

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KAVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZISEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZNY.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata“-nak, a „Fővárosi pinczér-kör“, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházigeged-egylet“, a „Szatmár-németi pinczér-egylet“, a „Székesfehérvári pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczérbetegsegélyző-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 szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

LAPTULAJDONOS ÉS FELELŐS SZERKESZTŐ:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal.

IV. kerület, Duna-utca 7. szám alatt.

Kéziratok és előzetések ide intézendők.

HIVATALOS RÉSZ.

A budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulatának választmánya f. évi május hó 24-ikén *Gundel* János elnökte mellett ülést tartott. *Franzler* János, *Pavelka* A. ifj., *Feith* J., *Barabás* J., *Hötzel* J., *Fritz* H., *Hemann* F., *Kammer* E., ifj. *Acs* K. ügyész, *Hell* F., *Morbítzner* Lőrincz, *Ment* A., *Kommer* F., *Stadler* Károly, *Begázy* N., *Walter* K. és *Ihász* Gy. részvétele mellett.

Az 1887-ik évi május hó 11-kén tartott választmányi ülés jegyzőkönyve felolvastatván. Tudomásul vétett. A jegyzőkönyvből kifolyólag tudatja elnök, hogy a kiküldött bizottság a f. v. ngs. polgármestere által fogadtatván, *Glück* Frigyes a küldöttség szónokának köszönő beszédére a polgármester úr szíves elzárkózással jelentette ki, miszerint hasonló esetekben szívesen fogja a termet az ipartársulat rendelkezésére bocsátani.

Elnök mély sajnálattal jelenté miszerint *Wirth* Ferencz, ujonnan választott alelnök előre láthatólag hosszabb ideig lesz — betegsége folytán — az alelnöki teendők pontos teljesítésében gátolva: miért is kéri elnök a választmányt egy ideiglenes alelnök-helyettes választani, minthogy ő (elnök) is a nyár folyamán családjával együtt nyaralójába költözik. Egyhangulag *Kommer* Ferencz úr kéretett fel az alelnöki teendők teljesítésére, mit *Kommer* Ferencz úr készséggel elfogadott.

Az országos szövetség 5-ös bizottságának javaslatai, mely szerint, a) hogy az orsz. szövetség titkári teendőinek további vezetésére a két titkár kéressék fel; b) hogy a vidéki ipartársulatok és egyletek a tömegesebb részvételre körözvényileg kéressenek fel és c) hogy tag gyűjtés céljából a szaktársakhoz tag gyűjtő-ívek küldessenek: egyhangulag elfogadtattak és az ezzel járó munkálatok végzéséhez szükséglenő bizottság összeállításával *Stadler* Károly ur bizatott meg.

Kommer Ferencz ur indítványára egyhangulag elhatározott, miszerint a gráci ipartársulatnak ipartársulatunk küldöttsége iránt tanusított előzékeny fogadtatásáért jegyzőkönyvi kivonatban köszönet szavaztatik.

Végül az ipartársulat ügyészenek a lefolyt évben teljesített rendkívüli munkák végzéseért: 100 frt., *Wernharth* Ferencz ipart. szolgának pedig 10 frtot szavaztak meg jutalom fejében.

A szombathelyi pinczér-egylet elnökségétől.

Köszönet nyilvánítás.

Kötelességünknek tartjuk ez uton is a budapesti és a soproni pinczér-egyesületeknek a zászlószentelési ünnepélyünkre küldött, valóban díszes zászlószallagot a leghálásabban megköszöni; legyenek a fenti egyesületek tagjai meggyőződve, hogy a szombathelyi közönség, — általában — a legnagyobb elismeréssel van irántuk, látva, mily nagy áldozat hozatalra képesek csupán collegiális vonzalomból! Továbbá mindazon, földieink, batátaink, s ismerőseink, kik rólunk megemlekeztek, zárják kebelökbe hálás elismerését a szombathelyi pinczér-egyesületnek.

Hainzmann János elnök.

Tivolt János alelnök.

Előfizetési felhívás

Vendéglős iparunk felvirágoztatása, az ezt művelők nagy fontosságu ügyeinek megbeszélése, s nagy horderejű határozatok hozatala céljából a régóta hön öhajtott „Vendéglősök országos kongressusa“ impozáns fényvel, örvendetes eredménnyel lezajlott. Ránk nézve oly fontos intézmények fognak az orsz. értekezlet kifolyásából életbe léptettetni, melyek kiválóan érdeklik ugy a kongressuson jelen volt, vagy részt nem vett t. szaktársakat. Mi a minden oldalról érkezett sürgös kívánatoknak teszünk teljes készséggel és örömeleget akkor, midőn a vendéglősök orsz. értekezletének lefolyását, a nagyérdékű, hatásos, óriási lelkesedéssel fogadott ünnepélyes szónoklatokat, szakiparunk ügyében tett határozatokat, s egyáltalában minden nevezetes dolgot hű tükörként mutatjuk be a m. t. szaktársaknak. Kongressusunk nemcsak e széles hazában, hanem külföldi szaktársak körében is élénk érdeklődést keltett. Mi összegyűjtve a kongressusi ügyeket, egy szép kiállítású emlékkönyvben tárjuk a szaktársak elé. Bizton hisszük és reméljük, hogy e kiadott munkánk egy t. szaktárs házi tűzhelyéről sem fog hiányozni, s minden szak-iparunk

iránt érdeklődő megszerezni, s mint emlékműt megőrizni fogja.

Előfizetési ára: egy kötetnek 1 frt.

Budapesten, 1887. május hó 28.

Ihász György.

szerkesztő és kiadó.

A vendéglősök orsz. értekezletéről megjelenő „Emlék-könyv“-et eddig a következő szaktársak rendelték meg:

Budapestről:

Gundel János, *Walter* Ferencz, ifj. *Acs* Károly ügyvéd, *Ruscher* György, *Hermann* Ferencz, *Blaschka* István, *Fritz* Henrik, *Kern* Ferencz, *Reutter* Nándor, *Kammer* Ernő, *Stadler* Károly, *Glück* Frigyes, *Walter* Károly, *Begázy* Nándor, *Szauffer* András, *Wrabetz* Frigyes, *Szöke* Imre, *Hanzély* Ferencz, ifj. *Kaps* József, *Podruzsik* Lajos, *Morien* József, ifj. *Kommer* Antal, *Brunner* Miklós, *Altmann* Lajos, *Haas* Antal, *Wohlfarth* Vilmos, *Stamm* András, *Tüdös* József, *Maloschik* Irma k. a., *Schodl* M., *Schwáb* Antal, *Eibel* Károly, *Hell* Ferencz, *Lindmayer* Ferencz, *Klein* hacket N., *Schwetz* Mihály, *Ment* András, *Stein* beisz János, *Morbítzner* Lőrincz, *Steger* János, *Kommer* Ferencz, *Braun* János, özv. *Timár* Lipótné, *Elked* Antal, *Bátori* Mihály, özv. *Follader* Jánosné, *Kohn* Miksa, *Hrazdil* Károly, *Beheim* Pál, *Hofbauer* József, *Eberling* Antal, *Zeidler* Antal, *Mertl* István, *Müller* József, *Stumpf* József, *Bors* Károly, *Szuszky* Lipót, *Kurz* János, *Poós* István, *Pavelka* Antal, *Rigó* József, *Spalt* Mátyás, *Müller* Miklós, *Barabás* József, *Hüczel* József, ifj. *Feith* István, *Varsányi* Ferencz, *Vincze* Imre Lajos, *Reitter* György.

Szegedről:

Kass János ur gyűjtő-ívén:

Endrényi Imre könyvk., *Fischer* Mihály, *Sonnleitner* Ferencz, *Bába* Sándor nyomdász, *Ströbl* József, *Kass* János, *Gruber* Gusztáv.

Dicső-Szt. Mártonból:

Oprávil István.

Az emlékkönyv ára példányonként 1 forint. Az előfizetési pénzek e lap kiadóhivatalához: Budapest, Duna-utca 7. sz. küldendők.

A komáromi vendéglősök és kávé-sok ipartársulatának elnöki elő-terjesztése.

(Beterjesztett az 1887 május 13-ikán megtartott rendkívüli közgyűléshez.)

Tisztelt közgyűlés!

Nagy becsü bizalmuk által megtisztelt alulírt küldöttség és annak elnöke és jegyzője szerencsések t. közgyűlés színe előtt számot adni azon eljárásuk és tapasztalatuk eredményéről, melyek t. évi Márcziushó 29 és 30-ikán Budapest fővárosa közgyűlési dísztermeiben megtartott vendéglősök I-ső országos értekezletére s ez által felállítani rendelt országos szövetség s az illetékes legfelsőbb országos hatóságokhoz intézett nagyszabású feliratokra vonatkoznak.

Nem lehet feladatunk a külömben is már magány- és hírlapi — különösen a „Vendéglősök lapja útján t. közgyűlési összes tagok értésére esett igen nagy részleteibe becsátkozni a megtartott orsz. kongressusnak, — azért szorítokunk csupán azon röviden megpendítendő tárgyakra, melyek nem csak magának az országos gyülekezetenek, hanem egyszersmind az általa képviselt kisebb — s vidéki rokon társulatok, — általában minden egyes magyar államunkban vendéglői — vagy szűkebb értelemben vett ital árulási üzlettel bíró honpolgáraink jól felfogott közös is hazánk közérdekeivel a legszorosabb összefüggésben álló dolgokat érintők. Ezek között első helyet foglal azon nagy horderejű és számtalanszor igen tekintélyes helyeken hangoztatott kérdés, mely veszélyes polipp — vagy egy a habzó tenger hullámaiból kibontakozó, szörnyű halált jósó óriásként mindenkre ijesztően hat és melynek neve a földes uri jogok és kiváltságok korszakára emlékeztető regáljog. E tekintetben többek közt **Gundel János** ur, társulatunk dísztagja és orsz. kongressus fő elnöke mint előadó tüzetesen indokolt s fényesen előadott indítványa — miután többen nevezetesen küldöttségünk jegyzője is hozzászóltak, egyhangulag elfogadtattott oly értelemben, miként a m. k. kormány és a hongyűlés mielőbb törvényhozással szüntessék meg ezen nem korszerű és többé nem élet képes intézményt, melyre nézve a f. évi Máj 10-kén Bpsten megtartott gazdák és földbirtokosok nagy gyűlése is ugy nyilatkozott, hogy az eddigi erénybeni törvények-, az időközben e szükséghez képest kibocsátott ministeri rendeletek és ipartörvény alkotta különös viszonyok miatt is — meghaladtaknak tekintendők és mielőbb a regále megváltásnak hely adassék. Hasonlóképen a képesítés — és tanoncz ügy kérdésében **Glück Frigyes** szaktárs szabatosan előadott indítványa körül, bár több nézet nyilvánult, mégis elfogadtattott azon határozat kimondása, miszerint a szállodások, vendéglősök és korcsárosok (:ital mérő kávékat is hozzá számítván valamint mindenkit ki ilyesmivel foglalkozik:) — tanonczoknál iparkodjakak a tanítást oly irányban gyakorolni, hogy annak idején csakis rendszeren kiképzettek foglalkozhassanak helyt az ital mérők és vendéglősök sorában s a meny nyire lehet már most is az ide tartozó üzletek hatósági engedélyezésénél gyakorlatsággal párosult képesítés irányadól szolgáljon. Küldöttségünk két tagja P. J. és B. J. által az irányban benyújtott indítvány, miszerint különösen ott, hol vendéglős ipartársulatok kormányilag engedélyezve fenállanak, az illető helyhatóságok ide vágó engedélyek kibocsátása előtt, ugyan azon ipartársulatok választmányait meghalgtassák s a vendéglősök s italmérők létszámát

fontolara vegyék, — hogy végre az itt kérdéses üzletekre nehezedő sokféle adók kellő méltánylásban részeltessenek, — a kongressus központi választmányához kellő felhasználás végett áttétetett. A napi rend további tárgyát képezte az országos magyar vendéglősök és italmérők — szövetségének létesítése, mely eszme test-té lön; a szövetség célja lesz a vendéglős-ipar érdekei nagyobb mérvű felkarolása, az érdekek közti jó viszony szilárdítása, a vidéki társulatok szükséghez képesti támogatása; ebből kifolyólag az orsz. nyugdíjalap létesítése és közvetítő intézet felállítása. Ezen országos szövetség tagja lehet minden vendéglős és minden vendéglős ipartársulat. Tekintve a szövetség nagy horderejét és az annak fényes zászlaján ragyogó célokat, melyek naptényként minden nehézség sötét felhőit szétverve képesek üzletektartóit és hozzájoktartozókat boldogítani ha összefort s egyesült erők közreműködnek, — a komáromi vendéglősök stb. ipartársulatának az orsz. szövetségben nyerendő tagság iránti elhatározás ajánlandó.

Mindezekhez azon erkölcsi vívmány is hozzá járul, mely nagyobb következményekben nyilvánul és részben az érdeklét családokat, részben pedig az ország összes közönségét s a már létező-vagy még csak felállítandó vendéglős ipartársulatokat a közönséges társadalmi színvonal fölé emeli.

Nem hagyhatjuk érintés nélkül azon barátságos fogadtatást, melyben fővárosunk illető körében nevezetesen Prückler László magyar kitűnő pezsgőgyáros s időközben ferencvárosi képviselőjelöltséggel meg tisztelt budapesti polgár részéről részeltettünk több más társulatok képviselőivel együtt, meggyőződve egyuttal arról miként a magyar vendégszeretet és közhasznu ügyek felvirágoztatására irányzott törekvés mint reményt képviselő zöldlevelek ölében a rózsák, egymáshoz simulva egymás mellett veszélyes versenzés nélkül meg állanak.

A midőn még csak örömlőnkét véljük kifejezhetni a felett, hogy a nagy országos gyűlésünk által felállított központi bizottságba ipartársulatunk elnöke Kepp Árnin ur és a jegyző egyhangulag beválasztottak, — megjegyezhetni véljük, hogy a megtartott díszbead alkalmával a fővárosi redout-teremben többek közt az orsz. értekezlet eszméjét buzgón felkarolt társulatok és egygyesek egészségéért is toasztok mondtak, — hogy továbbá az orsz. kongressus tagjainak csoportja lefénképeztetett és mindezek maradandó emléket fognak képezni a jövő korszakra nézve, valamint jegyzőkönyveinkben is utánzásra méltó nyomokat hagynak maguk után.

Eljen a jó sikert aratott első magyar országos vendéglősök nagy gyűlése! — szívünk-ből óhajtván vagyunk a t. közgyűlésnek kész szolgálai mint az orsz. nagy gyűlési küldöttség tagjai:

Boor Jozsef
jegyző.

Kepp Árnin
Elnök.

A kereskedelmi muzeum.

II.

Igy nevezetesen a kereskedelmi muzeum irodája: a) felvilágosítást ad a kiállított termények mennyiségére, árára stb. nézve; b) felvilágosítást nyújt, továbbá a vám- és szállítási feltételek felől; c) kívánatra információkat közvetít egyes külföldi cégek megbízhatósága és hitelképessége felől; d) nyilvántartja a versenyképes hazai cégek jegyzékét és gyűjti ezek árjegyzékeit; e) kívánatra közvetíti a megrendeléseket; f) értesítést ad az állami hatósági, közintézeti és esetleg magánvállalatok által

kiírt szállítási felhívások, pályázatok és verseny-ajánlatokról; g) a külföldi országok hasonló pályázati hirdeményeit figyelemmel kíséri és azokról a hazai cégeket idejekorán értesíti; h) tájékoztatja a külföldet iparunk versenyképessége és haladása felől; i) értesítést ad a hazai és külföldi időleges és állandó kiállításokon való részvétel feltételei felől; j) a konzuli jelentések és más hasonló közlemények fontosabb és bennünket közelebből érdeklő részleteit az érdeklét köröknek azonnal tudomására hozza. E feladatok könnyebb elérhetése céljából a muzeum értesítőt fog kiadni.

A kereskedelmi muzeum könyvtárt is fog fentartani, mely főleg céljainak előmozdítására alkalmas szakkönyveket és lapokat, ugymint ezimtarakat, szaklapokat, vasuti szállításokra, vámtételekre vonatkozó könyveket, kereskedelmi viszonyokra vonatkozó törvényeket, konzuli jelentéseket és általában gyakorlati közgazdasági ismeretéseket tárgyzó könyveket fog tartalmazni. E könyvtár és annak katalogusa alkalmas módon az érdeklét közönség számára hozzáférhetővé lesz téve.

A kereskedelmi muzeum, melynek előnyeit és üdvös voltát bortermelésünk és borkereskedésünkre nézve bővebben fejtegetni szükségtelen lenne, folyó évi május hóban fog megnyitni, s az állandó kiállítás a városi getti kiállítási iparesarnokban leendő. Itt az ideje tehát, hogy kik a kiállításon részt kívánnak venni, az e tárgyban szükséges lépéseket mielőbb megtegyék. Egyebiránt az egyesek által célbavett kiállítás időhöz kötre nincs, mert kiállítandó tárgyakat a kereskedelmi muzeum bármikor elfogad.

A kereskedelmi muzeum szervezeti szabályzata s az állandó kiállításra vonatkozó szabályzat az érdeklődőknek minden irányban megadja a kívánt felvilágosításokat. Itt röviden még csak a következőket tartom megemlítettőknek:

Az állandó kiállításban minden hazai termelő (gyáros, iparos) részt vehet, de csakis saját termelvényeivel (gyártmányaival); ebben szándékát az illetőnek, az erre nézve megállapított minta-iv kitöltésével a muzeum igazgatóságának (Budapest, földművelés-, ipar- és kereskedelemügyi miniszterium) kell bejelentenie.

Ezen bejelentési íven egyebek közt a kiállítandó tárgyak részletesen felsorolandók, s eladási árak megjelölendők; nemkülönben megjelölendő az elárútatási jutalék is, melyet a kiállító a muzeum útján közvetített megrendelések után adni szándékozik.

Minden kiállító, mint ilyen, tagja lesz a kereskedelmi muzeumnak s a tagok minden előnyében részesül.

Minden kiállító minden naptári vve 10—10 frt évi járulékot fizet; tagsági kötelezettsége azonban egy évnél tovább nem terjed, feltéve, hogy a tagságot az előző éi november hó 15-ike előtt felmondotta.

Minden kiállítónak joga van a muzeum hivatalos helyiségeiben, tárgyainak megfelelő, de egy négyszögméternél nem nagyobb területnek díjtalan használatára, ha ennél nagyobb területet kíván igénybe venni, ezért négyszög-méterenként és évenként a folyó évben két forintot, jövőre pedig öt forintot kell fizetnie.

Végül megemlítettő még, hogy a kereskedelmi muzeum czime alatt feladott küldemények számára, ha azok a kereskedelmi muzeum igazgatója által kiállított igazolvánnyal ellátva adatnak fel, — a hazai vasutak 50% szállítási kedvezményt engedélyeztek.

Nem szenved kétséget, hogy specialiter a borra és egyéb szeszés italokra nézve nagyon óhajtvandó lenne még kóstoló esarnokok tel-

állítás is, a minők az 1885. évi országos kiállításán is voltak. Ezek akár egyes termelők által külön, akár többek által közösen, akár végül maga a muzeum által hivatalból lennének fenttarthatók, s módot nyújtanának arra, hogy kitűnő terményeink a magok tiszta eredetiségében, az okszerű borkezelés mellett elérhető legjobb minőségben, s kivitelképes állapotban lennének bemutatathatók. Megmutatnók továbbá termelőinknek, hogy okszerű kezelés mellett kiváló terményeinkből mit lehetünk képesek előállítani, s a különböző kezelési módok összehasonlítására s egymás feletti előnyeire nézve érdekes tájékoztatást nyújtanának.

Nem vagyok tájékozva arról, hogy ez iránt mennyiben történt már intézkedés, vagy általában tervben van-e ilyen kóstoló-csarnokok feállítása: — annyi azonban bizonyos, hogy ez a borok és egyéb szeszes italokra nézve a kereskedelmi muzeum fontosságát lényegesen emelné, s ennél fogva czélszerűnek vélem erre itt rámutatni.

Dr. Lónyay Ferencz.

Szellemi proletárság.

Társadalmi kérdések megoldása nem szaklapba való, de sajnos, ma már odáig jutottunk, hogy a proletárság minden téren elharapózik, ilyen a szellemi proletárság, melytől szeretett hazánkat eddig megóvta a gondviselés, azért akad mégis, mint a természetben mindenütt, egy bolond gomba; ezt azonban a józan ész kikerüli és nem árt senkinek. Catalina-féle demagogok voltak, vannak és lesznek mindig, kik irigykedve nézik a szorgalmas munkás fáradsággal szerzett gyümölcsét élvezni, és iparkodnak kakuk madár módjára magukat mások tiszta fészkeiben becsempészni, és az ott dolgozó munkás által telhetetlen bendőiket tömetni.

Midőn e valóban missiót teljesítő kis lap megkezdte első szárnypróbálgatását és mi mindnyájan, kik első szabad repülését elősegítettük és gyönyörködtünk, hogy mint emelkedik lassan bár, de folyton mindig magasabbra, édes öröm fogta el mindnyájunk szívét, mert valahára elérkezett az idő, hogy vendéglős és pinczér megérthesse egymást. Sok szép tervek lettek e lap főnállása óta itt megvitatta, komoly szavak és szép igék lettek hirdelve benne, melyekből nem egy vált testté, hogy egy párt fölemlitsek, ilyen a fővárosban és széles e hazában a pinczerek közt erős gyökeret vert németiség kiirtása, elég támadásnak volt e lap szerkesztője kitéve a németek részéről, mivel mint világító fény, lapjával kezében behatolt erős és sötét ódujukba és eiriasztotta közülünk a folyton hühögő germanizátorokat. Olyan a nemrégiben megtartott vendéglős kongresszus, mely csakis e lap folyton, lan-kadatlanul lelkesítő szavának köszönhetette legnagyobb részét létrejöttét.

E lap szerkesztője nem is panaszkodhatott pártolás hiányban és azt nem teszi ma sem, hisz e lap főnállása biztosítva van, minden tekintetben, de nekünk

munkatársainknak van egy kis elpanaszolni valónk, igen tisztelt pinczér kartársainknak, midőn látjuk, hogy bolond-gomba módra teremnek a pinczéreket boldogítani apostolok, kik szegre akasztva, megunt vagy elkontárkodott mesterségüket, és beállnak lapkiadónak, redacteur en chefnek, számítva az örökké létező hiszékenységre és lépén ragadt olvasókra, és mi az eredménye? kenyér irigység, kölcsönös piszkolódás, egymást szennyessé téve, a piarczra hordása és ez mind a jámbor előlzetők pénzén történik. Ez mind rendén volna, ha e lapokat csak mi pinczerek olvasnák, de kezében jön némelykor a nagy közönségnek is, és ha ily szépen és virágzó konyha-stylusban megirt piszkolódást elolvas, mit gondol a nagy közönség felőlünk pinczerekről, mert népeket irodalmáról szokta a művelt ember megítélni, ilyen szaklap egy száma többet árt ügyünknek, mint bármely ellenfelünk.

Tanúm az ég, hogy sokáig küzdöttem magammal míg e cikket megirtam, de nem állhattam tovább ellen, kénytelen voltam tollat ragadni az ilyen közénk furakodó katalinárius existenciák ellen, és figyelmeztetni minden pinczértársamat e boldogító apostolokra, kik hívőiknek vizet prédikálnak, de ők bort isznak.

Itt vagyok a vidéken, sokat hallottam, egyiknek ez a baja e lap szerkesztőjével, másiknak meg az, egyiknek az a baja, hogy nem védi eléggé a pinczerek érdekeit, a másiknak meg az, hogy nem ad helyet nyílt támadásoknak stb.

Azt azonban bátran állíthatom, hogy mi munkatársai e lapnak a hírlapírói tisztesség határát soha át nem léptük, iparkodtunk szerkesztőnkkel együtt a mi gyenge erőnkől telt, társaink ügyét mindenben és mindenhol előmozdítani, és ezt ezután is fogjuk mindig, de csakis a komolyság és higgadtság határán belül, mint eddig cselekedtünk, és bizonyos vagyok abban is, hogy minden egyes pinczértársam e cikk megírásáért nekem fog igazat adni, és itt marad a mi táborunkban mint eddig és iparkodni fog velünk kezét fogva az ily mérges és halált okozó bolond gombák kiirtására, s velünk együtt mondja: ments, meg uram barátaimtól, az ellenfelemtől majd megvédem magam.

Arad, június 1-én.

Tárai Sándor.

Bur Lehrlingsfrage in der Gastwirthschaft.

Unter der Bezeichnung „Kellner“ versteht man diejenigen Angestellten der Gasthausindustrie, welche die Bedienung bei Mahlzeiten, sowie das Herrichten der gedeckten besorgen. In Frankreich, Italien, Belgien und einem Theile des Orientes, hat der Kellner auch noch verschiedene andere Arbeiten zu verrichten. In England hat der „waiter“, in vielen Häusern, außer der Bedienung bei Tische, auch für die Reinhaltung der in dem ihm zugewiesenen „Saloons“, befindlichen

Möbel, Teppiche und Fenster etc. zu sorgen, ja nicht selten die Beforgung des Kaminsfeuers zu übernehmen. In Ost-Ungarn und Deutschland hat der Kellner im allgemeinen, außer der Bedienung und Reinhaltung seines Services keinerlei andere Arbeiten zu verrichten, man müßte den die auf den Rhein- und Donaudampfern angestellten Kellner ausnehmen, welche zeitweilig als Waschweiber verwendet werden.

Seit Jahren beschäftigt die Lehrlingsfrage alle gebildeten Männer unseres Berufes; lange Artikel wurden darüber in Fachblättern veröffentlicht, Brochuren gedruckt, und doch blies es immer beim Alten. Es mag wohl in keinem Fache so schwierig sein, zu präzisiren was gelehrt oder gelehrt werden solle, als in der Gasthausindustrie. Daß in unserem hiesigen Gasthauswesen die Berufsausbildung ihre Erledigung baldigst finden muß, bedingt schon der auf dem I. ung. Gastwirth Kongress gestellte Antrag der Befähigungsnachweise. Es entsteht nun die Frage, was soll ein sich zum Wirth bildender Mann wissen, wenn er als tüchtiger Fachmann in seinem Berufe gelten solle? Mit anderen Worten was solle dem Lehrlinge, gelehrt werden?

Diese wichtige Frage, harrt noch immer einer eingehenden Beantwortung, und dürfte bei den großen Meinungsverschiedenheiten, welche über ein geregeltes Leiprogramm herrschen, nicht so bald ihre endgiltige Lösung finden. *) Es ist schon als großer Fortschritt zu verzeichnen, daß die berufenen Kreise überhaupt die Initiative dazu ergriffen haben. Der Herr Referent, über die Lehrlingsfrage am Kongresse, hat den Nagel auf den Kopf getroffen, als er sagte, daß ein großer Theil der Wirth, Mangels an Befähigung, jährlich zu Grunde geht. Es ist eben ein Kardinalfehler sehr vieler Gehilfen, daß sie es unter ihrer Würde erachten, sich mit Küche und Keller eingehend zu befassen, und rächte sich diese Nachlässigkeit, bei selbständigen Geschäftsbetriebe dann bitter. Die geschickte Bedienung der Gäste allein, macht noch lange keinen guten Wirth. Ein brauchbarer Geschäftsleiter oder Oberkellner solle alle Zweige des Gasthauswesens, vom Bierhaus bis zum Hotelbetriebe inne haben. Oder genügt es vielleicht schon, wenn er in der Bedienung und dem Rechnen tüchtig ist, und von der Administration und dem eigentlichen Betriebe eines Geschäftes nichts versteht?

Unser Beruf kann nicht gleich einem andern Gewerbe mechanisch gelehrt werden. Zu einem Berufe wie der des Gasthausbetriebes mit seinem vielerlei Eigenthümlichkeiten und wechselnden Charakter, muß der Nachwuchs erzogen werden. Selbstverständlich kann die Ausbildung der Lehrlinge, bei der Verschiedenartigkeit der Verwendung nicht immer die gleiche sein. Neuerer Zeit theilte man die Gehilfen in mehrere Kategorien ein, als: Bierhaus und Restaurantkellner, Zimmerekellner, Saalkellner etc. je nach dem Schauplatze seiner Thätigkeit. Hier wird es eben immer von den Fähigkeiten des Lehrlings abhängen, wozu er ausgebildet werden kann. Auch andere Gewerbe haben mehrere Zweige, und wird eben jeder in demjenigen ausgebildet, wozu er sich am besten qualificirt.

Ein junger Mann der das Gastwirthschaft erlernen will, sei es um damit seine Christen zu gründen, oder weil er bei späterer Uebnahme des väterlichen Geschäftes, es für nöthig erachtet, aus eigener Anschauung den Betrieb kennen zu lernen, muß vor allem an strenge Ordnung, Pünktlichkeit und Reinlichkeit

*) Anmerk. der Redaction. — Die Frage ist unseres Wissens nach und zwar ganz präzisirt beantwortet worden, wir weisen auf das Referat der Lehrlingsfrage.

gewöhnt werden. Das sind die drei Grundpfeiler des Geschäftes.

Definieren wir nun den Begriff „Gasthaus-industrie“ so finden wir, daß sich derselbe aus folgenden Zweigen zusammensetzt: Ein- und Verkauf, Küchen- und Kellerbetrieb, und Vermietung von Wohnungen.

Wir sehen demnach, daß sich die Kenntnisse des Gasthausgehilfen und Wirthes, außer der im großen Ganzen, ganz nebensächlichen Bedienung, hauptsächlich auf das ganze Gebiet des Ein- und Verkaufes von Produkten und Waaren, der Kenntniß deren Behandlung, der Küchen- und Kellerwirthschaft, sowie der practischen Einrichtung und Ausstattung eines Geschäftes erstrecken muß.

Die Erlernung fremder Sprachen, höherer gastronomischer Kenntnisse, Buchhaltung, Anweisung seiner Umgangformen, wären schon Aufgaben einer zu gründenden Fachschule. Das wären etwa die Hauptpunkte einer elementaren practischen Ausbildung der Lehrlinge in der Gastwirthsindustrie.

Daß durch die Regelung der Lehrlingsfrage dem in unserem Berufe sich immer mehr breit machenden Parasiten, welche nicht nur den Berufskellner seine Existenz streitig machen, sondern auch das Ansehen der gesammten Industrie untergraben, ein Ende bereitet würde, sei hier nur nebenbei bemerkt. Der gebildete Theil sämmtlicher Gastwirthsgehilfen im Lande ist heute schon dem I. u. g. Gastwirths-Kongreß dankbar, daß derselbe, die Lösung, dieser, den ganzen Beruf so tief berührenden Frage auf seine Fahne geschrieben hat. Unsere Herren Principale aber, welche sich der Ausbildung des Nachwuchses im Geschäft annehmen, und die Gründung einer Fachschule unterstützen, setzen sich damit ein unvergängliches Denkmal in der Geschichte der Gasthofindustrie. Denn wenn diese Lücke in unserem Berufe einmal ausgefüllt sein wird, dann werden auch die Angehörigen dieses bis jetzt als Stiefkind behandelten Gewerbes, endlich die sociale Stellung einnehmen, welche ihnen nach der Situation, welche die Gastwirthschaft im modernen volkwirthschaftlichen Leben einnimmt, gebührt.

D. L. Sußer.

Rosszul erjert borok javítása.

A leggendosabb bortermelőn is megeshetik, hogy a bor erjedési folyamata alatt bizonyos jellemző tünetek kikerülnek figyelmét, melyeket rendszeren oly borok szoktak mutatni, melyeket valamely betegség által megtámadott szőlőtől nyerünk és a mely betegség a töről a szőlőfűrtre is átment. Ugyanez fordul elő, ha a bor erjedésére eddig még nem használt pinczékben vagy oly hordókban erjedt, hová minden gondosság daczára is betegséget okozó sporák jutottak. Ezen hibán segíteni a pinczekezelés feladata. A természet természetesen borát mesterségesen hozza erjedésbe, a mennyiben borát melegebb pinczékbe helyezi át, s ha ilyen nem áll rendelkezésére, pinczét fűtés által teszi melegebbé. De hogy ezen utóerjesztés által ily bor kellemetlen íze, mely legszembetűnőbb ismertető jele, mellőzhető-e? még nincsen teljesen megállapítva. Az új erjedés előidéz ugyan javulást, de ez nem lesz tartós. Az ily boroknak eladásával a természet rendszeren sietni szoktak, mert jól tudják, hogy az, mihelyt más hordóba fejtik, ismét zavarossá lesz. Sőt nagyon gazdag cukortartalmu borok sem kerülnek ki mindig ezen sorsukat, habár egészen helyesen is vetették alá az erjedésnek. Sokan azzal segitenek magukon, a mit Németországban gyakran lehet tapasztalni, hogy boraikhoz friss törkölyt adnak, azon nézetben lévén, hogy

a törkölyben lévő erjesztőanyagok a fel nem bomlott cukrot bomlásra készítik, és az erjanyagban lévő vonatanyagok a borban levőkkel egyesülvén, mintegy végbeviszik a „tisztítási folyamatot“. Ezen nézet téves. A kivonati anyagok ugyanis az ezekben amugy sem szegény borba juttatva, ezen bornak inkább ártnak, mint használnak; mert az ily borok, ha mindjárt nem is barnulnak meg, de ha egy évnél tovább állanak, igen hajlandók lesznek a barnulásra. Sőt az 1—2%-nyi cukor hozzáadását sem lehet helyeselni. Ily borokat másképen kell javítani. Egy hordó ilyen borhoz 10% gazdag cukortartalmu mustot adunk és füstölt erjesztő pinczében erjedésbe hozzuk. A beállott esendes erjedés után nyugodni hagyjuk és nyolc nap mulva tisztá, (kénezzet) hordókba lefejtjük. Ha még akkor is mutat hiányokat, a bort közönséges derítésnek vetjük alá. Az ily bor tehát csak két év mulva kerülhet piacra. Mindamellettt inkább ajánlható a bortermelőnek, hogy efféle hiányos borát mindjárt, habár olcsóbb áron is adja el, mintsem hogy azt maga kezelje; mert a borkereskedőnek előbb állanak rendelkezésére oly szerek, melyekkel e bajon segíthet, mint a bortermelőnek. A borkereskedőnek hatalmában vannak amaz eszközök, melyekkel az ily bort újabb erjesztés vagy házasítás által pinczékessé teheti, sőt ami földolog, azt részletekben leadhatja és mi sohasem tehetjük neki azon szemrehányást, hogy valakinek rövidséget okozott volna.

Ha a penész vagy egériz kellemetlen tünetei nem lépnek fel egész határozottsággal, akkor nagyobb veszélytől nem is kell tartanunk s még kevésbé kell sietnünk a javítással. — Ilyenkor a bortermelő maga segíthet a bajon, ha a bort új erjedésnek veti alá, a nélkül, hogy bora minőségének esökkenésétől kellene tartania.

R. Gy.

Die gute alte Zeit.

Unsere heutige Generation kann sich in die Zustände der sogenannten „guten alten Zeit“ nur schwer hineinendenken. Welche kolossale Umwandlung hat nicht unser Verkehr und Gasthauswesen erfahren. Stofen wir zufällig in einem alten Buche, auf die Schilderung einer Reise, so lesen wir fast auf jeder zweiten Seite, von glücklich überstandenen Angriffen auf den Reisewagen, oder sonstigen Fahrlichkeiten, bis zur endlichen Ankunft in einer Herberge. In alten Zeiten waren es in erster Linie die Klöster, welche die Gastfreundschaft im großen Maßstabe übten, sie beherbergten große herrschaftliche Reisegesellschaften, ritterliche Jagdzüge u., wo bei letzteren sogar für die oft an zweihundert zählenden Hunde, das Futter unjont hergegeben werden mußte.

Es gab auch Herbergen, welche hie und da mit ein oder zwei „Kammern“ versehen waren, die aber gewöhnlich den mitreisenden Damen überlassen wurden, während ein brunniger Hausknecht für die Ritter und Kappen, oder reisenden Handelsleute, in der Wirthsstube oder im Stalle ein Nachtlager bereitete. Er war es auch der den ermüdeten Reisenden seine Mahlzeit brachte, und überhaupt die Bedienung besorgte. Elegante „Chefs de reception“, Beefsteaks, sowie in Eis gekühltes Bier, waren damals noch nicht bekannt. Man begnügte sich mit einer für alle gleich zubereiteten Schüssel mit einem kellerfrischen Trunke.

Daß es in diesen Herbergen nicht am saubersten ausfah, und an jeglichen „Comfort“ mangelte, dafür finden wir zahlreiche Belege. Erst im Jahre 1346 kommt die Bezeichnung „Gasthaus“ zum ersten Male urkundlich vor.

In einem im Jahre 1561 in Ulm erschienenen Buche, betitelt: „Jidus Achates, oder

getreuer Reisefesehrt“ gibt der Verfasser Martin Zeiller jedem Reisenden den wohlgemeinten Rath an Nahrung „gebraten Fleisch, Schinken, Brot, Käse, Butter, Knoblauch und etwas gebranntem Wein“, mitzunehmen „da man nicht aller Orten zu essen und zu trinken bekommt.“

Ja wenn man weiter liest was der wackere Martin Zeiller seinen Zeitgenossen, alles mitzunehmen empfiehlt, wenn sie „eine Reise thun“, so überkommt einen „modernem“ Reisenden ein gelindes Gruseln. Zunächst legt er den Reisefestigen ans Herz, in ihrem wohlverschlossenen Reisrucksack, Mantel, Felleisen oder Welleis nur das Allernothigste mitzunehmen, denn die Menge des Gepäcks sei sehr hinderlich, und locke nur Räuber heran. Sodann zählt er auf, was jeder Reisende an unentbehrlichen Gepäck mit sich zu führen habe. Dieses „unentbehrliche Gepäck“ besteht nach seiner Angabe in Folgendem: „Ein Gebet oder Gesangbuch, ein Stammbuch, ein Schreibtäfelchen, ein Reise- und ein Tagebüchlein, ein Kalender, ein historisches, lustiges oder nütliches Tractätchen, etliche Bogen weißes Papier, einige Federn, Tintefäß, Streusand, ein kleines Feuerzeug, Nadeln, Faden, „Klöblein“, und Schloßlein etwa an einer überverwahrten Thür des Zimmers, in der Herberge, einzubringen. Ferner: Ein Regenmantel und ein breiter Hut; gegen die Kälte: Kappe, Nasenfutter und Uebertrümpfe mit Knöpfen; vier saubere Leib- und Unterhemden, eben soviel „Ueberschläg und Kragen“, ein Oberhemd, etliche Schenkel- und Handtücherlein, zwei „Haupttücher“, etliche Paar Schuhe und Pantoffel, auch etwas Beyfuß in die Schuhe legen, ein gut Mittel vor die Müdigkeit. Die Kleider nehme man nicht zu stattlich, damit man durch sie nicht in die Gefahr des Ueberfallens komme, noch zu schlecht, damit einem nicht vornehmer Leute Haus und Gespräch verschlossen bleibe. Weiters sind nöthig: Waffen, ein guter Stecken wider die Hunde, zum Bergsteigen und zum Grabenüberspringen; ein Schlafpelz, ein Perspectiv, Brillen wider den Staub und Schnee, ein Spiegel, Kreide, Räucher und Wachskerzen, ein Pottschaff (so wohl zu verwahren) Messer und Gabeln, ein Kamm oder Strohl, Schlüssel, Ohrlöffel, ein Zahntörer, ein Compaß, eine Sonnenuhr, eine Zeiger- und eine Sanduhr, ein Quadrant, etwas Gewürz, eingemachte Sachen, Del, Hirschemischlitt, Wachs, Zucker, Rosenzucker, Willen und etliche andere Arzneien wider das Schweißen aus der Nase, Durchfluß und Stopfung des Leibes, den Sodbrenn, Blasen an den Füßen, böse Lüste, Kopfweh, Bräune, Schlangen und Scorpionen, wühenden Hundebiß, Läuse, Schunden an den Lefzen und andere Umstände mehr.“

Und das alles war „unentbehrliches Gepäck!“ Was würde der biedere Martin Zeiller wohl zu unserem Englishman sagen, der die ganze Welt mit einem Plaid und seinem Bädeder durchreißt? — Wer jetzt dem Reisepott huldig braucht dank unseren raschen Communicationsmitteln und des hochentwickelten Hotelwesens, solche Vorbereitungen nicht mehr. Heute findet der Reisende selbst im kleinsten Orte einen behaglich eingerichteten Gasthof, wo ihm, vom freundlichen Wirth empfangen, zu „essen und zu trinken“ sowie ein freundliches Zimmer mit „einer gut verwahrten“ Thür, zu Gebote stehen.

D. L. Sußer.

Különfélék.

Esküvő. I. hász György, lapunk szerkesztője Andrassy Lydia urhölgygel f. hó 6-án d. e. 11 órakor fogja megtartani esküvőjét a fővárosi ágostai hitv. evang. egyház Deák-téri templomában.

Hymen. Kass János jeles szaktársunk, a szegedi Tisza-szálloda derék bérlője eljegyezte Kopecky József debreczeni szállodás úr bájos és szelleműs leányát Katiczát. Isten áldása legyen a kötendő frigyén.

Hátralékos előfizetőinket tisztelettel kérjük legyenek szivesek hátralékaikat mielőbb beküldeni. Sokan vannak, kik 3 éven keresztül elfogadták lapunkat s többszöri felszólításunk dacára megvonták pártolását.

Gödöllön az „Erzsébet“ szállodát, annak derék bérlője Koleszár Imre úr igen csinosan berendezte, az udvaron verandát építtetett.

Nyitrán Lackner Ferenc szállodás ur egy, a kor igényeinek teljesen megfelelő szállodát épített.

Gróf Zichy Paulina várpalotai pinczéjében nagymennyiségű kitűnő borok eladó. Ertekezhetni Magyary Antal urnál Várpalotán.

Édeskuty L. urnak a mohai Ágnes-forrás kitűnő savanyu vizét melegen ajánljuk t. szak-társaink nagybecsű figyelmébe.

Az ászkolandó új bornak nyers ízét főleg a benne levő borkő okozza, melynek legnagyobb része az ászkolás ideje alatt kiválik. A borkő kiválást több okra lehet visszavezetni: 1. hőmérsék-csökkenésre, mert a borkő hidegebb folyadékban nem annyira oldható; 2. a bor töményebb voltára, miután a bor a párolgás folytán mindinkább sűrűdik, mi a borkő oldhatóságát nehezíti s azt kiválásra kényszeríti. 3. ok, mély a borkő kiválását főmértékben eszközöli: a szesz, miután tudjuk, hogy a borból kiváló közönségesen borkőnek nevezett anyag szeszben épen nem s vízben is csak nehezen oldható.

A töltögetésre hasonfajú és minőségű vagy jobb bort, de ugyan egy évit használunk. Igen finom boroknál, ha töltelék nincs, kavicsot alkalmazzunk. Magunk részéről nem tartjuk akármilyen kavics alkalmazását jónak, amelyből különösen vasat, meszet, földes részeket oldhat fel a bor, mert ez esetben fekete törést kap, vagy mellékizt vesz fel, hanem csupán a tiszta kvarc, vagy népiesen békásónak nevezett fehér kavics lesz előszerű, vagy üveg-golyócskákat kell alkalmazni.

Ujtás a szőlőtörköly kezelésében. A conneglianoi nemzetközi gépkiallításán Comboni és Carpené tanárok néhány kísérletet tettek, melyek a lepárolgatási ipar terén, nevezetesen a törköly kezelésére nézve nagy fontossággal bírhatnak.

Gőz vagy tűz helyett ugyanis az alkohol előállítására tulhevitett 200 °C. levegőt használtak és e mellett egyidejűleg a törköly szárítását is eszközölték. Ezen módszer alkalmazásával lehetségesnek tűnik fel a törkölynek az egész éven át való kényelmes feldolgozása s így nem lennének kénytelenek elsieltett munkát végezni, mely minden tekintetben hátrányos az anyagi kihasználás tekintetében. Sajnos, hogy a kivitelre nézve még semmit sem tudunk; valószínűleg azért, mert az eljárás szabaddalmaztatni fog. Annnyit azonban előre mondhatunk, hogy a kivitel nagyobbserű berendezést kíván, a mi nem igen szól annak általánosítása mellett.

A szombathelyi pinczeregyletnek május 14-én oly fényes napja volt, melyet azok, a kik benne részt vettek, nem fognak elfelejteni soha. E napon lett felszentelve a püspöki templomban az egylet gyönyörű zászlója. Nehéz fehér selyemből áll, arany szegélyvel, mindkét oldalán arannyal himzett összetett kéz, mint a barátság, az egyetértés szimbóluma látható remekül kidolgozott arany babékoszoruba, az egylet ezimével körülírva: „Szombathelyi pinczér

betegsegélyző-egylet, három rendkívül díszes, szintén aranyhimzésű szalagja van. Egyikét a szeretetreméltó zászló-anya, Heinzmann Jánosné urnő ajándékozta, a másik kettőt pedig a budapesti és soproni társjegyletek küldték.

Glück Frigyes ur, a „Pannonia“-szálloda birtokosa, lapunk belmunkatársa Oldenburgból a „Die Ausbildungs- und Lehrlingsfrage der Gasthof-Industrie“ nagyérdemű szerkesztőjétől: Eiben Györgytől levelet kapott, melyben derék munkatársunk bírálatát kéri fel a jelesen szerkesztett szaktudományi műre. Eiben György vendégfős már több művet adott ki. Első könyve Guyer Ede elismerő bírálatá alatt a „Hotelwesen der Gegenwart“ ugyszintén a „Lehrlingsfrage in der Gasthofs-Industrie.“ Örömmel üdvözljük Glück urat szakiparunk fejlődése körül kifejtett ténykedésében.

Gyászrovat. Stögermayer ismert szállodás Miskolcon egy műtét következtében elhunyt. Béke hamvaira!

Halózás. Ipartársulatunk tagjai közül Mauler Ferenc polg. vendégfős hunyt el, ki iránt a kegyelet adóját ipartársulatunk tagjai közül számosan rótták le. Béke hamvaira!

Miskolcon pinczér egylet van alakulóban. Az egylet létrehozatala körül Lipnik Antal, Kozzer Miklós, Braun Ferenc Goldstein urak nagy tevékenységet fejtenek ki. Üdv!

Az ujvidéki szállodások vendégfősök és kereszmarosok ipartársulata f. é. május hó 31-én d. u. 1/4 órakor a szerb nem. színház helyiségében tartotta meg II. rendes közgyűlését. Tárgysorozat volt: 1. Beszámoló jelentés. 2. Felmentvények megadása. 3. Az elnök és többi hivatalnokok választása. 4. Az alapszabályok esetleges módosítása. 5. Négy tagnak megválasztása a közgyűlési jegyzőkönyv hitelesítésére. 6. A közgyűlés ajánlatai.

Filoxera Spanyolországban. A malagai osztrák-magyar konzul jelentése szerint a filoxera Spanyolországban is folytonosan terjed, s a szőlőbirtokosok a riparia szőlővesszőt most már általánosabban kezdik ültetni. A szegény szőlőbirtokosok azonban az állam részéről semmi támogatásban nem részesülnek.

Üres, esetleg penészes hordónak előkészítése. Tartósan üresen álló hordókban könnyen rakódik le penész; hogy az ilyen hordó, előzetes tisztítás nélkül alkalmazásba nem vehető, magától értetik. Az ilyen hordónak tisztítása akként szokott megejteni, hogy kádár által kifenekeltetjük, a penész-reteget levakartatjuk valami éles eszközzel, vagy — ha a szükség úgy hozza magával — legyalultatjuk. Ezek után szalmát vagy venyigerőzsét meggyújtván, a hordót annak lángja fölé borítjuk, a midőn azt előzetesen jól lekefáltuk és mikor már a hordó ezen művelet után hűlni kezd, befenekelvén, előbb forró s utóbb hideg vízzel többször kilúgozzuk. Ezen eljárás bizonyos körülmények között — bár ezélravezetőnek mondható — a belekerülő bornak minőségére nézve hátrányos lehet. A menyében a szalmának vagy a venyigének elégetése mellett támadó tökéletlen égési termékek beleszarmaznak a hordó fájába, miket azután a bor abból kiáztat és ugyanolyan ízt vehet fel. A műveletnek végrehajtása és az abból eredhető fogyatkozások tekintetéből ajánlatosabbnak mutatkozik a hordót a közlőterek szerint kifenekelvén, esetleg gyalulás által kitisztítani, befenekelni és tiszta kozmamentes spirítust (egy hektoliterre 1 deciliter) beleönteni, jól meghengergetni s mindkét fúrást megnyitván, benne a szeszt meggyújtani. S ha ezen művelet után a hordó hűlni kezd, 2% szódás vízzel s utóbb többszörösen tiszta vízzel kiöblögetni. Így minden tisztátalanság eltávolítható

lévén, a borba nem fog mellékizt átszarmaztatni. Megjegyzendő, hogy ezen művelet végrehajtását ajánlatos a szabadban eszközölni, mert ha a hordónak összeillesztése nem volna tán kifogástalan, könnyen szétvettetik. Ez nem baj; sőt, a mennyiben ilyképen biztos tudomást szerezhetünk a hordónak jó állapotáról, kétség-telenül elejét vesszük annak, hogy a hordóra bizott termékünk kiszivárgás útján veszélyeztetve nincsen, mivel csak olyanra fogjuk bízni, mely az igényeket kielégíteni képes.

Az italméresi regalejog-csonkítások s azok panaszolhatási joga elévülése kérdésében követendő eljárásnál a kihágási büntető-törvénykönyvben, a kihágások elévülésére vonatkozólag foglalt határozmányok alkalmazást nem nyerhetnek. Ily értelemben határozott a belügyminister Abauj-Torna vármegye közönségéhez az 1887. évi 11,285. szám alatt intézett következő rendelkezésben; Az italméresi regalejog ellen felmerülő kihágások, helyesebben csonkítások s azok panaszolhatási jogának elévülése tekintetében követendő eljárási, illetőleg adandó felvilágosítás iránt ez vi február hó 8-án 9,253. szám alatt kelt alispáni felterjesztés folytán a czimet tájékozás és kellő mihez tartás végett értesitem, hogy ámbár az említett jogcsorbitások s illetőleg azok panaszolhatási jogának elvülése iránt pozitív törvény vagy szabály nem létezik, nincs kizárva az, hogy az általános jogelveken alapuló évülés a felmerülhető egyes konkrét esetek körülményeinek minőségéhez képest az italmérést regalejog csonkítási ügyekben is alkalmazásba vétessek, a minek megállapítása azonban esetről-esetre csupán e felmerülő egyes konkrét ügyekben fokozatos uton hozandó határozatok tárgyát képezi, megjegyezvén, hogy kihágásokról szóló büntető törvény, melynek az elévülésre vonatkozó intézkedése csakis az ugyanazon törvénykönyvben megállapított kihágási esetekre vonatkoznak, a kihágási esetekkel nem azonosítható italméresi jogcsorbitás ügyekben alkalmazást nem nyerhet.

A borvirág oly betegség, mely igen gyakori. Ha a borban még fehérnyanyagok is vannak és sokat levegővel érintkeznek: ez a mindenütt levő, igen apró s e miatt észre sem vehető penészcira fejlődésére igen kedvező feltétel. E csira gyorsan fejlődik s rendkívül szapora, úgy hogy néhány a borban mikroszkóppal is alig föllelhető sejtéből pár nap alatt tömördek uj sejt támad. Ezeknek fehérnyanyagok és alkoholra van szükségük, hogy táplálkozhassanak: az alkoholra szénvasra és vízre bontják szét. Az alkoholtartalom folyton csökken, a bor gyengül s lassaukint elromlik, mivel az alkohol helyett víz marad vissza s a szénsav a levegőbe száll. A borvirág leginkább azon esztendőkből lép fel, midőn sok és könnyű bort termelnek s különösen akkor is, ha sok rothadt és beteg szőlőt sajtolnak. A tavalyi szüret sok helyt szintén ilyen volt minélfogva ama termelvény tulajdonosainak különös gondot kell boruk egészségére fordítani. A virág 16—30 fok C. hőmérsékletben leggyorsabban fejlődik; minél alacsonyabb a hőmérséklet, annál kedvezőttelebb fejlődésére. Nagyobb alkoholtartalom mellett, valamint a fehérnyanyagok hiánya következtében szintén nem fejlődik s innen van az, hogy ó-boroknál csak ritkán tapasztaljuk e betegséget. A ki az okszerű pinczegazdálkodás szabályait követi, úgy a virág, mint más betegségek ellen könnyen megóvhatja borait. Legegyszerűbb módja különben a borvirág és más gombák fejlődése megakadályozásának ha tiszta hordókat használunk s azokat mindig egészen teletöltjük.

Hogy milyen kezelés mellett tartja meg a vörös bor legjobban a színét? arra a „Weinlaube“ című lap f. é. 16. számában következőképp nyilatkozik: Ezen kérdésre a feleletet semmi esetre sem lehet általánosságban megadni, mert a mi a bor színét illeti, az annál szebb és sötétebb marad, mennél kevesebbet lesz a bor a levegővel való érintkezésnek kitéve, minthogy a levegő élenye azt megváltoztatja s részben mint oldhatlant a borból kiválasztja. Másrészt azonban szükséges, hogy a bor lefejtessék és a levegővel érintkezésbe jöjjen, hogy eltartható legyen. A derítés által a bor a levegő behatásának nem lesz ugyan kitéve, de ezen eljárás folytán a színből veszít s e szerint meglehetősen egyre megy, akár az egyik, akár pedig a másik eljárást alkalmazzuk. Finomabb minőségű boroknál a derítésnek lenne az elsőbbség adandó.

Az idő befolyása a bor mesterséges festanyagára. Cazenouve által eszközölt és a „Journal Pharm. Chim.“ című szaklapban közzétett vizsgálatok szerint, a borok színezésére leginkább használni szokott festanyagok mint a sulfofuchsin, bíborvörös, bordeauxvörös és rocellinvörös, bizonyos borokban hosszú éveken át képesek létezni és létezésük csakis vegyelemzés segítségével állapítható meg. Azon vegyi változások, melyeknek a borok, de különösen az új borok vannak alávetve, a mesterséges festanyagnak kisebb-nagyobb mennyiségben leendő kiválását vonják maguk után. Mikrophyták által előidézett borbetegségek, a festanyagoknak meglehetősen gyors eltűnését okozák; minthogy azonban a festanyagok ezen változásoknál oldhatatlanokká válnak, ennél fogva egy általuk előidézhető veszélynek lehetősége ki van zárva. Mélyebbreható vegyi átalakulásoktól, melyeknél a festanyag új és talán mérgező hatású képződmények alapjául szolgálhatna, nincs mit tartani, mert ezen esetben a bor egyáltalában élvezhetlenné válnék.

A debreczeni pinczerek egyletének választmányi ülése.

A debreczeni pinczerek betegsegélyző és ápoló egyletének elnöksége folyó évi május hó 20-án az egylet helyiségében választmányi ülést tartott. Jelen voltak: *Gödényi József*, elnök, *Erős Jakab*, alelnök, *Than Gyula* jegyző, *Burghald Lajos*, *Kaufman Ignác*, *Wirtl József*, *Freidenfeld kezső*, *Glück Leopold*, *Poppé Béla* választmányi tagok.

Elnök: Megnyitja az ülést s miután üdvözölte a tagokat, kéri a jegyzőt a mult havi választmányi ülés jegyzőkönyvének a felolvasására.

Jegyző: Felolvassa a jegyzőkönyvet.

Ugy a szerkesztés mint a fogalmazás ellen az egylet választmányi tagjai részéről kifogás nem tetetvén a jegyzőkönyv elnök és három tag által hitelesítették:

Elnök: A havi számadás megvizsgálását terjeszti elő az ülés elé, mely a jelen volt tagok részéről pontosan átnézetvén a vizsgálás után hitelesítették:

a kimitatás szerint az egylet bevétele volt: april hóban 30 frt 40 kr, május hóban 49 frt 42 kr.. A kiadás volt! april hóban 5 frt május hóban 25 frt.

Elnök: Javaslatba hozza a jegyzői tiszteltdij megzavazását, melyet a választmány teljesítvén megerősítés végett a közgyűlés elé fog terjesztetni.

Elnök: A választmány elé terjeszti egyik egyleti tagnak két rendbeli javaslatát.

a) Minden átutazó pinczér fizessen az egylet pénztárába 10 krt azon esetben, ha az egylet helyiségében elhelyezett ágyat. S minden további igénybe vételeért az ágyak naponkint szintén 10 krt fizessen az egylet pénztárába.

b) Minden stabil, kiségitő pinczér a kiségitésért fizetett — illetve kapott díjból fizessen az egylet pénztárába 10 és az ügynöknek szintén 10 krt.

Az előterjesztés után hosszas vita tárgyat képezte az ügy s mint olyant, mely az egylet belzavarára vonatkozólag nagy behatással lenne, a választmány elvetette, mellőzi.

Különbösen is a debreczeni egylet nincs rászorulva e kis jövedelemre s nem akarja, hogy a pinczerek ezáltal is költségbe verjék magokat.

Elnök: Szükségesnek látja számos s összehalmozódott ügy fontosságánál fogva a gyors elintéztést, melyet egyedül a közgyűlés van hivatalva tenni, annak összehívását. Mint legfontosabb tárgy első sorban is küszöbön van a zászlószentelési ünnepély megtartása. Lehetőség-e ez még ez év folyamán vagy annak tartja-e a közgyűlés, hozzon határozatot a meg, vagy meg nem tartás felett.

A közgyűlés megtartásának napjával f. évi május 27-ike tüzetett ki s a helyiségnek a „Fiume“ étterme határozatott meg. A közgyűlés éjjel 2 órakor legyen megtartva.

Elnök: Megköszönve az egylettagjainak az ülés iránt mutatott érdeklődéseiket, miután több tárgy nem volt — az ülést bezárta.

M. P. L.

Nyilt-tér.

Ujvidéken 1887. május 18-án.

Tekintetes szerkesztő úr!

Becses lapjának folyó 10-ik számában a „Különtélek“ rovatában alulírottól azon hir van közölve, hogy én Fábry Péter által, mivel állítólag gorombáskodtam, rendre utasítottam, őt e miatt bántalmaztam, megszőktem, de elfogatóván; most kiérdemelt büntetésemet várom.

Erkölesei reputatióm megóvására kényszerítve vagyok a valódi tényállást közölni és kérni, hogy e közleményt lapjában az igazság érdekében kinyomatni sziveskedjék.

Fábry Péter úrral nem gorombáskodtam; még kevésbbé vendégeivel.

Tény, hogy egy alkalommal Fábry Péter úr, kiről melesleg megjegyzem, hogy tettlegességek miatt már többször volt büntetve, — egy csekélység miatt megsződott; sőt rajtam könnyű testi sértés vétségét követte el, elfogatótt és az itteni felelős örökkel letartóztatott. De tény az is, hogy szabadságomat rövid időre visszanyertem, és Fábry urat bepereltem a rajtam ejtett sértések miatt. De nem igaz, hogy megszőktem volna és jelenleg, mint letartóztatott várnám büntetésemet.

Fábry úrnak panaszára, hogy őt bántalmaztam, és az eni fentemlített jeljelentésemre mai napon kihirdetett ítélet szerint mindkettőn 15 frt pénzbüntetés fizetésére lettünk elítélve.

Ez ítélet ellen felebbeztést jelentettünk be. Melyikünk lesz a felsőbb bíróságnál elítélve, nem tudom, de hiszem, hogy az elítélt nem én leszek.

Ennyit az igazság érdekében.

Megjegyzem még, hogy Fábry urat azért, mivel letartóztatott, külön bepanaszoltam.

Addig tehát, míg mindkét ügyben jogérvényes ítélet nem lesz hozva, kérem a tek. szerkesztő urat, miszerint ítéletét a jelen ügyekben felfüggeszteni méltóztatassék.

Tisztelettel

Struhacs János.

Gödöllőn az

„Erzsébet“ szálloda

a nagyérdemű közönség igényeinek teljesen megfelelőleg van berendezve.

Minden nap zene!

Izletes ételek és italokról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodik

Koloszár Imre,
vendéglős.

Van szerencsém a mélyen tisztelt vendéglő és szállodát bérteni óhajtok tudomására hozni, hogy itt helyben, a megyeházzal szemközt a mélt. gr. Károlyi család tulajdonát képező ugynevezett „Csillag“ vendéglő folyó év bármely napjától minden berendezéssel 8 évi itt létem után családi ügyek miatt szabad kézből eladó, kedvező föltételek mellett és bár mely időben átvehető.

A helyiség el van látva ugy téli mint nyári konyhával, szép és olcsó lakással, továbbá csinos kerttel, a kertben szép vízmentes ponyvával födött tánc teremmel, mintegy 50 nsz. öl, azon kívül egy általam épített és saját tulajdonomat képező igen csinos kivitelű füvegezett teremmel, szintén 50 négyszögöl, melyek nyári multságokra igen alkalmas helyiségek.

E terem mellett van 2 jég verem mintegy 95 szekér jeget tele rakva jelenleg is, továbbá tágas nyári konyha, a kelnerajba szivattyús kút, jó pincze lejárata a kelnerajból, két csinos fedett tekepálya, kocsiszín, sertésöl, és végre 5 fürdő és 5 vendég szoba teljesen berendezve t. i. hogy a berendezés a fent kiírt helyiségek sajátomat képezik, az istálló és a többi kő épületeket kivéve és ezek mind igen jó karban vannak. Ennél fogva örök áron óhajtom eladni ezeket. A köépületben szintén szép és tágas konyha 1 lakó szoba, 1 nagy és kis étterem összekötve 1 kelneraj, szép spajz, kamara 1 nagy és 1 kisebb köpincze, továbbá mosó konyha helyiség! Az új bérletből 5 és fél év van még hátra. Azonkívül a kertben külön épített zöldseges verem: ezek után a házbér évenkint 425 forint a tűzbiztosan együtt; mindeannemű italokat a regália bérlőktől kapunk. Miután a mélt. grófi uradalom igazgatóságától, valamint a regale bérlő uraktól engedélyezve van az átadás.

A venni szándékozó urak bővebb felvilágosítás végett kéretnek egyenesen hozzám fordulni.

Kelt Nagy-Károly, 1887 apr. hó 22-én.

Pék Mihály,
vendéglős.

A zala - egerszegi izraelita hitközség tulajdonát képező „A zöld fához“ című — kávéházzal

összekötött, kellő számú vendégszobák — és egyéb szükséges épületek — két pincze és külön lakással ellátott, nemkülönbön **bormérési joggal** is felruházott **nagy szállodának** 1887. évi szent Mihály-napjától számítandó hat évre leendő haszonbérbeadása iránt f. évi július hó 6-án d. e. 10 órakor a hitközség irodájában nyilvános árverés és zárt ajánlatbeli tágyalás fog tartatni.

A kikiáltási ár 2400 frt. o. é.

Az írásbeli zárt ajánlatok, a szóbeli árverés megnyitása előtt, 10% bánatpénzzel

ellátva, a hitközség elnöke, **Fischer L.** ur kezeihez jutandók.

A hasznóbérlés tüzetesebb feltételei a hitközség irodájában mindenkor megtekinthetők.

Kelt a **zalaegerszegi izraelita hitközségnek** Zala-Egerszegén 1887. évi május hó 4-én tartott válsztmányi üléséből.

A választmány.

Bor eladás.

Ó- fehér, valamint **siller és vörös borokat** hordókban 56 litertől fölfelé lehet kapni

Huck Józsefnél Ujvidéken

Futtaki-utca 719. sz. a.

Grand Hotel Tisza Szeged.

Alólírott ezennel tudatom a n. é. közönséggel, hogy a „Grand Hotel Tisza“ szállodát f. évi május hó 1-én átvettem és azt ezentul saját számlámra vezetendem.

A midőn a n. é. közönség szíves pártfogását ez uton is kérem, kiváló tisztelettel maradtam

Kass János.

Üzlethelyiség változtatás.

Tisztelettel értesitem a n. é. közönséget, miszerint



kalap-

raktáramat,

mely eddig Hatvani-utca, a régi főkapitánysági épületben fennállott, a ház lerombolása folytán.

IV. Hatvani-utczába,

a Magyar-utczával szemben

áthelyeztem. Ugy mint eddig továbbra is fő-törekvésem leendő kalap-raktáram nagy választékba, legujabb mintái és legjobb minősége által tisztelt vevőim teljes megelégedését kiérdemelni. Teljes tisztelettel

FFHÉR JÁNOS,

kalapgyári raktára Budapest, Hatvani-utca, a Magyar-utca átellenében.

A legjobb ételek és italok jutányos áron kaphatók

Gyóles Antal

vendéglősnél.

Budapest. IV., Muzeumkörut 27.

Gyógyhatásos idült gyomor-bajoknál.

Szepes-tóthfalvi
égyényes savanyu-viz

Chamilla - forrás.

Különösen nagymennyiségű kettős szénsavas Natron (soda bicarbona) tartalma által tűnik ki.

Ezen víz gazdag szabad szén-sav tartalmánál fogva édes hazánk ásványvizei között igen előkelő helyet foglal el és borral vegyítve közkedveltségnek örvend.

Főraktár Budapestre nézve

Frommer testvéreknél

VII. ker. dohány-utca 5. sz.

Járványos betegségeknek hathatós preservatívum bizonyult.

Dülfer Károly

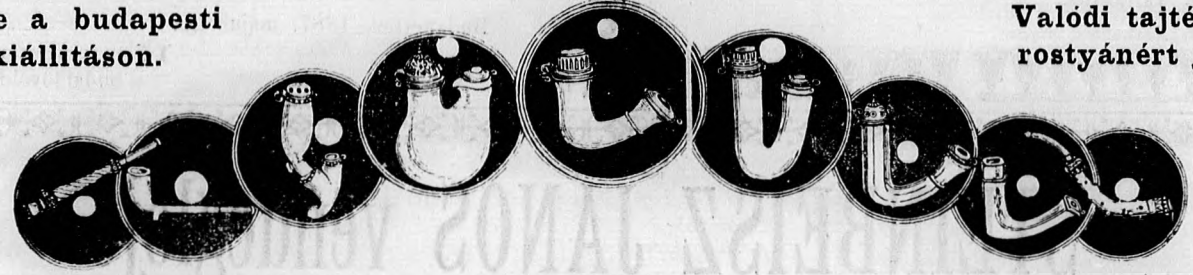
czipész.

BUDAPEST, IV., Mária Valeria-utca 6. szám.

a „Hungária“ szállodában készít és a legjutányosabb áron szállít mindennemű megrendeléseket.

Kitüntetve a budapesti orsz. kiállitáson.

Valódi tajték és borostyánért jótállók.



FELDSBERG ZSIGMOND tajték-pipák és borostyán-áru gyára.

Budapest, IV. kerület, kigyó-utca 3. szám, Fióküzlet: Muzeum-körut I. szám, Zrínyiházban.

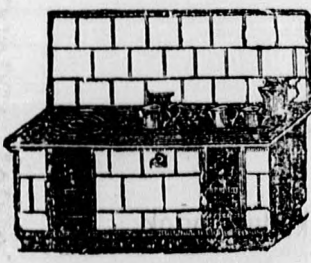
Tajték-pipák és borostyán-szipkák.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát LEGDIVATOSABB SÉTAPÁLCZÁK, SAKFIGURÁK ÉS DOMINO. Árjegyzékek és mintakönyvek ingyen.

POLONYI JÁNOS férfi szabó-üzlete

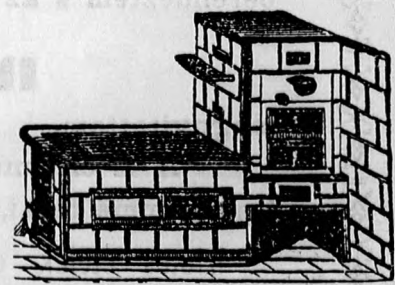
Budapest, IV., Deák Ferencz-utca 16. sz.

Van szerencsém a nagyérdemű közönségnek becses tudomására hozni, hogy nálam a legujabb divat szerint a legegánsabb őszi **ERFI RUHAK** a legjobb és legjutányosabb árak mellett készíttetnek és hogy a n. é. közönségnek a szövet-választásnál is szolgálatára lehessenek, nálam mindennemű szövet-minták a legujabb divat szerint nagy válsztkban kaphatók. Magamat a n. é. közönség becses pártfogásába ajánlva vagyok tisztelettel **Polonyi Ján.** férfi-szabó



LAKOS LAJOS

ajánlja cs. k. szabadalmazott kifizetés nélküli



szabályozható takaréktűzhelyeket,

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

Minden általam készített munkákért jótállók.

BUDAPEST, IV. ker., Kalap- és Lipót-utca sarkán 10. szám.

Alólirottak ajánlják a t.

kávéház-, vendéglő-

és

szálloda tulajdonos

uraknak, tisztán kezelt valódi

egri vörös, siller és fehér

valamint kitünő

daroczi fehér boraikat

hordók és üvegekben a legjutányosabb árak mellett

Lázár Jónás és társa

Egerben.

Arjegyzéket — esetleg mintákkal — kívánatra
bérmentve szolgálunk, és a borok valóságáért ke-
zességet vállalunk.



Szálloda bérbeadás.

A „HUNGARIA”

elsőrendő szálloda

S Z E G E D E N,

mely 45 vendégszoba, emeleti nagyterem, nagy kávé-
házi helyiség, étterem, 1 utczei korcsma és több mel-
lékhelyiségekből áll, továbbá nagy borpinczével bir,
mely igen alkalmas a borkereskedés üzésére is, 1888.
évi május hó 1-től a következő 10 évre bérbeadandó.

A föltételek és egyéb részletek végett már most tu-
dakozódhatni a tulajdonosoknál: **Ábrahám János** sütő-
mester urnál **Szegeden**, vagy pedig **Luxeder György**
urnál **Török-Becsén**.

Közvetítők ki vannak zárva.

Kamócsay Lajos

vendéglője és nyári kerthelyisége

Budán, a budai lövöldében.

Van szerencsém a nagyérdemű közönséget tisztelettel értesíteni,
hogy Budán a lövölde **vendéglő- és nyári kerthelyiséget megnyi-
tottam**. Izletes ételekről s mindennemű kitünő sörről, valamint pontos
és gyors kiszolgálásról gondoskodni fogok. — Főtörekvésem leend,
hogy a n. é. közönségnek nagybecsű pártfogását továbbra is kiérde-
meljem. Kiváló tisztelettel:

Budapesten, 1887. május 25.

Kamócsay Lajos,
a budai lövölde vendéglőse.

STEINBEISZ JÁNOS vendéglője

BUDAPESTEN, VIII. kerület, kis stáció-utca 7. szám.

Vendéglő- és kerthelyiség megnyitás!

Tisztelettel vagyok bátor a n. érdemű közönségnek becses tudomására hozni,
hogy a Józsefváros, kis stáció-utca 7. szám alatti **VENDÉGLŐ HELYSÉGE**
a nagyérdemű közönség igényeinek teljesen megfelelőleg átalakítottam és ujonan
berendeztem s az udvaron levő

nyári kert-helyiségemet

megnyitottam.

A n. érdemű közönség eddig irányomban tanusított pártolása kétszeresen köte-
lességemmé teszi, hogy igényeinek minden tekintetben megfeleljek.

Izletes ételek és italokról, valamint pontos és gyors kiszolgálásról gondoskodni fogok.

A nagyérdemű közönség szives látogatását kérve maradtam

Hazafui tisztelettel

STEINBEISZ JÁNOS

vendéglős.

„MARGIT“

gyógyforrás,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelmezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásunkak bizonyult különösen tudóbántalmaknál a hol a szabadszénsav esekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatású alk. trászéknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközli. Eze tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabadn szénsavtartalomban erősebb ásványvizek, mint a seltersi, gleichenbergi, tudóbajokban, különösen tudóverzéseknel már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A tudóbetegek klimatikus gyógyintézeteiben, különösen a leglátogatottabb Görbersdorffban, a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: Dr. Kóranyi, Dr. Gebhardt, Dr. Navratil, Dr. Poor, Dr. Kétly, Dr. Barbás; Bécsben: Dr. Bamberger, Dr. Duschek stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a legzö-, emésztő, és hugyszervek általános hurutos bántalmainál.

Borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos főraktár

ÉDESKUTY L.

m. k. udvari ásványvizszállítónál Budapesten.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

Mineralwasser vom Königsbrunnen

zu Kostreiniz bei

ROHITSCH,

zufolge seines aussergewöhnlichen Gehaltes an Kohlensäure (über 53 Bestandtheile) und seines Wohlgeschmackes, mit Wein und Früchtesäften gemischt, das vorzüglichste und gesundeste Erfrischungsgetränk;

Haupt-Depot für Budapest bei

Karl Richter

Spezerei-handlung Ecke Donaugasse und Rauchfangkehrergasse, sowie in allen Mineralwasser-, Spezerei- und Delikatessenhandlungen Ungarns erhältlich.

Die Brunnen-Direktion.

Brünni kelméket

elegáns nyári öltözetre

3.10 méteres szelvényekben minden szelvény 4 bécsi rőf.

frt 4.80 igen finom,

frt 7 legfinomabb

frt 10.50 legeslegfinomabb

valódi gypjuból,

valamint kamugarn s felsőkabát kelméket, ugyszintén utazó-plaideket, darabját 4 és 6 frtért szállít, az összeg utánvétele mellett a szilárd és jóhírnék ismert posztógyári raktár

SIEGEL IMHOF

Brünn, Ferdinandgasse 56.

Magyarázat. Minden szelvény 3.10 méter hosszú és 136 cm. széles, s így teljesen elegendő egy tökéletes férfi öltözetre. A főnebbi czég, természetes szilárdsága s jelentékeny munkaképessége kezeskedik arról, hogy csak a legjobb árú, pontosan a választott minta szerint szállíttatik. — Miatán most igen sok szédelő czég „brünni árú“ köpeny alatt garázdálkodik, ez ellenében a főnebbi czég mintákat küll ingyen bérmentve.

STEINBACH SÁNDOR

kir. szabadalmazott

garçon támlánya.

(támlány-ágy.)

Fel nem cserélendő más gyártmányral

Ára 30 forint

A legujabb találmány, ezen a téren a legcélszerűbb

A támlány-ágy nem különböztethető meg egy közönséges alaku zölle-szektől és minden mügépezet nélkül, egy pillanatban kényelmes ágyra, amely teljesen ruganyos tollakkal van pamlagozva, változtatható.

Különösen szalonok, vendég és magánszobák, szállodák és nyaralón való tartózkodásnál majd minden háznál felnöttek és gyermekek részére igen szükséges.

Fényképek kívánatra kuldetnek.

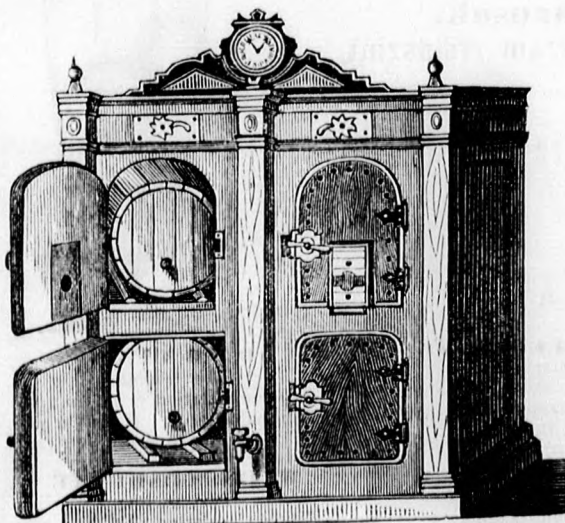
Steinbach Sándor,

kárpitos, díszítő és butor-gyáros.

Budapest, Ferencz József-tér 6. sz.

Ugyanitt a kedvelt ágybetétek ruganyos tollakkal; teljes ágyberendezés egy darabban 12 frt, alkalmas mint önálló ágy vagy ottomán 14 frt.

Több száz szoba asztalos- és kárpitos-butor folyton készletben van.



STILLER JÓZSEF

hordozható jégsekrengyára
Budapesten.

Ajánlja elismert legjobb szerkezetű és kitüntetett

hűtő-készülékeit

bor, sör, v. j. nyers hus hűtésére, házi szükségletre étel-hűtőket, fagylalt-készüleket és fagylalt-reservoárokat, bormérési berendezéseket és legujabb szerkezetű habcsapokat.

Képes árjegyzékek bérmentve és ingyen.

Megrendelések a raktárba intézendők:

STILLER JÓZSEF

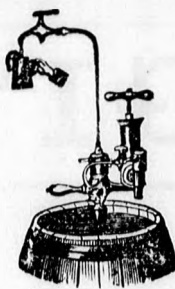
Budapest, Kerepesi-ut 30. sz. a.
Gyár: Nagy diófa-uteza 12. sz.

Kölbel Ignác

érc-öntőde és mérlegsúly-gyára

BUDAPESTEN,

VII., István-tér 4. sz. a. (saját házában).



Ajánlja új szerkezetű réz- és magányosan habzócsapjait és dugasz-ventileit, ugyszintén legjobb szerkezetű sör-szivatyukat, továbbá mindennemű mérlegeket, mészárosok és hentések számára, valamint sulyokat és minden e szakmába vágó ezikkeket. — Árjegyzékek ingyen és bérmentve. Javítások a legjobban eszközöltetnek.

RÓZSA-PAPRIKA.

Szegedi különlegességi paprika-kolbaszka	100 pár	frt 9.50.—
Debreczeni tartós kolbaszka	100 ko.	84.—
Paprika rózsá legfinomabb.	100	140.—
Tarhonya tojásos legfinomabb	100	34.—
Új vöröshagyma	100	5.50
Ültető kis hagyma	100	28.—
Szalonna finom paprikás	100	58.—
Szilvorium valódi szyrémi	100	48.—
Zöldség.	100 csomó	4.50

ajánlja 5 kilos posta-csomagba is, szilvorium csak 56 literes és nagyobb hordókban.

Megjegyzem, hogy csakis a legfinomabb minőségű árukat ajánlom.

BENISCH S. J.
Szegeden.

Számos legelső kitüntetések.

Kanitz Lipót és fiai

bortermelők

EGERBEN.

Ajánlják legjobb minőségű valódi egri vörös borait, továbbá nehéz csemege és aszaborokat ugyszintén a legjobb hímének örvendő egri különlegességet

BIKAVÉRT.

Kívánatra minták küldetnek.

Zahlreiche höchste Auszeichnungen!

Leopold Kanitz & Söhne

Weinproduzenten

ERLAU (Ungarn.)

Empfehlen in der besten Qualität echte Erlauer Rothweine, ferner schwere Dessertweine und Ausbrüche, so auch die besonderst und allgemein beliebte Erlauer Specialität

DRACHENBLUT.

Auf Wunsch werden Muster gesandt.

KINCSEM-Sorsjegyek á 1 frt

11 sorsjegy frt 10.—
6 " " 5.50

Főnyeremény

50.000 frt.

Magyar lovaregylet sorsjegy irodája

Budapest, väczi-utca 4-6 sz.

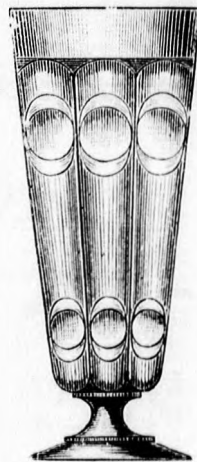
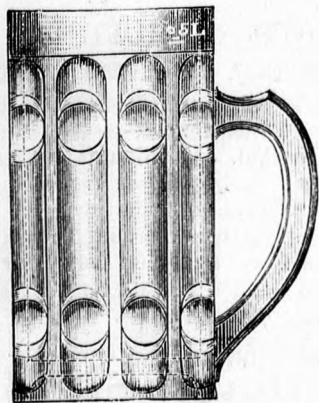
Schreiber J. és unokaöcsesei

cs. kir. szab. üvegyárosok,
Budapest, régi posta-utca 10. szám (földszint).

Nagy választék üvegedényekben

szállodások, vendéglősök, kávéházak és háztartási
használatra.

Gasfabriken:



ZAY-UGRÓCZ
Post Zay-Ugrócz.
Telegrafen-Station Z a y-Ugrócz.
Waagthalbanstation T r e n c s i n.
UNGARN.

JOSEFSTHAL
Post Světla
Telegrafenstation S v ě t l a.
Nordwestbahnstation S v ě d l a.
BÖHMEN.

DEUTSCHLAND :
FÜRSTENBERG a. d. Oder. Post Fürstenberg
an der Oder.
Telegrafen- und Bahnstation F ü r -
s t e n b e r g 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.
Telegrafenstation G r o s s - U l l e r s d o r f.
Bahnstation Petersdorf-Ullersdorf
Mährischen Grenzbahn.
MÄHREN.

JARONOWITZ
Post Göding.
Telegrafenstation G ö d i n g.
Nordbahnstation G ö d i n g.
MÄHREN.

DÜBNIAN
Post Göding
Telegrafenstation G ö d i n g.
Nordbahnstation G ö d i n g.
MÄHREN.

HEINRICHSHÜTTE
Post Göding
Telegrafenstation G ö d i n g.
Nordbahnstation L u s c h i t z.
MÄHREN.

Naponta friss ludmáj, aszpic és osztriga.

Idei poulard,
liba, korai zöldség
ugy mint :
spárga, burgonya, paradicsom

KARFIOL
naponta érkeznek és kaphatók:

GÉCZY FERENCZ,

szerb. kir. udvari szállító,
baromfi-, vad-, tojás- és csemege-
árucsarnokában kapható:

Főüzlet:

Duna-utca 10. szám.

Fióküzlet:

Andrássy-ut 12. szám.

Bel- és külföldi sajtók, likörök és pezsgők.

Carhol. fran. száritott zöldségek és egyéb korai zöldségek.

Magyar, rajnai, bordeaux és spanyol borok.

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, belváros **Lpót-utca 1. szám** alá helyeztem át. Ennélfogva kérvén, miszerint előforduló szükség esetében, akármily nemü üzleti személyzetre nézve bizalommal hozzám fordulni méltóztassék, mély tisztelettel maradtam

Kutschera Mihály,
főügynök.

Iroda: **Lipót-utca 1. sz. Duna-utca sarkán.**
Lakás: **IV., Lipót-utca 10. sz.**

Hires debreczeni kolbász,

paprikás szalonát, (elsőrendü zsirt,
zsirnak való vastag **perzselt szalonát,**
füstölt sonkát, szalonát s minden
hentes-üzletbe vágó cziket lehetőleg jutányos
árban szállít

Somogyi Imre,

hentes üzlete

Debreczenben.

SZABÓ GERGELY

asztalos-mester

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

Készíték a

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

szükségelt mindennemü asztalos munkákat

legjobb minőségü benzés

keményfa-székeket

a legjutányosabb 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

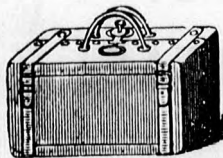
utazó börendjeit

a

vendéglősök és főpinczerek

részére pedig a legczélszerűbbnek bizonyult

pénzes tárczáit.



A tárczák
Sztanoj Miklós
találmányai!!!

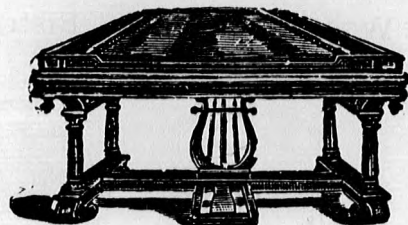


Brückner Nándor

első hegedü és czimbalom műhangszer-készítő.

Budapest, magyar-utca 4.

Alapított 1874-ik évben



Az 1885. évi kiállítás alkalmával jó és czélszerűnek talált új pedál hangfógi találmányáért elismerési érdemet nyert; szállít a budai zeneakadémiának, úgy a budapesti nemzeti zeneegyletnek, valamint a m. kir. operaszínházhoz is teljesít megrendeléseket. A legjobb minőségü **czimbalomok, hegedük, gitárok, fuvolák** stb. a legjutányosabb árban kaphatók nála

Javításokat és vidéki megrendeléseket pontosan teljesít.



Előkelő orvosi tekintélyek u. m.:

dr. Korányi tanár kir. tanácsos, dr. Kézmárczky tr., dr. Kétyi, dr. Schwimmer tanár, dr. Stiller tanár, dr. Reinitz, dr. Herman S. főorvos stb. Budapest; dr. Braun tanár udvari tanácsos, dr. Rokitsansky tanár, kormánytanácsos dr. Schnitzler tanár, dr. Oser tanár, dr. Winternitz tan., dr. Herz egyetemi tr., dr. Marenczeller, Eulenthal dr. Kautz, dr. Gold udvari orvos, dr. Batsy a bécsi orvosi collegium titkára stb. Bécsben; itélete folytán

KORONA-FORRÁS

(Hygiea-Sprudel)

Radkersburg mellett Staierországban.

Legjelesebb, legtisztább égvényes savanyúviz.

A Hygiea-Sprudel

nemesak a legkitünőbb, legkellemebb izü és legczélszerűbb ital, hanem egyszersmind a emésztési, lélegzési és vizeleti szervezetek bájáiban **elsőrendü gyógyviz.**

Kapható **ÉDESKUTY L.** udv. szállítónál, továbbá minden fűszerkereskedés és vendéglőben. Főraktár:

Mautner Adolf-nál,
BUDAPEST, Arany János utca 36.
Legjobb óvszer a cholera ellen.

Felhívás előfizetésre.

A „Pokrócz Ádám“ következő számait a mostaninál még csinosebb alakban fogjuk t. olvasó közönség elé juttatni. A mi jelszavunk: „Keresd az embert!“ — A mi lapunk tehát nem áll sem pártok, sem személyek szolgálataiban, hanem teljesen függetlenül a való élet felszégeit szatyrizálja, válogatás nélkül, ott a hol kell.

Lapunk Előfizetési ára:

Egy évre. 6 frt.
Félévre 3 „
Negyedévre 1 „ 50 kr.

Az előfizetési pénz, mint legczélszerűbb postautalvánnyal küldeni

a „Pokrócz Ádám“ kiadóhivatalának

Budapest, VII. kerület, kerepesi-ut 22-ik szám alá czimzendő.

PALACZKA-SÖR

kizárólagos főraktára

(a főherczegi — Magyar-óvári)

sörfőzőháznak

LOBMAYER JÁNOS FERENCZ és TÁRSÁNÁL

Budapest, IV. Károlykörut 18.

Arjegyzékeket bérmentve szolgálunk.

Nagyobb vételnél jelentékeny árengedmény.

KOHN JAKAB és JÓZSEF

Budapest, V. Ferencz-Józseftér 3. sz. I. em. (Diana fürdő épület.)

CS. ÉS KIR. SZAB. TÖMÖREN HAJLITOTT FA-BUTOR-GYÁRAK:

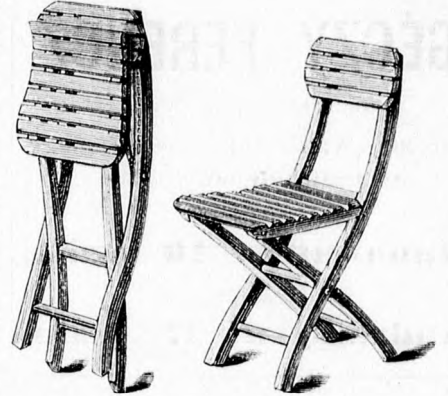
Wsetin, Teschen, Bistritz, Freistadt, Skotschau, Ketsch, Csenstochau, Radiwinkow, Vöröske, Simontha, Novo-Radomski.

Ajánlják tömör fából hajlitott butor gyártmányait, n. m. székek karszékek, kávéházi és vendéglő asztalokat, legjutányosabb gyári áron. — Idényszerű kertiszékek és kerti asztalok nagy választékban rendelkezhetők. — Árjegyzékek ingyen és bérmentve szolgáltatnak. Minden hozzánk intézett levélre pontosan válaszolunk.

Raktárak és képviselőségek:

Aleppo, Amsterdam, Algier, Anwerpen, Athen, Barcelona, Bécs, Beiruth, Berlin, Bremen, Boroszló, Brün, Brüssel, Bucarest, Braila, Christiania, Cöln, Cairo, Calcutta, Cefalonia, Capenhagen, Czernovitz, Danzig, Damaskus, Florenz, Genua, Glückstadt, Hamburg, Hannover, Helsingfors, Konstantinápoly, Königsberg, (Poroszország) Krakó, Linz, Lndon, Lütlich, Lemberg, Madrid, Milano, Melbourne, München, Moszkva, Nápoly, New-York, Odessa, Oran, Palermo, Szt.-Pétervár, Párizs, Philadelpkia, Portland, Patras, Port-Elisabeth, (Jóreménység fokán.) Riga, Róma, Rotterdam, Rio de Janeiro, Sacramento, San Franzisco, Santander,

Sevilla, Sidney, Smyrna, Stockholm, Salonichi, Syra, Tiltis, Tunis, Turin, Zante.



Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: **vza-hólyag, bor-zamat** (Weinbouquet), **borderítő-por** (Klärungspulver), **agy porok a bor savanyúságának megszüntetésére**; továbbá **tökéletesen ártalmatlan borfestékek, glicerin, gelatin, kénlapocskák** nemkülönben **parafa-dugók** és **palaczkokra való cinn-csipkák** (Kapseln) a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók: **Arjegyzékek és kezelési jegyzék**

Watterich Arnold

ur kereskedésében **BUDAPEST, Dohány-utca 1. szám a.**

==== ingyen ====

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

ARNOLD WATTERICH

BUDAPEST, Tabakgasse Nr. 1. (Huszár-ház).

Preiscourante und Manipulation
==== gratis ====

Tüdős József.

KERTHELYISÉG-MEGNYITÁS!

Van szerencsém a n. érd. közönséget tisztelettel értesíteni, hogy a király-utca 59. szám alatti

vendéglői üzletet

átvettem s valamint a hozzá tartozó

kerthelyiséget

f. évi május hó 1-én megnyitottam. Főtörekvésem leendő mélyen tisztelt vendégeim nagybecsű igényeinek minden tekintetben megfelelni.

Számos látogatásért esd

Budapesten, 1887. május 15.

Tüdős József,
vendéglős.

LETH és SPERLICH

Magyarország legelső és legnagyobb elhelyező intézete szállodai-, vendéglői-, és kávéházi-személyzetnek. Budapest, kalap-utca 5. szám. **Telephon 392. szám.**

MATTONI-FÉLE
CISSHÜBLER
legjobb asztali- és üdítő ital, kítőnő hatásnak bizonyult köhögésnél, gégehajoknál, gyomor- és hólyaghurtnál.
Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.