

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„Pinczerek Lapja.“)

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

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

LAPTULAJDONOS ÉS FELELŐS SZERKESZTŐ:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. ker. népszínház-utca 16. szám alatt.
Kéziratok és előzetések ide intézendők.

HIVATALOS RÉSZ.

Jegyzőkönyv.

Felvétetett Budapesten, a budapesti szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok ipartársulata temetkezési egyletének 1886. évi október 6-án tartott választmányi üléséről.

Elnök: Wirth Ferencz. Jelen voltak: Pechacsék József, Bányay József, Fánzler János, Steinbeisz János, Stamm András, Pavelka Antal, Bernhardt Nándor, Ment András, Kommer Ferencz, Glück Frigyes, Fritz Henr., Krammer Miksa, Sturm Gábor választmányi tagok, Begázszy Nándor és Walter Károly titkárok. Távolmaradásukat bejelentették: Kern Ferencz, Morbitzer Lőrincz, Krist Ferencz és Gast József urak.

1. Elnöklő alelnök üdvözlö az egybegyült tagokat, a távollévő elnök helyett s midőn a mai jegyzőkönyv hitelesítésére Kommer Ferencz és Bernhardt Nándor urakat felkérte, az ülést megnyitottnak nyilvánítja.

2. Olvastatott a közgyűlés előtti választmányi ülés jegyzőkönyve, miután ellene észrevétel nem tétetett, hitelesítettetett.

3. Olvastatott 1887. ápril-hó 29-ikén megtartott közgyűlés jegyzőkönyve. Hitelesítettetett.

4. Uj tagokul felvétettek: Hofbauer Lipót és Mária, Lippert A. Lajos, Kláncsnik József és Paulina, Hanzi Márton és Erzsébet, ifj. Feith István és Anna, Ulm Alajos, Szélling József és Mária, Flamítzer Jakab és Katalin, Eibel Károly és Róza, Setzer Gottlieb és Anna, Grósz József és Katalin, Zeidler Antal és Anna, Frikk József és Teréz.

5. Elnök a közgyűlési jegyzőkönyvből kifolyólag felhívja a választmányt, a fáklya-tartók iránti intézkedésre.

Hosszas vita után, melyben a jelenvolt ta-

gok majdnem mindegyike részt vett, Kommer Ferencz indítványára kimondatott, miszerint az egyleti szolgálta gondoskodják a legközelebbi ülésig, mely miután a fáklyatartók az ipartársulattal közösen vásároltának, az ipartársulati választmányával együttes ülés legyen, mintákról, melyek közül a választmány lesz hivatalos választani.



KNEFFEL EDE,

künnfélegyházi szállodatulajdonos:

Egyéb tárgy nem lévén, elnök a tagok szíves türelmét megköszönve, a társulat ügyei iránt való érdeklődésre fel felhívja, az ülést befejezettnek nyilvánítja.

Kelt mint fent.

Jegyzette:
Walter Károly,
titkár.

Országos szövetség.

Ime a kötelesség, erőnk nem lankad, tollunk nem fárad ki ama nagy és magasztos ügy diadalra jutatása érdekében, amelynek kezdeményezése tőlünk, a mi lapunk hasábjain eredt, s melynek mint igaz, nemes czélnak sikerülnie kell.

A siker, az eddigi eredmény szép reményekkel kecsegtet, de a munka még nem teljes. Tovább kell haladni, lelkesíteni, tovább kell meggyőzni derék szaktársainkat arról, hogy az országos szövetség eszméje nem olyan, mely csak pilanatnyi lelkesedésre érdemes, hanem meg kell azt érteni saját érdekében minden szaktársnak. Meg kell érteni a czélt s oda kell törekedni mindegyiknek, hogy a küzdők mellé csatlakozva elérhessük a nemes szándékot.

Tömegesen jönnek lelkes felszólalásunk alapján a vendéglősök az országos szövetségbe, de fájdalom még sokan rideg közönyösséggel viseltetnek e közös érdekeinket emelendő intézmény iránt, sokan nem akarják, vagy nem tudják megérteni, mit szándékozunk ezen orsz. szövetséggel tenni.

Mi kifejtettük, tárgyaltuk eléggé ez ügyet lapunk eddigi számaiban, azt hisszük, akik eddig nem bírnak e felől tájékozottsággal, azokat többi szaktársaik felvilágosítják.

Az eddigi jelentkezések arra engednek következtetni, hogy egy kis fáradság után a vendéglősök országos szövetsége — mely az összetartás, egyetértés és a hazai szaktársak egyesülésének alapján épült — megingathatatlan, s mind inkább szilárdabb fog lenni, melyre nézve szükséges, hogy a vendéglősök országos szövetségében ne csak vendéglős szaktársaink, hanem a m. t.

kávéos urak is belépjenek. Igen! Mert csak így tömeges részvétellel vihetjük ki azt a szándékot, melyet oly nagy lelkesedéssel a vendéglősök első országos értekezlete elfogadott, s mely szövetség eddig is örvendetes számú tagokból áll, de a mely szövetség csak akkor lehet fényes és hatalmas, ha kivétel nélkül minden

Mai számunk 10 oldalra terjed.

szaktárs tagjává leend. Különösen szólunk — mint már fentebb említettük — a kávé iparos szaktársakhoz. Önöknek jólétét és érdekeit is szem előtt tartjuk és fogjuk tartani, érette küzdöttünk és küzdeni fogunk hivatásunkhoz képest. Önökhöz emeljük szavunkat, midőn kérjük: álljanak közébénk a sorompóba, legyenek tagjai az országos szövetségnek, melyben ugyanazon kötelekkel és jogokkal fognak bírni, mint a vendéglős szaktársaink. Kérjük különösen a vidéki kávé iparosokat, kik legtöbbszörre bor- és más italok mérésével is foglalkoznak: lássák be saját érdekükben szavink igazságát, jóakaratu törekvéseinket és sorakozzanak az országos szövetségbe eddig jelentkezett tagok közé. A vidéki pinczéregyleteknek nagyobbára a főnök urak is tagjai. Kell tehát hogy ők létesítsenek és szerezzenek tagokat az országos szövetségnek. Különösen pedig bizalommal fordulunk a vidéki ipartársulatokhoz, hogy az országos szövetség ügyét felkarolni sziveskedjenek, s ez ügynek minél nagyobb propagandát csináljanak. Csak így válva lankadhatlan kitartással vihetjük ki s teremthetjük meg azt, a mely rövid idő alatt kimutatta életrevalóságát, szükségességét és hivatottságát.

Marosi Izidor.

A Törley-pezsőgyár.

Törley József jeles pezsőgyárosunk budafoki pezsőgyárának az írók és művészek által történt megtekintése alkalmából tekintélyes lapársunk a „Pesti Napló“ a következőleg emlékezett meg:

Külön hajó vitt, másik meg hozott s a két terminus között való időben a fejemet s egész valómat amolyan édes, jóleső mámor szállta meg, mikor az ember józan s azért mégis úgy véli, hogy a hajókerék barázdáló zakatolása mennyei muzsika, az öreg Duna pedig végtelen ringató böleső, melyben szinte újra átálmodjuk a gyermekkor naív, bolondos álmait. Ez persze csak a hazajövetelre áll, mert menet csak a várakozó jókedv volt meg illúziók nélkül. Akkor is huzta a cigány. akkor is folyt a tréfa, a beszédes hangulat, de jövet volt csak igazán aranyos a kedv s hajónk is úgy tett, mintha a Duna hullámai helyett pezső locsolgatta volna száraz oldalát.

Egész kis sereg: az írói és művészi kör, meg a sajtó képviselői s természetesen nők meg újra nők szálltak meg a kis Promontort, hol finom fehér porral, akár csak lisztel lepett országút vezetett bennünket a Törley-gyárba. Az óriási telep, melyet megtekintendők voltunk, ünnepi színt öltött: bejáróját zászlók s üde virágrigiland díszítették, s midőn áthaladtunk rajta, akkora mozsárdörgés fogadott, mintha csak Dévára kerültünk volna, hol most a hadgyakorlatok folynak javában. — A gyepes udvaron Törley József a gyár derék tulajdonosa és kedves neje fogadták a vendégeket, s midőn együtt voltak valamennyien, megkezdődött a kalauzolás, melynek során megismerhetett mindenki a mámor, az olyanynyira sovárgott mámor műhelyével.

Óriási kaliberű, de különben egészen egyszerű az a hely, hol a nektár kivesztéssel legfőbbesébbé vált ital, a borok királya; a pezső gyártódik. Legnagyobb s legérdekesebb része mindenestre az a labirintszerű pince, melyben több mint 800,000 palack van formás galukba rakva s mindegyik tele az erjedő, még csak féligkész nedűvel. A gyárban mindenütt alkalmazott villamos világítás fényénél gyönyörű képet nyújt a számtalan egymásba folyó palackgömb, itt-ott változatosságot is mutatván,

a hol nyakkal lefelé körtormában vannak öszszerakva a megtöltött üvegek. Ezekben a lefelé fordított palackokban a dugaszra ülepszik a pezső salakja, melyet aztán egy külön edénybe hagynak kipezsegni s így a palackban maradó ital tiszta, szinarany, mézédés folyadék.

A kipezse után más helyütt más munkások külön gépezeten bedugaszolják a preparált palackokat, melyek a külső felszerelési munkálatokon átesve, aztán forgalomba kerülnek E felszerelésekhez a Törley-gyárban szintén külön külön gépezetek vannak, melyek között nem utolsó a ládagyár, hol néhány pillanat alatt készülnek el az apró, csinos pezső-ládikák.

Az ember szinte szédül attól a gyorsaságtól, melylyel itt minden megy. S csak ilyenformán érthető az az óriási forgalom, melyet a Törley-cég gyárának Reimsből Promontorra való áthelyezése, tehát 1882. óta magának biztosítani tudott. Oly nagy ez a forgalom, hogy ma már nagyobb képviselői és raktárai vannak a fővároson kívül Bécsben, Drezdában, Brüsszelben, Stockholmban, Rio de Janerióban s New-Yorkban; azonkívül szállításokat eszközöl még Egyiptomba, Törökországba, Angliába, Olaszországba, Romániába, sőt a Kanári-szigetekre és Indiába is. Hogy a Törley Talizmánja, ez a hamisítatlan magyar gyártmány ily messzire tudott magának elterjedést biztosítani, eléggé bizonyi kitünő minősége mellett.

A vendégek nagy érdeklődéssel nézték végig a gyárhelyiséget, a gyártás egyes fázisait s aztán a kész pezső elraktározásának módját, miközben a kerti helyiségben gyönyörűen fölterítették s mire a kalauzolásnak vége volt, már parázs cigánynóta hívogatott a terített asztalok mellé. Ott aztán olyan vidám, olyan pezső mulatság indult, melynek csak az a tudat vetett éjfélkor véget, hogy Promontortól Budapestig jó darab hajóút s még a külön hajó sem várhat hajnalig. Aztán meg a nők...

A mulatságot természetesen egész rajtószt fűszerezte. Vadnai Károly, dr. Várad Antal, Vizvári Gyula, Kenedi Géza, Popovics, a Thökölianum igazgatója, Molnár Antal stbben köszöntették fel a házigazdát, ki gyártmányával diadalmasan száll sikra a külföldi produktum ellen, családját stb. Majd Törley József köszöntötte fel az írókat és művészeket s a sajtó képviselőit. Lelkesedéssel fogadták Dolinay Gyula indítványát is, mely szerint Ábrányi Emil felszólíthatná egy alkalmi vers írására. Ábrányi a felhívásnak az est folyamán eleget is tett s költeményét, melyben azt mondja, hogy: „süssétek el a Törley-ágyút s minden ellenségünk — jó barátként lelkesedve jön hódolni nekünk“, az összes jelenlevők aláírták.

Észelatt az ebédlőből hamarosan hangverseny-terem alakult s az igazán rögtönzött műsor igen élvezetes volt. Komáromy Mariska és a háziasszony, a kinek igen kedves hangja van, énekeltek, Tömösvariné, Parkas Irma és Hegyessy Mari szavaltak, (az utóbbi Ábrányi Emil alkalmi versét), Erneyi József és Rausch Károly pedig zongoráztak. Közbe-közbe s végül jókedvű tánczra perdült a fiatalok, míg könn már a vad tőztek jártak s Dolinay Gyula már ötödször köszöntötte fel Légrády Károlyt.

Éjfél tájban tűzijáték sziporkázó fényetője hullott a kert fáira s a rakéták tarka világa mellett a cigányok rázendítettek a Rákóczi-indulóra. Ekkor a társaság megindult a hajóhoz s a többiről már csak annyit tudok, hogy a Törley pezsőjétől olyan édes mámor szál-

lott meg, mintha körülöttem a levegőben tűndérek csokolódtak volna.

Pedig csak Dolinay csokolódtott egy fiatal emberrel, a ki lehet író is, művész is, de én nem ismerem.

K. E.

TÖRLEY!

(TALIZMÁN.)

A magyar írók és művészek 1887. szeptember 18-iki kirándulása alkalmával — a Törley József és Társa cég pezsőborgyárának megszemlélése után — szerkesztette Ábrányi Emil és elszavaltta Hegyessy Mari nemzeti színházi tag.

Azt mondják, hogy nincsen a magyarnak

Nincsen tüzésége;

Süssétek el a Törley-ágyút

S a muszkának vége!

Süssétek el a Törley ágyút

S minden ellenségünk

Jó barátként lelkesedve, égve

Jön hódolni nekünk

Aki tölti e battériákat

Tüzes, édes nedűvel:

Addig éljen míg a magyar szive

Asszonyt és bort kedvel.

Életének fonálát a Párka

Addig fonja, szője

Ahány gyöngyöt, igaz gyöngyöt vet föl

Kitünő pezsője!

Promontor, 1887. szept. 18.

ÁBRÁNYI EMIL.

Kneffel Ede.

(Mai képünkhöz.)

Kunfélegyháza város egy köztiszteltetben álló polgárának Kneffel Ede ottani szállodatulajdonos urnak jól sikerült arezképét mutatjuk be ez alkalommal t. olvasóinknak. Kneffel Ede jeles szaktársunk az országos vendéglős szövetség központi bizottsági tagja, iparunk fejlesztése körül sokat munkálodott, élénk érdeklődéssel viseltetett mindenkor osztályunk ügyei iránt. Kneffel Ede született Vasme gyében 1852-ben. Ifju éveiben a pinczer pályán elég szakavatottsággal Sopronban s hazánk nagyobb városaiban működött. Erdélyben valamint Szegeden az előkelő közönség szeretét kiérdemelve Kunfélegyházára ment, hol 1879 óta vezet nagy kiterjedésű szállodáját. Üzletében a legnagyobb éend és tisztaság észlelhető, melyet nemeslelkületű neje született Selhofer Róza urhölgy a legnagyobb gonddal tart fenn. Adja Isten, hogy sok ily jeles tagja legyen orsz. szövetségünknek.

Borcsempészet.

Hiába van minden óvintézkedés, ellenőrzés, a lelkiismeretlen üzelmeket nem lehet kürtani, míg ember él, mert nincs bűza konkoly nélkül, nincs több ember elvetemült nélkül. Hiába fizeti a fővárosi vendéglős, koresmáros a külfölele ezimeken követelt rengeteg adót, nyög a jövedelmi, főleg a fogyasztási adó illeték nyomása alatt. S ezenvedése még érzékenyebb lesz, midőn látja, hogy a törvény által körülírt jogaiban egyes profán, elvetemült, kapzsi, nyereszkedő, s a behozatali, fogyasztási vámpénztár jövedelmét csorbítani igyekvő, Buda-

pest körül fekvő falvak lakosai agyafürt ravasz-sággal kijátszák a törvényhatóság, az ellenőrzők szeméit.

Nemrég közölték lakonikus rövidséggel a napilapok, hogy a pomázi, boros-jenői s más főváros környéki falvak szőlőtermelői mily furfangos módon játszották ki a f. v. fogyasztási adót. Ezen községek lakosai tejet, s szőlőt szoktak behozni a fővárosba eladás véget. S a vámnál alkalmazott tisztviselők s alantás ellenőrző közegek jóhiszeműleg jártak el, midőn az illetőket, kiket már nagyobb részt személyesen is ismertek, minden vizsgálat nélkül eresztették át a sorompón. Nem is gondolták, hogy azokban a tejes kannákban nem tej, hanem jó féle bor rejlik, nem is hitték a legtlavolabbról sem, hogy az egyes kocsik, melyek a szemnek tetszően csak szőlővel voltak állítólag meg rakva, hogy azon szőlőfürtök bort rejtenek maguk alatt. Hja! De a titkot még a tyúk is kikaparja, az emberek szája eljárt. Így történt az, hogy a vendéglősök és koresmárosok érzékeny kárára ezen bűnös manipulációk napfényre kerültek, s maga a fővárosi hatóság tette meg az első lépéseket, hogy a városi fogyasztási hivatal kárára elkövetett visszaéléseknek mielőbb eleje vétsésk. S e bűnösök méltán lakoljanak.

Közös érdeke úgy a fővárosi hatóság, mint a budapesti vendéglősöknek és koresmárosoknak, hogy ezen hallatlan gázságok tovább ne üzessenek.

Mi tárgyilagosa vagyunk, s nem bocsátkozunk szóhalmozba, röpké frázisokba, hanem hangosan követelünk szerelminkre jogorvoslást. Igen! Szigorúan kell megfenyíteni a bűnösöket, nehogy átkos példájuk rövid idő múlva ismételtessék. Az emberek, iparosok jogilag véve egyformák. Ha a vendéglősök, koresmárosok nagy része becsületesen adózik, s megfelelő polgári, törvényszabta kötelesegeinek, erkölcsi kötelesege ez alól ki nem bújni néhány, kapzsi, hirtelen gazdagodásra törekvő más emberek is.

Mi kérjük a fővárosi tanácsot, hasson oda, hogy jelen felszólalásunk érvényre jusson, s a vendéglős iparosok jogai, s érdekei ily galád üzelmek útján ne esorbittassanak.

A budapesti vendéglős ipartársulat különben ez ügyben erélyesen felemelte szavát, s felterjesztést tett a fővárosi hatósághoz. Elvárjuk az illetékes körök ejfogulatlan, igazságérzetétől, hogy a budapesti szaktársaink érdekében meg tesz minden lehető lépéseket.

Mi ezen ügynek nagy fontosságot tulajdonítunk, s azért a további fejleményeket, s intézkedéseket éber figyelemmel kísérve, hiven fogjuk az adatokat szives olvasóink tudomására hozni.

A pinczér-egyletek országos szövetkezetéről.

De sokszor megpenditetett már ez az eszme lapunk rovatában, úgy hogy a papíros is tehernek vette már ezt a nagyon súlyosnak látszó eszmet, mert mint látom sajnálattal tapasztalva, hogy tisztelt munkatársaink, és az eszmet pártoló tagtársaink befejezetnek véleményezik ezt a nagy horderővel bíró eszmet, a melyért emberi kötelességünk a legvégső határig küzdeni.

Eppen négy éve már annak, hogy lapunk szenyvetlenül erényes fenállását, s az osztályunk érdekében működését bizonyítja, s megindítása óta úgy emlékszem, hogy jobbadán a pinczérök érdekében fáradozva, nemesen működött.

Különösen az első és a második évben lehetett-e más egyebet benne olvasni, mint „Országos szövetkezet“-ről, „Nyugdíj-intézet“-

ről, stb. ily nemes eszmékkel foglalkoztak lapunk munkatársai s minden igyekezetük mellett, szavaik — sajnos — viszhangra nem találtak, sőtlegkevésbbé sem találtak pártolásra.

Hogyha anyagi támogatásról volna szó, akkor legkevésbé sem csodálkoznék.

Boór József lapunk jeles munkatársa és a révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulatának buzgó tiltkárja, leginkább érdeklődött a pinczérök országos szövetkezetére létrehozatala iránt, hol az alapszabályokat teljes terjedelmében és igen értelmesen megírta volt, de mit használt az ő munkája is, ép úgy füstbe ment, mint az 1882. évben a budapesti pinczér-egylet kebeléből megindított szövetkezet, melynek élén Török István állott, mint az időben volt egyleti elnök. Kimerítő munkát végeztek: *Pajtsits* Gábor, *Vass* János, *Tóth* Antal, *Bokros* Károly stb. lapunk legjelesebb munkatársai.

Tárai Sándor sem heverészett az időben, mert ugyan csak neki gyürkőzött egy huszonöt oldalból álló alapszabályok készítéséhez, melyek az összes hazai egyleteknek elküldettek. Ott láttuk, hogy mennyire érdeklődnek osztálytársaink a szövetkezet iránt, mert a huszonhárom testvér egyletek közül alig szóltak hárman a tárgyhoz, és ez elég bizonyíték arra, hogy az országos pinczér-egyletek szövetkezte létre nem fog jönni.

Az országos szövetkezet, ha megalakult volna is, nézetem szerint a pinczérök helyzetét nem emelte volna, legkevésbé a pinczérök jövőjét, agkorunk gondozására nem nyújthatott biztosítékot, mert az egészen az értelme az lett volna, hogy egy egylet a többiért és mindnyájan egyért, s ezzel a pinczérök mindég csak a régi kerékvágá-ba lettek volna, mert itten csak is az egyletek lettek volna biztosítva, a tagok pedig abban a kedvezményben részesülhettek, hogy megbetegedés esetén gyors ápolás s halál esetén biztos fényes temetést kaptak volna, s ezzel azután nagy segítséget nyerhetünk. Az egyletek még annyi veszéllyel több kiadásokban merültek volna el.

De nem úgy van az, mert sokkal fontosabb munka vár mi reánk, a melyet okvetlenül teljesíteni kell.

Ez a kérdés: hogy mivel és hogyan biztosíthatjuk agkorunkat, s netalán bekövetkezendő balesetek által történt munkaképtelenségünket.

Ez az a nagy munka, és ez legyen feladatunk, melyet éber és komoly figyelemmel szem előtt tartanunk kell. A nyugdíj intézet létrehozatala a mi legfontosabb és egyik leghasznosabb eszménk, ezután törekednünk tetlenül testvéries egyetértéssel és szoros összetartással a munka kivételéhez kell fogjunk.

Igen a nyugdíj intézet megalapításához, okvetlen hozzá kell látunk, mert ezzel biztosíthatnánk önön magunkat, azután a főnökök és segédek között a még hiányzótt összetartást és egyetértést biztosíthatnánk, s mindezt röviden megmagyarázva oly könnyen kivihetnénk, csak egy kis akarat volna, kevés összetartással egykettőre meg lenne a nyugdíj intézet.

A nyugdíj intézet létrehozatalát. első sorban ott kell kezdenünk: Az egyesületnél, iparkodnia kell az országos pinczér egyesületet megalakítani, úgy mint a színészek tettek, először az országos színész egyesületet alakították meg, s ugy ebből kifojólag megteremtették a nyugdíj intézetet.

A színészek egyesületének alakulása akként történt, hogy a kezdetnél minden egyes tag egy forint beiratási díjat és két frtolt évi tagsági díj fejében fizetett az egyesület pénz-

tárába, s ezt addig fizették még egy bizonyos tőkájük volt, hogy a nyugdíj-intézetnek megfelelt, a midőn ezt elérték akkor az egyesület Országos színész egyesület és nyugdíj-intézet czim mel felruházták. Most kérem tisztelt kartársaimtól? hogy a pinczérök osztályából nem lehetséges lenne annyi tagot szerezni, mint a mennyivel a színész egyesület kezdette? Én részemről azt merem egész határozottan állítani, hogy igen is több pinczérök vannak, mint színészek, mert a hol egy színház van, ott bizonyosan 30 vendéglős is van, és így tehát hozzánk képest sokkal kevesebb tagokkal tudtak annyira jönni, hát mi ne tudnánk, mikor háromszor annyian vagyunk?!

Itt tehát nem hiányzik egyéb, mint az akarat, és különösen eleinte egy kis érdeklődés a tisztelt vidéki tagtársaim részéről és egymásbeli buzditás.

A mi a fővárosiakat illeti azok várva várnak minden pillanatott; a hová jár kel az ember egyébről sem beszélnek, mint az egyesület és értekezletéről, a szűkebb körű bizottság már alakulól félben van, csak éppen vár még, hogy megtudhassa a vidéki kartársaim véleményét. Azért siettem tisztelt kartársaimnak becses tudomására juttatni, az itteni érdeklődést, melyben reményem hogy az ebbeli hangulatokat és érdeklődésüket minél számosabban a „Vendéglősök Lapja“-ban a pinczérök érdekét legmeloegbben felkaroló szaklapban jeleníteni fogják, úgy hogy mi is az előkészületekhez hozzá foghassunk, és hogy a jövőév tavaszán mi is egy országos kongressust tarthassunk és azt mondhassuk: éljen az országos pinczér-egyesület és nyugdíjintézete.

(Folyt. köv.)

Sztanój Miklós.

Levelezés.

Tövis, 1887. okt. 2.

Kedves Barátom!

Magyarország vidéki vendéglősei oly közönyt tanusítanak az alakulandó orsz. szövetkezetekkel szemben, hogy nem volna csoda, ha még mi is, kik az ügy iránt érdeklődéssel viseltünk, szintén közönyösökké lennénk.

De ezen szerencse, hogy oly akarat-szilárd férfiakkal áldott meg a sors, kik nem rettennek vissza, még e rendkívüli közönyt tapasztalva sem.

És igazuk van, mert minél keményebb harc vezet a győzelemhez, annál nagyobb a kivívott harc diadala.

Nem alaptalan W. K. úr az orsz. vend. szövetkezet id. tiltkárának közzé tett felszólalása, s bizván az ügyünket szívükön hordozó szaktársak nemes gondolkodásában, nem hiszem, hogy megengedjék, miszerint W. K. úr lelkes szavai, a pusztában hangozzanak el.

Megvagyok róla győződve, hogy követni fogják a budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulatát, — mely pedig mi hozzánk (vidékiekhez) képest kedvezőbb viszonyok között él a regalet illetőleg — és tömegesen fognak sorakozni a nemes eszméért lobogó zászló alá.

Kolozsvár az, melynek a vidéki városok közül elsőnek kellene lenni a sorakozásnál, mely oly rendezetlen és mondhatni türhetlen regale viszonyok sehol sincsenek, mint ép ott és mégis csak négyen jelentkeztek, a többiek távol maradásuk által tündökölnék.

De én is hiszem, mint W. K. úr, hogy az ügy nincs veszte.

Azért azt bátorokdnam javasolni, ne engedjük az ügyet elmosódní.

Alakuljunk meg! Tűzzük ki a megalakulás napját és én bízom szaktársaimban, hogy sietni fognak bebizonyítani, hogy mennyire szívükön hordják saját javukat és mennyire iparkodnak azon segíteni, megvagyok róla győződve, ha tudni fogják, mikor lesz az orsz. vend. szövetség alakuló ülése, szaktársaim oly számmal lesznek együtt, mely meg fog győzni bennünket, a köztünk lévő összetartásról, mert lehetetlen, hogy egy testület, mely oly sok intelligens tagot bir kebelében, ne bírja saját sorát, dolgát, ügyét, rendezni, javítani.

Kik még ekkor is távol maradnak, azok csak Hyennái iparunknak, kik csak a zsákmányt lesik, és hogy aztán azzal tovább állhassanak.

Azért még egyszer azt mondom, ne bizzuk az ügyet az Istenre egyedül, de saját megfeszített erőnkől és vasakarattunkal az isteni segítséget sem zárva ki, hívjuk egybe az alakuló ülést és meglátjuk, hogy a győzelem fényes lesz.

Én is W. K. titkár úr és kedves barátommal zárom soraim mondván:

Szaktársak! Sorakozzunk minél tömegesen a zászló alá, melyre a magyar vendéglős szövetség van felírva.

Barátod

Walter Károly,
Tövis vasuti vendéglős.

CSARNOK.

Vendéglői élet hajdan.

Művelődéstörténeti vázlatok.

Tárczánkat kezdletjük a műveltség és szokások bölesőjénél, a hajdan világ felett uralkodó görögöknél, melynél kevés oly intézmény volt, melyekben az idegen, vagy a bel-földi utas ellátást nyerhetett. Homér emberei kölcsönös vendégszeretettel örültek, lakomaikat vagy saját, vagy a fejedelmek és előkelők csarnokaiban, avagy szállós sátrak alatt, gyakran a szabad ég kék boltja alatt tartották. Az idegenek forgalma kicsiny volt, mert csak látogatás céljából utaztak, mint állam, vagy fejedelem követei, vagy az orákolumhoz (jósdához), vagy valamelyik híres isten templomához, az ünnepi játékokra, vagy égre valamely szomszéd uralkodóhoz varándokoltak. Célztalanul bolyongó idegenek — milyen Odysseus volt — csak ritkán fordultak elő.

A vándor azonban mindenütt szives vendégszeretetre talált barátánál, úgy, mint ellenségénél, mert Zeüsz keményen boszulta meg a megtagadott, avagy elárult vendégszeretetet. Még a gonosztevő, a száműzött, az istenek haragjától, s ellenségeiből vérbosszuval üldözött is barátságos ellátásban részesült mindenütt.

A társas mulatságoknál, összejöveteleknél sem volt szükség a görögöknél vendéglőkre. Az istenek ünnepélyeit társas lakomákkal, játékokkal, tánczeccal ülték meg, hol a küzdelemsóvár ifjúság versengett a legnagyobb győzelem díjáért, az olympi pálmáért, avagy a szent olajja koszorúért, melynek birtokosát maga Solon is boldognak mondotta.

A legrégebb időkben a boldog és derült népü Görögországban csak az idegen hajósok és kereskedők — kiket tengeri rablóknek tekintettek, bírtak a görög parton állomáshelyekkel, hol hajlékot és raktárt kaptak. Később Xenophon azt ajánlja a görögöknek, hogy az idegenek számára alapítanak szállókat. Midőn a

nemzeti játékokhoz, az istenek templomaihoz oly nagy számban özönlött a nép, hogy az idegeneket elszállásolni nem bírták, beállott a szüksége az idegenek számára nyilvános szállodák építésének. Így az olympiai Altiszban számos szálloda volt, melynek eredetét egész Herakleszig viták vissza Hasonló intézmény volt Kuidosban, Aphrodite templománál. A peloponnézusi háború alkalmával a spártaiak az általuk szétrombolt Plataea városhelyén, közel a híres Hera templomhoz ily vendéglőt építettek, mely 200 négyszöglábnyi területű volt, köröskörül földszinti és emeleti szobákból állott. Ezen államköltségen épített vendéglőkben idegenek kaptak szállást, sőt gyakran magánszemélyek boltokat nyitottak bennük, s ételeket, italokat mértek.

Görögországban az első nyilvános, a mi korcsmainkhoz hasonló intézetek leszettek voltak, a herosi időkbeli származnak, a Jóniából telepítettek át Herodot szerint a lydiaiak bírtak először vendéglőkkel. Később Athénben, Korinthban, sőt Spártában is látható volt vendéglő; de az idegenek forgalma kicsiny volt, s jellegük hideg. Eunthatus szerint a leszkek nyílt csarnokok voltak, hol a nép öszejött eszevgni. E csarnokban azonban komoly és tudós szavakat is lehetett hallani. A philozophok ide gyűjtötték tanítványaikat. A leszkek szállást adtak az idegeneknek, s otthont a társas összejöveteleknek Spártában csak két leszkek (szálló) volt, s az egyiket Krotaronnak, a másikat Poikilének nevezték.

Még más célra is szolgáltak a leszkek, t. i. az állam részéről itt vizsgálták meg az új szülötteket, hogy azon esetre, ha nyomorékok volnának, s pártai szokás szerint megöltessenek. Ellenben Athénben 300 leszkek volt, melyek ivó-, vagy borházaknak is nevezettek. Sőt a görögök nem ismertek. Az atheneiek élénkebben, ruganyosabb jelleműek voltak, mint a spártaiak. Spártában a törvény a férúaknak egymásközi társaságát a Phiditiákban, vagyis a naponkint közös étkezésben, s a sátorok közösségében szabályozta, addig az ély törvényes korlátok által nem szorított szabad athenei társaságát ott kereste, ahol akarta, a leszkekben. innen mondja Diogenes, hogy: az atheneiek philitiai a: korcsmák. A görög vendéglők falum még sem láttak mindig tiszteletre méltó társaságot, mert törzsvendégei a legalsóbb néposztályból valók voltak. A legfőbb törvényszék tagjait, ha korcsmába ment, a kartársak örökre kizárták. Ellenben Isokrates azt állítja, hogy tisztességes rabszolga nem merészel valamely vendéglőben enni, vagy inni, minthogy Aristophanes több helyéből látjuk, hogy a polgárok nem rösteltek nejeikkel az ily helyen szírákozni.

E vendéglők az előkelő görögök előtt azért állottak rossz hírben, mert a vendéglősök az ételen és italon kívül más kevésbé ártatlan gyönyöröket is nyújtottak, miért is e pénzért való mulatság szerzésért a vendéglősöket megvetették.

A görög vendéglők közt számos fokozat volt, először is az oionosz-okat (borméréseket) említik. Itt a bor csak átmenő (nálunk álló) vendégek számára mérték. Voltak azután ivószobák, rendesen vegyeskereskedéssel összekötve, hol étkezni is lehetett. Ezek a nép mulató helyei voltak. Itt találkoztak a nagy város semmire kellői, vagyonukat az eltékozoltak tönkrejuttottak, itt tartották mutatványaikat a szemfényvesztők, itt heneztek a nagy száju szofisták, itt csábítottak a fuvolázó, s másféle leányok.

A tulajdonképeni vendéglők, melyek szállást is nyújtottak az idegennek: Pándokeiának,

„mindenki szállójának“ nevezettek. A görög korcsmárosok már használtak gyalúforgácsból álló borezégért. A korcsmáknak és vendéglősöknek is volt patronásuk (védistenük) s pedig Apolló isten. A vendéglősök Hermesnek, az idegenek kaulauzának ótalmába helyezték magukat. A görögök nézete szerint a vendéglők oly elkerülhetlen szükségesek voltak, hogy még a Hadeszbe (az alvilágba) vezető ut is el volt látva vendéglőkkel, mégis a vendéglői élet soha sem fejlett ki annyira, mint nálunk. A művelt görög számos szórakozást talált másutt. Megállott például a piacon, hallgatta a politikai szónok szavait vagy valamely bírósági személyi vád-, vagy védbeszédjét. Múskor, mint bíró, tanu, panaszló, vádlott, vagy hallgató ült a nyilvános törvényszék előtt. Majd a népgyűlésen szerepelt, mint hivatalos egyén, vagy polgár, vagy ő beszélt, vagy mást hallgatott, s minden érdekelte. Részt vett az istenek ünnepeiben, a vallásos menetekben, gyönyörködött a játékokban. Megjelent a színházba, hova ingyen mehetett, gymnáziumokba, vagy vivó iskolákban találkoztak az ifjak. Lakomákban különösen vettek részt, zene és ital közt. Volt tehát társas élet, eszmecsere napi hír böven, a nyilvános fürdőkben, magánházaknál, ünnepeit emancipált nők termeiben, a kézművesek és művészek boltjaiban, s a borhélyoknál. Ily társas élet mellett nem csoda, ha a művelt görögnek nem volt szüksége a vendéglői szórakozásra. De tekintsük most már a többi nemzeteket is!

Á G.

A vendéglősök ország. szövetségébe

újlag a következő szaktársak léptek be a vidékről:

Baja: Batiszti József, Wágner Ferencz, Markovits János, Deutsch Mátyás, Zweig Mór; Patits Károly, Ditzendi János, Ziech Henrik, Binder János, Schöffler Károly, Liebli András, Grunzky Vincze.

Komárom: Kepp Ármin, Kokas István, Molnár Adolf, Pengl Ignác, Csóka Ferencz, Hajóssy László, Fuith Lajos, Boór József, Horváth Béla, Penthe Boldizsár.

Esztergom: Fülöp Emánuel.

Nyitra: Lakner Ferencz.

Marosvásárhely: Letzter Sámuel.

Vörös boroshordóknak előkészítése, fehér borok felvételére.

Ha egy olyan hordónak a fáját, melyben huzamosabb ideig vörös bor tartatott, megvizsgáljuk, azt fogjuk találni, hogy az néhány milliméter vastagságra sötét barna színt vet fel, mi a vörös bor festanyagától származik. Számos — kicsinyben megejtett — kísérlet azonban bebizonyította, hogy ezen festanyagnak a hordó fájából való eltávolítására több olyan szer áll rendelkezésünkre, melyeknek alkalmazása után, az ilyen hordók a fehér bor felvételére tökéletesen alkalmasak lesznek. Az eszközölt kísérletek folyamán tapasztaltattott, hogy az ilyen hordókból a vörös bor festanyaga legjobban egy 90 rész víz, 10 rész erős borszesz és 1 rész borsavból álló folyadék használatával távolíttatik el. Elegendő, ha ezen folyadékot néhány napig a hordó fájára behatni engedjük, hogy abból a festanyagot kivonja. Ezen szer, drágaságánál fogva azonban nem bizonyult gyakorlatinál. Vizsgálódások folytán bebizonyult továbbá az is, hogy maró alkáliumok, nevezetesen az erős natron-oldat igen alkalmas

a festanyag feloldására; de a gyakorlatban ezen szer sem ajánlható, mert kitünt, hogy az a hordó fáját nagyon megtámadja s idővel taplóssá teszi. A vörös bor festanyagára a szén-savas natron, vagy a szóda ugyan azt a hatást gyakorolja, mint a natron-oldat, csak hogy azért a hordó fáját nem támadja meg s e szerint a szóda-oldat a szóban levő czélra legalkalmasabbnak találtatott. Ezen oldat az itt szóban forgó czélra következőleg lesz elkészítve, illetve használva. Készítünk ugyanis egy bizonyos mennyiségű telített szóda-oldatot, melyet hasonló mennyiségű vízzel hígítunk fel, melyből azután egy hektoliternyi űrtartalomra, körülbelül 5—6 liter lesz felhasználva olyformán, hogy az az illető hordóba töltve, a hordó 24 órát át az egyik fenékre s azután ugyanannyi ideig a másik fenékre lesz felállítva. Ennek megtörténte után a hordó oldalát lesz fektetve és oly mértékben gördítve, hogy a hordó oldalai a benne levő folyadékkal kellően meg legyenek áztatva. A hordó gördítése naponta 5—6-szor lesz ismételve; néhány nap múlva a folyadék a hordóból kibocsátatik s a hordó tisztá vízzel addig öblítendő, a míg csak abból egészen tisztá, minden mellékiztól ment viz nem csurog ki, mire a hordó nyomban fehér borral tölthető meg, mely az így kezelt hordóban eredeti színeit mindvégig nem fogja tartani.

Külföldiek.

— **Vendéglősök Lapja.** A hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok pinczerek és kávéházi segítők érdekeit már négy év óta képviseli, fokozza, őket utba igazítja a mai haladó kor színvonalát szemmel tartó, a külföldi vendéglős és kávéházi iparügyeket regisztráló: „Vendéglősök Lapja“, mely, mint számos vidéki ipartársulatnak, s szakegyletnek hivatalos közlönye eddigi pályafutására visszatekintve, nyugodt önértékeléssel elmondhatja, hogy sok eredményt vívott ki, szép multtal, tettekkel bir. De a küzdelem mezején tovább is kell harcolnia a szellem, a toll fegyverével, míg a munka teljes tökéletes leendő. Ezen dicső harcban, a köznevelődés, fejlődés, szakképzettség, vendéglős és kávéházi iparügy terén kell, hogy vállaltva, kivétel nélkül csatlakozzék hozzánk minden szállodás, vendéglős, kávéos, pinczér és kávéházi segéd; támogatván bennünket szellemileg s anyagilag, hogy lapunk tökéletesbüljön, s a szent célok elérése legyenek. Bizton fordulunk tehát a nagy közönséghez, hogy lapunkat érdeme szerint méltatni szíveskedjék. Lapunk minden hó 1-én és 15-én jelenik meg szép kiállításban egy nagy iven, közölve az egyleti ipartársulati, s más fontos ügyeket, szakhíreket, s többször mellékletet ad. Előfizetési ára egész évre 6 frt, fél évre 3 frt, évnegyedre 1 frt 50 kr., mely összeg Budapestre, VIII. Népszínház-utca 16. szám alá, Hász György felelős szerkesztő és lapkiadó tulajdonos nevére küldendő.

— **Tudós vendégek.** Az egészségügyi Kongresszus tagjai, mintegy négyszázan megtekintették Budapest nevezetességeit, s nagy elismeréssel nyilatkoztak úgy a szállodákról, mint a vendéglőkről, az azokban levő ellátásról, mely európai színvonalon áll. Külön gőzhajón átrándultak e hó 5-én Budafokra is, hol őket Rainer József úrnak az „Europa“ szálló tulajdonosának előzékenysége fogadta az ő és Auwärter Pál jeles szakésművésznök felülmúlhatatlan művészetét dicséri e nap is. A menu a következő volt: Potage international, Fogas á la hongroise, Sauce au Caviar, Boeuf braisé á la Ma-

cédonie. Saucé Sherry, Dindon á la broche, Salade, Compotes, Parfait d'Amour, Fruits, Fromages, Café. Fehér Dobogóhegyi, Vörös sashegyi szemelt, Hegyaljai Szamorodni. A banketten 150 pinczér szolgált ki, 10 szakács főzött, kik Auwärter Pál úrnak, „Frohner szálló“ volt főszakácsának, lapunk munkatársának, vezetése mellett közdicséretre működtek.

Mundt Lajosnak a Szikszay Ferencz úr kitünő képzettségű főszakácsának tollából ezután gyakran fogunk közölni szakésművészeti szakcikkeket.

— **Debreczenben** a „Bika“ szállodában Haselmayer István derék szaktársunk vendéglőjét a szállodatulajdonosa Fehér Herman vette át.

— **Sztanoj Miklós** barátunk, lapunk munkatársa bérbe vette Budán a Széchényi szálloda kávéházát. Örömmel, hozzuk e hirt. t. olvasóinknak szíves tudomására, mert Sztanoj Miklós önzetlen hazafias munkásságát nagyobb mérvben érvényesítheti mint eddig. Osztályunk érdekében teendő üdvös intézkedéseire pedig szükségünk van.

— **Goda István** jeles szaktársunk Budapestben a malom utcában vendéglőt vett. Üzlete igen élénk forgalmu. Sok szerencsét!

Eble Lajost, az első magyar részvénytársulati sörfőzde ügynökéül szerződtette. Üdvözljük!

— **Salamon János** a brassói „Bukarest“ szálloda főpinczére szentesen Kass Gusztáv szállodás urnál nyert alkalmazást.

— **A bécsi pnczér egyesület** legutóbbi ülésén elhatározta, hogy beteg tagjai számára külön kórházat fog felszerelni.

— **Aradon Kormos Adolf** az „árucarnok“-ban egy díszesen berendezett vendéglőt nyitott meg. Sok szerencsét!

— **Oszyald János** kiváló derék szaktársunk Aradon a „Fehérkereszt“ szállodában nyert főpinczéri alkalmazást.

— **Nagybányán** a „Szarvas“ szállodát Lázár Ede jeles szaktársunk, volt borpataki vendéglős vette át. Üdvözljük!

— **Nagy György** régi szaktársánk Nagybányán átvette az özv. Dezsóné-féle vendéglőt.

— **Siófokon Fodor József** derék szaktársunk az ottani nagyvendéglő tulajdonosa és regalébérlő, megvette a törvényeséktől az Oroszlány Pali hírhedt rablóbetyár által készített szabadkézi rajzot s azt a veszprémi tűzkárosultak javára közszemlére bocsátotta.

— **Esztergomban** a „Három szerezsen“ szálloda főpinczéri állását Broser Jeán jelesen képzett szaktársunk vette át. Broser Jeán Esztergom intelligens polgárai szeretetét már az előző években kiérdemelte, miután Schleiffner Mátyás úr díszes üzletében ténykedett két éven át. A „Három szerezsen“ szálloda derék tulajdonosának Fülöp Emánuel urnak csak gratulálhatunk, hogy ily jeles szakembert nyert üzletvezetőjéül.

— **Bányai József** jeles szaktársunk, a kerepesi uton levő nagyforgalmu vendéglőhelyiségét díszesen berendezve ujjaalakította.

— **Halálozás.** Feith József budapesti ipartársulatunk és temetkezési egyesületünk tagja, életének 55-ik évében f. hó 11-ikén jobblétre szenderült. Kesergő özvegye, két gyermeke s nagyszámú rokonai siratják elhunytát. Béke poraira!

Ifj. Kaps József, a barátok bazárjában levő előkelő kávéház tulajdonosa hosszas betegségéből már teljesen felgyógyult.

— **Gundel János** nagyérdemű elnökünk és K a m m e r Ernő úr a „Vadász kúrt“ szálloda birtokosa Alexandria utazásuktól f. hó 11-én szeencsésen visszaérkeztek.

— **Déván** a Pláner-szálloda volt főpinczére Simon Leó helyét Müller Mihály kitünően képzett szaktársunk foglalta el. Üdvözljük!

— **A főváros VII-ik kerületének** polgárai közt élénk megbeszélés tárgyát képezte, hogy ipartársulatunk egyik kiváló jeles tagját, érdekeink nemes harcuzását: S t a d l e r Károly urat a városi képviselő testületbe bevalaszszák. Csak a legnagyobb örömmel fogadhatjuk a VII. kerület derék polgárainak ezen iparunk tekintélyére nézve is kiható fontos és üdvös óhaját. S t a d l e r Károly urnak a közéletben kifejtett önzetlen munkássága megérdemli, hogy polgártársai bizalmukkal megajándékozzák.

— **Ruef József** jeles szaktársunk a „Nemzeti Casino“-nak számos éveken keresztül volt derék főpinczére megvette a Ferencz József rakpart 1. szám alatt levő K o m m e r Antal úr jóhírű vendéglőjét. Örömmel üdvözljük t. barátunkat, neki szívből sok szerencsét kívánunk!

— **Ifj. Kommer Antal** úr ipartársulatunk egyik kiváló jeles tagja f. év november 1-én nyitja meg a fővárostól bérbe vett „Vigadó“ összes helyiségeit. K o m m e r úr a mai napon vette át e nagy kiterjedésű üzletet s azt nagy gondnal és áldozatokkal díszesen rendezte be.

— **Ferenczvárosi búcsú.** Mult vasárnap nagy élénkséggel folyt le a Ferenczvárosi búcsú. Szaktársaink üzletei szép látogatottságnak örvendtek. Az előkelő közönség jobboldalán Wirth Ferencz, Hermann Ferencz, Bőszei József, Stöcker Tamás és ifj. Feith István urak vendéglő-helyiségeit látogatta. Bőszei József Malom-utcai vendéglőjében pedig szaktársaink közül is sokan voltak jelen. Ott voltak: P o p l á n Zsigmond családjával, Broser János Esztergomból családjával, Mayforth Sándor, Guteins-család, Grundner, Petrovits stb. urak. A kiszolgált kitünő ételek és italok által Bőszei úr nagyszámú vendégeinek elismerését teljesen kiérdemelte.

— **Ipartársulatunk** tagjainak társas összejövetele legutóbb G a s t János Arany-János-utcai vendéglőjében volt megtartva a tegnapi összejövetel pedig Ruef József urnál (Ferencz József rakpart 1. szám) volt megtartatva.

— **Nyiregyházan** Rózsakerti József, az „Európa“ szálloda tulajdonosa egyik éttermét kávéháznak alakította át.

— **A világ legnagyobb pástétoma.** Viktória királyné jubileumának utóünnepélyére egy 55 mázsás pástétomat sütöttek, melyhez kellett 8 mázsa liszt, 230 font vaj és zsír, 225 tyuk, galamb, lud, pulyka, fajd, továbbá 67 tengeri és mezei nyul. Az óriás pástétomat ünnepélyes menetben kivitték egy szomszéd mezőre és ott darabonként szétosztották.

— **A bornak a hordóiztól való megszabadítása.** A hordóiz mindenkor a hordóknak felületes kezelésétől származik, mert az illető bor, egy ezen czélra kellőleg elő nem készített — jól ki nem tisztított — hordóba lett lefejtve. Hogy ezen kellemetlen íz a bortól eltávolíttassék, a legtöbb esetben csak a bornak újbóli erjesztése fogja a kívánt sikert eredményezni, vagyis az ilyen bort új szőlőtörkölyvel fog kelleni egy újabb erjedés alá vetni, mi által egész helyrehozható. Az ilyen ismételt erjedésnek kit ve volt bor azután „új bor“ gyanánt lesz kezelendő. Ha a hordóiz csak csekély mérvű, az újbóli erjesztés nem

válk szükségessé. Hosszabb ászokolás folytán ezen iz némileg elenyészik és vörös bornál végkép is elmulik. Tojás fehérjével vagy gelatinnal való derítése az ily bornak szintén jó eredménnyel jár, valamint erősen kénezett hordókban hosszabb ideig való eltartása, ezen mellékizt szintén meglehetősen gyengíti. Apró faszéndaraboknak a borba tévése nem tanácsos, mert az által a bor minősége befolyásoltatik.

— **Mennyit esznek Párisban.** Legutóbb érkezett statisztikai kimutatás szerint közölhetjük, hogy mennyi ételt és italt fogyasztanak Párisban évente. A lefolyt évben főleg Németországból és Ausztria-Magyarországból vittek be élelmiszereket Párisba. Németországból 168330 nyulat, 159000 fogolyt és 2150 özet, ezzel szemben 1885-ben hevíttek 3121800 nyulat, 20000 fogolyt és 10628 özet. Monárkiából a bevétel óriási mérvben fokozódott. Míg 1885-ben csak 4800 kilogramm vadat szállítottak tőlünk Párisba, 1886-ban a szállított vad sulya 400000 kilogrammra rugott, Szállítottak pedig 60000 nyulat, 27100 füzánt, 190000 fogolyt, 110000 fenyőmadarat, 5440 özt stb. Orosz vadat is sokat fogyasztanak már Párisban. A múlt évben Oroszországból 3300 fehér nyulat és 700 iramszarvast szállítottak Párisba. Ami az italokat illeti, Párisban 1886-ban fogyasztottak: 4,368.754 hektoliter bort, 272205 hl. sört és 299568 hl. almabort. Egészben véve Páris minden lakójára jutott 1886-ban; 148 klg. kenyér, 10 klg. hal, 3 klg. osztriga. 10 klg. szárnyas és vad, 74 klg. hus, 7 klg. vaj, 176 tojás, 186 liter bor, 12 liter almabor, 11 liter sör. Megnyugvással konstatálhatjuk tehát, hogy a párisiak kitűnő étvágnak örvendenek.

— **Alsó Lendván** szeptember hó 18-án este 9 óra körül a „Korona“ vendéglő előtt

Pakó Ferencz körmendi születésű 54 éves helynéküli pinczér egy kis késsel felmetszette a hasát.

— **Értesítés.** A pinczemesterek országos egyesületének zászló-avatási ünnepélyéről felvett csoport fényképek Klósz György jeles fényképészünk műtermében már elkészültek. Megrendelhetők példányonként 3 frt Klósz György urnál Hatvani-uteza, vagy lapunk szerkesztőségében, Népszínház-uteza 16. sz.

— **Fényes eredmény.** Párisban a napokban nyitoták meg a sörkiállítást, melynek területén 30 vendéglőben mérték a habzó árpalének Párisban gyárfott különféle neveit A rendező bizottsága legutóbbi ülésén az elnök örömtől sugárzó arccal mondta a következőket: „Uraim, abból is megítélhetik óriási sikerünket, hogy a kiállítás első napján is már hétszázötvennégy holtrészes embert kellett az egyenesen erre a czélra bérelt szolgálkival kidobtatni.“ A bizottság zajos éljenzéssel fogadta a jelentést.

— **Rablás Déván.** Rablás történt a múlt napokban Déván. Egy nagyszabedui szász asszony beszállott szekereivel a Planer-féle vendéglőbe, mely a legelső és legfényesebb vendéglő volna. Déván. Az asszony ott maradt éjjelre is, de, hogy a szekeren levő holmiját annál inkább biztosítsa, a szin alatt levő szekeren csinált magának háló helyet és oda feküdt. Éjjel természetesen a vendéglő kapui mind zárva voltak, nyugodtan aludt mindenki, legkisebb zaj sem háborgatta csendes álmát. És mégis a szegény szász asszonyt reggel zsebkezdőkkel betömött szájjal és a nála levő 140 forintjától megfosztva találták. Különben az ilyenféle eset, mint nekünk írják, nem újság a nevezett vendéglőben: hirszerint közlebből magának a fizetőpinczérnek rabolták el másfél száz forintját.

NYILT TER.

RAUCH J. ÉS L.

déli gyümölcsök és csemegék, sajtok, hbleconserevek, olivolajok nagyban

Budapest, IV. ker. ujjvilág-uteza 10. sz.

Csemege-üzleteknek és vendéglősöknek különösen ajánlva ementhali sajt, fromage de Brie, Neuchatteli, Bécsi sörsajtok, Ajokák, Angovis valódi Christiania, Helgolandi korona Hummer Caviar, Zuaimi ugorkák stb.

Árjegyzékek ingyen és bérmentve. Vidéki rendelések gyorsan és pontosan.

Előleges jelentés!

Van szerencsém a nagyérdemű közönségét tisztelettel értesíteni, miszerint a Budapest fővaros-tulajdonát képező

fővárosi vigadót

bérbevettem, s annak összes helyiségeit a n. é. közönség magas igényeinek teljesen megfelelőleg berendezve f. évi

november hó 1-én megnyitom.

Midőn a mélyen tisztelt közönségnek eddig irányomban tanusított jóindulatát és szives pártfogását megköszöném, nem mulaszthatom el kijelenteni, miszerint minden törekvésem oda fog irányulni, miként a nagyérdemű közönségnek eddigi szives pártfogását új üzletem részére is minden tekintetben kiérdemelni szerencsés lehessek.

Budapest, 1887. okt. 15.

Kiváló tisztelettel

Ifj. Kommer Antal.

a fővárosi „Vigadó“ bérelője.

Zadák A.

Budapest, IV. Kecskeméti-uteza 13. sz.

Prágai és kassai sodar-raktára, kolozsvári és debreczeni perzselt és füstölt szalonna, magyar szalámi, Mortadela, Caviar, kiel Sprotni, saját pinczéléjéből kitűnő minőségű természeti

asztali borok.

Francia Cognac, Szerémi szilvaszesz.

Különte minőségű finom likőrök, legfinomabb jamaika-rum és tea-raktára.

nagyban és kicsinyben.

Dülfer Károly

czipész,

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

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

Erdélyi nadrágszövetek.

Egy őszi vagy téli nadrág mérték után:
(szabadalm. szabás)

I. minőség ára 6 forint; II. minőség ára 8 forint.

Minden másférfi-ruhák valamint szövetek nagy választékban

▶ jutányos áron! ▶

Krausz Lipót fia,
férfi-szabónál

Budapest, belváros, kigyó-tér 3. sz.



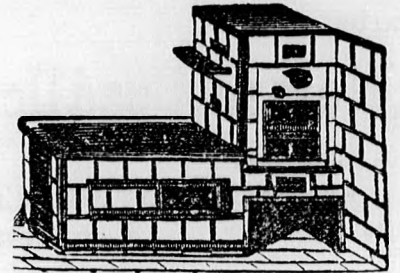
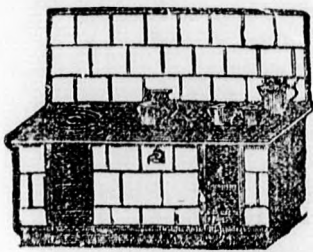
FROMMER TESTVÉREK,

Budapest, VII., dohány-utca 5. sz.

Ajánljuk pinczegazdászati eszközökkel, palaczkokkal és parafadugaszokkal **dusan** felszerelt raktárakat, borkereskedők, sörfőződékek és likörgyárosok részére szükségelt mindennemű czikkeiket, mint: vizahólyag, gelatina, borglycerin, csersav (tannin), borzamatok, hordó-mosókefék, hordókén, savtalanító szerek, szintelenítő szerek, a bornak rosz ízét és rosz sagát eltávolító szer; továbbá salicylsav, erjesztő aknák, bormérők, mustmérők, borsajtók stb.

Dugaszoló és kupakoló gépek.

Kitüntetve a Német-Palánkai kiállításon az „ezüst érdeméremmel“.



LAKOS LAJOS

ajánlja cs. k. szabadalmazott kitalálás nélküli

szabályozható takaréktűzhelyeket,

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

Minden általam készitett 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 legelegánsabb öszi **FURFI RUHAK** a legjobb és legjutányosabb árak mellett készitettek és hogy a n. é. közönségnek a szövet-választásnál is szolgálatára lehessenek, nálam mindennemű szövetminták a legújabb divat szerint nagy válrstékban kaphatók. Magamat a n. és közönség becses pártfogásába ajánlvá vagyok tisztelettel Polonyi Ján. férfi-szabó

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: **vza-hólyag, bor-zamat (Weinbouquet), borderítő-por (Klärungspulver)**, ugy **porok a bor savanyúságának megszüntetésére**; továbbá tökéletesen ártalmatlan **borfestékek, glycerin, 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.**

Arjegyvések 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**

Löwinger Károly

cs. kir. udv. berondós. **Budapest**

Főraktár: Kis hid-utca 10. Ploók: Bécsi-utca 3.



Ajánlja nagy választéku

utazó bőröndjeit

a

vendéglősök és főpinczerek

részére pedig a legcélszerűbbnek bizonyult

pénzes tárczáit.

A tárczák **Sztanoj Miklós** találmányai!!!

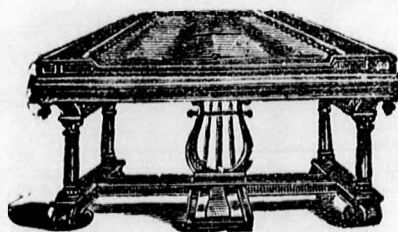


Brückner Nándor

első hegedű és czimbalom műhangszer-készítő.

Budapest, magyar-utca 4.

Alapittatott 1874-ik évben



Az 1885. évi kiállítás alkalmával jó és czélszerűnek talált új pedál hangfógo találmányaért elismerési érdemet nyert; szállit a budai zeneakadémiának, ugy a budapesti nemzeti zeneegyletnek, valamint a m. kir. operaszínházhoz is teljesit megrendeléseket. A legjobb minőségű **czimbalmok, hegedűk, gitárok, fuvolák** stb. a legjutányosabb árban kaphatók nála

Javításokat és vidéki megrendeléseket pontosan teljesit.



LETH és SPERLICH

Magyarország legelső és legnagyobb **elhelyező intézete**

szállodai-, vendéglői-, és kávéházi-személyzetnek.

Budapest, kalap-utca 5. szám

Telephon 392. szám.

RÓZSA-PAPRIKA.

Szegedi különlegességi paprika-kolbaszka 100 pár frt 9.50.—
Debreczeni tartós kolbászka 100 ko. „ 84.—
Paprika rózsza legfinomabb. 100 „ „ 140.—
Tarhonya tojasos legfinomabb 100 „ „ 34.—
Uj vöröshagyma . . . 100 „ „ 5.50
Üttető kis hagyma . . . 100 „ „ 28.—
Szalonna finom paprikás . 100 „ „ 58.—
Szilvorium valódi szyrémi 100 „ „ 48.—
Zöldség. 100 csomó 4.50

ajánlja **3 kilos** posta-csomagba is, szilvorium csak 56 literes és nagyobb hordókban.

Megjegyzem, hogy csakis a legfinomabb minőségű árukat ajánlom.

BENISCH S. J.
Szegeden.

Szálloda-eladás.

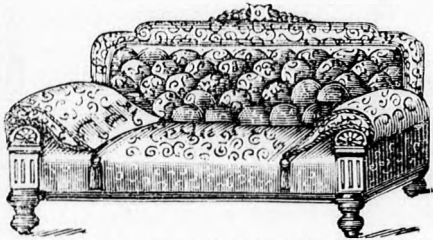
Egerben kávéházi és magány-lakó helyiségekkel összekötött, utcai és udvari, összesen **32 szobából** álló, a legjobb karban lévő

„Nemzeti szálloda“

örök áron eladó.

Értekezhetni **Vavrik Endre** háztulajdonossal **Egerben.**
(Heves megye.)

GERBER és DEUTSCH



kárpitos és diszitők.

Teljes lakás-berendezések elvállaltatnak. Megrendelések pontosan és jutányos áron elfogadtatnak.

Budapest, király-utca 16. sz. a **Dobler-Bazárban.**

Kutschera Mihály közvetítő intézete.

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

Kutschera Mihály,

főügynök.

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

Lakás: **IV., Lipót-utca 10. sz.**

TANCSA LAJOS

— az egri szőlőszeti és borászati egyesület kizárólagos ügynöke. —

Alólirott, mint az egri szőlőszeti és borászati egyesület megbízottja, tisztelettel értesitem a n. érd. közönséget, hogy helyiségemben kített törzskönyvem nyilvántartom az egyesület tagjainak eladó borait és pedig üzletemet úgy rendeztem be, hogy helyiségemben

különféle bor-mintákkal is szolgálhatok,

igy a bevásárló megmentve sok időt és fáradságot, Eger legjobb és tisztán kezelt borait maga előtt látja, azt megköstölhatja és szükségletét bevásárolhatja.

Továbbá készletben tartok saját pincezémben az egyesület tagjaitól tisztán kezelt jó minőségű többféle **könnyű asztali fehér és siller**, ugyszinté **nehé veres és aszaborokat 50, 75 és 100 c. literes üvegekben.**

A hordók nagysága, melyben a bort szállítom, 15 literestől 800 literesig a vételáron leszen számítva, ezeket tisztán és jó karban bérmentve Egerbe szállítva az eredeti árban visszaváltom, kisebb megrendelést kívánatra üvegekben ládába pakolva gyorsan eszközölöm. — Megrendeléseiknél a vasuti állomás és posta pontos megjelölését kérem.

A nagyérdemű közönség becses figyelmükbe ajánlva magamat és vállalatomat

mély tisztelettel

Tancsa Lajos,

hortermelő és szőlőhírtokos, az egri szőlőszeti és borászati egyesület kizárólagos ügynöke.

Egerben, dobó-utca 369. sz. saját ház.

WOLF és FODOR

FÉRFI-SZABÓK

Budapesten, hatvani-utca a „Petőfihez“ és egyetem-tér 5. szám.

Az első és legnagyobb kész férfi-ruha-raktárunkat ajánljuk a magas uraságoknak, a

vendéglői üzletek

t. segédeinek és a nagyérdemű közönségnek, kik jutányosra szabott árak mellett, divatos formában, izlés és tartós kiállításban kész ruhákat vásárolni vagy megrendelni szándékoznak, bámulatos olcsó árak mellett.

Őszi és téli nadrág	5 főtől feljebb
Téli kabátok	15
Uti köpenyeg	15
Felöltő	10
Őszi és téli öltöny	15
Mikadó	16
Hatóköntös	12

és minden ez üzletben vágóezikkek megrendeléseit pontosan eszközöltetnek a legjobb minőségű **honi, francia és angol kelmék.** — **Öltönyök és gyászruhák 12 óra alatt** készítettnek el.



1883. kecskeméti gazdasági kiállítás elsőrendű dícsérő oklevél kitény kertészeti eszközeiért.



1883. kecskeméti gazdasági kiállítás elsőrendű dícsérő oklevél célszerű kertészeti eszközéért.

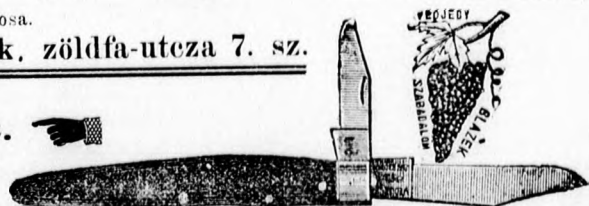
csász. és kir. kiz. szabadalom tulajdonosa.

BLAZEK ADOLF, BUDAPESTEN, IV. k. zöldfa-utca 7. sz.

ajánlja a szőlőoltáshoz szakfőriak által legjobbnak bizonyult sejtát készítményű szab.

Phosphor bronz-oltókéseket.

A szőlő zöld ojtására és szemzésére a legalkalmasabbak, miután pengéjük nem oxydálódnak. Darabja 2 frt. Fenő-kő hozzá 20 krtól 80 krig. Legjobb és legfinomabb minőségű egyéb aczélárúkat, mint: kerti ollókat, szőlőbaltákat, mindennemű szab. dugaszhozókat, kertészeti eszközöket, fabaltákat, ojtó- és kerti késeket, venyige-, kerti és hernyóirtó ollókat, esiszőlő köveket, késeket, evőeszközöket a **VENDEGLŐI** üzlethez konyha, főzésre kenyérvágó nagy kések. és minden e szakmába vágó dus választékú cikkek raktárát.



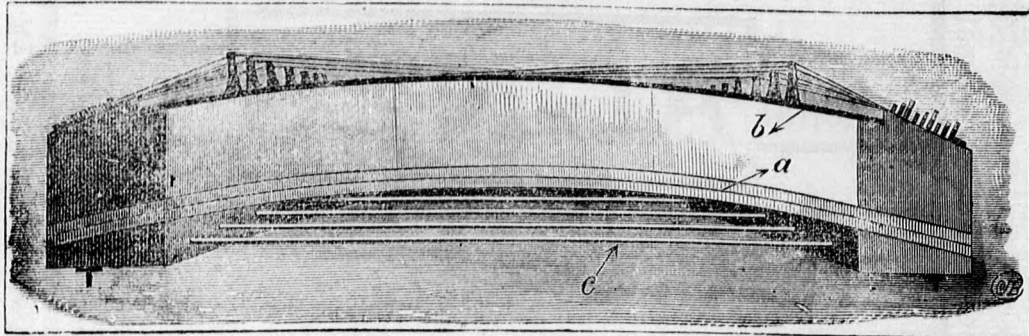
— Árjegyzékek kívánatra küldetnek. —

Hires debreczeni kolbász,

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

Somogyi Imre,

hentes-üzlete
Debreczenben.



Centrális czimbalom.

Uj találmány.

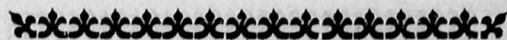
Van szerencsém a n. é. közönség tudomására hozni, hogy sikerült oly **czimbalmot** feltalálnom, mely az eddig készítetteteket **minden tekintetben felülmulja** és azokkal össze sem hasonlítható.

Ezen az osztrák-magyar monarchiában **szabadalmazott centrális czimbalom rendkívüli előnyei** és jó **sajátságai** a következők: a fenék alatt 5 darab csavarható aczélrud van. Alkalmazva, a czimbalom **elhangolásának megakadályozására**, a folytonos hangolás tehát nem szükséges többé s ezzel megszűnik a czimbalom játékok örökös panaszja is.

A fenék megrepedését az uj találmány lehetetlenné teszi.

Aki tehát **tökéletes, minden tekintetben kifogastalan czimbalmot** óhajt, az forduljon bizalommal a **szabadalom tulajdonosához**, ki bővebb értesítéssel és képes árjegyzékkel — vidékre postafordultával — készséggel szolgál. — Kiváló tisztelettel

APPEL I. hangszer-készítő, BUDAPEST, IV. Gróf Károlyi-utca 5. szám.



Angol szálloda

Deés.

Van szerencsém a n. é. közönség becses tudomására hozni, hogy a szállodámban volt **Cassino-helyiséget** 9 vendég-szobává alakítottam át s azokat egészen ujonan a legnagyobb csinnal, kényelemmel **rendeztem be** s azokat folyó év **október hó 12-én** a n. é. utazó közönség rendelkezésére bocsátottam.

A szálloda éttermei kávéháza, valamint **10 utcai, 6 udvari vendég-szobája**, ezenkívül ujonan átalakított **nagy dísz-terme**, mely társas-estélyek, menyegzők és táncvigalmak tartására igen alkalmas, továbbá az indóházzal közlekedő díjszabással bíró vendéglői társas-koesi ugy mint fiakeren a n. é. közönség minden lehető kényelmet nyújt, valamint jó zamatu borok, tisztán kezelt magyar konyháról is gondoskodva van.

Üzleti utazó-urak előnybe részesülnek. A n. é. közönség becses pártfogását kérve

mely tisztelettel

Offák Antal,

vendéglős.





GYÖNGYÖSSY IMRE

(ezelőtt Érsek István)

tekeasztal és dáková-készítő

Budapest, kertész-utca 27.

Az 1885-iki budapesti országos kiállításon „Jó munkáért“ **nagy-ermet nyert**; úgy az orsz. iparegyesület ipari jelességéért **bronz díszermel** tüntette ki.

Ajánlja magát kávéházi butorzatí munkák berendezésére, a legolcsobb árakon.





HIRMANN FERENCZ

rézárú cikkek gyára.

Budapest, VII. külső dob-utca 37.

Ajánlja legjobb szerkezetű **bor- és söresapjait**, továbbá elvállal mindennemű e szakmába vágó munkák készítését **rajz vagy minta szerint**, n. m. sárgaréz-, érc- vagy horganyöntvényből nyersen vagy izlésesen kidolgozva.

Nemkülönben ajánlja **czimblablát és egyes betűt** tetszés szerinti nagyságban gyárt tulajdonosok orcosok, agyvedek fűszerkereskedők stb. részére,







Alólirottak ajánlják a t.

kávéház-, vendéglő-

és

szálloda tulajdonos

uraknak, tisztán kezelt valódi

egri vörös, siller és fehér

valamint kitünő

daroczi fehér boraikat

hordók és üvegekben a legjutányosabb árak mellett

Lázár Jónás és társai

Egerben.

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






Szatmáron a

„KORONA“

ezimű **vendéglő**, mely áll egy tágas földszinti **ebédlő- és kávéházból** a szükséges **melléképületekkel** és **18 emeleti szobából**, rövidebb vagy hosszabb időre **bérbe kiadó**.

Értekezhetni az alantirt tulajdonosnál Szatmáron.

Domahidy Sándor.

ÉRTESETÉS.

Van szerencsém a n. é. közönség tudomására hozni, miszerint a Szentesen birt *nagy vendéglői üzlet felhagyásával*

Szegeden

a „Fekete Sas“-hoz címzett szállodát és *vendéglőt* béreltem ki.

Mint előbbi üzletemben, ugy működésem újabb helyén is legfőbb törekvésem oda irányul, hogy *ismert jó konyhám*, tisztán kezelt *italaim és vendégszobáim*, nemkülönbén pontos és figyelmes kiszolgálás által a n. é. utazó közönség eddig birt pártfogását továbbra is megtartsam és kiérdemeljem.

Szeged, 1887. október 2.

Tisztelettel

Rambovski József
vendéglős.

Vendéglői üzlet eladás.

A főváros egyik legélénkebb forgalmi helyén levő csinosan berendezett régi jó hírnevű vendéglő 2500 frtért szabad kézből eladó.

Bővebb értesítést lapunk kiadóhivatala ad.

Legjobb asztali- és üdítő ital.

Hazánk legkedveltebb

s a v a n y u v i z e

A MOHAI **AGNES** FORRÁS,

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

Ő fensége

József főherczeg és ő felsége Milán szerb király

asztalán rendes italul szolgál.

Konstantinápolyban, Alexandriában legközelebb Fiumében is ép ugy mint haánkban általánosan a kolera megbetegedés ellen praeservatív gyógyszernek bizonyult.

Friss töltésben az ország minden gyógyszer-tárában, fűszerkereskedésében és vendéglőjében kapható.

Országos főraktár:

ÉDESKUTY L.

magy. kir. udvari ásványviz-szállítónál

BUDAPESTEN, Erzsébet-tér 7. szám.

Borral használva kiterjedt kedveltségnek örvend.

Az 1886-ik évi elszállítás 2.000.000 palack.

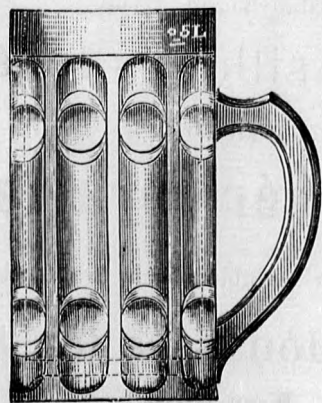
Haif. und kön. priv. Glasfabrikanten

J. SCHREIBER & NEFFEN

Budapest, Alte Postgasse 10, (Mezzanin).

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

Glasfabriken:



ZAY-UGRÓCZ

Post Zay-Ugrócz.
Telegraf-Station Zay-Ugrócz.
Waaghalbanstation Trenesin.
UNGARN.

JOSEFSTHAL

Post Světla
Telegrafstation 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 Zombkowice
an der Warschan-Wiener-Bahn.

GROSS-ULLERSDORF

Post Petersdorf.
Telegrafstation Gross-Ullersdorf.
Bahnstation Petersdorf-Ullersdorf
Mährischen Grenzbahn.
MÄHREN.

JARONOWITZ

Post Göding.
Telegrafstation Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

DÜBNIAN

Post Göding
Telegrafstation Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

HEINRICHSHÜTTE

Post Göding
Telegrafstation Göding.
Nordbahnstation Luschnitz.
MÄHREN.

