

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“.)

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

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok ipartársulatá“-nak, a „Budapesti pinczér-egylet“, a „Fővárosi pinczér-kör“, az „Első magyar országos pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházigéged-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 az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesület“-nek és az „Ujvidéki vendéglősök és kávéosok ipartársulatá“-nak

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.

HIVATALOS RÉSZ.

Ipartársulatunk a következő körlevelet küldte szét egyes vidéki szaktársainkhoz:

Tisztelt Szaktárs ur!

A Budapesten megtartandó országos vendéglős értekezlet eszméjének minél tágasabb és szélesebb körben leendő terjesztése szempontjából, több vidéki szaktársunk azon óhajnak adott kifejezést, mikép az ország különböző vidékein a mozgalom vezetésére érdekeinket teljes mérvben felkaroló szaktársakat kellene felkérni.

Ipartársulatunk ezen közóhajt magáévá téve, t. Szaktárs urhoz mint a közügyek terén már is érdemeket szerzett férfihoz, azon kérelemmel járulunk, mikép saját hatáskörében az országos vendéglős értekezlet érdekében a mozgalmat megindítani s az értekezleten való részvétel minél több szaktársat megnyerni sziveskedjék.

Együttal felkérjük, azon szaktársak névjegyzékét, a kik magukat jövő év első hónapjaiban a Budapesten megtartandó országos vendéglős értekezleten résztvenni kötelezik, legkésőbb 1887. évi január hó 31-ig ipartársulati irodánkban (Budapest, IV., Lipót-utca 12. sz.) beküldeni sziveskedjék.

Budapest 1886. november havában.

A budapesti szállodások-, vendéglősök és koresmárosok ipartársulata nevében:

Az elnökség.

Geehrter Herr Fachgenosse!

Hinichtlich der in je weiterem Kreisen zu verbreiteten Idee einer in Budapest abzuhaltenen Landeskonferenz der ungarischen Gastwirths, haben mehrere Fachgenossen aus der Provinz dem Wunsche Ausdruck verleihen, es mögen zur Leitung der diesbezüglichen Bewegung in den verschiedenen Theilen des Landes-Fachgenossen aufgefordert werden, die unsere Interessen in ihrer ganzen Bedeutung erfassen würden.

Indem unsere Genossenschaft diesem allgemeinen Wunsche sich anschließt, richten wir an den geehrten Fachgenossen, als einem für das Gemeinwohl bereits verdienstvoll thätigen Mann,

die Bitte, im eigenen Wirkungskreise das Interesse für die Landeskonferenz der ungarischen Gastwirths nachzuweisen und zur Theilnahme an derselben je mehr Fachgenossen zu gewinnen.

Gleichzeitig ersuchen wir Sie um das Namensverzeichnis derjenigen Fachgenossen, welche sich verpflichten zu der in den ersten Monaten des nächsten Jahres abzuhaltenen Konferenz zu erscheinen, längstens bis zum 31. Januar 1886 in unser Genossenschafts-Bureau (Budapest, Leopoldgasse Nr. 12.) einzufenden.

Budapest, November 1886.

Im Namen der Budapester Hoteliers und Gastwirths.

Das Präsidium.

Tájékozásul.

Az „osztrák-magyar vendéglősök országos szövetkezete“ tárgyában f. hó 11-én Bécsben tartott bizottsági ülés alkalmából többféle téves nézetek merültek fel ipartársulatunknak az ülésen való részvételével szemben. A küldöttség egyik előkelő tagjától, lapunk belmunkatársától Stadler Károly urtól vettük az alábbi nagyérdékű cikket, mely teljesen megvilágítja ipartársulatunknak ez ügyben elfoglalt álláspontját.

(Szerk.)

„De magyarságomat nem abban találom,
Hogy mást, ki nem magyar,
gyűlöljem, s utáljam . . .“

Mindenféle felmerülő balhiedelemnek és félremagyarázásnak elejét veendő, egyszerűen pedig a nyilvánosság előtt akarván tisztázni az eszmét, mely bennünket készített a Bécsben alakuló osztrák vendéglősök szövetkezetének alapszabályai megállapításának tanácskozására összehívott gyűlésen részt venni, hivatkoznom kell az 1885-ben Bécsben megtartott első osztrák-magyar vendéglősök napja-ra.

Eltekintve attól, hogy az „első osztrák-magyar vendéglősök napja“ rendezői minden Magyarországon létező vendéglős szövetkezetet és egyes előkelő vendéglősöket még külön is, nagyon hízelt meghívólevelekben a résztvevés-

hez felszólítottak, nem állítottak fel egy oly biztos programot melynek keretében megállapították volna, minő módozat alatt tartják ők lehetségesnek az általános osztrák-magyar vendéglősök szövetkezetét; azonban mégis az „osztrák-magyar vendéglősök napja“ címével éltek.

Ezen meghívás annak idején a budapesti vendéglősök ipartársulatának választmányi gyűlésén tárgyalván, egyhangulag elhatározottak, hogy küldöttségileg részt veszünk ugyan az „első osztrák-magyar vendéglősök napja“-n — de tekintve a fentemlített program nem eléggé világosan körülírt voltát — mandatum nélkül, azon szoros meghagyással, hogy semminemű lekötelező ígéreteket nem tehetünk a budapesti ipartársulat nevében.

Gundel János ur, ipartársulatunk elnökének vezetése alatt a küldöttség el is ment Bécsbe, hol a választmány alakulása után Gundel János ur rögtön nyilatkozott is a fentebbi határozat értelmében. Így a mi álláspontunk a gyűlés folyamán át egész objectív maradt és a végighallgatott tanácskozások reánk nézve tisztán tájékozó és tanulmányozó behatásuak voltak, melyek hogy nem maradtak eredménytelenül, világosan mutatja azon körülmény, hogy Bécsből visszajövet azonnal megpendítettük az önálló magyar országos vendéglősök szövetkezetének eszméjét. Minő általánosan és igazán óhajják az eszme megvalósítását az összes magyar vendéglősök, annak fényes bizonyítékát nyertük, midőn a f. év márcziusban tartott közgyűlésünkön, csekélységgem által teljes meggyőződéssel és odaadással bár, de elég gyenge rhetoricával előadott ebbeli indítványom, hazafias lelkesedéssel és egyhangu fölkiáltással elfogadtattak, jóindulattal és lankadhatlanul fogtunk a nagy munkához. Mindenek előtt egy körlevelet, intéztünk összes magyarországi szaktársainkhoz, melyben egy egyetemes tanácskozás céljából Budapestre gyülekezni felszólítottuk őket.

Epen az annyira szívünkön hordott országos vendéglősök szövetkezetének alapszabály vázlatának kidolgozásával foglalkozunk serényen — lelkesedve a társadalmi fejlődés éltető eszméje által — szívünk telve a legnemesebb humanitás érzelmével, lelkünk lángoló honszere-tettel, — midőn a tizes-bizottságtól egy újabb meghívás érkezett hozzánk Bécsből, vennénk

részt a most szervezendő osztrák vendéglősök szövetkezetének alakuló gyűlésén. Miután mi, a mi részünkről, sem „hazafiatalanság“-nak és „lealacsonyítás“-nak vagy plane „gyalázat“-nak nem tekintjük a másoktól való tanulást, elfogadtuk a bécsi szíves meghívását és minden hahozás nélkül jelen voltunk tanácskozásai alatt. Hogy azonban bécsi kartársainkat egy perczig sem hagyjuk felvilágosítatlanul azon álláspont felől melyet mi magyarok velök szemben elfoglalunk, Gundel János ur, a budapesti vendéglősök ipartársulata elnöke, ismét felhasználta a kinálkozó alkalmat, hogy hangsúlyozza és kiemelje azon okokat, melyek nem engedik, hogy mi magyarok testületileg egybeolvadjunk egy osztrák-magyar szövetkezettel. Ad personam persze nem lehet megtiltani és szabad akaratától függ minden magyar vendéglősnek, bár minő vagy minden Európában létező vendéglős szövetkezetnek tagjává lenni. Ezen értelemben magamévá tettem én is Gundel ur nyilatkozatát.

Igen hízogó és megtisztelő előzékenységek tartom, hogy daczára ezen kinyilatkoztatásnak, eme az osztrák birodalom minden részéből összegyűlt küldöttségekből álló bizottság felszólított bennünket, ha már saját akaratunk szerint csupán mint vendégek és nem mint szavazók veszünk részt a gyűlésen, legalább támogassuk azt tanácsinkkal. Miután Gundel elnök ur még melegen üdvözölte a „testvér“ társulatot (tán szabad így neveznem a bécsi vendéglősök ipartársulatát?! — annál is inkább, mert Gerlóczy polgármester ur, az országos kiállítás alkalmával látogatába jött bécsi Gemeinde-rathokat, szintén mint „testvér“-város küldötteit üdvözölte!) a budapesti vendéglősök ipartársulata nevében, a már említett módon részt vettünk a gyűlésen.

A közel jövő azonban megfogja önöket győződtetni, hogy fogjuk mi fel a honszeretetet és hazafias kötelességeket! — A magyar vendéglősök országos szövetkezete létre jön! De nem egyesek phraszológiájának köszönhető fölvirágzását, hanem egy ezeltudatos, szorgalmas ipartársulat fáradhatlan munkásságának!

A magyarok Istene segített, segít most is és segíteni fog.

Stadler Károly.

A „VENDEGLŐSÖK LAPJA“ tárczája.

Ueber das Schlafen.

Deutsch von J. P. Huber.

Wie lange soll man eigentlich schlafen? Die Frage ist sehr zu beantworten. Große, starke Personen brauchen mehr Schlaf als kleine schwache; Männer mehr als Frauen, und Thiere schlafen im Winter länger als im Sommer. Alter, Constitution, Klima, und viele andere zufällige Ursachen müssen in Betracht gezogen werden. Das hohe Alter verlangt mehr Schlaf als die Jugend. Junge und gesunde Leute, schlafen in der Regel besser als solche im reiferen Alter. Die Gewohnheit länger zu schlafen als nöthig, ist für Geist und Körper gleich nachtheilig. Um die Nervenkraft aufrecht zu erhalten bedarf ein gesunder Mensch durchschnittlich 6-8 Stunden Schlafes. Es ist besser sich beim Schlafengehen auf die rechte Seite zu legen, weil dann der Magen in der Lage einer auf den Kopf gestellte Flasche ist, und der Inhalt durch die eigene Schwere bei der Entleerung unterstützt wird. Legt man sich aber auf die linke Seite, so gleicht die Operation der Entleerung des Mageninhalt des dem Pumpen des Wassers aus einem Brunnen. Eine alte Regel sagt: „Lege dich rechts schlafen, und erwache links.“

Wenn man auf dem Rücken schläft, besonders nach einem starken Mahle, presst das Gewicht der Verdauungsorgane und das die eingenommenen

„De magyarságotam nem abban találom.

Hogy mást, ki nem magyar gyűlöljem. utáljam . . .“

Um jedem Irrthum und jeder Zweideutigkeit vorzubeugen, gleichzeitig aber auch der Deffentlichkeit ein klares Bild darüber zu geben, warum wir uns zu der Statutenberathung des zu gründenden österreichischen Gastwirthe Verbandes nach Wien begeben haben, muß ich gezwungen auf den ersten österreichisch-ungarischen Gastwirthetag, welcher im Jahre 1885 nach Wien einberufen wurde, zurückkommen.

Abgesehen davon, daß die Einberufer des ersten österreichisch-ungarischen Gastwirthetages alle in Ungarn bestehenden Wirthschaftsvereine, sowie an einzelne hervorragende Wirthe, mit einer schmeichelnden Einladung um Betheiligung an den Gastwirthetag herantraten, haben dieselben jedoch kein bestimmtes Programm festgesetzt, in welchem Rahmen sie sich die Möglichkeit eines österreichisch-ungarischen Gastwirthe-Verbandes vorstellten, sich aber des Titels „österreichisch-ungarischer Gastwirthetag“ bedient.

Zu jener Zeit wurde diese Einladung in einer Ausschussung der Budapester Wirthschaftsvereine discurirt und der einhellige Beschluß gefaßt, sich deputativ am ersten österreichisch-ungarischen Gastwirthetag zu betheiligen, jedoch in Folge des schon erwähnten, nicht klar genug umschriebenen Programmes, ohne Mandat, mit der strikten Weisung, keine zugesagenden Verbindlichkeiten im Namen der Budapester Wirthschaftsvereine einzugehen.

Unter Führung des unseres Genossenschaftspräsidenten Herrn Johann Gundel, begab sich nun eine Deputation nach Wien, alwo Herr Johann Gundel gleich nach Constituirung des Bureaus, eine Erklärung im obigen Sinne abgab. Unser Haltung während der beiden Verhandlungstagen blieb denn auch stets eine rein objective und somit hatten diese Verhandlungen für uns, nur einen instructiven Charakter. Daß wir dießbezüglich nicht umsonst nach Wien gegangen, beweist, daß wir sofort nach unserer Rückkehr in Budapest daran gingen, einen selbständigen ungarischen Landes-Gastwirthe-Verbande zu gründen. Wie sehnüchtig die Verwirklichung dieser

Nahrung, die große Blutader nächt dem Rückgrat, und verhindert den Fluß des Blutes, mehr oder weniger. Durch diese theilweise Verhinderung, wird der Schlaf gestört, und wird der Schläfer von unangenehmen Träumen gequält.

War das Mahl reichlich und sehr kräftig, ist diese Verhinderung des Blutumlaufes größer; danach sind auch die verschiedenen Empfindungen des Schlafenden, als herunterfallen von einer Höhe in einen graufigen Abgrund, verfolgt werden von einer wilden Bestie, oder andere drohende Gefahren, und die verzweifeln Anstrengungen denselben zu entrinnen, regen den Schläfer fürchtbar auf. Das stagnirende Blut wurde plötzlich aufgejagt, und die Person erwacht, im Schrecken, zitternd, in Scheiß gebadet, und mit einem Gefühle der Erschöpfung, im Verhältnis zu dem Grade der Stauration des Blutes, und der Länge und Stärke der Anstrengung welche gemacht wurde, der Gefahr zu entkommen.

Aber wenn der Schläfer nicht im Stande ist der Gefahr zu entrinnen, wenn er hinunterfällt in den Abgrund, wenn die wilde Bestie ihm erwischt, oder das stürzende Gebäude ihm zer-mahlt, was dann? — Das ist der Tod! — Das ist der Tod jener Person, von welchen man sagt, wenn man sie des Morgens leblos in ihrem Bette findet „der liegt so da, als ob er lebte; er sieht aus wie gestern.“ Ost könnte man noch hinzufügen, „und als kräftiger und mehr wie gewöhnlich.“

„San Francisco news letter.“

Idee von jedem ungarischen Gastwirthe gewünscht wurde, beweise Ihnen der alleinige Umstand, daß es nur meines schwach rhetorisch unterstützten Antrages, bei der im Februar stattgehabten Generalversammlung bedurfte, um unter patriotischen Jubel einstimmig angenommen zu werden. Wohl-gemuth und rastlos gingen wir an die große Arbeit. Zuförderst ließen wir einen Aufruf an alle Berufs-genossen in Ungarn ergehen, sich zu gemeinsamer Berathung in Budapest einzufinden.

Mit patriotischer Feuerseele, mit edelster Regung für Humanität im Herzen, gelenkt durch die Idee sozialer Entwicklung, arbeiteten wir gerade an den Statutenentwurf unseres zu gründenden Landes-Gastwirthe-Verbandes, als uns eine abermalige Einladung von Seite des Zehner-Comités zuzug, an den Berathungen über die Statuten des im Werden begriffenen österreichischen Gastwirthe-Verbandes Theil zu nehmen.

Nachdem wir weder eine „unpatriotische That“ noch eine „Schmach“ oder „Erniedrigung“ darin sahen, wenn wir, um zu lernen, dieser Einladung Folge geben, so haben wir auch keinen Anstand genommen, den Berathungen anzuwohnen.

Um unsere Wiener Collegen keinen Augenblick darüber im Unklaren zu lassen, welche Stellung wir Ungarn ihnen gegenüber einnehmen, hat der Präsident der Budapester Wirthschaftsvereine Herr Johann Gundel abermals die Gelegenheit ergriffen, jene Gründe hervorzuheben, welche uns Ungarn verhindern, korporativ einen gemeinschaftlichen österreichisch-ungarischen erbande anzugehören. Ad personam bleibt es jedem ungarischen Gastwirthe freigestellt, beliebig, wenn auch jedem im Europa existirenden Gastwirthe-Verbande beizutreten und in die'm Sinne habe auch ich Herrn Gundel sekundirt.

Daß die Delegirtenversammlung uns Ungarn aufforderte, trotzdem wir bloß als Gäste anwesend waren, wenn auch nicht abstimmend, so jedoch rathend an den Verhandlungen Theil zu nehmen, erachte ich nur als eine schmeichelhafte Zuorkommenheit. Nachdem Herr Präsident Gundel der Schwester-Genossenschaft (denn als solche darf ich doch die Wiener Genossenschaft bezeichnen?! umsonst als bei Gelegenheit unserer Landes-Ausstellung, die hier zu Besuche anwesenden Wiener Gemeinderaths-Mitglieder, durch den Herrn Bürgermeister Gerlóczy, als die Vertreter der „Schwester“-Stadt Wien begrüßt wurden!) noch die besten Grüße aus Budapest überbracht hatte, nahmen wir an den Verhandlungen im erwähnten Sinne Theil.

Die nächste Zukunft aber wird Sie davon überzeugen, wie wir den Patriotismus auffassen. Der ungarische Landes-Gastwirthe-Verband wird entstehen, aber nicht zu Folge der Phrasologie, sondern durch das rastlose Arbeiten eines fleißigen Gewerbeverbandes.

A magyarok Istene segített, segít most is és segíteni fog!

Stadler Károly.

Iparunk és az ipartörvény.*)

E becces lap hasábjain többször volt már szó az ipartörvényről, de hogy iparunkra milyen hatása van, még vizsgálódás tárgyává nem tétetett. Bár két éve hogy azok szerint gyakoroljuk iparunkat, mind azáltal osztályunkban csak nem általános ama vélemény, hogy az ipartörvény oly kedvező feltételeket tartalmaz, melyek, szerint minden bajainkat orvosolhatjuk, és

* „Az ipartörvény hiányairól“ lásd „Iparosok naptára“ 1887. „Ipari értekeink“ című cikket, írta Erdélyi László az Aradi ipartestület titkára.

egyébb ügyeinket is rendezhetjük. Hát hiszen ez igen szép is és kívánatos, de tényleg nem úgy van ám! Az a jóhiszemű vélemény is, csakis azon miniszteri rendelésből származik, hogy a pinczerek mint iparos segédek munkakönyvvel látandók el.

A törvényben iparunkra nézve csak annyi kis kedvezést találunk, hogy a 12. §. szerint üzleteink száma, számhoz kötöt lehet, ha ugyan az iparhatóságok ez irányban kiterjesztenék figyelmüket.

Már az ipar megkezdhetésénél nem is említve a különféle nehézségeket, az engedélyért járó díj kétszer akkora összegben van meg állapítva mint más iparos társainké. (4. és 21. §.) Más iparos társaink iparukat bérlők által is folytathatják, míg iparunknál ez tiltva van. (44. §.)

Más iparos társaink ugyan azon engedélyvel egy helységben több üzletet nyithatnak, az ország bár mely vidékén telepeket állíthatnak, míg iparunknál minden üzlethelyiség külön engedély alá esik. (45. 46. §)

Más iparos társaink engedélye két évi, míg iparunk engedélye egy évi szünetelés után elévül. (49. §.)

A kihágásokat tárgyaló szakaszokban pedig, nem kétszeres, hanem hatszor akkora összeggel vagyunk sújtva mint más iparos társaink. (156. és 158. §.)

A pinczérekről meg egyáltalán szó sincs a törvényben, míg a kereskedő segédek, könyvvezetők, pénztárnok és munkavezetők olyan fontosabb teendőket végző egyéneknek minősítenek, kiknek munka könyvre nincs szükségük. (99. §.)

Már pedig ha igazságosok akarunk lenni, a pinczerek foglalkozásra nézve közelebb állanak a kereskedő segédekhez mint az iparos segédekhez. Képzettség és műveltség tekintetében pedig épen túlhaladják — és a kereskedő segédekkel állanak egy fokon, mert közép iskolát és akadémiát végzettek a pinczerek között is vannak. (Ha pedig a társulási szellemből a műveltségnek bizonyos fokára lehet következtetést vonni: e tekintetben a pinczerek még a kereskedő segédek is meghaladnák, mert „segélyező egyleteik”-nek száma 25-re megy, míg a kereskedő és iparos segédek „egyletei” együtt véve is, alig közelít meg az említett számot, azok közül is több csak magosabb protekció által gyámolítva áll fenn.) A könyvvezető, pénztárnok és munkavezető állása sem fontosabb a főpinczér állásánál, — mert üzleteinkben a főpinczér mint üzletvezető, nem havi fizetésért, hanem bizonyos százaléként szolgál, a mellett a leltárnak (inventár) és a kezelése alatt lévő pénztárnak biztosítására, a szerint mint az üzlet érdeke, és forgalma kívánja több ezer forintra menő összeget mint óvadékot (kautió) köteles letenni. Ezek szerint a főpinczér állása ugy szólván nem csak olyan fontos, hanem sok

esetben még fontosabb és nagyobb felelősséggel jár mint az említett egyéneké.

Mindazáltal ismeretes ama körülmény és eléggé szomorú, — hogy a „Budapesti vendéglősök ipartársulatá”-nak azon kérelme, „hogy a főpinczerek olyan fontos teendőket végző egyéneknek minősítsenek kiknek az ipartörvény 99-ik szakasza szerint munka könyvre nincs szükségük”, — a m. m. minisztérium által azon meg okolással, „hogy a főpinczér teendője sem egyéb, mint a közönség kiszolgálása, és a többi pinczerektől csak abban különbözik, hogy kiszolgálás közben a pénzbe szedést is végzi mely teendő őt az üzlet pénztárnokává nem minősíti” :- vissza utasított. („Vendéglősök lapja” 1885. 3 sz.)

Hát ezen miniszteri megokoláshoz igen sok szó férne, (mert a kereskedő segédek is csak a közönség kiszolgálására állanak), de röviden csak annyit mondok reá, nem felel meg a valónak. — Hiszen a miniszteri megokolásból is önként következik, hogy a főpinczér állása nagyobb lelki éberséget és mélyebb ember ismeretet feltételez, és a mint kimutattam, sok esetben nagyobb felelősséggel is jár mint az említett egyéneké.

De mind ezen bajoknál sokkal súlyosabb, az az, hogy iparunk fejlődésére és osztályunk consolidációjára sokkal károsabb a „miniszteri rendelet”-nek azon hiányos intézkedése, hogy iparunk engedélyezett lévén — és „képesítéshez nem köttetett”. — Pedig hát a gyakorlat által be van igazolva, hogy iparunknál ép úgy meg kívántatik a szakértelem mint bármely iparágnál, — A pinczérnek iskolákat végezni és évekig kell magát képeznie, míg a művelt közönséggel való érintkezésben állásának meg felelhet. A törvény is elrendeli a segéd személyzet kiképzését, de azon hiányos intézkedés által, hogy iparunkat „képesítés nélkül bármely vállalkozónak gyakorolni meg engedi, a képzést mint egy feleslegessé teszi. Hogy ez a hiányos intézkedés iparunk fejlődésére és egyéb ügyeink rendezésére — mennyire káros: e becses lap hasábjain is volt már fejtegetve. Csekély véleményem szerint is, minden bajainknak ez a kut forrása, azért a sok baj közül még — a pinczértanulók hiányos kiképzetésére — és ama rendszertelen viszonyra akarok rá mutatni mely szerint iparunknál a segéd személyzet felfogadását a főpinczér eszközli, pedig hát az ipartörvény 88. szakaszában világosan elő van írva hogy „az iparos és segéde közötti viszony szabad egyezkedés tárgya”, így tehát a segéd személyzet felfogadása és elbocsátása csakis a főnököt illeti, mindazáltal ez a megfordított viszony iparunknál a gyakorlat által mint egy szentesítve van, e szerint vagy a törvény hiányos, vagy az említett viszony törvény

ellenes, de bár mint legyen is a dolog, ez a megfordított viszony annyiban káros, hogy előfordulható vitás ügyekben a segéd személyzet a főnöke, vagy a főpinczére ellen kénytelen cselekedni, így bármelyik fél bizalmát játsza el: az üzletből előbb utóbb távoznia kell. Ezért gyakori iparunknál a segéd személyzet változása, ezért kevés azoknak a száma kik évekig lehetnek egy üzletben, mert ezen dualisztikus viszonyból, sokszor oly nézet eltérések keletkeznek, melyek rendesen csak az egyik vagy a másik fél kárával egyenlítetnek ki.

Mindazáltal a pinczerekkel csak megvolnánk, hanem a pinczér tanuló helyzete tarthatatlan, e tekintetben oly rendszertelenség van, hogy le sem tudom írni. Az ipartörvény 9. §. szerint „tanulót” is csak önálló iparos tarthat — és kiképzetéséről is köteles gondoskodni. Ugy de iparunknál a megfordított viszonynál fogva a pinczér tanulót is a főpinczér fogadja, — még pedig havi fizetésért! Holott nincsen iparág hogy a tanulónak fizessenek csak épen iparunknál. A felfogadásnál magától értendő, hogy a törvény 61. §-ban előírt feltételek egészen mellőzöttek, így a pinczértanuló kiképzése is csak olyan, rendes oktatásban részesül, a főpinczér ipariskolába nem járattja, főnöknek meg kisebb gondja is nagyobb annál, sőt ha netalán emiatt kérdőre vonatik: az iparhatóság előtt azzal védekezik, hogy „ő” pinczértanulót nem tart, azt a „fiut” főpinczére evőszer takarítónak és egyéb házi szolgálatokra fogadta, s így az ipar iskolába sem járathatja. Ilyenformán a pinczér tanuló előbb meg tanulja a rosszat, mint a hasznos ismereteket. A folytonos bántalmazás és becsérlés által daczossá és képmutatóvá válik, erkölcsileg meg romlik, így hányva vetve egy két év alatt az üzleti fogásokból csak el-sajátít valamit, de rendes kiképzetéséről szó sem lehet, utóvégre is valami jelentéktelen hibát elkövet és az üzletből elküldik, de azért a főnök a meg szokott módon a bizonyítványt kiállítja, és mint jóra való szorgalmatos egyént felfogadás végett jó lelkiismerettel ajánlja, nem gondolva annak káros következményeivel.

A pinczér tanuló illetve most már pinczér, ezen bizonyítvánnyal mindenek előtt a „törvényes munkakönyv” meg szerzése után lát, s evégett az elhelyezőhöz fordul, ez hogy befolyását növelhesse, a nyert bizonyítvány alapján az ipartörvény 101. §-nak megfelelőleg egész készséggel igazolja, hogy kérelmező mint pinczér tökéletesen kiképezte magát — és N. N. üzletébe azonnal alkalmazást is nyer, — miután kérelmezőnek egyéb okmányai is rendben találhatnák az iparhatóság nem sokat törődve az ügygyel, a munka könyvet kiadja. Így minden nehézség nélkül

egy szólván minden képzettség nélkül, és minden erkölcsi akadály nélkül, az illető egyén pinczérré van avatva. — Es ez így van a vidéken csak nem mindenütt, de ott is, ahol kedvezőbb viszonyok volnának, a pinczértanuló rendes kiképzetésére, vajmi kevés gond fordítatik, ahelyett, hogy rendes oktatást nyernének, durva bánás módban részesülnek, a helyett hogy erkölcsi önbecszeretük felébresztésére hatnának, szidalmaztatnak és lealacsonyító becsérlésben részesülnek, a helyett hogy az ipariscolát látogatnák és ismereteiket gyarapítanák, a tivornyák bünbarlangját előbb megismerik, így testben lélekben elsatnyulva, megmételtyezve, erkölcsileg megromolva, minden előismeret nélkül, minden nemesebb ámbíció nélkül felnevekednek, és a már leirt módon pinczéreké lesznek, mit várhatni aztán az ilyen nemzedéktől? Hogy pedig e kép leírásánál nem túloztam, a kik ismerik a vidéki viszonyokat, igazat adnak nekem. Ez a téma különben e becses lap hasábján is volt már szelölőztetve, orvoslása céljából azonban még semmi sem történt.

De mindezekre azt mondhatja a szives olvasó: mire valók e bajok elősorolása? Mire való azokat a nyilvánosság előtt feltárni? Hiszen fentebb azt ígereztem kimutatni, hogy képzettség tekintében a pinczér állása egyenlő a kereskedő-ségéd állásával, — és most neveltetési rendszerünket oly sötét színben feltüntetve mint egy az ellenkezőjét állítom. — Boesánat szives olvasó az elmondottakból még nem következik, hogy az ellenkezőjét állítom, mert jóltudom én, hogy vannak művelt és képzett pinczerek — és hála Istennek hogy vannak, különben e sorok leírása is felesleges volna, csak hogy ezek az ő képzettségüket nem a mi neveltetési rendszerünknek, hanem saját egyéni törekvésüknek köszönhetik, azért távol legyentőlem hogy az elmondottak által osztályunkat kisebiteni akarnám, sőt ellenkezőleg azt óhajtanám elérni, hogy a társadalom elismeréssel legyen törekvésünk iránt, de valljuk meg őszintén és legyünk igazságosok, tettünk-e valamit osztályunk erkölcsi tekintélyének emelése érdekében? Igyekezünk e szociális ügyeinket akként rendezni, hogy más pályatársainkkal versenyt haladhassunk? Iparunk fejlődése érdekében kérelmeztük-e a törvényhozást hogy a törvénynek eme, vagy ama szakaszát iparunk kezelési módjának is megfelelőleg módosítva, megkísérlettük e humanus intézményeinket a korszellemének megfelelőleg átalakítani? Nem és százszor nem! E szerint rendezetlen viszonyaink miatt senkit sem vádolhatunk, a törvény hozás nem ismeri rendezetlen viszonyainkat, nem ismeri bajainkat, s így nem is orvosolhatja, a törvény hiányos évén a hatóságok is hiányosan intézkednek így a helyett, hogy használnának, inkább

ártanak ügyünknek. Tehát mindezen okoknál fogva bajainkat fel kell tárni és a nagy közönségnek megmutatni, hogy mi azokat nem csak ismerjük, hanem rendezni is akarjuk, és hogy azoknak rendezésénél nemesebb eszmék által vezéreltetve, magosabb célok elérése után törekszünk, de legszükségesebb azért, hogy bajainkat mi magunk ismerjük meg legjobban, mert a bajnak felismerése már egy lépés a javulás felé, és ha felismertük, mindenek felett a törvény adta módok és eszközök által igyekezzünk azokat orvosolni. Miután iparunk fejlődésének és egyéb ügyeink rendezésének is, legfőbb akadálya, hogy iparunk képesítéshez nem köttetett: azért orvoslására sincsen más mód, mint hogy egyesüljünk és egyetértve kérelmezzük felsőbb helyen, hogy iparunk is képesítéshez köttessék. Ennek alapján aztán megbeszélhetjük a módokat, megállapíthatjuk a terveket, e becses lap hasábján tisztázhatjuk az eszméket melyek szerint osztályunk ügyeit mindenütt egyöntetű szabályok szerint rendezhetjük, ezen egyöntetű eljárás által az „országos szövetkezet” is létre jő, és „egyesült erővel” az „országos nyugdíj intézet” is megalapítható! Adja Isten hogy, úgy legyen! V,

Ferencz nap.

Mi sem igazolja fényesebben iparunk és az azt űzők társadalmi tekintélyének emelkedését, mint ama megtisztelő kitüntetés, mely a társadalom részéről jut osztályrésztül iparunknak s az azt űzőknek.

Ily fényes kitüntetés érte, osztályunk büszkeségét, ipartársulatunk szeretettel övezett alelnökét, Walter Ferencz urat, a Bpest VIII. ker. kerepesi-út 15. sz. levő „Fehér ló” szálloda tulajdonosát decz. 3-iki névünnepe alkalmából.

Névünnepe előestéjén a társadalom legkiválóbb rétegéből, írók-, művészek, magasállású városi és állami hivatalnokok, fővárosi bizottsági tagok, tanárok, orvosok, gyógyszerészek stbből alakult fényes társaság gyűlt egybe a „Fehér ló” szálloda éttermében, hogy az őszinte szeretet és tiszteletnek, melylyel a szállodás iránt viseltetnek kifejezést adjanak.

Szerkesztőnk is azon szerencsések közé tartozik, kik e fényes ünnepély részesei lehetnek.

A törzsvendégek is gondoskodtak a szeretett házigazda meglepetéséről.

Ugyanis Mesterházy Kálmán kitűnő tehetségű festő művésznök nyújtá át remekét, az olajba festett házigazdát: az írók, művészek s többiek pedig Dolinay Gyula szerkesztése alatt alkalmi lapot adtak ki „Fehér ló” czímen, melynek vezércikke, tárczája szóval minden egyes rovatában a „Fehér ló” egyes jelesebb mozzanata van a végelényezettől megmentve. Ezt díszbe kötve nyújtotta át ékes szavakban az ünnepeltnek Balázs Sándor jeles írónk, mit az ünnepelt az örömtől meghatottság hangján viszonzott.

Mondottak még jeles felköszöntőket Dolinay Gyula, ki a gazlát, mint a magyarosodás bajnokát élteté; Erdélyi Gyula, Bartos, Siposs Antal József, Szabó Endre, Boldog Lajos, Pintér Zsigmond, Ihasz György és még mások, részint a pártatlan magyar érzelmű gazdára, részint kedves nejeire és

esaládjára. A jelen voltak kedélyes hangban távoztak a kora reggeli órákban.

Közöljük e tényt, mint olyat, mely világitó fátylaként ragyogjon azok előtt, kik tekintély emeléshez vezető labyrint sötét utjai közül a legbiztosabbat még ez ideig meg nem találták volna.

Hazaszeretet, őszinte szív, tiszta bor és igaz vendéglátás ama varázshatású eszközök, melyek érdemekben gazdag alelnöke ipartársulatunknak, Walter Ferencz úrnak, a dícsőséget szerezték.

De büszkeségére válik az ipartársulatunknak is, mely szerencsés ily főrlüt alelnöki székében tisztelni. Legyen az ipartársulat Walter Ferencz urak második otthona, legyen Walter Ferencz ur az ipartársulatnak igen-igen soká szeretve, féltett kincse, büszkesége.

Éljen Walter Ferencz ur iparunk és ipartársulatunk tekintélyének emelésére az emberi kor legvégső határáig!

A győri pinczér-egylet.

Deczember 9-iki éjjeli 11 órára volt kitűzve a győri pinczér-egylet évi rendes közgyűlése.

Mindenki előtt különösnek tetszik, hogy miért tartja egyletünk gyűléseit éppen az éjjeli órákban s nem úgy mint más egylet a nappalnak valamely órájában?

Hát erre csak az felelhet, aki ismeri a pinczereknek üzlethelyeik iránti kötelezettségeit. Mig nappal alig lehet a tagoknak tizedrészét egybehozni, éjjelre azok száma akik üzletjeikből megszabadulhatnak mégis kiteszi a tagok felét.

Igy jött egybe a mondott éjjelen 31 buzgó egyleti tag, nem sajnálva éji nyugalmaikat a közjóért feláldozni.

Limbeck Ferencz elnök mindenekelőtt konstatalván, hogy az alapszabályok szerinti létszám fölösen is képviselve van, — a közgyűlést megnyitottnak jelenti ki.

Erre Wiedemann János jegyző felolvassa az éppen egy év előtt tartott jegyzőkönyvet, mely nyomban hitelesített is.

Ezután elnök bemutatja az egylet számadásait, melyből kiténik, hogy az egylet 1 $\frac{1}{4}$ évi temállása óta bevett 1294 frt és 50 krt. és kiadott 544 frt és 5 krt., tehát az összes pénzbeli vagyon 750 frt és 45 kr, mely utóbbi összegből 661 frt 40 kr a „Győri Első Takarékpénztárban” van. Az idejü bevétel részletezve így áll: Rendes havi befizetései 620 frt 10 kr, párioló tagoktól 127 frt 50 kr, italméroló társulattól 60 frt, takarékpénztári kamatok 11 frt 40 kr, bizonyítványokért 2 frt 40 kr, összesen: 821 frt 40 kr. Evvel szemközt a kiadások részletezve így mutatkoznak: temetkezési költségek 50 frt, betegsegélyezés pénzben 54 frt 10 kr, kórházi számlák 30 frt 60 kr orvos 52 frt, bemondó 120 frt, gyógyszerész-számla 25 frt 45 kr, butorok, nyomtatványok és egyéb irodai szerekre 96 frt 25 kr, összesen 433, frt 40 kr. így az egyletnek ez évben 388 frt tiszta haszna marad.

A számadások bemutatása után s közgyűlés megéljenezte Czelóth János pénztárost buzgó működéséért és neki a pénztári felmentvényt azonnal kiadta.

Elnök most kijelenti, hogy az alapszabályok értelmében a tisztikar működési ideje lejárt és összes tiszti kar nevében lemond, Erre megválasztatott az ideiglenes tisztikar melyből a szavazatszedő bizottság megalakult. Kiosztattak a nyomtatott szavazó lapok, melyeket a jelenvolt tagok feljegyezték az általuk óhajtott tisztikar névjegyzékét; a szavazó lapok beszédése és nyilvános átvizsgálása után kiténik, hogy az egylet tagjai nagyrésztben egy akaraton voltak,

és hogy az új tisztikar tagjai nagy szótöbbséggel választották meg. Az új tisztikar névsora: elnök: Limbeck Ferencz alelnök: Ott Tivadar, pénztáros: Czelóth János, felügyelő: Kuster Géza, jegyző: Wiedemann János, helyettes felügyelő: Faltusz Antal, — választmány: Dörnhöfer József, Leitgeb Ferencz, Macsal Lajos, Schmiéd Alajos, — pótválasztmány: Harezy Gyula, Parcsetich Gyula, Fördös Lajos. Ezután közfelkiáltással a jövő évre ismét Dr. Dorner Béla ur választotta meg egyleti orvosnak, valamint Peissner György, Mojzer Antal, Révay Béla és Pintér János urak tiszteletbeli tagoknak. Miután még az egylet évkönyvének kiadása elhatározott a gyűlés véget ért.

Rendes levelező.

Bécs, decz. 10. (A „Vendéglősök Lapja“ külön tudósítójának távirata.) A 10-es bizottság által a megalakuló „Vendéglősök Egyesülete“ tárgyában mára egybehívott értekezlethez a Sacher-féle szálloda nagytermében, teljes számban egybegyűltek.

Elnök J. G. Wiener ur az értekezletet megnyitottnak nyilvánítja, üdvözlő a kiküldött urakat és felkéri Herold jegyző urat a kiküldött ipartársulatokat, város szerint felolvasni, valamint a napirendet is.

Következő városok küldöttek képviselést és pedig: Baden, Brünn, Grác, Linz, Märisch-Weisskirchen, Märisch-Ostrau, Pozsony, St-Pölten, Bécs, Budapest, Bécs-Ujhely, Ischl, Lengyel-Ostrau. Sok város levéllileg felhatalmazza az intéző bizottságot a képviselést, Prága és Ischlnek kiküldöttjei, miután ezek országos képviselők is egyttal az országház megnyitása végett, sajnálatukra, nem jöhettek, de Brünn és Ischl város képviselőit felkérték a képviseléstre.

Napirend:

I. Az alapszabályok megbeszélése és megállapítása.

II. Azon helynek és időnek megnevezése, hol és mikor tartassék meg a II. vendéglősök napja?

III. A pénzkérdés.

Mielőtt az első pont: az alapszabályok megvitatása szóba került volna, Gundel János ur, a budapesti ipartársulat elnöke felszólamlott és beszédében kifejtette, hogy mindaddig az „Osztrák-magyar vendéglősök szövetezete“ nem létesülhet egytetemesen, míg meg nem lesz létesítve a magyar országos szövetezet, ezen önálló szövetezetünk azonban oly közös ipari kérdéseknél, a melyeknél a törvényhozás mindkét államban egyenlők egyttesen, összetartással eljárni kívánatosnak tartja, ily értelemben kívánja tehát felszólamló ittlétünket és igéreteinket felfogni. Ezen szavak után J. G. Wiener ur azon válaszsza volt, hogy ők is csak ily értelemben képzelték a szövetezetnek létesítését és egykori egybekelését azon tervnél, nem politikai, de igenis tiszta „iparunk emelését“ képező érdekek lelkesítik.

Az alapszabályok vitatása megkezdődvén, a budapestiek csakis megfigyelő szerepet foglaltak el az értekezletnél míg Gundel János urat ismételtén felszólították, hogy a vitán szabad akarat és vélemény szerint minden egyes kiküldött jogosítva van részt venni, miután ez semmi lekötözetséget nem von maga után.

Az alapszabályok végleges elfogadása úgy is a vendéglősök napján fog megtörténni.

A napirend második pontját képezte azon kérdés, hogy hol és mikor lesz megtartva a huszadik vendéglősök napja?

A tízes intéző bizottság Grác városát ajánlotta, a mire a bécsi vendéglős ipartársulatnak elnöke Graczer ur, Budapestet hozta indítványba. — Erre Gundel ur sajnálatl ezen megítzitelésre kijelentette, hogy addig, míg a magyar országos vendéglősök szövetezete nem létesül, lehetetlen volna azt Budapesten megtartani.

Grác el lett fogadva, és ápril havában a tízes bizottság egybe fog hivatni.

A napirend harmadik pontja a pénzkérdés a legegyszerűbb módon lett megoldva az által, hogy minden egyes kiküldött 20 frt. összeget biztosított, a mely biztosíték a gráci kiküldött véleménye szerint nem lesz igénybe veendő.

Az értekezlet befejeztével a bécsi kollégák valamennyi kiküldötteket bankettre Sacher ur fényes dísztermében hívták meg.

A banketten két hivatalos szónoklat lett mondva, a melyeket Wiener György József és Gundel János urak mondtak. — Továbbá beszéltek Herold, Kolbek városi képviselő és vendéglős, Zwierschütz, Kühner, Graczer stb. — A budapestiek közt a derék Stadler Károly, büszkeségünkre való szónokunk, szólott.

A disztrakomán a következő érend volt:

Oestr.-ung. Gastwirth-Verband.

Le 10. Decembre 1885

M E N U.

Moc Tourtle
Turbot crème gratin
Selhe de veau à la chasseur
Pommes châteaux
Pâte de foie-gras
Faisans bardé à la broche
Salade française
Compot mélé
Choux à la crème
Fromage.

Különfélék

— **Beküldetett.** Tek. Szerkesztő úr! Több pinczértől hallottam már azt, hogy a „Vendéglősök Lapját“ szívesen járatná, de nehezére esik neki évenként 6 forintot e célra áldozni. Én azon tervet ajánlom: minden üzletben pótoljanak össze a főnök urak a segédekkel egyttesen annyi pénzt, hogy abból a „Vendéglősök Lapját“ 1 példányban az üzlet részére járathatnák: hol a főnök ezt nem akarja, tehetik ezt a főpinczerek, buzdításaik folytán a többi üzletbeli alkalmazottakkal egytetemben. Éppen itt van most a legalkalmasabb időpont: az újév. Minden valamire való üzletben, ahol 3—4 segéd van, kiszoríthatja új évi ajándékjából a „Vendéglősök Lapja“ 1 évi előfizetési árát, vagyis 6 forintot, melyet „N. N.-féle kávéház segéd-személyzete részére“ cím alatt a lakhely megemlítésével megrendelnek. Így a lap egyeseknek esékély áldozatjába kerül, s ha ezen eljárást az intelligensebb üzletek követik, úgy ezen lapnak, mely jelenleg egyedül képviseli a pinczerek érdekeit — újévtől kezdve 4—5 ezer előfizetője lehetne! Ezzel lehetne egyszersmind a pinczerek alkalma Tek. Szerkesztő ur irányábani hálájukat leróni. Maradok tisztelettel a „Vendéglősök Lapja“ egyik előfizetője.

— **Vendéglős ipartársulatunk** tagjai legközelebbi társas összejöveteleiket pénteken Stóri Adolf urnál („Magyar király“) szálloda, fogják megtartani.

— **Az országos pinczemesterek** és pinczemunkások egyesülete legutóbbi választmányi ülésén elhatározta, hogy a farsang folyamán táncvigalmat rendez. A jövő évben pedig zászlóavatási ünnepélyt tart.

— **Mindazon t. szaktársainkat** — kik az újév alkalmából összes barátait és ismerőiket lapunk terén üdvözölni óhajtják, kérjük legyenek szívesek megrendeléseiket bezárólag f. hó 25-éig beküldeni. Közlési díj: 1 frt.

— **Érdekes új szaklap.** 1887 január 1-étől egy „Házi-Szárnyasaink“ című, a baronfi, galamb és madártenyésztést felkaroló gazdasági illusztrált szaklapot indít meg Parthay Géza ur. — A nevezett lap külön címmel ellátott mellékletén az említett gazdasági ágon kívül állandó rovatban felváltva még méhészeti, selymeszeti, nyulászati, továbbá gyümölcsészeti, szőlőszeti borászati és kertészeti közleményeket is hoz. A lap tulajdonképeni célja: hazai baronfi tenyésztünk fejlesztése s ezzel kapcsolatban minden hasznos gazdasági mellékfoglalkozás felkarolása. Rovatvezetők a fölaon, tyuktenyésztés: Szabady Pál, gazd. szaktanár. Galambtenyésztés: Gáspárecz Géza, a „Columbia-kör“ titkára. Madártenyésztés: Beretvás D. Ferencz madárnagykereskedő. A mellékleten I. Méhtenyésztés: Kovács Antal méhészeti vándortanár. Selyemtenyésztés: Szomjas Ferencz, kir. tisztviselő. Nyulatenyésztés: Ajtay Bálint gazd. szaktanár. II. Gyümölcsészet: Liebold Béni, fatenyésztési vtanár és lapszerkesztő. Szőlőszet-borászat: Nics István, vinczell. kép. fanár. Kertészet: Farkas Sebestyén, gazd. isk. főkerész. A lap havonta 2-szer jelenik meg 1 és 1/2 iven. Előfizetési ár: egész évre 4 frt, 1/2 évre 2 frt 1/4 évre 1 frt. Előfizetések, valamint mutatószámok iránti szíves megkeresések a kiadóhivatalhoz (Budapest, Viziváros, Donátiteza 12. szám 1. em.) küldendők.

Meghívás! A fővárosi kávé- és kávémerő ipartársulat folyó hó 16-án csütörtökön felterítés mellett egy társas ismerkedési estélyt rendez. a Grosz-féle kávéházban Ferencz József-rakpart 3, mely kedélyes estélyre a tisztelt közönséget tisztelettel meghívja a rendezőség. Belépti díj nincs. Kezdeté 8 órakor. Műsor. I. Nyitány a zenekartól II. Humorisztikus játékok. Sprung úrtól. III. Bomsen Lovag és Münster Mathilda, szavalat Borzenski úrtól. IV. Vendéglős esárdás. Ihsz Györgygtől, előadja a szerző XIV. Lajos francia király 400 éves valódi Amadé hegedűjén V. Törpe színház 5 részben, úgymint: 1. Boyton kapitány 2. Stájer orv-vadász 3. a Bécsi Jodlerek Edi és Bidermann 4. Ádám és Eva a paradicsom kertben 5. A desparatus Susi. VI. Attila kardja, szavalja Sellgi titkár. VII. Árvalány, hegedűn előadja Ihsz VIII. A csizma törvény előtt, humorisztikus előadás, Borzenski és Tóth uraktól.

— **„Józi és Erzsike“** című gyermeklap 4-ik száma megjelent. Ugy tartalmát, mint illusztrációit tekintve gyermeklapok legkiválóbbja. E száma is megtartja eredetiségét. Képeire nagy súlyt fektet s tárgyát nevelési szakértelemmel kezeli. Az élénk képek s a gyermek tehetségéhez mért könnyű irány, bizonyára kedvessé teszi e lapot mindenki előtt, ki azt kezébe veszi. A lap terve, madora az eddig ismert gyermeklapoktól ellitő; de épen a tervszerűség teszi értékessé. Melegen ajánljuk a szülők és tanítók figyelmébe a szokásos karácsonyi és újévi ajándéklul „Józi és Erzsike“-t, melyből a gyermek egy egész éven át sok hasznos dolgot tanulhat és sok kelles perczet szerez magának „Józi és Erzsike“ érdemes a pártfogásra és tejesztésre. — A lapot szerkeszti Györgyössy Rudolf, ki az irodalom terén előnyösen ismert. Kiadó: Endes Dániel. Előfizetése, a lap kiállításához aránylag igen olcsó. Egy évre 1 frt 20 kr., félévre 60 kr. A megrendelések Aradra küldendők (nagyrateza 24 sz.)

— **Hogyan lehet a diót friss állapotban megtartani?** Ismeretes, hogy a dió bele tél közeledtével bizonyos olajos s nem épen kellemesnek mondható szagot és ízt vesz fel. A kellemetlen íz eltávolítására következő szert ajánlják. A diót kétszer 24 órán keresztül langy meleg tejben kell áztatni s ezután a levegőn kihűlni hagyni; tej helyett édes vagy kissé sós langyos víz is használható, mely esetben azonban az áztatásnak öt-, hat napig is kell tartania. A tej vagy víz a héjon átszivárog s megnedvesíti a dió belét, mely ennek következtében felduzzad, egész friss külsőt nyer s héjától ép oly könnyen megfosztható, mint teljesen friss korában. — A dió frissen eltartására Belgiumban, Hollandiában, és Franciaországban a következő eljárást alkalmazzák: A zöld, sértetlen héjú diókat hűvös, homokba vagy száraz földbe oly formán, hogy a diók és a homok rétegenként következzenek egymásután, de a legalsó és legfelső réteg homokból álljon. Így a dió friss marad legalább is karácsonyig, sőt husvétig is, azonban nem minden fajú dió alkalmas erre.

— **A szőlő eltartása.** Eltartani szőlőt különféleképpen lehet és elég sikerrel, mert néhol még májusban is találni elég úde szőlőfürtöket. Vannak a kik száraz homok, vagy a mi még jobb, szitált hamu közé rakják rétegenként valamely edénybe, mely mérsékelt helyen áll télen át. Szokták akképen is eltartani, hogy a fürtök rétegenként hordóba tételnek, a hordó azután befenekeltetik és a földbe beásatják, hogy a levegőtől el legyen zárva. Tehát a légmentesen elrakott fürtök igen sokáig elállnak, így ha befőzöttre használt üvegekbe rakatnak a fürtök és hollyagpapírral légmentesen bekötöttek az üvegek, szintén igen szépen s sokáig eláll a szőlő, csak ne érje az üvegeket világosság, mert a világosság bontó hatása az üvegeken keresztül is megtámadná a fürtöket, Legtöbbször fel-függesztve tartják el kisebb nagyobb szerencsével. Legtermészetesebb is. ha állás közben függnek a fürtök és így, ha jól bannak a szőlővel, szépen áll májusig. A földolog az, hogy oly helyre függeszték fel, a hol télen a hőmérséklet a fagypontra alul le nem száll, de a meleg sem lesz több 10 R.° foknál. Másodszor, hogy e hely száraz és sötét legyen, tehát ezt sokat nyitogatni nem szabad, mert ha be lenne is csinálva az ablak, a sokat nyíló ajtón behatolna a világosság. Harmadik kellék az: hogy a midőn a fürtök fel venni függesztve, egy hétig naponkint kell cukorfüstöt gerjeszteni a helyiségben. A füst, mely igen finom koromrészekből áll, a fürtöket belepíti és ezáltal meg van gátolva nemcsak a rothadás, de a tovább érés is. Ily eljárás mellett fölőselegessé válik a fürtök nyelvénk végét peccésviaszzal vagy szurokkal beragasztani, de még arra nincs szükség, hogy hordóba fenekeljük a szőlőt. Azt azonban tanácsolhatjuk, hogy száraz, szitált hamu közé tegyük, de az edény azután mérsékelt helyen álljon télen át.

— **Kétszer népdal zongorára alkalmazva!** A „Magyar Dal Album“ című egytemes magyar népdalgyűjtemény, mely eddig öt folyamban ismét 1000, magyar népdalt közölt, rövid szünetelés után folytatja pályáját s új folyamban ismét 1000, az eddigi folyamokban meg nem jelent dallamot fog közölni, melynek befejeztével fenti vállalat 2000 magyar népdal gyűjteménye leendő — zongorára alkalmazva. A hatodik folyam az előbbiekhöz hasonlóan kétszáz, — és pedig az 1001—1200 számú dallamot fogja közölni 10 havi füzetben, füzetenként 20 dallam tartalommal. Az első füzet most jelent meg következő 20 dallammal: 1. A babóthi faluvégi kis házban.

2. A baráthi hegy aljában. 3. Ablakomban három cserép muskátli. 4. Ablakomban nyíl a tulipán. 5. Addig rózsám innen el nem megy. 6. Adjon Isten jó éjszakát. 7. A gitár énnékem minden örömem. 8. A hegyoldalt venyigesor takarja. 9. A kemenczén az írő. 10. Akinek nincs szeretője. 11. A magyarok szent honának. 12. A nagy lakodalomra, 13. Anyám, anyám, de édes anyám! 14. Anyám, tánczba mehetnék. 15. Anyácska, végy beteg lányodnak. 16. A pápai piacon. 17. A reggel is sötét. 18. A rózsának tövise van. 19. Arra járjunk, arra. 20. A subámnak nincs melege. Előfizetési árak bérmentes postai szédküldéssel: egész évre. 10 füzetre: 1 frt 80 kr; félévre, 5 füzetre: 90 kr; egyes füzet ára 25 kr. Előfizetési pénzek a „Magyar Dal-Album“ kiadóhivatalába — Győr — intézendők.

Fachzeitschriften.

Vendéglősök Lapja (Pinczerek Lapja.) A hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávéházi segédek érdekeit felkaroló szakközöny. A budapesti szállodások-, vendéglősök- és korezmárosok ipartársulatának, a budapesti pinczér-egylet, a fővárosi pinczérkör, 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-egyletnek, a szabadkai pinczér-egyletnek, az aradi vendéglősök és kávéosok egyesületének és az újvidéki vendéglősök és kávéosok ipartársulatának hivatalos közönye. Megjelenik havonként kétszer. Laptulajdonos és felelős szerkesztő: Ihász György.

Bayerische Gastwirtszeitung. Organ für das Interesse der bayerischen Gastwirthe. München. Wöchentlich.

Caterer, The, and Refreshment Contractors and Hotelproprietors Gazette. London.

Frankfurter Hotelzeitung. Organ des Frankfurter Gastwirthvereins. Gegründet 1882. Wöchentlich.

Ganymodes. Tidning för Skandinaviens hotellväsen och kokkonst. Stockholm. Redakteure H Wästfält und C. Rathke.

Das Gasthaus. Organ des deutschen Gastwirth-Verbandes (95 Vereine). Berlin. Zweimal wöchentlich.

Der Gastronom. Internationale Fachzeitschrift für die Gastwirthindustrie. Eigenthum und Organ des deutschen Kellnerbundes „Berlin.“ Officielles Organ der Kranken- und Sterbecasse deutscher Gastwirthsgehilfen, sowie der Société de secours mutuel des sommelier d'hôtel à Paris. Gegründet 1883. Berlin. Wöchentlich. Redacteur Max Hebrer.

Der Gastwirth. Organ des Rhein-Main-Gastwirth-Verbandes. Darmstadt. Wöchentlich.

Der Gastwirth. Organ der schweizerischen Wirthe. Zürich. Gegründet 1884. Redacteur Jean Nötzli.

Der Gourmand. Zeitschrift für alle Fragen der Feinschmeckerei und der Kochkunst. Wien. Gegründet 1886. Monatlich. Redacteur C. Bresnitz jun.

Hotel-Revue. Kosmopolitische Zeitschrift für Gasthausindustrielle. Officielles Organ des deutschen Kellnerbundes (Sitz Leipzig). Leipzig. Gegründet 1878. Wöchentlich. Redacteur Dr. P. M. Bläher.

Die Küche. Organ des Verbandes deutscher Köche. Berlin. Gegründet 1882. Wöchentlich. Redacteur L. Kurth.

Oesterreichisch-ungarische Gasthauszeitung Officielles Organ der Genossenschaft der Gastwirthe für Wien und dessen Umgebung. Wien, am 1. und 15. j. Mon. Redacteur S. Pollak.

Oesterreichisch-ungarische Kellnerzeitung. Officielles Organ des Wiener Kellnervereines. Wien, am 1. und 15. j. Mon. Redacteur C. Spiller.

Schweizerische Hotelzeitung. Beilage zum allgemeinen Fremdenblatt für Engadin, Davos u. s. w. Chur.

Der Verband. (l'Union). Central-Organ des Vereins der Hotelangestellten. (Hilfsverein.) Frankfurt a. M. wöchentlich. Gegründet 1877. Redacteur F. de Lacroix.

Wochenschrift des Internationalen Vereins der Gasthofbesitzer Köln. Wöchentlich. Gegründet 1869. Redacteur Karl Müller.

Weinzeitung. Allgemeine. Illustrierte Zeitung für Weinbau und Weinbereitung. Internationales Weinhandelsblatt. Journal für Weinconsumenten. Hotel- und Gasthofszeitung. Wien. Wöchentlich. Gegründet 1884. Redacteur Dr. J. Bersch,

Közli: Glück Frigyes.

Nyílt-tér.

Szálloda átvétel!

Van szerencsém a hazai és külföldi, m. t. utazó közönségnek szives tudomására hozni, hogy **Kunfélegyházán** a

»Korona« szállodát

átvettem, s azt díszesen és kényelmesen berendezve, f. hó 25-én megnyitom. Főörökvésem, hogy t. vendégeimnek minden kényelmet megszerezsek, pontos kiszolgálás, jutányos árak mellett. Egyszersmind tudatom az érdeklődőkkel azt is, hogy a szállodában két **bolthelyiség** minden órában kiadandó. Ismételve kérvén a n. é. közönség szives pártfogását, maradok tisztelettel, készséges szolgálója Kunfélegyházán, 1886, december hó 15-én

Kneffel Ede,
szálloda tulajdonos.

Skuletz Lajos vendéglője

Budapest, VIII., József-körut 15.

Értesítés!

Tisztelettel van szerencsém a nagyérdemű közönséget értesíteni, hogy a fővárosban VIII., **József-körut 15. sz. alatt** a jelen kor igényeinek teljesen megfelelő díszesen berendezett

új vendéglőmet

f. év november hó 6-án megnyitottam, minélfogva vagyok bátor a mélyen tisztelt közönségnek eddig irányomban tanúsított nagybecsű pártolását továbbra is újból kikérni.

Izletes ételekről a legjobb minőségű italokról, valamint gyors és pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok.

Számos látogatásért esd

kiváló tisztelettel
Skuletz Lajos,
vendéglős.

POLONYI JÁNOS férfi szabó-üzlete

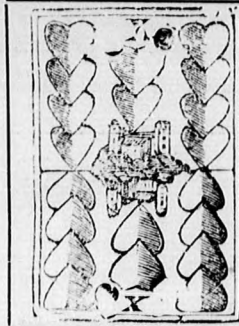
Budapest, IV., Deák Ferencz-utca 16. sz.

Van szerencsém a nagyérdemű közönségnek becses tudomására hozni, hogy nálam a legújabb divat szerint a lelegegánsabb őszi FÉRFI RUHÁK a legjobb és legjutányosabb árak mellett készíttetnek és hogy a n. é. közönségnek a szövet-választásnál is szolgálatára lehessenek, nála mindennemű szövetminták a legújabb divat szerint nagy válsztekban kaphatók. Magamat a n. é. közönség becses pártfogásába ajánlva vagyok tisztelettel Polonyi Ján. férfi-szabó.

Dülfer Károly cipész.

Budapest, IV. kerület, Mária-Valeria-utca 6. szám,
a „Hungaria“ szállodában.

A legjutányosabb árakon készít és pontosan teljesít mindennemű megrendeléseket.



Kávésok, kaszinók, egyletek,
és egyáltalában mindenütt hol **kártyáznak**, nélkülözhetlen a Tomson amerikai ujonnan feltalált

tisztító- és fényesítő-kártya-készülék,

mellyel minden fáradság nélkül óránként 100 játék kártyát, még oly elavult vagy bepiszkolt állapotban is tisztaság, fény, simaság és foghatóság kölcsönözhető. **Egy készülék ára 3 frt.** Postautánvétellel vagy a pénz előleges beküldése mellett kapható a főképviselőknél.

ENGEL és TÁRSA Budapest, Csányi-utca 4. sz.

KARBOLSAVPOK

100 kilo 12 frt.

Édes zöld nagy paprika besavanyítani valót
100 darab 40 krajozár.

Szalámi Ia	100 ko.	frt 138.—
paprika Rózsa legfinomabb.	100	” ” 120.—
Tarhonya tojásos legfinomabb	100	” ” 34.—
Uj vörös hagyma	100	” ” 5.50
Szalonna finom paprikás	100	” ” 58.—
Szilvorium valódi szyrémi	100	” ” 48.—

ajánlja **3 kilós** posta-csomagba is, szilvorium 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.

Előfizetési felhívás

„Vendéglősök Lapja“

1887. évi IV. évfolyamára.

Lapunk közelgő új évfolyamára új előfizetést nyitunk. — Előfizetési ára: egész évre 6 frt, háromnegyed évre 4 frt 50 kr, félévre 3 frt, negyedévre 1 frt 50 kr.

Gyűjtőknek 5 előfizető után tisztelet-példánnyal szolgálunk.

Értesítés!

Van szerencsém a nagyérdemű közönséget. tisztelettel értesíteni, hogy a „Nemzeti szálloda“ ban levő

KÁVÉHÁZAMAT

megnagyobbítottam s a mai kor igényeinek teljesen megfelelőleg berendeztem,

Midőn a n. érd. közönségnek eddig irányomban tanúsított nagybecsű pártfogásáért a legmélyebb köszönetemet fejezem ki, kérem azt továbbra is feuntartani.

Budapest, 1886. október 14.

Alázatos tisztelettel

Petanovits József, kávé és

Kincsem-sorsjegy

á **1 ft** **11** sorsjegy **10 ft**
csak

Főnyeremény készpénzben

50.000 ft

10.000 frt, 5000 frt 20% lev. ||4788 pénz-nyeremény

A magyar lovar-egylet
sorsjegy-irodája: Budapest, váci-utca 6. szám.



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.

Preiscourante versende ich auf Verlangen sofort.

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: **viza-hólyag, bor-zamat** (Weinbouquet), **borderítő-por** (Klärungspulver), **ugy porok a bor savanyúságának megszüntetésére**; továbbá **tökéletesen ártalmatlan borfestékek, gliczerin, gelatin, kénlaposkák** nemkülönbön **parafa-dugók** és **palaczkokra való cinn-csipkák** (Kapseln) a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók:

Watterich Arnold

ur kereske-
désében

BUDAPEST,

Dohány-utca 1. szám a.

Arjegyzések és kezelési jegyzék

==== ingyen ====

Alle Bedarfsartikeln zu Wein-Manipulation, wie: **Hausenblase, Weinbouquets, Klärungspulver, unschädliche Weinfarben, Einschlag, Gelatine, Stoppeln, Glycerin, Zinnkapseln etc.**, in besten Qualitäten billigst bei

ARNOLD WATTERICH

BUDAPEST,

Tabakgasse Nr. 1. (Huszár-ház).

Preiscourante und Manipulation

==== gratis ====

ÉRTESÍTÉS!

Ván szerencsém a nagyérdemű hazai és vidéki utazó közönséget tisztelettel értesíteni, miszerint Szentesen a már régebben tulajdonomban levő

SZÁLLODÁT

ismét átvettem s azt ujonnan diszesen berendeztem. Midőn a mélyen tisztelt közönségnek eddig irányomban tanusított szives pártfogását megköszöném, kérem azt jövőre is. A szállodában levő étteremben és kávéházamban a legízletesebb ételek és italok pontos kiszolgálásáról is gondoskodva leend.

Szentés, 1886. december 15.

Hazaifni üdvözlettel

Rambovszky József, szállodás.

1743

1886

Árlejtési hirdetmény.

Csáktornya mezőváros előjárósága részéről ezennel közzététetik, miszerint Csáktornya község tulajdonát képező a „Hattyu”-hoz címzett Csáktornyan létező

VENDEGLŐ

f. évi december hó 30-án d. e. 9 órakor a városi tanásteremben örökáron eladatni fog.

A kikiáltási ár 22.000 forintban lévén megállapítva, emelfogva az árverezni szándékozők 10% óvadékot letenni tartoznak. Az árverési feltételek a hivatalos órák alatt a városi irodában megtekinthetők.

Csáktornyan, 1886. decz. 4.

A mezővárosi előjáróság:

Pruszác Alajos.



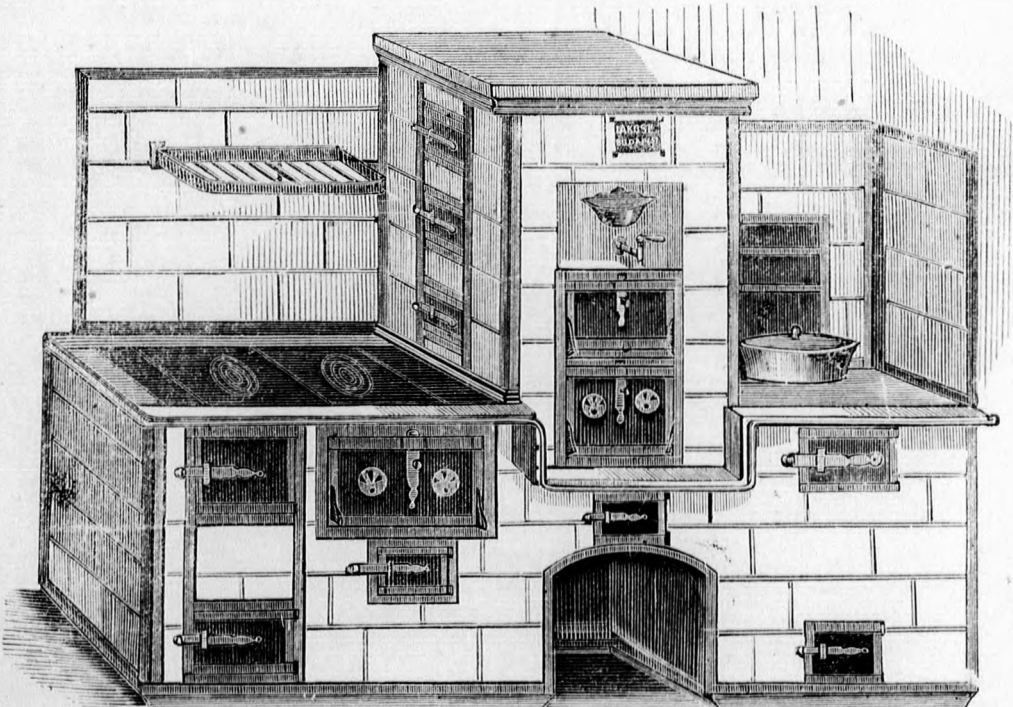
LAKOS LAJOS

ajánlja cs. k. szabadalmazott kifizetés nélküli



TAKARÉK-TÜZHELYEIT

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



szabályozható takaréktüzhelyeket,

melyeken lehet egy főzőlapon kevesebb égőanyaggal főzni, készit és raktáron tart konyhaberendezéseket uraságok, magánzók és vendéglősök számára nemkülömben

asztali takarékt- és toldalékos tüzhelyeket,

faburkolatokat,

cserép vagy márványból Beefsteak-tüzhelyeket,

sütő- és pasteta-kemenczék,

füstkeletkezés minden konyha- vagy szobafüstésnél elhárítatik,

☛ Minden általam készített munkákért jótállok. ☚

BUDAPEST,

IV. ker., Kalap- és Lipót-utca sarkán 10. sz.



„A kertésznöhoz.” — „Zur Gärtnerin.“

Sürgöny-czim :
Spiegel gyümölcsüzlete Budapest.



Telegramm-Adresse :
Spiegel Obstgeschäft Budapest.

SPIEGEL S.

gyümölcs-üzlete
Budapest, Andrassy-ut 16. sz.

Ajánlja legszebb téli gyümölcseit u. m.: Almat : egy darab alma egy szép nagy adag. Rambour 100 drb 5 frt. Batul gyönyörű erdélyi faj 100 drb 5 frt. TörökBálint középnagy 100 drb 6 frt. igen nagy 100 drb 8 frt. Szeresika 100 drb 6 frt. — Apróbb finom alma vegyesen 1 kilo 40 kr. (egy kilora 10 — 12 alma megyen). — Legnemesebb asztali **körték** 4 frtól 10 frtig. — Finom asztali **szőlő** egy 5 kilos posta-kosár franco 2.50 és 3.50. — **Tiroli Maroni** legnagyobb, egy 5 kilos postakosár franco 1.80. — Legkorábbi termények u. m. januárban és februárban spárpa, márciusban eper, áprilisban és májusban dinnye stb.

Obst-Geschäft
Budapest, Andrassy-Strasse Nr. 16.

Empfehlte seine schönsten Winter-Tafelobstsorten : **Portion Apffel**, (ein Apffel gibt eine Portion.) **Rambour** 100 St. 5 fl. **Batul** wunderlichste siebenbürger Sorte 100 St. 5 fl. **Türki-sche Seidling** mittelgr. 100 St. 6 fl., sehr groß 100 St. 8 fl. **Szeresika** 100 St. 6 fl. **Kleinere feine Apffel gemischt** 1 Kilo von fl. 4 bis fl. 10 per 100 St. — **Edelite Dessert-Birnen** 5 Kilo Postkorb franco fl. 2.50 und 3.50. **Tiroler Maroni** ein 5 Kilo Postkorb franco fl. 1.80. — Die allerreifeiten Garvenprodukte : **Im Januar und Februar Spargel**, im März **Erdbeeren**, im April und Mai **Äpfel** u. **Orangen** u. c.

Nem kell többé irtózni

a nagy mosás kellemertenségeitől, mert felülmulhatatlan, legújabb, szabadalmazott

mosó- és facsaró-gépeink

segélyével **egy személy** egy nagyobb háztartás fehérneműjét néhány óra alatt könnyen, minden megerőltetés nélkül **hőfőherre** moshatja.

Főelőnyök: Rendkívüli kímélése a fehérneműnek, szappan, munkaerő tüzelőanyag és időnek 75% megtakarítása.

Raktárunkban minden szerdán és szombaton délután 3 óraker próbamosást eszközölünk, melyre a n. é. közönséget tisztelettel meghívjuk.

Egyszermind ajánljuk legújabb **vasmángorló-gépeinket**

nagyon csinos kiállításban igen jutányos árak mellett.

Ábrás árjegyzékek bővebb leirással ingyen.

Schleinz Károly és társai

magyarországi vezérképviselők,
Budapest, VIII., stáció-utca 47.

Brückner Nándor

első hegedű és czibalom műhangszer-készítő.
Budapest, magyar-utca 4.

Alapított 1874-ik évben.

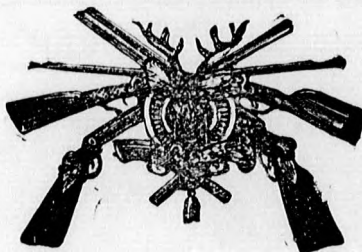


Ajánlja a nagyérdemű zenekedvelő közönségnek a legújabb és a legcélzzerűbbnek elismert

pedál-czibalmokat

legújabb szerkezetű hangfőgővel, saját találmánya, egyedül csak nála kapható. Az 1885. évi orsz. kiállítás alkalmából kitűnő és czélszerűnek talált új pedál hangfőgő találmányáért az elismerési érmet nyert. — Czibalmái különösen dupla hangú és szép csinos kiállításáról is igen nevezeteseek.

Üzlet alapítás 1804.



Ludvig József utóda

fegyverműves

Budapest, Muzemkörut 5. szám

Ajánlja dusan berendezett raktárát mindennemű vadász-, sörétes és czél-fegyverekben, továbbá szobafegyverek és pisztolyok. Forgó és czélpisztolyok teljesen belőve, jótállás mellett. Nem tetszés esetén 14 nap alatt kiesérltetnek Elvállal

minden e szakba vágó javításokat, pontosan és gyorsan a legolcsóbb árak és jótállás mellett.

Üzlet alapítás 1804.

Richter Károly

fűszer- és csemege-kereskedés
Bpest, Duna- és kéményseprő-utca sarkán.

Ajánlja a tisztelt szállodás, vendéglős és koresmáros uraknak helyben mint vidéken jól felszerelt raktárát minden fűszerárak- és csemegekből kitűnő minőségben és különös olcsó árak mellett. Mint például: **Czukor, kávé, tea, rum fűszer stb.**

Kutschera Mihály közvetítő intézete.

Van szerencsém a n. é. vendéglős- és kávé uraknak becses tudomására hozni, hogy közvetítő intézetemet f. évi május-hó 1-től fogva Budapest, helváros **Lipót-utca 1. 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 1. sz. Duna-utca sarkán.
Lakás: IV., Lipót-utca 10. sz.

LUSTIG EDE

Budapest, kerepesi-út 2.

Alapított 1876.

Ajánl legjobb minőségű gallért, kézelőt és inget szabott árakon.



Fehér chiffon-ing rajz szerint frt 2.25
Ugyanez gallér és kézelő nélkül „ 2.—
6 darab gallér Budapest vagy jsgász „ 1.20
6 darab Coquelin vagy Andrassy „ 1.30
3 pár kézelő rajz szerint „ 1.10
Dús választék nyakkendő, keztyű, zsebkendő, mell-kézelő-gombok stb. divatárukban.

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, Sofienswald,
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, Schliif, Kreiden, Grün, Braunglas. Anerkannt berühmtes böhmisches und belgisches Tafelglas in allen Grössen, Stärken, Farbentafeln in allen Nuancen. **Specialität:** Glasgeschirre für Gasthaus, Kaffeehaus, Haushaltgebrauch in Guss und Schliif. 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.

KUNZ és MÖSSNER

vászon nagykereskedők és fehérenemű-gyárosok.

A magy. kir. első honvéd kerületi tisztai egyenruházati egyletnek fehérenemű szállító

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

Ajánlják

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

mindennemű asztal és kávésterítékeket, továbbá gyermek, női és férfi mindennemű fehéreneműeket,

szállodák, vendéglők és kávéházak

szükségleteihez mindennemű gyártmányok nagy választékban.

Menyasszonyi kelengyék

270 frttól 5000 frtig és feljebb.

Illusztrált és áru-magyarazattal ellátott árjegyzékeket kívánatra bérmentesen küldünk.

A vásznak valódiságáért kezeskedünk.



SZABO GERGELY

asztalos-mester

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

Készítik a

szállodai, vendéglői és kávéházi berendezéshez

szükségelt mindennemű asztalos munkákat,

legjobb minőségű berczés

keményfa-székeket

a legutányosabb áron.

Elvállalok úgy nagybani mint kicsinybeni megrendelések.

Vidéki megrendeléseket pontosan teljesítek.

A mélyen tisztelt szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urak szives pártolását kérve, vagyok

kiváló tisztelettel

Szabó Gergely asztalos-mester.

Löwinger Károly

cs. kir. udv. börendös.

Budapest

Főraktár: Kis hid-utca 10.

Piók: Bécsi-utca 3.

Ajánlja nagy választéku

utazó börendjeit

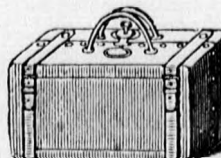
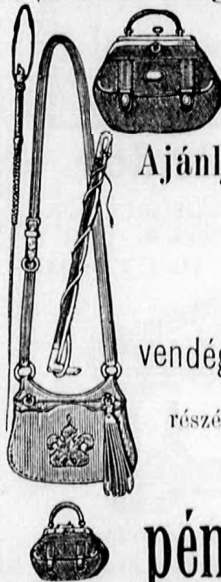
a

vendéglősök és főpinczerek

részére pedig a legezlszerűbbnek

bizonyult

pénzes tárczáit.



A tárczák Sztanoj Miklós találmányai!!!

MOLNÁR ÉS SÁRKÁNY

első háztartási és konyhaeszközök raktára

Budapest, dorottya-utca 6, Wurm-udvar.

Nagy választékban

FŐZŐEDÉNYEK nickel, verocrés, szománocolt acéllemez, csinnocolt acéllemez és szománocolt öntöttvasból.

mosókonyha-, fürdőszoba és kórszoba-berendezések.

Különféle szerek és gépek a konyha és háztartás részére.

Pincze- és tejgazdászati szerek és berendezések.

Különféle 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 szamovoirok.

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

Vendéglő- és kávéházi 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.