

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“.)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

A „Budapesti szállodások, vendéglősök- és korcsárosok ipartársulata“-nak, a „Budapesti pinczér-egylet“, a „Fővárosi pinczér-kör“ az „Első magyar országos pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházisegéd-egylet“, a „Szatmár-németi pinczér-egylet“, a „Székesfehérvári pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér-betegsegélyző-egylet“, a „Kolozsvári pinczér-egylet“, „Győri pinczér-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai“ pinczér-egylet“-nek és az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé“-nek

H I V A T A L O S K Ö Z L Ö N Y E.

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

Előfizetési ár:

Egész évre frt 6.— Félévre frt 3.—
Háromnegyed évre „ 4.50 Évnegyedre „ 1.50

LAPTULAJDONOS ÉS FELELŐS SZERKESZTŐ:

I H Á S Z G Y Ö R G Y .

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

IV. kerület, Duna-utca 7. szám alatt.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Mit tegyünk?

Motto: „Hadd hulljon a férgese!“

Tennünk kell, hogy az ipartársulatunk által kezdeményezett orsz. szövetség eszméjének megvalósítása érdekében minden lehető eszközt megragadjunk, melyekkel annak szolgálatára lehetünk.

Falra borsót hányni, hogy az kikeljen, üres munka, de nem hisszük, hogy a hazai társaságokkal szemben arról a sajnos tapasztalatról kellene meggyőződünk, hogy munkánk hiába való munka volt, hanem eltekintve a mindenfelé észlelhető fásult közönytől, reméljük, hogy Gundel János, Walter Ferencz, Stadler Károly uraknak osztályunk, iparunk érdekében elvetett nemes és magasztos eszméik termő talajra találtak ipartársulataink és szakkbéli intézményeink körében.

Sokan szeretnének közreműködni e nagy horderejű eszme megvalósulhatása érdekében, de nincs hatáskörük az egyesületi téren, mert szellemileg képzett egyének, álláspontot valamely irányban el nem foglalhatnak, mert mint reformátort megégetni szeretnék azok, kik az egylet ügyeit vezetni maguk sem bírják tökéletesen, hanem a helyszerző ügynök tanácsadásai után bódultan tévelyegnek.

„Fejétől büzlök a hal“ mondja a magyar közmondás és ez legjobban alkalmazható több hazai egyesületeinkre. Hogy lelkesülhetnének az ily egyletek tagjai az orsz. szövetség nyugdíjalap és a képesítés eszméi iránt? mikor még lapunkat sem olvassák azoknak elnökei, midőn oly elnökök vezetnek az egylet ügyeit, kik nem szeretik, vagy nem ismerik a betűt s írtnak az olvasástól. Ismerünk egyleti diszelnököt, ki ezelőt egy évtizeddel mé-

száros segéd volt s ma szállodás s ép ezért méltóságánál alul állónak tartja, hogy saját szakközlönyét csak előfizetésével is támogassa.

Tehát mit várhatunk az ilyen pénzükben elbizakott üres fejű mumiáktól? mindenesetre sem a regale-ügyben sem a fent érintett nemes eszmék elősegítésében semmit. Azért a vidéki egyletek önértetes tagjai tegyék kezüket szívére s vegyék ez ügyet maguk kezükbe, csapják el maguk elöl, az olyan buksifüles vezéreket, kiknek vezetése mellett rák módjára haladnak az egyesület ügyei s hirdessék fenn a vendéglősök orsz. szövetségének magasztos eszméjét.

A germanismus mételye.

A német szellem terjedése felütötte hidra fejét ismételtelen a fővárosi pinczerek egyletében.

Lelkes hazafiak nagy munkájába került a tagok önön lelkesedését felidézni, elővárásolni, s úgy látjuk, hogy ezen nagy horderejű küzdelem alattomos fundarkodásnak esik áldozatul, a mult évi közgyűlés azon hazafias határozata, miszerint édes hazánk szép nyelvét az ő megillető jogaiba igtattuk, csak édes madzag volt a magyar érdekekért küzdő csekély számú tagok szája s a közvéleménynek port hintetek szemébe, mikor kimondták egyhangulag, hogy az egylet ügykezelési nyelve kizárólag magyar leend. Azóta sokszor összeült a választmány, de, hogy a közgyűlés ezen hazafias szent határozatát zsinor mértékül használták volna, arra nézve olyaténképen győződünk meg sajnos, hogy a magyar nyelv nem nagyon talál otthonára egyesületünk intező köreiben. Egy lelkes német ajku derék választmányi tag R u e f József, ki a magyar nyelvnek nincs ugyan tökéletesen birtokában sokszor mondotta, hogy az ő kedvéért nem szükséges német nyelven vezetni a választmányi üléseket. Ő többet tett ezzel nyelvünk terjesztésé apolása érdekében, mint a kik álhazafiságból fenn hirdetik magyarságunkat, s az egyleti szolgál

kedvéért, kinek nem is volna joga a választmányi üléseken részt venni, német nyelven intézik az egylet ügyeit s e feletti eszmeeserjüket ugyancsak jobbadán nem magyar nyelven változtatják,

Sajnos jelenség ez! Hát ezért kellett annyit fáradozni, küzdeni, a 61-es bizottság vezér egyéniségeinek, hogy azon dicső és magasztos célt nyelvünk hivatalos használatát, csak ép oly egykedvűen veszik, mint az ezelőtti német ajku pályatársainkból választott kormányzó férfiak, sőt talán ők még többre becsülték nyelvünket, mint azok, kik hivatalosan ezen hazafias nagy horderejű határozathoz képest eljárni. Hiszen, ha az egyleti szolgálta vagy pénzkezelő nem bírja a magyar nyelvet, miért nem tanul meg, vagy miért nem köszön le állásáról s miért akadályoztatják meg általa a magyar nyelvű ügyvitelt. Van magyar ember elég, ki pótolná azon veszteséget, mely az elnök ur tanácsadójával szolgáló „gyakorlott pénztárost“ legalább nyelvünk istápolásánál fogva is kárpótolni tudná.

Egy 61-es.

Borászati és szőlőszeti rész.

Mikép lehet és kell a borokat rothadás ellen megóvni?

Ugy fehér mint vörös borainknál, többnyire azonban a fehérenél előfordul egy igen kellemetlen, mondhatni undorító betegség, a rothadás, mely nem ismervé is, már neve után elképzelhető. Az ilyen bor minden látható ok nélkül zavarossá lesz, vagy ha hideg pinczében megtartja is valahogy tisztaságát; palaczkba öntve és a pinczéből felhozva csakhamar elhomályosodik, másnapra egészen megzavarodik. Szaga azonban már a pinczében emlékeztet némileg a penészedő kenyér szagára, tovább is magára maradván az ilyen bor már a rothadó krumplihoz hasonló büzt gerjeszt, ihatatlanná válik és még csak cognac-főzésre vagy ecetkészítésre nem lesz alkalmas.

Ha az ilyen bort megvizsgáljuk, tapasztalni fogjuk, hogy annak kevés a szesz- és sav-tartalma, annál több azonban benne a

nyálkás és seprő nemű anyag. Ezen betegségen régente félig-meddig úgy segítettek, hogy szeszt keverték közé, azután szeszszel kiégitett hordóba huzták, abban megderítették, a derítőről való áthuzás után borkósavat adtak hozzá. — De az így helyrehozott borral bizony sietni kellett, hogy minél előbb elfogyjon; mert ezen kezelés csak tartakta a bajt, de teljesen meg nem gyógyította.

Sokkal helyesebb a hiányzó szeszt cзуkorról pótolni, hogy azzal újabb erjedésen menjen át. E célból a bornak úgy szesz- mint savtartalmát meghatározzuk akár Saleron-féle szeszmérővel, akár Nyáry-féle bormérővel. A savat pedig közönséges savmérővel. A szesztartalmat ilyen bornál tanácsos 10—11 százalékra emelni; amennyi ebből hiányzik, még egyszer annyi százalék cukrot adunk közé. Savtartalmát pedig tiszta borkósavval 7 per mille-re emeljük. Ha ezen javítási idő szüret tájára esik, akkor igen előnyös az így megcukrozott borhoz egy kis friss törkölyt is keverni, hogy ezzel együtt eredjen. A törköly nem csak az iz üdéségre lesz befolyással, hanem cserszenvtartalmát a nyálkákat segíti lecsapni. — Erjedés befejezte után a bort tiszta hordóba kell áthuzni és kezelni úgy mint többi borainkat. Ezen eljárással még oly rothadásnak indult borokat is helyre lehet hozni, melyekben a betegség már jó előre haladt.

Hogyan lehet boros üvegeket sörét nélkül jól kitisztítani?

Hogy a palaczkok tisztítására legyen az víztől vagy bortól való, régóta használnak még pedig jó sikerrel a madár sörétet, azt igen jól ismerjük. A sörétből egy pár gyűszűnyit adva egy boros üvegbe, azután félig töltve vízzel, kezünkkel befogjuk, jól összerázzuk és a sörétet körül forgatjuk nagyon makacs szennyegek kell annak lenni, melyet a sörét ilyen forgatás mellett le nem sodorna.

A sörét ellen azonban és a legkitűnőbb vegytudósok nézete szerint nem is alaptanul azon vádat emelik, hogy utána az üvegbe huzott bor olykor émelygést okoz s mérgezési tünetek mutatkoznak. — Mert a sörét öntésnél

az ólom közé valami igen csekély mennyiségű arzeniket elegyítenek. Ez ugyan oly kevés, hogy számba alig jöhet, a vele tisztított üvegek falán pedig épen oly parányi marad vissza, hogy azt törtszámban kimondani is alig lehet. — Rendes szervezetű ember akár minden pohár borát oly edényből ihatja, mely söréttel volt kimosva közvetlenül az ivás előtt. Neki ez épen nem fog ártani. — Vannak azonban oly rendkívül érzékeny természetű szervezetek is, melyek az arzénnek ilyen gondoltszerű parányiságát is megérik, s tőle mindannyiszor rosszul lesznek, valahányszor olyan üvegből isznak, mely söréttel volt mosva.

Ha tehát a sörétet mint üveg tisztítót egyáltalán mellőzni akarjuk. Legjobb helyette tiszta, futó homokot venni, és hozzá oly tisztító keféket használni, mely egy kis lendkerékkel gyorsan forgatható és egy csavar segélyével a mosó kádhoz erősíthető. — A maroknyi homokkal s némi vízzel félig töltött üveget a kefe elé, a neki megfelelő helyre fektetjük, és a kefére benne a fogas kerék segélyével addig forgatjuk, míg a szenny egészen le lesz benne tisztogatva. — Az így tisztogatott palaczkokat azután a homoktól jól ki kell öblíteni. — A tisztogatás ilyen kis kefékészkészülékkel, még gyorsabban megy mint a söréttel.

Miként lehet a mustot gyors erjedésnek indítani?

Hogy a must erjedésnek induljon, köz-tudomás szerint néhány napra még akkor is szüksége van, ha a szüret alkalmával meleg napok járnak. Ha pedig hideg az időjárás, úgy hogy a szedők markukba fuvogatas által melegítik egész nap dermedező kezüket, gyakran egy hét, sőt több idő is eltelik, míg a must erjedésnek indul. Hogy mily előnye van a gyorsan és zajos erőlyel kierjedő új bornak a kinlódva erjedők fölött, azt hosszas elbeszélés nélkül is minden borgazda jól tudja. — Vagyonosabb szőlő- és pincebirtokosok úgy indítják esetleg hideg szőlőből szűrt mustjaikat is gyors és erőlyes zajos erjedésnek, hogy fűthető erjesztő kamrába vagy kamrába állítják be a hordókat és kádakat; hol azután

tetszésük szerinti melegségben vezetik az erjedést. — Oly szőlős-gazdák azonban, kiknek nincs módjukban erjesztő kamrákat építeni, kénytelenek várni addig, míg a must magától erjedésnek indul. — Az erjedés folyamata, mint tudjuk, abból áll, hogy a mustban erjgombák képződnek, melyek bimbózás utján szaporodnak s a mustból táplálkozva, annak cukor-tartalmát vegyileg szétbontják szeszre és szénsavra. Mely vegyi folyamat közben a must fölmelegszik, még pedig minél hevesebb az erjedés, annál magasabb fokra, és minél esendesebb, annál alacsonyabb marad. — Hideg időjárás mellett készült muston — ha hideg pinczébe kerül — az is megesik, hogy az erjgombák nem bírnak annyira fölmelegedni, hogy gyors szaporodásnak indulhassanak. A pince állandó hidegsége miatt azután a must oly tökéletesen erjedésen megy át, hogy mikor utána némileg megtisztul, inkább must- mint újbor ize lesz. Az ilyen pedig nagy hajlandóságot mutat a megnyulósodásra még mielőtt a tavaszi utóerjedés beállt volna; mely pedig az ilyen se nem must, se nem újboroknál a zajos erjedést pótolná.

Hogy ilyen esetekben mustunkat még is rá kényserítjük a zajos és lehetőségig tökéletes kiterjedésre; kövessük a serfőzők és szesz-égetők példáját. A kik a kifőzött árpaléba vagy pálinka-czefrébe, hogy erjedésnek induljanak, mint tudjuk bizonyos mennyiségű erjanyagot, (élesztő) tesznek, melytől úgy a czefre, mint árpalé csakugyan hirtelen erjedésnek indul és rohamosan — aránylag föltűnő rövid idő alatt — teljesen kierjed. Minthogy azonban a mustba sem szesz sem sörélesztőt adni nem lehet, természetes uton kell borhoz való erjanyagot készítenünk.

Ezen célra szüret előtt 4—5 nappal szedjünk a szőlő legérettebbéből annyit, hogy belőle körülbelül annyi fél liter mustot készíthessünk, mint a hány hektoliter borra kilátásunk van azon évi termésünkben. Inkább szedjünk valamivel többet, mint kevesebbet. Az így megszedett érett szőlőt ki kell esőmőszölni és sajtolni épen úgy, mint szüretkor az egészet szokás. A nyert mustot (legjobb nagy — példál — ugorkás üvegekben) meleg szobába vinni és ott erjesztetni, Mikor kint a szüret

A „VENDEGLŐSÖK LAPJA“ tárczája.

A férfiak veszedelme.

(Vége.)

— Már ily végtelen, odaadó szerelmet, önfeláldozást és kitartó hűséget még a szép apám sem látott! Mit tegyen most már? Gyorsan és jól kell végezni. Ha meg nem akadályozom, hogy ők együtt táncoljanak az éjjel, még megérem, hogy elüti kezemről Mariskát is, s mi fő, a husz ezrest az a Váry Kálmán. Már pedig az adóvégrehajtói állást meguntam. Én is ember vagyok, mint a többi, nekem is van szívem. Igazán sajnálom, mikor végrehajtani, árverezni kell. Azután meg életveszélyes is ez állás. Most is ezt sinylem. Ha Mariska enyim lesz, a polgármester betesz, mint vejét, árvaszéki ülnöknek. S én szívesen ülök és hallgatók, csak dolgozni ne kelljen. Hopp! Megvan! Kissé kényes ugyan a terv, mert kivitele veszélylyel jár. No, de husz forintot lehet rátenni husz ezerre, meg egy leányra. Már pedig ennyit sem ér az a szalma viskó, melyet a multkor vettem meg az árverésen, potom áron. Künn, a cigány-városrészen jóval túl, üres telken fekszik. Lakója nincs, mert begölt vályogfala, az eső becsurog lyukak fedelén, Pom-

pás ötlet igazán! — szolt a monológizáló végrehajtó. — Magaméval tehetek, mi nekem tetszik. Taplót dugok a szalma közé. A tűz lassan emésztini fog, s mire a bálban résztvevők neki tüzesednek a táncznak, mulatásnak, mire Váry Károly szerelmet akar vallani. . . . Mit is beszélek. Munkára fel! Lassankint becsületesedik, kisántikálók tehát én is szándékom végrehajtására.

Este fénytengerben uszott az „Arany ökör“ nagyterme, s a rendezők udzariasan emelték le a sugár termetű lányokat terjedelmes mamákat. Az önkéntes tüzoltók mind ott voltak, dísz egyenruhájukban, kötéllal derekukon s oldalukon csákánnyal. Ott látta a gyülekező vendégek között a „Kátyai trombita“ nagyfentosságu állását fitogtató, folyton jegyező szerkesztője a bájos hölgykoszoru virágai között; Segesvári Pinkászt, élete párjával, ki folyton nagy orrát fintorgatta a „vegyes társaság látására. Ott volt még a már fentebb említett bábra készülőkön kívül Kaczér Lizett, ki hódítani vágyott, s nagyon megkérte Liszt Gyula zongora-mester urat, hogy az ő fővárosi állását és működését tartsa titokban.

Megható volt látni, mikor a bálkirálynő: Sárkány Mariska, a tulboldog Váry Károly karján, fényes öltözetben bevonult a Rákóczy-

induló hangjai mellett. Nemesak a fiatal emberek, hanem még a papák és mamák is gyönyörködve legettették szemüket az ifju páron.

— De összeillenek! Mintha csak az Isten is egymásnak teremtette volna őket! — Ilyféle felkiáltásokat és suttogásokat voltak hallhatók mindenfelől.

Rácz Marzi ráhuzta a csárdást, s a tűzvértü fiatalság neki melegedve, tüzesen járta. Kálmán és Mariska areza örümtől és mennyei boldogságtól ragyogott.

Egyszerre rémület szállotta meg a jelen voltakat. Minden hajszála a mennyezet felé meredt. Mintha a menykő csapott volna a vidámok közé. Az arezokról hirtelen elköltözött a vidámság, csapongó kedv, s mindenki csak az ablak felé futott. A tánczosok karjai lehanyatlottak a karesu, fűzőbe préselt derekáról.

— Tűz van! Tűz van! — kiáltott fel egyik tüzoltó a nagy zürzavarean. Az utcáról felhallatszott az emberek gyors lépése, vészkiáltása. A félrevert harangok rémes kongása elhallgattatta a kakasülön elhelyezkedett cigányok zenéjét. A mamák ajúlodozni kezdettek, csak Váry Károly tartotta meg hidegvérűségét, lélekjelenlétét. Hűsítő italt hozott, hogy Mariska és mamája ijedtségét elenyésztethesse, s biztatólag beszélgett velük.

folyik és a mustot elszűrjük, ezen előszedés mustja épen a legzajosabb erjedésben lesz. Ha már most az ilyen java erjedésben lévő mustból a frisen szűrt (esetleg hideg must közé öntünk — mint már fentebb említettük) egy hectoliterre egy fél liternyit, — néhány óra múlva az egész must már oly erjedésben lesz, mely az embert igazán meglepi és oly zajosan indul meg és annyira fölmelegszik, hogy a tökéletes kiejedésre biztosan számíthat az ember.

Mindazok, a kik ezen eljárást megpróbálták: a legnagyobb megelégedéssel nyilatkoznak az eredményről.

„B. N.“

Hasznos tudnivalók.

Október hóra.

Szőlőben. Ha a firtök megértek és egyes szemek ránczosodni kezdenek, meg lehet kezdeni a szüretet. Hol azonban finomabb fajokat termelnek, és aszubort készítenek, ott várni lehet novemberig.

Szüret után a karók kiszedését és télire elrakását kell végezni; a kiélt szőlők trágyázását meg lehet kezdeni.

Pinczében. A borokat a legnagyobb vigyázattal kell erjeszteni. Fehér fajok mindjárt préselendők és erjesztő hordókba töltendők; a zamatosabb fajokat 1—2 nap törkölyükön kell hagyni állani, és csak azután taposni és sajtolni. A vörös borokat pedig törkölyükön kell erjeszteni. A pinczében erjedés alatt nagy vigyázattal kell járni.

Gyümölcskert és faiskolában. A gyümölcsfák alját fel kell ásatni, és jó érett marhaganéjjal vagy vérrel meg kell trágyázni.

Mihelyt a levelek lehullottak, különösen száraz, homokos talajon, a fák ültetését meg lehet kezdeni.

A még fáján maradt gyümölcsöt e hóban mind le kell szedni. Almákat, körtéket ládába homok közé kell elrakni.

Faiskolában a sorok közeit fel kell ásni és a csemetéket átültetni.

A már elkészített magágyakba az alma- és köztemag, továbbá mandola és szilvamag vetését megkezdhetjük.

— Seбай Pál viskója ég! — kiáltott fel egy tüzoltó, s követte rohanó léptekkel társait.

Az adóvégrehajtó kétségbeesést, ijedtséget szinelve jajgatott hamvadó házaeskája előtt. A köznép pedig tétlenül, zsebbe tett kezekkel, állodogálva nézte a tüzoltók gyors és szakavatott működését.

— Be kell dobni a tulajdonosát is! Seбай, ha oda ég, ugy is égetni való! hangzott minden felől a közvélemény.

Az adóvégrehajtó jónak látta a természetes kapitány és rendőrbiztos védszárnyai alá húzódni.

A szalma-viskónak egy óra múlva csak a helye maradt meg. A tüzoltók bosszankodva távoztak a puszító elem színhelyéről vissza, a bál terembe, de bizony ott a cigányokon kívül kit sem találtak.

A hölgyek, részint, mert ki nem tánczoltatták magukat, részint mivel ez alkalomra készült ruhájukat be nem mutathatták, elégtelen arczzal, haraggal távoztak. Csak Olló ur, a „Kátyui trombita“ szerkesztője maradt ott, nyugodtan jegyeztetve a bál viharos lefolyását. Ez volt a kátyui „ö. t. e.“ története. Azért a tüzoltók amgy vizesen és kormosan járták a talp alá való nótákat kivilágos-kivi-

Konyhakertben. A még kinn lévő gyök és gumós növényeket, burgonyt, petrezselymet, murokkerékrépat, ezéklát, fekete retek mindjárt az első dér beálltával föl kell szedni és megtisztogatva télire eltenni, miután előbb széttergetve megszikkasztattak.

Fokhagymát még mindig lehet eldugdosni, a poréghagymát pedig föl kell szedni és télire bevermelni.

A mult hónapban veteményezett téli fejessalátát állandó helyeikre ki kell ültetni. Ugyanabból néhány ládával üdészet alá is vehetünk, mely aztán decemberben már ehető.

Téli fejess káposztát most kell vágni. Spárgagyakat érett ganéval megrágyázni és új ágyakat ezen hónapban kell alakítani.

A fölszabadult veteményes ágyakat megrágyázva, fel kell ásni, a dudvát előbb belőle kitisztogatni és elégetni. Karókat, czimtáblával össze kell szedni és jövő használatra elrakni.

Melegágyak készítését téli üdészetre meg lehet kezdeni. A belőlük kihányt és felgyűjtött korhadt trágya, spárga és egyéb ágyak trágyázására most használandó fel.

Virágos kertben. A tulipánt, jáczint, tavaszi sáfrány, nárciss, zetzta és jonquillahagymákat ezen hónap második felében el lehet rakni.

Tartós gyökerű virágbokrokat át lehet még folyvást ültetni s gyökösztás által szaporítani.

A meleg égövi növényeket teletől üvegházakba kell hordani, az üvegházakat szellőztetni.

A mely dísz-növénynek magvai ezen évben érnek meg, azokat szorgalmasan kell gyűteni, kitisztogatni és elrakni.

Az első fagyok beálltával a georginák szárait el kell vágdosni, gumóit fölszedni, megszikkasztani és pinczébe, száraz homok közé elrakni. Szintugy föl kell szedni a gladiolus, tubaróza, canna és amarillis-hagymákat, azokat megszikkasztani és fagymentes száraz helyen pelyva közé elrakni oly helyre, hol az egerek hozzá nem jutnak.

radtig. Senki nem gyanította, hogy Seбай Pál gyújtotta fel saját házat. Nem hitte senki, hogy az a fősvény végrehajtó, ki minden krajczárt fogához ver, okozzon önmagának kárt.

— Megérte ez a kis mulatság azt a husz forintot! — kiáltott fel az adóvégrehajtó s nyugodni tért.

Másnap hiába volt a kiküldöttek sok vizsgálata, a tüzeset okát nem tudta kideríteni. Külömben is az adóvégrehajtó oly ellenszenves alak volt a városban, hogy nem sokat törődtek vele. A kátyui tüzoltók halálosan meggyűlöltek Seбай Pált, mert ha háza nincs, tűz sem üt ki benne, ha az nincs a bál sikerül. Most pedig a kátyui tüzoltó bál oly rossz hirbe került, hogy alig hihető annak ezutáni jó hírnevét visszaállítani,

— Néhány hét múlva díszes eskővő folyt le a kátyui nagy templomban. Váry Károly és Sárkány Mariska rebegette el egymásnak a „holtomiglan-holtodiglan“-t. Daczára a nagy láb- és szívfájdalmaknak és a dühtől keletkezett csuznak, Seбай Pál nem hiányzott az ünnepélyes cselekvény szemlélői közül.

A nászünnepélyre az egész város uri közönsége hivatalos volt, de az adóvégrehajtó nem vett részt a mulatságon. Nem bírta volna ha-

Különfélék.

A „Vendéglősök Lapja“ október—decemberi évnegyedére felhívjuk mindazon tisztelt előfizetőink szives figyelmét, kiknek előfizetése mai számunkkal lejárt. Lapunk előfizetési ára félévre 3 frt, évnegyedre 1 frt 50 kr.

Vendéglős ipartársulatunk tagjai legutóbbi társas összejövetelüket Wrabetz Frigyes urnak a császárfürdői vendéglőjében tartották meg, a legközelebbi pénteki összejövetel pedig Wassermann Jónás vendéglőjében (Károlykörtut 10) leend megtartva.

Békés-Csabán Murányi Gusztáv ur, a „Fiume szálloda“ volt bérlője, egy a jelen kor igényeinek teljesen megfelelő s díszesen berendezett emeletes nagy szállodát építtetett, s azt f. év október 1-én megnyitja. A szállodában gyönyörű étterem és kávéház helyiség is van. Murányi Gusztáv ur, ki vendégeinek szeretét kiváló előzékenysége és barátságos modora által eddig is teljes mérvben kiérdemelte, reményljük ezután is találkozni fog a Békés-csabai valamint a vidéki nagy közönség pártolásával s rokonszenvével. A mélyen tisztelt utazó közönségnek legmelegebben ajánljuk Murányi úr díszes szállodáját.

A „Pinczér-kör“ f. hó 7-ikén rendes havi választmányi ülést tartott. A válsztmány azon határozatot hozta, hogy a kör helyiségét f. év november hó 1-étől fogva ismét a granátos-utca 8. szám alatt levő régi helyiségre helyezi vissza.

Szer sárga fehérenemű ellen. Néha a legjobb mosónénak sem sikerül a fehéreneműnek a kívánt fehérséget megadni. Ezen könnyen segíthetnek, ha az utolsó kékítővizbe vagy keményítőbe három rész erős szeszből és egy rész terpentín-olajból álló keveréket öntenek és pedig egy akó vizre két kanállal. Az e vizben öblített fehérenemű még ha padláson szárítják is (ha ez utóbbi nem igen sötét) sokkal fehérebb lesz, mintha klórmészszel fehéritik. Az ajánlott szer ártalmatlan.

Hymen. Deutsch Jakob ur a nyiregyházi „Europa“ kávéház társulajdonosa eljegyezte Schöner N. fővárosi polgár magas műveltségű bájos leányát Schöner Sarolta urhöl-

ragját fékezni, nem bírt volna az irigységtől rá is tekinteni a boldog párra.

— Üsse a kő azt a szalma viskót, melyet feláldoztam azért a leányért! — Nekem is teremtett az Isten feleséget, majd rátalálok. S egy év múlva az adóvégrehajtó — ki nagy hozományu leányokról ábrándozott — megkérte Kaczér Lizett kátyui „magánzó“ kezeckéjét. S nem kapott kosarat, hanem egy szerető, pénz nélküli szívet. Lizett, most már Seбай Pálné, annyira megváltoztatta férje nyers tulajdonait, hogy gyűlült végrehajtó nagy népszerűségre tett szert, a polgármester ur kegyeibe is befészkelte magát, s Váry Károly, halálos ellensége, komájául hívta meg. Nemsokára Seбай Pált ott látjuk dolgozni a városházán, mint árvaszéki ülnököt, s volt állását Lump Sándorral töltötték be. Csak később vallotta be bizalmasan Károlynak a megváltozott koma, hogy mikép akarta meggátolni azt, hogy találkozzanak. Azután felsohajtott:

— Hiába! Az Isten rendelése ellen nincs fellebbezés, a sors végzéseit nem lehet emberi észnek megakadályozni.

— Hát én, apjuk, semmisse vagyok? — kiáltott fel méltankodva Seбай Pálné.

gyet. Az egybekelési ünnepély f. hó 26-ikán d. u. 5 órakor leend a budapesti dohány-utcaiz. imaházban megtartva. Boldogság legyen frigyük kísérője.

Türk János, a „Nemzeti szálloda“ volt kávéháztulajdonosa a régi városházzal szemben egy igen díszesen brendezett vendéglőhelyiséget nyitott. Üzlethelyiségében kintű konyha van.

A „Nemzeti szálloda“-ban Lippert Lajos vendéglősnél hetenként háromszor, kedden, csütörtökön és szombaton hizlalt rostélyos vajas burgonyával kapható. Lippert Lajos derék törekvő szaktársunk nagy gondot fordít üzletére, miért is esinos vendéglőhelyiségét már a legelőkölőbb fővárosi és vidéki közönség látogatja.

Az ivóvíz megtisztítása. Egy pohár jó friss víz mindenkor jól esik, hát még a nyári hőségben. És épen akkor jut az ember legkevesbé jó ivóvízhez, mikor az legjobban esniék, nyáron. A jó kutviz volna a legjobb, de sokszor ezek vize annyira elromlik, hogy szinte élvezhetlenné s az egészségre ártalmassá válik. A megromlott kutvizet következő szerrel és egyszerű módon lehet megtisztítani: Vegyünk jól kiégett porozus széndarabokat és kössünk fonalak segítségével körülbelül 20 darabot egy csomóba. Csomagoljunk három ilyen csomót és kössünk mindegyikéhez egy klgr. nehéz kősdarabot. Ereszszük e csomókat a kut tükrének különböző pontjain le a kut fenekére, akár szivattyus akár nem szivattyus a kut, három nap múlva kristály tiszta és a legjobb minőségű lesz a vize. Ezt az eljárást ismételjük évenként 3—4-szer, de csak egyszer évenként kössünk a szénesomókhöz kősdát, a többi alkalommal porozus-téglákkal sulvosítjuk azokat meg. A faszéndarabok 2—3 esztendeig a kutban maradhatnak. A kutak ivóvizének ily módon tisztává és egészségessé tételére nálunk — különösen az alföldön — tömérdék helyen nagy szükség volna, mert temérdek helyenképez a rosz tisztátlan ivóvíz a szó szoros értelmében öldöklő kalamitást.

Szikszay Ferencz úr összes éttermi helyiségeit teljesen ujonnan rendezi be, a munkálatok már nagyban folynak s a magyar festőművészet remek alkotásait gyönyörködve szemlélhetjük benne. A nagykiterjedésű üzlet összes helyiségeibe ezuttal a villany fény is bevezetetik.

A pinczemesterek orsz. egyesülete szakiskolát állít fel, a szükséges tárgyak beszerzése végett **Karl Nándor** egyll. elnök **Lionba** utazik.

A székesfehérvári pinczér-egylet legutóbb három jeles tagját veszítette el. **Heszmann Károly** alelnök, **Steffel Ferencz** titkár, kik az ottani vasuti vendéglőben már évek óta mint főpinczerek működtek és **Uden Lajos** a „Magyar király“ szálloda főpinczérje üzleteikből kiléptek s állandóan a fővárosban telepednek meg.

Üres hordók tisztán tartása. Oly hordók tisztán tartására, melyek hosszabb ideig nem lesznek megtöltve, de melyeket mégis a rögtöni használatra alkalmassakká akarunk tenni, a következő eljárást ajánljuk: A hordókat minden hónapban jól meg kell kénezní és minden három hónapban néhány liter borral kiöblíteni. Ez utóbbit azért kell tennünk, hogy a hordók kissé átnedvesedjenek.

Mosó-gépek. Alkalmunk volt megismerlni a **Schleinz Károly** és társai képviselete alatt levő mosó-gépek raktárát, mely gépek nélkülözhetetleneknek bizonyultak t. vendéglős és kávé szaktársaink üzleteikre nézve. Csekély fáradsággal a legtisztább mosást eszközöl, miért is e mosó-gépeket a legmelegebben ajánljuk t. üzletársaink becses figyelmébe. **Schleinz Károly**

és társai raktára VIII., stáció-utca 45. szám alatt van.

Walter Ferencz szállodás ur, vendéglős ipartársulatunk hazafias érzületű buzgó alelnöke, legutóbb az erdélyi részekben körutat tett, mely alkalommal szaktársaink között a vendéglősök országos szövetségének eszméje érdekében élénk propagandát csinált s örömmel győződött meg erdélyi derék szaktársainknak az orsz. szövetség létrehozatala iránti meleg érdeklődésükről.

A penész eltávolítása pinczékéből. Pinczék, melyek nem szellőztethetők, tehát erős penészképződésnek vannak kitéve, ezen kellemtlen vendégtől az által szabadíthatók meg, hogy minden 100^m-re egy kénrudat számítva, e kénmennyiséget egy vascsészében felfüggesztve, elégetjük. Ezen eljárás által nem csak a penészt távolíthatjuk el, hanem pinczénket szárazzá is tehetjük.

Szavits Demeter szállodás, az újvidéki vendéglősök ipartársulatának elnöke és **Gánti Lajos** vendéglős, a „Székesfehérvári pinczér-egylet“ elnöke legutóbb a fővárosban időztek, s lapunk szerkesztőjét szives látogatásukkal szerencsésítették meg, egyúttlétük alkalmából az orsz. szövetség iránt élénk eszmecserét váltottak s lapunk szerkesztőjének megígérték, hogy e nagy horderejű eszme megvalósításának keresztül viteléhez ők is őszintén csatlakoznak.

Kolozsvárott vendéglős ipartársulat van alakulóban, a társulat megalakítása érdekében **Nagy Gábor** és **Bogyó István** jeles szaktársaink teljes odaadással buzgólkodnak.

Változások. **Tóth Lajos** főpinczér Beszterczéről a nagyenyedi nemzeti szálloda főpinczéri állását foglalta el. **Oszwald János**, a szegedi pinczér-egylet egyik lelkes tagja pedig a budapesti „Nemzeti szálloda“ szoba főpinczére lett. **Danczinger János** a szegedi „Hungaria“ szálloda főpinczéri állásától megvált s helyét **Várad Ignác** derék pályatársunk foglalta el. **Havas Mihály** főpinczér, a baresi vasuti vendéglőben, **Verderber Alajos** Szepsi-Szt-Györgyön, **Igel Adolf** Bártfáról Eperjesen, **Fessler Károly** Franzensfesteből a pozsonyi vasuti vendéglőben, **Gottfried József** Herkulesfürdőről Lugoson, **Tatár Gusztáv** Sátoralja-Ujhelyről, **Munkács Kúdló János** Nagy Károlyban, **Albinger Alajos** a szegedi vasuti vendéglőben, **Enger Ferencz** Eperjesen, **Pum József** Verseczen, **Bereczky Lajos** Pancsován és **Márton Béla** Kassán (vasuti vendéglő) foglalták el állásaikat.

A székesfehérvári pinczér-egylet alapszabályai valószínűleg legközelebb változtatni fognak, mivel az egylet eddigi czime helyett a „Vendéglősök kávéos és pinczerek egylete“ címet veendi fel.

A fa csapokat, hogy tartóssabbak, könnyebben tisztán tarthatók legyenek és a szétrepedésnek kevésbé legyenek alávetve, akként konzerválhatjuk, hogy háromrész paraffin és egy rész stearinból álló vegyületet tűz fölött feloldunk és a csapokat belé mártva rövid ideig e folyadékban ázni hagyjuk, hogy az megtelítessék.

Süssenbeck Albert vendéglős ur, az **Andrássy-uti VI. és VII. kerületi** polgári kör helyiségében díszesen berendezett vendéglőjét f. hó 18-ikán nyitja meg. Főpinczérékül **Sztanoj Miklós** és **Lindbner Alajos** derék magyar főpinczereket vette fel s meghagyta, hogy segédzemélyzetét tisztán magyar ajku pinczerekből állítsák össze főpinczérei. Éljen!

Egy derék főpinczér. Pinczereink közt még mindig sok a megátalkodott német, de az utóbbi időben — szivesen ismerjük el — ők is dicséretes törekvéssel igyekeznek megmagyarosodni

nyelvben és szellemben. A jó magyar pinczerek közt is kiválik azonban **Szerszám Győző**, a nagyváradai „Rózsabokor“ pinczére, kiről a következő követésre méltó dolgokat jegyzik föl: A m. év nyarán a biharmegyei tantestület tagjai kolozsmegyei pályatársaik tiszteletére Nagyváradon, a „Rózsabokor“ helyiségeiben lakomát rendeztek. A mulatóhely főpinczére ez alkalommal az erdélyi magyar közművelődési és a biharmegyei népnevelési egyesülethez tisztességes összeget ajánlott föl. A biharmegyei s a nagyváradai tanszermuzeum e nemes tett vizsonzásúl e hó 1-én Biharmegye földrajzának tiszteletpéldányát nyújtotta át a „Rózsabokor“ főpinczérének, melyet ez oly nagy örömmel fogadott, hogy **Sipos Orbán** tanfelügyelőnek tizenöt forintot nyújtott át a tiszteletpéldány átadásának emlékére, oly kijelentés mellett, hogy ez összeg egy, a magyar nyelv elsajátításában legtöbb eredményt fölmutató, oly szegény oláh gyermeknek adassék jutalmul, kinek szülei nem beszélnek magyarul s hogy míg él, minden év szeptember 1-én hasonló összeget fog hasonló czélra adományozni. Ez alkalommal megemlítjük, hogy **Szerszám Győző** évenként a magyar irodalomra szakszakt köl. „Bp. H.“

Magyarosító közöshadseregbeli katonatiszt. A nagyváradai Sz—g. írja: Nem mindennapi eset adta elő magát a Bányás vendéglőben. Az itt rövid időre beszállásolt 46-ik gyalogezred egy főtisztje a szolgálatait németül kinaló pinczért derekasan leszidta s megbotránkozásának hangos szavakban adott kifejezést, hogy Nagyváradon a pinczerek tán még magyarul sem tudnak. A vendéglőben ezuttal nagyobb számban jelen volt vidéki hazafiak zajosan megéljenezték a derék főtisztet.

Mennyi borkövet tartalmaz a horseprü? Számítások alapján azt találták, hogy egy hektoliter bor közel 4 liter borseprüt és 1 hektoliter borseprü 65 liter csekélyebb minőségű bort ad. A seprő borkő tartalma a must savtartalmától függ. 1875-iki jó elzaszi mustban 7.5 gr., közép minőségűnél 9.55 gr. és egész csekély minőségű mustnál 11.60 gr. savat találtak literenként; az illeő borok első lefejtése után pedig már csak 6.82 gr., 6.82 gr. és 7.15 gr. savat, a különbséget kitevő sav tehát borkő alakjában kivált. Ezen borok közül a finom bor seprüje 4%, a középminőségű 15%, a csekély minőségű 20% borkövet tartalmazott. E szerini főként a közép-és csekély minőségű borkő seprüje alkalmas borkő nyerésére.

Győrött, **Peiszner György** legutóbb a Tátrafüredi vendéglő derék főpinczérje a győri redoute összes helyiségeit mint vendéglős kibérelte. Sok szerencsét!

Halálozás. **Szabó Lajos** vendéglős, ipartársulatunk tagja elhunyt 64 éves korában. Béke poraira!

Réder János derék pályatársunk tegnap vette át Szarvason a Turner szálloda főpinczéri állását. **Pfeiler József** ugyancsak Szarvason foglalja el állását.

Beküldetett. T. szerkesztő úr! Ugy tudjuk, hogy a pinczér-egylet legutóbbi évi közgyűlésén egyhangulag az lett elhatározva, hogy az egylet bevételéről valamint kiadásairól negyedévenként becses lapja útján a tagok is értesülést szerezzenek, de nagy csodálkozásunkra még ez évben csak a január-áprilisi első énegyedéről szóló kimutatást voltunk szerencsések olvashatni (azt is német nyelven). Tisztelettel kérjük, helyesen cselekszék-e az elnökség vagy a választmány, midőn a közgyűlés határozatához képest csak oly értelemben jár el, hogy a nyilvános kimutatást becses lapja részére a mi érdekünkben már a második énegyedben sem küldte be.

Több egyleti tag.

Helyiség változtatás. Alólirottak tisztelttel tudatják, miszerint eddig IV., Ferencz József-rakpart 25. szám alatt fennállott üveggyári főraktárukat f. évi augusztus hó 1-vel VII., Károly-körút 9. szám alá, a volt Kuhinka-féle helyiségbe tették át, azt fuvott-, csiszolt-, sajtolt- és tábla-üveggel valamint porcellán, kőedény, lámpa és világítási czikkekkal dusan felszereltük. Kérve ez alkalommal továbbra is a n. é. közönség szíves pártfogását, maradunk kiváló tisztelettel Zahm J. György örökösei, kir. szab. zlatnói üveggyárak főraktára: Budapest, Károly-körút 9. Fióküzlet, IV., Ferencz József-rakpart 25. sz.

A pinczér-egylet 61-es bizottsága az idén korán megkezdte a jövő választásra nézve intézkedéseit, a bizottság vezér egyeneségei abban állapodtak meg, hogy a jövő évre elnökül Ru ef Józsefet, ki német származására nézve tantoríthatlan magyar érzelmű tagja az egyletnek s alelnökül pedig Neus ziedler Gézá t fogja proponálni.

Gyümölcseltetés gőzölgetéssel. Ribizkét, pöszmótét, fekete szedret, cseresnyét, szilvát minden szártól, levéltől és virágkocsánytól megtisztítunk (a magvakat is lehetőleg ki kell választani) és amnyi vízben (mint a mennyit mijónak látunk, hogy az üvegekbe töltve ezeket megtölthetjük) felpuhára forraljuk. Ha a gyümölcses kellően megpuhult, úgy lehetőleg forró állapotban üvegedényekbe rakjuk, az üvegeket egy félujnyi hiánnyal a gyümölcslével feltöltjük, ezeket egy puhított dugóval jól lezárjuk és olvasztott paraffinnal feltöltve egy előzetesen olvasztott paraffinba mártott vászondarabkával letakarva és szintén paraffinba mártott madzaggal jól lekötjük.

Étterem bérbeadás. Budapesten a legnagyobb forgalmi helyen levő egy díszes étterem összes leltáraival együtt szabadkézből bármikor átvehető. Bővebb értesítést ad e lapok kiadóhivatala.

Ajánlkozás. Egy a magyar és német nyelvben teljesen jártas 26 éves képzett főpinczér 300—400 forint óvadék lefizetése mellett hajlandó valamely fővárosi vagy vidéki előkelőbb vendéglő vagy kávéházi üzletbe lépni. Bővebbet e lap kiadóhivatala ad.

A múlt számunkban közölt számrejtvény megfejtése: „**Él magyar, áll Buda.**“ Helyesen megfejtették Rajkay Ilona kisasszony (Árad.) Kiss Lajos (Budapest.) Réthy Menotti (Cserépfalu) Glosz Dezső (Budapest.)

Japáni élet.

Repülj velem kedves olvasó a képzeletnek szárnyain az örök tavasz országába, a festői Japánba. Valóban az örök tavasz hónapjának mondható ez az ország minden tulás nélkül. Az egész Japán egy nagy kert, melynek földiszítésén az emberi kéz és a természet vetélkedik egymással.

Amott lágú körvonalakban, hullámszerűen olvadnak egymásba a halmok, oldalaiikon sűrűn váltakoznak buja zöld szántóföldek, kertek, ligetek, erdők, színeik változatosságával és pompájával felülmulva a legszebb angol parkokat. Az erdő alja viritó bokrokkal van sűrűn átfonva, mint a leggyönyörűbb himes szőnyeg. Aranysárga kerriák, rózsaszínű weigeliák, lonicerák, thea rózsák tűnnek szemébe. Azután magas palma és banánfák alatt vöröscserép zsindeley házak terraszformán felemelkedő kertek, cserfákkal, cziprusokkal és czifra faragványu templomokkal.

Vörösbarna bőrű félmesztelen emberek, némelyik valami rongyos lebernyegbe burkolva, ezek és lakói e paradicsomi vidéknek. Ott ül-

nek naphosszat a kikötőben dinnyemagot rágcsálva s hangos szavakkal adva tudtára a járókelőknek szolgálatkésztségüket.

A ki azonban az igazi Japánt akarja látni, annak a kikötőnél tovább kell mennie. Mert az európai civilizáció még e távoli ponton is visszatükröződik. Európai utcákat láthatsz itt európai házakkal, hotelt, egészen párisi mintára berendezve. Angol, francia föliratok mindenfelé, fekete frakkos, fehér nyakkendő s pinczerek az elmaradhatatlan cotelette pofaszakállal, olvasó terem párisi, londoni, newyorki ujságokkal.

Hol van hát az igazi Japán? fogsz önkénytelenül felkiáltani. Ha azt keresed csak néhány lépésre kell fáradsnod. Amott a benzülötték városa, alacsony, időtől barnult deszkaházaival, melyeknek cseréptetői élénk színeket játszanak a nap tündöklő sugaraiban. Élénk színű, piros, kék, zöld, aranyos, ezüstös táblák nyulnak ki az utcára a járókelők feje fölé, vastag ákom-bakom betűkkel s mindenféle jelképekkel tudatva, hogy miféle mester ember lakik a házban s mit árulnak ott a boltban, Sűrűn követik egymást a vendéglők, melyeket tarka zászlócskákra s rikitó színű papírlámpáikról meg lehet ismerni, aranycifrátu bázárok, theaházak, honnan villogó feketeszemű leányok kacsingatnak ki a járókelőkre.

A széles utcákon hullámszik, nyüzsgő mozog a nép. Alig lehet megismerni, melyik az asszony, melyik a férfi, különösen az alsóbb osztályoknál. Egyenlően vannak öltözve s csak arról különböztetheti meg az ember, hogy a nők fölfésztik konytra a hajukat, míg a férfiak rövid haját viselnek, homlokuk felett magasan kiborgtálva egész a koponyájuk közepéig.

Láthasz itt parasztokat, teherhordókat, káraló kalmárt, kolduló barátot, polgári rendőr asszonyokat, kik szörnynen hasonlítanak a fiadorzóhoz s hátukon czipelik gyerekeiket, néha egyet, néha kettőt.

Még festőibbé válik a kép, ha a japáni piacra tévedsz. Ugy látszik mintha az ország összes lakossága itt sűrűlődnék és torkaszakadtából kiabálna mind. Csunya sárga képű, kanacsal szemű emberek, kiknek hosszú hajfonadék lóg le hátuk közepére. Házalók mindenféle ócska és új holmival, zöldség és gyümölcsárusok, teherhordók és mesteremberek mind ordítva kínálva magát vagy portékáját.

A legaprókosabb dolgokat lehet itt venni: egy fél narancsot, egy szelétet egy körtéből. Zsinegre fűzve nyakukon, kezükben hordjuk az emberek azt a piczi apró pénzt, mely vékony, mint a halpikkely s réz és ón keverékéből készült, közepén lyukkal, hogy felfűzni lehessen.

Szakácsok kis hordozható konyhakkal járnak a tömeg közt, s borbélyok állva végeznek az utcaszegleteken mesterségüket. Elszegényedett tudósok piros és sárga papirotra írt erkölcsi intéseket és közmondásokat árulnak. Ruhafoltozó asszonyok kijavítani való ócska ruhákat keresnek. Mindenki ordít s ez ordításba bele vegyülnek a vak és béna koldusok, kik két sorjában állnak a házak mellett.

(Folyt. köv.)

Nyílt-tér.

Van szerencsém a mélyen tisztelt vendéglő és szállodát bérleni óhajtó uraknak tudomására hozni, hogy itt helyben a megye házával szemközt méltóságos gróf Károlyi család tulajdonát képező, ugnevezett Régi Casinó helyiséget folyó év szeptember hó 29-étől kezdve átadni szándékozom. — A helyiség el van látva úgy téli mint nyári konyhával, szép és olcsó lakással, csinos kerttel, a kertben szép vízmentes pony-

vával fedett táncsteremmel fedett, azonkívül általam épített és sajátomat képező igen csinos és tágas üvegezett teremmel, mely nyári mulatságnak igen alkalmas, e terem mely lett van két jégverem, konyha, kut, istálló sertés-ól és kocsiszin. Ezeket mint sajátomat örök áron óhajtom eladni; a konyha, szoba és fürdő-felszereléssel együtt.

Azonfelől el van látva szép árnyékozott gyalogutakkal és két fedett kuglizoval, mindezek igen jó karban vannak.

A venni, illetve bérleni szándékozó urak bővebb felvilágosítás nyerése végett kéretnek hozzám fordulni, — helyiségem bármikor megtekinthető. Kelt, Nagy-Károly, 1886. aug. 11.

Tisztelettel

Pék Mihály,
vendéglős

Vendéglő bérbeadás.

Kis - Kun - Félegyháza városa által 90.000 frt költséggel **ujjonnan épített vendéglő, szállodai-, kávéházi-, bor- sör- és pálinka mérési joggal** 1887. évi január hó 1-ső napjától, esetleg f. évi november 15-től, tíz egymást követő évre, vagyis 1896. december hó 31-ig nyilvános árverésen **haszonbérbe fogadni.**

A vendéglő épület áll: egy színházi és tánczvigalmi czélokra szolgáló butorozott disz- és két mellék teremből, 21 szobából, kávéházi, koresmai, nyári mulató s a hozzá tartozó pincze, konyha, istálló kocsiszin s egyéb mellék helyiségekből.

Az árverés alkalmával bánatpénzük készpénzben az évi bérösszeg 20%-ka, a bérlet biztosításául pedig egy évi bérösszeg teendő le készpénzben, óvadékképes értékpapirokban, kézi- vagy jelzálogban.

Bérleni szándékozók azzal hivatnak fel, hogy a nyilvános árverés f. évi október hó 14-én d. e. 9 órakor fog a város háza közgyűlési termében megtartatni. Zárt ajánlatok is elfogadtatnak s az árverés megtartása után bontatnak fel. — Az árverési feltételek előzetesen megtekinthetők a hivatalos órák alatt a város főjegyzői hivatalában.

Kelt Kis-Kun-Félegyháza város 1886. évi szeptember hó 12-én tartott képviselői közgyűléséből.

Molnár István,
polgármester.

FELDSBERG ZSIGMOND BUDAPEST,

tajték-pipák és boro styan-árak gyáros
dohány- és szivar-tözsde,
VI. kerület, kigyó-utca 3. szám.
Fióküzlet: Muzeumkörút 1. sz. Zrínyiában.

Debreczenben vásár alkalmával a Müller E. ur tükör- és képkereskedése tözsomszédságában.

SIGMUND FELDSBERG BUDAPEST,

Meerschaum-Pfeifen und Bernstein-Waaren-Fabrikant
Tabak- und Cigarren-Traffik
IV. Bezirk, Schlangengasse Nr. 3.
Filiale: Museumring Nr. 1, im Zrínyihaus.
Zur Marktzeit in Debreczin neben der E. Müller'schen Spiegel- und Bilderhandlung.

Löwinger Károly

cs. kir. udv. böröndös.
Budapest
 Főraktár: Kis hid-utca 10.
 Pótk: Bécsi-utca 3.

Ajánlja nagy választéku

utazó böröndjeit

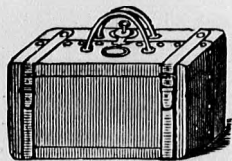
a

vendéglősök és főpinczerek

részére pedig a legezélszerübbnek
 bizonyult

pénzes tárczáit.

A tárczák
 Sztanoj Miklós
 találmányai!!!

**SZABÓ GERGELY**

asztalos-mester

Budapest, VIII., Szilágyi-utca 2. szám.

Készítik a

szállodai, vendéglői és ká-

véházi berendezéshez

szükségelt mindennemű asztalos munkákat,

legjobb minőségű berczés

keményfa-székeket

a legjutányosabb áron.

Elvállalok úgy nagybani mint kicsinybeni
 megrendelések.

Vidéki megrendeléseket pontosan teljesítek.

A mélyen tisztelt szállodás, vendéglős és

kávéháztulajdonos urak szíves pártolását kérve,

vagyok kiváló tisztelettel

Szabó Gergely asztalos-mester.

KUNZ és MÖSSMER

vászon nagykereskedők és fehérnemű-gyárosok.

A magy. kir. első honvéd kerületi tisztii egyenruházati egyletnek
 fehérnemű szállító

BUDAPEST, KIGYÓTÉR (a „Szép Juhásznő“-höz.)

Ajánlják

valódi rumburgi, irhoni, kreász, hollandi fonál
 és sziléziai vásznaikat,

mindennemű asztal és kávésterítékeket, továbbá gyer-
 mek, női és férfi mindennemű fehérneműeket,

szállodák, vendéglők és kávéházak

szükségleteihez mindennemű gyártmányok
 nagy választékban.

Menyasszonyi kelengyék

270 frttól 5000 frtig és feljebb.

Illustrált és áru-magyarázattal ellátott árjegyzékeket kívánatra
 bérmentesen küldünk.

A vásznak valódiságáért kezeskedünk.

**MOLNÁR és SÁRKÁNY**

első háztartási és konyhaeszközök raktára

Budapest, dorottya-utca 6, Wurm-udvar.

Nagy választékban

FŐZŐ EDÉNYEK nichel, veresérz, szománosolt acéllemez, színesített acéllemez és szománosolt öntöttvasból.
mosókonyha-, fürdőszoba és kórszoba-berendezések.

Külömféle szerek és gépek a konyha és háztartás részére.

Pincze- és tejgazdászati szerek és berendezések.

Külömféle szerek a lakások megvilágításához, tisztításához és fűtéséhez.

Teljes konyhaberendezések háztartások és szállodák részére.

Konyha- és háztartási butorok fából és vasból.

Theakészletek, kávékészletek, theasztalok, valódi orosz szamovirok.

A cs. kir. szab. berndorfi alpacca-ezüst és alpacca-árúk magyarországi főraktára.

**Vendéglő- és kávéház berendezések gyári árban
 számíttatnak.**

Az első cs. kir. szab. KITSCHOLT ÁGOSTON-féle vasbutor-gyár magyarországi főraktára.

A solingi J. A. HENKELS-féle késáru-gyár raktára.

KÉPES ÁRJEGYZÉKKEL KIVÁNATRA SZOLGÁLUNK.

Kais. kön. priv. Glasfabrikanten

C. STÖLZLE'S SÖHNE.

Niederlage: B U D A P E S T, VI., Königsgasse Nr. 50.

Glasfabriken und Raffinerien:

Alt-Nagelberg (Centrale),
 Neu-Nagelberg, Sofienwald,
 Eugenia, Eilfgang
 Suchenthal u. Georgenthal in Böhmen Franz-Josef-Bahn.

in Niederösterreich
 a/d. Franz-Josef-Bahn

Glasfabriken-Niederlagen:

Wien (Centrale) Wieden Freihaus 2, III. Hof.
 " Rudolfsheim, Schönbrunnerstrasse 26.
 Prag Wenzelsplatz 47 neu.
 Budapest VI., Königsgasse 50.

Diese Manufakturen umfassen 7 Glasfabriken mit 14 Gasöfen, und neuester Konstruktion Strecköfen nach belgischem Systeme; von diesen Fabriken ist eine über 100 und drei andere zwischen 40 und 50 Jahre im Betriebe. Die Fabrikation umfasst alle erdenklichen Sorten Glaswaaren Vorzüglich weisses Crystalglas für Service, Press- und Gussglas, Farben, Schliß, Kreiden, Grün, Braunglas. Anerkannt berühmtes böhmisches und belgisches Tafelglas in allen Grössen, Stärken, Farbentafeln in allen Nuancen. **Specialität: Glasgeschirre für Gasthaus, Kaffeehaus, Haushaltungsgebrauch in Guss und Schliß.** Aelteste und weltberühmte Fabrikation von **Syphon's** glatt und mit Firmaätzung, **Gazeuseflaschen** mit **Kugerverschluss.**

Beleuchtungsartikel für Petroleum, Oehl, Gas und Elektrotechnik.

Aelteste Lieferanten für Eisenbahnen und Dampfschiffe. — Glasätzerei, Gravurwerkstätten, Malerei, Sandgebläse.

Muster und Special-Courante stets zu Diensten.

Kutschera Mihály közvetítő intézete.

Van szerencsém a n. é. vendéglős- és kávé utraknak becses tudomására hozni, hogy közvetítő intézetemet f. évi május-hó 1-től fogva Budapest, belváros **Lipót-utca I. szám** alá helyeztem át. Ennélfogva kérvén, miszerint előforduló szükség esetében, akármily nemű üzleti személyzetre nézve bizalommal hozzám fordulni méltóztassék, mely tisztelettel maradtam

Kutschera Mihály,
főügynök.

Iroda: **Lipót-utca I. sz. Duna-utca sarkán.**
Lakás: **IV., Lipót-utca 10. sz.**

Türk János vendéglője Budapest, városház-tér 2. sz.

Vendéglő megnyitás!

Van szerencsém a nagyérdemű közönséget tisztelettel értesíteni, hogy a Városház-tér 2. szám alatt egy ujonnan berendezett

bor- és söracsarnokot

nyitottam. A legizletesebb étel és italokról valamint pontos és gyors kiszolgálatról gondoskodni fogok. A nagyérdemű közönség szives látogatását kérve maradtam Budapestén 1889. szeptember hó

kiváló tisztelettel
Türk János, vendéglős.



LAKOS LAJOS

ajánlja cs. k. szabadalmazott kifalazás nélküli

TAKARÉK-TÜZHELYEIT

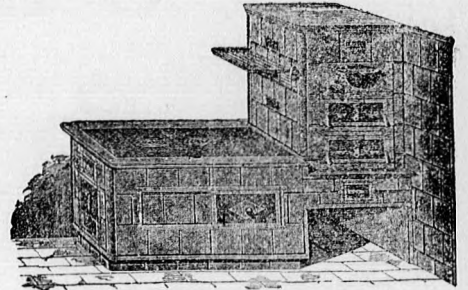
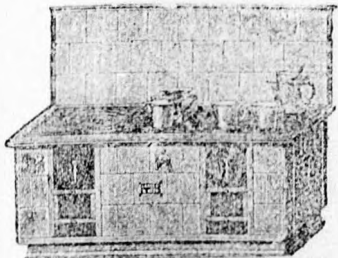
A betétek meghajlás ellen bordákkal vannak ellátva. Készíték szinte új találmányu asztallal ellátott tüzhelyeket és a konyháról gőzkihúzóval ellátva

szabályozható takaréktüzhelyeket,

melyeken lehet egy főzőlapon kevesebb égőanyaggal főzni, készit és raktáron tart konyhaberendezéseket uraságok, magánzók és vendéglősök számára nemkülömben asztali takaréktüzhelyeket, falburkolatokat, cserép vagy márványból Beefsteak-tüzhelyeket,

sütő- és pasteta-kemencék, füstkeletkezés minden konyha- vagy szobafüstésnél elhárítatik.

Minden általam készített munkákért jótállok.
Budapest, IV. ker., Kalap- és Lipót-utca sarkán 10. sz.



SZALÁMI

Édes zöld nagy paprika besavanyítani valót
100 darab 40 krajczár.

Szalámi Ia	100 ko.	frt 135.—
Rózsa paprika legfinomabb.	100 "	" 120.—
Tarhonya tojásos legfinomabb	100 "	" 34.—
Uj rózsza krumpli	100 "	" 4.—
Uj vörös hagyma	100 "	" 4.50
Szalonna finom paprikás	100 "	" 54.—
Fehér bor val. Magyarádi fin.	100 Lit.	" 23.—
Szilvorium valódi szyrémi	100 "	" 48.—

ajánlja 3 kilós posta-csomagba is, szilvorium és bort csak 56 literes és nagyobb hordókban.

Megjegyzem, hogy csak is a legfinomabb minőségű árukat ajánlom. **BENISCH S. J.**
Szegeden.

LETH és SPERLICH

Magyarország legelső és legnagyobb

elhelyező intézete

szállodai-, vendéglői-, és kávéházi-személyzetnek.

Budapest, kalap-utca 5. szám.

Telephon 392. szám.

Brünni kelmék
elegáns nyári öltözetre,

3.10 métert, azaz 4 bécsi rőföt kitevő szelvényekben 4 frt 80 krért igen finom, 7 forintért legfinomabbat, 10 frt 50 krért legeslegfinomabb

valódi gyapjuszövetből szállít az összeg postautánvétele mellett a hiteles és szilárdnak ismert

SIEGEL-IMHOF

Tuchfabriks-Niederlag e Brünben.

Nyilatkozat. Minden szelvény 3.10 mtr. hosszú és 136 cm. széles, tehát teljesen elég egy tökéletes uri öltözékre. — A fennebbi czég ismert szilárdsága és jelentékeny munkaképessége kezesség arra, hogy csak a legjobb áru, pontosan a választott minta szerint szállítatik.

De miután a szédelőgő czégek Brünni árúk köpenye alatt garázdálkodnak, a fennebbi czég ennek ellenében kívánatra mintákat is küld, ingyen és bérmentve.

Trinken Sie
Karlstädter Sauerling

dies ist der reinste, beliebteste und billigste alkalischer Natron Sauerling. Mit Wein oder Früchtensäfte bestes Erfrischungsgetränk.

General-Depôt für Ungarn:
bei

CARL RICHTER
Donaugasse Nr. 11.

so auch in allen Mineralwasser Spezerei-handlungen und Restaurants erhältlich.
Preise: 1 1/2 Lit 22 kr., 1 Lit. 17 kr., 1/2 Lit. 12 kr. — Leere Flaschen werden á 7, 5 und 4 kr. retourgenommen.



FRANZÖS.



SENF.

Ungarische Industrie.



Das beste und billigste Senf-Fabrikat, unterscheidet sich dadurch von andern ähnlichen Fabrikaten, dass ich den besten Weinessig eigener Erzeugung dazu verwende und dadurch für die Gesundheit von grossen Einfluss ist.

L. MOCZNIK

Weinessig-Senf und Conserven Fabrik.

BUDAPEST, Tabakgasse 32.

Preisourante versende ich auf Verlangen sofort.

