglősök, kávéosk és pinczer urak szives tudomására hozom, hogy eddig a *Nagymező-utca 7. szám alatt létezett helyeszkölő irod-nyat is az Ujvilág-utca 18. sz. alá (udvar-helyiség) helyeztem át.* az eddig irántam tanúsított bizalmukért hálas köszönetemet fejezem ki, s kerem, hogy bizalmukkal továbbra is megtisztelni sziveskedjenek. Ajánlva magamat és *kávéházamat* szives figyelmükbe, maradtam  
Teljes tisztelettel

**GROSZ ÖDÖN, kávé,**

VII., Kerepesi-út 62. sz., I. em. fog- és fogcsorok szájpaddás nélkül.

**FOGORVOSI-RENDELŐ-INTÉZET.**

Budapest, VII., Kerepesi-út 62. I. em

Dr. **KALINOVSZKI** egy. orvos t.

**SZENZÁCIÓS TALÁLMÁNY!**

Fogcsorok szájpaddás nélkül, a fog gyökereket eltávolítva a többé nem szükséges.

Fog és gyökér húzás ..... 1 korona  
Fog tisztítás ..... 1 korona  
Fogtűnés (plombok) arany, platina, ezüst  
üveg cement fájdalom nélkül 2 koronától fejjebb.  
Műfogak és fogcsorok a legjobb kivitelben darabonként ..... 3 koronától fejjebb.

Arany korona és hidmunkák a legjobb kivitelben.

*Használhatóan rossz és lörtött fogak és fogcsorok javítása 3 óra által eszékölőitiek jóállás mellett.*

**Évi bérlet** 24 korona a fogak rendbentartása, beleértve a rossz logaknak tömése is.

RESZLETFIZETÉSRE IS.

**S Z E G É N Y E K E N E K I N G Y E N .**

VII., Kerepesi-út 62. sz., I. em. fog- és fogcsorok szájpaddás nélkül.

**Pály-féle rózsapaprika.**

Egy próbarendelés elégséges, hogy habár jóval drágább a többi paprikánál, mégis azt használjuk.

== Szép színű nem erős ==

Mintát, árjegyzéket bérmentve küld

Pály-féle cs. és kir. szab. paprikagyár  
**SZEGEDEN.**

**Geduldiger Hugó**

Első Magyar Ruggvanta Bélyegző-Gyár  
ÉS VÉSŐ-INTÉZET.

BUDAPEST, VI. KER., VÁCZI-ÚT 17. SZ.

Ajánlja magát mindennemű vésnök munkát legszöbb és legelőőbb kivitelre u. m. monogramok evőeszközökre, felérnemük bélyegzése szállodák részére, kitérülhetetlen jelző tentával, ruggvanta-bélyegzők, kivágoti ezüst monogramok szivar-tárczákra stb.