

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSAK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok ipartársulata”-nak, a „Budapesti pinczér-egylet”, a „Fővárosi pinczér-kör”, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéházigédek-egylet”, a „Szatmár-németi pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a „Kolozsvári pinczér-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok egyesületé”-nek és az „Ujvidéki vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Nem késhetünk!

Talpra, fel a munkára t. szaktársak! Közél a nap, e hó 30-ika, a mikor eldől az, vajjon létesíthető-e a kongresszus, mely édes ábrándjainkat, hő vágyunkat képezte hosszú idő óta. Eddig álmodoztunk édes érzések közt sorsunk javításáról helyzetünknek kedvezőbbé tételéről, nyugdíjalapról, regále-ügyről, segédek képesítéséről s sok más szép és magasztos eszméről. Ti rajtatok áll hazánk lelkes emberei, szeretve tisztelt szaktársak az eszme megvalósítása, a ti tömeges egyesülétek, egyetértő működétek meg fogja hozni az áldásos gyümölcsöt, ti vagytok azok, kikben mindig biztunk, reméltünk, kiktől sokat vártunk s várunk, a ti pályatársi összetartástok az írott ígéket testté fogja varázsolni, iparotok, jóléteitek, megelégedéteitek fokozódik.

Bizton hiszem és reményelem, hogy aligha találkozik valaki, a ki fagyos közönnyel, érdektelenséggel viseltetnék saját boldogulásának előmozdítása iránt. Alig hiszem, hogy lenne iparágaink művelői között egy is, ki be nem látta volna, hogy az eddigi visszás, felfordult állapotok nem tarthatnak tovább. Beligyeinket rendezni kell. Itt az idő, most, vagy soha! Tovább nem várhatunk. Tömörülni kell. Azok az ügyek, melyek a kongresszuson megvitatandók esznek, azok a czélok, melyeket elérni kell, oly fontosak, hogy halasztást nem érnek. — Elég volt az eddigi egy-

hangu tespedés, kétségeskedés, bizonytalanság.

Örvendetes jelenség gyanánt konstatalhatjuk, hogy már eddig is számos egyesület bejelentette a kongresszusi való részvételét a budapesti vendéglősök ipartársulatánál. De ez az eredmény még nem egészen kielégítő és megnyugtató. Ez csak a kezdet. A kongresszuson az egész nem-

zetnek, nem pedig csak szórványosan egy pár vidéknek kell részt vennie. Legyen az az országos értekezlet úgy a jelenlevők számára, mint az elintézendő ügyekre nézve, az egész hazára, nem, az összes művelt világra kiható; hadd lássák a külföldön is, hogy a magyarok még sem olyan tehetetlenek, nem állanak hátrább a többi népeknél hogy az egyes szaktársak által művelt iparágak nálunk is tökéletesítettnek.

Kifejtettük már lelkes sorokban a kongresszus egyik fontos, megvitatandó s életbe léptetendő tárgyának, a nyugdíj intézménynek szükséges, életfontos voltát. Alig van pálya a művelt népeknél, hol a nyugdíj-intézmény ne terjeszthetné áldásos munkáját. Alapelve igen egyszerű. Nagyszámu tagok tömörülnek, s az évente alig érezhető csekély tagdíjból egy oly tekintélyes összeg, oly nagy alaptőke gyűl egybe, hogy abból tisztességes megélhetés biztosítható a munkában kifáradt, megtört, tehetetlen tagoknak. Kell ehhez kommentár? Fér még ehhez szóvirág, lelkesítő beszéd, bővebb magyarázat? Nem! Alapjában egyszerű, megérthető, czéljaiban nemes s könnyen kivihető. Karoljuk fel ez eszmét!

Ott van a regále ügy. Ezt is rendezni kell. Az a régi, visszás, állapot nem maradhat tovább. Szaktársaink tekintélyes része nyög a hajdani elavult intézmény nyúge alatt. Feljajdulnak, panaszkodnak, jövedelmüket felemészti a



NOVOTTNY LAJOS

(Szövege a 3-ik oldalon.)

kiadás, de azért zsebbe tett kezekkel várják a szebb jövő, piros hajnal, jobb sors jövetelét. Pedig csak a kongresszus az, mely e kérdést meghányja veti, a gordiusi csomót megoldja, s szaktársi bizalommal, szeretettel segít a helyzet nyomorúságán. A ki haladni nem akar, hanem inkább egyhangu kinlódásban tespedni, az nem tart velünk, s okolja majd egykor önmagát.

Hát a képesítés?! Uram isten! Mennyi papír, mennyi toll, mennyi szó folyt már el ezen, égetően szükséges s mai korunk által is sürgetően követelt intézmény megvalósításáért. Hát megtűrjük az eddigi állapotokat? Tartson még továbbra is a tantalusi kin, hát vádoljanak bennünket ezután is külföldi szaktársaink azzal, hogy nálunk menhelyként keresik fel a dologkerülőket a vendéglők, kávéházak tulajdonosait, s azok alkalmazzák őket, bár képességgel, hivatottsággal nem bírnak. arra nem születtek. Ezért akarja a kongresszus a képesítést a segédeknek, hogy ezáltal ügyes, szakképzett, oly embereket nyerjenek a főnökök, kiknek becsületében, érdemeiben, gyakorlati képességében bizhassanak az oklevél alapján is. S ezt követelhetik a főnökök ép úgy, mint a segédek, saját érdekükben, s renoméjük irányában is.

Ott van még a segédek közvetítési ügye is. Eddig szomorúan láttuk, hogy a a segédek, a pinczerek sorsa néhány közvetítő akaratától, szeszélyétől s lelketlenségétől függött. A közvetítők uralták s uralják ma is úgy a segédeket, mint némileg a főnököket, gyakran két részről huzzák a hasznót. Sokat, de nagyon sokat lehetne erről beszélni, ha terünk megengedné; de így csak ujjal azt hangoztat-

juk, hogy elérkezett az idő. A szavak elhangzanak, de a tett meghozza eredményét. Éljen szaktársaink keblében a lelkesülés, saját ügyük, érdekük emelése, tenni kell, s mindnyájan egyetérteni, hogy így az ez évben megtartandó kongresszuson diszes, nagy számát üdvözölhessük szaktársainknak, s az országos értekezlet oly fényes eredményeket mutathasson fel, hogy mi nyugodt meglepéssel tekinthessünk vissza bevezett munkánkra, s utódaink hálás kegyelettel dicsőítsenek s áldjanak bennünket, kik szakiparunk érdekében megtettünk minden lehetőt, mit csak emberi erő véghez vihet.

Tehát lelkesülés, összetartás, egyetértés! S ügyünk diadalt arat, czélunk elérve leend!

Ihász György.

A kénnek hatása a borhorosdóknál.

Borhorosdóknak kénnel történendő kiégetése minden minta borpinczésnél alig nélkülözhető.

Ez abban áll, hogy egy darab kén a hordóban, melyet tisztítani szándékozunk, elégetünk: ezen égetés által a hordónak térségében bizonyos kén-savak képződnek, és ezek annyira terjesztetnek, hogy minden szeglet és minden nyílásban behatolnak. (egy hektoliter térségnek 5 gramm kén.)

Mint hogy a kén-savnak azon hasznos tulajdonsága van, hogy a netalán a hordókban létező kisebb és észre nem vehető káros testeket ha egészen meg nem semmisíti, de legalább elgyengíti, és ezeknek további terjesztését meggátolja, mi által a kénnek hasznos értéke bebizonyul.

Ha tehát bort lehuozunk, azon hordókat, a melyben a bort adni szándékozunk, mindég előbb kénnel szükséges kiégetni, hogy mindazon káros testeket, melyek a bort elronthatják, annak elromlására, szagára, vagy ízére káros befolyással bírnak, eltávolítsuk, de azonkívül is szükséges és nem eléggé ajánlhatjuk s hordóknak kénnel történendő kiégetéseit, mivel az így elterjesz-

tett kén-savak maga a borra is oly hatással bírnak, hogy ez az által tartósabb, azót javítja és gyógyítja, mert ha a lehuozandó borban káros befolyású testek léteznek is ezek a kén-savak által terjesztett kén-savak által megsemmisítetnek. Vörös boroknál a kén-savak a színre is hat, a mennyiben az oly hordókban, melyek kénnel kiégettetek, a színre is sokkal szebbnek tűnik fel.

„D. R. P.“

Bizonyítható-e vörös bornál müfés-téssel történt festészet?

Dr. Samelson tól.

Biztos és tökéletes bizonyíték arra nézve, hogy vörös bornál müfés-téssel történt-e a hamisítás, nem nyújtható.

En Neuwiedben borhamisítási perben, a tárgyalásoknál, mint szakértő működtem, és ezen per annyira érdekelt, hogy indítva éreztem magam az iránt beható tanulmányozást eszközölni, valjon nem létezik-e ezukor és majd a vörös bornál történt müfés-tészetet kipuhatolni és bebizonyítani.

E vizsgálatban a Coblenzben levő híres borkereskedők Deuchardt és társától előzékenyen támogatva lettem, és nevezett czég többféle tiszta vörös borokat állított rendelkezésemre.

A nyert eredmény után a müfés-tészet megismerése következőre alapulhat:

ha egy ugynevezett Regens-poharát $\frac{3}{4}$ -ig borral megtöltjük és salpetersavas natront vízzel feloldva hozzá teszünk, és ezen keveréket állni hagyjuk, akkor következőt mutat:

1) fehér bornál annak színe változik és sötétebb alakot kap, de a keverék tiszta világos és alj nélkül marad;

vörös bornál pedig egy bizonyos alj képződik, mely egy kis idő múlva a pohár fenekére leszáll, a fennmaradó bornak színe sárga, vagy barnásárga; azon esetben ha a fennmaradó bor a leszállt aljnak eltávolítása után nem egész tökéletes sárgás színű, e keveréket még körülbelül 24 óráig állni hagyjuk.

A sárgás szín azután tiszta és hamisítatlan vörös boroknál határozatlan alakot vesz, müfés-tett vörös boroknál azonban az időtartam befolyással nem bír;

A „VENDEGLŐSÖK LAPJA“ tárczája.

Lidikéhez.

Elmerengek szép szemedem,
Büvös fényét ha rám veted,
Boldogit egy édes érzet,
Remélek egy szebb életet.
Hő vágyaim gyors szárnyakon
Feléd szállnak, ideálom,
Kinél szebbet soh'sem látott
Semmiféle tündér álmom.

Ábrándozón nézlek soká,
Csengő szavad, picziny ajkad
Egy szócskával nekem mennyet,
Minden égi üdvöt adhat.
Mint ha bírád előtt lennék,
Te előttem úgy remegek.
Félek, hogy a te válaszod,
Rommá tenné szerelmemet.

Minden biztat, boldog leszek,
Való lesz a sok vágy, álom,
Benned vezéricsillagomat,
Órangyalom: feltalálom,
A vallomás, szó elrepül,
A mélyen érző szív hallgat,
Nem szerelem szól abból, ki
Hős szerelmesként szávalgat.

Női erény, ész és hű szív,
Minden érdem meg van benned,
Boldogítani születéltel te,
Eszményedet fel kell lelmed,
Két igaz érzet boldogit,
A barátság és szerelem.
Egyedüli vágyam csak az,
Hogy oszd meg e kettőt velem,
Hidd el hogy, megérdemelem.

IHÁSZ GYÖRGY.

Farsangi beszámoló.

Egy gardedám jubileuma.

(„Sz. N.“) Tisztelt hölgyeim! Köszönöm, hogy ily szép számmal jelentek meg ez uzsonnán, hogy meghallgassák beszámolómat gardedámkodásom huszonöt éves jubileumán.

Azt elfogják ismerni nagysádtok, hogy a gardedámi kenyér keserű kenyér s a ki azt huszonöt évig fogyasztja, az méltó a világ elismerésére és méltó arra, hogy minden báli bizottmány hódolattal hajoljon meg előtte (s e közben egy enftent terrible se vessen titokban keresztet magára) s hogy az ifju báli hölgy-nemzedék kegyelettel tekintsen az én wukliumra. (Eljen! Általános kocintás a kávék ibrikkel.)

Hogy hány éves voltam, a mikor gardedám-má lettem, azt tisztelt hölgytársaság, engedelmükkel elhallgatom, mert ezáltal könnyen

ki lehetne számítani hány éves vagyok és azt hiszem még egy huszonöt éves gardedám is joggal irtózkodhat ettől. (Zajos tetszés.)

Elég az hozzá, hogy midőn egy bálon egy szemtelen hadnagyocska a hátam mögött egész hangosan „vén skatulyának“ mert nevezni, két száz nem kevésbbé udvariatlan tánczos fiatal ember közül, kik a bálban jelen voltak, nem akadt egyetlen egy igazi gentleman, a ki egy tourra fölkért volna, egy hitvány tükör pedig a falon az egész este egy sápadt, adázan ki-zöldült arcot mutogatott nekem a magamé helyett, ekkor tudtára jutottam, hogy megszüntem báli szépség lenni és az egyedüli ut, mely még előttem nyílik: a gardedámi.

Ráleptem erre az utra, hölgyeim, először nem minden keserűség nélkül, néha rossz kedvel kerülve a bálból s otthon férjemnek Kukli-prédikációkat tartva, majd későbbben rezignálva, a helyzetbe beletörődve, ámbár egy kis világ-fájdalmat még a mult farsangon se tudtam leküzdeni. Szóval hölgyeim, ráleptem a huszonöt éves új báli-cyclusra s most szíves engedelmükkel megkezdem beszámolómat működésemről. (Halljuk! Halljuk!)

A huszonöt év alatt részt vettem, mint garde des dames 193 bálban s szárnyaim alatt e bálókba bevezettem 41 leányt, kik részint unokáim, hugocskáim, vendégeim és ismerőseim voltak.

fehér és vörösbor vegyítésénél az aljra a fehér bornak mennyisége mérvadó és minél több a fehér bor, annál kevesebb az alj:

fehér boroknál festékekkel, vörösre festve (én a vizsgálatot afonya, mályva, pipacs és festőmohhal eszközöltem), alj nem képződik;

vörös boroknál, melyek műfestett fehér borokkal vegyítve vannak, azonkívül, hogy ezeknél az alj csak csekély, még a következő jelek felismerhetők:

a) ha a bor áfonyával, vagy mályvával festett, akkor a fennmaradó bornak színe v i o l a.

b) ha festőmohhal van festve, cseresnye-vörös színt kap.

c) ha azonban pipacsfestéket tartalmaz, akkor a fennmaradó bor színe világos-vörös.

Ezek után további kutatásig egy biztos bizonyíték a bornak történt műfestészetéről csak akkor nem volna megállapítandó, ha a vörös borhoz alkalmazott festékekhez csak egy csekély rész a növényfestékből adatott.

De erre is idővel biztos alapot lehetne nyerni, ha mindazon hivatalok, melyek vegyészettel foglalkoznak, érdemesnek tartanák a vegyészettel különösen a salpetersavas natronat alkalmazni, és így többszöri gyakorlatok folytán meghatározható volna az aljnak megengedhető mennyisége is.

Még megjegyzem, hogy a salpetersavas natronnal történt vizsgálatnál a fehér borhoz vegyített almabor is felismerhető volt, mert midőn a fehér bor a nátron által csak csekély mértékben kap sötétebb színt, az almabor egész sötétbarna színt kap és egy kis idővel egy csekély alát is hagy vissza. „D. R. P.“

Novotny Lajos.

Mai képünköz.

Szaktársaink sorában díszes helyet foglal el a vendéglősi pályán bokros érdemeket szerzett: Novotny Lajos. Alig hiszem, hogy van valaki közülünk, nem, e széles hazában, ki méltányló tisztelettel ne hajolna meg e derék, érdemekben gazdag, lelkes hazafi, lankadatlan erejű honpolgár, hivatott pályatárs érdemei előtt. Benne összpontosulnak mindazon érdemek, melyek nem mulnak el az idővel, hanem az emlékezet talaján maradandó, szót nem

E 193 bálban a magam személyére elfogyasztottam 75 uj ruhát, 60 skatulya poudre de serailt, 59 üveg eau de beauté-t, 197 üvegsceke illatszert és hét lat burnótot, Ezenkívül elpusztítottam magamból három nyelvet, vagy legalább is annyit beszéltem, hogy háromszor tövig kopni éreztem a hölgyi fegyverek e legfontosbbikát.

Hogy a védenceim mennyi uj ruhát pusztítottak el, határozottan nem tudom, csak annyit, hogy az én öt lányom 204-et. Ezen összesen 279 uj ruha miatt volt a férjemmel jelenetem 405 esetben, melyek közül mind a 405 esetben enyém volt az utolsó szó. (Lelkes éljenzés.)

A 193 bálban jelenvolt 1065 partiképes ur. Ezek közül védenceimnek a levét esapta 309, komoly szándékot árult el hét és lépen ragadt, vagyis vőlegény lett egy. Ez az egy is úgy néz rám mindig, valahányszor találkozánk, mint egy bika.

Védenceim petrezselymet árultak 31 négyes alatt. E miatt összeveszttem a férjemmel a bálban és otthon 154 esetben, a miért a helyett, hogy tánczosokat fogdosott volna, a mellékszobában iszogatótt, leszamaraztam a rendező bizottmányt szemtől szemben 31 esetben, a hátuk mögött 992 esetben és önmagamban 100,000 esetben.

A szabó miatt, a ki nekem és véden-

rombolható büszke oszlopként hirdetik egy jeles, fáradszató, nagy lelki erejű férfi érdemeit. Igen! Felesleges az ő kitűnő oldalait ismertetni, tulajdonságait méltányolni. Elég csak nevét említenünk, hogy minden magyar kebelből azon óhaj nyilvánuljon, miszerint ily polgárokat óhajt hazánk, kire büszke, ki nem ismer gátakat, akadályokat, nehézségeket, hanem erejét megfeszítve küzd saját magas az emberiség, szak- és pályatársainak jólétéért. A tizenhárom vértanu dicső kimulásának helyén, a híres Aradon, mint szeretve tisztelt tekintély, általános népszerűségnek örvend. Ő buzgó szószólója, iparuknak ottan megteremtője, emelője, diadalra juttatója, Tekintélyt, tiszteletet, szeretetet szerzett szaktársainknak, mint az aradi vendéglősök és kávéosok ipartársulatának volt elnöke, mint Aradnak tekintélyes polgára, mint számos egyesület pártolója és lelkes tagja. Jelenleg a vendéglősi pályán általános elismerés és méltánylás mellett, kitartó buzgalommal működik, mint az aradi pincesz-egylet elnöke. Midőn érdemeinek parányi méltánylásául t. olvasóink örömeire sokat mondó arcképét közöljük, egyszersmind szívünk mélyéből üdvözöljük őt, kívánván neki testi és lelki erőt, hosszú életet, hogy így szakiparunk felvirágoztatása érdekében minél tovább működjék. Isten éltesse őt soká!

lhász.

Exotikus eledelek.

Manapság, mikor az éhezés annyira divatban van, hogy sokan virtuozokká akarják magukat benne kiképezni, ellégtét okáért elmondhatunk egy pár érdekes apróságot arról, hogy mi mindent megettek már az emberek. A legősibb az eledelek sorában — a sáska.

Beszél már róla a biblia is. A III-ik könyv 11-ik versében Mózes törvénye hosszasan beszél arról, hogy hogyan kell elkészíteni a „szárnyas férget.“ A zsidók kétféleképen ették a sáskát: kosarakba rakták és megöntözték borral, a melyben azután ázni hagyták, vagy pedig — s így eszik a sáskát most is Szenegálban, Arábiában, Szíriában — megfőzték a sáskát sósvízben, kitepték a szárnyait és úgy ették

ezeimnek rosszul szabta a ruhát, kirázott a hideg a 193 bál előtt 193 esetben. A bálokban részben azért, mert a sógorasszonyom drágább toilletben jelent meg, mint én, rézben, mert a legjobb táncos nem az én védenceim körül forgolódott, részben mert a négyest leányaim valami apró irnokoskakkal voltak kénytelenek táncolni, előntött az epe 441 esetben. A bálok után pedig aprehendáltam 123 urra egy hétig, 42-re félesztendeig, 11-re pedig koporsóm bezártáig szándékozom haragudni.

Párbaj lett védenceim miatt öt, miattam egy esetben. Ezek közül négy esetben hírlapi nyilatkozattal intézték el az urak az ügyet, két esetben pedig levegőt löttek.

Magam részéről a bálokban unatkoztam kegyetlenül 100 esetben, valamivel kevésbé 31 esetben, elaludtam 21 esetben. A tánczosok rám fanyalodtak 85 esetben (s ilyenkor már jól mulattam.) Szerelmet vallottak három esetben. Első ízben azt mondtam a merész vállalkozónak: maga szemtelen! A második esetben azt rebegtem: maga hóbortos! a harmadik esetben nem szóltam semmit, hanem szemérmesen elpirultam.

Pikantériát sikerült garde des dameskodásom alatt a bálokban 163 esetben fölfedeznem, ezek közül általános keletűvé, vagyis olyanná,

meg, miután előbb a napon kiszáritották. Afrikában megeszik a hangyát is. Junker utazó beszéli, hogy a mesera törzs egyik főnöke husz kosár hangyát küldött neki élelmül az utra. Összetörök a hangyákat s az így keletkezett olajos tészának az utazó állítása szerint olyan íze van, mint a májnak. Megeszik a bogarakat is. A rómaiak szarvasbogarat ettek, Braziliában nagyon szeretik a pálmafa magfuró bogarait; egy levest készítenek belőle, melyet a leányok szerelem-italnak tartanak. Chiliben és Peruban nagyon büszkék e nemzeti eledelre. Nem egyéb ez, mint burgonyaleves, a melybe belefőznek sise, vagy sisi nevű apró bogarakat, melyeket seregestül találni kövek alatt, vizek partjain. Legyeket is esznek.

Norrinzséri szerecsenek majdnem kizárólag egy légy álcaival táplálkoznak, mely a fakéreg alatt él.

Livingstone táplálkozott ezzel s azt beszéli, hogy abenszülöttek a fülük mögött egy kis horgot hordanak s ezzel ügyesen tudják kiszedni élelmüket a fákból. Nevada állam indiánjai Észak-Amerikában szintén legyekkel táplálkoznak; kálacsfélélt készítenek belőlük, a melynek az utazók állítása szerint olyan ízük van, mint az ecetben ázott husnak. Miután rákot mi is eszünk, nem is igen csodálkozhatunk a vadakon, a kik megessznek minden héjas állatot, crustaceát, mely a kezük ügyébe kerül. A kurili szerecsenek, így írja Holub, a halva született gyermekeket a víz-erekbe dobják, eselétekül az ott tenyésző óriás rákoknak. Ha áttérünk a gerincesekre, azt látjuk, hogy az emberek megesznek minden gerinces állatot. Az Andaman-szigeteken egy férfi sem házasodhatik addig, míg meg nem evett egy patkányt — elevenen. Legalább jó eleve megtanul sokat elnyelni, a minek nálunk is nagy hasznát vehetné — az anyós mellett. A délamerikai indiánok megeszik a lovakat, melyeket le kellett bunkózni. A kínaiak kiváló izletesnek találják a kutyapecsenyét, a mit külörben, egy századdal ezelőtt Luiziána szerecsenei is szerettek. Az afrikai szerecsenek esznek oroszlánt, sakát, hiénát és krokodilust. Annyit emlegetik az emberevőket, hogy nem lesz érdektelen felemlíteni azt sem, hogy a borneói emberevők szerint az embertestből a legízesebb

a mit a profán nyelvek pletykának neveznek, 147 lett. Megbotránkoztam ugyanannyi esetben.

A 193 bál közül férjem uram elkísért 137-be. Ezek közül a gazember megugrott 29 esetben, és tudja isten, hol kószált reggelig. Berugott a bálban 53-szor, ez esetek közül holt részeg volt ötször, spiczeges állapotban hétszer. Én büszkén vallom, hogy huszonöt évi gardedámkodásom alatt csak háromszor csipitem be pezsgőtől.

A báli referádákban benne volt a védenceim neve 185 esetben, az enyémet a tudatlan referens galádul kihagyta 39 esetben. Mindez esetekben a referensre, mikor találkoztunk, olyan tekinteteket vetettem, hogy tudom megemlegette. Toilletjeinket leírták a lapok 87 bál után, ezek közül helyesen két esetben. A lapokat visszaküldtük tiz esetben azért, mert a mi nevünket nem hozta, négy esetben, mert utolsónak tett bennünket a báli névsorban, 3 esetben pedig azért, mert a sógorasszonyékat elébünk tette. (Köztetszés.)

Ime hölgyeim, ezzel beszámoltam működésemről s remélem, kegyetek méltányolva a hölgyvilág érdekében kifejtett fáradozásomat, egyhangulag kimondják, hogy 25 évi gardedámi pályám daczára még nem tartanak egész öregnek. (Általános puzsi)

Plautus.

falatok: az agyvelő, a tenyér és a térd. Sok afrikai nép földévő. Még a civilizáció nagy barátai, a japánok is esznek agyagos földet. Az agyagos földnek igen erősen zsíros íze van. Kis lepényeket gyurnak belőle és rostélyon megpirítva eszik meg. — Szóval evés dolgában is: kinek a pap, kinek a papné.

K ü l ö n f é l é k .

— **Felhívás.** Felkérem a vendéglős iparítuság kebeléből alakult zenekar tagjait, hogy f. hó 28-án d. u. 4 órakor szerveszkedés céljából lapunk szerkesztőségében (Duna utca 7. szám) megjelenni szíve-kegyének, mikor is az alakulás s a további teendők megbeszélhetnek.

Ihász György.

— **Rosz időket élünk!** Rosz csillagok járnak a vendéglősök, kávéháztulajdonosok felett. Kevés a pénze a publikumnak, a tél dacára a helyiségek gyéren látogatottak, a kiadás folyton növekedik, adó szaporodik. A politikusok azt mondják háborút jósolva a tavaszra, hogy van valami a levegőben, a szaktársak pedig szomorú arccal már tapasztalva mondják, hogy alig van valami a zsebekben. Hozzá még az időjárás is nagyon lág, a jósök rövid telet, kora tavaszt jövendölnek. Pedig hát ránk férne már egy boldogabb esztendő, több áldással.

— **Lemondás.** Sztanoj Miklós, a „Pinczer egylet“-nek hosszabb időn át buzgó, fáradhatatlan titkára — mint értesülünk — legközelebb ezen tisztségéről lemondani akar. Nem kutatjuk, bár gyanítjuk az okokat, melyek e lépésre indították, de távozását az egylettől őszintén fájlatjuk, mivel ő volt annak eddig is lelke, ő volt azon germanizáló, gyűléseit is németül tartó egyesületnek, oly hazafias derék titkára, ki magyarul vezette a jegyző-könyveket, terjesztette édes nyelvünket ott, hol a sógor nyelve ütötte fel tanyáját. Magyarosodás! Jöjjön el a te országod.

— **Ülési határozat.** A budapesti kávé ipartársulat derék titkáriának és közvetítőjének: Kuschera Mihálynak ügye került az ipartársulat legutóbbi ülésén tárgyalás alá. A kellemetlen incidens ügy Kuschera ur és egy pinczér között akkép intéztetett el, hogy az ipartársulat Kuschera Mihálynak 25 éves ténykedéséért változatlan bizalmat szavazott, s a pinczér eljárását rosszalta. A segéd egyleti választmány hasonló határozatát pedig dicsérelőleg tudomásul vette.

— **A konyhában.** Pinczér: Egy adag borju peccenyét: de a legpuhább részből a tanácsos urnak. Tudja alig van már az istenad-fának foga. Szakácsné: Azért is a legkeményebb részből kap, mért nem házasodott meg! Én nem irgalmazok egy agglegénynek sem!

— **Borkivitelnek Franciaországba** még egyre tart. A szőlőtőkék elpusztulása s rossz szüretnek miatt Franciaország kényszerülve volt az utóbbi évben igen jelentékeny mennyiségű külföldi bort vásárolni. Hogy a bevétel mily óriási volt, mutatja azon tény, hogy míg máskor január—május időszakokban a bevétel 10—20 millió frankot tett ki külföldről, addig az idén ugyanezen időszakban ez összeg 146 millió frankra rugott; oly tűnemény, mely eddig egymagában áll. A bevételnél Spanyolországra esik az orosz-lánrészt, mely ez idén 272.4 millió litert szállított, szemben a mult év ugyanezen időszakában beszállított 75.9 millió literrel. — Olaszország 70.8 millió litert, míg a többi országok, beleértve Magyarországot és Dalmáciát, csak 15.9 millió litert importáltak. Spanyol- és Olaszországból, továbbá Dalmáciából a vörös borokat szállították inkább. — Miután Franciaországban ez évben is hasonló viszonyok lesznek, a bormport megint nagymennyiségű lesz, s a

külföldi államok között e téren Magyarország sem fog az utolsó helyen állani, miután sok és olcsó borokat szállíthat. Franciaország ezélt Belgiumba is igen nagy mennyiségű bort szállított, miután Belgium jelenleg még jobbra borfogyasztó ország, minthogy ott a sör nem vert még mélyebb gyökeret. De mivel Franciaország jövőre azt nem teheti, Belgiumban is a figyelem a magyar borok felé fordult. — Csak-hogy itt e tekintetben egész más viszonyok vannak, mint pl. Svájcban, hol a bormanipulációhoz értenek. Belgiumban ellenkezőleg a kész borokhoz szoktak, melyek fogyasztásra azonnal alkalmasak. Ha ezt jelenleg Magyarországon figyelembe vennék s a szakértő cégek ily borokat szállítanának Belgiumba, igen jelentékeny importot biztosíthatnának a magyar boroknak. Mindenesetre jó volna kísérletet tenni, mert kedvező eredmény áll kilátásban.

— **Az érdem méltánylása.** Ipartársulatunk lelkes, derék tagja, a budapesti „Virág-esokorhoz“ címzett vendéglő tulajdonosa: Kommer Ferenc ur legutóbb iparhatósági taggá választott meg. Szívünkben üdvözljük őt, ki minden téren kimagaslik, s vendéglősi iparunk egyik díszét képezi.

— **A szegények halála.** Mit adhat a sors által kegyetlenül sújtott, inségben szenvedő, betevő falattal, s meleg ruhával nem bíró szegény annak, ki felemelni igyekszik a nyomorból, helyzetén nemes szívűleg könyöröltesen enyhít pár forinttal, mit az inségtől megtagadott a teremtő? A halát s a forró, őszinte szívből fakadó köszönetet. Megható volt látni lapunk szerkesztőségében azon jelenetet, mely könyveket esalt a szemekbe. Andrássy Lidia urhölgy ajánlatára: Schneider Jánosné és Szmecska Elizabeth, Kausér Jánosné öngya ajánlatára: Kalina Regina, Wallter Ferencné őnga által ajánlott: öreg, tehetetlen ember 5—5 firttal segítéztettek fel, mely összeget lapunk lelkes s nemes szívű barátjai küldték be, s lapunk szerkesztője meghatóan gyönyörű beszédben adta át a szerencsétleneknek, kívánván nekik boldogabb új évet.

— **Egyleti élet.** Beküldetett hozzánk a „Győri pinczér egylet“ évkönyve 1887-re, szerkesztő: Wiedemann János egyll. jegyző. Az évkönyv közli a mult hó 9-én tartott évi közgyűlés jegyzőkönyvét, melyből érdekes az, hogy az egylet pénzvagyona: 750 frt. 45 kr. Az egylet virágzó, s nagyszámu tagokkal bír. Tiszteletbeli tagjai közt látjuk: Gundel Jánost, Kammer Ernőt és Ihász Györgyöt. Kitaratásfs egyet-értő működést kívánunk.

— **A „pozsonyi pinczér-egylet.“** Február 3-án a pozsonyi pinczér-egylet a „Magyar király“-hoz címzett szálloda dísztermében pinczér- és marquer elite bált rendez, melynek Kamieziez Pista, Hutter J. Nawratil A. állanak. A tiszta jövedelem a pozsonyi pinczér és marquer egylet betegalapja javára fordítatik. Sikert, dus jövedelmet kívánunk!

— **Esküvő.** Mult hó 16-án tartotta menyegzőjét Nyiregyházán: Lendlbauer Kálmán vasuti főpinczér, lapunk lelkes pártfogója, vendéglősi iparunk felvirágoztatója, a megyeszerte ismert szépségű és műveltségű Kazár Ilonkával, néhai Kazár Mátyás kedves leányával. Örök frigyét kívánunk a kölcsönös szereteten alapuló frigyhöz!

— **Eljegyzés.** Patigruber János, vendéglős a napokban jegyezte el magának élettársul a bájos és szellemdus Emózer Ema k. a.-t, Emózer vendéglős ur kedves lányát. Ez alkalomból megemlítjük, hogy derék szaktársunk átfogja venni a hatvani utcai Fritz Henrik féle vendéglőt, s Fritz Henrik ur pedig a király utcai Benkert-féle kávéházat fogja átvenni. Szívünkben kívá-

nunk nekik minden tekintetben szerencsét és boldogulást!

— **Kávéház átvétel.** A fővárosban általánosan ismert tekintélyes, intelligens polgárok által látogatott kávéházat, a Ferencziek terén levő „Formányi kávéház“-at átvette, ifj. Kaps József, a margitszigeti vendéglő volt derék bér-ője. Örömmel üdvözljük ez új vállalata alkal-mából hivatott, lelkes hazafiunkat, ki minden tekintetben kifogja elégtieni, közmegelegedésre a közönség igényeit.

— **Uj szállodás.** Jól esik tapasztalni, hogy vidéken is úgy a szaktársak, mint a nagy publikum méltányolják az érdemeket. Ezt látjuk Temesvárott is, hol szaktársaink díszé, kimagasló alakja, hazánk lelkes lankadhatatlan fia: Weyer József: az aradi vasuti vendéglő volt főpinczérje a „Szarvas“ cz. igen látogatott, elő-kelő szállodát átvette.

— **Vendéglő megnyitás.** Ismert nevű eddig is általánosan becsült, s méltányolt vendéglős: Vargha István jeles szaktársunk a Muzeum-köruton „A szőlő levélhez“ ezimezve egy minden tekintetben a közönséget teljesen kielégítő vendéglőt nyitott. Melegen üdvözljük s kívánunk neki szerencsét.

— **Magyarosodás.** Stadler Károly, a m. á. vasutak közp. sz. pályaudvarának szállodása, hazaszerte ismert szaktekintély, valamint Walter Ferenc a „Fehér ló“ szálloda és Lippert Lajos, a „Nemzeti szálloda“ vendéglőse, továbbá Némay Antal, a „Török Császár“ kávéház tulajdonosa, Kaps József kávé, végül Steier Gyula, a „Fiume“ kávéház tulajdonosa, oly nagy érdemeket szereztek szakiparjaink terén, hogy lehetetlen hódoló elismerésünknek ezután is kifejezést nem adni. Személyzetük az édes magyar nyelvet beszéli, testestől lelkestől magyarok, hazafias, lelkesült hivei a nemzeti eszméknek. Adja isten, hogy szaktársaink között sokan kövessék e hőn-füi köteleesség által is követett példát!

— **Köszönet nyilvánítás** Mindazon tisztelt barátain és ismerőseim, kik újév alkalmából jókívánatikkal elhalmoztak, fogadják e helyen őszinte kebelből fakadó hálás köszönetemet. Kívánok én is nekik minden jót, mit e földi élet nyújthat. Ihász György.

— **Magyar dalalbum.** E kitünő zenemű-folyóirat hazánkban általánosan pártoltatik, s lapunk más helyén ismerttetik, hatodik évfolyamába lépett. A magyar dalok gyűjtésén er-nyedetlen buzgalommal fáradozik: Limbay Elemér, hírneves zeneszerzőnk, kinek családii neve Limbeck Ferenc, ki Győrött egyletünk derék elnöke Melegen ajánljuk szaktársainknak e kitünő folyóiratot, mely bámulatos olcsó, egész évre: 1 frt 80 kr. Annnyival is inkább méltányolandó e vállalat, mert szaktársaink egyike vezeti, s mi csak örülni tudunk, hogy a zeneművészet terén is akadnak pályatársaink között lángeszűek.

— **Összejövetel.** Vendéglős ipartársulatunk legutóbbi összejöveleleit az „Arany sas“ szállodában, majd Bányai vendéglőjében, majd Gradwohl vendéglőjében tartotta.

— **Halálözös.** A győri pinczér egylet szomorú érzéssel tudatja szeretett kartársa Szabó Antalnak a „Fehér hajó“ szálloda 22 év óta volt főpinczérjének hosszas szenvedés és a vég-szentségek átjatos felvétele után, életének 52-ik évében, f. hó 9-én éjjel bekövetkezett gyászos halálát. A boldogulniak földi maradványai f. hó 11-én tétettek örök nyugalomra. Beke hamvaira!

— **Pártoljuk a magyar ipart!** Sajnos és megbotránkoztató a „kőbányai részvény serfőződe“ azon helytelen eljárása, hogy az ez évre szóló fali naptárokat Bécsben nyomatta. Vannak hála a magyarok istenének, nekünk is jeles könyv és könyomdánk, melyekben szebben és olcsóbban készítették volna el,

ha ezt teszi a magyarok pénzéből a részvénytársaság, csak erkölcsi és hazafias kötelességet teljesít, de úgy látszik, ezen fogalmak ismeretlenek előtte. Pártoljuk tehát ezután a magyar ipart!

— **Magyar nyelv és magyar zene.** — Ez a két legdrágább kincse nemzetünknek. E költő az, ami bennünk tulajdonképp nemzeti, ami magyar! De amig nyelvünk ápolására és nyelvkincseink kutatására országos társulatok és folyóiratok léteznek, addig a nemzet összes dalainak egybegyűjtésével, tömeges és jutányos kiadásával kevesen és csekély eredménnyel foglalkoztak. Hogy végre több kísérlet után létrejöhessen egy ily rég óhajtott egyetemes magyar népdal gyűjtemény: indítattott meg a „Magyar Dal-Album.” Kitérőt feladatának azonban ez csakis úgy felelhet meg, ha mindenki, bár csak egyetlen egy magyar dalt tudjon is, azt leírja és fenti folyóiratnak beküldi Győrbe. Ily egyesek által beküldött dalokból áll az egész gyűjtemény, melynek hatodik folyamából most jelent meg a 3-ik füzet az 1041—1060. számú, következő dallamokkal: 1. Bort iszom én, még pedig jót. 2. Budát oh Hunnia. 3. Bujdosol árva legény. 4. Csak azt mondják a rádózi leányok. 5. Csak egyszer voltam szívem nálad. 6. Csaplárosné galambom. 7. Darutollas kalapom. 8. De nehezen várom a nap kelését. 9. Drága gyöngyöm elválnak hát örökre. 10. Drága kincsem, galambocskám. 11. Dudas dudás dudás volt az öregapám. 13. Egy két pár csók nem a világ. 14. Ej de nem jó este késő a kapuba kiállni. 15. Elnehetsz drága madár. 16. Elmennek én katonának csak kötéllel ne fognának. 17. Elment Mádi Pista. 18. Elszáradt a bodzafa. 19. Elszáradt a rózsafa. 20. Eltávozott kedves rózsám. — Előfizetéseket még mindig elfogad a kiadóhivatal, és pedig a hatodik folyam 1—10 füzetére: 1 frt 80 kr. 1—5 füzetére: 90 kr. egyes füzet ára 25 kr. Minden bérmentve küldetik el. Előfizetéseket, valamint kéziratokat elfogad a „Magyar Dal-Album” kiadóhivatala Győrött. Ezen hazafias vállalatot mi is melegen ajánljuk t. szaktársaink pártfogásába.

— **A zöldség eltevésre téltre** legujabban következő eltevesi mód bizonyult igen czélszerűnek. Miután a káposztát, kalarábót s efféleket gyökerestül a földből kiszedtük s a nagyobb megsárgult, vagy sértett leveleket leszedtük, a zövényeket száraz, vagy napos helyre teszszük, lejjel lefelé fordítva, hogy tökéletesen megszáradjanak. Ezután védett helyen, a hol a talaj nem volt megrágyázva s gyomtól és rohadást okozó anyagoktól ment, sőt párhuzamos sorokban harmincz centiméter mély árkokat ásunk s a zöldséget rétegenként úgy rakjuk bele, hogy a fejek lefelé, a gyökerek pedig felfelé irányuljanak s egyik növény a másikat ne érintse. E munka után az árkokat a kiásott földdel beföldük s az egész földe, hogy az eső és hóvíz bejutását megakadályozzuk, 45 cm. magas buczkát csinálunk földből föléje s azonkívül a víz elvezetésére még mindkét oldalon árkot is vonunk. gy eltett zöldségfélék közül még azok is igen jól átteleznek, melyek különben könnyen rothadnak és elromlanak, mint például a zeller, endivia stb. Megjegyzendő, hogy a kiszedést mindig a buczka egyik oldalán kell megkezdeni s innen végig folytatni.

— **Ságh József** 1887. január 1-étől a „Zenelap” II-ik évfolyamára nyit előfizetést. Ajánljuk az érdekes magyar zenészet szakközönyt, — mely időnkint értékes zeneműmelléketekkel jelenik meg, — t. olvasóink figyelmébe. Öcczélja: a hazai zene jogos érdekeit képviselni. E mellett oda törekszik, hogy mind azzal meg-

ismerettesse a magyar zenét kedvelő közönséget, mely az általános művészet minden ágában, mint a vidéki zenei életet, mozgalmakat s igyekszik hű képet adni minden oly eseménynek, mely jelentőséggel bír az egyetemes művészeti mozgalom fejlesztésére. — A rendes rovatai: kritikái elemzések, a hazai dal- s zene-egyletek és műintézetek körében felmerülő vezér s irányczikkek, zenészet tárczák, ismeretterjesztő értekezések, fővárosi s vidéki zeneélet, opera és hangverseny előadások, kül- és belföldi üdonságok pályázatok és hirdetések. — Előfizetési ára: egész évre 6 frt, fél évre 3 frt. Az előfizetést legegyszerűbb posta-utalványon a lap kiadóhivatalába: Budapest, II., fő-utca 20. szám alá küldeni.

— **Palaczkenny.** Vízben oldhatlan s a palaczkok légmentes elzárására különösen alkalmas enyvet akkép készíthetünk, ha az enyvet, vagy gelatine-t vízben megpuhítjuk, azután glicerinhin feloldjuk. Ha ez megtörtént, minden font enyvehet körülbelül 2 muncia csersavat adunk, a keveréket vízfürdőben addig hevítjük, míg csak egyenletes tömeggé nem vált s vízfesleget nem tartalmaz. Az enyvet szükség esetén meg is lehet festeni. Használat alkalmával az enyvet fel kel olvasztani s a palaczk nyílására kenni.

— **Hazai szőlő- s bortermelőink,** valamint mezőgazdáink figyelmébe ajánljuk a Kassán megjelenő „Szőlőszeti, Borászati és Gazdasági Lap” czimű szakközönyt, mely a folyó évben már VIII. évi pályafutását kezdte meg s úgy a gyakorlati szakemberek, mint a szakirodalom részéről megérdemelt elismerést vivott ki magának gyakorlati irányu, változatos tartalma és alapos szakszerűsége által. A folyó évi I. szám gyakorlati s időszzerű cikkét hozza a szőlők keresztműveléséről, Maurer János szerkesztő s borászati író ismert tollából: — értekezik továbbá a vörös bor terjedéséről, szőlőkezeléséről, fertőzött területen és a borseprő felhasználásáról. A mezőgazdasági rovat cikkeket közöl a bányások téli élelmézéséről és a rétek trágyázásáról. Tartalmaz e lap még rovatokat vegyes közlemények, irodalom, kérdések és feleletek számára: végül eredeti tudósításokat közöl a haza minden részéről, mely rovat a múlt évben igen élénk volt s valóban kitűnő tájékozással szolgált mindenféle gazdasági üzletvonyokra s állapotokra nézve. — A pártolásra méltó lap minden hó 1-én és 16-án jelenik meg Kassán. Előfizetési ára egész évre 4 frt. Negyed évi előfizetések is elfogadhatók és mutatványszámok bárkinek küldetnek. Előfizetési pénzek és mindennemű küldemények: Kassára, (Maurer-udvar) Maurer János, szerkesztő-kiadó nevére czimzendők.

— **Borászati szakiskola.** A pinczemesterek orsz. egyesülete dicséretes törekvést fejt ki, amennyiben legutóbbi értekezletén megvitatás tárgyát képezte, s elvben kimondatott egy borászati szakiskola felállítására, minő intézet még hazánkban nem létezik. Ugyancsak a jövő évben tartja ez életrevaló egyesület zászlószentelési ünnepélyét, melyre már nagyban folynak az előkészületek. Az egyesület előre haladását derék, ügybuzgó elnökének: Karl Nándornak köszönheti, ki fáradságot nem ismerve, odaadó lelkiismeretességgel munkálkodik a nemes czélok kiviteléért.

— **Szükséges-e a vörös bort többször lefejtetni.** E kérdésre a „Weinlaube” következő feleletet adja: A rendes borkezelés abban áll, hogy a szőlőnek kiforrt nedvét önmagától tisztulni engedik s aztán megfelelő időközökben 3-szor — 4-szer lefejtik. E szabály a vörös és a fehér bornál egyaránt alkalmazandó. Mivel azonban a vörös bor a levegő iránt érzékenyebb

mint a fehér bor, vagyis más szóval a vörös bor gyorsabban öregszik, annál fogva azt e tulajdonságának megfelelően másképp is kell kezelni. A ki azt akarja, hogy vörös bora a második, vagy harmadik évben teljesen érett és palaczkoszható legyen, annak a bort bizonyos mértékben a levegőnek kell kitenni. Az első évben kétszer-háromszor lefejtik, a másodikban talán még egyszer s czélszerű a bort inkább kisebb edényekben tartani. Aki ellenben azt akarja, hogy vörös bora lassan és csak későbbben öregedjék, az az első évben csak kétszer fejtse le, meggyőződve előbb arról, hogy a kis edények egészséges bort tartalmaznak. A lefejtés nagyobb hordókba megtörténvén, a bort a pincze legmélyebb és leghidegebb részébe helyezze. Hatszáz literesnél nagyobb hordókat azonban semmiesetre sem czélszerű használni.

— **A legjobb minőségű tea** ifj. Kaps József kávé s urmál kapható. Egy doboz ára 1 frt 20 kr.

— **„The Gresham” életbiztosító-társaság Londonban.** Ezen társaságnak az 1886. év június hó 30-án letelt 38-ik üzletéről szóló jelentése, mely az 1886. december 20-án megtartott rendes közgyűlésen a részvényeseknek bemutatott, már megjelent. Ez évi jelentés főbb körvonalaiban a következő adatokat szolgáltatja. A lefolyt év eredménye kiválóan kedvező. Ez év folyamán alatt 6594 biztosítási ajánlat, több mint 61.584.975.— frank értékben fogadtatott el, melyekért a megfelelő számú kötvények tényleg ki is állítottak. A visszbiztosításokért fizetett összeg levonása után a díjbevétel frk 14.562.065-10 Ctsra rugott, mely összegben a frk 1.898.095-10 Cts tevő első évi díjak befoglaltatnak. A kamatszámle mérlege frk 3.996.136-05 Cts tett, és a díjbevételhez csatolva, a társaság évi jövedelmét frk 18.558.201-15 Bts-ra emelte. Az év folyamán a társaság által életbiztosítási kötvények után kifizetésre utalványozott összegek frk 7.478.425.— rugtak. A kiházasítási- és vegyes biztosítási szerződésekből eredő már esedékes követelések: frk 2.369.470-43 Cts-ot tettek. Kötvények visszavásárlásáért frk 996.826-98 Cts lett kiadva A szerződések pontos betartását garantáló biztosítási tőke frk 3.491.757-19 Cts-al emelkedett. Az üzletév végén a társaság cselekvő vagyona frk 94408.165-62. Tőkeelhelyezés: frk 2.083.296-97 a brit kormány értékeiben, frk 1.220.697-92 az indiai és gyarmat kormány értékeiben, frk 16.052.543-02 idegen állami értékekben frk 3.765.076-98 garantált és elsőbbségi vasúti részvényekben, frk 34.064.609-17 vasúti- és más kötlevelekben, frk 14.776.825 ingatlanokban, ideértve a társaság budapesti és bécsi házait, frk 10.005.205-20 jelzálogokban, és különféle értékekben frank 13.439.911-66 Cts.

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

I h á s z G y ö r g y.

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 tiszteletpéldánnyal szolgálunk.

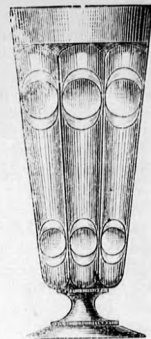
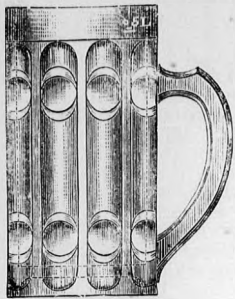
Kais. und Kön. priv. Glasfabrikanten

J. SCHREIBER & NEFFEN

Budapest, Alte Postgasse 10, (Mezzanin)

Große Auswahl in Glasgeschirre für
Hotels, Gasthaus, Kaffeehaus und für den Haushaltgebrauch.

Glasfabriken:



ZAY-UGRÓCZ
Post Zay-Ugrócz
Telegrafon-Station Zay-Ugrócz.
Waagthalbahnstation T r e n c s i n .
UNGARN.
JOSEFSTHAL
Post Světla
Telegrafon-Station Světla.
Nordwestbahnstation Světla.
BÖHMEN.

DEUTSCHLAND :
FÜRSTENBERG a. d. Oder. Post Fürstenberg
an der Oder.
Telegrafon- und Bahnstation Für-
stenberg a. d. Oder.

RUSSISCH-POLEN :
Z O M B K O W I C E
Post Zombkowice
an der Warschau-Wiener-Bahn.

GROSS-ULLERSDORF
Post Petersdorf.
Telegrafon-Station Gross-Ullersdorf.
Bahnstation Petersdorf-Ullersdorf
Mährischen Grenzbahn.
MÄHREN.

JARONOWITZ
Post Göding.
Telegrafon-Station Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

DUBNIAN
Post Göding
Telegrafon-Station Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

HEINRICHSHÜTTE
Post Göding
Telegrafon-Station Göding.
Nordbahnstation L u s c h i t z .
MÄHREN.

KUNZ és MÖSSNER

vaszon nagykereskedők és fehérmű-gyárosok.

A magy. kir. első honvéd kerületi tisztii egyenruhái egyletnek
fehérmű szállítója

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

Ajánlják

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

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

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

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

Készítik a

**szállodai, vendéglői és ká-
véházi berendezéshez**

szükségelt mindennemű asztalos munkákat,
legjobb minőségű benoézés

keményfa-székeket

a legutányosabb áron.

Elvállalok úgy nagybani mint kicsinybeni
megrendelések.

Vidéki megrendeléseket pontosan teljesítek.
A mélyen tisztelt szállodás, vendéglős és
kávéház tulajdonos urak szives pártolását kérve,
vagyok

kiváló tisztelettel
Szabó Gergely asztalos-mester.

Löwinger Károly

cs. kir. udv. borondós.

Budapesten

Főraktár: Kis hid-utca 10.

Piók: Bési-utca 3.

Ajánlja nagy választékú

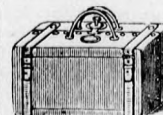
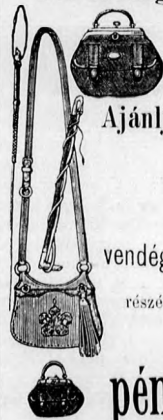
utazó bőröndjeit

vendéglősök és főpincézérek

részére pedig a legzeleszerűbbnek
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 nikkel, vörörs, szománcsolt acéllemez, csinosított acéllemez és szománcsolt éntütrésből.
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, theaasztalok, valódi orosz szamovirok.

A cs. kir. szab. berndorf alpaca-ézüst és alpaca-árúk magyarországi főraktára.

Vendéglő- és kávéház berendezések gyári árban
számíttatnak.

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

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

KEPES ÁRJEGYZÉKKEL KIVÁNATRA SZOLGÁLUNK.

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: **viza-hólyag, bor-zamat (Weinbouquet), borderítő-por (Klärungspulver)**, úgy **porok a bor savanyúságának megszüntetésére**; továbbá **tökéletesen ártalmatlan borfestékek, glicyerin, gelatin, kőnlapocskák** nemkülönben **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 Bedarfsartikel 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
ingyen

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 legegészségesebb és legújabb **FÉRFI RUHÁK** a legjobb és legutányosabb árak mellett készíttetnek és hogy a n. é. közönségnek a szövet-választásnál is szolgálatára lehessenek, nálam mindennemű szövetminta a legújabb divat szerint nagy választékban kaphatók. Magamat a n. é. közönség becses pártfogásába ajánlva vagyok tisztelettel Polonyi Ján. férfi-szabó

RÓZSA-PAPRIKA.

Szegedi különlegességi

Paprika-kolbászka	100 pár	frt 9.50.—
Debreczeni tartós kolbászka	100 ko.	84.—
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 5 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.

ÉRTESÍTÉS!

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

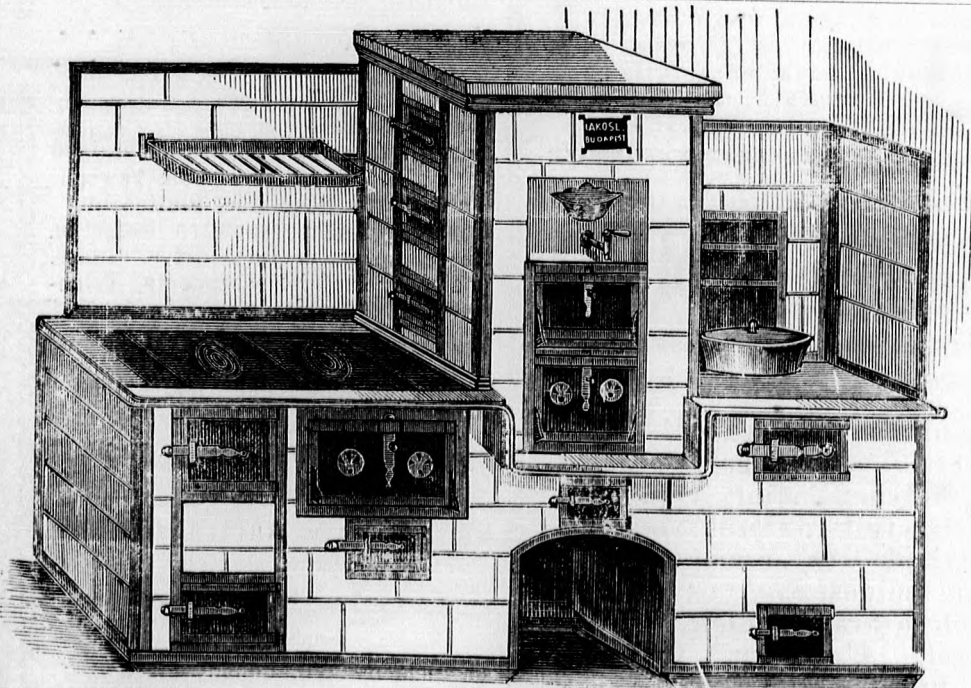
SZÁLLODÁT

ismét átvettem s azt újonnan díszesen berendeztem. Midőn a mélyen tisztelt közönségnek eddig irányomban tanúsított szives pártfogását megköszönöm, kérem azt jövőre is. A szállodában levő étteremben és kávéházamban a legizletesebb ételek és italok pontos kiszolgálásáról is gondoskodva leend.

Szentesen, 1886. december 15.

Hazafini üdvözlettel

Rambovszky József, szállodás.



LAKOS LAJOS

ajánlja cs. k. szabadalmazott kifalazás nélküli

szabályozható takarékos-tűzhelyeket,

melyeken lehet egy főzőlúkon kevesebb égőanyaggal főzni, készíti és raktáron tart konyhaberendezéseket uraságok, magánzók és vendéglősök számára.

Minden általam készített munkákért jótállok.

BUDAPEST,

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