

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

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

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata”-nak, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet” a „Szatmár-németi pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a Kolozsvári pinczér-egylet”, a „Győri pinczér-egylet” a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok egyesületé”-nek, az „Ujvidék szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak a „Miskolci pinczér-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök kávéosok és pinczerek egyesületé”-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 Evnegyedre » 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. kerület, Zerge-utca 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## Előfizetési felhívás

### „Vendéglősök Lapja”

1889. évi hatodik évfolyamának második évfelére.

Lapunk a jövő számmal új negyed-évbe lép.

A «Vendéglősök Lapja» hat éves fenállása óta élénken bebizonyította szükségességét, életképességét és létjogosultságát.

Szaktársaink színe java lapunk köré csoportosult, hazai szakintézményeink pedig szaklapunkathivatalos közlönyükül választották.

Ezen erkölcsi siker folytán tisztelettel felhívjuk összes hazai szaktársainkat, hogy lapunkat továbbra is támogatni sziveskedjenek s előfizetéseik megújításával ne késsenek. Azon számos hátralékban levő előfizetőinket pedig kiknek előfizetése már régebben és a múlt év végével lejárt s lapunkat mindez ideig elfogadták — kérjük hogy hátralékaikat mielőbb kiegyenlíteni méltóztassanak s anyagi kárunkat előidézni ne kívánják. Lapunk ára: Egész évre 6 frt. Félévre 3 frt. Negyed évre frt. 50 kr.

Az előfizetési pénzek a «Vendéglősök Lapja» kiadóhivatalába Budapest, VIII., Zerge-utca 5. sz. a. intézendők.

Budapest, 1889. junius 15-én.

Kartársi üdvözléssel:

Ihász György,  
szerkesztő és kiadó.

## HIVATALOS RÉSZ.

A kassai vendéglősök-, kávéosok-, korcsmárosok és pinczerek egyesülete elnökségétől.

T. Ihász György urnak

a «Vendéglősök Lapja» szerkesztője és kiadó-tulajdonosának.

Budapesten.

Van szerencsém t. szerkesztő urnak becses tudomására hozni, hogy a kassai vendéglősök-, kávéosok-, korcsmárosok és pinczerek egyesülete az uraságod szerkesztése és kiadásban megjelenő «Vendéglősök Lapja»-t egyletünk hivatalos közlönyéül választotta s egyttal elhatározta, hogy a mennyiben hatáskörében áll, becses lapját terjeszteni s tehetségéhez képest támogatni fogja.

Kassa, 1889. junius hó 5.

tisztelettel

Schalkház Lipót,  
elnök.

## Jegyzőkönyvi kivonat.

Jegyzőkönyv. Felvétel Kassán 1889. évi május hó 28-án délután a Schalkház-szálloda kis termében megtartott „kassai vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok és pinczerek egyesületé”-nek rendkívüli választmányi üléséről.

Jelen voltak: Schalkház Lipót elnök, Novabilszky pénztárnok, Vágner József, Bügler János, Tirnreiter, Büttner A., Büttner József, Rozenwasser, Schellak választmányi tagok, Sárosi Árpád jegyző.

Elnök az egyleti szabályok 21. §-a értelmében a választmányt határozathozatalra képesnek nyilvánítván, az ülést megnyitja. A tárgysorozat előtt az elnök bejelenti, hogy az egylet vagyonát képező 200 frtnyi összeget a Népbankba helyezte el gyümölcsözőleg.

Tárgy: egyleti orvos, gyógyszerész, jegyző, szállásadó, ellenőr és ügynök választása. Egyleti orvosul: dr. Huszka Péter, gyógyszerészül: Molnár Lipót gyógyszerész, (itt az elnök által megjegyeztetvén, hogy a gyógyszeres az egyleti tagok részére 30% árkedvezményrel szolgáltatnak ki;) jegyzőül: Sárosi Árpád, szállásadóul: özv. Andrejkóné lett megválasztva egyhangulag, az elnök előterjesztése folytán; ellenőrül, a ki évnegyedenként választatik, közmegegyezéssel Büttner József választatott meg.

Az ügynöki állásra 3 egyén pályázott: Jacz Árpád, Eisenkraut Mór és Schweinsberger. Az ügynöki állás betöltésének kérdése elejtetett és pedig azon okból, egyrészt, mivel ez állás betöltésére a választmány által alkalmasnak egyik pályázó sem találtatott, \*) másrészt pedig az egylet vagyonai állása sem engedi jelenleg a költségvetés illeten való megterhelését. Az elnök egy szolgálafogadásával bizatott meg, a kinek kötelességévé tétnik az egyleti szabályok 32. §-ának c, d, e és f pontjainak mindenben megfelelni.

Az elnök megbizatott továbbra, hogy a jövő közgyűlésen tegyen előterjesztést az iránt, miszerint Daday József volt pinczér ügynöknek az egylet érdekében kifejtett ügybuzgóságáért, hála fejében jegyzőkönyvi köszönet szavaztassék, s tekintetbe véve bokros érdemeit, az egylet örökös tagjává választassék, felmentve őt minden fizetési kötelezettség alól s meghagyva neki mindazon jogokat, a melyek az egyleti szabályok 13. §-a alapján minden rendes tagot megilletnek.

A közgyűlés megbízásából rendezendő tavaszi táncmulatság a választmány által elodáztatott, illetve egy telben megtartandó táncmulatság vétetett tervbe, indokolva az elhalasztást azzal, hogy az egyleti tagok nem nagy száma miatt, e tavaszi táncmulatság kevés támogatásra számíthat.

Végül az orvos, a jegyző és szállásadó évi

\*) Eszrevétel. Jacz Árpád és Schweinsbergernek nem voltak meg a megkívántató okmányai s így választás alá sem eshettek; Eisenkrautnak ugyan megvolt, de jelöltsége egyhangulag mellőztetett.

tiszteletdíjai állapítottak meg 25 frt, 60 és 36 frtban; a szolgáló bére 50 frtban állapított meg. Indítvány senki részéről nem tétetvén, az ülés feloszlatott. Kmf. (A jegyzőkönyvi hitelesítés a jövő választmányi ülésben történik).

A másolat hitelével:

Sárosi Árpád,  
egyl. jegyző.

Sehalkház Lipót,  
egyl. elnök.

## A budapesti pinczér-egylet és a magyar nyelv.

A budapesti pinczér-egylet egy körlevelet bocsájtott ki, melyben arról értesíti a tagokat, hogy a francia, később az angol és olasz nyelvek tanítása lett az egylet részéről elhatározva.

Örömmel vettem az értesítést, mert a mai korszakban már igen nagyon kívánatos, hogy pinczérjeink nyelv-ismeretüket bővítve, több nyelvet beszéljenek, de sajnálattal kell kijelentnem, hogy akkor, midőn az egylet a többi idegen nyelvek tanítását elhatározta a mi édes magyar nyelvünk fejlesztése érdekében mit sem tesz, holott azt minden jóérzésű honpolgár beláthatja, hogy először is legszükségesebb itthon a magyar nyelv.

Legszükségesebb volna nézetem szerint, a budapesti pinczér-egyletnek a magyar nyelv tanítását tagjai között érvényesíteni, mert — sajnos — még mai nap is vannak pinczérek, kik kenyerüket évek óta nálunk keresik s az emberekkel való folytonos érintkezés dacára sem képesek magyar emberrel beszélni csak is németül.

Jól esne lelkenek s jól esne számos szaktársainak hallani, ha a budapesti pinczér-egylet elnöksége egy oly indítvánnyal lépne fel, mely a magyar nyelv kötelező tanusítást czélozná. Örömmel fogadná ezt minden magyar ember s hálás lenne érte az utókor.

Reményem, hogy az egylet jelenlegi elnöke Böhm Emil ur ez iránt intézkedni fog s pályatársaink e hazafias célt elősegíteni törekcsenek.

Kezdjük meg a hazafias munkát! s kövessenek bennünket az eddig még a magyar nyelvet teljesen nélkülöző pozsonyi, temesvári brassói, orsovai és eszéki pinczér-egyletek

**Bock János,**

a budapesti „Páris szálloda főpinczére.

## A budapesti kávé ipar társulatnak a fővárosi Tanácshoz benyújtott beadványa a légszesz-ügy tárgyában,

Tekintetes fővárosi Tanács!

Midőn a tekintetes főváros és a budapesti légszesztársulat között jelenleg érvényben álló szerződés megkötött, a légszesztársulat arra köteleztetett, hogy az akkor a magánfogyasztók részére fennállott légszeszárakat azonnal és azután is a szerződés szabványaihoz képest fokozatosan leszállítsa. Ennek következtében a légszesz köbméterenkénti ára 1878-tól máig 19 krról 12  $\frac{3}{4}$  krra le is szállított. Ily körülmények között azt kellene feltételeznünk, hogy a tisztelettel alulírott ipartársulat tagjai, kik a legnagyobb légszeszfogyasztókat és pedig igen nagy számban szolgáltatják, üzleteik kivilágításának költségeiben lassanként tetemes megtakarításokat eszközölhetek volna. Ugyde a tapasztalat mutatja, hogy ezen feltevés nemcsak nem valósult, hanem ellenkezőleg tagjaink légszeszvilágítási költségei ma az olcsóbb légszeszárak mellett — tetemesen nagyobb évi összegre rugnak mint rugtak akkor, midőn a légszesz egy harmadrészzel drágább volt. A tisztelettel alulírott ipartársulat iparkodott ezen feltűnő jelenség okait kipuhatolni és azon meglepő statisztikai eredményre jutott, hogy minden egyes légszeszfogyasztó fogyasztása a légszeszárak leszállításával ellenkező irányban halad, t. i. hogy ugyanakkor, midőn a légszeszárak leszállítottak, a magánfogyasztók által felhasznált légszesz mennyisége rohamosan emelkedett és pedig oly arányban, hogy az árszállítás rendszerint világítási költség-többletet eredményezett. Bár nézetünk az, hogy az ár leszállításával a szolgáltatott légszesz minősége is leszállván; az olcsóbb és rosszabb világítási anyagból mindig több kellett hasonló világítási eredmény elérésére: az sincs kizárva, hogy a fogyasztott mennyiségek rohamosan emelkedése a légszesz helytelen mérésén alapul; mégis miután oly szakavatottak nem vagyunk hogy magunknak biztos ítéletet alkossunk, kutatásunk eredményét a tekintetes fővárosi Tanács elé terjesztjük és az iránt eszedünk, miszerint szolgáltatandó adatainkat beható figyelemre méltatni és azokból a következtetéseket levonni méltóztatnék. Tagjaink leg többje részéről évek óta azon panasz létezik, hogy a légszesz világító ereje annak árával együtt lejjebb száll és hogy oly helyen, melyet a drágább légszeszszel két láng eléggé megvilágított, hasonló világításra most három, sőt több láng szükséges. Tény is, hogy a jelenleg szolgáltatott légszesz sokkal alárendeltebb minőségű, mint a 10 év előtt szolgáltatotté, mert hajdanában a drágább légszesz szép, telt fehér lánggal égett, holott a mostani láng testének közepe sötét szélei pedig halványpiros színtűek és igen kevés világosságot terjeszt még akkor is, ha az égők a teljes világításra állítatnak.

Tény továbbá, hogy mostanában, különösen a kávéházakban a megfelelő világításhoz sokkal több láng szükségeltetik mint ezelőtt 10 évvel. Tény végre az is, hogy az üzleti forgalom mindazon kávéházakban, melyek ma nagyobb világítási költséget fizetnek, mint 10 évvel ezelőtt, az üzlet nem gyarapodott, hanem inkább hanyatlott.

Kezdetől fogva tehát kizártnak tartottuk azon kombinációt, hogy a nagyobb légszeszfogyasztás a kávéházak nagyobb és hosszabban tartó látogatottságának, akár a világítás nagyobb fényének tulajdonítandó volna. Minthogy azonban jól tudjuk, hogy üzleteinkkel szemben az érdekeiben megtámadott légszesztársulat azon kifogást emelendi, miszerint ezen üzletekben a világítás néha hosszabb, néha rövidebb ideig tart, hogy azokban néha minden alkalmazott láng, néha a lángoknak csak egy része ég és hogy ennél-

fogva üzleteink világítási statistikája nem csakhátatlan, kutatásainkat oly üzlettulajdonosok légszeszfogyasztására terjesztettük ki, a kikeről tudjuk, hogy üzleteikben az alkalmazott lángok száma évtizedek óta ugyan az maradt hogy az alkalmazot égekben sem történt változtatás és hogy az illető üzletek évtizedeken keresztül napról napra ugyanazon rendszerben nyitattak, világítottak és bezártak.

És ily üzleteknél is azon feltűnő jelenség mutatkozott, hogy az 1888. évi világítási költség 12  $\frac{3}{4}$  krnyi egységár mellett sokkal nagyobb volt mint 1878-ban 19 és 18 krnyi egységár mellett.

És ezen üzlettulajdonosok is arról panaszkodnak, hogy a légszesz jelenlegi világító ereje a nagyobb költség dacára még sem oly intenzív mint 10 évvel ezelőtt volt.

Állításaink igazolására bemutatjuk az 1%, 2%, 3% és 4% alatt csatolt légszeszfogyasztási könyvecskéket.

Az 1% szám alatt becsatolt könyvecske a Geiszner Gusztáv ur helybeli hentesboltjában 1877-től 1883-ig fogyasztott légszesz mennyiségét és árát tünteti fel.

Megjegyzendő, hogy nevezett ur bizonyítani kész, miszerint üzletét évtizedeken keresztül ugyanazon rendszerben nyitotta, világította és bezárta, hogy a kivilágításhoz állandóan ugyanazon mennyiségű lángot használta, hogy a légszesz fogyasztása tehát rendkívül soha sem volt és hogy 2 év óta gazdálkodásból hatos égők helyett négyes égőket használ, mely utóbbiak kisebb kaliberűknél fogva a légszeszfogyasztásra apasztolag hatnak.

És mégis mit tapasztalunk, 1877-ben és 1878-ban, midőn a légszesz ára 19 és illetve 18 kr. volt, az évi fogyasztás költségében csak 61 kr. különbözet mutatkozik, 1879-től kezdve azonban, mely évben a légszesz ára 16 krra leszállított, az évi fogyasztás 1881-ig ékként emelkedik. hogy az 1878-ban 18 kros ár mellett fogyasztott 270 köbméter, 1879-18 és 16 kros ár mellett fogyasztott 314 köbméter, 1880-ban 16 kros ár mellett fogyasztott 399 köbméter 1881-ben 15 kros ár mellett fogyasztott 447 köbméter követi, 1882-ben, mely évben az ár 13  $\frac{1}{2}$  krra leszállított, a fogyasztás apad ugyan, de már 1883-ban ismét emelkedő tendenciát mutat és 1888-ban 517 köbmétert ér el. A Geiszner ur használatában levő és így be nem mutatható, de általa kívánatra bármikor felmutatandó könyvecske tanúsága szerint 1888. év fogyasztása 12  $\frac{3}{4}$  kros ár mellett már 69 frt 59 krba került, holott 1878-ban jobb világítást 19 és 18 kros ár mellett csak 51 frt 36 krt fizetett.

Ha figyelembe vesszük, hogy Geiszner ur 1877-ben boltjának megfelelő kivilágításához csak 259 köbméter légszeszt fogyasztott, holott 1888-ban ugyanezen világítási czélra már 517 köbméter, vagyis épen duplája szükségeltetett; akkor kell, hogy 1877 óta vagy a világítás anyag rosszabbodott, vagy a felhasznált anyag mérésében hiba legyen. Hisz nem is képszelhető, hogy 1888-ban kétszer annyi világítási anyag szükségeltesség silány, mint 1877-ben megfelelő szép világításhoz.

Ha a légszesz minősége az olcsóbb ár dacára nem változott volna. Geiszner urnak évi szükséglete költségének 1878-hoz képest 30 százalékkal, körülbelül 36 frtra apadnia kellett volna E helyett azonban az évi fogyasztásköltség 1878-tól 1888-ig 51 frt 36 krról 69 frt 59 krra és így körülbelül 55 százalékkal, a 36 frt-hoz képest pedig netto 100 százalékkal emelkedett.

A 2% alatt csatolt könyvecske a Barhó Ferenc és fia vaskereskedő cég boltjában 1876-tól 1881-ig fogyasztott légszesztért fizetett összeget tartalmazza.

Ezen könyvecske szerint a fogyasztás 1876-tól 1879-ig, vagyis a 19 és 18 kros ár érvénye alatt 203 és 235 köbméter között ingadozik és a világítás költsége évenként majd ugyanazon összegre rugott, de már 1880-tól kezdve, vagyis a 16 kros ár behozatával az emelkedő tendencia mutatkozik, az évi fogyasztás legott 300 köbméteren felül emelkedik, mely emelkedés 1888-ig tartván, nevezett cég ezen utolsó a cég kezében levő és általa bármikor felmutandó könyvecske tanúsága szerint már 390 köbmétert fogyaszt és az évi szükségletért az 1878. évi 43 frt 50 krral szemben már 52 frt 98 1/2 krt fizet.

Ha figyelembe vesszük, hogy ezen cég — a mit tanusítani kész — ugyanazon világításért 1878-ban 19 és 18 krnyi egységár mellett csak 43 frt 50 krt, 1888-ban pedig 30 százalékkal leszállított ár mellett 30 frt 45 kr helyett 52 frt 98 1/2 krt fizetett, és ha az 1878-ban fogyasztott 223 köbmétert az 1888-ban fogyasztott 390 köbméterrel szembe állítjuk, akkor el kell ismernünk, hogy ezen cég ugyanazon, de silnyabb világítási eredményt jelenleg a 30 százalékkal leszállított árak mellett épen 80 százalékkal drágábban fizeti.

A 3% alatti légszeszkönyvecske Anderlik Ede ur szücsnek a bolthelyiségében 1877-től 1883-ig fogyasztott légszeszt mennyiségét és árát tartalmazza és ezen könyvecske adatai főleg jellemzők.

Hogy Anderlik ur a világításban ugy lánk száma mint világítás idő tekintetében évről évre rendes maradt, az kitűnik onnan, hogy 7 éven keresztül, június, július és augusztus havában légszeszt egyáltalában nem fogyasztott, május havában pedig csak egy-két évben 1—2 köbméterrel nem többet fogyasztott, mi annyit jelent, hogy ezen hónapokban boltját a világítási idő beállta előtt bezárta és legfeljebb május havában kivételes borult napokon világított.

Annyival feltűnőbb, hogy itt is az 1877. és 1878. évi fogyasztás közötti különbözet 19 és 18 kros ár mellett csak 7 köbméter és illetőleg 29 kr volt, holott már 1879-ben a 16 kros ár behozatala után az évi fogyasztás 1 frt 6 krral 1880-ban 108 köbméterről 137-re, vagyis 29 köbméter, illetve 2 frt 14 krral, 1881-ben 15 kros ár mellett további 18 köbméter, illetve 1 frt 33 krral emelkedett, az 1882-ben életbe lépett 13 1/2 kr. mellett pedig (143 köbméter) még mindig több volt mint 1878-ban a 18 kros ár mellett.

Anderlik ur kívánatra igazolni fogja, hogy néhány év óta üzletét még korábban zárja mint a hetvenes évek végén és nyolcvanas évek elején, és dacára annak 1888. évi fogyasztása, melyet a kezében levő és általa bármikor felmutatandó könyvecske igazol, 25 frt 29 krra rugott.

Ezen fogyasztás 172 köbméternek felel meg, holott ugyanezen, sőt jobb világítási eredményhez az 1877., 1878. és 1879. évi 19 és 18 kros árak mellett csak körülbelül 100 köbméter fogyasztott.

Összehasonlítva az 1878. évi fogyasztást (104 köbméter a 19 és 18 kr.) = 22 frt 8 kr, az időközben beállott 30%-nyi árleszállításhoz és az 1888-ban 25 frt 29 kr. költség mellett fogyasztott 172 köbméterhez ez esetben is 68% költségemelkedés constálódó.

Megjegyzendő, hogy az összes itt felsorolt légszeszfogyasztók a világítással igen gazdálkodólag annak és hogy ennél fogva ezekkel szemben azon ellenvetést, mintha a légszeszt ár leszállítása gazdagabb világításra csábítana, már azért sem lehet tenni, mert 1—3 lánknál, mely folytonosan együtt ég, 68—100%-es emelkedés csak akkor képzelhető, ha vagy a légszeszt folyton silányabbá válik, vagy az el fogyasztott mennyiség mérésében hiba van.

A 4% alatti könyvecske azon összegeket tartalmazza, melyeket Némái Antal ur budapesti kávé a rózsater 1, szám alatti kávéházában az 1879-től 1884-ig fogyasztott légszesztért fizetett.

Bár ezen üzlet világítása is lehetőleg stationaer maradt, itt is pontosan megalapítható hogy a légszesztár leszállításával a világítási költség azonnal felszállt. Így 1879-ben, midőn az ár 19 és 18 krról 16 krra leszállított, az évi költség már 602 frt 52 krról 694 frt 36 krra szökött fel és 1880-ban plane 817 frt 72 krra emelkedett. 1881-ben a légszeszt ár 15 krra leszállítván, ezen leszállítás folytán az összköltség 14 frttal apadt ugyan, de azért a megelőző évhez képest mégis 245 köbméter többlet-fogyasztás mutatkozik. 1882-ben a további költségapadás az árnak 13 1/2 krra való leszállítása folytán plane 107 frtra rug, de 1883-ban már ismét az emelkedő tendencia nyilvánul és 1884-ben a 13 1/4 kros ár mellett már ismét nagyobb a világítási költség, mint 1881-ben 16 kros ár mellett volt.

A Némái ur kezében levő jelenleg használatban álló, általa azonban bármikor felmutatandó könyvecske tanúsága szerint 1888. évi összes fogyasztása 7224 köbméterre rugott, mely 927 frt 44 krba kerülő, holott az 1878. évi 602 frt 50 krba kerülő 3324 köbméter fogyasztás és a 30%-es árleszállítás alapul vétele mellett a világítást 421 frt 75 kr költség mellett előállíthatni kellett volna.

A tény tehát az, hogy Némái ur világítása 10 év alatt 120%-tel drágább lett.

Ha most figyelembe vesszük, hogy az 2% és 3% alatti könyvecskek tulajdonosai 10 éven keresztül mindig egyenlő számú lánkokat égettek és azoknak égőm változtatást nem tettek, hogy továbbá ezen urak üzleteiket évről évre ugyanazon rendes időben nyitották és bezárták, hogy mindannyian a légszesztzel gazdálkodóan bántak, hogy Geiszner ur két év óta 6-os égők helyett 4-eseket használ és gyí eviderter kevesebb légszeszre szorult mint 1878-ban, hogy Anderlik ur néhány év óta üzletét korábban zárja és ugy már ez okból is kevesebb világító anyagra szorult, és hogy mindezek dacára az évi fogyasztás 10 év alatt Geiszner urnál 259 köbméterről 517 köbméterre, Barhó urnál 223 köbméterről 390 köbméterre, Anderlik urnál 104 köbméterről 172 köbméterre, Némái urnál 3324 köbméterről 7223 köbméterre emelkedett; akkor felmerül azon nagy horderejű kérdés: mi lehet ezen feltűnő jelenség oka és nem-e nyilvánvaló, hogy az összes légszeszfogyasztók a légszesztársulatnak fejlődésének.

Ugy hiszszük, hogy a beterjesztett adatok olyanok, melyek gondolkodásra kényszerítenek és melyek a tekintetes fővárosi Tanács kötelességévé teszik a légszesztársulattal való újabb szerződés megkötése előtt teljes meggyőződést szerezni arról, vajjon ezen társulat nem-e silány anyag szállítása, avagy a felhasznált anyag helytelen mérése által hozza be azon lucrum cessans, mely részére beáll, valahányszor a légszeszt árát leszállítja.

E részben a tekintetes fővárosi Tanács a

szükséges szakközvegekkel rendelkezvén, szükségesnek tartanak, hogy első sorban a statisztikai hivatal útján esetleg a légszesztársulat könyveiből az összes légszesztársulatnak az utolsó 10 évi fogyasztására vonatkozó adatok beszerzessenek és azokból a statisztikai anyag összegyűjtetvén, konstataáltassék, vajjon az 2—4% alatti könyvek által igazolt jelenség oly általános-e, a minő általánosak a panaszok.

Ha ezen statisztikai adatok panaszunk alaposságát kimutatni fogják, akkor megvizsgálándó volna a légszesztársulat manipulációja ugy a légszesztgyártást, mint a fogyasztott anyag mérését illetőleg.

Talán kitűnik, hogy a légszesztársulat jelenleg rosszabb minőségű légszeszt gyárt mint ezel tt 10 évvel, és hogy a világítás ez okból drágábbá lett, esetleg kitűnik, hogy a biba a légszeszt-órákban vagy valamely a mérésre befolyásai bíró manipulációban van.

Mi kellő szakavatottság hiányában és a szükséges eszközök felett nem rendelkezvén, ily vizsgálatot keresztülvinni képtelenek vagyunk, mi csak azt tudjuk, hogy a légszesztárak leszállításának egyik consequentiája volt, miszerint mi rosszabb világításért 70—120 százalékkal többet fizetünk, mint a jobb világításért, másik consequenciája pedig az volt, hogy a légszesztársulat részvényeseinek, még mindig 32 1/2% osztalékot fizet, dacára annak, hogy 2.100.000 frtos részvényfőkéjéhez a jövedelmekből 2.445.550 frt törlesztési, 1.005.300 frt tartalék- és 167.800 frt külön tartaléklapot is teremtett. Ezeket kivül az igazgatóságnak 9% tantiéme jutott.

A vizsgálat eredményéhez képest kérjük a megfelelő intézkedéseket oly hatálylyal fogantatosítani, hogy a légszesztársulatok a jövőben mindennemű kizsákmányolástól megóva legyenek.

Ezen intézkedéshez tartozik a magánfogyasztók részére kiszolgáltatót légszeszt árának tetemes leszállítása is.

Ha a légszeszt ár Bécsben 9.5, Berlinben 7.68, Düsseldorfban 9.6 krajczár, miért legyen Budapestben nagyobb?

Ha a tekintetes fővárosi Tanács a gyűjtendő statisztikai adatokból meggyőződni fog, mily elviselhetetlen terhet képez reánk nézve a világítási költség: akkor bizonyára azon is lesz, hogy a magánfogyasztók ezen terhe lehetőleg könnyebbitessék. Felette helytelennek tartanók, ha a nyilvános világítás költségének nagy részben vagy egészben való megtakarítása kedvéért ezen nyilvános világítás költsége a magánfogyasztók vállaira tolatnék. Hisz a nyilvános világítást mindenki élvezi és azért a jogegyenlőség elvével ellenkeznek ezen világítás költségeit nem az adófizetők összege, hanem csak azok által viseltetni, kik történetesen üzleteiket légszeszt világítás nélkül nem folytathatják.

Összefoglalva a mondatokat:

Meggyőződésünk az, hogy a légszesztársulatok a légszesztársulattal szemben jelenleg tarthatlan helyzetben vannak. Rosz világításért rémitő összeget fizetünk és a légszesztár leszállítására üzleti költségeinknek, tetemes felrugtatása következett.

Ez így tovább nem maradhat, de segíteni csakis a tekintetes fővárosi Tanács tud, kinek módjában áll biztos tudomást szerezni ott, a hol mi csak következhetünk.

És azért esedezünk a tekintetes fővárosi Tanácsnak: méltóztassék a légszesztársulati szerződés meghosszabbítása előtt teljes biztonságot szerezni arról, mi lehet oka annak,

hogy a légszeszfogyasztók általában a világitásért a leszállított árak mellett többet költeni kénytelenek, mint a magasabb árak idejében.

Méltóztassék ezen vizsgálat eredményéhez képest oly biztosítékokról gondoskodni, melyek alkalmasak arra, hogy a légszeszfogyasztók sem a világitási anyag rosszabb minősége, sem más uton jogaikban meg ne rövidítsenek és méltóztassék oda hatni, hogy a magánfogyasztók részére szolgáltatandó légszesz ára tetemesen leszállítsák.

Tisztelettel

A budapesti kávé-ipartársulat:

Némái Antal, elnök.

## A bornak penészize.

Ha valamely bor penészizű lett, különféle szerek állanak rendelkezésünkre, hogy azt ismét meggyógyíthassuk. Szellőztetés, lefejtés, derítés és újból való erjedésbe hozás által, a bort az idegen szag és íztől, ha gyökeresen nem is, de legnagyobb részben mégis meg lehet szabadítani.

A penészszag, ha az még nincsen nagy mértékben jelen, vagy ha a bor még csak dohos, sokszor egyszerű lefejtés által gyógyítható meg, csak hogy ezen lefejtésnek nem szivattyúval, hanem sajttárral kell történni, hogy a bor a levegővel minél jobban érintkezésbe jöjjön, miután a bor egy kénezett tiszta hordóba fejtendő le. Ha pedig a penészszag és íz már erősebb lett, akkor ezen eljárás már nem elégséges, hanem e célra különböző szerek, mint a csontszén, tiszta faolaj, tej stb. lesznek ajánlva. Ilyen szerek által azonban, melyek a penészszagot magukba veszik, a bor az annyira megkívánt illat és zamanyagokat is részben elveszti. A szemet még leginkább lehet ajánlani, mert ez a bornak semminemű mellékzót nem kölcsönöz és abban semmiféle idegen anyagot hagy hátra; de ezen szernek használata által a bor színe meg veszendőbe, mi a vörös boroknál már számottevő tényezőt képez.

Ha a megjavítandó bor még fiatal, akkor azon kárnak, mely a zamanyag részbeni elvesztése folytán bekövetkezik, nem valami nagy fontosság tulajdonítandó, mert ez ismét újból képződhetik. A friss tejből e célra 250 grammot szoknak 1 hektoliterre használni s ezután a bort lefejtik. Ezen eljárás azonban nem ajánlatos, valamint nem ajánlatos a boroknak tejjel való derítése sem, mert habár az eredmény el nem vitatható, a borban mégis többféle idegen alkatrész, mint tejcukor, különféle savak, vajzsiradékok kerülnek be, melyek annak ízét befolyásolják és idővel végképeni elromlásának okozói lehetnek.

Ha a penésziz a borban már nagyon elhatalmasodott, akkor legcélszerűbb azt újból erjedésbe hozni, mi által a bor teljesen megjavul, csak azt nem szabad azután figyelmen kívül hagyni, hogy ez által a bor fiatal borra változott át és annak pinczekezelése ismét elülről veszi kezdetét.

## Fiatal borok apadása.

Hogy a bor a külső befolyások, valamint korának különböző voltánál fogva nem egyenlő mennyiségű apadást szenved, általánosan ismert dolog. A fiatal bor azonban a bevégzett erjedés és az első le-

fejtés után különösen ki van téve az apadásnak. Hogy ez honnan ered, az könnyen megmagyarázható, noha ennek is különféle okai vannak. Főokát az apadásnak mindig az elpárolgás és másodsorban a hőmérsék csökkenése képezi, mely utóbbi ok különösen fiatal boroknál bír befolyással. Ha a bor első lefejtése után az ászokpinczébe hozzátik, akkor annak tetemes lehűtése következik be, mihelyest a bor erjedése megszűnt. A hőség tudvalevőleg minden testet kiterjeszt s így van ez a borral is. Ha a még meleg borral szinig megtöltött hordót hűvös pinczébe helyezük el, akkor a bor lassankint le fog hűlni, mindaddig, a míg a pincze hőmérsékét elérte; ezalatt a bor összehúzódik s nemsokára azt fogjuk tapasztalni, hogy a bor felszine, mely előbb az akonáig ért, mindig alább száll, vagyis hogy a bor a lehűlés folytán kevesbedik. Ha a hordó nincsen szinig megtöltve, akkor a bor elpárolgásnak nagyobb felületet nyújt s ez által az apadás is nagyobb lesz. Sokkal nagyobb azonban a szinig meg nem töltött hordóknál azon hátrány, hogy ilyen esetekben a hordó üres része a levegőben rejlő, betegséget előidéző csir-magvagnak alkalmas helyül szolgál. Ezért tehát szükséges, hogy a fiatal borok naponta megtekintesenek és szükség esetén feltöltögtessenek hogy így egyik-másik betegség felépése elöl megóvassanak. Ha azután a bor a pincze hőmérsékét már elérte, akkor az apadás már csak csekély mérvű s ilyenkor elégséges a hordókat hetenkint egyszer feltöltögtetni.

## Fagyapott a borok megszüréséhez.

A fagyapott a legutóbbi időben nagyon sok iparágban talált már felhasználást. Ujabb kísérletek tetették, hogy nem lehetne-e a legfinomabb minőségű fagyapotot, mint szűrő anyagot többféle folyadékok megtisztítására használni és ezek a legjobban sikerültek, mert a fagyapot nemcsak az által hat a folyadék megtisztítására, hogy az abban lebegő nagyobb testeknek átbecsátását megakadályozza, hanem leginkább az által, hogy a legparányibb testeknek magához való vonása által azokat a folyadékból kiválasztás által, magában visszatartja. Ezen utóbbi hatás különösen a borok szűrésénél bír fontossággal, mert épen némely boroknál a megzavarodás olyan parányi, szilárd anyagok által történik, hogy azok gyakran még nagyon tömött szűrőanyagokon is áthatolnak. A szűrés eszközléséhez azonban nem szabad a fagyapotot olyan állapotban felhasználni, mint az a kereskedelembe előfordul, mert az az általa megtisztított bornak igen kellemetlen faizt kölcsönözne, mely a fában meglevő bizonyos kivonati anyagoktól ered. De ezen kellemetlen íz megszabadítható az által, hogy a fagyapot többször kifőzetik és pedig először egy 5 percentes szódaoldattal, azután 2 vagy 3-szor tiszta vízzel. A filtrálásnál azután az így elkészített fagyapot a szűréshez használandó edényben erősen összenyomva elhelyezendő és valami súlyos tárggyal megnehezítendő. A legelőször feltöltött bor nem fog még egészen megtisztulva lefolyni és ezért annak feltöltése mindaddig lesz folytatva, míg az eredmény kielégítő nem lesz és a bor egészen tisztán folyik le a szűrőről. Ha a használt fagyapot jól ki lesz főzve, az újabb szűrési miveletekhez ismét felhasználható.

## Temesvári levél.

T. szerkesztő ur! Értesitem becses lapját ama bötányos körülményről, mely Temesváron az ottani vendéglősök körében uralkodik, ugyanis én az ugynevezett «Rudolf szállodában» szoktam ebédelni a hol és általában semmiféle korcsmában magy ar étlap nem található, úgy hogy még az étvágyom is elmegy minden ily német étlap olvasásától. A Rudolf szállodában azonban mióta én és más több mérnökök itt ebédelünk, kieszközöltük azt, hogy nekünk külön magyar étlapunk van, de azért, a főpinczér, a czalkellner egy árva szót sem tud magyarul. Szégyen a vendéglő iparra nézve!

Azért írom e sorokat becses lapjának, hogy ezt nyilvánosságra hozva, a vendéglősök és pinczerek egyesületei tudomásul vehessék és az ily ferde dolgokon ha a társadalom nem segít, ők maguk segítsenek. Hiszen Magyarország csak megkövetelhetjük, hogy a sok német étlapoktól hemzs egő vendéglőkben legalább magyar étlap is legyen. Mint tudom a budapesti hazafias vendéglősök már erről gondoskodtak, ott már nincs vendéglő, hol magyar étlapot ne találhatnánk. A temesváriak pedig megérdemlik hogy a magyar ember kerülje őket.

Tisztelettel

Réty Menotti  
mérnök.

## CSARNOK.

### Etwas über die Suppe.

Der Oesterreicher, und besonders der Wiener, ist ein grosser Suppenfreund. Unsere Küchen müssen dieser Vorliebe Mittags und nicht selten auch Abends Rechnung tragen, denn wo man eine gute Suppe bekommt, isst man auch gut. Das geehrte Lesepublikum der „Gasterea“ und „Vendéglősök Lapja“ wird es daher interessieren, wo und wann die erste Suppe gekocht wurde und wie mannigfaltig sie in den verschiedenen Ländern der Erde gebraut wird.

Die Suppe dürfte wohl mit Entdeckung und dem Gebrauch des Feuers in gleich hohem Alter stehen, und es hat gewiss Suppen gegeben, welche wir als „prähistorische“ bezeichnen können. Die erste historisch berühmte Suppe ist die schwarze Suppe der Spartaner und dieser am nächsten stehen wohl unsere Wurst- oder Metzelsuppe, dann die diversen Blutsuppen der Lappen, die Malejupsa, eine aus Rennthierblut und Mehl zubereitete Suppe, welche die Polaren nur meist im Winter geniessen.

Italien, in welchem das Wort „Suppe“ zuerst gebräuchlich war (zuppo zuppa), finden wir heute nur mehr die Brodsuppe als eigentliche zuppa, alle anderen Suppen heissen Minestra.

Die Spanier besonders und überhaupt romanische Völker haben meist Reissuppen, so isst man auf den Balearen die safrangefärbte Reissopa.

Auch im Orient ist die Suppe nicht fremd; in Indien isst man Suppe nur meist bei Gelegenheit grosser Dinners oder in Krankheitsfällen.

Beinahe unbekannt sind Suppen im spanischen Amerika und in Mexiko, dafür kochen andere amerikanische Völker Suppen aus Pisangfrüchten und Yamswurzeln, welche zerschnitten oder zerquetscht werden und sehr beliebt sind.

In Central-Afrika gibt man infolge Mangels an animalischer Nahrung getrocknete Mehlsuppe, und die Hottentotten essen gar Heuschrecken in der Suppe gekocht, warum auch nicht — wenn wir Europäer Maikäfersuppe essen.

Auch die Russen sind Suppenfreunde und haben ihre schmackhaften National-Suppen. Die Engländer, sonst als Gourmands bekannt, scheinen auf Suppe nicht viel zu halten, dafür aber die Franzosen, welche die Suppe so sehr lieben, dass sie geradezu den nationalen Spitznamen — „Jean-Potage“ erhielten.

Zahlreich sind die Anekdoten und Sprichwörter über die flüssige Vorspeise unserer Tafeln.

Der Speiszzettel des Pariser Grand Hotel bezeichnete einmal eine Potage „Sarah Bernhard“, von welcher die Gäste sagten: „Wenn die Suppe wirklich echt ist, werden wir nicht fett davon werden“.

Ein sparsamer preussischer König liess aus den von der Tafel abgetragenen Brodstücken für den nächsten Tag Suppenklösschen machen. Als er aber einst bemerkte, wie ein zur Tafel geladener General seinen Zahnstocher an seinem Brode abbrach, flüsterte er dem Diener zu: „Morgen keine Suppenklösschen!“

Ein in Pressburg in Pension lebender Oberlieutenant erzählte, dass er bei der Belagerung von Kalafat unter Josef II. im Lager einige Tage um theures Geld keine Suppe erhalten konnte. Endlich bereitete ihm ein Unteroffizier eine Einbrennsuppe, die dem halb Ausgehungen ziemlich mundete. Auf die Frage nach der Möglichkeit, dieselbe zu bereiten, antwortete der dienstbeflissene Soldat: „Ich hatte noch etwas Pomade um die „Einbrenn“ zu machen“. Guten Appetit!

Ein überlästiger junger Mann fragt bei der Table d'hôte seine Tischnachbarin: „Sind Sie musikalisch, mein Fräulein?“ — „Ja, mein Herr“, erwiderte die Gefragte, „ich blase, wie Sie sehen, die Suppe.“

Doch genug davon. Wer sich aber näher interessirt, dem ist Dr. Eduard Schranka's culturgeschichtliche Broschüre „Die Suppe“ (im Selbstverlag des Verfassers zu Prag), welcher wir auch diese Daten verdanken, bestens empfohlen.

Was die Zahl der Suppen betrifft, so ist sie sehr gross. Das Nürnberger Kochbuch von 1691 bringt bereits eine Anleitung von 117 verschiedenen Suppen, wird aber von dem 1717 zu Augsburg erschienenen schon weit übertroffen, das 281 Fleischbrühen und 136 Fastensuppen anführt. Heute existiren aber beinahe so viele Suppen, als es Wirthshäuser gibt, denn jede Nährmutter rechnet es sich zur Geschäftsehre, zum mindesten ein geheimes Küchen-Rezept für Kraft- oder andere Haussuppen zu besitzen.

Ignatz Pirus.

## KULÓNFÉLEK.

— **Nagylelkü adományok.** Faragó Mihály szakosi szállodatulajdonos az erdélyi magyar küzművelődési egyesületnek 100 frtot adományozott. — Franczisti Károly hódmezővásárhelyi szaktársunk, az ottani ágostai evang. templom építési költségeihez 1000 frttal járult s ezenfelül a toronyba elhelyezendő harangokat saját költségén szerezte be.

— **Hymen.** Frommer Dániel, a budapesti Frommer-testvérek cég társfőnöke el-

jegyezte Gaiger László ur szép és kellemes leányát, Etelka kisasszonyt. Isten áldása legyen a kötetendő frigyén.

**Vendéglő átvételek.** Székesfehérvárott a volt Kruppay, legutóbb Tremkö-féle vendéglőt Endersz Sándor jeles szaktársunk vette át s azt a közönség igényeihez képest átalakította. Endersz Sándor kiváló szakképzettsége és a közönség iránti nyájas és előzékeny modora, valamint kitűnő somlyói borai és jó konyhája az ottani és környékbeli előkelő közönséget már is meghódította. Mi is melegen ajánljuk ezen fiatal törekvő szaktársunkat a nagy közönség becses figyelmébe. — Glauber Henrik volt régi jeles főpinczér kibérelte a „Fehér ló“ vendéglőhelyiséget Marosvásárhelyen. Sok szerencsét!

— **Üzleti hírek.** A párisi világkiállítás magyar csárda személyzete: Főpinczerek: Novák Ferencz, Müllner Mihály. Éthordók: Vukits Ferencz, Ziskra Ede, Schroif Nándor, Kasch Gyula, Maloschik Ferencz, Ehm János, Szeidler Márk, Czoczuli Károly, Németh Károly, Kovács Imre, Krassy Felix, Fuchs János, Kőrösy József, Lanninger Sebestyén, Lanninger György, Kerinko Ferencz, Böhm Loránd, Clemens Miklós, Kloss Lajos. Konyhaszemélyzet: Főszakács: Auverter Pál. Sütőmester: Wollrab Ferencz. Halfőző: Hires szegedi Nyári György. — **Fürdőinkben** főpinczerek: Uj-T.-Füreden: Stark Gábor, Vihnyén: Pollák Miksa. Szklénón: Priher István, T.-Teplitzen: Tóth Antal, Buziáson: Ács Ferencz, Lipiken: Binder Ignác, Schoditsch Adolf, Hévizen: Édenhofer Lajos, Parádon: Molnár Sándor, Almádin: Hafner Samu, B.-Füreden: Kaszás István, Miskolcson „Grand szálloda“: Orthoffer Gusztáv, N.-Váradon „Zöldfa szálloda“: Gopsa Samu, Sz.-Fehérváron „Magyar király“: Nagy Gyula, Pancsova „Weisz szálloda“: Desits Mihály, Veszprémben „Korona“: Mojzer Ferencz, Verőczen „Cseleda“: Nagy Károly, Harkány: Makray Dániel.

— **Amerikai szőlőből nyert bor.** Laszlovszky Béla pomázi birtokos, Holság Antal vendéglős által, a budapest-szent-endrei vasut pomázi állomásától egy negyedóra távolságra eső és a Laszlovszky-ligethez címzett helyiségében, saját termésű amerikai (Jacquez) bort méret. Gratulálunk!

**Óriás hordó.** Megérkezett Párisba az az óriási kordó, melynél nagyobbat a francia kádárság még nem mutatót föl. A hordó nem kevesebb, mint 20,000 kiló súlyu s 800 kis 228 literes hordó trtalma fér el benne, azaz más szóval 200,000 liter. A Heidelbergi hordó után, melybe 336,000 liter fér, ez a legnagyobb hordó.

— **A tojásfehérnye gyógyereje.** Hogy a tojás milyen áldott termény, arról nem csak lapokat, de köteteket is lehetne írni; de most ez nem célunk, hanem egyedül csak az, hogy a fehérnye gyógytulajdonságait soroljuk elő. Így az égési sebeknél helyettesíti a colloidiomot, de sőt jobb ennél, mert egyuttal hűtő hatása is van. Ha az égési sebeket rögtön tojásfehérnyével bekenjük, ezeken azonnal légáthatlan hártva képződik, mi a gyógyulást elősegíti, gyorsítja, mert távol tartja a sebeketől a levegőt és egyéb imitáló hatásokat. Erős vérhasoknál pedig a tojás fehérnye magában vagy cukorral összehabarva, hűtő, csillapító hatása, mert a gyomorfalakat nyákkal vonja be, a vérzést, az erőtleneseket s fájdalmakat szünteti. E mellett nemcsak mint orvosság, hanem reggel, délben, este egy-

tojásfehérét lenyelve, mint könnyen emészthető táplálék is működhetik.

— **Esküvő.** Horváth Jenő ujvidéki vendéglős f. hó 10-én esküdtött örök hűséget Lichtneckert Anna kisasszonynak, Lichtneckert Antal bajmoki nagyvendéglős kedves leányának. Gratulálunk!

— **A virágos bor gyógyítására a virágot** a bor felületéről szorgalmasan letisztítjuk akként, hogy egy hosszuszáru tölcserrel a bor föllete alá annyi bort öntünk, hogy a virág a hordó nyílásán kifolyjon, azután, hogy minden létező gombát megöljünk, czélszerű a bor fölületére vigyázva egy kevés egészen tiszta szesz önteni, miáltal a gombák elpusztulnak és a hordó fenekére leülepednek.

— **Visegrádon** a «Korona» vendéglőt Papp József szaktársunk a közönség legnagyobb igényeinek megfelelőleg rendezte be.

— **Párisban** — mint ottani levelezőnk értesít bennünket — a «Hotel du Rhin» derék szobafőpinczére Rébhahn Gyula hazánkfia, az odaérkező magyar pinczerek iránt a legjobb indulattal viseltetve nekik ott a legjobb barátjuk. Neki számos hazánkfia köszönheti, hogy rövid idő múlva legjobb előkelőbb szállodában találhat alkalmazást, a mi tehetségében áll, mindent elkövet magyar szaktársaink érdekében.

**Eljegyzések.** Kiss Lajos főv. légszesztársulati ellenőr, a szaktársaink körében alakult műkedvelői zenekar volt alelnöke, eljegyezte Óvári Varga Dániel székesfehérvári főtanító bájos és szellemdu leányát Adél kisasszonyt. — Varga Pál vasuti gépész főmérnök jegyet váltott Letzl Ignác főv. szállodatulajdonos bájos leányával Irma kisasszonynyal. Isten áldása legyen a kötetendő frigyeken.

**Halálozás.** Mozer Terka, özv. Mozer Károlyné körmenői Kulcsos vendéglősnő kedves és művelt leánya f. hó 5-én virágzó élete 29-ik évében rövid szenvedés után elhunyt. Béke poraira!

**Üzleti hírek.** Karl Nándor átvette a városi «Afriká»-hoz címzett vendéglőt ifj. Pardavy Józseftől. — Mór Ferencz a pancsovai Weisz szálloda egyik főpinczére Tátrafüreden nyert alkalmazást. — Szarka István jeles főpinczér az ujvidéki vasuti vendéglő főpinczéri állását vette át.

(Menu) Das parlamentarische Diner beim Fürsten Bismarck, an welchem auch der deutsche Kaiser theilnahm, war in deutscher Sprache abgefasst. Die mit dem goldenen Wappen des Fürsten Bismarck gezierte Tischkarte lautete:

Austern.

Ochsenschwanz-Suppe.

Kleine Pasteten.

Forellen, blau mit frischer Butter.

Frischlingrücken.

Kinderfilet.

Kr ammetsvögel-Speise mit Trüffeln,

Hummer.

Französische Hühner und Enten mit Wachteln.

Eingemachte Früchte und Salat.

Strassburger Gänseleber-Pastete.

Frischer Stangenspargel.

Savarin-Kuchen.

Eis. — Früchte.

Nachtsch.

### A kiadóhivatal póstája.

Hátralékaik beküldésre felszólítanak:

Pethe Bálint (Büd-Szent-Mihály), Kamócsay Lajos (Budai lövölde), Tolnay Sándor és Deutsch Jakab (Nyiregyháza), Vidi Antal (Sárkeresztur), Egyed J. (Sárbogárd), Tauffer J. (Kolozsvár), Borsodi Imre (Báttyu), Randvégh József (Zimony), Györgyfalvay J. (India), Szarka Lajos (Kocs), Domonkos Ignác (Sümege), Balogh János (Nagyigmánd), Meisner András és Enger Ferencz (Eperjes), Szabó István (Miskolc), Riedl József és Bors Viktor (Szombathely) urak, valamint mindazok, kik előfizetési hátralékban vannak, ismétlen felszólítanak hogy hátralékos tartozásaikat mielőbb kiegyenlíteni sziveskedjenek.

### A két Mohai kisasszony.

Az egész országban közbeszéd tárgyát képezi most egy érdekes családi viszály. Fehérmegye egy igen gazdag és ismert nevű családjának dult fel a nyugalmát két hölgy végzetes gyűlölködése. Suttogtak mindenféle a családi titokról, hírlapi cikkekben szelvéstettek a két delnő viszályát a nélkül, hogy az érdekes előzményekkel tisztában lett volna a világ. Hosszas utánjárás után sikerült megtudnunk a szomorú ügy előzményeit, itt adjuk azokat, a köteles discretiót lehetőleg szem előtt tartva.

Két leánya volt Mohai urannak: Agnes és Stefánia, hozzáértők állítása szerint kitünő partie mind a kettő. Agnes az idősebbik erőteljes fehérmegyei szépség volt, veszedelmes mindazokra nézve, a kik a bor mellett a kelleténél többet foglalkoztak vele. Nagy volt Mohai Agnes kisasszonynak a kaczerésága, meg is hódította egész Magyarország férfinepét. Az ifjabb nővér, a szende, felette kedves Stefánia ezalatt c. endes visszavonultságban töltötte napjait az öreg Mohai falu-i magányában, ahol a legkitünőbb rangjához és szépségéhez méltó nevelésben részesült. A falusi magányban mindinkább fejlődött a szende Stefánia és Mohai ur elér-

kezettnek látta az időt, hogy második leányát is bemutassa a világnak, bár nehéz szívvvel gondolt arra a perczre, a mikor kedveinczét elveszít Akad nemrég egy jónévű kereskedő, a ki elvetődött Budapestről Fehérmegyében, a Mohai bátyánk kúrójára. Megpillantotta a fésző bimbót, indiszkrét szemtanuk azt állítják, hogy mint praktikus ember a csökját is megielette s úgy találta, hogy Stefánia kívánatosabb, mint Agnes. Nemsokára ezután bejárta a fővárosi és vidéki lapokat egy érdekes hymenhir, hogy Mohai Stefánia kisasszonyt nőül vette a — Schwimmer és Kell czég. Stefánia szépségének híre elterjedt az egész országban és azóta nincs békesség a két nővér között! Agnes k. a. java korában lévő delnő ugyan még mostan is, de azért tisztelőinek nagy része — mert hát hiába, csapodárak a férfiak — atállott a fiatalabb, elragadó szépségű Stefánia pártjára. Agnes k. a. — mert hát ilyenek az asszonyok — irigy szemmel nézi nővéreinek diadalait és minden áron azon van, a szende és bájos Stefánia jó hírnevét a sárba hurcolni. Az öreg Mohai fátyó szívvvel látja ő-régi nemes nevének meghurcoltatását; hiába dorgálja Agnes: — nem hall tancsra az asszony, ha uralmának végét érzi!

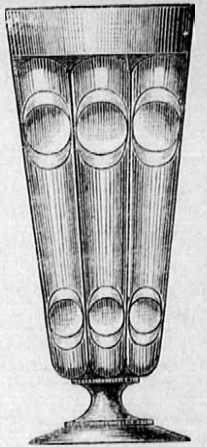
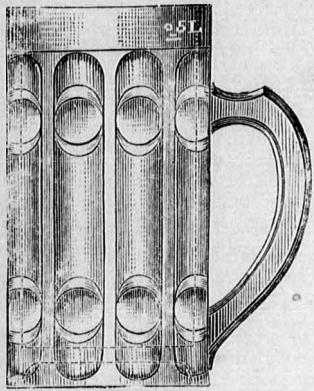
## SCHREIBER J. és unokaöcscsei

cs. kir. szab. üvegyárosok,

Budapest, régi posta-utcza 10. szám (földszint).

Nagy választék üvegedényekben  
szállodások, vendéglősök, kávéházak és háztartási használatra.

Glasfabriken:



**DURNIAN**  
Post Göding.  
Telegrafestation Göding.  
Nordbahnstation Göding.  
MÄHREN.

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

**DEUTSCHLAND:**  
Fürstenberg a. d. Oder. Post  
Fürstenberg an der Oder.  
Telegrafen- und Bahnstation  
Fürstenberg a. d. Oder.

**GROSS-ULLERSDORF**  
Post Petersdorf  
Telegrafestation Gross-Ullersd.  
Bahnstation Petersdorf-Ullersd.  
Mährischen Grenzbahn.  
MÄHREN.

**JOSEFSTHAL**  
Post Svetla.  
Telegrafestation Svetla.  
Nordwestbahnstation Svetla.

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

**JARONOWITZ**  
Post Göding.  
Telegrafestation Göding.  
Nordbahnstation Göding.  
MÄHREN.

**HEINRICHSHÜTTE**  
Post Göding.  
Telegrafestation Göding.  
Nordbahnstation Luschitz  
MÄHREN.

### Fischer Ágoston

czim és czimerfestő

Budapest, Lipót-utcza 1. sz.

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

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

**Watterich Arnold** ur kereskedésében **Budapest,** Árjegyzékek és kezelési jegyzék **Dohány-utcza 1. szám a.** ingyen

Alle Bedarfsartikel zu Wein-Manipulation, wie: *Hausenblase, Weinbouquets, lárungspulver, unschädliche Weinfarben. Einseitig Gelatine, Stoppeln, Glycerin, Zinnkapseln* etc. in besten Qualitätén blligst bei

**WATTERICH ARNOLD** **Budapest,** Preiscourante und Manipulation **Tabakgasse Nr. 1. (Huszár-ház).** gratis

## Vendéglős uraknak!

ajánlok

$\frac{7}{10}$ , 1,  $1\frac{2}{10}$ , és  $1\frac{1}{2}$  Liter. üvegekbe,

Paradiosomot mártáshoz

úgy szinte

eczetes uborkát nagy üvegekben jutányos áron.

### KHÉLY BÉLA

csemege kereskedése

Budapest, Andrassy-út 44. sz.

árjegyzékek kívánatra bérmentve küldetnek.

## KERTÉSZ TÓDOR BUDAPEST, Dorottya-utcza 1. szám

szíves figyelmébe megrendelés végett ajánlja a **lignum-sanctum kuglizó-golyókat** 9 9 $\frac{1}{2}$  10 10 $\frac{1}{2}$  11 11 $\frac{1}{2}$  12 12 $\frac{1}{2}$  13 13 $\frac{1}{2}$  cm. átméretű

1,15 1,30 1,50 1,70 1,90 2,15 2,30 2,50 2,70 2,85

Egy készlet tartós kemény gyertyánfából készült **kuglizó-bábok** frt 2,50. Kuglizó társulatoknak alkalmas nyeremény-díjak **Orosz noi kuglizó** egész szők udvaron is felállítható egy készlet bábok, golyó és zsinórral 5,25—6,25.

**Kerti Flobert-puska** 8—25 frtig. Vascezáltábla kiugró bonócczal 2—8 frtig.

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

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

80 krig. Kerti gyertyatartó üveggel frt 1.—, 2,30. Kézi palaczk-

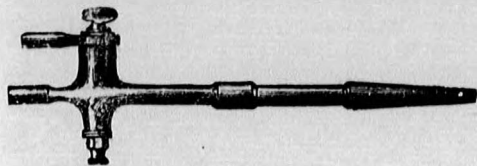
dugaszó 1,40. Önműködő dugaszlázó 70 kr. **Szódavíz készítő** 7—16 frtig. Kerti hinta-ágy frt 4,50—6,50. Erős gyermek-

kocsi 7—16 frtig. Tornakészlet 8,50—15 frtig. Kertizék

laposra összetehető 2,20—3 —. Ujságkeret 80—1,30-ig.



## Uj szab. sörhabzó-csap és nyomóhabzó csap,



egyszerűbb és tetemesen javított habzó készülékkel, simán kifurva és lüzzel ciznezett. — A közegészség-igényeinek megfelel. Valamennyi nagyobb sörfőzde előkelő szakemberei, valamint a Prága sörfőző-iskola által legjobban ajánlatik. — Ezen csap legkönnyebben és legjobban az e célra készült kefékkel gyorsan tisztítható, a mi más szerkezetük-nél lehetetlen. Ajánlom további készítményeimet érc-árakban, mint:

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

### RIEDL JÓZSEF,

érezáru-gyára, Budapest VIII., Mária-utca 52. sz. (az ülő-ut közelében.)

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

## „Korona“ nagyvendégfogadó Makón.

Makón, Csanádmegye nagyforgalmi székhelyén, a főtéren fekvő 46 és 14<sup>00</sup> méter terjedelmű „Korona“ c. nagyvendégfogadó [szálló], mely tágas udvari helyiséggel, jelenleg a kaszinó által kibérelt nagy- és méltéktermekkel, nagy kávéházi helyiséggel, étteremmel, több vendégszobával és minden a vendőhöz megkívántató melléképülettel rendelkezik, — 1890. évi január hó elsejétől kezdve hat egymásután következő évre kedvező feltételek mellett bérbeadandó. — Bérleni kívánkozóak szó- vagy írásbeli ajánlataikkal sziveskedjenek legkésőbb e hó végéig alólirt bérlőhöz Szegedre fordulni.

**Patzauer Miksa**  
Szegeden.

## BORSZÉKI VIZ az ásványvizek királya!

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

### 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.



## Bieber Antal

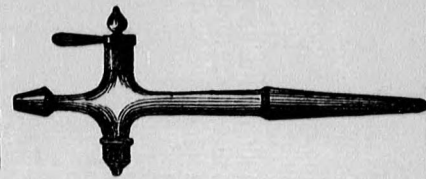
tea- és rum nagykereskedése

ajánlja dus raktárát közvetlen behozott

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

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

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



## Nagy Ignác

Budapest, VII. Károly-körut 9, szám.

Ajánlja pinczegazdászati czikkekekkel dúsan felszerelt raktárát.

Parafa-dugaszok, palaczkok, palaczk-kupakok, vízahólyag, csersav, dugaszoló és kupakoló-gépek, Mettlevitz féle hordómérők.

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

Képes árjegyzékek bérmentve küldetnek.

## Hová megyünk?

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

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

## Figyelmeztetés.

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

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

Hazaifui tisztelettel

## German és Bodnár

Gróf Schönborn urodalom ásványviz bérlői

**LAKOS LAJOS**  
BUDAPEST

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

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

## Uj találmány.



Mely a cimbalom zenge (bezonán) tető felszabadításáról áll.

A régi szerkezetű tető 4 léczcel, 30 csavarral a zenge-tetőt a tőkere szoritotta s rezgés elnyomta.

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

Feltalálók a régi szerkezetű cimbalomok átalakítását is elválljuk; de a munkát az átalakítást pontos elkészíthetése céljából tizennégy nappal előbb kérjük bejelenteni, vagy beküldeni.

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

Az új találmány műhelyeinkben megtekinthető Rajzokat és leírást ingyen küldünk.

## Varju K. és Horváth J.

hangszerészek Budapest, Erzsébet-körut 2.

