

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„Pinczerek Lapja.“)

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

„Budapesti szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok ipartársulata“-nak, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházisegéd-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

H I V A T A L O S K Ö Z L Ö N Y E .

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

Előfizetési ár:

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

LAPTULAJDONOS ÉS FELELŐS SZERKESZTŐ:

I H Á S Z G Y Ö R G Y .

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

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

Országos szövetségünk alakuló közgyűlése.

A vendéglősök országos szövetségének alakuló közgyűlését 1888 évi április hó 17-ikére tűzte ki a budapesti szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok ipartársulata, mint az orsz. szövetség végrehajtó bizottsága.

Ez alakuló közgyűlésére meghívotnak személyesen azok, kik már jelentkeztek s a többi szaktársak pedig hirlapok útján.

Az alakuló közgyűlés tárgya:

1. A mult orsz. értekezlet jegyzőkönyvének felolvasása.
2. A végrehajtó-bizottság jelentése.
3. Az átdolgozott alapszabályok megvitatása.
4. Az elnökség, igazgató-tanács és szakosztályok megválasztása.
5. Indítványok.

Constituierende General-Versammlung des Landes-Verbandes der Gastwirths.

Die Genossenschaft der Budapester Hotel-, Gasthaus- und Schankwirths als Executiv-Comité des Landes-Verbandes hat die constituierende Generalversammlung des Landes-Verbandes der Gastwirths für den 17. April 1888 festgesetzt.

Zu dieser constituierenden Generalversammlung erhalten persönlich Einladung alle Jene, die sich schon anmeldeten, die anderen Collegen im Zeitungswege.

Gegenstand der constituierenden Generalversammlung:

1. Vorlesung des Protokolls der vorigen Landesconferenz.
2. Bericht des Executiv-Comités.
3. Discussion der umgearbeiteten Statuten.
4. Wahl des Präsidiums, Directoriums und der Fachsectionen.
5. Anträge.

Tömörüjünk! Sorakozunk!

„Kezdd a munkát nehezen!“

Nagy tett végrehajtására vállalkozott az országos vendéglős szövetség végrehajtó bizottsága, mikor a „magyar vendéglős szövetség“ életbe léptetését, megalakulás kimondotta.

A Gastronómiában korszakot alkotó intézmény. Magasztos, nagyhorderejű eszmék összessége: röviden — szövetség.

Egygyé fűzni a szent hazában élő szállodásokat, vendéglősöket és koresmárosokat; egy öntetűen járni el ügyeink, bajaink megorvoslásában; kiáltani a közönyt, mely önsúlyával nehezedik szakunk nagy többségére. Ezek az alapeszmék, melyekre építeni szándékozik

a végrehajtó bizottság, megdönthetetlen szilárd akarat és kitartással a „magyar vendéglős szövetség“ bevezetését szikla várát. Egyesült erővel küzdeni mindazok ellen, kik iparunkat még ez idő szerint sem méltatják az azt megillető tisztelettel; kérlelhetetlen igazságossággal párosult szigorral kimutatni ama jogtalanságokat, melyekkel illetik iparunkat és bennünket, kik szak-képzettségünket kétségbe vonják, avagy létjogát elismerni nem akarják; szóval együtt egyért is mindnyájunkért tenni lesz hivatva a szövetség, melynek életképessége — bár csekély az érdeklődés, mely iránta tanúsítatik — már fényesen igazolt, elvitázhatatlanul beindokolt. S bár szép, a nemesért lelkesülni, de nem lesz eredményteljes, ha nincs meg kellő mértékben az akarat e lelkesültséget érvényre is juttatni.



Tivolt János, kávéháztulajdonos, a „Szombathelyi pinczér-egylet“ elnöke.

Nem elég tehát az országos szövetséget megalakítani, hanem gondoskodni is kell kellő számu tagokról, kik az eszmék keresztül viteleiben az orsz. szövetség intézőit támogatják.

Ezen czélből legszentebb kötelességének tartsa minden, e szent házban élő szaktárs magát az orsz. vendéglős szövetségbe fölvetetni

Az áldozat, melyet a szövetség tőlünk kíván, nem nagy. Egy (1) frt minden évben. Nem hiszem, hogy volna szaktárs e szent házban, ki évenként egy frtot ily nagyhorderejű, saját javunk előmozdítását czélzó intézménynek ne áldozhatna. Tömörüljünk, Sorakozzunk! a már teljes díszét felénk mutató zászló alá, mely erősödésünk egyesületünk s önbecsünk emelését czélozza.

Jusson eszünkbe a haldokló apa és gyermekeiről szóló példabeszéd, melyben megírva, hogy egyenkint gyöngye kar lógózik minket, míg egyesülve, összetartva nincs erő, melylyel férfiasan ne tudnánk szembe szállni. Sorakozzunk a „magyar vendéglős szövetség“ immár kibontott zászlója alá, minél számosabban, hogy az alakuló közgyűlésen minél impozánsabb benyomást gyakoroljunk a szemlélőre.

Az első benyomás szokta rendszeren a közvéleményt csinálni.

Legyen tehát már az első benyomás olyan, mely meggyőzzön mindenkit a magyar vendéglős szövetség“ fontos és nélkülözhetlen voltáról.

Sorakozzunk! A kik még nem tagjai a szövetségnek s azokká óhajtának lenni, jelentsek be ebbeli szándékukat a „magyar vendéglős szövetség végrehajtó bizottságánál“ a bpesti szállodások vendéglősök- és kereskedőipar-társulatánál Bpest IV. Lipót-u. 12. szám melébb, hol felvilágosítással is igen szívesen szolgálnak naponkint d. u. 4-től 7-ig.

Sorakozzunk! Tömörüljünk!!

Erdőssi.

Auf. zu gemeinschaftlichem Handeln!

„Mit dem Schwersten fange an.“

Das Exekutiv-Comité des Landes-Verbandes der Gastwirthe raffte sich zur Vollführung einer großen That auf, als dasselbe das Insleben-treten, die Konstituierung des Ung. Gastwirthe-Verbandes aussprach. Es ist dies in der Gastronomie eine epochemachende Institution. Die Summe erhabener, weittragender Ideen, kurz gesagt — ein Verband.

Die in theuren Vaterlande lebenden Hoteliers, Gast- und Schankwirthe aneinander reihen; in der Sanirung unserer Angelegenheiten. Plagen ein einheitliches Vorgehen vereinbaren; die Gleichgiltigkeit, die bleischwer auf der Mehrheit unserer Genossen lastet, auszuwetten, dies die grundlegenden Ideen, auf welche das Exekutiv-Comité, mit unerrückbar festem Willen und Ausdauer, die unermehlbare Felsen-Weite des ung. Gastwirthe-Verbandes zu bauen beabsichtigt. Den Kampf mit vereinten Kräften gegen all jene zu führen, die auch bis Heute unser Gewerbe der gebührenden Achtung nicht theilhaftig werden lassen, mit unerbittlicher, doch Gerechtigkeit gepaarten Strenge jene Ungerechtigkeiten aufdecken, welche gegen unser Gewerbe und gegen uns geschehender werden; gegen diejenigen, die unser Nachwachsen in Frage stellen, oder unsere Existenz-Berechtigung nicht anerkennen wollen; mit einem Worte der Beruf des Verbandes wird sein vereint für Einen und für Alle in die Schranken zu treten, dessen Lebensfähigkeit — trotzdem, daß das für denselben sich zeigende Interesse gering ist, — schon jetzt glänzend gerechtfertigt, unbestreitbar motivirt ist. Und obzwar es schön ist für das Edle sich zu begeistern, so bleibt doch

das Resultat aus, wenn in genügendem Maße der Wille fehlt jene Begeisterung zur Geltung zu bringen.

Es ist demnach nicht genügend den Landes-Verband bloß zu konstituieren, man muß auch um genügend Mitgliederzahl Sorge tragen, welche in der Durchführung der Ideen, die leitenden Faktoren des Landes-Verbandes ihrer Unterstützung theilhaft werden lassen.

Dieses Zieles wegen, halte es jeder in diesem theuren Vaterlande lebende Kollege als erste und heiligste Pflicht sich in den Landes-Verband der Gastwirthe aufnehmen zu lassen.

Das Opfer, welches der Verband von uns verlangt, ist nicht groß. Ein (1) Gulden jährlich.

Ich glaube nicht, daß es einen Kollegen in diesem theuren Vaterlande gebe, der jährlich einen Gulden für eine so weittragende, unser eigenes Wohl befördernde Institution nicht Opfer in der Lage wäre. Reihen wir uns! Schaaren wir uns unter die, ihren vollen Schmuck aufstehende Fahne, welche das Erstarken, das Vereinen und die Hebung unserer Selbstachtung zum Ziele sich erfor.

Gedenken wir der Fabel vom sterbenden Vater und seiner Kinder, welche sagt, daß uns einzeln ein schwacher Arm befeigt, wohingegen vereint, im Zusammenhalten keine Macht stark ist, der wir nicht mächtig Stand halten können.

Reihen wir uns nun je zahlreicher unter die aufgerollte Fahne des „Ung. Gastwirthe-Verbandes“, damit in der konf. Generalversammlung der Eindruck auf den Betrachter je imponanter werde.

Gewöhnlich ist es der erste Eindruck, welcher die öffentliche Meinung erzeugt.

Möge demnach schon der erste Eindruck ein derartiger sein, welcher Jeden von der Wichtigkeit und Unentbehrlichkeit des Ung. Gastwirthe-Verbandes“ überzeigt. Formieren wir uns! Jene die noch nicht Mitglieder des Verbandes sind, aber als solche eintreten möchten, mögen ihre diesbezügliche Absicht bei der Genossenschaft der Budapester Hotel-, Gast- und Schankwirthe als Exekutiv-Komitée des ung. Gastwirthe-Verbandes in Budapest IV. Bez. Leopold-Gasse 12. je früher kund geben, wo auch Auskunft täglich von 4 bis 7 Uhr Nachmittag mit der größten gefälligkeit erteilt wird.

Auf zu gemeinschaftlichem Handeln!

Erdőssi.

Az utolsó tokaji szüret.

November hó 11-én vettem le a tőkéről az utolsó szőlőfürtöt; alig hiszek gazdát, kinek még szüretelni valója lenne a tizenegy tokaj-hegyaljai városok határán. A legnagyobb gazdatársunkét, a király Bartallus nevű tolesvai szőlőjében a szüretet ma végezték be. November 12-én. mintha meg akarna bennünket tréfálni az eddig szeszélyesnek mutatkozott őszi idő, oly felségesen fénylő deres és fagyos reggellel köszöntött be, hogy minden gazda azt kiáltja: *ma kellene kezdeni Tokaj-Hegyalján a szedést.* Mig a zöld-sárgás szőlőlevelek rajta vannak a vesszőn, mig a fürtök maguktól le nem esnek a természet által a hullott levelekből mintegy részére előre vetett ágyra — mindaddig nincs jó tokaji bor; az idén pedig zöld lombok közül szüretlünk; én fenhangon mondom, figyeljenek rá a gazdatársaim, *nem lesz 83-diki, de nem lesz még csak 85-diki borunk sem az idén.* S azért, midőn ezelőtt nyolcz nappal Szimay Pál képviselő barátomnak, ki tőlem azt kérdezte: *„Mit gondolsz, hogy adjam boromat?“* — (a Hegyalján hordó négy alatt adnak és vesznek, a hordók minden évben újak s 130—135 literesek) — én azt ta-

nácsolom: *„Add oda 40-től 50-ig“*, s ő adt oda 47-ért s ezzel megszabtuk az idén a tokaji 87-ki urasági borok árát, nem tettünk gazdatársainknak kárt. A paraszt borok, azt hiszem, 16—20 forintig kelnek el.

Hegyalja abban is elát a világ minden bortermő vidéki sajtóságaitól, hogy itt szüret után, mig a must bor nem lesz, ki nem forr; a gazda mindig nagy reményeket köt borához. Kezdi használni az édesség-mérőt, nézik a fokot; én soha; azt nézem, csapra metszettél, túlságig trágyáztál, hámlítás által szőlőd töve mind egy-két évesek. Simon Judás-nap előtt esős harmatos időben szedtél, vágd a földhöz édesség-mérődet, mert abból a mustból, bármit mutat a fok, ha kiforr, löre lesz. Az ilyen gazda mind rászorul a *spritre*, hogy megessal-hassa a messze országokból ide fáradt bevét.

„Az utolsó tokaji szüret“ címet mért adtam ezen közleményemnek? Több alapos okom van rá. Első, 74 éves korom, mit túlélni oly nehéz, mit annyi sok kor- és pozsonyi jurátus társaim közül tudtommal csak Madarász Jóska, Pulszky Feri és Irányi Dani értek s illetőleg érnek maholnap el. Mit ha már egyszer túlhaladtunk, minden este azon gondolattal feketünk le párnáinkra: „talán öreg ez volt utolsó napod és recept nemcincs ellene, ha csak Vilmos esásár nem tudna mondani valamit.

Második ok a filloxera; ez ellen már, a Bismarck öt millárdját is játszva kidrúkkolt francziák, sem tudnak mentőszert.

A mult meleg és száraz nyáron át, oly mérvben támadta meg szőlőhegyeinket a pusztító fereg, hogy ha így halad jövőre is, vagy öt év múlva felirhatjuk Tokaj hegyormára a haldokló Kolszeziusko végszavait: *„Fini polonia!“* „Vége Tokaj-Hegyaljának!“

A szegény nép eddig biztathatta, vigasztalhatta magát, hogy egy más alakban ezelőtt is volt több neme a szőlőbetegségeknek, ez is múlik; de a mostani symptomák láttára már megrémült s kétségbeesve kérdezi egymástól: *„mi lesz belőlünk?“* Tarcsalnak, Sáros-Pataknak még csak van földje, rétje szépen, de Tolesva, Tokaj, Tálva, Mád éhen hal. Ezekben a városokban a szőlő volt a gépet forgató erő; ha ez eltörik, megáll minden mozgás. Beesüket vesztik a házak, a kereskedő-boltok, a gyógyszerárak, a szőlőkre kölesönt adók üzletei, posták, távirdek, vasuti állomások értékeket vesztik. És mit tesz értünk a kormány?

Ha egy várost, mint például Szegedet elhorítja a Tisza árja; vagy egy másik, mint Eperjes porrá ég, pedig biztosítva is lehetett, félreverik az egész világon a vízsharagot s itt, midőn Magyarország egyedüli ritkasága, nevezetessége és nemzetgazdaságának egyik legfőbb jövedelmező ága a tokaji bor, mely az annyi utakon és módokon kiszivattyúzott millióinkból, a külföldről legalább valamit visszahozott: végelpusztulással fenyegettetik, a helyett, hogy állandóan pár évig legalább köztünk lakó és velünk gazdákkal érintkező s folytonosan egyik vagy másik városban kísérleteket tavó s a kormány részvétét, érdeklődését tanúsító, áldozatokra is kész közeget küldene: nem történik semmi, magunkra vagyunk utalva s azt sem tudjuk mihez kezdjünk. Pusztulunk!

Sőt minket gazdákat vádolnak az intézőkörök, hogy nem áldozunk semmit magunk hasznáért, lételünk megmentéséért. Bizonytalan siker reményében kinek volna kedve nagy áldozatokra? S kinek telik a nagy és többféle kísérletek tételére?

Azonban most már a filloxera itt Tolesván, még a legelső és hatalmas szőlősgazda tábláit: a király ő Felsőjeit is megtámadta. Az elke-seredett tokaji nép mély bizalommal és hőde-

lattal tekint a leglojalisabb király felé, a tapasztalatok után tudva azt, hogy a hol nagy a veszély, ott az első vigasz a királytól jó, a baj pedig nagy, mert a borok királyának megmentéséről van szó.

Kelt Tolcsván, november hó 13-án.

Mezősy László.

Auszug

aus dem Sitzungs-Protokolle über die Ausschussung der Genossenschaft der „Neufajner Hoteliers, Einkehr, Gast- und Schankwirth“ welche am 28. Jänner l. J. in den Localitäten zum „Weißen Schiff“ Nachmittags 3 Uhr abgehalten worden ist.

Gegenwärtig: Die Gefertigten Vorsitzender Demeter Szavits Präses. Georg Staja Sekretär. Die Ausschussmitglieder Josef Rozmír Vize-Präses, Tofcha Martonoski, Stejan Nikolits, Georg Hef, Tofcha Nikolits, Karl Numann, Franz Hertlein, Mirko Szivisti, Georg Bračevićs Szarka Jenö und Karl Zapletal.

Nr. 1. Gegenstand der Verhandlung: Der Herr Präses Demeter Szavits referirt über den Punkt 15 der Ausschussung vom 29. Dez. v. J. betreffend Ertheilung von Konzessionen an jeden erbetlichen Bewerber sowie auch auf Grund des Gewerbegesetzes die Regelung der Gast- und Schankhäuser, theilt dem Ausschusse mit, daß er mit den Ausschussmitgliedern Georg Hef und Tofcha Martonoski die mündliche Bitte beim Herrn Bütgemeister vorgebracht haben, wo ihnen zugesichert wurde, daß künftighin bei derlei vorkommenden Fällen, in so weit das Gesetz erlaubt der „Neufajner Gastwirths-Genossenschaft“ an die Hand gehen, unterstützen und in Schutz nehmen wird.

Einmüthig zur angenehmen Kenntniß genommen.

Nr. 2. Der Herr Präses Demeter Szavits theilt dem Ausschusse mit, daß sich die Herren Simon Urš, und Anton Kochel um die Aufnahme als Mitglieder der Genossenschaft gemeldet haben, und bittet um deren Aufnahme.

Die Aufnahme einmüthig angenommen.

Nr. 3. Der Genossenschafts-Sekretär Georg Staja erwähnt dem Ausschusse, daß das 1887. Jahr verfloßen ist, auf Grund unserer Statuten die Generalversammlung einzuberufen wäre, und bittet gleichzeitig aus der Mitte des Ausschusses 3 Herren Mitglieder zu wählen, welche seit Erreichung der Genossenschaft deren Rechnungen revidiren, prüfen, und über das Resultat den ausführlichen Bericht der Generalversammlung vorzulegen haben werden.

Nach kurzer Berathung wurde die Einberufung der Generalversammlung der Tag nämlich Donnerstag den 23. Feber l. J. Nachmittags 3 Uhr im ferbischen Theater-Gebäude festgesetzt, und über Antrag des Herrn Präses der Herr Rozmír, Karl Zapletal, und Georg Bračevićs zu Rechnungs-Revisoren einmüthig gewählt.

Gemißis exmitandis.

Demeter Szavits,
Präses.

A pinczér egyletek újászervezése és országos egyesülésükről.

Helyzetünket illetőleg kimondták már többször, hogy „minden kezdet nehéz.“ Kezdenünk kell ha ezélt akarunk érní, és mivel a kezdet nehéz, szükséges, hogy mennél hamaráb kezdjük a munkát. Egyet, mást, meg is csináltunk,

a kezdet meg van, de ezek mind csak előkezdő, bevezető munkák.

Ki választottuk a telket a mellyen házunkat építeni akarjuk, de többet nem csináltunk.

A hadvezérnek serege ereje ép úgy mind az ellenségei tisztába kell lenni előbb megécsesatába engedí magát.

Győződjön meg mindegyik előre; elég erős-e vállalkozásának kivitelére?

„Először mérni, és akkor mérni.“

Kezdenünk kell, hogy helyzetünknek javulása lehetővé legyen.

Lehet-e valamit kilátással sikerrel kezdeni, ha mai napig erőnkét, működéseinknek reményt adó előnyeinket, káros lehető oldalainkat nem ismerjük?

Mihez akarunk, mihez kell nekünk előre, mihez később fogni?

Az országos pinczérégyleti szervezés, a hér és kereset kérdés rendezése, a tanuló idő bevezetése, nyugdíj alap szerzés, és több eféle nagy kérdés vár megoldásra.

E kérdések akár melyiké pedig a nélkül, hogy „szaki statisztikával“ bírnunk, nem tárgyalhatók. Sőtétbe tapogatónk.

Hol találjuk a nekünk szükséges statisztikai adatokat? — Sehol.

Kényszerítve vagyunk ezeket magunknak mindennek előtt szerezní.

A mai világban minden dologban a' fő, a számok. Csak a hol a lehető sikert biztos számokkal lehet előre kimutatni, lehet sikerre is számolni.

Egy ilyen szükséges szak-statisztika összeállítás sok pénz, fáradság és időbe kerül. De elkerülhetetlen szükségünk van rája. Iparkodunk kell, egy illyent lehető olcsón, és rövid idő alatt szerezní.

Engedje meg n. t. szerkesztő ur, hogy mondjam el tervemet, hogy érhetünk könnyen e célhoz.

Kiindulva azon már tölem mondottakból, hogy ki-ki a maga ereje és képessége szerint tegyen a mennyit csak tehet a közhaszonra czélező munkálatoknál, késznek nyilatkozom magamat, ha a tisztelt kartársaim minden egyese, úgy mind egyleteink vezérei támogatnak, azaz tervembe bele egyeznek, e nagy munkára minden erőmet és szabad időmet szívesen a tárgy fontosságáért föláldozni.

Nem vagyok azon kedvező helyzetben nagy anyagi áldozatokat hozni. Az önkénytesen közreműködőtől nem akarnék ilyeneket nagy mérvben igénybe venni. Nem is akarnám még a legkisebb hasznót is húzni.

Ermő és kevés képességem legyen a közjónak szentelve.

Karoljanak fel engemet ezen terv kiviteléhez és a siker mienk lesz.

Ime itt a szükséges elő munkálatok terve. Beküldöm ezennel a tölem össze állított kérdő ívet.

Ezen kérdő ív legyen becses lapjának legközelebbi számába, a bevezető felhívással együtt közlendő és Magyarország területén lévő minden egyletnek beküldendő, azon kérvényvel, hogy a megadott kérdések számszerinti megfelelése, őszinte és pontos bevezetésbe, magyar vagy német nyelvben, legkésőbb márczius hó végeig hozzám beküldendők.

Egyszersmind szíveskedjenek az illető egyletek a mellékelt. az egyes egyleti tagoknak szóló kérdő ívet leírva, szíves kiköltésre előterjesztteni, és nekem ezeket eredetiben szintén arra az időre elküldeni.

Remélve, hogy az itten fölkért kartársak a dolog fontossága miatt nem fogják sokalni a tőlük kért munka és csekély költség áldozat-

tot, hiszem, hogy ha az így gyűjtendő anyag kezembe, szak-statisztikánkat két hónap alatt össze állíthatom.

Bevégezve, beküldöm az egész munkámat a nálam össze gyűjtendő eredeti írományokkal együtt a Bpesti egyletünk tisz. elnökéhez.

A többi teendőkről, ennek ténylegi hasznát vehető dolgokról máskor írok.

Kibocsátottam az eszmét — a munkához való készségemet kifejeztem, ennek elfogadása az önöké.

Brassó, 1888. febr. 10.

Weisz Lipót.

Tivolt János.

(Mai képünkhöz.)

A szombathelyi pinczér-egylet buzgó és fáradhatatlan elnökének Tivolt Nep. János úrnak jól sikerült arczképét mutatjuk be jelen számunkkal t. olvasóinknak.

Tivolt János született 1861-ben Zala-Egerszegen. Elemi iskoláit sikerrel bevégezve 1873-ban a csáktornyai „Hattyu“ szállodában mint pinczér fiu lépett be, ezidőtől fogva folyton üzletünk terén ténykedik, leszámítva a hadsereg-nél töltött 3 évet Mint katona is kivívta bajtársai osztatlan szeretetét, mert mikor megvált tőlük, a legénység egy szép albummal ajándékozta meg, melyben az egész század legénységének arczképei elhelyezve voltak.

Ezelőtt 2 és fél éve átvette a szombathelyi Zrinyi-féle kávéházat, s benne azóta, úgy mint azelőtt osztályunk érdekében nagybuzgalommal ténykedik és fáradozik. Ő az ottani pinczér-egylet lelke.

Kívánjuk, hogy még nagyon soká működ-hessék kedves családjának, osztályunknak s a közjó javára.

Johann Tivolt.

(Zum heutigen Bilde.)

In unserer heutigen Nummer bringen wir unserer Lesern das wohlgetroffene Porträt des unermüdetlichen Präsidenten des Steinamanger Kellnervereins, Herrn Johann Nep. Tivolt. Johann Tivolt ist im Jahre 1861 in Zala-Egerseg geboren. Nachdem er mit Erfolg die Elementarschule absolvirte, trat er in Csáktornya im Hotel „Schwan“ als Kellnerjunge ein von welcher Zeit derselbe, abgeheben die beim Militär-verbrachten 3 Jahre, fortwährend auf dem Gebiete uneres Weichhätes thätig ist. — Auch als Soldat errang er sich die ungetheilte Liebe seiner Kollegen, welche ihn, als er aus dem Militärdienste schied, ein Album verehrten, welches die Photographie der ganzen Mannschafft der Compagnie enthielt.

Vor 2 und ein halb Jahren übernahm er das Kaffeehaus „Zrinyi“ in Steinamanger und seitdem wirkt er, so wie vorher mit großem Eifer und unermüdet im Interesse uneres Standes. Er ist die Seele des dortigen Kellner-Vereines. Wir wünschen, daß er im Interesse seiner Familie, uneres Standes und für das allgemeine Wohl noch lange wirken möge.

Statisztikai kérdő ív

a magyar királyság területén lévő pinczér-egyesületekhez.

1. Az egyesület neve és székhelye?
1. Alapítási éve?
3. Tagjainak száma, rendes, 1885, 1886 1887 évben?
4. Mennyi rendes tagok tagsági díja havanként?

5. Tagjainak száma, *pártoló* az 1885—1886—1887. évben?

6. Mennyi pártoló tagok tagsági díja havonként?

7. A rendes tagok között vannak-e főnökök? Ha igen, mennyi? bírnak-e szavazat joggal? Betegség esetében nyernek-e segínyt, halálozás esetében temetkezési hozzájárulást az egyleti pénztárból?

8. Mennyi a bruttó bevétel az 1885—86—87. évben?

9. Mennyi fizettetett ki a kórháznak, betegek után az 1885—86—87. évben?

10. Mennyi fizettetett ki az otthon ápolt betegek után az 1885—86—87. évben?

11. Mennyi az orvosoknak fizetett tisztelteldija 1885—86—87. évben.

12. Mennyi a gyógyszerérték fizetett összege 1885—86—87. évben?

13. Hány halálozási eset fordult elő az egyleti pénztár terhére az 1885—86—87. évben?

14. Mennyi fizettetett ki temetkezési költség címén az 1886—86—87. évben?

15. Mely betegségeken haltak azok meg?

16. Az elhaltak közül hány volt 30 éven alul?

hány 30—40 között?

hány 40—50 között?

hány ezen túl? 1885. évi január 1-től 1887. évi december hó 31-ig.

17. Mennyi a készpénzvagyon az 1885—86—87. év zárata alkalmával?

18. Mennyi az ingó vagyon értéke az 1885—86—87. év zárata alkalmával?

19. Tagok száma 30 éves korig 1887. év végei?

20. Tagok száma 40 " " " ?

21. Tagok száma 50 " " " ?

22. Tagok száma 50 éven túl az 1887. év végei?

23. Tagok nevei, mint olyanok szintén fel vannak véve? ha igen, mennyi azok száma 1887. évben?

24. Foglalkozik az egylet a helyszerzéssel? ha igen van-e külön irodája?

25. Mennyi volt annak a kiadási költsége 1885—86—87. évben?

26. Mennyi a közvetítési díj egy főpinczér éthordó, szobapinczér, borhordó után?

27. Volt-e a helyszerző-irodának az 1885—86—87. évben tiszta haszna és mennyi?

28. Mily fizetése van az egyleti kiküldöttnek (incassant)?

29. Az egyleti elnök (az egylet képviselője hatóságokkal szemben is annak vezetője) önálló vagy pinczér?

30. Betegsegélyezésen kívül szokott az egylet tagjainak még más nemű segínyt is adni? ha igen, mily nagy ezen összeg az 1885—86—87. évben?

31. Szokott-e az egylet nem tagokat is segélyben részesíteni? ha igen, mily magaságig? s mennyi annak összege az 1885—86—87. évben?

32. Részesülnek az egylet tagjai kölcsönben? ha igen mily összegig? váltóra? zálogra?

Jegyzet. E helyen az ország t. vendéglős kávéház egyesületek helyszerzésre vonatkozó adatainak közlését is kórném.

Jegyzet. Az egyesületek t. vezetői felkértenek a kérdő ívek mielőbb franko, beküldeni.

Jegyzet. Megkeresem a t. egyleteket alapszabályaik és évi jelentéseiknek szíves beküldésére.

Czim: A brassói pinczér egyletnek

Weisz. Lipót. számára Brassó.

K ü l ö n f é l é k .

— **A vendéglősök orsz. szövetsége** tanonczügyi szakosztályának elnökéhez Glü c k Frigyes urhoz Walter Károly tövisi vendéglős szaktársunk egy életrevaló indítványt küldött be, mely a közelgő alakuló közgyűlésen tárgyalatni fog.

— **A pécsi pinczér-egylet** mult évi zármerlege megjelent, melyből kitűnik, hogy az egylet vagyona összesen 4577 frt. 8 kr. Az egylet elnöke Neusidler József; alelnöke Bäumler J. György vendéglős urak.

— **Tálas Lajos** f. szaktársunk, vendéglőjét az Arany János-uteza 33 szamu házba tette át. Sok szerenest!

— **Halálozás** Azaradi pinczér-egylet f. évi január hó 28-ikán helyezte örök nyugalomra Papp Pál volt egyleti rendes tagnak földi maradványait. Béke poraira!

— **Azon tisztelt szaktársainkat**, kik Reschny János volt fehértemplomi vendéglős és Szibera Ferenc volt munkácsi főpinczér hollétükről tudomással bírnak, legyenek szívesek e lapok kiadóhivatalát értesíteni.

— **A nagy-kanizsai vendéglős-, kávé-, mészáros és pinczerek betegsegélyző egylete** folyó hó 8-án a „Szarvas“ szálloda dísztermében saját pénztára javára zártkörű táncmulatságot rendezett. A táncmulatság, mely „kivilágos kiviratig“ tartott, oly fesztelen jó kedvvel folyt le, a minőre már rég emlékeznek. Különb, hogy ez est, mint táncmulatság ily kitűnően sikerült, az nagyrészen Knortzer Frigyes egyleti és Hein Mihály bizottsági elnök urak érdeme, kik a rendezéssel egyetértve fáradságot nem kimélve odaműködtek csakhogy mindenki fesztelenül érezze magát és kitiűnően mulasson. A négyeseket mintegy 50 pár táncolta. Jelen voltak: Bogenrieder Józsefné, Bereczky Györgyné, Grossné, Gärtner Györgyné, Hlatkó Jánosné, Holeczer Józsefné, Knortzer Paula, öz. Koelmé, Koltay Ferencné, Papits Ferencné, Reinitzné, Rottmann Menyhértne, Sztár Ferencné, Sallér Lajosné, Torma Imréné, Wörösné és Wittinger Antalné urhölgyek. Dolenszky Mariska, Fein Sarolta, Ginsler N., Gärtner nővérek, Hirschl nővérek, Kis Verona, Kohn Szelina, Koltay Katicza, Lirheim N., Pajor Teréz, Ritter Paula, Rottmann Teréz, Simon Erzsike, Sturm Anna, Schwartz nővérek, Sztár Viktoria, Szélig nővérek, Trebár N. és Vrábel nővérek stb.

— **Reiter György** szaktársainknak külső váci körüti vendéglőjében az idén számos sikerült táncmulatság volt megtartva.

— **Videki fürdő-vendéglősök** figyelmébe melegen ajánljuk ifj. Sír Nándor és Társa vászonáru raktárát.

— **Helyi borkiállítás** rendeztek Sükösden, (Pest m.) melynek ünnepélyes megnyitása 1888 évi február hó 14-én délután 2 órára lett kitűzve. A helyi termésű 1887 évi jól kezelt és tiszta vörös, siller és fehér borok lettek a kiállításra elfogadva, s eddig 53225 liter vörös, 23565 liter siller és 30000 liter fehér homoki bor lett bejelentve. A filoxeramentes homoki talajon vendéglősöknek jó piacuk kínálkozik, mert 6—10 kros legelősebb árak mellett itt állandó megrendelést tehetnek, fel is fogták ezt többen; mert még Ruszt és Villány vidékéről is jelentkezett már vásárló, s a közelebbi vidékek vendéglősei által szobb üzleteket csinálhattak, mert Sükösd alig egy óra Bajától, s innét hajón és vasuton egyaránt lehet a bort szállítani; addig pedig az eladók elszállítják. Mint könnyű asztali bort igen ajánljuk, s az erős hegyi borok etetésére szintén kitűnő szolgálatot tesz. Néhány napig nyitva

áll a kiállítás, s ennek alkalmából annál kényelmesebb a választás. Ajánljuk vendéglősünk figyelmébe.

— **Hüttner Lajos**, a „Mátyás Király“ kávéház főpinczérje átvette a Sándor-uteza 32 sz. a. házban levő új vendéglőt.

— **A szabadkai „Pest város“** szállodát ismét Merkovits András bérelte ki.

— **Hrazdil Károly** soroksári utcai vendéglőjét Gulyás Géza vette meg. Hrazdil úr pedig Székesenávra tette lakását.

— **Esküvő.** Szeifert Antal kartársunk Ujvidékről e hó 9-ikén esküdtött örök hűséget Mayer Laura kisasszonynak, Mayer Imre szállodás ur hugának. Násznagyok voltak a menyasszony részéről: Kleinlein Károly kávé ur Budapestről, a vőlegény részéről Schneider János földbirtokos ur Ujvidékről. Az esküvőt viglakoma követte, Eibel Károly vendéglős urnal a vőlegénynagybátya házában.

— **(Bécsi pinczerek elit-bálja.)** Az ezidei pinczérbál melyet a bécsi pinczér egylet rendezett, mely a m. hó 27-én a Zsófia-teremben tartatott meg, daczára, vagy talán éppen a vendéglősök bálja miatt, a vendéglősi segédek legsikerültebb táncvigalma volt! Soha ezelőtt nem lehetett annyi vendéglőst a pinczerek bálján látni, mint ezuttal. A táncsterem, valamint annak melléktermei, tánczólo és mulató társaság által volt előzőlőve, mely reggel 7 óráig helyéről sem mozdult. Számos gavalér tüntette ki a pinczerek ünnepélyét megjelenésökkel, valamint a szállodások és vendéglősök számba veendő contingent szolgáltatott segédek báljához. Számos üdvözlő távirat érkezett be a világ minden tájáról: a budapesti, temesvári, brüni, gráci és más városok pinczeregyesületétől, azonkívül számos európai város pinczereitől is. A bál bizottság tagjait illeti a sikerült rendezés iránt minden érdem. A bált a bizottság elnöke nyitotta meg Fürst úr Schmid Camilla asszonynyal és Schell elnökhelyettes Leidinger Katalin asszonynyal, s így fáradhatatlanul reggel 7 óráig tartott a tánc. A pinczérbál női adományai régóta kiváló eredetiség által tűnnek ki; ezuttal egy étterem bejáratát ábrázolták, melynek ajtaja előtt egy pinczér előzékeny meghajtással a bemenetre felhív.

— **A pápai vendéglősök.** kávéosok, mészárosok, hentesek és pinczerek betegsegélyző és temetkezési egylete h. hó 4-én az „Arany griff“ fogadó nagyszobájában igen sikerült kimeneteli táncvigalmat rendezett. A bál tisztán polgári jellegű voltánál fogva Pápa város közeposztályát mind összevarázsolta s fesztelen, virágos jó kedvben pirkadó hajnalig együtt is tartotta. Az idei farsangi mulatságok közül népszerű és közpártfogolás szempontjából — mint tudósitanak benünket értesít ez volt Pápa legkiválóbb ugynevezett „házas mulatság.“ Hogy ez nem nagyítás, kitűnik az anyagi tiszta eredményből, mely egyszáz forintot felül gyarapította az egylet betegsegélyzési alapját. A rendezés ügyes keresztülvitelének babérja közösen illeti meg Dreisziger Károly elnököt és Deim Sándor választmányi tagot; de köszönettel tartozik Nieszner József választ. tag iránt is, ki a szép, nagy termet egészen díjtalanul engedte át. Egész egy hosszú phalanxot képez azon derék urnők és kisasszonyok névsora, kik megjelenésük által a bál kedélyes lefolyásához vetélkedő jó hangulattal hozzájárulni szívesek voltak. A fényes siker okáért megérdemlik, hogy neveiket más egyletek buzditására följegyezzük; nevezetesen: Dreisziger Károlyné, Deutsch Dávidné, öz. Gelderné, öz. Graf Jánosné, Gáspár Gáborné, Deim Sándorné, Berger Vilmosné, Kiss Gyuláné, Szalóky Imréné, if. Sente Gáborné, Szinger Jakabné, Gál Jánosné, Németh Józsefné, Szalai

Sándorné, Balogh Gyuláné, Szeipt Imréné, Kellner Albertné, Dvétser Véber Dánielné, Herber Antalné, Ungerné (Nóráp), Csányi Józsefné (Szalók), Adorján Istvánné (Tapolcazfő), Rác Gyuláné, Bolláné, Krausz Adolfiné, Steiner Jakabné, Gutmané, Bauer Károlyné, Görög Pálné, Leseticzkné, Vermes Andrásné, Horváth Mihályné, továbbá: Gáal Lina (Noszlop), Vellner Matild és fannh (Derecsé), Veber Katicza, Kellner Heléna, Payr Mili Unger Mariska (Nóráp), Adorján Mariska és Liszka (Tapolcazfő), Vinhofer Lina, Balla Teréz, Krausz Helena, Stenier Czila (Doba), Tuba Rózsa, Görög Mariska, Deim Teréz, Vermes Mili, Fleischner Berta.

— **A törköly legcélszerűbb eltevési módja.** A szőlőtörköly eltevésénél főképp arra kell gondot fordítani, hogy meg ne savanyodjék s az eső, egerek és más állatok ellen védve legyen. Minthogy oly esetekben, midőn a törkölyt szeszlőzés céljából tesszük el, rendszeren nagy tömegekkel van dolgunk, e célra nem igen lehetséges hordókat vagy kádakat használni, hanem vermetek kell ásatni. A vermetek kötött földben ásassuk, úgy, hogy be ne dülhessenek. Ha a vermet több évig akarjuk használni, béleljük ki deszkával. A friss törkölyt közvetlenül a présből vitessük a verembe, gümöszöltessük vagy tapostassuk jól össze, a mit minden következő törkölyréteggel ismételni kell. Ha a verem megtelt, a legfelső tökélyréteget egyengetessük el, rakassuk rá nedves anyagot, s tapostassuk ezt is 20—25 cm. vastag rétegre. Míg a törkölyben a szesz erjedés végbe megy, a kifejlődő szénasav az anyagréteget folyton szétrepesztendő: hogy ez ne történjék, az anyagba becses hőtől néhány lyukat furunk, melyeket mindaddig nyitva hagyunk, míg szénasav száll ki rajtuk. Ha az ily lyukba dugott égő gyufa nem alszik ki azonnal, a lyukakat betömbölygjük. Ily veremekben a törköly hónapokig egészen friss marad, azaz nem ecetesedik meg. A verem megnyitván, a törkölyt mindig úgy kell kiszedni belőle, hogy vízszintes réteg támadjon, melyet lehetőleg deszkával takarunk be, hogy minél kevesebb levegő férjen hozzá. Legezelszerűbbek az akkora vermek, melyeknek tartalma egy hétre elég.

— **(Bécsi vendéglősök elítélője.)** Az ügy a legjobb kezekben volt; az első bécsi vendéglősök bál bizottságában bőven képviselve volt intelligenciájuk áldozatkészség és kartársi közönség itt is ugyanazon férfiakat találta kikkel öt év óta, mindenütt találni lehet, a hol a vendéglői kar tekintélyének emelése iránti rotio vagy manifestációról szó van. Humanitás művelődés, ez azon czél, melynek az ünnepély szolgált és a collegialitás nyilvánítása ezen rendezésből mintegy önkényű folyt. A siker fényesen beállt. Kétezer ötszáz forint a bál eredménye, melyből 1000 frt a vendéglősök segélyegyletének, haszon összeg a társulatnak elszenvedett társulati tagok számára, és 500 frt a szakiskola életbeléptetési alapnak jutott. Ezen jelentékeny bevétel már egymagában is bizonyítja, hogy a részvét nem kizárólagos, hanem a szó legörvendetesebb értelmében általános volt. Az ünnepély részletes leírását mellőzvénn annak több mozzanataiból kiemeljük: 10 órakor a gyönyörűen díszített és vakítóan kivilágított Zsófia terem melynek egyik páholyának zöld háttérben ő felségeik szobrai tündökölték, teljesen megtelt, s a bizottság elnöke Sacher Ede úr Heger asszonyval, ki előkelő sötétzöld plüss toilletben jelent meg, a bált megnyitotta. A díszvendégek közül felemlítendő: a lelkesedéssel fogadott társulati biztos Kainzmayer Rezső tanácsbíró, az idegen kartársak Obermüller szállodas Bozen melletti Griesből, Sendig szál-

lodos Schandauból, Isbary kereskedelmi kamarai elnök, Dreher Antal ur stb. Ha a megjelent vendéglősök neveinek felsorolásától eltekintünk, azon oknál fogva tesszük, mert a több ezerre menő névnek felsorolását a lehetetlenségek közzé tartjuk. Meg kell emlékeznünk a derék bizottság tagjairól is, kik itt nehéz viszonyok között fényes tettet vittek véghez. Nagy tetszésben résesültek a bizottságnak felajánlott tánczdarabok; „Gasteria“ Prechtl úrtól, „Menu Blätter“ Strauss Edétől, és „Frau Wirthin“ Lorenztől. Hogy az idegen kartársak az ünnepélyen a legmelegebb részvételt voltak már felémeltették, mely a beérkezett táviratokban emelkedett, sokszor lelkesedett kifejezésre talált. Így Gärner János Leobenből a következők táviratozta: „Háromszor dörgő Hoch!“ a legfenségesebb magas Kotekornak! A legszívélyesebb szerencse kívánat az összes tisztelt résztvevőknek és prosit! a vendéglősök mai szép ünnepélyének sikerére!“ Gundel János elnök Budapestről távirata: „A budapesti vendéglősök nevében a mai est fényes eredményéhez kartársi üdvözlés és szerencse kívánat! Szíveink nálatok vannak! Kommer ur Budapestről következő táviratozta: „Kívánok fényes sikert a mai tánczvizigalomra. Ifj. Kommer Antal főv. Vigadó bérletje“ stb. Sikerült! Ez az ünnepély signaturája, s ha meggondoljuk, hogy ezentúl minden évben hason ünnepély fokozott sikerrel valószínűleg létesülni fog, melynek jóvedelme egyazon czélra szolgál, van hivatva, akkor szellemünkben nemcsak a collegialitást látjuk emelve, de egy intitutio mielőbbi létrejöttét is, a a felállítandó szakiskolát az intelligencia azon fokára van hivatva emelni, melyben karunk kiváló jelentősége gyökerezik.

*

— **Mai számunkhoz** van mellékelve a Frommer testvérek pinzegaszászati raktárának képes árjegyzéke.

Alleslei.

— **Hymen.** Unser College aus Ujvidék Anton Seifert führte am 9-ten d. M. Fräulein Laura Mayer, Nichte des Hoteliers Herrn Emerich Mayer, zum Traualtar. Beistände waren von Seite der Braut Herr Karl Kleinlein Cafetier aus Budapest, und Herr Johann Schneider Grundbesitzer aus Ujvidék seitens des Bräutigams. Der Trauung folgte ein seltenes Mal, welches im Hause des Onkels des Bräutigams, des Restaurateurs Herrn Karl Cibul statt fand.

— **Siegelwachs** zur Versiegelung von Flaschen können wir leicht erzeugen; wir nehmen 3 Pfund weißes Harz, welches in einem beliebigen Geschir zum Schmelzen gebracht wird, und wenn das Harz schon geschmolzen ist, geben wir 42 Loth feinstem gebranntem Gyps hinein, unter fortwährendem Rühren wird noch 1—2 Loth reiner Talg und wenig Terpentinöl zugegeben, welch' letzteres den Wachs-Glanz verleiht. Wollen wir dasselbe färben, so genügt 6 Loth Farbe für die Mischung; zur Erzeugung der rothen Farbe wird Carmin, zur gelben Oker oder Knochengelb auch gemischt; zur blauen Ultramarin, zur braunen Kupferbraun u. s. w. genommen.

— **Karl Hrazdil's Gasthaus** in der Sorokarer-Gasse wurde von Géza Guljás übernommen. Herr Hrazdil hat sein Domicil nach Stuhlweissenburg verlegt.

— **Schwarzer Bruch der Weine.** Der Fall ist nicht selten, daß ausgezeichnete Weine

ihre schöne, goldgelbe Farbe verändern, langsam dunkler und schließlich ganz schwarz werden. Dieser sogenannte „schwarze Bruch“ des Weines ist in den meisten Fällen eine Folge der in großer Anzahl im Weine vorhandenen Eisenverbindungen, doch entsteht er auch oft dadurch, daß die Geschirre mit Eisennuß überzogen sind. Das Uebel kann auf folgende Weise behoben werden. Nach jedem Hektoliter Wein nehme man 50 Grm Tanin, welches in wenig Wein aufgelöst wird; dann wird aus 42—43 Gramm farblos Gelatin eine Lösung in wenig warmen Wasser zubereitet. Diese beiden Lösungen werden unter Zugabe eines Kilo Karlin in Wein gegossen, nach derselbe tüchtig aufgerührt wurde, in Ruhe gelassen wird. Nach kurzer Zeit wird der Wein vollständig klar, wonach derselbe vom Niederschlag ohne Zeitverräumniß abzuziehen ist.

— **Vortheilhafteste Art Tröber aufzuheben.** Beim aufheben des Trauben Träbers ist die hauptaufmerksamkeit darauf zu richten, daß derselbe nicht sauer werde und gegen Regen, Mäuse und andere Thiere geschützt sei. Die in jenem Falle als der Träber zum Brennen aufgehoben wird, wir es gewöhnlich mit großen Mengen zu thun haben, können zu diesem Zweck selten Fässer oder Bottiche benützt werden, sondern wir müssen Gruben graben. Wollen wir die Grube durch mehrere Jahre benützen, so wird dieselbe mit Breiter gefüttert. Der frische Träber wird unmittelbar aus der Presse in die Grube gebracht, gut gestampft oder getreten, welche Prozedur bei jeder Schichte wiederholt wird. Ist die Grube gefüllt, wird die oberste Schichte planirt mit einem naßen Material bedeckt, welches 20—25 cm. stark ebenfalls getreten wird. Während beim Träber die Gährung vor sich geht, würde die sich entwickelnde Kohlen-säure die Lehm-schichte fortwährend sprengen; um das zu vermeiden, werden in den Thon durch einen spitzen Stach Löcher gebohrt, die solange offen bleiben, als Kohlen-säure auströmt. Wenn ein brennendes Bündelholz in eines der Löcher gesteckt nicht gleich verlöscht, können dieselben verstopft werden. In solchen Gruben bleibt der Träber Monatslang ganz frisch, ohne zu versäuern. Nach Öffnung der Grube, muß der Träber so herausgenommen werden, daß ebene Schichten entstehen, welche mit Brettern zugedeckt werden, damit je weniger Luft zuströmen möge. Am zweckmäßigsten sind solche Gruben, deren Inhalt für eine Woche genügt.

— **Billiger Wein.** Im Jahre 1426 kostete in Württemberg der Cimer Wein 13 fr; im Jahre 1484 kostete die Maß nicht mehr als den Werth eines Cies. 1539. waren die Fässer theurer, als der in denselben befindliche Wein. Ein Adeliger, der zugleich Richter des Ortes war, hatte eine so reiche Weinlese, daß er nicht wußte was damit anzufangen. Er kam endlich auf eine originelle Idee. Er lud die Bauern ein, seinen Wein auszutrinken, die sich das auch nicht zweimal sagen ließen. Die Consumtion der großen Menge Weines gab zu fortwährenden Schlägereien und Klagen anlaß. Der Richter erreichte sein Ziel, da er die streitenden Bauern zu großen Geldstrafen verurtheilte, und sich auf diese Art seinen Wein gut bezahlen ließ. In den 1540-er Jahren war eine so reiche Weinlese, daß der Mensch sich mehrmals betrinken mußte, um einmal zu zahlen.

Im Jahre 1504 kostete die Maß feinsten rheinischen Weines 4 Pfennige. Es war so viel Wein, das die Weinproduzenten ihren älteren, minderguten Wein ausschütteten, um den neuen Wein Platz zu machen. Es wird erzählt, daß die Maurer mit Wein ihren Malter anmachten. Der Mainzer Quinsthurm soll angeblich auch mit aus Wein angemachtem Malter gebaut sein.

Pénzkölcsönt!!

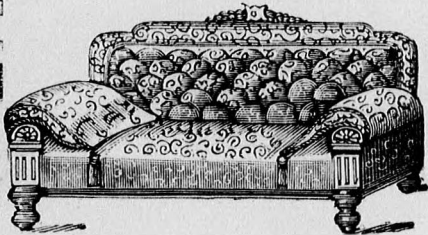
Budapest főváros első legtekintélyesebb és jó hírnévben álló pénzügyintézetétől, mely nagy saját tőkéjével rendelkezik és nem szédeleg, de az alapszabályokat előlegesen küldi meg, ki- eszközöl gyorsan és megbízhatóan **Kubiss Agoston** vezérügynök (keresztény), Budapest I., úri-utca 31. szám alatt.

Személyhitelt 50 frttól 1000 frtig váltóra vagy kötelezőre 6% mellett.

Fekvéségekre Amortisatio után legolcsóbb hivatallá mellett.

Válaszhoz a legszükségesebb elkerülhetetlen kiadásokra személyhitelnél 50 kr., fekvőségekre vonatkozva pedig 1 frt előlegesen be- küldendő, ellenkező esetben a közvetítésbe nem bocsátkozik.

GERBER és DEUTSCH



kárpitos és diszitők

Teljes lakás-berendezések elvállaltatnak.

Megrendelések pontosan és jutányos áron elfogadhatnak.

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

Kutschera Mihály közvetítő intézete.

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

Kutschera Mihály,

ügynök.

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

Lakás: **IV., Lipót-utca 10. sz.**

BAD HÉVIZ bei KESZTHELY

Eigenthum des Herrn Grafen TASSILO FESZTETITS.

Die daselbst befindliche allein **ohne Concurrenz** stehende **Restauration** I. und II. Classe und Bilardsalon wird vom **24ten April d. J. an auf 5** aufeinander folgende Jahre verpachtet oder auch mit sämmtlicher completen Einrichtung dem jetzigen Zeitgeist entsprechend an den Pächter verkauft. Inventar besteht aus **complettem Speisesaal und Kaffeehaus Einrichtung, Speise Service, Tischzeug, Küchen Einrichtung, Keller Einrichtung mit Wein Vorrath, Speis Einrichtung mit allen bis jetzt eingekauften Vorräthen, Kochküche mit allen bedürfnissen**, betzeug für das ganze Personal, Pferde, 3 Wagen — kurz und gut der Käufer braucht nur einzuziehen und arbeiten.

Reflectanten wollen sich gefälligst wenden an

Georg Govorosin,

Bade Pächter.

Keszthely, Kaffee Govorosin.

A budapesti pincer-egylet központi elhelyező intézete

CSERWENY W. vezetése alatt

Budapest IV., Kalap-utca 14 sz.

Das centralo Stellenvermittlungsbureau des Budapester Kellervereins unter Leitung von **W. CSERWENY** befindet sich Budapest, Kalap-utca Nr. 14.



WOLF JAKAB

Uri-, fiu- és gyermek-ruharaktár

BUDAPEST,

Hatvani-utca 22. szám.

»Petőfi«-hez.

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



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

csász. és kir. kiz. szabadalom tulajdonosa.

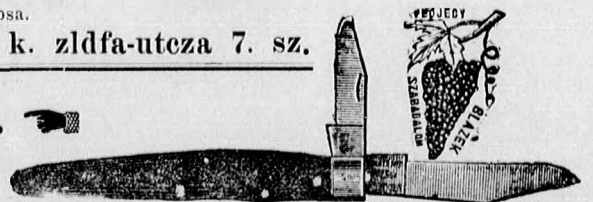
BLAZEK ADOLF, BUDAPESTEN, IV. k. zldfa-utca 7. sz.

ajánlja a szőlőoltáshoz szakértők által legjobbnak bizonyult saját készítményű szab.

Phosphor bronz-oltókéseket.

A szőlő zöld ojtására és szemzésére a legalkalmasabbak, miután pengéjük nem oxydálódnak, Darabja 2 frt. Felső-kő hozzá 20 krtól 80 krig. Legjobb és legfinomabb minőségű egyéb acélárakat mint: kerti ollókat, szőlőbaltákat, mindennemű szab. dugaszszereket, kertészműszereket, fabaltákat, ajtó- és kerti késeket, venyige-, kerti és hernyóirtó oltókat, esiszoló köveket, késeket, evőeszközöket a VENDEGLŐI üzlethez konyha, főzésre kenyérvágó nagy kések, és minden e szakmába vágó dus választéku czikkek raktárát.

Árjegyzékek kívánatra küldetnek.



Evő-készlet eladás.

Christophel eredeti facturájának bemutatása mellett

30% eredménnyel még következő tárgyak eladók 20 db eczet olaj tartók, — 12 db thea kana, 20 db thea szűrő, 12 db thea tej kana, 12 db tojástartó, — 12 db ezink táleza, 12db gyufatartó, 12 db asztal-csengő.

Felvilágosítást nyerhetni a „Vendéglősök Lapja” kiadóhivatalában.

Service-Verkauf.

Nach Original-Factura von Christophel s C. mit 30% Nachlass sind noch folgende Gegenstände zu verkaufen:

20 Stück Essig und OelStänder

12 " Thekannen

12 " Seicher

12 " Milchkanne

12 " Elerbecher

12 " Zink Thassen

12 " Feuerzeug

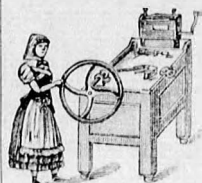
12 " Tisch-Glocken

Auskunft in der Administration des „Vendéglősök Lapja“.

A linzi kiállításon hasonló 5 kiállító közül a legnagyobb érdem-érmet kaptam. — A nagyváradi kiállításon elsőrendű éremmel. — A palaukai kiállításon ezüst éremmel lettem kitüntetve.

Csász. kir. kiz. szabadalmazott

mosó- és facsaró-gép



Ehrlich Dániel rendszere: 8 perc alatt 100 zsebkendőnek vagy 10 ingnek stb. megfelelő mennyiségű fehérneműt tiszta szep fehérre mos, anélkül, hogy abban kart tenne, miért jótallok. A különböző bíráló bizottságok ítélete folytán számos bel- és külföldi iparkiállításán, a legezészerűbb s legmunkaképesebb mosógépnek kitüntetésekkel elismerve hivatkozom továbbá mindazon felek magasztaló nyilatkozataira, kiknél gépem használatban van s hol az

kitűnőnek bizonyult be. Ezen már a bel- és külföld legjobb kórházában, mosóintézetekben, kolostoraiban, vendéglői és nagyobb háztartásaiban stb. alkalmazást nyertek s ezennel ajánlom azokat a megvételre.

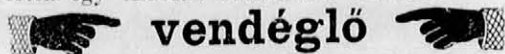
Ehrlich Dániel.

Gyári iroda: Budapest, Csengeri-utca 53. sz.

Értesítések s felvilágosítások árjegyzékkel együtt ingyen és bérmentve

Eladó vendéglő.

Budapesten egy csinosan berendezett belvárosi



vendéglő

összes berendezéseivel együtt szabadkézből eladó.

Ára 4500 ft.

DEMETER FERENCZ,

fűszer-, csemege-, bor- és ásványviz-kereskedése

Budapest, Andrásy-út 47. szám. (Karsay ház.) Gyár-utca sarkán.

Ajánlja dúsán felszerelt raktárát, úgymint: **czukor, kiváló minőségű kávék, thea-, rum s mindennemű bel- és külföldi ásványvizet, nemkülömben felső-magyarországi kitűnő izü kárpáti sajtja, nagyszemű Caviar, debreczeni paprikás szalona és kolbász, s minden e szakmába tartozó czikkeit, a legjutányosabb árak mellett.**

Vidéki megrendelések pontosan s gyorsan eszközöltetnek.

Árjegyzék kívánatra bérmentesen küldetik.

ELADÓ VENDÉGLŐ.

A főváros egyik legélénkebb forgalmu köz-ekedési útján egy csinosan berendezett

VENDÉGLŐ

teljes felszereléssel, vagy anélkül jutányos áron bármikor átvehető.

Bővebbet e lap kiadóhivatala.

Bérbeadandó vendéglő fogadó Gödön,

Budapest-Váci országot mellett, Vaspálya állomás főszomszédságában.

Gödi tiszttartóság.

HIRMANN FERENCZ

rezáru czikkek gyára.

Budapesten, VII., külső dob-utca 37.

Ajánlja legjobb szerkezetű

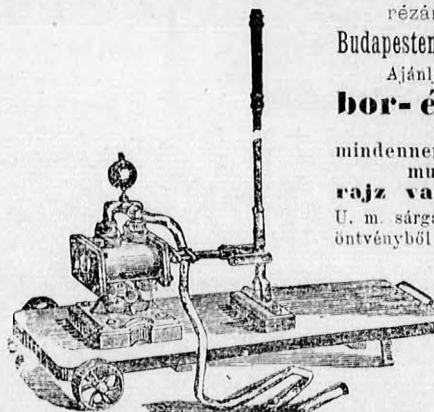
bor- és söresapjait,

továbbá elvállal mindennemű e szakmába vágó munkák készítését

rajz vagy minta szerint.

U. m. sárgaréz-, érc- vagy horgany-öntvényből nyersen vagy izlésesen k'dolgozva.

Nemkülönbön ajánlja **czimtábláit és egyes betűt** tetszés szerinti nagyságban



gyártulajdonosok, orvosok, ügyvédek, fűszerkereskedők részére

Eladó kávéház és sörcsarnok.

Budapesthez közel egy 17 ezer lakossal bíró városban csinosan berendezett

kávéház a hozzá tartozó sörcsarnokkal

együtt, igen olcsón eladó.

Bővebb felvilágosítást e lap kiadóhivatal ad.

Sárkány Pál

konyha és háztartásszerek raktára

Budapest, váci-utca 27 (Moesonyi-félé ház).

Ajánlja:

Főző-edények, kávéház és szálloda berendezések,

Teljes konyha- és háztartásberendezések.

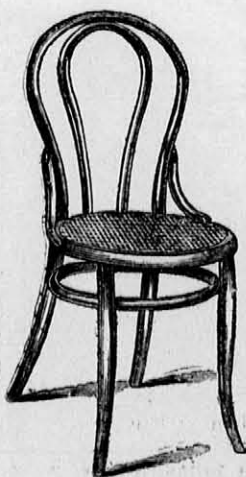
Különléte asztali- és evőszerek, sütő- és fagyalékművek, háztartás- és konyhagépek, lakástisztító- és fűtőszerek.

Kandalló és tea-asztalok

Kávé, tea- és tojáskészletek, mosókonyha- és fürdőszoba-berendezések, fényezett lemez-, fa- és serle-árak, pince és tejgazdászati szerek.

Francia, angol és amerikai ujdonságokkal

dúsán felszerelt raktárát.



Ungvári butor-gyár részvény-társaság Ungvárt.

Fióktelpe: Budapest, Károlykörút 22. „Röser-bazár.”

Mintakiállítás a budapesti keresk. museumban

Csász. és kir. kiz. szabad.

tömören

hajlított fabutorok.

Gyárak: Ungvárt, Csernolován és Munkácsan.

Nagy választékban székek, hinta és karszékek valamint pamlagok, szállók,

Kávéházak és vendéglők részére jutányos áron a legkiválóbb minőségben és csinos kiállítással.

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve küldetnek.



Bestrenommirte Marke
Cognac Matignon
der Compagnie centrale de la
Charonte

in Original-Bottleisen von fl. 3. — aufwärts, sowie reservierte
Qualitäten von den Jahren 1820 und 1840.

Bei größerer Abnahme in Original-Kisten bin ich gern
bereit, entsprechende Preisermäßigung zu gewähren.

Hochachtungsvoll Die k. k. Hof-Spezerei-, Delicateffen-
und Weinhandlung Carl J. Hoff's Nachfolger

CARL BARTHONEK,

Budapest, IV. Bezirk, Kleine Brückgasse Nr. 7.
Telephon-Verbindung.

Eladó kávéház.

Felső-Magyarország egyik nagyobb városában két mellékszobával,
2^{uj} tekeasztallal 16. sz. a. márvány asztallal a mai kor igényeinek megfelelőleg berendezett

kávéház

egy mellette levő kis **sörcsarnokkal** pincékkel, fatartókkal, konyhával és igen
esinos magánlakkkal együtt, szabadkézből eladó. **Ara: 5500 frt.**

Bővebb értesítést e lap kiadóhivatala ad.

Több száz szobára folytonos készletben tartok

asztalos és kárpitos butort

a legegyszerűbb kivitelől a legfinomabbig csakis szolid minő-
ségben leolcsóbb gyári árak mellett.

Steinbach Sándor

kárpitos diszító és butorgyáros

Budapest, Ferencz Józseftér 6-ik sz.

a lánczhibdial szemben és az új rendőrségi palotával szemben.

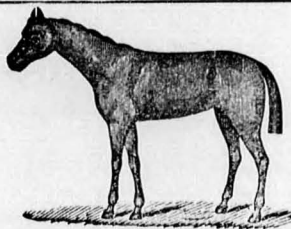
*Menyasszonyi kelengyékénél és nagyobb mérvű berendezéseknél
megfelelő eredmény. Különösen ajánlható: A kedvelt **ruganyos
ágybetétek** (egész ágyberendezés egy darabban) drbja **12 frt.**
Ugyanez mint **ottomán** hrsználható **14 frt.**, a. h. neves **garçon-
támlányok** (támlány-ágyak) **30 frt.**, saját szab. találmány.*

Kívánatra raktárom egyes butordarabjának eredeti fényképét megküldöm.

Figyelmeztetem a t. cz. közönséget óvakodni

a fővárosban egy idő óta naprényre vergődött oly sokatigéző
butorczegektől, mint az asztalos társaságok és szövetkezetek,
valamint butorelárusítóktól magánlakásokon, állítólag uraságok
elutazása (a lakás egyszersmind bérbeadása mellett) vagy egyéb
okok miatt, melyek majdnem kivétel nélkül a t. cz. közönség
ámitására és tévutra vezetésére szolgálnak; azon helyzetbe vagyok
szolid gyártmányokat olcsóbban szállíthatni, mint az itt megje-
löltek csábító eljárásuk daczára.

Menyasszonyi kelengye 300 frttől feljebb.



„Kincsemhez“

Uj. SÍR NÁNDOR és Társa

Budapest, hatvani-utca 22.

Sürgőnyezim: „Kincsem“-hez.

**Vászonáru, fehérnemű és férfidivat-üzlet, papi
egyenruházat.**

Vászonraktár, asztalnemű és kávé-készletek, czérna-csip-
kék, himzett csikok. — Fügönyök, ágy- és asztaltakarók,
madracok, paplanok, plüsch-pokróczok. — Szövött áru, dr.
Jäger-áru gyári árjegyzék szerint, utazó- és fürdő-áru stb.

Féhrneműek és vízhatlan felöltők mérték után készítettnek.

**Vendéglők és kórházak bevásárlásainál kedvez-
mény adatik.**

Vidéki megrendelések pontosan teljesítettnek

Csecsemő kelengye 50 frttől feljebb.

Férfi kelengye 55 frttől feljebb.

Van szerencsém a n. érd. közönséget és üzletbeli szaktársaimat
tisztelttel értesíteni, hogy a „Nemzeti“ szállodában levő kávéháza-
mat a jelen kor igényeinek megfelelőleg diszesen berendeztem. Ame-
rikai gárambol teke-asztról is gondoskodtam.

Kitünő kávéházi italokat és valódi **Martel-Cognacot** a
a legjutányosabb ár mellett kiszolgáltatok.

Magamat a n. é. közönség szíves pártfogásába ajánlva maradtam
kiváló tisztelettel

Roitsch József,
kávés.

Budapest, IV. Aranykéz-utca Nemzeti szálloda.

Vendéglősök figyelmébe!

Van szerencsém tudatni, miszerint **Thinault G.**
varasdi czég

Impérial-sajt-

gyártmányainak **főügynöksége** és **főraktára** a
fővárosra és a vidékre nézve nálam van.

E kitünőnek ismert sajt-nem

I. rendű faja tuczatonként **1** forint **80** krajczárba kerül.

II. „ „ „ **1** „ **44** „ „

Megrendelések levelező-lapon is tehetők, mely esetben a
czim világos kitétele kéretik.

JANITS JÓZSEF,
VI. Király-utca 60.

An die Herren Gastwirthe!

Beehre mich höfl. anzuzeigen, dass die
Haupt-Agentur und Haupt-Niederlage
der **Imperial-Käse**

aus der Fabrik des Herren G. Thinault in Warasdin mir
übertragen wurde.

Die Preise dieses als **ausgezeichnet** bekannten Käse sind für

I. Imperial per Dzd fl. **1.80.**

II. „ „ „ fl. **1.44.**

Bestellungen können auch mittels Korrespondenzkarte gemacht
werden, doch wird um genaue Angabe der Adresse gebeten.

JANITS JÓZSEF,
VI., Király-utca 60.

Eladó szálloda.

Egyik nagyobb vidéki városban egy jól berendezett

szálloda

szabadkézből eladandó.

A szállodában van 15 vendégszoba, közte 4 salon-szoba, 3 sze-
mélyzeti szoba, melyekből 14 két ágyas: egy **kávéház**- teke és
10 márvány asztallal stb., egy nagyszerű ónémet stýlben berendezett
ebédlő-terem, melynek butorai a budapesti orsz. kiállításról
valók. Továbbá **pinczékészlet**, omnibusz és más kocsik. A konyhában
160 frtos új tűzhely, az ebédlőben levő 100 frtos Meidinger-kályha
szinte hozzá tartozik. — Évi házbéz 1500 frt. A napi könyv 5500 frt
szobabevételt mutat fel évenként. A szálloda összes berendezéseivel
együtt **9500 frtért** eladó. — Bővebb felvilágosítást a „Ven-
déglősök Lapja“ kiadóhivatala ad.

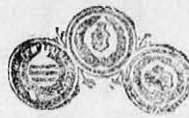
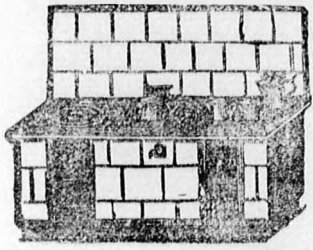
FROMMER TESTVÉREK,

Budapest, VII., dohány-uteza 5. sz.

Ajánljuk pinczegazdászati eszközökkel, palaczkokkal és parafadugaszokkal **űsan** felszerelt raktárakat, borkereskedők, sörfőződékek és likörgyárosok részére szükségelt mindennemű czikkeiket, mint: vízbélyeg, gelatina, boriglycerin, cersav (tannin), borzamatok, hordó-mosókefék, hordókén, savtalanító szerek, szintelenítő szerek, a bornak rossz ízét és rossz szagát eltávolító szer; továbbá salicylsav, erjesztő aknák, hormétrék, mustmétrék, borsajtók stb.

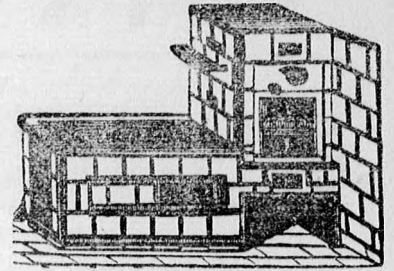
Dugaszoló és kupakoló gépek.

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



LAKOS LAJOS

ajánlja es. k. szabadalmazott kifizalás nélküli



szabályozható takaréktűzhelyeket,

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

Minden általam készített munkákért jótállok.

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

POLONYI JÁNOS férfi szabó-üzlete

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

Van szerencsém a nagyérdemű közönségnek becses tudomására hozni, hogy nálam a legújabb divat szerint a legelegánsabb őszi **FÉRFI RUHAK** a legjobb és legjutányosabb árak mellett készittetnek 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: viza-hólyag, bor-zamat (Weinbouquet), borderítő-por (Klärungspulver), ugy porok a bo savanyúságának megszüntetésé; továbbá tökéletesen ártalmatlan borfestékek, glycerin, gelatin, kénlapocskák nemkülönbön parafa-dugók és palaczkokra való cinn-csipkák (Kapseln) a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók:

Watterich Arnold ur kereskedésében

BUDAPEST,

Dohány-uteza 1. szám a.

Arjegyések és kezelési jegyzék

==== ingyen ====

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

ARNOLD WATTERICH

BUDAPEST,

Tabakgasse Nr. 1. (Huszár-ház).

Preiscourante und Manipulation

==== gratis ====

Löwinger Károly

es. kir. udv. börendös.:
Budapest

Főraktár: Kis hid-uteza 10.
Piók: Bécsi-uteza 3.

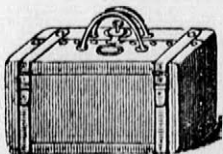
Ajánlja nagy választéku

utazó börendjeit

a
vendéglősök és főpinczerek
részére pedig a legezészerűbbnek
bizonyult.

pénzes tárczáit.

A tárczák
Stanój Miklós
találmányai!!!

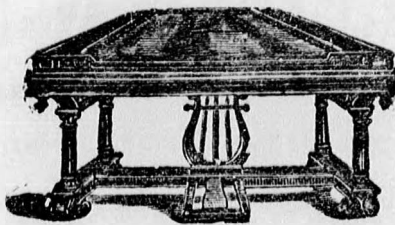


Brückner Nándor

első hegedű és czimbalom műhangszer-készítő

Budapest, magyar-uteza 4.

Alapított 1874-ik évben.



Az 1885. évi kiállítás alkalmával jó és czélszerűnek ta'ált új pedál hangfógó találmányáért elismerési érdemet nyert; szállit a budai zeneakadémiának, úgy a budapesti nemzeti zeneegyletnek, valamint a m. kir. operaszínházhoz is teljesit megrendeléseket. A legjobb minőségű **czimbalmok, hegedűk, gitárok, fuvolák** stb. a legjutányosabban 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-uteza 5. szám

Telephon 392. szám.

Rózsa-paprika

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

ajánlja 53 kilos posta-csomagba is, szilvoriium csak 56 literes és nagyobb hordókban.

Megjegyzem, hogy csakis a legfinomabb minőségű árukat ajánlom.

BENISCH S J
Szegeden.

Legjobb asztali- és üdítő-ital.

Hazánk legkedveltebb

S AV A N Y U V I Z E

A MOHAI

ÁGNES-FORRÁS,

mely nemesak 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 úgy mint hazánkban általánosan a kolera megbetegedés ellen praeservatív gyógyszernek bizonyult.

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

Országos főraktár:

ÉDES KUTY I.

magy. kir. udvari ásványviz-szállítónál

BUDAPESTEN, Erzsébet-tér 7. szám.

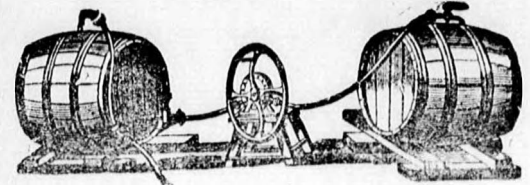
Borral használva kiterjedt kedveltségnek örvend.

Kitünő szolgálatot tesz az emésztési zavaroknál.

Az 1886-ik évi elszállítás 2.000.000 palaezk.

Borlefejtéshez!

ajánlom legjobb szerkezetű



borszivattyuimat, valamint a hozzávaló hordócsapot, kutyafejt, csavarokat, ruggyanta-tömítőket, borszűrőkészüléket, palaezktöltő-gépet, dugaszoló- és kupakoló-gépet, valamint az összes pinczegazdászathoz szükséges eszközöket.

SCHOTTOLA ERNŐ

BUDAPESTEN, Andrassy-ut 2. sz.
Árjegyzékek kívánatra ingyen.

Cs. és kir.

kizárólagosan szabadalmazott



Mellgomblyuknélküli ingek

feltalálója és gyárosa

Várady Béla

Budapesten,

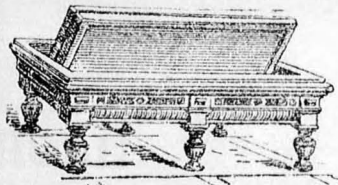
IV., kis hid-utca 9. szám.

Ezen ingek 2 frt 50 krtól kezdve gallér és kézelővel vagy a nélkül készíttetnek. Első angol és francia férfi-divat raktár.

Készít mindennemű

férfi ruhát

mérték után.



Cs. cs kir. udvari teke-asztal gyár

Seifert Henrik és Fiai

Gyárak: Bpest: szövetség-utca 37. Bécs: Mittersteig. 28.

Nagy kiállítási érem

kitünő munka és jó izlésért.

Glasf. und kön. priv. Glasfabrikanten

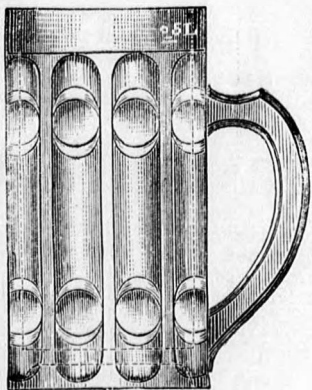
J. SCHREIBER & NEFFEN

Budapest, Alte Postgasse 10. (Mezzamin),

Große Auswahl in Glasgeschirre für

Hôtels, Gasthaus, Kaffeehaus und für den Haushaltungsgebrauch.

Glasfabriken:



ZAY-UGRÓCZ

Post Zay-Ugrócz.
Telegrafen-Station Zay-Ugrócz.
Waagthalbanstation Frenesin.
UNGARN.

JOSEFSTAHL

Post Světla
Telegrafenstation Světla.
Nordwestbahnstation Světla.
BÖHMEN.

DEUTSCHLAND:

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

RUSSISCH-POLEN:

ZOMBKOWICE
Post Zombkowiec
an der Warschau-Wiener-Bahn.

GROSS-ULLERSDORF

Post Petersdorf
Telegr. f. nstation Gross-Ullersdorf.
Bahstation Petersdorf-Ullersdorf.
Mährischen Grenzbahn.
MÄHREN.

JARONOWITZ

Post Göding.
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

DURNIAN

Post Göding.
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

HEINRICHSHÜTTE

Post Göding.
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Luschitz.
MÄHREN.

