

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCÉREK ÉS KÁVÉHÁZISEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZÖNY.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok ipartársulata“-nak, a „Fővárosi pincér-kör“, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházigéged-egylet“, a „Szatmár-németi pincér-egylet“, a „Székesfehérvári pincér-egylet“, a „Szombathelyi pinczerbetegsegélyző-egylet“, a „Kolozsvári pincér-egylet“, a „Győri pinczer-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávések ipartársulata“, az „Aradi pinczer-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczer-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávések egyesületé“-nek és az „Ujvidéki szállodások-, vendéglősök és kávések ipartársulata“-nak

H I V A T A L O S K Ö Z L Ö N Y E .

M megjelenik havonként kétszer, minden hó 1-én és 15-én.		LAPTULAJDONOS ÉS FELELŐS SZERKESZTŐ:	Szerkesztőség és kiadóhivatal.
Előfizetési ár:		I H Á S Z G Y Ö R G Y	IV. kerület. Duna-utca 7. szám alatt. Kéziratok és előzetések ide intézendők.
Egész évre frt 6.—	Félévre frt 3.—		
Háromgyed évre „ 4.50	Évnyegyedre . . „ 1.50		

HIVATALOS RÉSZ.

A budapesti szállodások,- vendéglősök és kocsmárosok ipartársulati tagjainak értekezlete.

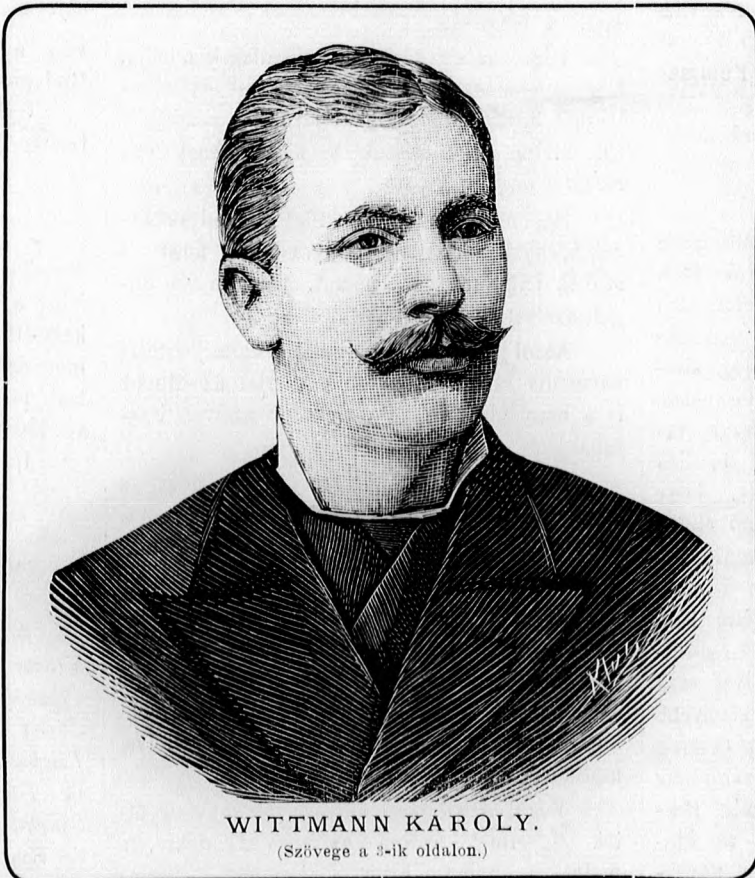
Ipartársulatunk nagyérdemű elnöke: **Gundel János** úr **Atzél Béla** br. indítványára f. év június-hó 30-ikán d. u. 4 órára a „Hungária“ szállodában tartott értekezletre hívta össze ipartársulatunk tagjait. Az értekezlet célját Budapest idegen-forgalmának emelése képezte, Br. Atzél Béla először is szaktársainkat akarta bevonni a nagyszabású akcióba. Az idegeneknek Budapesten való tartózkodásuk minél kellemesebbé tétele körül szaktársaink sokat tehetnek, s ezt főleg établissemntjainknak oly színvonalra való emelése által érhetjük el, amelyen a legmagasabb igényeknek megfelelő francia vagy angol szállodák állanak. Indítványba vétetett, hogy a szobákban a magyaron kívül három-négy külföldi nyelven is fel legyen írva azok használatának ára s hogy az étlapokon a magyar mellett a megfelelő s nem egyszerűen átfordított francia és angol kitétel is ott álljon; Továbbá, hogy a vendégek kényelmére dohányzó és társalgó termeket rendezzünk be. Javaslatba hozott, hogy oly fényképeket kellene a külföld nagyobb városaiban elhelyezni, melyek Budapest szebb pontjait ábrázolják s a melyek alkalmasak arra, hogy a külföldiek érdeklődését felkeltse fővárosunk iránt. A képek körül a budapesti fogadók nevei s az azokban szokásos árak feljegyezendők volnának. Nemkülönböztetve egy ügyesen szerkesztett budapesti Kalauz kiadása is megbeszélés tárgya volt, mely könyv német, francia, angol, török, olasz, szerb, bolgár, oláh stb. nyelvekre lefordítandó volna.

E javaslatokat a nagy számban megjelent szaktársak általánosságban elfogadták. Az értekezlet elnökét **Gundel János**, jegyző volt **ifj. Ács Károly** ipart. jogtanácsos. Az értekezletről a következőket közöljük:

Gundel János elnök megnyitván az értekezletet, üdvözli a megjelenteket s bemutatja **Atzél Béla** bárót, a kinek fölhívására a mai értekezletet egybehívta. Ezután röviden

budapesti vendéglősöknek az utjában állanak. Így első sorban nem térhet ki ama panasz elől, hogy Budapesten hallatlan nagy a drágaság. Ő e panaszt jogosulatlanul találja, mert egy külföldi nagy városban sem lehet oly olcsón megélni az idegennek, mint Budapesten. S a sajtó nagyon rossz szolgálatot tesz Budapestnek, midőn a bécsi és egyéb külföldi ellenfeleinkkel egy követ fujva, világgá kürtöli, hogy Budapest valóságos rablófészek, a hol az idegent csak zsákmánynak tekintik. Sokat árt a budapesti vendéglősöknek az is, hogy ha például valamelyik fogadóban öngyilkosság történik, másnap az összes lapok hozzák annak az elátkozott fogadónak a nevét. A bérkocsisok kényük kedvük szerint zsarolják az idegeneket, noha elismeri, hogy **Török főkapitánysága** óta lényegesen javult a helyzet. Az is tarthatatlan állapot, hogy vannak hordárok, a kik 6—8 szobát tartanak s a pályaudvaron foglássák az idegeneket vendégeikül, Mind e bajok gyors orvoslást igénylenek. (Helyeslés.)

Atzél Béla báró: Általános a panasz, hogy az idegenek nem jönnek Budapestre, hanem le sem szállva a vasutról, tovább utaznak nyugat vagy kelet irányában. Ez által károsodnak a magyar iparosok, kereskedők, vendéglősök, kávések s szenved a közjólét. — Mindennek oka pedig abban rejlik, hogy a külföldön Magyarországot s annak szép fővárosát nem ismerik. — Ezen a viszottsá helyzetet változtatni akar az a bizottság, a mely föladatául tűzte amaz eszközök megteremtését, a melyek által a külföld érdeklődését irányunkban felkelteni lehetne. Mindenekelőtt tisztában kell lenni azzal, hogy a keletre irányuló idegenforgalom Budapesten át veszi útját s csak részen kell állanunk, hogy e jelentékeny forgalomból kijusson a haszna a magyar fővárosnak



WITTMANN KÁROLY.
(Szövege a 3-ik oldalon.)

vázolja azokat a teendőket, a melyek Budapest s általán Magyarország iparának különösen az idegen-forgalom emelése által való fejlesztése céljából szükségesek, s a melyek teljesítése körül **Atzél báró** legnagyobb kitéréssel buzgólkodik. Mielőtt azonban fölkérné **Atzél Béla** bárót, hogy nézeteit kifejtse, hangsúlyozni kívánja azokat a nehézségeket, a melyek a

is. Rajta kell lenni tehát, hogy mindazt, ami Magyarországon és Budapesten rendkívüli természeti vagy emberi alkotás található, a turisták szeméi elé állítsuk, hogy kedvet kapjanak Budapesten kiszállani. E végből mindenféle keleti s 3—4-féle nyugati nyelven szerkesztett jó kalauzokat kell kiadni, amelyekben a budapesti vendégfogadók, fürdők, stb. árai kitüntetve legyenek, hogy az idegen előre számvetést tehessen. E kalauzokat a legszellemebben kell írni, minden alkalommal hangsúlyozva a történelmi emlékeket, a melyek a város egy-egy pontjához fűződnek. Azután ügyelni kell arra, hogy az étlapokon az ételeket francziául és angolul is megnevezzék. Hivatkozva külföldi példákra, megemlíti, hogy a vendéglőkben a hideg ételeket festői csoportosítással kellene elhelyezni, hogy ez által fokoztassák a fogyasztás. Még több hasonló praktikus utmutatást adott a vendéglősöknek, a kik a nagy érdeklődéssel hallgatták előadását, s végül azt emelte ki, hogy értesülése szerint Budapesten az idegenekkel gyakran többet fizetnek, mint amennyi járna s ami bizonyára csak segédszemélyzet lelkiismeretlensége folytán történik.

Marchal József az „Angol királynő” szálloda tulajdonosa megjegyzi, hogy csak a napokban is több bukaresti vendége volt, a kik ugy nyilatkoztak előtte, hogy sehoh a világon olcsóbban nem étkeztek s olcsóbb lakásuk nem volt mint Budapesten. ifj. **Kommer Antal** a külföldön szerzett tapasztalatai alapján vázolja a helyi viszonyokat, ily értelemben szól **Stóri Adolf**, a „magyar király” szálloda tulajdonosa is.

Stadler Károly központi vasuti szállodás szükségesnek tartja figyelmeztetni arra, hogy az étlapokat nem egyszerűen lefordítani kell idegen nyelvekre, hanem az illető népgondolkodásmódjának legmegfelelőbb analóg kifejezést kell keresni. Különösen figyelembe veendő az a magyar ételknél. Nagyon üdvösnek találná, ha a sajtó kifejezést adna, a bécsiek szándékos rágalmaival szemben, annak, hogy itt nem rabolnak a vendéglősök, hanem ellenkezőleg Budapest az a város, a hol az idegen legjutányosabban élhet s e mellett a legjobb ellátásban részesül. (Éljeazés.) Nagyban korlátozza az idegen forgalom fejlődését a rendőség által behozott záró óra, a melylyel csak azt akarta a rendőség, hogy neki könnyebb dolga legyen s föl legyen mentve az éberség kötelességétől. Páris is részben a zárórának köszönheti, hogy décadanceban van, míg Berlinben, a hol a zárórát nem ösmerik, az idegenforgalom évről-évre óriási mérvben növekszik. Nálunk is mindenekelőtt be kell szüntetni vagy későbbre tenni a záró órát, ha azt akarjuk, hogy az idegenek nagyobb számmal keressék föl fővárosunkat.

A **tzél Béla** báró ismételt hangsúlyozza oly képek készítésének szükségét, a melyek a külföldi nagy városokban a közérdeklődést fölkeltsék Budapest iránt. E képeket a moz-

galom vezetőinek nagy társadalmi összeköttetései mellett minden nehézség nélkül lehet a legelőkelőbb külföldi szállodákban szembetűnő helyen elhelyezni. Fölhívja azért az egybegyűlteket, kívánnak-e hozzájárulni e képek létesítésével járó költségekhez.

Glück Frigyes és **Gundel János** a képek elkészítését szükségesnek tartja ugyan, de előbb a költségelőirányzatot kellene megállapítani.

Placht Ferencz, a Hungária szálloda aligazgatója szintén azt hangsúlyozza, hogy a világ egy nagy városában sem oly jutányosak az árak, mint Budapesten.

Walter Ferencz a „Fehér ló” szálloda tulajdonosa szükségesnek véli, hogy a bizottságba a vendéglősök, valamint minden iparoszaktból válasszanak be tagokat. Ami a képeket illeti, ő tudja, hogy társai az áldozattól nem fognak visszariadni, de miután azokat nem kizárólag a vendéglősök érdekében helyezik el, az összes érdekeltekből alakult bizottság készíttesse azokat.

Stadler Károly azt jegyeznél meg, hogy e képeket ingyen nem függesztetik ki. — **Atzél Béla** báró megnyugtatóan kijelenti, hogy társadalmi összeköttetései után a legkönnyebben keresztül vihető azok elhelyezése. (Élénk tetszés.) Az elhelyezésről majd gondoskedik a bizottság.

Végül az értekezlet egyhangulag kimondja, hogy a mennyiben e képek létesítése és elhelyezése anyagi áldozatokkal járna, a vendéglősök, aláírás után készek a költségeknek egy részét fedezni.

Hasonlóképen egyhangulag elfogadták **Atzél bárónak** ama második javaslatát, hogy a szobák trifja magyar, német, francia és angol nyelven kiirassanak.

Atzél Béla báró ezután előterjesztette harmadik javaslatot, a mely szerint az étlapok is a nagyobb vendéglőkben négy nyelven irassanak.

Marchal József itt megjegyzi, hogy a kisebb vendéglőkben elég volna kizárólag magyarul írni az étlapokat, hogy Budapest magyar voltát dokumentáljuk. (Helyeslés.)

Miután az értekezlet **Atzél báró** fenti javaslatát elfogadta, egyuttal abban is megállapodott, hogy a nagyobb fogadóknak társalgó és dohányzó termeket is rendeznek be. **Placht** kijelentette, hogy a Hungáriában már is folyamatban vannak ily irányú átalakítások.

Végül **Atzél báró** fölhitte az egybegyűlteket figyelmét azokra az apró teendőkre, a melyek — mint a czim és tisztaság — szintén hozzájárulhatnak ahoz, hogy az idegen a Budapesten való tartózkodást kellemesnek találja s másokat az ideutazásra serkentsen.

Az értekezlet **Atzél bárónak** és **Gundel elnöknek** az éltetésével ért véget.

Előfizetési felhívás

„Vendéglősök Lapja”

negyedik évfolyamának második évfelére.

Lapunk, mely a hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok és pincérek érdekeinek őszinte szóvivője, nagy hangzású ígéretekkel nem szokta előfizetőit kecsgetetni. Akik figyelemmel kísérték lapunk irányát, ezéjját: azok megismerheték azon óriási nehézségeket, melyekkel szemben Isten segítségével s szaktársaink hazafias támogatásával megküzdöttünk. Büszkén elmondhatjuk, hogy lapunk multja fényesen tanuskodik önzetlen hazafias törekvéseink fölül. Örvedetes körülményként megemlítjük, hogy úgy a fővárosi mint a vidéki szaktársak színe-java lapunk köré csoportosult s ipartársulataink s egyesületeink legtehetségesebb tagjai s vezérégyéniségei képezik munkatársaink díszes névsorát.

Az új félév küszöbén kérjük tisztelt szaktársainkat és barátainkat, hogy a „Vendéglősök Lapja” részére előfizetőket gyűjteni kegyeskedjenek.

A „Vendéglősök Lapja” előfizetési ára: Egész évre 6 frt. Félévre 3 frt. Negyed évre: 1 frt 50 kr.

Az előfizetési pénzek **Ihász György** nevére a „Vendéglősök Lapja” kiadóhivatalába Budapestre küldendők.

Gyűjtőknek minden 5 előfizető után tisztelet-példánnyal szolgálunk.

A kiadóhivatal.

Értesítés.

Tisztelettel értesítjük t. szaktársainkat, hogy a vendéglősök orsz. értekezletéről szerkesztett **Emlékkönyv**, magyar kiadása már megjelent. Ára egy kötetnek 1 frt. Az előfizetési pénzek a „Vendéglősök Lapja” szerkesztőségéhez Budapestre küldendők.

Budapest, 1887. július 1-én.

A szerkesztőség.

„A Vendéglősök Lapja”

részére előfizetőket gyűjteni szívesek voltak:

Marossi Izidor úr Egerben, Grunsky Vincze úr Baján, Kass János ur Szegeden, Pozsonyi Ferencz ur Nagyváradon, Daday József ur Kassán, Stumpf Dózsa ur Győrben, Limbeck Ferencz ur Győrben, Walter Károly ur Tövisen, Lackner Ferencz ur Nyitrán, Szarka Jenő ur Ujvidéken, Walkovits Sámuel ur Szatmárt, Artner Antal ur Tatán, Mojzer Ferencz ur Sümegen, Glück Adolf ur Debreczenben, Borsody Imre ur Szabadkán, Sonkovits János ur Makón.

Fogadják igen tisztelt barátaim lapunk terjesztése körül tett szíves közreműködésükért hálás köszönetem kifejezését.

Budapest, 1887. július 1-én.

Ihász György,
szerkesztő és kiadó.

Aradi képek.

Wittmann Károly aradi vendéglős.

I.

E lap szerkesztője levelileg fölkért, hogy írniék az aradi üzletvilágról egyet mást. En e kérésnek a mint a t. olvasó látja eleget tettem azonnal, mert egy részt megismerteti a lap a szaktársak egymás üzletét, és másrészt szolgálatot vélek tenni kartársaimnak, és hébe korba a t. olvasó közönségnek.

Iparágunk egy ily nevezetesege Wittmann Károly aradi vendéglős is, ki iparunknál a legalsóbb fokon kezdte, és folyton lakandhatatlan szorgalom, és kitartás által a legelső helyre küzdötte föl magát Mint szegény fizető pinczér jött ezelőtt nyolcz évvel Szegedről Aradra, szegényt mondok, mert egy pár száz forint a mai világban mint tőke edes kevés, és ma az egyszerű szegény fiatal emberből a nevezetes és büszke Aradnak egyik vagyonos és tekintélyes polgára lett. Hogy mennyi fáradságába és mily óriási hangya szorgalmába került ez Wittmannak, azt csak azok tudják, kik nyolcz évi működését figyelemmel kísérték, itt elég legyen azzal mondva, hogy a még most is esinos fiatal ember az üzleti gondoktól majdnem egészen megőszült. Annyi gondot és figyelmet üzletre fordítani mint ő, még kevés embertől láttam, ő azt nem csak szorgalommal, hanem valóságos szenvedélyvel üzi. Az üzlet az ő szíve, és ő üzletének lelke, egy atom egy flautus oris.

Kedveli is ezt az embert Aradon a legalsóbb rangú embertől a társadalom minden rende egész a főispánig minden ember, — és viszont pedig annyi előzékenységet mint nála, megint kevés embernél láttam, előzékeny a legszélsőségségig. Neki szegény, gazdag egyforma; a félmesszely borát hozzá elkölteni jövő napszámot ép oly előzékenyen fogadja mint azt ki nagy ebédet rendelt nála.

Azt mondják az irigyei, hogy több a szerencseje mint az esze, ezt azonban csak olyan emberek állítják kik rendesen azt a bizonyos sült galambot lesik míg a szájukban repül, látják azonban, hogy más mellettük addig gyarapszik, hát kigyót békát kiálltanak reá, az ő jelszava: Ember segíts magadon és az Isten is megsegít.

Wittmann él hal üzletét, és nem hinné senki, hogy az szélsőségség előzékeny és folyton mosolygó ember, a legnagyobb baragra képes lobbanni, ha üzletében valami hiba történik, a legesekélyebb hiba mi az üzlet alatt el lesz követve, oriaszilag képes őt felizgatni, üzlet alatt nem ismer senkit, csak egy lebeg előtte, és az a vendég, mely pontosan és jól legyen kiszolgálva. Jaj annak a pinczérnek ki az üzlet alatt kötelességét pontosan nem teljesíti: ő azt tartja, úgy mint a katona kinek az őrséget teljesíteni kell, úgy a pinczér ha üzletbe van, mindenben pontos legyen, üzlet után megint a legkedélyesebb és legjobb szívű ember. Az ő jobb keze sosem tudja mit cselekszik a bal, tőle sosem még szikólkódó segély nélkül nem távozott, most is három siket néma árva gyermeket egész évi ellátásban részesít, be is bizonyodott nála a biblia azon mondása, a ki ad: annak kétszer adatik, megis áldotta őt az isten minden földi jóval, a legszebb, és legnagyobb égi adományban azonban csak most részesült nem rég, egy szelid galamb alakjában; kinek vidán turbékolása az egész házra vidítólag hat, és ki hivatva van annak a fáradságot soha nem ismerő embernek egy nyugalmat és boldog fészket teremteni.

Tudom, hogy magamra fogom venni ennek a szerény embernek a haragját, mivel így be-

mutatom őt a nyilvánosságnaak a hova ő soha nem vágyott, viszont azonban nekem megfog bocsátani, mert tartozom összes polgártársaimnak azzal ha bemutatok neki egy élő példát kinél az erő az akarat volt, és az akarat ennek az embernek a nemes törekvését dicsőségre jutatta. Adja az ég és a magyarok istene, hogy ez a élő példa számos követőkre akadna, akkor szeretet hazánk egy boldog országga fog válni, mert a népek szorgalma, és vagyonosodása által lesz egy nemzet nagygyá.

Tárai.

Mese a majomról.

Egy majom kiben roppant ki volt fejlődve az utánzótehetség, látta midőn a kokusdió fán üldögélt, hogy egy hatalmas oroszlán áll a fa alatt, a majomnak eszébe jut egy oroszlánvadászat, és ő is agyon akarja ütni az oroszánt, nagy hevenyében tép egy falalyat, hogy azzal majd agyon üti, de a nagy sietésben elveszti az egyensúlyt, s lepottyan a magas fáról s eszméletlenül terült el a földön. Az oroszlán mintha misem történt volna odébb ballagott. Nagy sokára magához tér a majom, körültekint, látja, hogy az oroszlán nincs sehol, képzelődési hobortjában gondolja, hogy ő most mégis elpusztított egy oroszánt a földszinéről, és megelégedten vissza kuszik a kokus fára.

Ilyen egy majom a pinczerek közlönyének nagy képzeletű szerkesztője is, ki látta, hogy mily könnyű a lapszerkesztés, mert nem jár oly nehéz munkával, kapja magát fölkapaszkodik az ugorkafára, gründol egy lapot, és azzal agyon akarja ütni a többi lapírtásakat, és midőn a kapott ütéstől nagy sokára magához tér, azt hiszi, ha becses lapjában azt üzeni egy fingirozott névnek, hogy nem érdemes Tárai cikkére felelni: mert a V. L.-ját nem veszi senki komolyan mivel már több bolond gombák kerültek ki. Hát most ő már azt hiszi, hogy a Vendéglősök Lapját moraliter nagyon ütötte, he hó uram! várjuk meg a három órai vonat, majd elválik ki kési el a harmadik esengetést.

Egy év leforgása alatt majd ki tudódik melyik a komoly lap, az öné, vagy a „Vendéglősök Lapja“, és ha majd előfizetők hiányában végelegyöngülésben lapjával jobb létre szenderült, hát a nem komoly Vendéglősök lapjában majd én mondom el az ön sokkal komolyabb lapja fölött a circum de derum met.

Addig is a viszontlátásig a fahidnál.
Arad, Julius 1-én 1887.

Tárai Sándor.

A vörös bornak cersavtartalma.

A fogyasztó-közönségnek előkelőbb köreiben újabban oda nyilvánul az izlés követelménye, hogy a vörös boroknak példabeszédessé vált fanyarsága kevésbé kerestetik. De mivel az izlés ez irányban még nem változott egyöntetív, sőt bizonyos esetekben — gyógyászati czelokra például — a tannintartalom kerestetik, helyes, ha az igényeknek megfelelően iparkodunk.

A vörös bor fanyarságát, legfőképen a törkölyön való erjesztés alkalmával a szőlőmagból meríti és egyéb alkatrészeinek egyenletes alkotása mellett cersavtartalma 0.8-5‰ között ingadozik. Nem tartozik azonban a ritkaságok közé, hogy ez főleemelkeoik 2.0‰-re is, a nélkül azonban, hogy kellemetlen ízűvé válne a bor. Ha azonban a többi alkatrészek a cersavtartalommal nincsenek helyes arányban, a bor élvezhetlenné is válik fanyarsága miatt.

különösen pedig akkor, ha szabad savtartalma is meghaladja a közepes mértéket.

Ha a vörös bornak ezen alkatrésze a fenti minimális határon alól esnek, mivel a bornak ez mégis jellegző tulajdonságának egyike és annak hiányát a fogyasztó nem szereti nélkülözni kelendősegre nem számíthat, kell hogy e fogyatkozásán segítsünk.

Franziaországban a hiányzó fanyarságot akként pótolják, hogy tannint adnak a borba. Hogy már most mennyit kelljen ezen anyagból a borba adni? az a bornak egyéb állományrészeitől, valamint az izlési követelményektől függ.

Ez irányban leghelyesebb, ha mindenekelőtt a következő próbát ejtjük meg. Lemérlegelünk egy gramm tanint és ezt föloldjuk olyan vízben, mely 50‰ tiszta kozmamentes sprittel kevertetett, vagy pedig tisztább lesz eljárásunk, ha azt cognacban oldjuk fel.

A kérdéses bornak 1 literébe adunk ezen oldatból (mely, ha nem volna egészen derült, papiron megszürendő) 10 köbcéntimétert (— 0.1‰, illetőleg lesz a borba adva 0.01‰ — 1.0‰) jól összerázzuk és megizelés által szerzünk meggyőződést arról, vajjon fanyarsága kielégítő-e. Ha ezzel nem jutottánk volna megfelelő eredményre, s ha például az még kevés lenne, új próbához még egyszer annyit adunk; ha pedig meghaladná a kívánt cersavtartalmat, akkor a két próbának arányos keverésével állítunk elő olyant, mely követelményünket kielégíti. S mivel tudjuk az oldatnak cersavtartalmát, nem fog nagy fáradságunkba kerülni, megállapítani azt, hogy a följavitandó borunkba mennyit kelljen adni.

E műveletnek fogantatva vételére nézve azonban meg kell jegyezmem, hogy a cersav olyan tulajdonságát is kifejtheti, hogy a bornak festékével oldhatatlan vegyületet képezhet, s borunk színét meghalványíthatja. Azért ezen eljárásnak követése óvatosságot követel.

Hogy a fanyarság megadására legalkalmasabb és legtermészetesebb azon tannin, mely a szőlőnek magjával választható ki, magától értetődik.

A kereskedésben előfordul az ugynevezett „tanninolaj“ (— tanninextrat) ennek használása elkerülendő, először azért, mivel ennek koncentrációja bizonytalan s másodsor pedig azért, mivel cserhéjből kiválasztatván, tisztátalanító anyagokat tartalmaz. Ez tisztán cerszésre való gyártmány.

Tekintettel a cersavnak az alább említett módon nyilvánulható hatásra, a vörös bornak kiányzó fanyarságát legokszerűbben az által pótolhatjuk, hogy keresünk olyan vörös bort, mely fölötte fanyar és a kettőnek helyesen megállapított házasítása által fogunk célunk elérésére törekedni.

Stollár Gyula.

A szőlő-, bor- és mellékterményei.

A filloxera rohamos terjedése — és a már több kitünő bortermő vidékeken eszközölt nagymérvű pusztítások — arra indítanak bennünket, hogy szőlőszettünk és borászatunk terén reformokat hozzunk be.

A magyar szőlőbirtokos mindeddig szőlőt csak azért termelt, hogy belőle bort készítsen; arra, hogy a szőlő vagy bor mellékterményeit is értékesítette volna, hogy ebből szintén jövedelmet hozzon — mert erre, úgy látszik, utalva nem volt — legkevesebb vagy éppen semmi súlyt sem fektetett.

Pedig, ha a filloxera mellett megélni akarunk — s a szőlők költségesebb fentartása mel-

lett — megfelelő jövedelmet kívánunk biztosítani, úgy az eddig szokásos rendszertől el kell térnünk s a szőlőművelést, valamint a borkezelést is — intenzívebb alapokra kell fektetnünk.

A mezőgazdaság terén — a rohamosan alászállott gabonaárak — szintén reformok behozatalát tették szükségessé, annál szükségesebb ilyenek keresztülvitele a szőlőszet terén, a hol a baj nagyobb mint ott.

Nem szabad tehát ezután megelégednünk csupán azzal, hogy a szőlőből csak bort készítsünk, de a mint azt a helyi viszonyok megengedik és követelik is, fel kell használnunk úgy a szőlőt, valamint a bor legértékeltenebbnek látszó mellékterményeit is, mert ezek kellő kiaknázásával még mindig szép jövedelemre tehetünk szert. És csakugyan alig van kultivált növényeink között csak egy is, mely annyi különböző nyersterményt adna, mint a szőlő és az ebből szűrt bor.

Magát a szőlőt első sorban mint gyümölcsöt hozhatjuk forgalomba s tény, hogy ily módon az jobban értékesíthető, mint a belőle szűrt bor; a mesterségesen aszalt szőlő is jól értékesíthető. — A szőlőmagból gépek kenéséhez alkalmas, sőt ehető olajat lehet készíteni; de belőle igen jó pótkávé is készíthető. Lehet a mustnak egy részét lepárolgatni, másrészét íznek vagy csemegének felfűzni.

Magát a bort — mint ilyen kivül, még többféleképen és nagy haszonnal lehet értékesíteni. Így készíthetünk belőle borszeszt, vagy annak felhasználásával likőrborokat — a mint ezt a déli államokban teszik. Ugyancsak borból készítjük az olyannyira elterjedt és nagy kelenedőségnek örvendő cognacot, valamint az ugynevezett francia borszeszt.

A kisajtolt törköly ügyes kezeléssel még egyszer felhasználható borkészítésre és mint ilyen, a munkásoknak még mindig jó italul szolgál. De ehhez hasonló eljárással a felhígított törkölyből közepminőségű cognac is gyártható. Ugy az így kezelt, valamint a nem vizezett törköly szeszfőzésre használható. A szeszgyárakban már felhasználált és innen kikerült törkölyt, mint moslékot, az állatokkal lehet megetetni. A törköly nagyon alkalmas ecetgyártásra és még azután előnyvel használható fel az ecetágyból kikerült törköly igen jó fekete, az u. n. Frankfurter-Schwarz festék előállítására, valamint a Grünsan készítésére is.

Az egyik vagy másik célra felhasználott törköly azonban még mindig értékesíthető részint mint trágya, részint pedig mint tüzelőanyag. Ez utóbbi esetben nyert hamu pedig a legtisztább hamuzsír előállítására ad igen jó anyagot, ds kitűnően használható a szőlők trágyázására is.

Ugyancsak használható a törköly világító gáz előállítására. Ennek gyártásánál mint melléktermény marad vissza még faeczet és a fakátrányhoz hasonló folyadék.

A seprőt is különféle célokra lehet felhasználni. Így kisajtolás után még bort kaphatunk belőle és ezután még vagy borszeszt vagy seprópálinkát — s még azután borolajat készíthetünk belőle. A borolaj lepárolása után visszamaradó seprő meg borkő és fekete festék gyártására használható fel.

Nem szabad elfelednünk az erjedés alatt és annak bevégeztével a hordó falára rakódó borkövet, mely nem csekély részben a leülepedő seprőben is kiválik, honnan szintén kiaknázható. A borkőből állítják azután elő a tiszta borkősavat, a mi már nagyobb befektetéseket igényel. — Ugyancsak borkövet lehet előállítani a cognacgyártásnál visszamaradó folyadékból is.

A seprőt, melyből a borszeszt és borolajat kivettük, még igen jó lehet gázgyártásra és festék készítésre felhasználni, ép úgy tehát, mint a törkölyt.

Még vannak egyéb anyagok is, melyek mint melléktermények előállíthatók.

De elég az, a mit itt felsoroltam, mert ezek közül a helyi viszonyokhoz képest, bármelyiknek előállítása, esetleg gyártása, megválasztható.

Mindezekből látható, hogy a szőlőmi. első és borászat nem oly egyszerű, mint azt első pillanatra gondolnánk, sok kiágazásai vannak annak s sok ismeret kívánatik ahhoz, hogy ezen kiágazásnak is a kívánalmakhoz képest kiaknázhatók legyenek. Pedig ha valaha, úgy most van erre nagy szükség — ez indított bennünket arra, hogy t. olvasóinkat arra jó eleve figyelmeztessük — máris jelezzük, hogy lapunkban a szőlő és a bor mellékterményeinek mikénti felhasználása és értékesítése a jövőben az eddiginél még kiválóbb súlyt helyezünk.

Engelbrecht Károly.

Miként kell a hordókat borszeszszel konzerválni?

Hogy a kiürült hordókat égő kénegőzzel, illetve kénessavval szokták borásztársaink konzerválni, az mindenki előtt ismeretes. Ennek célja mint tudjuk, meggátolni a kiürült hordókban az eczet-erj vagy penészgombák keletkezését. Fordulnak azonban oly esetek is elő, melyek mellett valamely bort kénezett hordókba huzni nem tanácsos. Ilyenkor borszeszszel égetett hordókat vesznek igénybe. — Jelen sorok írójának gyakran panaszkodtak, még pedig gyakorlott borosgazdák és pinezkezelők, hogy a hordók borszeszszel való kiegészítésnél explodáltak, s nem egyszer érzékeny sérüléseket okoztak.

Miután a borszeszszel való konzerválásnak is ugyanazon célja van, mint a kénnel való kezelésnek, t. i. meggátolni a penész stb. képződését. Azért talán szívesen veszi a tisztelt olvasó, ha ezen még kevéssé megbeszélte kezelési módjának észszerű alkalmazását itt röviden ismertetjük.

Mindenek előtt borszeszt csak akkor alkalmazunk hordók konzerválására, ha a kénnel való égetést bármi ok miatt, de okvetlenül mellőzni kell. — A körülményekhez képest ezt kétféle módon szokás végezni. — Először égetes által. Ez esetben egy csomó aspest-(Kölen) szalát kötünk alyaláb alakúvá egy drót segítségével; ezen nyaláb azonban akkora legyen, hogy a kiegészítendő hordó szájánál könnyen beférjen. Azután borszeszbe mártjuk, úgy hogy magát a lehetőségig tele igya. Ez meglévén, meggyújtjuk s e hordóba eresztjük, annak mintegy közepe tájáig. Elégés után épen úgy mint az elégett kénrongyot kihúzzuk és a hordót csupán csak kiöblítjük. Annyi borszeszt öntünk t. i. a hordóba, hogy meghengertetésnél az annak egész belsejét minden részében érinthesse s megáztathassa. Ennek megtörténte után, a maradék borszeszt kiöntjük s jól kicsurgatjuk, utánna azonnal lekonázzuk.

Egyik esetben úgy, mint a másikban a legtisztább és legerősebb szeszt kell a konzerváláshoz venni. Mert közönséges — nem pedig rectificált szeszből annyi kozma illat marad a hordóban, hogy az esetleg a bornak is jelentékeny ártalmára lehet. — Erős borszesznek pedig azért kell lenni, mert különben első esetben előbb alszik ki égése, mint a hordó élenytartalma fölemészketné. Utóbbi esetben pedig nem volna elég ereje az esetleg képződni akaró penészgombákat előltni.

Egetés által a hordóban szénsav képződik mindaddig, míg a hordó élenytartalma teljesen föl nem emészketik. Az ez által igen fölmelegedett borszesz is nagy mennyiségben párolog el, és a hordót részben borszeszgőzzel tölti meg. A penészgombák képződését mind a kettő akadályozza ugyan, de nem oly erőteljesen mint a kénessav.

Második esetben a borszesz maga érintkezvén mindenütt a hordó belsejével, a penészgombák képződését szintén akadályozza. De ez sem oly tartósan, mint az égő kén fojtó gőze. — Ez utóbbi esetben követik el némelyek azt a hibát, hogy a kicsorgatott hordóba égő gyúszalát tolnak be, miáltal az elpárolgott szesznek gőze az élennyel durranó leget képezvén, nagyon könnyen meggyulad és a hordót szétrobbantja. — Nem csak ez utóbbi esetben nem szabad égő testtel behatolni a hordóba, hanem égetésnél nem tanácsos az asbestkőteget újra tele szivatni borszeszszel, másodszori égetés céljából: mert bár itt a robbanás veszélye kevésbé állhat be, mint a borszeszszel való öblítés után; mindazonáltal a robbanás lehetősége itt sincs kizárva.

V. L.

Dem Verdienste seine Krone.

Eine Ovation, welche so recht das herzliche Einvernehmen zwischen den Principalen und ihren Angestellten in der Gasthausindustrie beleuchtet, fand am 20. Juni Nachm. 4 Uhr im großen Hofe des Hotels „Königin von England“, anlässlich der Deforierung des Befähigern Herrn J. Marchal, statt. Herr J. Marchal wurde in Folge seiner Opfervilligkeit für die Verwundeten im jerbisch-bulgarischen Kriege, von Sr. Majestät dem Könige von Serbien mit dem Ritterkreuz des Takova-Ordens ausgezeichnet. Am besagten Tage versammelten sich das ganze Hotel-Personal unter Führung der Oberkellner Herren K. Juliani und Fr. Fritsche, und nachdem Herr Marchal von den beiden Herren in die Mitte seiner Angestellten geholt wurde, hielt Oberbuchhalter Hugo Till eine erhebende Ansprache an den Gefeierten, ihm gleichzeitig ein prachtvolles Album mit einer Glückwünsch-Adresse überreichend.

Sänmtliche in dem oberen Saale anwesenden Gäste wohnten dem schönen Akte, auf der den Hof überragenden Terrasse bei; darunter sah man Sr. Excellenz den Ministerpräsi, Tija, Graf Ludwig Tija, Baron Orczy, Handelsminister Graf Paul Szécheny, die Barone Géza und Béla Radvánsky, die Grafen Koloman und Tassilo Almásy, Fürst Egon Turn und Taxis etc. etc.

Die genannten Herren übersandten auch Herrn Marchal ihre Karten mit den besten Glückwünschen.

Herr Marchal war über diese spontane Ovation seiner Angestellten so gerührt, daß er kaum im Stande war seinen Dank auszusprechen. Der Gefeierte verdient auch in Wahrheit die Liebe und Achtung, welche in der von uns hier mitgetheilten Ansprache des Buchhalters, Herrn Till zum Ausdruck kommt.

Wenn je, so bedauere ich jetzt meine Schwäche der Redekunst; Am lebhaftesten gewiß heute, zu welchem Tage sich die angenehme und höchst ehrenwerthe Aufgabe knüpft, der unbefchreiblichen Freude und den Gefühlen des ganzen Personals in entsprechender Weise Ausdruck zu verleihen, über jene Auszeichnung — welche Herrn von Marchal seitens Sr. Majestät des Königs Milan zu Theil geworden.

Während dem diese meine Schwäche einestheils in der Armuth der Worte Trost findet, so ist ihr derjelbe auch durch jenem Bewußtsein ge-

boten, daß es stets unmöglich auch nur einen Blick in die große und verdienstvolle Vergangenheit Ev. Wohlgebornen zu werfen, sondern es genügt den Namen: „M a r c h a l“ hier klingen zu hören um jubelnden Beifall in allen Mienen und das Gefühl allgemeiner Verehrung in allen Herzen wach zu rufen. Ein Jüngling der die ernste und große Lebensbahn betreten würde nie ein glänzender Ideal, nie ein glänzender Vorbild finden, als Ev. Wohlgebornen, wo sich alle bürgerlichen, alle häuslichen Tugenden, geschmückt mit hundert Strahlen des wahren Humanismus aufs Herrlichste, aufs Schönste vereinigen. Herr von Marchal sind es, dessen Weisheit, dessen Liebenswürdigkeit es gelungen ist, ein Hotel der Hauptstadt Ungarns auf eine solche Basis zu legen, welche Anerkennung findet in den weitesten Kreisen, auf eine Basis, wodurch nicht nur die Österreicher, Aristokratie nicht nur die Aristokratie des Auslands sondern fürstliche Persönlichkeiten, ja selbst Monarchen ein angenehmes und bequemes Heim geboten ist.

Freudenvoll ergreifen auch wir die Gelegenheit anlässlich dieser hohen Auszeichnung als Zeichen tiefster Verehrung, als Zeichen höchster Anhänglichkeit dies kleine Andenken zu überreichen, begleitet mit dem Wunsch unseres Herzens: daß der Allmächtige Herr von Marchal im Kreise Ihrer liebenswürdigen Familie, zur Freude unseres, zur Freude und Beförderung des allgemeinen Wohles in ungestörter Freude, im Schoße eines lächelnden Glückes bis zur äußersten Grenze menschlichen Alters erhalte.

— Romo. —

Különfélék.

— **Török-Kanizsán** Micsányi János derék szaktársunk a Józsefai nagyvendéglőt átvette s azt teljesen újonnan berendezte.

— **Petanovits József** a VI. és VII-ik kerületi polgári kör vendéglőse (Andrássy-ut 39. sz.) vendéglő helyiségére igen nagy gondot fordít. Ezentúl vasárnap és ünnepnapokon Ledermayer Gábor müncheni spatenbrai-féle sörét szolgáltatja ki a nagy közönségnek.

— **Kassán** Daday József pincér-egyleti ügynök a polgári lövőde helyiségét díszesen berendezve átvette. Sok szerencsét!

— **A Győrben** megjelenő „Magyar Dalalbum“-ot melegen ajánljuk t. olvasóink szives figyelmébe és hazafias pártfogásába. A „Magyar Dalalbum“ egy gyűjteménye a legrégebb időtől kezdve a mai napig keletkezett magyar népdaloknak. Ára egy évre (10 füzet) 1 frt 80. kr. Gyűjti és szerkeszti Limbay Elemér. Limbeck Ferencz kávéház tulajdonos lapunk jeles munkatársa.

— **Czukrozott bor.** Ez is érdekes kis eset s mutatja, hogy a németek erélyesen és alaposan járnak el mindenben, a mihez hozzáfognak. Glas Péter borkereskedő Hambachban a Rajnamelléken 150 márka pénzberségben, esetleg 15 napi fogságban marasztaltatott el azért, mert borait csak czukorral (tehát víz nélkül) javította s ezt a vevőknek tudomására nem hozta. — Az üzletkönyvek ugyanis kimutatták, hogy Glas uram 4 hónap alatt 17,000 márka értékű czukrot használt fel borai javítására.

— **Kirándulás a budai hegyek közé!** Legmelegebben ajánljuk a nagyérdemű közönségnek a Zugligeti „Fácán“-hoz címzett vendéglőt mely a jelenkor égényeinek megfelelően van berendezve, különösen nyári mulatások rendezésére igen alkalmas táncsteremmel is rendelkezik, jó étkek és kitűnő italok a leg-

jutányosabb árért és pontosan kiszolgáltatnak valamint nagyobb és kisebb megrendeléseket minden időben a legmegtányosabb árban elfogad Dotzauer Antal jóhírnevű vendéglős. Lóvotatvaspálya naponként reggel 6 órától este 10 óráig közlekedik; az utolsó vonat a Zugligetből este 10 órakor indul.

— **Nagyváradon** Julier Vilmos derék szállodatulajdonos urat a pincér-egylet ügybuzgó elnökét egy debreczeni firkész ok nélkül sértegeti. Míg ő az egylet érdekében fáradozik már is másokat ajánlgat helyére. Mintha bizony abból az elnöki tisztségből valami haszon háramolna.

Vigasztalja Julier urat az értelmesebb elem ragaszkodása.

Különbözn jóért jót soh'sem várjunk!

A „Borászati Lapok“ újjászervezett alakjában f. évi 27. számával zárja be a folyó év első felét. A maga nemében e téren első szaklapot melegen ajánljuk az érdekeltek szives figyelmébe, irányadó utmutatással és tanácsal szolgál ez a jelen phylloxera-szűlté válságos helyzetben. A lap helyes irányáról tanubizonyosságot nyújt a legutóbb kiadott szám is, mely a következő gazdag tartalommal jelent meg: 1. A szőlő-, bor- és mellékterményei. Engelbrechtől. 2. A riparia- souvage tenyészképességéről. Dr. Wirth Miksától. 3. Spanyolország és Portugália bortermelése. (tárca) F. L.-tól. 4. A szőlőgyomlálás vagy válogatás Raksányi Károlytól. 5. A vörös bornak cseresavtartalma. Dr. Stollár Gyulától. 6. Az alkoholhoz (kozmaolaj) felismerése a borban. Lucich Gézától. 7. Gyümölcs-pálinka. 8. A Bremkovies-féle szőlőiskola-kapáló, nyitó és fedő eke (ábrával) E-től. 9. A parafa egy betegsége. Vegyes közlemények. Tudositá sok a szőlők állásáról és a borkereskedelemről. A lapot Ordódy Lajos, Molnár Isován és Engelbrecht Károly szerkesztik. Elfizetési ára fél évre 2 frt 50 kr., negyed évre 1 frt 24 kr. A lap megjelenik minden szomb ton.

Borpalczkok magyar üveggyárai.

Hazánk üveggyárai, a fehér és vörös borokhoz használni szokott zöldes színű ugynevezett rajnai- és bordeauxi palaczkok gyártásával eddig nem igen szoktak foglalkozni, mert e téren a cseh és németországi üveggyárak készítményeivel nem igen voltak képesek versenyezni. Most azonban és a mennyiben az utolsó 5—6 év óta, a palaczkborkok forgalma észrevehető lendületet vett, már több hazai üveggyár foglalkozik ilyen palaczkok előállításával. Ezek közül első helyen áll a budapesti Kossuth János és társa cég (vámház-kört 6. sz.) mely a magy. kir. országos központi minta-pince palaczkszükségletét évi 18—20 ezer forint érték erejéig, már 3 év óta fedezi s tekintettel a hazai ipar ezen ágának fejlődésére, mely hazánkban még csak a kezdeményezés stádiumában van s daczára annak, hogy a Siemens-féle drezdai üveggyári cég ajánlata olcsóbb volt, a közp. mintapince palaczkszükségletének folytatolagos szállításával mégis a Kossuth J. cég lett megbízva, annyival is inkább, mert a közp. mintapince felügyelő bizottsága hazafiúi kötelességének ismeri, hazai iparunkat — ha ez csekély áldozatokkal jár is — tőle telhetőleg támogatni. És ez nagyon is jól van így, mert míg egyrészt sok szegény felsővidéki munkásnak kenyérkeresetre nyílik alkama, addig másrészt sok ezer forintnak Német- vagy Csehországba való vándorlása lesz megakadályozva, különösen akkor, ha ezen dicséretre nem szoruló és helyes nemzetgazdasági elvet a magyar borkereskedők is követni fogják.

Előfizetési felhívás.

ÉPEN SZÁZ esztendeje, hogy gróf Gvadányi József magyar lovas generalis első költői művét, a „Peleskei Nótárius budai utazása“-t megírta. A tudakos, jólelkű nótárius erős magyarságával, mulatságos kalandjaival ügyetlen félszével azóta ugy hozzáért sziveinkhez, annyira átment a köztudatba, akár csak a népmondák kedvelt hősei. Irodalmi termék a mult században nagyobb sikert alig aratott nála. Hasonló tetszésben csak a Gvadányi másik népszerű munkája a Rontó Pál kalandos élettörténete részesült. A jó öreg generalis egyéb művei is nagy olvasó közönséget hódítottak; őt magát elfeledték s csak újabban kezd rája fordulni a figyelem, mint az első igazi népies költőre, ki utat tört irodalmunkban a humoros, naiv és népies költői fajoknak. Kimerítőbb életrajza pár évvel ezelőtt épen e sorok írójától jelent meg.

Ez évben pedig Szakolca város hazafias közönsége és tanácsa! indított mozgalmat, hogy Gvadányinak e városban maig is fennálló lakóházát, melyben összes költeményes munkáit alkotta s nemes élete pályáját befejezte, díszes emléktáblával jelölték meg. A dicséretes mozgalom eredményre vezetett s az emléktábla ünnepélyes leleplezése f. évi augusztus 18-án megy végbe.

A határszéli városnak ez az ünnepe a magyar irodalom ünnepe egyszersmind. S erre az alkalomra „Gvadányi-Album“ cím alatt egy emlékkönyvet bocsátott ki, mely míg egyrészt ez irodalmi ünnep jelentőségének növelését célozza, másrészt hozzájárulni kíván Gvadányi írói alakjának teljes kidomborításához s művei iránt újabb érdeklődés keltéséhez. Az Album tartalmazni fogja Gvadányi életrajzát, minden egyes munkájának esztétikai méltatását, az emléktábla történetét s több Gvadányi-relikviát. Irni fognak bele: Beüthy Zsolt, Marczali Henrik, dr. Radó Antal, dr. Kádócsa-Lippich Elek, dr. Váli Béla, Sz. Kovács Sándor, dr. Erdélyi Pál, Kún Béla, Gaál Mózes, dr. Kardos Albert, Vikár Béla, Thewrewk István és Solmossy Sárdor. A szöveget Gvadányi egykorú arczképén, kéziratosán s szakolcai házának látképén kívül Roskovits Ignác festőművész több rajza fogja ékíteni. Az album nagy nyolczadrét alakban, velin-papíron, mintegy 12 iven díszes kiállításban jelenik pompás vastag borítékkal. Előfizetési ára 2 frt, mely összeg f. évi július 10-ig az Album szerkesztője nevére (Budapest, VIII., Gyöngygyűk-utca 13. sz. alá) küldendő a gyűjtőívekkel együtt. Az albumot az előfizetők pár nappal az augusztus 18-iki ünnepély előtt bérmentesen kapják kézhez.

Budapesten, 1887 június 15-én.

Dr. Kovács Dénes.

Szerkesztői üzenetek.

Engelbrecht Károly „Borászati Lapok“ szerk. (Budapest.) Kérelmedet örömmel teljesítek. — Mezőssy László (Pazony.) Köszönöm kedves Laci bátyám szives jó indulatát. A választáskor szerettem volna le menni, de akkor Tatán volt dolgom. — Kass János (Szeged.) Részre már elküldöttem. Légy szives értesíteni hány példányt küldjek. Köszönet! — Nagy Gábor (Kolozsvár.) Mi ok hallgatásodnak? Már rég várom válaszodat. a — Bereczky Lajos (Pozsony.) Ha vendéglős volnál, más lenne a véleményed. Én nem neheztelek, Limbeck Ferencz (Győr.) Még nem beszélhettem velük, de legközelebb megírom az eredményt. — Kepp Ármin (Komárom.) Kivánságodhoz képest eljártam. — Lőrinczi József (Kolozsvár.) Schlieffer barátom eltávoztása óta nem igen jön tudósítás, légy

szíves utánna nézni. — Weinberger Bernát (Nyiregyháza) Levél megy. — Rambovszky József (Szentés.) Elvárjuk! Marossy Izidor (Eger.) A „Bikavér“ igen kitűnő volt, fogadd forró köszönetemet. Ird meg mikor jössz. — Markusz Márton (Szatmár.) Megkaptam, köszönet. Gyakrabban írhatnál — Bokros Károly (Gyöngyös.) Nem találkozhattunk. Légy szíves tudósítsál. — Hátralekös előfizetőinket kérjük legyenek szívesek hátralekaikat mielőbb kiegyenlíteni.

Nyilt-tér.

Gödöllön az

„Erzsébet“ szálloda

a nagyszerű 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 vendéglős és szállodát 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 átvehető.

A helyiség el van látva egy téli mint nyári konyhával, szép és olesó lakással, to-

vábbá esinos kerttel, a kertben szép vízmentes ponyvával fődött táncz teremmel, mintegy 50 nsz. öl, azon kívül egy általam épített és saját tulajdonomat képező igen esinos kivitelű üvegezett 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 pinche lejárta a kelnerajból, két esinos fedett tekepálya, kocsiszin, 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 tterem összekötve 1 kelneraj, szép spajz, kamara 1 nagy és 1 kisebb kőpinche, továbbá mosó konyha helyiség! Az új bérletből 5 és fél év van még hátra. Azonkívül a kertben külön épített zöldeges verem; ezek után a ház bér évenként 425 forint a tűzbiztossal együtt; mindeanemű italokat a regália bérletből 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.

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.

KINCSEM-

Sorsjegyek á 1 frt

11 sorsjegy frt 10.—

6 „ „ 5.50

Főnyeremény

50.000 frt.

Magyar Lovaregylet sorsjegy
irodája

Budapest, váci-utca 4-6 sz.

Alólírottak 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 társai

Egerben.

Arjegyékett — esetleg mintákkal — kívánatra bérmentve szolgálunk, és a borok valóságáért kezességet vállalunk.

Szálloda bérbeadás.

A „HUNGARIA“

elsőrendő szálloda

SZEGEDEN,

mely 45 vendégsoba, emeleti nagyterem, nagy kávéházi helyiség, étterem, 1 utcai kocsmá és több mellékhelyiségekből áll, továbbá nagy borpinczével bir, mely igen alkalmas a borkereskedés üzésére is, 1888. évi május hó 1-től a következő 10 évre bérbeadó.

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

Dülfer Károly

szőlész,

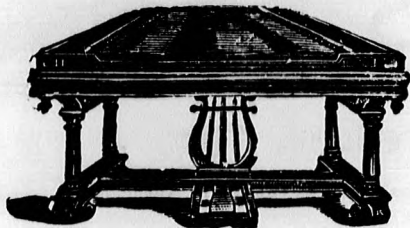
BUDAPEST, IV., Mária Valeria-utca 6. szám,

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

Brückner Nándor

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

Alapított 1874-ik évben



Az 1885. évi kiállítás alkalmával jó és czélszerűnek talált új pedál hangfőgő 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, fuvalák** stb. a legjutányosabb árban kaphatók nála

Javításokat és vidéki megrendeléseket pontosan teljesít.

Löwinger Károly

cs. kir. udv. börendős.
Budapesten
Póráktár: Kis hid-utca 10.
Piók: Bécsi-utca 3.

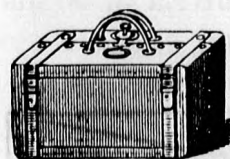


A járja nagy választéku
utazó börendjeit

a
vendéglősök és főpinczerek
részére pedig a legezészerűbbnek
bizonyult

pénzes tárczáit.

A tárczák
Sztanoj Miklós
találmányai!!!



Hires debreczeni kolbász,

paprikás szalonát, elsőrendű zsírt,
zsírnak való vastag perzselt szalonát,
füstölt sonkát, szalonát s minden
hentes-üzletbe vágó czíket lehetőleg jutányos
árban szállít

Somogyi Imre,

hentes üzlete

Debreczenben.

Vendéglő átvétel!

Van szerencsém a nagyérdemű közönség becses tudomására hozni, hogy

TÖRÖK-KANIZSÁN

a Józsefövi

nagyvendéglőt

átvettem s azt a nagyérdemű közönség igényeinek megfelelőleg díszesen berendeztem, a vendéglői helyiséghez tartozó

KÁVÉHÁZAT

is a kor igényeihez képest teljesen berendeztem.

Kitünő ételek és italokról kezeskedem.

A t. utazó közönség becses figyelmét pedig vagyok bátor mérsékelt áru szobáimra felhívni. Szobák 60 krtól 1 frtig esinosan berendezve állanak a t. közönség kényelmére.

A vendéglőhöz tartozó kényelmes

kert-helyiséget

pedig teke-pályával láttam el.

A nagyérdemű közönség szíves pártfogását kéri

MICSÁNYI JÁNOS vendéglős, Török-Kanizsán.

Viregyházán az újonnan épült gőzfűtő mellett levő teljesen berendezett

szalon

külön kőresmai helyiséggel közvetlen a népkert mellett, a dohány-beváltási hivattalal átcenben, olcsó árban, családi körülmények miatt azonnal átvehető.

Weinberger Bernát, vendéglős.

Előkelő orvosi tekintélyek u. m.:

dr. Korányi tanár kir. tanácsos, dr. Kézmárcsny tr., dr. Kéti, dr. Schwimmer tanár, dr. Stiller tr., dr. Müller Kálmán egyetemi tr., dr. Grosz Sándor megyei t. főorvos, dr. Reinitz, dr. Herman S. főorvos stb. Budapesten; dr. Kállay Adolf rendelő-orvos Karlsbadban; dr. Braun tanár udvari tanácsos, dr. Rokitsky tanár, kormánytanácsos dr. Schnitzler tanár, dr. Oser tanár, dr. Winternitz tanár, dr. Herz egyetemi tanár, dr. Rott tanár, dr. Marenczeller, Eulenthal dr. Kautz, dr. Gold udvari orvos dr. Batsy a bécsi orvosi collegium titkára, stb. stb. Bécsben; itélete folytán

KORONA FORRÁS
(HYGIEA-SPRUDEL)
Radkersburg mellett Steierországban.
Legjelesebb, legtisztább égvényes savanyúvíz.

a Hygiea-Sprudel

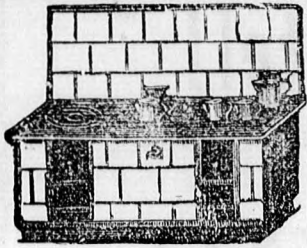
nemcsak a legkitünőbb legkellemesebb ízű és legezésesebb ital, hanem egyszersmind az emésztési, lélegzési és vizeleti szervezetek bajaiban elsőrendű gyógyvíz. Borral vegyítve kitünő. Kapható ÉDESKUTY L. udvari szállítónál, továbbá minden fűszerkereskedés és vendéglőben.

A forrástermék egyedüli elárúsítója:

Mautner Adolf

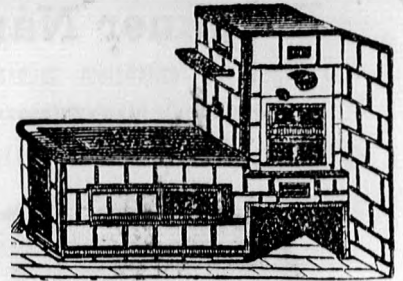
BUDAPEST, Arany János utca 36.

Legjobb óvszer a cholera ellen.



LAKOS LAJOS

ajánlja cs. k. szabadalmazott kifalazás nélküli



szabályozható takaréktűzhelyeket,

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

Minden általam készített munkákért jótállok.

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 legegészségesebb öszi F. RFI RUHAK a legjobb és legjutányosabb árak mellett készítettnek és hogy a n. é. közönségnek a szövet-választásnál is szolgálatára lehessenek, nálam mindennemű szövetminták a legújabb divat szerint nagy vársztékban 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

ur kereskedésében

BUDAPEST,

Dohány-utca 1. szám a.

Arjegyések 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 leend 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 égyenyese

SAVANYU-KÚT

legjobb asztali- és üdítő ital, kitünő hatásának bizonyult köhögéssel, gégebajoknál, gyomor- és hólyaghurtnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

Mineralwasser vom Königsbrunnen

zu Kostreinitz bei

ROHITSCH,

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

Haupt-Depot für Budapest bei

Karl Richter

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

Die Brunnen-Direktion.

Brünni kelméket

elegáns nyári öltözetre

3.10 méteres szelvényekben minden szelvény 4 bécsi rőf.

— frt 1.80 igen finom, —
— frt 7.75 legfinomabb —
— frt 10.50 legeslegfinomabb —

valódi gyapjából,

valamint kamngarn s felsőkabát kelméket, sima és selyemmel átszövött kamngarn-szöveteket, mosható szöveteket, uri és fiu öltözetekre, méterjét 55 kr-ával szállít az őszszeg utánvétele mellett a szilárd és jö-hírűnek ismert posztógyári raktár

SIEGEL IMHOFF

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 ismeretes szilárdasága s jelentékeny munkaképessége kezeskedik arról, hogy csak a legjobb árú, pontosan a választott minta szerint szállítatják. — Mintán most igen sok szédelgő czég „brünni árú“ köpeny alatt garázdálkodik, ez ellenében a főnebbi czég mintákat küld ingyen s bérmentve.

SZABÓ GERGELY

asztalos-mester

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

Készítik a

szállodai, vendéglői és kávéházi berendezéshez

szükségelt mindennemű asztalos munkákat

legjobb minőségű benczés

keményfa-székeket

a legjutányosabb áron.

Elvállalok úgy nagybani mint kicsinybeni megrendelések.

Vidéki megrendeléseket pontosan teljesítik.

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

Szabó Gergely

asztalos-mester.

MARGIT

gyógyforrás,

„MAGYAR SELTERS“

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

A tudóbetegnek klimatikus gyógyintézetében, különösen a leglátogatottabb Görbersdorffban, a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: Dr. Koranyi, Dr. Gebhardt, Dr. Navratil, Dr. Poór, Dr. Kétly, Dr. Barbás; Bécsben: Dr. Bamberger, Dr. Duschek stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a légző-, emésztő-, és húgyszervek általános hurutos bántalmainál.

Borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos főraktár

ÉDESKÜTY L.

m. k. udvari ásványvizszállítónál Budapesten.

Ugyszintén kapható minden gyógyszer-tárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

STILLER JÓZSEF

hordozható jégsekrengyára
Budapest.

Ajánlja elismert legjobb szerkezetű és kintüntetett

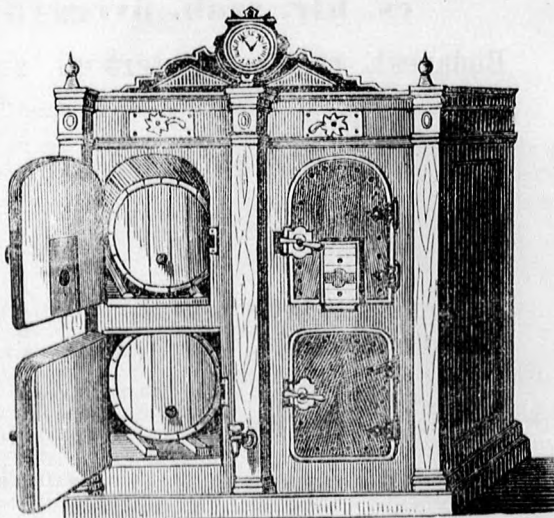
hűtő-készülékeit

bor, sör, vaj, nyers hus hűtésére, házi szükségletre ételhűtőket, fagyalt készülékeket és fagyalt-reservoárokat, **bormérési berendezéseket és legújabb szerkezetű habcsapokat.** Képes árjegyzőkek bérmentve és ingyen.

Megrendelések a raktárba intézendők:

STILLER JOZSEF

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



PALACZKA-SÖR

kizárólagos főraktára

(a főhercegi — Magyar-óvári)

sörfőzőháznak

LOBMAYER JÁNOS FERENCZ és TÁRSÁNÁL

Budapest, IV. Karolykörút 18.

Árjegyzékeket bérmentve szolgálunk.

Nagyobb vételnél jelentékeny árengedmény.

RÓZSA-PAPRIKA.

Szegedi különlegességi paprika-kolbaszka 100 pár frt 9.50.—
 Debreczeni tartós kolbaszka 100 ko. „ 84.—
 Paprika róza legfinomabb . 100 „ „ 140.—
 Tarhonya tojásos legfinomabb 100 „ „ 34.—
 Uj 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.

Kutschera Mihály közvetítő intézete.

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

Kutschera Mihály,

főügynök.

Iroda: Lipót-utca 1. sz. Duna-utca sarkán.

Lakás: IV., Lipót-utca 10. sz.

Számos legelső kitüntetések.

Kanitz Lipót és fiai

bortermelők

EGERBEN.

Ajánlják legjobb minőségű valódi egri vörös borait, továbbá nehéz esemege és aszúborokat ugyszintén a legjobb hírnévnek 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.

Schreiber J. és unokaöcsesei

es. kir. szab. üvegyárosok,

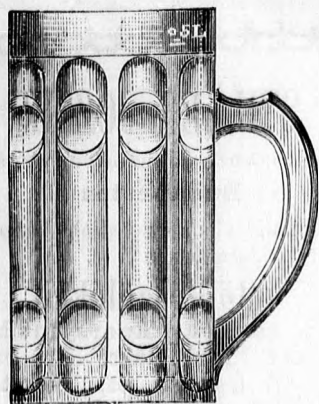
Budapest, régi posta-utca 10. szám (földszint).

Nagy választék üvegedényekben

szállodások, vendéglősök, kávéházak és háztartási

használatra.

Gasfabriken:



ZAY-UGRÓCZ

Post Zay-Ugrócz.
Telegraf-Station Zay-Ugrócz.
Waaghalbstation Trensín.
UNGARN.

JOSEFSTHAL

Post Světla
Telegraf-Station Světla.
Nordwestbahnstation Světla.
BÖHMEN.

DEUTSCHLAND:

FÜRSTENBERG a. d. Oder. Post Fürstenberg an der Oder.
Telegraf- und Bahnstation Fürstenberg a. d. Oder.

RUSSISCH-POLEN:

ZOMBKOWICE
Post Zombkowitz
an der Warschau-Wiener-Bahn.

GROSS-ULLERSDORF

Post Petersdorf.
Telegraf-Station Gross-Ullersdorf.
Bahnstation Petersdorf-Ullersdorf
Mährischen Grenzbahn.
MÄHREN.

JARONOWITZ

Post Göding.
Telegraf-Station Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

DURNIAU

Post Göding
Telegraf-Station Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

HEINRICHSHÜTTE

Post Göding
Telegraf-Station Göding.
Nordbahnstation Luschitz.
MÄHREN.

