

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

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

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata”-nak, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Szatmár-németi pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a „Kolozsvári pinczér-egylet”, a „Győr 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, az „Ujvidék szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak és a „Miskolci pinczér-egylet”-nek

HIRVATALOS KÖZLÖNYE.

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:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. kerület, Zerge-utca 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Körültekintés.

Évről-évre nyomasztóbbak viszonyaink, a vendéglői ipar művelői nem igen reménykedhetnek egy szebb és boldogabb jövő iránt. Napról-napra nehezebb a megélhetési mód, elszaporodnak az üzletek, maholnap több lesz a vendéglői, korcsmai üzlet mint a vendég közönség. Az újabb fogyasztási s egyéb adókkal szemben nincs a szakképzett vendéglősnek tere, üzletét nagyobb forgalomra emelni, mert a sok képesítetlen és más pályáról leszorult elemekkel a verseny igen nehéz.

És még is mit kell tapasztalnunk? azt, hogy a saját érdekeink megvitatása s egyéb fontos ügy elintézése iránt is oly mérges és fásult közöny uralkodik szaktársaink között, hogy azok kik osztályunk felvirágoztatásán fáradoznak, hasonlítanak az egyszeri emberhez, ki babot vetett a falra, hogy kikeljen.

Évekkel ezelőtt midőn az országos szövetség eszméje lapunk és a hazai sajtó útján elhintetett, a vidéki szaktársak részéről némi érdeklődés mutatkozott a jó ügy iránt. A munka tovább folyt és még mindig ott hever — vidéki szaktársaink fásult közönyén hajótörést szenvedve — befejezetlenül.

S vajjon remélhetjük-e, hogy az országos vendéglős szövetség a már megkezdett nagy és fáradságos munka révén létrejöhet? Bizony erre bajos a felelet. Szaktársaink nagy része még ismeretlen a szent célokkal és eszmékkel, melyek az országos szövetség szükségességét hangsúlyozzák.

De hogy is ismerhetnék mindezeket, mikor lapunk, mely egyetlen hazai szakközlöny, mely e nagy horderejű ügygel folyton behatóan foglalkozott oly csekély pártolásban részesül, hogy még most is áldozatot követel annak fen-

tartása. Hogy ismerhetnék? midőn G u n d e l, S t a d l e r, G l ü c k, K o m m e r, W a l t e r stb. lelkes vezéreinknek kiáltó szavai csak a pusztában elhangzó szavak maradtak s azok, kik zászlónk alá sorakoztak oly kevesen vannak, hogy összesen egy országos szövetség megalkotásához nem elégségesek.

Nem vagyunk türelmetlenek! Nem is a türelmetlenség szól belőlünk, hanem aggódva tekintünk a jövő felé, mert minden alkalommal csak azt kell tapasztalnunk, hogy szaktársaink nagy többsége nem akar, vagy nem tud kiábrándulni közönyéből s nem akar lelkesülni azon magasztos eszmék kereszttől vitele iránt, melyeknek megtestesülése összetartást és szoros együtt működést kíván és igényel.

Szívünk elszorul, midőn látjuk, hogy minden törekvés, minden munka, melyek iparunk fejlődésének előmozdítását czéloznák: sikertelenül marad. Ott van a S t a d l e r és G l ü c k jeles szaktársainknak legutóbb kiadott szakműve, az »Inyesmesterség könyve«, melyhez hasonló mű eddig magyar szakirodalmunkban még nem volt — milyen pártolásban részesül? Eddigél 50—60 példány fogyott el belőle! Tehát ki hitte volna, hogy ezen nagy hiányt pótló mű, a fáradságos szellemi munka ilyen sorsra jusson!

Valóban elszomorító állapot ez! De azért nem szabad kétségbe esnünk, bizunk azon csekély számú szaktársak el nem hamvadó lelkesedésben — kik eddig is velünk együtt működve, felkarolták iparunk és osztályunk ügyét és mert nagy munka vár reánk, azért kell kétszeresen összetartva tovább küzdenünk. A munka nagy és nemes, iparunk javára történik. Megfogják hálálni utódaink!

Ihász György.

## Tanulmány a helyes étkezésről.\*)

Nem is képzelhetem, hogy alkalmam fog nyílni még valaha ez életben oly ügyről értekezhetni, a mely ifju korban óta nagyon keveset foglalkoztatott.

Sohasem volt sem időm, sem kedvem, s még kevésbé hajlamom ahhoz, hogy gyomrom miként való kezelésével toglalkozzam s e gondolkodást kiváló teendőim közé soroljam.

Változatos életfolyamom azonban, dacára e tartózkodásomnak, egy egészen különleges gasztronómiai epizóddal lett gazdagítva, a mit S t a d l e r és G l ü c k budapesti fogadósok szivességének köszönhetek, a kik amult évi május 26-án a központi pályaudvar éttermében tartandó értekezlet s azt követő ebéd alkalmából meghívásukkal tiszteltek meg.

Az értekezlet czélja a már-már elkészülő „gasztronómiai magyar szótár” bemutatása s megbeszélése volt; az ezt az értekezletet koronázó fényes ebéd pedig tanúságot tón arról, hogy S t a d l e r és G l ü c k urak nem csak elméletileg, de gyakorlatilag is felfogták s elsajátították a helyes és jó étkezés alapelveit.

E válogatottnak és kitünőnek mondható ebéd alkalmából Budapest legegyszerűbben étkező két lakója, H e r m a n n Ottó s e sorok írója tisztelteték meg az elnökséggel, — a mely kitüntetés engem annyira fellelkesített, hogy a jelenlevők nagy csudálkozására az egymást érő nyolcz fogás közül egyet sem hagytam érintetlenül.

Az efféle kivételes kihágásokat gyomrom eltűri, mert egyenletes, egyszerű s mértékletes étkezés segélyével mindig harczképes állapotnak örvend.

Hazánkban ez utóbbi állapot a ritkább jelenségek közé tartozik, mert rendesen barbár módon bánunk el testünknek épen ama részével, melynek jó vagy rossz kezelésétől függ testünk többi szervek részének helyes működése, helyesebben mondva egészségünk mibenléte.

A jó gyomor fenntartja kedélyünk trissességét s rendkívüli erőmegfeszítésre képesít. — A gyenge gyomor tehetetlenségre kárthatat s nem csak testünk, de lelkünk erélyét is zsbibasztja.

\*) Mutatvány az »Inyesmesterség könyvé»-ből Megrendelhető lapunk szerkesztőségében.

Ered pedig e nálunk gyakorta észlelhető visszas körülmény részint életmódunk s életrendünk helytelen beosztásától, — részint pedig tulgazdag étkezéstől. E két veszélyes hatású tényező még a legjobb szervezettel megáldott emberi lényt is képes tönkre silányítani.

Délben tartalmas ebéd, este jóízű gazdagon feltálatlalt vacsora, s kevéssel utána lefekvés. — E majdnem általánosan épen a szellemi munkával tulterheltek által követett életmód mellett nem csoda, ha Marienbad hazánkfiai-nak gyűlpontjává válik, — annyival inkább, mert az ott bevezetett gyógmód után rögtön ismét visszaesünk régóta megszokott ferde életrendünkbe, abban bizván, hogy a jövő évi fürdő-idény majd helyrehozza a conto elkövetett vétkeinket.

Nem csak életrendünk, de értekezésünk minősége is roncsoló hatást gyakorol idegeink kényes központjára, a mennyiben zsiradékot, sertéshúst, tésztaemüt valóban pazarul fogyasztunk, s több gondot fordítunk a kvantitásra mint a kvalitásra.

Az itt mondottak által indítva, s az értekezlet főtárgyához s «gasztronómiai magyar szótár»-hoz hozzá szólni képes nem lévén, a következő javaslattal, vagyis inkább csak eszmével léptem elő, a mely eszmének gyakorlatilag helyes keresztülvitele, egyszerű, de egészséges s egyszersmind olcsó konyhával áldana meg bennünket.

*Fogadásaink és vendéglőseink már eddig is sok érdemet szereztek maguknak a magyar nemzeti ügy körül; tetézzék ezeket az érdemeiket még egygyel; hassanak oda, hogy a magyar konyha Budapest fogadóiban, a kívánatos és szükséges reformok behozatala segélyével, a lehető legtökéletesebben legyen élvezhető, — kivetkőztetvén a jelenleg divó korcsmai étkezést vegyes jellegéből s modorából.*

Szerintem a világszerte létező házi konyhák között a legjobb a magyar. Bizonyítja ezt ama régi alap elv is, mely szerint valamely háziasszony jó gazdasszonykodásának megítéléséhez három megfigyelendő jelenség volt szükséges. Jól kisütött s jóízű kenyér, házilag készült illatos borecset, finomra törött só, a hol létezett valamely háznál, ott bizonyos lehetl a felől, hogy izletes, egyszerű, de magvas ebédrel fognak megörvendeztetni. E paradoxoknak látszó alaptétel, ha annak értelmét valóban méltányolni tudják, váltig bizonyítja hogy a régi magyar ember is váltig képes volt megítélni az izletes és helyes értekezés alapelveit.

Van-e a világ bármely országában izletesebb fogás mint egy «nyáron sült», sertészelet», «bográcsos gulyás» «pörkölt» a legváltozatosabb minőségben. — «paprikás csibe», «kolozsvári káposzta», «kolbász erdélyi mustárral», «Esterházy-rostélyos», «tojásos burgonya», «turós csusza», «farsangi fánk», «levében sült» stb. stb.

Csak hogy mindezek az ételek, kivetkőztetve minden modorosságából s idegen divathajhászból, a lehető legjobb anyagból s a lehető legegyszerűbb modorban s a kellő gondossággal állítandó elő; — főleg pedig a nagy városokban ügyelni kell eme körülményekre, a hol a zsiradék jósága, a husok kitünősége, a tejfel s rántás kifogástalan volta adja meg a nagy mennyiségben előállítandó ételeknek azt az izletességet, mely a kellő gondossággal előállítva s folytatólagosan fentartva, jó hirnevet állapítva meg valamely nyilvános étkező helynek, s a magyar konyha becses voltát a kellő világitásba helyezi.

Ha izletességgel s a legjobb minőségű válogatott anyagból előállított ily magyar konyha mellé kiegészítésül jó ízű, tiszta minden, keveréktől s hamisítástól ment asztali s pecsenyebort élvezhetünk, a világ bármely fogadósával szembeállhatunk Budapest gasztronóm tényezői, nem félve semminemű konkurencziától s idegenszerű selejtes divatczikkekéről.

Ha az itt odavetetten felemlítetteket összevetjük a francia, angol, német, olasz, lengyel, orosz polgári konyhakkal, kitűnik, hogy mi rendkívül nagy előnyben vagyunk hazánkban mindezek felett, akár izletességre, akár változatosságra nézve.

Az itt említettek közül csakis az angol konyha emelendő ki, a mennyiben kitűnő sültusokat csakis ott élvezhetni a lehető legnagyobb tökélyben.

A mit mi francia konyhának nevezünk, az Páris és Franciaországnak Páris utánzó néhány városának konyhája, de nem a francia nép és középosztály konyhája, mert ez rosszul él s még zsugoriságánál fogva sem képes valódi izletes étkezést előállítani.

Azok a párisi híres három frankos ebédek a lehető legteljesebb valami. Valódi tartalom s izletesség hiányával, eltakarni s alczázni tudják a hiányos valót zagyvalékos mártások segélyével.

Az olasz konyha a rizs, makaróni s borjusz ügyes és jó kezelését illetőleg nagy előnyvel bír, de egyébbel alig rendelkezik, fő hiánya lévén az élvezhetlen kenyér.

A német, lengyel s orosz polgári konyháról szólni alig érdemes, miután amaz éjszaki országokban annyi ugynevezett «téli elrett», s „páczolt szárnyas“ anyagot használnak fel, hogy izletes és egészséges étkezés előállításáról szó alig lehet, — a mi fogalmaink szerint legalább.

A német konyhának, szerintem, egyetlen előnye a sódar kezeléséből áll, a mely kitűnő kezelési rendszert érdemes volna hazánkfiai-nak elsajátítani, mert általában rosszul kezelt sodaraink konyhamesterségünknek s gazdasszonykodásunknak valódi szegénységi bizonyítványul szolgálnak. Hisz már Prága is tuitett rajtunk ez irányban.

A mily örömmel venném, ha étlapjaink a „gasztronómiai magyar szótár“ segélyével megszabadulnának a most ott diszelgő gallimatásztól, — éppen ugy nagy meglegedésemre szolgálna, ha az ittmondottak által indítva, jó magyar konyhára, hamistalan egyszerű, de izletes étkezésre és egy pohár tiszta magyar borra tehetnének szert zentulra Budapesten, könnyebben s gyakrabban legalább mint eddigelé.

Báró Podmaniczky Frigyes.

## Békey Imre †.

Békey Imre kir. tanácsos, budapesti kir. tanfelügyelő stb., f. év február hó 25-ikén, hosszas szenvedés után, jobblétre szenderült. A megboldogult jeles hazafi a budapesti pinczér-egyletnek is disztagja volt s hogy az egylet ügyeit mennyire szíven viselte, bizonyítja az egylet 50 éves fenállásának emlékünnepélyén elmondott nagyszabású remek beszéde, melyet egész terjedelmében ideiktatunk. Az eszmékben és hazafiui ér-

zelmekben magvas beszéd a következő volt:

*Békey Imre kir. tanfelügyelő ur beszéde:*

Tisztelt társaság!

Nem tudom, hogy mint a bpesti pinczerek egyletének tiszteletbeli tagja-e, vagy mint a főváros törvényhatóságának egyik igénytelen tagja, avagy mint a magyar isk. egylet alelnöke, vagy mint a f. kir. tanfelügyelője szólaljak-e fel s üdvözöljem a budapesti pinczér-egyletet s üritsek poharat éltetésére?

Talán mind ezen minőségeimben, de kivált mint a bpesti pinczér-egyletnek tiszteletbeli tagja óhajtok kifejezését adni mindenek előtt meglepetésemnek, örömömnek a ma látottak s hallottak felett.

*Valójában sirhatnék örömömben, midőn azt tapasztalom, hogy mi ezen egylet ma s mi volt egykoron — talán ezelőtt 20 évvel, a midőn én mint városhatósági egyleti biztos működtem az egylet gyűlésein s iparkodtam tölem lehetőleg én is előmozdítani ezen jótékony-egylet ügyeit, erősödését gyarapodását.*

Csekély fáradozásaimért nagy megtiszteltetés ért, melyet igénytelen munkálkodásaimért alig is érdemelhettem meg, az egylet tiszteletbeli tagjává választattam. Köszönet újból megtiszteltetésemért.

De még nagyobb köszönet azért, a mit akoron még nem tapasztaltam s a mit most örömmel constatálhatok: hogy az egylet humanitárius szellemének épségben tartása anyagi és erkölcsi erősödések mellett, munkálkodásában magyar nemzeti irányt is fölvenni iparkodott.

*A hazafias érület diadalmasan bontá fel az egylet zászlaját s reá irta honfi kézzel, hogy az egylet ügykezelési s tanácskozási nyelve is zentul magyar legyen.*

Mit látunk, mit tapasztalunk ezen egylet mai vég lakomáján is?

Ime! midőn még a teljesen magyar elemek lakomáin is legtöbbnyire „Menu“-kkel érhetetlen elnevezésű étkek föl sorolásával találkozunk. — lám ezen étlap, melyet szives örömmel magasra mutatok föl, — egy-két kifejezés hián alig tartalmaz mást, mint magyart, — szabatos rövidséggel.

Nincsen czikornya, külföldieskedés, nincsen bombástikus ételkeresztelés.

A példa, melyet a pinczér-egylet ezen magyar étlap által nyújt, buzdítólag fog hatni nemcsak a még nem teljesen magyar, de a nem magyar körökre is!

*A vendéglősök és pinczerek sokszor méltán megtámadott germánizálása már bomladozik a nemzeti génius hatalma már az ő szívüket s lelküket is meghódította s remélhető, hogy jövőben a különben hasznos és szükséges idegen nyelvek — csakis szükségből, de nem rögzött szokásból fognak használni!*

Ezért szívből éltetem a kezdeményező, a hazafias budapesti pinczér-egyletet.

De éltetem a magyarországi pinczereket összességükben is, hiszen mit látok ezen ime kezembe vett ezüst serlegen, melyet a jó részben még német nyelvé, de különben derék, Sopron városnak pinczér-egylete a budapesti pinczér-egylet tiszteletbeli elnöke elé állított.

Magyar fölirást — magyar vésetet a nemes érczen!

Uram teremtem! Mennyi öröm ez nekünk! Midőn egy, mint mondám, derék, de nagyobbára még mindig német nyelvű város pinczérei, a kiket vélekedésünk szerint szintén leg-

inkább tartottak akarattjukon kívül is a germanizálás mivelőinek, tisztán magyar nyelvű emlékezést vésetnek az emlék-serlegre: e véset világos tanúságot tesz arról, hogy a hazafias Sopron e körében is érik a nemzeties gyümölcs s értékével a magyar szellemi tőkét gazdagítja!

Midőn továbbá a magamtól jobbra a harmadikban oly egyént van szerencsém látni, a ki külföldi születése daczára — alig hogy e szép Magyarhonban kereste fel existenciája alapját, — rövid pár év alatt annyira elsajátította a magyar nyelvet, hogy miként az előbbi lelkes felköszöntőjében hallani alkalmunk volt, ma ékesen, magyaros zamattal hangoztatja azt: s a ki megmutatá, *hogy új hazájában nem csak élni, anyagilag gyarapodni, hanem igaz magyar honpolgárrá is lenni kell,* — s a ki elismeré azt, hogy azon nép nyelvét, mely népet szeretni megtanult, melyért lelkesedni tud, *beszélni is valódi honfiai kötelesség!*

*Ila a bajorbéreczk és virányok erős nemzedéke, kemény tájszavak dialectusával oly fiakat is szül, a kik édes hazájukat bár el nem feledve, de új hazát találna s ezt is megszerelve, itt magyarrá akartak s tudtak is lenni, akik kemény dialectusok daczára zengzetesen, szépen, édesen tudják beszélni a magyart,* akkor van reményem, hogy azon férfiak, miként tisztelt harmadszomszédom — a derék *Grundel János* — is a kitünő magyar polgár nemes példájával hatni s mintek a magyarosodás nagy művében még hatályosabban továbbra támogatni is fognak.

A kristálytisza pezsgőbor cseppjeit ürítem tehát a derék bpesti pinczér-egyletre, ennek előljáróira s a hazafias egylet ifjabb tagjaira is, a magam, a főváros hatósága, a magyar iskola egylet nevében is.

Már most van reményem, már most édes örömmel hiszem, hogy Magyarország városain a Bachus és Gambrius szolgáltatában álló idegenek és rövid időn mindezek magyarokká lesznek! Adja ezt a gondviselés! Éljenek a kezdeményező pinczerek!

Ily lelkes érzelmek hevitették az elhunyt jeles férfit. Az, a ki az ifjúságot szívének teljes érzületével üdvözölte és buzdította, megérdemli, hogy hálás kegyelettel őrizzük meg emlékét. Nyugodjék békével!

## Minő hordókat használjunk borainkhoz?

Okszerű pinczegazdálkodásnál a hordókat nemcsak nagyságuk, nemcsak új vagy régi voltak szerint, hanem alakjuk szerint is meg szokták válogatni.

Ezuttal a hordók alakjáról fogunk megemlékezni. A hordók közt alakra nézve — eltekintve azok nagyságától — kétféle van alkalmazásban. Az első a közönségesebb, a teljesen kerekded, mely midőn az ászkon fekszik, magassága épen olyan, mint szélessége. Az ilyen hordónak tehát fenéke oly kerek, a minőt csak körzövel készíteni lehet. A másik, az ugynevezett ovális (tojásdad) alakú, a mit helyesebb volna eliptikusnak, kerülkednek nevezni.

Az ilyen hordók nálunk ritkábbak, Németországban azonban — ha nem is annyira mint a kerekded hordók — nagyon el vannak terjedve.

Az ilyen hordók keskenyek, magasak; az

ászkon fekvő csak erős támogatás mellett maradhatnak meg, hogy oldal ne dőljenek, mert magasságuk a csaptól a száda felé körülbelül mégegyszer akkora, mint szélességük, ezen hordók fenéke tehát nem kör alakú, hanem inkább egy sovány **O** betű alakjához hasonlít.

Az már most a kérdés, van-e valami gyakorlati haszna az ilyen hordóknak?

Annyit belát mindenki, a kinek módjában van ilyen hordókat együtt látni a pinczékben, hogy egyenlő — például 10 hektoliteres — hordókat véve ugy a kerekdedekből, mint az oválisokból ugyanazon ászkokra, az eliptikus hordókban körülbelül másfélannyi bort lehet elhelyezni, mint a kerek hordókban. Ezen előnyén kívül azonban még másra is szoktak tekintettel lenni, a mire különösen dr. Neszler tanár tette figyelmessé borász társait. Különösen új vagy még fiatal boroknál ajánlja ezen hordókat; még pedig először azért, mert a borban uszkáló szilárd részek (melyeket leülepedve seprőnek nevezünk) az ilyen meredekfalú hordókban könnyebben ülepednek le, a falakon nem terülnek annyira szét, mint a kerek hordókban, hanem keskeny helyre szorulnak össze, különösen ha a hordók oldalát időnként megütögetjük. Így belőle a bor könnyebben és tisztábban huzható le, mint a kerek hordókból. Másodszor az ovális hordóknak felülete aránylag nagyobb lévén mint a kerek hordóké, így porusain több levegő jut a borhoz, mint a kerek hordóknál. Már pedig, mint tudjuk, a levegőnek bizonyos határig való egyesülése a borokkal, az érést igen előmozdítja, a mire természetesen a még ki nem ért vagyis meg nem állapodott boroknak nagy szükségük van. Ennél fogva nálunk, hol minden bortermelőnek oly nagy pinczéje van, hogy folytonos bőtermés mellett sem igen telik meg, az ovális hordókra nem azért van szükségünk, hogy több bort helyezhessünk el pinczéinkben, hanem azért, hogy fiatal borainkat ilyen hordókban kezeljük. **O**-borainkhoz azonban kerek hordókat használjunk. **B. N.**

## Párisi levél.

A párisi divat téli időben, a mikor nálunk kénytelenek vagyunk meleg ruhakelmét igénybe venni, hogy a kemény hideg időtől testünket netalán meghűtéstől őrizzük, itt a jelenlegi időben épenséggel az ellenkező esettel találkozunk ugy a divat, mint az üzleti forgalmi rendszer tekintetében. Egész téli idő alatt, a mióta csak Párisban tartózkodom, az uri s női ruha viselet olyan, mint nálunk tavaszi időben. A közönség könnyedies öltözékben van, mert a téli idény igen szívelhető, kelemes, mint nálunk április hóban. Itt vannak ezer meg ezer üzletek, a hol jobbadán az asztalok az üzletek előtt a boulevardon kiállítva vannak, hol a közönség kellemesen fogyasztja a megrendelt eledelét. Nevezetesen a «Place de l'opera»-ban és a «Caffé de la Paix»-ban körülbelül három száz asztal van kint a szabadban, s néha alig kaphat az ember helyet, oly zsufolásig tele van közönséggel. A legnagyobb forgalmat láthatjuk hét óra után, mikor az estebédet

befejezték és tizenkét óraker, mikor a színházakból jönnek, ilyenkor a boulevardokon igen óvatosnak kell lennünk, hogy valami szerencsétlenségben ne részesüljünk, mert a nagy népforgalom és az ezekben lévő voiturek, a melyek a boulevardokon közlekednek, majdnem lehetetlenné teszik az átkelést egyik boulevardtól a másikig. Ilyenkor rendesen kénytelen a közönség addig várni, míg a rendőr a kocsiakat megállítja egy pillanatra, hogy a várakozó közönségnek alkalma legyen átkelni. Hogyha a rendőrség nem ügyelne olyan nagyon a rendfentartásra, ugy igen sok baleset jönne elő, a nélkül is alig van nap, hogy valami baleset jönne, minden nap előfordul öt-hat olyan baleset, a melyek halállal végződnek, talán a t. olvasó nevetségesnek fogja találni, hogy ezt felemlitem, de miután éppen a kocsiközlekedésről írok, s hogy ez épen idetartozik, a mint tényleg történik is, ugy szükségesnek találtam felemlíteni, s gondolva, hogy talán érdeklődésre talál azokra, a kik még nem tudják.

Most áttérek a párisi kisebb rangú üzletek leírására, tudniillik itt Párisban vannak ezer száma olyan üzletek, a melyek egyszersmind kávéház és étteremmel egybekötve vannak, az ilyen üzletekben a dejeuné és dinné-időszakban az asztalok abrosszal felterítve vannak, s hogyha az étkezésnek vége van, leterítik az asztalokat s kész a kávéház. Persze ezt finom helyen nem találjuk; szállodákban és nagyobb restauratiókban olyan divat van mint nálunk, azzal a megjegyzéssel, hogy csakis az étkezési idő alatt étkezhetel. Irnék még többet is erről, de tartva, hogy talán t. olvasómnak untatására találna lenni, azért befejezem cikkemet, míg érdekesebb szakmánkban vágó tapasztalatokra jutni fogok.

Üdv hazámbeli kartársaimnak!

Páris, le 23. fevrier 1889.

Sztanoj Miklós.

## Hogyan nyerhetjük meg a seprőből a még benne maradt tiszta bort?

A fejtések után visszamaradó seprő még nagymennyiségű bort tartalmaz, ugy hogy egy hektoliter seprőből sajtolás után 50—60 liter bort nyerhetünk. Kétséget nem szenved, hogy a nyert bor nem lesz oly minőségű, mint a milyen volt a seprőről lefejtett, mondjuk, anya-bor, de megfelelő kezelés mellett bár gyengébb, de kellemes ízű másodrendű bort nyerhetünk, főleg ha a seprőt nem hagyjuk heverni, hanem belőle a bort, a mint a fejtés megtörtént, kipréseljük. Épen azért nem ajánlható a sok helyen szokásban lévő eljárás, hogy az összes seprőt egy nagyobb hordóba gyűjtik össze s abból az időnkint kiváló szín-bort — lefejtetik. Az ily bornak

rendszerint kellemetlen, u. n. seprő-ize lesz a seprővel való hosszabb érintkezés miatt. Ezért tehát a mint a seprőről a bort lefejtettük, azonnal megkezdhetjük annak kisajtolását. A sajtolás történhetik közönséges borsajton és oly módon, hogy ennek kosarába a már előzőleg seprővel megtöltött sűrű szövetű erős, u. n. szűrő-zsákokat rétegenként elhelyezzük és megkezdjük a sajtolást csekély és csak lassan fokozódó erővel. A sajtolás azonban ily módon sok időt vesz igénybe s a seprőnek mégegyszeri zsákba helyezését és sajtolását teszi szükségessé, mert az apró seprősejtek és borkő-jegeczek a sűrű zsák nyílásait csakhamar betöltik és főleg a seprőtömeg közepén még lévő bornak kisajtolását nehezítik meg. Ezt kikerülhetjük az ugynevezett *keretes rendszerű szűrő sajtóval*, mely nagyobb pincékben, a hol a seprő nagy tömegét kell évenként értékesíteni, kifizeti magát.

Ennek főalkatrészeit az egymás mellé csavarok segítségével erősen összeszorítható keretek képezik. A keretek egyik fele üres, a másik pedig átlugatotott fallal bír. Ha most minden két keret közé egy erős szövetet helyezünk, annyi szűrő kamarát fogunk nyerni, a mennyi keret rendelkezésünkre áll.

A szűrő sajtó működése a következő: A gépre helyezett szivattyu segítségével a folyékony seprőt behajtjuk a szűrő gépbe, ez keresztül kényszerülven hatolni a kamrákon, mindenikben ott hagyja szilárd alkotórészeinek egy részét s a sajtóból a benne lévő bor a keretek mindenikére helyezett kifolyó csövön keresztül egészen tisztán fog kiömleni.

A sajtó kereteiből azután a benne maradt seprőt kivehetjük és megszáritva értékesíthetjük. A készülék azonban drága s mivel használata igen egyoldalú, csak nagyobb pincékben fizeti ki magát beszerzése, vagy pedig ha több birtokos kölcsönös használatra, vagy esetleg bor-szövetkezetek szerzik be. Kisebb termelők részére czélszerű az olcsó, egyszerű kezelést igénylő *szűrő zsák* beszerzése. — Ennél is a szűrés tulajdonképeni eszközje sűrű szövetű szövet. — De vegyük egyes részeit külön. A készülék főrésze a két egymásba helyezett s igen erős szövetből készült zsák *S* és *R*, melyek közül a külső az *R* állványra 3 m. magasan van horgokra kapcsolva s átmérője 30 cm, a belső *K* kauscuk-csővel ellátott zsák *S* átmérője 50 cm., úgy hogy ez az *R* zsákba téve, sok ránczot kell hogy képezzen, mely ránczok rendeltetése a bor lefolyását megkönnyíteni. — A felső *B* tartányból *K* csövön eresztjük a sűrű tömeget a zsákokba s a bor a 2—3 magas oszlop nyomása következtében, a zsákok alá helyezett edénybe fog ömleni, eleintén ugyan kissé zavarosan, míg a zsákok szövete meg nem telül, de néhány percz múlva teljesen tisztán.

Ha a szűrés keresztülvitelére hideg időt választunk, a zsákokat hosszabb ideig is, a míg csak bor csepeg belőlük, hagyhatjuk függni a nélkül, hogy lélnünk kellene, hogy a seprő romlásnak indulna s a még benne levő le-szűrhető bort elrontaná.

Ha a szűrést elvégeztük, úgy az *S* zsákok az *R* zsákból kiemeljük és kifordítva belőle a már kihasznált seprőt ezt vagy megszáritott, vagy pedig még friss állapotban borkő-száraknál vagy másoknál értékesítjük.

(E—B)

## CSARNOK.

### Ingyeskedés.\*)

Fürödjön, uszszék más virágillatban,  
A sápadt holdvilágot falja más,  
A napsugárt is zenghetik miattam:  
Én azt irigylem, a ki lakomáz!  
Hozsánna a bölcs Brillat-Savarinnek!  
Lucullust vallja hőséül ez ének!

Mért is tagadnám? Enni vagy nem enni:  
Az ember sorsa e körül forog.  
Zsarnokság jármát könnyebb elviselni,  
Mint azt a kint, midőn a has korog!  
Becsülöm én a szabad kenyeret;  
De kenyér nélkül szabad ki lehet?

A jóllakott, mikor már megcsömörlött,  
Tán rossz gyomorral szidja az evést:  
»Minden szakácsot vigyen el az ördög  
Sok kotyvalékával még elemészt!...«  
De kinek álla éhen felkopik,  
Biz az »terülj-asztal«-ról álmodik!

Oh legszebb álom: tiszta lüzhely álma!  
A rözse pattog... a menyecske főz; —  
Az arca ég, vértől izzó a válla,  
Oly fürge, oly vig, bájos és erős!  
Sürög-forog, szerelmes dalba kezd,  
S vigyáz, hogy el ne sózza a levest.

S ott párolog már ingerlőn az étel,  
Ha ura jó a munkából haza;  
S boldog frigyét jó konyha megpecsétel,  
S a gazdának sehol sincs panasza.  
Pompás ebédnek csók a csattanója;  
Hűségüket a tüzhely lángja óvja.

Sinylőt kigyógyít, búsat megvigasztal  
Az élet sava, bors, fűszere;  
Vonzó kép a fehér terített asztal,  
Kés-, villa-csengés kellemes zene;  
S hol a harag, a melyet le ne győzne  
Zamatos étel szálló páragóze?

Művészete s furfangja az evésnek  
Hány beteget étvágyra ingerel!  
Sokan inyeskedőn dúskálni készek,  
Kik fitymálódtak: „Egy falat se kell!  
A tálalás finom csodája ez,  
Mely a szagoltnak izt ad s kéjt szerez.

Nem próza ez hát... van költészet ebben!  
Hisz czukroshabis kell, nem csak kenyér.  
Való, a melyre ábránd fátyla lebben:  
Pezsgős pohár rózsával összefér!  
Nem voltam én e titkot soha kétlő,  
Hogy múzsák trónja gyakran az ebédlő.

Szikrázik a szó, forr a kedvnek árja,  
Az inyes izlés csinján válogat;  
Némán az ételt csak rosszgyomru várja,  
A boldog jót les és beszél sokat;  
S szellemét, testét — mint két jóbarátot  
Jó falatok közt ölelkezni látod.

Rudnyánszky Gyula.

\*) Mutatvány az «Inyesmesterség könyvé»-ből.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**50 éves jubileum.** Id. Karikás Mihály, a budapesti «kis pipa» vendéglő tulajdonosa f. hó 24-ikén fogja ünnepelni üzleti ténykedésének 50 éves évfordulóját. Ugyanis ekkor lesz 50 éve annak, hogy mint szakács-tanoncz felszabadult. Mint halljuk a «kis pipa» vendéglő törzsvendégei, az írók és művészek, törvényszéki bírák, országgyűlési képviselők, közéletünk kiválóbb egyéniségek stb. a legrégebb magyar vendéglős, a jó öreg Karikás bácsi tiszteletére ez alkalomból egy bankettet rendeznek. Reményljük, hogy szaktársaink is csatlakozni fognak azon óhajunkhoz, hogy a mindenható Isten még számos éveig tartsa meg a becsületes munka derék bajnokát, Karikás bátyánkat!

— **Gundel János** ur, ipartársulatunk nagy érdemű elnöke az utóbbi időben egészségi állapotában gyengélkedett. — Örömmel jelentjük azonban, hogy most már egészsége teljesen helyre állt.

— **Üzleti hírek.** B i n d e r Ignác jeles szak-társunk az idei nyári fürdőidényre a lippiki fürdő vendéglő főpinczéri állást vette át. B i n d e r Ignác Lippiken már ismerős, a fürdő közönség rokonszenvét már a múlt évben megnyerte. Sok szeréncsét! — Szoláry Ferencz, a pozsonyi vasuti vendéglő volt főpinczére az idén a Trencsén-Teplitzi fürdő vendéglő főpinczéri állást vette át. R a t h m a n n e r János a székesfehérvári Ullmann-féle kávéház régi főpinczére Székesfehérvárott a budai uton vendéglőt nyitott — K o v á c s Károly jóhírű vendéglős üzlethelyiséget f. év május hó 1-jével IX-ik ker. Rákos-utca 15. sz. alól VIII. ker., Kisfaludy-utca 30. sz. alá teszi át.

— A „Párisi Société de Secours Mutuels des Sommeliers d'Hotel“ január hó 5-én fényes bált rendezett, körülbelül hatszázan vettek részt a mulatságban s igen jól sikerült.

— A párisi Club-Austro-Hongrois. Márczius hó 12-én a Salons Excoffier Palais royal-ban fog egyelőre sikerültnek látszó bált rendezni.

— A Société de Secours Mutuels folyó évi február hó 19-én a „Cafe Adam“-ban Miller Pankratz ur üzletember társas estebédet rendezett, az üzletnélküli lévő egyleti tagok számára. Sok Maitre d'Hotelek vettek részt. Ott volt Elsner Márton stb. Az estebéd Georges Petit G é r a n t, egyleti igazgató ur vezetése alatt igen sikerültnek nyilvánult. Miller Pankratz kávé ur kitüntette magát mert a jelen voltak igazán általános meglepedéssel távoztak.

— A József főherczegtelep-egyesület elnöksége mult hó 16-án a telep területén Virág József vendéglőjében tombolával egybekötött mulatságot rendezett. A mulatság sikerét főleg az biztosította, hogy a társaság nagy része már a mulatság előtt megismerkedett, részint a tombola rendezésekor, részint pedig a kör-magyar elsajátítása céljából tartott próbákon. A mulatság háziasszonya Kajtsovits Ignáczné asszony volt. A tombola nyeresémtárgyai ajándékozás útján gyűltek össze. Nagy lelkesedést keltett a körmagyar, melyet jelvényes párok táncoltak el. Jelen voltak: Krajtsovits Ignáczné, ifj. Ács Károlyné, Ihász Györgyné,

Masa Vidorné, Pájer Gézané, Korompay Alajosné, Fafchamps Bertalané, Hunyady Ferenczné, Heimdörfer Samuné, Pájer Dezsőné, özv. Pájer Jánosné, Carl Lajosné, Hostyánszky Józsefné, Maletzkyne és Stadler Istvánné stb.; Krajtsovits Aranka és Irén, Masa Vilma, Korompay Irma és Irén, Pájer Aranka, Metzger Emilia báróné, Andrassy Esztiike, Komáromy Rózsika, Hakkel Vilma és Emma, Wetzler Irma, Fafchamps Karolin és Juczika, Ács Ilona, Mesl Lujza és Posch Terike stb. — A mulatság sikerét Pájer Géza elnök és *Felvérvény* József rend. biz. jegyző urak szíves fáradozásaikkal nagyban előmozdították.

— **Köszönet nyilvánítás.** Mindazon igen t urhölgyek kik a József-főherceg telep egyesület elnöksége által Virág József ur vendéglőjében megtartott zártkörű táncestély sikerét szíves közreműködésükkel előmozdítani szíveskedtek s az ez alkalommal rendezett tombola játékhöz nyeremény tárgyakat küldeni kegyeskedtek, fogadják a rendezőség nevében hálás köszönetünk kifejezését. — Budapest, 1889 február hó 24. Pájer Géza elnök, Felvérvény József rend. biz. jegyző.

— **Az első magyar országos pinczemes-terek és pinczemunkások egyesülete** mult hó 24-ikén tartotta meg évi közgyűlését Karl Nándor elnöklete alatt. A felolvasott titkári jelentés szerint a humánus egyesületnek jelenleg 70 rendes s 186 tiszteletbeli pártoló tagja van; jelenlegi vagyona 4435 frt 86 kr. A lefolyt évben a bevételek összege 1169 frt 33 kr., s a kiadásoké 1635 frt 72 kr. volt. A mutatkozó 466 frt 39 kr. hiány a felállítandó pinczemesi iskola érdekében tett külföldi tanulmányok költségei folytán keletkezett. Betegségélyezésre 147 frt 25 krt s három elkunyt tag örökösének 120 frt temetési járulékot fizettek ki. A közgyűlés a jelentést tudomásul vette s a felmentést az elnökségnek megadta. Ezután elhatározta a közgyűlés, hogy megbetegedő tagjainak jövőre a napi segélydíjon kívül az orvosi gyógykezelést és gyógyszerket is az egyet pénztárából fizeti s ennek daczára a befizetési járulékok a régiek maradnak. Karl Nándor elnök, ki más irányú elfoglaltsága miatt ez állásáról már korábban leköszönt s csak felkérésre viselte tisztét jelen közgyűlésig, bejelentette végleges visszalépését, mit a közgyűlés eddigi érdemeinek elismerése mellett sajnálattal vett tudomásul. Az új tisztségviselői kart következőleg alakították meg. Tiszteletbeli elnök: Stádler Károly vendéglős, I. elnök: Keglevich Adolf, II. elnök: Kainz József, pénztárnok: Kugler József, titkár: Ludwig István, ellenőrök: Kvasztling Karoly, Zaruba Máttyás, Pilly József, számvizsgálók: Hansi Márton, Maloschik István, Perutka Ignác. A választmányba 18 rendes és 12 póttagot választottak. Végül az új elnök összehozta a kölcsönös buzgó együttműködésre buzdította a tagokat, mert csak így érhető el az egyet felvirágozása s ő is csak akkor felelhet meg kötelességének s a benne helyezett bizalomnak.

— **A komáromi vendéglősök kávéosk és pinczerek** ipartársulata 1889. évi márczius hó 2-án Kepp Ármin termeiben betegsegélyző pénztára javára zártkörű tánc-estélyt rendez, melyre a t. tagtársakat (és becses családját) tisztelettel meghívja a rendezőség. Belépti díj: Személyjegy 1 frt. Családjegy 1.50. — Kezdeté 8 órakor. Jegyek előre válthatók: Molnár Adolf, Jellinek János és Puhr Károly kávéosk, Weisenbacher János és Fuith Lajos vendéglős uraknál. Felülfizetések a jótékony cél iránti tekintetből köszönettel fogadtnak

s hírlapilag nyugtáztatnak. A meghívó másra át nem ruházható.

— **A győri pinczér-kar** 1889-ik évi február hó 26-ikán, kedden a „győri pinczér-egylet“ betegsegélyző-alapja javára a vidadó termében Farkas Adi nemzeti zenekarának közreműködése mellett zártkörű tánczoszort rendezett, melyen az ottani szaktársak nagy számban vettek részt.

— **A nagy-kanizsai pinczerek** vigalom-rendezősége 1889. márczius 7-én a polgári egyet disztermében a nagy-kanizsai népkonyha javára zártkörű táncvigalmat rendez, melyre a t. szaktársakat tisztelettel meghívja a rendezőség. Belépti díj: Személyjegy 60 kr., családjegy 1 frt 50 kr., karzat 50 kr., páholy 5 frt. Kezdeté 8 órakor. A meghívó másra át nem ruházható és a pénztárnál előmutatandó.

— **A népszínházban** az «Ingenyelők» mult vasárnapi előadása iránt oly nagy érdeklődés mutatkozott, hogy az ülőhelyek már délelőtt 11 órára mind elfogytak és este nem is nyitották ki a pénztárt. A darabot holnap márczius 1-én ismétlik. A kis herceg Lecocq operett-je, mely új szereposztással és betanulással holnapután kerül színre, 1881. jan. 6-ika óta pihen. Először 1878. okt. 11-én adták.

— **A bornak penészes mellőzikét** az átérjesztés által majdnem mindig sikerült megszüntetni szőlőbogyó hozzáadása folytán. Hogy mennyi bogyót vegyünk ehhez, az a mellőzik fokától függ; ajánlatos 10—20 kgal egy hektoliterre kísérletet tenni. Csupán a borseprő nem vezet célhoz, mivel ez nem tartalmaz erjesztőképes cukrot; ha mégis seprőt akarunk alkalmazni, nádcukrot is kellene hozzáadnunk; ez azonban nem oly előnyös, mint szőlőnedv vagy a must, mivel a nádcukor a már kiejedt borban sokkal lassabban erjed és gyakran hónapokig tart, míg a legutolsó cukorma radék is eltűnt.

— **Egyszerű hordótapasz.** Szívargó hordók sérült helyeinek betapasztásához a következő alkatrészekből álló vegyület ajánlatik, ugymint: 42 gramm fagygyu, 34 gramm viasz és 67 gramm sertészsír jól összekeverve és folytonos keverés közben felmelegítetik. Ezen keverék megfelelő felmelegedés után a tűzről levéttetik és lehülés közben 42 gramm finomra szitált fahamuval keverendő. A hordónak sérült részei az után szárazra ledörzsölendők és ezen tapasztal bekenendők.

**Pinczéknek a férgektől való** tisztántartás céljából különböző helyekről nyírfa sopróknak a pinczében való felállítása lesz ajánlva. A férgék ezen seprőket bizonyos előszeretettel keresik fel s ezeket magukat azután elrejtve tartják. Nem kívántatik tehát semmi egyéb, miní ezen seprőket időről-ídőre a pinczén kívül megrázni és abból kihulló férgéket agyontaposni, vagy megégetni. Ezen eljárásnak különös előnye még abban is rejlik, hogy a lehető legcsekélyebb költséget igényli.

— **Csapszékek száma az osztrák tartományokban.** Ha azt kutatjuk, hogy az osztrák tartományokban hány lakosra esik egy csapszék vagy korcsma, akkor a következő táblázatot nyerjük:

Egy-egy csapszék esik	
Bukovinában .....	283 lakosra
Lengyelországban .....	293 „
Galicziában .....	335 „
Sziléziában .....	361 „
Csehországban .....	519 „
Tiroiban .....	631 „

Triestben .....	726 „
Görcz-Gradiskában .....	785 „
Krajnában .....	817 „
Stajeroszágban .....	854 „
Dalmátiában .....	905 „
Istriában .....	912 „
Alsó-Ausztriában .....	1140 „
Salzburgban .....	2974 „
Vorarlbergben .....	3976 „
Felső-Ausztriában .....	9263 „
Karintiában .....	49918 „

—y—

— **Governo-bor.** Toscanában általános el van terjedve a bor guvernizorása. A közönségesen kiejedt bort kénezett hordókba fejtik le és 30—40 nap multán konzervált szőlőből nyert 10%-nyi mustot adnak hozzá. A bor nyárig csipős és tiszta marad. A guvernizorott borok tavaszkor jobb ízűek, de nyárban sokat veszítenek, s kevésbé zamatosak, mint a közönséges borok. Az erre vonatkozó adatok azonban legkevésbé sem megbízhatók, mert részben egymásnak ellentmondó, részben lehetetlen számokat tartalmaznak.

— **Hamisított magyar bor.** Egy már többször megbüntetett Hencze Frigyes Vilmos nevű pinczér nemrégén ismét a berlint törvényszék elé került borhamisítás vétsége miatt. Ő ugyanis viz, eczet, borszesz, cukor és még egy ötödik anyag keverékéből — melyet nem akart megnevezni — egy magyar bornak gunyolt zagyvalékot állított elő. A palaczkokon «Nullum vinum nisi Hungaricum» feliratu s «Tokaji asszu» nevet viselő etiquette díszelt. S ezen lepecsételt palaczkokkal házalva sikerült neki azokon tudadni. Két pékségéd volt oly szerencsés, hogy hat palaczknak birtokába juthatott 3 márkáért. Este nagy murit akartak csapni, de már az első palaczk kiürítése után azt tapasztalták, hogy ez nem oly bor, mely az ember szívét felvidítja, s nemsokára tapasztalták kegyetlen hatását. A két ivó csak úgy vonaglott. Másnap a „gyárost“ feljelentették, kit 6 havi börtönre ítélték el.

— **A bor megfagyásáról** következő adatokat jegyezhetjük meg: 1. Csökkenő hőmérsékletnél igen nagy hajlandósága van az ugynevezett tulfagyásba menni át. 2. A szesz tartalma a bor fagypontjára nézve legelső tényezőnek látszik lenni. 3. A bor fagypontja annál alacsonyabb, minél nagyobb a bor szesztartalma. 4. Az alhohol-tartalom sokkal nagyobb arányban növekedik, mint a milyenben a fagypont csökken.

— **Időelőtt lefejtett bor.** Ha az erjedés hőmérsékletének csökkenéseig előre haladt, de még nagyon zavaros és még mindig erjedő új bort lefejtünk, ezzel a külső körülmények szerint vagy javitunk rajta, vagy el is ronthatjuk. Ez egészen annak a pinczének a hőmérsékletétől függ, amelyben a bor áll. Ha a pincze hideg s a borban már ugy is meglehetősen sok alkohol van, hónapok is kellenek hozzá, hogy a kevés cukor, mely a borban még megmaradt, teljesen elerjedjen. De ha a pincze hőmérséklete állandóan egyenlő fokon tartatik, s a bor nem épen kis hordókban van, a bor ilyen körülmények közt is teljesen elerjed. Fel kell azonban tenni, hogy az ilyen bor csak 15—16 hónappal a szüret után forrta ki magát egészen. Természetes, hogy az ilyen kezelés nem nagyon ajánlatos, mert a bor érését késlelteti. Ha azonban a pincze meglehetősen meleg, ugy a lefejtéssel nem késleltetjük, hanem siettetjük a bor érését.

## A kiadóhivatal postája.

Hátralékokos előfizetőinket ismét felkérjük hátralékaik mielőbbi kiegyenlítésére. Azon t. hátralékosainkat pedig, kiket már e lapok kiadóhivatala posta útján többször felszólított a fizetésre nézve egyáltalán nem intézkedtek — ez uton újból kérjük őket követelésünk kiegyenlítésére. **Hátralékban vannak:** *Tolnay Sándor* czukrársz (Nyiregyháza) 1887 januártól 1888 október végéig. *Deutsch Jakab* szállodás (Nyiregyháza) 1887 januártól 1888 október végéig. *Haselmayer István* vasuti vendéglős (Debreczen) 1886 október 1-től 1889. január végéig. *Tauffer János* kávé (Kolozsvár) 1886 okt. 1889. jan.-ig. *Rambovszky József* szállodás (Szeged) 1887 áprilistól 1888 nov.-ig. *Szép Gyula* vendéglős (Székelyhid) 1887 deczembertől 1888 nov.-ig. *Moskovitz Jakab* szállodás (Czegléd) 1887 januártól 1888 júliusig. *Nagy Károly* és *Cserna István* (Buziás) 1886 áprilistól 1887 nov.-ig. *Kolis* testvérek vendéglősök (Galantha) 1888 áprilistól nov.-ig. *Hübsch N.* kávé (Kassa) 1888 január-júliusig. *Meisner András* kávé (Eperjes) 1888 január-decemberig. *Greiner* Markusz kávé (Kassa) 1888 január-júliusig. *Lóvy József* vendéglős (Liptó-Szt.-Miklós) 1886. áprilistól 1887 júliusig. *Schönbeck Imre* (Esztergom) 1887 októbertől 1888 nov.-ig. *Pohl Károly* szállodás (Arad) 1887 január-júliusig. *Czitronyi S.* kávé (Arad) 1886 júliustól 1887 júliusig. *Tracher József* (N.-Beckerek) 1886 júliustól 1887 áprilisig. *Kántor Lajos* kávé (H.-Böszörmény) 1888. januártól nov.-ig. *Ferenczy Elek* 1885 júliustól 1887 júliusig. *Fischbein* Dániel szállodás (Szolnok) 1887 január-júliusig. *Argauer József* 1885 jul.-tól 1887 jul.-ig. *Náglits György* (Székesfejérvár) 1887 okt. 1888 nov.-ig. *Somogyi Imre* (Debreczen) 1886 okt.-tól 1887 okt.-ig. *Bereghy Emil* vend. (Torda) 1886 decz.-től 1887 jul.-ig. *Pflipovits H.* szállodás (Ungvár) 1887 decz.-től 1889. márcz.-ig. *Paulin* Zsigmond vendégl. (Kaposvár) 1886 jul.-tól 1887 jul.-ig. *Schwartz József* (Kaposvár) 1886 apr.-tól nov.-ig. *Szabó Ede* száll. (Kaposvár) 1887 jul.-tól 1888 nov.-ig. *Eruól István* (Nagy-Károly) 1885 okt.-tól 1887 júliusig. *Györgyfalvay J.* vasuti vendéglős (India) 87 októbertől 1889 márcz.-ig. *Riedl József* szállodás (Szombathely) 1887 májustól 1888 decz.-ig. *Szabó István* főpinczér (Miskolcz) 1888 áprilistól 1889 márcz.-ig. A „Miskolczi Pinczér Egy-

let» 1888 januártól 1889 márcz.-ig. Kassán *Korniczky György* 1888 januártól, Az „Orsovai pinczér-egy” 1888 júliustól „Brassói pinczér-egylet” 1888 júliustól. Az aradi vendéglő ipartársulat 1889 januártól, A „Pécsi pinczér-egylet” 1888 novembertől. *Balogh János* vendégl. (Nagy-Igmánd) 1887 júliustól 1888 jul.-ig. *Óváry János* (Szatmár) 1887 jul.-tól 1888 decz.-ig. *Weinberger Bernát* szállodás (Szatmár) 1887 januártól 1888 nov.-ig. *Szaruka Jenő* (Ujvidék) 1887 májustól ezideig. *Elefant Adolf* (Királyháza) 1888 július-decz. *Berevács Pál* (Kecskemét) 1888 februártól novemberig. *Bartha István* szállodás (Brassó) 1887 októbertől 1888 nov. 19. *Balázs József* szállodás (Brassó) 1887 októbertől 1888 nov.-ig. *Randvégh József* vasuti vendéglős (Zimony) 1887 október 1888 ápril.-ig. *Szabó Kálmán* főpinczér 1886 októbertől 1888 januárig. *Fischer Mihály* kávé (Szeged) 1886, júliustól 1887 ápril.-ig. *Oszwald János* főpinczér 1887, január 1888 szeptemberig. *Pajtsits Gábor* kávé (Bpest) 1886, fél év később 1887 júliustól 1888 októberig. *Berevács Béla* (Kecskemét) 1888 februártól októberig. *Komáromy István* (Kecskemét) 1888 febr.-okt. *Lenk Kajetán* (Szombathely) 1888 januártól júliusig. *Matits Imre* (Vasvár decz.-ig. *German Jenő* kávé (Kassa) 1886, okt. 1887 júliusig. *Tóth Sándor* (Békés-Gyula) 1888 január-júniusig. *Offák Antal* (Deés) 1887 januártól 1887 okt.-ig. *Fáskerty István* (Békés-Csaba) 1886 júliustól 1887 júliusig. *Fézl Károly* főpinczér 1886 januártól 1887 ápril.-ig. *Ambrus Miklósné* (Torda) 1887 januártól decz.-ig. (Arad) *Kmettykó testvérek* júliustól 1887 júliusig. *Zemlényi Sándor* kávé (Arad) 1886 július 1887 júliusig. *P. Tóth Lajos* (Kolozsvár) 1886 januártól 1887 júliustól 1887 júliusig. *Demusz Lajos* (Arad) 1888 ápril.-nov. *Fikker J.* volt aradi vendéglős 1886, januártól októberig és 3-szori hirdetési díj. *Borsody Imre* vasuti vend. (Bátyu) 1887 június 1889 febr.-ig.

### Vendéglő kávéházzal és kerttel

Esztergom egyik legnépesebb utcájában, szép nagy termekkel, melyek kívánatra át is alakíthatnak azonnal kibérelhető. E helyen már több mint harmincz éve volt vendéglő és benne egy 300 tagu dalárda székel. Tudakozódni lehet **Grünwald Emánuel** háztulajdonosnál.

### Vendéglővel egybekötött

## gőz- és kádfürdő eladás

Főforgalmi helyen, vasuti indóház közelében fekvő vendéglő 9 szobával, billiárdterem és étterem; gőzfürdő 26 cabin s 10 szoba porcellánkáddal, kedvező feltételek mellett szabad kézből eladó. Bővebb felvilágosítás: Telegdi K. Lajos könyvkereskedésében Debreczen.

### Eladó neszemélyi borok!

340 akó saját termésű, különféle esztendőkből való neszemélyi boraim eladandók.

Halász Béla,

Gyon, u. p. Alsó-Dabas.

## Leth Lajos

Magyarország legelső és legnagyobb

### elhelyező intézete

szállodai, vendéglői- és kávéházi-személyzetnek

Budapest, kalap-utca 5. szám.

Telephon 392. szám.

## Grósz Mór

szálloda-, vendéglő- és kávéházi általános női és férfi személyzet közvetítő ügynöke

Miskolczon.

Ajánlja, a n. érd. szállodás, vendéglős és kávéház-tulajdonos uraknak, valamint a szolgálatot tevő női és férfi személyzetnek Miskolczon levő legrégibb vendéglői ügynökségét. Közvetít bármily távoli vidékre, úgy nyári fürdőkre, mint mulató kertekre szükségelt általános személyzetet ugyszintén adás-vevéseket a legszerényebb díjazás mellett. Miután az itteni pinczér-betegségélyző egyetnek az elhelyezés tiltva van.

Sürgöny cím: **Grósz** pinczér-ügynök Miskolcz.

Kész szolgálattal lévén

**Grósz Mór**, vendéglős ügynök.

Színház-utca, Miskolczon.



## Veszprémi posztógyárnak

kizárólagos főraktára

### KRAUSZ LIPÓT FIA férfi szabónál Budapest, kigyótér.

**Egy nadrág ára mérték után 7 frt.  
Egy öltözet ára mérték után 26 frt.**

A szövetek tiszta magyar raddalmi g yapjuból gyártvák és ennél fogva igen tartósak. Ezen szöveteket méterenként is árusítom.

Ezen új hazai iparág virágzása érdekében bátor vagyok a tisztelt vendéglősök valamint azok alkalmazottjainak figyelmét ez első magyar posztógyárra felhívni.

Tisztelettel

**KRAUSZ LIPÓT FIA.**

Csász. kir. szab. üvegyárosok

# STÖLZLE C. FIAI

Raktár: Budapest, VI., király-utca 50. sz.

ÜVEGGYÁRI RAKTÁRAK:

**BÉCS** (Központ), Wieden, Freihaus 2. III. Hof.  
**BÉCS**, Rudolfsheim, Schönbrunnerstrasse 74.

**PRÁGA**, Wenzelsplatz Nr. 47 neu.  
**BUDAPEST**, IV. ker., király-utca 50. sz.

Ajánlják kitűnő gyártmányukat, különösen fehér kristályüveget asztalkészletekhez, sajtolt és öntött üveget, színes, metszett, homályos, zöld és barna üveget. Elismert jóminőségű cseh és belgial üvegtáblákat minden nagyságban és minőségben; üvegtáblákat minden színben.

Különlegesség: Üvegedények öntve és metszve, vendéglők, kávéházak és a háztartás részére. — Továbbá conserv- és befőttes üvegek légmentesen záró és szagtalan üvegfedéllel; nem érczfedéllel, mely oxidál s lerakódásaiban egészségtelenebb részeket tartalmaz.

A mi üvegfedéllel ellátott conservüvegeink tartalmuk egyenlő jóságában conserválják, történjék az elhelyezés akár nedvos, akár száraz helyiségben. Érczfedeleknel olcsóbb árak. Kivánatra minták és használati utasítások ingyen és bérmentve.

Világírú és legrégibb gyár sima és cézeggel ellátott szóda-üvegek részére. Gazeuse-palaczkok golyózárral.

**Világítási cikkek petroleum, olaj, légszesz- és villany részére.**

A vasuti és gőzhajó vállalatok legrégibb szállítói.

Üvegédészeti, vésőműhelyek, festészeti, homokfuó, öntött és sajtolt üveg.

↳↳↳ **Minták és árjegyzékek szolgálataira állanak.** ↳↳↳

Kais. kön. priv. Glasfabrikanten

## C. STÖLZLE'S SÖHNE

Niederlage: Budapest, Königsgasse 50.

GLASFABRIKEN-NIEDERLAGEN:

**WIEN**, (Centrale), Wieden, Freihaus 2, III. Hof.

**PRAG**, Wenzelsplatz Nr. 47 neu.

**WIEN**, Rudolfsheim, Schönbornstrasse 74.

**BUDAPEST**, VI. Bez. Königsgasse Nr. 50.

Empfehlen ihre vorzüglichsten Fabrikate in Krystallglas für Service, Press- und Gussglas, Farben, Schliff, Kreiden, Grün, Braunglas. Anekant berühmtes böhmisches und belgisches Tafelglas in allen Größen, Stärken. Farbentafeln in allen Nuancen.

Spezialität: Glasgeschirre für Gasthaus, Kaffeehaus, Haushaltsgebrauch in Guss und Schliff. — Ferner Conserven und Dunstobstgläser mit luftdicht und geruchlos schliessenden Glasdeckel; nicht Metalldeckel die oxidieren und in ihren Legirungen oft gesundheitsschädliche Bestandtheile führen.

Unsere Conservengläser mit Glasdeckel, conserviren den Inhalt in gleicher Güte, ob die Aufbewahrung im feuchten oder trockenen Lokale erfolgt. Preise billiger wie Metalldeckelgläser. Auf Verlangen Muster und Gebrauchsanweisungen gratis und franko.

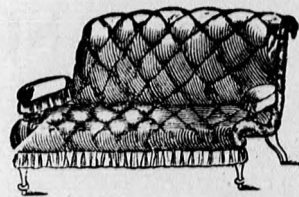
Älteste und weltberühmte Fabrikation von Syphons glatt und Firmaätzung, Gazeuse-Flaschen mit Kugelverschluss.

**Beleuchtungs-Artikel für Petroleum, Oel, Gas- und Electrotechnik.**

Älteste Lieferanten für Eisenbahnen und Dampfschiffe.

Glasatzerei, Gravurwerkstätten, Malerei, Sandgebläse, Guss- und Pressglas.

Muster und Special-Courante stehen zu Diensten.



## Bergauer József

paplan- és matracz-készítő

**Budapest. VIII., Vas-utca 8. sz.**

Elvállal minden e szakba vágó cikket, ugymint **selyem, satén, kasmér, roug, kretton-paplan, ruganyos-matraczok, lószőr, afrik, tengeri-fü és fény-faszál, matraczok és szalmazsákok ugymint straffirozás és szállítások** a legjobban és legolcsóbban elkészítettnek.

## Ormai Mór

ajánlja saját gyártmányu sérvköttit,

melyek a sérvben szenvedőknek legbiztosabb gyógyulását elősegítik, ugyszintén **görcsér-harisnyájt, háskötít, gummí és fanell kötéseit, suspensoriumokat, tricótból, bőrből és kautschukból, különösen alkalmas heresérveknél; vizelletartók, ágybetétek, kötszerek** és minden a beteg-ápoláshoz szükséges eszközök nagy választékban. — Egyszersmind ajánlja saját készítményü mindennemü **kesztyűit, vánkosit, esőköpenyeit és kamasilait** legjobb minőségben. — Továbbá ajánlja legfinomabb nemü **fenyes-, szarvas-, öz-, kutyabőr keztyükbeni** választékos raktárát. — Sérvköttők próbálására külön helyisége van.

Sérvköttők megrendelésénél elégséges a szenvedő rész nagyságának, jobbra balra vagy duppla megjelölése. Vidéki megrendelések pontosan utánvétel mellett eszközöltetnek.

**ORMAI MÓR**

sebészeti kötések és kesztyű-gyára  
Budapest, hatvani-utca 20. sz.

## Vendéglő átvétel.

Van szerencsém a nagyérdemü közönséget tisztelttel értesíteni, hogy Budán a Krisztinavárosban levő

## „Zöldfá“-hoz

czimzett vendégfogadót átvettem,

s azt a kor igényeinek megfelelőleg berendezve az igen tisztelt közönség szives látogatásába ajánlani bátor vagyok.

A legjobb ételek és italokról, valamint pontos és gyors kiszolgálásról gondoskodni fogok.

A n. é. közönség tömeges látogatását kérve, maradok

kiváló tisztelettel

**Pittner Alajos,**  
vendéglős.

## Eladó vendéglők!

Több fővárosi és vidéki **vendéglői, szállodai és kávéházi üzlet eladása** felől bővebb felvilágosítást a «Vendéglősök Lapja» kiadóhivatala ad.



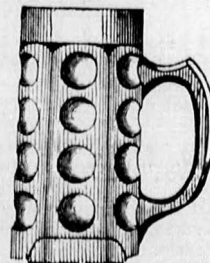
## Kossuch János

üveg- és edény-gyárának raktára

**Budapest, IV. Vámház-körút 6. sz.**

Ajánlja: közönséges, sajtolt és metszett **üvegáru, kőedény, porcellán- és egyéb agyagáru, végre hazai gyártmányu ablaküveg, készletét tömeges és részletes eladásra.**

Gyártmányai kitűntetésben részesültek:  
Londonban: 1852.  
Bécsben: 1873.  
Szegeden: 1876,  
Párisban: 1887-ban.



# SCHREIBER J. és unokaöcscsei

cs. kir. szab. üvegyárosok,

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

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

Glasfabriken:

### ZAY-UGRÓCZ

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

### UNGARN.

### JOSEFSTHAL

Post Svetla  
Telegrafenstation Svetla.  
Nordwestbahnstation Svetla.

### 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-Wiener Bahn.

### GROSS-ULLERSDORF

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

### JARONOWITZ

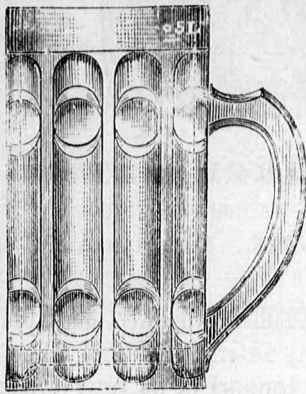
Post Göding.  
Telegrafenstation Göding.  
Nordbahnstation Göding.

### MÄHREN.

### HEINRICHSHÜTTE

Post Göding.  
Telegrafenstation Göding.  
Nordbahnstation Luschnitz.

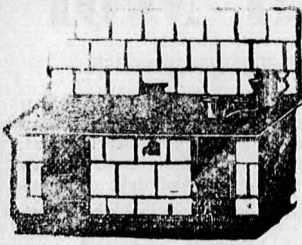
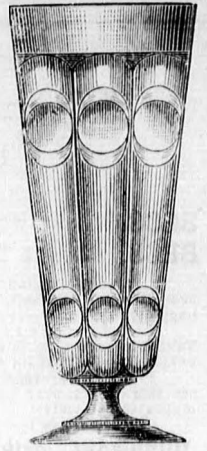
### MÄHREN.



### DURNIAN.

Post Göding.  
Telegrafenstation Göding.  
Nordbahnstation Göding.

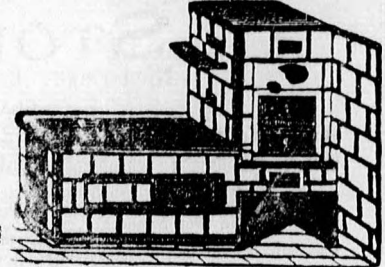
### MÄHREN.



## LAKOS LAJOS

ajánlja cs. kir. szabadalmozott kifalazás nélküli

szabályozható takaréktűzhelyeket.



melyeken lehet egy főzőlúkon kevesebb égőanyaggal főzni, készít és raktáron tart konyhaeszközöket uraságok magánzóka és vendéglősök számára

Minden általam készített munkákért jótállok.

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

Hét országos  
kiállításon  
ÉRMEKKEL  
kitüntetve.

## Heyduk Ambrus

bortermelő Tokajban

árjegyzéke saját termelésű tisztán kezelt

Tokaj-hegyaljai borairól s szőlőinek mellék-terményeiről.

Az árak a tokaji vasut-állomáshoz szállítva, készpénzben értetnek. Utánvételes rendelvényeknél pedig 25% előleg kérétek. — Az egész 135 literes hordók ingyen, — kisebb megrendeléseknél a hordó, üveg és más tartályok saját költségén számíttatnak. — Borminták csakis 5-25 frtig terjedő értéknek előleges beküldése mellett küldetnek szét. Valamint a szőlő és szőlővesszők értékel is előre fizetendő, bérmentesítéssel.

Évszám	Minőség	Á r a k				Évszám	Minőség	Á r a k				
		Egész hordóval		1/2 lit. palack				Egész hordóval		1/2 lit. palack		
		frt.	f. k.	f. k.	f. k.			frt.	f. k.	f. k.	f. k.	
1883	Szomorodni ...	50	—	40	35	1885	Aszu-bor 4 put.	250	2	50	1	75
1883	„ jobb	60	—	50	40	1886	„ 2	125	1	40	1	—
1884	„ asztali	30	—	26	28	1886	„ 3	180	1	80	1	40
1885	„ ...	45	—	36	32	1886	„ 4	240	2	40	1	60
1885	„ vörös...	60	—	50	40	1888	„ 4	200	2	—	1	50
1886	„ ...	40	—	32	30	—	„	—	—	—	—	—
1887	„ ...	33	—	30	30	—	„	—	—	—	—	—
1888	„ ...	36	—	32	30	—	„	—	—	—	—	—
—	„ ...	—	—	—	—	1885	Törköly-pálinka	80	—	70	—	50
—	„ ...	—	—	—	—	1887	„	54	—	50	—	40
—	„ ...	—	—	—	—	1888	„	65	—	60	—	45
1866	Aszu-bor ...	—	—	—	4	—	„	—	—	—	—	—
1883	„ 2 put. musk	210	2	—	1	50	—	—	—	—	—	—
1883	„ 4 putonos	300	3	—	2	—	—	—	—	—	—	—
1885	„ 3	200	2	—	1	50	—	—	—	—	—	—

Szőlő augusztus—szeptemberben szállítva kgr-kint 50 kr., október—novemberben 30 kr., december—januárban 1 frt., február—áprilisban 1 frt 50 kr. — Szőlővessző sima formint 100 darab 1 frt, válogatott fajok 100 darab 80 kr., vegyes fajok 190 darab 40 kr.

Miután csupán saját terményeimet boesátom áruba, ha valamely minőség készletemből kifagyna, azt más minőségű borral csakis vevőim határozott kívánságára pótolandom, de más termelőktől vétel nem eszközölök. — Tévedések kikerülése végett megrendeléseknél kérem a cím és a szállítási vonalak pontos megjelölését. Nemkülönböztetve jelen árjegyzékem s ajánlatom megőrzését, alkalmi felhasználást, valamint tisztelt ismerősei körében szives körözését.

\*\*\*\*\*

## Franczia pezsgőgyár.



Louis Francois et Cie de Reims.

**PROMONTOR.**

\*\*\*\*\*

## Dietrich és Fischer.

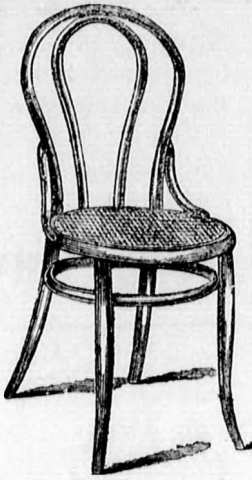
Első magyar égenolajok esszenciák és folyadékszinek gyár.

Ujpest, főut 75. saját házban.

Ajánljuk a tisztelt közönségnek rum, szilvorum, törköly, cognac és megyeszszenciánkat, melynek neme aromája és olcsósága által semmi külföldi gyártmány nem versenyezhetik. Árjegyzékek valamint kezelési könyvet kívánatra ingyen.



**GRASER JÓZSEF**  
ezelőtt  
**STOCKBAUER JOSEFA**  
**BUDAPEST,**  
V., Templombazár 9.  
Első magyar  
**NÁDSZEK FONÓ-**  
**INTEZET**  
alapított  
**1865.**



**JOSEF GRASER**  
vormals  
**STOCKBAUER JOSEFA**  
**BUDAPEST,**  
V., Kirchenbazár 9.  
Erste ungarische  
**ROHRSESSEL**  
**FLECHT - ANSTALT**  
gegründet  
**1865.**

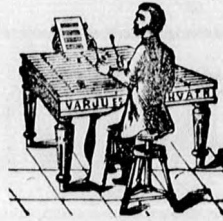
Commissionsverkauf  
v. Rohrsessel, Flecht-  
Rohr, etc.

Bizományi elárúsi-  
tása nádszéknek  
fonónád stb.-nek.

# Varju Károly és Horváth István

hangszer készítő

**Budapest, Kerepesi-ut és Erzsébet-körut sarkán,**  
a Népszínházzal szemben lévő Szelényi-fele házban.



Ráadásul ingyen oktatjuk cimbalom  
vevőinket. — Tisztességes állásu egyé-  
neknek kedvező feltételek mellett is adunk  
cimbalomokat. Számtalan elismerő és di-  
csérő iratokat mutathatunk elő ezen rö-  
vid egy évi fennállásunk óta, finom és  
olcsó hangszereinkkel mindenütt feltűnést  
keltünk, melyek minden tekintetben ki-  
állják a versenyt, bárhol készítettekkel.  
Nálunk kaphatók jó régi hegedők, arisz-  
tonok, magyar citerák, tamburák, fuvolák,  
klarinetok és nagy választéku harmonikák.  
Arjegyzekeket ingyen és bérmentve küldünk.

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: *viza-hólyag, bor-zamat* (Weinbouquet,) *borderítő-*  
*por* (Klärungspulver) ugy *porok a bor savanyúságának megszüntetésére*; továbbá *tökéletesen ártal-*  
*matlan borfestékek, glicerin, gelatin, kénlapocskák* nemkülönb *parafa-dugók* és palaczkokra való  
*cium-csipkák* (Kapseln) a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók:

**Watterich Arnold** ur kereske- **Budapest,** Árjegyzékek és kezelési jegyzék  
désében **Dohány-utca 1. szám a.** **ingyen**

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

**WATTERICH ARNOLD** **Budapest,** Preiscourante und Manipulation  
**Tabakgasse Nr. 1. (Huszár-ház).** **gratis**

## Kutschera Mihály közvetítő intézete.

Van szerencsém a n. é. vendéglős- és kávék urak-  
nak becses tudomására hozni, hogy közvetítő intézet  
temet f. évi május 1-től fogva Budapest, belváros  
**Lipót-utca 1. szám** alá helyeztem át Ennélfogva  
kérem, miszerint előforduló, szükség esetében, akár-  
mily nemű üzleti személyzetre nézve bizalommal  
hozzám fordulni méltóztassék, mély tisztelettel maradtam

**Kutschera Mihály,**  
főtügynök.

Iroda: **Lipót-utca 1. sz. Duna-utca sarkán.**  
Lakás: **IV., Lipót-utca 10. sz.**

# ILOVSKY JÁNOS



**BUDAPEST,**

**VII., ker. Kerepesi-ut 40. szám.**

Orient-szálloda mellett, a népszínház átellenében. Ajánlja  
a n. é. közönségnek 18 év óta fennálló, jó hírnevű

**üveg- és porcellán-edény**

és minden alakú

petroleum függő- és asztali lámpa-üzletét.

Melegen ajánljatik nagy terméke, vendéglősök, és ká-  
vések számára a legújabbban külhonban feltalált

**MONSTRE-LÁMPA.**

Kipróbált és robbanhatlan. Épület-üvegezés, javítás, tük-  
rök, képek keretezése és bevágása jutányos áron esz-  
közöltetnek.



## Vendégfogadó.

Vásártér sarokház **Ujpesten**, helyi viszonyoknál fogva mé-  
száros üzletre és bárminő üzletre is alkalmas, új építendő  
helyiségekkel, nagy udvarokkal és kerttel több évekre kibé-  
relhető esetleg megvásárolható, továbbá, Ujpest mellett  
a most épült „**Budapesti körvasut**“ **angyalföldi pályau-**  
**dváranál** nagyszámu háztelkek □ ölenként 1 frt 60  
krtól kezdve részletfizetésre örökaron eladó. Bővebb érte-  
sítés **Halász István** tulajdonosnál Ujpesten, Nyár-utca 7. sz.

**Megvételre kerestetik**

egy vidéki városban levő jó forgalmu **vendéglő**  
vagy **kávéhazai** üzlet. Ajánlatok e lap kiadó-  
hivatalába küldendők.

**Andrássy Nándor**

köz-és váltó-ügyvéd irodája.  
Budapest, VII., akácza-  
utca 7. sz. alatt van.

# Mauthner Ödön

magkereskedése

József Főherceg Ő császári és királyi Fensége udvari szállítója  
**Budapest, Koronaherczeg-utca 18.**

A n. é. gazdaközönség figyelmébe ajánlja: mindennemű here-  
jű-, takarmány-, répa-, konyhakerti virág és erdei magvakkal  
dúsan ellátott raktárát.

A czég főárjegyzéke, mely kimerítő bő tartalmával és rész-  
letességénél fogva a magárjegyzékek közt határozottan első-  
rendű, kívánatra ingyen és bérmentve küldetik meg.



**GINDERT ISTVAN**

**kádár és asztalos** (konyhaeszköz-készítő)

Üzlet: **VI., Teréz-körut 8. sz. BUDAPEST, Műhely. VI., Lőportárdülő 1705/b.**

Készít mindennemű konyha- és mosókonyha berendezéseket magánosok,  
szállodák, vendéglők, kávéházak, cukrászdák stb. részére, továbbá minden-  
nemű félgömbölyű, tojásdad, gömbölyű és szögletes faedényeket, fürdőkáda-  
kat, teknőket, mángorlókat, szüretelő- és szénhordó pultonokat, uborkás  
hordókat **vizmentes elzárással**, zsiridbönöket, káposztás hordókat csavarral  
és a nélkül. A legjobb, legszolidabb izlés- és kivitelben jutányos ár mellett.

LEGJOBB ASZTAL- és ÜDÍTŐITAL.

HAZÁNK LEGKEDVELTEBB

savanyuvize

A MOHAI

ÁGNES

FORRAS

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

Ő fensége József főherceg és ő felsége Milan szerb király asztalán rendes italul szolgál.

Konstantinápolyban, Alexandriában, legközelebb Fiumében is ép úgy mint hazánkban általánosan a kolera megbetegedés ellen praeservatív gyógyszernek bizonyult. Mindazon tisztelt fogyasztóinak, kik ezen Ásványvizet akár borral, gyógyezelokra vagy tisztán mint asztalvizet előszeretettel használják, azt rövidítve



forrás néven kiszolgáltatni. — A nagyérdemű közönségnek ásvány vizünket szives jóindulatáva ajánlván, maradtunk teljes tisztelettel az ÁGNES-forrás

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

Országos főraktár

ÉDESKUTY L.

m. kir. és szerb kir. udvari ávány-szállítónál

BUDAPESTEN, Erzsébettér 7. sz.

Borral használva kiterjedt kedveltségnek örvend.

Kitünő szolgálatot tesz az emésztési zavaroknál.

AZ EVI ELISZÁLLÍTÁS 2.000,000 PALACZK.

PAPRIKA.

- Rózsa paprika legfinomabb 100 kl. 98.— frt.
- Debreczeni kolbász... » » 78.— »
- Paprika kolbászka ... » pár 8.50 »
- Tarhonya tojásos ... » » kl. 32.— »
- Vöröshagyma ... » » » 3.50 »
- Fokhagyma ... » » » 9.— »
- Zöldség vastag legszebb... » csom. 3.50 »

**BENISCH S. J.**  
Szegeden.

Sajáttermésű, több éremmel kitüntetett, legújabbán a budapesti kiállításon a kiállítási okmány- és nagy éremre érdemesített, kitünő, magyar, asztali



Toifel-féle

zobori cabi-  
net-bor

Emez alkalmas fekvésű és gránittartalmú talajjal bíró hegyiségben természetű bor, nemcsak az egész ségesekeknek, hanem a SZIV ÉS GYOMORBETEGEK-NEK, úgyszintén a LÁBBADOZOKNAK is, egészségére és könnyebülésére szolgál mint üdítő ital.

Ár: Egy nagy üveg 0.7 liter 60 kr.  
Egy kis üveg 0.35 liter 40 kr.

Száz üveget tartalmazó megrendelésnél a láda és a csomagolás nem számítatik.

Czim: **Toifel József**  
bortermelő

Nyitrai. (Magyarország.)

Több sajáttermésű különleges bornak árjegyzéke kívánatra ingyen küldetik,

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, ásványvizet, kiváló flom szalámi, Prágai sonka, mustárt, sajtnemek**

Caviar

Szegedi különlegességek,

u. n. legfinomabb tiszta **rózsapaprika**, szárított hüvelyes csörmölyi papra s valódi szegedi tarhonya s minden a vendéglős szakba vágó czikkek.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

A budapesti pinczér-egylet

központi elhelyező intézete

**CSERWENY W.**

vezetése alatt.

Telephon összeköttetés

**KLÖSZ GYÖRGY**

fényképészeti műintézete,

Budapest, IV. Hatvani-utca 18. sz.

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

Photolitographia, Czinkographia, fénynyomat,  
Autographia, Fénymásolat.

Helyiségvátózás.

Pincegazdasági üzletünk 1888. December 1-jétől IV ker. Károly-körut 28. sz. a, Károly-laktánya épületben lesz.

Frommer testvérek.



Localveränderung.

Unser Geschäftslocal für Kellerwirtschaft-Artikel befindet sich vom 1-ten Dezember 1888 IV. Bez. Carlsring Nr. 25. im Gebäude der Carlskaserne.

Brüder Frommer.