

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KAVÉSKOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZISEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZÖNY.

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Egész évre frt 6.—
Félévre frt 3.—
Háromgyed évre „ 4,50
Évnegyedre „ 1,50

LAPTULAJDONOS ÉS FELELŐS SZERKESZTŐ:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal.

IV. kerület. Duna-utca 7. szám alatt.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

HIVATALOS RÉSZ.

Jegyzőkönyv.

a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsárosok ipartársulata választmányának 1886. június hó 3-án tartott ülésén.

Elnök: Gundel János.

Jelen voltak: Hermann F., ifj. Feith István, Barabás J., Kommer J. G., Kommer F., Walter F., Stadler Károly, Blaschka István, Hätzel József, Fritz H., Fanzler J., Ment A., Steinbeisz J., Stamm A., Krist F., Pawelka A., Hell F., Morbitzer L. Reutter N., Glück F., Wrabetz F., ifj. Ács Károly ügyész, Begázszy Nándor és Walter K. titkár urak.

Meg nem jelenésüket kimentették:

Schwab A., Wirth Ferencz és Löffelmann Vilmos.

Elnök üdvözlővén a jelenlevőket, miután a határozatképességet konstataulta, megnyitottnak nyilvánítja az ülést és a mai ülés jegyzőkönyvének hitelsítésére Stadler Károly és Blaschka István urat kéri fel.

2. Olvastatott az 1887. május hó 24-iki ülés jegyzőkönyve és hitelesített.

3. Olvastatott Ruscher György pénztárnok levele, melyben rendkívüli elfoglaltsága miatt a pénztárnokságról lemond.

Sajnálattal tudomásul vétetvén helyébe Hermann Ferencz választatott meg. Együttal Ruscher György úrnak, Walter Ferencz indítványára, az ipartársulat irányában 12 éven át kifejtett ügybuzgóságáért egyhangulag jegyzőkönyvileg köszönet szavaztatott.

4. Olvastatott Schneider Lajos úr — bécsi szaktárs — levele, melyben jubileuma alkalmából való megemlékezésért hálás köszönetet mond. Éljenzessel tudomásul vétetett.

5. Elnök felemliti, hogy az emlék-

könyv költségei és elárúsítása körül, mily eljárás követessék?

Elhatározatott, miszerint az elnökség érintkezésbe teendi magát a nyomdászal s a könyvek az irodába szállítandók, hol kifizetvén innen árusítatnak is el.

6. Olvastatott özv. Boyer Ferenczné segély iránti kérvénye. A már adott 10 frt és 6 egymás után következő hónapra 5—5 frt segély szavaztatott meg.

7. Stadler Károly előterjeszti az orsz. szövetség belszoervezetére vonatkozó javaslatát, egyhangulag elfogadtatott.

A fáradságos és hosszasan tanulmányozást igénylő munkáért jegyzőkönyvi kivonat szavaztatott neki és az elnöki osztály további vezetésére elnök Stadler urat kérte fel.

Jegyzőkönyv.

Felvétetett az **ujvidéki szállodások, vendéglősök és kocsárosok ipartársulatának** 1887. évi május hó 31-én tartott II. rendes közgyűlésén.

Jelen voltak a társulatnak 36 rendes tagja.

1. Elnök: Szavits Döme ur d. u. $\frac{1}{2}$ óra-
kor megnyitá az ülést. Felolvasá a választmányok a lefolyt évbni tevékenységi jelentését német, szerb és magyar nyelven.

2. Pénztárnok Martonoski Toso a társulat vagyonának kezeléséről jelentését előadta.

3. Miután a pénztári kimutatás átvizsgáltatott és helyesnek találatott, a lefolyt évre a választmányok az előirt felmentvényt a közgyűlés megadta.

4. Pusztiris Rada helybeli kocsáros a társulatba rendes tagul felvétetett.

5. Ezek után a napirendre áttéretett és első sorban az alább megnevezett urak választattak meg hivatalnokokul a második évre:

Elnök: Szavits Döme. Alelnök: Rozmír József. Pénztárnok: Martonoski Toso.

Választmányi tagok: Hanzlich Károly, Zapletal Károly, Bracsevits György, Huck József, Nikolits Steva, Nikolits Tosa, Fabry Péter, Srdanov Panta, Vlaovits Gyoka, Hess György, Miliesics Ilia, Aumann Károly, Hertlein Ferencz, Szarka Jenő, Mayer Imre, Szlankame-nacz Gyoka.

Választmányi póttagok: Szirieski Mirko,

Profuma Mátyás, Biermann Frigyes, Szieller Jean, Maximovits Lázár, Nikolits Nikola, Radovanovits Paja, Rupp Mihály.

Békkeltő választmányi tagok: Hild Jakab, Szarka Jenő, Szirieski Mirkó, Arnyas Mihály, Militar György, Rakidsits Jozsó, Mihajlovits Mita, Stanojevits Sima, Marinkov Jovan, Aladi Vincze, Hecik József, Svicssevits István.

Békkelt. választm. póttagok: Petrovics Nikola, Nikolits Nikola, Maximovits Lázár, Bees-keházi Sándor, Radovanovits Paja, Baja József. Miután több tárgy nem lévén, elnök az ülést $\frac{1}{2}$ óra-
kor d. u. feloszlatta.

Ujvidéken 1887. évi Május hó 31-én.

Az ujvidéki szállodások, vendéglősök és kocsárosok ipartársulatának elnöki előterjesztése.

Igen tisztelt közgyűlés! urak és collegák!

Igen nagyon örvendek, hogy van szerencsém önöket, egyletünknek a mai napon tartandó közgyűlésén szives Istenhozottal üdvözölni.

Ime tónállásunk második évfolyamába lépünk, a lefolyt évben, ha nem épen nagy, de mégis jelentékeny előnyöket vívtunk ki és ipari érdekünknek megóvását bizonyos rendszerbe hoztuk.

Igaz, hogy még igen sok teendőnk van hátra, de nem lehet egyszerre mind a mélyen begyökerezett nehézségeket, melyek iparunkat károsítják és részben még igen érzékenyen sújtják, eltávolítani.

Melyek azon nehézségek, önöknek uraim, ugyhiszem nem szükséges, hogy külön-külön felsoroljam, mivel ezeket jól ismerik. Hogy nemcsak mi ujvidékiek, hanem mint a többi ipartársaink is az egész országban ezen helyzetben sinlődnék, igazolja nem régen Budapesten tartott vendéglősök országos értekezlete, melyen ipartársulatunknak jelentékeny része megjelent.

Igen tisztelt uraim! a mint tudják ipartársulatunk is több tag által volt a fentemlített értekezleten képviselve, mely értekezletnek a választmány által kidolgozott emlékiratot adott be, melyben a közös érdekeinket károsító nehézségek elősoroltattak és egyttal megjelöltettek azon eszközök, melyek által ezek eltávolíthatók volnának.

Több más társulat által is hasonló emlékiratok küldettek be.

Az országos értekezletnek választmánya működését megkezdvén, az országos szövetség alapszabályainak kidolgozása után, azokat jóváhagyás végett az ipar-egyesületeknek megküldeni fogják.

Szerencsém volt nekem is ezen választmányba tagul megválasztatni.

Uraim! Most már biztosabban remélhetünk, hogy az egyesült működésnek sikerülni fog a magas kormányt arra bírni, hogy a mi iparágunk rendeztessék, továbbá, hogy oly törvény alkottassék, mely jogainkat és kötelességeinket tisztán és érthetően szabályozza.

Ezen alkalommal meg kell említenem, hogy ha előnyöket akarunk kivívni, áldozatokat is kell hoznunk, s minél nagyobb a részesek száma, annál kisebb lesz az egyesekre eső járulék.

Mindennek dacára újvidéki ipartársainak nagy száma mindeddig nem csatlakozott egyletünkhöz, sőt mi több vannak urak kik körünkől kiléptek; de azért mégis szeretik élvezni többi ipartársuk által kieszközölt előnyöket.

Ennélfogva legbensőbb kívánatom volna, Újvidék városának összes vendéglőseit körünkben, mint tagokat látni.

Például szolgálhatnak Budapest fővárosnak vendéglősei, hol 960-an vannak és mind a 960 egy egyletnek tagjai, mely egylet jelenleg 24,677 frt 57 kr. tőkével rendelkezik, ezen egylet esetről esetre gyámolítja az önhibájukon kívül elszegényedett társulati tagokat vagy annak özvegyeit.

Uraim és collegáim! Engedelmet kérek, hogy itt röviden fejtegyem a vendéglősök országos értekezletét és annak szervezetét.

Mely egy 45 tagból álló végrehajtó bizottságból áll, mely bizottság saját kebeléből 1 elnököt, 2 alelnököt, 1 titkárt, 1 pénztárost, 1 ügyészt és 6 ülnököt választ. A bizottságnak 2 harmada budapesti 1 harmada pedig más városokban lakó vendéglősökből áll, mely utóbbiak a következő városokban laknak u. m. Kolozsváron, Szegeden, Győrön, Komáromon, N.-Kanisán, Aradon, Parádon, Szabadkán, Újvidéken, Pancsován, Nagyvaradon, Nyitrán, Kecskeméten és Félégyháza.

A választmány rendes gyűléseit fogja tartani és állandó érintkezésben lesz ipartársulatainkkal.

Együttal alakíttatik egy szövetségi szakközlöny, mely minden hónapban kétszer fog megjelenni és melynek előfizetési ára negyedévre 1 frt 50 kr.

Ezen közlöny minden a szövetséget és ipartársulati dolgokat illető közleményeket, hirdetményeket fogja a szövetségi tagok tudomására hozni.

Tisztelt uraim! Áttérve az egylet belső működésére megemlítem, hogy a lefolyt évben 11 rendes és 1 rendkívüli választmányi gyűlés tartott meg, melyeken a választmányának főbb munkálkodásai a következők voltak:

Először is minden városnegyedbe 3 választmányi tag küldetett, ezek összerakták mind a vendéglősöket, erre azután a választmány meggyőződött valjon mindegyikök az előirt iparlevéllel ellátva van-e.

Továbbá odahatottunk, hogy a szőlőgazdák nem úgy mint azelőtt tetszésök szerint adhassák el új borukat, hanem — a törvényben — megállapított időben és módon. A társulat által 6 helybeli szőlőgazda törvényellenes módon eszközölt új borának eladása, illetőleg kimérése miatt fel is jelentetett.

Többszöri felszólításunkra sikerült a helybeli sodaviz-gyártókat arra bírni, hogy a viznek árát leszállították.

A választmánynak a helybeli kapitányság, mint iparhatósághoz intézett folyamodványa folytán, megtiltatott a fűszerkereskedőknek, hogy többé üvegorokat áruljanak.

Továbbá a választmánynak azon kérvénye, mely a városi bizottságnak adatott át az iránt, tiltassék meg, hogy az örméházakban szesz italok mérressenek, azaz, hogy úgy mint Budapesten itt is alapszabályok által ezen ügy rendeztessék, mindeddig elintéztetler.

A társulatnak a közbiztonság díjaira vonatkozó kérvénye a miniszteriumnál elutasított.

A lefolyt évben a választmány által rendes tagokul a következő urak vétettek föl az egyletbe, u. m. Mayer Imre, Petrovits Miklós, Vazár János, Profuma Mátyás és Pientok Ferencz.

Tudomására adom az igen tisztelt közgyűlésnek, hogy a már említett országos vendéglős értekezleten egyletünket Rozmír József, Tosa Martonovsky, Fabry Péter, Braosevits György, Szarka Jenő és Schickel Ferencz urak által volt képviselve, miért ez uton is legforóbb köszönetemet nyilvánítom.

Az év folyamán 26-an a rendes tag urak közül kilépésüket bejelentették, egy pedig az az Neider Keresztély meghalt.

Ezek után az egylet jelenleg 87 rendes tagból áll!

Evi járulékok fejében — ide számítva a rendes tagok még hátralékos részleteit is — befolyt 675 frt 50 kr
Ezzel szemben volt kiadások 493 „ 85 „

Maradt még 181 frt 65 ki.

Ezenkívül van az egyletnek azon tagoktól, melyek kilépésüket bejelentették követelni való 22 részletet a 1 frt azaz 22 frt — kr

Az egylet vagyoni állapota tehát 203 frt 65 kr.

Tisztelt közgyűlés! Kérem szíveskedjék a pénztári kimutatást megtekinteni s annak átvizsgálása után a lefolyt évre az esetleges felmentvényeket megadni.

Ezzel jelentésemet bezárva, kötelességemnek tartom, a bennem helyezett bizalmukért, melynél fogva ezen társulat eddigi főnöke lehettem, legforóbb köszönetemet nyilvánítani.

Most pedig kérem alapszabályaink és napirendünk értelmében arra áttérni és első sorban kérem utódomat azután pedig a társulati többi hivatalnokait megválasztani.

Szávits Demeter
elnök.

Sehr geehrte Generalversammlung!
Herren und Kollegen!

Es gereicht mir zur Ehre Sie bei der heutigen Generalversammlung unserer Genossenschaft mit einem herzlichem Willkommen begrüßen zu können.

Wir treten in das 2-te Jahr unseres Bestandes, und haben während dieser kurzen Zeit, wenn auch keine bedeutende, so doch einige namhafte Vortheile erungen und die Wahrung unserer Geschäfts-Interessen in ein gewisses System gebracht.

Es bleibt uns wohl noch sehr vieles zu thun übrig, denn es lassen sich nicht alle tief eingewurzelten Uebelstände, welche unser Geschäft schädigen und theilweise noch sehr empfindlich benachtheiligen mit Einemmale beseitigen.

Welche diese Uebelstände sind, glaube ich Ihnen nicht speziell benennen zu brauchen, weil Sie, meine Herren, diese Alle hinlänglich kennen.

Daß nicht nur wir in Neufaz unter diesen Zuständen leiden, sondern alle unsere Berufs-

genossen im ganzen Lande, beweist der kürzlich in Budapest abgehaltene Landes-Kongreß der Gastwirths, zu welchem auch ein großer Theil unserer Berufs-Genossen erschienen ist.

Wie Ihnen meine Herren bekannt ist, hat auch unsere Genossenschaft, vertreten durch mehrere Mitglieder, an diesen Kongreß theilgenommen, und denselben, ein von unserer Ausschusse ausgearbeitetes Memorandum, in welches alle unsere gemeinsamen Interessen schädigende Uebelstände geschildert und die dagegen zu ergreifenden Maaßregeln enthalten waren — vorgelegt.

Ähnliche Denkschriften wurden auch von mehreren anderen Genossenschaften eingereicht.

Der Ausschuß des Landes-Kongresses hat seine Thätigkeit bereits begonnen und werden die Landes-Verbands-Statuten nach erfolgter Ausarbeitung den Genossenschaften zur Begutachtung zugefendet.

Als Komitee-Mitglied dieses Ausschusses hatte auch ich die Ehre gewählt zu werden.

Wir haben nun die feste Hoffnung, daß es den vereinten Kräften gelingen wird, die hohe Regierung dahin zu bringen in unserem Geschäftszweige, das so dringend Nöthige zu ordnen und ein Gesetz zu schaffen, welches unsere Befugnisse und Rechte klar und deutlich regelt.

Bei dieser Gelegenheit kam ich nicht unerwähnt lassen, daß, wo man Vortheile erringen will, auch kleine Opfer nicht scheuen darf; und je größer die Zahl der Theilnehmigen, um so geringer ist der auf jeden einzelnen entfallende Betrag; und trotzdem haben sich mehrere unserer Neufazer Berufs-Genossen unserer Vereinigung entweder noch immer nicht angeschlossen oder im Gegentheil sich sogar ausgeschieden, sind aber democh gerne bereit die eventuellen Vortheile, welche wir anstreben mitzugenießen.

Es wäre unser innigster Wunsch, wenn alle Neufazer Gastwirths in die Genossenschaft eintreten würden z. B. wie in Budapest; dort sind 960 Gastwirths, alle diese gehören einer Genossenschaft an und verfügen über ein Kapital von 24,677 fl. 57.; unterstützen von Fall zu Fall die armen verunglückten Genossenschafts-Mitglieder oder deren Wittwen.

Meine Herren und Kollegen! Erlauben Sie mir, daß ich in kurzen Worten den Landes-Kongreß der Gastwirths, und dessen zukünftige Administration schildere.

Es besteht ein Ausschuß aus 45 Mitglieder die unter sich 1 Präses, 2 Vice-Präses, 1 Sekretär, 1 Kassier, 1 Anwalt und 6 Beisitzer wählen; 2 drittel des Ausschusses wohnen in Budapest, 1 drittel aber auswärtig, nämlich in den Städten: Szegedin, Preßburg, Klausenburg, Komorn, Parád, Groß-Kanisza, Szabadka, Großwardein, Erlau, Kecskemét, Félégyház, Arad, Pancsova und Neufaz. — Der Ausschuß wird seine regelmäßige Sitzungen halten und beständig verkehren und korrespondiren mit den Korporationen der Berufs-Genossenschaften. Es wird auch ein „Verbandsorgan“ herausgegeben werden, welches zweimal im Monate erscheint für welches nach 1 exemplar per Quartal 1 fl. 50 kr. zu entrichten sein wird. In diesem Hefte werden die Verbands-Angelegenheiten veröffentlicht.

Meine Herren! Auf die innere Gebahrung unseres Vereines übergehend, hatten wir im verflossenen Jahre 11 ordentliche und 1 außerordentliche, somit zusammen 12 Ausschusssitzungen, an welchen die bedeutenderen Thätigkeiten des Ausschusses folgende waren:

Es wurden 3 Ausschusssmitglieder eines jeden Stadtviertel s entfernt, welche sämmtliche Wirths konfiskirten, sodann überzeugte sich der Ausschuß ob jeder mit dem nöthigen Gewerbeschein versehen ist.

Ferner wurde dahin gewirkt, daß die Weinproduzenten und Weinbergbesitzer, nicht wie vorher, ihren neuen Wein wie und wann immer zum Ausschank bringen könnten, sondern sich nach dem Befehle verhalten müssen. Es wurden auch von Seite der Genossenschaft 6 hiesige Weinbergbesitzer wegen gefehlwidrigen Ausschank neuen Weines zur Anzeige gebracht.

Weiters erwirkte der Ausschuss nach mehrmaliger Aufforderung, daß der Preis des Sodawassers von 6 auf 5 fr. reducirt wurde.

So wurde auch in Folge Ansuchens der Genossenschaft an die Gewerbebehörde der gefehlwidrige Verkauf von Flaschen-Weine in Specereihandlungen eingestellt.

Ferner reichte die Genossenschaft ein Gesuch an den löbl. Stadt-Magistrat ein, man möge strenge verbieten, daß in Freudenhäusern keinerlei geistige Getränke ausgeschänkt werden dürfen, überhaupt zur Regelung dieser Angelegenheit den Budapestern ähnliche Statuten zu schaffen. Dieses Gesuch ist bis nun noch unerledigt.

Das bereits seit längere Zeit eingereichte Gesuch in Betreff der Schlachthaus-Gebühren wurde beim Ministerium abgewiesen.

Im Laufe des Jahres wurden durch den Ausschuss die Herren Emerich Mayer, Mik. Petrovits, Joh. Bozar, Mathias Profuma und Franz Bientof als ordentliche Mitglieder in die Genossenschaft aufgenommen.

Ferner gebe ich der löbl. Generalversammlung bekannt, daß unsere Genossenschaft gelegentlich des Gastwirthschafts-Landes-Kongresses durch die Herren Josef Rozmir, Tosa Martonosi, Peter Fabry, Georg Bracsewits, Jenö Szarka und Franz Schick vertreten war, wofür ich ihnen hiemit meinen innigsten Dank bringe.

Meine Herren! Im Laufe des Jahres meldeten 26 Herren ihren Austritt an, ferner ging ein Mitglied mit dem Tode ab, das ist, Ehre seinem Andenken, Christian Reider.

Somit besteht die Genossenschaft aus 87 Mitglieder. An Jahresbeiträgen — hieher gerechnet die noch rückständigen Beiträge — sind eingekommen 675 fl. 50 fr. Dagegen waren die Ausgaben mit 493 fl. 85 fr. Verbleibt Kassaest 181 fl. 65 fr.

Außerdem hat die Genossenschaft von den Mitgliedern, welche ihren Austritt angemeldet haben, 22 Raten à 1 fl. zu fordern.

Geehrte Generalversammlung! Indem ich Sie ersuche in den Kassa-Gebührungs-Ausweis Einsicht zu nehmen, bitte ich nach dessen Prüfung um eventuelle Ertheilung des Absolutoriums für das verflossene Verwaltungsjahr.

Da ich hiemit meinen Bericht schliesse, fühle ich mich noch verpflichtet, für das mir geschenkte Vertrauen mich an die Spitze unserer Genossenschaft gestellt zu haben, Ihnen meine Herren und Kameraden meinen innigsten Dank auszusprechen.

Nun bitte ich im Sinne unserer Statuten und laut Tagesordnung zur Tagesordnung übergehen zu wollen, und in erster Linie meinen Nachfolger und sodann die übrigen Funktionäre der Genossenschaft zu wählen.

A bor mint orvosság.

A bor élvezése leginkább oly vidéken és időben ajánlatik orvosi részéről is, hol s midőn valamely ragályos betegség, mint vérhas, cholera s hasonló betegségek uralkodnak. Érdekkel bir e tekintetben azon vizsgálat, melynek hivatása volt fölvilágosítást adni arról, vajon képes-e a bor élvezése a bélsatornakban keletkező bakteriákat csökkenteni.

Sueksdorf W. vizsgálata folytán kiderült, hogy egy milligramm emberi sár 25,000—2,300,000

bacteriát vagy bacillust tartalmazott. Ennek folytán egy ember napi ürülékében közep számmal kerekén 408,000 millió bacillus van. Ha az ételek és italok közvetlen étkezés előtt megfőzettek, akkor a bacillusok száma 1 milligramm sárban 55—15,000-re csökkent. Tea, kávé és fehér bor élvezése nem birt befolyással ezek számára; ellenben naponkinti 1 liter vörös bornak ivása csökkentette a bacillusok számát. Még kedvezőbb hatással volt a chinin, sőt 2 gramm naphtalin — étel közé keverve — egészen 200—2000-ig csökkentette a bacillusok számát. Ebből azon bölcs tanulság folyik: hogy napjában legalább 1 liter vörös bort igyunk, ha bacillussóktól mentek akarunk maradni. Győzzük meg a borfogvasztókat e tétel igazságáról és a bortermelésen is hathatósan lendíthetünk.

Mint hogy már benne vagyunk a gyógytani témában, felhasználjuk az alkalmat egy más kísérlet megemlítésére, mely ez irányban ad felvilágosítást, hogy a bor minő befolyással van az emésztésre.

Nem rég jelent meg Bikfalvi K. kutatásait tartalmazó műve, melyben a sör, bor, szesz, kávé, tea, dohány, konyhasó élvezetéről és ezeknek az emésztésre való hatásáról tétetik említés.

Bikfalvi mesterséges emésztési kísérleteket tett és megvizsgálta azt is, mily arányban emésztődnek meg ezen anyagok a kutya gyomrában. Mesterséges emésztéshez gyomornedvet (Pepsin), gyomoroltót és hasnyálat (Pankreas) használt. A mesterséges emésztést ugy eszközölte, hogy két vagy több edénybe pontosan lemért emésztő folyadékot valamint hasonló mennyiségű száritott fehérnyé anyagokat (hust, fibrin, tyuktojás fehérnyét, inakat) tett; egy edénynek a kivételével, melyet ellenőrzésül használt, a többi edénybe valamennyibe az említett anyagokból pontosan megmért adagokat adott s az edényeket egy e célra készített kemenczébe (emésztő-kemencze) helyezte, ahol mindaddig maradtak, míg legalább az emésztés az egyik edényben megtörtént. Ennek megtörténte után megszáritotta és megmérte az edényben fennmaradt és meg nem emésztett anyagokat és megvizsgálta, hogy melyik anyag jelenléte mellett emésztetett meg több vagy kevesebb fehérnye, mint az ellenőrző edényben.

„Sz. B. G. L.“
(Folyt. Köv.)

A bor megvirágosodása.

Ha nem eléggé szeszt tartalmazó bort több napon át meleg helyen, csak félig felt palackban állni hagyunk, vagy ha elmulasztjuk a boros-hordókat szinig megtöltve tartani, akkor a bor felületén majdnem mindig fátyolszerű képződmény fog mutatkozni, melyet borvirágnak nevezünk és mely a körülményekhez képest különböző természetű lehet.

Ha ezen a bor felületét bevonó lepel mindig átlátszó vékonyságú marad, akkor nem sokára és folyton erősbülő ecetszagot fogunk a boron érezhetni, mely azon parányi élesztősejtek, vagyis eczetgombákból álló lepelnek behatása alatt végre egészen eczetté válik.

Vannak azonban esetek, a midőn ennek ellenkezője észlelhető és a bor felületét bevonó lepel mindinkább sűrűbb s végre átláthatatlan, ráncos, sárgásfehér színű kinézését nyer, mely gyakran néhány centiméter vastag is lesz, különösen akkor, ha a bor semmiféle rázásnak kitéve nem volt, ellenben ha a bor rázva vagy mozgatva lett, akkor a lepel régebb részei leválnak és a fenékre ülepednek. Ha most ezen a bort bevonó hártját góresóval megvizsgáljuk, akkor azt fogjuk találni, hogy az tömegtelen mennyiségű, alak és nagyságra

nézve nagyon különböző és élesztőnövényekhez hasonló sejtecskékből áll. Ezek képezik a tulajdonképeni borvirágot.

A borvirágnak közönséges szaporodása, mint az élesztőnél is, sejtképződés folytán történik. A borvirágnak a borra oxydáló hatása van, a mennyiben az a borban lévő szeszt, szénsav és vízre bontja fel, minek folytán a bor erejéből veszít, illetve többé-kevésbé üres ízű lesz. A bornak megsavanyodása azonban vagy az eczetképződés, a borvirágnak egyedüli jelenléte folytán nem következik be. De ha ez mégis bekövetkeznék, akkor az annak a jele, hogy a borvirág mellett még az eczetgombák is jelen vannak; mi a góresóval történendő óvatos vizsgálódás nyomán, minden egyes esetben könnyen lesz kideríthető.

Ugy látszik azonban, hogy a borvirágnak a borra történendő befolyása nem egyedül a szesznek felemésztéséből áll; mert olyan bor, mely hosszabb ideig borvirággal volt bevonva, nemcsak üres, hanem tisztátlan ízű is lesz, mi egyedül csak onnan eredhet, hogy a szesznek felemésztése mellett több másodrendű átalakítás bármily csekély mennyiségben, de mégis megtörtént, melyek azután a bornak tiszta ízét megváltoztatják.

Ez különben másként nem is történhetik meg, ha meggondoljuk, hogy a borvirág gombácskáinak táplálásához, vagyis folytatólagos szaporodásához a borszeszen kívül a borban lévő más anyagoknak is hozzá kell járulni. Biztosat e tekintetben még nem állíthatunk s csak annyit kívánunk megemlíteni, hogy a borvirág borkő-, tejsav-oldatokon s több efféléken is fejlődhetik s e szerint mindezen anyag-részeknek a borban történendő képződéséhez hozzájárulni képesek. Ezek folytán feltételezhető, hogy ilyen és hasonló anyagrészek nyomai az olyan borban, melyben a borvirág hosszabb ideig elősködött, feltalálhatók.

A legkönnyebben és a legnagyobb mennyiségben fejlődik a borvirág kevésbé szeszes és különösen a fiatal borokban, melyek nagyobb mennyiségű fehérnye tartalmaznak fogva a gombák fejlődését nagyban előmozdítják. Nagyon könnyű fiatal boroknál, a főrjedésnek közvetlen befejezése után, gyakran kell a borvirágképződés megakadályozásával megküzdni, különösen ha a hordókat mindig gondosan meg nem töltjük és a feltöltést napok mulva nem ismétljük. A mint a bor idősebb lett és már néhányszor lefejtetett, a megvirágosodásra való hajlamát is jobbra elveszíti.

Erősebb borok, mint például 11—12% szesztartalmuk, ha azok már némileg megérték, a megvirágosodásnak, már csak kis mértékben, erősebb borok pedig annak már egyáltalában nem, vagy ritkán vannak alávetve s ha az ilyen borok nyitott edényekben tartatnak, azok felületén borvirág egy maga soha, legfeljebb eczetgombákkal vegyest, de leginkább csak ez utóbbiak fognak képződni.

Olyan borok, melyeknek szesztartalma 5—7% között váltakozik, hasonló viszonyok között sem fognak oly könnyen megecetesedni, mert az azok felületén elősködő borvirág az eczetgombák fejlődését nagyon megnehezíti.

A borvirág képződése határozottan a bornak könnyebb, de mégis a bor minőségét befolyásoló betegségeihez tartozik, mely azonban a bort tökéletesen még el nem rontja.

A bornak ezen betegsége különben könnyen megakadályozható, ha az csak némileg megfelelő szesztartalommal bír s ha az a pin-czében kellő gondozásban részesül, a hordók rendszeren feltöltetnek és az akonáig szinig töltve tartatnak. Mi annál is inkább szükséges, mert ellenkező esetben nemcsak a borvirág képző-

déstől, hanem a bornak megecetesedésétől is lehet tartani.

Bizonyos körülmények között a palaczkokban levő bor is megvirágosodik s leginkább akkor, ha a palaczkok meleg helyen fennállva tartatnak, mert a dugasznak — bármilyen jó is az — bekövetkező összeszáradása folytán a palaczkba, mint a borvirág képződését előmozdító egyik tényező a lég, könnyen behatolhat. A dugasznak lepecsételése ezt meg nem akadályoztathatja s ezért szükséges, hogy a borral töltött palaczkok folyton vízszintes helyzetben tartassanak, hogy így a borral folyton érintkező dugas, a palaczkot mindig légmentesen elzárja. Ha pedig a hordóban levő boroknál megtörténik, hogy azok egyikében borvirág képződött, iparkodni kell, hogy az mibamarább a hordóból eltávolítsák, s hogy azután a hordó mindig szinig megtöltve tartassék.

A borvirág a hordóból könnyen eltávolítható olyformán, ha a hordót oldalainak óvatos döngtetés mellett egy, a borvirág leple alá érő tölesérral tiszta borral szinig megtöltjük s az így felszínre került borvirágot eltávolítjuk. Ha azután a hordót kisebb időközökben rendszerint feltöltjük és egy hosszabb — a borig érő — akónával bedugjuk, a borvirágképződést is megszüntettük.

A borban még hátramaradt, el nem távolítható borvirágnak végképeni megsemmisítésére legezelszerűbb, a hordó utolsó feltöltését finom borszeszszel eszközölni, mely óvatosan a hordóba bocsátandó oly célból, hogy az a bor felületén elterülve a borvirágot képező gombasejteket megsemmisítse.

A borvirág és eczetgombák megsemmisítéséhez ez szerű továbbá még a gőznek alkalmazása is, mely akként történik, hogy egy faszénnel melegített kis üstben vizet felforraltva, a képződő gőzt egy, az üstből lefelé nyúló csövön át, a különben légmentesen elzárt hordó szájába bocsátjuk, hol az a borfelületén levő borvirág és eczetgombákat megsemmisíti.

Oly esetekben pedig, hol a borvirág már nagyon elhatalmasodott, tanácsos még az ajánlott eljárásnál kívül a bort gyengén kénezett hordóba óvatosan áfjetteni.

Nagyon könnyű borok szeszgazdagabb borokkal való vegyítés, vagy pedig 1—2%-től finom borszeszszel, a borhoz leendő vegyítése által menthetők meg a borvirág-képződéstől. Ha azonban már a bor belseje is megvirágosodott, minthogy ezen bajon már segíteni nem lehet, legjobb azt cognac-ká lepárolni. „B. L.“

A borseprő befolyása a borra.

A „Mezőgazdasági Szemle“ f. havi füzetében olvassuk a következő figyelemre méltó közleményt: Általánosan ismeretes, hogy a bor minőségére és tartósságára mily jelentékeny befolyást gyakorol a szüret utáni első hónapokban való kezelése, s e tekintetben bizonyára a kiválasztott seprőnek a bor erjedése utáni behatásában kell az okot keresnünk. Míg egyrészt az élesztőnek — mely a borból leülepedve seprőnek nevezetik — van miből táplálkoznia, a mustban levő cukrot szeszszé és szénsavva bontja; másrészt nagyfokú felületvonzásánál fogva képes a borból különböző festőanyagokat, szaganyagokat s a bornak izzadó anyagokat magával a seprőbe vinni. Így pl. ha a bor levegőn megbarnul vagy rothadt szőlőlizű és egészséges élesztővel keverjük össze, a seprőnek leülepedése után e rossz tulajdonságokat el fogja veszteni. Ellenkezőleg köztudomás szerint az is tapasztalható, hogy ha a bort sokáig hagyjuk a

seprőn, az gyakran nyálkás, zavaros és kellemetlen ízűvé válik, mely bajokon azután csak nehezen segíthetünk. Nessler tanár számos kísérletet tett ez irányban, melyekből kitetszik, hogy a bornak fentemlített káros változásai a seprőnek tulajdonítandók. Az élesztő folytán, melyet némi szeszszel huzamosabban állani hagyott, a fölötte álló, előbb tiszta szeszszes folyadék nyálkás, zavaros lett, mely csekély csersav hozzáadásra megfeketedett és vízahólyaggal nem engedte magát deríteni.

A higitott borszeszszel tett kísérletnél továbbá feltűnt, hogy az élesztőről gondosan leszűrt folyadék csakhamar megvirágosodott; már pedig a borvirágot okozó penésznövénykének csak azért találták fel a megélhetésükre szükséges viszonyokat, mert az élesztő illetve a seprőből ilyen anyagok mentek által a szeszbe. A bor annál tartósabb, minél kevésbé tartalmazza a borbetegségeket okozó penészek táplálékanyagait; erjedés közben az élesztő ugyanezen anyagokat vonja el a mustból; ha azután az erjedés megszűnővén, az élesztőből seprő lesz, az élesztő felbomlásnak indul s az előbb felvett anyagokat ismét átengedi a bornak, s így bátran elmondható, hogy a bor akkor lesz legállandóbb és legegészségesebb, ha azt az erjedés befejezése után azonnal lefejtjük a seprőjéről.

A bornak megfeketülését ennélfogva az élesztő, tehát a seprő megromlása is okozhatja. Megtörténhetik, hogy azon bor, melyből az élesztő kiválkik, nem feketül meg: de ha a bort idejében nem fejtettük le a seprőről s a romlani kezdő seprő az általa kiválasztott vasat ismét a borba jutni engedi, könnyen megfeketednek, ha később fejtettek le a seprőjükről, mint kellett volna, nagyon gyakran fogják mutatni e kellemetlen tulajdonságot, mert az élesztő bizonyos körülmények között az összes borkövet s a borban levő szabad savaknak egy nagy részét kiválasztja a borból, pedig ezek a megfeketülést gátolni szokták.

Másrészt azonban éppen nem tanácsos a bort nagyon korán fejtetni le az élesztőről, mert különben a nyálkás erjedéstől tarthatunk; mi akkor is bekövetkezhetik, ha a bort nagyon is korán fejtettük le egy kénezett hordóba.

Legezelszerűbb a lefejtés idejét a következő módon állapítani meg: a lefejtendő borból egy palaczkot megtöltünk és egy fűtött szobába helyezünk el s pár napig vizsgáljuk; ha elkezd felülről lefelé derülni, akkor a kérdéses bort a pinczében haladéknélkül lefejtjük; ha azonban újra erjedésnek indul a szobába hozott próba, akkor a bor még seprőjén hagyassék. Ha az élesztő igen gyorsan leülepedett, szinte lehet félni a nyálkás erjedéstől; ily esetben igen czélszerű a főrjedés befejezése után azonnal fölkevernü a seprőt — feltéve, hogy egy kis próbából arról szereztünk meggyőződést, hogy az újból hamarosan a fenékre ülepszik, mert az ellenkezőkre is van eset, s ilyenkor kárt vallanánk, ha a kísérletet nagyban ismételnék.

Különlélek.

Előfizetési felhívás. Julius 1-től kezdve a f. év második felébe lépünk. Kérjük azon t. előfizetőinket, kiknek előfizetése e jelen számunkkal lejár: előfizetéseiket megújítani mielőbb szíveskepenek.

Esküvő. Sáregresi I. h. s. György lapunk szerkesztője f. hó 6-ikán d. e. 12 órakor vezette oltárhoz egyház-pakai és csukárdi Andrásy Lidia urhölgyet. Az esketési szertartást nt. dr. Horváth Sándor evang. lelkész ur végezte, emelkedett hangú beszédet tartott az új párhoz. Az esketési ünnepély alatt

diszes közönség gyűlt egybe a fővárosi ágostai evang. egyház Deák-téri templomában. Násznapok voltak: a menyasszony részéről: Jakabffy István országgyűlési képviselő; a vőlegény részéről pedig Fiáth Károly földbírtokos. Az esküvőn jelen voltak: Gundel János ur ipartársulatunk nagyerdemű elnöke. Glöck Frigyes ur a „Pannónia“ szálloda birtokosa, Wohlfarth H. fővárosi főmérnök és neje, Koloszar Imre gödöllői szállodás, Russerné urnő stb. Nyoszolyó lányok voltak: a menyasszony nővérei Andrassy Hilda és Eszter, Wohlfarth Anna, Russer Olga és Vilma, br. Metzger Emilia. Vőfélyek: ifj. Ács Károly ügyvéd, ipartársulatunk jogtanácsosa, Sporzon Gyula, dr. Létmányi Nándor, Csécsy Miklós és Sebők Gyula urak. Az esküvő után ebéd következett, melyen Fiáth, Jakabffy, nt. Horváth Sándor ev. lelkész, Gundel János, ifj. Ács Károly, Csécsy Miklós és Sebők Gyula urak szellemes felköszöntőket tartottak. Ifj. Ács Károly ügyvéd ur pedig felolvasta az ez alkalomra érkezett nagyszámú üdvözlő sürgönyöket.

Köszönetnyilvánítás. Mindazon igen tisztelt szaktársaim és barátaim, kik f. hó 6-ikán történt egybekelési ünnepélyem alkalmából személyesen, levélben, vagy távirati uton jókívánásaikkal nyilvánításával szerencsétlenül méltóztattak: fogadják ugy a magam, valamint kedves nőm részéről is leghálásabb köszönetünk kifejezését. Budapest, 1887 június 7.

I. h. s. György.

Tata-Tóváros a „Szarka“ vendéglőt, annak derek bérlője, Bertha Józsefné és üzletvezetője Lauger Lipót jeles szaktársunk szépen és csinosan átalakítják. Diszes kővázai helyiség épül az udvaron. A vendégszobákat pedig megszaportítják. Igen ajánlatos volna e gyönyörű és egészséges vidéket a fővárosi közönségnek felkarolni, mely ép oly sok élvezetet nyújt a fővárosi zajtól elkábult embernek, mint hazánk bármely más gyönyörű vidéke.

Komáromban ipartársulatunk derek elnöke Kopp Ármán ur vendéglőjét diszesen berendezte.

A pinczemesterek orsz. értekezlete Karl Nándor elnök ur indítványára elhatározta, hogy zászlószentelési ünnepélyt fog az idén tartani. Zászlóanyául Marschal Józsefné urnőt az „Angol Királyné“ szálloda tulajdonosának nejét sikerült megnyerni.

Halálozás. Ströbl József kávé életének 47-ik évében, szívszélhűdés következtében, Szegeden elhunyt. Winkler Alajos pinczér-ügynök Szegeden jobblétre szenderült. Szeresám Győző szakképzett főpinczér öngyilkossággal vetett véget életének Nagyváradon. Tetének oka ismeretlen.

Hymen. Kormos Mihály debreczeni kávé eljegyezte Bősörményi Pál ottani polgár szellemes leányát, Esztert. Boldogság kísérje frigyüket!

Szatmáron. a „Tüzoltó“-hoz czimezve új vendéglőt nyitott Beresinszky Andor.

Nagy-Károlyban a „Csillag“ vendéglő szabadkézből eladó. Tudakozódhatni Pék Mihály urnál Nagy-Károlyban, vagy lapunk kiadóhivatalában.

Riunioni Adriatica di Sicurta cs. k. szab. biztosító társaság Triesztben. E társulat rendes közgyűlése június hó 2-án tartott meg Triesztben és fontosabb adatait az 1886-iki üzletéről következőkben ismertettük: I. *Életbiztosítások.* Ez ágazat műveletei folytonos emelkedő irányban haladnak, a mennyiben az 1886-ban kötött biztosítások 10.250,273 frt tőke és 15,851 frt járadékra, tehát többre mind bármely megelőző évben ruhtak. A biztosítási állomány 1886.

decz. 31-én 41.804,764 frt tőke és 92,086 frt járadék volt, e szerint tehát tiszta emelkedés 4.927,719 frt, a biztosított tőkén és 10.849 frt a járadékon. Díjakon bevétel 1.755,956 forint, vagyis 160,797 frttal több mint a megelőző évben. Az 1886-iki évben halál és túlélési esetekért 876,737 frt fizettetett ki; ezenkívül 142, 184 frt, a december 31-én még liquidálva nem volt halál- és túlélési esetekben tartalékba helyeztetett. A díjtartalék 8.155,216 frt, ezen tételnél a mult év ellenében 707,825 frt emelkedés mutatkozik. II. *Elemi (üz-szállítmány- és jégkár) biztosítások.* Ez ágazat díjbévétele 7.765,144 frtra rugott, viszonzbiztosításként 3.222,195 frt adatott ki. Károkért 1886-ban 5.756,337 frt fizettetett, mely összegből 2.308,011 frt viszonzbiztosíték terhére esik. Ezenkívül függőben levő károkért tisztán 207,607 frt helyeztetett tartalékba. A tehermentes díjtartalék tüzbiztosításokért 1.505,080 frt (50 és fél százalék a saját számlára maradt bruttó díj - bevételnek) és szállítmánybiztosításokért 14.686 frt. A későbbi lejárattal bíró díjtárca 17.948,145 frtra rug. Az intézet létezése óta károkért összesen 134 millió fizettetett ki. A jégbiztosítási üzlet az elmúlt évben tetemes veszteséget hozott, mely részint a létező s a mult év végén 550,000 frtra rugó külön jégtartalékból 100,000 frttal és részint a többi ágazatok feleslegéből fedeztetett. Az ez után maradó mérleg-nyeremény 285,093,53, mely összegből alapszabályszerűleg 50,339,71 frt az általános nyeremény tartalékához csatoltatott és az osztalék részvényenként 55 frt. A mult év december hóban még a tárczában volt 700 db társulati részvény kibocsátása teljesen lebonyolított és a befizetett részvénytőke emelésén kívül 280,000 frttal (700 részvény a 400 frt a társulatnak 455.981,15 frtot hozott, mely összeg teljesen tartalékba helyeztetett, ugyanis 100,000 frt az életbiztosítási ágazat külön nyereménytartalékához és 355.981 frt. 15 kr az általános nyeremény tartalékához csatoltatott. Utóbb jelzet alap ez által meghaladja a társulati alapszabályban meghatározott egy millió frtnyi összeget, miáltal jövőre az évi nyereményből 20 százalék helyett csak 10 százalék fog az általános nyeremény alaptartalékhoz csatoltatni. A részvénytőke jelenleg 4 millió frt, 1.600.000 frt készpénz befizetéssel. A társulat tartalékai 1886-ban 1,049.906 frt 41 krra emelkedtek és összesen 10.865,164 frtra rugnak, melyek következőleg vannak összeállítva: az életbiztosítási ágazat tiszta díjtartaléka 7,257,331 frt, a tüzbiztosítási ágazat díjtartaléka 1,505,080 frt, — a szállítmánybiztosítás nettó díjtartaléka 14,686 frt, — a jégbiztosítás különtartaléka 450,000 frt, az A) mérleg árfolyam ingadozási tartalék 186,937 frt, — a B) mérleg árfolyam- ingadozási tartalék 161,626 frt, — az életbiztosítási ágazat külön nyereménytartalékja 250,000 forint és az általános nyereménytartalék alap 1,039,502 frt.

— **A magyar bortermelők** országos szövetekezete május hó 19-én tartotta meg alakuló közgyűlését. A szövetekezet célja: a szövetekezeti tagok borait s esetleg másokét is kezelés és értesítés végett átvenni, azokra az igazgatóság által megállapítandó módozatok mellett előleget adni, sőt a szükség úgy kívánván, borokat a számlájára vásárolni is. A borok eladási árát a szövetekezet igazgatósága állapítja meg, azok tulajdonosaival egyetértve. Közgyűlési határozattal arra is kiterjesztheti működését, hogy phylloxeramentes területeken, vagy ellenálló vesszőkkel, szőlőket létesítsen, azokat — vesszőelőadás céljából is — saját üzemből tartsa vagy elárulítsa. A szövetekezet határozatlan időre alakul s működését meg-

kezdí, mihelyt legalább 15 tag legalább 200 üzletrészt jegyez s a cég törvényeszkleg bejegyezve lesz. Az üzlettársaknak jogukban áll és kötelességük, boraikat kezelés végett a szövetekezetnek átadni. Az átadott boroknak az első nyári utóerjedésen át kellett menniök. Egy üzletrész névértéke 100, azaz száz frtban állapított meg, melynek 50%-a az aláírás-kor készpénzben lefizetendő, 50%-a pedig a borok eladása alkalmával azok árából tartatik vissza 6%-os kamatával együtt. A megalakulás kivilatkoztatása után a gyűlés a szövetekezeti elnököknek Andrassy Aladár grótot, alelnököknek Gönczy Pált, igazgatósági tagokul Kerkapoly Károlyt, Koppely Gézát, Agoston Józsefet, felügyelő bizottsági rendes tagokul Miklós Ödönt, Benkő Kálmánt és Radványi Istvánt, póttagokul Hammersberg Jenőt választotta meg. Ezzel a közgyűlés véget ért. (Sok sikert! Szerk.)

— **Boreladási szövetekezet Aradon.** Az aradhegyaljai szőlőbirtokosok Aradon „magyaradi és mènesi bortermelők szövetekezete“ cég alatt szövetekezetet alakítottak, melynek főtörekvése oda irányul, hogy a termelők tisztán kezeljék, jó minőségű boraival szolgáljon és a bor-kezelést folyton tökéletesbitve, az igényeknek mindinkább megfeleljen, valamint a termelők és vevők között a boreladást közvetlenül létesitse. Célja továbbá az, hogy pontos kiszolgálat és megfelelő árak mellett Aradhegyalja termelőink borai iránt ugy helyben, mint vidéken, a bizalmat és érdekltséget minél szélesebb körben és azok értékesítésére alkalmat nyújtson. A szövetekezet irodája és borpinczéje Aradon, Deák-Ferencz-utca, 33—34. sz. a. létezik, hol palackokban, valamint kisebb-nagyobb hordókban a boreladás a mai napon kezdetét veendi, hová egyszersmind a megrendelések intézendők. Palackokban raktározott fehér és veres borok Aradon több kereskedésben szintén kaphatók lesznek.

— **Hogyan szemezzünk?** Villási Pál a „Gyümölcsészeti füzetek“-ben ezen kérdésre következőleg felel. Legjobb az alany északi oldalán betenni a szemet számottevő okokból: 1) mert azok is, kik a szemét az alany déli oldalán teszi be, gondoskodnak mesterséges beárnyékolásról, vagy egy levél, vagy darab papir által; vagy pedig borult időben szemeznek, holott ha a szemét az alany északi oldalára tesszük, itt minden fáradság nélkül természetes árnyéket nyerünk. 2-or mert alvóra szemzésnél a szem biztosabban alvó marad, mint az, amely az alany déli oldalán tétetett be és épen ezért több ideje marad ahoz, hogy az alanyhoz tökéletesen hozzá nőjön és ennelfogva tavaszszal erősebb hajtásokat is csinálhasson; mert általában az alvó szemzéseknél azt tapasztaljuk, hogy ezek legtöbbnyire erősebb hajtásokat hoznak mint a hajtó szemzetek. 3-or mert az alany héja az északi oldalon rendszeren simább és beszemzésre alkalmasabb, mint az alany déli részén; de száraz időjárásban itt a héj rendszeren könnyebben válik a fájától, mint az alany déli részén, mert a nap nem perzseli ki onnan a tápnedvet aunnira. 4-szer mert minden növény növése a világosság felé törekedvén, ennek az északi oldalon betett szemek hajtásaira azon előnye van, hogy felkötés nélkül is egyenesebben nőnek felfelé, mint a déli oldalra betett szemek még az elfagyás ellen is jobban védvők, mint a déli oldalon betettek, mivel tudjuk, hogy az u. n. fagyfoltok mindig a déli oldalon, még pedig a fának a földhöz legközelebb eső részén képződnek; minek folytán, ha a szemek ezen tájra esnek, azok is elpusztulnak.

— **Kirándulás Tata-Tóvárosra.** A kies

fekvésű és természeti szépségekre gazdag Tata-Tóvárosra a nyár folyamán minden vasár- és ünneppnapon kéjvonatok közlekednek a fővárosból. Indulás a központi személypályaházból reggel 7 órakor, visszaérkezés este 10 órakor. II. osztályu jegy oda és vissza 2 frt. A vonat épen az Esterház y Miklós gr. angol parkja előtt áll meg.

— **Filoxera Dunakeszen.** A főváros környékén levő szőlőtelepeket már jóformán ellepte a pusztító fillokszera, azonban a homokos talajjal bíró Ujpest, Rákospalota, Főth, Csomád és Dunakesz határát eddig elkerülte a veszedelem. Annál nagyobb ijedelmet okozott a napokban Dunakeszen a veszedelmes rovar megjelenése. A kissé kötöttebb talajjal bíró, ugynevezett Nagy-Somlyó szőlőhegyen Kund Pál szőlőjében az idei hajtások fonnyadni, sárgulni kezdtek, míg egy része ki sem hajtotta a mi külső ismertető jele a filloxera jelenlétének. Az esetről feliratilag értesítették a földmívelési minisztériumot, kérve, hogy a szőlők szakszerű megvizsgálására valakit küldjön ki.

— **A Mohai Ágnes-forrás.** A túrelmeség kétségkívül szép erény, de megbocsáthatlan hibává válik, mihelyt tulságosan gyakoroltatik. Ebbe a hibába estünk mi magyarok a csehekkel szemben. Hónapok óta irtó háborút folytatnak cseh szomszédaink minden ellen ami magyar. Ki akarják tiltani buzánkat, lisztünket, marhánkat. Mi pedig nézzük ezt összetett kézzel és vásároljuk tovább a cseh czikkeket; nemcsak azokat, melyek hazánkban elő nem állittatnak, hanem azokat is, a melyek nálunk jobb minőségben és olcsóbb áron kaphatók. Ekklatás példáját képezik e sajnos körülménynek az ásványvizek. Uton-utfélen hirdetik és kínálgatják drága pénzen a cseh ásványvizeket, holott hazánk ásványvizeinek bősége és kitünő minősége tekintetében messze meghaladja nemcsak Csehországot, hanem bármely más országot. Az egész külföld elismerő bizonyítványt szolgáltat ezen állításunk igazságáról. Példa gyanánt a Mohai „Ágnes“ forrás vizét említjük föl. Egész Európa legelőkelőbb vegyész és orvosi tekintélyei konstataáltak ezen ásványvizünknek kitünő voltát. Ő Fensége József főherczeg, Ő Fensége Milán szerb királynak e kiváló minőségű ásványviz rendes italul szolgál; a legutóbbi kolerajárvány alatt elsőrendű prophylaktus szernek bizonyult; aránylag rövid idő alatt kivívta magának az egész világ elismerését és elterjedt keleten ugy mint nyugaton; az elszállítás ma már meghaladja az évenkénti 2 millió palackot; ismerik és kedvelik Ázsiában, Afrikában és Amerikában — szóval az egész világ fényesen bizonyítja, hogy a Mohai „Ágnes“-forrásban megbecsülhetetlen kincset bírnak. És mégis — a magyar közönségben akadnak még olyanok, a kik hasonló, de sokkal drágább cseh ásványvizekért pazarolják a pénzt, és teszik ezt akkor, mikor a csehek nyíltan hirdetik: „Semmit se vegyetek a magyaroktól!“ Ellenkezik ez a józan ész szabályaival, megkárosítása ez a nemzeti érdeknek. Miért adjunk mi helyet a cseh ásványvizeknek, ha a mi termékeinket onnan kizsoritani igyekeznek? És — a mi fő — miért vásároljuk mi a cseh ásványvizeket, mikor az egész világ itélete napnál fényesebben bizonyítja, hogy ásványvizekben hazánk első helyen áll és hogy a Mohai „Ágnes“-forrás vizét sem a minőség, sem az olcsó ár tekintetében semmiféle más cseh ásványviz föl nem érheti.

— **Uj-Tátrafüredről** írjak: Az itteni fürdővendégek tombolával egybekötött jótékony-célú táncmulatságot rendeztek, mely igen jól sikerült. A díszes társaság a legjobb kedvvel mulatott a reggeli órákig.

Nyilt-tér.

Gödöllön 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 szállodat bérleni óhajtó uraknak 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 feltételek mellett és bár mely időben átvetető.

A helyiség el van látva ugy téli mint nyári konyhával, szép és olcsó lakással, továbbá csinos kerttel, a kertben szép vízmentes ponyvával fődött táncz teremmel, mintegy 50 nsz. öl, azon kívül egy általam épített és saját tulajdonomat képező igen csinos kiviteli üvegezett teremmel, szintén 50 négyyszögöl, 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 pince lejárát 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 kiírtot

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 kőépületben szintén szép és tágas konyha 1 lakó szoba, 1 nagy és kis étterem összekötve 1 kelneraj, szép spajz, kamara 1 nagy és 1 kisebb köpince, továbbá mosó konyha helyiség! Az új bérlethől 5 és fél év van még hátra. Azonkívül a kertben külön épített zöldseges verem; ezek után a ház bér évenként 425 forint a tűzbiztossal együtt; mindennemű italokat a regália bérlethől 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 pince és külön lakással ellátott, nemkülönben bormérési joggal is felruházott nagy szállodának 1887. évi szent Mihály-napjától számitandó hat évre leendő hasznóbérbeadása 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 kikiáltás elnöke, **Fischer L.** ur kezéhez jutandók.

A hasznóbérlet tüzetesebb feltételei a hitközség irodájában mindenkor megtekinthetők.

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

A választmány.

Grand Hotel Tisza Szeged.

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

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

Kass János.

A legjobb ételek és italok jutányos áron kaphatók

Gyóles Antal

vendéglősnél.

Budapest. IV., Muzemkrut 27.

Alólirottak ajánlják a t.

kávéház-, vendéglő-

és

szálloda tulajdonos

uraknak, tisztán kezelt valódi

egri vörös, siller és fehér

valamint kitűnő

daroczi fehér boraikat

hordók és üvegekben a legjutányosabb árak mellett

Lázár Jónás és társa

Egerben.

Arjegyzéket — esetleg mintákkal — kívánatra bérmentve szolgálunk, és a borok valódiságáért kezességet vállalunk.

Szálloda bérbeadás.

A „HUNGARIA“

elsőrendő szálloda

SZEGEDEN,

mely 45 vendégszoba, emeleti nagyterem, nagy kávéházi helyiség, étterem, 1 utcai kocsmá és több melék helyiségekből áll, továbbá nagy borpinczével bír, mely igen alkalmas a borkereskedés üzésére is, 1888. évi május hó 1-től a következő 10 évre bérbeadandó.

A feltételek és egyéb részletek végett már most tudakozódhatni a tulajdonosoknál: **Abrahám János** sütőmester urnál **Szegeden**, vagy pedig **Luxeder György** urnál **Török-Becsen**.

Közvetítők ki vannak zárva.

Dülfer Károly

czipész,

BUDAPEST, IV., Mária Valeria-utca 6. szám, a „Hungaria“ szállodában, készít és a legjutányosabb áron szállít mindennemű megrendeléseket.

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, ugy-
szintén legjobb szerkezetű sör-szivatyukat, továbbá mindennemű mérlegeket, mé-
szárosok és hentesek számára, valamint sulyokat és minden e szakmába vágó
ezikkeknek. — Árjegyzékek ingyen és bérmentve. Javítások a legjobban eszközöltetnek.

RÓZSA-PAPRIKA.

Szegedi különlegességi paprika-kolbaszka	100 pár	frt 9.50.—
Debreczeni tartós kolbászka	100 ko.	„ 84.—
Paprika róza legfinomabb.	100	„ „ 140.—
Tarhonya tojásos legfinomabb	100	„ „ 34.—
Új vörshagyma	100	„ „ 5.50
Ütítő kis hagyma	100	„ „ 28.—
Szalonna finom paprikás	100	„ „ 58.—
Szilvium valódi szyrémi	100	„ „ 48.—
Zöldség.	100 csomó	4.50

ajánlja **5 kilos** posta-csomagba is, szilvium 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 hirmé-
nek örvendő egri különlegességet

BIKAVÉRT.

Kivánatra 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, váczi-utca 4-6 sz.

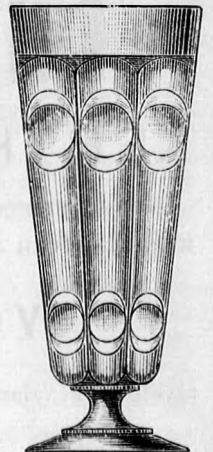
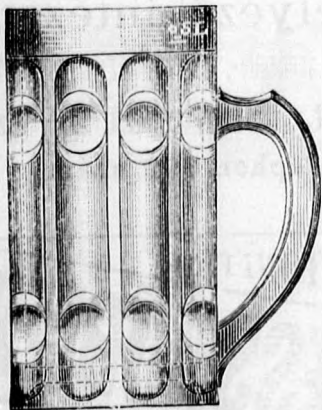
Kais. und kön. priv. Glasfabrikanten

J. SCHREIBER & NEFFEN

Budapest, Alte Postgasse 10, (Mezzanin).

Große Auswahl in Glasgeschirre für

Hôtels, Gasthaus, Kaffeehaus und für den Haushaltungsgebrauch.



Glasfabriken:

ZAY-UGRÓCZ
Post Zay-Ugrócz.
Telegrafen-Station Zay-Ugrócz.
Waagthalbanstation Trencsin.
UNGARN.

JOSEFTHAL
Post Světla
Telegrafenstation Světla.
Nordwestbahnstation Světla.
BÖHMEN.

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

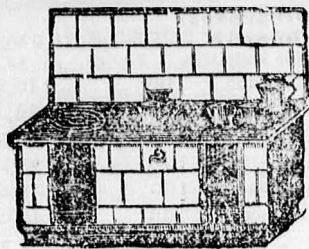
RUSSISCH-POLEN:
ZOMBKOWICE
Post Zombkowitz
an der Warschau-Wiener-Bahn.

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

JARONOWITZ
Post Göding.
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

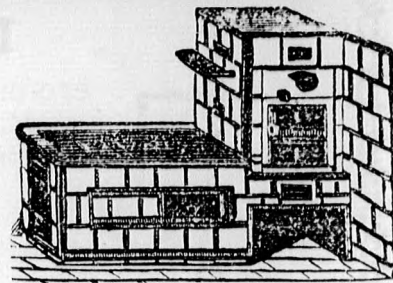
DÜBNIAN
Post Göding
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

HEINRICHSHÜTTE
Post Göding
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Luschitz.
MÄHREN.



LAKOS LAJOS

ajánlja es. k. szabadalmazott kifalazás nélküli



szabályozható takaréktűzhelyeket,

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

Minden általam készített munkákért jófállok.

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

POLONYI JÁNOS férfi szabó-üzlete

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

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

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

Watterich Arnold

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
==== 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

Budapest, 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

GISSHÜBLER

legtisztább égyénys

SAVANYU-KÚT

legjobb asztali- és üdítő ital,
kitünő hatásának bizonyult köhögéskor,
gégehajoknál, gyomor- és holyaghu-
rutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

Legjobb asztali- és üdítő ital.

Hazánk legkedveltebb

s a v a n y u v i z e

A MOHAI **AGNES** FORRÁS,

mely nemesak a polgári körökben kedvelt, de utat tört magának a felsőbb és legfelsőbb körökben is.

Ő fensége

József főherczeg és ő fensége Milán szerb király

asztalán rendes italul szolgál.

Konstantinápolyban. Alexandriában legközelebb Fiumében is ép úgy mint hazánkban általánosan a kolera megbetegedés ellen praeservatív gyógyszernek bizonyult.

Friss töltésben az ország minden gyógyszertárában, fűszerkereskedésében és vendéglőjében kapható.

Országos főraktár:

ÉDESKUTY L.

magy. kir. udvari ásványviz-szállítónál

BUDAPESTEN, Erzsébet-tér 7. szám.

Borral használva kiterjedt kedveltségnek örvend.

Kétféle szolgálatot tesz az emésztési zavaroknál.

Az 1886-ik évi elszállítás 2.000.000 palack.

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 Erfrischungstrank;

Haupt-Depot für Budapest bei

Karl Richter

Spezereihandlung Ecke Donaugasse und Rauchlangkebergasse, 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 gyanjuból,

valamint kamrigarn a felsőkabát kelméket, ugyszintén utazó-plaideket, darabját 4 és 6 frtért szállít, az öszszeg utánvétele mellett a szilárd és jóhírűnek ismert posztógyári raktár

SIEGEL IMHOF

Brünn, Ferdinandgasse 56.

Magyarúzat. Minden szelvény 3-10 méter hosszú és 136 ctm. széles, s így teljesen elegendő egy tökéletes férfi öltözetre. A főnnebbi czég, természetes szilárdsága s jelentékeny munkaképessége kezeskedik arról, hogy csak a legjobb áru, pontosan a választott minta szerint szállítatik. — Miután most igen sok szédelő czég „brünni áruk“ köpeny alatt garázdálkodik, ez ellenében a főnnebbi czég mintákat küld ingyen bérmentve.

STEINBACH SÁNDOR

kir. szabadalmazott

garçon támlánya.

(támlány-ágy.)

Fel nem cserélendő más gyártmányval

Ára 30 forint

A legujabb találmány, ezen a téren a legzélszerűbb!

A támlány-ágy nem különböztethető meg egy közönséges alaku zsölle-széktől 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 küldetnek.

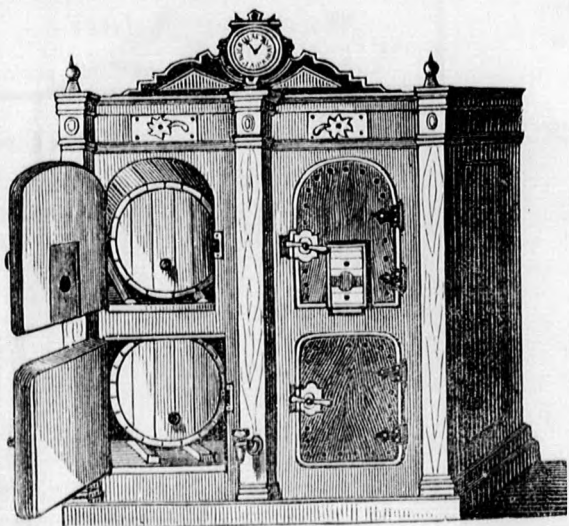
Steinbach Sándor,

kárpitos, diszitó 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 jégszekrénygyára
Budapestben.

Ajánlja elismert legjobb szerkezetű és kitűntetett

hűtő-készülékeit

bor, sör, vaj, nyers hus hűtésére, házi szükségletre ételhűtőket, fagyalt készülékeket és fagyalt-reszervoirokat, bormérési berendezéseket és legujabb szerkezetű habcsapokat. Képes árjegyzékek bérmentve és ingyen.

Megrendelések a raktárba intézendők:

STILLER JOZSEF

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

Naponta friss ludmáj, aspik és osztriga.

Idei poulard,
liba, korai zöltség

ugy mint:

spárga, burgonya, paradicsom

és

KARFIOL

naponta érkeznek és kaphatók:

GÉCZY FERENCZ,

szerb. kir. udvari szállító,

baromfi-, vad-, tojás- és csemege-
árucsarnokában kapható:

Főüzlet:

Duna-utca 10. szám.

Pióküzlet:

Andrássy-ut 12. szám.

Bel- és külföldi sajtók, likörök és pezsgők.

Magyar, rajnai, bordeaux és spanyol borok.

Carhol, fran. száritott zöldborso és egyéb korai zöltségek.

SZABÓ GERGELY

asztalos-mester

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

Készítik a

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

szükségelt mindennemű asztalos munkákat

legjobb minőségű benzés

keményfa-székeket

a legjutányosabb áron.

Elvállalok úgy nagybani mint kicsinybeni
megrendelések.

Vidéki megrendeléseket pontosan teljesítik.

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

kiváló tisztelettel

Szabó Gergely

asztalos-mester.

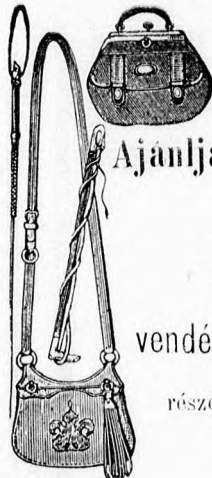
Löwinger Károly

cs. kir. udv. böröndös.

Budapest

Főraktár: Kis hid-utca 10.

Piók: Bécsi-utca 3.



Ajánlja nagy választéku

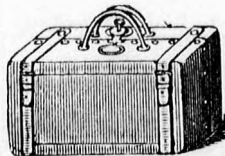
utazó böröndjeit

a

vendéglősök és főpinczerek

részére pedig a legezészerübbnek
bizonyult

pénzes tárczáit.



A tárczák
Sztanój Miklós
találmányai!!!

Kutschera Mihály közvetítő intézete.

Van szerencsém a n. é. vendéglős- és
kávés 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 előfor-
duló szükség esetében, akármily nemű üzleti sze-
mélyzetre 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, elsőrendű zsírt,
zsírnak való vastag **perzselt szalonát,**
füstölt sonkát, szalonát s minden
hentes-üzletbe vágó cziket lehetőleg jutányos
áron szállít

Somogyi Imre,

hentes üzlete

Debreczenben.

PALACZKA-SÖR

kizárólagos főraktára

(a főhercegi — Magyar-óvári)

sörfőzőháznak

LOBMAYER JÁNOS FERENCZ és TÁRSÁNÁL

Budapest, IV. Károlykörut 18.

Árjegyzékeket bérmentve szolgálunk.

Nagyobb vételnél jelentékeny árengedmény.

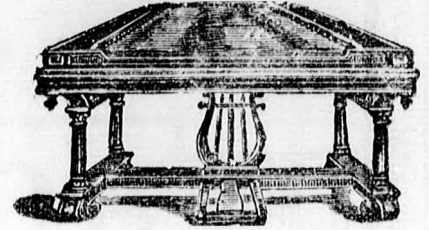


Brückner Nándor

első hegedű és czimbalom műhangszer-készítő.

Budapest, magyar-utca 4.

Alapított 1874-ik évben



Az 1885. évi kiállítás alkalmával jó és czélsze-
rűnek talált új pedál hangfogó találmányaért elismerési
érdemet nyert; szállít a budai zeneakadémiának, úgy
a budapesti nemzeti zeneegyletnek, valamint a m. kir.
operaszínházhoz is teljesít megrendeléseket. A legjobb
minőségű **czimbalmok, hegedűk, gitárok,**
fuvolák stb. a legjutányosabb áron kaphatók nála
**Javításokat és vidéki megrendelé-
seket pontosan teljesít.**



Előkelő orvosi tekintélyek u. m.:

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

KORONA-FORRÁS

(Hygieaa-Sprudel)

Radkersdurg mellett Staiersországban.

**Legjelesebb, legtisztább égvényes
savanyuviz.**

A Hyiea-Sprudel

nemesek a legkitünőbb, legkellemesebb ízű és
legegészségesebb ital, hanem egyszersmind a
emésztési, lélegzési és vizeleti szervezetenek
bajaiban **elsőrendű 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 csinosabb alakban fogjuk t.
olvasó közönség elé juttatni. A mi jelszavunk:
„Keresd az embert!“ — A mi lapunk tehát
nem áll sem pártok, sem személyek szolgálá-
tában, hanem teljesen függetlenül a való élet
felszögeit szatyrizálja, válogatás nélkül, ott
a hol kell.

Lapunk Előfizetési ára:

Egy évre 6 frt.

Félévre 3 „

Negyedévre 1 „ 50 kr.

Az előfizetési pénz, mint legezészerübb
postautalvánnyal küldeni

a „Pokrócz Ádám“ kiadóhivatalának

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