

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

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

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök-és korezmárosok 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 egyesülete”-nek, az „Újvidék szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak a „Miskolci pinczér-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök kávéosok, korezmárosok 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 | Évnegyedre ... » 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. kerület, Zerge-utca 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Hogy él a mi népünk ?

Felolvasta a fővárosi Iparos-körben

Dr. Dobránszky Péter.

Napsugáros egen magasba száll a dalos pacsirta. Hideg, mély álom után a természet szíve melegen dobban újra. Az élet gyöngye csillog minden fűszálon. Bimbó fakad a fán. Madár zeng az ágon. Ujra éled minden. Felpezsdül a munka. Az elvetett mag már nem mag, hanem viruló zöld vetés. A szántóvető lelke megtelik örömmel, hogy nem vetett hiába, siet megosztani örömét hű munkatársával: no anyjok, szépen kikelt az élet.

Az élet? Hát mi az élet? Sok bölcs ke-reste már erre a kérdésre az igaz feleletet; de oly bölcsen és szépen senki sem mondta meg, hogy mi az élet, mint a magyar nép.

A tudós azt mondja: az élet mozgás. Az erkölcsstan szerint az élet kötelesség. Költőnek álom az élet. Boldognak menyország, boldogtalannak siralom völgye. A magyar nép életnek mondja a kenyérnek valót, a búzát, gabonát és a többi kalászos növényeket. És ez az igaz. Mert a kenyér az élet; a tápszer tartja életben az embert.

Csodálatos sors! Hát a büszke ember léte a buzaszem hajszálan függne! És egész népek élete a táplálékhoz volna fűzve!

Nemrég irta a „Times”-nek dr. Newins angol misszionárius, hogy Chinában a nagy mennyei birodalom egyik legtermékenyebb tartományának, a Yangtse völgynek másfél millió lakossága éhinsséggel küzd az augusztusi szokatlan nagy esők által okozott vízáradások folytán. A misszionárius állítása szerint egy félpenny elegendő volna egy ember egy napi élelmezésére, tehát egy félpenny ára rizs vagy gabona megmenthetne napról-napra milliónyi emberéletet.

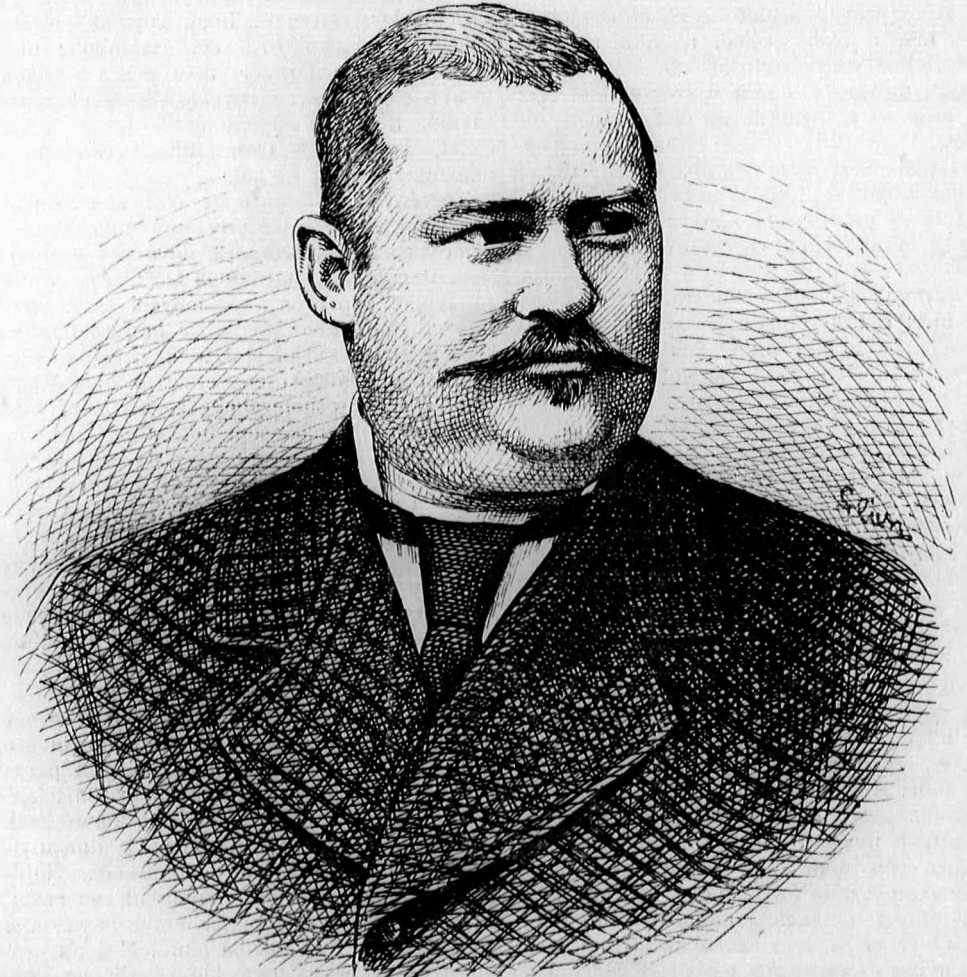
De hát van e szükség arra, hogy Chinába menjünk például? Az az ajtóinkon kopogtató csángó, kit az inség kerget jó emberek irtalmához; az a sereg szegény, kik az utszélen vagy az egyletek és menházak falai közt a könyörülő szívek adományaiból tengődnek, nem épen egy a tápszerekből kérnek és nyernek életet, mint a dus asztaloknál dözsölő inyencz?

Ember az ember. A természet nem ismer

„kékvert”. Ugyanazon mészkből építi a királyok és koldusok esontját. „A teremés koronája”, a fennhéjázó ember rokon a porral, melyet tapos, ereiben annak a vasércnek parányi golyói hőmpolyógnak, melyből sineket rak vaskocsijai alá vagy kalapácsot kovácsol az iparnak ekét a földművesnek, kardot a katonának. Az embert alkotó anyagok és erők ugyanazok, melyek a bérceket alkot-

ják, testet adnak állatnak, növénynek, hullamokban folynak, tűzben égnek, légben szállnak.

Az ember sejtekből szöve a szervek és készülékek egész rendszere. Minden ízében anyatermészet gyermeke: testét-lelkét, minde-nét a természet tárházából vette, a természet építő ősanagaiból testét, a természet törvényei intézik életét, halálát. Mikor valamely gép



HANZLICH KÁROLY.

tagjait és elemeit látjuk, ne feledjük, hogy testvérünk az a gép; mert a mi testünk is gép, mely emeltyük-, rugók-, sajtók-, szűrők-, csatornákból és más elemekből áll.

Nincs a fűzfának annyi levele, a mennyi költemény zengett már a szivről fűzfa- és nem fűzfakötők lantján. Pedig a sziv maga is egy gép az emberi gép szervezetében, csak olyan, mint valami vízemelő vagy vízajtó gép. Az ember szive egészen a vízépítészet törvényei szerint van alkotva, nagy csövei közönséges műtani készülékekkel, szelepekkel vannak felszerelve. E nemes szerv hajtja szét a vért a test minden ereibe. Ha ez a gép megáll, megáll az élet, természetes hogy akkor vége a szerelemnek is.

A szem a láttan legfinomabb elvei szerint van berendezve: szaruhártyája, nedvei lencséje a fénysugarakat oly módon gyűjtik egy központba, hogy képpé alakuljanak; a szem irisze pedig arra is alkalmas ugyan, hogy gyulékony sziveket lángba borítson, de az emberi gépben, mint a táv- és gorscő diaphragmája arra való, hogy kizárja a zavaró fényt, a beeresztett fény mennyiséget pedig szabályozza.

A fül mindennel fel van szerelve, a mit a hang három jellegző tulajdonsága megkívánhat; van dobhártyája a hangerő, csigája a hangmélység és magasság számára, vannak félkör alakú csatornái a hangminőség számára.

A hűvörlát kideríté, hogy a légköri nyomás folytán hullámzásba jön az ágyékhártya; az ágyékhártya rezgése által pedig a levegő a nagy légszövekbe jut és aztán természet-tani elvek szerint a tudó legszélsebb sejtjeibe, innen meg a vérbe szedél, az által az egész szervezetben vegyi változásokat idéz elő, hőt támaszt, mozgásba hozza a szerves élet összes erőit és megindítja az élet minden mi-veletét.

A táplálkozás, nem egyéb, mint anyagok bevétele abból a célból, hogy azokat a test gépezete és erői használható elemekre szétbontsák és az ekként nyert új anyagokat és erőket átadják a szervezetnek a már elhasznált anyagok és erők pótlására. Erre szükség van, mert a test működése közben ép úgy nyüvődik és kopik, mint akármely gép. Az élet folyamán nyüvödő csontokat, a vért, a velőt, a meghasznált izom- és idegszöveteket új anyagokkal és erőkkel szükséges felújítani és erősíteni, a nedvek és enyvek veszteségeit pótolni kell; zsiros anyagokkal, szénhidrátokkal fűteni kell a gépet, mert különben kialakul testünkben a hő, megcsappan szerveinkben a mozgató erő és ellankad, megszűnik a test működése, megáll az élet, a szervezetében elnyüvődött, elemeiben felemésztdött gép szétbomlik, vegyül földbe, fűbe, fába, tűzbe, vízbe, légbé.

Ilyen az ember. Még sem olyan közönséges gép, mint a többi, melyeket az ember keze alkot. Az embert a természet maga alkotja, és olyan mester, mint ez a nagy alkotó, nincs több. A géphez gépész kell, hogy működhessék. Az emberi gépben benne van magában a mozgató gépész: a lélek. A közönséges gép nem fűtheti magát és bár a csecsemő-embert is az anyja gondozza, de a felnőtt ember önmaga pótolja szervezetének anyagait és erőit, nem szorul mesteremberre, hogy javítsa és erősítse a megviselt gépet, bár azt is elég gyakran kénytelen reparálgatni az orvos; de egy közönséges gépet sohasem reparálhat egy másik gép magában. Az emberi mozdonynak nem kell idegen mozdonyvezető. Az okos lélek megmutatja a gépnek a hala-

dás irányát; az érző sziv jelzi a hőfokot; az emberi gépet is feszítik, hajtják sokszor neki vadult gázok, ész nélküli lázongó indulatok, böszült szenvedélyek, és nem egyszer megtörténik az emberi géppel is, hogy szétrobban a kazán. Hány ily robbanás rázza meg napról-napra légkörünket. Egy örült pillanat, egy ostoba golyó, egy átfurt sziv: szétrobbant a kazán, oda a teremtés legremekebb műve!

De mégis ember az ember és okos, érző lelkével oly magasan áll minden más gép felett, mint az ég a föld felett; azonban bármily magasan áll is, nem áll magasabban, mint az alkotó természet és nem állhat felette a természet élettörvényeinek. Ezek az élettörvények parancsolnak rá az emberre, hogy táplálkozzék, pótolja, erősítse elhasznált erőit, ha élni akar. És a természet nem olyan, mint az emberek. A ki a természet törvényeit nem követi, annak a fejére halál büntetés van szabva. Szegüljön ellene valaki a létfenntartás törvényének, mulassza el a rendes táplálkozás tisztét, rögtön bajok, beteségek rohannak meg és nemsokára végezhetnek is vele. A koplalás nagymesterei, a Tannerek és mindazok az amerikai szabású «csodaprofesszorok», kik hónapokig tartó koplalással ámulják a naplopókat, sőt iskolát készítenek alapítani, melyben arra oktatják az oktalanokat, hogy koplalásból mi módon lehet megélni, ezek a «csodaprofesszorok» jöjjenek ide, találhatnánk itt tömegesen külömb mestereket a koplalásban, de különösen találhatnának könnyen egy üveggarangot becses koplaló testükre borítva, melyből csak a levegőt kellene kiszivattyuzni, hogy koplaló mester segítőknek mindenkorra vége szakadjon; mert ám a levegő is tápszer, még pedig a legfontosabb elemeknek: élelynek, légeylynek, szén-savnak a testbe szállítója. A levegő adhat életet, halált. Az ozon üdülés és élet; a miazma betegség és halál.

Törvény az, hogy a ki élni akar, táplálkozzék. Ez alól a törvény alól nincs kivétel nemcsak egyesek számára, de népek számára sem. Rendesen és jól táplált test: erős ember. Jól táplált nép erős nép, helyén esze, szive. Erős a munkában, erős a honvédelemben. Erős törzsnek sarjai is erősek. Hitvány vagy ártalmas táplálék csenevész testet ad elfajzó lélekkel és korcsnemzedéssel, mely nem válik be sem munkásnak, sem honvédnek.

(Folytatása következik.)

A párisi vendéglők.

Lapunk egy hírlapíró barátját felkértük, hogy Párisban tartózkodása alatt tegye megfigyelése tárgyát a párisi vendéglői élet, s az e téren szerzendő tapasztalatokról referáljon lapunknak. Van szerencsénk olvasóinknak érdekes cikket a következőkben bemutatni.

Előre kell bocsátanom, hogy Páris egy cseppet se jó zavarba, ha egy millió idegen fordul meg naponként vendéglőiben. A párisi vendéglős hozzá van szokva a nagy tömeghez, különösen pedig a nagy boulevardokon. Ezek különben a legérdekesebb vendéglők, a mennyiben, ugyszólván, az utcán feküsznek. Majdnem az utca közepéig kinyulnak az asztal és széksorok, mert a párisi ember nyáron a világért megy szobába enni. Még az sem hozza zavarba, ha egy kicsit esik az eső, inkább felhuzza esernyőjét, semhogy a szoba fűledt levegőjébe huzodjék, s jó öreg zivatarnak kell már annak lenni, mely miatt az árnyékos születit elhagyja.

E francia izléshez képest a félemeleti ét-

termek úgy vannak építve, hogy az utca felőli fal erkélyekbe nyulik, maga a fal pedig csak apró keskeny oszlopokból áll, úgy, hogy az ott étkező közönség egészen az utcán képzeli magát.

Nincs bajosabb dolog, mint magáról az étkezésről egyenes véleményt mondani. Azt ugyanis jól tudjuk, hogy a francia konyha az ételek művészi előállítását tekintetében az első, hiszen magát a marhahúst ezer hatszáz mártásban tudja feltálalni, s a leghitványabb párisi vendéglőben is öt-hat féle tengeri hal közül választhat az ember. De azért a jó magyar gyomor csak bajosan szokja meg a francia kosztot, mely következetesen mindent vajjal és olajjal készít. A főzelék ott kint is nagy szerepet játszik, de persze hus nélkül és természetesen a salátát egész nyersen hozzák az asztalra, hol valóságos élvezet nézni, hogy a francia ember minő kedvteliséssel öntözi meg eczettel, olajjal sóval és mártással. A különös ránk nézve csak az, hogy pecsenye nélkül eszi, mint egész külön ételt.

Főtt tésztának se híre, se hamva, ezt Párisban nem ismerik, s az avas vaj ízű gyurmaké, mit ők «pathisterie» név alatt a csemegéhez adnak, azt bizony itthon meg nem ennénk. Most Párisban a legdivatosabb hús-étel a roti de veau á la Marengo, vagyis borjú sült marengoi módra. Ez a marengoi mártás igazán kellemes s a húst esszük vele azt a benyomást kapja innnyünk, mintha jól páczolt húst ennénk. Bor és fekete kávé nélkül a francia nem tud se reggelit se ebédet képzelni és így Párisban minden munkás kétszer iszik naponta fekete kávé és bort. A fix áru ebédeknl és reggeléknél a fekete kávé és bor mindig bele van számítva.

A párisi vendéglői árakra nézve nagyon különös fogalmak uralkodnak itthon, azt hiszik általában, hogy a ki Párisban jól akar lakni, annak egy vagyont kell megennie. Nos, ez a legnagyobb tévedés. Igaz, hogy Párisban drágán is lehet enni, drágábban, mint bárhol a világon, de egyuttal olcsóbban is, mint bárhol a föld kerekéségén. A ki például a Grand Hotel konyháját akarja megízlelni, vagy a Caffé Anglais-be téved egy déjeunerre, az bizony el lehet készülni, hogy zsebén alaposan eret vágna, mert ott husz frankon alul nem lehet egy reggelit kérni, de Páris kellő közepén ezer és ezer hely van, hol bámulatos olcsón étkezhetnek.

Ime közlök egy párisi étkező hirdetést, minőket a nagy boulevardokon százezrevel osztogatnak este.

Megjegyzem, hogy ez igen előkelő helyen van, a Peletier-utcában, az körülbelül olyan rangu utca, mint nálunk a Dorottya-utca.

RESTAURANT DE L'ANCIEN OPÉRA

Paris — 17, Rue Le Peletier, 17 — Paris

DEJEUNERS & DINERS A 1 FR. 15

Un hors-d'oeuvre ou un potage; — un plat de viande; — un plat de légumes ou poisson; — un dessert; une 1/2 bouteille de vin; — pain à discrétion et Café.

DEJEUNERS & DINERS A 1 FR. 30

Un hors-d'oeuvre ou potage; — deux plats de viande; — un dessert; — 1/2 bouteille de vin; — pain à discrétion et Café.

DEJEUNERS & DINERS A 1 FR. 50

Un hors-d'oeuvre ou potage; — trois plats dont un de légumes ou poisson; — un dessert; — 1/2 bouteille de vin; — pain à discrétion et Café.

POUR 2 FR. ON A UNE BOUTEILLE VIN SUPÉRIEUR

Café et petit verre; 0,30 centimes.

Magyar fordítása:

VENDÉGLŐ A RÉGI OPERÁHOZ.

Paris — 17. Peletr-utca 17 — Paris.

REGGELI VAGY EBÉD 1 FR. 15 CENTIMÉRT.

Egy izelítő vagy leves; — egy tál húsétel; — egy tál főzelék vagy hal; — egy csemege; — egy 1/2 palaczk bor; — kenyér tetszés szerint; — kávé.

REGGELI VAGY EBÉD 1 FR. 30 CENTIMÉRT.

Egy izelítő vagy leves; — két tál húsétel; — egy csemege; — egy 1/2 palaczk bor; — kenyér tetszés szerint; — kávé.

REGGELI VAGY EBÉD 1 FR. 50 CENTIMÉRT.

Egy izelítő vagy leves; — három tál étel, mely közül egyik vagy főzelék vagy hal; — egy csemege; — fél palaczk bor; — kávé.

EGY PALACZK FINOM BOR 2 FRANK

Kávé és kis pohár (sőr) 30 centim.

Ezekből láthatjuk, hogy a mi pénzünk szerinti 60—70 krajczárért eléggé választékos ebédet vagy reggelit ehetünk Párisban, ha meg tudjuk a helyet választani. Mert ez a földolog Párisban. A ki vaktában indul el, az el lehet készülvé, hogy rosszul és drágán eszik. Az első szabály e tekintetben, hogy ne a nagy forgalmu boulevardokon étkezzünk, mert ott arra van számítva minden intézkedés, hogy a tájékozatlan idegeneket kiszákmányolják.

Még a kiszolgálásról akarok néhány szót mondani.

Nos, e tekintetben bátran állíthatom, hogy a francia pinczér modor, izlés, és előzékenység tekintetében meg se követelheti a mi pinczéereinket. Az a fürgeség, gyorsaság, melyekhez mi Budapesten és nagyobb vidéki városainkban hozzá vagyunk szokva, azt még a legelőkelőbb párisi vendéglőben sem találjuk fel. A fehér kötényes párisi garcon, ki maga terít, maga szolgál fel és maga számol, meglehetősen izellen alak, és simára borotvált képén inkább ravaszság, mint udvariasság látszik. Többet gondol a löversenyekre, mint a vendégek kiszolgálására.

Panaszkodtak is eleget a kint járt magyar urak, kik persze hozzá vannak szokva, hogy a mi ügyes pinczéereink még a gondolataikat is kitalálják. Az igaz, hogy sehol se fizetik rosszabbul a pinczért, mint Párisban, azaz, hogy ott nem is fizetik, hanem ő fizet és egyedüli jövedelme az ingadozó *pourboir*: a borralvaló. Az pedig nem nevelhet ügyes megbízható személyzetet.

Hanzlich Károly

ujvidéki vendéglős.

(M a i k é p ü n k h ö z.)

Azon kellemes helyzetben vagyunk, hogy egy vidéki szaktársunk életeleirását t. olvasóinkkal közölhetjük. Hanzlich Károly az ujvidéki „fehér ökör“-höz címzett vendéglő tudonosa született Ujvidéken 1844. évi január 3. Mint ifju beutazta Európának majdnem összes fővárosait s gazdag tapasztalatokkal megrakodva tért vissza szülővárosába, a hol ipjától az általánosan ismert jó kedélyű „Spiller Lőrincz“ bácsitól a fentemlített vendéglő kezelését átvette. Szilárd jelleme, előzékenysége oly kedvelté tették, hogy a ki egyszer vendéglőjében megfordult az élő anoncza lett s ezért vendéglője oly látogatásnak örvend, hogy bátran lehet mondani, miszerint vendégfogadója Ujvidéken egyike a legelsőeknek. Kitűnő

ételek és italok kiszolgáltatása, vendégszobáinak tisztasága sokkal ismeretesebb, mint hogy az dicséretre szorulna. Polgártársainak bizalmat oly annyira bírja, hogy már 9 év óta városi és egyházi képviselő, sőt legújabbban a r. k. egyházi képviselőik egyhangulag megválasztották a Szt Rókus templom gondokává. A konyha vezetést szeretetre méltó neje Blanka Terézia vezeti, a miért is méltó férjnek méltó segítje van; a mi szinte egyik jele a vendéglő látogatottságának.

Még egyszer a párisi magyar csárdáról.

E lapok mult számában közzé tett rövid cikkem úgy látszik élénk érdeklődést keltett vendéglői körökben, s hozzám több tudakozó levél érkezett e tárgy felől, melyekben ismerőseim arra kérnek fel, hogy részletesen számoljak be Párisban tett tapasztalataimról.

Készséggel engedek barátaim felhívásának, a mint hogy igen természetesnek találom, hogy a magyar vendéglői osztály érdeklődéssel tekint egy magyar vendéglői vállalat sorsa iránt, mely a civilizáció központjában — a párisi kiállításon — foglalt álláspontot.

A kint járt magyarok közül valaki azt írta a csárda falára: «A magyarok szégyene a csárda.» Ezt a rövid kritikát, ha nem is teszem egészen magamévá, de teljesen méltányolni tudom ama magyar elkeseredését, ki így adott haragjának kifejezést. A magyar csárda tulajdonosai ugyanis a magyar jeleggel igyekeznek eltakarni mindazon nyomoruságot, szegénységet, melylyel vendéglőjük felruházva van. A tetőről magyar zászlók lengenek, a homlokzatot magyar czimerek és tropheumok ékesítik, magyar paprika fűzer ékeskedik a falakon, és a csárda előtti emelvényről magyar zene vidám rythmusa zeng a fülekbe. De bent a csárdában semmi magyar sincsen s a hogy ott a vendégeket kiszolgálják, azt épp úgy lehetne néger vendéglői életnek nevezni. Az egyetlen elv, mely a bérlőket vezeti a kapzsóság. Mentül több pénzt összeharcolni ez az egyetlen jelszó. Az árákról már szólottam a mult cikkemben s most csak annyit kívánok hozzá tenni, hogy már az első napokban általános panasz tárgya volt a kint lévő magyarok közt, hogy tiszta szalvétához csak véletlenül juthatott a látogató.

Már most könnyen el lehet képzelné, hogy mikor valaki mesés drágaságu áratok fizet ételért és italért s hozzá kétes fehérségű asztalkendőt kap, mennyire jogos kifakadása, ha még ráadásul a service-t is meg kell fizetnie, vagyis megfizetni annak az asztalkendőnek a kimosását, a melyet más piszkolt be.

De hát a tisztelt vendéglős urak így gondolkoznak: a francia nemzet rokonszenvez a magyarral, a zene, a zászló elég jó czégernek s mentül nagyobbat bukik a magyar vendéglős becsület, annál jobban megtelik a zsebünk.

Valóban mi sem könnyebb mint e ténynek szomorú következményeit kiszámítani. A művelt nemzetek utazni és élvezni szerető fiai mind felkeresték ez idén Párist s jobbra megfordultak a magyar csárdában. A benyomás, mit ott szereztek maguknak a lehető legkellemetlenebb a magyar konyháról és a magyar vendéglői életéről. Hitelünkön ez oly csorbát ejtett, melyet jó ideig nem fog sikerülni kiegyenlíteni. Párisban pedig egy magyar vendéglői vállalat hosszú időre el van temetve, bármennyire szeressék is a francziák a

«kurjuzumot», abból bizonyára nem kérnek, melyet a magyar csárdások produkálnak.

Ennek tüneteit már július hó derekán is látni lehetett, midőn a régi látogatók, a szenvedélyes magyar barátok, kik közt ott láttuk Hugo Victor unokáit, szépen elmaradtak s a kiállításon hullámzó tömegekből csak az a rész kereste fel a magyar csárdát, mely még nem ismerte.

Röviden összegezve tapasztalataimat habozás nélkül konstatálhatom, hogy a párisi magyar csárda egy erkölcsileg bukott vállalat, melyben két vállalkozó ügyesen zsákmányolta ki azt a sympathiát, melylyel a művelt nemzetek fiai, küönösen pedig a francziák a magyarok iránt viseltetnek.

Ha e vállalat szakértő és lelkiismeretes kezébe kerül, úgy a magyar vendéglő hirneve egy csapással nagyot emelkedett volna a külföld szemében, így azonban a francziák — kik különben is gyenge geographusok — aligha fogják rólunk elhinni, hogy Európában lakunk s egyforma kritikai mértéket alkalmaznak reánk és a tuniszi vendéglőre.

De a tuniszi vendéglő, ha a francia szemponkjából barbár is, legalább nem drága. Ez a körülmény tehát még hátrányunkra szolgál. Bizony, ha a magyar zászlók eltűnének és a magyar zene elhallgatna egy szép reggelen, akkor egy tiszarófi magyar ember se ismerné fel a Rambovszky és Schweighoffer urak üzletében a magyar csárdát.

Novák Ferencz.

BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA.

Tisztelt tagtársak!

Társulatunk főadata ipartársaink érdekeinek előmozdítása illetőleg megóvása lévén, mindenkor kötelességünknek tartottuk ezen cél elérésére minden rendelkezésre álló eszközzel közreműködni. Fokozott mérvben válik ez kötelességünkkel jelen esetben, a midőn az új italméresi törvény életbeléptetése alkalmával tagtársaink létérdeke forog szóban.

Ugyanis az állami italméresi jövedékről szóló 1888. évi XXXV. t. cz. határozománya értelmében mindazok, kik korcsmaüzletet, illetve italmérest gyakorolnak s ezt továbbra is folytatni óhajtják, **új jog elnyeréséért legkésőbb f. é. október hó 1-g a m. kir. pénzügyigazgatósághoz folyamodni tartoznak.**

Minthogy pedig ezen folyamodványok több melléklettel, — nevezetesen: keresztlevéllel, a magyar állam polgárságot kimutató okmányokkal, erkölcsi bizonyítvánnyal, valamint a régi italméresi engedéllyel — felszerelendők, ezen okmányok némelyikének megszerzése azonban hosszab időt igényel: ez uton ismételve figyelmeztetjük t. tagtársainkat miszerint a **felSOROLT okmányok beszerzése iránt mulhatatlanul intézkedjenek.**

Értesítjük egyuttal, hogy az erkölcsi bizonyítvány elnyerésére vonatkozó folyamodványok, tarsulatunk irodájában csekély díj mellett kaphatók s figyelmeztetjük, miszerint az esetleg korábban — megszerzett erkölcsi bizonyítványok — amennyiben azok már a mult évben állítottak volna ki — ez alkalommal érvénytelenek.

Nemkülönben figyelmeztetjük, hogy a magyar állampolgárjog hiányában, az 1886. évi XVII. t. cz. 15 §-a értelmében nyert, a magyar korona országainak valamely községében való **leteleplési engedély** is elegendő.

Értesítjük egyuttal, hogy az új italméresi

engedélyek megszerzésére vonatkozó folyamodványok iptársulatunk irodájában fognak kiállítani, amiért is t. tagtársainkat felkérjük, mikép tennebb említett okmányainkkal ellátva f. é. szeptember hó 1—25-ike között tarsulatunk irodájában jelentkezzenek, ahol is minden ez ügyre vonatkozó felvilágosítással szívesen szolgálunk.

Értesítjük végre, hogy társulati irodánk f. hó 1. óta IV. ker. Lipót-u. 12. sz. házból, IV. ker. **Himző-utca 1 sz.** házba helyeztem át.

Budapest, 1889. augusztus 13-án.

Teasdale Ottó
titkár.

Gundel János
elnök.

BUDAPESTER HOTELIER GAST- und SCHANKWIRTHE-GENOSSENSCHAFT.

Geehrte Genossenschaftsmitglieder!

Indem der Hauptzweck unserer Genossenschaft in der Förderung, resp. Wahrung der Interessen unserer Gewerbegenossen bestehen hielten wir es jederzeit für unsere Pflicht mit allen uns zu Gebote stehenden Mitteln die Erreichung dieses Zieles anzustreben. In erhöhtem Maasse tritt diese Pflicht in vorliegendem Falle an uns heran da jetzt mit dem Inlebensreten des neuen Schankgesetzes die vitalsten Interessen unserer Gewerbegenossen in Frage kommen.

Im Sinne der Bestimmungen des G.-A. XXXV. vom Jahre 1888 über das staatliche Schankgefälle müssen nämlich alle Jene, die ein Wirthsrecht, resp. Schankrecht ausüben und dies auch fernerhin fortsetzen wollen, **um Erlangung eines neuen Rechtes bei der kön. ung. Finanzdirektion bis spätestens 1. Oktober 1. J. ansuchen.**

Indem nun die diesbezüglichen Gesuche mit mehreren Documenten u. z. mit dem Taufscheine, dem Ausweise des ungar. Staatsbürgerrechtes, einem Sittenzeugnisse, sowie auch dem alten Schankrechte zu versehen sind, die Einschaffung einiger dieser Documente aber längere Zeit in Anspruch nimmt, rathen wir hiermit wiederholt unseren geehrten Mitgliedern **in Betreff Einschaffung der oben angeführten Documente die nothwendigen Schritte unverzüglich einzuleiten.**

Gleichzeitig verständigen wir Sie, dass die auf die Sittenzeugnisse bezüglichen Gesuche gegen Erlag einer geringen Taxe in der Kanzlei unserer Genossenschaft erhältlich sind und bemerken auch noch dass die etwa schon früher erlangten Sittenzeugnisse — insofern dieselben noch im verflossenen Jahre ausgestellt wurden — in vorliegendem Falle ungiltig sind.

Ebenso machen wir Sie aufmerksam, dass in Ermanglung des ungar. Staatsbürgerrechtes, die im Sinne des G.-A. XXII §. 15. erlangte **Niederlassungsbewilligung** in einer Gemeinde der ung. Kronländer ebenfalls genügt.

Des weiteren verständigen wir Sie, dass die auf die Erlangung der neuen Rechte bezüglichen Gesuche in unserer Kanzlei ausgefertigt werden, weshalb wir unsere geehrten Genossenschaftsmitglieder ersuchen, sich mit den obenangeführten Documenten zwischen den 1—25. September 1. J. in unserer Kanzlei einzufinden, wo wir auch alle auf diese Angelegenheit bezüglichen Auskünfte gerne ertheilen.

Schliesslich verständigen wir Sie, dass mit dem heutigen Tage unsere, bisher IV. Bezirk

Lipót-utca 12 gelegene Genossenschaft-Kanzlei in den **IV. Bez. Himző-utca 1** verlegt wurde. Budapest, am 30. Juli 1889.

Otto Teasdale
Secretär.

Johann Gundel
Präses.

CSARNOK.

B. E. k. a.-hoz

Debreczen.

*Jól tetted hogy nem szeretted,
Az enyém úgy sem lehetted,
Mert én pompát drága kincset
Nem adhattam volna néked.*

*Igy csak az én szivem vérzik,
Kínját mások meg nem érzik.
Egyedül csak azt sajnálom,
Hiába volt fáradságom.*

*Nem is hiszek már a lánynak
Csalfa lélek mind a hány van,
Hű szerelmet egy sem érez,
Mint a felhő semmivé lesz.*

H. Juliányi József.

A kopott legény.

Hogy a Dárdaynéből rendezett estélyt (okozott izgatottsággal várta mindenki, de különösen Kormosy Árpád, ezt fölösleges volna fejtegetni, az idő óta, hogy a multkor őt Zigmándy ur vendéglőjének folyosóján, azon ismeretlen fiatal ember kihívó módon „kopott legénynek” nevezte el.

Ezt annyira zokon vette és lelki nyugalmát annyira felizgatta, hogy midőn Margit és Malvin kiasszonyokat haza kísérte volt, az ott tartozkodó cigányokkal, keservében a legkeseredetebb nótákat huzatta. És ez idő óta, nem volt képes a keblében duló vihart lecsendesíteni. Nem volt annyi ereje, hogy szót váltott volna a kedves Margitkával, akit jobban szeretett mint életét, a kit az angyalok királynéjaként imádott. Árpádnak e megtörtént esetenél, már kezei közt volt a meghívó Dárdaynéből az estélyre, melyre az illető fiatal ember is, és Malvin, Margittal hivatalosak voltak. S meg is ígérték megjelenésüket.

Árpád erre a napra határozta el, a kihívás megtorlását.

Elkeseredésében kegyetlen boszút forralt. Ezt minden áron szándéka volt végrehajtani. Elérkezett a nap melyen az estély megtartandó volt.

Árpád igen izgatott vala, midőn ma délután a kávéházból jövet, találkozott Szilárd Gézával, ki egyedüli jó barátjának vallá magát.

Géza volt az egyedüli, kivel szándékát előre közölte, ki természetes azon erőlködött, hogy megakadályozza, barátja e szándékát. Árpád kit a multkori eset kegyetlenül megviselt. Mert a „kopott legényt” magára vélte értelmezni, ez idő óta megzavart nyugodtsága bolyongásra készített; az ivásnak adta fejét, és egész éjszakákat tivornyázott keresztül, a saját egészségének rovására, könnyelműen és alapos ok nélkül.

Ez idő óta még Gézával sem találkoztván, ki mindig felszokta vidítani bus kedély hangulatát. Géza, Árpád látására össze csapá kezzeit, egy lépést vissza tantorodott, s önkéntelen felkiáltott: Az Isten szerelmére! mit teszel? te tönkre teszed magad ha így folytatod.

Árpád, ki egy pillanatra végig nézi komoly tekintetével barátját, s csakhamar lehorgaszta fejét, szemeit a földre szegezze s izgatott hangon mondá:

Barátom ha vesznem kell is — de megbozulom magamat!

Badarság! veté oda Géza. s folytatá: Ugy látom épen jókor találkozom, hogy keletlen bogaraidat elűzzem.

Árpád ajkát gnyos mosoly futá át, meghatottam és némán nézett barátjára.

Mint eszes ifju. s tapasztalt ember sosem tételeztem volna fel, hogy egy ily rögeszmének ennyi tért engedsz hódítani, agyadban. S mi czélt akarsz ezzel elérni? Térj magadhoz barátom. ne állítsd magad pellengére, hogy kinevessenek. Vess fátyolt a multra, s ved'ki fejedből azon semmit sem jelentő szót, a mi, mint tudva van, nem is reád van irányozva.

Beteg vagyok barátom! mondá Árpád nagyot sóhajtv. Rögeszme, semmi egyébb! egy ily csinos, kedves fiatal leány közelében, mint a milyen a Margit — mond csak lehet e ily buskomor s szótlan az ember?

Nagy kérdést adsz fel válaszoló ismét sohajtv. Árpád

Barátom ne képzeld magad betegnek, mond inkább, hogy szerelmes vagy.

Oh!... barátom! most még mélyebben sohajtv. Árpád, ez angyali alakban ki ne volna? s ha...

Rögeszmed engedné, már a porban térdelnél lábainál. No ne tagadd! ime elpirultál. Nem tudom.

Haha! hajóüzien kacagott Géza és mondá: Megengedj kedves jó barátom, hogy érzelmeinknek szabad kifolyást engedek, de én a saját megfigyelésemről akarok nyilatkozni.

Igen barátom én mindig bizalommal éltem irányodban, a mióta csak szerencsés vagyok birni baráti jobbotat, s most sincs jogom vissza élni azzal, akkor, midőn ép a legnélkülözhetetlenebb szükségem van reád, egy igazi jó baráttra beszélj őszintén.

Tudod mit, én nem akarom nyugalmad, huzavonással kíváncsivá gerjeszteni, hanem megvallom őszintén, hogy te téves uton haladsz, ha azt képeled, hogy Margit téged lenéz, mert én biztosabb forrásból tudom, hogy beléd szerelmes.

Ne mond! és miért oly hideg hozzám?

S te semmitsem tudsz róla? hogy Margit szeret.

Becsület szavamra még nem vettem észre.

Pedig elég feltűnően viseli magát irányodban, miért nem nyilatkozol? avagy tudja már hogy te is szeretted őt.

Barátom én meg senki előtt sem nyilatkoztam, és ő előtte sem, mert nem volt alkalmam. Pedig Isten tudja! — hidd el édes barátom, hogy nélküle soha boldog nem lehetek, mert imádom őt mint angyalok királynőjét, nélküle boldog életet még csak képzelni sem tudok.

De még is kell neki tudni, vagy csak séjteni valamit szerelmedről.

Nem barátom, lehetetlen, mert soha sem voltam képes érzelmeim előtte tisztázni, mert ha hozzám szót intézett, ugy fellettem, de annyira megzavart, hogy nem bírtam szólalni, hogy viszont kérdezem, s így én mindig némán állottam előtte, pedig ismersz, barátom, hogy nem vagyok szófulkar.

Tehát halgass meg, és fogadd jó tanácsomat. Mindenek előtt a mai boszuszándékokról végleg le kell mondanod, mert ily kalandok nem férnek össze a te komoly és becsületes érzelmeiddel. Ezután, ha nem érzed magad képesnek önként nyilatkozni, tehát kell

hogy erre idősebb férfit felkérj, ki is becsületes szándékodat tolmácsolja. S így ha az ut göröngyei el lesznek gereblélve, akkor bizony könnyen haladhatsz rajta kitűzött ezéled elérhetéséhez, így feltárható Amór nyilveszejétől megsebzett szíved; mert tudd meg, hogy a magadba fojtott érzelmek, lassan, de biztosan emésztenek, már pedig ennek gyógyítására orvos nem született.

És ismételen kérlek fogadd tanácsom, hagyj fel boszud végre hajtásával.

Soha! . . . felelé Árpád izgatottan.

Akkor hát tégy amit akarsz; mondá Géza. S ott hagyá Árpádot. A nap lement, megjött a várva várt est; Árpádot az első között lehetett látni, lángoló tüzzel az arczán, feszült figyelemmel kísérte mindenki vajjon mit akar ő itt ma? miután tudva volt a tervezett boszu.

(Folytatása következik)

Szauer Sándor.

KÜLÖNFÉLEK.

— **A magyar kirándulók által Kossuth Lajos nagy hazánkfa tiszteletére f. évi július 5-ikén a turini giardino Valentino műcsarnokban rendezett 1000 terítékű társas ebéd életrendje a következő volt:**

Menu, du 5 Juillet 1889.

Hors de'Oeuvre.

Riz á la Financière.

Filet de boeuf á la Périgord.

Petits pois á l'Anglaise.

Pâté avec gélatine.

Glace-Pâtisserie.

Desert.

V i n s.

Grignolino-Barolo (pezsgő.)

Servi par le Restaurant Sogno. Turin.

— **A sah étkezése.** A bécsi udvarmesteri hivatal azt is előre megírta a budapesti „Angol királynő” szakácsainak, melyek a sah kedves életei. Ezek a rizsből és szőlőlevélben főtt ürühsből készített piláf, továbbá a rizszsel és ürühszal töltött ugorka paradicsom-mártásban. A mult hó 27-ikén tartott reggeli étlapja a következő volt:

Consommé á la Turquie

Beufs á la Meternich

Eerevisses en mayonnaise

Cotelette de mouton) á la Perse

Noix de veau)

Poulardes de Styrie

Souffles diplomate

Croquant-Couche Chantilli

Fruits

Dessert

Vins de Rhin

Bordeaux

Champagne

Fiumében a „Deák-szállodát” Heim Frigyes szaktársunk vette át. A szálloda Fiume legszebb helyén, a tengeri kikötőhely és a vasút állomás közvetlen közelében áll. Heim Frigyes nagy gondal rendezte azt be. Pinczérjei művelt magyarok, konyhája és borai a legjobbakkal.

Hymen. Kovald Emil, Graser József volt szaktársunk sógora, eljegyezte Léber Janka kisasszonyt, Léber Frigyes urnak a budapesti Zellerin-gyár művezetőjének, bájos és kellemes leányát. Isten áldása legyen a köztendő frigyén!

Marosvásárhelyen a városi rendőrkapitányság helyettes főnöke, az ottani vendéglősökhez

erélyes rendeletet bocsátott ki, melyben cél-szerűen megrendszabályozza az ott oly nagy számmal tartózkodó pinczérnöket.

— **Ungváron** a kincstár tulajdonát képező vendéglők és csapszék árverés útján a mult hó 14-én adattak újból haszonbérbe. A „korona” szállodát Preis Ignác (Nyiregyháza-ról) bérelte ki 4500 frtnyi bérösszegért, a „savanyuviz” vendéglőt és fürdőt pedig Brenner József 1200 frton.

— **Nagykanizsán** az „Arany korona” szállodában mult hó 18-ikán az ott állomásozó közös hadseregbeli tisztikar, a honvéd tisztikarral egyetemben társas ebédet rendezet. Ő felsége születésnapjának évfordulója alkalmával. Az étrend igen jól összeállitva, az izletes ételekért és a kiszolgált jó italokért Szigritz Róbert szállodás ur a jelenvolt tisztikar részéről elismerést és dicséretet vivott ki magának.

— **Vendéglő átalakítás.** Kutschera Richard, főv ipartársulatunk tagja, a Sándor-u. és Szentkirályi-utca sarkán levő vendéglőjét díszesen átalakította. Kutschera szaktársunk vendéglőhelyisége eddig is a Józsefvárosi előkelő polgárok kedvenc gyűlhelye volt s így remélhető, hogy a derek vendéglős ez újabb áldozatkészsége a vendéglőközönség elismerését és tömeges látogatását fogja maga után vonni.

— **Mezei János** jól szervezett magyar daltársulata jelenleg Aradon az „arany orosz-lán” vendéglő kerthelyiségében időzik.

— **A kőbányai részvény sörfőzde** Szeged és vidékének főraktárát, melyet eddig a bukott Krausz cég birt — mint értesültünk — Ferencsevits György és Hutter József volt vendéglősök vették át.

— **Halálozás.** Prack Antal főv. kávé urat érzékeny családi veszteség érte, kedves neje szül. Schneeberger Teréz virágzó életének 22-ik évében mult hó 26-án történt elhunytával. A boldogult temetése az ágost. év. egyház szertartásai szerint nagy részvét mellett ment végbe.

— **A bécsi vendéglősök ipartársulata** tisztújító választását mult hó 20-án tartotta meg, mely alkalommal a társulat 3600 választó tagjai közül mindössze csak 543-an jelentek meg a közgyűlésen. Megválasztottak Weiland Bálint elnökül 533 szavazattal és alelnökül: Karlinger János 524 szavazattal.

— **Üzleti hírek.** Müllner Mihály, a párisi magyar csárda egyik főpinczéje Miskolcra a Dresdner nagyszálloda főpinczéri állást foglalta el. — Kloss Lajos és Éhm János pinczerek Párisban a „Continental” szállodában nyertek alkalmazást. — Kiss Lajos a poprádi Husz-park volt főpinczéje Déván a Planerle szálloda főpinczéri állást vette át. — Vukits Ferencz Párisból haza érkezvén, Nagykanizsán a vasuti vendéglő első osztályu éttermének főpinczéri állását vette át.

— **Ujszállodák.** Szolnokon Sárkány Lajos jöhrnevi vendéglős eddigi sörcsarnokát szállodává alakította át s azt a kor igényeinek megfelelően rendezte be. Ugyancsak Szolnokon Heinrichmayer volt vasuti vendéglős az ottani vasuti állomással szemben szállodát építtetett.

— **Sátoralja-Ujhelyen** a «népkert» vendéglőjét Baumgarten Pál bérelte ki.

— **Elhelyező intézet.** Kassán szeptember elején Eisenkraut Mór pinczérügynök egy felső magyarországi központi elhelyező irodát nyit.

— **Miért nem iratkozik be az egyletbe?** E kérdéssel támadtatik meg Kassán több kartársunk, melyre a válasz nagyon egyszerű és a

következő esettel is elég magyarázatott lel, ugyanis Tomcsik Márton tüzigény (feuerbursch) German Jenő kávésnál e napokban megbetegedvén és saját lakásán gyógykezeltetett, megbetegedése napján, az egylet orvosa Dr. Huszka Péter hivatott hozzá, ez megis nézte a beteget, és azután nyolcz nap is el-telt anélkül, hogy ő vagy az egylet bármely hivatallal bíró tagja is megnézte és megkérdezte volna: nincs-e valamire szüksége, nincs-e valami kivánsága? beteg-e még? szóval senki sem törődött vele. Hát ilyesfélét ha látnak kartársaink nem is tartoznak felelni e kérdésre „miért nem iratkozik be az egyletbe?”

— **Dij kuglizást rendez** Filger Miklós Kassán a „Paradicsomkert” közszeretett vendéglőse, hol igen értékés és érdekes tárgyakat játszanak ki.

— **Óriási szállítóke.** Haugsdortban egy 86 éves, szenvedélyes szőlőgazda, Fried János, ritka nagyságu szőlőtőkét termelt udvarán. A szőlítőke kilencz éves s az idén — kilencz éves fáradhatatlan gondos kezelés után — az öreg Fried megérte, hogy a tőke nem kevesebb, mint 2000 szőlőfürtöt termelt. A szőlőtőkét tömegesen látogatták.

— **Nincs mokka-kávé!** Az ugynevezett valódi mokka kávé tisztelői mindeddig nagy csalódásban éltek. Az az illatos ital, a mely annyi élvezetet szerzett nekik, tulajdonképen nem is létezik, mert valódi mokka-kávé, mint azt a Journal of Commerce elég kiáletlenül kiírja, a kereskedelmi forgalomba nem is jut. A „valódi” Mokka csakis Yemenben terem, egy arab tartományban, az adeni öböltől északra, melynek fővárosa Mokka partján fekszik. Mókán magában nem terem kávé. Az évenkinti kávékivitel több, mint 10,000 tonna, de ebből Yemen igen keveset termel, a java-részt Kelet Indiából hozzák Mókába s onnan arab kávéval vegyítve, viszik a világ minden részébe. A „mokka” név alatt eladott kávé leginkább Kelet-Indiából, Afrikából, sőt Braziliából jön. Angol szakértők azt mondják, hogy a mokaik kikötőből jövő kávé csak Konstantinápolyig jut el, ott a gazdag törökök foglalják le, igen drágán fizetik s csak a rost-alja kerül fel hozzánk és Európa többi tartományába.

— **Páris forgalma.** Párisban 1828-ban 347 omnibus volt és ezek évenkint 36 millió embert szállítottak. 1869-ben az omnibuszok száma volt 694,8279 lóval és évenkint 116 millió utassal. Jelenleg van Párisban 330 lóvasuti kocs, 650 omnibusz, 8713 bérkocsi, 200 számozatlan fiakker és 43,000 magánfogat. A legnagyobb a forgalom a rue de Rivolin; naponkint átlag 41,875 kocs megy rajta végig; a Pont-Royal-hidon naponkint 6192 kocs megy át.

— **Pinczérnök Felsőmagyarországon.** Kassai levelezőnk írja, miként egyes városokban, de különösen Kassán a pinczérnevet bitoló az ugynevezet «társadalom szépei» kik kasszírnök, pinczérnök stb. név alatt kartársainkat mindunna kiszorítják, anyira elszaporodtak, hogy alig lehet találni üzletet, melyben ily kétes existentiájú leányok alkalmazva ne volnának. Ily fele kisasszonyokkal szándékszik Grosshändler S. ócska ruhakereskedő is szeptember elején Kassán a malom-utczán kávéházat nyitni. A kellemes szórakoztatásáról tehát, már kelleőleg van gondolva, de hát azért mi jobban szeretnök, ha nem «frailákat» hanem pinczéreket látnánk benn, és még jobban szeretnök, ha végre valahára keresztű, vinnék azt, hogy az ily jött, ment, sok gyanu

multu nők, kartársaink kenyérkeresetének rovasán mindenüve be ne fűködjanak, mert ideje volna e palástul szolgáló firmákat mint más országokban a létezés albumából kitűrnü. (hjj.)

— **Svájci szállodák.** Ujabb statisztikai összeállítások szerint Svájcban mintegy 1000 szálloda van 58,000 ágyval és 16,000 főnyi szolgazemélyzettel A szállodások évi bevétele 42·4 mill. francra rug s a kiadások 28·8 mill. francra. Az utóbbira nézve a fogyasztást illetőleg némi tájékoztatást nyújtanak a következő adatok: A vendéglősök a múlt évben hoztattak külföldről bort 2·8 mill., baromfit 1·74 mill., halat 1 mill., főzeléket 800,000, kávé 480,000, cukrot 400,000, théát 192,000, olajat 160,000 francért. E mellett belföldi élelmi szerekre 18 mill. francot költöttek.

— **Állandó borvásár Bécsben.** Az osztrák bortermelők legutóbb egy borvásár tervezetét nyújtották be a bécsi földművelési miniszteriumhoz, mely a gabona-tőzsde szerint lenne szervezve és czélja volna, rendszeres szokványokat behozni a borkereskedelembe a minőség, a faj stb. tekintetében is és távol tartani a borkereskedelemben mindinkább lábra kapó illetéktelen elmeket. Az osztrák földművelési miniszterium, mielőtt a tervezetről határozatot hozott volna, azt véleményes jelentéstétel végett, a bécsi gazd. egyesület és a tőzsdetanácsnak adta ki.

— **Kávéház átalakítás.** Fritz Henrik ipartársulatunk választmányi tagja, a király-utca és nagymező-utca sarkán levő jóhírnévű kávéházát diszesen átalakíttatta.

— **Vendéglő megnyitás.** Vogel N. fővárosi vendéglős a gyár-utca 29 sz. a. levő Baumgarten-féle palotában diszes vendéglőt rendezett be s azt a mai nappal megnyitja.

— **Lajos Lajos.** takaréktűzhely gyárosnak lapunkban közölt hirdetésére felhívjuk t. olvasóink becses figyelmét.

Szerkesztői üzenetek.

— Schweighofer L. úrnak (Orosháza.) Készséggel helyet adunk az Ön kérelmének, hogy lapunk további küldését az Ön részére szüntessük be, bár megvaljuk csodálkozásunkat a felett, hogy Ön az igazság érdekében — a mint el is vártuk volna — helyes magyarázat vagy czáfolat helyett ily módon vét véget a polemianak, tekintetbe véve azt is, hogy mi mindenkor nyitottunk tért, ugy a támadó, mint az esetleges védekező félnek. Egyébiránt reméljük, hogy közöttünk az előbbi jó viszony ezen incidens daczára továbbá is fen fog maradni.

Magyar háziasszonyok

figyelmébe ajánljuk

a

Magyar Háziasszony

czimű háztartási, gazdasági és szépirodalmi hetilapot

képes divat melléklettel

Külön regénymelléklettel.

Felöleli az asszonyok és leányok hivatásának egész körét, és amellyel mulattat és szórakoztat, ára $\frac{1}{4}$ évre 1 frt 50 kr. holott a divatmelléklet vagy a beköthető regény maga is megér ennyit.

Kiadóhivatal: Budapest, Károlykörút 8.

Eladó 50—60 hektoliter

1886—87. és 88. években termelt, 10^o szesztartalmu kitünő sötét vörös bor.

Hektoliterenként á 18 frt. helyben. A borok rendezés és szabályszerűen iskoláztattak.

Tudakozni lehet

Burány József úrnál
Esztergom.

Központi szálloda

Budapesten, kerepesi-út és Rottenbiller-utca sarkán (a közp. pályaudvar átellenében.)

Megnyitás augusztus 1-én.

Van szerencsénk a mélyen tisztelt utazó-közönség becses figyelmébe ajánlani ezen ujonnan épült szállodát, mely minden igényt kielégítő és kényelmes modoru berendezéssel, 70 szobával, fürdővel, villamos világítással, személyfelhúzóval (lift) minden emeletre van ellátva s a legmérsékeltőbb szobaáraink jegyzéke minden szobában ki van függesztve. Előnyös fekvésénél fogva a

KÖZPONTI SZÁLLODA

a legélénkebb közlekedési ponton van, a közuti vaspálya megálló helye előtt, két percznyire a központi pályaudvar átellenében, minélfogva kocszi használása nem szükséges a megérkezés vagy elutazásakor, a város minden irányába pedig olcsó társaskocsi-közlekedés van. Ezenkívül szállodánk Budapest legegészségesebb pontján fekszik, gyönyörű kilátással a városligetre.

Midőn még kávéházunkat és vendéglőnket ajánljuk a t. utazó közönség figyelmébe, előre is biztosítva tiszta jó italok és izes ételeknek gondos kiszolgáltatásáról s igyekezni fogunk jó hirnevűnket, melylyel mint vendéglősök birunk, jövőre is t. vendégeink meglegedése által fentartani.

Budapest, 1889 július hóban

Mély tisztelettel
Bucher és Höllrigl
szállodások

German Antal

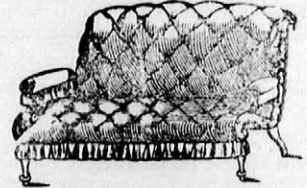
épület- és műasztalos üzlete

Budapest, VI. Eötvös-utca 30.

Elvállalok a vendéglői szállodai és kávéházi berendezésekhez szükségendő mindenemű épület- és műasztalos munkákat s egyszerűs mind 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.



Bergauer József

paplan- és matracz-készítő

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

Elvállal minden e szakba vágó czikkeket, ugy mint selyem, satén, kásmér, roug, kretton-paplan, ruganyos-matraczok, lószőr, afrik, tengeri-fű és fény-faszál, matraczok és szalmazsákok ugy mint straffirozás és szállítások a legjobban és legolcsóbban elkészíttetnek.

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

Watterich Arnold

ur kereskedésben

Budapest,

Dohány-utca 1. szám a.

Arjegyzékek és kezelési jegyzék

==== ingyen ====

Alle Bedarfsartikeln zu Wein-Manipulation, wie: *Hausenblase, Weinbouquets, Klärungspulver, unsc'ädliche Weinfarben. Einscdlag Gelatine, Stoppeln, Glycerin, Zinnkapseln* etc. in besten Qualitaten billigst bei

WATTERICH ARNOLD

Budapest,

Tabakgasse Nr. 1. (Huszár-ház).

Preisourante und Manipulation

==== gratis ====

Fürdő- és vendéglő eladás, illetve bérbedás.

Györvárossal közvetlen határos Győr-Sziget községben a Duna folyó mellett már rég idő óta fenálló ugy nevezett fürdőházunkat az ehhez tartozó **vendéglő, ugy meleg Duna-kádfürdő és hideg Duna-fürdő helyiségünket**, mely áll 7 lakszoba, 2 konyha tágas s táncmulatságra is alkalmas vendégszoba és ezelőtt elterülő árnyas kertből, valamint 12 meleg kádfürdő szobából, végül a Dunán 22 Cabint és egy fenekes uszodát magában foglaló s szétszedhető fürdő építményünket mindhárom üzleti felszerelvényvel együtt elköltözés miatt eladjuk, esetleg bérbe adjuk. Értekezhetni a helyszínén vagy levélben.

Győr-Sziget, 1889. július hó

néh. özv. Schmidt Aloizia örökösei

Csász. kir. szab. üvegyárosok

STÖLZLE C. FIAI

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

ÜVEGYÁRI RAKTÁRAK:

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

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

Ajánlják kitűnő gyártmányukat, különösen fehér kristályüveget asztalkészletekhez, sajtolt és öntött üveget, szíves, metszett, h-mályos, zöld és barra üveget. Elismert jomindóségi cseh és belgiai 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 érczfodéllal, mely oxidál s lerakódásainak egészen ellenes részeket tartalmaz.

A mi üvegfedéllel ellátott conservüvegeink tartalmukat egyenlő jóságában conserválják, történjek az elhelyezés akár nedves, akár száraz helyiségben. Érczfedeleknek olcsóbb árak. Kívánatra minták és használati utasítások ingyen és bérmentve.

Világhírű és legrégibb gyár sima és özéggel ellátott szóda-üvegek részére. Gazeuse-palaczkok golyózárakkal.

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

A vasuti és gőzhajó vállalatok legrégibb szállítói.

Üvegedészet, vésőműhelyek, festészeti, homokfuvó, 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.
WIEN, Rudolfsheim, Schönbornstrasse 74.

PRAG, Wenzelsplatz Nr. 47 neu.
BUDAPEST, VI. Bez. Königsgasse Nr. 50.

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

Specialität: Glaseschirre für Gasthaus, Kaffeehaus, Haushaltsgebrauch in Guss und Schliff. — Ferner Conserven und Dunststgläser 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.

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

Muster und Special-Courante stehen zu Diensten.

Frommer testvérek

Budapest. IV. Károly-körút Károlykaszárnya-épület



kaphatók mind a pinczegádzászathoz szükséges cikkek u. m. parafa dugaszok, üvegekre való kupakok, dugaszoló és kupakoló-gépek vizsgáló, hordócsapok, börtömlők továbbá bormérők mustmérők es savmérők és minden itt fel nem sorolt, de a pinczegádzászathoz tartozó cikkek.

Egyedüli főraktár és eladási hely magyar- és osztrák-orosz részére a Charles Jullien borderítói orból.

Árjegyzékek kívánatra ingyen és bérmentve küldetnek.

VÉGHLESI

Vera-forrás

Hazánk legtisztább, legolcsóbb és legjobb szénsavdús, évrényes

S A V A N Y U V I Z E.

Véghles-Szalattán (Zólyom megye.)

Budapesti főraktár:

Erzsébet-körút 56. szám alatt.

Telephon-összeköttetés.

Számos raktár a vidéken.

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 transitó.

Täglich frische Flaschenfüllung

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

wohin alle Bestellungen zu richten sind.

I. Grazer Actien-Brauerei

vormals FRANZ SCHREINER & SÖHNE, Hoflieferanten von Sr. Majestät des Königs von Italien, Sr. kön. Hoheit des Prinzen von Balern, Sr. kön. Hoheit des Herzogs von Aosta: prämiert mit vielen I. Preisen.

Naponta friss csemegeeszőlő

az 1885-iki nemzetközi szőlőkiállításon Budapesten az első tisztelet díjjal kitüntetve, ca 250 legkitűnőbb bel- és külföldi Chahsellas és Muskát fajokban, bérmentve minden osztr. magyar postai állomásra szállítva, egy 5 kilos kosár 2 frtért kapható

Stark Adolf

szőlőbirtokosnál.

B. - Csabán.

Gyümölcs- s csemege-kereskedők, vendéglősök s mind azok, kik nagyobb mennyiséget, folytatólagos naponkénti vagy hetenként többszöri szállítást kívánnak, külön engedményben részesítenek.

Uj szab. sörhabzó-csap és nyomóhabzó csap



egyszerűbb és telemesen javított habzó készülékkel simán kifurva és tüzzel czinnezett. — A közegészség-igényeinek megfelel. Valamennyi nagyobb söröződe előkelő szakemberei, valamint a Prága söröző-iskola által legjobban ajánlatik. — Ezen csap legkényebben és legjobban az e célra készült köfekkel gyorsan tisztítható, a mi más szerkezetük-nél lehetetlen. Ajánlom további készítményeimet ércz-árakban, mint:

borlefejtő-szivattyúk, tömlőkötők, hordó-csapok és különféle ércz-alkatrészeket, bármely gyártmányú gőzmozdony és eséplőgépbe melyek mintáinak birtokában vagyok. Árjegyzékek kívánatra bérmentve küldetnek.

RIEDL JÓZSEF,

érczárú-gyára, Budapest VIII., Mária-utca 52. sz. (az álló-ut közelében.)

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

Eladó-vendéglő

Győrött a vasutsoron a vasuttal szemközt egy nagy vendéglő 10 vendégszobával vivó- és egy ebédlő-szobával, 1 nagy táncsterem külön étteremmel 1 nagy konyha 2 lakszobával, egy szép nagy mulatókerttel melybe 2 tekepálya és szép veránda van, nagy udvar, külön laká sokkal melyek bérbe vannak adva, 140 lóra istállók 2 nagy borpincze, jégvermek és összes kényelmes épületekkel ellátva. A teljes berendezés 1890 újvevőre átvehető a jelenlegi bérlőtől 4500 frtért. — Bővebbet a lap kiadóhivatala ad.

Kutschera Mihály

elhelyező-intézete

Budapest, IV. ker. Lipót-utca 1. sz.

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

Nagyban.



König Károly
electrotechnikai gyára

Budapest, Gizella-tér 2.
ajánkozik mindenemű *távírdák, telefonok* valamint *vilámlámpák* gyors, pontos és jutányos szállítására és berendezésére, ugyiszinté *orvosi készülékek* szállítására is.

Kicsinyben. Kivétel

Képes árjegyzékek és költségvetések ingyen es bérmentve.

Javítások szakszerűen és jutányosan.

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 kavés és vendéglős uraknak 10% engedmény.

Kizárólagos főraktár:

Füspök Ferencz

borkereskedőnél

Budapest, Nádor-utca 9.

Dittrich és Fischer

Első magyar égőolajok, esszenciák és folyadék-szinek 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.

Gundel János

„István főherczeg“ szállója

BUDAPEST,

Ferencz-József-tér,

Van szerencsém a n. é. közönséget értesíteni, hogy az „István főherczeg“ szállót megvettem és azt augusztus 1-től kezdve személyesen fogom vezetni. Nem fogok sem fáradságot sem költséget kímélni, hogy ezen szép fekvésű szállót úgy kényelem mint a kor kívánalmainak megfelelő újítások, szigorú tisztaság, figyelmes és kész szolgálat, kitűnő ételek és italok nyújtása által — a főváros egyik legkellemesebb tartózkodási helyévé és az utazó közönségnek barátságos otthonává tegyem. A konyha és étterem átalakítása miatt vendéglőmet néhány napon át zárva fogom tartani és leszek bátor annak idején a megnyitásról a n. é. közönséget értesíteni.

Kitűnő tisztelettel

Gundel János.

Vendéglősök figyelmébe!

Csányi Agoston dinnye telepéből

Csány és Pusztasashalmon megrendelhető fajtisza **csukordinnyék**, párisi cantaloup (Prescott) algiri cantaloup chigaói cantaloup, Bay view, Turkesztán. Időleges árak 8—12 kilónként csomagolás leszámítva. **Görög dinnyék** Nemesített vörös és fehérbélű. Hajós féle vörösbélű. A szétküldés a megrendelés beérkezésének sorrendjében történik. A görög dinnye csak a megrendelő kívánsága és költségére lesz kosárba csomagolva, ellenesetben csomagolatlan szállítatik. Az árak a hatvani vasutállomásra értetődnek. A szállítás utánvétellel, vagy a pénz előleges beküldése mellett történik. Nagyobb megrendelésnél 10—100 mm. Engedmény Megrendelések küldendők Csányi Agoston dinnyetelepe P. Sashalom u. p. Hatvan.

Fischer Ágoston

czim és czimerfestő

Budapest, Lipót-utca 6. sz.

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

Figyelmeztetés.

Van szerencsénk a nagyérdemű közönség szives 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** ásványviz-bérlők védjegyével vannak ellátva.

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

Hazaifui tisztelettel

German és Bodnár

Gróf Schönborn uradalom ásványviz bérlők

Uj találmány.



Mely a cimbalom zenge (bezonán) tető felszabadításáról áll.

A régi szerkezetű tető 4 lécczel, 30 csavarral a zenge-tetőt a tőkére szorította s rezgés elnyomta.

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

Feltalálók a régi szerkezetű cimbalomok átalakítását is elválljuk; de a munkát az átalakítást pontos elkészíthetése céljából tízennégy nappal előbb kérjük 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.



LAKOS LAJOS

BUDAPEST

több szab tulajdonosa
TAKARÉKTŰZHELY KÉSZÍTŐ
raktáron tart

minden alakú tűzhelyeket,
és javításokat elfogad.

IV. LIPÓT-és KALAP UTCZA SAROK 10. SZ. GYÁR VIII. KER. BEZERÉDY UTCZA 8. SZ. (TELEFON)

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 főhcg. 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-czélokra, vagy tisztán mint asztalvizet előszeretettel használják, kérjük azt rövidtve

ÁGNES.

forrás néven kiszolgáltatni. — A nagyérdemű közönségnek ásványvizetket szives jóindulatába ajánlva, maradtunk teljes tisztelettel

az **ÁGNES**-forrás kiterjedtsége Mohán.

Friss töltésben az ország minden gyógyszer-tárában, 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.

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.



Bieber Antal

tea- és rum nagykereskedése

ajánlja dus raktárát közvetlen behozott

Chinai- és orosz karaván teát kilóját 3 frttól kezdve fölfelé továbbá igen régi direct importált Jamaika-, Cuba- és Brazíliai-Rum legjutányosabb árak és feltételek mellett.

Kőbányai kiviteli palaczkserokről főraktárt bir s nagybani árak mellett szállítja azokat a bel- és külföld minden irányába.

Árjegyzéket küld a czég minden érdeklőnek ingyen és bérmentve. *Írásbeli rendelvények csak is Bieber Antal nagykereskedő czéghez Budapestre intézendők.*

Leth Lajos

Magyarország legelső és legnagyobb

elhelyező intézete

szállodai-, 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, ipar-mű- és tantárgyokról.

Photolitographia, Czinkographia, fénynyomat, Autographia, Fénymásolat.

Scholtz Péter

asztalos mester

Budapest, VIII., Futó-utca 3. szám.



Péter Scholtz

Tischlermeister

Budapest, VIII., Futó-utca Nr. 3

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.

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

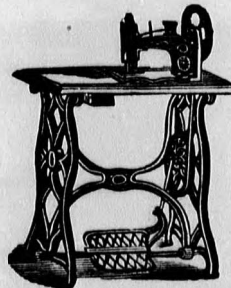
E butorok — a legjutányosabb áron — szilárdan készítettnek.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

A legjobb butorok raktárában készen tartatnak.

Teppert János

gépész



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

Mindenféle kiténő új varrógépek 32 frttól, 4 évi jótállással. Legjobb rendszerű javított varrógépek raktára 2 évi jótállással 12 frttól és feljebb, ugyszintén 4. sz. Singer szabók és Cylinder-gépek czipé-szek részére igen jutányos áron. Mindennemű varrógépek és velocipédek javításra igen olcsón elfogadtnak jótállás mellett. Géprészek mindenféle géphez készletben vannak. Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek.



GINDELT ISTVAN

Kádár és asztalos (konyhaeszköz-készítő)

Uzlet: VI., Teréz-körút 8. sz. BUDAPEST, Műhely. VI., Lóportárdűlő 1705/b.

Készít mindennemű konyha- és mosókonyha berendezéseket magánosok, szállodák, vendéglők, kávéházak, cukrászdák stb. részére, továbbá mindennemű félgömbölyű, tojásdad, gömbölyű és szögletes faedényeket, fürdőkádakat, teknőket, mángorlókat, szüretelő- és szénhordó puttonokat, uborkás ordókat **vízmentes elzárással**, zsirdóbönöket, káposztás hordókat csavarral a nélkül. A legjobb, legszolidabb ízlés- és kivitelben jutányos ár mellett.

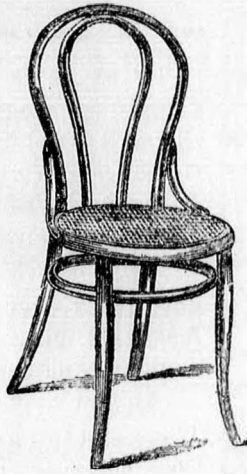
Graser

BUDAPEST,

V., Templombazár 9.

Első magyar
**NÁDSZÉK FONÓ-
INTÉZETE**

**alapított
1865.**



József

BUDAPEST,

V., Kirchenbazar 9.

Erste ungarische
**ROHRSESSEL
FLECHT - ANSTALT**

**gegründet
1865.**

*bizományi elá usi-
tása nádszékeknek
fonónád stb.-nek*

*Commissionsverkauf
v. Rohrsessel, Flecht-
Rohr, etc.*

Hirdetések és nyilfterek

felvételnek

a kiadóhivatalban Budapest, zerge-utca 5.

Gleichenbergi János-forrás

fogyasztásban 1881 óta a **legjobb és legdusabb szénsavtartalmu**

SAVANYUVIZ

mely **rendkívüli olesóságánál fogva minden háztartásnak** nemcsak mint **kellemes ízű savanyuviz**, hanem mint az **egészségnek minden tekintetben szolgáló ivóvíz** legjobban ajánlható.

Magyarországi főraktár:

SCHLEINZ KÁROLY és társainál

Budapest, VIII., Stáció-utca 47.

Vendéglő bérbeadás.

Kassán a legnagyobb forgalmi helyen, a sörház-utca sarkán és fel. kül. sétány 1 szám alatt levő, a posta és távirda hivattal szemben álló

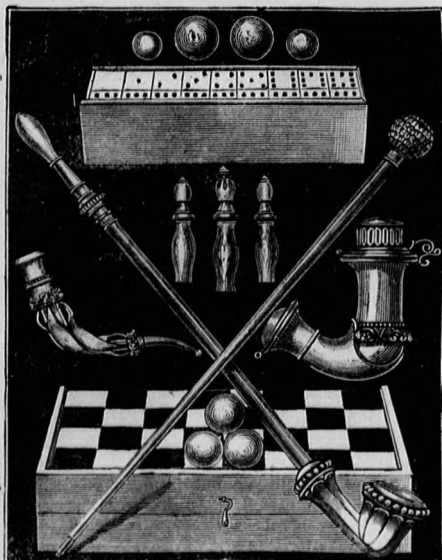
vendéglő

betegség következtében **bérbeadandó.**

Értekezhetni lehet Kassán **Da day József** pinczér ügynöknél, vagy alulirt tulajdonosnál

Kremla W.

vendéglős.



Novágh Károly

Budapesten,

IV. ker. kigyó-utca 7. sz
párizsi házzal szemben.

műsztergályos- és tekegolyó készítő.

Ajánlja gazdagon berendezett raktárát
elefántcsont-tekegolyókból

kávéházi felszerelésekben

és

Lignum Sanctungolyók és bábukból,
tajték és borostyánkő

dohányzó - szerekből,
továbbá nagy választékát

sétabotok stbből.

a lehető legolcsóbb árak mellett.

Régi tekegolyók becserejtetnek, vagy azok
leeszttergályozása és festése, drbonként.

20 krért azonnal eszközöltetik

Kárpitgyári raktárak

Jerk és Schuschitz

BUDAPEST,

V., Nádor-utca 1. József-tér sarkán,

Bécs.

I., Getreidemarkt 2.

Ajánlják dusan berendezett rak-
tárakat **papirkárpitban**,
tekerese **12 krtól**, 8 méter
hosszu, 50 centiméter széles
a legfinomabb **bőr, Gobbelin**
és **Veloutes-ig.**

**Árkiszabások és minta
kártyák ingyen és bér-
mentve.**