

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA”)

A hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávéházi-segéddek érdekeit felkaroló szakközöny.

„Az első magyar orsz. pinczomesterek és pinczomunkások egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyező-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök- és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok-egyesület”-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök- és kávéosok ipartársulatának”, a „Miskolci pinczér-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök-, kávéosok-, korcsmárosok- és pinczerek-egylet”-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 1-én és 15-én.

Előfizetési ár:
 Egész évre 6.— Félévre 3.—
 Háromnegyed évre 4.50 Évnyegyre 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

IV. kerület, Zöldfa-utca 18. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Előfizetési felhívás

„Vendéglősök Lapja”

1893. október—decemberi évfolyadra.

Lapunk ára: Egész évre 6 frt.
 Fél évre 3 „
 Negyed évre 1 „ 50 kr.

Előfizetőinket kérjük előfizetéseik szives megújítására. Tisztelettel

a kiadóhivatal.

Előterjesztés

(a nagyváradi vasutállomás vendéglőse részéről.)

— Beterjesztett a vasuti vendéglősök országos értekezletéhez, 1893. szeptember hó 4-ikén. —

Tisztelettel alulírott mint a nagyváradi vasutállomásnál levő vendéglős, azon kényszerhelyzetnél fogva, melybe a közutudomásulag ismeretes két év óta folyton tartó üzletpangás különösen és főképp a vasuti vendéglősöket önhibájokon kívül taszította — ezen körülmény miatt addig is, míg a nagyobb veszély bekövetkeznék: ezennel bátorságot veszek magamnak, hogy feltárjam azon nehézményeket, helyesebben sérelmeket, a melyek a vasuti vendéglősöket általában, különösen pedig az itteni viszonyokat tekintve, a nagyváradi vasuti vendéglői állomásra nehezdednek és a melynek sulya már elviselhetetlenné vált.

Ugyanis szabadjon mindenekelőtt előre bocsájtanom, hogy a n.-váradi vasutvendéglőt elődöm ezeltől évekkél évi 400 frt. haszonbér fizetése mellett, fűtési és világiatási kedvezményekkel bírta, azonfelül a vasutvendéglőhöz tartozó regale jogot haszonélvezte, melyért fizetett bér magában teljesen fedezte a vasuti vendéglői bérösszegét és járulványait; — addig tisztelettel alulírott a nagy verseny következtében oly magas haszonbérfizetés mellett volt kénytelen reflektálni az üzletre, mely a tapasztalat igazolásait egyenlő a tönkrejutással, mennyiben, mint alább részletezni bátor leszek a kiadásokat, a melyek nélkül az üzlet azon felelősséggel szemben, melylyel ugy a m. kir. állam, mint az utazó kö-

zönség irányában erkölcsileg is kötelezve vagyok, önromlásom nélkül tovább fenn nem tartható.

Egyedüli reményem az, hogy a felettem álló hatóság az általam fentebb röviden vázolt, részletesen azonban alább előterjesztendő okaimat, melyek jelen aláztos kéréssemre indítottak — kellőleg méltányolva és a sérelmeknek tényleg fenállását elismerve — azok orvoslására meg fogja találni a módot és ezzel enyhíteni fogja tisztelettel alólírottak helyzetét.

Előre kell bocsájtanom azt is, hogy a gyorsvonatoknál rendszeresített étezők kocsi üzletemre annyira károsan hatottak, hogy ez óta sem reggeli, sem ebéd, sem vacsora állomás nincsen. Mely tényező képezi egyedül üzletemet, mert üzletemhez seinmi néven nevezendő mellékkezdvénymények vagy jövedelmi forrás köve nincsenek. A vasuti vendéglő utalva van egyedül az étel és ital kiszolgálására. Ha már most ezeket érvényesíteni nem tudja és ennek érvényesítéséhez feltétlenül szükséges forgalmi kör hiányzik, nagyon termézetes, hogy az üzlet fen nem tartható. Indokolásul szolgál ehez azon sajnos körülmény is, hogy a közutudomásu hosszu, majdnem hét hónapon keresztül tartó tél következében a közlekedés a vasuton fenakadt; a vendéglői üzletet e szerint igénybe nem vehették, mely magában oly veszélyeséget idézett elő, hogy azt a szakértő első betekintésre láthatja és a melyet pótolni nem lehet.

Megemlítendőnek tartom még azon körülményt is, hogy szerződés szerint kötelezve vagyok az ételek után a vasuti alkalmazottak részére 25 százalékkal olcsóbban kiszolgálni s így, tekintve, hogy N.-Váradon a piacon az élelmi szerek, hús és egyvebbneműek oly magas árúak, hogy az ország bármely városában hasonló nem létezik, szintén közutudomásulag az idei nyár, midőn üzletet csinálhatni reményem volt, folytonos esőzésekkel telt el és kilitás egyáltalában nem lehet, hogy a küszöbön álló ősz veszteségeimből kiszabadíton. vagy csak némileg kárpótlást nyújtsion annyival inkább, mert a tel is az ajtó előtt áll, tekintve, hogy a bor ára naponként növekszik és magas bor ár mellett a fogyasztás pang.

Hozzá járul ehez még az is, hogy a nagy regale bér és italmérséti engedélyért fizetett összeg lehetetlenné teszük a borknak olcsóbban

való előállíthatását; mely üzletemre jelentékeny befolyással bír, — legközelebb pedig a lapokban közölt cholera esetek a közönséget elrémítették és nem utaznak.

Mind ezen okok és tényezők azt hiszem, elegendőleg igazolják üzletem nehézségét, egyszerűsrimd megkövetelik annak gyökeres gyógyítását is.

A fentebb alázattal előadott tényeken alapuló sérelmeim orvoslására szolgáljanak a következő adatok, melyek számtani pontossággal napfény tisztaságában tüntetik elő állításaimnak valódiságát. Nevezetesen:

1. fizetek évi haszonbér fejében a m. államnak 2200 frt. — kr.
2. regaleért évi bér fejében 750 „ — „
3. italmérséti engedélyért évi 75 „ — „
4. szeszis italokért, hogy a theához rumot kiszolgálhassak, daczára annak, hogy pálinkát nem merek, fizetek évenként 254 frt. 50 kr.
5. jövedelmi adóba az alkalmazottal fizetek évenként 160 frt. — kr.
6. ennek városi pótdadója 43% 68 frt 80 kr.
7. A m. kir államvasutnak gázvilágításért fizetek évente 600 frt. — kr.
8. A m. kir. államvasutnak szénért fűtésre évenként 280 frt. — kr.
9. A m. kir. államvasutnak fűtést havonta 10 méter, évenként 252 frt. — kr.
10. Tekintve, hogy az üzlet nappal és éjjel folyton nyitva tartani kell, a nélkülözhetlenül szükséges szolgálta személyzett részére, mely 10 tagból áll, személyenként havi 10 frtot számára, lesz évente 1200 frt — kr.
11. Ezen 10 egyén részére naponként háromszori étkezést és ellátást számítva, havonta csupán 15 frtot véve fel, évenként teszen 1800 frt. — kr.
12. Mind ezen kiadásokhoz az üzlet fenntartása tekintetéből hozzá járul a mosás, takarítás, az üzleti készletek u. m. abroszok,

szalvéták, üvegek stb. kopásáért, töréséért nem különben a hiányokért évente legkisebb számmal

1000 frt. — kr.

Összesen 8620 frt 30 kr.

Ezek szerint kétségtelenül áll, miszerint évente 8620 frt 30 kr. tiszta kiadásom van az üzlet fenntartására, melynek fedezése nélkül az üzlet fen nem tartható.

Tekintve, hogy ezen kiadásokkal szemben, a jelzett okok és beállott körülményeknél fogva, üzletem bevételére annyira jelentéktelen volt, hogy világos károsodásom mellett saját vagyonomnak feloldozásával teljesíthetem azokat kötelezettségeket, melyeket anyagi teljes tönkre jutásom kikérülése végett tovább nem bírhatok el; tekintve még azon figyelemre méltó körülményt is, hogy a m. kir. államvasutnál 20 év óta vagyok alkalmazva, mint vendéglős és ezen idő alatt — valóban nehéz körülmények között — nem kimélve semmi áldozatot, a m. kir. államvasutnak tekintélyt fenntartani mindig fő törekvésem közé tartozott, melytényt ignorálni nem lehet.

Tekintve végre, hogy 53 éves vagyok, és így miután életem javát a vasuti vendéglőnél töltöttem el, más üzletre teljesen alkalmatlannak érzem magamat. — Eszedem azért; kegyeskedjék a fentebbiek méltánylása mellett engem az igazságos haszonbér leengedésben megfelelőleg részesíteni.

N.-Váradon 1893. évi aug. 22-én.

Mély tisztelettel

Kriszta Mátyas
vasuti vendéglős.

Pincér és csavargó.

A pincérek körében megütődést keltett az, hogy a Bécsben és Budapesten legutóbb elkövetett betörések azesi a nagy közönség

előtt mint pincérek szerepeltek, holott talán soha sem voltak azok. Minthogy hasonló visszaélések már gyakran fordultak elő s ezt a pincérek joggal tartják sérelmesnek, felkérték lapunkat a következő sorok közlésére:

Sok mindenfélel történik visszaélés manapság, így a pincéri állással, illetve elnevezéssel is.

Ákárhány közönséges csavargó valjha magáról azt, hogy pincér — ha tőle állását vagy foglalkozását kérdezik.

Bizonyítja ezt a budapesti Kohleis Imre és a bécsi Groschl esete. Mind a kettő közönséges betörő volt s a lapok hasábjain mégis mint pincérek szerepeltek.

Ennek a visszas állapothoz legnagyobb részben az ugynevezett zöldbéli vendéglősök az okai, akik alkalmazzanak mindenféle embert pincéreknek, mert sajnálják a közvetítési díjját és nem igen akarják megfizetni a pincér munkáját.

Ezek a vendéglősök azonban elfelejtik, hogy amit megnyernek a vámon, azt elvesztik a réven, mert az efféle önkéntes pincér, a kinek életében sem volt talán tányér vagy pohár a kezében, először sokat tör, másodszor nem tudja kellően kielégíteni a közönséget, harmadszor pedig és ez is megtörtént, már több ízben, hogy vagy a tulajdonos, vagy a vendékek valamelyikétől emel el értékesebb tárgyakat.

Orvosolni a bajt pedig nem lehet. Az ugynevezett pincér díját, elmegy és miután se a pincér-egyesületekhez, se az ipar-hatóság körébe nem tartozik, könyve nem volt, nem közvetítő által szerződött, keresni sem lehet.

Ezeknek a kellemetlenségeknek dacára is csak veszik föl továbbra is, különösen a nyári-vendéglősök ezeket a kisegítő pincéreket, a kiknek fogalmuk sincs a pincérségről és csak szegényt hoznak a pincéri szakra.

Azért jónak vélem e szerény sorokban figyelmeztetni, a pincéreket, hogy mindent kö-

vessenek el ennek a visszaélésnek a meggátlására és indítsanak mozgalmat ezek ellen az iparont, könyvekkel nem rendelkező emberek ellen.

A vendéglősök pedig saját jól fölfogott érdekeikben ne szerzőtessenek olyan embereket, a kik soha életükben nem voltak pincérek akiknek erről az oly nehéz, annyi lelki-ösmeretességet kívánó szakmáról fogalmuk sincs csak szegényt és kárt hoznak az őket alkalmazó vendéglősökre és az egész pincéri karra egyaránt. Ne sajnáljanak a vendéglősök — saját érdekükben — megbízható és kipróbált személyzetet alkalmazni, ha az eljárás kissé többé kerül is, de bőven megtérül, mert a megbízható közvetítő csak munkabíró, szakértett és kifogástalan előéletű pincérek fog hozzá szerződteni.

Még egy szavam volna.

Legyén a rendőrség is körültekintőbb, ne higgye el mindjárt mindenkinek, hogy pincér.

A ki pincér, annak van könyve, pincér-egyesületek kötetébe tartozik, és ha hely nélkül van is, azért rendes jótállást vállal érte az, a ki szerződteni szokta.

Elv legyen: pincért csak teljesen megbízható helyről szerződössünk!

„Budapest,”

Levelezés.

Tek. *Ilásh György urnak*

Budapest.

Messze a lezajló ünnepélyről hallám a szép felköszöntőket, a melyek áthatva engem is, mint betegem fekvőt, nem maradhatok ki, hogy szellemileg részt ne vegyek ezen a magasztos ünnepélyen. Kérem a Teremtőt, hogy továbbra is ezen farasztó munkáját kitartással és nagyobb előmenettel végezhesse, hogy ezen új tíz évben a magyarosodás terén a

A „Vendéglősök Lapja” tárczája.

Vendéglős leánya.

Regény az életből.

A „Vendéglősök Lapja” számára írta: Székely Zoltán, főpincéz.

(II. folytatás.)

Az apa nem válaszolt. Anton megértette e hallgatást, s férfias önézete annyira felébredt, hogy indulatosan ugrott fel székről s e szavakkal, — sajnálom uram, hogy a pincér Ön előtt, aki maga is volt pincér, s csak később lett vendéglős és nagy urrá, oly kevéssé méltatja a pincézert, de biztosítom, hogy ha nem is oly nagy ur s nem is oly gazdag de oly vendéglős leszék ön is, mint ön ma, s biztosítom arról is, hogy Livia ön lesz, ha csak ő maga vissza nem lép, s ha mint hiszem szerelme kintartó, czélunkat fogjuk érni, daczára az apai nagyravágyásának, — s e szavakkal meghajtva magát távozott az ajtón át vissza szölvá: ma délután elhagyom üzletét, kérem gondoskodni hogy a kezem alatt levő inventárt átadhassam s azt tőlem valaki átvesse, — s be sem várva Virág választását kilépett a szobából, betéve maga után az ajtót.

Virág alig tudott felocsudni ámulatából, az a fiatal ember megsértette őt, pedig ehhez nem volt joga, így gondolkodott

Virág, míg a távozó Antal azt hitte magában, hogy egészen helyesen eszelekedett a mikora büszkeapának megmondta az igazat.

A főnök nem érintkezett az nap főpincézérével, meghagyta az első pincézernek, hogy vegye át Antaltól az inventárt, az meg is történt, s Antal még az nap elhagyta a Virág házát; mielőtt azonban távozott nem mulasztotta el az anyát és Liviát értesíteni, a közte s főnöke közt lefolyt jelenetről.

V.

Sötét felhők tornyosulnak az égen!

Hogy Antal közlése mily benyomást tett a szép Liviára, azt csak az képes elmondni, a ki maga ily körülmények közt volt valaha; Livia aki titkolta szerelmét szülei előtt, most mikor arról értesült, hogy apja ellene szegült tervezett férjhezmenetelének, első percében szólanul állott, mint kőszobor, majd minden idegzete megsérződött s aztán könnyezni kezdett, a fájdalom erőt vett lekén, akjai zokogásban törtek ki, s mellette álló anyjának keblére borult, hogy ott tárja ki fájdalmát.

Az anya vigasztalni iparkodott leányát, hogy majd megváltozik apjának nézete, hozzátevé, hogy ő fog beszélni az apával s hiszi hogy sikerülnie fog más nézetre téríteni az apát.

Antal kétkedőleg rázta fejét, csak annyit mondott: vajha ugy lenne. de félek hogy a büszke főnök hajthatatlan lesz, aztán

Liviához fordulva kérdé: — bizhatom-e szerelmében Livia?

— Vagy ön, vagy a siré leszek, volt a leány fájdalmas zokogás közt adott válasza.

— Bizzék bennem, s a jó Istemben, én hiszem, hogy még boldogok leszünk, — biztatta az ifju a szeretett leányt, aztán megcsókolta annak kezét s az annyához fordulva kéré: viselje gondját Liviának, gyámolítva vigasztalja őt, hogy kétségbe ne essék, s azzal egy fájdalmas pillantást vetve még egyszer a szeretett szeretőleányra, eltávozott.

Antal távozásával Livia eszméletlenül rogyott össze, anya s szobalányt hívta, s annak segélyével a dívánra fektették a kimerült leányt; ezeket s illatos szroket tartottak szaglással elé, dörzsölték, s pár percz múlva Livia felnyitá bezárt szemeit s széttekintett, mintha keresne valakit aztán ez egyetlen szót mondva: — eltávozott, — ismét lezárta szemeit, kebléből feltörő mély sohajtása jelzé, hogy mily fájdalom dus keblében.

Az anya együtt érzett leányával, együtt érezte annak fájdalmát s iparkodott megnyugtanni, de sikertelenül.

Mont a nő férjéhez, beszélt az apával az anya, hasztalan, a büszke ember hajthatatlan maradt, kimondotta, hogy ő szívesen megalapítja Antal jövőjét, de leányát egy pincér az ő életében nem fogja megkapni feleségül.

legnagyobbakra juttassa üzleti érdekeink kifejlődését.

Szombathely, 1893. szept. 25-én.

Tejjes tisztelettel mellettl
Saláta Gyula.

Kedves Gyuri barátom!

Folyó hó 15-ikéről kelt b. lapodba azt írod, hogy Mezei Mór (Bátyuról), azt kívánja, hogy az étkezési idő a vasuti állomásokon meghosszabbítható, ez nem áll és nem felel meg a valóságnak, mert én éppen ez ellen tiltakoztam és igyekeztem azokat is lebeszélni, a kik ezt proponálták, mert ilyesmit a mai korban csakis valami régi német czopf kívánhat. Most én az igazságos eszme mellett blamirozva vagyok.

Bátyu, 1893. szeptember 21.

tiszteelő barátod;
Mezey Mór.

A gyorsiról feljegyzés Mezey barátom beszédénél téves volt s midőn ezt helyreigazítottam, egyrészt mind intézkedni fogok, hogy a tanácskozás igazságosabban a valóságnak megfelelőleg szerkesztessék. (Szork.)

Nyílt levél

a magyar állam-vasutak vendégfőlei állandó bizottságaihoz.

Tekintetes Szerkesztő Ur!

A „Vendégfők Lapját” az első kongressus határozatilag a szövetség hivatalos lapjának mondta ki, erre hivatkozva, engedje meg, hogy néhány sort intézzek az állandó bizottsági tagokhoz, mint kollegákhoz.

Folyó év szeptember 4-én Budapesten tartott kongressuson, kérésükre előadó lévén, eddigelő kötelezettségemeket eleget tévén. — Az ülés alatt megajított választás folytán egyhangúlag megválasztottam a Minister Ur Ó Nagyméltóságához előterjesztendő memorandum szövegező bizottságba, valamint ezen memorandum átnyújtásához kiküldött bizottságba is, én azonban itten bővebben meg nem magyarázható indokoknál fogva ezen tisztségéről,

Az anya kért, könyörgött, zokogott leányáért férje előtt, mit sem használt az utolsó szava is az volt, — leányomat nem egy pénzérnek neveltem.

Az anya belátta, hogy a dolgon most nem segített, azért abban hagyta a kérést és leányát biztatta hogy várjanak türelemmel, az idő talán enyhíteni fogja az apát.

Az idő keze csak egyre forgott, a hetek, hónapok egymásután elmultak; de az apa nem tágított.

Szegény Livia, mint a tövéről leszakasztott liliom, hervadni kezdett nap nap után meglátszott rajta, hogy a legbensőbb fájdalom sulya alatt nyög, s habár anyja közvetítésével Antalról rendesen minden héten kétszer van s annak kétszer adott tudósítást, nem tudta maga magát megnyugtanni.

Antal levelei telve voltak a valódi szerelem kifejezéseivel, s a reménynyol, hogy már a legközelebbi időben neje lesz Livia, de a szerető leány csak fejét rázta e levelek olvasásánál, — nem, ő nem hitte már, hogy valaha boldog leend.

A harmadik hónapban Antal — a ki a magyar fővárostól alig tíz mérföldre eső egyik tekintélyes városba telepedett meg, s ott magának, megokarított pénzéből vendégfőt vásárolt, s nyitott meg s az ő szakavatottságával vezetve azt, az szépen Virágzani is kezdett — elhatározta, hogy döntő lépést fog tenni, s meg tette azt.

egy mint az állandó kebelbeli tagságról is lemondani, illetve visszalépní kényszerítettem.

A midőn ezt teszem, fogadják köszönetem bizalmukért.

Keit Budapesten, 1893. szeptember 13-án.
Maradtam kollégialis tisztelettel
Török István.

A király konyhája.

Boros-Sebes. Közleg s ezek vidékének notabilitásai, a kik legközelebb a magyar királylyal egy asztalnál ültek, aligha tudják még, hogyan készül az arengeteg sok, pazarfényenylálat enniváló, — a mi az asztala körül. Mert ez a király vendorkonyhájának a titka, a hová csak különös engedéllyel lehet betekinteni. Ezt a különös engedélyt azonban — kivált a nőeknek — szívesen megadják az udvari alkalmazottak.

Azt, a ki a király konyhájába belép, először is a roppant kiterjedésű főző-kemenczék és tűzhelyek lepik meg. Rendszerint három ilyen tűzhely áll a teremnek is beillő helyiségben sorjában. Vasból készült valamennyi, öt-hat befödhető lékkel a tetjén s hat-hét sütő rekeszszel a két oldalán. A sütőrekeszek berendezése a közönséges takaréktűzhelyek sütőrekeszeinek a berendezésével azonos, csak kiterjedésben mulják ezeket felül. Érdekesek hogy a fűtésnél csupán keményseprőket alkalmaznak. Egy keményseprő egyebet sem tesz, mint a tűzet rakja, nagy meglepetésére a látogatónak, a kire a kormos vitéz a hőfehérbe öltözött cukrázók táborában leirhatlan hatást gyakorol.

Kizárólag férfiak fogódnak a konyhána, a kiknek a gárdája közönséges viszonyok közt egy század katonaság számának felel meg. Ha több száz vendég számára főznek; a konyhai személyzet, a tűzhelyek meg az edények számát a szükséghez képest szaporítják meg.

Csupán a zöldség tisztítás, a husátörés, a különféle mayonnaise-ekhez 30—40 embert foglalkoztat. Abban az osztályban, a hol a tészták készülnek, egyszerre 10—15 férfi veri a tojáshabot. Az ember, a ki láthatlanul gyors mozdulataikat figyeli, a különféle hangon csengő tányérok zajában, önkénytelenül az operette-beli csoportokra gondol.

Fülmulja az ember képzeletét a czinezett rézedények, fazekak és tepsik rengeteg halma. Mikor a királyi vendorkonyhát mozgósítják, ezeknek az edényeknek sohasem elég egy tehervósi. Az egész konyhaberendezés pedig a királyi asztal szerelvényeit szállító külön vonatnak teljes kétharmadát foglalja el.

Külön szállítják rendszerint Bécsből, a főzni meg a sütni valókat, a lisztet, a húst, sőt még az udvari személyzet számára szükséges kilit is. Külön szállítják, ugyancsak Bécsből a vizet meg a többi italtok. Ugy, hogy a ki a király asztalához ül, kizárólag mind csupa finom bécsi dolgokat eszik.

Nagy kádakban, jégbe hűtve tartja a bécsi húst a vendorkonyha a libamájjal együtt, néha tiz napig is, ha az udvar valahol hosszabban időz. Arra még soha sem volt eset, így beszélik a legöregebb szakácsok, hogy a hus megromlott volna. „Odahaza Bécsben” szépen megkoppasztják a szárnyasokat, leölik és fehérre borotválják a sertekeket megnyúzzák a vadakat s jégbe hűtve indítják utnak valamennyit. A berakáshoz persze érteni kell; a husnak a jégbe hűtése a szakácsművészet akadémiájának egész külön tanfolyamára tartozik.

A királyi vendorkonyha a halak közül a lazacot kultiválja leginkább, a vadak közül pedig az őzet, meg a vaddisznót. Különösen őzsi királyi látogatás s idején az őznek meg a vaddisznónak elmaradni nem szabad. A szárnyasok közül a fácán meg a jérce részeseülnek előnyben a többiek fölött; ezeknek különféle elkészítésében a királyi vendorkonyha szakácsai valóságos remeklést visznek végbe.

Főzés közben a szakácsok közül egyik sem bajlikok közvetlenül az ételek elkészítésével, csak dirigál, vezényel a maga szakaszában mint a tiszt a hadseregben. Tésztagyúrás, hústörés, egyszerűval minden, a mi közvetlen erőfijetéssel jár, a konyha közlegényiségeknek a dolga. A szakácsok csupán a kész ételekhez nyulnak, mikor az elrendelésre más szóval: az egyes talak összeállítására kerül a sor. Itt aztán mindenki a saját ízlését érvényesíti, a minek azonban bizonyos kötelező szabályok korlátain túl teljeskedni nem szabad.

A vézenyelt nyelve a konyhán is német. Csak a cukrázók között lehet magyar szót hallani, a mennyiben az egyik főcukrász — nem tudni, mily okból — rendszeren magyar. Ha meghal, vagy nyugalomba vonul, helyébe ismét magyar embert alkalmaznak.

Kiegészítő részét képezi a vendorkonyhának az étkező terem mellékerme, a hol a talakat konyhaszemélyzet ide rendelt tagjai számba veszik, azoknak az étkezőhely sorrendjében étkezését ellenőrzik s felügyelnek arra, hogy az inasok egyszerre induljanak velük az asztal minden része felé. Nagy felelősséggel jár ez a felügyelő bójnapokon, a mikor a kérés tagjai számára külön ebéd készül s a ha talak véletlenül nem az illetékes inasok kezébe kerülnek, a püspökök egyrésze megmenthetetlenül megszegi a bójt.

K.

Félszázas okmány.

Halmágyi László Inspcctornak, a borok lehuzására nézve 1842. márczius 8-án adott utasítását, mely érdekességemmel sok a mai idősítés is megvizsgálható kitűnő tanácsot és tájékoztatást tartalmaz, tiszteletes Gazda Márton sármberki nyug. ev. ref. lelkipásztor ur szíveségéből juttott napvilágra.

Az 51 éves kéziratt eredetiségét óhajottuk visszatükröztetni az által, hogy azt igazítás nélkül saját írás jelleivel hűzöljük, a mint következik.

Biztosomat Tolman Károly Urat küldöm Sárd-Czelnára, — X és Sorostélyra áslagoltatni, — a ki:

1-ben megérkeve a pintéz a helybeli Udvarbíró ural, Számartóval (Sorostélyon a Regins ural is) azonnal számba veszik, listába írják, — a mint találják, — petséketek megvizsgálják, azt is rubrikába írják ki petséje van a hordón? — mikor a hordót felbontják Czol stokkal megmérve, a hiányt hasonlóan rubrikába írják mint mások is, — és így a jelen statusról egy hiteles listát készítenek.

2-or Csap—ajják—livok—vedrek — tiszták, épek legyenek, szagiz-és mérték hiba gyanuitól mentek.

3-or A Boroknak kevés áslag adasson, — és az belé ne huljon. —

4-or A szin borral töltendő hordók, épek hiba nélküliek — tiszták legkissebb szag — és iznőküliek legyenek, — tisztán jól kitakarítottak mosassák.

5-ör. Ásragló lista a szokot módon készüljön — a szokott rubricákkal azok sum-mázásának, — és aláírással hitelesítes-senek.

6-ör. A mérés a legnagyobb pontosság-gal történjen, mint illik se több se ke-vebb ne legyen, mint a' törvényes és igazságos mérés: — a' mérésnél Biztosom legyen jelen és Regiusokjon.

7-er. Arra kell ügyelni, hogy a legjobb hordók tavai 841-ki ujj borral tölhetőjnek meg.

8. Szin borral járva nem pipázzanak a töltőgetők, és vedresk, — nehogy a' pipa korom belé huljon. —

9-er. Gyanus, izes, szagos stb. edényt vagy hordót használni nem kell.

10-er. Mihelyt egy hordó tele telik Biztosom aknáztassa le ujj tisztá dugóval, és száraz gyékényvel, — s azonnal pecsételje le, — hogy bontva ne áljának a hordók semmit, — — tsak a mellyikkel foglatoskodnak. — —

11-er. Igyekezzenek a' hordót meg nem mozgatni, zavarni, — hogy így szép tisztán vetessen le a' szin bor a' seprőről, — mihelyt zavarodik a szinzel össze nem kell elegyíteni, hanem külön a zagyvaló-kos horodába tölteni, felüv minden horod-ból hány' veder tiszta szin? — — hány veder zagyvalék, és hány veder csupa Seprő jön ki? — a' Seprőről ha megszálj ismét le kell szűrni, és adni a bort, vagy a' zagyvalékos vagy külön kiss horodába.

12-er. A seprőt is fenékre állított ajtó-s horodába ugy kell az ajtóján bétölteni, hogy bé feddve erje ne vesszen. — — — — — Osztán ha illő és jóárrát adják el kell adni, ha jó árat nem adják ki kell főzetni, a hogy több lesz a haszon benne ugy cselekedjen véle a helybeli tiszt ur. —

13-er. Czelán 3 féle le áslagolni való Borok voltak:

1-ső mely 1840-ki ó bor — hanem belé aszszu szőlő malátá tölletet. —

2-ik, mely 1840-ki ó bor, — de a mely kádakra malátára le-huzatott, s rólla le sajtolatott.

3-er. A mult őszi 1841-ki Ordinárium borok, melyeket gondosan meg kell kü-lönböztetni, — az első rendbeli aszszu szőlő malátás Ó borokat ezeltől régon meg tett rendelésem szerint reménylem azóta le áslagolták, — de ha nem — ugy leg-előbb ezeket kell lehuzni, — még pedig ezekre nézve környül állásos utasítást irtam volt, — azt elő kell az udvarbiró Úrtól kérni és a szerent kell lonvonia, és bánni véde mint ott irta van: ezek voltak ezen hordókba XII.—1. VI. V. XL. CVII. és LIII. — jól meg kell vigyázni, hogy ezen hordoknak — vagy a benne volt boroknak valami cezetesedések ninése? s ha mint a közép-sorba eső kiürült vagy ürüledő jó tiszta apostól hordókba ujj 1841-ki bort kell vonni, — mert szerentém ha közép-ső soron lévő nagy hordók a legjobb bor-okkal lennének tele. —

b) A malátáról lesajlott 840-ki Borokat szintén külön kell lonvoni tisztán és jó edényekben jól el helyeztetni. — —

Hires Borivók.

Irtá: Cassovius.

A bor eredetéről sokféle monda kering. Athenus szerint Deukalion fia Orest volt az, ki a vízőzön után, Itáliát birtokába ejtve, a tűzőkádó Aetna hegy tövében az első ve-

nyigét ülteté. Ovid és Virgil szerint pedig, Bachus volt az, ki kezében a thyrussusbottal, az első szüretet tartá India virányos dombjain. Mások szerint Osiris ismerteté meg Egyiptom népével az első szőlőt; vannak ismét más krónikások, kik a bor felállítását a régi spanyol birodalom, egy Geron nevű királyá-nak tulajdonítják. A keresztények, nemkülön-ben a zsidók is, az őstementumra támasz-kodva, a felségs nedű első elkészítésének dicsőségével Noah apót tisztelik meg.

A perzák mondjája már sokkal legenda-szerűbb. A szőlő nedvét eleinte csupán csak szepítő szerül használták, mely puhán tar-totta az arcot és kezét. Dzsemil király jött volna először rá, hogyan lesz a szőlőnedv-ből bor. A király (ki 1200 évvel előbb szü-lelt a bibliai bölcs Salamonnál s így a bor eredete is a szó szoros értelmében ős idők-re vezethető vissza) valamint nagyszámu höl-gyei a téli idősakokban nélkülöztek a szőlő-ből való szepítőt, mert szőlőt csak nyáron volt. Dzsemil tehát megparancsolta, hogy még annak idején gyűjtsenek szőlőlevet s te-gyék el. Mikor aztán a király egy edényt felnyitott, meglepte a lé szokatlan illetve megüstszult színe. E változást észrevévén nem mert vele mosakodni, hanem szolgájára biza-ta, hogy izelje meg hátha mérge? A szolga nagyon savanyúnak találta, s kérte a királyt, hogy ne nyuljon hozzá. Bizonyosan mérég-gel változott. Az edényt ismét lezárták és fél-re tették. Hónapok mulva a szolga annyira elkeseredett, hogy véget akart vetni életének. Eszébe jutott a mérég, elővette s ivott belőle. Néhány percz mulva egészen neki vidult. Főjárása is megszűnt. Még több ivott; ekkor elaludt mélyen s mikor felébredt, egészséges-nek érzé magát. Elmondta a királynak, hogy mitől gyógyult meg. Dzsemil szintén ivott a nedvől, izelt neki s ő is jó kedvet kapott. Mindjárt megparancsolta, hogy minél több szőlőnedvet tegyenek el téliire.

Minékünk magyaroknak is megvan az ily „szőlő legendák”, s bár kiindulási alapja, történelmi szempontból, nem is egészen hely-es, mivel Nagy Lajos király idejéről szói, holott a szőlőművelés hazánkban már jóval annak előtte (Pannoniában még a római ura-lom alatt) ismeretes volt, — mindazonáltal mivel magyar legendától van szó, jónak és elég érdekesnek láttam, ezt is a többi mellé sorozni.

Midőn Nagy Lajos Magyarország dicső királya, András őcsénének, a gonosz Johanna által történt meggyilkoltatását megboszulandó, hadait Nápoly elfoglalására Olaszországba vezette, egy Domokos nevű jászor szerze-ses titkos üzenetel a királynéhoz haza küldte. Adni Nápolyból akkorában Magyarhonba jutni nem volt könnyű dolog, s annál inkább nem, mert Lajos király a velenciekkel se el-lenségsében lábón lévően a tengeri ut el vala zárva. A követ tehát csak nagy kerülővel, a szárazföldön utazhatott.

Egy forró nyári napon, a szent atya, Dal-mácziaiba ért és fáradtan, szomjasan egy köszikla mellé ül pihenni. S a mint ott ül-dőgél nem messze tőle megpillant egy szőlő-tőkét, melyek dus lombjai közül csábítólag kandikált ki egy arany fűt. Utcu! felugrik a jámbor barát, lemetshi bicskájával a szőlőt és jóízűen fogyasztja el. A finom gyümölcs annyira izlet neki, hogy egy vékonyabb tövet a földből kitépve magával hazafelé vitte. Alig-ment azonban néhány órát, a vessző fonyad-ni kezdett. Domokos, hogy az elszáradástól megóvjá, beledugta egy épen az utszélén elő-

te fekvő csontszárába, mely valamely raga-dozó madártól származhatott. Amde a nap még melegebben sütött, az aggodó szerzetes tehát bedugta madárcsontostul együtt, egy vastagabb szarvascsontba, kitöltötte a hézagot nedves földdel s tovább ballagott. A venyige azonban ily jó helyen gyökeret vert és kinőt a csontból. A barát ezt látva még egy vas-tagabb szárcsontba tette mindenestül és csuhájába rejté! végre Budára ért — akkor még a magyar királyi udvar Budavárában volt — és elvégezvén dolgát a királyasszony-nál, hazament a Hegyaljára a hol a szőlő-vesszőt ugy a hogy volt: madár-szarvas s szárcsontostul együtt földbe ültette.

A venyige csakhamar nagyra nőtt, és gaz-dája nagy öröme sok gyümölcsöt hozott; abból a szent atya bort szűrt és azt az em-bereknek inni adta. Az emberek a bortól először énekelték s ugráltak mint a dalos madár, aztán midőn már többet ittak, bátrak-ká, erősekké lettek mint a szarvasbika, míg végre midőn már nagyon is sokat ittak, bu-tákká lőnek, mint a számar!

(Folyt. köv.)

Különlélek.

— **Iglő-Füreden** a fürdő vendéglő bérlé-t **Molnár** Sándor barátunk a stóosi fürdő jelenlegi bérlője nyerte el. Sok szerencsét.

— **Beküldeték.** Iger, tisztelt szerkesz-tő ur! Leghivatottabbnak találok az on beszes lapjál, hogy azon tisztelt uraknak köszönetet mondjak, a kik szives hozzájárulásokkal elő segítettek egy felejthetetlen kollégánknak: **Mol-nár Ferencnek** sirkövet felállítani. Legyen ez példa a jövő kollégánknak, hogy a ki ezen keserű pályán anyagi érdekét nem is fénye-sen biztosította, de ha igazságos kollega és jó hazafi, az emléke tisztelietik holta után is. Most ismételve köszönöm a hozzájáruló uran szivességét. A holt nevében az önkigaz tisztelő kollégájuk Csányi János főpinczer. Uj Tátra-Füred 1893. évi Augustus 28-án.

Hozzájárultak: Eger Gyula 5 forint, Klimó József 5 frt. Schmidt Jacob 7 frt, Toplánszky Béla 1 frt, Csányi János 8.50 frt, Schwarz József 1 frt, Weigang Imre 1 frt, Freudenreich K 2 frt, Rezső Mihály 1 frt, Klistyincez György 1 frt, Borsody Mihály 1 frt, Kolb Lajos 1 frt, Kutscherauer Lajos 1 frt, Siftár István 1 frt, Matejka és Pfahnl 5 frt, Hainzmann Lajos 1 frt, Schroif 1 frt, Kraus Alois 1 frt, Artner Lajos 1 frt, Linz-mayer Gyula 1 frt, Payer Ferencz 2 frt, Foltai Antal 5 frt, Hollebrand 1 frt, Breuer Pál 1 frt, Cserna Károly 1 frt, Szabó József 2 frt, Pfahnl József 2.50 frt, Paulics József 3 frt, Ambrus Rezső 3 frt, Várady Ignác 3 frt, Raisz Ferencz 1 frt, Rosner Ignác 2 frt, Marx Antal 2 frt, Takát Bálint 5 frt, Leikám Rudolf 1 frt, Novák Ferencz 1 frt, Osvszald János 2 frt, Ströhrügl Adolf 2 frt. Összesen: 87 frt, sirkő 78 frt. Maradvány 9 frt. mely a budapesti pinczer egyletnek adatott.

— **Halálözás.** Bokros Károly barátunkat, az esztergomi „Magyar király” szálloda, tulaj-donosát mely családi vesztéség érte forrón sze-retett, szelidlektü szép feleségének, a jó csalá-d anyának **Bokros** Károlynénak, született **Idényi** Piroksa asszonynak f. évi szept. 16-ikán történt elhunytával. A bobolgult nemes-lektü honleány életének 28-ik, boldog házás-ságának 13-ik évében hosszas betegség kö-vetkezében költözött el, az elők sorából. Itt hagyva — Isten nagy végzésével — bánatos férjét és **Margit, László Géza,** három gyer-

mekeit, kik leljenek vigasztalást a vallás és hit erejében, mely a kétségbeesésben is támaszt nyújt a gyalog halandónak. Aháramaradt szép családra Isteni oltalmat s a boldogulójú nő és anya poraira örök békét kérünk.

— **Csoda történt** Budapesten. A város kellő közepén a legnagyobb forgalomnak örvendő Kerepesi-ut fel kellő közepén aranybányát fedeztek fel. Hogy a főváros környéke meg van áldva a természet föld alatti adományával, az már régen nem titok, mert a Kőbánya környékéből, meg a csömöri-úti homokbányákból évtizedek óta fejtik ki a bányászok a követ és homokot, de hogy aranybánya is van a fővárosban, még pedig annak kellő közepén, azt ugyan még csak nem is álmolta halandó. S a csoda még is megtörtént! az aranybányát felfedezte egy boldog halandó, akinek neve: *Táborny Ferencz*. Ott áll az ő aranybányája szemközt avval a gyönyörű sétátorral, mely virág szőnyeggyalából illatos léggel tölti meg a népszínház és a Táborny bányájának környékét. A bánya alakjaiból szabad tekintet nyílik e szép parkra, s kisé távolabb a Kőbányára induló gőzvasut sineire, melyen prűskölve halad a gőzmozdony, röpitve az utasokat Kőbányára s onnét *Táborny* aranybányájába. Pár lépésre a bánya allatt fut el a villamos vasút összeköttetésbe hozva ezt az aranybányát a székesfőváros minden pontjával; míg a bánya előtt közvetlen robog el a lovasút, hogy Budáról is meg hozza a bányánál látogatni siető vendégeket. A közeli népszínház művészei találkozási gőzpontjukká tették már eddig is ezt a bányát, mely pedig csak pár nappal ezelőt nyílt meg, s ott elandalognak a főváros legelső zenekarának zenedarábjain, mert *Táborny* igen jól tudván azt, hogy a színész féle emberek finyász mindenben, még a zenében is, a mihez kissé méértök is, gondoskodva arról, hogy a legelső zene-kar játsszék mindig a bányában, hogy ne legyen mit kritizálniok, ezeknek e kritikára oly hamar kész művészeknek. Minden nagyon szép, de legszebb a bánya berendezése. Tapettákú kirakott termekben, izléssel terített asztalok állanak, melyeknél értelmes, magyar fiúk várnak az érkező vendégek parancsára, míg maga a szerencsés bányász *Táborny*, az ő megnyerő, kedves modorával, ajakán lebegő folytonos mosolyal üdvözli vendégeit. Most csöngtetnek a bánya üregében, a tisztaságáról híres és a legjobb magyar konyhából kikerült párolgók étket, zamatos tiszta magyarborok és tajtékkal habzó sör kerül az asztalokra. A vendégek lakmároznak, s dől az arany *Táborny* markába, az ő aranybányájában, mert ez az aranybánya a *Táborny Ferencz sör csarnoka*, mely ma első rangú a fővárosban, s melyet azért nevezett el tulajdonosa „*Sör csarnok az Új bányához*”, mert tudta jól, hogy ebből a bányából fogja ő kifejtetni azt a sok aranyat, amelyvel majd az Andrassy uti négy emeletes palotáját fel fogja építeni! Mi ösztöndönt kívánjuk neki, hogy reményesége szó szerint teljesedésebe menjen, és pedig, lehetőleg minél előbb; s hisszük meg is fog azt történni, mert ott, ahol oly segéd áll a bányák mellett mint *Táborny* ott az eredmény nem maradhat el, e segédnek lángoló szemei világítják meg a bányát, az ő csengő hangja tölti be a termeket, az ő bájos alakja vonza a bánya vendégeit;

e segéd nem más mint *Táborny győgyörű neje*, aki a magyar nők egyik tipikus alakja, s ily segéd mellett könnyű bányásznak lenni az aranybányában!

— **Olaszország borkivitele 1893-ban.** Rómából írják lapunknak, hogy a belforgalom a mult évi forgalomhoz képest állandóan élénk s a kivitel is jelentékenyen nagyobb, mint volt a mult év megfelelő időszakában. Kivétel ez év első hét havában (január—júliusban) összesen 1.408,630 hektoliter bort, 34,47 millió líra értékben. 1892-ben 1.150,224 hektolitert 26,45 millió líra értékben; a különbség tehát 348,386 hektoliter, azaz 8 millió líra ez év előnyére. — Az olaszborokra nézve immár minden kétséget kizárólag a monarchia két állama képezik a főpiacot. Ausztria és Magyarországra kivitték 1890-ben már 588,748 hektoliter bort, pedig tavaly megfelelő időben az export csak 47,278 hektoliter volt; ezenkívül fontos piac *Táborny* szőlőre nézve még Svájc, hová 281,789 hektolitert exportáltak, továbbá Amerika (központi része) hova 265,067 hektolitert, Németország, hova 104,360 hektolitert vittek ki. Az olaszborok fölkeresték továbbá a francia piacokat is, végül az angol és afrikai piacokat is. Általában az a vélemény, hogy az idén Olaszország összes borkivitele meg fogja haladni a 2,5 millió hektolitert (ebből a monarchia két államába legalább 1,3 millió megy) s ez annyival inkább valószínű, mivel az idén Olaszország rendkívül jó bortermés felett rendelkezik s a készletek sem csekélyek. Azt hiszik, hogy az idai termés meg lesz, s a milyen még soha sem volt. A szőlő minőségileg általában véve nagyon jó, tehát a bor is kifogástalan lesz; kivételt képez természetesen a perenoszpokra lepett vidék, a hol a szőlő egészen gyenge kvalitásu bor fog szolgálatni. A szüret az ország nagy részében folyik.

A **sörivők szokása.** Egy sörfőző — bizonyosan angol volt — azt a tapasztalatra tette, hogy a különböző nemzetiségekre rálehet ismerni arról, miként viseli magát egyik másik, ha a sörös poharába lóg esik, Eszerint: az amerikai kiönti a sört, s másik poharat kér; a spanyol kifizeti a sört, de hozzá nem nyúl; a francia fizet és elmegy, de haragosan tiltakozik; az angol kiüríti a kancsó és másikat kér; a német gondosan kihalásza a legyet s megiszta a sört; az orosz mind a kettővel megbirkózik, a sörrel is a légyvel is; a kínai végre, megfogja a legyet s megiszja, a sört pedig az asztal alá önti.

— **Kedvezményes árban** rendelhető meg lapunk szerkesztőségénél a *Vasúry Kovács György* által írt „*Kertész bácsi beszélgetései az élet virágos kertjéről*.” E művecske mely szerző által a növénydekek részére és az anyaszentegyház épülésére iratott most 20 kr-ért hapható kiadóhivatalunkban. Ajánljuk különösen a szülők figyelmébe.

— **A szabadságharc** emlékeinek kiállításához mérsékelt jegyek kaphatók lapunk szerkesztőségénél.

— **Szegeden** a „*Proféta*” vendéglőt annak birtokosa *Ferenczevis* György barátunk egészen újja építteti s annak bérletét *Danzinger János* budapesti jeles vendéglős szaktársunk nyerte el. A „*Proféta*” a jövő év május havában 25 éves jubileumának megünneplését is tervezi *Ferenczevis György*.

— **Borvásárlók figyelmébe.** Lapunk egy barátja írja nekünk: Cherso szigetén (Fiumétől 3 órányira hajón) jártam a mult napokban. Ugy ott, mint egész *Istriában* rendki-

kivül *bő* szüret lesz. Jó lesz, ha erre olvasóid figyelmét felhívom. Ott az ujbór hektoliterének ára szüretkor 9—10 frt (azaz kilenc és tíz forint) szokott lenni. *Istria* terület közös vámterületet képezvén, vám sem drágítja meg a vásárlást. Most a jó chersoi fehér bor literje ott 40 kr. *Seffer László*.

— **Fagykárók a szőlőkben.** Hazánkban megszerte nagy a panasz, hogy a nagy fagy károkat okozott május 6-ikának virradására. De hát Európa többi államaiban, így Franciaországban is jelentékeny károkat szenvedtek május 7-ére. Csak most, a dér jelentkezése után 2—3 hétre veszik észre a kár nagyon is jelentékeny voltát. Közép és Dél-franciaország szőlői nagyon is sokat szenvedtek. Girard Col, a gazdasági iskola tanára az összes termés egyharmadát látja a fagy által elpusztítva. A Svájcából érkező hírek sem világosabbak. Genf vidékén annyira sokat szenvedtek a szőlők, hogy a venyigéknek szakkal pótlásáról kell gondoskodni. Ugy látjuk, hogy a szőlőt eddig ert baj nem volt elég, s a szegény gazdának még ezen újabb csapódással is kellett gazdagodnia.

— **Új vendéglős Csabán.** A csabai „*Fiume*” vendéglőt Ketter Károly szegedi vendéglős bérlette ki. — Csak három vendéglős pályázott, még pedig Reidinger Béla, az eddigi vendéglős, a ki 7110 forintot ígért, Iritz Adolf szegedi vendéglős, ki 8200 forintot s végre Ketter Károly, a ki 9150 frtot ígért. — A „*Fiume*” eddig 5200 frtot jövedelmezett Csaba városának.

— **Hol kezdődik?** Ki hogyan és mivel kezd az udvarlást, az mindig különböző. A madár és operett primadonna énekléssel igyekszik büvölni; a madagaszkári fekete legény egy hátbavágással értesíti a fekete leányt arról, hogy tetszik neki és ő is tetszeni akar; a borbélylegény pomádét ajándékoz hölgyének, a cipész belemártja újját a társaságban a kasszonyon kávéjába, nehogy azt forrón igitja meg; a jogász felnonoklizott szemmel kacsint; a katonatiszt felkötöi este a bajuszát; stb. De akárhogyan kezdődjék is az udvarlás, a nő mindig észreveszi azt s utána, mihelyt csak teheti, — azonnal a tükörbe néz.

— **Érdekes napló.** Vannak egy művelt írók is, kik absolute nem törődnek az írás-lelek felrakásával, azt hiszik, hogy ugy is jól van. Egy zeneműkereskedő, ki eleget írt és olvasott csupa írási mániából maga vezette naplóját, a melyből eme mulatságos dolgokat lestük ki: Ezt a kerek erdőt járom én — négy kézre. — Oh, mint imádlak — 70 kr-ért, Ott az ellen dörg az ágyu — hegedű kísérettel. — Mind, mind tied, mit adhatok — 50 kr-ért. — Mi a magyard most? — Vegyeskar zongora kísérettel. — Hűvös börtönöm ölen keseregik — solo violával. — Vegyék hát el lantom is — 60 kr-ért. — Mi szép vagy édesem — fuvalával. Ós Buda gyermeke fel szaporán — zongorára. — Halak esd a csendes éjben — 35 kr-ért. — Vészes a két szem pillantása — férfikarra. — Ide temessetek — zongorára 2 hegedűvel. — Elmennék én de nem tudom hová — 1 fr-ért. — Isten áld meg a magyart — orgonával. — Nézz rózsám a szemembe — 50 kr-ért. — Ne menj rózsám a tarlóra — hegedű kísérettel.

NYILT-TÉR.

Eladó szállodák.

Nagyobb **vidéki városokban** levő jóformalmu szállodalai üzemek teljes berendezésükkel jutányos áron eladó. Nevezett üzemek árai 6-7 és 8000 ft között váltakoznak. Bővebbet a „**Vendéglősök orsz. közvetítő intézete**, Budapest IV., (zöldfa-utca 18. sz. alatt) nyujt.

Eladó vendéglő-üzlet.

Kőbányán egy igen látogatott vendéglői üzlet tekepályával együtt **eladó**. Olcsó házbér. Bővebbet a „**Vendéglősök orsz. közvetítő intézete**“ (Budapest IV., zöldfa-utca 18. sz.) ad.

Legfinomabb kivitelű

Palaczk söröket

csakis a **Dréher-féle söröződéből** szállít szilárd és pontos eszközés mellett

Karner Samu

sörszállító.

Pinczék s töltőraktár Kőbányán, Budapest mellett.

Árjegyzékek kívánatra bérmentve.

Gróf Andrássy Géza

parnói uradalmából

GERBER ULRICH

SAJTGYÁROS

Tussa-Ujfalu, u. p. Parnó

(Zemplénmegye).

szétküld bérmentve bármelyik postaalomásra utánvét mellett **1-ső rendű magyar ementhali sajt**, 5 kgros posta-csomag 4 fnt 70 krért. **1-sőrendű magyar főlementalisaajt** 5 kgros postacsomag 4 fnt 10 krért. **1-sőrendű magyar groji sajt** 5 kgros postacsomag 3 fnt 70 krért. **1-sőrendű magyar trappista sajt** 1—1½ kilós kerekben, 5 kg-ros postacsomag 3 fnt 70 krért. — **Nagybani vevőknek megfelelő árendéimben.**

Sürgöncyzim: „Gerber, Parnó“.

Hirdetmény.

A **Csongrádi Polgári-Kör** a város központján fekvő helyiségébe egy oly vendéglőt óhajt megnyerni, aki a társalgó termet is hajlandó bebutorozni. A polg. kör részére fentartott nagy termet és olvasó szobát az egylet maga fogja bebutorozni. A helyiség, a kör számára fentartott olvasó-szobán és társalgó-termen kívül, egy nyitott utcai koresmából, konyha, 3 szoba, kamra és pinczéből áll. Ezenfelül az árnyékos fákkal és lugosokkal telt udvarikat, Csongrádon páratlan és egyetlen nyári helyiséget képez. A vendéglői állás f. évi szeptember hó végén foglalandó el s az ajánlatok október 9-ig benyújtandók. A közelebbi feltételek iránt Csongrádon **Szvoboda Ferencz** elnöknek szerezhetni tájékoztatást. —

BOR ELADÁS.

Kitünő szép színű és kellemes, többször lehúzott. valódi nehéz hegyi borból eladó m. e.

150 hectoliter 1889. évi saját termésű pecsenyebor, 120 hectoliter 1890. évi ugyanaz.

A bor megtekinthető az alóli, miskolczi pinczéjében és nála az árak is megtudhatók.

Miskolcz, szept. 7. 1893.

Lichtenstein József

bortermelő Miskolczon.

NEHÉZ KÖR

(epilepsia)

visszaesés nélkül gyógyítható. A tudomány ezen csodálatos vívmányát ezek igazolják. — kimerítő értesítések válasszékkel ellátva

„Office Sanitas“ Paris

30, Faubourg Montmartre cím alatt intézendők.

Legjobb védőszer járványos betegségek ellen!

Előmozdítja az emésztést, köhögési ingert enyhíti



Olcsó árak.

Beírások ingyen.

Főraktár: Budapest, V. ker. Lipót-k út 21. 8

Igazgatóság: Bad RADEIN, Styria.

Szálloda.

Gyöngyösön egy legjobb hírnévnek örvendő, nagy területű, jó karban lévő berendezett szálloda, 8 vendégszobával, étterem, kávéház, korema, istállók s több melléképítménnyel, a tulajdonos előrehaladott kora miatt kedvező feltételek mellett eladó. Bővebbet a kiadóhivatal.

HIRDETÉS.

„Újbánya“ Budapesten.

A hol Magyarország páratlan csalogánya zengi a nemzet szívét elragadó dallait, a hol a székes főváros legnagyobb forgalma összpontosul, a kőbányára induló gőzvasut a nagykörutat körülfutó villamvonal, és a testvérvárost körülhálózó lóvasut kereszteszik egymást, a **Népszínház közvetlen közepében**, ablakaival a színház előtti téren elvonuló illatos parkra szolgáló házban a **Kerepesi-ut 36. sz.** a áll az én bor és sörszarnokom az „**Újbánya**“ czimezve. A művelt európai igényekhez mért berendezés, kifogástalan magyar konyha, valódi zamatos borok, s elsőrangú sörök állanak vendégeim rendelkezésére. A zenét a székes-főváros elsőrangú zenekara szolgáltatja s vendégeim szórakoztatására, a legújabb darabokat játssa. A sörszarnokom szerencsés fekvésénél fogva az azt körülfutó közlekedési eszközök felhasználása mellett, a **legtávolabbi városrészekből is a legkönnyebben megközelíthető**, s meg vagyok győződve, hogy aki egyszer felkereste helyiségeimet, s megízlette annak párolgó étket s üdítő italt, meggyőződött a kiszolgáltatás előzékenységéről és pontosságáról, úgy az olcsóságról is, soha sem fog más, mint az „**Újbánya**“ czimzett **sörszarnokba** járni, ahol a művelt fővárosi közönség és a művész világ találkozó helyét fogja feltalálni. E meggyőződéstől vezérelve, ajánlom helyiségeimet, úgy a vidékről a fővárosba ránulók, mint a székes-főváros állandó tisztelt lakói figyelmébe, s gyakori látogatást kérve s remélve, vagyok a nagyérdemű közönségnek

alázatos szolgálója:

Tábori Ferencz

az „Újbánya“ czimzett vendéglő tulajdonosa
Kerepesi-ut 36. sz. a.

A nagykanizsai polgári-egylet

1893. év november hó 1-től több évre bérbeadja a Sugár-utczában levő díszes helyiségeit, melyek a következő részekből állanak:

1. Díszes emeleti nagy terem, előcsarnokkal, női- és férfi-ruhatárakkal, iltöző szobákkal, páholyokkal és karzatokkal. A nagy terem a budapesti VI.—VII. kerületi polgári kör nagytermével nagyságra és formára hasonló és színházi-, műkedvelői-előadások, élite-bálok, estélyek és bankettek tartására használtatik.

2. Ugyanilyen nagyságu földszinti terem, mely nyári étterem, vagy nyári kávéházi helyiségül alkalmas, amennyiben közvetlen összeköttetésben áll az egylet 1. kat. hold területű, árnyas fákkal beültetett, parkérozott kertjével, mely a város kizárólagos nyári mulató helyisége.

3. Földszinti díszes étterem, előcsarnokkal és hátsó mellékhelyiséggel.

4. Az üzletnek megfelelő nagy konyha éléskamarák, amerikai jégpince, kerti jégverem, faház, mosókonyha és mellékhelyiségek.

5. A bérlő kényelmes lakása, mely 2 utca- és 3 udvari-szobából áll.

6. Tágas pincek.

Ezen helyiségeken kívül az egylet saját tagjainak használatára szolgál: 1. az emeleti kis terem, 2. billiárd, 3. társalgó, 4. olvasó-terem, 5. ruhatár.

Az egylet háza a 20 ezer lakossal bíró város központján áll. Az egylet tagjainak száma 300.

A bérlőt az egyleti klub helyiségek kezelése is illeti s a kártya, billiárd és sakk-játékok után járó díjakat saját javára szedi. Ezekkel szemben kötelessége a helyiségeket világítani, fűteni, tisztogatni és rendben tartani.

Az egylet a fent elsorolt termeit és kerthelyiségeit már butorzzattal és felszereléssel ellátta s ezek a bérlőnek feltárlag használatra átadatnak.

Ezen üzlet bérbeadására a polgári-egylet elnöksége 1893. évi október hó 1-ső napjának délelőtti 10 órájára az egylet társalgó termében szóbeli és zárt árverést hirdet.

A bérckezett ajánlatokat melyekben a bérösszeg és a bérlési időtartam számokkal és betűkkel kiteendő, -- az egylet választmányja fogja tárgyalni s az elfogadott ajánlat benyújtójával a szerződést megkötöti.

A szerződés részletes feltételei és egyéb felvilágosítások megszerezhetők az egylet elnökénél, Dr. Bentzik Ferenc ügyvéd urnál Nagy-Kanizsa, (Teleky-utca 433. sz.)

328.

A nagy-kanizsai polgári-egylet elnöksége.

Bérlési hirdetmény.

„Az Európa szálloda Kassán“

mint I-ső rangu, a legmagasabb igényeknek megfelelő, fényes újberendezésű jelenleg házilag kezelt szálloda, szakavatott, megbízható vállalkozóknak hosszabb évsorra minden üzleti felszereléssel **azonnal** adatik bérbé.

A szálloda a vasúti indóháztól a gyönyörű Széchenyi parkon keresztül vezet 2 percznyi sétával a Malom- és Barkóczy-utca sarkán fekszik, a honnan a város közepe (nagytemplom) 2 percznyi sétával elérhető.

Gyönyörű és egészséges fekvése miatt — közvetlen a Széchenyi városi-park mellett az Európa szálloda fényesen berendezett 40 szobával, szép étterem és világos elegáns kávéházi helyiségeivel a t. ez. utazóközönségnek nem csak kellemes, esendé otthon, de minden csak kívánható kényelmet is nyújt.

Bérlési feltételek a vállalkozóknak igen kedvezőek; tudtul adom azonban, hogy csakis teljesen megbízható szakértő és adósságment vállalkozókkal értekeztek, — a kik legalább 10,000 frt tulajdon készpénztökét kimutathatnak. Csakis olyan vállalkozók hivatnak fel, hogy forduljanak mielőbb a szálloda-tulajdonosnak alólirt megbízottjához.

Demeter Titus,

n. ügyvéd.

Kassán

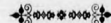
Forgács-utca 8. sz.

Borszéki borviz

a continens legjobb és leghiresebb természetes szénsavdus

savanyuvize

Borral keverve a legkellemesebb üdítő ital, a borszinét nem változtatja.



Kapható minden fűszerkereskedésben.

Vezér ügynökség:

KOVÁCS ÉS MEZEY

thea és rum nagykereskedők,

Budapest, Kerepesi-ut 6-ik szám.

2443.2449 szám

Közig. 1893.

HIRDETMEŒY.

Igló város képviselő testületének folyó 1893. év szeptember hó 7-én 2443 | 2449 sz. alatt hozott határozata következtében Igló város tulajdonához tartozó

városi fürdő

1894. év január 1-től számítandó 5 $\frac{1}{2}$ évre vagyis 1899. év június 30-áig terjedő időközre 1893. év október hó 3-ik napján délelőtti 10 $\frac{1}{2}$ órakor a városházban tartandó újabb árverés és zárt ajánlati tárgyalás után, a városi tanács által **haszonbérletbe adatni fog.**

A bérelni szándékozók árverés előtt 50 frtot letenni és ugyanily összeget zárt írásbeli ajánlatokhoz esatolni tartoznak, mely bánatpénzt azután a legtöbbet ígérő, valamint azok, kik ajánlataikat a jóváhagyási eljárásnak alávetik, az ajánlott bérletösszeg 20%-tól kiegészíteni kötelesek.

Az árverésre kitűzött határidőn (1893. október 3-án délelőtti 10 óra) tul netalán beérkezendő zárt ajánlatok el nem fogadhatók.

Az árverési és ajánlati tárgyalás eredményének jóváhagyása a városi képviselő testületnek fenntartatik.

A haszonbáóleti feltételek a városi tanácsnál megtekinthetők.

Igló város tanácsának 1893. szeptember 13-án tartott üléséből.

Lehoczy J.
főjegyző.

Dr. Nosz Gyula
polgármester.

3632.93.

Árverési hirdetm y.

Érsekujvár város tulajdonához tartozó „Arany oroszlan-”hoz czimzett szálloda (Hotel) f.  vi október hó 16-án d. e. 10 órakor a városház tan stermében megtartandó nyilvános árverésen 1894. január 1-től három esetleg 6 egymást követő évre **haszonbérbe lesz kiadva.**

Az évi bérösszeg kikiáltási  ra 2000 frt, melynek 10%- t az árverelni szándékozók az árverés megkezdése et tt a városi pénztárnál let telezni tartoznak.

Különben az árverési feltételek alulírott hivatalában a szokott hivatalos órákban betekintheők.

Kelt  rsekujv r 1893. szeptember hó 24- n.

Paulus Ignácz
polgármester.

IG  JÁNOS

 p let és műlakatos, takaré -tűzhely k szit .

BUDAPEST, VIII-ik kerület,

Hunyadi-utca 41-ik szám.
(saját h zaban.)



a vendéglősök, k v sok magánházak számára raktáron tart és készit minden alaku legjobb

takar k-tűzhelyeket.

Mintarajzokkal ellátott árjegyzékek kivánatra ingyen küldetnek.

KAZAL IMRE

CZIM- és CZIMER-FESTÉSZ, ÉRCZFÉNYEZŐ és MÁZOLÓ
BUDAPESTEN,
VIII. ker., Rökk Szilárd-utca 38. sz.



ELVÁLLAL

a fent nevezett szakmába vágó, mindennemű munkákat
vidékre is,

valamint

templomi-munkáknál aranyozást,
márvány-utánczást és régi festményeknek tisztítását
a legjutányosabb árak mellett.

Kávéházi átadás.

Vidéki elsőbrendű mezővárosban az egye-
diül álló kávéház, hol járási és szolgabírósa-
gi székhely, telekkönyv adó és pénzügyi biztosság
nagy papi székhely öt nagy országos vásárral
rendelkezik, a kora tavasszal a vasuti hálózat
építésének megkezdése, egy egészen újonnan
berendezett kávéház átkezo és szállóvendégek
részére berendezve, a kerthelyiségben újonnan
épített, fedett tekepályával, családi okok végett,
minden órán átadó.

Fontos!

sérvben szenvedőknek.

Ajánlom saját készítményű sérvkötőmet, ortho-pádiai készülé-
keimet, valamint a betegpótláshoz szükséges mindennemű kötelek-
kelmeket a legjutányosabb árakon:

1 amerikai ruganyos sérvkötő egyoldalú 4 ft 50 kétoldalú 7 ft 50-ig.
1 francia aczélrugóval sérvkötő egyoldalú 2 ft 50 kétoldalú 5 ft-ig.
1 francia aczélrugóval sérvkötő egyoldalú 5 forint kétoldalú 8 ft-ig.

Nagy raktár háskötőkből, köldök-sérvkötőkből, görsér haris-
nyák, egyenestartókból, irrigateurokból, sebfeeskendőköl, szarvasbőr-
nadrágok, takarók- s váncosokból, valamint minden e szakba vágó
ezikkelből.

Legkítinőbb pinczértáskák
nagy raktára jutányos árban.

MOLNÁR VILMOS

sérvkötő és kesztyűgyárossal

Buda pesten, Károly-körut 19. szám
(báró Orcazy-ház).

Klössz György

fényképészeti műintézet

Buda pest,

IV. ker., hatvani-utca 18-ik szám.

Elvállal mindennemű fényképi fel-
vételeket, többszörítéseket gépek-
ből, iparmű- és tantárgyakról, stb.
Photolithographia, zinkographia, fénynyomat,
autographia, fénymasolat.

PAPRIKA.

Paprika legfinomabb ...	100 kiló	98.—	ft
Debreczeni kolbász...	"	72.—	"
Paprika kolbászka ...	"	pár	8.—
Tarhonya tojásos ...	"	kiló	32.—
Vöröshagyma ...	"	"	—
Fokhagyma ...	"	"	—
Zöldsg vastag legszebb ...	esom.	—	—
Uj krumpli ...	"	8.—	"

BENISCH S. J. Szegeden.

HABITS ANTAL

hangszerész, különleges czimbalomkészítő
Buda pest, VII., Erzsébet-körut 42.



Ajánlja a n. érd. közönségnek saját gyárt-
mányu hangszereit, különösen pedig nagy gondnal és
szakértelemmel készített erős- és tiszta hangu

czimbalmait,

a legjutányosabb árban.

Javítások és hangolások elfogadtatnak. Vidéki
megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Árjegyzékek kívánatra bérmentve küldetnek.

BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea főraktára

BUDAPESTEN,

Gizella-tér 1. szám (Haas-palota)



Ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket
gyári árakon.

Belföldi borait az első hirneves bortermelőktől a
legjutányosabb áron szolgáltatja

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Minden borkezeléshez szükségelt anya-
gok és pedig vízahólyag, borzamat (Wein
bouquet), borderítő por (Klarungspulver),
ugy porok a bor savanyúságának megszü-
ntetésére; továbbá tökéletesen ártalmatlan
borfestékek, glicerín, gelatin, kénlaposkák,
nemkülönbön parafa dugók és palaczkokra
való czincspíkek (Kapseln) a legjobb minő-
ségben és legdúsabban kaphatók:

WATTERICH ARNOLD

űr kereskedésében

Buda pest, Dohány-utca 1. sz. alatt.

Szálloda eladás.

Nagy-Kanizsán (Zala megye) az első rangu

„Arany szarvas“ szálloda

mely magában foglal díszes kávéházkt-, ét- és táncztermet, nyári mulató kertet

28 lakó szobát,

megfelelő üzleti helyiségeket, személyzeti lakást, valamint tágas udvart, istállókat és raktárokat — szabad kézből eladó.

Megjegyeztetik, hogy az üzlet jelenleg 7000 frt évi bérösszegért 1905-ik évig bérebe van adva, s az eladást a tulajdonos csak is ennek fentartásával eszközölheti.

Nincs kizárva azonban annak a lehetősége sem, hogy a bérlő az üzletet egyezség útján átadja.

Bővebb felvilágosítást **Knortzer Frigyes** tulajdonos nyújt. (Alkusz mel- lőztetik.)

SZÁLLODA BÉRBEADÁS.

Miskolcz város tulajdonához tartozó s jelenleg egészben újra építés alatt levő

„Korona“-szálloda

jövő 1894. évi szeptember hó 1-től számítandó tizenkét évre, e f. évi október hó 7-ik napján d. e. 10 órakor hivatalomban tartandó zárt ajánlati tárgyalás útján tartandó árverésen bérebe fog adatni.

Kikiáltási ár egy évre 12,500, — tizenkétezeröttszáz forint.

A bérleni szándékozók felhivatnak, miszerint az árverési feltételeknek megfelelő zárt ajánlataikat az árverés megkezdése előtti időig aláírott kezelvek adják be.

Az árverési feltételek a közigazgatási irodában, az építési tervek a mérnöki hivatalban tekinthetők meg.

Ezen díszesen újra épített a város főutczáján levő szállodában lesz 31 vendégszoba, vendéglői lakásul 4 szoba, nagy redoutszerű tánczterem, étterem, kávéház, sör, bor-kimérési helyiség és étkező tágas udvar. — 26 lóra való istálló és egyéb mellék helyiségek.

Kelt Miskolczon, 1893. évi szeptember 6.

Soltész Nagy Kálmán
polgármester.

TORMA.

Van szerencsém a t. vendéglős urakat értesíteni, hogy **tormát**, norinbergi rendszer szerint ez idén is nagy területen termeltem, abból készletem mintegy 40—50 ezer szál, 140—150 m. mázsányi. Ára a következő:

Extra,	szála	1 kilós, kiloja	— 40 kr.
I.-ső osztályú	"	1/2 "	" — 30 "
II.-ik	"	1/3 "	" — 25 "
III.-ik	"	1/5 "	" — 20 "
IV.-ik	"	1/7 "	" — 16 "
V.-ik	"	1/10 "	" — 12 "

Mázsa számra történő megrendelésnél a küldemény csomagolása és **vastí szállítása díjmentes.** A szállítás október közepétől télen át nagyobb hidegben is veszély nélkül történhetik. Rendelési cím: **Biró Pál** — Debrecen.

Csemegeszőllő.

FEHÉR ÉS PIROS GYÖNGYSZŐLLŐ.

5 kilogrammos kosárban csomagolva 1 frt 60 kr-ért, bérmentesen minden posta állomásra szállítva kapható.

Heim Ferencz

SZÖLLŐBIRTOKOSNÁL
NAGY-SZENT-MIKLÓSON.

Tiszta vér az egészség.

Titkos betegségek, sömör, kiütések, halványosság általános lankadság, gyön- geség eltűnnek, egészséges vér mellett. Biz- tosítjuk a gyökeres eredményt, a mi mód- szerünk használata mellett.

Tudakozódásoknál válaszbélyegek mellék- lendők.

„Office Sanitas“ Paris
30. Fauborg Montmartre.

Eladó szálloda.

Erdélyben, megye székhelyén, egy jó menetű **szálloda** (Hotel) **szabad kézből eladó**, czim a kiadóhivatal- ban.



Sörtelepeket

őhajt felállítani az orsz. minden nagyobb városában egyik hazai hírneves sörfőződénk. Erre pályázók forduljanak **Dratsay Lajos** úrhoz Aradon.