

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(PINCZÉREK LAPJA.)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KAVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KAVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

A „Budapesti szállodások, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata”-nak, a „Budapesti pinczér-egylet”, a „Fővárosi pinczér-kör”, az „Első magyar országos pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéházisegéd-egylet” a szathmár-németi „Pinczér-egylet”, a székesfehérvári „Pinczér-egylet” s a szombathelyi „Pinczér-betegsegélyző egylet”-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE

— Megjelenik havonként kétszer —

minden hó 1-én és 15-én.

Előfizetési ár:

Egész évre 4 frt. — Háromnegyed évre 3 frt.

Félévre 2 frt. — Evnegyedre 1 frt.

Egy szám ára 15 kr.

Szerkesztő és lapfőigazgató:

IHÁSZ GYÖRGY.

Lakik:

VII. Klauzál-utca 2. szám.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

A kiállítás időtartama alatt a „szállodások, vendéglősök és korcsmárosok-ipartársulata” kiállítási mintaszállodájában (város-liget).

Kéziratok és előzetések ide intézendők. Előzetesben még: Kutschera Mihály urnál, Kalap utca 10. szám és Fromm Antal urnál, Dobány-utca 30. szám.

A „VENDÉGLŐSÖK LAPJA” szerkesztőségét és kiadóhivatalát — a kiállítás időtartama — j. hó 2-dikától fogva a „szállodások, vendéglősök, korcsmárosok ipartársulata” kiállítási pavillonjába tettük át. Mindegyik a lap szellemi részét illető minden közlemények, előfizetési pénzek és hirdetések ide intézendők.

A szerkesztőség.

A kiállításról.

A munka és szorgalom dicső vívmányait tárja elénk országos kiállításunk. Feltűntetve látjuk benne mindazt, mit a tudomány alkotott, a művészet ipar- és kereskedelem tett a munka és szorgalom teremtett. Hazánk dicsőségét hirdeti e nagyszerű kiállítás, tanbizonyoságot téve iparunk versenyképességéről. Elragadtatva állunk a haladás eme remek művei előtt. Vendéglős ipartársulatunk is jelentékeny mérvben emeli kiállításunk értékét, sőt ha tekintetbe vesszük, hogy eddigelé vajmi kevés alkalom kínálkozott a szállodai és vendéglői iparnak a haladás körül történt eredményeit felmutatni: szívünk örömtől repes, ha végig neznük vendéglős ipartársulatunk díszes pavillonján, melyben különösen a borászati kiállítás köti le legelsőbbben is figyelmünket. Sok baliteletet szórtak már reánk, sok alapítványt vádaltak, hogy eddigelőben nem lehet szűz tiszta bort kapni, ma itt van a hatalmas ezüfölet. A tények büszkén szólnak a vádak jogosulatlanságáról, mert „szállodás, vendéglős- és korcsmáros ipartársulatunk” nagyszámu tagjai saját termeléseik s a közönség használatára alkalmazott, boraik meggyőződést nyújtanak vendéglői iparunk életrevalósága felől.

Ipartársulatunk tagjai hivatásuk tudatával tették le az áldozatot a nemzet oltárára, melyet a becsületes munka kiállításunkkal emelt.

Hálával üdvözlőjük azokat, kik iparunkat oly nemes buzgalommalmunkálják, hajlunk meg ipartársulatunk derék vezerei előtt.

Isten áldása legyen hazafias törekvésükön!

Ihász György.

A viszhang.

Jól esik az embernek azon tudat, ha az eszme melyert évekig küzdött, mely még nem is oly régen csak az ábránd világba kétezett s ha némelyekkel azt közölte, csak egy száznakozó s gu-

nyos mosoly volt reá feleletük, így egyszerre mégis oly erős visszhangot kap.

Édes öröm fogja el keblemet valahányszor e valóban művet teljesítő kis lapot kezembe veszem, s abban az ország minden részéről mind ama felszólalásokat olvasom, kik az országos szövetséget óhajtják, igaz, mindenki más- más irányban. De így is jól van. Legalább tisztulnak az eszmék, s jele hogy valahára fölcusdunk ama lethargiából melyben anyai éveken át szunnyadtunk. Hisz ma már minden szolgálat gondoskodik jövője felől, hát mi pinczerek, hol közöttünk anyai az értelmes elem, u- tennők azt?! Csak bátran előre! És adná az ég, hogy ezen údv mozgalmal ne csak pusztá szóár legyen, mely mint a többi szó elenyészik a nagy semmisségben, hanem a kimondott ige mentől előbb testté váljék. De figyelmeztetek mindenkit, ki ezen nagy eszmetől át van hatva, ne hamarkodjunk a dolgot, mert ezen nagy horderejű művet, minő a nyugdíj alapra fektetett országos szövetséget, egyszeri vagy többszöri megbeszéléssel, s pár paragraffussal megalkotni nem lehet. Ide érett, komoly s hízgadt megfontolás kell. Nem minth: nem létezne közöttünk a komoly s érett gondolkozási mód, hanem ezen nagy horderejű művet, csakis főnökeink támogatásával, s az ő pártfogásuk által, s így karöltve juthatunk majd célhoz, és csakis ily módon lehet remélnünk arra, hogy a magyar kormány ezen ügyet magáéval fogja tenni, csakis a magyar kormány támogatása által érhetjük el, hogy ezen magasatos eszme megvalósuljék.

Azért első sorban oda törekedünk, hogy ezen eszmenek főnökeinket megnyerjük, s ezt csak úgy érhetjük el: ha az a módokra, melyek már e laphasábjában megjelentek figyelmeztetjük, s bennök ez irányban az érdekeltséget felköltjük. Másodszor, egy a nyugdíj alapra fektetett országos szövetségről szakszerű fölvizsgálás által, melynél tizletünkhez tartozó minden elem jelen lehessen, hogy arról mindenki át legyen hatva, s arról magának fogalmat alkotasson, s a fölhozott eszmekelet ott e bloc vagy elfogadjá, vagy pedig ott előszóval azokra észrevételeket tesz, s így az összegyűjtött adatokat, eszmekelet a központban, ért Budapestre fölhozni, s itt azokat alaposan földolgozni, s csakis így lehet értelme egy országos congresszust egybebíni, de másként nincs értelme.

Azért legcélszerűbb volna, ha ott hol már egyletek léteznek, azok rendeznének ily szakszerű fölvizsgálásokat egyenkint, és arra még a körülötte fekvő vidékről is a főnököket s pinczereket meghívják, hogy a mozgalom mentől nagyobb merveteket öltösn: a fölvizsgálás megtartására legcélszerűbb volna Budapestről az intéző körökből egyeseket meghívni, melyről meg vagyok győ-

zöldve, hogy e lap t. szerkesztője, ki ügyünket szívén hordja, szívesen szolgál majd fölvilágosítással azoknak, kik ez ügyben hozzá fordulni fognak, mert leginkább őt hivatott arra megjelölni azon egyent, ki ily föladvást képes előadni.

Nekem hitem s erős meggyőződésem, hogy csakis így s ez által érhetünk célhoz, de másként nem. És ha még annyit is írunk e felől össze, az mind csak írott malaszt fog maradni. Gondolják meg tisztelt kartaársaim ezen ügyet jól, s azon reményben tesszem le tollam, hogy ép úgy mint első eszmém kapott vizsgágot, úgy ezen igénytelen soraimnak is lesz majd vizsgálója.

Üdv önöknek mindnyájuknak! s adja a mindenható, hogy mentől előbb találkozunk a fölolvásó asztalnál.

Tarai Lóbl Sándor.

Írány eszmék *)

Azon különféle eszmék és gondolatok tömegéből, melyek társadalmi és szociális ügyeink rendezése céljából, e becses lap hasábjain elmondattak és nyilvánosságra hoztak, egy eszme, az „Országos pinczér egyesület” eszméje kezd kiemelkedni és határozott irányt venni. Míután az eszme megtestesítése céljából, e becses lap 9. számában . . . k ur által egy tervezet közöltetett, engedje meg tisztelt szerkesztő ur, hogy . . . k ur tervezetere csekély észrevételeim megtehessem.

De mielőtt azt megtenyém, előre bocsátom, nem terjeszkedem részletekre, mert az által észrevételtem igen terjedelmessé válnának azért a lehető, legrövidebb megjegyzésekre szorítkozom.

. . . k ur tervezetében a „Magyar országos pinczér szövetség” megalapítását célozza. Az pedig nem „Országos egyesülés”, hanem kölcsönös szerződéseken alapuló összeköttetés, mely szerint az egész tervezet igen komplikáltá válik. De térjünk a tervezet pontjaira.

Az 1., 2., 3., 4. pontban körülírt czimekről azt tartom, hogy azok mentül rövidebben fogalmaztassanak.

Az 5. pont a) bekezdésben körülírt „czelők” közül „Országos nyugdíj intézet alkotása” szó kihagyandó, s a helyett a „humánus jótékonyosság” irandó, szóval röviden és érthetően fogalmaztassék, pl. „Erkölcsei és humánus tekintetben oda hatni” stb. (Lásd a szekerfehérvári és szatmári pinczér egyesület alapszabályait.)

A b) bekezdésben az ipartanulók, s ezzel együtt a pinczér tanulók neveltetését is az ipartörvény szabályozza, azt csak végre kell hajtani.

a) c) bekezdésben . . . k ur nagy súlyt fektet a helyközvetítő irodák létesítésére, de a helyközvetítők kötelezéseire és eljárására nézve semmi tájékoztatást nem nyújt. Tagadhatatlan, és én is beismerem, hogy az igen fontos tényező a pinczérsegre, de a helyközvetítés, mint tudva van, engedélyezett! Iar, s mint ilyen, mindenütt a hatóság felügyelete alatt áll, az elhelyezési díjak is a hatóság által állapíthatnak meg, tehát a pinczér egyletek székhelyeitől annyiban állhatnak függésben, mennyiben a pinczerek, illetőleg az egyletek a főnökökkel egyetértve, hogy elhelyeztetésüket és szükségleteiket, ez vagy amaz közvetítő által eszközöltetik, s e tekintetben a díjakra nézve, egyetértve bizonyos szabályokat alapítanak meg.

Különbem úgy tudom, hogy a fővárosi tanács a helyközvetítést már szabályozta és a díjakat is megállapította, azért a fővárosi szabályzat más városokra is irányandó lehet.

A 6. pont melyen az egyesület szervezetebe nyíló intézkedéseket tartalmaz, hogy egy ennek helyes szerkezetétől függ az egyesület felvirágoztatása, ezen az alapon azonban nincs remény ahoz, mert a körülírt ügykezelést igen bonyolultnak, sőt csak nem lehetetlennek tartom, mert tekintve, hogy a „Szövetség” tagjainak száma több ezer is lehet, tekintve a pinczérség azon folytonos változását, hogy egy némelyik tag, egy év lefolyása alatt több városban is foglalkozik, tekintve, hogy néha hónapokon keresztül kereset nélkül van, kérdem! mi módon fogják az ilyen tagoktól a díjakat és egyéb illeteket behajtani? és miként fogja a központi egyesület a vidéki egyleteket, s ezek viszont egymást, vándorló tagjaik által be nem fizetett tagsági díjaikért felelőssé tenni?

Egyáltalán tehát nehogy az ilyen folytonos rendőri nyilvántartást, levelezést és folytonos surlóldást előidézze, és egy egész hivatali apparátust igénylő eljárás, a jó egyetértéssel veszélyessége és az egyesület jóvődelmét fenemésze, véleményem szerint ezen ügykezelés gyakorlatilag ki nem véhető.

A 8. pont tartalma a fentebbi indokolás szerint felesleges, legfőkébb az év végével az évi jelentésben volna kimutatandó.

*) Lásd e lap 9. sz. között „Társadalmi állásunk emelése érdekében” cz. cikklet.

A 9. pontban körülírt fegyelmi eljárás helyes, de kisebb kiadásokra is, (nem a törlés), hanem) pénzbeli büntetést kellene alkalmazni, bár ezt a törvény csak az ipartestületeknek engedte meg, de azt hiszem, ezt a jogot az országos egyesület is megnyerhetné; különben ezen fegyelmi eljárás csak a főnökök egyetértésével erkölcsi pressió által lesz gyakorolható, az az a büntényt elkövetett tag elhelyeztetését mellőzni fogják.

Ezen pont ötödik bekezdésében említett egyéneknek pinczérrekké való alkalmazása csak akkor lesz meggátolható, mikor pinczér tanulók neveltetését annyira rendszeresítjük, hogy pinczérrekké avatásukról bizonyítványt állítsunk ki.

A 11. pontban említett szabályzat készítése helyett, a főnökök és az egyesület között olyan kölcsönös szerződés volna létrehozandó, mely szerint a főnökök köteleznék magukat arra, hogy üzleteikbe csak is az országos egyesület tagjait alkalmazzák.

A 12. pontban említett ügyek intézéséhez, illetőleg az egyesület kormányzásához, megjegyzendőnek vélem, hogy csak is az „alapszabályok értelmében.”

13. pont. Az elnök helyettese mindig az alelnök, nem pedig a titkár, egyébként helyes.

A 14. pont egészen helyes, azonban némely városban nem lesz alkalmazható.

A 15. pontban sorolt tagokra nézve, azon véleményben vagyok, hogy a fogadások, vendéglősök, kávéások, korsmárosok csak pártoló tagjai legyenek évi 1 vagy 2 frt fizetés mellett. A vendéglők és kávéházak személyzeti körül pedig csak is azok lehetnek rendes tagai, kik törvényes munkakönyvvel bírnak, egyébként a tagok egyenlő jogot élveznek, az az választók és választhatók, kivéve a betegsegélyezést, melyet csak rendes tagok vehetnek igénybe, azonban nincs kizárva a vendéglős, is lehet tag, ha kedve van a rendes tagsági díjt fizetni, ez esetben a betegsegélyezés őt is illeti, ezzel együtt a 16. pontra vonatkozó nézeteimet is elmondtam.

A 17. és 18. pontban említett vagyon és egyéb díjakra nézve egy külön javaslatban mondom el nézeteimet.

A 19. pontban említett (külön) szövetségi pénztár czéljával nem vagyok tisztában, így ahoz nem is szólok.

A 20. pontban említett tisztviselők megválasztásának idejét a kongresszus határozza meg.

A megalakulást csak akkor veheti kezdetét ha egy olyan alapszabály készítettik, melyet valamennyi pinczér egyesület elfogad, azért mielőtt a kongresszus egybehívhatnék egy bizottságot 3—4 embert küldjön ki a fővárosi egyesület, mely azt kidolgozza, és a lap terén nyilvánosságra hozza, hogy a pinczér egyletek is hozzá szólhassanak.

(Folytatása következik.)

Praktische Anleitung zur rationellen Weinbereitung von Fromm Antal, Gründer der ersten ungarischen Vertretung für Weinbau und Kellerwirtschaft.

(Zsoltás).

Man läßt man den Most in offenen Gährbottichen bei 17—20 Grad Reaumur beständiger Wärme solange gähren, bis die ungarische Wein-Waage von Dr. Nyáry nicht Null zeigt, und zwar aus dem Grunde, daß durch die Zulassung der Luft, welche die Mykodermen enthält, die stürmische Gährung hervorgerufen wird, und daß der Most während dieser fürmischen Gährung aus den Traubenkörnern, welche den Tannin, also die Haltbarkeit, und aus den Traubenhäuten, die das Bouquet enthalten, das Bouquet sich nehmen, und durch die Zulassung der nützigen Wärme keine Gährung vollenden, und sein Zuckergehalt in 10¹/₂ Weingeist verwandelt werden kann, — und nun schon als Wein, — da zu dem Moste je mehr Luft zu lassen wegen Verdichtung der Gährung, zum Weine aber je weniger wegen Verhütung des Fäulnisses ein Haupt- und Grundprinzip der guten und haltbaren Weinbereitung ist; — pumpt man ihn von der in den offenen Gährbottichen zurückgebliebenen Treiter mit Hilfe der deutschen Weinabriebsmaschine luftdicht in Fässer, und gießt man auf die Treiter in den offenen Gährbottichen Wasser und vermerkt sie durch die Zugabe des nötigen Quantums von Zucker und von Weingeist; — und um nur mit dem in die Fässer hineingepumpten Weine die Nachgährung vollenden lassen zu können, wendet man die reinlaubbische Gährpauze an, und um nun den gählig ausgegohrenen Wein von der Hefe befreien zu können, filtert man ihn luftdicht durch den holländischen Filterapparat und den zurückgebliebenen Lagerwein preßt man mit Hilfe der Lagerpresse vollständig aus, und die Hefe verwertet man als Weinstückgut; und nun legt man dem filterten Weine die konzentrierte Champagner-Tanninlösung von Cordier zu, klist man ihn mit dem Klapppuder von Charles Julien, und füllt nach dem Weingeistmesser von Salleron oder Dr. Nyáry nicht 10¹/₂ Weingeist, und nach dem Säuremesser

von Mollenkopf nicht 7°⁰⁰ Weinäure enthalten, so setzt man den fehlenden Weingeist und die fehlende Weinäure zu, und nun erst jetzt posterioriter man ihn in seinem eigenen Gefäße bei einer Wärme von 44—52 Grad Raumur noch durch den patentirten Weinwärmeapparat von Fromm Antal és Vörös József in Budapest luftdicht, und in dies gesehen, so sieht man ihn durch den rheinländischen Kläpchenapparat luftdicht auf Flaschen, und verpackt man ihn durch die rheinländische Korkmaschine luftdicht.

Gebrauchs-Anweisung zur Dr. Wislitz'schen Mostwaage.

Behufs der Zuckerbestimmung im Moste ist es nothwendig denselben vorher durch seine Gewand zu filtriren (sehen); der so gefärlte Most wird in ein Glas Zylinder eingebracht, und nun je nach Bedarf in kaltes Wasser gestellt und abgemäht oder in einen warmen Ort gegeben, damit der Most die Temperatur 17,5° C. erreiche, welcher Temperaturgrad mittels eines rothen Striches am Thermometer der Mostwaage angezeigt ist. Erst wenn der Most die richtige Temperatur erreicht hat, leckt man die sorgfältig gepuzte Mostwaage in den Most ein und liest ab. Die an der rothen Scala abgelesenen Zahlen bedeuten Gewichtstheile Zucker in 100 Gewichtstheilen Most, also Punde oder Kilogramm Zucker in 100 Pund oder Kilogramm Most. Um aber die Zuckerqualität auf 100 Raumtheile also auf etwa auf 100 Liter zu verdrängen, ist noch eine zweite schwarz gezeichnete spezifische Gewichtsscala angebracht, so zwar, daß einem jeden Zuckerprozentstuche in der Verlängerung desselben ein schwarzer Strich entspricht, der das spezifische Gewicht des betreffenden Mostes anzeigt. Eine einfache Multiplikation der beiden korrespondirenden Striche ergibt das gewünschte Resultat.

Zum Beispiel:

Die Mostwaage sank bis zum 12. Zucker-Prozentstrich ein, so bedeutet dies so viel, daß in 100 Kilogramm des Mostes 12 Kilogramm Zucker enthalten sind. Wollen wir nun wissen, wie viel Kilogramm Zucker in 100 Liter des selben Mostes enthalten sind, so haben wir nur 12 mit der korrespondirenden Zahl 1.067 zu multiplizieren und erhalten als Produkt 12,8 Kilogramm Zucker, die also in 100 Liter Most enthalten sind.

Lapszemle.

Az „Illustrirtes Wiener Extrablatt“ f. evi május 11-iken megjelent száma kiállításkörül a következő méltató közleményt tartalmazta zza:

Die Budapester Wirthe und ihre Ausstellung.

Der Wiener, der donauabwärts fährt, um die aufstrebende Königsstadt Budapest zu besuchen, findet darin eine Menge Gestalten, die ihn freundlich aufnehmen. Da ist vor allem der Pester Fiaker, ein getreues Ebenbild der Wiener Collegen. Den Schmalanzler frech am's rechte Ohr gelegt, die flatternde Ciavatte nachlässig geschlungen, sitzt er in der unvergleichlichen Stellung auf dem Boed und dampft seine Birnamier und der Dialekt, in dem er das Deutsche spricht, läßt uns ganz vergessen, daß wir 36 Meilen weit von „Weinrosen“ sind. Sein Zeug ist zumeist fest „beinand“, er fährt mit vielm Chic und um die Aechtheit mit unsern Fiakern vollzukommen, hält er sich nicht sehr gern an die Taxe. Also man sieht, daß der Wiener Fiaker nicht allein das schreckliche Ungeheuer ist, als das man ihn so gerne hinstellt. Der Pester Fiaker leistete während der ersten Ausstellungsstage ganz Bemerkenswerthes in Taxaberschreitung.

Und die Gestalt, die dem Wiener vor Allem sehr willkommen sein wird, das ist der Pester Wirth, sei er Gastwirth, sei er Hotelier. Nur mit Jaagen denkt man daran, zu Ausstellungszeiten eine fremde Stadt zu besuchen, und wenn man sich noch so hinzugezogen fühlt, die Furcht vor der Ueberhebung, die solche Ereignisse stets im Gefolge haben, veranlaßt gar Wanden, der seine Koffer bereits gepackt hat, zu Hause zu bleiben. Die Pester Wirthe und Hoteliers sieht nicht nur sehr kluge Geschäftleute, sondern sie sind, mögen sie auch G u n d e l, K o m m e r, S t a d l e r, K a i n e r, G l ü c k, K o m m e r, S t e i n e r, H o l z w a r t h oder W r a b e t z heißen, sehr gute Patrioten, die das Interesse der Allgemeinheit nicht aus dem Auge verlieren und man muß es sagen, sie haben sich außerordentlich brav gehalten. Man bekommt heute beim „Jägerhorn“, im „Hotel Europa“, im „Hotel R a n o s h e r“ oder im „Hotel P a n n o n i a“, also in Hotels ersten Ranges, sehr freundliche Zimmer zu 1 fl. 50 kr. sammt Service, und was Küche und Keller anbelangt, wird der Wiener, Dank der Fürsorge der Pester Gastwirth, alsbald vergessen, daß er ferne von der Heimat weilt. Die Pester Wirthe besitzen in dem Restaurateur des Central- und Staatsbahnhofs, Herrn S t a d l e r, der in England, America, und

Frankreich die hohe Schule der Gastwirthschaft durchgemacht, in dem unermüdelichen Restaurateur des Kaiserbads in Wien, Herrn W r a b e t z, in dem allbekanntesten Wirthe vom „Blumenhof“, Herrn K o m m e r, und in jenen Hoteliers, die wir schon oben erwähnt haben, wahrer Mutter von Gastwirth. Was aber die Wirthe geistlich haben als Patrioten, sie mit Mühen und bedeutenden Opfern geschaffen haben, um den Glanz der Ausstellung zu erhöhen, das dürfte wohl bisher in keiner Ausstellung gesehen worden sein.

Ueber Anregung des Vorstandes, Herrn Gundel haben sich die Budapester Wirthe vereinigt, um mit einem Kostenaufwande von mehr denn 50.000 fl. einen Pavillon zu erbauen, der Alles in sich birgt, was Gastwirth und Hotelier in seinem Geschäft brauchen. Der Pavillon, der sich durch seine freundliche Fagade und seine praktische Raumeintheilung auszeichnet, ist ein wahres Meisterwerk des Professors Severin Broghamer, der auch den ersten „Ganz'schen Pavillon“, das tüchtige Kaffeehaus, den Pavillon des Anführers Dobrinitz u. w. gebaut hat und den Indufriellen bei dem geschmackvollen Arrangement der Ausstellungsgegenstände mit Rath und That hilfreich zur Seite stand. Professor Broghamer wurde vor 11 Jahre aus Württemberg nach Budapest berufen, um ein ungarisches Kunstgewerbe zu schaffen, und was heute an ungarischem Kunstgewerbe vorhanden ist, ist die Schöpfung Broghamer's, eines feinfühligsten Künstlers, der in seiner abgebornen Bescheidenheit noch nicht zum Bewußtsein seines eigenen Werthes gelangt ist.

Wir treten in das schmale Häuschen, das uns aus freundlichem Grün entgegenwinkt, und ruhen in der südenbürgischen Weinstube ein wenig aus, die Herr Kommer mit vielem Geschmack und außerordentlicher Treue eingerichtet hat. Man findet hier einen sehr guten Tropfen und besticht sodann die Muster-Collection von Weinen der Pester Gastwirth. Gar köstliches Maß bergen diese Flaschen, die da in Pyramiden sich erheben, und es zeigt sich, daß der Pester Wirth und Hotelier sich vollständig von dem Weinbändler emancipirt hat, mit dem Producenten selbst verkehrt oder selbst Wein baut. Also echter Wein ist da zu Hause und guter, oder Wein. Ein sehr geschmackvoll gedeckter Tisch ist im Erdgeschosse gleichfalls zu sehen. Die Kunst des Tellerdeckers ist keine geringe und man muß wissen, daß heute noch nicht der Streit entschieden ist, ob auf eine Tafel für jede Person sechs oder sieben Gläser hinkommt, sind. Die Pester haben das Sechs-Gläser-System nach französischem Geschmack acceptirt.

In dem schattigen Garten oder beim Buffet kann sich der Magen bei den trefflichen Erzeugnissen der S c h e r n d o r f'schen Küche laden und wir setzen nach kurzer Stärkung unseren Rundgang fort. Im ersten Stockwerk finden wir alle Einrichtungen-gegenstände, die der Gastwirth braucht. S c h r e i b e r und N e s s e n, die berühmte Glasfabrik, die heute von jedem Wirthe in Anspruch genommen wird, zeigt eine stattliche Collection von Gläsern und Geschieren, die Weltbekannte Firma S c h r i s t o f l e hat ihre Schätze in Chinasilber ausgetreitet. T h o n e t die geborgenen Möbel und H ä t t l prächtiges Porzellan. Im zweiten Stockwerk hat der Hotelier vom „Jägerhorn“, Herr K a m m e r, einen Salon und Schreibzimmer in französischem Geschmacke ausgestellt und wirkt das Appartement sowohl durch das reizende Arrangement, als durch die Wahl der Farben, die mit Vermeidung eines jeden grellen, aufdringlichen Stiches einen äußerst wohlthunenden Anblick gewähren.

Daneben finden wir ein wahres Bezirzimmer, das der Hotelier der „Baunonia“, Herr G l ü c k ausstellt. Wir stehen vor einem sehr hübschen Canapé, das sich in wenigen Minuten in ein practicables Bett verwandelt, ein Kasten wird geöffnet und — wir haben ein vollständiges Badezimmer vor uns, in dem wir nur die Hähne zu drehen haben, um kaltes und warmes Wasser zu erhalten, ein Schreibpult, das taufenderteils Dienste leisten kann, steht in der Ecke und auch ein sehr praktisch gebauter Waschtisch zieht unsere Aufmerksamkeit auf sich. Viele dieser Bezirnmöbel sind Erfindungen des Herrn G l ü c k, der darauf ein Patent genommen hat.

Wir können leider in die Details dieser wirklich lebenswerthen Exposition der Budapester Wirthe nicht eingehen und wollen wir noch erwähnen, daß die Collection von Kücheneinrichtungs-gegenständen, die Küche selbst mit dem großen S a w e i k a r d'schen Herde, alle Besucher der Ausstellung interessieren dürfte.

Das Hauptverdienst an dem Zustandekommen dieses Werkes gebührt dem thatkräftigen Vorstande der Genossenschaft, Herrn G u n d e l, einem Mann, der wahrhaft aufopfernd für seine Geschäftscollegen wirkt und dessen rastloses Vethreiben es ist, dem Gastwirth die sociale Stellung zu erringen, die er verdient. Bei der Uebersichtung, die Herr G u n d e l findet, dürfte dieses Ziel alsbald erreicht sein.

Vollaus befriedigt von dem Gesehenen und dem, was Küche und Keller geboten, verläßt der Besucher die Ausstellung der Budapester Gastwirth.

Mit der Erbauung ihres Pavillons wurde nicht nur der Beweis erbracht, auf welcher hoher Stufe sich in Pest Wirthshaus und Gasthof

bíróknak, die Aussteller haben auch einen Beweis ihres opferfreudigen Patriotismus geliefert, indem sie mit so großem Kostenaufwande das Diadem der ungarischen Landesausstellung mit einem herrlichen Gesteine schmückten.
Julius L. y.

KÜLÖNFÉLÉK.

— **Vendéglős ipartársulatunk** kiállítási mintaszállodáját ő fensegeik a trónörökös pár is szíves megtekintésre méltatta, ott voltak továbbá: gr. *Széchényi Pál* keresk. ügyi miniszter, *Edecsheim Gyula* Lipót a 4-ik hadtest parancsnoka, *Hemeberg, Ghyecz* tábornagyk, *Péchy Tamás* képviselőházi elnök családjával, gr. *Károlyi Gyula*, gr. *Andrássy Manó*, gr. *Zichy Jenő*, *Mattekovits Sándor* államtitkár, gr. *Andrássy Aladár*, *Földváry Mihály* alispán, *Bóna Géza*, *Szigyóczy Marich Géza*, gr. *Zichy János*, báró *Podmaniczky Herman*, dr. *Herich Károly* min. oszt. tanácsos családjával, *Fovinyák Gyuláné* stb., kiket ipartársulati pavilonunkban *Gundel János* elnökünk a legnagyobb előzékenységgel kalauzolt. Időközönként magas vendégeinket *Glück Frigyes* szállodás ur, *Kammer Ernő* szállodás ur és lapunk szerkesztője is kalauzolják.

— **Vendéglős ipartársulatunk** kiállítási pavilonját a nagy közönség igen nagy érdeklődéssel látogatja, a kik már ott voltak mindannyian a legnagyobb elismeréssel nyilatkoztak, szállodáink felől. Ő Fensegeik a trónörökös pár

is dicsérettel nyilatkoztak *Kammer Ernő* és *Glück Frigyes* szállodás urak szobabereendezéseik felől.

— **Reuter Nándor** kávé és ifj. **Ruscher György** vendéglős urak legközelebb fogják megnyitni az *Andrássy uton 25. sz.* alatt a m. kir. opera színházal szemben levő „*Grand Café Restaurant de l'Opera*” című kávéház és vendéglőt. Az új tétel pazar főenyarval van berendezve. A pinceszékhelyben roppant nagy sörnyarok és tekepálya van, földszint pompás játszótérrel, kávéház és női szalon, fölcseletem szalonok, parcellék kisebb társaságok részére, billard és játszótérrel; az összes helyiségek villamos fényvel világítottak és gőz szellőztető és fűtő készülékek vannak ellátva.

— **Kammer Ernő** szállodás urnak ipartársulati mintaszállodánkban kiállított szobáinak berendezéséhez a kárpitos munkáca: *Szikora J.* kárpitos (új világ utca) készítette, az asztalos munkáca pedig *Pál Gergely* műasztalos (szondi utca). Az ágy-nemű pedig szépe vászonnál készülték.

— **Glück Frigyes** szállodás ur szobájába szintén *Pál Gergely* készítette a bútorokat. Megjegyezzük, hogy a pamlag és a furdót magába rejtő szekrény *Glück Frigyes* ur saját találmánya.

— **Ráfy Antal** kávé ur a „szegedi önk tiszolt egyiet” szertárnoka legutóbb a tápéi tűz alkalmával súlyosan megcsúrlt, jobb kezén, fején, lábán, mellén kapott összesen 9 zúzódást, most orvosi ápolás alatt van: előreláthatólag pári hetig nem hagyhatja el az ágyat. Oszim'e részvétünk kifejezése mellett kívánjuk mielőbbi fellábadását.

— **Hölle és fia** első magyar pezsgőgyárosok többszöri díjazott, francia m. dra. készített pezsgőborait melyek a lon loni világkiállításon Walsburg kir. fensege - zemélyes elismerésben részesült, az itteni országos kiállításon tartama alatt a vendéglősök pavilonjában kicsinyben és polihronként kiszolgáltaknak

Beküldetett.

A budapesti „pinceszékhely” tekintetes Elnökségének!

Megvallom, nem találom szíveket, hogy kifejezzem köszönetem t és hálomat azon igazi részvétért, melyet a mélyen tisztelt egyiet, forrón szeretett férjem elhunytá alkalmával oly őszintén nyilvánítt.

Kérem tehát a tekintetes elnökséget, sziveskedjék az igen isztelt egyietnek legbensőbb köszönetemet tolmácsolni.

Maradtam kíváncsi tiszteltette!
Budapest, 1873 április 23.

Özv. Kommer Jozsefné.

Ifjabb NAGEL OTTO

könyvkereskedésben
BUDAPESTEN
a nemzeti
színház ber-
házában
kapható
MAGYAR
általános
LEVELEZŐ
és
HÁZI TITKÁR
Irtá
Knorr Alajos.
Megjelent
16 füzetben.
Egy-egy füzet
ára 30 kr.
vagy:
Két kötetben egy egy frt 2.40
vagy:
Díszes vászonkötésben frt 5.20.



STÖLZLE C. FIAI

cs. és kir. szabadalma,
üveg-gyárainak
raktára
BUDAPEST,
Királyutca 50.
Mindennemű

Üvegáru
vendéglők,
kávéházak
számára.

valamint minden háztartási szükségletre.

Képes árjegyzékkel kívánatra ingyen szolgálunk.



Készletek és fényüzési
táblák.
Tábla-üveg.
Szabott gyáriárak.



A világhírű valódi szegedi rózsapaprika
melynek valódisága itt jelzett 981. számmal, bejegyzett védjegygyel törvényesen védve van. 2, 5, 10-kros hártáypapír-csomagokban, valamint 1/2, 1 és 1-kilós bádogdobozokban kapható minden nagyobb fűszerüzletben.
Különösen a t. cz. háziasszonyok és vendéglősök hecses ügyelmébe ajánljuk.
Saját gyári raktár
Ladányi testvérek
Budapest, Váci-körút 63.
További elárusítók kielégítő kedvezményben részesülnek.
Vidéki megrendelések pontosan (utánvét mellett) eszközöltenek.
Ezen paprika nagyban és kicsinyben kapható.

AZ ASSICURAZIONI GENERALI 1884. ÉVI MÉRLEGE.

KIADÁS

Table with columns: BEVÉTEL, A tétel neve, B e v e t e l e k (frt, kr), A tétel neve, K i a d á s o k (Újlet, Vagyon, Összes). Rows include: 1. Díjtartélok a múlt évről, 2. Tartalék oly körökra, melyek 1883. decz. 31-én még fűgőben voltak, 3. Díjak a töltesek lemondásával, 4. Kötvényletek, 5. Töbélvéléses k jövedelme, 6. Nyeremény-egyenleg különféle értékesítések folytán, 7. Az állami és más értékpapírok többletérékei, 8. Díjtartélok a múlt évről, 9. Díjtartélok átadott viszontbiztosításokra, 10. Díjtartélok fűgő körökért, 11. Kötvénydíjak, 12. Díjtartélok a múlt évről, 13. Díjtartélok a múlt évről, 14. Díjtartélok a múlt évről, 15. Díjtartélok a múlt évről, 16. Díjtartélok a múlt évről, 17. Díjtartélok a múlt évről, 18. Díjtartélok a múlt évről, 19. Díjtartélok a múlt évről, 20. Díjtartélok a múlt évről, 21. Díjtartélok a múlt évről, 22. Díjtartélok a múlt évről, 23. Díjtartélok a múlt évről, 24. Díjtartélok a múlt évről, 25. Díjtartélok a múlt évről, 26. Díjtartélok a múlt évről, 27. Díjtartélok a múlt évről, 28. Díjtartélok a múlt évről, 29. Díjtartélok a múlt évről, 30. Díjtartélok a múlt évről, 31. Díjtartélok a múlt évről, 32. Díjtartélok a múlt évről, 33. Díjtartélok a múlt évről, 34. Díjtartélok a múlt évről, 35. Díjtartélok a múlt évről, 36. Díjtartélok a múlt évről, 37. Díjtartélok a múlt évről, 38. Díjtartélok a múlt évről, 39. Díjtartélok a múlt évről, 40. Díjtartélok a múlt évről, 41. Díjtartélok a múlt évről, 42. Díjtartélok a múlt évről, 43. Díjtartélok a múlt évről, 44. Díjtartélok a múlt évről, 45. Díjtartélok a múlt évről, 46. Díjtartélok a múlt évről, 47. Díjtartélok a múlt évről, 48. Díjtartélok a múlt évről, 49. Díjtartélok a múlt évről, 50. Díjtartélok a múlt évről, 51. Díjtartélok a múlt évről, 52. Díjtartélok a múlt évről, 53. Díjtartélok a múlt évről, 54. Díjtartélok a múlt évről, 55. Díjtartélok a múlt évről, 56. Díjtartélok a múlt évről, 57. Díjtartélok a múlt évről, 58. Díjtartélok a múlt évről, 59. Díjtartélok a múlt évről, 60. Díjtartélok a múlt évről, 61. Díjtartélok a múlt évről, 62. Díjtartélok a múlt évről, 63. Díjtartélok a múlt évről, 64. Díjtartélok a múlt évről, 65. Díjtartélok a múlt évről, 66. Díjtartélok a múlt évről, 67. Díjtartélok a múlt évről, 68. Díjtartélok a múlt évről, 69. Díjtartélok a múlt évről, 70. Díjtartélok a múlt évről, 71. Díjtartélok a múlt évről, 72. Díjtartélok a múlt évről, 73. Díjtartélok a múlt évről, 74. Díjtartélok a múlt évről, 75. Díjtartélok a múlt évről, 76. Díjtartélok a múlt évről, 77. Díjtartélok a múlt évről, 78. Díjtartélok a múlt évről, 79. Díjtartélok a múlt évről, 80. Díjtartélok a múlt évről, 81. Díjtartélok a múlt évről, 82. Díjtartélok a múlt évről, 83. Díjtartélok a múlt évről, 84. Díjtartélok a múlt évről, 85. Díjtartélok a múlt évről, 86. Díjtartélok a múlt évről, 87. Díjtartélok a múlt évről, 88. Díjtartélok a múlt évről, 89. Díjtartélok a múlt évről, 90. Díjtartélok a múlt évről, 91. Díjtartélok a múlt évről, 92. Díjtartélok a múlt évről, 93. Díjtartélok a múlt évről, 94. Díjtartélok a múlt évről, 95. Díjtartélok a múlt évről, 96. Díjtartélok a múlt évről, 97. Díjtartélok a múlt évről, 98. Díjtartélok a múlt évről, 99. Díjtartélok a múlt évről, 100. Díjtartélok a múlt évről.

Nyerőség- és veszteség-számla a B) mérleghez. Előbiztosítási osztály. (1884.)

Table with columns: 1. Mult évi díjtartélok, 2. Tartalék fűgő körökért, 3. Díjtartélok a múlt évről, 4. Kötvénydíjak, 5. Díjtartélok a múlt évről, 6. Díjtartélok a múlt évről, 7. Nyeremény-egyenleg különféle értékesítések folytán, 8. Az állami és más értékpapírok többletérékei, 9. Díjtartélok a múlt évről, 10. Díjtartélok a múlt évről, 11. Díjtartélok a múlt évről, 12. Díjtartélok a múlt évről, 13. Díjtartélok a múlt évről, 14. Díjtartélok a múlt évről, 15. Díjtartélok a múlt évről, 16. Díjtartélok a múlt évről, 17. Díjtartélok a múlt évről, 18. Díjtartélok a múlt évről, 19. Díjtartélok a múlt évről, 20. Díjtartélok a múlt évről, 21. Díjtartélok a múlt évről, 22. Díjtartélok a múlt évről, 23. Díjtartélok a múlt évről, 24. Díjtartélok a múlt évről, 25. Díjtartélok a múlt évről, 26. Díjtartélok a múlt évről, 27. Díjtartélok a múlt évről, 28. Díjtartélok a múlt évről, 29. Díjtartélok a múlt évről, 30. Díjtartélok a múlt évről, 31. Díjtartélok a múlt évről, 32. Díjtartélok a múlt évről, 33. Díjtartélok a múlt évről, 34. Díjtartélok a múlt évről, 35. Díjtartélok a múlt évről, 36. Díjtartélok a múlt évről, 37. Díjtartélok a múlt évről, 38. Díjtartélok a múlt évről, 39. Díjtartélok a múlt évről, 40. Díjtartélok a múlt évről, 41. Díjtartélok a múlt évről, 42. Díjtartélok a múlt évről, 43. Díjtartélok a múlt évről, 44. Díjtartélok a múlt évről, 45. Díjtartélok a múlt évről, 46. Díjtartélok a múlt évről, 47. Díjtartélok a múlt évről, 48. Díjtartélok a múlt évről, 49. Díjtartélok a múlt évről, 50. Díjtartélok a múlt évről, 51. Díjtartélok a múlt évről, 52. Díjtartélok a múlt évről, 53. Díjtartélok a múlt évről, 54. Díjtartélok a múlt évről, 55. Díjtartélok a múlt évről, 56. Díjtartélok a múlt évről, 57. Díjtartélok a múlt évről, 58. Díjtartélok a múlt évről, 59. Díjtartélok a múlt évről, 60. Díjtartélok a múlt évről, 61. Díjtartélok a múlt évről, 62. Díjtartélok a múlt évről, 63. Díjtartélok a múlt évről, 64. Díjtartélok a múlt évről, 65. Díjtartélok a múlt évről, 66. Díjtartélok a múlt évről, 67. Díjtartélok a múlt évről, 68. Díjtartélok a múlt évről, 69. Díjtartélok a múlt évről, 70. Díjtartélok a múlt évről, 71. Díjtartélok a múlt évről, 72. Díjtartélok a múlt évről, 73. Díjtartélok a múlt évről, 74. Díjtartélok a múlt évről, 75. Díjtartélok a múlt évről, 76. Díjtartélok a múlt évről, 77. Díjtartélok a múlt évről, 78. Díjtartélok a múlt évről, 79. Díjtartélok a múlt évről, 80. Díjtartélok a múlt évről, 81. Díjtartélok a múlt évről, 82. Díjtartélok a múlt évről, 83. Díjtartélok a múlt évről, 84. Díjtartélok a múlt évről, 85. Díjtartélok a múlt évről, 86. Díjtartélok a múlt évről, 87. Díjtartélok a múlt évről, 88. Díjtartélok a múlt évről, 89. Díjtartélok a múlt évről, 90. Díjtartélok a múlt évről, 91. Díjtartélok a múlt évről, 92. Díjtartélok a múlt évről, 93. Díjtartélok a múlt évről, 94. Díjtartélok a múlt évről, 95. Díjtartélok a múlt évről, 96. Díjtartélok a múlt évről, 97. Díjtartélok a múlt évről, 98. Díjtartélok a múlt évről, 99. Díjtartélok a múlt évről, 100. Díjtartélok a múlt évről.

AZ ASSICURAZIONI GENERALI VAGYONÁLLASA 1884. december 31-én

Table with columns: VAGYON (A, B, Összesen), TEHER (A, B, Összesen). Rows include: 1. A részvényesek biztosított adósevelei, 2. Ingatlan bírtok (minden tehertől menten), 3. Ingatlan bírtok (minden tehertől menten), 4. Kötvénydíjak, 5. Kötvénydíjak, 6. Kötvénydíjak, 7. Kötvénydíjak, 8. Kötvénydíjak, 9. Kötvénydíjak, 10. Kötvénydíjak, 11. Kötvénydíjak, 12. Kötvénydíjak, 13. Kötvénydíjak, 14. Kötvénydíjak, 15. Kötvénydíjak, 16. Kötvénydíjak, 17. Kötvénydíjak, 18. Kötvénydíjak, 19. Kötvénydíjak, 20. Kötvénydíjak, 21. Kötvénydíjak, 22. Kötvénydíjak, 23. Kötvénydíjak, 24. Kötvénydíjak, 25. Kötvénydíjak, 26. Kötvénydíjak, 27. Kötvénydíjak, 28. Kötvénydíjak, 29. Kötvénydíjak, 30. Kötvénydíjak, 31. Kötvénydíjak, 32. Kötvénydíjak, 33. Kötvénydíjak, 34. Kötvénydíjak, 35. Kötvénydíjak, 36. Kötvénydíjak, 37. Kötvénydíjak, 38. Kötvénydíjak, 39. Kötvénydíjak, 40. Kötvénydíjak, 41. Kötvénydíjak, 42. Kötvénydíjak, 43. Kötvénydíjak, 44. Kötvénydíjak, 45. Kötvénydíjak, 46. Kötvénydíjak, 47. Kötvénydíjak, 48. Kötvénydíjak, 49. Kötvénydíjak, 50. Kötvénydíjak, 51. Kötvénydíjak, 52. Kötvénydíjak, 53. Kötvénydíjak, 54. Kötvénydíjak, 55. Kötvénydíjak, 56. Kötvénydíjak, 57. Kötvénydíjak, 58. Kötvénydíjak, 59. Kötvénydíjak, 60. Kötvénydíjak, 61. Kötvénydíjak, 62. Kötvénydíjak, 63. Kötvénydíjak, 64. Kötvénydíjak, 65. Kötvénydíjak, 66. Kötvénydíjak, 67. Kötvénydíjak, 68. Kötvénydíjak, 69. Kötvénydíjak, 70. Kötvénydíjak, 71. Kötvénydíjak, 72. Kötvénydíjak, 73. Kötvénydíjak, 74. Kötvénydíjak, 75. Kötvénydíjak, 76. Kötvénydíjak, 77. Kötvénydíjak, 78. Kötvénydíjak, 79. Kötvénydíjak, 80. Kötvénydíjak, 81. Kötvénydíjak, 82. Kötvénydíjak, 83. Kötvénydíjak, 84. Kötvénydíjak, 85. Kötvénydíjak, 86. Kötvénydíjak, 87. Kötvénydíjak, 88. Kötvénydíjak, 89. Kötvénydíjak, 90. Kötvénydíjak, 91. Kötvénydíjak, 92. Kötvénydíjak, 93. Kötvénydíjak, 94. Kötvénydíjak, 95. Kötvénydíjak, 96. Kötvénydíjak, 97. Kötvénydíjak, 98. Kötvénydíjak, 99. Kötvénydíjak, 100. Kötvénydíjak.

A 25. k. szab. Assicurazioni Generali központi igazgatósága Triestben: Dr. Maurogonato I. báro Morpurgo Jozsef, báro Ralli Ambro. Segrf. V. Dr. Calabi R. Goldschmid Lipót A vezérlikar: Marco Besso. Magyarországi vezérigazgatók: Budapest-en az utczét saját házában Dorotyva-utczá 10. sz.

Mindazon tisztelt előfizetőinket, kiknek előfizetésük e jelen számunknál lejárt, kérjük legyenek szivesek előfizetéseiket minél előbb megújítani, nehogy a lap szétküldésénél fenakadás történjék. Kérjük vidéki ügybarátainkat, sziveskedjenek lapunkat minél szélesebb körben terjeszteni.

A torontálmezei gazdasági kiállításon 1884-ben EZÜST DISZ-OKLEVELET nyert.
 A bécsi 1883. évi nemzetk. győgsz. kiállításon EZÜST ÉRMET nyert.
 A triezsti 1882. évi kiállításon BRONZ-ERMET nyert.
 A gráci 1880-ik évi országos kiállításon
 ELISMERÉSI OKLEVELET
 nyert.

A MOHAI ÁGNES FORRÁS

hazánk egyik legszépsavdúsabb

SAVANYUVÍZ

kifűnő szolgálatot tesz főleg az emésztési zavaroknál s a gyomornak az idegrendszer bántalmain
 okozó bacáiban. Általában a víz mindazon kóroknál kiváló figyelmet érdemel, melyekben a
 szervei élet támogatása és az idegrendszer működésének felfokozása kívánatos.

Borral használva kiterjedt kedveltségnek örvend.

Kizárólagos
 főraktár

Édeskuty L.

m. kir. udv. szállítónál,
 Budapesten.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

Az 1884-ik évi elszállítás

1.500.000
 palaczk.

— Az „orszvai
 pinczér-egylet” zász-
 ló alapjára lapunk
 szerkesztőségéhez a
 következő adakozá-
 sok folytak be: *Fo-
 zsonyból*: Bereczky
 Lajos ur gyűjtő 2
 frt. Hauser Ferencz
 1 frt. Birkmayer Józ-
 sef 1 frt. Fetler Károly
 1 frt. Seidel Jean 1 frt. Zenker
 Lipót 1 frt. Zwoja-
 csek 1 frt. Fleisch-
 hacker Nándor 1 frt.
 Schrott Adolf 1 frt.
 Kovácsics István 1
 frt. Hredovna Emma
 1 frt. Jónás Ferencz
 50 kr. Landerbach
 Gusztáv 1 frt. Tash-
 ner György 30 kr.
 Kilkat Károly 50
 kr. Tschandl Máttyás
 1 frt. Kreim József 1
 frt. Srigl Károly 1
 frt. Preusberger Károly
 1 frt. Wojatschek
 János 50 kr. Hutla
 János 50 kr. Össze-
 sen 20 frt. — *Lumpe*
 Henrik ur gyűjtő
 ivén: Lumpe Hen-
 rich 2 frt. P. J. 1 frt
 N. N. 50 kr. Schweiger
 György 50 kr.
 Összesen: 4 frt.

Lapunkra

előfizetheti:
 A „Pinczér-egylet”
 helyiségében.

Vizahólyagot, kénlapocskát, borszeszt, bor-
 festéket és zamatokat, továbbá dugót, aknút,
 vakesapot, csapot, akna-emelőt, dugóhuzót stb.

legjobb minőségben és jutányosan szállít

Nagy Ignác

VII. Rombach utca 6.

➔ Vidéki megrendelések mérsékelt árért
 gyorsan és pontosan teljesítetnek. ➔

Hausenblase, Ei schlag, Gelatine, Weinsprit,
 Weincouleuren und Bouquets, sowie Korke,
 Fassspunde, Zapfen, Phippen, Spundheber, Kork-
 zieher etc. **liefert bestens u. billigst**

Ignaz Nagy

VII. Rombachgasse 6.

Provinzbestellungen werden schnellsteu zu
 den promptest billigsten Preisen ausgeführt.

**Üzlet helyiség
 változtatás.**

Van szeresém
 tisztelettel köztudo-
 mására hozni misze-
 rint üzletemet mely
 6 év óta Egyetem
 utca 9 sz. alatt lé-
 tetett f. év május hó
 2-től belváros, lö-
 vész-utca 5. sz.
 alá földszint kapu
 alatt balra, a kir-
 zált ház mel-
 lett, és képiró ut-
 ca átellenében, he-
 lyeztem át.

Midőn ezt a t.
 nagyérdemű közön-
 sére becses tudomá-
 sára juttatni kötele-
 ségemnek tartom,
 egyszermind ajánlo-
 mat ügynéki irodá-
 mat továbbra is be-
 cses pártfogásukba,
 minék következte-
 tben maradtam tel-
 jes tisztelettel al-
 zatos kész szolgálja

Heksák Jakab,
 szálloda és kávéház-
 személyzet elhelyező
 ügynéki iroda tulaj-
 donosa.

**A vidéki szálloda- s fürdő-vendéglős urak
 különös figyelmébe ajánlom hirdeteményimet**



Géczy Ferencz

első budapesti

elő és tisztított baromfi.

tojás- és vadas-áru
 kiviteli esarnoka

Budapest, IV. Duna-utca 10.,

ajánlja az évadra szép tisztított fiatal
 libát, idei fiatal csirkét és fiatal poular-
 dok, vadsertés, vadkacskák és egyéb salson-
 vadak, naponta friss választékban üze-
 temben kapható a legolcsóbb áron.
 Tojás (friss) átüzett, jótállás mellett.
 Naponta friss ludmáj.

➔ Főraktár Magyarország részére való d i
 striai s francia hízalt baromfiból, ugymint :
 poulard s kappanak.

➔ Vidéki megrendelések utánvétel mellett
 pontosan eszközölnének.



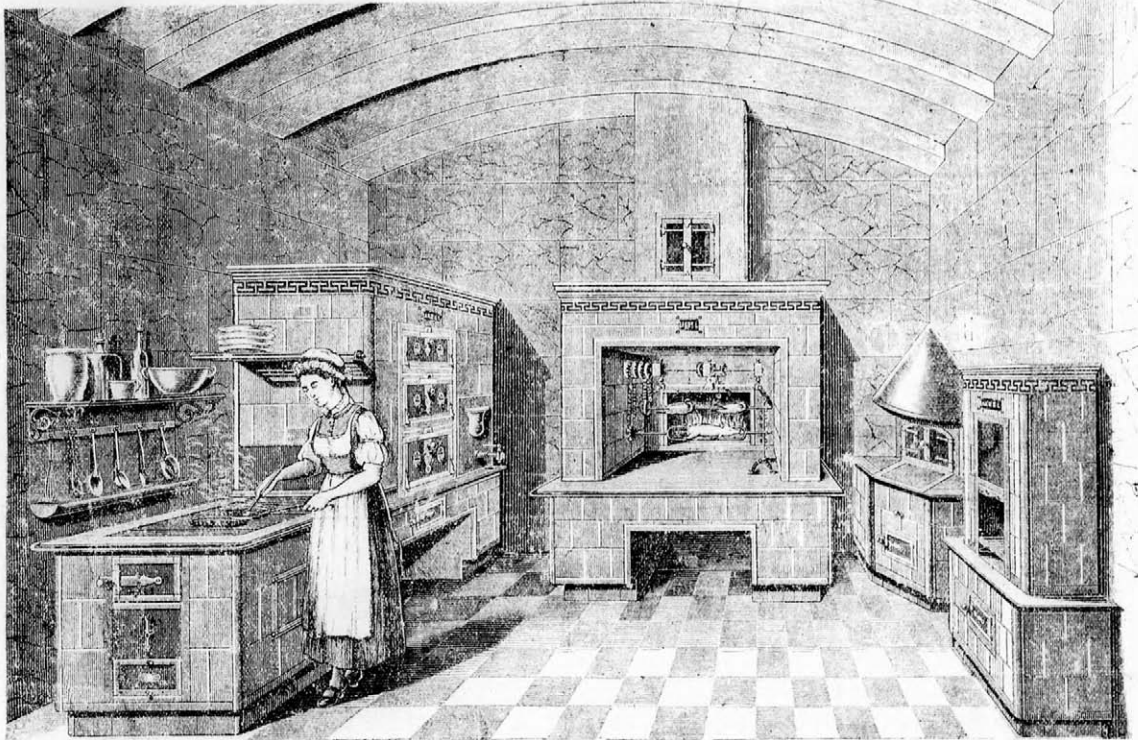
Védjegy.

Lajos Lakos

Készíték mindennemű
és nagyságu

tűzhelyeket

Több éremmel kitüntetett szabadalmazott műlakatos-munkák és takaréktűzhely gyára

Budapest, IV. ker. Kalap- és Lipót-utóza sarok, 10. szám
Elvállal mindennemű épület- és műlakatos-munkákat, készít minden alakú és nagyságu takaréktűzhelyeket valamint a leg-
ezészerűbb fűtőknuzó cilinderek s hűvőkemény todatokat.kisebbl nagyobb háztartási, urasági, vendéglői
és szállodai stb. konyhákba.

Minden a borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: **Viza-hólyag, bor-zamat** (Weinbouquet), **borderítő por** (Klärungspulver), **agy porok a bor savanyúságának megszüntetésére**; továbbá **tökéletesen ártalmatlan borfestékek, glicerin, gelatin, kénlapocskák**, nemkülönbön **parafa-dugók** és palaczkokra való **ezinn-sipkák** (Kapseln), a legjobb minőségben s legdusabb választékban kaphatók: **Watterich Arnold** ur kereskedésében

Budapest, Dohány-utca 1. szám a.

Arjegyzék és kezelési jegyzék ingyen.

Alle Bedarfsartikel zur Wein-Manipulation, wie: **Sausenblafe, Weinbouquets, Klärungspulver, unschädliche**
Weinfarben, Einflaag, Gelatine, Stoppeln, Glycerin, Zinnkapseln etc., in besten Qualitäten billigt bei

ARNOLD WATTERICH

Tabakgasse Nr. 1 (Huszár-ház).

Preisconrante und Manipulation gratis.

A magyar-francia biztosító-részvény-társaság április 30-án tartott rendes évi közgyűlést. Az igazgatósági jelentés szerint a múlt évben a tőzbiztosításokból befolyt 4,304,151 frt 55 kr., ebből levonva a viszontbiztosításokra és törlesztésekre 1,733,841 frt és 96 kr., károkra 1,543,627 frt 89 kr., kezelési költségre és jutaléokra 557,612 frt és 64 kr., függő károk tartaléka 148,195 frt és 02 kr., díjtartaléka 035,311 frt 49., maradt tehát a felesleg 163,668 forint és 46 krajcár. A szállítmányi biztosítás ágában 1,829,317 forint 51 krajcár volt a bevétel; ebből levonva a törlesztéseket és viszontbiztosított részt, maradt tiszta bevétel 1,333,870 frt 32 kr.; ebből levonva a károk fedezésére s a kezelési költségre és tartalékalapokra fordítandó összegek, maradt nyereség 69,674 frt 26 kr. A jégbiztosításnál a tiszta nyeresemény 158,656 frt és 05 kr. Az életbiztosításnál a lefolyt év végén 617,928 frt és 75 kr. díjbevétel volt, levonva ebből a kezelési költségre, díjtartalékokra és káresetekre, maradt tiszta nyereség 49,341 frt és 01 kr. Az összes biztosítási ágakból a társaságnak tiszta nyeresége: 743,842 és 96 kr., levonva

ebből a központi kezelési költségek, adók stb. maradt, mint összes tiszta nyereség a közgyűlés a közgyűlés rendelkezésére 617,837 frt 14 kr. Ebből levonva az alapítók 5% kamatait 200,000 forinttal, maradt 417,837 forint és 14 krajcár. Az igazgatóság indítványa, hogy az összegből a) 10% a tőke tartalék alapra és 14 jutalékokra fordítsák és a még fennmaradó 317,556 forint 24 krajcár összegből osztalékol részvényenkint 30 frank aranyban kifizetessék b) hogy külön az 1885. évi jegyzet javára szolgáló tartalék alapítására 50,000 frt; c) az életbiztosítandó költségek leírására 100,000 frt d) a tisztviselők nyugdíjalapjának megteremtésére 20,000 frt; e) az értékpapírok árfolyamának emelkedéséből származó nyereségre 40,809 frt 18 kr., a még így fennmaradó 31,985 frt 25 r folyó számlára átvitessek, jóváhagyott és a felügyelőbizottságnak a felmentvény megadott. Ezután az igazgatóság indítványa a közgyűlés a kisorsolt 5 igazgatósági tag helyett csak 3-et választott be, s a felügyelő bizottság tagjait, tekintve azt, hogy a mostani felügyelőbizottság tagjai nem lakkak mind a fővárosban, 7-re egészíté ki.