

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZISEGÉDEK ÉRDEKET FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNYE.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok 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 „Győri pinczér-egylet” a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok egyesületé”-nek, az „Ujvidék szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak a „Miskolci pinczér-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök kávéosok, koresmárosok és pinczerek egylete”-nek.

H I V A T A L O S K Ö Z L Ö N Y E.

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

Előfizetési ár:

Egész évre ... frt 6.— Félévre... frt 3.—
Háromnegyedévre » 4.50 Évnyegyedre » 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. kerület, Zerge-utca 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

HIVATALOS RÉSZ.

Jegyzőkönyvi kivonat.

a kassai vendéglősök, kávéosok, koresmárosok és pinczerek egyletének 1889. évi június 28-án tartott választmányi üléséről. Jelen voltak Wagner József, Thirnwerter, Büttner Adolf és József, Schellak vál. tagok Schalkház Lipót elnök és Sárosi Árpád, jegyző. Elnök bejelenti, hogy Stiaszny vál. tag eltávazása folytán helye megüresedvén, helyét a legtöbb szavazatot nyert póttaggal Steurer Lipóttal indítványozza betölteni. Indítványa elfogadtatott s helyébe Steurer Lipót választatott meg. A május hó 25-én történt pénztár vizgálatról tesz jelentést az elnök, mely szerint az rendben találtatott. Május és június havi bevétel 151 frt 90 kr, kiadás ugyanezen a két hónapban 119 frt 68 kr volt. Többlet 30 fr. A törzstőke egyezer háromszáznyolcvanöt frt. a pénztári készlet jelenleg 119 frt 21 kr. Tudomásul vétetett. Elnök 15 napra való elutazását jelenti be, mely időre az egyleti szabályok értelmében az elnöki teendők D o c s k a l e k József alelnökre ruháztatnak. Erről alelnök jkvi kivonaton értesítettik. Örvedetes tudomására hozza az elnök a választmánynak, hogy az egyleti tagok száma 65-re emelkedett.

Jelenti végül az elnök, hogy a multi választmány megbizásából Ignác Mihály nevű szolgát fogadott fel, a ki is 1889 évi július hó 1-től teljesíti az állásával járó teendőket. Tudomásul vétetett. Indítvány senki részéről nem té-

tetett. A jegyzőkönyv hitelesítésére Thirnreiter v. tag kéretett föl.

A kivonat hitelül.

Sárosi Árpád, Schalkház Lipót,
jegyző. elnök.

Tokaj-Hegyalja hajdan és mostan.

Hajdan és még nem regen is a Tokaj-Hegyaljai szüretkor az ország főnemeseinek, az ország legtöbb méltóságainak s az akkor még meg nem fagyott nemességnek a fő találkozó helye volt, mert ősszel minden uri család a szüreti időt, úgy mint mostan a nyarat a fürdőben, a Tokaj-Hegyalján töltötte. Egyik cél volt ez arra is, hogy ott az ország minden részéből ideseregőkkel érintkezni és leggyakrabban az országos dolgokat és politikai eseményeket előkészíteni, gyakran a magánügyeket is elintézni lehessen.

A családok akkor hintók és társszerekkel érkeztek, minthogy akkor még vasut nem volt. Itt történt a hajdonok, a férjhezadó és serdülő leányok bemutatása. A nemzet fiatal-sága itt dőlözgette paripáját, hódításokat itt tett a szép nem kiválasztottjai között.

Egy szóval az ország színe-java a Tokaj-Hegyalján szüretelt; akkor divat volt itt szüreteini

Ekkor a tokaj-hegyaljai szőlő egymaga is kincsért ért, borát pedig csak a legkitűnőbb asztalok csepegtethették mint nektárt a pohár, kehely vagy billikomba, s mert a fejedelmek asztalán is a legkitűnőbb bor a tokaj-hegyaljai volt, így az akkor nagy értékű volt.

Ily viszonyok között meglévén a tokaj-hegyaljai bornak a rendkívül nagy értéke, természetesen, hogy a kinek csak módjában állott a Tokaj-Hegyaljában szerzett magának szőlőt De mert a szőlőterület így is kevésnek bizonyult, nem elégedtek meg a hegyek alján és derekán lévő szőlőkkel, hanem elmentek a felső kavics rétekbe, sőt feljebb-feljebb a hegyek tetőire, egészen a sziklákra s ottan azokat előbb ki kellett asni, kívágni s a földet alulról hátton ama gödrögbe felhordani, hogy

a nemes furmintnak, hárslevelűnek, a fehér vagy a leányszőlőnek sat. ágát vetve, oda azok beültethetők legyenek.

Igy készült el a legtöbb szőlő s hogy a szőlőknek mily becse volt, mutatja az, hogy midőn már a legjobb fekvések így módon belettek ültetve, a másodrendű fekvésű helyek is felkaroltattak, sőt még oly területek is, melyek kevésbé jó fekvésüknél fogva nem nyújthattak oly biztató kilátást a királyborok termelésére. S mert az ország színe-java itt mulatott, itt épült számtalan borház s a tokaj-hegyaljai városok is ujjá épülvén, így hegyen völgyön vig dana hangzott s a mádi bál hirnevsége és jelentősége is azon időből származván, fogalmat nyújthat a Tokaj-Hegyaljának akkori fényéről, nemzetgazdasági és politikai nagy szerepéről.

Hogy kereskedelmi tekintetben is mily fontos volt a Tokaj-Hegyalja, igazolja az, hogy akkor, midőn vasut még nem volt, s tengelyen kellett az árukat is szállítani, a bécsi, budapesti és debreczeni kereskedők áruikat a bodrogkereszturi vásárra, mint főemporiumra hozták be s rendszerint a legdivatosabb és legdrágább holmik itt voltak első sorban kaphatók s azok Magyarország felső vidékére innen vitettek széjjel.

Ily körülmények között szépen fejlődhetett a Tokaj-Hegyalja s mert ama szüretnek ama helyen évről-évre ismétlődő találkozásai az ország nemességének állandó viszonyokat teremtettek, így a Tokaj-Hegyalja állandó gyülekezési pontta és a nemzet közvagyonává, közkincsévé lön

Természetesen látszik, hogy Zemplénvármegye, ezen időktől bir annyi főuri és magnás családdal, kik birtokaikat is e megyében közel a Tokaj-Hegyaljához a szüretnekényelmére való tekintettel szereztették s állandóan itt telepedvén meg, e vármegye díszére és javára valának.

Nem egy közülök foglalkozott ezek folytán előszeretettel tokaj-hegyalja viszonyainak emelésével s felvirágoztatásával s hervadhatlan érdemeket szereztek a multban Br. Vay Miklós, mai koronaőr és főrendiházi elnök s gr. Andrássy György, kiknek a Zichy, Karolyi, Forgách, Degenfeld Sztáray

grólok, br. Sennyeiek, Zsedényi, Dráveczky, Szirmay, Bukovszky Szmrecsányi, Nagy, Tóth, Szabó, Mezősy, Somogyi, Dercsényi; Karácsonyi. Matyasovszky stb. családok derek tagjai segédkeztek Tokaj-Hegyalja felvirágoztatásán munkálkodni.

Sok jó és balszerencse között haladt az idők folyása azóta felettünk s a Tokaj-Hegyalja szőlőbirtokosai mindenkor azon igyekeztek, hogy az ősök munkáját fentartsák s a nemzet eme kincsét, a magyarok eme büszkeségét megóvják és emeljék.

Azonban a láthatatlan sors másként határozott s a fillokszera, e milliárdokban pusztító parányi féreg, a királyok és nemzetünk kincsét is megtámadták s ott, hol haddan az ország színe java vigadni s az ország sorsát is intézni gyűlt egybe, a Tokaj-hegyalján, ma már hasonlóan országos hírű emberek gyűlnek egybe, de nem mulatni, hanem sirni a tokaj-hegyaljai világhírű szőlőknek rohamos elpusztulásán és tanácskozni azon módok és eszközök felett, melyekkel a nemzet gyöngye, a Tokaj-hegyalja megmenthető és megtartható lenne.

Az országos gazdasági egyesület mely hazánk minden közigazgatási viszonyaira való előtörékvésben nagy ügybuzgósággal igyekszik haladni, s mely e célra nagy munkásságot fejt ki, hírét vevén Tokaj-Hegyalja pusztulásának, országos kirándulást rendezett hozzánk, hogy a bajt tanulmány tárgyává téve, megelözhető s a tapasztalatok alapján elfojtható s szülőink fenmaradása biztosítható legyen.

Az ügy iránt érdeklődő szakértők, az orsz. borászati kormánybiztos és az orsz. gazdasági egyesület igazgatójának vezetése alatt az ország majd minden nevesebb borvidékéről mult hó 12-én Tarczalon megjelentek, ahol az ő felsége szőlője s a vinczellérképezde telepe is van s az ottan tett védekezési módok és eljárások s a különféle kísérletek tetteket tanulmány tárgyává. Másnap Sátoralja-Ujhelyen át g. Andrassy Gyula nagyhírű szőlőskei telepei, melyeket Mathiasz János saját rendszerében több irányban kezel, szemléltek meg, honnan még a déli vonattal Tályára, dr. Szabó Gyula telepére rándult a társaság, onnan másnap reggel Miskolcra s Szendrőre.

E szemle után a legnagyobb megdöbbenést okozta azon nem hitt és nem várt csapás, hogy nemzeti kincsünk, közvagyonunk a Tokaj-hegyalja Tályától kezdve fel S. A.-Ujhelyig, Szőlőskeig, a pusztú ás legnagyobb mérvében már a legsiralmasabb képet nyújtja s hogy az elpusztulása a szőlőknek irtóztatóan rohamos.

Nincsen már határ a Tokaj-Hegyalján, hol a fillokszera pusztítása a legnagyobb mérvű ne lenne, sőt egyes városok, mint Mád, Tály, Bodrog-Keresztur, E. Bénye s Tolcsa Sáros-Patak és S.-A.-Ujhely, Szőlőskeinek is legnagyobb része már annyira tönkre vannak téve és kipusztítva, hogy egy részükben szőlő már a folyó évben sem marad, a többiben pedig egy két év alatt nem lesz szőlő s nem lesz szőlő.

Hogy mily nagy nemzeti vagyon vész itten el, fogalmat ad, ha megtudjuk, hogy Tokaj-hegyaljának a kataszteri hiteles adatok szerint 14,521 katr. hold szőlője volt, melynek átlagos értékét 700 frttal véve: a szőlők értéke: 10 millió 164,000 frt.

E szőlők átlagos jövedelme: katr. holdankint 8 hlt, á 40 frt, teszen: 4 millió 480,000

frttot, a mely után az állam, egyenes és községi pótdadókban 50 ezer forintot nyert, melyhez hozzájárul a tokaj-hegyaljai 38 község lakóinak személyes és kereseti adója, ami 35—45 ezer frtra megyen és hozzájárul ezek fogyasztási adója, mely szintén czirka 51—50,000 frtra rugván s ezek szerint, csupán az állam összesen 140—150 ezer forintot felül van érdeelve, mi a szőlőkkel együtt a semmisségbe merül.

*Ha pedig figyelembe vesszük, hogy ama 38 érdekelt községben a szőlők elpusztulásával 60 ezer tősgyökeres magyar embernek esik ki szájából a kenyér, még pedig azon magyarságnak, mely az ország ezen határmegyéjében, a Galiciából első sorban ide özőnlő népfajok dacára, nyelvét, hazafiasságát nemcsak szep-
lőtlenül megőrizte, hanem a szőlőművelés emelése érdekében ide telepített svábokat is képes volt teljesen meymagyarosítani és magába olvasztani: akkor láthatjuk világos képét annak, mily vész fenyegeti az államot, a kormányt és nemzetet egyaránt; ha e vésznek eleje nem vetik s Zemplénnérmegye magyarságának színe-java meg nem mentetik s ezáltal a tokaj-hegyaljai börtremelés nemzetgazdasági fontosságával megsemmisül. És csak így tűnik ki egész valójában, hogy ez nem kisszerű helyi érdek, hogy a Tokaj Hegyalja el ne pusztuljon, hanem hogy az odatelepedett és ott lakó magyar nép megélhetése és ottan való megmaradása minden eszközzel megkísértessek és biztosítsassék.*

Egyik legmélyebbre ható nemzeti érdek tehát, hogy a Tokaj-Hegyalja ama 38 községe 11 városával és 60 ezer emberével el ne pusztuljon, hanem hogy otthonában megtartsassék s hogy az állam, a társadalom, a magyarság vagyonban és emberben egy helyen és vidéken s egy tömegben ennyit ne veszítsen; hogy az elvagyontalanodás hontalaná és csatangolóvá ne tegye Tokaj-Hegyalja derek népét s hogy a vagyon és megélhetés hiánya ne adjon az annyira terjedő szocializmusnak tápot s hogy a ma még munkás nép ne legyen jövőben terhe, nyüge és átka a nemzetnek. Itt rendkívül körülmények forognak fen és így rendkívüli eszközöknek gyors igénybevétele válik szükségessé, annyival is inkább, mert a Tokaj-Hegyalján a szántóföld, kivált a nép kezében nagyon csekély, a szőlőterületnek pedig szántóföldbe való átalakíthatása csak igen kis mértékben, az aljakban eszközölhető, amely újraépítésre azonban a tokajaljai ember anyagi ereje gyenge és elégtelen. Ipar pedig e vidéken nincsen.

Ezek folytán Tokaj-Hegyaljának létkérdése a kormány az országgyűlés legsürgősebb gondjái közé sorolandó és itten gyors segélyre van szükség.

Nem is kételkedünk, ha Szeged, Eperjes, N.-Károly, Toroczkó sorsára gondolunk, hogy a Tokaj Hegyalja sorsa közömbös maradhatna a kormány s nemzet előtt, s nem kételkedünk, ha az elől említett nemesi családok tagjaira gondolunk, hogy szivük e vész hallatára meg ne döbbenjen, s hogy bárha e gyenge kiáltó szóra, mely azonban a reám rótt hazafiai köteletségéből ered — magukéva ne tegyék Tokaj-Hegyalja és annak magyarságának életérdekét s hogy hatalmas befolyásukkal s hazafiai legszentebb indulatokkal minden arra alkalmas tényezőt — mozgásba ne hozzának a Tokaj-Hegyalja megmentése és ujjaalakítása érdekében. De mi bizunk az új földművelési miniszterben s bizunk a kormány minden

egyek tagjában, hogy e kérdést nem engedik szel ethunva önmagára s a véletlenségre.

Két irányban igényeljük főleg a támogatást, először is a valóban czélrevezető védekezési mód megállapítása s másodsor a szőlők ujjaalakítására a megfelelő anyagi eszközök megadása tekintetében.

A védekezési mód megállapítására azonban a tokaj-hegyaljai viszonyokkal alaposan és részletesen ősmérés szakértők volnának meghallgatandók s az így ajánlatba hozott védekezési vagy újraültetési eljárás lognatosítására a megfelelő tőke hitelnyújtás után való kibocsátandó.

Hogy előbb a leghelyesebb védekezési, illetve új telepítési mód a Tokaj-Hegyalja speciális viszonyaira alkalmazva állapítandó meg, ez azért szükséges, mert amint az országos bizottság tagjainak eltérő s mindig csak saját viszonyaikból kiinduló nyilatkozataiból kitűnt, a szakértők a mai védekezési módok iránt sincsenek egy véleményen és mert a legnagyobb részük a tokaj-hegyaljai viszonyoktól lényegesen eltérő viszonyok között élnek s ott észlelték egyik vagy másik védekezési mód előnyeit és hátrányait s mert úgy látszik, hogy ezen téren nem a szakszerű, előre megfontolt irány tört magának utat, hanem a bizonytalanság szülte kapkodás uralja a helyzetet, így kétszeresen indokolt, hogy ama tanácskozássra a közvetlenül érdekelt szakértők hivassanak egybe. S ha ily módon a megfelelő módon, a megoldási mód megállapított, annak kivételére s a tokaj-hegyaljai kisebb szőlőbirtokosok részéről való alkalmazására az anyagi támogatás s az eszközök előteremtése a kormány és társadalom együttes feladata.

Ha egyes vidékek érdekében vasutak építetnek s azok után a kamatgaranciát az ország vállalja el s fedezi, egyes vidékek megmentése érdekében vizek szabályoztatnak — tűz s víz által elpusztított városok ujjaépítetnek, akkor egyes és nagy vidékek elpusztulásának megállása érdekében a kenyeret adó szőlőművelés fenntartása nemcsak jogosult és kötelesség, hanem az ország nemzeti érdeke is, mert 38 községnek 60 ezer emberét elvezszíteni s koldusbotra juttatni; a magyar nemzet — mely számában a többi nemzetekhez ugyanis nagyon gyenge — nem engedheti.

Löcherer Andor.

Szokások és babonák az étkezésnél.

Magasabb körökben ma már nem szokás a vendéget az evésre-ivásra nógatni. Ez már nem fér össze az e körökben uralkodó illem szabályokkal. Annál inkább uralkodik e rossz szokás a közép és alsó néposztályoknál, hol az embert csupa vendégszeretetből majdnem agyon »tömik« és itatják, és a mi legalább is sajnálatos, e tulságos »jó akaratot« meg is kell szépen köszönni; megneheztelni érte, nagy megbántódásnak vennék.

Nos az egyszerű földmives is e szavakkal biztatta plebánosát evésre »tessék plebános uram egyik, a mester úrnak úgy is van esze« És a szegény plebános kénytelen volt ezt a vendéglátó szeretetből eredt, nem epen hízélgő bókot zsebre rakni.

Mit szóljunk a babonás hiedelemlről, mely az étkezésekhez van csatolva! A ki kanalat vagy villáját kiejti kezéből az rövid idő múlva

vagy meghal, vagy megbetegszik, vagy valami más malheur éri. Ha az asztalnál esetleg tizenhárman kerülnek össze, ez rossz omen, mert egy év leforgása alatt a tizenhárom közül egynek okvetetetlen itt kell hagyni a siralom völgyét.

Soha nem feledek el a komikus történetet, melynek a regényes Zalában voltam szemtanúja egy nagy úri háznál. A ház asszonya született báróné volt. Egy búcsúü ebéd alkalmával úgy hozta a véletlen, hogy ép tizenhárman kerültünk az asztalhoz. A báróné az asztalfőről számba veszi vendégeit, egyszerre elsápad és felkel az asztaltól. Férje, intelligens magyar földbirtokos, azt vélte, hogy német származású neje rosszul lett, felugrott az asztaltól és nejehez sietve tudakolá, mi a baja. „Jézus Mária, wir sitzen unserer 13 beim Tische!”, viszonzá az ájulni készülő asszonyosság. A férj ismerte már a babonás természetét és úgy segített a dolgon, hogy az inasát ülteté az asztalhoz 14-iknek. A jámbor biz nem a legjobban érezte magát, mint vendég azon asztalnál, hova csak felszolgálni szokott; eléget fészelt a széken és szinte örült, ha fel kellett kelnie tányérokat váltandó. Csak hogy ez esetben ismét tizenhárman maradtunk. A leleményes házi gazda úgy segített a dolgon, hogy inasát folyton figyelemmel kísérte, ha az felkelt ő is felállt, ha az leült, ő is leült. Mondanom sem kell, hogy e körülmény nem egy alig eltitkolható mosolyt vont a vendégek ajkaira. Hanem a méltóságos báróné nagyon meg volt elégedve a ő „kedves és gyelman” férje urával. No de hát e kellemetlenségek közepette vigasztalásul szolgálhat azon körülmény, hogy más országokban és más népeknél is találunk ily apró „kevésbé kellemetes” szokásokat és babonákat.

Svédországban a köznépnél általános szokás, hogy lakodalmak alkalmával, midőn az új házaspár már asztalhoz ült, aztán kell a házigazdának a vendégeket az udvaron összeszededetni és őket gyönyörű erőszakkal kényszeríteni, hogy méltóztassanak az asztalhoz ülni.

Grönlandban azt vélik, hogy szegényeknek, farkaséheseknek fogják őket tartani, ha hosszasan rábeszélés erőltetés, előtt nyúlnak az ételhez.

Az indiánus azt hiszi, hogy vétené önmaga ellen, ha csak a legcsekélyeb jellel árulná is el, hogy éhes vagy szomjas, azért bár legyen olyan éhes mint a farkas, a legnagyobb közömbösséggel szinleli. Ellenkezőleg a legtöbb természetes népeknél a vendégnek becsületbeli kötelessége mind azt elpusztítani, a mit feltalálnak és a vendégszerető gazda megharagszik, ha nem látják hozzá még pedig rendszeren a falatozóshoz.

A mongoloknál ellenben illetlenségnek tartanak mind azt elfogyasztani, a mi az asztalra kerül; ilyen mongolok nagy Magyarországon is vannak, kik t. i. nem nézik valami jó szemmel, ha a vendég „esetleg” rémséges étvágygyal rendelkezik.

A mi fogalmainkkal és illemszabályainkkal egyenes ellentétben álló sajátos szokás uralkodik az araboknál. Ott a gazda addig erőlteti vendégét az evésre, míg ez valami nem épen gyengéd, de „félreismerhetetlen módon” tudtára nem adja, hogy tőkeletesen jólakott. Ez egy hang által történik, mely természetes hang a túlságos jóllakás után rendszeren jelentkezni szokott és mely a társadalmunk illem fogalma szerint, nem szerez valami nagy tisztességet hangzóztatójának, ha az ar-

boknál az udvariasság egy nemének tekintik, mely jelzi, hogy a vendég tőkeletesen meg van elégedve a lakomával és úgy tekintik, mint megfizetést a lakoma adójára nézve. Ugyan ezen szokás divik Indiában is.

Az abyssinai avval jelzi, hogy a lakománál jól érzi magát, hogy olyan „erős csemcségést hallgat, akár egy sertés”. Ha a szudani mutatni akarja, hogy az étel és ital különösen izlett, akkor ujjait egymásután nyalja le hangos czuppogatással. Más népek nagy súlyt fektetnek arra, hogy a vendég jól hozzá lásson az iváshoz. Muraközben, ha a vendégeket távozásukkor nem kell felrakni a koszra, akkor a köznép fejét csóválja és azt mondja: „A mi uraink ma nem jól mulattak”. Szerbiában a gazda becsülete megköveteli, hogy vendégeit addig el ne eressze, míg azok többé kevésbé föl nem öntenek a garatra. Különösen törekednek arra, hogy a karácsonyi vendég rendszeren lecsapja magát. A becsipés minél nagyobb foka kedvező jelül tekintetik a család jövő évi szerencsését és boldogulást illetőleg. A hány ház, annyi szokás.

Nyúlós borok.

A borok nyúlósága rendszeren abból ered, hogy felületükön egy gomba tenyészik, a mely kezdetben finom, de aztán mindinkább vastagodó hártya képződik. Ha tehát a bort az elromlástól meg akarjuk óvni, azt a hárttyát, a mint a bor felületén fejlődni kezd, azonnal meg kell ölni. Ezt kétféle módon tehetjük: Vagy a gombát öljük meg, a melyből a hártya képződik s aztán bennhagyjuk a borban, melyből leülepszik, vagy pedig élve vesszük ki belőle. Az előbbi mód biztosabb, mert a gombát vagy pasteurizálással, vagy pedig oly módon ölhetjük meg, hogy magas foku alkoholt töltsünk fel a borra s ez sokkal egyszerűbb mód. Ha az alkoholt óvatosan és lassan úgy öntjük fel a borra, hogy vékony réteget képez rajta, akkor a nyálkás réteget egészen befedi s a gombát megöli. Ezek a megölt gombák csakhamar leülepsznek a borba s aljának egy részét képezik. Ha a gombát élve akarjuk a borból kivenni, ezt oly módon tehetjük, hogy töltésért dugunk a hordóban, melynek alsó vége a hárttya alatt éri a bort; e töltésén át annyi bort öntünk a hordóba, hogy a felső hárttyás réteg egészen a hordó szájhoz felnyomul és kifolyik rajta. Minthogy azonban az ilyen eljárás mellett a gombacsirák egyrésze mégis a hordó belsejéhez tapadva marad, sokkal czélszerűbb az előbbi mód, melylyel a gombacsirákat mind megölhetjük. Alkoholnak, mint a gombák megölőjének, egy boros pinczéből sem kellene hiányozni.

A fagyapot felhasználása.

A fagyapotot egy idő óta sokféleképp alkalmazták a különböző iparágakban. Ujabb kísérletet tettek a legfinomabb fajta fagyapotot különböző folyadékok átszűrésére felhasználni s ezzel kitűnő eredményt értek, mert a fagyapot nemcsak azáltal szűri meg a folyadékot, hogy a folyadékban uszkáló nagyobb testeket nem enged át magán, hanem azáltal is, hogy a folyadékból parányi testecskéket is magához vonz és ezeket visszatartja. Ezen utóbbi hatása főleg a bor átszűrésénél birna fontossággal, mert sok bort éppen igen apró szilárd testecskék zavarnak meg annyira, hogy ezen anyagok még sűrű szűrő anyago-

kon keresztül is áthatolnak. De a bor szűrésére nem szabad ám a fagyapotot abban az állapotában felhasználni, a mint az a kereskedésbe kerül, mert az átszűrt bor az ilyen fagyapottól igen kellemetlen faizt kapna, mely iz bizonyos, a fából kivont extractiv anyagoktól származik. Ezen anyagoktól megszabadíthatjuk a fát, ha többször jól kifőzzük, először 5 percentes szóda oldattal, azután két vagy háromszor tiszta vízzel. A bor szűrésénél fagyapotot egy erre alkalmas alaku edénybe kell csomagolni és jól meg kell sajtolni. Az először lefolyó bort, mely még nem tisztult meg, eleinte kellőképp, mindaddig újra vissza kell önteni a szűrőre, a mi csak tisztán la nem folyik. A befejezett szűrés után a likacsos faanyag által visszatartott bor maradék-vízzel való felöntés által kivonható és újból nyerhető. Ha szűrőből kivett forgácsot újból kifőzzük, akkor újra felhasználhatók e czélra.

Adatok a bor történetéből.

A bor a természet egyik nagyon becses ajándéka, melyet az a különféle országokban különféle éghajlatok alatt az embereknek nyújt. A szőlőfűrt a legbecsebb gyümölcs, melynek terméke, a nemes bor, az emberek legkedveltebb itala. A szőlőművelés és a bortermelésnek meg van a maga történelme, mely úgy látszik az emberek folyton haladó művelődésével összefüggésben áll. Ott, a hol a művelődés emlékedett, a szőlőművelés is tért hódított, ott pedig, a hol egyes nemzetnek hanyatlásnak indultak, a szőlőművelés is elparlagosodott. A szőlőművelés és bortermelés ismerete még az irásbeli hagyományok sötét korszaka előtti időből származik. A bor már az ősidőkben is mindig nagyra becsült ital volt. Ezt bizonyítják a legrégebbi ó-korból származó egyiptomi katakombákban felfedezett képletek, melyek a szőlőművelés egész folyamát az ültetéstől kezdve a szüretig ábrázolják. Az is be van bizonyítva, hogy az ó-korban azok, kik az embereket a szőlőművelés és bortermelés mesterségre tanították, isteni megfizetésben részesültek, mint például Bacchus, Saturnus és Osiris is. Sőt a biblia is megemlékezik a borról és felemlíti, hogy a vízözön után Noé apánk szőlőt ültetett, a fűrtök nedvét kisajtolta s az így nyert nedűből annyit iddogált hogy — elnézőbb kifejezést használva — berugott. Ábrahám vándoréletmódja alatt, Melchisedek salemi király által kenyérral és borral lett megvendégelve. Az egyiptomi király Pharaó pohárnoka pedig álmában egy három veszővel bíró szőlőtőről tett említést, melynek fűrtjeit egy pohárba kinyomta és a nyert italt a királynak nyújtotta. Palesztina pedig egyáltalában azon országok egyike volt, melyben a szőlőtő különösen jó tenyészetnek örvendett s a hol még manapság is a legnagyobb szőlőfűrtök teremnek. Forster feljegyzései szerint a Hebron völgyben oly nagy fűrtök teremnek, hogy azoknak ép állapotban való tovahordásához 2 egyén szükséges. Ez beigazolja azon bibliai mondat is, mely szerint a Mózes által kiküldött tudakozódók, a Hebron völgyben az Eskol patak mentében olyan nagy szőlőfűrtre akadtak, hogy azt kettőjüknek kellett Mózes elé vinni, hogy ezen ország termékenységét előtte bebizonyíthassák. Ezen nagy termőképesség birta Mózes is azon elhatározásra, hogy az izraeliták állandó tartózkodási helyéül ezen országot jelölte ki.

Columella és Plinius szerint a keresztény időszámítás kezdetén a mai Franciaország és

Spanyolország legnagyobb része; a negyedik század vége felé pedig már a Nékár és Mosel folyam partjai, valamint Magyarország nap környezte hegyvidékei is, már szőlővel voltak beültetve. Későbbben a nyolcadik században Nagy Károly alatt, a Rajna folyam melléke és Frankon lettek a szőlőművelés alá vonva és a szőlőművelők a vidéken a legmesszebb menő előnyökben részesítve. A nevezett uralkodó a szőlőműveléshez értő embereket Olasz- és Spanyolországból, Burgundia és Lotharingiából is hozatott, oly czélból, hogy azok ezen gazdasági ágat e vidékeken is meghonosítsák. A szőlőművelés érdekében kiadott utasításokat külön és czélra alkalmazott gondnokok által hajtatta végre és a szőlőnek labball való kitaposása helyett annak sajtókkal való kiszűrését kezdte meg. Ugyancsak az ő uralkodása alatt keletkeztek az első vendéglők, melyekben bor lett kímérve.

Különösen nagy fontossággal bírt a szőlőművelésre nézve a zárdák keletkezése. A szerzeteseknek — kinek a nemes bor élvezetét nagyra becsülték — tulajdonítható a szőlőművelésnek nagy mértékbeni elterjedése, valamint továbbá a nemesi családoknak és lovagrendnek is.

A szt.-galleni gazdag szerzet már a tizedik század egyik bőtermő esztendejében annyi bort szűrt, hogy a pinczék nem voltak eléggé tágasak annak befogadására, minek folytán az új borral teit hordókat a szabad ég alatt kellett elhelyezni és e czélra külön felfogadott örök által őrzeteni.

A hohensaufi házból származó uralkodók alatt a szőlőművelés egészen Szászország felső vidékére is elterjedt. Thüningben a szőlőművelés állítólag 1073-ban Meisen Benno püspök által lett meghonosítva; 1150-ben pedig az Albrecht őrgróf által az országba hitt rajnavideki szőlőművesek által, az úgynevezett Altmarkra is kiterjesztve.

Az 1180-ik évben Ottó babembergi püspök egy szőlővnyegéggel telt hordót hozott magával Pomeraniába és azokat elültetés végett a nép között osztotta szét. A kiel vasutvonalnak építésekor Elmshorn közelében 1843-ban nagymennyiségű, még egész határozottsággal felismerhető szőlőtörök találtak, mi azt bizonyítja, hogy egykoron a szőlőművelésnek Holsteinban is elterjedve kellett lenni. A német lovagrend pedig Poroszországnak meghódítása után a rajnavidekről telepítvényeseket hozott az országba, kik közül sokan már a szőlőműveléshez is értettek és ezek azután ezen művelési ágat új hazájukban is folytatták.

Új országok felfedezése által a szőlőtől mindig nagyobb távolságokra lett terjesztve; így az az 1424-ik évben a kanári szigetekre is elterjedt már, hova Enriquez portugali ifjans Görögországból és Creta szigetéről hozatott szőlőtöröket elültetés végett, melyek különösen Madeira szigetén — hová későbbben a Rajna vidékéről is lettek szőlők küldve — rendkívül jól tenyésztek. Amerikában, ennek az 1000-ik év körül történt felfedezésekor, más annyi vad szőlő találtatott, hogy az «Vindland»-nak lett elnevezve. Az ott talált szőlőtörök sok helyen 50 lábnyi magasságban is felkúsztak a fára, de a mi szőlőfajainktól egészen elütöknek, bogyóik pedig igen apróknak és lanyaroknak találtattak. A spanyolok Dél-amerikában különböző pontjain szintén találtak már szőlőtöröket, még pedig vagy a bensülötték lakhelyeik vagy pedig a fák tetejére felhúszva, de ezeknek már izletes fűrtjeik voltak. Mexikóba és Kaliforniába a szőlőnövény hiterítők által lett behozatva s itt a szőlő-

termelés még ma is virágzik, vagy pedig újból lesz felelevenítve. A tizenötödik században, a midőn a szőlőművelés Olaszországban hanyatlani kezdett, Franciaország lett a legelső bortermő ország és a római pápák borszükségetüket szintén innen hozták, leginkább a zárdákat terhelé meg eheli szükségletük kielégítésével. Petrarca feljegyzéseiben aztallítja, hogy a bibornokok csakis a jó bor miatt óhajtották a pápai udvarnak Franciaországban való maradását. Childerich francia király az ország bortermésének nyolczad részét a saját czéljaira rendelte beszállítani. V. Károly pedig az első volt, ki a borra rendes adót vetett ki. A burgundi hercegek a XIV. század vége felé kiadványaikban önmagukat «Seigneurs immédiats des meilleurs vins de la Chrétienté»-nek neveztek el, míg ellenben az európai fejedelmek nagy része őket a «Prince de bons vins»-nek nevezte. A XVI. században a német fejedelmek már olyan nagy súlyt fektettek a szőlőművelésre, hogy a szőlő helyes művelése czéljából külön „szőlőhogyi” és „hegymesteri utasításokat bocsátottak ki, és az e tekintetbeni végrehajtásával és ellenőrzésével ez utóbbiakat bízták meg és minthogy régente a nemesek és szerzetesek, foglalkoztak leginkább a szőlőműveléssel, a jobb minőségű szőlőterületek és szőlőfajok még most is ezek birtokában vannak.

A szőlőtörök jelenlegi földrajzi kiterjedése, leginkább az északi félgömb 16 és 51 szélességi foka között terül el és magába foglalja Németországot, Ausztria-Magyarországot, Franciaországot, Olaszországot, Spanyolországot és Portugáliát, valamint Ázsiának északi részeit is. Az északamerikai új szőlőtelepítések a 34—40-ik szélességi fok között, leginkább Pennsylvania, New-Orleans, Texas és Kaliforniában vannak.

A bor különféle alkotórészei, a termelési helyek éghajlatai és talajviszonyaihoz képest különbözők. Minél délrebbre esik hazája, annál több cukrot, de annál kevesebb erjesztő anyagokat tartalmaz. Az északra eső vidékek borai peddig kevesebb cukor mellett több erjesztő anyagokat foglalnak magukba. Ily módon a borok között olyan különféleségek fordulnak elő, hogy azok az északi halál cukorszegény savanyú boraitól kezdve egészen a déli napsugarak által megsűrűsített dús cukortartalmu borokig terjed, mely utóbbiaknak már amugy is nagyon csekély hatása erjesztő anyagok, majdnem teljesen hatástalan és az igen gyakran mesterséges úton kell előidézni.

Verses szakácskönyv.

Érdekes előfizetési felhívást bocsátottak közre a „Magyar verses szakácskönyv”-re, mely a felhívás szerint hivatva van arra, hogy a konyhapolczok legkeresettebb helyét foglalja el s a bájos konyhaművésznő csillagszemének sugarában mindennap forogjon.

A különféle új és régi, de jó ételek (nem felejtve ki az udvari konyhák legkitűnőbb és legolesőbb előállítású ételeit sem) mind versbe gyurva lesznek e könyben s a kinek kedve tartja, még enekelheti is. Ime néhány példa:

Kenyér-leves.

Dallama: Csicsóné.....

Néhány szelet házikenyér
Lábasba zsir tiszta fel ér,
Vöröshagyma
Apróra
Kenyért tedd a lábasba.

Mikor piros már a kenyér
Huslevest rá, a mennyi fér
Néhány szem
Bors legyen
S egy tojás a levesen

Sör-leves.

Dallama: Fecském, fec kém.....

Egy liter sört s kis fahéjat,
Elég czukrot s citromhéjat
Összefőzzük s a fazékba
Hat tojásszék lesz még csapva.

Ebbe lassan tejsűrű jön,
Fölhabozom és kiöntöm
Piritott zsemlye-szeletre
S az asztalra így viszem be

Kapor mártás.

Dallama: Sajó kutyám.....

Zsirt tesztek fel a lábasba keveset
S kaprot vágok apróra mint csak lehet,
Kanál lisztet tesztek rá, megpárolom
S huslevesvel föleresztvén, megszórom.

Ha már megfőtt, három-négy kanál tejfel
Lesz a mivel izésre ereszttem fel
S ha egy kissé savanyura akarom,
Czitromlevél ezt az izt is rádom.

Kirántott rostélyos.

Dallama: Szeretlek én egyetlenegy.....

Rostélyos hús. A csontokat kiszedem.
Aztán habart tojásba hentergetem,
Zsemlyemorzsával behintem s forró zsirben
sütöm ki,
Tálra teszem s petrezselyem lesz gusztyos
disz neki.

A felhívást ekként zárja be a mű szerzője:
Azt hiszem, elég ennyi — hogy a konyha
tünderei e műnek kedves voltáról meggyő-
ződjenek.

Minthogy az érdeklődésről előre tájékozva
nem lehetek, így a munkát nem is adhatom
ki a könyvkereskedésekbe, hanem csakis azok
számára nyomathatom, akik előfizetnek rá,
tisztelettel kérem a konyhák érdeklődő tün-
derein, hogy előfizetéseiket (a könyv ára 1 frt
20 kr.) Endrényi testvérek könyvkereskedésé-
nek Szegedre küldjék be, mely czégtől, mint
bizományostól, a könyvet augusztus utólján
meg fogják kapni.

Tisztelettel Cascado Pompos, több
magyar grófi konyha után főző pesti mű-
szakács.

KULÖNFÉLÉK.

Szálloda átvétel. Gundel János úr, ipartársulatunk nagyérdemű elnöke, megvette a m. t. akadémia mellett levő «István főherceg» szállodát összes berendezéseivel együtt. — Örömmel üdvözöljük ipartársulatunk vezérferfiát, mert tudjuk azt, hogy az ő kiváló szakképzettsége, finom modora és nyájas előzékenysége a vidéki forgalom emelkedést nagyban előmozdítandja. Sok szerencsét!

— **Nagylelkű adományok.** Ipartársulatunk tagjai közül vallásos buzgóságuknak szép jelét adták ama szaktársaink, kik a fő-

városi ágostai evang. egyház ujonan építendő templomba építési költségeihez a következőképen járultak: Gundel János úr 200 frt., — Glück Frigyes 500 frt., — Glück Rosina 1000 frt., Kurz János 50 frt., — Neubauer János 50 frt. — Batori Mihály kávé 10 frt. — Bors Károly 5 frt. Bors Dániel 5 frt. és Dr. Hauer Sándor a kávé ipartársulat ügyésze 200 frt.

— **A budapesti pinczeregylet** tagjai közül többen díszes ünnepélyt rendeztek f. hó 9-én este Schodl-féle vendéglőben Tomola Rolandné asszony, Tomola egyleti alelnök nejének névnapi előestélyén. A tagtársak nevében az ünnepeltek Busnyák Károly üdvözölte. Poharat emeltek még Böhm Emil egyleti elnök Steffel titkár stb. urak.

— **Üzleti hírek.** Szibera Ferencz Kassán a színház épület alatti sörcsarnokban mint főpinczér nyert alkalmazást. Guttman Gyula Bergman József ugyanott mint éthordók lettek alkalmazva. Rosenwasser Mihály mint szoba főpinczér a Schalkház szállóban nyert alkalmazást. Mórincz József a szép kilátásban, ki füreden mint főpinczér működött. Himmer János a Ranki fürdőben mint főpinczér van alkalmazva. — Tomola Roland és Steffel Ferencz főpinczéri alkalmazást nyertek a Budapesten volt Weber-féle, jelenlegi Walasek vendéglőben.

— **Vendéglő atvételek** Budapesten a keresési-utí Weber-féle vendéglőt Walasek János vette át. Miakits J. a „zenélő órá“-hoz czimzett vendéglő tulajdonosa megvette a keresési-ut 10 sz. alatt levő Eizner bácsi üzletét.

— **Új vendéglőt** nyitott Propper József volt zimonyi szállodás Budapesten az Erzsébet-tér és sas-utca sarkán.

— **Eszküvő.** Molnár Endre főv. vendéglős múlt hó 27-ikén d. u. fél 6 óra a Józsefvárosi plébánia templomban oltárhoz vezette Kucsera Fáni kisasszonyt. Násznagyok voltak: Pálfi János és Kucsera József urak. Az eskütést a völégény házában fényes lakoma és táncz követte, melynek csak a pirkadó hajnal vetett végét.

— **A budapesti pinczér-egylet** választmánya — mint értesülünk — legközelebb az országos pinczér szövetség létesítésére érdekében a közgyűléshez oly indítványt fog beterjeszteni, mely az országos egyesülés kezdeményezését s az ország különböző vidékeire kiküldendő két tag utazási s egyéb költségeinek megszavaztatását fogja czélozni.

Vendéglő megvétele. Kassán, a kálvária utczában eddig Kremla József vendéglős tulajdonát képezett 12. számú hazat a vendéglő és szépkerti helyiséggel együtt Szabó Alajos fiatal törekvő vendéglős megvette, és azt a mai igényekhez képest izlésteljesen berendezte. Szabó Alajos közszeretett igyekvő szaktárs nem kimélvén fáradságot sem költséget, hogy f. vendégeit minden tekintetben kielégítse, a kerthelyiségben két elsőrendű tekepályát alitattott fel és a közönség szórakoztatására minden szombaton katonazene játszik.

Halálozás. Iritz Gézané szül. Hoffmann Lina asszony életének 36-ik évében jobblétre szenderült Budapesten, Temetése f. hó 9-én nagy részvét mellett ment végbe. A végtisztességételen jelen volt a Petánovits vendéglő személyzete; hol a megboldogultat sirató bánnatos férj mint főpinczér működik.

— **Vendéglői üzlet áthelyezés.** Kolozsvár János, a Lipót-utca 15. sz. alatt levő üzletét

f. év augusztus hó 1-ével IV. ker. a kalap-utca és a Ferencziek terén levő sarok házba helyezi át.

— **Egerben** Főkövy Sándorné a vár alatt levő „kis pipa“ helységében vendéglőt nyitott.

— **Szfanój Miklós** szaktársunk Párisból már elutazott és jelenleg London egyik nagyobb szállodájának főpinczéri állását foglalta el.

— **Novák Ferencz** a párizsi világkiállítás magyar csárda főpinczére mint bennünket ő maga Zürichből értesít, ott hagyta kiállítási üzletet, s legközelebb Pestre jön. Hogy miért hagyta ott a magyar csárdát, arra még legközelebbi számunkban visszatérünk.

— **A kincstár tulajdonát képező** Rankherlányi fürdőt június végeig 310 vendég látogatta meg és mindenik teljes elismeréssel szöla jó konyha pincze és kiszolgálóról. Hja Borbély bácsi a régi maradt.

— **Daltársulat.** Debreczenben a Vilmos-féle sörcsarnokban — hol már több mint két hete Mezey János daltársulata működik — esténként vig élet és derült hangulat uralkodik. A daltársulat változatos műsorral mulattatja a közönséget s az igazgatón kívül, ki maga is igen ügyes, kedvelt s régi jó reményval bíró komikus. Tagjai a társulatnak: Váry Kálmán, a széphangu népszimfőénekes, Beregi Liszka népdal s operetteénekesnő, Carmellini equilibrista, ki ügyes mutatványaival gyönyörködteti a közönséget, továbbá Dobcsányi Gyula, a vidék első színpadairól előnyösen ismert komikus, ki új működési körébe azonnal beletalálta magát s rövid idő alatt kedvenczvé lett a közönségnek. Mezey, a buzgó igazgató, több meglepetést tartogat a közönség számára s minden igyekezete oda irányul, hogy a közönség pártfogását kiérdemelje.

— **Bécs vidéki forgalma.** A legutóbbi kimutatás a következőket tünteti ki: Megfordult bécsben május havában és szállodákban elhelyezkedett 21, 940 vidéki.

Ezek közt volt 11.125 osztrák, 4987 magyar és 8828 külföldi. A külföldiek közül 1931 német 877 orosz 623 amerikai, 412 francia 402 angol, 314 román, 304 olasz, 152 oltomán, 129 belveziai, 117 szerb, 107 hollandi, 67 bolgár, 65 boszniai, 54 belga, 50 svéd és norvég, 41 görög, 29 dán, 25 spanyol, 15 portugáliai, 10 montenegrói, 49 zsidai 25 afrikai, és 12 ausztráliai.

— **Egy portás jubileuma** Linzben a „Rák“ szálloda portása Schopper Károly szolgálati ipejének 25 éves jubeliumát ünnepelte e hó 4-én. A szálloda tulajdonos a Wenbauer János egy érdekes órával és emlék éremmel tüntette ki a hű portást.

— **Követésre méltó példa.** Juliányi József, a kassai vasut vendéglő derek főpinczére, az ottani szaktársak körében lapunknak számos előfizetést gyűjtött. Fogadja tehát t. ügybarátunk szíves fáradozásaiért ez uton hálás köszönetünk kifejezését.

— **Czelszerű hordópép.** A hordók kisebb repedéseinek betöméséhez a tiszta fagygyu használata igen alkalmas. Nagyobb repedések betöméséhez a következő keverékből álló szer ajánlatik. 2 rész fagygyú, 3 rész sárga vagy fehér viasz és 1 rész marványpor. Ezen anyagok alaposan összekeverendők és akkor egy szilárd tömeget fognak képezni. Használat előtt az anyag meleg helyen felolvasztandó és a hordó sérült helyei egy ecset segítségével bekenendők. A fagygyúval betömött helyeket czelszerű továbbá még cementporral is behitni, miáltal az átszivágás biztosan megakadályozatik.

— **Új hordómérő.** Félben levő hordók tartalmának kiszámításához eddigelé az u. n. bot-hordó-mérőket használták, de ezek különösen a szabálytalan alaku hordóknál azoknál, melyek nem kereknek akónagyságuk (pl. 5 akó 15 pint), oly nagylehetőseket inutatnak, hogy e czélra használhatatlanok. E bajon segitendő, Parragh Gedeon kecskeméti tanár egy igen alkalmas, 8 hektoliterig használható, jelzővel ellátott mérőléczet készített, mellyel meg kell mérni a hordó átmérőjét és a folyadék mélységét, s aztán e két szám egybevetése folytán összeállított rovatból ki lehet keresni, illetve számítani a hordó tartalmát. Parragh tanár ur rendszere szerint egy kis füzetet készített, mely százalékos táblázatot tartalmaz a félben levő hordók tartalmának kiszámításához, melynek pontosságáról Kecskemét város mérték-hitelesítő hivatalban a javadalmi bizottság egy általa kiadott hivatalos jegyzőkönyv tanúsága szerint meggyőződött. Összesen 11 mérés eszközöletett, s míg a régi bot-hordó-mérőnél az eltérés minimuma 2 liter, maximuma 30 liter, átlag körülbelül 15 liter volt: a Parragh-féle méréssel kiszámított és a valódi tartalom közt a különbség minimuma 0.2 liter; két esetben pontosan összevágott a mérés, a mérés, s a maximum 2 liter, átlag azonban nincs is egy százalék eltérés. A Parragh-féle mérő bottal a mérés sokkal könnyebben eszközölhető, mint a közhasználatu bot-hordó-mérőkkel, s a tévedés sokkal inkább ki van zárva, a táblázat pedig a használati utasítás szerint könnyen kezelhető. — A táblázat ára használati utasítással 40 kr. Megrendelhető a szerzőnél Kecskeméten.

— **Az angolosan készített véres beafsteek veszélyessége.** Nagyon divatba jött nálunk is némely angol ilycenznek azon helytelen szokása, hogy a mar asültet alig piritatják meg egy kicsit s majdnem tökéletes nyersen, véresen fogyasztják el. Ez bizonyára azon balhiedelem miatt történik, hogy a husnak semmi izletes s tápláló része ne menjen kárba a sütés által, amely a húst erejétől mintegy megfosztaná. Hát ez tökéletesen alaptalan okoskodás, mivel a hus éppen a sütés folytán válik az embernek erőltadó, izletes és könnyen megemészthető tápszerevé. A nyers, véres hus a ragadvó, husevő állatok, nem pedig az ember tápláléka. Ezenkívül veszedelmes s az angolosan készített véres sültus azért, mivel ki nyújt biztosítékot a felől, hogy az illető marha nem szenved tüdővészenben, amikor is annak körfejlesztő bacillusai a sütés által nem semmisítették meg, a véres hussal az emberek emésztő szerveibe jutnak s a szervezetben gyorsan elszaporodva, a tüdővész kifejlesztői válnak.

— **Fürdő-bál.** A kassa melletti Rank-Harlanyi fürdőben az első fürdőbál Péter-Pál ünnepén tartatott meg és mint minden évben úgy ezuttal is szépen sikerült. A környék szépei — az idő kedvező levén — berándultak a találkára, és midőn a bucsuzó nap utolsó sugarai csókolgatók a fák koronáit, a terem mindinkább telni kezdett, a száraz fa megszólalt és csalafatta a tánczoló muzsa hivat, az esteli harangszó elhangzott, a táj nyugalomra készült és a teremben életre ébredt minden és mindenki, kivilágos kiviradtig huzták a talp alávalót és 24 párnak fesztelen kedélyes mulatságát jegyezte föl minden jelenlevő.

A „természetes bor“ elnevezésnek fogalma a Svajczban. A svajczi szövetség tanácsnak egyik legutóbbi határozománya folytán a „természetes bor“ elnevezés alatt csak úde szőlőtől és minden más keverék hozzáadása nél-

kül nyert kiejert must értetik. Ellenben minden egyéb bornok nevezett ital, mint például a mozsolaszőlőbor gallizált, petiotizált és szőlőtörkölyből készített borok, valamint az ilyen és természetes borokból álló keverékek, a műbor fogalom alá esnek.

Champagne-i pezsgőbor. A Champagneban fekvő pezsgőbort gyártó kerületekből mult évi április elejétől f. évi márczius hó 31-dikével végződő esztendő alatt, összesen 22.558 084 palaczk pezsgő lett elküldve, dagys 2.223.760 palaczkkal több, mint az előző esztendőben. A jelenleg hordókban és palaczkokban készletben lévő pezsgőbor, kerek számban 100 millió palaczkot tesz ki, s ezen nagy mennyiség állítólag nem képes az öt évi szükségletet fedezni.

A kiadóhivatal postája.

Figyelmeztetés. Minden t. hátralékban levő előfizetőinket, kik többszöri felszólításainkra hátralékaikat mindezig ki nem egyenlítették, ezúttal utoljára kérjük fel hátralékaik mielőbb beküldésére s egy-szersmind figyelmeztetjük őket hogy ha ezen felszólításunk is eredménytelen maradna, úgy követeléseink behajtásával ügyvédünket bizzuk meg.

NYILT-TÉR.

German Antal

épület- és műasztalos üzlete

Budapest, VI. Eötvös-utca 30.

Elvállalok a vendéglői szállodai és kávéházi berendezésekhez szükségelendő mindenemű épület- és műasztalos munkákat s egy-szersmind értesitem a n. é. közönséget, hogy munkáim tartóssága és jósága mellett úgy a fővárosba mint a vidékre megrendeléseket gyorsan és pontosan teljesítek.

Tisztelettel

German Antal

épület és műasztalos.

Válasz Steffel Ferencz úrnak.

Válaszát tudomásul vettem és legkevésbé sem háborodom fel, ha tanácsaimra nincs szükség, én nem is kívántam senkinek sem tanácsot adni, legkevésbé az igen tisztelt elnök úrnak. Arról meg vagyok győződve, hogy nincs szüksége tanácsomra, és amit irtam, azt nem egyedül Steffel úrra bizom jóváhagyás miatt, hanem több régi kollégákra, akik még régi időkben, és jelenleg is ösmerik a Budapesti viszonyokat. Steffel úr felemlíti, hogy keveset működtem az egylet gyarapításán, de amint eddig tudomásom van róla, hát bizony Steffel úr is! Hogy őt kollégái jobban ösmerték, és megválasztották titkárnak, az még mind nem az egyletnél szerzett érdemei kitüntetése.

Szeged, 1889. július hó 12.

Ifj. Bock János.

Kiadó pincze!

Kis-Tétényben egy 5—600 hektoliter bor befogadására alkalmas kitűnő jó pincze mérsékelt ár mellett azonnal kiadandó.

Bővebb értesítést e lap kiadóhivatala ad.

Eladó 50—60 hektoliter

1886—87. és 88. években termelt, 10^o/_o szesztartatmu kitűnő sötét vörös bor. Hektoliterenként á 18 frt. helyben. A borok rendesen és szabályszerűen iskoláztak.

Tudakozni lehet

Burány József urnál
Esztergom.

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: *viza-hólyag, bor-zamat* (Weinbouquet), *borderítőpor* (Klarungspulver) ugy *porok a bor savanyúságának megszüntetésére*; továbbá *tökéletesen ártalmatlan borfestékek, glicerin, gelatin, kénlapocskák* nemkülönben *parafa-dugók* és palaczkokra való *cinn-csipkák* (Kapseln) a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók:

Watterich Arnold

Budapest,

Árjegyzékek és kezelési jegyzék

ur kereskedésében Dohány-utca 1. szám n.

ingyen

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

WATTERICH ARNOLD

Budapest,

Tabakgasse Nr. 1. (Huszár-ház).

Preiscourante und Manipulation

gratis

A legoliosabb magyar élclap.

A Magyarországon megjelenő élclapok között a legoliosabb és legelterjedtebb a

„Mátyás Diák”

Ez ellenzéki irányu, gondosan szerkesztett és kitűnő karikatura rajzokkal ellátott élclap hetenként jelen meg és pedig mindig csütörtökön.

Előfizetési ára egy évre 4 frt, félévre 2 frt, negyedévre 1 frt, a mely összeg a „Mátyás diák” kiadóhivatalába (kiszámlázva 9. szám) küldendő.

Mutatványszámokat a kiadóhivatal készségesen küld, ha e végből egy levelező-lapon hozzá fordulnak.

A „Mátyás diák” kiadóhivatala.

Uj szab. sörhabzó-csap és nyomóhabzó csap



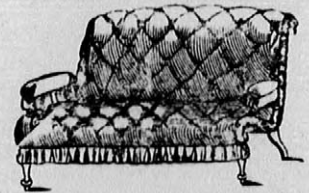
egyszerűbb és tetemesen javított habzó készülékkel simán kifurva és tüzzeel cizinnezt. — A közegészség-igényeinek megfelel. Valamennyi nagyobb sörfőzde előkelő szakemberei, valamint a Prága sörfőzde-iskola által legjobban ajánltatik. — Ezen csap legkénynebben és legjobban az e célra készült kefékkel gyorsan tisztítható, a mi más szerkezetűeknél lehetetlen. Ajánlom további készítményeimet érc-árakban, mint:

borlefejtő-szivattyúk, tömlőkötők, hordó-csapok és különféle érc-alkatrészeket, bármely gyártmányu **gőzmozdony és cséplőgéphez** melyek mintáinak birtokában vagyok. Árjegyzékek kívánatra bérmentve küldetnek.

RIEDL JÓZSEF,

érczaru-gyára, Budapest VIII., Mária-utca 52. sz. (az üllői-ut közelében.)

Régi rendszerű használt sörcsapok az én rendszer szerinti kifurásra és tűzbencizezésre hasonlóan elfogadtatnak.



Bergauer József

paplan- és matracz-készítő

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

Elvállal minden e szakba vágó cikket, ugymint **selyem, satén, kásmér, roug, kretton-paplan, ruganyos-matraczok, löször, afrik, tengeri-fü és fény-faszál,** matraczok és szalmazsákok ugymint

straffrozás és szállítások

a legjobban és legoliosabban elkészítettnek.

KERTÉSZ TÓDOR BUDAPEST, Dorottya-utca 1. szám

szives figyelmébe megrendelés végett ajánlja a **lignum-sanctum** kuglizó-golyókat

9 9¹/₂ 10 10¹/₂ 11 11¹/₂ 12 12¹/₂ 13 13¹/₂ cm. átmérettű

1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85

Egy készlet tartós kemény gyertyánfából készült **kuglizó-bábok** frt 2.50.

Kuglizó társulatoknak alkalmas nyeremény-díjak **Orosz női kuglizó** egész szük udvaron is felállítható egy készlet bábok, golyó és zsinórral 5.25—6.25.

Kerti Flobert-puska 8—25 frtig. Vaszéltábla kiugro bonócczal 2—8 frtig.

Ariston zenéi szekrény 6 zenedarabbal 20 frt. Angol **Croquet-játék** 10—20 frtig.

Lawn-Tennis 28—60 frtig. Szines **papír-lampionok** 15 krtól

80 krig. Kerti gyertyatartó üveggel frt 1.—, 2.30. Kézi palaczk-

dugaszó 1.40. Önműködő dugaszhozó 70 kr. **Szódavíz-készítő** 7—16 frtig. Kerti hinta-ágy frt 4.50—6.50. Erős gyermek-

kocsi 7—16 frtig. Tornakészlet 8.50—15 frtig. Kertészék

laposra összetehető 2.20—3.—. Újságkeretek 80—1.30-ig.



Csász. kir. szab. üvegyárosok

STÖLZLE C. FIAI

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

ÜVEGGYÁRI RAKTÁRAK:

BÉCS (Központ), Wieden, Freihaus 2. III. Hof.**PRAGA**, Wenzelsplatz Nr. 47 neu.**BECS**, Rudolfshelm, Schönbrunnerstrasse 74.**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 oseh 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 éroz fedéllel, mely oxidál s lerakódásaiban egészségellenes részeket tartalmaz.

A mi üvegfedéllel ellátott conserv-üvegeink tartalmukat egyenlő jóságában conserválják, történjék az elhelyezés akár nedves, akár száraz helyiségben. Érozfedeleknél olcsóbb árak. Kívánatra minták és használati utasítások ingyen és bérmentve.

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

Világítási cikkek petroleum, olaj, legszesz- és villany részére.

A vasuti és gőzhajó vállalatok legrégibb szállítói.

Üvegedzészet, vésőműhelyek, festészeti, homokfuóó, öntött és sajtolt üveg.

Minták és árjegyzékek szolgálatra 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**, Rudolfshelm, Schönbornstrasse 74.**BUDAPEST**, VI. Bez. Königsgasse Nr. 50.

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

Specialität: Glasgeschirre für Gasthaus, Kaffeehaus, Haushaltungsgebrauch in Guss und Schlißf. — 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 Gebrauchs-Anweisungen gratis und franko.

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

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

Aelteste Lieferanten für Eisenbahnen und Dampfschiffe.

Glasätzerei, Gravurwerkstätten, Malerei, Sandgläser, Guss- und Pressglas.

Muster und Special-Courante stehen zu Diensten.

Frommer testvérek

Budapest. IV. Károly-körút Károlykaszárnya-épület



kaphatók mind a pinczegazdászathoz szükséges cikkek u. m. parafa dugaszok, üvegek/való kupakok, dugaszoló és kupakoló-gépek vizsgáló, hordósapok, bortömítő továbbá bormérők mustmérők és savmérők és minden itt fel nem sorolt, de a pinczegazdászathoz tartozó cikkek.

Egyedüli főraktár és eladási hely magyar- és osztrák-ország részére a Charles Jullien borderítő orból.

Árjegyzékek kívánatra ingyen és bérmentve nek. küldet

VÉGHLESI**Vera-forrás**

Hazánk legtisztább, legolcsóbb és legjobb szénsavdús, égvényes

SAVANYUVÍZE.

Véghles-Szaltnán (Zólyom megye.)

Budapesti főraktár:

Erzsébet-körút 38. szám alatt.

Teephon-öszeköttetés.

Számos raktar a vidéken.

ELADÓ vendéglő.

Egyik nagyobb vidéki városban (megyei székhely) egy jó forgalmu

nagyvendéglő

szabad kézből minden perczen eladó.

A vendéglő üzlet már 50 éve áll fenn a legelőkelőbb bálók és táncmulatságok e helyiségben tartatnak meg. Nyáron pedig a díszes kerthelyiség a közönség kedvencz gyűlhelye.

Bővebb felvilágosítást a „Vendéglősök Lapja” kiadóhivatala ad.

Fischer Ágoston

czim és czimerfestő

Budapest, Lipót-utca 6. sz.

Ajánja jól berendezett czimer festészet; vidéki megrendeléseket gyorsan és pontosan teljesít.

Dietrich és Fischer.

Első magyar égőolajok, esszenciák és folyadék-színek gyár

UJPEST, FŐ-UT 75, SAJÁT HÁZBAN.

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

Vendéglő-megnyitás.

Van szerencsém a n. é. közönséget tiszteltteljesen értesíteni, hogy az

V. kerület, Erzsébet tér és Sas-utca sarkán ujonnan a mai kor igényeinek megfelelő díszszel berendezett

sör-, bor- és éttermet

megnyitottam. Főtörökvésem oda irányuland hogy válogatott izléses magyar ételek, hamisítatlan italok u. m. aradi, pécsi és több hírneves hazai asztali és külföldi csemege-borok, valamint a kőbányai részvénytársaság udvari és dupla márcziusi serei kimérése, ugyszintén pontos és figyelmes kiszolgálás által tisztelt vendégeim igényeit teljesen kielégítek,

Kiváló tisztelettel

Szemerédy E.

SCHLEINZ KÁROLY és társai

Generaldepositäre der berühmten

I. Pilsner Actien-Brauerei

welche mit der grossen goldenen Medaille bei der Kochkunst-Ausstellung in Wien, sowie bei vielen anderen Ausstellungen mit den I. Preisen prämiert wurde.

empfehlen deren vorzüglich anerkannte Biere sowohl in Flaschen als auch in Fässern loco Budapest, oder Steinbruch transitio.

Täglich frische Flaschenfüllung

Bureau und Kellereien: Budapest, VIII. Bez. Stationsgasse Nr. 47.

wohin alle Bestellungen zu richten sind.

Legjobban ajánlható

Kiváló orvosi tekintélyek által mint kitünő elismert és ez idő szerint a legolcsóbb ásványvíz. Az étvágyat gerjesztő és emésztés előmozdító hatással bír, nyál s kinövés oszlató valamint gyomorbajok.

KORONA-FORRÁS
Hygiea-Sprudel
magyar Steyer határon

lélekezési szerv, máj, vese- s vizeleti betegségeknél sikerrel használtatott Borral vegyítve kitünő.

Kapható minden fűszerkereskedésben úgy szintén **Édeskuty L.** cs. és kir. udv. szállítónál.

Egyedüli főraktár:

Mautner Adolf
fűszernagykereskedőnél, Arany János-utca 63.

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

Toifel féle

zobori cabinet-bor

Emez alkalmas fekvésű és gránittartalmu talajjal bíró hegyiségben természetl bor, nemcsak az egészségeseknek, hanem a szív- és gyomorbetegségeknek, úgy szinte a lábadozóknak is, egészségére és könnyebbülésére szolgál mint üdítő ital,

Ar Egy nagy üveg 0.07 liter 60 kr.
Egy kis üveg 00.35 liter 40 kr.

Száz üveget tartalmazó megrendelésnél a áda és a csomagolás nem számíttatik.

Czím: **Toifel József**
hortermelő

Nyitrán. (Magyarország)

Több sajáttermésű különleges bornak árjegyzéke kívánatra ingyen küldetik.

BORSZÉKI VIZ az ásványvizek királya!

Az orvosi tekintélyek által Europa legjobb és legszénsavdusabb ásvány és bor vizének van elismerve

Borral keverve fejedelmi ital.

1 üveg	2 Literes üveg	30
1 „	1 1/2 „	25
1 „	1 „	20
1 „	1/2 „	15

tisztelt kávé és vendéglős uraknak 10% engedmény.

Kizárólagos főraktár:

Füspök Ferencz

borkereskedőnél

Budapest, Nádor-utca 9.

T. olvasóinknak s különösen n. é. vidék kávé és vendéglős előfizetőinknek szíve figyelmébe is melegen ajánlhatjuk a főváros kávéházi közönség kedvenc olvasmányá képező

„Magyar Figaro“

képes heti lapot,

mely a finom pikantéria mellett, társadalmi színházi, irodalmi és minden egyéb aktuális dolgokkal foglalkozik szellemmel s érdekesen

A „Magyar Figaro“

a legszebben rajzolt és leggyakrabban színes képeket közlő humoristikus magyar hetilap.

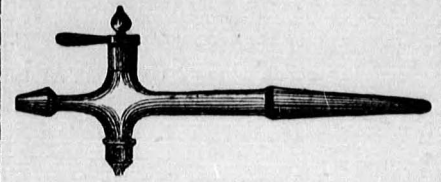
A „MAGYAR FIGARO“ minden nagyobb. A városi kávéházban 2—3 példányban tartatik. Mutatványszámok, kívánatra ingyen és bérmentve küldetnek.

A már most a jövő 1889. egész évre előfizető t. kávé és vendéglős uraknak a „MAGYAR FIGARO“ folyó év végéig ingyen küldetik.

Előfizetési árak: Egész évre 8 frt., fél évre 4 frt., negyedévre 2 frt.

Megrendeléseket elfogad a „MAGYAR FIGARO“ kiadóhivatala.

Budapest, Károly-körút 19.



Nagy Ignác

Budapest, VII. Károly-körút 9. szám.

Ajánlja pinczegazdászati cikkekkel dúsan felszerelt raktárát.

Parafa-dugaszok, palaczkok, palaczk-kupakok, vízhólyag, csersav, dugaszoló és kupa'oló-gépek, Mettievitz féle hordómérők.

Valódi Jullien-por 1 doboz ára 1 frt. kilója (4 csomag) 4 frt.

Képes árjegyzékek bérmentve küldetnek.

Hová megyünk?

Menjünk **Virág Jóska csárdájába** a József-főherceg telepre.

Itt van a legjobb étel és ital, valamint kitünő cigányzene, szép nyári kerthelyiség ekepálya stb.

Figyelmeztetés.

Van szerencsénk a nagyérdemű közönség szíves tudomására adni, hogy az egész országban közkedvelt s legolcsóbb **szolyvai, polenai és olenyovai ásványvizek** csak akkor tekinthetők friss töltésűeknek hamisíthatatlannak, ha azok czimlapján és czimlemezein (capsula) a forrás megnevezése **German és Bodnár** ásványvíz-bérlők védjeggyel vannak ellátva.

Kapható minden fűszerkereskedésben és vendéglőben és megrendelhető a szolyvai ásványvíz-forrás igazgatóságánál.

Hazafiuai tisztelettel

German és Bodnár

Gróf Schönborn uradalom ásványvíz bérlői

LAKOS LAJOS
BUDAPEST

több szab tulajdonosa
TAKARÉKTŰZHELY KÉSZÍTŐ
raktáron tart
minden alakú tűzhelyeket,
és javításokat elfogad.

IV. LIPÓTVÁROS KALAP UTCZA SAROK 10. SZ. GYÁR VII. KER. BEZERÉDY UTCZA 8. SZ. (TELEFON)

Uj találmány.

Mely a czimbalom zenge (bezónán) tető felszabadításáról áll.

A régi szerkezetű tető 4 lépcsűvel, 30 csavarral a zenge-tetőről a tőkere szorította s rezgésel elnyomta.

Ez új találmány a hang tisztaságát és erejét körülbelül 25%-kal növelte.

Feltalálók a régi szerkezetű czimbalomok átalakítását is elvállljuk; de a munkát az átalakítást pontos elkészíthetése céljából tizennégy nappal előbb kerjük bejelenteni, vagy beküldeni.

Találmányunkra 11440 szám alatt szabadalmat nyervén, az elkészítés, vagy átalakítás kizárólagos tulajdonunkat képezi.

Az új találmány műhelyeinkben megtekinthető. Rajzokat és leírást ingyen küldünk.

Varju K. és Horváth J.

hangszerészek Budapest, Erzsébet-körút 2



GINDERT ISTVAN
kádár és asztalos (konyhaeszköz-készítő)
 Uzet: 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 mindennemű félgömbölyű, tojásdad, gömbölyű és szögletes faedényeket, fürdőkádákat, teknőket, mángorlókat, szüretelő- és szénhordó puttonokat, uborkás ordókat vízmentes elzárással, zsirdőbönöket, káposztás hordókat csávarral a nélkül. A legjobb, legszolidabb ízlés- és kivitelben jutányos ár mellett

Graser
 BUDAPEST,
 V., Templombazár 9.
 Első magyar
**NÁDSZÉKFONÓ-
 INTÉZETE**
 alapított
1865.



József
 BUDAPEST,
 V., Kirchenbazár 9.
 Erste ungarische
 ROHRSESSEL
 FLECHT - ANSTALT
 gegründet
1865.

Commissionsverkauf
 v. Rohrsessel, Flecht-
 Rohr, etc.

bizományi clá usi-
 tása nádszéknek
 fonónád stb.-nek

Hirdetések és nyiltterek

felvétetnek

a kiadóhivatalban Budapest, zerge-utca 5.

Gleichenbergi János-forrás
 fogyasztásban 1811 óta a legjobb és legdusabb szénsavtartalmu

SAVANYUVIZ

mely rendkívüli olesóságánál fogva minden háztartásnak nemcsak mint kellemes ízű savanyúvíz, hanem mint az egészségnek minden tekintetben szolgáló ivóvíz legjobban ajánlható.
 Magyarországi főraktár:

SCHLEINZ KÁROLY és társainál
 Budapest, VIII., Stáció-utca 47.

RUTTKAY VILMOS

előbb
 hatvani-utca a „Zrinyi“ mellett,
 most
 hatvani-utca 2. szám,
 a Ferenciek temploma átellenében
 ajánlja nagy választékú
kalap gyári raktárát
 és a legujabb
FÉRFI DIVAT-CZIKKEIT,
 legjutányosabb áron.

Vidéki megrendelések, pontosan és gyorsan küldetnek s nem tetszés esetében kicseréltetnek.

Eladó háztelkek!

Még 250 házhely **Pusztá-Szt.-Mihályon**, Budapesttel határos, Kedvező feltételek mellett egy 200 □-öl nagyságú házhelynek, ára 130 frt. beleértve összes költségeket és átíratást is. Négy félévi részlet fizetéssel eladó. Aláírásokat fogad, mindennap ugyanott

Vittek Ferencz

vendéglős.

Közlekedés Czinkotai vasuttal.



Novágh Károly
 Budapestben,
 IV. ker. kigyó-utca 7. sz
 párizsi házzal szemben.

műsztergályos- és tekegolyó készítő.
 Ajánlja gazdagon berendezett raktárát
 elefántesont-tekegolyókból
 kávéházi felszerelésekből
 és
 Lignum Sanctungolyók és bábuokból,
 tajték és borostyánkő
 dohányzó-szerekből,
 továbbá nagy választékát
sétabotok stbből.
 a lehető legolcsóbb árak mellett.

Régi tekegolyók becseréltetnek, vagy azok leesztergályozása és festése, drbonként.
 20 krért azonnal eszközöltetik

**Kárpitgyári
 raktárak**

Jerk és Schuschnitz
 BUDAPEST,
 V., Nádor-utca 1. József-tér sarkán,
 Bécs,
 I., Getreidemarkt 2.

Ajánlják dusan berendezett raktárakat **papirkárpitban**, tekercse **12 krtól**, 8 méter hosszú, 50 centiméter széles a legfinomabb **bőr, Gobbelin** és **Veloutes-ig.**

Árkiszabások és minta kártyák ingyen és bérmentve.

Legjobb asztali- és üdítő-ital.

Hazánk legkedveltebb

savanyuvize

A MOHAI **ÁGNES** FORRÁS.

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

Ő felsége József főherceg, és ő felsége Milán szerb király

— asztalán rendes italul szolgál. —

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

ÁGNES.

forrás néven kiszolgáltatni. — A nagyérdemű közönségnek ásványvizünket szives jóindulatába ajánlván, maradtunk teljes tisztelettel

az **ÁGNES**-forrás kutkezelősége Mohán.

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

Országos főraktár

ÉDESKUTY L.

m. kir. és szerb kir. udvari ásványviz-szállítónál
BUDAPESTEN, Erzsébet-tér 7. sz.

Borral használva kiterjedt kedveltségnek örvend.

Külföldi szolgálatot tesz az emésztési zavaroknál.

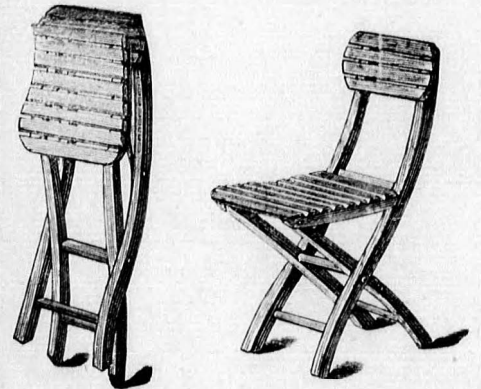
2.000,000 palack.

PAPRIKA

- Debreczeni kolbász... pár 78.—
- Paprika kolbászka ... 8.50
- Tarhonya tojasos ... kl. 32.—
- Vöröshagyma ... 3.50
- Fokhagyma ... 9.—
- Zöldség vastag legszebb... csom. 3.50

BENISCH S. J.
Szegeden.

Készítem a vendéglői és korcsmai berendezésekhez a legfinomabb
BERCZÉS SZÉKEKET



konyhai berendezésekhez a legcélszerűbb s legtartósabb **fabutorokat** raktáromban készen tartok.
Megrendeléseket gyorsan és pontosan teljesítek.

Szabó Gergely,
asztalos mester.

Budapest, VIII. Ujvársátr és Szilágyi-u. sarok.

Kutschera Mihály

elhelyező-intézete

Budapest, IV. ker. Lipót-utca 1. sz.

A szállodák kávéházak, vendéglősök stb. személyzetének elhelyezését a legpontosabban teljesíti.

Teppert János

gépész



varrógép-raktára és javító műhelye
Budapest, VIII. József-körút 34. szám.

Mindenféle kitérő új varrógépek 32 forintért, 4 évi jótállással. Legjobb rendszerű javított varrógépek raktára 2 évi jótállással 12 forintól és feljebb, ugyancsak 4. sz. Singer szabók és Cylinder-gépek cipészek részére igen jutányos áron. Mindenféle varrógépek és velocipédok javításra igen olcsón elfogadtnak jótállás mellett. Géprezések mindenféle géphez készletben vannak. Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek.

Leth Lajos

Magyarország legelső és legnagyobb

elhelyező intézete

zállodai-, vendéglői- és kávéházi-személyzetnek

Budapest, kalap-utca 5. szám.

Telephon 392. szám.

KLÖSZ GYÖRGY

fényképészeti műintézete.

Budapest, IV. Hatvani-utca 18. sz.

Elvállal mindennemű fényképi felvételeket, többszörösítéseket gépekről, iparmű- és tantárgyakról.

Photolithographia, Czinkographia, fénynyomat, Autographia, Fénymásolat.

Scholtz Péter

asztalos mester

Budapest, VIII., Futó-utca 3. szám.



Péter Scholtz

Tischlermeister

Budapest, VIII., Futó-utca Nr. 3

Ajánlja a fővárosi és vidéki vendéglős, szállodás és kávéház uraknak mindennemű teljes ebédlő-, háló- és előszoba butorait.

E butorok — a legjutányosabb áron — szilárdan készíttetnek.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

A legjobb butorok raktáromban készen tartatnak.

Empfiehl den Herren *Hoteliers, Gastwirthe und Cafetiers* in der Hauptstadt und in der Provinz alle Arten von Möbeln für vollständige *Speise-, Schlaf- und Vorzimmer Einrichtungen*. Die Möbeln werden zu den vortheilhaftesten Preise solid verfertigt.

Provinzaufträge werden *schnellstens und pünktlichst* ausgeführt.

Die besten Möbelstücke werden am Lager bereit gehalten.