

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“.)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSAK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata“-nak, a „Budapesti pinczér-egylet“, a „Fővárosi pinczér-kör“ az „Első magyar országos pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházigéged-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 és az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé“-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Egész évre frt 6.— Félévre frt 3.—
Háromnegyed évre „ 4.50 Evnegyedre „ 1.50

LAPTULAJDONOS ÉS FELELŐS SZERKESZTŐ:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

IV. kerület, Duna-uteza 7. szám alatt.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

HIVATALOS RÉSZ.

Jegyzőkönyv,

a budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulatának választmányáya által, az „orsz. szövetség“ és „nyugdíj alap“ létesítése czéljából tanulmányozás és indítvány tétel végett kiküldött szűkebb körű bizottság 1886. szeptember hó 23-ikán tartott üléséről. Elnök Walter Ferencz.

Jelen vannak; Glück Frigyes, Kommer Ferencz, Stadler Károly, Wrabetz Frigyes bizottsági tagok és Ihász György, a „Vendéglősök Lapja“ képviselője. Jegyző Walter Károly.

Elnök üdvözlö az egybegyűlteket, s midőn az előttük fekvő fontos tárgyak érdemleges megvitatására fölhívja, az ülést megnyitottnak nyilvánítja s felkéri Stadler Károly urat, mint az „országos szövetség“ eszméjének indítványozóját, véleményének előterjesztésére.

I. Stadler Károly ur hosszabb, érveken gazdag beszédben fejtegette az „orsz. szövetség“ létesítésének fontosságát és nélkülözhetetlenségét s végül a következő indítványt tevő:

„Mondja ki az ötös bizottság, hogy az „orsz. szövetség“ létesítését nem csak szükségesnek, de nélkülözhetetlennek is tartja s e végből hívassék fel a 11-es bizottság útján a választmány, miszerint felhívást bocsat ki az ország vidéki városainak korcsmárosaihoz az iránt, hogy hajlandók-e egy országos korcsmáros értekezlet megtartására Budapesten összejönni, az „orsz. szövetség“ s a „nyugdíj alap“ létesítése, a „regale ügy“ rendezése és más fontos tárgy megbeszélése végett.“

Ez indítvány egyhangulag elfogadtatott.

II. Walter Ferencz ur, mint a „nyugdíj alap“ indítványozója, mély tanulmányról tanuskodó javaslattal lépett a bizottság elé, tekintettel azonban arra, hogy a „nyugdíj alap“ ép oly országos ügy, mint a szövetség, csatlakozik Stadler Károly ur indítványához s a „nyugdíj-alap“-ra vonatkozó javaslatát kéri az országos korcsmáros értekezlet vitatárgyává tenni.

Ez indítvány is egyhangulag elfogadtatott s ezzel kapcsolatban az ötös-bizottság a következő indítvánnyal lép a 11-es bizottság elé: 1. Adassék ki — a budapesti szállodások-, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata költségén, a társulat hivatalos szakközlönye — a „Vendéglősök Lapja“ egy külön kiadás-

ban, melynek első lapján legyen a t. pály társakhoz intézendő, a tárgy kimerítő ismertetést magában foglaló felhívás egy „országos vendéglős értekezlet megtartása czéljából. 2. Nyomattassanak ki e külön számban az eddig megjelent e tárgyról szóló jelesebb czikkek. 3. Az így



SÜSSEINBECK ALBERT.

(Szövege a 4. oldalon.)

kiállított külön kiadásu lap minden egyes, az országban üzlettel bíró pályatársnak könnyebb betekintés és megértés végett ingyen és bérmentve küldessék meg oly hozzáadás-sal, hogy a „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok-ipartársulata“ csak az esetben hajlandó az értekezletet összehívni, ha a vidéki pályatársak közül 1886. november-hó 15-ig elegendő számban jelentkeztek írásban a hivatalos helyiségben (Budapest, Lipót-utca 12. szám). 4. Ezen lap magyar és német nyelven nyomattassék. 5. Választassék egy állandó intéző bizottság.

III. Végül kimondatott, hogy az indítványozó urak indítványait az orsz. értekezletre memorandum alakjában nyújtás be.

Ezzel az ülés véget ért.

Kelt mint fent.

Jegyzette:

Walter Károly, **Walter Ferencz,**
biz. jegyző. biz. elnök.

Hitelesítették:

Kommer Ferencz, Stadler Károly, Wrabetz Frigyes, Glück Frigyes, Liz. tagok.

A nyugdíjalapról.

Nemesebb érzés nem egyhamar tölti el a folytonos munka között élő férfit keblét, mint ama tudat, hogy hosszú évi nehéz munka után, hátralevő napjaimat gond nélkül és úgy tölthetem, hogy mások könnyűületéhez, nemes szívéhez appellálni nem vagyok kénytelen. Ez indított engem arra, hogy a bpesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok közgyűlésén egy nyugdíj-alap létesítése iránt indítványt tegyek.

Meg történt. Elfogadtatott. Előmunkálatok folynak. Mi van tehát hátra?

Felébredni a lethargiából, melyben még mindig vagyunk, tömörülni, vállvetve támogatni az eszmét, hogy testé legyen s hogy beteljesedjék rajtunk is a: „Segíts magadon, Isten is megsegít“ elvitázhatlan igazság.

A nyugdíj-alap, melyet létesíteni mindnyájunk érdekében szükségesnek s fontosnak tartok; nézetem szerint a következő feltételek mellett volna keresztül vihető.

Az élvezendő nyugdíj-kulcs volna, az egyes által teljesített évi befizetés kétszerese 20 év után, mi az által eszközölt befizetés kamatos kamatját is tőkének számítva, 6%-ának felelne meg. Vagyis:

Aki havi 5 frt befizetésére köteleznék magát, az nyugdíjkép élvezne 20 év után haláláig minden évben 120 frtot, özvegye pedig ennek $\frac{3}{4}$ részét szintén haláláig.

A nyugdíjalap, mint külön intézmény az ipartársulattól teljesen önállóan kezeltenék. A vezetést egy elnök, egy alelnök, egy pénztárnok, egy ellenőr, egy könyvvivő és legfeljebb 12 választmányi tag eszközölné, kik közül a könyvvivőt kivéve a többi állás tiszteletbeli és hat évig tartó.

20 éven belüli elhalálozásnál a befizetett összeg kamatok nélkül vissza fizetetik a törvényes örökösöknek.

Önként való kilépésnél azonban a befizetett összeg egy harmad része és a kamatok tartatnak vissza.

Ezen és ehhez hasonló pontozatok szerint óhajtanám a nyugdíj alap létrejöttét, mert így meg vagyok győződve arról, hogy főleg akkor, midőn tagjaink az alapot kisebb-nagyobb mértékben olesó % mellett hitelkép is igénybe veendik, nemcsak biztosítva látjuk, de sőt virágzásnak indulva üdvözölhetjük magát a filléreinkből alkotott amaz intézményt, mely biztosítja számunkra a testi és lelki nyugalmat ama korban, midőn már a munkát végezni képesek nem vagyunk.

Megkimél bennünket a gyakori arczpirulástól, s az erkölcsi süllyedéstől.

Végzem soraim, melynek folytatását akkora ígérem, midőn már az ügy teljes tisztán fog előttünk állani, amaz óhajom kifejezésével, vajha mennél számosabban tömörülnénk, hogy így megalkotható lenne e mindnyájunk közös java.

Legyen jelszavunk: „Segíts magadon, az Isten is megsegít.“

WALTER FERENCZ.

Jegyzőkönyv. felvétel az aradi pinczér egyletnek 1886. évi augusztus hó 15-én d. e. 9 órakor az egylet helyiségében tartott rendes havi üléséről.

Jelen voltak: Novotny Lajos elnök, Michl József alelnök, Homolay Bertalan-titkár, Deutsch Károly pénztárnok, Kormos Adolf ellenőr, Lübeck Hermann, Szabó István, László Antal és Kmettykó József választmányi tagok.

Elnök a jelen voltakot üdvözölvén és a gyűlés határozatképességet nyilvánítván, az ülést megnyitottnak mondja ki.

1) Előterjesztetett az 1886. évi augusztus havi számadás, miből kitűnik, hogy ezen hónapban 108 frt 90 kr. bevétel és 37 frt kiadás előfordul s így szeptemberre 71 frt 90 krnyi pénztári maradvány mutatkozik.

A számadások tételenkénti szorgos átvizsgálása és rendbe találása után a felmentvény megadatott.

2) Felolvastatott a kőbányai serfőződe részvény társaság igazgatóságának levele, melyből kitűnik, miszerint nevezett igazgatóság az egyleti pénztár gyarapításához 25 frtot ajándékozott.

Tudomásul vétetett, a 25 frtnyi összeg az egylet vagyonába beolvastatni rendeltetett s a nevezett igazgatóságnak jegyzőkönyvi köszönet szavaztatott, mely vele írásban közlendő,

3) Elnök indítványa, miszerint az egylet lakhelyiségének változtatásáról szóló háromszori újságbani hirdetésért járó 12 frtnyi összeg, — az „Österreichische Kellnerzeitung“-nak 1886./1887. évrei előfizetésére pedig 3 frtnyi összeg kiutalványoztassék, elfogadtatott s az egyleti pénztárnok utasítottott a hirdetések eszközöléséért járó 12 frtnyi s az „Österreichische Kellnerzeitung“ szaklap előfizetésére járó 3 frtnyi összeget nyugták bevonásával kifizetni.

Egyéb tárgy napi renden nem lévén, elnök az ülést berekeszti s a jegyzőkönyv hitelesítésével Kmettykó Lajos és Lübeck Hermann urakat bizván meg. Kelt mint fent.

Kiadta: **Homclay,** titkár.

Borászati és szőlőszeti rész.

A tokaji borral foglalkozók, kereskedők s annak fogyasztói.

Folytatás.

A nevezetesebb külföldi izraelita tokaji bor kereskedők ezek: a breszlai Traubék, Goldrigek, Troploviczok, a gácsországi Margulisz, Kempénzki, Dornau, Rozenthal, Goldfinger, Herez és többek, Varsót s az egész orosz Lengyel országot a Hegyalján, Szántón lakó Teutelbaum, a nádi Czimmermann családok látják el borokkal.

Ódakint azután, hogy bánnak el vele, ezen nagy s a tőlük vásárló kisebb kereskedők, vendéglősök, koresmárosok? — arról természetes — idehaza nekünk, tokaji bor termelőknek, igaz kevés tudomásunk van, hogy kevés tudomásunk van, az is a mi saját hibánk, hanyagságunk. Hanem az általuk itt bevásárlott borok minősége és mennyisége után ítélve, azt kell hinnünk, hogy az ugynevezett divatos borkezelés, a borok szeszerejének szörpökkel való édesítése, mi fájdalom már titokban itt köztünk a Hegyalján is gyakorlatba vétetett, Lengyelországban már rég megszokott kereskedői foglalkozás, különben nem lehetne megmagyarázni, hogy a hihetetlen magas orosz határvámok, s a tetemes szállítási költségek dacára, hogyan vihetnek ki ezen kereskedők annyi sok ezer hordó silány, olesóbb fajta hegyaljai bort? ha nem értenék e mesterséget, ha nem volnának benne biztosak, hogy a magyar miniszter által már törvényesítettű ajánlott ingredienciák borba vegyítésével, ezen hitványabb osztályu borok értékét megkértszerezhetik, vagy pláne megötszörözhetik, és ebben rejlik a titok, mely rohamos meggazdagodásuk kulcsát vagy titkát képezi.

A becsületes szegény lengyel fizeti a nagy nyereséget Marguliszeknek, Dorenauoknak, Groszéknek, azon jó hiszemben, hogy ő szűz tokaji bort veszen, ha megívott egy-két pohár tokajit, melynek fele cognac, vagy néha törkölypálinka, átkozza a magyar bortermesztőt, hamisított tokaji boráért; pedig nagyobb részüknek se hasznunk, de még csak tudomásunk sincs az e fajta divatos manipulációkról, ott a baj lengyel barátim nálatok.

Azonban ezeknek a felemlítésével nem azt mondom én, hogy a fentnevezett lengyel és magyarországi nagy borkereskedők, de még a mi hazai hírneves butellás tokaji borkereskedő-házaink: a Palugyayak, Jálitsok nem vesznek tisztességes magas árakon legjobb minőségű ántallagos és hordós kövér borokat s essenciákat; vesznek biz ők ilyeneket is, és nem is ezen nemes italokat változtatják ők át szörpökkel és cognackal nemesebbé, nem ezen valódi nektárt vegyítik ők össze a miniszteri új törvényjavaslat ingredienciáival, jobban ismerik ők a valódi tokajit a minta-pincze személyzeténél, jobban azon törvényjavaslatot készítők egész csoportjánál. Hanem az út szeget a gyakorlott tokaji boros gazda fejében, hogy az általuk bevásárlott e fajta nemes borok mennyisége se külföldön, se belföldön nincs arányban az általuk évenként forgalomba bocsátott cifra butellákba öltöztetett utánzótt borok nagy mennyiségével, melyekre ráillesztik lelketlenül a valódi tokaji nevet, a mi hátrányunkra a fogyasztók megalásával, az általam már többször jelzett alapon: Ignoti nulla cupido. Magyarul: A boldognak fa pénz is jó.

A valódi tokajinak, ezen nagy borkereskedő cégek pinczéiben egészen más szerepe van: mutogatni a közönségnek, hogy a

ezég maga jár el Tokajba s maga érintkezik velünk természetekkel, s a föld alatt elrejtőzve hallgatni, míg valami idegen borismerő vetődik az üzletbe, hogy legyen mivel kérkedve kiszolgálni, ha egy magas állású katonatiszt, vagy polgári hivatalnok, szerencsétlőt látogatásával az üzletet, vagy ha az udvari bort szállító üres címet viselő helyiségben, véletlenül egy főherceg alázza meg magát. Különbösen alig van már egy külföldön, mint idehaza Magyarországon nagyobb butellás borkereskedés, — még az országos minta-pinczét sem véve ki, — pedig már ezeket a belföldi üzleteket a tokaji hegytől s tőlünk a bortermelőktől, nem zárják el az alig elviselhető orosz és más határvámok, (az orosz határon minden hektoliter bor tizenegyet arannyal vámoltatik el) hol a szeszt és malosa szörpöket a czifra butellás borok felöltöztetésénél ne használnák; s ugy aztán négy öt forintot ne árulnák az olyan félliteres butellákat, melyek nekik ötven pénzbe aligha került. Tehát gondolják azon urak magukban, hogy legyen az ember tisztességes uton egy pár évtized alatt nagy városi gazdag háztulajdonossá, s olykor milliommossá is?

A tokaj-hegyaljai faktorok.

Igérettem szerint tartozom még olvasóimnak a tokaj-hegyaljai faktorok lefényképezésével, hogy a tokaji borokkal foglalkozók arcképcsamoka hű és tökéletes legyen.

A faktorok éppen úgy, mint az uralkodó családok a trónhoz való jogot, ők a faktorságot Isten kegyelméből származtatják. Nagyobb bűn előttük nem is képzelhető, mint egy faktorságra törekvő s faktorság után lépéseket tevő idegen praecedens.

Ilyen faktor-család azután létezik mind a tizenegyet tokaj-hegyaljai városban külön, — több vagy kevesebb. Tolcsván, az én lakóvárosomban a két Schönfeld testvér játsza a főszerepet. A két testvér változatos hullámszerű viszonyban él egymásközt, most pár évig tartó gyűlölet tartja őket egymástól távol, meleg állapot előidézésére elegendő ok, ha egyik a másiktól vagy egy kupeczet magához édesgetve elcsalt; vagy ha egyik a másik orra előtt, valamely szorult helyzetű boros gazda pinceszéjében kiszemelt olesó nagyobb parti bort elesipentett. Majd ha ismét fordul a koczka s újra megkötetik az örök testvérbéke, néhány hónapra vagy évre, a faktorok ezen békekorzaka s egyetértése legveszélyesebb, legnyomasztóbb a boros gazdáknak.

Bár a Tokajhegyalját látogató kül- és belföldi borkereskedők közt még akad — mint mondám — egy pár keresztény is, mégis a jövedelmes faktori állás Tokajhegyalján, kizárólag zsidó kezekben van, zsidó családok tulajdona, apáról száll fiakra, csak fiak nem léteben öröklök a leányok, a milyen ritkaság a fehér holló, a kálmánista kőműves és a dögöltt számar. éppen olyan nagy ritkaság egy keresztény faktor család a Hegyalján, én legalább hetven évet elhaladott korom s félszázados bortermelő gazda létemre még nem látam belőle egy példányt sem.

A zsidó faktor azután, ha beszállott házához egy borvevő — nyelvükön kupecz — azt ő testestől-lelkestől — sőt több — pénzestől együtt sajátjának tartja, kívül egyedül neki van rendelkezési joga. A faktor éjjeli és nappali gondja a kupecz-szerzés, azért vagy maga, vagy családjának valamelyik dologtalan tagja, — különben mind dologtalan — többnyire a Hegyalját végig futó vasutak valamelyik állomásán olálkodik, hogy foghatna egy újabb áldozatot, legyen az keresztény, vagy zsidó ku-

pecz, jött legyen Krakkóból, vagy Debreczenből, Breszlauból, vagy Kecskemétről, Berlinből vagy Liptó-Szt-Miklósról s ha egyszer megfoghatta, az ugyan mint a polyp csápjai közé vetődött martalék, körmei közül többé nem menekül s oldala melől nem tágit.

Ha kupeczet vár, nem a kupecznek szükséges minőségű és mennyiségű borokat keresi össze és jegyzi fel. — Nem! — hanem azt szaglálja ki, melyik bortulajdonos van szorultabb helyzetben? hova van bejelentve az ügyvéd és foglaló bíró kijövele? s hol lesz 8—10 nap alatt árverés? ...

Megérkezvén a kupecz, a faktor háza ünnepies színt ölt, bár legkiszámítottabb s legszigorubb legyen egyébkör háztartása, ilyenkor megváltozik a szokott házi rend — a piacz legszebb süllo, potykái, csukái, néha még a Mózes tiltotta kecskéi, a hizott kövér libákat nem említve, a pulykák, kappanok legszebb példányai, mind a faktor asztalára kerülnek, melyeket a gazdaktól literes üvegekben kért kóstoló bor próbák világítanak meg, s jaj az olyan merész pinceszés gazdának, — ha csak a faktornál pár ezer forintja nem lappang — ki az ilyen lakmározás alkalmával, a behálózott kupeczhez el merne menni, borait kínálni, lett légyen már azelőtt üzleti összeköttetése s ismerettsége a vevővel.

Szolgálatára áll a kupecznek ottléte alatt nemesak maga a faktor, hanem egész háza népe, felesége, legyen az vén vagy fiatal, leányai, legyenek azok szépek vagy rútak, szolgálói és szobalányai, kik rendszeren csinosak, szolgálatára állanak kocsija és lovai.

A bortermesztő gazdákkal azonban — kevés kivétellel — egészen más modorban bánik el a faktor, lenézi őket, mint tisztán az ő kegyelméből élő páriákat. És ezekért a sokféle szolgálatokért, lealáztatásokért, azt hiszik olvasóim, hogy a kupeczek öntik a faktor házára a jutalmazó bőség szaruját? ritkán ez is megtörténik, de leginkább a bort eladó gazdákon huzzák ki a faktorok megjutalmaztatásukat.

Jaj az olyan gazdának — ha szegény — ki a faktor előtt meg nem hajol, s követeléseit nem teljesíti, az ugyan bort el nem ad. — Kilenyedek éve, hogy a Schönfeldek, pinceszéjéből bort el nem adtak, mióta az egyiknél hevert pár ezer frtomat behajtottam, azt nem mondják boraimra, hogy rosszak, hogy szeszezem, pancsolom — nem! hanem azt mondják, hogy drágák, s ettől a hírtől majd minden kupecz irtózik. Más gazdák pinceitől más költött hírekkel ijesztik el a vevőket.

Az is gyakori eset, hogy a faktor részes titokban egyik vagy másik atyafiás s bizalmas barátja pinceje bortartalmával, s tulajdon maga borat adja el drágán, s úgy csalja meg benne bizó kupeczet; tiszser ad el, azután ilyen feles gazda társánál bort, míg mások pinceszéjébe egyszer hetenkint, de bort el nem ad.

És ily nyomasztó, lehet mondani lealázott helyzetünkben — sem mi magyar bortermesztők, sem a mi borainkat kedvelő és fogyasztó lengyel szomszédaink, nem igyekszünk, még csak nem is próbálkozunk alig tűrhető helyzetünkön javítani s magunkat a kereskedők és faktorok járma alól emancipálni, pedig ha egyetérténné bortermesztők és fogyasztók, s nem tennénk mást csak annyit, hogy egyetértve, tartanánk két-három utazót, kik a magyar és lengyel nyelvet beszélve, egyenes összeköttetésbe hoznák a fogyasztókat s természetekkel s a kereskedői ötven vagy száz perzentos nyereség megtakarításával olesóbban kapnák Lengyelországban a bort s ezen utazó-megbizottaink, mind két

részről el lévén látva a hitelességüket igazoló okmányokkal, az általuk elárusított borok árából s árához mérten bizonyos perzentos jutalmat huznának a vevőtől és eladótól fáradozásaikért.

Ha élek, legfeljebb a jövő szüretben mozgalmat indítok meg Hegyaljánkon ez irányban s talán a szeptember utolsó napjára ígérkezett s általunk oly szívesen várt lengyel vendégeinkkel is megbeszélhetnénk már ezeket, s az eszmét tovább vihetjük ezzel is megérleléséhez s valósulásához.

MEZÖSY LÁSZLÓ,
tokaji bortermelő.

A hordók kezelése.

Közeledvén a szüret ideje, alkalmi dolognak találjuk közönségünkkel is megismertetni azokat a tanácsokat, melyekkel a hordók kezelésére nézve a „Magyar Föld“ szolgál olvasóinak.

Az új hordókat a bor befogadására elő kell készíteni. A tölgyfa sok cersavot tartalmaz, mely keserű és összehuzó izzel bír. A bor az elő nem készített hordókból kivonná ezen anyagot, s ez által teljesen élvezhetlenné lenne. Az előkészítésnek czélja épen az, hogy a cersav a hordó fájából mélységig kivonassék.

E tekintetben legjobbnak bizonyult a következő eljárás: Az új hordó először is forró vízzel kiforráztatik; ha sok és nagy hordókat kell előkészíteni, sok munka kimélhető meg az által, hogy a hordozható gőzfejlesztő készülékből a forró gőz egyenesen a hordóba eresztetik. A hordónak forró vízzel vagy gőzzel kellő mértékben való kimosása után, szükséges ezt néhány napig naponkint kutvizzel telemeríteni, egy nap mulva a régi vizet kieresztve, a megtöltést ismételni. A kibocsátott víz mindig tisztább, szagtalanabb és izetlenebb s végre egészen tiszta lesz.

A kibocsátott vízben a cersav naponkénti kevesbedéséről zöld vasvitriol-oldattal győződhetünk meg. Ezen czélra jó néhány kéncsovét kéznél tartani; egy ilyet félig megtöltünk a kiöntött vízzel, s erre öntjük a vasgálic vizoldatát, ha sok a cersav, a folyadék azonnal sötét feketés-kék lesz. A következő napokon a folyadék színe mindig világosabb lesz, de még akkor is kapunk csekély foku kékes színt, ha a hordóból kiöntött víz tökéletes tiszta, mi arra mutat, hogy még mindig vonatik ki áltafa cersav a hordóból. Ezután minden akó hordó tartalomra 4 lat konyhasót oldunk fel forró vízben s azt azon forrón a hordóba öntjük. A sósvíz betöltetvén, a hordót jól meg kell hengergetni és forgatni, hogy a sólé annak fájával mindenütt érintkezzék, ezután felállítjuk egyik fenekére s egy órai állás után ismét jól megforgatva, a másik oldalára állítjuk. Ezen eljárás néhányzori ismétlése után a sólé kiöntetik s a hordó tiszta kutvizzel mosatik ki. Erre felforralt új bort vagy mustot töltünk a hordóba, vagy igen kevés bort tartunk benne néhány hétig, mikor is a hordó a bor befogadására kész.

A franciaiak öszi-baracklevél-forrázatot ajánlanak a forrázásra, ezután pedig borszeszszel vagy égett borral kiégetést; nálunk szőlő vagy díófa-levél-forrázatot használnak ugyanerre.

Minden forrázási mód közt legjobb a hordóknak forró gőzzel való kezelése, mivel ezáltal legjobban és leghamarabb elérhető az, hogy a cersav és mindenféle oldható anyag a hordóból lehető legtökéletesebben kivonassék, nagyobb bortermelőknél e miatt a gőzölögtető készülék n gyon ajánlható megszerzésre.

Új hordók kilugozásának egy másik módja a mézvízzel való kilugozás, ez úgy történik hogy égetett meszet forró vízzel beolunk, ehhez

annyi forró vizet adunk, hogy mézvíz képeztessek. Ezt beöntjük a hordóba, meghengergetjük a hordót jól, és 6 óráig hagyjuk benne a mézvizet állani, ez után kihagyjuk azt folyani, a hordót többször forró vízzel, végül hideg vízzel kimoszuk. A csersav azonban így módon nem vonatik ki oly jól a hordóból, mint az előbbi eljárás segélyévs.

Megsavanyodott hordók helyrehozása. A megsavanyodott hordók a banyaginczekezelésnek bizonyítékai, mert a megsavanyosodásnak jó kezelés mellett sohasem szabad bekövetkeznie. Az ily savanyu hordót legjobb kiégetni s előbb mézvízzel, később forró vízzel kimosni; ezután néhányszor hideg vízzel való kiöblítés, erős kénezés és jó beakonázás követhet.

Penészes hordók kitisztogatása. Minden hordó belsejét jól meg kell vizsgálni, ninesenek-e benne penésztől meglepett helyek. Ha a penész sárga és a tisztítás után fekete foltot hagy hátra, a hordót legjobb tüzzre dobni. Minden bor, a mely az ilyen hordóba töltetik, penész-izt vesz fel, melyet semmi módon sem lehet eltávolítani.

Ha a penész fehér és eltisztításkor fekete foltot nem hagy vissza, akkor többféle eljárással meg lehet a hordót a penész izétől szabadítani, így pl.:

1. Több font égetett meszet lehet magában a hordóban megoltni, s a hordót többször megforgatva, hideg vízzel kimosni. Ezután sok diófalevelet és borókabogyót kell vízben megfőzni, a főzetet azon forrón a hordóba önteni s ezt bedugaszolva néhány óráig nyugodtan hagyni. Ennek kiöntése után forró vízzel kell azt jól kimosni, végül jól erősen megszinezni és bedugaszolni.

2. A hordó gondos kimosása után be kell annak belsejét meszelni, s e meszelést kiszáritani. Ezután 10 akó hordóra veszünk egy font nordhauseni kénsavat, ezt lassanként 20 fontnyi vízbe öntjük; az elővigyázat azért szükséges, mert ha a kénsav a vízbe öntetik, oly meleg fejlődik, mely az embert könnyen megsértheti. Ezen hígított kénsavat a hordóba öntve, ezt jól megforgatjuk, mi által a méz egészen letisztítatik, Ennek kiöntése után forró vízzel mosuk ki a hordót, jól megkénezzük és beakonázzuk.

3. Ha egy penészes lett hordóban pálinkaczefrét erjesztünk, a penész is elenyészik.

4. A hordót szalmatüzzel kiégetjük, s a borkó kikaparása után kiforrázza forró vízzel kimoszuk, ezen mosóvízbe friss tölgyfaforgácsot lehet főzni. Ezután a hordót hideg vízzel s még egyszer tölgyfaforgács főzetével, ezután meleg és végre hideg vízzel kimoszuk. A hordó jól erősen megkénezzve beakonáztatik.

5. Egy 10 akós hordóba 2 font nordhauseni kénsavat öntve, azt jól megforgatjuk, ezután meleg és hideg vízzel több ízben kimoszuk, végre jól megkénezzve beakonázzuk.

A hordók kiégetése. A francziák a beszűrés előtt minden hordót kiégetnek, mi annyira előnyös, hogy eléggé ajánlani sem lehet. A kiégetés a hordó tőkéletes kitisztítása után történik. A kiégetéshez vagy kozmátlan borszeszt, vagy jó erős kozmátlan seprópálinkát veszünk. Kozmás szesz igen sok kárt tehet a hordóban, mert a hordó a kozmás izt magába veszi, s később a borral közli. Kisebb hordóknál veszünk egy vászonszalagot, s a hordó aknáján egy sodrony segélyével előleges borszesze mártás után a hordóba eresztjük, meggyújtjuk, s mielőtt a borszesz teljesen elégett volna, kihuzzuk, különben a hordó igen rossz szagu lesz. Nagyobb hordókba se kell a borszeszt, és abban jól megforgatva, meggyújtani. Mihelyt elégett, a

visszamaradó folyadékot el kell távolítani és a hordót jól bédugni.

Szivárgó hordók bekenésére egy német gazdasági lap a következő igen jó ragaszt ajánlja: 42 gramm friss fagygyut, 33—34 gramm viaszt, 67 gramm disznósirt olvaszunk fel és olvasztás alatt jól keverjük össze, engedjük a tömeget lehűlni, s ez alatt keverjük hozzá 42 gramm szitált hamut. Ezen ragasztó anyagot, hogy mindig kéznél legyen, a pinczében száraz helyen kell tartani. Mihelyt egy szivárgó helyet észreveszünk, egy kevés ragasztó-anyagot gyertyaláng felett melegítsünk fel, s a szivárgó helyet ezzel kenjük be.

Évnegyed elején.

Lapunk f. évi október hó elején új évnegyedet kezd. A hírlapirodalomban szokás az, hogy ilyenkor nagyhangú előfizetési felhívásokat, nagy szabású ígéretek tesznek közzé. A mi munkásságunk, mit eddig és ezután folytatunk sem üres öndicséretre, sem ígéretekre nem szorul. Programunk, melyben lapunk ketségbevonhatatlan létjogosultsága rejlik, a vendéglősök tekintélyes testületének érdekei előmozdítása s magasra tétele. Fontos és a társadalomra nézve jótékony küzdelem. Nehézségekkel jár, s némileg könnyűvé csak úgy lehet, ha a szaktekintélyek erkölcsileg támogatnak s az egész testület felismerve lapunkban saját érdekét, nem vonja meg továbbra sem pártfogását, hanem egyes vezérfiúk buzgalmukat méginkább kifejtik a lap terjesztése körül. Kívánatos ez nemcsak a lap anyagi helyzetének emelése szempontjából, hanem azért is, mert a „Vendéglősök Lapja“ elterjedtségének mérvében rejlik a testületi szelem ereje. Lapunk központja és találkozási helye azoknak a szellemi erőknél, kik tollal, tapasztalataik kincseivel osztályunk tekintélyének, önképzésének munkájához hozzájárulnak. Sok a javítani való még s erre csak az önismeret alapján jöhetünk, s az önismeretet testületünk közlönye olvasásából merítjük. Minden társadalmi osztálynak meg van a maga közlönye, e nélkül fejlődésüknek ninesen biztosítéka.

Mi a magunk részéről elkövetünk mindent, hogy a milyen mértékben lapunk terjed, olyan mértékben emeljük a tartalmat is, mert a szellemi eszközökkel csak kellő anyagi támogatás folytán rendelkezhetünk úgy a mint kellene.

Mint eddig, úgy jövőre is igyekezzünk egy részről felvetni a megvitatandó eszméket, kérdéseket, más részről az ismeretterjesztés útján előadni mindazon újításokat, melyekre szakkörünkben a gyakorlatnak szüksége lehet. Midőn az eddigi támogatásért köszönetünket fejezzük ki, kérjük azt továbbra is.

A szerkesztőség.

Süssenbeck Béla.

(Mai képünkhöz.)

Vendéglős ipartársulatunk egy lelkes s buzgó tagjának arcképét mutatjuk be mai számunkkal t. olvasóinkak. Iparunk tekintélyének emelése körül folytonos tevékenységével buzgólkodott 6 ifju kora óta.

Süssenbeck Béla született 1843-ban Budapestben, ifju korától fogva iparunk terén működik, mint főpinczér, a „Virágcsokor“ vendéglőben Gundel János urnál 5 évig ténykedett. 1870-ben vendéglős üzletet nyitott, s a nagymező utcai üzlethelyiségét vendégei iránt tanúsított előzékenysége s üzleti képzettsége által élénkké és látogatottá varázsolta. Legutóbb pedig az Andrássy uti VI. és VII. kerületi polgári kör díszes vendéglő helyiségét vette át. Kívánjuk, hogy szerencse és áldás kísérje új üzletében.

Különfélék.

A borok pasteurizálása által elérjük azon hatást, hogy a borban levő erjgombákat elöljük és a borok palackkéretté válását elősegítjük, de a finom zamatos boroknál ez mindig a zamat rovására történik. Finom boroknál tehát inkább a gyakori lefejtést kell alkalmaznunk míg fiatal, közönséges vagy beteg boroknál a pasteurizálás alkalmazása van helyén.

Uj phylloxera telepek. Fehérmegyei Vereb és Martonvásár, valamint Nyék-Pettend községek; hontmegyei Ipoly-Damásd, Helemba és Hidvég községek; továbbá nógrádmegyei Nagy-Oroszi és végre pest-pilis-solt kiskun megyei Rákcs-Kereszturi községekben a phylloxera jelenléte konstátáltatott.

Uj phylloxera telepek. Biharmegyei Hegyköz-Szt.-Miklós község szőlőiben, Krassó-Szörény megyei Ó-Moldva községben, Pest-Pilis-Solt-Kiskun megyei Makád község, valamint Fehér megye adonyi járás Rácz-Almás község szőlőiben, végre Pest-Pilis-Solt-Kiskun megyei Kerepes község szőlőiben a phylloxera jelenléte konstátáltatott.

A szőlő eltartásának legkönnyebb praktikus módja a M. F. szerint a következő: Egy jó tiszta napfényes délután egészen a venyigénél, a hol már meg van száradva a fürt kocsonya, lemetszük a szőlőt és aztán lehető lapos edényekben rázatlanul az eltartási helyhez viszük. Itt, mielőtt elraknánk, a netalán törődött vagy rothadt szemeket hegyes ollóval a fürtből kimetszük, s a tiszta fürtöket a deszka állványokra kiterítgetett zsup-szalma-rétegre egymás mellé rakjuk és a fagyos éjjelek közeledtével gyékényvel betéretjük. Ha a helyiség tiszta napos időben kiszellőztetik, kevés munkával késő tavaszig eltartható így a szőlő. A felkötés elvetendő, mert a fürtök a lógás közben könnyen megsérülnek, és e mellett a kötözgetés sok szükségtelen munkavesztegetés. A fentebb leírt mód szerint eltett szőlő a jó meleg padlásra is bátran ott hagyható decemberig.

Vidéki jó barátainkat kérjük, legyenek szivesek lapunkat minél szélesebb körben terjeszteni s előfizetők gyűjtésével hazafias vállalatunkat támogatni kegyeskedjenek. Minden 5 előfizető után tiszteletpéldánnyal szolgálunk.

Miskey Lajos Lajos a kávésségét egy let derék választmányi tagja Budavár visszavételének 200 éves emlékünnepejére mint főnemes sarjadék, hivatalos meghívás alapján vett részt.

Kék szőlőtől fehér bor. Gyakoriatk azon évek, melyekben a kék szőlőfajok be nem érnek, és ez különösen a hazánkba elterjedt kék kadarkafajnál fordul elő, miután ez későn érő faj, s

ekkor kevés festanyagot tartalmaz, a midőn is csak siller bort szűrhetünk belőle. Mivel azonban a kereskedelemben csak fehér és vörös borok fordulnak elő, a siller bor legfőbb helyi forgalomnak lehet tárgya s tetemesen csekélyebb értékű, miből aztán a termelőnek kára van. Előnyösebben járunk el, ha oly években, midőn szép sötétszínű vörös bort nem készíthetünk, kék szőlőfajainkat is fehér borrá dolgozzuk fel akképen, hogy a szőlőt zuzómalmon összezzuk s a kádat csapon tartjuk, hogy a bogyó leve azonnal lefolyhasson, azaz, hogy a szőlőhéjával érintkezésben ne maradjon. A kádban maradt száraz csefret vagy kisajtoljuk, vagy pedig, ha reményünk van, hogy ezen, levének legnagyobb részétől megszabadított csefre, erjedés után szép színű vörös bort fog adni rostán a kocsonyától elválasztjuk, s csak a héjat és magvakat hagyjuk kevés mennyiségű musttal erjedni. Kezelése ugyanaz, mint melyet máskor a vörös csefrel szoktunk követni. Így tehát lesz világos színű fehér és szép sötét színű vörös borunk és pedig mindkettő nagyobb értékű leendő, mint a siller bor. m.—

Meredek hegylejtőkön telepítendő szőlők.

Nem ritkán találkozunk oly hegylejtőkkel, melyeken semmiféle tenyészetet sem találunk, még a fű is használatlanul tönkre megy, minthogy a betakarítása nem érdemli meg a reá fordított fáradságot és munkát. Mindamellett ily talaj is gazdag jövedelmet hozhatna, ha értelmes gazda kezébe jutna. Volt eset arra a legközelebbi múltban, hogy ily hegylejtőt a legpompásabb szőlővé változtattak át. A talajt terraszították, a hegycsuszamlás ellen falakat vontak s ezek közt lépcsőt készítettek, melyen a trágyát ép oly könnyen lehet felszállítani, mint a szőlőt lehozni. Az így berendezett szőlőkertnek még azon különös előnye van, hogy a falak nagy mennyiségű meleget vesznek fel és adnak vissza, miáltal a szőlőérés folyama nagy mértékben segítették elő. A hegy lábánál egy patak folyik és fönt az utolsó terrasson egy víztartó áll, melybe egy emelőgép (pulsometer) emeli és önti a patak vizét. A pulsometer egy szekerem van elhelyezve s így más és más helyen is működhetik a szükséghez képest. y.

A világ legnagyobb szőlője. California előbbi gouverneurjének és mostani szövetségi senátornak, Leland Stanfornak szőlője, a „New-Yorker Acker und Gartenbau-Zeitung“ szerint, a világ legnagyobb szőlőjének mondható. Ezen szőlő County Uchamában van és 1680-75 hektáryi területet foglal magában. A szőlők legnagyobb része már termőképes. Több, mint 200 munkás van elfoglalva a talaj megmunkálásával és a növények ápolásával. Ezen óriási szőlőn kívül van Stanfornak 405 hektáryi területe Alfalfa-val (luczerna) bevetve és közvetlen e mellett 12150 hektáryi legelője, melyen 15000 juh legel. Egy alig kisebb szőlő van Californiában Los Angeles Countyban is; — ez 3,000.000—4,000.000 szőlőkarót számlál. Tulajdonosa az egyesült államok legnagyobb pezsgőgyártója. y.

Hogyan lehet szénsav segélyével gyorsan pezsgőt készíteni? Először is liqueurt csinálunk 500 gramm fehér candiszukor és 1½ liter borból. Ehez egy boros pohár jó régi cognacot, 2 csepp violakivonatot és 4 csepp málna kivonatot adunk. Ezután minden liter borra 1/3 liter ilyen liqueur öntetjük. Tegyük ezután a bort egy közönséges szénsavas vízkészülékbe, mint azt a szikviz készítésnél szokás. A szénsavval megtöltött készülékben 11 óráig marad a bor, akkor aztán üvegekbe töltjük. A dugászoláshoz igen gyorsan kell történnie, mert különben igen sok szénsav illan el. —e.

Vendéglős ipartársulatunk legutóbbi összejövetelét Süssenbeck Béla urnak

Andrásy-ut 39 szám alatti gyönyörű vendéglő helyiségében tartotta. Ipartársulatunk tagjai közt ott láttuk: Gundel János elnök, Kommer József G., Herma Ferencz, Kommer Ferencz, Störi Adolf, Stádlér Károly, Glück Frigyes, Wirth Ferencz Pavelka Antal, Löfelmán Vilmos, Günzel Manó, Fritz Henrik, Hell József, Ment András, Wasserman Jónás, Blaschka István, Schuck János, Leikam György, Dolenszky Ignác, Bégrisch Nándor, Doczauer Antal, Hauser Ferencz, Novotny Antal, Lamatsch N. Schöfner N. urakat ugyszintén Bátori Mihály és Kleinlein Károly kávé ipartársulati elnököket, valamint Walter Károly és Ihasz György urakat. Az összesereglés után Süssenbeck Béla ur kedves nejjével tisztelgett a jelenlévőknek s ez alkalomra cigány zenét is fogadott. A kitérő ételek és italok elfogyasztása után a társaság tagjai egy kedves emlékekkel távoztak derék üzlettársunk csinos vendéglő helyiségéből.

Mikép tegyük el a zöld borsót? Franciaországban erre nézve a következő eljárás szokásos: A még zöldjébeu leszedett és hüvelyezett borsót erős borosüvegekbe töltik. Ezeket jól eldugaszolják, durva posztóba vagy szalmába csavarják és négy óra hosszúig teszik ki egy vízzel telt katlanban forraló melegnek. Ha van a házban sütökemence, akkor ezen egyszerűbb és célszerűbb módon járhatunk el: a borsószemekkel megtöltött üvegeket kényérsütésnél, mihelyt a kenyeret kivesszük a kemenczéből, beteszük egy kevés szalmára, aztán elzárjuk a kemenczét s 12 óra hosszúig bennhagyjuk az üvegeket. Persze jól be kell ezeket dugaszolni, sőt a dugót még át is kötni s így tesszük is el hűvösebb helyre. A jó eldugaszolástól függ leginkább a borsó tartóssága. — Egy harmadik eljárás a következő: ha az egész éven át friss borsót akarunk tartani, akkor azon időben, mikor már főzésre érettek, leszedjük a fölöslegeseket, melyek ugyanis megkeményednek, kiszedjük a szemeket és lefőzzük, de ne puhára; aztán leöntjük a vizet és kihűlni engedjük a borsókat. Most aztán megszáritjuk őket egy kemenczében, zsacsokba töltjük s szellős helyre tesszük. Ez nagyon olcsó eljárás és általa mindenkor friss borsó áll rendelkezésünkre. (M. F.)

Süssenbeck Béla derék üzlettársunk, díszes vendéglőhelyiségét f. hó 15-ikén ünnepélyesen megnyitotta.

Gyászrovat. Rátsky Mihály urat, vendéglős ipartársulatunk tagját érkező szünetes érte, f. hó 25-ikén hunyt el hosszas szenvedés után 19 éves Fanny leánya. Béke hamvaira!

Üzlet-átvétel. Hász Antal a fővárosi Braun-féle étterem régi főpinczérje a soroksári utcában díszes vendéglőt vett s azt folyó hó 2-ikán megnyitja. Sok szerencsét!

Borseprű értékesítése. Pontos számítások alapján azt találták, hogy egy mázsa kisajtolt seprű átlag 5 kgr. borkövet és 3—4 liter pálinkát ad, míg 20—26 mázsa 1/2 kgr. borkövet (oenanthether vagy cognacolajt) tartalmaz. A borsavképzésnél sósav által kivont seprű maradéka pedig nyomdafestékké dolgozható fel. y.

Legyünk elővigyázatok a műtrágyával való bánásmódnál! Dr. Mittenberg arra figyelmeztet, hogy sebesült kezekkel a műtrágyát nem szabad kezelni. Ily esetben veszélyes kéz- vagy karbetegségek származhatnak, nevezetesen a felső végtagok nyirkedényeinek gyuladása, azaz vérmérgezés állhat be, a mely annyira fokozódhat, hogy a megbetegedett ujjak amputációját vonhatja maga után. —y.

Száraz görögországi szőlő. A görög konsul tudósítása szerint augusztus hóban évenként 35—40 angol és amerikai hajó állomásozik a patrisi kikötőben Görögországban, melyek

tengeri és mazsolaszőlővel rakodnak meg. Vanak Patasban oly üzletházak, melyek a szüret alatt egy hónapon át naponként 4000—5000 mázsa száritott szőlőt szállítanak. A görög borok különösen azáltal tűnnek ki, hogy dús-gazdag cukortartalommal bírnak. —y.

A gyümölcsök érésének siettetése. Mint-hogy a közvetlenül valamely növény gyökerei körül levő talaj megmegalítése a gyökerek tevékenységére gyorsítólag hat, ennek következtében a növény minden része, tehát a gyümölcs is gyorsabban érik. A múlt évben egy korán érő körtefa környékéről a normalis érési idő előtt két hónappal körülbelül 4—4½ méter átmérőjű körben a gyökerek felett levő földet elhordattam, úgy hogy csak egy 5—7 cmnyi vastag földréteg maradt a gyökerek felett. Ezen földréteget a nap teljesen átmelegítette. Az eredmény meglepő volt. A gyümölcsök nemcsak hogy már július közepén érettek voltak, hanem oly lédusak és izletesek is, a minőket még soha sem ettem. — Kísérlet céljából egy Reineclaude-fának csak éjszaki oldaláról távolítottam el az előbb jelzett módon a földet és itt az eredmény az volt, hogy a fa éjszaki oldalán függő gyümölcsök sokkal hamarabb megértek, mint a melyek a déli oldalon voltak. Hogy ezen eljárásnál a gyökerek kiszáradását megakadályozzuk, természetesen a szalmatrágyával beborításnak vagy az öntözésnek nem szabad elmaradni. (M. K.)

A miskolci vasuti étterem kibérlésére pályázatot nyitot a m. kir. államvasutak üzletkezelősege.

Halálozás. Faragó József a pinczér-egylet választmányi tagja életének 37-ik évében f. év szeptember 24-ikén kolerában elhunyt. Béke poraira!

A dió frissen eltartására Belgiumban, Hollandiában, és Franciaországban a következő eljárást alkalmazzák: A zöld, sértetlen héjú diókat hűvös, de nem fagyos helyen például pinczében teszik el homokba vagy száraz földbe oly formán, hogy a diók és homok rétegenként következzenek egymásután, de a legalsó és legfelső réteg homokból álljon. Így a dió friss marad legalább is karácsonyig, sőt husvétig is, azonban nem minden fajú dió alkalmas erre.

Körtét eczetben úgy tarthatunk el, ha középnyag bergamotte, vagy roussette körtét meghámozzuk s magházuktól azokat megszabadítjuk. Vesszünk minden másfél kilogramm hámozott körtére 500 gramm cukrot, fél liter jó borecetet, 10 gramm fahéjat és 10 gramm szegfűszeget; ehez adjuk még fél citromnak a héját és egy darabka gyömbért. Egy tiszta edénybe vagy széles száju üvegebe a cukorpor s egyéb fűszerek közé rétegezzük a körtét s a felforalt, de ismét lehűtött eczetet föléje öntjük. Végül az edényt jól elzárjuk.

Ecetbe rakott birsalma következőképen készül: Érett birsalmát hámozzunk meg, vágjuk ki a magházat, vágjunk minden birsalmát 5 szeletre, ezekből pedig körülbelül fél centiméter vastag szeleteket messzünk. Ezeket egy negyed óráig főzzük fél liter jó borecetben, azután tegyük az ecetbe 100—125 gramm cukrot s ezt főzés által olvaszszuk fel egészen. A megfőtt birsalmaszeleteket üvegekbe vagy ködedényekbe tesszük, hozzáadván néhány szegfűszeget, 10—12 szem pimentet s annyit öntünk rá az ecetből, hogy a szeleteket elborítsa. Az így berakott birsalmaszeletek egy évnél is tovább elállnak s izletesebbek, mint a legjobb befőtt dinnye.

Ajánlat. Van szerencsém t. vendéglős üzlettársaimnak nagybecsű figyelmébe ajánlani, hogy a legjobb minőségű valódi Afonya (Preisel beer) kilónként 65 kron Friedrich Ká-

roly úrnál Késmárkon szerezhető be. Budapesten 1886. szept. 26. Tisztelettel Reinprecht Alajos a „Magyar Király“ szálloda vendéglőse.

Száraz faedényeket vízhatlanná úgy szoktak tenni, hogy vizet öntenek bele, a míg a kiszáradt fa megdagad; ezt azonban nagyon gyakran kell ismételní, ha czélt akarunk érni, holott sokkal egyszerűbb módon, kevesebb fáradsággal is sikerülne ugyanaz, ha t. i. szármával vagy romlott szénával megtöltjük az edényt, ráteszünk egy súlyos követ s most tele öntjük vízzel. Ha már most a víz le is folyik, de a nedves szalma vagy széna visszamarad s rövid idő alatt elősegíti a fa megdagadását.

Helyiség változtatás. Alólirottak tisztelettel tudatják, miszerint eddig IV., Ferencz József-rakpart 25. szám alatt fennállott üveggyári főraktárukat f. évi augusztus hó 1-vel VII., Károly-körút 9. szám alá, a volt Kuhinkaféle helyiségbe tették át, azt fuvott-, csiszolt-, sajtolt- és tábla-üveggel valamint porcellán, kőedény, lámpa és világítási czikkekkel dusan felszereltük. Kérve ez alkalommal továbbra is a r. é. közönség szives pártfogását, maradunk kiváló tisztelettel Zahn J. György örökösei, kir. szab. zlatnoi üveggyárukat főraktára: Budapest, Károly-körút 9. Fióküzlet, IV., Ferencz József-rakpart 25. sz.

Az asszúboroknál oly gyakori utóerjedések, melyek az anyag jóságára hátrányos befolyással vannak, a légenyartalmu anyagoknak tulajdoníthatók, melyek az erjgombáknak táplálékul szolgálnak s a seprűből ismét a borba jutnak, ha ez soká a seprűn fekszik, Ez esetben új eredés áll be. — Ez okból asszúborok készítésénél főkép oda törekedjünk hogy a borból a légenyartalmu anyagokat távolítsuk el, mit leg egyszerűbben gyors főrjedés által, mely magasabb hőfok mellett csak 8—10 napig tarthat, érünk el. A befejezett főrjedés után a bort seprűjéről azonnal le kell fejteni. A legényartalmu fehérnyanyagok eltávolítását még derítés és lefejtés által is elősegíthetjük. m.—

A méz alkalmazása pezsgő boroknál. Ujjabban a pezsgő borok készítésénél, candicukor helyett a mézet alkalmazzák, még pedig nagy sikerrel. A méz sajátos ízét valami módon (Joubert véleménye szerint állati csonttal) elvonják s csak azután alkalmazzák a pezsgő gyártásánál. Az így nyert pezsgőbor fajokat kitünőknek mondják. Egy más szaktudós szerint ezen mód már régóta ismeretes, de nem előnyös: ő ugyanis azt állítja, hogy a méz izét nem lehet teljesen eltompítani, s a méz a pezsgő finom izét megrontja. —y.

Komáromi levél.

Szept. 20.

Puhr Károly kávéházbirtokos a központban e hó elsejére meglepte az itteni és a nagy idegen közönséget is, az ugynevezett Rudolf-féle házban nagy költséggel, a mostani kor kívánalmainak megfelelő módon átalakított kávéházi helyiségével, mely mind ujdonság új fehér-fekete színű márvány-asztalok, elegáns nagy tükrök, szép tekeasztalokkal, bővelkedő az eddiginél sokkal nagyobb, világosabb a ventiláció és fűtés tekintetében sokkal czélszerűbb és a közönséget minden tekintetben megnyugtató alakot öltött. A még legszebb férfikornak örvendő és egy tiszteletre méltó kedves nevében gyönyörködő, mondhatni a maga nemében erélyes és szakértő Puhr Károly központi kávéházunkat a midőn az így kifejtett buzgalma és városunk díszét és jó hírét előmozdító törekvésében üdvözljük, egyuttal a legmosolygóbb jövőt, tisztelt vendégei és kávéháza látogatóinak minden tekintetbeni megalégedést öszintén

kívánják. Legyenek paradicsom lakóiként boldogok a megyei, városi és más tisztviselő és cs. és kir. tiszt- és más hivatalos urak, ügyvéd, polgárok, kereskedők, iparosok, kik már eddig is mintha összebeszéltek volna és mintha éreznék, hogy a központban minden erő és szolid elem menedékhelyet talál, és hogy különösen a mostani időben összetartásra van szükség, a szükséghez képest ezen kávéházi helyiségben találnak szórakozást, a gondolkodó és gondokkal küzdők az életben sokszor elmaradhatlan időöltést. Az emberek által kigondolt minden a társadalom egészséges alapjain nyugvó intézet jó, ha hogy visszaéléseknek fészékvé nem fajul s azért ez esetben is minden jót teljes joggal remélhetünk! Éljen tehát Puhr Károly ur kedves családjával úgy is mint a helybeli vendéglősök, kávéosok és pinczerek egyik legrégibb és legbuzgóbb választmányi tagja és éljenek ez alkalomból összes t. cz. vendégei! és ipartársulati tag és kortársai.

Szabadjon továbbá azon nagy horderejű különben a törvényvel egészen összhangzó mind a közhelyiségek bírlalóit, mind pedig a nagy közönséget nagy mértékben érdeklő intézkedést is köztudomásra hozni, miszerint Komárom sz. k. város helytartósága az itteni vendéglősök, kávé. és pincz. ipartársulatával f. hó 13-án tudatta, hogy a folyamodó ipartársulat által kért koresmák és vendéglők számának korlátozásáról, a tárgyalás alatt levő s e tárgyban már közgyűlésileg megállapított szabályrendeletben gondoskodva van. Ezen koresmák törvényszerű intézkedésért tehát már előre és addig is köszönettel tartozunk és reméljük az érdeklő iparosok és az egész városunk közönsége tárt karokkal fogadandja ebbeli legközelebb kiadandó szabályrendeletet.

Balkay Adolf főkapitányunk tapasztalt mozgalmak folytán nem csak az épen említett koresmakorlátozások, hanem azon ügyben is, mely szerint a koresmajog-bitorlók kinyomozandók és megrendszabályozandók, felterjesztést tevén a város tanácsához, ez által felhatalmaztatott, hogy az e részben fenálló szabályzati rendelkezésnek kellő ellenőrzése és felügyelet által teljes érvényt nyerhessen, és az illető vend. ellen vétkezőket a legszigorubbban büntesse.

Még csak azt közöljük örömmel az érdeklőkkel, miszerint Gruber Janos tekintélyes iparos és vend., k. és pincz. társulata választmányi tag szeretetre méltó Irma leányát a mult napokban eljegyezte magának derék városi tisztviselő Rózsa István, kinek és menyasszonyának sok szerencsét és boldog jövőt kívánunk.

r. l.

Japáni élet.

(Vége.)

Azt hiszem azonban, hogy e sok zsvajtól már olvasóim feje is zsbongni kezd, s jó volna tán e tárczát immár be is fejezni.

Csak egy kis türelmet még. A japáni theaházakba sétálunk el egy kis izgatóra.

Fekete szemű, kissé kancsal; de másképp csinos fiatal leányok jönnek eleinkbe theát hozva porcellán csészékben s gyümölcsöt és édes süteményeket lakirozott papiros tálczákon.

E fénymázos papír oly kemény, mintha szaruból volna s nem lehet eléggé csodálni, mily tökéletességre vitték ez országban a papír készitést. Még házfalakat, valóságos házfalakat is készítenek papírból, melyeket valami sajátosság fénymázzal bevonva, tűzben éghetlenné s vízben áthatlanokká teszik.

Apropos, majd elfeledtük, hogy theát inni jöttünk ide. Tessék helyet foglalni! Méltóztassék, úgy csak le a gyékényre, itt a székenülés

még nem jött dívatba. Minden vendég a leterített gyékényre kuporodik, a fől szolgáló fiatal leányok csak számoltyokat hoznak s arra rakják rá a theás csészéket, hozzá adva papírból gyártott kis asztalkendőket.

Igazi papirosvilág!

Egész Európában nem fogyasztanak amnyi theát, mint egyedül Japánban. Láthatnak önk itt embereket, kik reggeltől késő estig isszák ezt a forró, izgató theát s csak nem mondhatni, hogy a japáni ember sohasem iszik vizet.

A mi nem is csoda, ha tekintetbe vesszük, hogy itt sehol sincs kut s csak ezüsternákba fogják föl az eső vizet. És ha az európaiak nem ástak volna maguknak néhány kutat, azt a poshadt esővizet kellene szűrésölniök. Már most ez a nép tele tömi a gyomrát dinynyével és éretlen gyümölcsessel, ha még ráinná azt a poshadt vizet mindegyik choleraába és vérhasba esnek. A theaivásnak tehát meg van a maga természetes oka. Csalódik azonban, ki azt hiszi, hogy a theának e honában potom árom lehet theát inni. Talán még drágábban fizetik, mint Európában.

Nem csoda! Bele vannak számitva a fől szolgáló leányok gyújtó, fekete szemei is.

Nyilt-tér.

Vendéglő bérbeadás.

Kis - Kun - Félégyháza városa által 90.000 frt költséggel **ujjonnan épített vendéglő, szállodai-, kávéházi-, bor- sör- és pálinka mérési joggal** 1887. évi január hó 1-ső napjától, esetleg f. évi november 15-től, tíz egymást követő évre, vagyis 1896. december hó 31-ig nyilvános árverésen **haszonbérbe fogadni.**

A vendéglő épület áll: egy színházi és tánczigalmi czélokra szolgáló butorozott disz- és két mellék teremből, 21 szobából, kávéházi, koresmai, nyári mulató s a hozzá tartozó pincze, konyha, istálló kocsiszin s egyéb mellék helyiségekből.

Az árverés alkalmával bánatpénzük készpénzben az évi bérösszeg 20%-ka, a bérlet biztosításul pedig egy évi bérösszeg teendő le készpénzben, óvadékképes értékpapirokban, kézi- vagy jelzálogban.

Bérelni szándékozók azzal hivatnak fel, hogy a nyilvános árverés f. évi október hó 14-én d. e. 9 órakor fog a város háza közgyűlési termében megtartatni. Zárt ajánlatok is elfogadtatnak s az árverés megtartása után bontatnak fel. — Az árverési feltételek előzetesen megtekinthetők a hivatalos órák alatt a város főjegyzői hivatalában.

Kelt Kis-Kun-Félégyháza város 1886. évi szeptember hó 12-én tartott képviselői közgyűléséből.

Molnár István,
polgármester.

Kutschera Mihály közvetítő intézete.

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

Kutschera Mihály,
főgynök.

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

FELDSBERG ZSIGMOND
BUDAPEST.

tajték-pipák és borostyán-ártek gyáros
dohány- és szivar-tőzsde,
VI. kerület, Kigyó-utca 3. szám.
Fióküzlet: Muzemkörút I. sz. Zrínyiházban.

Debreczenben vásár alkalmával a Müller E. ur tükör- és képkereskedése tőzsomszédságában.

SIGMUND FELDSBERG
BUDAPEST.

Meerschaum-Pfeifen und Bernstein-Waaren-Fabrikant
Tabak- und Cigarren-Trafik

IV. Bezirk, Schlangengasse Nr. 3.
Filiale: Museumring Nr. 1, im Zrínyihaus.

Zur Marktzeit in **Debreczin** neben der E. Müller'schen Spiegel- und Bilderhandlung.

Cholera ellen.

Valódi

1878-iki negotini**vörös bor.**

Ezen szerb bor kitünő jósága miatt nagyobbára Franciaországba exportáltatik.

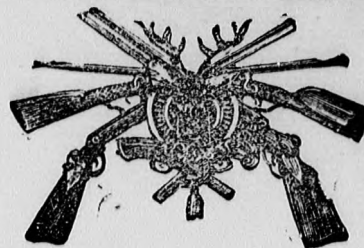
Kapható

7-0 L. üvegekben csinosan adjusz-
tálva 60 krért Zimonyban (Szerb-
határszálen) alant irottnál.

Propper József,

„Európa“ szálloda Zimonyban.

Üzlet alapítás 1804.

**Ludvig József utóda****fegyverműves**

Budapesten, Muzemkörút 5. szám
Ajánlja dusan berendezett raktárát
mindennemű vadász-, sörétes és czél-
fegyverekben, továbbá szobafegyverek
és pisztolyok. Forgó és czélpisztolyok
teljesen belőve, jótállás mellett. Nem
tetszés esetén 14 nap alatt kieserlétnek
Elvállal

**minden e szakba vágó javitá-
sokat, pontosan és gyorsan a
legolcsóbb árak és jótállás
mellett.**

Üzlet alapítás 1804.

Süssenbeck Béla vendéglője, Andrassy-ut 39. szám alatt.**VENDEGLŐ MEGNYITÁS.**

Van szerencsém a n. é. közönségnek tudomására jut-
tatni, hogy

uj vendéglőmet

a fővárosi VI. és VII. kerületi klubban, Andrassy-
út 39. szeptember 18-án, délután 5 órakor, az új-
kor kivánalmainak megfelelőleg megnyitottam.

Hosszas tevékenységre hivatkozva és szilárd üzleti
elveket tartva szem előtt, minden törekvésemet oda fogom
irányozni, hogy a számottevő verseny mellett is t. vendé-
geimet mindenkor kielégítek. — Folyton a legjobb sörö-
ket fogom kimérni és pedig: a híres **udvari sört** az
első magyar részvény-sörfőzödéből, az annyira kedvelt
Dreher-féle eredeti bécsi kiviteli (márcziusi) sört
valamint a legjobb fajta **bel- és külföldi borokat**.
Bátorodom **tétényi saját termésű boraimra** kü-
lönösen fölhívni a n. é. közönség figyelmét, valamint a
szerecsen-utczában (ugyanabban a házban) lévő nagyszerű
pince-helyiségre.

Helyiségem különben ez idő szerint Budapesten egyedüli
a maga nemében és a következő részekből áll: a kényelmes
klub-helyiségek az I. és II. emeleten, a nagy **diszterem** az **ét-
termekkel**, a **vendéglő-helyiség** az Andrassy-uton egy ó-német
sörszobával egyetemben és a tágas pince-helyiségek a szere-
csen-utczában. Ezen kívül több külön szoba áll rendelkezésre
nagyobb társaságok és egyletek részére minden díj nélkül. —
Jó konyha- és pince-, valamint előzékeny szolgálatról jó hír-
nevem kezeskedik. — Palaczk-sörök-, valamint borokért 10
üvegtől fölfelé helyben a házhoz szállítást ingyen eszközölöm.
Budapest, 1886. október 1. Kiváló tisztelettel

Süssenbeck Béla vendéglős.

fővárosi és VII. kerületi klub Andrassy-út 39. szám.

GASTHAUS-ERÖFFNUNG.

Ich beehre mich dem P. T. Publikum zur geneigten
Kenntniß zu bringen, dass ich meine

Neue Restauration

im hauptstädtischen Casino des VI. u. VII. Bezirkes,
Angrassy-Strasse Nr. 39, Samstag, den 18. September
Nachmittags 5 Uhr, allen Anforderungen der Neuzeit
entsprechend, eröffnet habe.

Gestützt auf meine langjährige Thätigkeit und das reelle
kaufmännische Gebahren stets im Auge haltend, werde ich be-
strebt sein, Alles aufzubieten, um trotz der bedeutenden Con-
currenz die geehrten Gäste zufrieden zu stellen.

Ich werde stets die besjen Biere in Ausschank bringen
und zwar: das berühmte **Hof-Bier** aus der ersten ungar.
Actien-Brauerei, das beliebte **Dreher'sche Original**
Wiener Versandt-Bier (Märzen), sowie die besten
Sorten **In- und Ausländer Weine**. Besonders mache
ich das P. T. Publikum auf meinen **Tétényer Eigenbau**
aufmerksam, ferner auf die grossartige Keller-Localität in der
Mohrengasse (im selben Hause).

Meine Localitäten sind heute in Budapest überhaupt
einzig in ihrer Art und bestehen aus folgenden Piécen: die
bequemen Clue-Localitäten im I. und II. Stock, der grosse
Prunksaal sammt den Speisesälen, die Restauration auf der
Andrassystrasse nebst einer alt-deutschen Bierstube und die
ausgedehnten Souterrain-Localitäten in der Mohrengasse. Auch
stehen diverse separate Zimmer für Gesellschaften und Vereine
gaatis zur Verfügung.

Für gute Küche und Keller, sowie solide Bedienung
bürgt mein guter Ruf. — Flaschenbiere, wie auch Weine,
werden von 10 Flaschen aufwärts loco gratis ins Haus gestellt.

Budapest, am 1. Oktober 1886. Hochachtungsvoll

Albert Süssenbeck Restaurateur

Hauptstädtisches Casino VI. und VII. Bezirk Andrassystrasse Nr. 39.

Süssenbeck's Restauration Andrassy-Strasse 39.**POLONYI JÁNOS** férfi szabó-
üzlete

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

Van szerencsém a nagyérdemű közönségnek becses tudomására hozni, hogy
nám a legújabb divat szerint a legelegánsabb őszi **FÉRFI RUHAK** a
legjobb és legjutányosabb árak mellett készíttetnek és hogy a n. é. közö-
ségnek a szövet-választásnál is szolgálatára lehessek, nálam mindennemű szövet-
minták a legújabb divat szerint nagy válrstékban kaphatók. Magamat a n. é.
közönség becses pártfogásába ajánlva vagyok tisztelettel **Polonyi Ján**, férfi-sabó.

➔ **Murányi Gusztáv szállodája Békés-Csabán.** ➔

Szálloda megnyitási jelentés!

Van szerencsém a nagyérdemű hazai és külföldi utazó közönséget tisztelettel értesíteni, hogy Békés-Csabán egy a mai kor minden igényeinek teljesen megfelelő, csinosan és izlésen berendezett

SZÁLLODÁT

építettem s azt f. év október hó 1-én megnyitom.

Szállodám számos vendégszobákkal a n. t. közönség kényelmének megfelelő csinos

vendéglő és kávéházi helyiséggel

van ellátva.

Izletes ételek és italokról, valamint a **szobák mérsékelt áráról**, úgy pontos és gyors kiszolgálatról gondoskodni fogok. — A nagyérdemű közönség kegyes látogatását kérve maradtam

Békés-Csabán 1886. szeptember hó 15.

hazafiúi tisztelettel

Murányi Gusztáv,
szálloda-birtokos.

Hotel-Eröffnungs-Anzeige!

Ich habe die Ehre das geehrte in- und ausländische reisende Publikum ergebenst zu verständigen, dass ich in Békés-Csaba, ein den modernen Zeitverhältnissen vollständig entsprechendes, prächtiges

HOTEL

erbaut habe und dasselbe am 1. Oktober l. J. eröffne.

In meinem Hotel stehen dem geehrten Publikum zahlreiche Gastzimmer, sowie elegante

Restaurations- u. Caféhauslokalitäten

zur gef. Verfügung.

Für schmackhafte Speisen und Getränke sowie für **billige Zimmerpreise** und prompte Bedienung ist bestens gesorgt

Indem ich den Zuspruch des geehrten Publikums erbitte, bleibe mit

patriotischer Hochachtung

Békés-Csaba, 15. September 1886.

Gustáv Murányi
Hotel-Besitzer.

➔ **Murányi Gusztáv szállodája Békés-Csabán.** ➔

Legdiszesebb szálloda Békés-Csaba és vidékének környékén.

Az utazó közönség kényelmének legjobban megfelelő szálloda.

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: **viza-hólyag, bor-zamat (Weinbouquet), borderítő-por (Klärungspulver)**, ugy porok a bor savanyúságának megszüntetésére; továbbá tökéletesen ártalmatlan borfestékek, gliczerin, gelatin, kénlapocskák nemkülönben parafa-dugók és palaczkokra való **cinn-csipkák (Kapseln)** a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók: **BUDAPEST,** Árjegyzékek és kezelési jegyzékek

Watterich Arnold

ur kereskedésében **Dohány-utca 1. szám a.**

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

ARNOLD WATTERICH

BUDAPEST, Tabakgasse Nr. 1. (Huszár-ház).

Preiscourante und Manipulation **gratis**



LAKOS LAJOS

ajánlja cs. k. szabadalmazott kifizetés nélküli

TAKARÉK-TÜZHELYEIT

A betétek meghajlás ellen bordákkal vannak ellátva. Készíték szinte új találmányu asztallal ellátott tüzhelyeket és a konyháról gőzkihúzóval ellátva

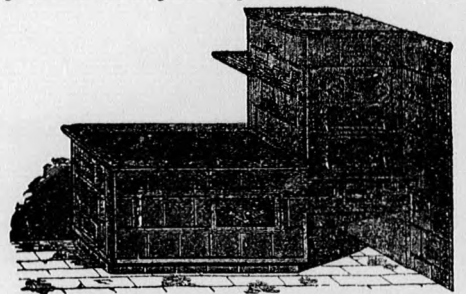
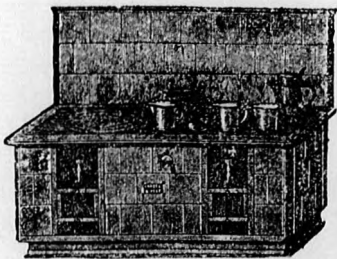
szabályozható takaréktüzhelyeket,

melyeken lehet egy főzőlúkon kevesebb égőanyaggal főzni, készit és raktáron tart **konyhaberendezéseket** uraságok, magánzók és vendéglősök számára nemkülömben asztali takaréktüzhelyeket, falburkolatokat, eszerép vagy márványból Beefsteak-tüzhelyeket,

sütő- és pasteta-kemenczék, füstkeletkezés minden konyha- vagy szobafüstésnél elháríttatik.

➔ Minden általam készített munkákért jótállok. ➔

Budapest, IV. ker., Kalap- és Lipót-utca sarkán 10. sz.



Brünni kelmék

elegáns nyári öltözetre,

3.10 métert, azaz 4 bécsi rőföt kitevő szelvényekben 4 frt 80 krért igen finom, 7 forintért legfinomabbat, 10 frt 50 krért legeslegfinomabb

valódi gyapjuszövetből szállít az összeg postautánvétele mellett a hiteles és szilárdnak ismert

SIEGEL-IMHOF

Tuchfabriks-Niederlage in **Brünnen.**

Nyilatkozat. Minden szelvény 3.10 mtr. hosszu és 136 cm. széles, tehát teljesen elég egy tökéletes uraló öltözékre. — A fönnebbi czég ismert szilárdsága és jelentékeny munkaképesége kezesség arra, hogy csak a legjobb áru, pontosan a választott minta szerint szállítatik.

De miután a szédelő czégek brünni árúk köpenye alatt garázdálkodnak, a fönnebbi czég ennek ellenében kívánatra mintákat is küld, ingyen és bérmentve.

Trinken Sie

Karlstädter Sauerling

dies ist der reinste, beliebteste und billigste alkalischer Natron Sauerling. Mit Wein oder Früchtensäfte bestes Erfrischunggetränk.

General-Depôt für Ungarn: bei

CARL RICHTER
Donaugasse Nr. 11.

so auch in allen Mineralwasser Spezereihandlungen und Restaurants erhältlich.

Preise: 1 1/2 Lit 22 kr., 1 Lit. 17 kr., 1/2 Lit. 12 kr. — Leere Flaschen werden á 7, 5 und 4 kr. retourgenommen.

KARBOLSAVPOR

100 kilo 12 frt.

Édes zöld nagy paprika besavanyítani valót 100 darab 40 krajczár.

Szalámi Ia	100 ko. frt	138.—
paprika Rózsa legfinomabb .	100 " "	120.—
Tarhonya tojásos legfinomabb	100 " "	34.—
Uj vörös hagyma	100 " "	5.50
Szalonna finom paprikás .	100 " "	58.—
Szilvorium valódi szyrémi	100 " "	48.—

ajánlja **5 kilós** posta-csomagba is, szilvorium csak 56 literes és nagyobb hordókban.

Megjegyzem, hogy csak is a legfinomabb minőségű árukat ajánlom.

BENISCH S. J.
Szegeden.

LETH és SPERLICH

Magyarország legelső és legnagyobb

elhelyező intézete

szállodai-, vendéglői-, és kávéházi-személyzetnek.

Budapest, kalap-utca 5. szám.

Telephon 392. szám.

FRANCZIA

MUSTÁR

➔ Magyar ipar. ➔

A legjobb és legolcsóbb mustár-gyártmányom, annyiban különbözik más hasonló gyártmányoktól, a mennyiben ahhoz a legjobb, saját készítésű borecetet használom, és ezáltal az egészségre nagy befolyással bír.

MOCZNIK L.

borecetet-mustár és konyhakerti conserv-gyáros

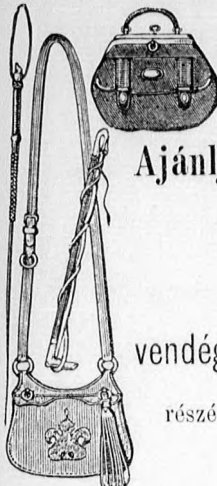
BUDAPEST, dohány-utca 32.

Árjegyzéket kívánatra rögtön küldök.



Löwinger Károly

cs. kir. udv. böröndös.
Budapest
Főraktár: Kis hid-utca 10.
Fiók: Bécsi-utca 3.



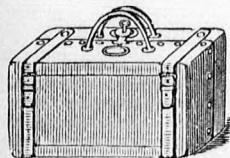
Ajánlja nagy választéku
utazó böröndjeit

a
vendéglősök és főpinczerek

részére pedig a legzeleszerűbbnek
bizonyult



pénzes tárczáit.



A tárczák
Sztanoj Miklós
találmányai!!!

SZABÓ GERGELY

asztalos-mester

Budapest, VIII., Szilágyi-utca 2. szám.

Készítik a

szállodai, vendéglői és kávéházi berendezéshez

szükségtel mindennemű asztalos munkákat,
legjobb minőségű berezés

keményfa-székeket

a legjutányosabb áron.

Elvállalok úgy nagybani mint kicsinybeni
megrendelések.

Vidéki megrendeléseket pontosan teljesítik.

A mélyen tisztelt szállodás, vendéglős és
kávéháztulajdonos urak szives pártolását kérve,
vagyok

Szabó Gergely asztalos-mester.

KUNZ és MÖSSNER

vászon nagykereskedők és fehérnemű-gyárosok.

A magy. kir. első honvéd kerületi tisztii egyenruházati egyletnek
fehérnemű szállító

BUDAPEST, KIGYÓTÉR (a „Szép Juhászno“-höz.)

Ajánlják

valódi rumburgi, irhoni, kreasz, hollandi fonál
és sziléziai vásznaikat,

mindennemű asztal és kávésterítékeket, továbbá gyer-
mek, női és férfi mindennemű fehérneműket,

szállodák, vendéglők és kávéházak

szükségleteihez mindennemű gyártmányok
nagy választékban.

Menyasszonyi kelengyék

270 frttól 5000 frtig és feljebb.

Illustrált és áru-magyarazattal ellátott árjegyzékeket kívánatra
bérmentesen küldünk.

A vásznak valóságáért kezeskedünk.



MOLNÁR és SÁRKÁNY

első háztartási és konyhaeszközök raktára

Budapest, dorottya-utca 6, Wurm-udvar.

Nagy választékban

FŐZŐEDÉNYEK nichel, verserez, szománoszolt aczéllomez, szinnozott aczél emez és szománoszolt éntöttvasból.
mosókonyha-, fürdőszoba és kórszoba-berendezések.

Különféle szerek és gépek a konyha és háztartás részére.

Pincze- és tejjgazdászati szerek és berendezések.

Különféle szerek a lakások megvilágításához, tisztításához és fűtéséhez.

Teljes konyhaberendezések háztartások és szállodák részére.

Konyha- és háztartási butorok fából és vasból.

Theakészletek, kávékészletek, theasztalok, valódi orosz szamovirok.

A cs. kir. szab. berndorfi alpacca-ezüst és alpacca-árúk magyarországi főraktára.

Vendéglő- és kávéház berendezések gyári árban számíttatnak.

Az első cs. kir. szab. KITSCHOLT ÁGOSTON-féle vasbutor-gyár magyarországi főraktára

A solingi J. A. HENKELS-féle késáru-gyár raktára.

KÉPES ÁRJEGYZÉKKEL KIVÁNATRA SZOLGÁLUNK.

Kais. kön. priv. Glasfabrikanten

C. STÖLZLE'S SÖHNE.

Niederlage: B U D A P E S T, VI., Königsgasse Nr. 50.

Glasfabriken und Raffinerien:

Alt-Nagelberg (Centrale),
Neu-Nagelberg, Sofienwald,
Eugenia, Eilfgang
Suchenthal u. Georgenthal in Böhmen Franz-Josef-Bahn.

in Niederösterreich
a/d. Franz-Josef-Bahn

Glasfabriken-Niederlagen:

Wien (Centrale) Wieden Freihaus 2. III. Hof.
Rudolfsheim, Schönbrunnerstrasse 26.
Prag Wenzelsplatz 47 neu.
Budapest VI., Königsgasse 50.

Diese Manufakturen umfassen 7 Glasfabriken mit 14 Gasöfen, und neuester Konstruktion Strecköfen nach belgischem System; von diesen Fabriken ist eine über 100 und drei andere zwischen 40 und 50 Jahre im Betriebe. Die Fabrikation umfasst alle erdenklichen Sorten Glaswaaren Vorzüglich weisses Crystalglas für Service, Press- und Gussglas, Farben, Schliif, 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 Schliif. Aelteste und weltberühmte Fabrikation von **Syphon's** glatt und mit Firmaätzung, **Gazeuseflaschen** mit **Kugerverschluss**.

Beleuchtungsartikel für Petroleum, Oehl, Gas und Elektrotechnik.

Aelteste Lieferanten für Eisenbahnen und Dampfschiffe. — Glasätzerei, Gravurwerkstätten, Malerei, Sandgebläse.

Muster und Special-Courante stets zu Diensten.