

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

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

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

HIVATALOS RÉSZ

BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA.

Tisztelt tagtársak!

Társulatunk feladata 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 italmérsi törvény életbeléptetése alkalmával tagtársaink létérdeke forog szóban.

Ugyanis az állami italmérsi jövedékről szóló 1888. évi XXXV. t. cz. határozománya értelmében mindazok, kik korecsmaüzletet, illetve italmérsést gyakorolnak s ezt továbbra is folytatni óhajtják, új jog elnyeréséért leg-hésőbb f. é. október hó 1-g a m. kir. pénzügyigazgatóságához folyamodni tartoznak.

Minthogy pedig ezen folyamodványok több melléklettel, — nevezetesen: keresztlevéllel, a magyar állam polgárságot kimutató okmányokkal, erkölcsi bizonyítvánnyal, valamint a régi italmérsi 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 egyttal, hogy az erkölcsi bizonyítvány elnyerésére vonatkozó folyamodványok, társulatunk irodájában csekély díj mellett kaphatók s figyelmeztetjük, miszerint az esetleg korábban — megszerzett erkölcsi bizonyítványok — amennyiben azok már a múlt évben állítottak volna ki — ez alkalommal érvénytelenek.

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

Értesítjük egyttal, hogy az új italmérsi engedélyek megszerzésére vonatkozó folyamodványok ipartársulatunk irodájában fognak kiállítani, amiért is t. tagtársainkat felkérjük, mikép tenebb említett okmányaikkal ellátva f. é. szeptember hó 1—25-ike között társulatunk irodájában jelentkezzenek, ahol is min-

den 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.** hazba helyeztem át.

Budapest, 1889. augusztus 13 -án.

Teasdale Ottó
titkár.

Gundel János
elnök.

BUDAPESTER HOTELIER GAST- und SCHANK-WIRTHE-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



SCHALKHÁZ LIPÓT.

Erreichung dieses Zieles anzustreben. In erhöhtem Maße tritt diese Pflicht in vorliegendem Falle an uns heran da jetzt mit dem Inslebentreten des neuen Schankgesetzes die vitalsten Interessen unserer Gewerbetreibenden 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 König. 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 Ertrag 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 ungültig 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 ungar. 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 Dokumenten 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. Himzö-utca 1.** verlegt wurde. Budapest, am 30. Juli 1889.

Otto Teasdale
Secretär.

Johann Gundel
Präses.

Jegyzőkönyv.

A komáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata 1. évi aug. 6-án ülést tartott. Jelen voltak: Kepp Ármin elnök, Molnár Adolf és Pühr Károly helyettes elnökök, Csóka Ferencz pénztárnok, Weisenbacher János, és Kéry Péter számvizsgálók, Pengl Ignác, Hajósy László, Németh Károly, Fui th Lajos, Jelinek János, Eder Ferencz, Joachim Lajos, vál. t. Boor J. jegyző.

Elnök a szép számban megjelent választmányi tagokat üdvözölve, megnyitotta a gyűlést és előterjeszté, miként többrendbeli fontos kérdés megvitandó s eldöntendő és azért a jegyző által sorrend szerint előadandó tárgyakat t. figyelemükbe ajánlja, hogy azokat határozottakkal ellátni sziveskedjenek. Ezek

folytán az ipartársulati jegyző következő ügyeket adta elő:

1. Az alapszabályok értelmében a jegyző által vezetni szokott tanoncok névjegyzéke szerint a helybeli Neumann Isidor nevű kávéskávéházüzleti tanocza Weimann Herman a múlt évben az elnökségnél jelentkezvén, a tanoncok névjegyzékébe is felvétel, valamint eddig a társulati betegsegélyző és temetkezési pénztárba több hónapokon át havonként 30 kr. fizetett és magát főnöke jó bizonyítványával az iránt, hogy 1887. május 1-től kedve üzletének megfelelő munkákat végzett — igazolta — melyeknek folytán felszabaduló oklevélért ezen társulathoz azért folyamodik mert más szakmáját illető törvényesen fennálló ipartársulat sem Komáromban sem a vidéken nincsen, egyuttal azonban a 4 frt. felszabadulási díj elengedéseért mint jelenleg szegény folyamodik.

A választmány az indokolt előterjesztés és elnökileg tett intézkedés folytán a felszabadulási oklevélnek szokott módon kiállítását elhatározza s miután kivételképen ismert kérvényező a betegsegélyző pénztárt filléreivel támogatta, jelenleg a díj felét 1 frt 50 krt.o. é. a felszabadult segédől elfogadni megengedi.

3. Molnár Adolf helyettes elnök s kávéházi üzlet tulajdonos Guba Iván nevű tanonczát; — Fui th Lajos szállodás vál. tag pedig Schnell Gyula nevű tanonczát felvétel végett bejelentvén, minthogy a felvétel ellen akadály nem merült fel, a szokott díjak, 1 frt 50 kr. azonnali letétele mellett, minkét tanoncz a jegyzékbe felvételre rendeltetett.

3. Doztál József helybeli bádogos a társulati temetkezési pénztárból magának 8 drb megfelelő nagyságu és alakú fákllya és gyertyatartókért járó 18 frt 40 krt. kiutványoztatni kéri, mely kérelemnek hely adtván, az említett tartók a betegsegélyző és temetkezési pinzérékkel tartot közöspénztár leltárába felvételre és a tartókért járó összeg ugyanazon pénztárból kifizetelni rendeltetik.

4. Csóka Ferencz pénztárnok jelentése, mely szerint 8 drb vastag viasz gyertya szükséges és azok kilogrammint 2 frt 80 krral — melyből azonban 1 frt 40 kr. folyadék ár levonatik — beszerezhetők; azon végzéssel látott el, miszerint nevezett pénztárnok felhatalmaztatott a szükséges viaszgyertyák megvétele és árak kifizetésére, s az említett módon kiállítandó számla bemutatására.

5. Kérdések tétetvén az iránt, hogy annak idején a közgyűlés által kiküldött végrehajtó bizottság, melynek feladata az italmérés és kismértékbeni áruállással foglalkozó társulati tagok idevágó új törvény és kormányrendeletek értelmében rendezendő italmérési engedélyek körüli jelentést a közgyűlés elé terjeszteni, mennyire haladt munkálatában; az e részben a bizottsági jegyzők s más tagok által adott felvilágosítások után ugyan azon felvilágosítások tudomásul vétettek és egyuttal megnyugvással fogadtatott abbéli indítvány, miszerint azon tagok érdekei, kik már egy egész éven át negyedévi díjaikkal hátra vannak, csak az esetben pártfogoltassanak ha a mai naptól számítva 8 nap alatt hátralékaikat befizetik, miről a társulat bemozdója által értesítendő. Egyuttal azon jelentés, miszerint a miniszterium legújabb rendelete értelmében az illető kávéosok is f. évi október 1-ig kismértékbeni áruállási igazolványért újra folyamodni kénytelenek lévén, a végrehajtó bizottság a kávéosok mint egyleti tagok nevében is e részben a szükségeseket megtenni szándékába vette, helyesletetett.

6. Indítványoztatván, miszerint azon viszonynál fogva, melybe a hazánkban fennálló italmérők ipartársulatait a regalét megszüntető törvény a magy. kir. pénzügy igazgatóságokkal hozta, hogy továbbá a mi vendéglős és kávéosok, mind egyszersmind italmérők társulata is a létezett pozsonyi helyett, egy új m. kir. pénzügyigazgatósággal Győrben érintkezésbe lép: menesztessék számos tagu küldöttség Győrbe a pénzügyigazgató ó nagysága és az egész pénzügy igazgatósági testület üdvözlésére, melyről már előre is a legjobb hírek keringenek, mely indítvány egyhangulag elfogadtatván annak végrehajtása a választmánynak hivatásában álland.

7. A mai jegyzőkönyv hitelesítőül az elnök és jegyző mellé Molnár Adolf, Pengl Ignác, Weisenbacher János és Kéry Péter kiküldettek.
Boor József, jegyző.

A magyar csárda Párisban.

A pártfogás melyben ezen vendéglő a francziák által részesült, hamar átváltozott. miután azok is belátták, hogy drága pénzért jobbat és legalább elegendőt kaphatnak.

A tulajdonosok csak arra gondoskodnak, miképen nagyobb hasznot huzhatnak belőle, de nem arra, hogy milyen jó hírnevet szerezzenek. Egy pár hó mulva úgy is elmennek. A kiállítás nagy, a látogatók változnak, ha az egyik többé nem jön, jön másik, ha a francziák nem jönnek, jönnek a magyarok, majdnem minden hónapban utazik egy kéjvonat Párisba.

A gulyás mely 1 frc. volt, most 1 frc. 50 c. de jobb lehetne. A többi ételekkel ép úgy van, de az ára 2 frckal feljebb ment. De az még nem volna baj, ha csak kapni lehetne mindig, oly keveset főznek abból, hogy egy fél órával késő vendég nem kap. A főzések olcsók Párisban, mert a franczia a főzést szereti, de azért a csárdában abból se főznek sokat, mindamellett, hogy elég drága. pld. kárfiol 1 frc. borsó 1 frc. burgonya 60 c. az a kevés csak-hamar elfogy.

A sör melyet a francziáknak kőbányai gyanánt ajánlják, Brüsseltől jön, de legalább hideg lehetne, talán a jege, melyet a sörlőző hozzá küld mindennap, másra felhasználnak.

Az ára egyszer 30 c. aztán 40 c. $\frac{1}{4}$ liter, gyakrabban változik.

A bor ilyen áron is jobb lehetne, egy $\frac{7}{10}$ literes asztali fehér vagy vörös volt 1 frk. 50 c., később 2 frk. 50 c., megint változott 3 frkra, mert a fehér 2 frk. 50 c. vörös 3 frk, de gyakran történik mint például július 5-én, hogy este 7 órakor nem volt.

A magyar pinzerek kik eleinte ott voltak, nem tudták az igazi csárda bánásmódjához szokni, mostan csupa németek vannak ottan, de szegények eleget dolgoznak, ingyen, mert, a borralól, amit kapnak, abból a gazdának 2 vagy 3 frkot kell adni naponta.

Azonkívül fizet minden vendég couvertért 20 c. Sajnos, hogy ilyen üzletre nem voltak más pályázók. Oda jönnek a vendégek egyszer, de nem többször, és mindamellett, hogy a kiállítás oly egyszerűen sikerült és százezerenkint vannak a látogatók, nem volna a csárdába sok vendég, ha a Fehér Poldi bandája nem volna, csak is annak köszönheti.

Novák Ferencz.

Ungarische Csárda in Paris.

Die Sympathien, welche diesem Etablissement von Seite der lebenswürdigen und charman- ten Franzosen entgegengebracht wurden, ver- flogen bald, nachdem man einsah, dass man für theures Geld nicht sowas sich biethen las- sen muss.

Die Eigenthümer kümmern sich blutwenig um den Ruf als vielmehr ihr Schärflin ins Trockene zu bekommen.

Wesshalb denn auch? die Ausstellung ist gross, täglich wechselndes Publicum, sind keine Franzosen, dann kommen Vergnügungszüge aus Ungarn.

Wenn nur Jeder einmal kommt genügt es ja, öfter kommt gewiss keiner.

Ein Gulyás, welches von 1 Frc. auf 1.50 stieg ist wenig, so dass 3 auf eine Portion gehen, könnte auch besserer Qualität sein. Ebenso alle anderen Speisen, welche nur von 2 Frc. aufwärts zu haben sind, oder vielmehr eine halbe Stunde nach Beginn jeder Nacht- zeit nicht mehr zu haben sind

Gemüse welche in Paris bereits billiger als in Budapest sind, sind wohl auf der Speise- karte Erdäpfel 60 kr., Fisolen 60 kr., Erbsen 1 Franc, aber selten zu bekommen.

Bier welches als Steinbrucher ungarisches anempfohlen wird, ist Brüsseler, dabei aber immer warm, weil das Eis welches das Bräu- haus gratis dazu liefert, vielleicht zu etwas anderem verwendet wird. Der Preis desselben variirt öfters von 30 auf 40 Centimes per Glas á $\frac{1}{4}$ Liter.

Wein, welcher auch besserer Qualität sein könnte, begann mit 1.50 Frank und kostet jetzt 2.50, der gewöhnliche Tischwein $\frac{7}{10}$ Boutaille 3 Frc. der rothe, passirt aber öfter wie z. B. am 5. Juli dass keiner mehr zu haben ist.

Aus Ungarn waren Kellner welche aber die echt csárdamässige Behandlung seitens der Prinzipale nicht gewährt waren, dieselben be- kommen Monatslohn, jetzt sind lauter Deutsche welche täglich 2 bis 3 Frc. dem Patron be- zahlen müssen, also die sauer erworbenen Trinkgelder dem Patron abliefern müssen.

Jeder Gast muss aber ausserdem noch 20 Cent für Serviette bezahlen.

Es gab wohl selten ein Unternehmen, wel- ches auf den guten ungarischen Ruf so viel gesundigt hätte, man kommt dort hin einmal und nie wieder.

Jeder Besucher aus Ungarn wird gewiss diese Angabe bestätigen.

Währen nicht die guten ungarischen Zigeu- ner, würde dieses Lokal gewiss bald gemieden werden.

Novák Ferencz.

Schalkház Lipót.

(Mai képünkhez.)

A tevékenykedés, a munkásság, halmazából szakitunk egy-két lapot és kedves kötelességet vélünk teljesíteni, ha szakéletünk vezetőinek ifjabb nemzedékéből is választunk ki egy-egy harczost, ki a közérdek, a közszél előmozdítá- sán testtel-lélekkel fáradozik, és mindent el- követ, hogy az álomkép valóság legyen, hogy az elhangzott akaratige beteljesüljön.

Mily szép is az, midőn a hivatás küzdésre biztatja az embert, mily szép az, midőn a küzdés eléri a czélt, a vetés megérdemelt aratást szül. Egy időszakra tekint vissza a munkálkodás, oly időszakra, mely eredményt mutat föl s ha az eredménynek horderejét

vetjük latba, be kell vallanunk, miként az akarat győzött és megszülte az álomkép leg- kedvesebb kisedét, megszülte úgy, hogy ma- nap már a családias életben család alapításra jogszerű hivatása van.

Az emlékezetes ókor napjai lezajlottak, a jelen századdal kell haladnunk. — Sokan nem értették azt meg, de a kik megértették tettek az értelemben és ha mindenki úgy akarja, tettöknek eredménye is lesz.

Évtizedek beszéltek arról, hogy Kassán pin- czéregylet van, évtizedek hallgattak az egylet működéséről. Küzdött, fáradozott a szaktárs, hiába, mert szava elhangzott a pusztában.

Emberre, vezérre volt szükség, ki a tengerbe új életet csepegtessen, soká t rtozt a választás, és ez nem volt meddő, mert Schalkház Lipótban megtalálta a tett emberét.

Alapot vetett, melyen egy nagy épületnek kell emelkednie, és ez épület közel áll a be- fejezéshez, mert Schalkház a rekonstruálva az egyletet, megalakította az első kassai pinczér- egyesületet.

Ha eddig lézengtek a még inkább lézengő egylet tagjai, ma biztos menhelyet, orvosságot segélyt kapnak ott.

Ha semmi, ugy ez egy érdeme van Schalk- ház Lipótnak az ügy előmozdítása terén és ha mi elhallgatjuk az érdem elismerését, ugy a tények igazolják fáradozását.

És ez alkalmi reflectió teszi alkalmoszerűvé azt, hogy szakületünk e riuka előharczosaival, arczképének megismertetése mellett néhány szóval bővebben foglalkozunk.

Schalkház Lipót, Kassa szülőlje 1858 évi ju- lius 22-ikén született. Iskoláit Kassán kezdte meg, sőt el is végezte volna, ha boldogult atyjának véletlenül be nem következtet halála le nem tereli pályájáról, mit atyja megkezdett azt ő bevégezni akarta és ez sikerült is neki, szerzett tapasztalt szakismerete csak hamar erős forgalomba hozta az üzletet, és az manap mint elsőrendű szálloda országszerte ismeretes.

Örökölte atyjától a szakismeretet, de örö- költe a jó szívűséget is, és hol erről van szó Schalkház neve sohasem marad el.

Ez helyezte el benne a közbizalmat akkor, midőn a kassai pinczér egylet elnö- kének megválasztott, új reformokkal, ma- gyságot öntött az egyletbe, ez biztosítja a létet a virágzást.

És az egylet fog irulni, mert ő akarja és vele együtt az egylet minden tagja. Jelszava, hogy minden kezdet véggel is birjon és e jelszóhoz hí is marad, hűnek maradnia kell.

S ha mint emberhez fordulunk ő hozzá, úgy a jótéteménység ajtaja áll nyitva, meghall- gatja az esdő szót, segélyt nyújt a kérelem- nek, de csak tikokban, mert a szív nyilvános dobbanásra nem szorul.

Fáradozását, küzdelmét megosztja kedves neje Stiller Clotild, kivei 1887 novem- ber 15-én lépett örök frigyre, mit a közbiza- lom szülte pinczér egyleti elnökség nem visz keresztlül, az a kedves nő együttes küzdelmé- vel czélt ér, annak czélt érnie kell.

Ez az együttes működés a boldogság kut- forrása, mely a családi otthonban sohasem hiányzik.

Ez azon férfi, kit ma láthatólag is bemu- tatunk és hisszük, hogy velünk együtt sokan fogják azt mondani: sok ily szaktársat!

(hjj.)

A borok lepárlása.

Meglehetősen elterjedt az a nézet, hogy finom cognac előállításra bizonyos gyakorlati fogásokkal jár, melyek a cognac-gyártás gyári titkai közé tartoznak.

Kicsiben megejtett kísérletekből kimutatható, hogy a bort sokféleképen lepárolhatjuk és hogy egyféle borból különböző lepárlási eredményt nyerhetünk. A mily egyszerűnek látszik a bor lepárlása fölületes szemlélésnél, ép oly ritkán végzik okszerűen e műveletet. Sőt gyakran elő- fordul, hogy tökéletlen hűtés folytán a szesz nagy része elillan. Első sorban arra kell gyelni, hogy a lepárlás nem egyenletes folya- mat, hanem a bor felhevítésénél közvetlen forralás után nyomban elszállnak a szeszgő- zök, oly gyorsan, hogy csak a legnagyobb hű- téssel és a hevítés csökkenésével vagyunk ké- pesek a róhamosan fejlődő, szeszen igen dús gőzöket teljesen megsűrítetni. Ha pl. egy liter bort szük nyakú üvegben felforralunk, akkor röviden a bor forrása után pár perczig meg- gyujthatók a gőzök, erre nemsokára azonban a hőmérsék a viz forrójához közeledik és a lepárlás termékének szesztartalma alább száll. Azért tehát tanácsos a lepárlásnál a hőfo- kot lassanként emelni és eleinte oly hideg vízzel hűteni, a mennyire csak lehet.

Szintén oly nagy hatással van a cognac izére lepárolt termék mennyisége, hogy bizonyos mennyiségű borból mennyit pároltunk le. Ha a lepárlást tulságos sokáig folytatjuk, akkor a lepárolt termék nemcsak, hogy mindig gyengül, hanem idővel oly aether fajok, alkoholok és más vegyületek lépnek fel, melyek ize igen kétes értékű és melyek oldóképessége a lepá- rolt termékben mindig csökken, úgy hogy, ez idővel megzavarosodik, a mit lehetőleg ke- rülni kell.

Ezek a nehezen elillanó, zsiros aetherek nagyobb fokú alkoholokkal (kozmaolajjal) és légenytartalom vegyületekkel (aminok és pyri- dinaljak) a mindig gyengülő lepárlási termé- ken már többé nem oldhatók, azért ez meg- zavarodik és a nevezett vegyületek annak fel- színén finom zsírfényű pikkelykék alakjában kiválnak. Ezen anyagok azonban csak csekély mennyiségben vannak jelen a lepárlási ter- mékben.

Különös gond fordítandó arra is, hogy a lepároló készüléket használat után rögtön ki kell üríteni és ki kell tisztítani, mert ellen- kező esetben egyrészt a zsírsavak megtáma- dják a készülék fémrészeit és másrészt a kő- vetkező lepárlás esetén hasznavehetetlen ter- méket nyerhetünk. A rézcsővek és a többi szük részei a készüléknek, a reájuk tapadó kozmaolajoktól és zsírsavaktól, melyek megtá- madják a fémeket, nehezen megtisztíthatók s e folyamat meglehetősen fáradságos és költséges. Azért tehát a cognackészítésnél csak akkor használjunk szükcsővű készüléket, ha ezek köny- nyen hozzáférhetők. Tisztítási szernek igen ajánlatos forró szódalag, vagy még jobb több egymásután maró natronoldatot a csőveken keresztül folytatni. Ha a csőveket kisurolhat- juk, akkor ez előnyben részesítendő minden vegyszer fölött.

Jó cognacot csak jó izü bor adhat, ellen- ben az eczetes, keserű, zavaros vagy más betegségekben szenvedő bort a cognac-gyártás- ból ki kell rekeszteni.

Nyílt levél Ihász Gy. urhoz mint a Vendéglősök Lapja szerkesztőjéhez.*)

Kedves barátom!

Engedd meg, hogy csodálkozásomnak adjak kifejezést hallgatásod felett — akkor, midőn a napi sajtó majdnem kivétel nélkül oly megcségyenítőül beszél a magyar pinczéerekről, hogyha azokban még egy szikrája volna a becsületérzésnek, egy porszeme az önértetnek, ily brutális támadás után kell, hogy az is eloszoljék náluk. Elfáradtál kedves barátom, mint én, de én megpróbálok még egy végső tusát a becsületes társadalommal, bár jó lehet az utolsó, többet nem fognak rólam mondani, mint azt, hogy bolond volt szegény, mert nem nyugodott meg sorsában. Reszket kezembem a «Pesti Hírlap», a hol a tiszteletre méltó Pulszky Ferencz pinczér becsapásáról, Quintus ur pedig a magyar pinczér butaságáról, szolgáltságáról és goromba magaviseletéről elmélkedik, a vége azonban mindkét ur bölcsekedésének az, hogy minden pinczér gazember.

Oh te becsületes társadalom, a mely ott a hol csak lehet család, és blicceled a pinczért, neked vannak ilyen híres tollu madaraid csak azért, mert mi nyíltan fogadjuk el a borralalót és megelégszünk 2 nyomorult krajczárral; neked persze 5 és 10 frt a borralalód azért, hogy megcsalod az államot, megcsalod a rokkantokat, megcsalod azokat az embereket, kik biztak becsületességében, reád biztak vagyonukat, árvák, szegények, telepítvényesek jajgatnak, te becsületes társadalom a ki kemény gallérral és lábodon lakecipővel feszítesz — a mások pénzéért, talán éppen egy pinczéréén. Ne látod, hogy egy ember nincs köztünk, ki felmerné venni a keztyűt az ilyen és éfajta közlemények irásával szemben, hol vegyek annyi hideg vért, ilyesmit folytonosan türellemmel olvasni. Hallgasd meg azokat kedves barátom a kik velünk nyájasan bánnak, mondhat-e egy is közülük csak egy becsmélő szót a tisztességes pinczérrel, hányunk rokona bíró, kereskedő, képviselő, ügyvéd stb., hát ezek mind piruljanak azért, hogy tetszik Quintus és Pulszky urnak az egész pinczérségre a bélyeget, mint a gályarabra ráütni: mars a tisztességes emberek társaságából. Hisz folytonosan olvasom Quintus ur tanulságos tárczáit és ez az igazságos ember úgy tönkre teszi egy magát védeni nem bíró, vagy nem tudó testület becsületét és még csak azt a szócskát sem teszi oda, kivétel is van. Hát Quintus ur, ön beszél a francia szabadságról oly igéző szépen, ön dicséri meg a más ország pinczérjét, hogy még az is tudja, hogy ő egy szabad ország szabad polgára, ön mondja, hogy a francia pinczér nem oly komisz alázatos, mint a magyar; önben ugyan alaposan csalódott a munkás osztály, mert én szentül megvoltam győződve, hogy ön tisztelője minden oly embernek, ki magát becsületes kereseteivel tartja fenn, de Isten bizony másképp van. Am irjanak uraim jól teszik, ha ez szükséges a lap töltéséhez, de az égre kérem tegyék oda a kivétel szót, mert nem tudhatják, melyik rokonuk fog egyszer erre a nyomorult, mindenkitől megpiszkolt pályára rá szorulni, a

*) Egész terjedelmében hozzuk tisztelt barátunk közleményét, s bár igen is fel tudjuk fogni amaz elkeseredettséget, mely egy tisztességes osztály becsületes tagját elfogja némely oly állításokra, melyek csak a salakot érinthetik, mégis magunk részéről ki kell jelentenünk, hogy nevezett cikkeket nem értelmeztük egészen oly módon, mint t. barátunk. (Szerk.)

melyen az önök állítása és meggyőződése szerint becsületes ember nem is képzelhető. De én ha élek, vagy ha nem élek, fiamnak teszem el az önök igazságtalan, és minden becsületes pinczért mélyen sértő közleményüket, de nem elkszem meg ezzel, hanem még azokét is, a kik ezentul ily felületes és kíméletlen támadásokat intéznek ellenünk. Talán jól fogja magát kivenni, a nagyapa, a sógor, vagy plane az édes papa mostani nézete arról a pályáról, a mely adott annyi tisztességes és adakozó polgárt a hazának, mint talán sok más pályára adott és adni fog. És most édes barátom közöld vagy nem soraimat, az nekem mindegy; vádolhatsz felületeséggel és ingerültséggel, de erre egy szavam van csak: „A milyen a jónap, olyan a fogadj lsten“.

Szívvel üdvözlöl őszinte barátod

Bokros Károly.

CSARNOK.

Tul a falu tornyán.

Fotografiák a turin-párisi utról.

Jelige: az utazáshoz legelső a pénz, de legfőbb a figyelő elme és játszi kedély. A kinél ez utóbbi kettő nincs meg, az tegye pénzét költő kosárba s üljön rá a suton!

I

Uram uram! Dolinay uram! szállok azurhez!
— Allok elébe.

— A nyomtatott körlevélben az van ígérve, hogy a budai állomásnál, ebédre gondoskodva van, indulás előtt.

— A mint méltóztatik látni, én már gondoskodtam is.

— Köszönöm szépen! de nekem az mór dődik, hogy már elfogyott az eded . . . tehát én mit egyem? . . .

— Az már baj és nem segíthetek rajta; tessék itt közelben vendéglőt keresni, megvanidő.

A bizony! de hát ha így kezdődik a program, hogy lesz a folytatás!

— Ne töltsd az időt komán, hanem keresünk vendéglőt.

— Igen! de hát a kofferrel mit csináljak, benne vannak a sárga csikók . . .

— Hát én az übercizhert hová tegyem?

— Én az esernyőt is itt hagynám, ha el nem vinnék.

— És a többi . . . És a többi . . .

— Végre is ott vagyunk egy budai kis vendéglőben. X. Y. különben főerdész, beretvált állal, kunkorgós kifent bajusszal, eddig elárulja a nagy magyart, ezen alól egyforma vastag végig. vászon topánba végződve; magyar-német nyelven kéri az enni valót. A becsületes képű sváb megszégyelli magát s magyarul ajánlja enni valót. Hanem az én magyar fejú erdészem nem hagyja magát és a kultur nyelvet használja csak azért is.

A rumuny kocsis bejze nem így tesz. Az Istének se beszél magyarul még ha tud is. Tanuljon meg az ő kedvéért az egész uri család rumunyl, ha beszélni akar vele. És megtanul az egész uri család. Ezt magam tapasztaltam.

— Ne tessék sokat okoskodni, mert a vonat mindjárt indul.

— Vendéglős kérem! egy kis hideg pecsenyét az utra; bort majd veszünk a vacsora allomásán.

Ez nem volt rossz gondolat.

Lám hogy öli magát Kanizsán az éhes sereg; hogy tömi magát. Fogadom, hogy némely rész chininre szorul. Jobb itt csendben

békében a kocsiiban . . . együnk komám, itt a jó hidegsült hozz te bort hozzá!

Beszállni. . . beszállni uraim, hölgyeim. . . a vonat indul.

— Rendezőur kérem, hol az én csoportom!

— Tessék nézni a számot!

— Igen de a táskámat valaki elvitte.

— Rendező ur a feleségemet nem méltóztatott látni.

— Talán megszőktették? . . .

— Beszállni! beszállni! . . .

— Kalauz, kérem a pinczér most ment váltani, egy tizest adtam oda.

Mehettt! . . .

Éljen! . . . éljen!! . . . éljen!!!

Be jó, hogy az asszonyokat külön kocsiba szoritottuk. . . most már szabadon neki vehetünk. . . Igy ni! . . . kutya állapotunk lesz, ha el nem borul. Szegény vezetőnket, hogy rázza a hideg. Ugyan hogy mer elindulni ilyen nagy utra! Éppen azért jön, hogy ki koplalja magát az olasz és francia koszon.

Egy állomás. éljen! éljen!! . . .

Más állomás. . . éljen! éljen!! . . .

Harmadik állomás. . . éljen! éljen!! . . .

És így tovább . . .

Micsoda viz ez kérem?

A Dráva, . . .

Ah! a Dráva-völgye. . . Beh kár, hogy sétét van. Jó éjszakát!; **Andrásky Kálmán.**

Üzleti hírek.

Bártfai fürdőben nyertek alkalmazást:

Friedl János főpinczér, Major Gyula és Sasvári Sándor ételhordók, Márkus Péter és Kiss János borlégények a felső restauratióban. Masztelák Mihály vendégszolga a cukrázdában. Flórián Emil főpinczér Schneider Adolf éthordó az alsó restauratióban.

A Rank Herlányi fürdőben nyertek alkalmazást:

Himmer Jeán főpinczér Kovács András borlégény Andráskó János szakács.

Hársfalvi fürdőben nyertek alkalmazást:

Roth Sándor főpinczér Baumeiszter Tivadar éthordó a felső vendéglőben. Berkovics Ármin főpinczér Janovicz Jenő éthordó az alsó vendéglőben.

Adósbímai jégbarlangbann nyertek alkalmazást

Szilágyi Lajos főpinczér és Barok Jenő, Lopock Jeán éthordók.

Jakobovics József a késmárki Laibiczikénfürdőben nyert alkalmazást.

Schönbeck Ignác főpinczér a Viskvárhelyi fürdőben nyert alkalmazást.

S.-Alja-Ujhelyben a következők nyertek alkalmazást:

A „magyar királyhoz“ czimzett szállodában Gercsek József főpinczér.

Magassy Géza szobapinczér.

Czeinel József főpinczér a söresarnokban.

A „vadászkrthöz“ czimzett szállodában (S.-A.-Ujhelyen) Králik Rezső főpinczér,

Markovszky József szobapinczér.

Stern Béla a tőzsde kávéházban nyert főpinczéri alkalmazást.

Maszteller József főpinczér és Moskály János éthordó a vasuti Restauratióban nyertek alkalmazást.

Váradi Lajos az úri Cassinót vett át.

Csebra Vilmos a Cserniczky éttermében nyert éthordói alkalmazást.

Maczura Gyula a S.-A.-Ujhelyi Dianna fürdőben nyert éthordói alkalmazást.

Baumgartner Pál a S.-A.-Ujhelyi népkertet vette át mint csapos legény.

Csurks Sándor főpinczéri alkalmazást nyert a „Feldmann“-féle nagy vendéglőben Sáros-Patakon.

Takács Bálint főpinczér és Boldizsár Károly szobapinczéri alkalmazást nyertek az „Arany csillag“ szállodában Munkácson.

Györfi Sándor főpinczéri alkalmazást nyert az „Oroszlány“ szállodában Beregszászon.

Schlesinger Jenő Miskolczi „korona“ szálloda volt főpinczérje a vasúthoz czimzett szállodában nyert főpinczéri alkalmazást Beregszászon, ugyan ott nyert Reiner Rezső éthordói alkalmazást.

Németh Lajos főpinczér, Vigh István és Kohán Géza éthordói alkalmazást nyertek a „Korona“ szállodában Mármaros-Szigeten.

Fried Gyula főpinczér, Ekham Gyula és Jeney István borfiu nyertek alkalmazást a színház kertben Mármaros-Szigeten.

Kern Eduard és Kállós Mór főpinczerek a „Hungaria“ kávéház és sörcsarnokban nyertek alkalmazást Mármaros-Szigeten.

Valis Gusztáv főpinczéri alkalmazást nyert a „korona“ szállodában Huszton.

Polczér Jeán számoló pinczér a vasuti Restaurációban nyert alkalmazást Királyházán. Jakab Károly főpinczér a vasuti Restaurációban nyert alkalmazást Csapon.

Bágyossy Vincze főpinczér és Képesi Géza borlegény alkalmazást nyertek a Várady szállodában Homonán.

Németh András és Barnay Ignác főpinczerek, Geldczähler Károly éthordó, és Rechniczker Adolf vendégszolgája Transylvánia szállodában nyertek alkalmazást Marosvásárhelyt.

KÜLÖNFÉLÉK.

Vendéglő átvételek. Debreczenben a Vilmos Lajos-féle vendéglőt Ehrfuth Hugó régi derék szaktársunk vette át. Budapesten a dohányutca 14. sz. alatti „zöldfa“ vendéglőt Kiss Miska, a nemzeti színház volt tagja vette át.

Hymen. Román György a budapesti Garami-kávéház régi főpinczére eljegyezte özv. Fehér Lajosné vendéglősnőt.

A kültelki fogyasztási adóért fizetett évi 95 ezer forintból az első kivétel alkalmával csak 60 ezer forintot tudtak az illető üzlettulajdonosokra kivetni. A fedezetlen 35 ezer forint erejéig újabb kivételt eszközöltek, mi által egyes üzlettulajdonosokat rendkívül megterheltek fogyasztási adóval. Egy vendéglősre például, a ki eddig évenként 300 forint fogyasztási adót fizetett, most 1200 forintot tettek ki. A kivétel ellen eddig nem keresebb, mint hatvan adózó adott be főlészólamlást, melyeket a tanács elébe fognak terjeszteni.

Albrecht fhg számlája. Közölték, hogy Gyulafehérvárott a Hungaria vendégfogadó tulajdonosa, Weisz Ede, 1870 frtos számlát mutatott be Albrecht főhercegnek, a ki két napot töltött vendéglőjében. Albrecht főherceg a pénzt át is adta Novák polgármesternek, azzal a megbizással, hogy a méltányosan kívánható összeget fizesse ki a fogadónak, a maradékot pedig osztassa ki az odaváló szegények közt. Ma azt jelentik, hogy a katonai parancsnokság szigorúan meghagyta az ott állomásozó ezred tisztjeinek, hogy a Hungaria fogadót ne látogassák és a katonai zenekarnak egy évig nem lesz szabad a Weisz által bérelt kerti helyiségben játszani. Erre vonatkozó-

lag most Weisz Ede következőleg mutatja ki, hogy az a számla korántsem volt oly borsos, mint hinni lehetett: Julius 12-én értesített az itteni várparancsnokság, hogy a főherceg kíséretével és 5 szolgálóval városunkba érkezik s hogy tegyem meg a szükséges intézkedéseket, hogy a magas vendég méltó ellátásban részesüljön. Nem is kíméltem semmi fáradságot és költséget, hogy e felhívásnak eleget tegyek. Már 22-én megkezdtem a szükséges átalakításokat. Tíz szobát egészen újra buroroztam, új szőnyeggel láttam el, a szálló nagy termét földiszittem, a szolgaszemélyzetet szaporítottam úgy, hogy mire ő fensége megérkezett, több száz forintba rugó kiadásom volt. Egyedül a termeknek virágokkal és délszaki növényekkel való díszítése 200 frtnál többre került. És ha mindehhez hozzá vesszük a számos fogadót, melyeken Albrecht főherceg ő fensége kíséretével szállodámba s innen Nagy-Poldig hajtattat, a számlán kitüntetett összeg tetemes része már meg van okolva. Megjegyzem, hogy ő fensége itt tartózkodása alatt kávéházzam zárva volt, az általam bérelt kioszkban, mely a szállóval szemben van, szünetelt a zene, vendégeim egy részét saját költségekben más szállóban helyeztettem el, csak hogy a várparancsnok megelégedését kiérdemeljem. A főherceg itt időzése előtt pár nappal országos vásár volt, amikor a szálloda-árak mindenütt 80—100%-kal drágábbak, és én ez időben nem fogadhattam vendéget, ha ehhez hozzávesszük 52 személynek teljes ellátását, a főherceg elé terjesztett számlát csak a rozskakat mondhatják borsosnak.

Italméresi adómegegyezés. Az 1890-ik évtől fizetendő italméresi adót a törvény az adókötelezettekkel megkísérleendő egyezés szerint megváltás útján rendeli bezedni s a haszonbérbeadás csak az esetben eszközöltetik, ha sem az adókötelezettekkel, sem a községgel a megváltás nem vihető keresztül. A makói vendéglősök és bormérők e tárgyban értekezlet tartván, elhatározták, hogy az összes adókötelezettek érdekében kívánatos megváltásba belebocsákoznak. Ennek folytán fölhívták a távollévő társaikat is, hogy az érdekeltek ségbe lépjenek be. Az értekezlet elnökeül Sónkó János makói vendéglőst bízta meg, kinél az érdekeltek belépési szándékukat is jelenthetik.

Magyar borok a párisi világiállításon. A magyar bortermelőknek a párisi világiállításon való részvétele nem nagy ugyan, de az osztrák szomszédoké szegyenletesen csekély. Magyarország részéről képviselve vannak: gr. Erdődy Gálóczi, Flandorfer P. Sopronból, Ferenczy Károly Veszprémből, Eleméry A., Schuth Vilmos és Bloczkay J. Villányból, Bayer Henrik és a Jónás és társa cég Egerből, Fischer Jakab és Becher és fia Budapestből, Gombos L. Tordasról, Kacz L. Debreczenből, Littmann A. Kassáról, Mautner J. Szegszárdról és Herczig A. Nagy-Kanizsáról. A felsorolt termelők számos finom minőségű fehér és vörös borokat állítottak ki. Ausztria a 15 magyar kiállítóval szemben, csak két termelő által van képviselve s pedig Riegler J. Gumpoldskirchenből és Stahlener N. Hernalsból.

Czementfalak a pinczékben. A wütembergi borászati egyesületnek legközelebb Münchenben tartott évi közgyűlésén az egyesület elnöke felvette azon már többször felszínre hozott kérdést, hogy vajjon a czementfalak a pinczékben, vagy esetleg czeventhordók célszerűek-e vagy nem? Maga az elnök azt állította, hogy az általa tapasztalt eredmények

szerint úgy a czementfalak, valamint a czeventhordók is nem érnek emmit, mert a bornak a levegővel való nélkülözhetetlen összeköttetést lehetetlenné teszik. Különben Lutz, stuttgarti tanár ugyanazt mondta és hozzá tette még azt is, hogy a czementfalakkal bíró pinczékben a hordók idő alatt elromlanak és a czeument egyedül csak a pinczék földjének vízmentesítésére ajánlaná Rükle stuttgarti termelő ennek ellenében pedig azt hozta fel, hogy ő nedves talaju pinczejét 1 méter vastagságu czeumentréteggel burkoltatta be; de azóta ezen pinczeje télnék idején annyira hideg, hogy abban a hőmérsék egészen a fagy-pontig száll alá és ennélfogva a pincze földjének czeumenttel való beburkolását soha sem eszközöltetné többé és ezt senkinek sem ajánlja.

A palaczkban erjedő borok kezelése. Nem eléggé okszerű pinczekezelésnél gyakori eset, hogy a félig érett borok palaczkokra huzva, meglevő czukortartalmuknál fogva erjedésbe mennek át. Ez annyiban hátrányos, hogy befolyásolni bírja a bor jellegét sajt tulmennyiségben szénsavtartalmu s ennélfogva kiöntve pezsgővé teszi. Ezért igen tanácsos, ha a kimerítő erjedés iránt kétség forog fenn, — e borokat, mielőtt palaczkokba huzatnának, próba alá venni és pedig oly módon, hogy az e borral megtöltött néhány palaczkot 16%-os meleggel bíró helyiségben helyezzük el. Ha a bor e helyt 4—6 hétig változatlan marad, utdóerjedéstől nem tarthatunk, ha azonban a bor első erjedésében teljesen csakugyan ki nem forrott, hajlamai az újabb erjedés iránt fentérintett időközben láthatókká válnak. Ha utóerjedés a palaczkokra huzott borokban nagyobb mérvben észlelhető, célszerű az egészet pasteurizálni, azaz hirtelen 60-ra melegíteni fel. Ha ilyenkor a bor tiszta marad, s pár hét elmúltával megízelve, szénsavas csipősséget elvesztette, úgy borunk hosszabb fekvés után ismét élvezhető, esetleg pedig eladható áruvá válik. Azon esetben azonban, ha az előbbi eljárás daczára a borok pár nap múlva ismét zavarodást mutatnának fel, úgy tisztában lehetünk arról, hogy a palaczkok pasteurizálása nem sikerült, az esetben nincs más hátra, mint a lehuzott bort ismét hordóba önteni s az elől érintett 16%-os meleggel bíró helyiségben újabb erjedésnek tenni ki. A palaczkokra való lehuzást természetesen csak ennek elmúltával, ha kell, esetleg új derítés eszközölése után szabad kivinnünk.

32. §. A mint volt a véderő törvénynek nagyon is megtámadott két paragrafus a 14. és 25, így akadt a szakéletben és egy szakasz a 32. mely azonban hihetőleg demonstrációkra nem fog okot szolgáltatni. Kassai levelezőnk ugyanis írja: hogy az ottani Vendéglősök-kávésok-korcsmárosok epinczerek egylete“ új alapszabályának 32. szakasza mely az ügynök megválasztására vonatkozik, ekként hangzik „az ügynököt a választmány választja meg“ kérdjük most: mint lehet az, hogy egy oly egyént ki a testületnél közérdeket képvisel, csupán a választmány választhatja meg? Hiszen a mi egyleteinknél az ügynök nem egyes emberek érdekeit, hanem az összes tagokét van hivatalva szolgálni.

Miként lehet új hordókat borképesekké tenni. Új hordók borképesé tetele — vagyis azoknak olyan állapotba való hozatala, hogy az azokba töltendő bor az új fának se ízét sem pedig szagát fel ne vegye — többféle módon történik. Sok helyen a szőlősgazdák néhány héttel a szürett előtt az új hordókat

a patakba szokják állítani, ott azokat vízzel megtöltik s a használatba vételig ezen eljárást naponta ismétlik. Habár ezen eljárás sem vendő el egészen, az a kitűzött cél elérésére nézve még sem eléggé alkalmas, mert az új hordóban még mindig fognak akadni egyes részek, melyek a beleje töltött bornak kellemetlen faízt fognak kölcsönözni, mert a bor azokra nagyobb oldóképességet fog gyakorolni mint a víz. A forró viznek használata által már sokkal jobb eredményeket lehet elérni és pedig olyformán, hogy az új hordókat, 100 liter vízre 2—2½ kilogramm szódával elegyített vízzel kétszer kiforrázzuk, a kiforrás után, pedig 2—3 napig tiszta vízzel meg töltve állani hagyjuk. Ha az utolsó kiforrás alkalmával a víz nem folya le eléggé tisztán és mellékiz-mentesen, akkor a kiforrás a szükséghez képest még folytatandó. Egy-egy hektoliter ürtartaloma 30—40 liter víz elegendő a kiforrásra. A forróviznek a hordóba töltése után annak szája bedugandó s az többször meghempergetendő. Az ezen eljárás folytán a hordóban fejlődő gőz — nehogy az nagy feszerejénél fogva a hordót szét vesse — abból kibocsájtandó. Ennek megtörténte után a hordó fenekére állítandó, egy negyedóra múlva pedig megfordítandó; egy újabb negyedóra eltelté után pedig a víz le-bocsájtandó, mely alkalommal leginkább arra kell ügyelni, hogy a víz a le-bocsátásig ki ne hűljön, mert különben a már feloldott és mellékizt előidéző farészek a hordóban ismét visszamaradnak. Erre azután a hordó friss hideg vízzel öblítendő ki.

Nehéz borok szellőztetése. A borok fejlődésében gyakran szokott előfordulni az a hiba mely szerint nehezekké válnak s pohárba öntve zavarosoknak mutatkoznak. A szerek, melyekkel ezeket a borokat javítani szokták, nevezetesen a többszöri lefejtés és a vizahólyaggal való derítés, nem vezetnek mindig a kívánt eredményhez. Ujabbán következő módon kezdik a nehéz bort javítani. A bort nyáron többször lefejtik, ősszel még egyszer lehúzzák s akkor kisebb csőbőrökben szellőztetik. A szellőztetett bort vizahólyaggal derítik. A kísérlet, mely abból állott, hogy a szellőztetett boral egy poharat megtöltvén, abba néhány csep vizahólyag oldatot tettek. Fél óra múlva a bor kitűnően megtisztult. A nagyban tett kísérletnek ugyanilyen eredménye volt, azzal a különbséggel, hogy a derítés néhány órát vett igénybe.

— **Kitüntetés.** Schalkház L. örökősei kassai szállodás és bornagykereskedő céget Albrecht főherczeg ő fensége, otlléte atkalmával udvari szállítótá nevezte ki.

Eladó 50—60 hektoliter
1886—87. és 88. években termelt, 10^o szeszartatmu kitünő sötét vörös bor.

Hektoliterenként á 18 frt. helyben. A borok rendezésen 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 újonnan épült szállodát, mely minden igényt kielégítő és kényelmes módorú berendezéssel, 70 szobával, fürdővel, vilamos világítással, személyfelhúzóval (lift) minden emeletre van ellátva s a legmérsékeltbb szobaáraink jegyzéke minden szobában ki van függesztve. Előnyös fekvésénél fogva a

KÖZPONTI SZALLODA

a legélénkebb közlekedési ponton van, a közúti vaspálya megálló helye előtt, két percnyire a központi pályaudvar átellenében, minélfogva kocsis használata 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 birnevűnket, melylyel mint vendéglősök birunk, jövőre is t. vendégeink megelégedése által fentartani.

Budapest, 188) július hóban

Mély tisztelettel
Bucher és Höllrigl
szállodások

German Antal

épület- és műasztalos üzlete

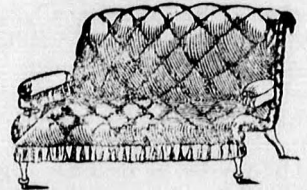
Budapest, VI. Eötvös-utca 30.

Elvállalok a vendéglői szállodai és kávéházi berendezésekhez szükségelendő mindenemű épület- és műasztalos munkákat s egyszerűen 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 cikket, ugymint

selyem, satén, kásmér, roug, kretton-paplan, ruganyos-matraczok, lószőr, afrik, tengeri-fű és fény-faszál, matraczok és szalmazsákok ugymint

straffrozás és szállítások

a legjobban és legolcsóbban elkészítetnek.

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 *cim-csípék* (Kapseln) a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók:

Watterich Arnold

ur kereskedésében

Budapest,

Dohány-utca 1. zám a.

Árjegyzékek és kezelési jegyzék

==== ingyen ====

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

WATTERICH ARNOLD

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

Preiscourante und Manipulation
==== gratis ====

Magyar háziasszonyok

figyelmébe ajánljuk

a

Magyar Háziasszony

czimü háztartási, gazdasági és szépirodalmi hetilapot

képes divat melléklettel

Külön regénymelléklettel.

Felöleli az asszonyok és leányok hivatásának egész körét, és amellett mulattat és szórakoztat, ára ¼ évre 1 frt 50 kr. holott a divat-melléklet vagy a beköthető regény maga is megér ennyit.

Kiadóhivatal: Budapest, Károlykörút 8.

Fürdő- és vendéglő eladás, illetve bérbedás.

Győr várossal közvetlen határos Győr-Sziget községben a Duna folyó mellett már rég idő óta fenálló egy 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 felszerelvényeivel együtt elköltözés miatt eladjuk, esetleg bérbe adjuk. Értekezhetni a helyszínén vagy levélben.

Győr-Sziget, 1889. július hó

néh. özv. Schmidt Aloizia örökősei



GINDERT ISTVAN

kádar és asztalos (konyhaeszköz-készítő)

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

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

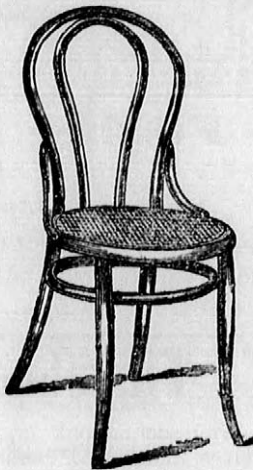
Graser

BUDAPEST,

V., Templombazár 9.
Első magyar
NÁDSZÉKFONÓ-
INTÉZETE

alapított
1865.

bizományi elvű
tisza nádszéknek
fonónád stb.-nek



József

BUDAPEST,

V., Kirchenbazar 9.
Erste ungarische
ROHRSESSEL
FLECHT - ANSTALT

gegründet
1865.

Commissionsverkauf
v. Rohrsessel, Flecht-
Rohr, etc.

Hirdetések és nyiltterek

felvételnek

a kiadóhivatalban Budapest, zerge-utca 5.

Gleichenbergi János-forrás

fogyasztásban 1811 óta a legjobb és legdusabb szénsavtartalmu

SAVANYUVIZ

mely rendkívüli olesóságánál fogva minden háztartásaak 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

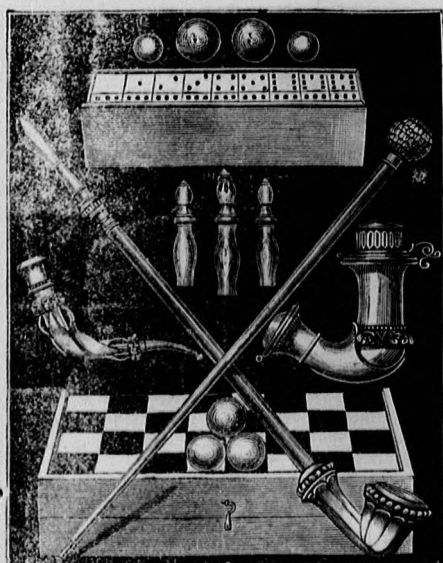
vendéglő

betegség következtében bérbeadandó.

Ártekezhethet lehet Kassán Dada y József pinczér ügynöknél, vagy alulirt tulajdonosnál

Kremla W.

vendéglős.



Novágh Károly

Budapestben,

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

müsztergályos- és tekegolyó készítő.

Ajánlja gazdagon berendezett raktárat
elefántesont-tekegolyókból

kávé házi felszerelésekből

és

Lignum Sanctungolyók és bábukból,
tajték és borostyánkő

dohányzó-szerekből,
továbbá nagy választékát

sétabotok stbból.

a lehető legolcsóbb árak mellett.

Régi tekegolyók becseréltetnek, vagy azok
lésztergályozása 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.

Kávéház eladás!

Rév-Komáromban a Duna soron,
a tisztí Casino közelében a gőzhajó
állomással szemközt sarkon levő **ujon-**
nan és díszesen berendezett **kávé-**
házamat családi körülmények miatt
minden áron **azonnal eladom.**
Bővebb értesítéssel szolgál

Reim Ferencz

Győr-ujváros, Nádor-ká-
véház.

BORSZÉKI VIZ az ásványvizek királya!

Az orvosi tekintélyek által Europa leg-
jobb és legszénsavdusabb ásvány és bor vi-
zének van elismerve

Borral keverve fejedelmi ital.

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

tisztelt kávé és vendéglős uraknak 10%
engedmény.

Kizárólagos főraktár:

Füspök Ferencz

borkereskedőnél

Budapest, Nádor-utca 9.

Dittrich és Fischer

Első magyar égőolajok, esszenciák és folyadék-
színek gyár.

UJPEST, FO-UT 75, SAJÁT HÁZBAN.

Ajánljuk a tisztelt közönségnek **rum, szil-**
vorium, törköly, cognac és megy-
esszenciákat, 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 érte-
síteni, hogy az „István főherczeg“ szállót
megvettem és azt **augusztus 1-től kezdve sze-**
mélyesen fogom vezetni. Nem fogok sem fá-
radságot sem költséget kimélni, hogy ezen
szép fekvésű szállót úgy kényelem mint a kor
kívánalmainak megfelelő újítások, szigorú tisz-
taság, figyelmes és kész szolgálat, kitűnő éte-
lek és italok nyújtása által — a főváros egyik
legkellemesebb tartózkodási helyévé és az
utazó közönségnek barátságos otthonává te-
gyem. A konyha és étterem átalakítása miatt
vendéglőmet néhány napon át zárva fogom
tartani és leszek bátor annak idején a meg-
nyitásról a n. é. közönséget értesíteni.

Kitűnő tisztelettel

Gundel János.

Vendéglősök figyelmébe!

Csányi Ágoston dinnye telepéből
Csány és Pusztasashalom megren-
delhető fajtisza **czukordinnyék**, párisi
cantaloup (Prescott) algiri cantaloup
chigaói cantaloup, Bay view, Turkesz-
tán. Időleges árak 8—12 kilónként
csomagolás leszámítva. **Görög dinnyék**
Nemesített vörös és fehérbélű. Hajós
télé vörösbélű. A szélkűldés a megren-
delés beérkezésének sorrendjében tör-
ténik. A görög dinnye csak a megren-
delő kívánsága és költségére lesz ko-
sárba csomagolva, ellenesetben csoma-
gotlan szállítatik. Az árak a hatvani
vasutállomásra értetődnek. A szállí-
tás utánvétellel, vagy a pénz előleges
beküldése mellett történik. Nagyobb
megrendelésnél 10—100 mm. enged-
mény Megrendelések küldendők Csányi
Ágoston dinnyetelepe P. Sashalom u.
p. Hatvan.

Fischer Ágoston

ezim és czimerfestő

Budapest, Lipót-utca 6. sz.

Ajánja jól berendezett czimer festésze-
tét; vidéki megrendeléseket gyorsan és
pontosan teljesít.

Figyelmeztetés.

Van szerencsénk a nagyérdemű közönség
szives tudomására adni, hogy az egész or-
szágban közkedvelt s legolcsóbb **szolyvai,**
polenai és olenyovai ásványvizek
csak akkor tekinthetők friss tisztábbaknak ha-
misíthatatlannak, ha azok czimlapján és czim-
lemezein (capsula) a forrás megnevezése **Ger-**
mann és Bodnár ásványviz-bérlők **védjegyé-**
vel vannak ellátva.

Kapható minden **fűszerkereskedésben és**
vendéglőben és megrendelhető a szolyvai ás-
ványviz-forrás igazgatóságánál.

Hazafiui tisztelettel

German és Bodnár

Gróf Schönborn uradalom ásványviz bérlői

Uj találmány.



Mely a cimbalom zenge
(bezonán) tető felszabadításá-
ról áll.

A régi szerkezetű tető 4 lécz-
cel, 30 csavarral a zenge-
tetőt a tőkére szorította s rezgé-
sét elnyomta.

Ez új találmány a hangtisz-
taságát és erejét körülbelül
25%-kal növelte.

Feltalálók a régi szerkezetű
cimzalmok átállítását is elválljuk; de a munkát az
átállítás pontos elkészítése céljából tízennégy
nappal előbb kérjük bejelenteni, vagy beküldeni.

Találmányunkra 11440. szám alatt szabadalmat
nyervén, az elkészítés, vagy átállítás 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
TAKAREKTŰZHELY KÉSZÍTŐ
raktáron tart
minden alakú tűzhelyeket,
és javításokat elfogad.

IV. LIPÓTÉSKALAP 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 főherceg, és ő felsége Milán szerb király

— asztalán rendszeres italul szolgál. —

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

ÁGNES.

forrás néven kiszolgáltatni. — A nagyérdemű közönségnek ásványvizünket szives jóindulattal ajánlván, maradtunk teljes tisztelettel az ÁGNES-forrás kútközelisége 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.

Kitűnő szolgálatot tesz az emésztési zavaroknak.

AZ ÉVI ELSZÁLLÍTÁS 2.000.000 PALAOK.

PAPRIKA

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

BENISCH S. J.
Szegeden.

Legjobban ajánlható

Kiváló orvosi tekintélyek által mint kitűnő elismert és ez idő szerint a legelőszőbb ásványviz. Az étvágyal gerjesztő és emésztés előmozdító hatással bír nyál s kinövés oszlató valamint gyomor-bajok.

KORONA-FORRÁS
magyar Steyer határon

Hygieia-Sprudel
lélekezési szervek, máj, vese- és vizeleti betegségeknek sikerrel használtatott Borral vegyítve kitűnő.

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

Egyedüli főraktár:
Mautner Adolf
fűszernagykereskedőnél, Arany János-utca 63.

Kutschera Mihály

elhelyező-intézete
Budapest, IV. ker. Lipót-utca 1. sz.
A szállodák kávéházak, vendéglősök stb. személyzetének elhelyezését a legpon-
tosabban teljesíti.

Teppert János

gépész



varrógép-raktára és javító műhelye
Budapest, VIII. József-körút 34. szám.
Mindenféle kitűnő új varrógépek 32 frtért, 4 évi jótállással. Legjobb rendszerű javított varrógépek raktára 2 évi jótállással 12 frtól és feljebb, ugyszintén 4. sz. Singer szabók és Cylinder-gépek cipé-
szek részére igen jutányos áron. Minden-
nemű varrógépek és velócipédek javításra igen olcsón elfogadottnak jótállás mellett.
Géprészek mindenféle géphez készletben vannak. Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek.

Leth Lajos

Magyarország legelső és legnagyobb

elhelyező intézete

szállodal-, 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 felvéte-
leket, többszörösítéseket gépekről, ipar-
mű- és tantárgyokról.

Photolithographia, Czinkographia, fénynyomat,
Autographia, Fénymásolat.

Scholtz Péter

asztalos mester

Budapest, VIII., Futó-utca 3. szám.



Péter Scholtz

Tischlermeister

Budapest, VIII., Futó-utca Nr. 3

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

E butorok — a legjutányosabb áron — szilárdan készítettnek.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

A legjobb butorok raktáromban készen tartatnak.

Empfehlten 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.

Csász. kir. szab. üvegyárosok

STÖLZLE C. FIAI

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

ÜVEGGYÁRI RAKTÁRAK:

BÉCS (Központ), Wieden, Freihaus 2. III. Hof.**BECS**, Rudolfshelm, 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, szíres, metszett, homályos, zöld és barna üveget. Elismert jóminőségű cseh és belgial üvegláblakat minden nagyságban és minőségben; üvegtáblákat minden színben.

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

A mi üvegfedéllel ellátott conservüvegeink tartalmukat egyenlő jóságában conserválják, törtenjök az elhelyezés akör névvel, akár száraz helyiségben. Érczfedeleknél olcsóbb árak. Kivánatra minták és hasznalati utasítások ingyen és bérmentve.

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

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

A vasuti és gőzhajó vállalatok legrégibb szállítói.

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

Minták és árjegyzékek szolgálataira állanak.

Kais. kön priv Glasfabrikanten

C. STÖLZLE'S SÖHNE

Niederlage: Budapest, Königsgasse 50.

GLASFABRIKEN-NIEDERLAGEN:

WIEN, (Centrale), Wieden, Freihaus 2, III. Hof.**WIEN**, Rudolfshelm, Schönbornstrasse 74.**PRAG**, Wenzelsplatz Nr. 47 neu.**BUDAPEST**, VI. Bez. Königsgasse Nr. 50.

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

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

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

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

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

Aelteste Lieferanten für Eisenbahnen und Dampfschiffe.

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

Muster und Special-Courante stehen zu Diensten.

Frommer testvérek

Budapest. IV. Károly-körút Károlykaszárnya-épület



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

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

Árjegyzékek kivánatra ingyen és bérmentve küldetnek.

VÉGHLESI**Vera-forrás**

Hazánk legtisztább, legolcsóbb és legjobb szénsavdús, égvényes

SAVANYUVÍZE.

Véghles-Szalatnán (Zólyommegye.)

Budapesti főraktár:

Erzsébet-körút 38. szám alatt.

Telephon-összeköttetés.

Számos raktár a vidéken.

ELADÓ vendéglő.

Egyik nagyobb vidéki városban (megyei székhely) egy jó forgalmu

nagyvendéglő

szabad kézből minden perczen eladó.

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

Bővebb felvilágosítást a „Vendéglősök Lapja” kiadóhivatala ad.

Uj szab. sörhabzó-csap és nyomóhabzó csap

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

borlefejtő-szivattyuk, tömlőkötők, hordó-csapok és különféle ércz-alkatrészeket, bármely gyártmányu gőzmozdony és cséplőgéphez melyek mintáinak birtokában vagyok. Árjegyzékek kivánatra bérmentve küldetnek.

RIEDL JÓZSEF,

érczárú-gyára, Budapest VIII., Mária-utca 52. sz. (az ülő-ut közlelben.)

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 lakásokkal melyek bérbe vannak adva, 140 lóra istállók 2 nagy borpincze, jégvermek és összes kényelmes épületekkel ellátva. A teljes berendezés 80 újvevő átvehető a jelenlegi bérletől 4500 frtért. — Bővebbet a lap kiadóhivatala ad.

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 prämiirt wurde.

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

Täglich frische Flaschenfüllung

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

wohin alle Bestellungen zu richten sind.