

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„Pinczerek Lapja.“)

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

„Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulatá"-nak, az „Első magyar orsz. pinczemeszterek és pinczemunkások egylete", a „Budapesti kávéházisegéd-egylet" a „Szatmár-németi pinczér-egylet", a „Székesfehérvári pinczér-egylet", a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet", a „Kolozsvári pinczér-egylet", a „Győri pinczér-egylet", a Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata", az „Aradi pinczér-egylet"-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet"-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok egyesületé"-nek és az „Ujvidéki szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulatá"-nak

H I V A T A L O S K Ö Z L Ö N Y E .

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

Előfizetési ár:

Egész évre frt 6.— Félévre frt 3.—
Háromnegyedévre „ 4,50 Évnyegyedre „ „ 1,50

LAPTALAJDONOS és FELELŐS SZERKESZTŐ:

I H Á S Z G Y Ö R G Y .

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. ker. népszínház-utca 16. szám alatt.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

HIVATALOS RÉSZ.

Jegyzőkönyv.

Fölvétetett a **budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának** 1888. évi február-hó 22-ikén d. u. 4 órakor Gundel János ur elnöklete alatt tartott választmányi ülésről.

Jelen voltak: Wirth Ferencz alelnök, Herman Ferencz pénztárnok; Kammer Ernő, Glück Frigyes, Kommer Ferencz, Ment András, Wrabletz Frigyes, Morbitzer Lőrincz, Pavelka Antal, Stamm András, Holzwart György, Steinbeisz János, Fritz Henrik, ifj. Feit István, Fánzler János, Hötzel József választm. tagok; ifj. Acs Károly ipart. jogtanácsos, Begázsy Nándor, Walter Károly titkárok és Ihász György, a „Vendéglősök Lapja" képviselőjében.

1. Gundel János elnök üdvözlö a jelenlevőket, a határozatképességet constalálja s az ülést megnyitja, jelen jegyzőkönyv hitelesítésére pedig Morbitzer Lőrincz és Steinbeisz János urakat kéri fel.

2. Olvasatott a mult ülés jegyzőkönyve. tudomásul vétetik.

3. Elnök jelenti, hogy Walter Ferencz választm. tag ur megrongált egészsége miatt egy időre a választmányi üléseken meg nem jelenhet. Sajnálattal tudomásul vétetik.

4. Elnök ur előterjesztésére özv. Gutgesel F.-ének ismét 20 frt segély szavaztatik meg.

5. Glück Frigyes, a házvételre kiküldött bizottság részéről jelenti, hogy a megszemlélt házat a bizottság megvételre nem ajánlhatja, ilyen értelemben tesz jelentést az irodahelyiség felvételére kiküldött bizottság részéről is. Az indokokat elősorolván, melyek után a választmány köszönettel veszi tudomásul a kiküldött bizottságok jelentését, a további intézkedést azonban függőben nem hagyja.

6. A fákyatartók beszerzésével Hermann Ferencz pénztárnok ur bizatik meg.

7. Glück Frigyes bemutatja a választmányi tagok részére megrendelendő jelvények minta-rajzait és árjegyzékét. A választmány Glück ur szives fáradozásait köszönettel méltányolva, elnök ur indítványára olyan jelvényeket óhajt beszerezni, melyeknek ára darabonként 2 frt 50 krtol 3 frt 50 krig terjedhet.

8. Elnök jelenti, hogy a regalé-dij kivéteső már bevan fejezve s az 1635 frttal kevesebb, mint az előirt összeg volt; jelenti továbbá, hogy a regalé-bizottság a

mi kérvényünkre felkérte a fővárosi Tanácsot, miszerint engedné el ez összeget, hogy pótlék ne legyen.

9. Elnök bemutatja a fővárosi Tanácsnak Gerlóczy Károly alpolgármester aláírásával ellátott 14840/87 sz. alatt folyó évi jannár-hó 19-ikén kelt átíratát, melyben a borokkal való házalás ellen benyújtott kérvényünk tekintetbevételét s ezen visszaállések orvoslására teendő intézkedéseit tudatja. (Ez átíratot lapunk más rovata egész terjedelmében hozza.)

A választmány ez átíratot örvendetes tudomásul veszi, az átírat kapcsában pedig



Fritz Henrik.

a regalé visszaélések meggátlására bizalmi férfiakul a következő tagokat választja Az I. kerületbe: Barabás József, Nosze és Weisel urakat. — A II-ik kerületbe: Fánzler, Zeiller és Petz urakat. — A III-ik kerületbe: Wrabetz, Weninger és Loidl urakat. — A IV-ik kerületbe: Kern Ferencz, Elked Antal, Kriszt F. urakat. — Az V-ik kerületbe: Hötzel, Reitter Gy. és Kommer F. urakat. — A VI-ik kerületbe: Fritz H. Blaschka és Günzel urakat. — A VII-ik kerületbe: Hell F. Eibel és Bittner urakat. — A VIII-ik kerületbe: Pavelka Antal, Steinbeisz és Wohlfart urakat A IX-ik kerületbe: Hermann F., ifj. Feith és Loibl urakat. — A X-ik kerületbe: Vincze Imre Lajos és Spalt M. urakat.

A rendőség közreműködését igénybe veendő intézkedés megbeszélésére nézve Török János főkapitány urhoz pedig ifj. Ács Károly ipart. jogtanácsos ur küldetik fel.

Elnök jelenti, hogy a pinczéri-egyleti bálban megjelent társulati küldöttek a legszívélyesebben lettek fogadva. Tudomásul vétetik.

Több tárgy nem lévél elnök ur az ülést berekeszti.

Amtlicher Theil.

Protokoll

über die von der Genossenschaft der Budapester Hotels, Gast- und Schankwirthe am 22. Februar 1888 Nachmittags 4 Uhr unter Präsidium des Herrn Johann Gundel abgehaltenen Ausschusssitzung.

Anwesend waren: Franz Wirth Vicepräsident, Franz Hermann Kassier, Ernst Kammmer, Friedrich Gluck, Franz Kommer, Andreas Ment, Friedrich Wrabetz, Lorenz Morbiger, Anton Pavelka, Andr. Stamm, Georg Holzward, Johann Steinbeisz, Heinrich Friß, Stefan Feit jun., Johann Fanzler, Josef Höbel Ausschusssmitglieder: Karl Ács Genossenschafts Rechtsconsulent, Ferdinand Begassy und Karl Walter Schriftführer und Georg Jháß in Vertretung des „Vendéglok Lapja.“

1. Präsident begrüßt die Anwesenden, konstatirt die Beschlußfähigkeit und eröffnet die Sitzung: zur Authentifikation des Protokolls er sucht er die Herren Lorenz Morbiger und Johann Steinbeisz.

2. Das Protokoll der letzten Sitzung wird vorgelesen und zur Kenntniß genommen.

3. Präsident theilt mit, daß das Ausschusssmitglied Herr Franz Walter in Folge seiner zerrütteten Gesundheit eine Zeitlang an den Ausschusssitzungen nicht erscheinen kann. Wird mit Bedauern zur Kenntniß genommen.

4. Auf Vortrag des Herrn Präsidenten wird der Witwe F. Gutgesel neuerdings 20 fl. Unterstützung votirt.

5. Friedrich Gluck berichtet im Namen der ermittelten Commission behufs Ankauf eines Hauses, daß dieselbe das besichtigte Haus zum Ankauf nicht empfehlen könne und berichtet in demselben Sinne im Namen der ermittelten Commission zur Aufnahme von Antislokalitäten. Nach Erzählung der Motive, nimmt der Ausschuss den

Bericht der ermittelten Commission mit Dank zur Kenntniß, läßt aber die weiteren Verfügungen nicht in Schwabe.

6. Mit der Anschaffung der Fackelhälter wird Kassier Herr Franz Hermann betraut.

7. Friedrich Gluck legt die Musterzeichnungen und die Preisliste der für die Ausschusssmitglieder anzuschaffenden Abzeichen vor. In dankbarer Anerkennung der freundlichen Bemühung des Herrn Friedrich Gluck wünscht der Ausschuss auf Grund der Proposition des Herrn Präsidenten solche Abzeichen anzuschaffen deren Preis per Stück von fl. 2.50 bis fl. 3.50 variirt.

8. Präsident meldet, daß die Vertheilung der Regalsteuer schon beendet ist und daß dieselbe um 1635 fl. geringer ist, als die Vorschreibung war; weiters meldet er, daß die Regale-Commission auf unser Gesuch den hauptst. Magistrat ersuchte, jenen Betrag zu erlassen, damit kein Nachtrag bestehen möge.

0. Präsident legt die von Karl Gerloczy unterfertigte Zuschrift des hauptst. Magistrates 3. 1484/88 vom 19. Jänner l. J. vor, in welcher er die Berücksichtigung unseres gegen das Hausiren mit Weinen eingereichte Gesuch und die Verfügungen zur Sanirung der hieraus entstehenden Mißbräuche mittheilt. (Diese Zuschrift theilen wir an anderer Stelle unseres Blattes dem ganzen Wortlaute nach mit.)

Diese Zuschrift dient dem Ausschusse zur angenehmen Kenntniß und werden im Anschlusse der Zuschrift, zur Verhinderung der Regal-Mißbräuche als Vertrauensmänner die folgenden Mitglieder gewählt. Im I. Bezirk: die Herren Josef Barabas, Nefes und Weisel. Im II. Bezirk: die Herren Fanzler, Zeiller und Bes. Im III. Bezirk: die Herren Wrabetz, Weninger und Loidl. Im IV. Bezirk: die Herren Franz Kern, Anton Elked und F. Krist. Im V. Bezirk: die Herren Höbel, Gy. Reitter und F. Kommer. Im VI. Bezirk: die Herren H. Friß, Blaschka und Günzel. Im VII. Bezirk: die Herren F. Hell, Eibel und Bittner. Im VIII. Bezirk: Anton Pavelka, Steinbeisz u. Wohlfarth, Im IX. Bezirk: die Herren F. Hermann, Feith jun. und Loibl. Im X. Bezirk: die Herren Emerich Ludwig Vincze und M. Spalt.

Zu Herrn Oberstadthauptmann Török wird behufs Besprechung der Modalitäten bei Inanspruchnahme von Polizeiorganen der Genossenschafts-Rechtsconsulent Herr Karl Ács jun. ermittirt.

Präsident theilt mit, daß die Vertreter der Genossenschaft auf dem Kellner-Vereins-Ball in herzlicher Weise empfangen wurden. Wird zur Kenntniß genommen.

Da weitere Gegenstände nicht vorliegen schließt Präsident die Sitzung.

Budapest főváros tanácsa.

14840/87. szám.

Tárgyaltatott:

A budapesti szállodások-, vendéglok- és kocsmárosok ipartársulatának beadványa a közeli falvak egyes lakói által a főváros területén elkövetett regalé kihágások érdemében.

Határozat:

Jelen beadványban a mondott ipartársulat azon körülménynél fogva, hogy a közeli falvak egyes lakói a fővárosba jövén, itt a magukkal hozott borokat egyes kisebb kocsmárosoknál, szatócsoknál, fűszerkereskedőknél, dohánytözsdek tulajdonosainál és magánfeleknél italmérési jog és regalé díj lefizetése nélkül 50 literen alóli mennyiségben házalva elárusítják, mely eselekményük az italmérés szabályrendelet értelmében az italok elkobzásával és 5—100 forint terjedő pénzbírsággal sújtandó, a kihágá-

son ért egyéneket bizalmi férfiak által letartóztatthassa s az illetékes ker. előjáróság elé vezethesse.

Mintogy az engedélyeztetni kért letartóztatásra és elővezetésre törvényes alap nincsen, ennél fogva a tanács jelen beadványnak ez irányban helyet nem adhat.

Miután azonban a tanács a jelzett kihágásoknak ugy a főváros, mind pedig az illető iparosok érdekeire való fölötté káros voltát a maga részéről is elismeri; miután továbbá a tanács a maga részéről is megvan győződve arról, hogy az illetékes ker. előjáróság szükségzerű értesítése még a lehető leggyorsabb intézkedhetős esetében is annyi időt vesz igénybe, hogy a folyamatba tett eljárás a legtöbb esetben célhoz nem vezetne: ennél fogva a tanács míg egyrészt a kerületi előjáróságokat ezennel ujlag is felhívja, hogy konkrét esetekben náluk esetleg szóbelileg is történhető bejelentése alkalmával lehetőleg rögtön intézkedjenek, másrészt megkeresi a f. v. m. kir. államrendőség főkapitányát, miszerint az őrszolgálatot teljesítő közegeit oda utasítani sziveskedjék, hogy mindezen esetekben, midőn a folyamodó ipartársulat által a főkapitányságnak névszerint bejelentendő s esetleg vagy a főkapitányság, vagy pedig az ipartársulat részéről igazolvánnyal ellátandó ipartársulati bizalmi férfiak őket erre felhívják, a bevezetésben jelzett kihágások megállapításánál hathatós segédkezet nyújtsanak.

Miről a tanács folyamodó ipartársulat tudomás és bizalmi férfiaknak a f. v. m. kir. államrendőség főkapitányánál leendő bejelentése, továbbá a tan. V. ügyosztályt és az összes ker. előjáróságokat tudomás és mihez tartás végett felzetten értesíti.

Budapest, 1888. év január hó 19. napján tartott tanácsülésből.

Gerloczy,
alpolgármester.

Der Magistrat der Hauptstadt Budapest.

3. 14840/87.

Verhandelt wurde:

Die Eingabe der Budapester Hotelier, Gast- und Schankwirthe-Genossenschaft, betreffs der in der Hauptstadt begangenen Regale-Vergehen von einzelnen Bewohner der umliegenden Dörfer.

Beschluss.

In Anbetracht dessen daß laut Angabe die Einwohner der nächstanstoßenden Dörfer hier angelangt, das mit sich gebrachte Weinquantum an einzelne Kleinwirthe, Kreisler, Spegereihändler, Tabakfabriks-Eigenthümer und an Private, ohne Gewerberecht und ohne Entrichtung der Regalgebühr in einem Quantum unter 50 Liter haufirend veräußern, welches Gebahren im Sinne der Regale-Statuten nebst Confiszirung der Weine auch mit einer Geldstrafe von 5—300 fl. zu ahnden sei, demzufolge wurde das Ansuchen gestellt, daß die Vertrauensmänner der Genossenschaft berechtigt sein mögen die an der That ergriffenen verhaften zu lassen und der Bezirksvorstehung vorzuführen zu können.

Indem kein gesetzlicher Grund vorliegt um das Angeuchte gewähren zu können, demnach konnte der Magistrat der Eingabe in dieser Beziehung nicht Platz geben.

Nachdem aber selbst der Magistrat die schädlichen Folgen dieser Vergehen sowohl im Interesse der Hauptstadt, als auch im Interesse der betreffenden Gewerbetreibenden anerkennt; fernerhin hat sich der Magistrat auch selbst jene Ueberzeugung geschafft, daß die unumgänglich nothwendige Verständigung der competenten Bezirksvorstehung bei den schlechtesten Vorkehrungen so viel Zeit

in Anspruch nimmt, daß das eingeleitete Vorgehen in den meisten Fällen resultatlos bleibe; demnach forderte der Magistrat einestheils die Bezirksvorstellungen neuerlich auf, daß sie in allen konkreten Fällen, wenn auch die Anzeige mündlich geschehen sollte, am schnellsten Vorkehrungen treffen mögen, andererseits wurde ein Ersuch schreiben an die Oberstadthauptmannschaft der hauptstädtischen f. u. Staatspolizei gerichtet, damit diese ihre dienstleistenden Posten dahin weisen möge, daß in all' jenen Fällen, wo die von Seite der Genossenschaft nachhaft gemachten und mit Certificate versehenen Vertrauensmänner die Sicherheitsorgane auffordern, denselben bei Constaturung bezeichneter Vergehen und Einführung solcher Individuen, thatkräftig an die Hand gehen sollen.

Wovon der Magistrat die Genossenschaft behufs Kenntnißnahme und gleichzeitiger Anmeldung der Namensliste der Vertrauensmänner an die Staatspolizei, fernerhin die V. Sect. des Magistrates, wie auch sämtliche Bezirksvorstellungen behufs Kenntnißnahme und Verhalten mittelst Rubrum verständigte.

Aus der Magistrats-Sitzung Budapest's den 19. Jan. 1888.

Gerlóczy m. p. Vicebürgermeister.

Országos szövetségünk megalakulása előtt.

Néhány hét múlva fővárosunkban ismét összesereglenek hazánk minden vidékéről azon lelkes szaktársaink, kik a múlt évi országos értekezletünkön kimondották, hogy az országos vendéglős-szövetség megalakítását s azzal kapcsolatban oszdtályunk és iparunk érdekeinek leglényegesebb tényezőit: a képesítést, nyugdíj-intézményt, a regalé- és a közvetítési ügyek rendezését stb. szükségesnek tartják.

Összejönnek, hogy országos szövetségünket megalapítsák. A közlegő orsz. közgyűlés előtt erős akarattal s reménytelte vágygyal kell tekintenünk mindama nagyhorderejű feladatok elé, melyeknek keresztülvitelére összes hazai szaktársaink hivatva vannak.

Minél több jobb lesz országos szövetségünknek, annál nagyobb, annál hatalmasabb leend annak missiója. Most itt az ideje, hogy vidéki szaktársaink ez alakuló közgyűlésre nézve mindent elkövessenek. Terjesszék az eszmét, hassanak oda, hogy a kik még nem jelentkeztek, azokat felvilágosítva a czél fontosságáról, a belépésre serkentsék és buzdítsák.

Körül három év óta foglalkoztunk szívvel lélekkel, az eszme megvalósításán. Szavunk nem is volt elhangzó szó a pusztában, mert az érdeklődés fokozódott s reméljük, hogy a megalakulás még nagyobb érdeklődést bir felkelteni ama szaktársaink között is, kik előtt még ezélunk és törekvésünk ismeretlenek voltak. Mindazonáltal, vidéki szakintézményeink vezér-férfiai, egyes vidékek kiválóbb vendéglősei sokat tehetnek az ügy minél lényesebb sikerének biztosítása körül.

Fővárosi vendéglős ipartársulatunk, nem csak mint az országos szövetség végrehajtó-bizottsága, de mint társulat is megtett és meg fog tenni mindent, hogy a tagok minél számossabban jelentkezzenek. Ipartársulatunk vezér-férfiai Gundel János, Stadler Károly, Glück Frigyes, Wrabetz Frigyes, Walter Ferencz, Wirth Ferencz, Kommer Ferencz, mint a szakosztályok elnökei nagy munkát végeznek a felhalmozott teendők elintézésére, kész tervezetek elkészítése a tagok gyűjtése stb. teendők néhez, de jó kedvű teljesítésében.

Ez a nagy munka pedig vidéki szaktársainkra is várakozik, kell, hogy ők is példát

véve vezér-embereink ügybuzgóságáról, a rendelkezésükre álló minden eszközökkel oda hassanak, miszerint az érdeklődést ott is felkeltsék, hol eddig azt felkelteni nem sikerült.

Vidéki szaktársaink közül eddig még az *Ujvidékiek*, *Nagykanizsaiak*, *Komáromiak*, *Bajaiak* legtöbb taggal léptek be orsz. szövetségünkbe, pedig hány tekintélyes város és vidék követhette volna eme lelkes törekvést. Mi hisszük, hogy követni fogják, mert a mint nekünk van egy Gundel Jánosunk Stadler Károlyunk, úgy a *szegedieknek* is van Kass Jánosuk, Ferencsevits és Juranovitsuk: az *aradiaknak* Sohr Albertjük Rarkayuk Novotnyjuk és Barabásuk; az *Erdélyi részekben* pedig Bogyo, Grau, Nagy Gábor, Lőrinczy, (Kolozsvár) Walter Károly (Tövis) Oflák Antal (Deés) Balázs József (Brassó); *Szentes és Orosháza* vidékén ott találjuk Kasch Gusztávot és Schweighoffer Lambertot, *Kassán* Schalkáz Lipótot, Wágner Gyulát, *Pozsonyban* Palugyait, Berlin-testvéreket, Weltschet- és Juraszekot; *Marosvásárhelyen* Wöckl Györgyöt, Letzter Sámuel, *Nagyváradon* Julier Vilmost, Harsányi Józsefet, Kornhauser Jakabot, *Székesfehérvárott* Trummer Sándort, Hübner Rudit, Balázs Mihályt, *Veszprémben* Rasztl Józsefet, Györött Limbeck Ferenczet, Mojzer Antalt, Stumpf Dózsát, Páncz és Stadler Jánost, *Egerben* Bronts Andrászt Marosit, *Magyar-Ovárott* Eble Jánost, Nyitrán Laknert, Temesvárott Lenz, Schenk, és Weyert *Pápán* Dreisziger Károlyt, Makón Sonkovitsot, *Kunfélegyházán* Kneffel Edét, *Szabadkán* Merkovi, Thiery, Lichtnekert, *Debreczenben* Kainráthot, Fehért, Kopeckyt stb. mindmegannyi jeles szaktársainkat, kik társadalmi állásuk, elismert sikeres működésük által kitüntettek s kiknek szives és önzetlen közreműködésük kétségtelen nagyvonzóerővel lehetne a tagok összegyűjtésére.

Most itt az idő! azért kérjük ugy a fentnevezett szaktársainkat valamint mindazokat, kik oszdtályunk előrehaladását, iparunk fejlődését szívükön hordják, tegyenek meg mindent arra nézve, hogy országos szövetségünk megalakulása minél erősebb alapra fektethető legyen s minél több szaktárs jelenlétében valósnjhas-sék meg régi vágyunk és forró óhajunk: az „Országos magyar vendéglős szövetség.“

lhász György.

Vor der Constituirung unseres Landesverbandes.

Nach einigen Wochen werden sich in der Hauptstadt aus allen Theilen des Landes neuerdings all' jene begeisterten Collegen zusammenscharen, welche in der vorjährigen Conferenz die Constituirung des Landesverbandes aussprachen und in Verbindung damit die wesentlichsten Factoren im Interesse unserer Classe und unseres Gewerbes, wie: die Befähigung, die Pensions-Anstalt, das Ordnen der Regal- und Vermittlungs-Angelegenheiten u. s. w. nothwendig halten.

Die Zusammenkunft findet statt um unseren Landesverband zu begründen. Vor der sich nähernden Landes-Generalversammlung, müssen wir mit starkem Willen und hoffnungsvoller Sehnsucht all' jenen weitrugenden Aufgaben entgegensehen, zu deren Durchführung sämtliche Collegen unseres Landes berufen sind.

Ueber je mehr Mitglieder der Landes-Verband verfügen wird, umso größer, umso mächtiger wird dessen Mission sein.

Die Zeit ist gekommen, in welcher unsere Provinz-Collegen im Interesse der constituirenden Versammlung alles thun können.

Mögen sie der Idee Propaganda machen und dahin wirken, daß Diejenigen die sich noch

nicht anmeldeten, über die Wichtigkeit der Institution aufgeklärt und zum Beitritt ermuntert und angeeifert werden mögen.

Es sind jetzt an drei Jahre, daß wir uns mit Leib und Seele mit der Realisirung dieser Idee befaßen.

Unser Wort verhallte auch nicht resultatlos, indem sich das Interesse stetig steigerte und hoffen wir, daß die Constituirung ein noch größeres Interesse unter jenen Collegen wachrufen wird, bei denen unser Zweck und Streben bislang unbekannt waren.

Nichtsdestoweniger könnten die leitenden Persönlichkeiten unserer Provinzgenossenschaften, die bedeutenden Wirthe einzelner Gegenden, sehr viel zur Sicherung eines je glänzenderen Erfolges der Angelegenheit thun.

Die hauptstädtische Genossenschaft der Gastwirthe hat nicht bloß als Exekutiv-Comite des Landesverbandes alles mögliche gethan, sondern selbst die Genossenschaft thut und wird noch alles anwenden, daß sich je mehr Mitglieder anmelden. Die leitenden Persönlichkeiten unserer Genossenschaft, Johann Gundel, Karl Stadler, Friedrich Glück, Friedrich Wrabetz, Franz Walter, Franz Wirth, Franz Kommer, vollenden als Präsidenten der Fachsectionen, bei Erledigung der aufgehäuften Agenden, Anarbeitung vorliegender Entwürfe, Sammeln von Mitgliedern u. s. w., eine, wenn zwar schwere, doch dankbare Arbeit.

Diese große Arbeit wartet auch der Collegen aus der Provinz, und auch sie müssen von den Eifer unserer leitenden Persönlichkeiten angeregt, mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln dahin wirken, daß das Interesse auch dort angeregt werde, wo es bis nun noch nicht gelang dasselbe zu erwecken.

Von den Collegen der Provinz sind bis jetzt in den Landesverband die meisten Mitglieder aus Neufaj, Nagy-Kanizja, Komorn, Baja beigetreten.

Und doch wie viel Städte hätten jenem begeisterten Streben naheifern können. Wir glauben, daß sie denen nachfolgen werden, denn wie wir in der Hauptstadt einen Johann Gundel und Karl Stadler haben, so haben auch die Szegediner einen Johann Kass, Ferencsevits und Juranovits; die Arader einen Albert Sohr, Rarkay, Novotny und Barabás; die Siebenbürger Gebiete einen Gabriel Nagy, Lőrinczy (Klausenburg), Karl Walter (Tövis), Anton Oflák (Deés) Josef Balázs (Brassó); in der Gegend von Szentes und Orosháza finden wir Gustav Kasch und Lambert Schweighoffer; in Kaschau Leopold Schalkáz, Julius Wagner; in Breßburg Palugyay, die Gebr. Berlin, Wellisch und Juraffek; in Marosvásárhely Georg Wöckl, Samuel Letzter; in Nagyvárad Wilhelm Julier, Josef Harsányi, Jakob Kornhauser, in Stuhlweissenburg Alexander Trummer, Ludwig Gánti, Michael Balázs; in Beszprim Josef Raszl; in Raab Franz Limbeck, Anton Mojzer, Stumpf, Páncz und Johann Stadler. In Erlau Andreas Bronts, Marosi in Ung. Altenburg Johann Eble; in Nyitra Lakner; in Temesvár Lenz, Schenk und Weye in Pápa Karl Dreisziger, in Mako Sonkovicz in Kunfélegyháza Eward Kneffel, in Szabadka Merkovi, Thiery, Lichtmek, in Debreczin Kainráth Fehér und Kopecky u. s. w. alle ausgezeichnete Collegen, die durch gesellschaftliche Stellung, anerkannt erfolgreichen Wirken hervorragen, und deren freudiges und uninteressirtes Mitwirken unbedingt ein starker Magnet zum Beitreten von Mitgliedern sein könnte.

Hier ist die Zeit! deshalb ersuchen wir nicht bloß alle angeführten Collegen, aber auch alle Diejenigen, denen das Vorwärtstreben unseres Standes am Herzen liegt, alles zu thun, daß

die Conſtituirung unſeres Verbandes auf je feſtere Grundlagen gelegt werden möge, und das unſere alte Sehnſucht und heißes Bemühen in Gegenwart von je mehr Collegen verwirklicht werden möge „Der Ung. Gaſtwirthe Landesverband.“

Georg Hájſ.

Néhány szó a regále ügyéhez.

Hetek, sőt mondhatjuk hónapok óta foglalkoznak a lapok — nemcsak szak, de napilapok is — a regale megváltásával, és illetőleg a megváltás mikéntjével.

Fájdalommal kellett tapasztalnom azonban, hogy ez ideig, ezen igen fontos kérdés mikénti megoldásához nem annyira a szakférfiak, mint inkább az érdekeltek, a regale tulajdonosok, szóllottak.

Igaz, hogy mindkettő érdekelt fél, mert mindkettő anyagi dolgait érinti. Csakhogy inkább várható tárgyilagossá, elfogulatlan javaslat annak részéről, kit legközvetlenebbül érint a regale megváltása; ki úgyszólván benne él a regaleban, tehát annak előnyeit nem, csak hátrányait ismeri, mint attól, ki viszont megfordítva nem él a regaléban tényleg, nem is ismeri annak súlyát sőt ellenkezőleg, mert az az ő jövedelmét növelé, tehát csakis előnyeivel áll szoros ismeretségben.

Ez okoknál fogva, én a vendéglőstől szeretném a regale megváltásának módzatait hallani. Ezt azonban nem hallottam még.

Ennek oka talán abban rejlik, hogy nem rendelkezik a fogyasztás biztos adataival, mit csak is a m. k. pénzügyminiszteriumtól lehetne megszerezni.

Én szerettem volna eziránt magam tájékoztatni, s e végből Erdélyországi szaktársaimat levélben kértem fel, az adatok velem leendő közlésére. Az eredményt ?!

Bár levelem mellé válasza mellékeltem levelező lapot, de — fájdalom — választ igen sok helyről nem kaptam.

Betudom ezt ama közönynek melyet e b. lap hasábjain oly ékes szavakkal énekeltek meg már, s mely szavak elhangoztak a pusztaiban úgy, miként elfog hangzani az én alábbi ajánlatom, illetőleg indítványom is: mert sehol, egy iparnál sem találunk annyi indolens tagot, mint itt. Nem hiszem, hogy előfordulna az más iparnál is, hogy egy szaktárs írásbeli megkeresése válasz nélkül hagyassák.

A regale megváltása az állam feladata. Ezt legegyszerűbben úgy eszközölhetné, hogy számítása alapjául az 1867-től 1887-ig terjedő 20 év jövedelmének átlagát venné, s ez átlagnak megfelelő tőke képezhetné a megváltás összegét.

Ha az állam a regalet megváltotta, vegye házi kezelés alá. Beosztván egy osztályba a fogyasztási adót. Mondjuk Hectoliterenként fizetendő bor után 5 frt; sör után 5 frt.

Ez összeg azonban az ország minden egyes vidékére s minden egyes polgárára, legyen az koresmáros vagy magán fogyasztó; ugyanaz. A borkereskedők köteleztesseken hetenkint v. havonként leltárt, felvenni s ez alapon kimutatást készíteni az eladott bor mennyiségéről, a vevők neveinek kiírásával.

Az 50 liternél kisebb mennyiség után a borkereskedő; az 50 liternél nagyobb mennyiség után az illető vevő köteles a fogyasztási adót megfizetni.

Nézetem szerint ez volna azon egyedüli mód, melynek révén a regale megváltása, az állam megterhelhetése nélkül eszközölhető.

Adataim fentebbi indítványomhoz ama levelezés eredménye melyet egyes szaktársaim fel-

hívásomra nekem megküldeni szivesek voltak. Fogadják érte köszönetemet ez uton is.

Indított pedig javaslatom megtételére ama körülmény és igazságtalanság, sőt mondhatnám ama megengedett zsarolás, melyet egyes helyeken a regale bérlők véghez visznek.

Nem látom át, miért kellenék egy városi vendéglősnek több regalet fizetni, mint a falusiinak. Talán azért, mert a városi vendéglősnek aránytalanul több kiadása van, mint a falusiinak? Hisz a bor ára a falusi koresmákban ép az, — vagy talán imitt-amott még magasabb is — mint a városban! Es mégis. Beszterczen a regale díj 90 kr. fogyasztási adó után 10 kr; míg Maros Ludason 20 frt. Sőt van olyan hely is, hol 6 hónapon át 3 frt és 6 hónapon át 6 frt a regale díj egy Hectoliter bor után.

Kérdem: nem Istenhez kiáltó vétek az egy Hectoliter bor után 20 frtot szedni regale díj czimén?

Tarthatja-e magát soká ez állapot? Nem Uraim! Ez így soká nem maradhat! Ezen az államnak, mint kinek hivatása az adózók polgárok javának előmozdítását lehetővé tenni, mi hamarabb segíteni kötelessége. Ezek után indítványomat tisztelettel ajánlom a központi id. szervező bizottság becses figyelmébe. Tegye megbeszélése tárgyává, szerezzé be a m. k. pénzügyminiszteriumtól a biztos adatokat és készítsen el tervet a regale megváltásáról, hasonló oda, hogy az illetékes helyen figyelembe is vétessék, hogy így iparunk testéből a vért mind nagyobb és nagyobb erővel szípolozó pióca; a regale lepotytyanván jövedő boldogulásunk elé, a költő által jövedőlt „szébb kor“ elé, „mely után ezrek ajkán epedez buzgó imádság“ a megnyugvás édes tudatával nézhessünk!!

Hogy ez sikerülhessen szükséges első sorban az egyesülés. Fel tehát szaktársak! Lépünk be az orsz. szövetségbe, mely e nagyfeladat megoldásának fogja első sorban szentelni erejét!!!

Walter Károly,
tövisi vasúti vendéglős.

Az új borok első lefejtése.

Az újborok lefejtése a seprűről kiválóan fontos eljárás, a mely ellen azonban sokat vétenek a bortermelők. Elv: az újbort azonban elválasztani a seprűtől, a mint csak lehet; lássuk, hogy miért?

Az erjedést befejezvé, az újbor elesenededik, zavarossága lassankint tűnedezik s barnás-zürke üledéket vernék, tisztulni kezd; az újbort ugyan még halványzöldes színe s az elnyelt szénsav miatt csipős ize is elárulják, de még mindig távol áll azon foktól, hogy azt előnyösen szállítani vagy kereskedésbe hozni lehetne. Nézzük csak: miből áll a seprű? Ha egy csepp seprűt sokszorosra higitva a góreső alá helyezünk, csakhamar reá jövünk, hogy az a tevékenységüket befjezett élesztősejtekből áll, melyhez a szőlőszemekhez tapadva volt por, szőlőmagvak, kivált fehérnye foszlányok s ezen kívül idegen organizmusok, kicsapódott borkő-kristályok vannak keverve. Kérdjük most, van-e ezekre továbbra is szükség a borban? válasz igen egyszerűen az, hogy „nem“; az újbornak a seprűn hagyása tehát legalább is céltalan. De mi történik akkor, ha a bort le nem fejtjük? Vannak, a kik azt állítják, mintha zamatot s tudj isten minő becses tulajdonságokat venne fel a bor seprűjéből, pedig ennek épen az ellenkezője az igaz. Minden szerves anyag, ha megszünt élni s elegendő nedvesség áll rendelkezésre, alá van vetve azon vegyi

bomlásnak, melyet, ha a levegő hozzáféréssel-mellett végez, korhadásnak, ha a levegő kizárásával kénytelen végezni, rothadásnak nevezünk.

A rothadás feltételei megtalálhatók tehát a leülepedett élesztőben s ezt a borban levő alkohol csak némileg képes akadályozni; előbb-utóbb megkezdődik tehát a vegyi bomlás, tehát a seprűben s ennek folytán sok olyan anyag jut ismét a borba, mely annak semmitéketben nem válik előnyére; a borok seprűze, rothadt ize, a megtörésre s nyulósodásra való hajlandósága többnyire onnan származik, hogy a bort a seprűről lefejténi elmulasztották. A bor első lefejtése december hóban vagy január elején okvetlenül eszközözendő, a második lefejtés a márczius havi teendők közé igtatannó.

A lefejtésre vonatkozólag azonban még nem mondtunk el mindent; mert lefejtés és lefejtés között igen nagy különbség van.

Ha az újbort valamely üvegalaczkban légmentesen elzárjuk, az éveken keresztül újbor marad s nem változtatja át tulajdonságait oly módon, hogy azt óbornak minősíteni lehetne; mert az újbornak, hogy óborra legyen, levegőre, illetve annak oxigénjére van szüksége. Az újbor úgyszólván telítve van szénsavval, mely az erjedés folytán abban keletkező, legnagyobb részét elhagyja ugyan a hordót, de kis részben a borban oldva marad s annak gyöngyözését, kisé csipős nyers izét okozza.

Ezen szénsavat el kell távolítani a borból, részint azért, hogy ezen óborra nem való tulajdonságoktól azt megszabadítsuk, részint pedig, hogy a szénsavat a bortól elvonván, az oxigén behatolásának utat nyissunk. Ezen okokból a lefejtést oly módon kell az újbornál eszközölni, hogy fejtés közben alkalma legyen a gáznemű szénsavnak az elillanásra, a l-vegő oxigénjének pedig arra, hogy a borral vegyülve, annak iskolazását eszközölje. Az első lefejtés folytán az újbor, ha az czélszerűen a levegő teljes hozzáférése mellett csapról vagy fejtőgépről történt, a bor megtörik, ezen megtörést ez oxigén által kiváltott fehérnyepelyhek okozzák s ezzel nagyot haladt az újbor az érés felé.

Magától érthető, hogy a lefejtésre használt összes edényeknek kifogástalanul tisztáknak kell lenni, mert ha ezek penészesek vagy épen ezetesek volnának, beteged tennék a bort; s így mulasztásunkért bünhödnünk kellene.

Kénezzet hordóba fejténi az újbort, nem szükséges; legyen a hordó gondosan kitisztítva, de a kénezzel épen nem kell bőven banni, legczélszerűbb lesz a megtörésre hajlandó borokat a 2-ik lefejtésnél ereszténi kénezzet hordóba s ne töveszszük szem elől, hogy a kénezzésnél szárazozó kénessavnak és a levegőből a borba kerülő oxigénnek hatása ellensúlyozzák egymást; a kénessav elvonja az oxigént, a mely az újbort óvá tenni volna hivatva s így késlelteti az érést, az oxigén pedig kénessavvá alakítva a kénessavat, nemcsak megszünteti annak desinfcziáló hatását, de egy olyan anyaggá — kénessavvá — változtatja azt, melynek nagyobb mértékben való jelenlétét épen nem örömet látjuk a borban.

Ellenben az összegyűlt seprűt kénezzet hordócskába kell tenni és gondosan kezelni, fölötté ha elegendő ideig állott, még nem csekély színbor gyűlik össze, melyet lehuzván, a többi borok töltögetésére használhatunk. A seprűből seprűpálínkán és seprűboron kívül, borkövet is állithatunk elő, azonban csak addig, míg a seprű kifogástalan minőségű s nem penészes stb; ha a seprű penészedni kezd, oly gyorsan bontatik fel, — kivált borkörtartalma

— hogy pár nap alatt egész értékét elvesziti s csak mint trágya található alkalmazást a komposttelepen. A seprének kénezett hordóba való lejtése által a penészedést jó időre visszatarthatjuk, mert a kénessav jelenléte a penész fejlődését meggátolja.

„Sz. B. G. L.“

Über das erste Abziehen neuer Weine.

Das Abziehen neuer Weine vom Lager ist besonders wichtig, nichtsdestoweniger pflegen diesbezüglich die Weinproduzenten vielfach zu sündigen. Als Prinzip gilt: den neuen Wein, so bald als möglich vom Lager abzusondern; sehen wir nach, weshalb?

Nach Vollendung der Gärung, wird der neue Wein ruchiger, dessen Trübung schwindet langsam und einen braun-graunen Niederschlag bildend, wird er endlich rein. Obzwar der neue Wein die blaß-grüne Farbe, wie nicht minder auch der infolge der aufgenommenen Kohlenäure scharfe Geschmack verrathen, so steht er noch weit entfernt davon, im vortheilhaft verfrachtet oder in Handel gebracht werden zu können. Untersuchungen wir vor Allem aus was Lager besteht. Wenn wir einen Tropfen Lager vielfach verdünnt mikroskopisch untersuchen, so sehen wir sehr bald, daß daselbe aus ihre Thätigkeit beendeten Hefezellen besteht, mit welchem an die Traubenkerne angelegelter Staub, Traubenkerne, insbesondere fremde Organismen, ausgeschiedene Weinsteinkrystalle vermischt sind. Wenn wir nun fragen: ob dieselben im Weine weiterhin nothwendig sind, so ist die Antwort entschieden: Nein. Das weitere Befassen des neuen Weines am Lager ist zum mindesten zwecklos. Was geschieht nun, wenn wir den Wein nicht abziehen? Von vielen wird die Behauptung aufgestellt, daß der Wein von seinem Lager Aroma, oder weiß Gott, welche Eigenschaften bekäme; doch ist gerade das Gegenteil wahr. Jede organische Substanz ist nach Aufhören des Lebens und bei Vorhandensein genügender Feuchtigkeit jener chemischen Zersetzung unterworfen, welche uns bei Hinzutritt von Luft, als Verfaulungs-, bei Ausschließung derselben als Verwesungs-Process bekannt sind.

Die Bedingungen der Verwesung sind demnach in der zu Boden gesunkenen Hefe auffindbar, und diese kann der im Weine vorhandene Alkohol nur unbedeutend verhindern; früher oder später fängt demnach die organische Zersetzung im Lager an, und gerathen infolge dessen neuerdings viel solche Stoffe in den Wein, welche demselben in keiner Weise zum Vortheile gereichen; der Lagergeschmack des Weines, dessen Fäulnisgeschmack, die Neigung zum Brechen, haben meistens ihren Grund darin, daß man es verabsäumte, den Wein vom Lager abziehen. Das erste Abziehen des Weines muß unbedingt im Dezember oder Anfangs Jänner erfolgen, das zweite Abziehen hat im Monate März stattzufinden.

In Bezug auf das Abziehen ist damit nicht Alles gesagt, da zwischen Abziehen und Abziehen noch ein großer Unterschied ist.

Wird neuer Wein in einer Flasche hermetisch verschlossen, so bleibt derselbe durch Jahre hindurch als Solcher ohne seine Eigenheiten derart zu verändern, daß derselbe als alter Wein qualifizirt werden könnte; denn der neue Wein hat um alter Wein zu werden, Luft, resp. dessen Oxygèn nöthig. Der neue Wein ist sozusagen von Kohlenäure gesättigt welche in Folge der Gärung entstanden, zwar größtentheils das Faß verläßt, doch in kleinen Mengen im Weine bleibt, und das Berlin, wie auch dessen prickelnden Geschmack verursacht.

Diese Kohlenäure muß vom Weine entfernt werden, theils deshalb, daß derselbe von diesem

dem alten Weine nicht entsprechende Qualitäten befreit werde, theilweise auch, damit durch die Entziehung der Kohlenäure dem Eindringen des Oxygèns freier Weg geschaffen werde.

Aus den angeführten Gründen muß das Abziehen neuen Weines auf die Art stattfinden, daß während der Prozedur die gasartigen Kohlenäure entweichen, das Oxygèn der Luft hingegen mit dem Weine zur Mischung gelangend, dessen Reinigung veranlassen könne. In Folge des ersten Abziehens wird der Wein, vorausgesetzt daß daselbe zweckentsprechend bei Zutrommen von Luft erfolgte, gebrochen, welchen Bruch die durch das Oxygèn ausgeschiedenen Eiweißpflocken verursachen und schreitet dadurch der Wein bedeutend der Reife entgegen.

Selbstredend, müssen die beim Abziehen benützten sämmtlichen Gebinde sehr rein sein, denn wenn dieselben schimmelig oder noch mehr veräuert werden, müßte der Wein unbedingt leiden; und diese Fahrlässigkeit würde sich an uns rächen.

Das Abziehen des neuen Weines in geschwefelte Fässer ist nicht nothwendig; möge das Faß achtsam gereinigt werden, doch mit dem Schwefeln möge nicht übermäßig vorgegangen werden, höchstens das zum Bruch geeignete Weine beim 2-ten Abziehen in geschwefelte Fässer gelassen werden; es ist eben zu beachten, daß die beim Schwefeln sich bildende Schwefelsäure und das aus der Luft in den Wein gelangende Oxygèn sich paralysiren. Die Schwefelsäure entzieht nämlich das Oxygèn, daß den neuen Wein zum Alten zu machen berufen wäre, wodurch das Reifen des Weines behindert wird, wozegen das Oxygèn die schwefelige Säure zur Schwefelsäure verändert, infolge dessen nicht nur die desinifizierende Wirkung derselben aufhört, sondern zu einer solchen Verbindung — Schwefelsäure — verändert wird, deren Vorhandensein bei größeren Vorkommen im Weine nicht gerne gesehen wird.

Das gesammelte Lager hingegen muß in geschwefelte Fässer kommen; der sich darüber ansammelnde reine Wein wird abgezogen und zum Nachfüllen benützt. Aus dem Lager kann, außer Lagerbranntwein auch Weinstein erzeugt werden, doch nur so lange, als das Lager vorzüglicher Qualität und nicht schimmelig ist; fängt das Lager an schimmelig zu werden, so wird daselbe — insbesondere dessen Weingehalt — so rapid zersetzt, daß daselbe nach ein paar Tagen den ganzen Werth verliert und nur noch als Dünger benützt werden kann. Das schimmelig werden des Lagers wird auf lange Zeit hinausgeschoben, durch das Abziehen in schwefelige Fässer, da das Vorhandensein von schwefeliger Säure das Schimmeln verhindert.

„B. Sz. G. L.“

Ein Wort

zur Verbesserung unserer gesellschaftlichen und finanziellen Lage.

„Aller Anfang ist schwer.“

In folgenden Zeilen will ich meinen geehrten Herren Kollegen über unsere Lage in kurzem all' daß, was uns theils durch eigenes Verschulden, theils durch die Umstände aufgedrungen, nachtheilig ist, fragmentarisch der freundlichen Beurtheilung anheimstellen.

Diese Zeilen mögen als Grundlage einer Gesamt-Aktion zur Besserung unserer Lage insofern dienen, als dieselben nicht eine einfache Wiederholung der bekannten Jeremiaden sein wollen, sondern der schon von anderen bewährten Kräften gemachte Versuch, diese Gebrechen, wenn auch nicht gründlich, so doch theilweise selbst bei einer langen Cur zu heilen. So hoffe ich, daß die Früchte dieser Bemühungen, wenn auch nicht

mehr uns, so doch zum größten Theile unseren Nachfolgern zu Gute kommen dürften.

Wir haben heute kein Recht nur für uns zu arbeiten, sondern Jedermann ist verpflichtet nach seinen Kräften auch für seine Mitmenschen, für seine Nachfolger etwas zu leisten.

Nach obiger Einleitung will ich die Hauptgebrechen unseres Standes beginnen. Ich erlaube mir gleichzeitg zu bemerken, daß ich nur über einheimische Verhältnisse zu sprechen in der Lage bin, trotzdem daß unser Beruf ein internationaler par excellence ist.

Da bei unseren schweren Broderwerb die Existenzfrage den Hauptpunkt bildet, bin ich gezwungen vor Allem dieselbe zu besprechen. Eine Hauptursache unseres geringen Verdienstes ist die Ueberproduktion an Kellnern, da die Zahl derselben in keinem Verhältnisse zu deren Bedarf wächst. Die Ursache liegt darin, daß alle jene Elemente die bei anderen Gewerben nicht fortkommen können, zum Schaden unseres Standes zu uns über-treten.

Eine weitere Ursache unserer mißlichen Verhältnisse ist, daß wir wohl schon allenthalben Vereine haben, die sich eher weniger die Ehre und das Fortkommen des Standes, als vielmehr die Krankenunterstützung und die Hilfe bei Todesfällen zur Aufgabe stellen. Es fehlt uns auch an einem Forum, daß sich unserer Interessen nach jeder Richtung hin annehme. Es fehlt uns meistens auch die Parteinahme unserer Prinzipale. Wir müssen aber auch aufrichtig gestehen, daß, wenn wir auch an Zahl gewachsen, so läßt doch ein großer Theil an Intelligenz viel zu wünschen übrig.

Wenn wir zwar in mancher Beziehung auch schon große Fortschritte gemacht haben, so müssen wir doch zu unserer Schande gestehen, daß dieselben vielfach bloß im Erlernen fremder Sprachen bestehen.

Der Mangel an Achtung der unserem Stande begegnet, hat sich in letzter Zeit, auch wohl gebessert, doch liegt hierin die Schuld wieder vorwiegend an uns, an dem Mangel allgemeiner Bildung. Diese Mängel wären vielleicht noch zu beheben durch Arbeit und Ausdauer. Ich glaube mich nicht zu täuschen, daß viele meiner werthen Kollegen diesbezüglich mir Recht geben werden, ohne es offen einzugestehen.

Vielfache Schuld an der Unhaltbarkeit unserer Lage beruht auch auf dem ungesunden Verhältnisse in welchem wir uns gegenüber unseren w. Dienstgebern, andererseits gegenüber dem Publikum befinden. Ohne die Kluft zwischen unseren Arbeitgebern und uns erweitern zu wollen, müssen wir doch gestehen, daß wir auf einen gespannten Fuße stehen. Was habe ich gegen unsere werthe Prinzipale vorzubringen? Daß diese ihr eigenes Interesse ganz verkennen, wenn dieselben, infolge der erschwerten Existenz-Verhältnisse, auf Conto ihrer Kellner Ersparungen durchführen wollen.

(Fortsetzung folgt.)

Fritz Henrik.

(Mai képünkhez.)

Budapesti vendéglős ipartársulatunk egyik kiváló tagjának arcképét mutatjuk be mai számunkkal tisztelt olvasóinknak.

Fritz Henrik született 1845-ben Brüssauban (Morvaország). 1864-ben Budapestre jö-vén, itt Ratzky urnál 6 évig mint pinczemes-ter működött, 1869-ben megvette a hatvani-utezában levő volt Binder-féle vendéglői üzletet s itt a közönség meleg pártolásával találko-zva, tiszteletet és közbecsülést nyert ki magának. Legutóbb megvette a királyi-utezában levő Benkert-féle kávéházat s jelenleg ott működik, mint kitünő borász, nagy borkereskedést folytat.

Megnősülése által a főváros több előkelő családjával jövőn közeli rokonságba, a saját szorgalma s becsületes tevékeny munkássága által alapított díszes hatáskörében pedig mint jó hazafi, kiváló szakember és jó családapa tűnik ki.

Adja Isten, hogy újabb nemzedékünk számos sok ily derék polgárt neveljen hazánkban és társadalmunknak, s adja Isten, hogy munkaszeretete, képzettsége és szorgalma által kivívott jólétben iparunk terén még sokáig működhessen.

Heinrich Friß.

(Zum heutigen Bilde.)

In unserer heutigen Nummer führen wir unseren geehrten Lesern das Porträt eines hervorragenden Mitgliedes unserer Budapester Genossenschaft vor..

Heinrich Friß ist im Jahre 1845 in Brißau (Mähren) geboren, kam 1864 nach Budapest, wirkte hier bei Herrn Raßky durch sechs Jahre als Kellermeister, kaufte im Jahre 1869 das in der Hatvaner-Gasse gewesene Binder'sche Gasthaus, wo er sich, unterstützt von warmer Theilnahme seitens des Publikums, allgemeine Achtung erlangt. In letzter Zeit kaufte er das Benker'sche Kaffeehaus in der Königsgasse und führt gegenwärtig dort, — als vorzüglicher Weinmanipulant bekannt — ein großes Wein-geschäft.

Durch seine Heirath kam er in nahe Verwandtschaft mit mehreren vornehmen Familien der Hauptstadt und ragt, in seinem auf eigenen Fleiß und ehrlicher Thätigkeit gegründeten Wirkungskreise als guter Patriot, hervorragender Fachmann und guter Vater hervor.

Gebe Gott, daß unsere neuere Generation viel solcher ausgezeichneten Bürger unserer Vaterlande und unserer Genossenschaft heranziehen möge und gebe Gott, daß er in seinem durch Arbeitsliebe, Keimtniß und Fleiß sich gegründeten Wohlstand auf dem Gebiete unserer Gewerbes noch lange wirken möge!

Különfélek.

— **Egerben** az „Arany oroszlan“ vendéglőhelyiséget Staud Antal vette át.

— **Petrozsényben** a Barsay-féle nagy-szállodát Schäffer testvérek haszonbérbe vették.

— **A pinczemesterek országos egylete** legutóbb tartott közgyűlésén az egylet diszelnökéül ipartársulatunk egyik nagytekintélyű jeles tagját **Stadler Károly** urat egyhangulag megválasztotta.

— **Uj-szálloda** Egerben özv. Papp Istváné „Hungáriá“-hoz címzett új szállodát nyitott. A szálloda emeletén éttermek vannak alól pedig izléstelen berendezett kávéház van.

— **Peringer Ferenc** főv. vendéglős átvette a külső Stáció-utca 28. szám alatt levő Vásárhelyi-féle vendéglőt.

— **Törley József** hírneves pezsgőgyárosunkat Szabadka szab. kir. város II-ik választó kerületének polgári országgyűlési képviselő-jelöltté kiáltották ki.

Halálozás. Le dner József székesfehérvári vendéglős életének 56-ik évében jobblétre szenderült. Az elhunyt köztiszteletben álló polgára volt a városnak. Mint az ottani pinczeregylet pártoló tagja, az ottani „Függetlenségi kör“ igazgatója s ágostai evang. egyház egyik buzgó presbytere, halálával nagy űrt hagyott magá után. Temetése nagy részvét mellett ment végbe. Béke poraira!

— **Vendéglő átvétel.** A mtmann Simon főv. vendéglős, átvette a Sándor-utca

22. szám alatt levő Lampert-féle vendéglőt. Sok szerencsét!

— **Az ungvári butorgyár-részvénytársaság** budapesti fióktelepének raktárát (Károlykört 22.) ajánljuk t. szaktársaink szíves figyelmébe.

— **A főv. regalé-szabályzatok** Gundel János ur német fordításában már megjelentek, melyekhez ipartársulatunk n. érd. elnöke a következő előszót írta: „Daczára, hogy minden italmérésre jogosultnak érdekében áll a regalé-szabályzatok ismerete, a választmány mégis ismételve arról győződött meg, hogy e szabályzatok csak a tagok csekély részének vannak birtokában. Ennek oka nagyrészt az, hogy a tagok nagyobb része nem bírja tökéletesen a magyar nyelvet, a másik rész pedig nem érdeklődik a szabályzatok iránt. A társulat választmánya ez okok következtében jónak látta a regalé-szabályzatokat német nyelven is kinyomatni s minden tagnak ingyen megküldeni, azzal a megjegyzéssel, hogy magyar példányok minden kerületi előjárásnál 10 kr-ért kaphatók. A sokféle kihágás, melyet regalejog terén tapasztalunk, továbbá a többször előforuló szemérmetlen verseny, melynek ki vagyunk téve, nemkülönb az alapszabályok 3 §-ra, mely azt mondja, hogy a társulat köteles az alapszabályok szigorú megtartására figyelni, szükségessé teszük ezeknek tökéletes ismeretét; végül fölkerjük tagtársainkat, hogy mindennemű kihágást a társulat irodájába haladéktalanul jelentsenek be.“

A választmány.

— **Magyar borok kivitele Svájcba.** Luczernből írják, hogy már bizonyos idővel ezelőtt biztos támpontok voltak észlelhetők arra nézve, hogy magyar borbehozatal mindinkább nagyobb arányokat fog ölteni, mi részben azóta tényleg be is következett. Beavatott körökben nagy reményeket fűznek a tavasszal kezdődő borkereskedelmi évadhoz, s általában azon nézet van elterjedve, hogy tartós és nagyobb üzleti összeköttetések fognak létrejönni, mert a tömeges fogyasztásra a magyar borok, még az olasz borokkal is versenyezhetnek. Halomás szerint néhány nagyobb kivitelképes borkereskedő a Svájcczal szorosabb összeköttetésbe is lépett már és tetemes szállításokra vonatkozó megállapodások jöttek létre. A déltiroli és dalmát borok — ez utóbbiak sötét színűk és nagyfokú szeszartalmuk miatt — más borokkal való vegyítésre nagy keresletnek örvendenek. A szerb borok is vevőkre akadnak; de mindezen borok, a magyar és olasz borok fogyasztásával szemben, nagyon is háttérbe lesznek szorítva. Nagyon jól fognának tehát cselekedni a magyar borkereskedők, ha a legközelebb megkezdődő üzleti időny beálltával a Svájczot fokozott figyelemmel fogják részesíteni.

B. L.

— **Borméréseknek ünnep-vasárnapokon leendő zárvatartása** miatt Angliában, egy **Smith Sámuel** nevű parlamenti tag vezetése alatt, múlt évi december 31-én, urak és hölgyekből álló küldöttség tisztelettel az angol belügyminiszternél, oly czélből, hogy az a királynőnek egy a koresmáknak ünnep- és vasárnapokon leendő zárvatartását indítványozó kérvényt nyújtson át. A kérvény, mely különben csakis egy Angliában nem rég törölt, de azelőtt ősidők óta fennállott törvény újból életbeléptetését célozza. 1.132,608 nő és 16 éven felüli leány által van aláírva és nagyon valószínű, hogy a kérvényezők által felhozott nyomós indokok, az angol királynőnél czéljukat nem fogják eltéveszteni.

— **A fogadó, vendéglő, korcsma** kávéház- és kávémérő-ipar gyakorlásáról szóló fővárosi szabályrendelet négy irányban is megátadottat. Módosítását kérte már évekkal

ezelőtt a főkapitányság, fölmerült a terv a pálinkaméréseknek bizonyos utczákra korlátozása iránt, módosítását kérte a kávéipartestület, valamint a kávémérők ipartársulata is. Ezen kérelmek némelyikét a bizottságok már tárgyalták is. A tanács utóbbi üléséből a közgyűlés elé oly előterjesztés tételét határozta el, hogy utasítsa a tanácsot a szabályrendelet revíziója iránt a tárgyalások megkezdésére, különös tekintettel a keresk. miniszter egyik legújabb leiratára, mely szerint a fogadók s koresmákra, szóval a regale-adó üzletre külön s a kávé iparra is külön szabályrendelet alkottassék.

— **(A budapesti pinczeregylet) m. hó 10-én** betegsegélyző pénztára javára fényes táncvigalmat rendezett a Vigadóban katonazene mellett. Gundel, Kammer, Kommer, Fritz, Stádler, Palkovics, Wirth, Wrabetz vendéglős urak a maguk részéről mindent megtettek, hogy a jótékony czélra minél tekintélyesebb összeg gyűljön be. A bábra Kozmánovics Károly sikerült „Serafin-lengyelkét” írt. A hölgyek táncrendje igen csinos kiállítású kosarat ábrázolt, benne mintafür-pezsgős palackokkal. A hölgyek névsora a következő: Albensteinerné, Hausknech Gizella, Csasznek Mari, Lelenay Róza, Moravék Luiza, Molt Luiza, Kaltenhauser k. a., Szilassiné, Kemény k. a., Garai Vilma, Burghaét k. a., Klösz Irma, Keményné, Peller Aloiza, Tyry Rózália, Cisterer nővérek, Cistererné, Heliné leányával, Muslaschné, Dudasné, Moracekné, Langné, Burger Irma stb.

— **Magyar pinczemester közp. iskola** felállítását határozta el vasárnap az első magyar országos pinczemesterek és pinczemunkások egylete, évi rendes közgyűlésén. Karl Nándor elnök az iskola tanulmányozása czéljából közelebb megtekintette a klosterneuburgi iskolát s az ott nyert tanácsok és tapasztalatok alapján fog a magyar iskola szerveztetni. A közgyűlés határozata értelmében egyelőre a pinczekezelés szakismeretek elsajátítására az elnök vezetése alatt Budapesten mintapinczét nyitnak s ezzel kapcsolatban az egylet nyilvános szakfelolvasást rendez. Az első felolvasást Balló Mátyás tanár, a másodikat Bersch bécsi tanár tartja. — A szakiskola áprilisban nyílik meg s ennek czéljaira Engl József fia Deésről és Bonyhádi A. D. Budapestről 50—50 frtot adtak. A közgyűlésen beterveztett évi jelentés szerint az egylet rövid fennállása alatt nemcsak anyagilag biztosította létét, hanem erkölcsileg is sokat tett e nálunk még elhanyagolt iparág felkarolására és a magyar nyelv terjesztésére, amennyiben daczára, hogy a tagok nagyobb része német ajku, ügykezelését már is teljesen magyarul vezeti. Az egyesületnek jelenleg 180 tiszteletbeli és 132 rendes tagja van. Múlt év ipéztári maradványa 837 frt 75 kr. s vagyona a 3000 frtot meghaladja. Az elmúlt évben tartotta zászló-felavató ünnepélyét, mely 454 frtot jövedelmezett. A felmentvény megadása után a választásokat ejtették meg, a következő eredménynyel: Tiszteletbeli elnök: *Stadler Károly*, elnök Karl Nándor; másodelnök: Seiler Ignác, pénztáros; Kogelvich Adolf s titkár: Ludvigh István. Az ellenőrző és számvizsgáló bizottság, valamint a választmány tagjainak megválasztásával a közgyűlést befejezték.

— **Használt borosüvegek megtisztítása.** A használtborosüvegeket rendszeren háromféleképpen kell megtisztítani: bormaradéktól, borkőtől és vörösbőr-üledéktől. Az elsőtől mechanikailag kefével s vízzel tisztítjuk meg az üvegeket, vagy tiszta homokkal is. Olomsrétet és üveggyöngyöt sohasem kellene a tisztításhoz használni; fűrészpor és papírszletek, melyeket e czélra szintén ajánlani szoktak, csak olajos vagy petroleumos üvegek tisztításánál tesznek jó szol-

gálatot. A borkőjegeczeket higitott sósav választja el legjobban az üvegtől. A sósav beöntésére ne használjunk valami nagyon jó töltésért, mert a sósav megtámadja. A vörös bor üledékhez szintén sósavat használhatunk, mert a festőanyag levedéke majdnem mindig borjegeczekkel van keverve, melyeknek feloldásával a festőanyag is könnyebben leválik. Talán előnyösebb, ha az üvegeket higitott szóda oldattal kimossuk; utóbbi tudvalevőleg nemcsak a borkövet olvasztja le azonnal, a mennyiben könnyen oldható semleges borsavas kálinatront csinál belőle, hanem vörös festékréteget is feloldja. Higitott szódaoldathoz $\frac{1}{10}$ kg.-ot 1 l. vízben oldunk fel. Tehát nem egyéb lugesszeneczia félnél. A szóda helyett fahamu forrázatot is használhatunk, de a szóda nagyon olcsó és mégis jobb mint a hamu. Hogyha hamut használunk, vigyázni kell, hogy égetlen széndarab ne maradjon az üveg tenekén.

— **Kitünő hordótapasz.** Nagyon gyakran fordul elő eset, hogy pinze és prësházbeli eszközeink, ugymint a hordók, kádak és egyéb edények kisebb repedésein, főleg ha csak száraz helyen tartattak, a beöntött bor vagy must kiszivárog vagy épen kiespege. Ily esetben a leggyorsabb, pénzbe nem kerülő és legjobb következő tapaszt ajánlhatjuk: Vegyünk egy-két marék szilfalevét és ezt törjük össze egy fakalapáccsal, mindaddig, a míg azt kezünkkel egy golyóvá gyurhatjuk. — Ezzel a repedéseket bekelve — nincs eset, hogy onnan még folyadék kiszivároghasson. Mennél nedvübb a szilfalevél, annál nagyobb annak tapasztó hatása.

Allerlei.

— **In Erlau** übernahm Anton Stand das Gasthaus „zum goldenen Löwen“.

— **In Petrozsény** nahmen die Gebrüder Schäffer das Barcsay'sche Hotel in Pacht.

— **Der Landesverein** der Kellermeister hat in seiner letzten Generalversammlung ein vorragendes Mitglied unserer Genossenschaft, Herrn Karl Stadler, einstimmig zum Ehrenpräsidenten des Vereines gewählt.

— **Franz Peringer** hauptst. Restaurateur übernahm das in der äußeren Stationsgasse Nr. 28 befindliche, sogenannte Bácsahelyi'sche Gasthaus.

— **Josef Törley**, unseren berühmten Champagnerfabrikanten, haben die Bürger des II. Bezirkes in Szabadka zum Abgeordneten Candidaten ausgerufen.

— **Den Baderestaurateuren** der Provinz erlauben wir uns angelegentlich die Weinwand-Niederlage von Ferdinand Sirjun. & Co. zu empfehlen.

— **Ludwig Hüttner**, Oberkellner im Caféhaus „Mátyás Király“, hat das neue in der Sándorgasse Nr. 32 befindliche Gasthaus übernommen.

— **Karl Hrazdil's** Gasthaus in der Sorofareggasse wurde von Geza Guljás übernommen. Herr Hrazdil hat sein Domicil nach Stuhlweißenburg verlegt.

— **Die hauptst. Regale-Statuten** sind in der deutschen Uebersetzung des Herrn Johann Gundel bereits erschienen, zu welchen der verehrte Präsident unserer Genossenschaft nachstehendes Vorwort schrieb: „Trotzdem es für jeden Schankberechtigten von hohem Interesse ist, das hauptstädtische Regalstatut genau zu kennen, hat der Ausschuß wiederholt die Wahrnehmung gemacht, daß der wenigste Theil unserer Mitglieder mit denselben versehen ist, und mag dies theilweise in dem Umstande liegen, daß ein großer Theil derselben der ungarischen Sprache nicht vollkommen mächtig ist, ein anderer Theil wieder

sich zu wenig dafür interessiert. Der Ausschuß der Genossenschaft sah sich daher veranlaßt, dieses Statut in die deutsche Sprache zu übersetzen und seinen p. t. Mitgliedern gratis zuzusenden, mit dem Hinweis darauf, daß dasselbe in ungarischer Sprache bei den einzelnen Bezirksvorstellungen für 10 kr. per Exemplar zu haben ist. Die vielfachen Ausschreitungen, welchen wir auf dem Gebiete des Regalwesens begegnen, ferner die häufig vorkommende unlautere Konkurrenz, welcher wir oft ausgesetzt sind, andererseits wieder im Sinne des §. 3 dieser Statuten der Umstand, daß die Genossenschaften verpflichtet sind, die Einhaltung der Statuten streng zu überwachen, erheischen eine genaue Kenntniß derselben, und werden unsere p. t. Mitglieder erfucht, alle Wahrnehmungen von Ausschreitungen so ort an das Genossenschaftsbureau zur Anzeige zu bringen.

Der Ausschuß.

— **Das Statut** über die Ausübung der hauptstädtischen Hotel-, Gast-, Wirths-, Caféhaus und Caféschank Gewerbe ist schon in vierfacher Richtung angegriffen worden. Vor Jahren schon verlangte die hauptstädtische Polizei deren Modifikation, es tauchte der Blau auf, die Brautweinschänken auf gewisse Gassen zu beschränken, eine Modifikation verlangte die Caféschankgenossenschaft, sowie diejenige der Caféschank-Genossenschaft. Einige dieser Gesuche wurden auch schon von den Commissionen verhandelt. Der Magistrat beschloß in seiner letzten Sitzung der Generalversammlung einen dahingehenden Antrag zu unterbreiten, denselben anzuweisen zu wollen, mit besonderer Rücksicht auf den Erlaß des Handelsministers, nach welchem für Hotel und Gasthäuser mit einem Worte die Regale-Steuer Geschäfte separat, wie auch für das Cafégewerbe eine besondere Verordnung auszuarbeiten wäre, das Statut in Bezug auf die Revision des Statutes einzuleiten.

— **Manipulation neuer Fässer.** Die zweckmäßigste Art um das Holz neuer Fässer von Extractstoffen zu reinigen, ist das Ausdünsten. Die Fässer werden mit Wasser gefüllt und einige Tage stehen gelassen, danach werden dieselben dem Dampfe so lange ausgesetzt, bis aus dem Faße farb- und geruchloses Wasser ausfließt, weil nur in diesem Falle das Holz von allen jenen Stoffen gereinigt ist, welche im Wasser lösbar sind. Das Faß kann jetzt unmittelbar benützt werden, wird es hingegen nicht gleich benützt, so empfiehlt es sich dasselbe ein wenig zu schwefeln, in welchem Falle jedoch dasselbe vor dem Gebrauch mit reinem Wasser auszuspielen ist. Will man nicht schwefeln, so kann das Faß auch mit Lagerbrautwein ausgespielt werden, welche Prozedur jedoch ziemlich theurer ist und das Schimmeln trotzdem nicht so sicher verhindert als der Schwefel. Die so vorbereiteten Fässer werden gewöhnlich zuerst mit neuem Wein oder Most gefüllt. Wer seine neuen Fässer nicht mit Dampf reinigen kann, spüle dieselben mehrmals mit reinem Wasser aus, und gieße zum Schluß in dieselben eine entsprechende Menge heißer Sodablösung (5–10 Kgr. auf 100 Liter Wasser), rolle sie, dann lasse er sie 24 Stunden stehen und wiederhole diese Prozedur noch ein oder zweimal.

— **Vorzügliches Fass-Pflaster.** Sehr oft geschieht es, daß aus leineren Sprüngen unserer Keller- und Kellerhaus-Geräthe, als Fässer, Bottiche und anderen Gefäßen, hauptsächlich wenn dieselben am trockenen Platze gehalten wurden, der angefüllte Wein oder Most austrinnt oder austropft. In diesem Falle empfehlen wir folgendes sehr einfache, billige und beste Pflaster: Mann nimmt ein-zwei Handvoll Umbaumblätter, welche mit einem Hammer so lange zerbröckelt werden, bis selbe in der Hand zu einer Kugel

geknetet werden können. Es gibt keinen Fall, daß die Sprünge damit zugeschmiert, noch Flüssigkeit durchfließen. Je saftreicher die Blätter sind umso größer deren Wirkung.

— Reinigung benützter Weinflaschen.

Gebrauchte Weinflaschen müssen gewöhnlich von dreierlei gereinigt werden; vom Weinstein, vom Weinstein und vom Rothwein-Absatz, Vom ersten werden die Flaschen mechanisch, vermittelst Bürsten und Wasser gereinigt, oder auch mit reinem Sand. Bleischrot oder Glasperlen sollte man niemals zum Reinigen benützen; Sägespäne oder Papierschnitzl leisten nur bei öhligen oder Petroleum-Flaschen gute Dienste. Weinstein-Krystalle löst am besten bloß verdünnte Salzsäure vom Glase. Zur Füllung der Salzsäure gebrauchen wir keinen guten Trichter, weil derselbe durch die Salzsäure angegriffen wird. Zum rothen Niederschlag können wir auch Salzsäure benützen, weil der Farbstoff Niederschlag beinahe immer mit Weinstein-Krystallen gemischt ist und mit der Lösung derselben auch der Farbstoff leichter abgelöst wird. Es ist viel leicht vortheilhafter die Flaschen mit einer Lösung verdünnter Soda auszuwaschen; die letztere löst bekanntlich nicht bloß den Weinstein augenblicklich, indem aus demselben ein leicht lösbares neutrales weinsteinaures Kalinatron sich bildet, sondern es löst auch die rothe Farbkruste. Zur verdünnten Sodablösung wird auf $\frac{1}{10}$ Kgr. in 1 Liter Wasser aufgelöst. Demnach ist es nicht anderes als eine Art Laugenessenz. Statt Soda können wir auch abgebrühte Holzasche gebrauchen, doch ist Soda sehr billig und doch besser als Asche. Wird Asche benützt, so müssen wir darauf Acht geben daß auf dem Boden der Flasche kein unverbranntes Stück Kohle zurückbleibt.

— **Eine ungarische Kellermeister** heranzubildende Schule aufzustellen beschloß der erste ungarische Landesverein der Kellermeister und Kellerarbeiter in ihrer Sonntags abgehaltenen ord. Generalversammlung. Präsident Ferdinand Karl besuchte zum Zwecke des Studiums leghin die Klosterneuburger Schule und wird auf Grund der dort erteilten Rathschläge und Erfahrungen die ungarische Schule organisiert werden. Auf Grund des Beschlusses der Generalversammlung wird vorderhand zur Erlangung der Kellermanipulations-Fachkenntniße unter Leitung des Präsidenten ein Musterkeller eröffnet, und arrangirt der Verein in Verbindung hiemit öffentliche Fachvorlesungen. Die erste Vorlesung wird Professor Mathias Balló, die zweite der Wiener Professor Bersch halten. — Die Fachschule wird im April eröffnet und hat zu Schulzwecken Josef Engls Sohn aus Dees und A. D. Bonyhadi aus Budapest je 50–50 fl. gegeben. — Laut dem der Generalversammlung vorgelegten Jahresbericht hat der Verein seit seinem kurzen Bestande nicht nur pecuniär seine Existenz gesichert, sondern hat auch moralisch sehr viel für diesen bei uns noch vernachlässigten Gewerbebranche zur Verbreitung der ungarischen Sprache, beigetragen indem trotzdem die größere Mehrheit der Mitglieder deutscher zunge ist, seine Amtsführung beizus in ungar. Sprache geschieht. Der Verein hat gegenwärtig 180 Ehren- und 132 ordentl. Mitglieder. Am Ende des vorigen Jahres hatte er einen Kassastand von 8337 fl. 75 kr. und übersteigt dessen Vermögen die 3000 fl. Im vergangenen Jahre wurde das Fahnenweihe-Fest begangen, welches 453 fl. einbrachte. Nach Ertheilung des Absolutariums erfolgte die Wahl, mit folgendem Resultat: Präsident Ferdinand Karl, Vicepräsident: Ignaz Seiler, Kassier: Adolf Keglévich und Schriftführer: Stefan Ludwig. — Mit der Wahl der Mitglieder für die Controle und Rechnungsrevision, sowie derjenigen des Ausschusses wurde die Generalversammlung geschlossen.

— **Ausfuhr ungarischer Weine** in die Schweiz. Aus Luzern wird geschrieben, daß schon vor einiger Zeit bestimmte Anzeichen wahrnehmbar waren, daß die Einfuhr ungarischen Weines eine fortwährend steigende Tendenz aufweisen wird, welche Annahme seitdem thatsächlich auch erfolgte. In eingeweihten Kreisen giebt man sich großen Hoffnungen hin in Bezug auf die im Frühjahr beginnenden Weinhandel und ist im allgemeinen die Ansicht verbreitet, daß beständige und größere Geschäftsverbindungen zu stand kommen werden, weil die ungarischen Weine bei Massenconsum selbst gegenüber den italienischen Weinen konkurrenzfähig sind. Wie wir hören sind auch schon einige größere exportfähige Weinhändler mit der Schweiz in nähere Verbindung getreten und sind bereits auch größere Sendungen, und Vereinbarungen zu stande gebracht worden. Die Südtiroler und Dalmatiner Weine — die Letzteren ihrer dunklen Farbe und ihres hohen Spiritusgehaltes wegen — erfreuen sich zur Mischung mit anderen Weinen, einer großen Nachfrage. Auch die serbischen Weine finden Käufer; doch werden alle diese Weine, gegenüber dem Massenconsum der ungarischen und italienischen Weine, zusehends in Hintergrund gerückt. Die ungarischen Weinproduzenten würden demnach sehr gut thun, wenn sie bei der demnächst eintretenden Handels-Action, die Schweiz einer gesteigerten Aufmerksamkeit theilhaftig werden lassen.

B. U.

— **Der Verein** der Budapester Kellner veranstaltete am 10. d. M. in der häupst, Redoute mit Militärmusik, zu Gunsten der Krankenunterstützungs-Kasse, eine glänzende Tanzunterhaltung. Das Comité aus den Restaurateuren Herren

Gundel, Kommer, Glück F., Friß, Stadler, Pakovits, Wirth boten alles auf, daß dem wohlthätigen Zwecke eine je größere Einnahme zufließe. Herr Karl Rozmanovics widmete dem Balle eine „Serafine Polonäse“. Sehr hübsch war die, einen mit Champagner-Flaschen gefüllten Korb darstellende Tanzordnung. Von den anwesenden Damen führen wir an, Frauen: Albenstein, Hausknecht, Szilassi, Kemény, Esterer, Hell, Muslajsch, Dudas, Meraesek, Laug; Fräulein: Leopoldine Albenstein, Teréz Bojer, Gisella Hausknecht, Marie Csáfnak, Rosa Letenay, Louise Moravet, Louise Molt, Kaltenhauser, Kemény, Wilhelmine Garai, Irma Klöß, Mägen Beller, Kojalie Tyry, Geschwister Esterer, Irma Burger u. s. w.

— **Neues Hotel in Erlau.** Die Witwe Stefan Papp eröffnete ein neues Hotel zur „Hungaria“. Im ersten Stocke des Hotels sind Speisefäle, im Parterre hingegen ein geschmackvoll eingerichtetes Kaffeehaus.

Vendéglő átvétel.

Van szerencsém a nagyérdemű közönséget tisztelettel értesíteni, hogy Budapesten a **Miksa-utca 35. szám** alatt levő **vendéglőt** átvettem s azt diszesen berendezve f. hó 3-ikán megnyitottam.

A nagyérdemű közönség szives látogatását kérve vagyok
kiváló tisztelettel

Braun Ferencz,

volt diósgyőri vasgyári vendéglős.

Evő-készlet eladás.

Christophel eredeti facturájának bemutatása mellett

30 , eredménynyel még következő tárgyak eladók 20 db ezet olaj tartok, — 12 db thea kana, 20 db thea száró, 12 db thea tej kana, 12 db tojástartó, — 12 db ezink táleza, 12db gyufatartó, 12 db asztal-esengő.

Felvilágosítást nyerhetni a „Vendéglősök Lapja“ kiadóhivatalában.

Service-Verkauf.

Nach Original-Factura von Christophel s C. mit 30% Nachlass sind noch folgende Gegenstände zu verkaufen:

20 Stück	Essig und Oel-Ständer
12 „	Thekannen
12 „	Seicher
12 „	Milchkannen
12 „	Eierbecher
12 „	Zink Thassen
12 „	Feuerzeug
12 „	Tisch-Glocken

Auskunft in der Administration des „Vendéglősök Lapja“.

Egy 12–14%-ot jövedelmező fürdő üzlet s nagy korema üzlet szabad kézből eladó, — közpénz 16–18 ezer forint szükséges a többi 10 évi törlesztésre tetszés szerint. Bővebb felvilágosítást e lap szerkesztősége ad.

Eladó kávéház és sörcsarnok.

Budapesthez közel egy 17 ezer lakossal bíró városban csinosan berendezett

kávéház a hozzá tartozó sörcsarnokkal

együtt, igen olcsón eladó.

Bővebb felvilágosítást e lap kiadóhivatal ad.

A budapesti pinczér-egylet
központi elhelyező intézete

C SERWENY W. vezetése alatt

Budapest IV., Kalap-utca 14 sz.

Das centralo Stellenvermittlungs-Bureau des Budapester Kellner-vereins unter Leitung von W. CSERWENY befindet sich Budapest, Kalap-utca Nr. 14.

Sárkány Pál

konyha és háztartásszerek raktára

Budapest, váci-utca 27 (Moesonyi-félé ház),

Ajánlja:

Főző-edények, kávéház és szálloda berendezések,

Teljes konyha- és háztartásberendezések.

Különte asztali- és evőszerek, sütő- és fagyalékfornák, háztartás- és konyhagépek, lakást tisztító- és fűtőszerek.

Kandalló és tea-asztalok

Kávé, tea- és tojáskészletek, mosókonyha- és fürdőszoba-berendezések, fényezett lemez-, fa- és serle-árak, pincze és tejgazdászati szerek,

Francia, angol és amerikai újdonságokkal
dusan felszerelt raktárát.

HIRMANN FERENCZ

rézárú cikkek gyára.

Budapest, VII., külső dob-utca 37.

Ajánlja legjobb szerkezetű

bor- és sörcsapjait,

továbbá elvállal

mindennemű e szakmába vágó munkák készítését

rajz vagy minta szerint.

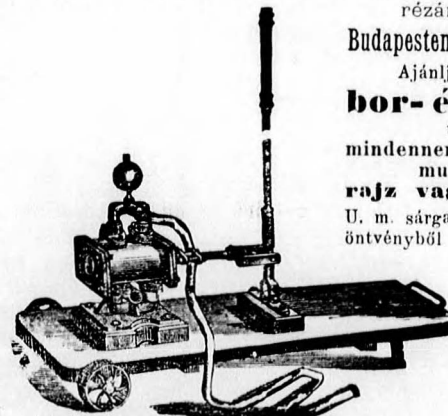
U. m. sárgaréz-, érc- vagy horganyöntvényből nyersen vagy izlésesen dolgozva.

Nemkülönbön ajánlja

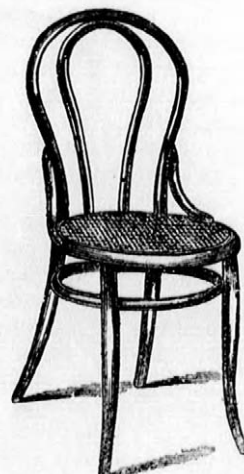
ezimtábláit és

egyes betűit

tetszés szerinti nagyságban



gyártó tulajdonosok, orvosok, ügyvédek, fűszerkereskedők részére



Ungvári bútorgyár
részvény-társaság Ungvárt

Fióktelep: Budapest.

Károlykörút 22, „Róser-bazár.“

Mintakiállítás a budapesti

kereset múzeumban

Csász. és kir. kiz. szabad.

tömören

hajlitott fabutorok.

Gyárak: Ungv. rt. Cserno-

holován és Munkácson.

Nagy választékban székek,

hinta és karszék-ek vala-

mint pamflok, szállók

konyhák és vendéglők

részére jutnyos áron a

legkiválóbb minőségben és

csinos kiállítással.

Képes árjegyzékek kívánatra

berendelve küldetnek.



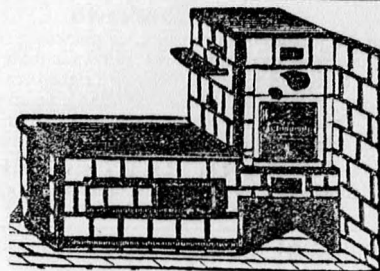
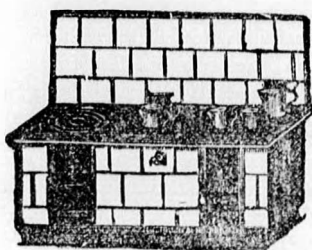
FROMMER TESTVÉREK,

Budapest, VII., dohány-utca 5. sz.

Ajánljuk pinczegazdászati eszközökkel, palackokkal és parafadugaszokkal **dusan** felszerelt raktárakat, borkereskedők, sörözők és likörgyárosok részére szükségelt mindennemű cikkeiket, mint vizahólyag, gelatina, boriglycerin, esersav (tannin), borzamatok, hordó-mosókefék, hordókén, savtalanító szerek, színtelenítő szerek, a bornak rosz ízét és rosz szagát eltávolító szer; továbbá salicylsav erjesztő aknák, bormérők, mustmérők, borsajtók stb.

Dugaszoló és kupakoló gépek.

Kitüntetve a Német-Palánkai kiállításon az „ezüst érdeméremmel“.



LAKOS LAJOS

ajánlja cs. k. szabadalmazott kifizetés nélküli

szabályozható takaréktűzhelyeket,

melyeken lehet egy fűzőlúkon kevesebb égőanyaggal főzni, készíteni és raktáron tartani konyhaberendezéseket uraságok magánzóka és vendéglősök számára.

Minden általam készített munkákért jóátalok.

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

POLONYI JÁNOS férfi szabó-üzlete

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

Van szerencsém a nagyérdemű közönségnek becses tudomására hozni, hogy nálam a legújabb divat szerint a legelegánsabb őszi FÉRFI RUHAK a legjobb és legjutányosabb árak mellett készíttetnek és hogy a n. é. közönségnek a szövet-választásnál is szolgálatára lehessenek, nála mindennemű szövetminták a legújabb divat szerint nagy választékban kaphatók. Magamat a n. é. közönség becses pártfogásába ajánlva vagyok tisztelettel Polonyi Ján, férfi-szabó

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: víza-hólyag, bor-zamat (Weinbouquet), borderítő-por (Klärungspulver), úgy porok a bo savanyúságnak megszüntetésére; továbbá tökéletesen ártalmatlan borfestékek, glicerín, gelatin, kénlapocskák nemkülönböztetve parafa-dugók és palackokra való cinn-csipkák (Kapseln) a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók:

Watterich Arnold ur kereskedésében

BUDAPEST, Dohány-utca 1. szám a.

Arjegyzések és kezelési jegyzék ingyen

Alle Bedarfsartikel zu Wein-Manipulation, wie: Hausenblase, Weinbouquets, Klärungspulver, unschädliche Weinfarben, Einschlag, Gelatine, Stoppeln, Glycein, Zinnkapseln etc., in besten Qualitäten billigt bei

ARNOLD WATTERICH

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

Preiscourante und Manipulation gratis

Löwinger Károly

es. kir. udv. börendős.:
Budapest
Főraktár: Kis hid-utca 10.
Fiók: Bécsi-utca 3.

Ajánlja nagy választéku utazó börendjeit

a vendéglősök és főpinczerek részére pedig a legezálszerűbbnek bizonyult.

pénzes tárczáit.

A tárczák Stanoj Miklós találmányai!!!



Brückner Nándor

első hegedű és czimbalom műhangszer-készítő

Budapest, magyar-utca 4.

Alapítottatott 1874-ik évben.



Az 1885. évi kiállítás alkalmával jó és ezél sze rűnek talált új pedál hangfőgő találmányáért elismerési érdemet nyert; szállit a budai zeneakadémiának, úgy a budapesti nemzeti zeneegyletnek, valamint a m. kir. operaszínházhoz is teljesít megrendeléseket. A legjobb minőségű czimbalmok, hegedűk, gitárok, fuvolák stb. a legjutányosabb árban kaphatók nála.

Javításokat és vidéki megrendeléseket pontosan teljesít.



LETH és SPERLICH

Magyarország legelső és legnagyobb elhelyező intézete szállodai-, vendéglői- és kávéházi-személyzetnek.

Budapest, kalap-utca 5. szám
Telephon 392. szám.

Salámi, Paprika

Salámi I. a 100 kiló frt. 118.—
Szegedi különlegességi paprika-kolbászka 100 pár frt 8,50.—
Debreczeni tartós kolbászka 100 ko. „ 78.—
Paprika róza legfinomabb 100 „ „ 158.—
Tarthonya tojásos legfinomabb 100 „ „ 32.—
Új vöröshagyma 100 „ „ 6,50.—
Ültető kis hagyma 100 „ „ 28.—
Szalonna finom paprikás 100 „ „ 64.—
Szilvórium valódi szyrémi 100 „ „ 48.—
Zoldség 100 csomó 4,50.—
Czeller 100 kiló frt. 14.—
ajánlja 5 kilos posta-csomagba is, szilvórium csak 56 literes és nagyobb hordókban.

Megjegyzem, hogy csak a legfinomabb minőségű árúkat ajánlom.

BENISCH S J
szegeden.

Bestrenommirte Marke
Cognac Matignon
der Compagnie centrale de la
Charonte

in Original-Bouteillen von fl. 3. — anwärts, sowie reservierte
Qualitäten von den Jahren 1820 und 1840.

Bei größerer Abnahme in Original-Kisten bin ich gern
bereit, entsprechende Preisermäßigung zu gewähren.

Sachachtungsvoll Die f. f. Hof-Spezerei-, Delicatsen-
und Weinhandlung Carl J. Hoff's Nachfolger

CARL BARTHONEK,

Budapest, IV. Bezirk, Kleine Brückgasse Nr. 7.
Telephon-Verbindung.

Eladó kávéház.

Felső-Magyarország egyik nagyobb városában két mellékszobával,
2^{uj} tekeasztallal 16. sz. a. márvány asztallal a mai kor igényeinek megfelelőleg berendezett

kávéház

egy mellette levő kis **söresarnokkal** pincékkel, fatartókkal, konyhával és igen
csinos magánlakkkal együtt, szabadkézből eladó. **Ara: 5500 frt.**

Bővebb értesítést e lap kiadóhivatala ad.

Több száz szobára folytonos készletben tartok
asztalos és kárpitos butort
a legegyszerűbb kiviteltől a legfinomabbig csakis szolid minősé-
ségben leolcsóbb gyári árak mellett.

Steinbach Sándor

kárpitos diszítő és butorgyáros

Budapest, Ferencz Józseftér 6-ik sz.

a lánczoddal szemben és az új rendőrségi palotával szemben.

*Menyasszonyi kelengyéknél és nagyobb mérvű berendezéseknél
megfelelő eredmény.* Különösen ajánlható: A kedvelt **ruganyos
ágybetétek** (egész ágyberendezés egy darabban) drbjá **12 frt.**
Ugyanez mint **ottomán** hrsználható **14 frt.**, a. hirneves **garçon-
támlányok** (támlány-ágyak) **30 frt.**, saját szab. támlány.

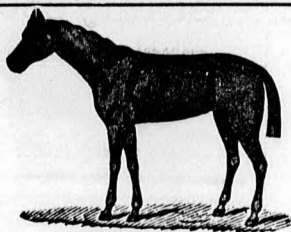
Kivánatra raktárom egyes butordarabjának eredeti fényképét megküldöm.

Figyelmeztetem a t. cz. közönséget óvakodni

a fővárosban egy idő óta napfényre vergődött oly sokatigéző
butorcégektől, mint az asztalos társaságok és szövethuzatok,
valamint butorelárusítóktól magánlakásokon, állítólag uraságok
elutazása (a lakás egyszersmind bérbeadása mellett) vagy egyéb
okok miatt, melyek majdnem kivétel nélkül a t. cz. közönség
ámitására és tővutra vezetésére szolgálnak; azon helyzetbe vagyok
szolid gyártmányokat olcsóbban szállíthatni, mint az itt megje-
löltek csábító eljárásuk daczára.

Menyasszonyi kelengye 300 frttól feljebb.

Szabott ár!



„Kincsemhez“

Prix fix!

I. J. SÍR NÁNDOR és Társa

Budapest, hatvani-utca 22.

Sürgőnyezim: „Kincsem“-hez.

Vászonáru. fehérnemű és férfidivat-üzlet, papi
egyenruházat.

Vászonraktár, asztalnemű és kávé-készletek, czérna-csip-
kék, himzett csikok. — Függyőök, ágy- és asztaltakarók,
madracok, paplanok, plüsch-pokróczok. — Szövött áru, dr.
Jäger-áru gyári árjegyzék szerint, utazó- és fürdő-áru stb.

Fehérneműek és vízhatlan felöltők mérték után készíttetnek.

☛ Vendéglők és kórházak bevásárlásainál kedvez-
mény adatik. ☛

Vidéki megrendelések pontosan teljesíttetnek

Csetesemő kelengye 50 frttól feljebb.

Férfi kelengye 55 frttól feljebb.

Van szerencsém a n. érd. közönséget és üzletbeli szaktársaimat
tisztelttel értesíteni, hogy a „Nemzeti“ szállodában levő kávéháza-
mat a jelen kor igényeinek megfelelőleg díszesen berendeztem. Ame-
rikai garambol teke-asztalról is gondoskodtam.

Kitűnő kávéházi italokat és valódi **Martel-Cognacot** a
a legjutányosabb ár mellett kiszolgáltatok.

Magamat a n. é. közönség szíves pártfogásába ajánlva maradtam
kiváló úsztelettel

Roitsch József,
kávés.

Budapest, IV. Aranykéz-utca Nemzeti szálloda.

Eladó vendéglő.

Budapesten egy csinosan berendezett belvárosi



összes berendezéseivel együtt szabadkézből eladó

Ara 4500 frt.

A linezi kiállításon hasonló 5 kiállító közül a legnagyobb érdem-érmet
kaptam. — **A nagyváradi** kiállításon elsőrendű éremmel. — **A palan-
kai** kiállításon ezüst éremmel lettem kitüntetve.

Csász. kir. kiz. szabadalmazott

mosó- és facsaró-gép



Ehrlich Dániel rendszere! 8 perc alatt 100 zseb-
kendőnek vagy 10 ingnek stb. megfelelő mennyiségű
fehérneműt tiszta **szep fehérre** mos, anélkül,
hogy abban kart tenne, miért jótallok.
A különböző bíráló bizottságok ítélete folytán számos
bel- és külföldi iparkiallítás, a legegyszerűbb s leg-
munkaképesebb mosógépnek kitüntetésekkel elismerve
hivatkozom továbbá mindazon felek magasztaló nyil-
latkozataira, kiknél gépem használatban van s hol az

kitűnőnek bizonyult be. Ezen már a bel- és külföld legjobb kór-
házában, mosóintézteiben, kolostoraiban, vendéglői és nagyobb háztartásaiban
stb. alkalmazást nyertek s ezennel ajánlom azokat a megvételre.

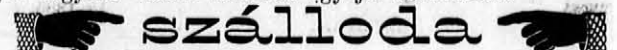
Ehrlich Dániel.

Gyári iroda: **Budapest, Csengeri-utca 53. sz.**

☛ Értesítések s felvilágosítások árjegyzékkel együtt ingyen és bérmentve

Eladó szálloda.

Egyik nagyobb vidéki városban egy jól berendezett



szabadkézből eladandó.

A szállodában van 15 vendégszoba, közte 4 salon-szoba, 3 sze-
mélyzeti szoba, melyekből 14 két ágyas: egy **kávéház**- teke és
10 márvány asztallal stb., egy nagyszerű ónémet stýlben berendezett
ebédlő-terem, melynek butorai a budapesti orsz. kiállításról
valók. Továbbá **pinczekészlet**, omnibusz és más kocsik. A konyhában
160 frtos új tűzhely, az ebédlőben levő 100 frtos Meidinger-kályha
szinte hozzá tartozik. — Évi házbéz 1500 frt. A napi könyv 5500 frt
szobabevételt mutat fel éventé. A szálloda összes berendezéseivel
együtt **9500 frtért** eladó. — Bővebb felvilágosítást a „Ven-
déglők Lapja“ kiadóhivatala ad.

MARGIT

gyógyforrás, „MAGYAR SELTERS“

Vegyelmelve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásnak bizonyul különösen tüdőbántalmaknál a hol a szabadszénsav csekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógybaktériumok elterjedésének a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvétele eszközli. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabadszénsavtartalomban erősebb ásványvizek, mint a seltersi, gleichenbergi, tüdőbajokban különösen tüdővérzéseknél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A tüdőbetegek klimatikus gyógyintézeteiben, különösen a leglátogatottabb Görbersdorfbán, a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: Dr. Korányi, Dr. Gebhardt, Dr. Navratil, Dr. Poór, Dr. Kéty, Dr. Barbás; Bécsben: Dr. Bamberger, Dr. Duschek stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a léggö-
emésztő és huzgyszervek általános hurutos bántalmainál.

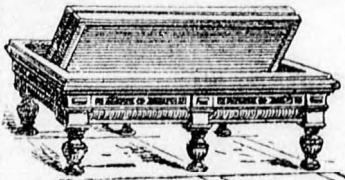
Borral használva a legészségesebb ital!

Kizárólagos főraktár

ÉDESKÜTY L.

m. k. udvari ásványvizszállítónál Budapesten.

Ugyszinten kapható minden gyógyszertárban, fűszerke-
reskedésben és vendégökben.



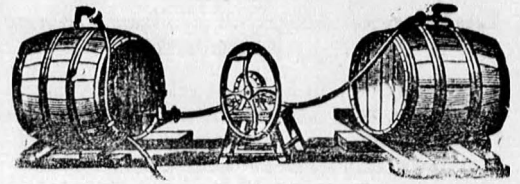
Cs. cs kir. udvari teke-asztal gyár Seifert Henrik és Fiai

Gyárak: Bpest: szövetség-utca 37. Bécs: Mittersteig. 28.

Nagy kiállítási érem
kitűnő munka és jó ízlésért.

Borlefejtéshez!

ajánlom legjobb szerkezetű



borszivattyuimat, valamint a hozzá-
való hordócsapot, kutyafejt,
csavarokat, ruggyanta-töm-
lőket, borszűrőkészüléket,
palaczköltő-gépet, dugá-
szoló- és kupakoló-gépet, va-
lamint az összes pinczegazdász-
hoz szükséges eszközöket.

SCHOTTOLA ERNŐ

BUDAPESTEN, Andrassy-ut 2. sz.

Árjegyzékek kívánatra ingyen.

Cs. és kir.



kizárólagosan szabadalmazott

Mellgomblyuknélküli ingek

feltalálója és gyárosa

Várady Béla

Budapesten,

IV., kis hid-utca 9. szám.

Ezen ingek 2 frt 50 krtól kezdve gallér
és kézelővel vagy a nélkül készíttetnek.

Első angol és francia férfi-di-
vat raktár.

Készít mindennemű

férfi ruhát

mérték után.

Schreiber J. és unokaöcsesei

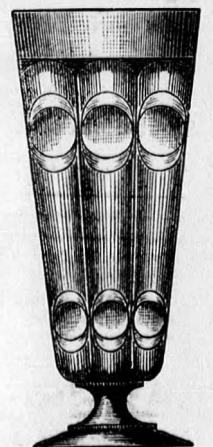
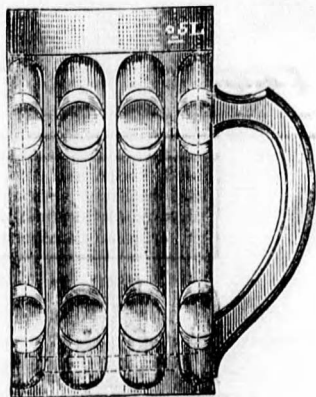
cs. kir. szab. üvegyárosok,
Budapest, régi posta-utca 10. szám (földszint).

Nagy választék üvegedényekben

szállodások, vendéglősök, kávéházak és háztartási

használatra.

Glasfabriken:



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

UNGARN,

JOSEFSTAHL
Post Světla.
Telegrafenstation Světla.
Nordwestbahnstation Světla.
BÖHMEN.

DEUTSCHLAND:
FÜRSTENBERG a. d. Oder. Post Fürstenberg
an der Oder.
Telegrafen- und Bahnstation Für-
stenberg a. d. Oder.

RUSSISCH-POLEN:
ZOMBKOWICE
Post Zombkowiec
an der Warschau-Wiener-Bahn.

GROSS-ULLERSDORF
Post Petersdorf
Telegrafenstation Gross-Ullersdorf.
Bahstation Petersdorf-Ullersdorf.
Mährischen Grenzbahn.

JARONOWITZ
Post Göding.
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

DUBNIAN
Post Göding.
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

HEINRICHSHÜTTE
Post Göding.
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Luschtitz.
MÄHREN.

DEMETER FERENCZ,

fiúszér-, csemege-, bor- és ásványviz-kereskedése

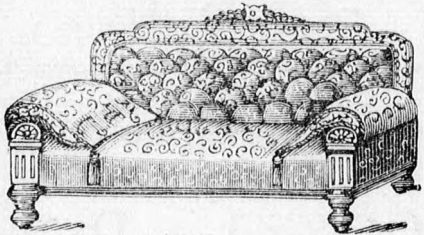
Budapest, Andrásy-út 47. szám, (Karsay ház,) Gyár-utca sarkán.

Ajánlja dúsan felszerelt raktárát, úgymint: **csukor, kiváló minőségű kávék, tea-, rum** s mindennemű bel- és külföldi **ásványvizeit**, nemkülömben felső-magyarországi kitűnő **izü kárpáti sajtja**, nagyszemű **Caviar**, debreczeni **paprikás szalona** és **kolbász**, s minden e szakmába tartozó cikkeit, a legjutányosabb árak mellett.

Vidéki megrendelések pontosan s gyorsan eszközöltetnek.

Árjegyzék kívánatra bérmentesen küldetik.

GERBER és DEUTSCH



kárpis és disziók

Teljes lakás-berendezések elvállaltatnak. Megrendelések pontosan és jutányos áron elfogadtatnak.

Budapest, király-utca 16. sz. a Dobler-Bazárban.

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 1. szm** alá helyeztem át. Ennélfogva kérvén, miszerint előforduló szükség esetében, akármily nemű üzleti személyzetre nézve bizalommal hozzám fordulni méltóztassék, mely tisztelettel maradtam

Kutschera Mihály,

főügynök.

Iroda: **Lipót-utca 1. sz. Duna-utca sarká**

Lakás: **IV., Lipót-utca 10. sz.**

Megvételre kerestetik egy rövid jökar-ban levő használt

teke-szta
(Billard.)

Ajánatok el lap kiadóhivatalába küldendők.

BAD HÉVIZ bei KESZTHELY

Eigenthum des Herrn Grafen TASSILO FESZTETITS.

Die daselbst befindliche allem **ohne Concurrenz** stehende **Restauration** I. und II. Classe und Bilardsalon wird vom **24ten April d. J. an auf 5** aufeinander folgende Jahre verpachtet oder auch mit sämmtlicher completen Einrichtung dem jetzigen Zeitgeist entsprechend an den Pächter verkauft. Inventar besteht aus **complettem Speisesaal und Kaffehaus Einrichtung, Speise Service, Tischzeug, Küchen Einrichtung, Keller Einrichtung mit Wein Vorrath, Speis Einrichtung mit allen bis jetzt eingekauften Vorräthen, Kochküche mit allen bedürfnissen**, betzeug für das ganze Personal, Pferde, 3 Wägen — kurz und gut der Käufer braucht nur einzuziehen und arbeiten.

Reflectanten wollen sich gefälligst wenden an

Georg Govorcsin,

Bade Pächter.

Keszthely, Kaffe Govorcsin.

WOLF JAKAB

Uri-, fiu- és gyermek-ruharaktár

BUDAPEST,

Hatvani-utca 22. szám.

»Petőfi«-hez.



1883. kecskeméti gazdasági kiállítás elsőrendű dícsérő oklevél kitűnő kertészeti eszközeiért.



1883. kecskeméti gazdasági kiállítás elsőrendű dícsérő oklevél elsőrendű kertészeti eszközeiért.

csász. és kir. kiz. szabadalom tulajdonosa.

BLAZEK ADOLF, BUDAPESTEN, IV. k. zldfa-utca 7. sz.

ajánlja a szőlőajtáshoz szakférflak által legjobbnak bizonyult saját készítményű szab.

Phosphor bronz-oltókéseket.

A szőlő zöld ojtására és szemzésére a legalkalmasabbak, miután pengéjük nem oxidálódnak. Darabja 2 frt. Felső-kő hozzá 20 krtól 80 krtig. Legjobb és legfinomabb minőségű egyéb acélalákat mint: **kerti ollókat, szőlőbaltákat, mindennemű szab, dugaszszereket, kertészműszereket, fabaltákat, ajtó- és kerti késeket, venyige-, kerti és hernyóirtó oltókat, esiszoló köveket, késeket, evőeszközöket a VENDEGLŐI üzlethez konyha, főzésre kenyérvágó nagy kések, és minden e szakmába vágó dus választéku cikkek raktárát.**

Árjegyzékek kívánatra küldetnek.

