

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATÁNAK ÉRTESÍTŐJE.

EGYEDÜLI HIVATALOS SZAKKÖZLÖNY. – KIADJA AZ IPARTÁRSULAT.

Az **«Értesítő»**-t a társulat tagjai díj nélkül kapják

☛ Megjelenik minden hó utolsó napján. ☛

A választmány megbízásából szerkeszti: a társulat titkára.

Kéziratok a szerkesztőséghez küldendők be.

SZERKESZTŐSÉG:

==== Budapest, IV. kerület, Ferencz József-rakpart 16. szám. ====

Hirdetéseket csak ajánlhatónak ismert cégektől fogadunk el.

HIRDETÉSEK

a társulatnál: IV., Ferencz József rakp. 16. sz. alatt vétetnek fel

EGYSZERI HIRDETÉS ÁRA:

Egész oldalra terjedő nagyságban	40 korona.
1/2	20
1/4	12
1/8	7

Egész évre szóló hirdetéseknel husz százalék engedmény.

Szakiskolai ügyek.

Az ipartársulat által fenntartott szakiskolában folyó évi június hó 9-én tartatott meg az évről vizsgálat Glück Frigyes iskola-felügyelő-bizottsági elnök elnöklése mellett. Gundel János ipartársulati elnök Genf-be utazott, hogy ott a szállodások nemzetközi egyesületének közgyűlésén részt vehessen s így ezuttal a szakiskolai vizsgálaton nem jelenhetett meg.

Az ipartársulat részéről jelen voltak: Stadler Károly, Palkovics Ede, Prindl Nándor, Mehringer Rezső, Bittner Alajos, Kommer Ferenc, Macskássy Sándor, Pelzmann Ferenc, Kramer Miksa ipartársulati tagok; Dr. Solti Ödön ipartársulati ügyész és Poppel Miklós titkár.

A hatóságok és tantestületek részéről jelen voltak: Mártonfy Márton országos iparoktatási főigazgató, Dr. Soltész Adolf orsz. iparegyesületi titkár, Szabó Viktor és Györgyi Kálmán székesfővárosi tanárok, Dr. Eisler Lajos orvos; továbbá Horváth Nándor, Salac Nándor, Fodor Vendel és még többen, mint vendégek; Barta Béla és Kis Lajos a szaksajtó részéről.

Mindhárom osztály vizsgálata — az eddigi szokástól eltérően — egy napra összpontosított. Glück Frigyes vizsgáló-bizottsági elnök szép üdvözlő beszéde után megkezdődött a vizsgálat s az I. osztály tanulói Walter Károly igazgató, továbbá Száva János, Havas István és László Albert tanárok kérdései alapján olvasásból, helyesírásból, földrajzból, számtanból, magyar, német és francia nyelvtanból, a II. osztály növendékei ezenkívül az üzleti fogalmazásból és Waszko György tanár kérdéseire a konyha-vegytanból, Török István szakelődő intézése mellett pedig a felszolgálásból, a III. osztály növendékei pedig még az alkotmánytanból és természetrajzból is tettek vizsgálatot. A tanulók szép, szabatos és értelmes feleletei meglepőleg hatottak a hallgatóságra. A vizsgálat befejezése után kiosztattak a tanulók között a jutalmak s végül Glück Frigyes elnök meghatározó hazafias beszédet intézett a tanulókhoz.

Az iskola felügyelő-bizottsága terjedelmes jelentésben számol be az iskola működéséről. A jelentésből közöljük a közérdekű részt:

A szakiskola évi jelentése az 1903/1904. iskolai évről.

Szakiskolánk kiállítása.

Szakiskolánk, mely most töltötte be fennállásának kilencedik esztendejét, az elmúlt évben az ifjuság korába lépett.

Az ifju korhoz illő és méltó, nemes és bátor próbál-

kozás nevezetes eseménye jelzi e korszak beköszöntését. Részt vett a múlt esztendei szentistvánnapi iparostanulói és segédmunkakiállításán.

Hasonló járatban messze földről: a bécsi szakácskiállításról még mint egészen gyermek hozott már haza egy aranyérmét. Az igazi sikert azonban csak most aratta, mert itthon vitta ki: itthon, az egész székesfőváros, az egész ország színe előtt lefolyt nemes versenyen, amely nemes verseny küzdelméből — arra hivatott és jogosított ítélőszék véleménye szerint — koszoruzottan került ki, dicsőséget szerzett magának.

Ezt a diadalt teljessé, dicsővé és magasztossá avatta Ő Felségének, szeretett királyunknak legmagasabb kegyes elismerése, melyet kiállításunk megtekintése alkalmával kijelenteni méltóztatott. Örök és legdrágább emlékünknél marad ez a legmagasabb elismerés mindenha!

A magyar vendéglősipar nagyérdemű vezérei büszke örömmel tekinthetnek erre a diadalra, mely az ő nemes, céltudatos törekvéseiknek üdvös és áldásos eredménye.

Meg kell az ő törekvéseiket értenie a társadalomnak és az illetékes köröknek. Meg kell érteni mindenkinek azt a tanulságot, mely szakiskolánk kiállításából önként kiviláglik, hogy az az iparág, mely a foglalkozást nemcsak mesterséggé, de művészetté képes emelni: se illetékes, se illetéktelen tényezők lekicsinylésének tárgya tovább nem maradhat.

Fényes bizonyosságot tett szakiskolánk kiállítása a vendéglősipar érdekeiért apostolkodó vezéreink mellett, akik önérettel, az általános és szakbeli intellektus teljes készletével és energiájával hirdetik már évtizedek óta, hogy a vendéglősipar gyakorlása csakugy szakképzettséget követel, mint bármely más iparág. A társadalmi rutin, a művelt magatartás pedig, amely ez iparnál egyik létföltétel: a vendéglősöket a művelt társadalmi osztályok színvonalára emeli és képesíti. Mint föltétlen igazságot állítjuk, hogy a vendéglősipar az ugynevezett életmezési ipar köréből a modern kulturális élet intézményei sorába emelkedett oda, ahol a mesterség, az ipar már mint hivatás nyer és foglal el magasabbrendű szerepkört.

Fényesen támogatják szakiskolánk kiállításának elvitázhatatlan tanulságai buzgólkodó vezéreinket, a kik régóta hirdetik, hogy a hivatása magaslatán álló szállodás és vendéglős nagyfontosságú kulturális szerepet tölt be népélelméleti, közegészségügyi, ipari, nemzetgazdasági és idegenforgalmi szempontból.

És föltétlenül igazolják azok a tanulságok üdvös törekvéseiknek végcélját: a képesítés követelését és kivívását.

Lehet-e tagadni a bizonyágok ekkora ereje és sulya mellett tovább is, hogy a vendéglősipar képesítéshez-kötésének ideje elodázhatatlanul elérkezett. Mert türethető-e még továbbra is az az immorális állapot, hogy a magyar nemzeti iparnak éppen azt a terét lephessék el a kétes existenciák, a hajótörettek, a kontárok, a dologkerülők, amely iparág, ime a kiállítás bizonyága szerint is, a szakmaiság minden föltételével rendelkezik. E föltételek mint követelmények állítandók azokkal szemben, akik ez iparág terén akarnak maguknak kenyeret, boldogulást keresni és biztosítani.

Lehetetlen, hogy éppen ez iparágnál ne mondassék ki a képesítésben rejlő védelem, amely iparág a nemzetközi forgalom nézőpontjából való jelentősége révén egyik és elsősorban szembeszökő fokmutatója a magyar nemzeti műveltségnek, az európai színvonalra törekvő magy. nemzeti kulturának.

Ez az állapot így tovább nem maradhat!

Az illetékes körök ne késlekedjenek a megfelelő és méltányos, sőt — joggal mondhatjuk — a jogosan várt és remélt reformokkal, mert éppen e téren szenvedhetünk olyan anyagi és erkölcsi károkat, amelyek itthon is, de a messze külföldön is pótolhatatlan erkölcsi és anyagi veszteségeket jelentenek.

A budapesti vendéglős-szakiskola felügyelő-bizottságát ezek a szempontok sarkalják csüggedetlen munkára. E munkának, e törekvésnek eredményeit kívántuk föltárni a tanoncmunka-kiállításon (amelyről részletesen a második cikkben számolunk be); ugyanannak a törekvésnek eredményeit óhajtjuk bemutatni a szakiskola áldásos munkálkodásában is, melynek az 1903/1904. iskolai évben történt mozzanatairól ezen jelentésünk ad számot.

Budapest, 1904. június 9-én.

Részletes jelentés a vendéglős-szakiskola kiállításáról.

Az 1903. évi szentistvánnapi tanonc- és segédmunka-kiállításon a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata egyrészt az általa fentartott szakiskolát, másrészt pedig az ipartársulat tagjainál alkalmazásban lévő segédeknek és tanoncoknak szakmájukban való ügyességét akarván bemutatni, külön rendező-bizottságot alakított, amely a kiállításnak ezt a csoportját szakszerűen rendezte.

A mi csoportunk három fülkét foglalt el.

Az első fülke első részében volt elhelyezve a tanoncskola kiállítása, mely az iskola szervezetét mutatta be. Az összes szabályzatok: u. m. szervezeti, rendtartási és tantervi szabályzatok, hivatalos iratok, naplók, tankönyvek, évi jelentések ki voltak állítva, egy összefoglaló jelentéssel együtt, mely a szakiskola 8 évi működését, az évi jelentések alapján ismertette. Ugyanebben a füzetben az országos szakoktatás állapota is be volt mutatva, a debreceni és a miskolci szakiskolák jelentéseivel. Ugyancsak e helyen volt látható Müller Antalnak, az Országos Kaszinó vendéglősének 7 kötetből álló figyelemreméltó étekrend-gyűjteménye s ezenkívül Ruef Józsefnek, a Pavillon Royal-Gerbeaud igazgatójának olyan étekrendekből álló kollekcója, amelyeket különféle alkalomra maga állított össze és szolgált fel.

Ennek a fülkének hátulsó részében a gasztrozófus szobája volt bemutatva, melyet a rendező-bizottság elnöke: Glück Frigyes rendezett be, teljes egészében saját gyűjteményéből. El volt itt helyezve egy 200 kötetből álló igen értékes régi szakácskönyv-gyűjtemény, továbbá arany-, ezüst- és zománc-serlegek gyűjteménye.

A második fülke a buffet-terem volt, amelyben a hideg étek tálalására szükséges szobrászati talapzatok és diszek voltak kiállítva.

A harmadik fülkében egy nemes izléssel berendezett ebédlőterem volt bemutatva. A terem nagy asztalán 3—3

napi turnusokban más-más pincértanoncok mutatták be a terítésben való izlésüket és ügyességüket. A terített asztalra 3 ízben kerültek az ipartársulat tagjainál alkalmazásban lévő szakács-segédek és tanoncok főztjei, és pedig: aug. 21-én egy reggeli, aug. 26-án egy ebéd és aug. 31-én egy vacsora. Az ételeket a ségédek és tanoncok a bíráló-bizottság felügyelete alatt az iparcsarnok egyik helyiségében felállított konyhán készítették el.

Kitünő gondolat volt a főzésnek és a felszolgálásnak ez a helyszínen való bemutatása. A szakiskola szervezetének bemutatása, a szakmába vágó tárgyak, edények, berendezések kiállítása feltétlenül maga is sikert aratott volna, mert hiszen ezek magukban is megmutatták, hogy a szakiskola kulturális és ipari hivatottságának magaslatán áll és hogy a vendéglős-ipar maga a modern ipari színvonal követelményeinek fenyesen megfelel, mégis a kiállítás rendkívüli sikerét főleg annak a kitünő gondolatnak köszönhetjük, hogy a kiállítás rendező-bizottsága a vendéglős ipari szakképzettségnek és tudománynak gyakorlati uton való bemutatásáról is gondoskodott.

E kitünő gondolat eredményezte, hogy szakiskolánk kiállításából valóságos szakácsművészeti kiállítás lett, melyen szakiskolánk szakács-tanonc és szakács-segédek növendékei tanultságukat ott a helyszínen gyakorlatilag demonstrálhaták. Három napon át a francia szakácsművészet remeknél remekebb fogásai kerültek az ítélkező jury szeme elé. Ezek e demonstrációk fenyesen igazolták, hogy a vendéglősipar gyakorlásához hajlam és képzettség szükséges, nem gyakorolhatja tehát azt akárki, mert ipar az, sőt művészet az, melyet tanulni, érteni kell. Ennek az igazságnak ily kézzelfogható módon való demonstrálása nálunk különösen szükséges volt, ahol még a magasabb társadalmi, sőt a hivatalos körökben is gyakran akadhatunk a vendéglősipart iparnak el nem ismerő, lekicsinylő előítéletes felfogásra.

Szóval a kiállítás alkalmával rendezett dejeuner, diner és souper csattanós bizonyágul szolgált azok ellen, akik azt hangoztatják, hogy a vendéglősséget nem kell tanulni.

A «Magyar Vendéglős és Kávésipar» c. szaklapnak, amelynek a kiállítást ismertető cikkéből vettük át e sorokat, nagyon helyes és mélyreható a következő konklúziója erre nézve. Azok, akik a helyes és célszerű táplálkozás lényegével tisztában vannak — írja a nevezett szaklap — akik tudják, hogy mily fontos szerepet tölt be a hivatása magaslatán álló szállodás és vendéglős népelelmezési, közegészségügyi, ipari, nemzetgazdasági és idegenforgalmi szempontból, — mégha maguk nem is tartoznak az inyesek sorába — már régen tisztába vannak azzal, hogy a vendéglősök helyesen cselekszenek, midőn iparukat bizonyos védőkörrel (a képesítéshez kötöttség kimondását t. i.) kívánják körülvenni — és hogy egy bölcs törvényhozásnak őket e törekvésükben támogatni kellene, de tudják azt is, hogy e törekvés megvalósításának ma már egyedül a bürokrátikus felfogás és a megcsontosodott előítéletek állják csak útját.

A kiállítás különös nagy sikerének és hatásának másik tényezője a gasztrozófus-szoba volt. Ennek szerencsés és ötletes egybeállítása a vendéglősiparra és a szakácsművészetre vonatkozó régi, nagyértékű irodalmi művek gyűjteményével — a melyben nem egy, nagy anyagi áldozattal megszerzett unikum — mindenkit meggyőzött arról, hogy a vendéglősipar ma már nemcsak mesterség, hanem művészet, melynek nálunk is megvannak az apostolai.

Most pedig — last, not least — szóljunk még kiállításunk legfényesebb mozzanatáról, Ó felsége a király látogatásáról és legmagasabb elismeréséről.

Aug. 27-én délelőtt látogatta meg Ó felsége a kiállítást. Ami csoportunkat különös figyelmére méltatta, Glück Frigyes, mint a rendező-bizottság elnöke fogadta Ó felségét a gasztrozófus-szobában, ahol nagy érdeklődéssel

szemlélte meg a kiállított disz-serlegeket és egyéb disz-tárgyakat és ritkaságokat. Majd *Walter* Károly a szakiskola igazgatója vette át a kalauzolás szerepét s bemutatta a királynak szakiskolánk összes kiállított tárgyait. Azután a diszterembe ment át a király, hol *Müller* Antal diszes teritékű asztalát tekintette meg s meglepetéssel szólott arról az új irányról, amely a terítésben kifejezést nyert. *Müller* Antal *Glück* Frigyes disz-serlegéből egy pohár tokajival kínálta meg a királyt, aki azt el is fogadta.

Gundel Jánost és *Stadler* Károlyt, a vendéglősipar e két kitűnő vezérét megszólítással tüntetvén ki, legmagasabb elismerésének kegyes kifejezésével távozott a király csoportunk kiállításából.

Végül a kiállítók névsorát iktatjuk még ide, mindeniknél jelezvén a nyert kitüntetését.

A budapesti tanonc- és segédmunka-kiállítás bírálóbizottsága ajánlatára a kereskedelemügyi m. kir. miniszter ur azokat a mestereket, akiknek inasaik a kiállításon jeles képzettségük és kiválóan alkalmas munkáik által tüntek ki, az inasképzés terén szerzett érdemeikért buzdítás és példaadás okáért elismerő oklevél jutalmazta. Ilyen elismerő oklevelet nyertek:

Burger Károly, igazgató, *Drechsler* Béla, vendéglős, *Förster* Konrád, vendéglős, *Glück* Frigyes, szállodás, *Gundel* János, vendéglős, *Kovács* E.—M. vendéglős, *Müller* Antal, vendéglős, *Pelzmann* Ferenc, vendéglős, *Schmidt* Károly, igazgató, *Walter* Károly, a szakiskola igazgatója.

Az orsz. iparegyesület *ezüst diszermét* nyerték:

Alex Manó, szakács-segéd, izletes készítményeiért, *Löhnert* Mátyás, szakács-segéd, ugyanazért.

Aranyokmányt nyertek pénzbeli jutalommal:

Cinóber Ferenc, szakács-tanonc, kiválóan szép, izletes és finom készítményeiért (40 K). *Dankovszky* Ede, szakács-segéd, ugyanazért (40 K). *Jansen* Keresztély, szakács-segéd, ugyanazért (40 K). *Réthy* Béla, szakács-segéd, ugyanazért (40 K). *Wingler* Jenő, szakács-segéd, ugyanazért (40 K).

Aranyokmányt nyert:

Jauernik Győző, szakács-tanonc, izletes készítményeiért.

Ezüst okmányt nyertek pénzbeli jutalommal:

Nagy Ferenc, szakács-tanonc, izletes készítményeiért (20 K). *Tenyér* Jakab, szakács-tanonc, ugyanazért (20 K).

Ezüstokmányt nyertek:

Bräutigam Károly, szakács-tanonc, tiszta jó munkáért. *Klöcker* Rezső, szakács-tanonc, ugyanazért.

Bronzokmányt nyertek:

Berger Imre, pincér-tanonc, törekvő munkájáért, *Csik* József pincér-tanonc, ugyanazért, *Dörtl* József, pincér-tanonc, ugyanazért, *Farnadi* László, pincér-tanonc, ugyanazért, *Fuchs* Ferenc, pincér-tanonc, ugyanazért, *Gelbmann* Dezső, pincér-tanonc, ugyanazért, *Grosz* Miksa, pincér-tanonc, ugyanazért, *Horváth* János, pincér-tanonc, ugyanazért, *Jauernik* Lipót, pincér-tanonc, ugyanazért, *Kucsera* Rezső, pincér-tanonc, ugyanazért, *Neumann* L., pincér-tanonc, ugyanazért, *Schlesinger* Károly, pincér-tanonc, ugyanazért, *Skribek* Arthur, pincér-tanonc, ugyanazért, *Tonigold* Simon, portás-fiu, ugyanazért, *Vince* Sándor, pincér-tanonc, ugyanazért, *Vleikov* Dusán, pincér-tanonc, ugyanazért.

Közreműködői oklevelet nyertek:

Mitrovátz Adolf, *König* Jakab, *Török* István, *Fülöp* János, főpincérek, *Ecker* János, *Alet* Coche *Dávid*, *Gyurkovics* Ferenc, *Andics* *Dávid*, *Cavargnac* M., *Márk* Károly, *Hubetzky* *Dániel*, *Kávásy* Károly főszakácsmesterek.

Maga a szakiskola pedig elismerő oklevelet nyert.

Összfoglaló jelentés

szakiskolánk 8 évi működéséről, az 1903. évi szentistvánnapi tanonckiállítás alkalmából.

A vendéglősipar a legujabb időkig azon ipari foglalkozások egyikét képezte, amelyre csak a sors mostoha

gyermekai, olyanok vállalkoztak, akik más pályákon nem voltak képesek biztos megélhetést találni.

Igen ritkán történt meg, hogy valaki hazánkban ifju korától fogva e pályának szentelte volna erejét és képességeit. A mi más iparágnál csaknem általánosan divó szokás, hogy apáról fiura száll az üzlet, ipartelep, vagy vállalat, az a vendéglősipar terén csak elvétve fordul elő.

Hazánk sem nem becsülte ez iparágat, sem sok hajlamot nem mutatott iránta.

Tekintélyesebb vendéglőseink tulnyomó nagy része külföldiekből toborzódott össze, hol a vendéglősipar már rég a társadalmilag befogadott iparok közé tartozott.

Néhány évtizede csak, hogy a vendéglős nevéhez fűződött előítélet oszladozni kezdett és gyökéret vert a meggyőződés, hogy ez az iparág is a legtisztességesebb foglalkozások közé tartozik hazánkban, épp úgy, mint a külföldön látható.

A vendéglősipar történetében az 1885. év figyelemreméltó fordulatot hozott létre.

Kimondatván törvényileg, hogy ez is «ipar», lassan-lassan megbarátkoztunk azzal a gondolattal, hogy a vendéglős nem az a csapláros, csárdatulajdonos, vagy «kimérő» többé, kit csak a csapszék füstös falai között ismerünk, azokon kívül azonban tekintetre sem méltathatjuk.

Hogy a társadalmi életben a vendéglős csak az újabb időben kezd szerepet játszani, annak — ha őszinték akarunk lenni — oka volt kétségkívül azon sok tekintetben kifogásolható szellemi és erkölcsi fogyatkozás, mely a vendéglősipart folytatók körében mutatkozott.

Végre azonban belátták a vendéglősipar munkásai is, hogy azon helyzet, amelyet a társadalomban elfoglalnak, tovább nem tűrhető. Megértették a kor intő szózatát és versenyre buzdultak. Szellemi és erkölcsi tekintetben egyaránt törekedni kezdettek arra, hogy ne csak a pincében és étteremben érvényesüljenek, hanem abban a társadalomban is, amelynek terheit viselték, anélkül, hogy előnyeiket élvezhették volna.

Ezen óhaj megvalósulását elérni, ezen törekvés sikereit kivívni nem tartozott a könnyű feladatok közé.

Ehhez komoly akarat, kitartó buzgalom, erkölcsi és anyagi áldozat kívántatott.

Nem is örvendhedne talán az iparág mai becsülésének és mindinkább növekvő méltánylásának, ha székesfővárosunkban nem találkoznak lelkes, képzett, független férfiak, akik nem riadva vissza semmi nehézségtől, kitartóan küzdöttek minden akadály ellen, hogy pályájuknak tekintélyét, becsületét és tiszteletét megszerezzék.

Akik ez iparág újabb küzdelmeit, a vendéglősök kebelében megindult mozgalmakat figyelmükre érdemesítették, tudják, hogy a mai vívmányok, sikerek és eredmények oroszánrésze ezen férfiak érdeme. Ezek egész életüket azon kedvenc eszme megvalósításának szentelték, hogy a magyar vendéglős szakképzett iparos, művelt polgár és a társadalom számottevő tagja lehessen.

Nézeteiket legelőször 1885-ben hangoztatták a vendéglősök ez évben tartott első kongresszusok alkalmával. Szavaik nem is hangoztak el eredmény nélkül. A székesfővárosban már régebben megalakult «Szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata» mind behatóbban foglalkozott ezen eszmével, reformjavaslatokkal és testet adott végre azon nevezetes indítványnak, hogy a székesfővárosban a vendéglősipar ifjabb nemzedéke részére szakiskola szerveztessék.

Az előmunkálatok befejezése után a nagyméltóságú vallás- és közoktatásügyi magy. kir. miniszterium 1895. évi május hó 1 én tehát teljes 10 évig tartó lankadatlan és kitartó munka után — 11666. sz. a. jóváhagyván az iskola szervezeti szabályzatát, lehetővé tette, hogy már 1895. évi szeptember hó 16-án megkezdje működését.

A szakirányu tanonciskola ekként 1895. szeptember 16-án meg is kezdte nyilvános működését 157 tanulóval

az V. ker., Szemere-utcai községi elemi iskolaépület I. emeleti helyiségeiben, melyeket a székes-főváros tanácsa engedett át — díjtalanul — az iskola részére.

A felügyelő-bizottság elnökévé a székes-főváros tanácsa az eszme megpendítőjét s megvalósításának legbuzgóbb harcosát: Glück Frigyeszt nevezte ki.

Rendeltetésének hivatalosan az iskola 1895. évi október hó 22 én adatott át.

Az ez alkalommal rendezett iskolai ünnepségen egy a magas kormány, valamint a székes-főváros, a tanfelügyelet és az ipartársulat képviselve voltak.

A nagym. vallás- és közoktatásügyi m. kir. miniszteriumot Halász Ferenc oszt. tanácsos, a székes fővárost Gerlóczy Károly kir. tan., alpolgármester, dr. Sacher István tanácsjegyző (most dr. Bárcy István tanügyi tanácsnok); a tanfelügyeletet Mártonfy Márton min. oszt. tan., iparokt. kir. főigazgató és Schwetz Vilmos szfv. kir. s. tanfelügyelő képviselte.

A budapesti vendéglősök szakirányu tanonciskolája tulajdonképpen az 1884. VII. t.-c. (ipartörvény) és 1893. évi 33564. sz. kultuszminiszteri rendeletben gyökeredző társulati jelleggel bíró felállítani kötelezett inasiskola jellegével bír; mely az iparág speciális viszonyainál fogva, az 1885. évi ipartörvényben gyökeredző «iparostanonc iskolák» tantervétől eltérőleg a magyar írás, olvasás és fogalmazáson kívül még a német és francia nyelvekre, az ipari számvetésre, szállodai könyvvitelre, a konyha-vegytanra, a felszolgálásra és illetudásra oktat.

A tanulók hetenként 6 orai oktatást nyernek két csoportban, miáltal a főnökök nem kénytelenek tanulóikat egyszerre nélkülözni az üzletből.

Az egyik csoport hétfőn, szerdán és pénteken, — a másik csoport pedig kedden, csütörtökön és szombaton jön az iskolába, mindenkor d. u. 4 $\frac{1}{2}$ órától 6 $\frac{1}{2}$ óráig, mely időben legkevesebben látogatják a vendéglőket.

Az iskolafentartó a «Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata». Az iskolafentartót nemes céljainak megvalósításában a magas kormány, a székes-főváros és a budapesti kereskedelmi és iparkamara évi szubvencióval támogatják.

Az iskola belügyeit a felügyelő-bizottság intézi.

A tanári testület tagjai a lefolyt 8 év alatt következők voltak: *Walter* Károly igazgató 1895—1904., *Garai* Ede 1895. szept. 1895. okt., *Havas* István 1897—1904., *Kereszty* István 1897—1898., *László* Albert 1898—1904., *Mittrovátz* Adolf 1898—1904., *Samu* István 1899—1903., *Száva* János 1895—1904., *Tausz* Ferenc 1895. okt.—1900., *Török* István 1895—1904., *Vaszkó* György 1895—1904., *Zahoray* Károly 1897—1899.

Az intézet szellemi vezetőjének: a tantestületnek minden igyekezete oda irányul, hogy az iskola ne csak oktató, hanem nevelőintézet is legyen.

Évégből minden alkalmat felhasznál az ifjuság erkölcsi nevelésének irányítására.

A vendéglősipar jeleseit, élő alakjait mint ideált, életük folyását mint tanulságos és követendő példát állította az ifjuság elé, melynek ilyképpen az élethől vett közvetlenséggel, a példa — és pedig az élő példa erejével hatotta meg lelkületét a helyesen kiválasztott alkalom, mely a midőn egyrészt tanulságot nyújtott neki, ugyanakkor másrészt szeretettel, lelkesedéssel töltötte be lelkületét pályája kiváló alakjai iránt, a kikben egyuttal hivatását is megtanulta becsülni és szeretni.

Ilyen ünnepek voltak a Stadler Károly, Glück Frigyes, Gundel János és Kammer Ernő tiszteletére tartott iskolai ünnepek.

Stadler Károly 25 éves vasutvendéglősi, Gundel János 25 éves elnöki, Kammer Ernő 25 éves tiszteleti elnöki jubileumával szolgált rá a megtiszteltetésre; Glück Frigyes, mint az iskola gondozó-bizottságának — a felügyelő-

bizottságnak — elnökét és az iskola egyik megteremtőjét érte ez a megtiszteltetés.

Az ily ünnepségeken a növendékek Száva János szakiskolai tanár alkalmi költeményeit szavalták hatásos lendülettel s az alkalomhoz illő öltözetekben.

1898. évi január hó 5-én Bécsben rendezett II. nemzetközi kiállításon ifju szakiskolánkat már a pálmáért versenyzők sorában találjuk, hogy a külföldi nemzetek előtt is tanubizonyságot tegyen a magyar iparos szellemi haladásáról.

S bár kezdetben korainak tartottuk versenyre kelni a külföld hasonló intézeteivel, az eredmény fényes elégtételt szerzett iskolánk vezető férfiainak, dicsőséget a magyar névnek és «aranyérmét» iskolánknak.

A fényes siker új erőt adott a munkára s most már arra törekedtünk, hogy a szakiskola áldásos működéséről a kételkedőket meggyőzzük.

Ezt azáltal véltük elérhetőnek, hogy mind szorosabbá tettük a kapcsolatot, mely a főnököket az iskolával összeköti. Iskolai ünnepeinket még inkább nyilvánosabbakká tettük, Márczius tizenötödikét mindig nagy, meghívott érdeklődő közönség jelenlétében tartottuk meg.

A szakszerűség fejlesztése végett szakiskolánk részére az ipartársulat külön szakkönyveket szerkesztett.

Felügyelő-bizottságunk nagyérdemű elnöke 10,000 koronás utazási ösztöndíj alapítványt tett le a székes-főváros tanácsánál oly célból, hogy az alap évi kamatait a szakiskola egy jeles tanulója kapja, a ki ez összeggel a külföldre utazzék ismereteinek gyarapítása végett. Ez ösztöndíjat eddig a következő tanulók kapták: *Bammer* József, *Szabó* Imre, *Löhnert* Mátyás, *Tomor* Ferenc, *Penc* Ferenc, *Dankovszky* Ede és *Dobos* Ferenc, a kik mindannyian az alapító intenciójának megfelelően kiutaztak a külföldre, hogy ismeretekben és tapasztalatokban meggazdagodva térjenek vissza és értékesítsék azokat iparunk felvirágoztatására.

Az 1899-ik év is újabb levéllel gazdagítja szakiskolánk babérkoszoruját. U. i. ez évben mondotta ki a vendéglősök országos szövetsége a szakoktatás országos szervezését és annak végrehajtására a szakiskola felügyelő-bizottságot kérte fel.

Felügyelő-bizottságunk készséggel vállalkozott a nem kis és nem könnyű feladatra s lankadatlan munkássága itt is meghozta gyümölcsét.

Az ő buzgósa folytán hazánk két városában, Debrecenben és Miskolcon az ottani kartársak lelkes munkássága életre szőlította a szakiskolát. Így lőn szakiskolánk szülőanyjává a debreceni és miskolci szakiskoláknak.

Igy törekszik felügyelő-bizottságunk szellemi és erkölcsi tekintetben egyaránt arra, hogy a vendéglős-ipar abban a társadalomban is érvényesüljön, a melynek terheit viselték a nélkül, hogy előnyeiket élvezték volna.

És hogy a felügyelő-bizottság nemes munkásságát siker koronázza, fényesen igazolja az évvizsgálaton a köz- és társadalmi élet legkiválóbb alakjainak szíves megjelenése.

A szakiskola vezetősége ebben örömmel látja a szakképzetségre törekvő polgári munka tisztességének elismerését és méltatását. Ezt az elismerést és méltatást mintegy a felsőbb elismerés jellegével látta el az a kitüntető megtiszteltetés, melyben a székesfőváros főpolgármestere, *Márkus* József öméltósága részesítette szakiskolánkat az 1900. évi június 12-én tartott évvizsgálatunk alkalmával történt jelenlétével.

Látogatásukkal tisztelték meg iskolánkat még:

Adamovics Pál kir. s. tanfelügyelő, *Ember* János kir. s. tanfelügyelő, *François* Lajos pezsgőbor gyáros, *Gelléri* Mór kir. tan. orsz. iparegyesületi igazgató, *P. Gettins* Reading Collége (Angolország), *Mártonfy* Márton min. tanács. orsz. iparoktatási főigazgató, *Günthner* Vilmos, kir. tan.

Pozsony, Dr. *Gulyás* Ferenc kir. tanfelügyelő, *Gerlóczy* Károly polgármester, *Halász* Ferenc min. osztálytanácsos, *Mezey* Lajos V. ker. elüljáró. *Merkel* Adolf MÁV. főfelügyelő, *Stanley* C. Monseley. Sevenooks Schodkent, *Rózsavölgyi* Gyula alpolgármester, *Rózsavölgyi* Antal VI. ker. elüljáró. *Várdai* Szilárd rajztanárképző int. tanár, Dr. *Verédy* Károly kir. tan. tanfelügyelő, Dr. *Walter* Gyula pápai praelátus, apátkanonok, főtanfelügyelő, *Zerkovitz* Emil iparhatósági megbízott.

Az osztályrészt jutott erkölcsi elismerések és jutalmak adják meg az erőt a további kitartásra és munkásságra.

A lefolyt 8 év csak folytatása volt az iskola megnyitását megelőző 10 évi nehéz küzdelemnek, mert még most is igen nagy azon főnökök száma, a kik érthetetlen okokból ellenségei a szakoktatásnak, az iskolának.

Mi bizalommal tekintünk a jövő elé, mert az eszme él, fejlődik és hat, s épp azért meg vagyunk győződve, hogy az ily nemes küzdelem kivívja a megérdemelt sikert.

Statisztikai adatok:

a) Tanulók létszáma:	b) Felszabadultak száma:
1895. 334.	1896. 19.
1896. 323.	1897. 29.
1897. 333.	1898. 33.
1898. 289.	1899. 27.
1899. 272.	1900. 26.
1900. 263.	1901. 58.
1901. 257.	1902. 53.
1902. 267.	1903. 29.

c) Tanügyi kiadások:

1895.	5.928 K. 54 f.
1896.	5.021 » 52 »
1897.	5.080 » 28 »
1898.	5.220 » 44 »
1899.	5.159 » 38 »
1900.	5.124 » 76 »
1901.	5.140 » 39 »
1902.	5.236 » 60 »

Budapest, 1903. augusztus 15.

Tanítási tervezet.

I. osztály.

- 1 óra magyar olvasmányok.
- 1 » magyar helyesírás és szépírás.
- 1 » német olvasmányok, német helyesírás és szépírás.
- 1 » francia nyelv.
- 2 » számolás.

6 óra összesen.

A magyar olvasmányok a következő tárgykörökből veendőek:

- a) az ipari életből s különösen a vendéglőséletről;
- b) a földrajzból, Magyarország ismertetését célzó leírások;
- c) a történeletről a magyar nemzet történetét ismerető elbeszélések;
- d) az egészségügyről: tisztaság, táplálkozás;
- e) szemelvények magyar költőkből és írókból az erkölcset nemesítő és a hazafias szellem ápolására való tekintettel.

Az értelmes olvasáshoz és a helyesíráshoz szükséges nyelvtani alapismeretek.

Szépírás: folyó- (kurzív) és rondírás.

A német nyelvből: az értelmes olvasáshoz és a helyesíráshoz szükséges nyelvtani alapismeretek; szépírás: folyó- (kurzív) és rondírás.

A francia nyelvből:

- a) az olvasáshoz és helyesíráshoz szükséges nyelvtani alapismeretek;
- b) szókincs gyűjtése;
- c) az üzleti életben előforduló szólásformák gyakorlása;
- d) egyszerű mondatok franciáról magyarra és magyarról franciára való fordítása.

A számtanból: a négy alapművelet közönséges számokkal (fej- és jegyszámolás); a példák a gyakorlati életből a vendéglősipar köréből veendőek, a méterrendszer és hazai pénznemek megismertetésére való tekintettel.

II. osztály.

1 óra magyar olvasmányok alapján földrajz, történet, alkotmánytán.

1 óra üzleti fogalmazás

1 » francia nyelv.

2 » számtan.

1 » illemtan, felszolgálás.

6 óra összesen.

A magyar olvasmányok alapján:

- a) az I. osztályból hozott földrajzi ismereteknek tárgy- szerűbb kibővítése Európa országai s az idegen világrészekkel, különös tekintettel Európa börttermelő vidékeire;
- b) a történeti ismereteknek a legszükségesebb alkotmánytani ismeretekkel való kiegészítése: a kereskedelmi és ipartörvény gyakorlati ismertetése;
- c) erkölcs- és jellemképzés céljából szemelvények magyar költőkből s egyúttal a szép olvasás gyakorlása; kiváló költők ismertetése; szavalás.

Üzleti fogalmazás:

a) közönséges üzleti levelezés;

b) kisebb ügyiratok: számlák, nyugták stb.

Francia nyelv:

a) az értelmes olvasás és helyesírás gyakorlása;

b) az I. osztályban szerzett szókincs bővítése;

c) az üzleti beszélgetés gyakorlása;

d) fordítás.

Számtan: A négy alapművelet tizedes törtekkel; továbbá: nem önálló számvetési módok gyanánt, hanem pusztán, mint az alapműveletek alkalmazásai célszerűen választott példákön tárgyalandók: a váltás és összevonás, a kettőstétel és az átlagszámítás, az arányos osztás, a társaság- és vegyítésszabály.

Illemtan, felszolgálás. Általános illemszabályok, felszolgálási szabályok; üzleti szólásformák; testápolás; öltözködés.

III. osztály.

1 óra üzleti fogalmazás

1 » vegytan és természettan.

1 » természetrajz.

1 » francia nyelv.

1 » számtan.

1 » illemtan, felszolgálás.

6 óra összesen.

Üzleti fogalmazás. Okiratok: tanonc felvételi és egyéb szolgálati szerződések, egyezségek; adásvételi és bérleti szerződések, kötelezvények, meghatalmazások, utalványok, felmondások. Ügyiratok (közéleti és üzleti levelek) hirdetések, körlevelek, megrendelések, intőlevelek, fizetési ügyekben; ipari üzlet megkezdésének engedélyezését, cégbejegyzést, nagykorúsítást, stb. kérelmező beadványok.

Vegytan és természettan, különösen a konyhára és a pincére való tekintettel: a fémek és sóik; a szénhidrátok: cukor, keményítő stb.; szesz és ecet, sör, bor stb.; gáz, gőz, villamosság, telefon, szellőztetés, fűtés, világítás.

Természettan:

a) az ásványból: konyhasó; azon fémek, melyekből edények készülnek; üveg és porcellán; a kőszén mint fűtőanyag;

b) növénytanból: exotikus növények; különféle fűszerek, sáfrány, bors, vanília, majorána, szegfűszeg, kókusz, citrom, kávé, tea, csokoládé, kakaó, stb.; legumin-tartalmúak (hüvelyesek); sikkertartalmúak; keményítő-tartalmúak; cukor-tartalmúak; (különféle gyümölcsök), uborkák, dinnyék, saláták, stb.;

c) az állattanból: husneműek tápláló értéke; tojás (fehérnye), halak, rákok, osztriga, stb.; tejtermékek; vaj sajt, túró.

Francia nyelv: a beszéd gyakorlása társalgási módszer szerint, gyakorlati alapon (ételek, italok, idő, pénz stb.; udvariassági szólásformák).

Számtanból: Egyszerű hármasszabály, vegyítés-szabály; százalék, kamat- és kamatos-kamat számítás. Váltóisme, értékpapírok stb. Egyszóval a szorosabb értelemben vett ipari számvetés és ezzel kapcsolatban a *könyvvitel*: főkönyv, pénztárkönyv napló stb.

Illemtan, felszolgálás:

A II. osztályban tanultak ismétlése mellett: az ételek készítése; az italok kezelése; a szervirozás; menük összeállítása, étlapok írása, különös tekintettel az ételek és italok neveinek helyesírására); pincekezelés, üzletberendezés stb.

Tankönyvek.

Magyar olvasókönyv a budapesti vendéglősök szakirányú tanonciskolája részére. (Mártonfy és a szakiskola tanári testülete.)

Számtan a vendéglős szakirányú tanonciskolák részére. (Walter.)

Német olvasókönyv a vendéglős tanonciskolák részére. (Mártonfy-Trájtler.)

Gyakorlati francia nyelvtan (Glück—Somogyi).

Órarend.

Napok	Órák	I/A.	I/B.	II/A.	II/B.	III/A.	III/B.
Hétfő	I.	Magy. olv. Helyesírás Szépirás	—	Magy. olv. Üzl. fog.	—	Számtan	—
	II.	—	Magy. olv. Helyesírás Szépirás	—	Magy. olv. Üzl. fog.	—	Számtan
Kedd	I.	—	Magy. olv. Helyesírás Szépirás	—	Magy. olv. Üzl. fog.	—	Számtan
	II.	—	—	—	—	—	Vegyten
Szerda	I.	Ném. olv. és írás Francia	—	Számolás	—	Francia Felszolgálás	—
	II.	—	—	—	—	—	—
Csüt.	I.	—	Ném. olv. és írás Francia	—	Számolás	—	Francia Felszolgálás
	II.	—	—	—	—	—	—
Péntek	I.	—	—	Francia Felszolgálás	—	T.-rajz és term.-tan Üzl. fog.	—
	II.	Számolás	—	—	—	—	—
Szomb.	I.	—	—	—	Francia Felszolgálás	—	T.-rajz és term.-tan Üzl. fog.
	II.	—	Számolás	—	—	—	—

11/666. szám. Budapest, 1895. május 1-én. «Jóváhagyom.»
A miniszter helyett: Zsilinszky, s. k., államtitkár.

A tanulókra vonatkozó rendtartási és fegyelmi szabályok

A) Rendtartási szabályok:

1. Mindenki, a ki vendéglőstanonccá lesz, köteles azonnal szerződést kötni és magát a szakirányú tanonciskolába beírni; a bejelentésre az őt felfogadó gazda (főnök) köteleztetik.

A beírás alkalmával a tanuló felvételi jegyet kap s ettől fogva alá van vetve a szakiskola rendtartási és fegyelmi szabályainak.

2. A felvett tanuló köteles a tanítási órákon pontosan és tisztán megjelenni; az előírt összes tantárgyakat rendszeresen, kivétel nélkül tanulni; tankönyveit és íróeszközeit rendszeres állapotban magával hozni.

3. A tanuló megjelenése egy arra rendelt ellenőrző könyvecskével ellenőriztetik, melyet a tanuló minden megjelenése alkalmával a tanárnak lebélyegezés végett bemutatni köteles, azon célból, hogy a tanításon megjelenését gazdája (főnöke) előtt igazolhassa, a ki viszont a maga részéről köteles az ellenőrző könyvecskét láttatni.

Az ellenőrző könyvecskében a tanonc előmeneteléről évharmadonként kimutatás közöltek.

Benne foglaltatnak az ellenőrző könyvecskében a jelen rendtartási és fegyelmi szabályok is, avégett, hogy azokat úgy a tanonc, mint maga a gazda (főnök) is esetenként megtekinthesse, illetve alaposan megismerhesse.

4. A tanításon meg nem jelenő tanonc köteles mulasztása okát gazdájától (főnökétől) hozott bizonyítvánnyal igazolni.

A mulasztást következő okokkal lehet kimenteni:

a) ha a tanonc komoly betegségbe esik;

b) ha a tanonccal egy lakáson lévő családtagok valamelyike ragályos betegségben van;

c) ha a gazda (főnök) vagy tanonc családi körében haláleset fordul elő;

d) ha a tanoncnak bizonyos időre távoznia kell, a mi az igazgatónál előre bejelentendő.

Mulasztásnak vétetik a tanonc késő megjelenése is.

Az a tanuló, a kinek 40 nem igazolt mulasztása van, osztályismétlésre utasíttatik.

5. Az iskolai mulasztásokról egy arra rendelt napló vezetetik, melynek egyik rovatába minden mulasztás, másik rovatába pedig a kimentett mulasztás jegyeztetik be.

6. Ha a tanonc bejelentés nélkül marad távol az előadásoktól, erről a gazdát (főnököt) a szakiskola igazgatósága hivatalosan értesíti.

7. Ha a tanonc gazdája (főnöke) nem gondoskodik arról, hogy tanonca az iskolát pontosan látogassa, ez esetben a szakiskola igazgatója a felügyelő-bizottság útján ezt a körülményt az I. fokú iparhatóságnak bejelenti.

8. A szakiskola minden tanulója köteles a tanítást figyelemmel hallgatni, a kiszabott iskolai munkát pontosan elvégezni, felhívásra felelni s magát a tanítás ideje alatt minden tekintetben illedelmesen viselni;

9. Az iskolaépület és a tanterem, a butorok és a tanszerek rongálása szigorúan tiltva van.

10. Köteles a szakiskola minden tanulója úgy az iskolai épületben, mint annak környékén, valamint az utcán is, úgy jövet, mint menetközben magát illedelmesen viselni s óvakodni mindentől, a mi a csendet, illedelmet és rendet zavarná; e végből szigorúan tiltatik a csoportosulás, szivarozás stb.

B) Fegyelmi szabályok.

11. A szakiskola növendékei fegyelmi eljárás alá esnek a következő okok miatt:

a) rendetlen megjelenés a tanítási órákon;

b) a tanítási órák igazolatlan mulasztása (I. rendt. szab. 4.);

c) tanulásbeli hanyagság és a taneszközök el nem hozása;

d) a tanítás zavarása;

e) a tanárok és más felebbvalók iránt tanusított tiszteletlenség vagy sértés;

f) egymásnak megbántása vagy szándékos megkárosítása;

g) az iskola épületében, a tanterem butorainak vagy a taneszközökben tett mindennemű kár;

h) az iskolában, az iskola előtt vagy utcán elkövetett mindenféle pajkosság, lármázás, avagy bármely rakoncátlanság;

i) a szoros értelemben vett mindennemű erkölcsi kihágás.

(Folytatása következik.)

SEC

SEC

Talisman
TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}

Promontor
(Budapest.)

dépósé.

Első Magyar Részvény serfőződe

BUDAPEST—KŐBÁNYÁN

Fennáll 1854 óta.

Az 1900. évi párisi világkiállításon collective a legnagyobb éremmel (Grand prix) kitüntetést nyert.

DISZOKMÁNY 1885.

JURY-TAG 1896.

Városi iroda: VIII. kerület, ESTERHÁZY-UTCZA 6. szám.

Ajánlja: ászok, király, márcziusi világos, márcziusi sötét, „bajor mód“, udvari „pilseni mód“, kétszeres márcziusi világos és sötét, valamint bak-söreit, továbbá saját töltésű palaczsöreit gőzpasteurizáló készülékkel s a legújabb technikai berendezésekkel felszerelt kőbányai palaczsör osztályából.

==== Ezen a legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőződének évi gyártási képessége 400,000 hektoliter. ====

Az ország minden részében sörraktárosok által vagyunk képviselve; nagyobb raktáraink Arad-, Szeged-, Miskolcz-, Kolozsvár-, Nagyvárad-, Nyiregyháza-, Temesvár- és Debreczenben vannak.

Hordósör-megrendelés: Budapestre, telefon-szám 52—59.

Hordósör-megrendelés: Vidékre, telefon-szám 52—60.

Palaczsör-megrendelés: telefon-szám 56—58.

LÖWENSTEIN M. (MIHÁLY)

ezégtulajdonos:

HORVÁTH F. NÁNDOR

cs. és kir. udvari szállító, József fhg. Ő cs. és kir. fensége
és Fülöp Szász Coburg Gothai herceg u kir. fensége
udvari szállítója.

Főüzlet:

IV., Vámbáz-körút 4.

Fióközlet:

IV., Kishid-utcza 7.

ajánlja nagy raktárát

mindennemű fűszer-árúkbán a legjobb minőségben; bel- és külföldi sajtokban, hus, hal, főzelék- és gyümölcs-conservekben, csokoládé, francia és magyar cognacban és pezsgőben, angol és francia különlegességeket finom konyhák részére; főző bort: Madeira, Marsalla, Sherryt.

Kizárólagos főraktár az

„Anglo Continental Thee Association“-nak
legjobb fekete teákban, valódi Jamaika rum.

Kivánatra árjegyzék bérmentve.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
legtisztább égyényes
SAVANYU-KŰT
legjobb asztali- és üdítő ital,
kítűnő hatásnak bizonyult köhögésnél,
gégebajoknál, gyomor- és hólyaghu-
rutnál.
Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

MATTONI
ERZSÉBET SÓSFÜRDŐJE
BUDAPESTEN
(BUDÁN)

PEZSGŐ



CHAMPAGNER

LOUIS FRANCOIS & Co.

PROMONTOR.

Kitüntetések:

Páris 1889. EZÜST-ÉREM.
Nizza 1890. ARANY-ÉREM.
Lissabon 1890. Hors Concours és
NAGY DIPLOM
Temesvár, NAGY ARANY-ÉREM.



Auszeichnungen:

Paris 1889. SILB. MEDAILLE
Nizza 1890. GOLD. MEDAILLE
Lissabon 1890. Hors Concours und
GROSSES DIPLOM.
Temesvár GROSSE GOLD. MEDAILLE

Főképviselek: — General-Vertretung:

RUDA ÉS BLOCHMANN

BUDAPEST, Akadémia-utcza 16.