

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

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

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korezmárosok ipartársulata”-nak, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéházi-segéd-egylet” a „Szatmár-németi pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a Kolozsvári pinczér-egylet”, a „Győri pinczér-egylet” a „Révkomáromi vendéglősök és kávéások ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéások egyesületé”-nek, az „Ujvidék szállodások-, vendéglősök és kávéások ipartársulata”-nak és a „Miskolci pinczér-egylet”-nek

**H I V A T A L O S K Ö Z L Ő 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 Evnegyedre ... » 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**HÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

**VIII. ker. népszínház-utca 16. szám.**

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## HIVATALOS RÉSZ.

*A vendéglősök országos szövetségébe leg-utobb a következő szakáltársak iratkoztak be:*

**Szelhoffer Antal** szállodás (Csongrád).

**Barnai A. Andor** (Nagy-Mihály) Zemplén.

**Weisz Ede** szállodás (Gyulafehérvár).

**Dresdner A. és fia** szállodások (Uj-Tátrafüred),

**Schwarz József** vasuti vendéglős (Kaposvár),

*Nagyváradról: Julier Vilmos* úr ívén:

**Czegléd Sándor** szállodás.

**Harsányi József** vendéglős.

**Hillinger Lipót** szállodás.

**Farkas László** vendéglős.

**Fekete László** vendéglős.

*A „Vendéglősök Lapja” szerkesztőségénél jelentkeztek:*

**Fülöp Alajos** szállodás (Nagy-Tapolcsány)

**Wajdits Imre** szállodás (Varasd).

**Mihályi Ferencz** vendéglős (Székesfehérvár).

**Szabó József** szállodás (Dombóvár).

**Schnapek József** szállodás (Székelyudvarhely).

**Kohn János** szállodás (Zólyom).

## OFFIZIELLER THEIL.

*Dem Landes-Verband der Gastwirthe sind letzthin folgende Fachgenossen beigetreten:*

**Anton Szelhoffer** (Csongrád).

**A. Andor Barnai** (Nagy-Mihály) Zemplén.

**Eduard Weisz** (Gyulafehérvár).

**A. Dresdner und Sohn** Hotelier (Uj-Tátrafüred).

**Josef Schwarz** Restaurateur (Kaposvár).

*Gr.-Wurdein: Auf Wilh. Julier's Bogen:*

**Alexander Czeglédy** Hotelier.

**Josef Harsányi** Restaurateur.

**Leopold Hillinger** Hotelier.

**Ladislaus Farkas** Restaurateur.

**Ladislaus Fekete** Restaurateur.

*In der Redaction des „Vendéglősök Lapja“ haben sich Folgende gemeldet:*

**Alois Fülöp** Hotelier (Nagy-Tapolcsán).

**Imre Wajdits** Hotelier (Varasd).

**Franz Mihályi** Restaurateur (Stuhlweissenburg).

**Josef Szabó** Hotelier (Dombóvár).

**Josef Schnapek** Hotelier (Székelyudvarhely).

**Johann Kohn** Hotelier (Zólyom).

## A pinczérnök ellen.

Még alig csilapultak le a felizgatott kedélyek, melyet egy a pinczérnök ellen hozott cikkek okozott, már is a pinczér kar megnyugtására Bécsben, Prágában és más külföldi városokban élénk mozgalom indult meg a pinczérnök teljes kiküszöbölésére. E hirt mindenütt kedvezőleg fogadták. Hogyne, mikor rég idők óta várjuk, hogy a pinczérnök eltűnültesse a földszínéről. Ne tessék azt hinni miszerint a mozgalom a pinczérnök leigázására csak érettünk történt volna, oh nem! Igaz ugyan, hogy e foglalkozás ép úgy mint az ügyvédi, orvosi vagy iparos mesterség — egyedül a férfiakat illeti meg, míg a gyengébb-nem tegeve meg női hivatását, a mire a természet rendje, — maga az Isten alkotá. De mégis bennünket nem a kenyér-irigység bántott, hanem ama körülmény, hogy ugyanis megtamadott állásunk beszennyezői voltak, hogy szerény, de nem tisztességtelen hírnevünknek ártottak.

De akinek legjobban ártottak, az maga a társadalom.

Mert mi most a pinczérnöki állás? A bukott könnyelművé lett nők répartja, a hová ha befészkelődtek magok után rántják a férfiak száját-ezrét, azoknak becsületét, és nem egyszer életét is.

Tessék megnézni a családi katasztrófák stasztikáját, mindenik felett mint egy halálmár-dár, ott fog rémleni a végök — a pinczérnök!

Vannak még vendéglősök a kik a pillanatnyi haszon élvezetében azt nem látják, hogy a pinczérnök üzletüknek nem használhat. A pinczérnök nem annyira a vendéglős zsebére, mint saját pazar költségeinek kielégítésére dolgozik.

Melyik vendéglős lenne oly elfogult, oly sötétben látó azt elhinni, hogy a pinczérnök az ő kedvéért, hasznáért folytatja ledér életét?

No de többet nem említek fel.

Egy szaklapunkban nem egyszer éreztettem a pinczérnökkel szavaim súlyát, mely az igazság mértékéről nehezedett rájuk, úgy hogy nem egyszer személyes átkok kísérték lép-teimet.

Nem törődtem velök.

Pinczér kartársaim megkönnyebülése, hálálkodó szavuk, maga az a tudat, hogy maga a társadalom nyög ezek atkos járma alatt még inkább buzdított arra, hogy nem egyszer a sikra szálljak ellenök.

Hálát adok az égnek hogy városról-városra, lépten-nyomon akad mozgalom, mely a pinczérnök ellen van irányozva.

Hiszem, hogy az ige testé válik. A bukott nők, női hivatásuk mellett fogják várni, leküzdeni a bünbocsánatot!

A mostoha sors által pinczérnővé avatott szegény leányok nem lesznek többé, kik esetleg itt estek a bün örvényébe.

A családi drámák nem lesznek oly tul szaporák, a ház tűzhely mécsé vigan fog lobogni, atya megmentve lesz a családnak, fiu a szülőnek, és a társadalom testén egy égető seb fog behagogni, — egygyel kevesebb lesz. Adja Isten hogy úgy legyen!!!

*Cz . . . . . Gy . . . . .*

## Gegen die Kellnerinnen.

Kaum haben sich noch die in Folge meines letzten Artikels gegen die Kellnerinnen erregten Gemüther einigermaßen beruhigt, hat schon eine neue Bewegung in Wien, Prag und anderen Städten des Auslandes begonnen, die dahin abzielt, die Kellnerinnen von diesem Terrain gänzlich zu verdrängen. Und diese Nachricht wurde überall günstig aufgenommen. Wie auch nicht! Wird doch dieses Ziel schon so lange angestrebt. Man wolle aber nicht glauben, dass diese Bewegung im Inter-

esse der Kellner allein begann, obwohl es nicht bestreitbar ist, dass auch diese Beschäftigung, wie viele andere Erwerbszweige, bloß dem männlichen Geschlechte zukommt, während das schwache Geschlecht sich ausschliesslich dem Berufe widmen sollte, der ihm schon von der Natur zugewiesen wurde. Uns Kellner hat niemals der Brotneid geleitet, sondern der Umstand, dass sie unsere ohnehin ange-tastete Standeschre verletzen, dass sie unsern bescheidenen, aber gewiss nicht unanständigen Namen Schande machten. Aber wem sie am meisten schaden, das ist die Gesellschaft selber.

Denn was ist die Stellung als Kellnerin eigentlich? Nichts anderes als die Zullucht eines leichtsinnigen, oder gefallenen Frauenzimmers, das eine Unzahl von Männern zu Grunde richten kann, deren Ehre und Leben oft der Entgelt für ihre Characterschwäche ist. Wenn man eine Statistik der Familien-Tragödien aufstellte, so würde man in vielen Fällen eine Kellnerin als die intellectuelle, oder wenigstens mittelbare Ursache bezeichnen können. Es giebt noch Gastwirthe, die wegen des momentanen Nutzens nicht einsehen, dass die Kellnerin ihrem Geschäfte nur schadet, da diese nicht so sehr in seinem Interesse arbeitet, als vielmehr auf die Befriedigung ihrer mitunter sehr kostspieligen Putzsucht und sonstigen Bedürfnisse bedacht ist; und welcher Gastwirth wollte nicht endlich einsehen, dass die Kellnerin den leichtsinnigen Lebenswandel nicht deshalb führt, damit sie ihm Nutzen bringe.

Doch es ist unnöthig, hier noch mehr Argumente vorzubringen. Dank der erwähnten Bewegung, die immer weitere Kreise zieht, dürfte diesem Übel sowohl im Interesse der Gesellschaft im Allgemeinen, wie speziell zu Gunsten des Kellnerstandes bald gesteuert sein und wird hiedurch wieder eine Wunde geheilt, an welcher der ohnehin genug angegriffene Organismus der Gesellschaft leidet.

Cz. y Gy. . a.

### Iparosnak neveljük-e gyermekeinket?

Érdekes eszmecserevel találkozunk a Komáromi Lapok hasábjain az iparos pálya hálás vagy háládatlan voltáról. Míg ugyanis egyik cikkíró lelkesen buzdítja a szülőket, hogy neveljék gyermekeiket ezen, a mi viszonyaink közt is holdogulással keesgető pályára, addig másvalaki lehetőleg sötét, bár sok részben igaz színben tünteti fel ugyanezt a pályát. Ime egy kivonat a két egymással szemben álló nézetnyilvánításból:

Mikor a szülők előtt ott fekszik a pályaválasztás nagy kérdése: az iparos pályára csak végső esetben gondolnak. Akkor, mikor a fiu nem válik be másnak, vagy nincs módjuk egyéb pálya költségeit fedezni. És részéről ezt a vonakodást, vagy jobban mondva az iparos-pálya lenézését — megfoghatatlannak tartom. Talán nem tévedek, ha az iparos pálya iránti ellenszenv magyarázatát abban keresem, hogy azok, a kik kicsinyléssel beszélnek az iparról, nem ismerik az újabb kor iparának fényes diadalait. Azok előtt talán, ha iparost emlegetnek, mindig egy olyan kisvárosi iparos szánalomraméltó alakja jelenik meg, aki nem tanult semmit, a ki ismeretek- és tapasztalatgyűjtés végett kis városának szűk falain kívül sehol meg se fordult; hanem azzal a fogyatékos gyakorlattal, amit talán korlátolt mesterétől elsajátított, mihelyt csak tehette önálló üzletet nyitott. — A mi azt illeti, ilyen iparosért magam sem rajongok. Az ilyen iparosok természetesen a társadalom páriái. Rosszabbak a napszámosnál.

De nem is ilyenektől várjuk a magyar ipar föllendülését. — A kik az iparos pályát lenézik, forduljanak meg — ha nem is a nagyszerű külföldi ipartársulatok — csak Budapesten a városi iparpalotában, a hol állandó kiállítás van rendezve. Kénytelenek lesznek, tudom, kalapot emelni az olyan ipar előtt, mely a a durva anyagból műremeket alkot. Kénytelenek lesznek belátni, hogy a mesterség ma már nem egyszerűen kézi munka, vagy kézi ügyesség; hanem részben tudomány is, párosulva művészettel. S épen az ipar az, melynek terén a fölfelezések egymást érik, ahol még egyáltalán csodákról beszélni lehet; mert az ipar fejlődésképesége véghetetlen, s újabb meg újabb tüneményekkel lép meg. — És jutalmazó is az iparos-pálya. De csak az arat babérokat ezen a pályán, a ki választott szakmáját emberül megtanulta, s elérte azt a színvonalat, melyen a jó izlés és styl egyaránt dicsérik a mestert. Az ilyen iparos még ma is megérdemli a mester nevet, vagy talán jobban mint valaha. Ha aztán a szakmiser ttel komoly kötelességérzet és jellem is párosul; akkor az ilyen iparos oly tiszteltreméltó alakja a társadalomnak, mint bárki, akármilyen bőrré irták oklevélét, vagy nemesi czimerét.

«Más hang az iparospályáról» ezim alatt az említett második cikk többek közt így reflektál az itt elmondottakra:

Nálunk van egy Budapest: magát a világ-városok közé küzdeni akaró ifju főváros, s aztán következik egy nagy semmi. Ennek a nagy semminek a végén tűnik fel egy pár vidéki város, a hol iparról szólni lehet. Mert azt csak nem állítja senki, hogy egy ilyen városban, mint Komárom, a mai kor színvonalán álló iparos tehetségének elég tért talájon? Itt hiába telepszik meg; s hiába küldözgeti szét minden szépet ígérő annonceait! Kítől kapjon megrendelést? A szegény hivatalnoktól, a bizonytalan tartózkodású katonától, a tönkrement földművestől? Napi fogyasztásra szánt cikkek felől csak akad a ki kérdezősködik; de annak az ismeretnek, melyet az iparos a művelt külföldről hozott, nálunk nincs árto-lyama. És én nem azon csodálkozom, hogy nálunk kevesen mennek az iparos-pályára, hanem azon, hogy ily körülmények között annyian is mennek. Legalább én ugy hallottam, hogy a külföldön igen sok művelt magyar iparos tartózkodik. — Hát miért nem jönnek ezek haza s miért nem emelik a hazai ipart? Nem természetes kérdés ez? Hogyne. De ép oly természetes és egyszerű reá a felelet, hogy ezek az iparosok nem találnak nálunk munkakört; kénytelenek ott élni, a hol tudják, hogy a megrendelési forrás ki nem apad, és a hol — a mit tanultak — értékesíthetik is. Vegyük hozzá azt, hogy a hazai ipar véghetetlen kárára még mindig kísért urainknál a külföldieskedés. Még mindig «égnek az idegenért.» — Megtörtént tény gyanánt emlegetik, hogy jó minőségű, versenyképes magyar gyártmányoknak csak ugy tudtak reklámot csinálni akárhány esetben, ha azt fogták rá, hogy külföldi. Haj, az a nyegleség, az a pöffeszkedés, mely mindent kicsinyel, a mi magyar, még erősen tartja magát. Hiába prédikáljuk az én kedves magyaromnak untig, hogy a hazai ipart pártolni egy kissé hazafias kötelesség is: könnyű vérral dobja oda millióit a külföldnek, s azalatt a hazai ipar, mint kitagadott mostoha gyermek, csak tengődik. — Valóban, egy kisvárosi iparos helyzete nem hiszem, hogy valami csábító kép gyanánt lebeghetne az ifjuság előtt!

## Über die Industriellen-Laufbahn.

In einem Provinzblatte, den «Komáromi Lapok» finden wir einen nicht uninteressanten Ideen-Austausch über die Frage, ob wir unsere Kinder zu Industriellen erziehen sollen oder nicht. Während der eine Artikel die Eltern hiezu anspricht, da die Laufbahn eines Industriellen auch unter unseren Verhältnissen Erfolge verheißt, ist der andere Artikel bemüht, diese Laufbahn, wenn auch in mancher Hinsicht mit Recht, in möglichst düsteren Farben zu schildern.

Wir lassen hier aus beiden Aufsätzen die nachstehenden Auszüge folgen:

Wenn sich den Eltern die Frage der Wahl einer Laufbahn des Kindes aufdrängt, da denken sie fast stets in letzter Reihe an die Laufbahn des Industriellen, und wählen diese zumeist nur dann, wenn der Knabe entweder zu nichts anderem taugt, oder die Eltern nicht in der Lage sind, die Kosten eines andern Erwerbszweiges zu bestreiten. Ich irre vielleicht nicht, wenn ich die Aversion gegen die Industriellen-Laufbahn darin suche, dass Jene, die von der Industrie mit Geringschätzung sprechen, die glänzenden Triumphe der Industrie in der neueren Zeit nicht kennen. Diesen Leuten mag wahrscheinlich stets die Mitleid erregende Gestalt eines kleinstädtischen Industriellen vorschweben, der nichts gelernt hat, und der nie behufs Sammlung von Kenntnissen und Erfahrungen das Weichbild seines Städtchens verlassen hat, sondern der mit seiner mangelhaften Praxis, die er von seinem vielleicht beschränkten Meister erworben, sich sobald es angeht, selbständig machte. Solche Industrielle meine ich freilich nicht, diese sind die Parias der Gesellschaft, und schlechter d'r an, als die Tagelöhner.

Die die Industrie geringschätzen, sie mögen sich, wenn auch nicht in den grossen Fabriks-Etablissements des Auslandes, so doch wenigstens in der Industriehalle im Stadtwaldchen in Budapest umschauen, wo eine ständige Ausstellung etablirt ist und sie werden zugeben müssen, dass eine solche Industrie, die aus dem rohen Material wahre Kunstwerke zu schaffen im Stande ist, kein gewöhnliches Handwerk, sondern Wissenschaft gepaart mit Kunst genannt werden muss. Und ferner gerade das Gebiet der Industrie ist es, wo eine Entdeckung der andern folgt, da die Entwicklungsfähigkeit derselben eine fast unbegrenzte ist und fortwährend mit neuen Erscheinungen überrascht.

Und auch lohnend ist die Industrie, — aber nur derjenige erntet hier Lorbeeren, der sein Fach gründlich erlernt hat und auf jenem Niveau steht, wo sowohl guter Geschmack, wie stylvolle Ausführung den Meister loben. Ein solcher Industrieller verdient auch heute noch den Namen Meister, oder eigentlich heute mehr denn je.

Unter dem Schlagworte: «Eine andere Stimme über die Industriellen Laufbahn» reflectirt ein anderer Verfasser auf das vorstehend im Auszuge Wiedergegebene und äussert sich in Kürze wie folgt:

Bei uns giebt es ein Budapest, die sich in die Reihe der Weltstädte emporarbeiten wollende, junge Hauptstadt und dann folgt ein grosses Nichts. Am Ende dieses Nichts erscheinen einige Provinzstädte, wo von Industrie gesprochen werden kann. Denn das wird doch wohl Niemand behaupten wollen, dass in einer Stadt wie Komorn ein auf der Höhe seiner Zeit stehender Industrieller genügenden Raum zur Entfaltung seiner Fähigkeiten finden könnte. Hier liesse er sich umsonst nieder und unniütz würde er hier seine Annoncen versenden; von wem soll er hier Bestellungen bekommen? Von dem armen Beamten, von dem unbestimmt wie lange verweilenden Soldaten, von dem verarmten Landwirth? Nach Artikeln für den täglichen Consum ist wohl Nachfrage, aber die Kenntnisse, die der Industrielle aus dem Auslande sich geholt, haben hier keinen Cours. Und ich staune nicht darüber, dass bei uns so Wenige sich der Industrie widmen, sondern eher darüber, dass ihrer überhaupt so Viele sind. Ich habe vernommen, dass im Auslande sich viele gebildete ungarische Industrielle aufhalten; ist es nicht eine natürliche Frage, warum diese nicht nach Hause kommen, um die heimische Industrie zu heben? Die Antwort ist ebenso einfach, weil sie zu Hause keinen Wirkungskreis finden würden und sie daher gezwungen sind, dort zu verbleiben, wo sie wissen, dass sie das, was sie gelernt, auch verwerten können. Als Thatsache wird erzählt, dass für viele concurrenzfähige ungarische Fabrikate nur so ein Absatz erreicht werden konnte, dass die betreffenden Artikel als ausländische bezeichnet wurden. Die Grossthuerei, die Prahlerei, die alles geringschätzt,



was heimisches Erzeugniß, ist noch sehr tief eingewurzelt. Umsonst wird bis zum Überdruß wiederholt, man müsse die heimische Industrie unterstützen, da dies eine patriotische Pflicht ist, es wandern doch Millionen ins Ausland und die Industrie zu Hause kann nur vegetiren. In der That, die Lage eines kleinstädtischen Industriellen kann, glaube ich, unserer Jugend nicht eben als verlockendes Bild vorschweben.

## A borok összeházasításáról.

A borok összeházasítására nézve még igen sok helyütt és sokaknál igen ferde nézetek uralkodnak: sőt vannak, akik annyira mennek e tekintetben, hogy ezen lényeges és ugyyszólva nélkülözhetlen kezelésmódot hamisításnak tekintik.

A nézetek tisztázása czéljából a legkiválóbb szaktudósok egyike, Babo, a Weinlaube folyó évi 26-ik számában a következőkben ismereti azon eseteket, midőn a borok összeházasítása szükséges és a borivó közönség érdekében okvetlenül fogantatandó.

Az összeházasításnak első sorban az legyen a czélja, hogy a különböző évfolyamu borok közti különbséget kiegyenlítse, mert valamely törzsvendég nem igen épülne azon, ha a vendéglős egy szép napon vagyis inkább estén azzal állana elő, hogy: «no most a 63-asnak végire jártunk, most rákerül a sor a 64-esre (15% savval).»

A törzsvendég minden nap ugyanazt a bort kívánja inni, s a családapa is ugyanazon minőségű italt akarja továbbra is fogyasztani melyhez évek hosszú során át hozzászokott. Már most aztán a borkereskedő feladata gondoskodni arról, hogy a borkorfasztó naponta ugyanazt az ő megszokott borát megkapja: — ezt pedig csakis összeházasítások által érik el. Abbeli törekvésében azonban, hogy a borivó közönség izlését szolgálja, a kereskedő nem elégedhetik meg azzal, hogy csakis egy és ugyanazon fekvésű és fajú szőlők évfolyamait vegyítse össze, hanem kénytelen ezen vagy ama vidék borait is egymással összeházasítani: ez pedig csakis akkor lehetséges, ha a vendéglős vagy a borkereskedő szabadon rendelkezhetik e tekintetben, mert másképp nem lehet eleget a közönség százféle igényeinek. Sohase mondja egy fogadós sem vendégének, hogy «no most kifogyott a szegszárdi, majd elveszszük a budait — a vendég egyforma italt kíván mindenkor, s ha nem kapja meg az egyik vendéglőben, hát elmegy a másikba.

Éppen az a lényegesebb és legfontosabb feladata a borkereskedőnek, hogy összeházasítások által a közönséges borok egynemű termékeit állandósítsa: ehhez nagy vegyítő hordókra van szüksége.

E czélból 500—1000 akós hordók töltenek meg, s ezekből csapoltatik le a fogyasztásra szánt bor esetről-esetre, mikor is aztán hasonló bort töltünk fel azonnal. Ha ez az új feltöltés némilgy különböző is volt, de a nagy tömegben úgy elvegyül, hogy sajátos külön zamata és tulajdonsága elvész, s az ivó semmi különbséget nem vesz észre a bor minőségében és ízében. Sőt mi több — ily nagy vegyítő hordók által a vendégek izlését is szép lassacskán átváltoztathatjuk, amennyiben egész észrevétlenül savanyubbra vagy gyengébbre szoktatjuk, a mely utóbbi körülmény leginkább bizonyítja, hogy a fogyasztó közönség nem szereti a gyors átmeneteket, melyek csakis megfelelő összeházasítások által — nagy hordókban — kerülhetők el.

Kiváló szerepe van a vörös borok összeházasításának fehér borokkal: a borivónak ugyan-

csak silány szolgálatot tenne az illető vendéglős, ha a torokriszáló dalmát borokat úgy a mint azok megtermettek, vele megitatná; e borokat a fehér borokkal való megfelelő összeházasítás által szabályozzuk, s így nyerünk általában kedvelt asztali borokat.

S vajjon miért ne lehetne vagy volna szabad élvezhetlen borokból egy mindenkinek jóleső összeházasított bort előállítani.

Vannak ugyan, a kik meg se nézik jó szemmel a vörös és fehér borok összeházasítását; de hát ezeket csak arra figyelmeztetjük, hogy lám, sok vidéken egy és ugyanazon szőlőben mily békésen férnek meg egymás mellett a fehér és a vörös szőlők, s mily szép nyugodtan vándorolnak egyesülten a lipró hordóba!

De nem csupán a közönséges asztali boroknál, melyek mindenesetre nagyobb mennyiségben fogyasztatnak, történnek összeházasítások, hanem olyan finom boroknál is, melyek hangzatos czimek alatt kerülnek forgalomba. Még híres palackborokat is szokás az egyes évfolyamokon belül összeházasítás által kiegyenliteni: kivéve azon eseteket, mikor bizonyos évfolyamu bort határozottan mint ilyet akarunk forgalomba hozni; ez azonban a nagy borkereskedőknek nem ajánlatos, mert így az egyik évben 1 a másikban meg tán 3 forintba kerülne palackja a bornak. Mert a palackbornál is azon kell lenni, hogy az évfolyamkülönbözet daczára is lehetőleg egyenletes productum kerüljön forgalomba.

Még csak arra emlékeztetünk, hogy a pezsgőgyártással együtt járó egyik legfontosabb művellet abban áll, hogy a különböző fekvésű új borokat keverik, mivel csak ezáltal éretik el a kívánt minőség.

A mi pedig azt az ellenvetést vagy aggodalmat illetné, hogy de hát a czimnek még se felel meg az ilyen összeházasított bor, hát gyakorlati szempontból ezen nem változtathatni, mivel régi szokás, de meg az is megnyugtathat bennünket, hogy a míg az ily borokra nézve nem merül fel panasz, azoknak jogosultsága el nem tagadható. Mennyi vörös bor: budai, vagy visontai állítatik elő összeházasítás által, — de senki se fog panaszkodni rájuk, s a közönség fogyasztani fogja azokat, míg izlenek neki, — s épp úgy elfordul tőlük, ha nem lesz meg azon jellegük, melyet czimük után várnak tőle; a borkereskedő pedig kénytelen productumát a czimnek megfelelő minőségben állítani elő s legelőbb esetben az ő hordóiban az összeházasított bor jobb is lesz, mint az illető vidék alsóbbrendű termelvényei.

Vége még az se hagyható figyelmen kívül hogy az összeházasítás a kiviteli-izlet szempontjából is szükséges; különösen fent északon a nem szőlőművelő közönség sohase kérdi a szőlőfajt, sem azt, hogy hol termelt, hanem csupán azt keresi, vajjon izlik-e neki. Az exporteur feladata tehát, ez izlést tanulmányozni s hazájában aztán ennek megfelelő összeházasítást eszközölni: ha eltalálta a helyes módot s elég olcsón képes azt exportálni, bizonyára jó üzletre is számíthat.

«B. L.»

## Das Mengen des Weines.

Noch immer ist bezüglich des Mengens der Weinsorten bei Vielen eine schiefe Ansicht vorherrschend, ja es giebt Solche, die diese wichtige und so zu sagen unentbehrliche Art der Manipulation als Fälschung bezeichnen. Um nun das diesbezügliche Vorurtheil zu zerstreuen, theilt einer der hervorragendsten

Fachmänner, Professor Babo in der «Weinlaube» einige Fälle mit, wann das Mengen des Weines nothwendig und im Interesse des consumirenden Publikums unbedingt vorzunehmen ist. Nebenbei bemerkt, bedarf die Behauptung keines besonderen Beweises, dass das erwähnte Interesse des Publikums gleichbedeutend mit dem Interesse des Weinhändlers und des Weinwirthes ist.

Von den Mittheilungen des Professors geben wir in Nachstehendem folgenden Auszug:

Zweck der Mischung des Weines ist in erster Reihe der, dass die Differenz in der Qualität der verschiedenen Jahrgänge ausgeglichen werde, da im Hinblick auf die Stammgäste eines Weinwirthes nur dieser letztere Nachtheil daraus ziehen würde, wenn erstere nicht immer möglichst dieselbe Qualität zu trinken bekämen. Um daher diesem Bedürfnisse nachzukommen, kann sich der Wirth nicht damit begnügen, blos die Weine ein und derselben Gegend und Traubengattung zu mischen, sondern es ist eine der wesentlichsten und wichtigsten Aufgaben, durch Mengen der verschiedenen Sorten ein möglichst gleichmässiges, stabiles Product herzustellen.

Der Vorgang hiebei ist ein sehr einfacher: Es werden 500—1000 Eimer grosse Fässer angefüllt und von diesen der für den Consum bestimmte Wein von Fall zu Fall abgezapt, doch muss sodann das grosse Fass gleich wieder nachgefüllt werden. Wenn es hiebei auch vorkommt, dass der zum Nachfüllen verwendete Wein einigermaßen anderer Qualität war, vermengt er sich dennoch mit der grossen Quantität im Fasse derart, dass seine Eigenart ganz verschwindet, dass der Trinker gar keinen Unterschied wahrnimmt. Auf diese Weise kann auch am leichtesten der Geschmack des Trinkers, von diesem selbst unbemerkt, je nach Umständen für stärkeren oder schwächeren Wein abgeändert werden, da es allgemein bekannt ist, dass das consumirende Publikum den raschen, unvermittelten Übergang von einer Sorte zur andern nicht liebt, der allmähliche Übergang aber nur durch Vermengen in grossen Fässern erzielt werden kann.

Eine grosse Rolle spielt das Mengen rothen Weines mit weissem. So z. B. würde dem Trinker ein fragwürdiger Dienst erwiesen, wenn er den kehlkratzenden dalmatinischen Wein, so wie er von Natur ist, vorgesetzt bekäme; aus diesem Weine kann nur durch entsprechende Mischung mit weissem ein im Allgemeinen geschätzter Tischwein hergestellt werden.

Aber nicht nur bei dem gewöhnlichen Tischwein, der allerdings in grösseren Quantitäten consumirt wird, geschehen Vermischungen, sondern auch bei solchen feinen Flaschenweinen, die unter wohlklingenden Namen in den Handel kommen, ja sogar bei berühmten Sorten ist es Gebrauch, die einzelnen Jahrgänge unter einander auszugleichen. Eine Ausnahme hievon bilden nur jene Fälle, wo entschieden bestimmte Jahrgänge als solche in den Verkehr gebracht werden wollen, doch ist dies grossen Weinhändlern nicht zu empfehlen, weil die Waare einer zu grossen Preisschwankung unterworfen wäre, und auch beim Flaschenwein-Geschäft dahin getrachtet werden muss, dass trotz der Differenzen in den einzelnen Jahrgängen doch ein möglichst gleichartiges Product auf den Markt komme.

Schliesslich wollen wir noch darauf hinweisen, dass es auch bei der Schaumwein-



Fabrication einer der wichtigsten Vorgänge ist, die neuen Weine aus verschiedenen Lagen entsprechend zu mischen, denn nur so kann die Herstellung der gewünschten Sorte erzielt werden.

Was aber den Einwand oder die Besorgnis anbelangt, dass ein solcherart gemengter Wein dem Namen denn doch nicht entspricht, so kann hierin in der Praxis nichts geändert werden, aber man kann hierüber beruhigt sein, denn so lange gegen diese Weine keine Klagen auftauchen, ist auch die Berechtigung zum Mengen der einzelnen Sorten nicht abzusprechen und dies gilt namentlich auch in Bezug auf den Export. Besonders in den nördlichen Ländern, wo es keine Weinkultur giebt, fragt der Consument nicht viel nach der Traubengattung, dem Productionsorte, u. s. w. sondern er sieht nur darauf, ob ihm der Wein mundet.

### Kolozsvári levél.

Midőn majdnem minden város küzd a magyarosodás létre hozatalán, akkor a pincézér egyletek egynémelyikénél, majd nem egészen ösmeretlen, a magyar szó! ésezt oly pretizálással lehet mondani, mely tény utal a valósághoz. Történt eset, hogy egy kartárs egy magyarul fogalmazott levelet küldött X pincézér egylethez, míg egy másik németül, a magyarra választ sem adtak míg a németül írt levél tulajdonosa ugyan ily stlyben választ kapott. Nézzünk szét Temesvárott mily szép lendületet honosított meg egyes főnök és kartárs odaadása! Azért még is mind e szép és nemes tett mellett miért nem honosítják hivatalos nyelvvé a magyar szót. Hisz oly édes azt hallani; Továbbá Orsova a zászló felszentelés ünnepének alkalmával mily szép jelét adá a pincézér egylet működésének, mégis majdnem lehetetlen a magyar szót hallani.

Magyarországban élünk ez a mi édes jó hazánk itt akarjuk mi iparunk képesítését elnyerni.

Magyar pincézéreknek valjuk önmagunkat és büszkéek vagyunk e névre, honosítsuk meg kartársaim a magyar szót törekedjünk oda hatni, hogy az egyleteknél magyarul kezeltesse nek az iratok és bátran merem állítani azt, hogy ily és hasonló haladások mellett nem engedve önmagunkat eltörpülni, tisztelve mind azt a mi szép, jó és nemes, czélunkat könnyebben elérhetnők, kivált ha összetartunk ...!

Ismét egy komoly szó, amely megakasztja tollam sercségését «Összetartás».... Hány és mennyi variációkban volt ez már fejtegetve és mind hasztalan, miért? és miért nem akarjuk mi, és többen ezen szó jelentőségét megérteni?

Csak azok nem értik, kik saját ügyüket tisztelni nem akarják; én hiszem, hogy minden kartársam összetartó lenne ha egy bizonyos czél elérhető volna kitűzve. De ha nem volt, úgy lesz nem soká és akkor meglátjuk hogy a pincézérek mily összetartással iparkodnak oda hatni, hogy iparunk érdekeit előmozdítsák.

Némethy Lajos.

## KULÖNFÉLÉK.

**Eljegyzés.** Páris Vilmos ur, a Hagenmacher-féle serfőzöde derek főtisztviselője eljegyezte Troll Anna urhölgyet Budafokról. Áldás és szerencse legyen a kötendő frigyén!

— **Parádon** e hónap 28-ikán tartják meg az Anna-bált. Bártlán a múlt hónap végeig 558 vendég tartózkodott. A buzási fürdő e hó 7-éig 541, a pöstényi fürdőt e hó 9-éig 1715. Trencsén-Teplicet e hó 5-éig 1715 látogatta.

— **Eljegyzés.** Kovács György győri vendéglős jegyet váltott Aradról Jatzko Erzsébet kisasszonnyal. Jatzko Endre megyei tisztviselő bájos és szellemdus leányával. Boldogság frigyükre!

— **Kérelem.** Felkérjük mindazon t. olvasóinkat kik Oszwald János és Fészler Károly-főpincézérek jelenlegi tartózkodási helyeikről tudomással bírnának, legyenek szívesek arról bennünket értesíteni. — A kiadóhivatal.

— **Hymen.** Maloschik István szaktársunk eljegyezte Jurmann Clementine kisasszonyt Budafokról. Az esküvő f. hó 24-ikén d. u. 6 órákor leend megtartva a budapesti Józsefvárosi plebánia templomban. Isten áldása legyen a kötendő frigyén!

**Uj vendéglő.** Varga István fővárosi szaktársunk a József-utca 18 számú házat megvette s azt egészen ujonnan átalakítva nyári kerthelyiséggel és diszes berendezéssel látta el.

— **Székesfejérvárott** a színházi söresarnokot Mihályi Ferencz vette bérbe s azt a fővárosi legelőkelőbb éttermekhez hasonlólag rendezi be.

— **Eladó vendéglők.** Számos fővárosi és vidéki eladó vendéglők felől — megkeresésre — szívesen szolgál felvilágosítással e lap kiadóhivatala.

— **Nagybányán** a nagyvendéglőt Kudla János szaktársunk vette bérbe.

— **Debreczenben** a nagyerdei vidágo vendéglőt Vincze Imre Lajos a kőbányai régi sörház volt bérlője nyerte el 3003 ft évi bérösszegért 6 évi kötelezettségre.

— **Fürdőkből.** A varasd-topliczai gyógyfürdőben 9. számú kimutatás szerint jun. 26-ig 1216 fürdővendég jelentkezett. A lipiki jődfürdő 11-ik névjegyzéke szerint pedig jun. 20-ig 388 folyó számban 616. A daruvári fürdőt jun. 24-ig 85 folyószámban 325 látogatta meg. Balaton-Füreden pedig 3-dik számú kimutatás szerint július 1-ig 531 folyó szám alatt itt a keresztlől utazók nem jegyeztetnek fel. — Uj-Tátra-Füreden július 2-ig 767 fürdővendég jelentkezett.

— **A tarcsai** fürdővendégek számát mutató névsor egész június hó 28-áig 166 fürdő vendéget mutat ki. Ezek közül rövid tartózkodású volt 13.

— **Nagyváradon** az «Oroszlánhoz» czimzett kávéházat Roth Károly szaktársunk bérelte ki, úgy hogy minden kívánalomnak teljesen megfelelt. Sok szerencsét az új vállalathoz. Ugyanott Kornhäuser J. a »Nemzeti szálloda» érdemes bérlője megvette a »Fiume» kávéház összes berendezését, s a helyiség úgy jelenleg, valamint későbbre is zárva leend.

— **Üzlet áthelyezés.** Valter Antal a nagyvárad »Fiume» kávéház volt bérlője az »Europa» kávéház helyiségébe tette át üzletét, mely az áthelyezéssel »Fiume» czímet nyert, s a pincézérek kedvelt gyűlőhelyét képezi.

— **Kolozsvárott** a »Tüzoltóhoz» czimzett vendéglőt Gárnek Gyula ismert képzett kartársunk bérelte ki, ajánljuk úgy a kolozsvári, mint a vidéki kartársak figyelmébe.

— **Üzleti hírek** Ekham Gyula főpincézér alkalmazást nyert a Nagyvárad mellett levő Püspökfürdőben.

— **Palli Sándor** Nagyváradon régen tartózkodó pincézér nyomortól üldözve, megőrült. A biharmegyei közkórházba szállíttatott.

— **«Az italmérés regalejogról»** czim alatt dr. Kovács Gyula kamarai titkár s nemzetgazdasági író tollából, Ferenczi Bernát miskolci könyvtáros bizományában hasznos füzet jelent meg, mely az italmérés jog gyakorlatát minden oldalról megvilágítja, az 1876. évi 59.260. sz. belügyminiszteri rendeletet oly világos és áttekinthető magyarázattal látja el, hogy a munka úgy regaletulajdonosoknak, bérlők, kereskedők, bortermelők, kávéosok, cukrászoknak, mint közigazgatási hivataloknak, ügyvedeknek figyelmébe méltán ajánlható. Kapható minden könyvkereskedésben. Ára 1 ft.

— **Vendéglő átvétel.** Riegler Ferencz budafoki vendéglős szaktársunk megvette a Seper István miskolci vasúti vendéglős tulajdonát képezett s a Budapesten kerepesi-ut 51. sz. a. levő «Borsod-Miskolci borsarnokot.»

— **Halálozás.** Lapunk szerkesztőjét Thász Györgyöt és nejét mély családi vesztesség érte egyetlen kis elsőszülött leánygyermekük elhunytával. A bánatos szülők a következő gyászjelentést adták ki: Thász György és neje Andrássy Lydia mint szülők, mély bánattal sujtott szívvel jelentik forrón szeretett kis leánygyermekük: Margitnak folyó év július hó 3-ikán d. u. 2 órákor négy napi szenvedés után életének 6-ik hetében bekövetkezett gyászos elhunytát. — A drága kis halottnak földi maradványai f. hó 5-ikén d. e. 10 órákor tétettek az ágost. hitv. evang. egyház szerzetásai szerint a kerepesi-ut melletti sirkertben örök nyugalomra. Áldás és béke lebegjen a felejthetetlen kis halott porai felett!

— **Zsák József** a marosludasi Körmöczi-féle nagyvendéglő főpincézere Kolozsvárott az «Erzsébet» szálloda főpincézéri állását vette át.

— **Berettyó-Ujfaluban** a nagyszállodát Kálmán Károly hajdu-szoboszlói jeles szaktársunk vette bérbe s azt f. év szeptember hó 1-én megnyitja.

— **A gödöllői kirándulások.** A fővárosi közönség az idén legkedvesebb kiránduló helyeül Gödöllőt választotta. Egyesek, családok, társas körök és egyesületek itt rendezik nyári mulatásait. A kik itt megfordultak, mindannyian a legnagyobb dicsőremléssel emlékeznek meg Mikossy Imre ottani szállodás szaktársunk kitűnő konyhája ételei és italai felől. Mikossy barátunk szállodája ezáltal igen látogatott; mérsékelt árak mellett a legnagyobb kényelmet találja ott meg az üdülést kereső kiránduló. Ezen körülmény pedig nagyban elősegíti vidékiek forgalmának emelését.

— **Üzleti hírek.** nagykatái Versey István szabadkán a »Nemzeti» kávéházban nyert alkalmazást. — Bors János főpincézér B.-Ujfaluban állást nyert. — Lamy Mihály szakképzett kartársunk Debreczenben Kopeckzy ur jóhírű vendéglőjében foglalta el főpincézéri állását.

— **Nagy-Szalontán** a vasúti állomás mellett levő Kernáts-féle vendéglőt Bayer Jenő szaktársunk vette át s azt a kor igényeinek megfelelően rendezte be.

— **Vendéglős ipartársulatunk** tagjai legutóbbi társas összejövetelüket Kurz János ur vendéglőjében majd Neubauer János urnál tartották meg, a legközelebbi összejövetel pedig Varga István urnál VIII. József-utca 18 sz. a. leend megtartva.

— **Okleveles vinczellérek.** A budai vinczellérképző-intézetben augusztus 14-én lesznek a záróvizsgálatok. Az intézetből az idén nyolcz végzett növendék kerül ki, a kiknek egy része még nics elhelyezve. E növendékek helyébe a szeptember 15-én kezdődő új tanfolyamra más nyolcz növendéket vesznek fel.



A kérvények a vizezellérképző igazgatóságához intézendők

— **Tisztelt tagtársainknak** emberbaráti szeretetébe és könyörületességükre ajánljuk Hackl János elhunyt fővárosi szaktársunk elhagyott két árváját, kik a vendéglői ipar keretébe tartozó bármilyen tisztességes munka végzésére hálával vállalkoznának. A két árva leányt értekezhetni Budapest III. Zsigmond-utca 33 sz. hol egy nemes lelkű családnál nyertek egyelőre könyörlethez oltalmat.

— **Hackl János** a közelmúltban elhunyt fővárosi szaktársunk temetéséhez a következő urak járultak adományaikkal: Stadler Károly 2 frt., Glück Frigyes 2 frt., Olvashatlan aláírás 2 frt., B. Singhoffer 1 frt., Doczauer 1 frt., Löfelfmann Vilmosné 2 frt., Leik m. Anna 1 frt., ifj. Kommer Antal 2 frt., P. 2 frt., ifj. Kommer 1 frt., Ment 1 frt., Gruber 1 frt., Kommer F. 2 frt., Fröhlich 1 frt., Barabás 1 frt., Huber és Lumpe 2 frt. A hiányzó összeget pedig Hofbauer Lipót vendéglős ur fedezte az elhunyt iránti baráti kegyelemből. Fogadják a nagylelkűek a gyászoló család hálás köszönetét nemes jótéteményükért mellyel felszáríták az igaz fájdalom maró könnyeit.

— **Miért drága a sör Orosházán?** Azt tudja minden szívó ember, hogy sehol sincs olyan drága a sör, mint Orosházán. Csabán 9. Aradon 8. Debreczenben 7. Orosházán pedig 10 kr., ezelőtt egy héttel pedig még 11 kr. volt. Valjon mi ennek az oka? kérdezték a vendéglősöktől s azok azt a fevilágosítást adták, hogy az, mert ők minden hordó sörért fizetnek még ma is a községnek 1 frt 85 krt regálé pótbér ezimen. A héten a vendéglőkben egy ívet köröztek, a melyben többek közt az is fel van említve, hogy a volt földes ur, kitől a község megváltotta a regálét, nem bánt oly keményen a jobbágyokkal, mint a község bántik a lakossággal. Ez állítás merész, de úgy látszik igaz. A kérvény alá 160-an írtak. — A községi képviselő testület, mikor megváltotta a község a regálét, azt határozta, hogy addig, míg a megváltási összeg ki nem lesz fizetve, fizessenek a vendéglősök egy hektoliter sör után 3 frt 28 krt regálé pótbér, ha azonban a megváltási összeg ki lesz fizetve, attól kezdve megszűnik a fentírt összeg fizetése. A regálé rég meg van váltva s a 3 frt 28 krajczárokat még mindig szedi a község s annak szedésével igen nagy adót tett a sörivők nyakára. — Talán még most sem folyamodtak volna e jogtalan megadóztatás ellen, ha a község kaszárnyát, kórházat vagy értezi kutat szándékozna építtetni, amiből némi haszon háramolnék a lakosságra, de mikor mindenki tudja, hogy Orosháza községe gazdag s nem akar semmi közzejárni áldozni, azért indult meg a mozgalom e jogtalan megadóztatás ellen.

## ALLERLEI.

— **Hymen.** Unser Fachgenosse Herr Stefan Maloschik hat sich mit Fräulein Clementine Jurmann aus Promontor verlobt und findet die Trauung am 24. d. M. Nachmittags 6 Uhr in der Josefstädter Kirche statt.

— **Verlobung.** Der wackere Oberbeamte der Haggenmacher'schen Brauerei, Herr Wilhelm Paris, hat sich mit Fräulein Anna Troll aus Promontor verlobt.

— **Neues Gasthaus.** Unser hiesiger Genosse Herr Stefan Varga hat das Haus Nr. 18 in der Josefigasse käuflich an sich gebracht und

lässt dasselbe vollständig adaptieren. Die prachtvoll eingerichtete Restauration wird auch mit einem Sommergarten versehen sein.

— **Verkäufliche Geschäfte.** Zahlreiche hauptstädtische und Provinz-Gasthäuser stehen zum Verkaufe und giebt über Ersuchen — die Expedition dieses Blattes diesbezüglich bereitwilligst Auskunft.

— **Gesellige Zusammenkünfte.** Die Mitglieder unserer Genossenschaft haben ihre jüngsten geselligen Zusammenkünfte erst in der Restauration des Herrn Johann Kurz, dann in jener des Herrn Johann Neubauer abgehalten, während die nächste Zusammenkunft bei Herrn Stefan Varga, VIII. Josefigasse 18 stattfinden wird.

— **Ausflüge nach Gödöllő.** Der diesjährige beliebteste Ausflugsort der hauptstädtischen Bevölkerung ist das nahe und anmuthig gelegene Gödöllő, das einstmalige Besitzthum des Fürstengeschlechtes Grassalkovics. Einzelne, sowohl wie ganze Familien, gesellige Zirkel und Vereine arrangiren hier ihre Sommer-Ausflüge. Aber wer einmal da gewesen, erinnert sich mit Vergnügen an die ausgezeichnete Küche und die vorzüglichen Getränke unseres wackeren Kollegen des Hoteliers Emerich Mikossy, dessen Hotel in Folge dieser Anziehungsmittel sehr besucht ist, da hiezu ferner noch mässige Preise und die grösste Bequemlichkeit bei aufmerksamer Bedienung das ihrige beitragen, um den Zuspruch zu vergrössern.

— **Geschäfts-Übernahme.** Unser Promontor Genosse Franz Riegler hat die, bisher Eigenthum des Miskolczer Eisenbahn-Restaurateurs Stefan Seper gewesene «Borsod-Miskolczer Weinhalle» (Budapest, Kerepeserstrasse 51) angekauft.

— **Diplomirte Winzer.** In der Winzerschule in Ofen finden die Schlussprüfungen heuer am 14. August statt. Aus der Anstalt treten diesmal acht absolvirte Hörer aus, von denen einige noch nicht placirt sind. An Stelle der austretenden acht Hörer werden für den am 15. September beginnenden Jahrgang acht andere aufgenommen. Diesbezügliche Gesuche sind an die Direction der Anstalt zu richten.

— **Ein trauriges Los.** Der seit langer Zeit in Gr.-Wardein ansässig gewesene Kellner Alexander Pall wurde in Folge seiner trostlosen Lage irrsinnig. Der Unglückliche wurde in das allgemeine Krankenhaus des Biharer Komitats überführt.

— **Geschäfts-Nachrichten.** Das Kaffeehaus «Zum Löwen» in Gr.-Wardein hat unser Fachgenosse Karl Roth gepachtet. — Eben-dasselbst hat der Pächter des «Hotel National», J. Kornhäuser, die gesammte Einrichtung des «Café Fiume» angekauft. Das Local ist jedoch gesperrt. — Der bisherige Pächter des letzteren Locals, Anton Walter, hingegen hat sein Geschäft in das bisherige «Café Europa» verlegt und dieses, unter dem nunmehrigen Titel «Café Fiume» bildet den beliebten Sammelplatz der Kellner. — In Klausenburg hat die Restauration «zum Feuerwehrmann» unser tüchtiger Genosse Julius Garnek gepachtet und ist das Local der gemüthliche Zusammenkunftsort der dortigen Kellner. — Der Oberkellner Julius Eckham ist als solcher in das bei Gr.-Wardein gelegene Bad Püspökdörd eingetreten. — Der bisherige Oberkellner der Körmöczy'schen Restauration in Maros-Ludas, Josef Zsák, hat die gleiche Stelle im «Hotel Elisabeth» in Klausenburg angetreten. — Das grosse Gasthaus in Be-

rettyó-Ujfalu hat unser tüchtiger Genosse Karl Kálmán aus Hajdu-Szoboszló in Pacht genommen. Die Eröffnung findet am 1. September d. J. statt. — Stefan Verseghy hat im «Café National» in Szabadka Anstellung gefunden. — Der Oberkellner Johann Bors ist in gleicher Eigenschaft nach B.-Ujfalu gegangen. — Unser fachtüchtiger Genosse Michael Lamy hat die Stelle des Oberkellners in der renommirten Restauration des Herrn Kopeczky in Debreczin übernommen. — Die neben der Eisenbahn-Station in Nagy-Szalanta gelegene Kernátsche Restauration hat unser Fachgenosse Eugen Bayer übernommen und dieselbe den Anforderungen entsprechend eingerichtet. — In Stuhlweissenburg hat die Theater-Restauration Franz Mihályi gepachtet und wird dieselbe den elegantesten Restaurants der Hauptstadt ähnlich eingerichtet.

— **Zu den Begräbnisskosten für Johann Hackl,** unseren jüngst verstorbenen hauptstädtischen Genossen haben folgende Herren und Damen beigetragen: Karl Stadler 2 fl., Friedrich Glück 2 fl., unleserliche Unterschrift 2 fl., B. Singhoffer 1 fl., Doczauer 1 fl., Frau Wilhelm Löffelmann 2 fl., Anna Leikam 1 fl., Anton Kommer jr. 2 fl., p. 2 fl., Kommer jr. 1 fl., Ment 1 fl., Gruber 1 fl., F. Kommer 2 fl., Fröhlich 1 fl., Barabás 1 fl., Huber u. Lumpe 2 fl. Die noch fehlende Summe hat aus Pietät für den Freund der Restaurateur Herr Leopold Hofbauer beigesteuert. Wir sprechen den wackeren Spender, im Namen der trauernden Hinterbliebenen den wärmsten Dank aus.

— **Unseren geehrten Fachgenossen** seien aus Nächstenliebe und Mitgefühl die zwei hinterbliebenen Waisen des verstorbenen Genossen Johann Hackl wärmstens empfohlen. Dieselben wären bereit, unser Gewerbe betreffende anständige Arbeit jeder Art zu verrichten und sind die beiden verwaist stehenden Mädchen III. Bezirk, Zsigmondgasse Nr. 33 zu sprechen, wo sie bei einer edelherzigen Familie aus Mitleid vorläufige Unterkunft gefunden haben

## FEUILLETON.

### Der giftige Kuss.

Auf einem kaum etwas wellenförmig erhöhten Punkte des ungarischen Tieflandes steht eine Kirche mit zwei Thürmen, mit deren Blechbekleidung im Glanze der Sonne ein Wahrzeichen auf Meilen in der Runde. Vor der Kirche steht ein aus Stein gehauenes, hohes Cruzifix, an dessen Sockel eine gleichfalls steinerne Frauengestalt mit gefalteten Händen und himmelwärts gerichtetem Antlitze kniet, während im Rücken der Kirche auf einem erhöhten Piedestal die Himmelskönigin sichtbar ist, wie sie mit der Krone auf dem Haupte, das mit der Weltkugel spielende Jesuskindlein im Arme hält. Hinter der Statue unter einem auf vier Säulen ruhenden Dache gähnt ein Brunnen, welcher zwei an Ketten hängende Eimer hat; einige Schritte vom Brunnen befindet sich ein kleines, aus Ziegeln ausgelegtes und einen Ziegel tiefes Bassin und gleich neben diesem beginnt schon das Röhrchen, dessen einzelne Zweige mit ihren buschigen Kronen von den Lüften geschaukelt werden.

Gegen Westen, verschwommen im fernen



Blau des Aethers, erscheinen die Ufer der Donau, etwas näher werfen prächtige Eichenwälder tiefe Schatten, während im Osten, Süden und Norden jeder fussbreit Bodens im Saatschmucke prangt.

Diese sanfte Gegend nun beherrscht die Kirche in jeder Weise. Ihr Name ist: Szentkut (heil. Brunnen) und ihre Bestimmung: Vergebung der Sünden. Ihr Ruf ist gross und um Pfingsten, aber auch zu anderen Zeiten kommen die Wallfahrer in ganzen Schwärmen von diesseits und jenseits der Donau.

In den «guten alten Zeiten», da noch der alte Groschen mit dem grossen Bildniss auf der Aversseite galt, häufte sich an so manchem Wallfahrtstage das Kupfergeld auf dem Estrich der Kirche derart, dass der Sakristan mit der Schaufel einen Weg zum Altar bahnen musste und doch hatte jeder Andächtige nur einen Groschen hingeworfen. Jetzt ist das Geld wohl knapper geworden, (weil viel saurer Verdienst von dem unersättlichen Moloch Steuer verschlungen wird) aber die gläubige Masse hat nicht abgenommen, ja sie ist sogar gewachsen, seitdem aus der Kapelle eine Kirche mit zwei Thürmen geworden.

Es pilgern Ungarn, Raizen, Schokazen, Schwaben den ganzen Sommer hindurch zu Tausenden hieher und während auf dem Platze vor der Kirche sich die denkbar lebhaftesten Marktszenen mit allen Licht- und Schattenseiten des dazugehörigen Lebens entwickeln, spielen sich innerhalb der Einfriedung der Kirche, in dieser selbst und rings um den Brunnen und das Cruzifix Szenen der Reue und Busse, der Heilversuche und Körperkräftigung ab, da alle Krüppel und unheilbaren Kranken von weit und breit all ihre Hoffnung auf die Wunderthätigkeit des heiligen Brunnens gesetzt haben, während der gesunde Mensch das Wasser des heil. Brunnens als Schutzmittel für seine geraden Glieder betrachtet.

Da ich grosse Vorliebe für das Volkleben und die Volksgebräuche habe, blieb ich auch von der grossen Wallfahrt nicht weg; ich setzte mich am Morgen hin, beobachtete bis Mittag, bis Abend und ich kann fest versichern, wie starke Dinge ich auch schon im Leben gesehen, schauderhaftere wie rings um den heiligen Brunnen sah ich nicht. Man wolle indess nicht glauben, dass ich unter dem Einflusse religiöser Unduldsamkeit stehe, — gewiss nicht! Ich achte Jedermanns Religion und die Beruhigung, die er in derselben findet. Nur eine Bedingung anerkenne ich, welche in Bezug auf Religion am Platze und welche unerlässlich ist und diese ist, dass der erste Grundsatz der Religion die Nächstenliebe sei, in des Wortes weitester, edelster und wahrer Bedeutung, denn was ich sagen will, dictirt mir eben die Nächstenliebe.

Die Wallfahrer langen abwechselnd an, hier die ungarische, da die deutsche, dann wieder raizische Bevölkerung eines Dorfes. Neben dem Kreuzträger schreiten gewöhnlich die Schwerkranken der Truppe einher, den Tross bilden Alt und Jung, Gross und Klein der Ortschaften, hoffnungsvolle Mütter, blühende Mädchen und Jünglinge, Frauen mit Säuglingen in den Armen und eine Schaar heiterer Kinder

Und nun beginnt das Non plus ultra des Schauderhaften.

Nach dem Gebete findet der Rundgang statt, die angesteckten Lippen drücken Küsse auf das Piedestal der Statuen, auf deren Gesichter, auf das Glas der Heiligen-Bilder und was weis ich, wo sonst noch überall hin — und

im nächsten Augenblicke bringen ihre Lippen an dieselben Stellen auch die Gesunden der andächtigen Schaar.

Am Tage nach der Wallfahrt war auf die betreffenden Stellen eine 0.5 m/m starke braune Schichte aufgeküsst.

Und das ist nur eine Szene. Die andere spielt an dem erwähnten, neben dem Brunnen befindlichen kleinen Reservoir, in welchem kaum 10–15 Liter Wasser sichtbar sind; und da wäscht sich Jeder darinnen! Was an ansteckenden Krankheiten auf der Welt ist, mit deren Einschleppung die Kreuzfahrer beschuldigt werden, tauchen alle in diese 15 Liter Wasser. Dann kommen die Mütter, entkleiden ihre Säuglinge und waschen diese mit demselben verpesteten Wasser vom Scheitel bis zur Sohle ab. — «damit die Krankheit ihnen nichts anhaben könne!»

Es fehlen mir die Worte, den Ekel zu beschreiben, der mich ergriff und den Schauer, der mein ganzes Wesen angesichts dieses Anblickes erbeben machte. Ich erzählte dies einem Arzte: dieser schlug sich vor die Stirne: Jetzt erst konnte er sich's erklären, wie es kommt, dass die schrecklichsten Krankheiten «auf räthselhafte Weise» an unseligen Kindern, jungen Leuten und Mädchen zum Ausbruch kamen, in deren Leben es durchaus keinen Anhaltspunkt gab, um die Entstehungsursache zu erklären. Hat doch das Volk im Alfeld sofort die Erklärung bei der Hand: «Er hat sich zufällig auf eines mit der Krankheit Behafteten Platz gesetzt.»

Das ist nur die eine Form des gültigen Kusses. Es giebt deren noch eine andere! Wer Gelegenheit hatte, die Raizendörfer der unteren Gegenden zu bereisen und beobachten kann, dem dürfte die grosse Menge Solcher aufgefallen sein, die tiefende, eiterige Augen haben, und wer genauer zuschaut, kann auch etwas Anderes, als Trübsaugen bemerken. Der vertrocknete, gekrümmte Körper, der zitternde Gang, die Wachsfarbe des Gesichtes und verschiedene andere Anzeichen sagen Schreckliches dem Beobachter. Das Volk schminkt sich, dies ist so Landessitte, aber sobald sich der Mund öffnet — als wenn uns ein Pesthauch entgegenkäme; das ist von der raizischen Bevölkerung im ganzen Lande bekannt. Und woher der traurige Ruf? Von einer schauderhaften, allgemeinen Volkssitte.

Es giebt vielleicht kaum ein Volk, bei dem der Kuss eine solche Rolle spielen würde, wie bei den Raizen. Bei der Begegnung von Bekannten werden fünf Küsse gewechselt, einer auf die Stirne, einer auf das Kinn, je einer auf die Wange, der letzte endlich auf den Mund. Die Braut ist seitens der Gäste einem wahrhaftigen Kuss-Regen ausgesetzt und ist verpflichtet, die Küsse zu erwidern. Für alle Gelegenheiten giebt es Küsse.

Und wie viel sind darunter giftige Küsse! Nur so ist es erklärlich, woher die Bewohner ganzer Ortschaften im schrecklichsten körperlichen Zustande dahinsiechen, dass eine ganze Reihe von Generationen unrettbar vergiftet ist. Die körperliche Pein veranlasst diese Leute zu Wallfahrten, der giftige Kuss verbreitet sich von der geweihten Stätte aus auf Jeden, den die Andacht seines Herzens, die Kraft seines Glaubens dahin führt, und der daran glaubt, dass die Spur des auf den Stein der Statue gedrückten, verpesteten Kusses nicht mehr giftig ist, und der darin keine Versuchung Gottes sieht.

Jókai schreibt von seiner römischen Reise, dass die Füsse der Statue des heil. Petrus

glänzt, weil sie Jeder vor dem Kusse mit der Hand abwischt; er fügt aber hinzu «dass das Erz nicht durch die Verehrung des Apostels so glänzend wurde, sondern aus — Absicht vor dem Nächsten.» Ich kann ganz ruhig behaupten, dass dieses Abwischen nur zu sehr am Platze ist und es in so lange bleiben wird, als die Menschen im Stein und Erz nicht nur das Andenken, sondern auch Heilung suchen, denn Nächstenliebe, welche auch Selbstaufopferung bedeutet, kann nicht auch Selbstansteckung bedeuten und gerade aus Nächstenliebe muss die Sanirung dieses Übels gefordert werden. Dr. H—I.

## Szálloda átvételi értesítés.

Van szerencsém a nagyérdemű közönséget tisztelettel értesíteni, hogy **Gyöngyösön** a város legdiszesebb helyén levő „**Három rózsá**”-hoz czimzett

## Szállodát

valamint a szállodához tartozó

## kávéházat és sörcsarnokot

átvettem. Szállodámat a nagyérdemű közönség kényelmére nézve akként kezelem, hogy eddigi jóhírnevem fentartása mellett a mélyen tisztelt közönség tömeges látogatását minél nagyobb mérvben kiérdemelhessem. **Kávéházamban** úgy **sörcsarnokomban** ízletes ételek, kitűnő jó italokról valamint szállodám olesó szobaáraitól és pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok.

A nagyérdemű közönség becses partfogását kérve, maradtam

Gyöngyös, 1888. június hó 30.

kiváló tisztelettel

**Koloszár Imre**  
szállodás.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

## Ormai Mór

ajánlja saját gyártmányu sérvkötőit,

melyek a sérvben szenvedőknek legbiztosabb gyógyulását elősegítik, ugyszintén **görcsér-harisnyáit, haskötőit, gummy és flanel kötéseit, suspensoriumokat** tricoból, bőrből és kautschukból, különösen alkalmas heresérveknél; **vizelletartók, ágy-betétek, kötszerek** és minden a beteg-ápoláshoz szükséges eszközök nagy választékban. — Egyszersmind ajánlja saját készítményü mindennemű **kesztyűit, vánkosaít, esőköpenyeit és kamasslaít** legjobb minőségben. — Továbbá ajánlja leglinomabb nemü **fényes-, szarvas-, öz-, kutyabőr kesztyűkbeni** választékos raktárát. — Sérvkötők próbálására külön helyisége van.

Sérvkötők megrendelésénél elégséges a szenvedő rész nagyságának, jobbra balra vagy dupla megjelölése. Vidéki megrendelések pontosan utánvétel mellett eszközletnek.

## ORMAI MÓR

sebészeti kötések és kesztyű-gyára

Budapest, hatvani-utca 20. sz.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Comptoir:** Budapest, IV. Gisellaplatz 2. **Mezey & Dietrich** **Fabrik:** Neupest, Hauptgasse Nr. 75.  
**Erste ung. Special-Dampffabrik ätherischer Oele, Essenzen u. Zucker-Couleurs.**  
 Wir empfehlen dem g. Publikum unsere **Rum, Slivovitz, Trebern, Cognac, Weichsel-Essenzen**, mit welche an *Qualität-Aroma* und Billigkeit kein ausländisches Fabrikat concurren kann.

# M A R G I T

## gyógyforrás, „Magyar Selters“

Vegyelmezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásnak bizonyul különösen **tüdőbántalmaknál** a hol a szabadszénsav csakélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatásu alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközözi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabadszénsav-tartalomban erősebb ásványvizek, mint a **seltersi gleichenbergi, tüdőbajokban** különösen **tüdővérezéseknél** már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézeteiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorffban**, a Margit-víz otthonossá vált. -- Orvosi tekintélyeink Budapesten: **Dr. Korányi, Dr. Gebhardt, Dr. Navratil, Dr. Poór, Dr. Kétly, Dr. Barbás;** Bécsben: **Dr. Bamberger, Dr. Duschek** stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **léggő-, emésztő es húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

**Borral használva a legegészségesebb ital!**

**Kizárólagos főraktár**

## ÉDESKUTY L.

m. k. ásványvizszállítónál Budapesten.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.



## Wolf Jakob

**URI-, FIU-**

és

## GYERMEK-RUHA

**RAKTÁR**

**BUDAPEST,**

IV. kerület,

**Hatvani-utca 22. szám.**

„Petőfihez.“

## Eble Lajos,

mindentemű sörök és  
pezsgők szállítója.

Lakik:

**BUDAPEST,**

IV. borz-utca 1. sz.

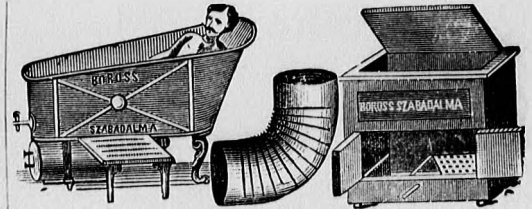
## NEHÁNY SZÁZ

Christopfle-léle

**evőeszközök,**

tojástartók, és tea-kanaknak eladók.

Bővebbet e lap kiadóhivatala ad.



## BOROSS S.

**BÁDOGOS és ÉRCZNYOMÓ**

**Budapest, Haris-bazár 12/3.**

**Csász. kir. szabadalmazott jégsekreányeim**

fő előnye: kevés jégfogyasztás, könnyen tisztántartható, nagyobb és több tárgy elhelyezhető, mint hasonló nagysága más gyártmányoknál, vendéglős, mészáros, hentes és privátoknál nem eléggé ajánlható azon **ujítás**, hogy a nyers hús meg nem vörösödik, régi szerkezetűek jutányosan átalakíthatnak.

**Cs. kir. szabadalm. víz- és gőzfürdőkádak.**

Képes árjegyzék ing. yen. — TELEFON.

**ELADÓ**

## kávéház és sörcsarnok.

Egyik nagyobb vidéki városban egy jó forgalmu

### kávéház

a hozzátartozó **étteremmel** és **sörcsarnokkal** 2200 frtért eladó. Bővebb felvilágosítást e lap kiadóhivatala ad.

## Caffeehaus- u. Bierhalle- VERKAUF.

In einer grösseren Provinzstadt ist ein

### Caffeehaus

mit grossem Umsatz, nebst dazugehöriger **Restaurations** und **Bierhalle** um fl. 2200.— zu verkaufen. Näheres in der Administration dieses Blattes.

## Vendéglő bérbeadandó.

Budapest tözsomszédságában egy egészen új épült és kirándulásokra alkalmas

### vendéglő

szép nagy kerttel, azonnal bérbeadandó. Vésuti közlekedés és 10 perc alatt elérhető. Bővebbet e lap kiadóhivatala ad.

## Gasthaus-Verpachtung.

In unmittelbarer Nähe von Budapest ist eine ganz neu erbaute, zu Ausflügen geeignete

### Restaurations

mit schönem, grossen Garten sofort zu vermieten. E senbahn-Verbindung und in 10 Minuten zu erreichen. — Auskunft in der Administration dieses Blattes.



**Valódi tiszta és jó  
asztali- és csemege-borok**

Pécsről, Villány és Mohácsról, minden mennyiségben készpénzfeladás utánvétel mellett; hitelre csak akkor ha e tekintetben előre megállapodás történt.

év	fehér	o. é. frt		év	vörös	o. é. frt	
		tól	-ig			tól	-ig
1887	uj fehér.....	12	14	1887	uj vörös .....	12	14
1886	dtto .....	14	16	1886	dtto .....	14	30
1885	pécsi .....	16	20	1885	villányi .....	24	30
1885	dtto .....	18	24	1884	dtto .....	24	36
1883	dtto .....	20	30	1884	dtto asszu.....	30	45
1879	dtto .....	30	40	1879	dtto .....	40	50
1880	villányi Riesling ...	40	50	1885	villányi környék ...	20	24
	<b>Saját gés.</b>				<b>Schiller</b>		
	törköly pálinka.....	30	40	1887	uj .....	10	15
	szilvórium .....	50	100	1885	elsőrendű .....	14	18

Elsőrendű bor-eczet 14—24 kr. literenkint. **Az árak hektoliter szerint, hordó nélkül Mohácsos.** Hordók saját költségben számíttatnak és 2 hónap alatt jó állapotban bérmentesítve visszafogadtatnak. Tisztelettel

**MINDSZENTY AURÉL.**

szőlőhegy-tulajdonos és bor-nagy termelő Mohácsos.

Ügynökök elsőrendű ajánlatokkal kerestetnek.

**Echte, reine und gute  
Tisch- und Dessert-Weine**

aus Fünfkirchen, Villany und Mohács. Baranyaer Kom., vorseidet jedes Quantum per Netto Kasse oder Nachnahme berechnet; und wird Ziel nur in jenen Fällen gewährt, wo dies so vereinbart wurde.

Jahr	Weissweine	ö.W.fl.		Jahr	Rothweine	ö.W.fl.	
		von	bis			von	bis
1887	Neue Weissweine ...	12	14	1887	Neu Rothweine.....	12	14
1886	dtto .....	14	16	1886	dtto .....	14	30
1885	Fünfkirchner.....	16	20	1885	Villányer .....	24	30
1885	dtto .....	18	24	1884	dtto .....	24	36
1883	dtto .....	20	30	1884	dtto Ausstich.....	30	45
1879	dtto .....	30	40	1879	dtto .....	40	50
1880	Villányer Riesling	40	50	1885	Villány Umgebung...	20	24
	<b>Eigenbrand</b>				<b>Schillerweine</b>		
	Treberbranntwein ...	30	40	1887	Neuer Schiller .....	10	15
	Slivowitz .....	50	100	1885	Prima Schiller .....	14	18

Prima Wein-Essig von 12—24 kr. pr. Liter. **Alles per Hektoliter fasslos ab hier.** Fässer werden zum Kostenpreis berechnet und nur innerhalb 2 Monaten in gutem Zustande franko zurückgenommen. Achtungsvollst

**AUREL MINDSZENTY,**

Weinbergbesitzer und Weingrossproduzent, Mohács.

Agenten mit prima Referenzen werden acceptirt.

- Uj rózsa krumpfi . . . . . 8 frt.
- Uj vöröshagyma . . . . . 9 „
- Szalámi I. a. . . . . 145 „
- Paprika legfinomabb . . . . . 164 „
- Paprika szalonna . . . . . 68 „
- Tarhonya tojásos . . . . . 32 „

Fele előleg, fele utánvétel.

Megjegyzem, hogy csakis a legfinomabb minőségű árukat ajánlom.

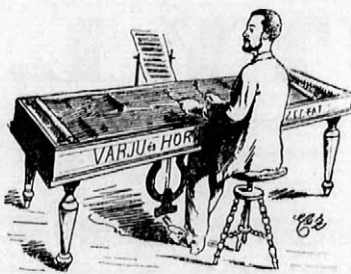
**BENISCH S. J.**

Szegeden.

**Varju és Horváth**

hangszerkészítők

Az üzlet a Kerepesi-út és Erzsébet-körút sarkán, a népszínházzal szemben levő «Szelényi-udvar» épületben van.



Ertesítjük a t. cz. czimbalom-kezdő közönséget, hogy a kik a czimbalom-játékot megtanulni óhajtják üzletünkben **INGYEN-OKTATÁST** nyerhetnek, ha viszont írásban kötelezik magukat, hogy a tanfolyam bevégeztével czimbalmaikat üzletünkben szerzik be.

Czimbalmaink egyébként minden tekintetben kiállják a versenyt bármely gyár készítményeivel s árak minőség szerint 45 fttól feljebb váltakozik.

Hasonlóan szabadalmazott *gordonka-czimbalmainkat*, a melyek egyedül és kizárólag általunk készítettnek s csak üzletünkben kaphatók. Ezeket kívül raktárunkban *bel- és külföldi úrók* is kaphatók. Ajánljuk továbbá *finom hegedűinket, klarinetjainkat, fuvoláinkat, harmonika, ariston* és minden egyéb hangszereinket. — *Arjegyzékek* kívánatra *ingyen és bérmentesen* küldetnek.

**Demeter Ferencz,**

bor, fűszer, csemege és ásványviz-üzlete

Andrássy-út 47.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát a t. vendéglős urak mint viszonteladóknak a legjutányosabb árak mellett mindennemű **fűszer, ásványvizek, kiváló finom szalámi, Prágai sonka, mustárt, sajtnemek Caviar**

**Szegedi különlegességek,**

u. n. legfinomabb tiszta **rózsapaprika**, szárított hüvelyes csörmölyi paprát s valódi szegedi tarhonya s minden a vendéglős szakba vágó czikkek. Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Fritz Á. és társa nyomása, Budapest, Ujvilág-utca 2.

**Szálloda átvétel!**

Van szerencsém a n. é. közönséget tisztelettel értesíteni, hogy

**Gödöllőn az „Erzsébet“ szállodát**

f. év Május hó 1-én átvettem.

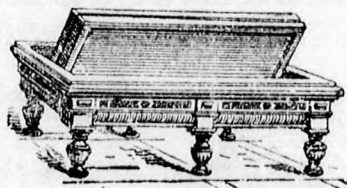
Főtörekvésem leendő, hogy a mélyen tisztelt közönség igényeinek minden tekintetben megfelelhessek.

Kitünő ételek és italokról, valamint olesó szobaárakról gondoskodom. Számos látogatást kérve maradtam, Gödöllőn, 1888. május hó

kiváló tisztelettel

**Mikossy Imre**

szállodás.



Cs. és kir. udvari teke-asztal gyár

**Seifert Henrik és Fiai**

Gyárak: Budapest: szövetség-utca 37.

Bécs: Mittersteig. 28.

**Nagy kiállítási érem**

kitünő munka és jó izlésért.

**Leth és Sperlich**

Magyarország legelső és legnagyobb

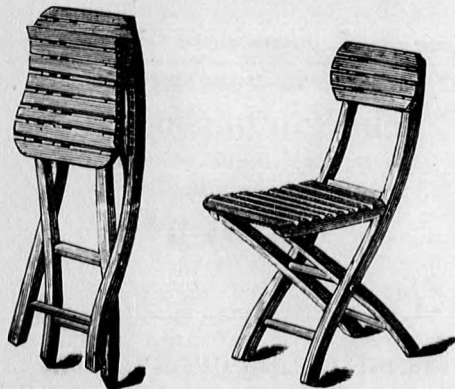
**elhelyező intézete**

szállodai-, vendéglői- és kávéházi-személyzetnek

Budapest, kalap-utca 5. szám.

Telephon 392. szám.

**Készítem a vendéglői és korcsmai berendezésekhez a legfinomabb BERCZÉS SZÉKEKET**



konyhai berendezésekhez a legczélszerűbb s legtartósabb fabutorokat raktáromban készen tartok.

Megrendeléseket gyorsan és pontosan teljesítek.

**SZABÓ GERGELY**

asztalos mester,

BUDAPEST, VIII. Ujvásártér és Szilágyi-u. sarok.



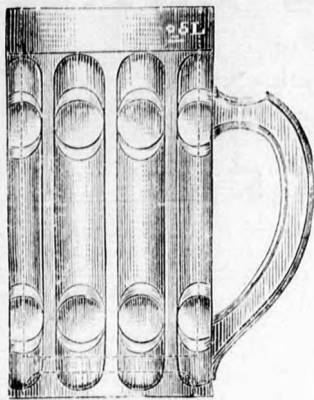
# SCHREIBER J. és unokaöccsesei

cs. kir. szab. üvegyárosok,

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

Nagy választék üvegedényekben  
szállodások, vendéglősök, kávéházak és háztartási használatra.

## Glasfabriken:



**DURNIAN**

Post Göding.  
Telegrafenstation Göding.  
Nordbahnstation Göding.  
MÄHREN.

### ZAY-UGRÓCZ

Post Zay-Ugrócz.  
Telegrafen-Station Zay-Ugrócz.  
Waagthalbanstation Treusin.

### UNGARN.

### JOSEFSTHAL

Post Svella.  
Telegrafenstation Svella.  
Nordwestbahnstation Svella.

### DEUTSCHLAND:

Fürstenberg a. d. Oder Post  
Fürstenberg an der Oder.

Telegrafen- und Bahnstation  
Fürstenberg a. d. Oder.

### RUSSISCH-POLEN:

### ZOMBKOWICE

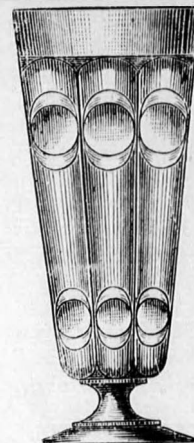
Post Zombkowitz  
an der Warschau-WienerBahn.

### GROSS-ULLERSDORF

Post Petersdorf  
Telegrafenstation Gross-Ullersd.  
Bahnstation Petersdorf-Ullersd.  
Mährischen Grenzbahn.  
MÄHREN.

### JARONOWITZ

Post Göding.  
Telegrafenstation Göding.  
Nordbahnstation Göding.  
MÄHREN



**HEINRICHSHÜTTE**

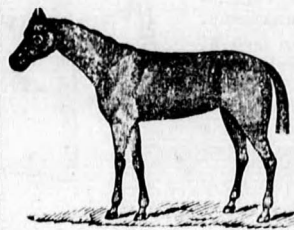
Post Göding.  
Telegrafenstation Göding.  
Nordbahnstation Luschitz.  
MÄHREN.

Menyasszonyi kelengye 300 frttól feljebb.

## Ifj. Sír Nándor és Társa

Budapest, hatvani-utoza 22.

Nyári idény a **SZLIACSI FÜRDŐBEN** szintén képviselve.



„Kincsemhez“

Vászonáru, szépségi asztalnemű, fehérenemű, kész menyasszonyi kelengye, szövöttáru s férfidivat stb. üzlet — ajánlja összes árúit s különösen a fürdő-saisonra frottir- és fürdő-czikkeit. Vizhatlan felöltőt & plaid és plüchpokrócait stb. Menyasszonyi kelengyék könnyebb megrendelése végett kívánatra utazóink minta-gyűjteményekkel bárhová saját költségünkön a házhoz rendelhetők. Árjegyzékek és mintadarabok díj . entesen küldetnek. Férfi, női vagy gyermek fehéreneműek mérték után készíttetnek s gyorsan szolid kivittel és olcsó árak mellett szállítanak. Divatos függönyök, zsebkendők és harisnyák stb. nagy választékban vannak.

Ajánljuk czégünket a nagyérdemű közönség becses pártfogásába.

Teljes tisztelettel

**Ifj. Sír Nándor és Társa.**

Vidéki megrendelések pontosan teljesíttetnek.

Csecsemő kelengye 50 frttól feljebb.

Férfi kelengye 55 frttól feljebb.

## Vajat

tavaszi friss aranyásra kiváló minőségben nagyobb vételnél 100 kiló frt 75.—, kisebb pósta csomagban 1 kilója frt 78.— továbbá májusi friss kárpáti juhtúrót

circa 5 kilós póstarekeszkébe .....	frt 2.90
5 kilós idei Palicsai esemesajtot .....	3.80
1 nagy drb tavaszi puha Ostvepkát .....	—,55
1 kisobb .....	—,35
1 pósta Demjon-fonott palczk tisztá házilag kerelt Fenyő-Borovicskát .....	2.50
1 pósta hordocska — circa 24—26 drb — márinirozott Havasi szikla	
Pisztránghalat .....	5.—
Havasi Pisztránghalat friss foasz darabja 20, 25, 30 kr. nagyság szerint, utánvétellel franco csomagolással ajánl:	

**Tóth Kálmán** szépségi különlegességek telepe,  
Szepes-Szombat, (Felső-Magyarország)

## POLONYI JÁNOS

férfi szabó-üzlete

Budapest, IV. kerület Deák Ferenc-utcza 16. szám.

Van szerencsem a nagyérdemű közönségnek becses tudomására hozni, hogy nálam a legujabb divat szerint a legelegansabb őszi FÉRFI RUHÁK a legjobb és legjutányosabb árak mellett készíttetnek és hogy n. é. közönségnek a szövet választásnál is szolgálatára lehessenek a nálam mindennemű szövet-minták a legujabb divat szerint nagy választékban kaphatók. Magamat a n. é. közönség becses pártfogásába ajánlván vagyok tisztelettel **Polonyi Ján.** férfi-szabó.

## KLÖSZ GYÖRGY

fényképészeti műintézete.

Budapest, IV. Hatvani-utcza 18. sz.

Elvállal mindennemű fényképi felvételeket, többszörösítéseket gépekről, ipar-, mű- és tantárgyokról.

Photolithographia, Czinkographia, fénynyomat, Autographia, Fénymásolat.

A budapesti pinczér-egylet központi elhelyező intézete

## CSERWENY W.

vezetése alatt.

Budapest, IV. Kalap-utcza 14. sz.

Telephon összeköttetés

Das centrale Stellenvermittlungs-Bureau des Budapester Kellnervereins unter Leitung von W. CSERWENY befindet sich Budapest, Kalap-utcza Nr. 14.

## Kutschera Mihály közvetítő intézete.

Van szerencsem a n. é. vendéglős- és kávék uraknak becses tudomására hozni, hogy közvetítő intézetemet f. évi május 1-től fogva Budapest, belváros Lipót-utcza I. szám alá helyeztem át. Eumlől fogva kérem, miszerint előforduló, szükség esetében, akár mily nemű üzleti személyzetre nézve bizalommal hozzám fordulni méltóztassék, mély tisztelettel maradtam

**Kutschera Mihály,**  
főügynök.

Iroda: Lipót-utcza I. sz. Duna-utcza sarkán.  
Lakás: IV., Lipót-utcza 10. sz.

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



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

Csász. és kir. kiz. szabadalom tulajdonosa.

## BLAZEK ADOLF BUDAPESTEN, IV. ker., zöldfa-utcza 7. sz.

ajánlja a szőlőoltáshoz szaktérflak által legjobbnak bizonyult saját készítményű zsab.

### Phosphor bronz-oltókéseket.

A szőlő zöld ojtására és szemrésére a legalkalmasabbak, miután pengéjük nem oxydálódnak. Darabja 2 frt. Felső-kő hozzá 20 krtól 80 krig. Legjobb és legfinomabb minőségű egyéb aczelárkat mint kertli ollókat, szőlőbaltákat, mindennemű s ab. dugaszhu ókat, k. rtézműszereket, fabaltákat, ajtó- és kertli köseket, venyige-, kertli és hernyóirtó ollókat csiszoló köveket, késeket, evőeszközöket a VENDEGLŐI üzlethez, konyha, főzésre kenyérvágó nagy kések, és minden e szakmába vágó dus választékú ezikkek raktárát.

Arjegyzékek kívánatra küldetnek.



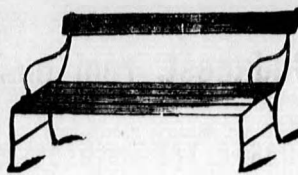


### Előkelő orvosi tekintélyek, u. m.:

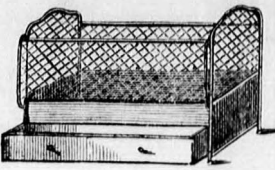
dr. Korányi tr. kir. tanácsos, dr. Kézmárczky tr.,  
dr. Kelli, dr. Schwimmer tanár, dr. Stiller tr.,  
dr. Müller Kálmán egyet. tr. dr. Grosz Sándor  
megyei tiszteletbeli főorvos, dr. Reinitz,  
dr. Herman S. főorvos stb. Budapestban,  
dr. Kállay Adolf rendelő-orvos Karls-  
badban, dr. Braun tr. udv. tanácsos,  
dr. Rokitsansky tanár, kormány-  
tanácsos, dr. Schnitzler tanár,  
dr. Oser tanár, dr. Winter-  
nitz tr., dr. Herz egyet. tr.,  
dr. Rott tr., dr. Maren-  
czeller Eulenthali  
dr. Kautz, dr. Hold  
udv. orvos, stb.  
Bécsben: ité-  
lete foly-  
tán.

**KORONA-FORRÁS**  
Legjelesebb, legtisztább egvényés savanyúvíz.  
Hygiea-Sprudel  
nemesak a legki-  
tunóbb, legkelleme-  
sebb ízű és legegészsé-  
gesebb ital, hanem egy-  
szersmind az emésztési, légzési  
és vizeleti szervezettek bajaiban  
**elsőrendű gyógyvíz.**  
Borral vegyítve kitűnő.  
Kapható **ÉDESKUTY L.** udvari szál-  
lítónál, továbbá minden fűszerkereskedés és  
vendéglőben.  
A forrástermék egyedüli elárúsítója:  
**Mautner Adolf, BUDAPEST.**  
Arany János-utca 36. sz.  
Az első évben 210,000 üveg küldetett szét.

## Drózsa és Társa



vasbutor  
gyárosok  
Budapest.  
V. kerület,  
József-tér 14.



Ajánlom dúsan felszerelt gyári raktárunkat saját készítményű vasbuto-  
rokból, ugymint: ágyak, mosdóasztalok, éjjeli szekrények, gyermekágyak, böl-  
csők, gyermekkoosik, sodrony- és rugany-ágybetétek, ruhataratók, kerti-sátrak,  
padok, székek, asztalok stb. — Különösen felhívjuk a tiszt. közönség figyelmét  
újonnan szerkesztett, kerti pad, karszék és székeinkre, melyeket ezentul csakis  
száraz és minden időviszontagságnak ellenálló, impreguált természetli keményfa-  
ülésekkel látandunk el. Elvállalunk teljes szoba-, kerti korodai-, intézeti-,  
szállodai- és kávéházi berendezéseket külön költségvetés bemutatása mellett.  
Vidéki megrendelések pontosan és jutányos áron számitva eszközöltetnek. Is-  
mételadók tetemes árleengedésben részesülnek. — Kimerítő dúsz képes árjegyzé-  
künk új kiadása most jelent meg és kívánatra bérmentve küldjük.

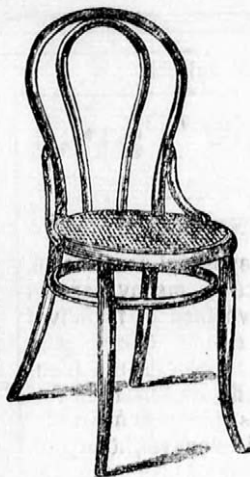
Ungvári butor-gyár  
részvény-társaság Ungvárt.

Fióktelepe: Budapestben,  
Károlykörút 22. Róser-bazár  
Mintakiállítás a budapesti  
keresk. muzeumban.  
Csász. és kir. kiz. szabad.  
tömören

hajlított fabutorok.

Gyárai: Ungvárt, Cserno-  
holován és Munkácsen.  
Nagy választékban székek,  
hinta és karszékerek vala-  
mint pamlagok, szállók,  
kávéházak és vendéglők  
részére jutányos áron a  
legkiválóbb minőségben és  
csinos kiállítással.

Képes árjegyzékek kívánatra  
bérmentve küldetnek.



## Kossuch János

üveg- és edény-gyárának raktára

Budapest, IV. Várház-körút 6. sz.

Ajánlja: közönséges, sajtolt és met-  
szett **üvegáru**, **köedény**,  
porcellán- és egyéb **agya-  
áru**, végre hazai gyártmányu  
ablaküveg, készletét töme-  
ges és részletes el-  
adásra.

Gyártmányai kitün-  
tetésben részesültek:  
Londonban: 1852.  
Bécsben: 1873.  
Szegeden: 1876.  
Párisban: 1878-ban.



Vendéglősök és főpinczerek figyelmébe!

## Stessel Nándor és Társa

Stearingyertya-, mosó- és mosdó-szappan, illatszer,  
pipere-árak és mindennemű

**gyufa-fogvágó, ércztisztító-szer,**

Csereai-viaszkészlet raktárai

**BUDAPEST, süítő-utca Károly-kaszárnya-épület  
1. és 2. számú utcái bolt (a Szervita-tér közelében).**



A legjobb és legbiztosabb borderítő szer a Ch. Jullien-  
féle derítő por, bor és minden szeszes ital számára 1 klg.-  
4 frt 80 kr., és 100 hektoliter borderítésére elegendő.

Egyedüli főraktár és eladási hely Magyarország és az  
osztrák birodalom részére.

## Frommer Testvéreknél

Budapest, VII. Dohány-utca 5. sz.

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: *viza-hőlyg, bor-zamat* (Weinbouquet), borderítő-  
por (Klärungspulver) ugy *porok a bor savanyúságának megszüntetésére*; továbbá *tökéletesen ártal-  
matlan borfestékek, glicyein, gelatin, kénlapoescik* nemkülömben *parafa-dugók* és palaczkokra való  
*cinn-csapkák* (Kapseln) a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók:

**Watterich Arnold**

ur kereske-  
désében

**Budapest.**

Dohány-utca 1. szám a.

Árjegyzékek és kezelési jegyzék

ingyen

Alle Bedarfsartikel zu Wein-Manipulation, wie: *Hausenblase, Weinbouquets, Klärungspulver, un-  
schädliche Weinfarben, Einschlag Gelatine, Stoppeln, Glycerin, Zinnkapseln* etc. in besten Qualitäten  
billigst bei

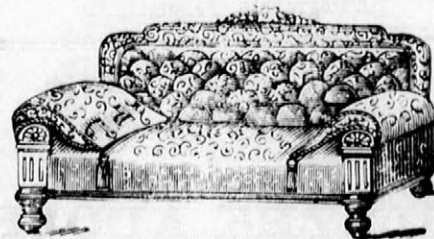
**WATTERICH ARNOLD**

**Budapest,**  
Tabakgasse Nr. 1. (Huszár-ház).

Preisourante und Manipulation

gratis

## GERBER és DEUTSCH



**kárpitos és diszitők.**

Teljes lakás-berendezések elvállaltatnak.

Megrendelések pontosan és jutányos áron  
elfogadtnak.

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