

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

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

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 betegsegélyező-egylet”, a Kolozsvári pinczér-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosk ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szahadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosk egyesülete”-nek, az „Ujvidék szállodások-, vendéglősök és kávéosk ipartársulata”-nak a „Miskolci pinczér-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök kávéosk, korcsmárosok és pinczerek egylete”-nek.

H I V A T A L O S K Ö Z L Ö N Y E .

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

Előfizetési ár:

Egész évre frt 6.— Felévre..... frt 3.—
Háromnegyedévre » 4.50 Évnegyedre » 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. kerület, Zerge-utca 5. szám.

Kéziratok és előzetések ide intézendők.

HIVATALOS RÉSZ.

Ipartársulatunk a következő átiratot kapta a fővárosi kir. adófelügyelőtől:

724

III. 90.

a korcsmáros és vendéglős ipartestület ttek. elnökségének helyben.

(A magy. kir. Pénzügyminister ur Öngymoltósága az igazságos és méltányos adóztatás elve által vezéreltetve és sulyt fektetve arra, hogy senki kereseti viszonyain túl, de mindenki üzlete vagy haszonhajtó foglalkozása után, a törvény rendelte határokon belül helyesen és aránylagosan megadóztassék) — a folyó évben az 1890—1892. évi adórcyelusra nézve eszközöndő III. oszt. ker. adókievítés-nél, (ezen, ugy a nagy adózó közönség, valamint a kincstár érdekeit is egyaránt kielégítő irányelveket ugy tartja gyakorlatilag megvalósíthatóknak. — ha már az adókievítési tárgyalásokat megelőzőleg — az adójavaslatok elkészítésénél — az adókievítés teljesítő kincstári közegek nem csak a gyakran a adóösszeírás adatokra lesznek kénytelenek támaszkodni, hanem ha azoknak, már ez alkalommal is, ezeken felül; az egyes adózók kereseti viszonyait közvetlenül ismerő oldalról, megbízható tájékozó adatok fognak rendelkezésre állani.)

(Ö nagymoltósága folyó évi január hó 3-án kelt 93845. sz. magas rendelete szerint, ezen célt ugy tartja leginkább elérhetőnek, ha a főváros területén létező különféle kereseti ágazatokra nézve fennálló és kellő tájékozottsággal bíró testületek, kamarák stb. ulján, az egy kereseti ágazathoz tartozó üzletek jövedelmezőségének mérve iránt, tájékozáss fog szerezni.)

E czélból van szerencsém a tek. czímet az 1883. évi XLIV. t. cz. 17. §-a alapján arra felkérni, hogy a testületek kötelekébe tartozó adózókat, azok névjegyzékének és lakásának (kerület, utca, házszám) közlése mellett üzleti jövedelmezőségéhez képest, — még pedig egyöntelt eljárás és könyvből áttekintés czéljából olyképen csoportosítani illetve osztályozni, hogy az illetőket üzletük jövedelméhez képest III. csoportra felosztva; az I. csoportba a leg-

jobb, a II-ba a középszerű a III-ik csoportba pedig a kevésbé jövedelmezőségű üzleteket felvenni, — és velem tekintettel az ügy sür-gösségére. — lehetőleg 8 nap alatt, de leg-keésőbbben f. évi január hó végeig közölni szíveskedjék.

Azon nem várt esetben pedig, ha a tisztelt testület ezen megkeresésemnek bármily okból ez alakban eleget nem tehetne, felkér-m; miszerint ezen léki is bizonyára fontos czél elérése czéljából kebelebből legalább 3, a hely- és kereseti viszonyokat teljesen ismerő oly tagot kijelölni és velem azok neveit és lakását tudatni szíveskedjék, kiktől a szük-séges adatok rövid uton lesznek beszerezhetők.

Végül nem mulaszthatom el ismétleten hangsúlyozni azt, hogy ezen osztályozásnak czélja nem a magasabb, de aránylagosabb adóztatás eszközölhetése; — czélja elejét venni az adózó polgárság körében gyakran hangoztatott azon panaszoknak, melyek az adótelek aránytalan elosztása iránt emel-tettek és midőn e tisztelt testületet ebbeli támogatásra felhivom teszem azt azon meg-győződésben, hogy hazafias kötelességének fogja tartani igazságos és pártatlan eljárás-ával engem ezen egy a magas kincstár, va-amint az adózó közönségre nézve fontos ügy-ben lehetőleg támogatni.

Budapestben, 1890. január 15.

A fővárosi kir. adófelügyelő helyett

Tabódy József,
pü. tanácsos.

Jegyzőkönyv.

Felvetett a budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata vá-lasztmányának 1890. január hó 20-án Gun-del János ur elnöklete alatt tartott választ-mányi ülésről. A választmány tagjai ez ülés-ben szokatlan nagy számban vettek részt.

Jelen voltak: Kammer Ernő, Löffel-mann Vilmos, Vincze Imre Lajos, Fritz Henrik, Hötzel József, Fánzler János, Morbitzer Lőrincz, Pavelka Antal, Stóri Adolf, Barabás József, Feith István, Blaschka István, Schwáb Antal, Spall Mátyas, Kommer Ferencz, Stamm

András, Reutter Nándor, Steinbeisz János, Kern Ferencz, Kriszt Ferencz, Glück Frigyes, Stadler Károly; ifj. Ács Károly ipartársulati jogtanácsos, Teasdale Ottó, Walter Károly titkárok és Ihász György a „Vendéglősök Lapja” képviselété-ben. Megnem jelenhetősüket igazolták: Ment András és Hell Ferencz.

Gundel János elnök üdvözi a jelenlevő-ket a határozatképességet konstátálja s az ülést megnyitja. Jelen jegyzőkönyv hitelesíté-sére Morbitzer Lőrincz és Pavelka Antal urakat kéri fel,

—Olvasztattó a mell választmányi ülés jegy-zőkönyve. Hitelesítették.

Olvasztott Knapovits Máté és Jab-lanszky N. szegénysorsu volt társulati ta-gok segély iránti kérvénye, kiknek a választ-mány havi 2 frt segélyt szavaz meg.

Elnök jelenti, hogy Zsoldos Imre szegénysorsra jutott volt régi ipartársulati tag elhunytával annak özvegye nagy nyomorban maradt hátra, minél fogva emberbaráti jóté-konyúságot gyakorolna a társulat, ha a sze-gény özvegynek kinek elhunyt férje a meg-tesztült becsületesség volt: némi segélyt szava-zna meg.

A választmány Zsoldos Imre özvegyé-nek külön pénztárából 25 frt segélyt szavaz meg.

Elnök jelenti, hogy a budapesti pinczér-egylet a f. évi február hó 12-én tartandó egyleti bál érdekében egy küldöttséget menesztett társulatunk elnökségéhez, felkérvén a társulat tagjait a tömeges résztvételre s jelentésük alapján értesíti a választmányt, hogy a bálanyai tisztet Schalek Lipótné urnő vállalta el.

Elnök ur jelentése tudomásul vétetik s a társulat képviselében a táncgyalmon való megjelenésre kiküldetnek: Gundel János, Stadler Károly, Glück Frigyes, Wohl-farth Vilmos, Kern Ferencz, Kammer Ernő, ifj. Ács Károly és Krist Ferencz urak.

Elnök betérjeszti a f. év. pénzügyi tanácsos urnak f. év. január hó 15-ikeről az 1890—1892-ik évi adórciklusra vonatkozó lapunk mas helyen egész terjedelmében közölt at-íratát.

Bővebb megbeszélés után a választmány az ipartársulat részéről a jövedelmi adó ki-

vetésenek tájékoztatására a következő tiszvati tagokat küldi ki:

Az I. kerületbe: Barabás József, Noszék Ignác, Adamszky József és Bojcsics Simon.

II. kerületbe: Fánzler János; Petz Károly, Prokesch József, Lindmayer Ferencz.

III. kerületbe: Wrabetz Frigyes, Bacher Jakab, Hausmann J. Loidl J.

IV. kerületbe: Kern Ferencz, Krist Ferencz, Mayer József, Schmiedt Ferencz és Elked Antal.

V. kerületbe: Kommer Ferencz, Hötzel József, Reutter György, Sebald József, Störj Adolf, Gast József Ludvig Albert.

VI. kerületbe: Blaschka István, Fritzh Henrik, Reutter Nándor, Günzel Manó, Müller Mihály, Wülburger Károly.

VII. kerületbe: Stadler Károly, Schwab Antal, Bányay József, Pápay Gyula, Spall Mátyás, Hell Ferencz, Schmidt Károly, Hanke Ferencz, Liedl József.

VIII. kerületbe: Pavelka Antal, Glück Frigyes, Morbitzer Lőrincz, Steinbesz János, Kutschera Richard, Wohlfahrt Vilmos, Leimeter J.

IX. kerületbe: Wirth Ferencz, Hermann Ferencz, ifj. Feith István, Kasztel Mihály, Wittmann J.

X. kerület: Vincze Imre Lajos, Merlinger Ferencz, Trelinger Ferencz, Leblóvits J. Mészner József.

Több tárgy nem lévén elnök ur az ülést berekeszti.

Országos szövetség.

Három éve lesz ma holnap annak, hogy az országos szövetséget megalakítása céljából összejöttek Budapesten iparunk szakfőfiai, a haza minden részéből; három év mulott el anélkül, hogy annyi sok szép terv, annyi egészséges eszme ad acta lételett — szebb időnkig Hasztalan buzgólkodtak rajta iparunk jelesei, — különösen Gundel, Glück és Stadler urak, — hogy az összejövetel eredményes legyen, hasztalan tett össze Stadler ur éjt-napot és lépett fel kész tervezetekkel, kidolgozott szabályzatokkal: a gyűlés szétoszlott minden eredmény nélkül.

Igaz, hogy «a leányzó nem halt meg, csak alszik», mert az eszmék föntartása valószívesen szét az országos gyűlés, de hát meddig fog a leányzó aludni?

Ime, ennek az alvásnak máris megadtuk az árát. Ha megalakultunk volna 1887-ben országos szövetséget, az új regáletörvény hozására bizonyára számottevő tényezőként folyhattunk volna be, míg így csak nézünk kellett tehetetlenül, hogy miként rántják ki alólunk a gyékényt.

De hát a mi megtörtént, azon nem lehet — legalább egy időre — változtatni, — s így mentünk meg azt, a mi megmenthető. A sok fontos kérdés közül, mely annak idején szőnyegen for-

gott, legfontosabbak a nyugdíjalap, a tanoncz-ügy és a képesítés kérdései.

Kinek nem feküdnék szívében, hogy a sors csapásaival szemben ha megtörik, ha nem képes annyit öszszeszedezni, a mennyiből öreg napjaira félérakhatott volna, — kinek nem feküdnék szívében a nyugdíjalap, ez az áldásos intézmény? Hiszen alig van testület, mely e tekintetben előbb ne volna mint mi; a pinczerek is — ha nincs is nyugdíjintézetük — de vannak humánus segélyegyleteik, a melyek gondoskodnak a munkaképtelen tagokról.

Csak mi, kik legkisebb számításal nőszezeret teszünk ki, mi ne bírnánk magunkon segíteni . . . ? És a tanoncz-ügy és képesítés is, mind stricte törvényben és szabályokban van más iparágnál megállapítva, csak mi vagyunk hátra, mi vendéglős iparosok!

Valóban szégyen az, hogy egy olyan testület, melynek tagjai nagyrészt tehető, jómodu polgárok, oly keveset törődik önmagával!

Uraim! Az 1890-ik esztendőnek nem szabad a nélkül elmúlnia, hogy egy lépéssel legalább közel ne menjünk célunkhoz. Szilárd meggyőződésünk, hogy addig, míg országos szövetséget nem alakulunk, nem is szerepelhetünk úgy, a mint megérdemelnők. Magyarország 20,000 vendéglős iparosának egy testkel kell képeznie hogy alkalomadtán határozatosan nyomja le a mérleg azt az ágat, melyben az ő érdekei vannak.

Az álló tő tükrét íme! * mi zavarjuk meg az első kavicszal, az eszme újra megpendítésével; de felszólítjuk összes olvasóinkat, hogy a **felvetett kérdéshez szólni sziveskedjenek — akár pártolják, akár nem — s mi lapunk hasábjain fogjuk a dolgot megbeszélés tárgyává tenni!**

Nem kételkedünk benne, hogy ha szaktársaink tömegesen kifejezést adnak — lapunk útján — abbeli óhajuknak, hogy az országos gyűlés ismét egybehívassék, — azon érdemes férfiak, kik 1887-ben is önzellen buzgalommal és fáradhatatlansággal állottak a mozgalom élén, — ma is kezükbe veszik annak vezetését s talán — adja isten — több siker fogja koronázni áldozatkészségüket iparunk irányában, mint az előző gyűlésen!

Föl szaktársak! Munkára!

A magyar konyha.

— Fecsegés. —

Írta: Mikszáth Kálmán.

Állj meg Pegazus! Idekötiék a fűzfához. S magam betekintek a tepsik, lábasok

és bögrek közé a konyhába. Eleget hallgatók már együtt a tülemleket dalát, prücsök ciprélését. A pecsenye-sistergés sem a legutolsó. Az szőljon most.

Az író is lehet őszinte. Ha az asszonyokról írkalálam, míg azokat szerettem jobban, mért ne írhassek most a konyha produktumairól, mikor ezekre gondolok szivesebben?

De nem is olyan apró dolog az. Ha beall egykor a ridég közöny, melyet a kozmopolitizmus előtölogat, ha minden érzés megszűnik a rög iránt, az idealizmus roncsai közt még mindig ott lesz varázsnak a magyar konyha. Lehet elfasult, kiegelt a szív, lehet mindenféle ferde okoskodással szaturálva az elme, de a gyomor makacs és őszinte, a gyomor azt fogja kiáltani: „magyar vagyok, magyar maradok!”

Nem szabad tehát a magyar konyhát pusztulni hagyni. Döljön, omoljék minden a nagy reformok és divatok manájában, pusztuljon a vármegye (ámbar ott egészséges, jó gyomor vannak), pusztuljon a gentri, a szüzdohány, de az ösetekek maradjanak. Azokat ne engedjük!

Pedig mulnak ám erősen. Sok nagytekinélyü comedientia végkép elveszett. Hol van például a „levelensül”, e finom lepeny, melyből az igaz, két szolgáló süttőt hajnalott delig egy emberre több adagot. A levelensül; ugy eltűnt a magyar konyhából, mint erdeinkből a bölény. Hol van a kürtös kalács? A mai generációból ki evett barabolyt? . . . De szával említhetnem az eenyezett eteleket, ha nagyon meg akarám szomorítani a nemzeti érzésü gourmandokat.

Jövevény-etelek egész invázióját énekelhetem. Hogy szorította ki a jó fagyos szalonát a kávé. Hogy hódított a beefsteak óriás területeket s különböző nemzetiségű szakadva, majd mint fillet de boeuf, majd mint ramstek, vagy entrecots vergődött uralomra.

A becsületes öreg rostolyosok és borjuszeletek szerényen kuczorognak valahol hatul az étlapokon. Szegény lejárt nagyságok! A galuskák, fánkok, marezipanok még állanak, de ingadozva. A parfai-t tabora már megfujta a hadi trombitát s jönnék különböző színel, izzel, hogy leverjek az évszázados benszülötteket. Kicziczomázott előkelő külsejük könyű szerrel ejti halóba az inyeket is.

De ki az oka e szomorú mulási processusnak?

Önök uraim! Önök panaszkodnak minduntalan:

„Gyenge a gyomrom!”

És ez az a nyitott kapu, melyen az ellenség beözönlik.

„Nehéz emésztésű a magyar koszt!” . . . nyoszorgi más szavakkal a kábelbü generáció.

Ejh, ez csak szokás dolga. A régi emberek jobban ellen tudtak állni az új áramlatoknak. Ott van például ugynek Keglevich, a híres „szilvási gróf”, a ki előtt fiatal korában Bécsben nagyon dicsérték a francia követ szakácsát:

„Ugy főz a ficzkó, hogy még a Ferenc császár is szereti száját a követ asztalához törülni.”

Eppen csak ez kellett Keglevichnek, hogy kedvet kapjon a szakácsához. Addig jart utána, üzengetett neki, míg rávette kettős herért, hogy szökjék meg vele.

A szakács ráállott, de a követ nagy lármát csapott az esztől, fölment panaszra a császárhoz, mozgásba jött az egész rendőri apparatus s kisültöttek hol van.

Nosza (akkor éppen békeidő volt, ráértek foglalkozni e kérdéssel), megindult az akció, maga a császár irt József nádorhoz levelet, hogy valami szép szerrel kerítse vissza a szakácsot. Mert hát az ördög akar most Francia országgal háborút.

A nádor egy ügyes, jó modoru hivatalnok, Barkóczy Ferenczet küldötte a főfőhöz Szilváásra, azzal az instrukcióval: csalja vissza barmi áldozat árán a szakácsot.

Barkóczy uram otthon taláta Kegyelmet, de mint óvatos diplomata, nem hozakodott elő a kemény dióval, majd csak ebéd után, a fekete kávéval. A nap huszonnégy órájából az a legszebb pillanat, mikor a csibukot behozzák. Mert az ebéd is, bármilyen jó, voltaképpen csak egy küzdelem a fekete kávéhoz.

Barkóczy Ferencz uram azonban nagyot amult-bámult az ebédnél, hogy a csigaleves után habfőzeléket hoz be az inas füstölt oldalassal, szép ropogós malacz követi ezt nyomban, hogy aztán helyet engedjen a kurcizás kapros turósmetéltnek.

— Ejnye de jó szakácsa van méltóságodnak!

— Egy közönséges béresasszony lőz most nálam.

— Talán beteg a szakács?

— Nem beteg biz az, pattant fel a gróf, de nem tud semmit a mamlasz, pedig Bécsből hoztam.

— Nem tud?

— Mindig olyan ebédeket főzött, hogy egy óra múlva már megint éhes voltam.

Barkóczy mosolygott a sajátos panaszon, a gróf ellenben a béresnédt dícsérté: «Ez az asszony, ez érti, mondhatom, kiadósak az ételiei»

— A szakácsot tehát elcsapta méltóságod?

— Hiszen elcsapnám én, ha menne, de míg a szerződése letelik, kénytelen vagyok itt tűnni. Kukoriczát kapáltak most a gazemberrel.

Ime elámulhat a mai sátnya kor gyermeke, hogy milyen fölséges gyomrok voltak azelőtt. Mitől romolhattak el oly gyorsan két emberöltő alatt?

Hát azoktól a finom, idegen pancsoktól, amiknek se ize, se bűze, se sava, se borsá.

Mert gyönyörű dolog az, kedves olvasóm, a hogy most a vendéglői étlapok készülnek.

Mikor nyári időben délben vagy este megered a szapora zápor s künn a vendéglői asztaloknál megázik a sok kifli, zsemlye (a lófutóval pinczerek nem győzik mind behurcolni), akkor másnap majdnem az egész városban az étlapokon megjelenik egy régi ismerősöm, a «kiflischmarn», a ki, ha egy kicsit incognito akar lenni a «császár-morzolya» nevet is szokta használni

Az aktuális étlap mindig hífi fotográfiaja az előző nap időjárásának. Ha almasretes vihosgatja rád a fogát juliushan, akkor tudd meg, hogy a környéken tegnap vihar volt és az éretlen almákat lerázta a galyakról.

De nem . . . nem akarok lelelezéseket tenni, (az én megfigyeléseim rémítétesek), csupán egy kedvencünköt álcázom le egy kissé. Ez a pirée-leves.

Önöknek fájni fog ez, mert a leves már különben is előkelő perszóna az ételék közt. (Gyakran lelhetni embereket, a kik büszkély rá, hogy sok levest esznek s ép olyan kevély hangon dicsekszenek, hogy: «no ma két levest ettem», mint mi újságírók: no, ma két cikket irtam.

(Vége köv.)

Adakozás Kossuth Lajos templomára.

A táljai ág. evang. templom felépítési költségeire lapunk szerkesztőségénél eddig a következő kegyes adakozások folytak be:

A «Vendéglősök Lapja» szerkesztősége	3.—
«Legrégibb magyar asztaltársaság»	4.—
Szabó Márton (Kőbánya)	3.—
Vincze Imre Lajos (Kőbánya)	2.—
Györgyevits Sándor (Kőbánya)	2.—
Blázsik Mihály (Kőbánya)	1.—
A veszprémi «Korona» szálló személyzete	2.—
Wohlfarth Vilmos (Bpest)	1.—
«Budapesti kérész ipartársulat»	10.—
«Budapesti pinczér-egylet»	6.—
Braesován Koszta (Kőbánya)	1.—
Szeretelszky István (Bpest)	2.—
Altmann Lajos (Bpest)	1.—
Tremel Mátyas (Bpest)	1.—
Gyolcs Antal (Bpest)	—30
Kepes Ignác (Bpest)	—20

Összesen 39 frt 50 kr.

Ez összeget rendeltetése helyére juttattuk s erre vonatkozólag lapunk szerkesztője a táljai ev. egyház lelkesztől: nt. Hajás Pál úrtól a következő levelet kapta:

T. I h á s z György urnak Budapesten.

Tekintetes Szerkesztő úr!

Midőn a templomun: javára kegyesen gyűjtött és küldött 39 frt 50 krról szóló nyugtát itt mellékelve megküldeni szerencsém van, méltóztassék megengedni, hogy ez alkalommal hálás köszönetemnek is ismételve kifejezést adhassak.

Több hónapja annak, hogy templomunk s egyházunk érdekében mozgalom indult meg több városokban, voltak, a kik meleg érdeklődéssel tekintettek ügyünk elé, voltak, a kik szívesen meghozták áldozataikat templomunk oltárára, voltak, a kik buzditani igyekeztek törekvésünkben, de oly tartós jó akarral, oly igazi magyar hűséggel, mint épen szerkesztő ur, alig fáradozott valaki értettünk. Fogadják hozzáunk való nagy jószágáért leghálásabb köszönetünket.

A kegyelem istene s az emberek szeressék úgy, a minő szeretetet irántunk tanusított.

Magunkat, templomunkat további becses hajlamaiba ajánlva, mély tisztelettel maradtam t. szerkesztő úrnak

Tállyán, 1890 jan. 15.

alázatos szolgálja,
Hajás Pál,
ev. lelkesz.

Nyugtávány.

39 frt 50 kr. azaz harminckilencz frt. 50 krról o. é., mely összeget alólítottak tekintetes I h á s z György úrtól, mint a tállyai Kossuth templom javára a „Vendéglősök Lapja” tekintetes szerkesztősége által gyűjtött összeget, minden hány nélkül hálás köszönettel átvettünk.

Tállyán, 1890 január 15-én.

Szirmay István,
egyh. felügyelő.

Hajás Pál,
ev. lelkesz.

A hordók megfurása ellen.

Irta: P-r. D.—.

Igen gyakran fordul elő, hogy a szállítás alatt levő bort megdezsmaalják nemcsak a közönséges tuvarosok, hanem még a vasuton vagy a hajón is. Ez a megdezsmaalás rendszeren akként történik, hogy a hordó valamely abroncsát odább verik s aztán kis lyukat furva a hordóba a bort vékony csővel, esetleg szálmával kiszívják, a lyukat betömik s az abroncsot újra helyére verik. Az ilyen megdezsmaalással nemcsak meglópiják a tulajdonost, hanem, a mi meg rosszabb, gyakran az egész bort is elrontják, mert a kiszívott bort rendszeren vízzel pótolják. Emellett jelenléteken kárt okoznak azáltal, hogy a hordóba lyukat fúrnak, melyből sokszor egész észrevétlenül szivárog ki a bor s ez annak folytán megapaszatlan, könnyen megvirágosodik s el is romlik így történik azant, az hogy a megrendelő sokszor a megrendelt minőségűnél sokkal rosszabb bort kap. » minek következménye mar nem egy kellemetlen pór volt.

Többször merült már föl az a kérdés, hogy mi módon lehetne ezt a dezsmaalást megakadályozni. Legbiztosabban mindenestre azáltal, ha a bor kettős hordókban szállítatnék. Mint-hogy azonban ez igen költséges védekezés volna, nem igen ajánlható. Kisebb hordókban szállított s értékes borok akként is védetnek meg a megdezsmaalástól, hogy a hordót vászonba varrják. Nagyobb hordóknál azonban sokkal egyszerűbben és sokkal olcsóbban is biztosíthatjuk a bort a dezsmaalók ellen, ha az abroncsokat a hordókhoz úgy erősítjük, hogy se jobbra, se balra el ne mozdíthatassak helyükből. E végből nem kell egyebet tenni, mint a már kelőben felvert abroncsokat három vagy négy vaspánttal összekötni. Mint-hogy az így megvasalt hordókat csak a jenekükön vagy puszta dongákon furhatják meg, ha lopás történik, azt az átvevő azonnal észre veheti. Szállításra szánt hordókat mind így kellene a megdezsmaalás ellen biztosítani.

CSARNOK.

A kávéról.

— Egy menyecske tárcája. —

Kedves szerkesztő ur! Hogy megmagyarázzam önnek, minő jögon fogok én — nő létemre — tollat, ki kell jelentenem, hogy mi — vendéglősök nejei — is szívesen olvasgatjuk lapját s egy-egy találó megjegyzését bizony odajutogatjuk férjúrunknak, ha ők netalán «nem vették volna észre.»

Nos igen, kedves lapja legutóbbi számában megjelent egy igen helyes és tanulságos cikk: «A pinczér-előzékenység». Ebben a cikkben a tisztelt író ur — egy pár sorban csak, igaz, — rámutat egyik okára annak, hogy a kávéházakat mért is nem látogatja a közönség jobban: a pinczerek nagy részének unalmas, szentelen modorára.

Én istenem! Ha csak ez volna! De van ennek más bibije is, olyan bibije, hogy nem lennék asszony, jaj! nem tudnék hova lenni, ha ki nem mondanám. Há! kedves szerkesztő ur, tegye szívére a kezét és mondja meg őszintén, de igazán őszintén: ha belemegy egy kávéházba, mi az, a mit ön élé tesznek: kávé-e vagy — fekete kotyvalék?

Jöjjön csak kérem egyszer el hozzám, majd

megtudja, mi az az igazi, zamatos fölulmul-hatalatlan jó kávé,

Oh, ne tessék mosolyogni, nem akarok reklámot csinálni magamnak; azért is nem írom ki a nevemet, justament se! Hanem azt nem fogja nekem senki megtiltani, hogy kedves barátóimnek legalább ez uton elő ne soroljam, micsoda rettenetes hibákat, nem! Bűntényeket követnek el a kávé készítésénél (Feltéve t. i., hogy t. szerkesztő ur kiadja ezt a firmákat. No de! férfi: kötelessége az udvariasság!)

Na! És most hadd mondok el a jó kávé-csinálás feltételeit.

Először is, a mi földolag, jófajta kávémagot kell venni. Igen ám, de nem azt a gyönyörűséges elvet kell követni, a mit a szomszéd-asszonyon, hogy: «olesó, de — rossz», hanem epen ellenkezőleg: «drágább valamivel, de finom, echt.» És ugyan melyek ezek?

Melyek? Először is — a Mokkát nem számítva — itt van a levantini kávé, a mely valódi minőségben csak ritkán fordul meg a mi piacunkon; itt van továbbá a Rangon és Seymonique, Menado, Martinique, Bourbon, Surinan, Reilherry és más egyéb Jáva-fajták. Ugy-e, hogy jó csomót tudok egy szuszra előszámolni, egyiknek-másiknak tán nevüket se hallották még. Hja! én tanulmányoztam ám ezt a tudományt, sőt még a doktorátust is letettem belőle a — könyhában.

No de mondok én egy olyat is, a mit mindenki ismer, egy erős zamatu és kiadó kávémagot, a ceyloni, melyből egy harmadrész elegyítve kétharmadrész Jáva-kávévéval, a legpompasabb kávéitallt adja.

De hadd térjek át a pörkölésre. Oh istenem, ha az a sok baklövés, a mit egy háziasszony e téren elkövet, mind aranyforintá változók az és az enyim lenne, bizony isten kifizethetném Magyarország adósságát.

A legnagyobb vizagatot igényli a pörkölés és csak addig szabad annak tartania, míg a kávémagok olyan szunt nem kapnak, mint az érett gesztenye. Ha pedig levezzsük a tűzről, akkor sohase mely, hanem mindig lapos talba öntsük, ne legyen egyik a másikon feküdjék; gyorsan kell annak lehűlnie.

Hanem persze, persze! Jézus urunk is sokat predikált a zsidóknak, még se tértek meg. Én is csak megírom ezt a cikket, azért fogadni mernék, hogy ezentul is csak sok aszszonyka vagy nagyon megpörkölt a kávémagok, vagy plane el is pörkölti a zokát... br! abból lesz csak a jó kávé!

Legcélzzerűbb a kávé az u. n. «Kugelbrenner»-ben pörkölni. (Megbocsáson édes szerkesztő ur, de bizony nem jut a magyar neve eszembe.) Ebben a magok egyenletesen forgatnak és jönnek érintkezésbe a hővel.

Már most vegyük, hogy többféle kávémagot «karunk összekeverni, mint a legajánlatosabb módját egy kellemes aromájú, izletes kávének.

Mi a teendők? Minden egyes kávéfajtát külön kell pörkölni, ezután a magvakat — az összetevés aránya szempontjából — lehetőleg megolvasni, a rossz magvakat kiselejteni, mert ezeknek már semmi aromájuk sincs, sőt a kávé izletességét is hátráltatják.

Most azután el kell tenni a kávémagokat egy elzárt üveg- vagy porcellán-edénybe, távol minden erőszagu dolgoktól. Az őrles pedig közvetlen napféltől elölt történjenek (ki

ne emlékezzen sokra a kedves, pörkölt kávészagu hajléka?) és pedig szoroson járó őrlőgépeket, mert ha tágabb, ugy a kávépor darabosabb lesz, ebből pedig sokkal több kell, mint a finomra őrlötől.

Hja! istenem de mikor nálunk az a szokás, hogy a kávéőrít még az öreganyám öreganyjáról maradt «családi» emlének. Likács biz az itt is, ott is, sok helyt körösztil férne rajta nem egy kávémag, de egy jó kővér mogoró is, — hanem azért ujat venni? ugyan mire való volna?

Hej láncos teremtetle! Bizony jobban tenné sok ifju gavallér, ha születésnapkor, névnapen, karácsony estején stb. stb. — holmi virágvázak, Makart-csokrok helyett, valami jófajta kávéőrít venne az ideálnak! Vagy ha nem is az ifju urak (isten neki, hadd vegyenek bolondságokat szegények) — hát legalább a papák, mamák meg a rokonok vennének ilyen egészségre szolgáló hasznos jószágokat.

Az őrilt kávé teljesen forrásban lévő vízzel kell főlereszteni, és pedig lassan, rövid időközökben, hogy a kávépor aromája fölszabaduljon, a víz pedig magába szívja.

Most jöjné a szűrés. Nálunk nagy divatban van a szűrő-papiros meg a szűrő-szita. Különösen a hogy a szítával annak a mi asszonyaink, az kétségbejött. Átszűrük a kávé, kicsit kimossák a szitát, aztán hipp-hopp! nem törődnek vele, fölakasztják a szegre. Ha meg is törlik ugy meg nem törölhetik, hogy a likácsos vizes falaira piszok rá ne rakódjék. Tessenék aztán evel máskor is szűrni!

Én nem használom sem az egyiket, sem a másikat, hanem használok mindben a kávékészítésnél porcellánkésűleket, melyeket sósavval könnyen lehet tisztítani, ez a legtanácsosabb. De ha valaki már szűrőszitát használ, akkor legalább mossa ki jól meleg, majd hideg vízben, aztán tegye meleg helyre száradni.

Azt pedig a viláért se tegye senki, hogy az ugynevezett «kávéajtát» még egyszer használja! Még ugy se, hogy friss kávéport önt hozzá, mert bizony nem fog kapni jó aromás kávé. A jó kávének, ha nem akarjuk, hogy izletességéből veszítsen, nem szabad sokáig állnia se s azért közvetlen a megivás előtt kell készíteni.

Oh, szó sincs róla, ismerék családokat a hol kényelem szempontjából a reggelivel együtt készítik a delutáni kávé! De már édes lelkem szerkesztő ur, én csak annyit mondok rá, hogy jó apetítust kívánok hozzá!

A mi pedig azokat az u. n. «kávé pótlékokat» illeti, azokra nézve is kereken megmondhat a nézetemet. Hát bizony miattam hirdetheti ország-világnak akár száz «szakértő» is, hogy ilyen jó, meg olyan jó: én csak azt tartom, hogy biz az se nem kávé, se nem jó, mert nincs is abban éppenséggel semmi alkatrésze a kávének. Már ugyan hogy akarja akkor ez a mesterséges valami «potolni» a valódi kávé finom aromáját és kellemes hatását az idegekre?

Azt az egyet azonban megis meglehet tenni, hogy olajmentes kakao lisztet adunk a kávéhoz; ugy t. i. hogy minden csészebe 15 gramm mennyiségű pörkölt kávé kivánatuk meg s ha most két csészebe való, vagyis 30 grammnyi kávéhoz egy teli teas kanallal kakao lisztet öntünk, hát ez enyhébb, hogy ugy mondjam lágyabb izt ad a kávének.

Ennyit kedves szerkesztő ur magáról a kávé-készítésről. De e cikkekém elején azt

is állítottam nagy büszkén, hogy én tanulmányoztam ezt a «kérdést.» Ennél fogva be is kell ezt bizonyítanom egy és más elmondásával.

Ki találta föl a kávé? Erre a kérdésre egy keleti történet felel meg.

Egy alkalommal ugyanis Mohamed, Allah hatalmas prófétája, Kaiffa afrikai városban járt. Valami isteni sugallat folytán a városban kívül ment hálni. Tűzet rakott a szép nyári éjszakán s az ég rózsák közé veletlenül nehany sajátos mag került, mely igen kellemes szagot terjesztett. A böles prófeta megvizsgálta a csodálatos magvakat, aztán megvizsgálta — egyet csettentett a nyelvvel és — még egyet tett a szájába. S mint-hogy ez is ép ugy izlett, mint az előbbi, utána keresett: honnan ered s egy kis cserjére akadt, melyen hasonló zöld magvakat talált; uemsokára pedig az elővigyázattal megpörkölt magvakból elkészült az első «fekete». A prófeta aztán hálaból elnevezte az italt «kávének», melyet mai napig is az egész világ így hi.

A török háborúk által a kávé elterjedt Európában is. (Hogy Magyarországon ki nyitott először kávéházat, azt biz én, kedves szerkesztő ur, nem tudom; de hát utóljára is: nem vagyok én m. kir. tud. akadémiáj tag! Ugy-e?)

Annyit tudok, hogy a közönséges feketé és fehér kávéból lassanként a jobb módúak számára, az u. n. Mocca keletkezett.

Ugy beszélnek, hogy ez a legfinomabb «fekete». Pedig hát — uram Jézus! — ha sok ember tudna, hogy a mit ő mint «kitűnő», «echt» Mocca szűrcsöl, azt egy becsületes muzulman még a szájhöz se emelné! — Hiszen galambom szerkesztő ur, «Mocca» kávé igazában nem is létezik! Mert az az «echt» Mocca egy arabus tartományból, Yememből jön, melynek Mocca a fővárosa ugyan, de magában Moccaban meg se terem a kávé!

De többet is mondok még! Évenként körülbelül 10,000 tonna a kávé-kivitel s ennek nagy része még csak nem is Yememben terem, hanem Nyugatindióból hozzák Moccaba s onnan, keverve arabiai kávéval, tovább szállítják. Sőt Arikából és Braziliából is s állítanak szét «Mocca».

Isten bocsássa meg bűnömöt, de még megérem, hogy valaki merényletet tervez ellenem ezért a cikkemért. Azért hát legjobb lesz véget szakítanom.

Csak arra kerem kedves szerkesztő ur, hogy javítson rajta itt-ott, a hol kell, — huzza ki másutt, a mi nem kell és korrigálja ki az ortografiai hibákat, mert tudja: «nő vagyok, hát ez nem valami vitéz oldalam.

Isten önnel!

A. E.

Felhívás!

Tisztelettel felkerjük valamennyi szak-társunkat, hogy az új regáletörvény életbeléptetése óta bárhol — különösen a vidéken — netalán előforduló visszasságokat, helytelenségeket, vagy jogellenes intézkedéseket e téren, valünk közölni sziveskedjenek.

KÜLÖNFÉLÉK.

— **Királyi kitüntetés.** Párisban élő jeles szakírtunk, **Hauser Lajos** ur szép kitüntetésben részesült, a mennyiben királyunk a Ferencz Jozsef rend keresztjét adó anyózia neki. Hauser a «Hotel Bellevue» tulajdonosa. A Párisba utazó magyar közönség kedvencz találkozási helye. A kitüntetett szállodás mar 35 éve tartózkodik Párisban s eleinte csak szerény helyzetéből a legelső szállodások közé küzdötte föl magát. A párisi magyarok között őszinte örömet kellett a királyi kitüntetés.

— **Hamis Frencozia pezsgő.** Jónás Lipót debreczeni kávé 100 üveg valódi francia pezsgőt rendelt Singer Viktor és Liehemann Alfréd budapesti kereskedőknél, akik a rendelt pezsgőt meg is küldték, felvévén utánvételt annak nemcsak az árát, de 115 frt vámléteket is, Kitünt azonban, hogy az nemcsak nem «valódi» francia pezsgő, hanem a legliszányabb kótvalék, miért is a kávé feljelentést tett a kereskedők ellen. A budapesti törvényszék a vádlott szállítókát iparvédegyhamisítás miatt pénzbüntetésre ítélte. Ma azonban a királyi tábla ezt megváltoztatván, az iparvédegyhamisításon kívül a család védségét is kimondta s vádlottakat 7—7 havi börtönrre s 1000—1000 frt pénzbüntetésre ítélte.

— **Halálozás.** Schalkháza Lipót kassai szálloda tulajdonos urat, az ottani egylet buzgó elnökét érzékeny családi vesztéség érte, aposa Stiller Vincez és kir. százados urnak f. év január hó 2-ikán történt elhunytával. A boldogultnak hült tetemei mult hó 5-ikén d. u. 2 órakor tetették a rom. kath. egyház szertartása szerint a kassai köztemetőben örök nyugalomra. Temetésén a kassai és környékbeli előkelő közönség, valamint a tisztikar nagy számban vett részt. — **Kehrer** Ferencz székesfejérvári kávéház tulajdonos, az ottani pinczér-egylet elnöke mult hó 24-iken életének 51-ik évében hosszas betegsége után jobblétre szenderült. **Kehrer** Ferencz egyike volt azon szakképzett szakírtásoknak, kik finom és előzékeny modoruk által közbecsületet vívtak ki maguknak. Ifjú éveiben Budapesten az aranykéz-utczában birt egy kávéházat, majd a székesfejérvári «Magyar király» szállodának volt sok éven át bérleje, míg az utóbbi időben a székesfejérvári intelligencia által látogatott volt Grauféle kávéházat birta. Jó szívű és vendégszerető barátságos ember volt. — **Zsoldos Imre,** a budapesti «Budapest» szálló volt bérleje, ki legutóbb **Stadler** Károly úr szállodájában mint üzletvezető volt alkalmazva, mult hó 18-iken életének 51-ik évében jobblétre szenderült. — **Beke** hannaikra!

— **Választási utójáték.** Mikó János hajdánúvári koresmáros ellen azt a vádat emelték, hogy a legutóbbi képviselőválasztás alatt a kormánypart jelöltje érdekében több választót megvesztetett. A debreczeni törvényszék azonban a megtartott végül tárgyalás alapján fölmentette a vádlott koresmárost a polgári választási joga ellen elkövetett vétség vádja alól, és ez ítéletet most a kir. tábla is helybenhagyta.

— **Eladó vendéglők.** Több fővárosi és vidéki vendéglő, szálloda és kávéházi üzletek eladók. Bővebb értesítést e lap kiadóhiva tala ad.

— **Vendéglő átvétel.** Kohn Samuel vendéglős Budapesten a Ferencz-Jozsef rakpart 18. sz. alatt vendéglőt nyitott s azt a mai kor igényeinek megfelelőleg rendezte be.

— **Két öngyilkosság Kolozsvárott.** Kozsokár honvédőhadnagy legutóbb Kolozsvárott főbe-

lőtte magát. A szerencsétlen főhadnagyot egy karos székben ülve találták meg. Szájába lőtt, ami rögtön halált okozott. Egy darabka papírra, melyet az elhunyt asztalán találtak, a következő sorok voltak írva: «Idegbajom az oka, hogy öngyilkos lettem.» — **Alig** terjedt el a főhadnagy öngyilkosságának híre, midőn este fél 8-kor **Tauffer** János cukrász egy leánya, Róza, egy férjétől elváltan elő asszony. lett öngyilkossá, ugyanolyan módon, mint a szerencsétlen főhadnagy. Ő is revolverrel a szájába lőtt és rögtön meghalt. Egy kilencz éves fiacskája maradt, tettének oka teljesen ismeretlen. A két öngyilkosság, különösen ilyen gyors egymásutánban, természetesen nagy szenzációt kellett a városban.

— **Bécsi pinczér-élite-bál.** A bécsi pinczér-bál bizottsága már megalakult, a bál pedig febr. 4-én fog megtartatni a Zsófia-teremben. A jótékony célra való tekintettel a bál védnökséget **Herold** Hermin, **Sacher** Anna és **Zwierschütz** Róza urhölgyek vállalták el. Minden jel odamutat, hogy az idei bál is eléri a tavalyi nivóját ha csak túl nem szárnyalja.

— **Italmérsi illetékek kivételése.** A budapesti kávé ipartestület a pénzügyigazgatóság felhívása folytán az italmérsi illetékek kivételése alaktandó bizottságba kerületenkint szakértőkül a következő testületi tagokat jelölte ki: I. ker.: **Till** Mihály és **Lichtner** Armin. II. ker. **Pajcsics** Gábor, III. ker. **Syády** Alajos és **Wrabetz** Frigyes. IV. ker. **Némái** Antal és **Batory** Mihály, V. ker. **Holstein** Zsigmond és **Gebauer** József. VI. ker. **Fritz** Henrik, **Schönheim** Ede és **Keller** Márk, VII. ker. **Ruider** Adolf és **Rosenfeld** Lipót, VIII. ker. **Kleinlein** Károly és **Valentin** Károly, IX. ker. **Fodor** Márton

— **Óriási bankett.** Mult év dec. 4-én hatalmas politikai bankettet tartottak **Edinburgban**. **Balfour** A. C. Irland államtitkára tiszteletére. melyen körülbelül 2500 egyen jelent meg. Az egésznek rendezésével **Thiem** A. M. ur, a Windsor-szálloda tulajdonos volt megbízva, kinek fivere **Thiem** G. W. a glasgowi állomási vendéglő birtokosa segítkezett. Az ünnepi ebéd 1 óra 20 perc alatt pontosan lett servirozva, holott másfél óra volt reá engedve. 14 szakkoc volt elfoglalva és minden asztalnál egy felügyelő, összesen 54. továbbá 400 pinczér és 50 borfü. A menü a következő volt:

Tortue claire. — Petits patés aux huitres. — Timbales de faisans truffés, sauce madère. — Cote de boeuf à la mode. — Légumes. — Dindon roti et Langue de boeuf. — Poulet et Jambon d'York. — Hure de sanglier, sauce rémoulade. — Gelatine de dindon en aspic. — Plum pudding. — Charlotte à la russe. — Gelée aux fruits. — Fromage et céleri. — Dessert.

V I N S.

— **Sherry.** — Krug 1880. Kirkhope & Sons. — **Claret** Chateau Beychevelle, 1878.

— **Kávéos közgyűlés.** A fővárosi kávé- és kávémérő ipartársulat jan. 25-én tartotta hatodik rendes közgyűlését az iparos-körben **Kainer** és **Rezső** elnöke alatt. A közgyűlést, melyen 148 tag jelent meg, **Kainer** elnök igen sikerült beszéddel nyitotta meg, a melyben először szólt az ipartársulat hasznos céljait, majd felemlíté, hogy az ipartársulat nemcsak elszegenyedt tagjairól hozott tetsémes áldozatot, hanem egyuttal a választmány a hatósággal szemben is sikeresen védte a tagok érdekeit. Különösen nagy tevékenységet fejtett ki az új regáletörvény életbeáttétele alkalmából az új italmérsi engedélyek kiadása körül. Végül felemlíté, hogy a király ő felsége a trónörökös halála alkalmából az ipartestület részvételeiért köszönetét nyilvánította. — Az egylet bevételé a mult

évben 2559 frt 82 kr, kiadása pedig 1772 frt. Az egylet vagonya tehát 1914 frt 29 kr. tesz ki. Végül az új tisztikar választott meg a következők eredménynyel: elnök lett **Kainer** R., II-od alelnök **Freisler** Tamás, III-od alelnök **Klein** Jakab, III-od alelnök pedig **Weinstein** Sándor. Titkárnak ismét az ügybuzgó **Neushauer** Sándor választott meg.

— **Bécsi vendéglősök farsangja.** A bécsi vendéglősök ipartársulata e hó 10-én igen szépen sikerült jótékony célú táncvigalmat rendezett, mely — a G—a szerint — lényesen megbecsülte azt a világgá kürtölt hírt, hogy a bécsiekből már kivestett a humor és kedélyesség. A bálbizottság tagjai voltak: **Weiland** Bálint ur mint elnök, **Karinger** János elnökhelyettes és **Vogelreuther** Konrad szállodás mint társelnök, továbbá **Dorffinger** Nandor cs. és k. borbecsölő (pénztárnok), **Gräf** Nandor (gyógyzó), **Behnert** Róbert, **Hradetzky** János, **Malek** János, **Stix** Gottfried, **Weikart** Róbert, **Ballenda** József és **Volkert** Ádám. Ott voltak még **Wieninger** J. G., a «Vendéglősök szövetele»-nek elnöke s **Heger** Nandor, a szövetelel pénztárosa ugyszintén **Zwierschütz** ker. kamarai tanácsos, **Kolbec** Ferencz és **Herold** Alfons bájos nejeikké, valamint **Weber** Ede, a mindig vigkedülő «csardakorcsmáros». — A táncvigalom pompás kedv és kitartás mellett reggeli 6 óraig tartott, csak ekkor vált el egymástól a sok szép asszony meg leány, biztával egymást, hogy: «A viszontlátásra!»

— **Magyar borvíveléi Frazoizországba.** Nagy Pál szepeádi földirtokos és előkelő szőlőtermelő egy, bordeaux-i nagy borkereskedő cégg kereste meg, a cégből, hogy vele érintkezésbe lépve, nyujtsen szőlőkezelést, évenként több ezer hl-re menő borkészületének közvetlen a termelőiökül eszközöl fedezésére. A tárgyalások már olyannyira haladtak előre, hogy márczius hóban az első szállítmány minden valószínűség szerint utol tesz inditható. Elő példa lesz ez bortermelőinknek, hogy helyes eljárás és egy kis üzleti szemmel mellett, mily eredményeket lehet elérni egyes embernek is hát meg. ha azok a sokszor emlegetett borértékesítési szövetkezetek létre jönnének.

— **A pécsi pinczér-egylet** mult hó 23-iken tartotta évi rendes közgyűléset mely alkalommal az egylet tisztikára a következőké alakult meg. Megválasztottak elnökül: **Minasch** József vendéglős, alelnökül: **Bäumier** J. (györgy), Felügyelőül: **Schoditsch** Adolf, pénztárosul **Weindorfer** Frigyes; választmányi tagokul: **Baumgartner** János, **Markovits** János, **Szabó** János, **Sarlay** Elek, **Lenner** Ferencz és **Tóth** István urnak. — A pécsi pinczér egylet vagonya ezido szerint 4986 frt 39 kr tesz ki. Közli **Sarlay** Elek választmányi tag.

— **Kávéházi udonságok.** Ungvárt a Bródy Zsigmond-féle házban fennálló régi kávéházi üzlethehelyiségben **Schuh** Miksa engedélyezett jogát átruházta Róth Sándor eddigi főpinczérre; — a Róth Sámuel-féle házban levő kávéházat, az eddigi bérlel **Kirschbaum** Ignác, miután a fekete-sz vendéglőben nyert alkalmazást, — másnak adta át, a ki még eddig iparigazolványt nem váltott s így valószínűleg ezt a hatóság bezárja.

— **A győri pinczér-egylet** új tagjait a következők vették fel: **Gombár** Lajos, **Hofbauer** János, **Luksács** Gábor, **Mikola** Dénes, **Steidl** János, **Szabó** József és **Tóth** Lajos. Az egylet vagyon kimutatása január hóban: Tőkepénz a győri I. takarékpénztárban 1832 frt 37 kr. — Zászlóalap ugyanott 57 frt 77 kr.

— Pénztári készlet 95 frt 74 krt. Összesen: 1984 frt 88 kr.

— **Marosvásárhelyen a város pálinka-regálé** bérletét Róth Károly és társai vették ki a január 15-én megtartott nyilvános árverésen 24 ezer forint évi bér fizetése mellett. A bor és sör 27., a pálinka 24., s így a regale bérlet összesen 51 ezer frt évi jövedelmet hajt, melyből a kincstár 32., a város 19 ezret kap. Feltevések is vannak bejelentve. A végeredményt is tudatni fogjuk t. olvasóinkat.

— **A székesszéki-pinczér-egylet** választmányi mult hó 24-ikén ülést tartott, mely alkalommal az egylet tevékeny elnöke Mihályi Ferencz ur felolvasta Schalkház Lipót urnak a kassai vendéglősök, kávé- és korcsmárosok- és pinczerek egyleténél lakunk érdekében az ottani szakértéshez intézett szép, férfias felszólító levelét s e fel szólítást magvas, aktuális tárgyánál fogva a fehérvári egylet tagjainak figyelmébe ajánlván, felhívta őket a «Vendéglősök Lapja» támogatására.

— **A kolozsvári-pinczér-egylet** ügynöki állásának betöltésére — mint bennünket értesíteneik — többen pályáztak, eddig azonban két komoly jelöltje van az egyleti tagoknak, az egyik Fleischmann Ede volt ügynök, a másik Grau H. József vendéglős, mindkettőjüknek tekintélyes pártja van s így bajos azt még megmondani, kinek javára dől el a választás.

— **Esküvő.** Markusz József a marmaroszigeti Hollós-féle kávéház bérleje mult hó 26-ikán esküdött örök hűséget Klein Pepi kisasszonynak Szatmáron. Isten áldása legyen frigyük kísérője!

— **Szatmáron** a nyári színhazi sörcsarnokot Kalocsay Sámuel szakértésünk bérelte ki

— **Vendéglő átvétel** Hrazdil Károly fővárosi jeles szakértésünk kibérelte az Andrassy-út közelében levő «Tyuk-ketrecz»-hez czimzett nagy nyári kerthelyiséget, s azt a megnyitás előtt átalakítva, újonnan díszesen rendezi be. Sok szerencsét!

— **Új dalszarnok Budapesten.** Egyik lap-társunk bécsi tudósítója írja: Ronacher a róla nevezett nagy fényességű Orfeum igazgatója, a tulajdonos részvénytársasággal összeveszvéren, megválnak a bécsi intézettel s Budapesten készül egy Orfeumot építeni s már készített is a tervét két budapesti mérnökkel. Reméljük, hogy a főváros még nem szentesítette ezt a tervet, mely nemcsak meglevő színházaink életét fenyegeti, de a negyedik magyar színház tervét is csirájában tönkre teszi.

— **Keserő bor.** E betegséget, Pasteur szerint, a ki behatóan tanulmányozta, botocskalaku bakteriumok okozzák. Előbb azt hitték, hogy csak vörös borok lesznek keserűkké s a baj okának a festanyagot tartókat; s a mit azonban az czafof meg, hogy fehér borok is megkeserűnek. A keserő bort megvitatni nem lehet, minél fogva legjobb szeszölésre használni. A megkeseredés ellen a pasteurizálást ajánlják, a mint az utóerjedés befejeztetett. Mások a Reihlen-féle eljárást ajánlják, mely szerint erjedés előtt a bort felforraltják, miáltal a bakteriumok elöletnek, mely művelet után preparált szőlőhéjval egészséges erjedésnek lehet indítani.

— **Törvényjavaslat a műbor gyártásról.** A műbor-gyártásról szóló törvényjavaslat, — melyet a kiküldött bizottság még a mult ülés-szakban letárgyalta, — újabbán át fog dolgoztatni. A földmívelési miniszter, mint hall-

juk, nagyobb védelemben akarja részesíteni természetes borainkat, ami tekintve a fillokszeres nagymérvű pusztítását, csakugyan kívánatos is.

— **A hordók vízhatlanságának** előzetes kipróbálása nagyobb forgalomnak örvendő borkereskedésekben igen kívánatos, hordók s. ivárgásából eredő esetleges károk, vagy legalább a czégnél minden esetben ártó kellemetlenségek elkerülése végett. Nemetországban e czélból egy külön e czélra készült szivattyút használnak, melynek segélyével a kipróbálandó hordókat 2—3 atmoszféra nyomásnak teszik ki. Ha szivárgás nem mutatkozik, ugy a hordó feltétlenül alkalmas a szállításra. E készülék különben bármely keféfekendőből e.öállítható, csak a fecskendő cső végét kell egy dugószerű készülékkel ellátnunk, hogy az a hordó nyílásába erősen beverhető legyen.

— **A budapesti pinczér-egylet** a következő díszes kiállításra meghívókat küldte szét: Alólirott bizottságnak van szerencséje t. cz. Uraságotat a Budapesti Pinczér-Egylet betegsegelyző-pénztárának javára a fővárosi vigadó nagy dísztermében 1890. február hó 12-én tartandó: **á n c z v i g a l o m r a** tisztelettel meghívni. A balanya tisztelt Schalk Leopoldina urnó ó nagysága vállalta el. A bálbizottság: Böhm Emil elnök, Steffel Ferencz alelnök, Tomola Roland pénztárnok, Bernhard Ferencz, Buchtler Nándor, Farkas János, Fehér József, Giskra Ede, Hillebrand József, Hoffmann Mátyás, Hamm Károly, Jónás Adol, Kiss Henrik, Kovács Imre, Kernmüller István, Kardos István, Marczinka József, Moszer István, Merkle Lajos, Monschen Ferencz Pfeilmayer Antal, Poplan Zsigai, Palkovits Emil, Planits Károly, Ruff József, Ritter József, Szabó György, Szabo Imre, Schodi Adám, Szeremi Mátyás, Strecksó Ferencz, Weber Mihály, Weiss Viktor. Kezdeté 9 órakor. A játékony czél iránti tekintetből felülízetések is köszönettel fogadtatnak s annak idején nyilvánosan nyugtáztatnak.

— **Helyreigazítás.** A budapesti pinczér-egylet tagjai, cz. multkor hírnökünk azt mondtuk — téves értesülés alapján — hogy néhai Zeppitsch Antal özvegye és három árvaia az egylet részéről segélyben nem részesül. Mint utólag nekünk jelentik, az egylet — daczára, hogy Zeppitsch tagja nem volt, mégis kétszer részesült egyleti segélyben s ehhez járult az egyleti tagok nemesszivő gyűjtése.

— **Ság József** ismert nevű zeneirő, ki már négy év óta szerkeszti kiváló gondnal és tapintattal a «Zenelap»-ot most az V. évfolyamra nyit előízetést. A lap, mely havonként 3-szor jelenik meg és ugy van szerkesztve, hogy azt a magyar zenékedvelő nagy közönség is élvezettel olvashatja, pártolásra méltó. Ajánljuk olvasóink figyelmébe Ság «Zenelap»-ját, mely ma már kávéházaink és vendéglőinkben a kedveltebb lapok közé tartozik. (Előfizetési ára egész évre 6 frt., fél-évre 3 frt. Előfizethetni a «Zenelap» szerkesztőségében Budapesten (VIII. ker. állí-út 4 szám.

többször, minél gyakrabban legyen szerencsénk szeretettelő soraihoz! — A kávéra számat tartunk!

— **«The Gresham» életbiztosítási-társaság** Londonban. E társulat évi jelentése, mely az 1889. június hó 30-án befejezett 41-ik üzletéről szól, és a részvények 1889. december hó 10-én tartott rendes közgyűlése elé terjesztett, rendelkezésünk állván, következő főponjtait közöljük. Az elmúlt év eredménye rendkívül kedvezőnek mondható. A társulathoz az utolsó év alatt 5913 biztosítási ajánlat nyújtott be 49,069,600 frk értékben, melyek közül elfogadtattott 5140 drb. 40,748 650 frk biztosítási összeggel és erről a megfelelő számú kötvény ki tás állítottat. A díjbévetel, a visszbiztosítási díjak bevételén után 15,050,885 frk 52 cts.-ra rúg, a miben 1,480,079 frk 27 cts.-ot tevő első évi díjak befoglaltatnak. A kamat számla mérlege 1,227,633 frc 34 cts.-mot tesz, miáttal a társaság évi jövedelme — a díjbévetel hozzászámításával 19,328,518 frk 86 cts.-ra emelkedett. A társaság az elmúlt év folyamában 8,515,351 frk 56 cts.-ot utalványozott oly követelések folytán, melyek életbiztosítási kötvényekből eredtek. Lejárt biztosítási- és vegyes biztosítások sat. fejében, fizetett a társaság 1,978,229 frk 79 cts.-ot, kötvények visszaváltására, 1,471,691 frk 04 cts.-nyi összeget fordított. A biztosítási és járadék alapok 3,956,563 frk 23 cts.-al gyarapodtak. Az összes cselekvő vagyon az üzletév végével 106,578,528 frk 96 cts.-ra rugott. Tőkebefektetések: 1,774,504 frk 27 cts. a brit kormány értékeiben, 539,819 frk 79 cts. az indiai és gyarmati kormányok értékeiben, 13,626,873 frk 64 cts. idegen államok értékpapiraiban, 1,734,190 frk 11 cts. vasuti részvények, elsőbbségek és garantáltak, 48,927,020 frk 31 cts. vasuti- és egyéb kölcsön-kötvényekben, 26,365,280 frk 52 cts. a társaság ingatlanaiban, melyekben a társaság bécsi és budapesti házai befoglaltatnak, 832,041 frk 35 cts. jelzálogban, és különböző értékekben 14,768,795 frk 98 cts.

NYILT-TÉR.

Hirdetmény.

A kun-halasi református főgymnásium tulajdonát képező

„Sóstó-fürdő és vendéglő“

a mellette levő gyümölcsös kerttel folyó *évi május 1-től* fogva 6 esetleg 10 évre **haszonbérbe adatik**, a haszonbérbeadás iránti árverés folyó *1890-ik évi február 16-ik napján* 2 órakor a *reform. egyház algonoknok hivatalában tartatik*, miről a haszonbérleti szándékozók arról értesítetnek, hogy kötelező ígért *200 frt bántpénz* letétele mellett fogadtatik el.

Horváth Ádám virslis és lohndiener hollétét a saját érdekében velem tudassa.

Ábrahámovits,
S.-A.-Ujhely.

Szerkesztői üzenetek.

A. E. urhölgynek. Fogadják legőszintébb köszönetünket a szép cikkért. Valóban nem tudjuk, mit dicserjünk benne előbb: könnyed, csevegő iróniát-e, kedves humorát, vagy szakavatóságát. Miné-

T. cz.

Van szerencsénk önt tisztelettel értesíteni, hogy Krausz Béla urnál Szegeden levő sörfőraktárunkat egység után felhagytuk és gyártmányunk fő raktárát, illetve képviselőjét Szeged és vidékére

Hutter és Ferencsevits urakra
Szegeden, Dugonicster 12. sz. ruháztuk át.

Kérjük ezentuli becses rendelményeit, úgy hordó, valamint palaczk sörökben Hutter és Ferencsevits urak hoz juttatni.

Becsés rendelményeinek pontos és szigorú ellenőrzés melletti kiviteléről Önt biztosítva, maradtunk

teljes tisztelettel

Első magyar részvény-serfőződe Kőbányán.

Értesítés.

Ezennel van szerencsém igen tisztelt ügybarátainknak és a tisztelt közönség b. tudomására hozni, hogy az eddig

HÖLLE TESTVÉREK

cím alatt főnállott pezsgő-gyárat megvettem, és a mai nappal saját bir tokomba megv. át. mely

HÖLLE M. J.**első magyar pezsgő-gyár**

czimen törvényszékiileg bejegyezve is van.

A pezsgő a legujabb francia módszer szerint lesz készítve, emellett finomságánál és ízlésénél fogva a külföldi termékkel egyenrangú. Tekintettel erre, a gyár gazdagon van készlettel ellátva és termelése 12 éremmel és oklevéllel lett kiténtetve; ebből 3 aranyérem Liverpool 1886, Adelaide (Dél-Ausztrália) 1887. és Brüssel 1888. esik. Ez ellége mutatja a gyár kiviteli képességét. Tudakozódások és megbízások a **kiviteli raktárhoz**

Budapest, VI., hajós-utca 17.

a kir. opera átellenében, intézendők, hol próba láda legalább 4 üveggel bármely irányban utánvét mellett kapható.

Arak:

Jockey Club pezsgő üvegenként frt 1.50
Prince Wales " " " 2.—
Cristal rose " " " 2.50

(utóbbi fehér kristály üvegekben)
Számos megrendelésért esedez tisztelettel

Hölle János Márton,

első magyar pezsgőgyár Buda-Örs.
Budapest mellett.

Vendéglő bérbeadás

A mező-Kövesdi tópiacson levő emeletes Nanyvendéglő hozzátartozó helyiségekkel, f. é. április-tól bérbe adandó.

Értekezések és ajánlatok

Weisz Adolf

Regalé bérliőhöz intézendők

A budapesti és a vidéki

pinczerek gyűlhelye

Szociáry Ferencnek az „Atillához”

czimzett kávéháában

Budapestben

VII. Dohányutca 28. sz. Kazinczy-utca sarok.

Leth Lajos

Magyarország legelső és legnagyobb,

elhelyező intézete

szállodái-, vendéglői- és kávéházi-személyzet

Budapest, kalap-utca 5. szám

Telephon 392. szám.

Lobmayer János Ferencz és Társa

bornagykereskedés,

Budapest, IV, Károlykörút 18.sz.

Magyar és külföldi borok Magyar és francia Cognac bel- és külföldi pezsgők; Sherry, Port, Madeira, Malaga, marsalla
Chinai és indiai teák, Jamaica-Rum, English Whiskies eredeti minőségben nagy készletben.

Főügynöksége és főraktára

DELBECK & Co.
Reims.

THE ARROBA Co.
London.

GIRARD & Co.
Cognac.

BRÜDER KLEINSCHEG
Graz.

PAPRIKA

Paprika legfinomabb ...	100 pár	88.—	frt
Dabreczeni kolbász...	...	72.—	»
Paprika kolbászka	8.—	»
Tarhonya tojas	kl. 32.—	»
Vörshagyma	5.50	»
Fokhagyma	12.—	»
Zöldség vastag legszebb...	1 csom.	3.50	»

BENISCH S. J.
Szegeden.

German Antal

épület- és műasztalos üzlete
Budapest, VI. Eötvös-utca 30.

Elvállalok a vendéglői szállodái és kávéházi berendezésekhez szükséges mindennemű épület- és műasztalos munkákat a legyszermind ériesítem a n. é. közönséget, hogy munkáim tartóssága és jósága mellett úgy a főrrosba mint a vidékre megrendelések gyorsan és pontosan teljesítek.

Tisztelettel
German Antal
épület és műasztalos.



Fontos sérvbén szenvedőknek.

Ajánlom saját készítményű sérvkötőimet, orthopédiai készülékeimet, valamint a betegápoláshoz szükséges mindenemű kötelekkelmeket a legutányosabb árakon kaphatók:

1 amerikai ruganyos sérvkötő egyoldalú	4.50	kötőoldal	7.50	frt
1 francia ancolóruvól	3.50	...	5.—	»
	5.—	...	8.—	»

Gyermek sérvkötők felevél olcsóbbak.
50 krtól 3 frt 50 krig.
Nagy raktár haskötőkől, ködők sérvkötőkől, górszerharisnyák, egyenőstárkókból, irrigatőrből, sebfékeskendőkből, szarvasbőr nadrágok, takarók-svankosokból, valamint minden e szakba vágó cikkekéből.

MOLNÁR VILMOS, sérvkötő és keztyű-gyára
Budapest, Károly-korut 19. sz. br. Orczy-ház

Valódi francia és amerikai
GUMMI és habhólyag különlegességek
tucatja 5 frttől 6-ig. — Női különlegességek: Párizsi szivacsak tucatja 4 és 5 frt. Ujj!! Pely-Porus: női különlegesség drága 2 és 2.50. Vidéki megrendelések a legnagyobb halgatagság mellett eszközöltenek. — Árjegyzék ingyen és bérmentve szolgáltatnak.

GYÁRA:
Budapest, VIII., Röck-Szilárd-utca 18.

KOVALD PETER

műselyemfestő- és vegyészeti tisztító-intézet Budapest.

FIÓKJA:
Budapest, IV., Korona-utca 6. sz.

Szállodái és vendéglői egész bútorok tisztítását elvállalja anélkül, hogy a tárgyak Budapestre szállításának, azoknak tisztítását a helyszínen eszközölné.
Vagyok bátor a t. cz. vendéglős és szállodás uraknak évek óta fennálló mű-selyem-festő és vegy tisztító-intézetemet hecses figyelmükbe ajánlani. — *Legyőzött tisztító:* bármily női-, férfi- és gyermeköltönyt, egyszerű színházi jelmezt, egyházi ruha prémezzet sít, *feljuttatni* anélkül, hogy színében, alakjában (Fazon) és fényében vesztene, legyen az bármily *disztés* is; továbbá tisztítható: csipke, csipke és crépkendő, himzett vagy borgezett asztal- és ágylétrító, paplan, szőnyeg-függöny bármily disztós, vattirozott tárgy, kárpitozott bútor, *csipkefüggönyök* mely nem csak gondosan *tiszt* lehetnek, hanem a bútorhoz illően vagy bármily néven nevezendő színben *festettek* és kivanatra *lángmentesítettek* (imprágnált) gyapjas-juhbőr (Merino) tisztítatnak és minden szímben festetik. Selyem-, gyapjú-, pamutbárony- és atász-nyomatás a legjobb mintákban.
Vidéki megrendeléseket utánvétellel eszközöltenek, *esoma obis* saját áron számítatik. Tudakozódásokra gyors és készséges válasz adatik.

Csász. kir. szab. üvegyárosok
STÖLZLE C. FIAI
Raktár: B.apest. VI., király-utca 50. sz.
ÜVEGYÁRI RAKTÁRAK:
BÉCS (Központ), Wieden, Freihaus 2. III. Hof. | **PRÁG**, Wenzelsplatz Nr. 47 neu.
BÉCS, Rudolfshelm, Schönbrunnerstrasse 74. | **BUDAPEST**, IV. ker., király-utca 50. sz.

Ajánljuk kitűnő gyártmányait, különösen fehér kristályüveget asztalkészletekhez, sajtolt és ontalt üvegeket, színes, metszett, homályos, zöld és barna üvegeket. Elismerett jóménőségű csészék és belgial üvegtáblákat minden nagyságban és minőségben; üvegtáblákat minden színben.
Különlegesség: Üvegedények öntve és metszve, vendégülk, kávéházak és a háztartás részére. — Továbbá *conservé*- és befőttes üvegek légmentesen záró és szigetalt üvegfedéllel; nem érczfedéllel, mely oxidál s lerakódásában egészségtelenes részeket tartalmaz.
A mi üvegfedéllel ellátott *conservé* üvegeink tartalmukat egyetlen jóságában *conserválják*, töltésük az elhelyezés akör névvel, akár száraz helyiségben. Érzékedelnek olcsóbb árak. Kivánatra minták és használati utasítások ingyen és bérmentve.

Világírói és legrégibb gyár sima és cséggel ellátott szoda-üvegek részére. *Gazouse-palaczkok* golyózárral.
Világítási cikkek petroleum, olaj, légszesz- és villany részére.
A vasuti és gőzhajó vállalatok legrégibb szállítói.
Üvegedészet, vésőműhelyek, festészeti, homokfuó, öntött és sajtolt üveg.
Minták és árjegyzékek szolgálatra állanak.

Kais. kön. priv. Glasfabrikanten
C. STÖLZLE'S SOHNE
Niederlage: Budapest, Königsgasse 50.

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

Empfehlen ihre vorzüglichsten Fabrikate in Krystallglas für Service, Press- und Gussglas, Farben, Schilff, Kreiden, Grün, Braunglas. Anerkannt berühmtes böhmisches und belgisches Tafelglas in allen Grössen, Stärken.
Spezialität: Glasgeschirre für Gasthaus, Kaffeehaus, Haushaltungsgebrauch in Guss und Schilff. — Ferner *Conservaten* und *Dunstobstgläser* mit luftdicht und geruchlos schliessenden Glasdeckel; nicht Metalldeckel die oxidieren und in ihren Legirungen oft gesundheitschädliche Bestandtheile führen.
Unsere Conservengläser mit Glasdeckel, *conserviren* den Inhalt in gleicher Güte, ob die Aufbewahrung im feuchten oder trockenen Lokale erfolgt. Preise billiger wie Metalldeckelgläser. Auf Verlangen Muster und Gebrauchsanweisungen gratis und franko.
Aelteste und weltberühmte Fabrikation von Syphons glatt und Firmaitzung, *Gazouse*-Flaschen mit Kugelsverschluss.

Beleuchtungs-Artikel für Petroleum, Oel, Gas- und Electrotechnik.
Aelteste Lieferanten für Eisenbahnen und Dampfschiffe.
Glaszereien, Gravourwerkstätten, Malerei, Sandgölse, Guss- und Pressglas.
Muster und Special-Courante stehen zu Diensten.



KRAUSZ LIPÓT fia

férfi-szabónál
Budapest, IV., Kigyó-tér 3. sz.

Ajánljuk divatos és olcsó
őszi és elli-ruhák
beszerzését

Veszprémi posztó-gyár
által gyártott tiszta gyapjuposztókból.

Különlegesség:
őszi felöltő veszprémi posztóból
10 frt.

Szálloda-bérbeadás.

Nagy Kanizsán az „Aranyzarvas szálloda” I. rendű, legjobb forgalommal bérbe adatik, áll: 24 vendég szoba, 2 salonszobából a mai kívánalmaknak meg felelően berendezve, kényelmes éttermek, kávéház, nagy bálterem karzattal ellátva, pinczék, jégvermek személyzet lakás, istállók, több melyeképületekből, kert stb. — A kitűnő állapotban levő összes berendezés, kocsik és tartalék berendezéssel vagy az átvételkor, vagy biztosíték ellenében részleteként circa 40.000 forintért megváltandó. Utletemet előre haladt koromnál fogva szándékozom bérbe adni. A bérlet azonnal vagy egyezség szerint később kezdhető meg.

Knortzer Frigyes
tulajdonos.

Szálloda-bérbeadás.

Zombor szab. kir. városában a „Vadászkürt”-ház.

czimzett szálloda nagy kávéházi helyiséggel, 2 ebédlő egy táncsterem s ezzel kapcsolatos külön élkező teremmel, 25 vendégszoba, a vendéglős részére 3 szoba- és előszobából álló lakással, a szükséges konyha-, pincze- és cselédhelyiségekkel kerített átala- kitott nagy udvarral, egy külön udvarral ellátott kis korcsmával f. evi május hó 1-től három esetleg több évre bérbeadandó. Bővebb felvilágosítást ad a tulaj- donos.

Szemző Gyula
Zomborban, Bács-Bodroghmegye.

TOUR EIFFEL



Ertesítvény!

Az 1889-ki párisi világkiállításon éremmel kitüntetett

CSÁKY ÁRMIN czég

Budapesten, VI ker. Andrásy ut 51. szám (Octogon-tér)

hatóságilag engedélyezve

nagy alkalmi végeladást

rendez, melynek alkalmával a következő szövet, vászon és ruházati gyártmányok valóban bámulatosan olcsó s az eddigi végeladásoknál sokkal jutányosabb áronok bocsájtának a t. cz. vevőközönség rendelkezésére. A végeladás tartama az árú készletétől függvén, mindenesetre ajánlatos volna, hogy ki-ki szükségletét mihamarabb vásárolja. Számítlan czikk fejtaáron adatik el. Uri- és fin szövet, nadrágok, egész öllönyök, Mikádók, téli kabátok, Menschikoff, Hamilton-kabátok, háó-köntösök, uri- és fin Chiffon-vászonfehéremű és Jäger ruházati czikkek, ajéli ingek, harisnyák lábtük, sapkák stb.

Hölgyek részére őszi- és téli kabátok, mantillák és köpenyek, Chiffon- és vászon-fehéreműek, Barkel- és Jaeger-czikkek Nagyszerű választék olcsó és finom divat- és gyűszűcuccok, ruhabarkettek, flanellek, francia Cretonok, Zefírek, Satin k. karmantyúk, téli kendők, harisnyák, köntögek, Rumburgi Creasz és házi vásznakban, Chiffonok, csinuat- és butor-szövetekben, szépségi asztalmenek és törülközők, pohár- és konyhatörök, szünyegyek, Tumis és csipke-függönyökben, agyterütkben stb.

Az üzlet vásár- és ünnepnapokon nyitva tartatik.

SEIFERT HENRIK ÉS FIAI

Cs. és kir. udvari tekeasztal-gyárt

BUDAPES



VII. külső dob-
utca
48. sz

Seifert & Söhne
Billard-fabrik
VII. äußere Trommelgasse Nr. 48
WIEN
V Mittersteig 28

Van szerencsénk a m. t. szállodás, vendéglős és kávé urakat értesíteni, hogy VII., külső dob-utca 48. sz. a. egy a mai kor igényeinek megfelelő, s minden kényelemmel ellátott új tekeasztal-gyárat építettünk, melyben a gyártást a mai napon megkezdjük. Szíves megrendeléseit, ugyszinté b. leveleit fenti czim alatt küldjék intézni. Irántunk eddig tanúsított jóakarátának fenntartását tovább kérve, vagyunk kiváló tisztelettel Seifert Henrik és fiai es. és kir. udvari tekeasztal-gyárosok

Csinos és tartós hirdaplátákat

Nyilvános helységek u. m.: kávéházak, szállodák és olvasótermek használatára. a hirdapok és folyóiratok megvédése czéljából szállít nagyság kü- lömbőség nélkül vászonkötésben lekerített s azok és czime arany nyomásával darabja 50 kr.

Neumann Lipót
könyvkötészete
Budapest, Múzeum körút 10. sz.

Minta é árjegyzék kívánatra beküldetik. Ismét eladók árengedményben részesülnek. Különlegességek újságtakarók bor- és étlapokban, üzleti könyvek szállodák és kávéházak részére.

W. Löffelmann's Pilsner Bierhalle

Budapest, Thonethof,
Depot und Vertretung für Ungarn
des
BÜRGERLICHEN BRÄUHAUSES in PILSEN.

Preis für Budapest mit Flasche á 32 kr.
Bestellungen über 10 Flaschen werden franco ins Haus gestellt. Versendungen für die Provinz in Gebinden á 1/2, 1/4 und 1/8 Hekto; in Kisten zu 25 und 50 Flaschen. Wiederverkäufer erhalten Rabatt. Leere Flaschen, wenn franco retournirt, werden in reinem Zustande mit 10 kr. retour genommen.

Wichtig für Hausfrauen.

Das beste Geschenk für eine Hausfrau ist eine gute **Waschmaschine** weil damit Mühe, Zeit und Geld erspart wird. Meine Waschmaschine welche 1887 unter 5 Wiener Fabrikaten mit dem ersten Preis ausgezeichnet wurden, erhielten bei der heiligen Lin. er Ausstellung aber- mals den höchsten Preis, die **grosse goldene Medaille**. Man verlange illust- rirte Prospekte.

DANIEL EHRLICH, Waschmaschinen-Fabrik
Csengerygasse Nr. 53

Kutschera Mihály

elhelyező-intézet
Budapest, IV. ker. Lakatos-utca 3. sz.

A szállodák kávéházak, vendéglősök stb személyzetének elhelyezését a legpon- tosabban teljesíti.

Minden bőrkezeléshez szükségeselt anyagok, és pedig viza-hólyag, bor- zamat (Weinbouquet), borderítő-po (Klärungspulver) egy porok a bor savanyúságának megszüntetésére; to- vábbá tökéletesen artalmatlan bor- festékek, glicerin, gelatin, kenlapoc- kák nemkülömben parafa-dugók és palacsokra való cinn-csipkék (Kap- seln) a legjobb minőségben s legdú- sabbán kaphatók:

Watterich Arnold
ur kereskedésében
Budapest, Dohány-utca 1. szám alatt.
Árjegyzékek és kezelési jegyzék ingyen



Bieber Antal

tea- és rum nagykereskedése

ajánlja dus raktárát közvetlen behozott
Chinai- és orosz karaván tea
kilóját 3 főtől kezdve fölfelé to-
vábbá igen régi direct importált
Jamaika-, Cuba- és Brazíliai-
Rum legutányosabb árak és
feltételek mellett.

kőbányai kiviteli palaczkerekről
főraktárt bír s nagybani árak
mellett szállítja azokat a bel- és
külföld minden irányába.

Árjegyzéket küld a cég minden érde-
klőnek ingyen és bérmentve. *Írásbeli
rendelvények csak Bieber Antal
nagykereskedő céghez Budapestre
intézendők.*

Vendéglő eladás.

Budapesten a VII-ik kerületben egy vendéglői
üzlet teljes berendezéssel összesen 2000 forint eladó.
Házbér 1500 forint. Bővebbet a lap kiadóhivatala ad.

Elsőrendű vásznak és asztalneműek

kész fehéreneműek, szőnyegek és
függönyök nagy raktára.

Kelengyék és szálloda berendezések

Kunz József és társa

M. KIR. SZAB. NAGYKERESKEDŐ

Budapesten, V. Erzsébet- és Deák-Ferencz
tér szögletén

Grosses Lager der
besten

Leinwände & Tischzeuge Herren-,
Damen und Kinderwäsche
Teppiche, Vorhänge

Josef Kunz & Comp.

Budapest, V., Deákplatz

Uebernahme ganzer Brautausstattungen,
Beste Bezug für Hotel- und Restaurations-
Einrichtungen.

Kaszinó vendéglői üzlet eladása.

Egyik nagyobb vidéki városban egy díszesen berendezett jóforgalmu díszes vendéglői üzlet
teljes berendezésével együtt szabad kézből eladó. Venni szándékozik a „Vendéglősök Lapja” kiadóhi-
vatala ában nyerhetnek felvilágosítást.

BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

palaczkozott bor-, pezsgő-, likőr-, cognac, rum és tea főraktára
Budapesten, Gizella-tér, 1 sz. (Haaspalota)

Ajánlja a legjobb francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket
gyári árakon.

Belföldi borait, az első hírneves bortermelőktől a legutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

A Véghlesi

VERA-FORRÁS

a legjobb és legolcsóbb
szénsavdús égvényes savanyuviz.

Kristálytisztá, a bort nem festi, tisztán vagy borral, cognaccal, ugyszintén
gyümölcs-szörppel vegyítve a legkellemesebb és legidűtőbb ital,

Budapesti főraktár: ERZSÉBET-KÖRÜT 56. SZ.

Telefon-összeköttetés

Forrás-kezelőség Véghles-Szalotnán, (Zólyom vármegye.)

SZÁMOS RAKTÁR A VIDÉKEN (Szeged, Debreczen, Pozsony, Nagyvárad, Kassa stb. — Kapható Buda-
pesten és vidéken minden fűszer- és ásványvízkereskedésben, ugyszintén minden szálloda és vendéglőben.