

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

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

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok ipartársulata”-nak, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéházi segéd-egylet”, a „Szatmár-németi pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a Kolozsvári pinczér-egylet”, a „Győr pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok egyesületé”-nek, az „Ujvidék szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak és a „Miskolczi pinczér-egylet”-nek

H I V A T A L O S K Ö Z L Ö N Y E .

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

Előfizetési ár:

Egész évre ... frt 6.— Félévre... frt 3.—
Háromnegyedévre » 4.50 Evnegyedre » 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. kerület, Zerge-utca 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Az ujév kezdetén.

Áthatva boldogító reményektől, bizva a miniszterelnök ur ó nagyméltóságának ama szavaiban, melyek szerint az 1888. év folyamán, a regale megváltását illtő, az érintett felek mindegyikének érdekeivel számot vető törvényjavaslatot terjesztend a törvényhozás elé, léptük át az 1888. év küszöbét.

Meggazdagodva keserű tapasztalatokban, ellenben elszegényedve reményünkben, megingatva az emberiségben való hitünkben, csalódva és csüggedten hagyjuk el azt.

Hogy mit rejt a jövő fátyola, mi nem akarjuk fellebbenteni, azonban ironia volna állítani, hogy bizalommal nézhelünk eléje. Bizalommal ott, hol a rabszolga csak urát változtatja, hol a szabad polgár a hatóságok akarat nélküli eszközévé bélyegeztetik és ipartársaink nagy része előtt a biztos anyagi tönk, rémes kísérlet gyanánt lebeg.

Különbözik pillantunk vissza a lefolyt évre. A midőn a magyar vendéglősök országos értekezletének küldöttsége a regale megváltása tárgyában szerkesztett petíció átadása alkalmából, az egyes miniszteriumoknál tisztelgett, remény és örömteli szívvel tért vissza onnan, bizva a minden oldalról nyert ígéretekben, bizva különösen ama biztosításban, hogy a mi kívánságaink is méltánylással fognak részesülni és mi annak idején, az erre vonatkozó tárgyalásokra szintén meghívatattunk.

Mindez azonban csak rövid álom volt, és a kínos ébredés nem késelt soká. Már augusztus elején közölte a fővárosi sajtó a hirt, miszerint a regale megváltásáról, valamint az állami italmérségi jövedékről szóló két törvényjavaslat a pénzügyminiszterium részéről már kidolgoztatott s ezeknek megbirálására egy szakértőkből álló enquette fog összehívattatni. Ismét ama reményben ringattuk magunkat, hogy a mi véleményünk is meghallgattatik. A család azonban ugyanaz maradt. Az enquette behívattatott, és pedig «szakértő regaletulajdonosokból», anélkül, hogy a vendéglő-ipar képviselői meghívatott volna, sőt anélkül, hogy fővárosunk kiküldöttei abba bevonattak volna.

A két törvényjavaslatnak, a «Pesti Napló» augusztus 15-iki számában közölt szövegeiből ama meggyőződésre jutottunk, mikép a regale megváltása csak a földbirtokos-osztály érdekében fog eszközöltetni, hogy

annak pénzszekrényei ismét megteljenek, de mint később kitudt még ezek sem voltak kielégítő: legkevésbé azonban a városok, különösen pedig a főváros, mely leginkább károsodott.

Iparunk fölött az intézők egyszerűen napirendre tértek át.

E helyen nem akarok további részletekbe bocsátkozni: mert, aki az enquette, később a 21-es bizottság s végül a képviselőház tárgyalásait figyelemmel kísérte; ki egyesek hasztalan iparkodását megfigyelte; továbbá, ki tanuja volt, a mint még fővárosi képviselők is, látszólagos meggyőződéssel a mellett kardoskodtak, hogy, amennyiben az ország a fővárosnak mindenkor még a legnehezebb áldozatokat is meghozza, viszont méltányos, mikép ez utóbbi is áldozatokra kész legyen; s végül, ki látta, hogy szorongatott iparunk érdekében br. Kaas Ivor IV. ker. képviselőn kívül a főváros országgyűlési képviselői közül még csak egy sem emelt szót: azon meggyőződésre kellett jutnia, miszerint minden iparkodás, minden erőmegfeszítés kárba vesztett s üzleti viszonyaink jobbra fordulása iránt táplált minden reményünk eltemetett, — talán örökre is.

És ha vidéki szaktársaink jó nagy részén könnyebbítettet is, amennyiben lelkiismeretlen regalebérlok karmaiból felszabadítottak, és részben az eddiginél csekélyebb jövedéket is fizetendnek, polgári gondolkozásuk s politikai meggyőződésük szabadságától mégis csak megfosztatnak, és a hatóságok vak eszközévé süllyednek. — Ezáltal talán iparunk szabad fejlődése, felvirágzása előmozdítottassék és egy erőteljes vendéglős-osztály létesítettassék?

Avagy talán, amint az a kormány indokolásában oly szépen megírva van, a szálloda- és vendéglő-ipar lehetőleg önállósíttassék és jövedelmezővé tétessék.

Soha de, sohasem!

Mert hol szabadság nincs, ott minden kedvnek szárnya szegett.

Igen, létesítettassék egy erőteljes vendéglős-osztály, ha a vendéglős megfosztatik ama kedvétől, hogy fiait eme iparnak nevelje!

Éppen ellenkezőleg, rákényszerítették ezáltal fiait a hivatalnok pályára, — melyről bőségesen gondoskodtatik — vagy más egyéb szellemi hivatásra terelni, hogy a szellemi proletariatus serege még inkább növeltessek. Mig más civilisált államokban a vendéglős-osztály, az állam és nép jólétével szorosan

összefüggő, fontos tényezőnek tekintelik; mig más államokban, ha ipar- és kereskedelem forog szóban, a vendéglő-ipar, a vendéglős előkelő állást foglal el: minálunk, legalább az ugynevezett zöldasztaltól tekintve, nem egyéb a parvenunál, ki számba nem jó, ki nem tanult semmit, és ki, ha rövid egynéhány esztendő alatt meg nem gazdagodott, mindenkiel és mindennel elégedetlen. Ily emberekkel fontos ügyekben tanácskozni, még olyanokban is, melyek az egész osztály existenciáját érintik, természetesen méltóságon alulinak, fölöslegesnek tartatik.

Biztosan merem állítani, hogy sok vendéglős, ki hivatását helyesen felfogja, többet tanul, többet próbált és tapasztalt, mint sokan a zöld asztal mellett ülő urak közül, kik bölcességük java részét a kávéházakban, a tekeasztalokon gyűjtötték, s csak hatalmas protekció útján jutottak hivatalhoz s álláshoz. — Vonjunk csak párhuzamot e kettő között. Mig a tanuló reggel késő kel, a pinczérnek (természetesen csak azoknak szólva, kik hivatásukat kellően felfogják) korán s rendszeren rövid nyugalom után kell talpon lennie; mig az előbbi, ha kedve tartja, egynéhány órára az előadásokra ellátogat, többi idejét pedig a kávéházakban elfecsérli, addig utóbbi, ismereteit tökéletesítendő, idejét gyakran lopni kénytelen. Mig a hivatalnoknak szabad órái vannak és ezeket családjának szentelheti, a vendéglős a családi életet alig ismeri és legnagyobb ünnepe, ha ebédjét vagy vacsoráját egyszer gyermekei körében élvezheti. Mig a hivatalnok évente szabadság idejét élvezi, a vendéglősnek félnie kell üzletét csak egy órára is elhagyni.

Mig más nők az élet minden élvezeteiben részt vehetnek, vagy ha gondos anyák gyermekeik nevelésének szentelhetik magukat, a szorgalmas kocsmárosnőnek kora reggeltől késő estig a konyhában kell sürgőlnödni, s gyermekeinek felnevelését idegen kezekre bízni. S végre is semmibe sem tekintendő az, mit a vendéglősnek tanulnia kell. Eltekintve az idegen nyelvek elsajátításától, eltekintve a kereskedelmi számtan és levelezéstől, nem nevezhető-e tanulmányának magában véve az emberekkel való kellő és tapintatos érintkezés elsajátítása, a mire más körökben igen kevés gond fordítatik. Nem-e hosszú éveken át tartó tanulmány és kitartás kell hozzá, hogy a vendéglős sokszor legexaltáltabb szélsőes kívánságaihoz alkalmazkodhassék?

A személyzettel való bánásmód nem igyekezz-e szintén külön tanulmányt?

Ha a tájékozatlan kicsinylőleg mosolyog e fölött, én ez állításaimból mit sem engedek; mert a vendéglős személyzetét maga kénytelen nevelni.

Szükséges tehát, hogy szakmájának minden teendőjében, kezdve a pinczérfiutól egészen fel a pincze- és konyhamesteréig, teljesen otthonos legyen. Sok évi gyakorlat és tanulmány szükséges, hogy minden egyes kellő bánásban részesíthessék. Nyájasság, kellő helyen szigorral párosítva kell hogy helyes irányban alkalmaztassék; a pinczérfiut nevelni, mondhatnám idomítani kell, vajjon miért fizetnének Svájcban, Németországban stb. egy pinczérfiu kitanításáért 3—500 márkát, ha a vendéglősnek nem kellene tanulni semmit.

Egy igazán kiképzett pinczérfiu előbb egy éven át a konyhában, egy éven át a pinczében és egy éven keresztül felszolgálni tanul, s csak akkor jutott szakmájának A. B. C.-jén túl. A vendég természetesen mindent készen kap maga elé s úgy vélekedik, hogy egy üveg bort, egy pohár sört vagy egy tál ételt az asztalra állítani oly dolog, a mire mindenki képes s a mihez hosszab tanulás nem szükséges.

Természetes következménye ennek, hogy minden tönkre jutott kereskedő vagy kézműves utolsó mentőeszköz gyanánt ezen ipar után nyul. Az asztalos, a karpitos, a lakatos, stb. hitelbe berendezik üzletét, a borkereskedő hitelez a bort, a serfőző a sört.

Ezután foly a gazdálkodás a meddig épen lehet; s ha már nem futja, fut maga a gazda; vagyonnal nem bírván, vesztetni valója sem volt, — a hitelezők pedig tapasztalataik gyarapodásán vigasztalódhatnak.

A szakmájában kiképzett vendéglős azonban előre számít, tudja, hogy pinczérének konyhájának minő igényekkel kell számolni, ért a bevásárláshoz, a bornak helyes kezeléséhez és nem szorul a borkereskedők készpráparatumaire: borait fiatal állapotban, közvetlenül a termelőtől veszi s azokat pinczében maga kezeli. Az igazán szakértő vendéglős konyhaszükségletének bevásárlásához is ért.

Daczára annak, hogy csak jóval éjjel után tért nyugalomra, reggel 6 legkésőbb 7 órakor már a piaczon találjuk, a hol szakértő szeme a különféle portékának minőségét már megszűröl fölismeri. Hiába dícséri a mézsáros husneműinek kitűnő voltát, a hentes füstölt portékájának kiváló faját, a halász halainak, rákjainak stb. minőségét, a baromfikereskedő szárnyasainak zsenge voltát, — a vadaskereskedő szalonkáit, fáczánjait s s a hamisított vaddisznóját stb., a gyümölcs-árusnő csodaszép gyümölcs fajtáit, a sajtkereskedő kiváló minőségű árúit, a zöldségárusító a kertből ép most hozott zöldségét, gombáit, salátáját, — mindezek hiába igyekezzenek őt tévedésbe ejteni, gyakorlott szeme egy tekintettel felismeri, megrostálja a jót a rossztól. Ezután a fűszeres kerül sorra, de itt is alapos ismerőnek bizonyul, ki az I-ső, II-od vagy III-ad minőségű árúkat igen élesen tudja megkülönböztetni. — Végre haza térve, üzletébe már vendégeket talál, kiknek mindegyikét barátságosan üdvözlö, kiknek mindegyikéhez egy-egy barátságos szava van; esetleges panaszon segíteni igyekezik; majd ismét pinczébe, konyhába siet mindent áttekintendő s a még szükséges intézkedéseket megteendő.

Igy sűrű naponta kora reggeltől késő estig.

Egyet azonban majd hogy el nem felejtettem. A gastrológia tanulmányozása nem tartozik-e szintén a képzett vendéglős feladatai közé. Mikép az orvos tanulmányait soha be nem fejezi, azonképen e téren sincs megállapodás s a képzett vendéglős, az étrend meghatározása, valamint az egyes ételek könnyebb vagy nehezebb emészthetőségének ismerete tekintetében sok orvossal versenyre kelhetne; mert ép úgy amint alkalma van vendégeinek különböző temperamentumait megismerni, úgy alkalma nyílik a különböző emésztő szervek természetét is tanulmányozni.

És ha mindezek után valaki még állítaná, hogy vendéglős mindenki lehet, hogy annak semmit tanulni nem kell stb., az nem érdemli hogy inyétt valaha józú falat csiklandja, sem hogy ajkait egy nemes csepp érintse, az a hottentották konyhájának, s a regale bérlők borainak élvezetére legyen kázhoztató.

Iparunknak legmélyebb alapjaiban való megingatása helyett, inkább iskolákat kellene alapítani annak megtanulására.

Mint hogy az állami italmérési jövedékről szóló törvényjavaslat immár törvénynyé vált, iparunk sorsa a magas kormány kezeiben van.

Annak intézőin áll most bebizonyítani, mikép az italmérési jövedék behozatala alkalmával csakugyan azon óhajástól voltak áthatva — (lásd az italmérési jövedék törvényjavaslatának indoklását) — mikép a vendéglős ipar mentől inkább jövedelmesebbé tétessék. Rajtuk áll, hogy a törvény szigora a végrehajtó közegekre is kiterjesztessék, nehogy hatáskörüket átéljék, hanem inkább a törvény határain belül lehetőleg könnyítsenek. Így talán még lehetséges, sok családot a biztos anyagi tönkeltől megmenteni, s elérni azt, hogy iparunk apáról-fiura szállva izmosodni, fejlődni fog. Csak egynehány esetet akarok felemlíteni, melyekben iparunk már ugyszólván cultussá fejlődött, mint pl. Kammer, Kommer, Glück, Stadler stb. családok, kiknek gyermei már zsenge ifju koruktól fogva e szakmára neveltetnek.

Ha ily férfiakban az iparunk iránti szeretet és kedv meg nem öletik, hanem fiaikat továbbra is e pályának nevelve másokat is e pelda követésére ösztönzik; akkor majdan hazánkban is egy szebb hajnal pírja fog iparunkra mosolyogni, s akkor talán lehet, hogy még eléri a fejlődés legmagasabb fokát is, a magunk dícsére s hazánk jóvoltára.

Ezen reményben zárom soraimat, őszinte szívvel kívánván egy boldog újévet.

GUNDEL JÁNOS.

Die Gasthaus-Küche.*)

Ein Schriftsteller von Profession dürfte es sehr seltsam finden, wenn ein Gastwirth zur Feder greift, seltsam insbesondere dann, wenn er sich der Feder in einer Sache bedient, welche ausserhalb seiner Berufssphäre liegt. Mein Standpunkt als der des Gastwirthes ist hingegen in diesem Falle ein ganz ausnahmsweiser und ich wage es zu behaupten, dass es mir viel leichter fällt diesen Artikel zu schreiben als ihn nicht zu schreiben, meiner Überzeugung einen lauten Ausdruck zu geben als diese zu ersticken und ich glaube, dass

*) Auszug aus dem durch die Herren Friedrich Glück und Carl Stadler redigirten und herausgegebenen „Inyesmesterség könyve“ (Gastronomischen Lexikon.)

wenn ich zur Feder greife gegen mich Niemand eine Anklage erheben wird und zwar desshalb nicht, weil ich etwas zu sagen habe.

Doch sind auch andere Gesichtspunkte, da, welche wenn sie auch meine Feder nicht in Schutz nehmen, sie auf jeden Fall begründen können. Wenn es einer ganzen Armee von Professions-Schriftstellern erlaubt war und erlaubt ist, in meinem ureigenen Fache, der Gastronomie nämlich sich zu versuchen und ganze Bibliotheken zusammen zu schreiben über die Theorie, der Gastronomie, warum sollte auch ich nicht einmal das Recht haben — schon der Abwechslung wegen — am Gebiete der Literatur meine Diletantenversuche anzustellen? Ein lateinisches Sprichwort sagt: vicem provice. Wenn ich die gastronomischen Ausführungen der Herren Schriftsteller mit Geduld ertrage, mögen sie auch einmal meine, aufs Papier geworfene schriftstellerische Leistung ertragen können.

Als ein Mann der Praxis, der insbesondere im Bereiche seiner Beschäftigung von nichts so sehr zurückschreckt wie von der Theorie, fasse ich ganz natürlich auch die Gastronomie vom praktischen Gesichtspunkte auf. Ist ja doch dieselbe, oder mit anderen Worten: das Essen selbst, eine so praktische Thatsache welche bereits der Säugling auch ausübt sobald er zur Welt kommt und der anrangirteste Theoretiker kann es nicht behaupten, dass der Säugling diese Meisterschaft schon den ersten Tag mit Vollkommenheit und Kunst nicht praktizieren würde. Vergebens also, nutzlos und umsonst ist jede Theorie und nur die Praxis ist es, welche uns auf welch Gebiet immer und welch immer Bahn des Lebens zu Meistern und Künstlern macht. Oder mit anderen Worten:

„Kochst du nur nach dem Kochbuch allein, Wird stets die Suppe versalzen dir sein.“

Dies aber weiss Jedermann, ja der Theoretiker selbst, dass die Suppe nicht versalzen sein darf. Die Anwendung des Salzes in entsprechender Menge ist das Alfa und Omega der Gastronomie, was selbst die in der Civilisation am weitesten zurückgebliebenen Feinschmecker, die Bantu-Neger, auch wissen dürften welche ihre Menschenbraten muthmasslich salzen, bevor sie aus Essen derselben gehen.

Als einer der Redakteure dieses Buches, habe ich mit Genuss und Entzücken bis ans Ende die interessanten Artikel gelesen, mit welchen einige unserer bestbekanntesten Schriftsteller unsere Bestrebungen zu unterstützen und den Werth unseres Buches zu erhöhen freundlich waren.

Unter diesen Artikel hat einer meine Aufmerksamkeit besonders erweckt, der Artikel Jókai's, in welchem er jenen Genuss schildert, den das Essen den Sterblichen dieser Erde zuhause, im Familienkreise bietet. Aus jeder Zeile strahlt uns die zarte Poesie des Familienlebens entgegen und ich glaube nicht, dass es ein so unempfindliches Herz geben könnte, welches die wohlthätige Wärme dieser Poesie nicht fühlen würde.

Doch ist die Sache nicht neu. Es gibt nicht einen einzigen Dichter, der von der Poesie des Familienlebens wenigstens eine Strophe geschrieben, wenigstens ein Idyll, nicht besungen hätte. Doch hat diese Sache auch noch einen anderen Knoten; wir dürfen nämlich nicht vergessen, dass auf die Dichter solcher Verse und Sänger solcher Idyllen nicht das Speisen begeisternd und impulsiv gewirkt hat, sondern im Gegentheil, des Familienher-

des reiner und edler Reiz, hat die Familienküche mit jenem Zauber umgeben, welchen selbst die versalzete Suppe nicht zerstören kann.

Eine versalzene Suppe aber gehört wie ich bereits oben gesagt und wobei jeder meiner Leser mit einverstanden sein wird, nicht gerade zu den Annehmlichkeiten des Lebens. Jeden einzelnen berührt es gewiss unangenehm, sei er Gastronom oder nicht, und selbst zwischen den Reizen der Honigwochen wirkt es einem abkühlenden Tropfen gleich auf den taumigen Kopf und den nachsichtigen Gaumen, welcher für die entsprechend gewürzten Speisen selbst dann noch empfänglich bleibt, wenn schon jedes andere Gefühl sich zum Sklaven der Herzensgebieterin verdungen hat.

Der Deutsche sagt: »mit Herz gekocht«, was der Ungar mit den Worten zum Ausdrucke bringt: »szép asszony főzte« (Das Kochen einer schönen Frau) Beide Sprichwörter bezeugen, dass beide Nationalitäten, der ruhige sanfte Deutsche und der leicht sich begeisternde und aufflammende Ungar es lieben, sich insbesondere in gastronomischer Hinsicht Illusionen zu ergeben; Denn es ist doch evident, dass es leichter ist, mit dem Herzen ein Land zu erobern als eine Einbrennsuppe zu bereiten, und wer würde keine schöne Frau kennen, die jemals im Leben eine Einbrenn nicht verdorben hätte?

Bis zu einer gewissen Grenze nehme ich auch herzlichst Theil an den der Familienküche gegenüber allgemein gehegten Illusionen, doch als Gastronom muss ich entschieden mein Wort gegen die Thatsache erheben, dass diese Illusion jede andere, namentlich aber die gastronomische Neigung unterdrücken will. Der Fehler bleibt überall und immer ein Fehler und wer immer es sein möge, er muss ihn bemerken wenn er tatsächlich existirt. Meine Überzeugung ist es, dass das Ideal eines Gastronomen nur eine wirklich gut bereitete Speise sein kann, und dabei bleibt das Familienleben etwas ganz Abgesondertes, oder mit anderen Worten: Jemand kann ein vollkommen tadelloser Gastronom sein, seinem Gaumen jedes Opfer bringen und beanspruchen, dass jede Speise nach ihrer Art und Weise zubereitet werde und nebstbei ganz gemächlich ohne seinen gastronomischen Neigungen im Geringsten Abbruch zu thun, für alle einzelnen Reize des Familienlebens schwärmen. Und von diesem Gesichtspunkte ausgehend, muss ich ohne jedem Schwanken erklären, dass jene prunkvollen, farbenprächtigen Beschreibungen, welche mir einen so grossen Genuss bereitet, nur eine Seite der gastronomischen Medaille verdecken, während sie die andere Seite derselben — wenn auch mit wohlwollender Absichtslosigkeit — leer lassen.

Die leergelassene andere Seite der Medaille ist die Gasthausküche. Versuchen wir diese Küche vom Standpunkte des Gastronomen, von jedem Idealismus frei nur einzig und allein vom Standpunkte einer guten Kost betrachtet, zu erkennen zu geben.

Und hiebei müssen wir vor Allem bussfertig bekennen, dass die Gasthausküche und die Gasthaus-Kost jede Poesie auf das strengste ausschliesst und nicht nur dass sie für die Laute des Dichters nicht geeignet ist, hat sich auch, wenigstens meines Wissens, noch kein noch so unbedeutender Dichter gefunden, der sich die Poesie der Gasthausküche zum Vorwurfe gewählt hätte. Die Gasthauskost kann

rein vom Handels- und Geschäfts-Standpunkte in Betracht kommen; ein Geschäftsverhältniss ist es, welches der Gast mit dem Gastwirth schliesst, welches von beiden Theilen von Tag zu Tag erneuert wird, zu welchem die Speisekarte die Vertragspunkte liefert und wobei die in derselben ausgeworfenen Preise die Gebührensumme bilden.

Wir Ungarn sind nicht zu Kaufleuten geboren, wir lieben es nicht uns mit Geschäften zu befassen und diess gibt in erster Reihe die Erklärung dazu, dass wir uns nicht begeistern, wenn wir unter den Speisen zu wählen haben. Zuhause freilich, im Familienskreise werden wir mit süssen Worten und lieblichen Augen zum Essen genötigt, während im Gasthause uns der Kellner mit gemessener, kalter und steifer Höflichkeit den Inhalt der Speisekarte hersagt. Das liebe Lächeln und die honigsüssen Worte der Gattin gefallen uns freilich besser; dann fangen wir natürlich an auswählerisch zu werden.

Wenn wir beispielsweise auf der Speisekarte lesen! »Gefülltes Kraut«, fällt uns sofort der Familientisch in den Sinn und unser Mütterchen, als das einzige und ausschliesslich privilegierte Wesen auf der Welt, das ein gefülltes Kraut kochen kann. Jedes andere gefüllte Kraut ist dem ihrigen gegenüber eine Pfscherarbeit. Vom ihrigen essen wir neun, von dem einer Andern, insbesondere aber von jenem des Gastwirthes kaum eines — bemerkt seufzend so mancher Gast. Die Wahrheit aber in der Sache ist dennoch die, dass soviel wir es auch anerkennen, dass das Mütterchen vorzüglich und tadellos ein gefülltes Kraut zubereiten kann, die Möglichkeit doch nicht ausgeschlossen ist, dass das gefüllte Kraut im Gasthause auch eine eventuell eben so gute oder vielleicht noch bessere Köchin zubereitet hat; mit dem Unterschiede nur, dass die Letztere wenigstens 10—20-mal mehr gefülltes Kraut fabrizirt als das Mütterchen und somit für die Zubereitung desselben ein entwickelteres Gefühl, eine grössere Geschicklichkeit und mehr Achtsamkeit besitzt.

Und dasselbe, was wir mit diesen Zeilen betreffs des gefüllten Krautes gesagt, passt vollkommen auf alle anderen Speisesorten auch. Es versteht sich von selbst und das Wesen der Sache bringt es mit sich, dass der Koch oder die Köchin, die ihr ganzes Leben der Kochkunst gewidmet, die nur einen Ehrgeiz kennen, den, die Gaumen von Hunderten und Hunderten zu befriedigen, deren Glück und Erwerb davon abhängt, ob sie gut und schmackhaft kochen können, — in Sachen der Kochkunst auf einer weit höheren Stufe stehen müssen, als eine Frau, die diese Kunst nur in engem Kreise ausübt und auf dem Gebiete des Kochens und Backens kaum mehr ist, als ein Dilettant. Ja zugeben, dass die Hausfrau noch so talentvoll und genial sein kann, wird man doch nicht bestreiten können, dass nur die Übung uns zu Meistern macht und unmöglich, dass ein Kleinindustrieller, dem nur unvollkommene Hilfsmitteln gebothen sind, dasselbe hervorbringe, was ein Fabrikant, dem alle Errungenschaften der vorgeschrittenen Technik zu Gebote stehn, hervorbringen vermag.

Die schmackhafte Zubereitung der Speisen erfordert bedeutendes und gründliches Studium und wer nach der Gastronomielehre Meisterstücke schaffen will, der muss diese Wissenschaft, oder wenn es so beliebt diese Kunst, auch fleissig studiren. Es ist zwar

wahr, dass ein Genie auf jedem Gebiete ein Genie bleibt, doch ebenso wahr ist es, dass ein Maler ganz richtig handelt, wenn er Italien bereist, ein Dramendichter, wenn er Shakespeare durchstudirt und ein Epiker, wenn er Homer auswendig lernt; denn nur auf diese Weise kann jeder derselben wirkliche Kunstwerke schaffen.

Doch mit allen diesem haben wir noch nicht alle jene Argumente erschöpft, welche zu Gunsten der Gasthausküche sprachen. Das wichtigste und überzeugendste Argument ist entschieden dasjenige, dass ein Privatmann nie in die beneidenswerthe Lage kommen kann, den Hauptbestandtheil des Essens, das Fleisch nämlich, von einer so vorzüglichen Qualität zu bekommen wie der Gastwirth, welchen ebenso wie dem Grossindustriellen oder dem Fabrikanten, der Natur der Sache gemäss, das Beste und Schönste zur Verfügung gestellt wird.

Kann es vorkommen, dass Jemand zu Hause ein Rumpsteaks oder wenigstens ein Beefsteak von einem so schmackhaften Fleische essen könnte, wie in irgend einem vornehmen Gasthause? Doch abgesehen vom Fleisch, wie viele hundertartige andere Speisesorten sind noch ausserdem, welch' sämmtlichen Geschmack Aroma und alle übrigen Eigenschaften, die ein Gourmand beansprucht, nur die Gasthausküche geben kann! Wie viele Arten von Speisen gibt es, von welchen selbst der hartneckigste Gegner der Gasthäuser und der eifrigste Freund des häuslichen Herdes gezwungen ist zu bekennen, dass man diese gut, comme il faut, nur im Gasthause essen kann!

Doch unser mit Riesenschritten fortschreitender Zeitgeist hat noch nicht alle Vorurtheile besiegt, und so verbleibt unter vielen anderen auch das grundlose Vorurtheil noch aufrecht, dass die Gasthauskost schwach nur mit der Familienkost nicht zu vergleichen ist.

Ich bin weit entfernt davon, für die Gasthauskost unbedingt eine Lanze zu brechen, es fiel mir nicht einmal ein unbedingt zu behaupten, dass man nur im Gasthause gut speisen kann, vielmehr zolle ich dem aromatischen Geschmacke und intensiven Würzen der ungarischen Familienküche die vorzüglichste Huldigung und Achtung; ja, ich gehe noch weiter indem ich zugebe, dass man mitunter auch in Gasthäusern schlecht oder wenigstens nicht gut speisen kann. Derjenige irrt hingegen gewaltig, der es glaubt, dass daran die Gasthausküche ist, vielmehr ist dies die Unordnung schuld, die bei sehr vielen bei der Eintheilung ihrer Essenszeit zu herrschen pflegt. Versuche es nur einmal das Familienhaupt statt um zwölf, um halb drei Uhr nach Hause zu kommen (nun bei so einer Gelegenheit, wünschte ich wirklich nicht, an einem Schöpsenpörkölt oder einer Topfen-Haluschka als Gast theilzunehmen) und ich bin überzeugt, dass ihm das Mütterchen trotz aller Zärtlichkeit und Liebenswürdigkeit jenen eigenen Talgeruch, der sich appetitverderbend in die Nase drängt, nicht verzeihen wird, während wir von der Gasthausküche als etwas selbstverständliches beanspruchen, dass sie uns von frühesten Morgen bis zur spätesten Nacht stets mit frischen Speisen aufwarte und es fällt uns nicht einmal in den Sinn, darauf zu denken, dass schliesslich ein armer Gastwirth auch nicht vierundzwanzigmal täglich die eine und dieselbe Speise kochen lassen kann!

Doch sind alsdann noch mehr andere Um-

stände auch da, die zu Gunsten der Gasthäuser sprechen. Unläugbar ist es, dass die Institution der Gasthäuser eine der wichtigsten im civilisirten Leben ist und heute bereits eine unnachlassbare Forderung.

Diese bilden das einzige neutrale Gebiet, alwo Menschen jeden Ranges und jeder Standes sich ein Rendezvous geben können; wo der Kastengeist nicht gekannt wird und wo, wie nirgends sonst das Prinzip der Gleichheit zur wahren Geltung kommt. Das Gasthaus drückt am klarsten die Idee der Geselligkeit aus, gibt Gelegenheit zum Stelldichein und zur Zusammenkunft und die entsprechende Bequemlichkeit zu längerem Beisammensein. Wir können eintreten ohne die Regeln der Ceremonie vor Augen halten zu müssen und können uns im Gasthause beinahe ebenso heimisch fühlen wie zu Hause selbst.

Eine besondere Wohlthat bilden die Gasthäuser für diejenigen, die keine Familie besitzen und was würde auch aus diesen Menschen werden, wenn ihnen die Gasthausthüre nicht freundschaftlichst offen stehen würde?

Mit dem Angeführten ist aber die Wichtigkeit der Gasthäuser bei weitem nicht erschöpft; viel tiefer greift das Gasthaus in das Leben der Menschheit und in dessen mit Tabakrauch geschwängerten Räumen wurde neben dem Klirren der Gläser so oft schon das Loos von Nationen, die Zukunft von Monarchien entschieden. Der Mann, der im öffentlichen Leben eine Rolle spielen will, kann sich dem Gasthausleben nicht entziehen und ist gezwungen je häufiger die Räume zu besuchen, welche zur Besprechung und Diskussion des Gemeinwesens, zur Läuterung und Begründung von Ideen am geeignetsten sind. Das Gasthaus erfüllt demnach eine gesellschaftliche Bestimmung, weil es ein Sammelplatz der gegenseitigen geistigen Berührung ist, und umso besser seiner Bestimmung entsprechen und umso sicherer auf eine blühende Zukunft rechnen kann, je vollkommener es mit jenen Mitteln ausgestattet ist, welche zur Befriedigung aller möglichen Ansprüche des Publikums nothwendig und wünschenswerth sind.

Und wenn wir noch die verschiedenen Temperamente, Gewohnheiten und Launen der Menschen berücksichtigen, wenn wir es übersehen, wie ein Gast, auf den Geruch der Madeira-Sauce die Nase rümpft, weil er bis dahin nur den Duft des Trebers gekannt, oder wie ein zahnloser Gast über die Härte des Fleisches schimpft: müssen wir zur Einsicht gelangen, dass die Leitung der Gasthausküche eine beschwerliche, sehr bedeutende Fachkenntniss voraussetzende Aufgabe ist, und dass die Gasthausküche aus dem Wettkampfe mit der Privatküche nur deshalb als Sieger hervorgehen kann, weil sie in der Gesellschaft ein wichtiger Faktor ist und weil das Kochen dortselbst eine wirkliche Kunst, ja sogar Wissenschaft, während es in der Familienküche kaum mehr als eine Dilettanten-Beschäftigung ist.

In Folge seiner wichtigen gesellschaftlichen Bestimmung und kulturellen Aufgabe, kann das Gasthaus beanspruchen, dass es einer würdigen und nachsichtigen Kritik theilhaftig werde. Eine derartige Kritik fällt ihr hingegen sehr selten zutheil. Der Fall steht vollkommen ebenso da, wie, nehmen wir in folgendem Beispiele:

Der Leser glaubt es aus purer Zuvorkommenheit einer lieben, hübschen Frau, dass

deren Kochen unvergleichbar besser ist als jenes, welches aus der Gasthausküche kommt. Doch wird ebenderselbe Leser nur eine einzige Frau antreffen, die ihm glauben würde, dass ein zuhause gemachtes Kleid dem Fräulein X. besser steht, als eines, welches beispielsweise bei Worth oder Gerson verfertigt wurde?

Das wird dem geneigten Leser nicht eine einzige Frau glauben wollen.

Hievon die Lehre zu ziehen und das Gleichniss der Gasthaus- und Familienküche anzupassen ist sehr leicht, derart leicht, dass es vielleicht auch überflüssig wäre noch weiter fortzusetzen und genug sein dürfte mit den Worten zu schliessen: Seien wir billig und gerecht der Gasthausküche gegenüber!

Karl Stadler.

A szabadkai pinczerek közgyűlése.

A „szabadkai pinczér-betegsegélyző egyesület“ 1888. évi december 28-án a „Bárány“ szálloda éttermében rendes évi közgyűlést tartott, melyen a nagyszámú megjelent tagok — lelkes eljenzések mellett — tiszteletbeli elnökké Lichtnekkert Andrást, a „Bárány“ szálloda tulajdonosát választották meg.

Az előre törekvő ifju egyesület évről-évre gyarapszik és erősödik, rövid fennállása óta 1569 frt 65 kr készpénz felett rendelkezik. Ez elég ekesen szól életképessége mellett.

A lefolyt közgyűlés menetéről a következő hivatalos értesítést vettük:

Jegyzőkönyv.

Felvétellett a „szabadkai pinczér betegsegélyző-egyesület“ rendes évi közgyűlésen 1888. évi december 38-án, melyen az egyesület tagjai szép számban jelennek meg.

Először is Thiery Hugó alelnök-pénztárnok az egyesületi vagyonról szóló kimutatást terjesztette be, mely következőleg hangzik:

Az egyesület 1888. évi összes bevétele: 526 frt 35 kr, ugyanezen évi összes kiadása: 375 frt 31 kr, maradt tiszta bevétel: 254 frt 14 kr.

Az egyesület vagyona (a leltári tárgyakon kívül) készpénzben 1569 frt 65 krt tesz ki, melyből a takarékpénztárban 1548 frt 04 kr van elhelyezve, a kézi pénztárban pedig 21 frt 61 kr van.

A pénztári jelentés a közgyűlésen felülvizsgáltatván, az mindenben a legnagyobb rendben és helyesnek találtatott.

Ezután az egyesület tisztikarának lemondása és az ujnak megválasztása következett, mely az egyesületi tagok lelkes eljenzése mellett ekkép ejtetett meg:

Tiszteletbeli elnök: Lichtnekkert András, rendes elnök: Thiery Hugó, alelnök és gondnok: Achátz Ferencz, pénztárnok: Tã en z e r József, jegyző: Bã n d l János.

Választmányi tagok: V u k i t s Ferencz, T o t s c h e Ignác, O p o l c z e r Mihály, P o s c h Gusztáv, B u r g e r Ferencz és P o p y Ferencz. Pottagok: U g h y Pál, A d á m János és M u r a k ö z y Béla.

Egyleti orvos: dr. Wilhelm Adolf.

Ügynök: Weisz Jakab.

Következett Thiery Hugó elnök indítvány, a melybe ajánlja az egyesületnek a Vendéglósók Lapja és a „Bácskai Eltenőr“ tapokat mint az egyesület hivatalos közlönyét

megválasztani, mely indítvány a közgyűléstől egyhangulag elfogadtatott. S miután az egyesületnek irodája nincsen, elhatározatott, hogy e lapot az egyesület czimén a „Pest szálloda“ sörösarnokába cizimeztessenek.

Ezenkívül több ügy elintézése nem volt hátra, Thiery Hugó elnök e következő beszédet intézte a közgyűléshez.

Tisztelt közgyűlés. Örömmel gondolok vissza az egyesület megalakulása óta fáradozásaimra s örvelek, hogy az egyesület virágzását látom előttem, s melyet csakis az összetartás által értünk el, a miért is kérem a választmányt mind az egyesület minden tagját, ezentul is ezen nemes czélt szem előtt tartani s az összetartást minél jobban értécsíteni, melynek gyümölcsét még évek után is élvezni fogják utódaink.

Ezen beszédet örömmel vette tudomásul a közgyűlés. Mely után elnök a közgyűlést lelkes éljenek közt bezárja.

Bã n d l János,
egyl. jegyző.

Hotel Continental.

Einige Tage vor Beginn des neues Jahres versammelte sich ein Häuflein von circa 50 wackeren Kämpen, alle wärme Verehrer lukullischer Freuden, treue Anhänger des Bacchus, um der Taufe eines zwar nicht neugeborenen, sondern eines bereits den Kinderschuhen entwachsenen Tã u l l i n g s, oder vielmehr eines Ungeheuers beizuwohnen; denn die erhebende Feier fand in den Eingeweiden desselben statt, woselbst eine Tafel für 50 Personen gedeckt war, würdig nicht allein des ursprünglichen Schöpfers und des Vaters des Tã u l l i n g s, sondern auch jeder fürstlichen Tafel. Küche und Keller boten alles auf um jedem, selbst dem verwöhntesten Gaumen gerecht zu werden; doch folgendes Menu möge für sich selbst sprechen und ist es überflüssig dasselbe näher zu beleuchten: nur dies eine sei erwähnt, dass wenn auch Einer oder der Andere der Gäste sich vornahm, in Anbetracht der Manigfaltigkeit des Menu, nicht von Jedem u. Allm zu essen: — halb zog es ihn, halb sank er hin — er konnte nicht widerstehen; jeder Schüssel musste ihr redlich erworbenes Recht zutheil werden.

Menu:

Huitres d'Ostende
Potage baraquille de gibier
Petites bouchées à la suédoise
Saumon du Rhin sauce ravigote
Filet de boeuf à la Périgueux
Selle de chevreuil sauce venaison
Cotelettes de foies gras à la Prince Rohan
Homard à l'Americain
Poulard de Styrie roté
Compote Princesse
Salade à la Russe
Asperges en branches
Parfait Continental
Panier de pêches
Champagne frappé
Voiture de légumes
Marrons grillés
Pâtisserie
Fruits, — Fromage
Mocca, — Cognac

Vins: Chablis — Schloss Johannisberger — Chateau Lagrange — Haute Sauterne — Jokey Club extra dry de Deutz & Geldermann.

Das Taufkind oder vielmehr das Ungeheuer in dessen Eingeweiden die Taufe gefeiert wurde, ist das frühere »Hotel Frohner«, welchem von seinem jetzigen Besitzer der Name »Holzwarth's Hotel Continental« beilegt wurde.

College Holzwarth, welcher genanntes Hotel vor einigen Jahren von dem früheren Besitzer Herrn Joh. Frohner übernahm, hat durch seine Fähigkeiten und seinen Fleiß nicht allein verstanden den guten Ruf, jessen sich dasselbe von jeher erfreute, vollkommen aufrecht zu halten; sondern er hat denselben noch vermehrt und gekräftigt sozwar, dass er heute mit vollem Rechte und in jeder Hinsicht dem Taufkinde den Namen »Hotel Continental« beilegen konnte.

Die Anzahl der Toaste kulminirten durchgehends in der wohlverdienten Verherrlichung des Collegen Holzwarth u. dessen Gattin, welche nicht zu bewegen war an dem Feste theilzunehmen, um ihre Küche beaufsichtigen zu können. Nach dem Krachen der ersten Champagner-Korke wurde derselben durch eine Deputation ein prachtvolles Bouquet überreicht. Der erste Toast wurde von dem Redakteur Herrn Borostyányi ausgebracht, welcher ausser den Verdiensten Holzwarths, auch die wichtige Bedeutung des Hotel- u. Gasthauswesens in engen Zusammenhang bringt mit dem Volkswohlstande jedes Landes u. jedes Staates.

Er wirft einen Rückblick auf den Zustand unseres Gewerbes in Budapest vor 40 Jahren und wie es heute dasieht, ebenbürtig jeder europäischen Grosstadt, was Qualität u. Comfort anbelangt, dagegen billiger als überall. Mit Wehmuth gedenkt er seines Aufenthaltes im Orient, wo die Diners auf der Erde servirt werden; das Asiette besteht aus harten Eiern u. trockenen Sardinien; Entrée: gedämpftes Hammelfleisch, als Braten gebratenes Hammelfleisch. Welch ein Unterschied zwischen dort, hier u. besonders dem heutigen wunderbaren Schmausse. Er leert sein Glas auf das Emporblühen des Gastwirthstandes in unserem Vaterlande, auf das Gedeihen des heutigen Taufkinde u. auf das Wohl Holzwarths u. dessen Familie.

Die Gesellschaft trennte sich in heiterster Stimmung erst in später Abendstunde.—s.

CSARNOK.

A kit én ugy szeretek.

Irla: H. Juliányi József.

Már bocsánatot kérek! Ha a versirótól megkövetelik, hogy elzengedezze töviről, — milyen szöke vagy bar-na, ábrandozó, vagy mélabus az ő ideálja? akkor mért nem egednék meg nekem — a ki prózában pusztítom a papirost — hogy leírjam az én szívem tiltkát, hogy eláruljam hogyan s miként, s végre hogy ki az, akit én ugy szeretek.

Alig egy hónapja láttam meg először, midőn az ablakon ki nézett. Ő nekem rögtön megtetszett s talán én is neki, mert midőn megpillantott mosolygott. Közeledtem felé, ő nyájasan fogadott. Megkérdeztem nevét.

Majiszta vadok — felelte mosolyogva s — a mint látni tetszik — selypítve. Igen az én Mariska ideálom, kissé nagyon is selypített. De ki venné ezt tőle zokon, mikor olyan szép? Arczán az élet tavaszának minden bája egyesítve! Azok a bogár szemek, a rózsás ajkak! Oh! ezek szeressék meg őt szívemmel.

Előbb csak az ablakon át váltottunk pár szót, — később pedig az én Mariskám picziny bársonypuha kacsóival hívólag intve mondá: teszszét csat bejönni, itt a mama isz!

Ez ugyan nem valami bátorító szózat, ha az első légyott hátterében ott van a rémitő commentár — itt a mama is! de elvégre ugy is jó! Beléptem!

Az én ideálom anyja — egy még viruló asszonyka — mosolyogva fogadott, és nem hogy haragudott volna tulmeresz lépésemért, de még bátorított is.

Ha ugy tetszik uram — nekem távoznom kell — de azért mig visszajövök, mulasson kedvére az én egyetlen kis madárkával.

Magamra! Egészen magamra maradtam az én kis madárkával, s a velem együttlét nem rémité őt meg.

Mit szoktak ilyenkor tenni a kik szeretik egymást? Minek leirni? Hiszen talán mindenki volt már ily helyzetben. Magamhoz vonván a gyengéd termetet, egy igazi csattanós csókot nyomtam eperajkára, s ő nem haragudott, sőt kaczagva nyujtá felém ujra bibor ajkát! s pajzán enyélgéssel csimpaszkodott bozontos szöke füstökömbé és csinált olyan frizurát, — hogy bármelyik fodrász megcsudálta volna.

Majd ismét ellenállhatatlan vágytól ösztönözve, magamhoz vontam a kis pajzánt s ajkaink egy hosszu csókban egyesültek, midőn hirtelen, váratlanul belép Mariskám anyja!

Heves kiutasítást vár most az olvasó? Nem!... ez a regényekben így szokás, de mert a belépő anya önkéntelen tanuja lévén a csóknak, hangosan s vidáman felkaczagott: «Csak rajta urám, ugy látszik nem unatkoznak.»

Nem haragudott a jó asszony pedig házasság a sem gondolt.

Esztére isz tetszit eljönni? — Kérdé, midőn távozni készültem.

Én kérdőleg tekinték anyjára.

Csak tessék bátran bármikor.

Este tehát ismét őt voltam, s mig a jó asszony férjével szórakozásból kártyázott, addig én félre vonultam s mulatoztam azzal, a kit én szeretek.

Enyelegtünk. Ölembé vontam az angyalt. Csókolkoztunk, — mig végre a sötét árnyalatu szempillák rázárultak a bogár szemekre: a kis kezek megszűntek dolgozni hajválasztékomnak igazításában s a szép leány, ölemben, mellemre hajtott fölvel (szégyen nem szégyen, de kimondom) ... elaludt.

Az anya észrevevé a katasztrófát.

Uram! ha az ön ölébe aludt el, akkor önnök is kell őt lefektetni... s ezzel a leány hálófülkéjére mutatott. Ne mondják kérem, hogy ez a jó asszony tigris anyja volt, a miért megengedte, hogy az angyalt karjaimon vigyem hálófülkéjébe! hogy ott ruhától én fosszam meg a hófehér testet, hogy megengedé látnom a fedetlen karokat, hallanom az alvó mell lassu zihálását; mondom ne vegyék azt rossz néven a jó asszonytól; mert ő tudta, hogy én őt szeretem; de meg Mariska az ő szép madárkája az én szép angyalom, a kit én ugy szeretek... életkorára nézve összevissza 2 éves vagy ha így szebben hangzik: huszonnégy hónapos.

KÜLÖNFÉLÉK.

— Az „Inyestesterség könyve“, mely Glück Frigyes és Stadler Karoly urak szer-

kesztésében és kiadásában, megjelent, ezentul lapunk szerkesztőségénél is megrendelhető. Egy kötet ára 3 frt 50 kr. Ajánljuk ezen minden vendéglősnek és főpinczérnek nélkülözhetlen szakművet t. olvasaink figyelmébe s kérjük őket, hogy azt minél tömegesebben megrendelni ne késsenek.

— A győri pinczér-egylet ifjabb főpinczér tagjainak kezdeményezése folytán egy asztaltársaság alakult, melynek czélja kedélyes és szellemes társalgáson kívül a magyarosodás és a pinczerek érdekeinek előmozdítása. Az asztaltársaság elnöke Poczi Sándor dicséretre méltó buzgalmat fejt ki az asztaltársaság megalakítása körül. Mi is helyeseljük eme törekvést, mert épen a pinczereknek van legnagyobb szükségük a testvéries jó viszonyra, összetartásra és kollegialitásra. Különben a győri derék pinczerek között ugvis a példás egyetértés uralg. Megemlíthjük még, hogy az asztaltársaság a győri pinczér-egylet zászló alapjára is gyűjt s a befolyó adományokat az elnök és jegyző minden hónapban át adja a pinczér-egylet elnökének L i m b e c k Ferencznek.

— Vendéglős ipartársulatunk tagjai legutóbbi társas összejöveteleiket Kommer József ur »Arany sas« szállodájában, majd Simon Pál Hársfa vendéglőjében és ifj. Kommer Antal urnál a főv. »Vigadó«-ban tartották meg. A legközelebbi összejövetel pedig Ment András ur vendéglőjében leend megtartva.

— A miskolci pinczeregylet évi rendes közgyűlését f. hó 8-ikán tartotta meg. Egyleti tisztviselőkül a következők megválasztáltak: elnök lett Kárner Miklós szállodás, alelnök: Bock József kávéés, tiltkár Schwarcz J. Az egyleti ügynöki állás is ez alkalommal lett betöltve. A pályázók közül Ábrahámovits Mór sátorajja-ujhelyi ügynök kapott 25 szavazatot, Lusztig József 10 és Schattelesz Manó 13 szavazatot, miután abszolút többség nem lévén, Ábrahámovits és Schattelesz közt új választás történt, melynek eredménye az lett, hogy Schattelesz Manó 1 szótöbbséggel választották meg.

— Üzleti hírek. Makay Ferencz a pécsi Schaffer-féle kávéház főpinczéri állását vette át — Ruttkán a vasuti vendéglő főpinczéri állását Szarka István vette át. — Vagyora Antal és Csányi János Budapestben a »Fehérlő« szállodában, Strorüregel Adolf Nagyváradon a »Bárány« szállodában, Szauder Sándor Szolnokon a vasuti vendéglőben, Mezey Mihály és Gödölle Gyula Miskolczon a Dresdner nagyszállodában Nagy Jenő ugyanott a „Pest“ szállodában foglalták el főpinczéri állásaikat.

— A szabadkai vasuti vendéglőben diszes társas estélyt rendeztek az ottani vasuti tisztviselők főnökük Hebliny Ferencz 25 éves jubileuma alkalmából mult hó 30-ikán. Az ünnepély délelőtt 10 órakor vette kezdetét, mely alkalommal a vasuti tisztviselők egy értékes ezüst irókészletet, az altisztek pedig életnagyságu jólsikerült arcképét nyujtották át az ünnepeltnek. Lich t n e c k e r t, Karoly vasuti vendéglős egy diszes dohánytartóval, a vasuti főpinczerek pedig egy csinos ezüst kávékészlettel lepték meg a mindenki által tisztelt és becsült állomás főnököt. Este nyolcz órakor egy 80 terítékű társas vacsora következett, melyen a legelőkelőbb közönség vett részt. A kitünő ételek és italok, melyeket Lich t n e c k e r t Karoly konyhája szolgáltatott fel, sok dicséretet érdemelnek.

stände auch da, die zu Gunsten der Gasthäuser sprechen. Unläugbar ist es, dass die Institution der Gasthäuser eine der wichtigsten im civilisirten Leben ist und heute bereits eine unnachlassbare Forderung.

Diese bilden das einzige neutrale Gebiet, allwo Menschen jeden Ranges und jeder Standes sich ein Rendezvous geben können; wo der Kastengeist nicht gekannt wird und wo, wie nirgends sonst das Prinzip der Gleichheit zur wahren Geltung kommt. Das Gasthaus drückt am klarsten die Idee der Geselligkeit aus, gibt Gelegenheit zum Stelldichein und zur Zusammenkunft und die entsprechende Bequemlichkeit zu längerem Beisammensein. Wir können eintreten ohne die Regeln der Ceremonie vor Augen halten zu müssen und können uns im Gasthause beinahe ebenso heimisch fühlen wie zu Hause selbst.

Eine besondere Wohlthat bilden die Gasthäuser für diejenigen, die keine Familie besitzen und was würde auch aus diesen Menschen werden, wenn ihnen die Gasthausthüre nicht freundschaftlichst offen stehen würde?

Mit dem Angeführten ist aber die Wichtigkeit der Gasthäuser bei weitem nicht erschöpft; viel tiefer greift das Gasthaus in das Leben der Menschheit und in dessen mit Tabakrauch geschwängerten Räumen wurde neben dem Klirren der Gläser so oft schon das Loos von Nationen, die Zukunft von Monarchien entschieden. Der Mann, der im öffentlichen Leben eine Rolle spielen will, kann sich dem Gasthausleben nicht entziehen und ist gezwungen je häufiger die Räume zu besuchen, welche zur Besprechung und Diskussion des Gemeinwesens, zur Läuterung und Begründung von Ideen am geeignetsten sind. Das Gasthaus erfüllt demnach eine gesellschaftliche Bestimmung, weil es ein Sammelplatz der gegenseitigen geistigen Berührung ist, und umso besser seiner Bestimmung entsprechen und umso sicherer auf eine blühende Zukunft rechnen kann, je vollkommener es mit jenen Mitteln ausgestattet ist, welche zur Befriedigung aller möglichen Ansprüche des Publikums nothwendig und wünschenswerth sind.

Und wenn wir noch die verschiedenen Temperamente, Gewohnheiten und Launen der Menschen berücksichtigen, wenn wir es übersehen, wie ein Gast, auf den Geruch der Madeira-Sauce die Nase rümpft, weil er bis dahin nur den Duft des Trebers gekannt, oder wie ein zahnloser Gast über die Härte des Fleisches schimpft: müssen wir zur Einsicht gelangen, dass die Leitung der Gasthausküche eine beschwerliche, sehr bedeutende Fachkenntnis voraussetzende Aufgabe ist, und dass die Gasthausküche aus dem Wettkampfe mit der Privatküche nur deshalb als Sieger hervorgehen kann, weil sie in der Gesellschaft ein wichtiger Faktor ist und weil das Kochen dortselbst eine wirkliche Kunst, ja sogar Wissenschaft, während es in der Familienküche kaum mehr als eine Dilettanten-Beschäftigung ist.

In Folge seiner wichtigen gesellschaftlichen Bestimmung und kulturellen Aufgabe, kann das Gasthaus beanspruchen, dass es einer würdigen und nachsichtigen Kritik theilhaftig werde. Eine derartige Kritik fällt ihr hingegen sehr selten zutheil. Der Fall steht vollkommen ebenso da, wie, nehmen wir in folgendem Beispiele:

Der Leser glaubt es aus purer Zuvorkommenheit einer lieben, hübschen Frau, dass

deren Kochen unvergleichbar besser ist als jenes, welches aus der Gasthausküche kommt. Doch wird ebenderselbe Leser nur eine einzige Frau antreffen, die ihm glauben würde, dass ein zuhause gemachtes Kleid dem Fräulein X. besser steht, als eines, welches beispielsweise bei Worth oder Gerson verfertigt wurde?

Das wird dem geneigten Leser nicht eine einzige Frau glauben wollen.

Hievon die Lehre zu ziehen und das Gleichniss der Gasthaus- und Familienküche anzupassen ist sehr leicht, derart leicht, dass es vielleicht auch überflüssig wäre noch weiter fortzusetzen und genug sein dürfte mit den Worten zu schliessen: Seien wir billig und gerecht der Gasthausküche gegenüber!

Karl Stadler.

A szabadkai pinczerek közgyűlése.

A „szabadkai pinczér-betegségélyző egyesület“ 1888. évi december 28-án a „Bárány“ szálloda éttermében rendes évi közgyűlést tartott, melyen a nagyszámú megjelent tagok — lelkes eljenzések mellett — tiszteletbeli elnökké Lichtnekert Andrást, a „Bárány“ szálloda tulajdonosát választották meg.

Az előre törekvő ifjú egyesület évről-évre gyarapszik és erősödik, rövid fennállása óta 1569 frt 65 kr készpénz felett rendelkezik. Ez elég ékesen szól életképessége mellett.

A lefolyt közgyűlés menetéről a következő hivatalos értesítést vettük:

Jegyzőkönyv.

Felvétetett a „szabadkai pinczér betegségélyző-egyesület“ rendes évi közgyűlésen 1888. évi december 38-án, melyen az egyesület tagjai szép számban jelentek meg.

Először is Thierry Hugó alelnök-pénztárnok az egyesületi vagyonról szóló kimutatást terjesztette be, mely következőleg hangzik:

Az egyesület 1888. évi összes bevétele: 526 frt 35 kr, ugyanezen évi összes kiadása: 375 frt 31 kr, maradt tiszta bevétel: 254 frt 14 kr.

Az egyesület vagyona (a leltári tárgyakon kívül) készpénzben 1569 frt 65 krt tesz ki, melyből a takarékpénztárban 1548 frt 04 kr van elhelyezve, a kézi pénztárban pedig 21 frt 61 kr van.

A pénztári jelentés a közgyűlésen felülvizsgáltván, az mindenben a legnagyobb rendben és helyesnek találtott.

Ezután az egyesület tisztikarának lemondása és az ujnak megválasztása következett, mely az egyesületi tagok lelkes eljenzése mellett ekkép ejtetett meg:

Tiszteletbeli elnök: Lichtnekert András, rendes elnök: Thierry Hugó, alelnök és gondnok: Achátz Ferencz, pénztárnok: Tüenzer József, jegyző: Bándl János.

Választmányi tagok: Vukits Ferencz, Totsche Ignác, Opolczér Mihály, Posch Gusztáv, Burger Ferencz és Popy Ferencz. Pottagok: Ughy Pal, Adám János és Muraközy Béla.

Együleti orvos: dr. Wilhelm Adolf.

Ügynök: Weisz Jakab.

Következett Thierry Hugó elnök indítványára, a melybe ajánlja az egyesületnek a Vendéglósók Lapja és a „Bácskai Eltenőr“ tapokat mint az egyesület hivatalos közlönyét

megválasztani, mely indítvány a közgyűléstől egyhangulag elfogadtott. S miután az egyesületnek irodája nincsen, elhatározottat, hogy e lapot az egyesület czimén a „Pest szálloda“ sörcearnokába cizireztessenek.

Ezenkívül több ügy elintézése nem volt hátra, Thierry Hugó elnök e következő beszédét intézte a közgyűléshez.

Tisztelet közgyűlés. Örömmel gondolok vissza az egyesület megalakulása óta fázadozásaimra s örvendek, hogy az egyesület virágzását látom előttem, s melyet csakis az összetartás által értünk el, a miért is kérem a választmányt mind az egyesület minden tagját, ezentul is ezen nemes célt szem előtt tartani s az összetartást minél jobban értékesíteni, melynek gyümölcsét még évek után is élvezni fogják utódaink.

Ezen beszédet örömmel vette tudomásul a közgyűlés. Mely után elnök a közgyűlést lelkes éljenek közt bezárja.

Bándl János,
egyl. jegyző.

Hotel Continental.

Einige Tage vor Beginn des neuen Jahres versammelte sich ein Häuflein von circa 50 wackeren Kämpen, alle wärme Verehrer lükkullcher Freuden, treue Anhänger des Bacchus, um der Taufe eines zwar nicht neugeborenen, sondern eines bereits den Kinderschuhen entwachsenen Tüüllings, oder vielmehr eines Ungeheuers beizuwohnen; denn die erhebende Feier fand in den Eingeweiden desselben statt, woselbst eine Tafel für 50 Personen gedeckt war, würdig nicht allein des ursprünglichen Schöpfers und des Vaters des Tüüllings, sondern auch jeder fürstlichen Tafel. Küche und Keller boten alles auf um jedem, selbst dem verwöhntesten Gaumen gerecht zu werden; doch folgendes Menu möge für sich selbst sprechen und ist es überflüssig dasselbe näher zu beleuchten; nur dies eine sei erwähnt, dass wenn auch Einer oder der Andere der Gäste sich vornahm, in Anbetracht der Manigfaltigkeit des Menu, nicht von Jedem u. Allem zu essen; — halb zog es ihn, halb sank er hin — er konnte nicht widerstehen; jeder Schlüssel musste ihr redlich erworbenes Recht zutheil werden.

Menu:

Huitres d'Ostende
Potage baraquille de gibier
Petites bouchées à la suédoise
Saumon du Rhin sauce ravigote
Filet de boeuf à la Périgueux
Selle de chevreuil sauce venaison
Cotelettes de foies gras à la Prince Rohan
Homard à l'Americain
Poulard de Styrie roté
Compote Princesse
Salade à la Russe
Asperges en branches
Parfait Continental
Panier de pêches
Champagne frappé
Voiture de légumes
Marrons grillés
Pâtisserie
Fruits. — Fromage
Mocca. — Cognac

Vins: Chablis — Schloss Johannisberger — Chateau Lagrange — Haute Sauterne — Jokey Club extra dry de Deutz & Geldermann.

Das Taufkind oder vielmehr das Ungeheuer in dessen Eingeweiden die Taufe gefeiert wurde. Ist das frühere »Hotel Frohner«, welchem von seinem jetzigen Besitzer der Name »Holzwarth's Hotel Continental« beigelegt wurde.

College Holzwarth, welcher genanntes Hotel vor einigen Jahren von dem früheren Besitzer Herrn Joh. Frohner übernahm, hat durch seine Fähigkeiten und seinen Fleiss nicht allein verstanden den guten Ruf, dessen sich dasselbe von jeher erfreute, vollkommen aufrecht zu halten; sondern er hat denselben noch vermehrt und gekräftigt sozwar, dass er heute mit vollem Rechte und in jeder Hinsicht dem Taufkinde den Namen »Hotel Continental« beilegen konnte.

Die Anzahl der Toaste kulminirten durchgehends in der wohlverdienten Verherrlichung des Collegen Holzwarth u. dessen Gattin, welche nicht zu bewegen war an dem Feste theilzunehmen, um ihre Küche beaufsichtigen zu können. Nach dem Krachen der ersten Champagner-Korke wurde derselben durch eine Deputation ein prachtvolles Bouquet überreicht. Der erste Toast wurde von dem Redakteur Herrn Borostyányi ausgebracht, welcher ausser den Verdiensten Holzwarths, auch die wichtige Bedeutung des Hotel- u. Gasthauswesens in engen Zusammenhang bringt mit dem Volkswohlstande jedes Landes u. jedes Staates.

Er wirft einen Rückblick auf den Zustand unseres Gewerbes in Budapest vor 40 Jahren und wie es heute dasieht, ebenbürtig jeder europäischen Grosstadt, was Qualität u. Comfort anbelangt, dagegen billiger als überall. Mit Wehmuth gedenkt er seines Aufenthaltes im Orient, wo die Diners auf der Erde servirt werden; das Asiette besteht aus harten Eiern u. trockenen Sardinien; Entrée: gedämpftes Hammelfleisch, als Braten gebratenes Hammelfleisch. Welch ein Unterschied zwischen dort, hier u. besonders dem heutigen wunderbaren Schmausse. Er leert sein Glas auf das Emporblühen des Gastwirthstandes in unserer Vaterlande, auf das Gedeihen des heutigen Taufkinde's u. auf das Wohl Holzwarths u. dessen Familie.

Die Gesellschaft trennte sich in heiterster Stimmung erst in später Abendstunde.—s.

CSARNOK.

A kit én úgy szeretek.

Irta: H. Juliányi József.

Már bocsánatot kérek! Ha a versiről megkövetelik, hogy elzengedezze töviről, — milyen szöke vagy bar-na, ábrándozó, vagy mélabus az ő ideálja? akkor mért nem egednék meg nekem — a ki prózában pusztítom a papirost — hogy leírjam az én szívem titkát, hogy eláruljam hogyan s miként, s végre hogy ki az, a kit én úgy szeretek.

Alig egy hónapja láttam meg először, midőn az ablakon ki nézett. Ő nekem rögtön megtetszett s talán én is neki, mert midőn megpillantott mosolygott. Közeledtem felé, ő nyájasan fogadott. Megkérdeztem nevét.

Majisza vadok — felelte mosolygva s — a mint látni tetszik — selypítve. Igen az én Mariska ideálom, kissé nagyon is selypített. De ki venné ezt tőle zokon, mikor olyan szép? Arczán az élet tavaszának minden bája egyesítve! Azok a bogár szemek, a rózsás ajkák! Oh! ezek szeressék meg őt szívemmel.

Előbb csak az ablakon át váltottunk pár szót, — később pedig az én Mariskám picziny bársonypuha kacsóival hívólag intve mondá: tesszét csat bejönni, itt a mama isz!

Ez ugyan nem valami bátorító szózat, ha az első légyott hátterében ott van a rémitő commentár — itt a mama is! de elvégre ugy is jó! Beléptem!

Az én ideálom anyja — egy még viruló asszonyka — mosolyogva fogadott, és nem hogy haragudott volna tulmeresz lépésemért, de még bátorított is.

Ha ugy tetszik uram — nekem távoznom kell — de azért míg visszajövök, mulasson kedvére az én egyetlen kis madárkámmal.

Magamra! Egészen magamra maradtam az én kis madárkámmal, s a velem együttlét nem rémité őt meg.

Mit szoktak ilyenkor tenni a kik szeretik egymást? Minek leírni? Hiszen talán mindenki volt már ily helyzetben. Magamhoz vonván a gyengéd termetet, egy igazi csattanós csókot nyomtam eperajkára, s ő nem haragudott. Sőt kaczagva nyújtá felém ujra bibor ajakát! s pajzán enyelgéssel csimpszakodott bozontos szöke füstökömbe és csinált olyan frizurát, — hogy bármelyik fodrász megcsudálta volna.

Majd ismét ellenállhatatlan vágytól ösztönözve, magamhoz vontam a kis pajzánt s ajkaink egy hosszú csókban egyesültek, midőn hirtelen, váratlanul belép Mariskám anyja!

Heves kiutasítást vár most az olvasó? Nem!... ez a regényekben így szokás, de mert a belépő anya önkéntelen tanuja lévén a csóknak, hangosan s vidáman felkaczagott: »Csak rajta urám, ugy látszik nem unalokoznak.»

Nem haragudott a jó asszony pedig házasság a sem gondolt.

Esztére isz tetszit eljönni? — Kérdé, midőn távozni készültem.

Én kérdőleg tekinték anyjára.

Csak tessék bátran bármikor.

Este tehát ismét ott voltam, s míg a jó asszony férjével szórakozásból kártyázott, addig én félre vonultam s mulatoztam azzal, a kit én szeretek.

Enyelegtünk. Ölembé vontam az anygalt. Csókoloztunk, — míg végre a sötét árnyalatu szempillák rázárultak a bogár szemekre; a kis kezek megszűntek dolgozni hajválasztékomnak igazításában s a szép leány, ölemben, mellemre hajtott fővel (szégyen nem szégyen, de kimondom) ... elaludt.

Az anyja észrevevé a katasztrófát.

Uram! ha az ön ölébe aludt el, akkor önnök is kell őt lefektetni... s ezzel a leány hálófülkéjére mutatott. Ne mondják kérem, hogy ez a jó asszony tigris anyja volt, a miért megengedte, hogy az anygalt karjaimon vigyem hálófülkéjébe! hogy ott ruhától én fosszam meg a hófehér testet, hogy megengedé látnom a fedetlen karokat, hallanom az alvó mell lassu zihálását; mondom ne vegyék azt rossz néven a jó asszonytól; mert ő tudta, hogy én őt szeretem; de meg Mariska az ő szép madárkája az én szép angyalom, a kit én úgy szeretek... életkorára nézve összevissza 2 éves vagy ha így szebben hangzik: huszonnégy hónapos.

KÜLÖNFÉLÉK.

— Az „Inyesmesterség könyve“, mely Glück Frigyes és Stadler Károly urak szer-

kesztésében és kiadásában, megjelent, ezentul lapunk szerkesztőségénél is megrendelhető. Egy kötet ára 3 frt 50 kr. Ajanljuk ezen minden vendéglősnek és főpinczérnek nélkülözhetlen szakművet t. olvasóink figyelmébe s kérjük őket, hogy azt minél tömegesebben megrendelni ne késsenek.

— A győri pinczér-egylet ifjabb főpinczér tagjainak kezdeményezése folytán egy asztaltársaság alakult, melynek célja kedélyes és szellemes társalgáson kívül a magyarosodás és a pinczerek érdekeinek előmozdítása. Az asztaltársaság elnöke Poczai Sándor dicséretre méltó buzgalmat fejt ki az asztaltársaság megalakítása körül. Mi is helyeseljük eme törekvést, mert épen a pinczereknek van legnagyobb szükségük a testvéries jó viszonyra, összetartásra és kollegialitásra. Különben a győri derék pinczerek között ugyis a példás egyetértés uralg. Megemlítjük még, hogy az asztaltársaság a győri pinczér-egylet zászló alapjára is gyűjt s a befolyó adományokat az elnök és jegyző minden hónapban át adja a pinczér-egylet elnökének L. Imbeck Ferencnek.

— Vendéglős ipartársulatunk tagjai legutóbbi társas összejöveteleiket Kommer József ur »Arany sas« szállodájában, majd Simon Pál Hársfa vendéglőjében és ifj. Kommer Antal urnál a főv. »Vigadó«-ban tartották meg. A legközelebbi összejövetel pedig Ment András ur vendéglőjében leend megtartva.

— A miskolczi pinczér-egylet évi rendes közgyűlését f. hó 8-ikán tartotta meg. Egyleti tisztviselőket a következők megválasztották: elnök lett Kárner Miklós szállodás, alelnök: Bock József kávé, titkár Schwarcz J. Az egyleti ügynöki állás is ez alkalommal lett betöltve. A pályázók közül Ábrahámovits Mór sátoralja-ujhelyi ügynök kapott 25 szavazatot, Lusztig József 10 és Schattelesz Manó 13 szavazatot, miután abszolút többség nem lévén, Ábrahámovits és Schattelesz közt új választás történt, melynek eredménye az lett, hogy Schattelesz Manót 1 szótöbbséggel választották meg.

— Üzleti hírek. M a k a y Ferencz a pécsi Schaffer-féle kávéház főpinczéri állását vette át — Ruttkán a vasuti vendéglő főpinczéri állását Szarka István vette át. — V a g y o r a Antal és Csányi János Budapestben a »Fehérlő« szállodában, Strorürügel Adolf Nagyváradon a »Bárány« szállodában, S z a u e r Sándor Szolnokon a vasuti vendéglőben, M e z e y Mihály és G ö d ö l l e Gyula Miskolcon a Dresdner nagyszállodában Nagy Jenő ugyanott a „Pest“ szállodában foglalták el főpinczéri állásaikat.

— A szabadkai vasuti vendéglőben diszes társas estélyt rendeztek az ottani vasuti tisztviselők főnökük Hebliny Ferencz 25 éves jubileuma alkalmából mult hó 30-ikán. Az ünnepély délelőtt 10 órakor vette kezdetét, mely alkalommal a vasuti tisztviselők egy értékes ezüst irókészletet, az altisztek pedig életnagyságu jólsikerült arczképét nyújtották át az ünnepelnek. L i c h t n e c k e r t, Károly vasuti vendéglős egy diszes dohánytartóval, a vasuti főpinczerek pedig egy csinos ezüst kávékészlettel lepték meg a mindenki által tisztelt és becsült állomás főnököt. Este nyolcz órakor egy 80 terítékű társas vacsora következett, melyen a legelőkelőbb közönség vett részt. A kitünő ételek és italok, melyeket L i c h t n e c k e r t Károly konyhája szolgáltatott fel, sok dicséretet érdemelnek.

— **Vendéglő-átvételek.** Bischof Imre, a főv. »Nemzeti kaszinó« főpinczére megvette a korona-utca és Zrinyi-utca sarkán levő Heszmann Károly-féle vendéglőt s azt e hó 31-ikén megnyitja. Heszmann Károly pedig a Wurm udvarban levő Koch féle vendéglőt veszi át. — Pittner Alajos a budai „Zöldfa“ vendéglőt f. év február 1-én veszi át. Janisch György, a budapesti Walaschek-féle vendéglőt már átvette. — Susik József a Bakács-téren levő „Ferenczvárosi kör“ vendéglő helyiségeit bérelte ki, hol a társas estélyeknél s egyéb vigalmaknál Molnár Ferenc és Hauer Bertalan főpinczerek számolnak. — Dukasz Jakab a bpesti kerepesi-uti «Mátyás király» kávéház volt bérlője megvette a kerepesi-ut 13 szám alatt levő Kis-féle kávéházát. — Hüttner Lajos budapesti vendéglős megvette az agácza-utca 18 szám alatt levő vendéglőt. — Boross J. a bpesti Scheffer-kávéház főpinczére a Tompa-utcában vendéglőt nyitott. — Amtmann Simon az aradi-utca 38 sz. alatt levő vendéglőt vette át. Swertetszky J. a Sándor-ter és bodzafa-utca sarkán levő Jambruschek-féle vendéglőt vette át Budapesten. Veszprémben a «Korona» szállodat Wellner J. ottani vendéglős vette bérbe.

— **A kassai pinczerek** a farsang végső napjaiban saját körükben egy zártkörű társas estélyt tánczvizsgálommal egybekötve tartanak.

— **Szédelőg utazó.** Kassán a Schubert-szálloda szobapinczérjét egy bécsi utazó 26 frtig károsította meg. Útheti a nyomát.

— **Pinczer-bálok.** A budapesti pinczer-egylet ez évi tánczvizgalma február 7-ikén leendő megtartva, a nagyvárad pinczer-egylet pedig február 6-ikán tartja tánczvizgalomát. Mindkét bál iránt nagy az érdeklődés. A budapesti pinczer-egylet bálbizottsága naponként d. u. 4 órakor, minden szerdán és szombaton az éjjeli üzleti órák után tartja értekezleteit Cservény V. kávéházában kalap-utca 14. szám a.

— **Esküvő.** Ketter Károly keszthelyi vendéglős szaktársunk f. hó 8-ikán esküdött örök hűséget Mészáros Irma kisasszonynak, Mészáros S. volt budapesti nagykereskedő bájos és kellemes leányának. Az esküvőn Ferencsevits György szegedi tekintélyes szaktársunk mint násznagy volt jelen. A boldog házaspár az esküvőt követő lakoma után külföldre utazott.

— **A császárfürdő** vendéglőhelyiségeit ismét Wrabetz Frigyes jeles szaktársunk bérelte ki.

— **Halálozás.** Zeidler József budapesti vendéglős életének 45-ik évében a múlt hó 30-ikán elhunyt. Béke poraira!

— **Uj szálloda Budapesten.** A kerepesi-ut végén épülő »Központi« szállodat Bucher és Höllrűgel, a »Pannonia« szálloda éttermének jelenlegi bérlői bérelték ki.

— **Nagylelkű adomány.** Glück Frigyes ur, a »Pannonia« szálloda tulajdonosa, lapunk belmunkatársa, a budapesti ágost. hitv. evang. egyház újonnan építendő temploma költségeihez 500 frttal, édesanyja özv. Glück K. né pedig 1000 frttal járultak.

— **Graser József** volt fővárosi vendéglős a Lipót-templom bazárjában levő székhonodát vette át s azt a mai kor igényeinek megfelelően rendezte be. Ajánljuk t. szaktársaink figyelmébe törekvő volt szaktársunk székhonodáját, mert, bizony a legnagyobb ritkaságok közé tartozik az a körülmény, hogy míg min-

denféle pályatévészlett ember a vendéglős pályán keres boldogulást, addig a rossz üzleti pangás közepett az iparunkat gyermekkor óta üző szaktársak e pályáról elvonulni kénytelenek.

— **A székesfejérvári vendéglősök** az újabb regálé adó életbeléptetése folytán a borárait már felemelték s így a 30 kros bort 34 krért adják.

— **A miskolci pinczerek elhelyezésére** vonatkozólag a múlt évben az ottani városi tanács a következő végzést hozl: 6322/888. Végzés. A nagyméltóságú földművelési-, ipar- és kereskedelmi m. kir. miniszterium 38917. sz. III. határozata másolathoz a fellebbezés mellékleteivel együtt Kárner Miklós ideiglenes elnöknek tudomás és alkalmazkodás végett azon felhívással adatik ki, miszerint az egylet körében intézkedjék, hogy a pénzbeszedő által pinczerek és pinczernök közvetítése ne történjék. Mivel az iparhatóság kénytelen lenne az általa elkövetett visszaéléseket a legszigorubbán megtorolni. — Ez alkalommal a r. kapitányunk is utasított, hogy e részben a legerélyesebben gyakorolja a felügyeletet, a felmerülő visszaélések esetén maga részéről is a legszigorubbán járjon el stb. Kelt Miskolczon, 1888. A városi tanács mint iparhatóság. Közli Grosz Mór vendéglő-ügynök Miskolczon.

— **A kiadó kerelme,** Hátralékosainkat, kik az év végeig az előfizetési díjakat még be nem küldték, bizalommal felkérjük ez uton is, hátralékaik mielőbbi beküldésére.

A kiadóhivatal.

ALLERLEI.

— **Der Miskolczer Kellnerverein** hielt am 8. I. Mts. seine ordentliche Sitzung. Zu Vereinschergen wurden folgende gewählt: zum Präsidenten der Hotelier Nikolaus Kárner, zu Vizepräsidenten der Cafétier Josef Bock und zum Sekretär: J. Schwartz. Bei diesem Anlasse wurde auch die Vereins-Commissionärsstelle besetzt. Unter den Bewerbern erhielt der Sátoralja-Ujhelyer Commissionär Moritz Ábrahámovits 25 Stimmen, Josef Lusztig 10 und Emanuel Schattelesz 15 Stimmen. Nachdem keiner die absolute Stimmenmehrheit hatte, fand zwischen Ábrahámovits und Schattelesz eine engere Wahl statt, und wurde nach deren Verlauf Emanuel Schattelesz mit einer Mehrheit von 1 Stimme zum Commissionär gewählt.

— **Geschäftsnachrichten.** Franz Makay, hat die Oberkellnerstelle in Schaffer's Kaffeehaus in Fünfkirchen übernommen. — Die Oberkellnerstelle in der Bahnhofrestauration in Rutka übernahm Stefan Szarka. — Oberkellnerstellen haben weiter noch die folgenden übernommen: Anton Vagyora und Johann Csányi im Hotel »zum weissen Ross« in Budapest, Adolf Strorügel im Hotel »Lamm« in Grosswardein, Alexander Szauer in der Bahnhofrestauration in Szolnok, Mihály Mezey und Julius Gödölle im Hotel Dresdner und Eugen Nagy, im Hotel »Pest« in Miskolcz.

— **Die Elektrisirung des neuen Weines.** Mengarini, hat sich nach unzähligen Versuchen davon zu überzeugen bestrebt, ob man nicht neuen Wein mit Benützung der

Elektricität das Bouquet und den Geschmack der alten Weine geben könnte. Mengarini hat sich nicht nur davon überzeugt, das Alles, was hierüber geschrieben und behauptet wurde, wahr ist, sondern auch davon, dass die Elektricität zur Konservirung leicht verderblicher Weine im erheblichen Maasse beiträgt.

— **Nikolaus Sztanoj,** der gewesene Sekretär des Budapester Kellner-Vereins und Mitarbeiter unseres Blattes ist am 5. I. Mts in Paris eingetroffen und wird während der Dauer der Weltausstellung unser Spezialkorrespondent sein.

— **Gasthaus-Übernahme.** Heinrich Fritz hauptstädtischer Kaffeehausbesitzer hat das auf der Andrassy-Strasse gelegene Kriz'sche Gasthaus gekauft und vergangene Woche bereits eröffnet.

— **Gasthaus-Verkauf.** Johann Walaschek, hat sein auf der Kerepeserstrasse gelegenes Gasthaus einem Kellner des Hotels »zur Königin von England« verkauft.

— Die Mitglieder des **Grosswardeiner Kellner-Vereins** machen die weitgehendsten Vorbereitungen, dass der am 6. Februar 1889 im Prachtsaale des Hotels »zum grünen Baum« abzuhaltende Kellnerball umso imposanter und glänzender ausfalle. Das Publikum sieht dem auch im vorigen Jahre mit grossem Erfolge arrangierten und äussert gelungenen Tanzabende mit lebhaftem Interesse entgegen.

— **Die Kaschauer Kaffeehausbesitzer** haben behufs Verlängerung der Sperrstunde nach 2 Uhr Nachts beim dortigen Magistrate eine Petition eingereicht, welche wahrscheinlich im günstigen Sinne erledigt werden wird.

NYILT-TÉR.)*

Eladó neszmielyi borok!

340 akó saját termésű, különféle oszteudókból való neszmielyi boraim eladandók.

Halász Béla,

Gyon, u. p. Alsó-Dabas.

Tisztelt vevőinket van szerencsénk értesíteni, miszerint folyó hó közepétől kezdve ugyanazon **pezsgőborokat** hoztuk forgalomba, melyekkel az idei **brüsseli világiállitáson** az összes pezsgőbor gyárosok között **mi egyedül** nyertük el a legmagasb kitüntetést: a **Diszoklevelet.** — Ezen kiváloan kitüntetett pezsgőborokból rendkívül nagy készletünk van, tehát bármily tetemes merendelést haladéktalan fogantatosítunk. Budafok, 1888. december elején.

Törley József és Társa.

E rovat alatt közlöttékért nem vállal felelősséget a szerk.

Helyiségvátózás.

Pincegazdasági üzletünk 1888. December 1-jétől IV ker. Károly-körut 28. sz. a, Károly-laktánya épületben lesz.

Frommer testvérek.



Localveränderung.

Unser Geschäftslocal für Kellnerwirtschaft-Artikel befindet sich vom 1-ten Dezember 1888 IV. Bez. Carlsring Nr. 28. im Gebäude der Carlskaserne.

Brüder Frommer.

ILOVSZKY JÁNOS



BUDAPEST,

VII., ker. Kerepesi-ut 40. szám.
Orient-szálloda mellett, a népszínház átellenében.
Ajánlja a n. é. közönségnek 18 év óta fennálló, jó hírnevű

üveg- és porcellán-edény
és minden alaku
petroleum függő- és asztali
lámpa-üzletét.

Melegen ajánljatik nagy termekbe, vendéglősök és kávések számára a legújabban külföldön feltalált

Monstre-lámpa.

Kipróbált és robbanhatlan. Épület-üvegezés, javítás. tükrök, képek keretezése és bevágása jutányos áron eszközöltetnek.



Eladó kávéház és vendéglő.

Egy vidéki városban levő kávéház és vendéglői üzlet a hozzátartozó mulató külön kerthelyiséggel, jégveremmel 7 katasztr. földdel egy külön csárda helyiséggel stb. Az épületek összes berendezéseikkel együtt örök áron eladandók. Bővebb felvilágosítást nyújt a «Vendéglősök Lapja» kiadóhivatala.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Leth Lajos

Magyarország legelső és legnagyobb

elhelyező intézete

szállodai-, vendéglői- és kávéházi-személyzetnek
Budapest, kalap-utcza 5. szám.

Telephon 392. szám.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Scholtz Péter

asztalos mester

Budapest, VIII., Futó-utca 3. szám.



Péter Scholtz

Tischlermeister

Budapest, VIII., Futó-utca Nr. 3

Ajánlja a fővárosi és vidéki vendéglős, szállodás és kávék utának mindennemű teljes ebédlő-, háló- és előszoba bútorait.

E bútorok — a legjutányosabb áron — szilárdan készítettnek.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettnek.

A legjobb bútorok raktáromban készen tartatnak.

Empfiehl den Herren Hoteliers, Gastwirthe und Cafetiers in der Hauptstadt und in der Provinz alle Arten von Möbeln für vollständige Speise-, Schlaf- und Vorzimmer Einrichtungen. Die Möbeln werden zu den vortheilhaftesten Preise solid verfertigt. Provinzaufträge werden schnellstens und pünktlichst ausgeführt. Die besten Möbelstücke werden am Lager bereit gehalten.

KLÖSZ GYÖRGY

fényképészeti műintézete,

Budapest, IV. Hatvani-utca 18. sz.

Elvállal mindennemű fényképi felvételeket, többszörösítéseket gépekről, ipar-, mű- és tárgyokról.

Photolithographia, Czinkographia, fénynyomat, Autographia, Fénymásolat.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Kutschera Mihály közvetítő intézete.

Van szerencsém a n. é. vendéglős- és kávék utának becses tudomására hozni, hogy közvetítő intézetemet f. évi május 1-től fogva Budapest, belváros Lipót-utca 1. szám alá helyeztem át. Ennélfogva kérem, miszerint előforduló, szükség esetében, akár mily nemű üzleti személyzetre nézve bizalommal hozzám fordulni méltóztassék, mély tisztelettel maradtam

Kutschera Mihály,
főügynök.

Iroda: Lipót-utca 1. sz. Duna-utca sarkán.
Lakás: IV., Lipót-utca 10. sz.

Sajáttermésű, több éremmel kitüntetett, legújabban a bndapesti kiállításon a kiállítási okmány- és nagy éremre érdemesített, kitűnő, magyar, asztali

Toifel-féle

zobori cabinet-bor

Emez alkalmas fekvésű és gránittartalmú talajjal bíró hegységben termesztett bor, nemcsak az egész ségéseknek, hanem a SZIV ÉS GYOMORBETEGEK-NEK, úgyszinte a LÁBBADOZQKNAK is, egészségére és könnyebülésére szolgál mint üdítő ital.

Ár: Egy nagy üveg 0.7 liter 60 kr.
Egy kis üveg 0.35 liter 40 kr.

Száz üveget tartalmazó megrendelésnél a láda és a csomagolás nem számítatik.

Czím: **Toifel József**
bortermelő

Nyitrán. (Magyarország.)

Több sajáttermésű különleges bornak árjegyzőke kívánatra ingyen küldetik.



Demeter Ferencz,

bor, fűszer, csemege és ásványviz-üzlete
Andrássy-út 47.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát a t. vendéglős urak mint viszonteladóknak a legjutányosabb árak mellett mindennemű fűszer, ásványvizek, kiváló finom szalámi, Prágai sonka, mustárt, sajtnemek Caviar

Szegedi különlegességek,

u. n. legfinomabb tiszta rózsapaprika, szárított hüvelyes csörmölyi paprá s valódi szegedi tarhonya s minden a vendéglős szakba vágó czikkek.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettnek



Ormai Mór

ajánlja saját gyártmányú sérvkötőit,

melyek a sérvben szenvedőknek legbiztosabb gyógyulását elősegítik, ugyszintén gőrcsér-harisnyájt, haskötőt, gummi és flanel kötéseit, suspensoriumokat, tricotból, bőrből és kautschukból, különösen alkalmas heresérvknél; vizellettartók, ágybetétek, kötszerek és minden a beteg-ápoláshoz szükséges eszközök nagy választékban. — Egyszersmind ajánlja saját készítményű mindennemű kesztyűit, vankosait, esőköpenyeit és kamasliait legjobb minőségben. — Továbbá ajánlja legfinomabb nemű fényes-, szarvas-, öz-, kutyabőr, keztyűkbeni választékos raktárát. — Sérvkötők próbálására külön helyisége van.

Sérvkötők megrendelésénél elégséges a szenvedő rész nagyságának, jobbra balra vagy dupla megjelölése. Vidéki megrendelések pontosan utánvétel mellett eszközöltetnek.

ORMAI MÓR

sebészeti kötések és kesztyű-gyára
Budapest, hatvani-utca 20. sz.



Oberhausknecht

Stelle wird vergeben, im Hotel «gold. Hirschen» Neutra. Bedingnisse und Anfragen mit beischluss der Zeugnisse sind zu richten an dem Dienstgeber selbst.

Nicht angenommen, werden die Zeugnisse umgehend retournirt.



SCHREIBER J. és unokaöccsei

cs. kir. szab. üvegyárosok,

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

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

Glasfabriken:

ZAY-UGRÓCZ

Post Zay-Ugrócz.
Telegrafen-Station Zay-Ugrócz.
Waagthalbanstation Trencsin.
UNGARN.

JOSEFSTHAL

Post Svella
Telegrafenstation Svetla.
Nordwestbahnstation Svetla.

DEUTSCHLAND:

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

RUSSISCH-POLEN:

ZOMBKOWICE
Post Zombkowitz
an der Warschau-Wiener Bahn.

GROSS-ULLERSDORF

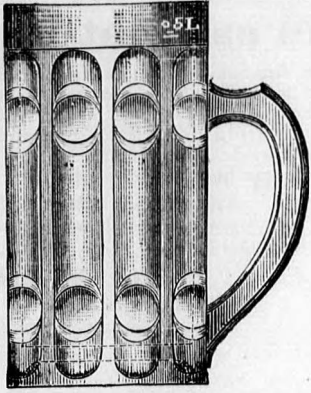
Post Petersdorf
Telegrafenstation Gross-Ullersd.
Bahnstation Petersdorf-Ullersd.
Mährischen Grenzbahn.
MÄHREN.

JARONOWITZ

Post Göding.
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.

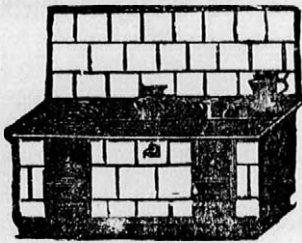
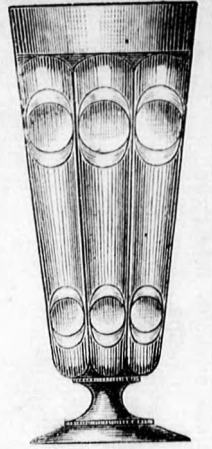
HEINRICHSHÜTTE

Post Göding.
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Luschitz.
MÄHREN.



DURNIAN.
Post Göding.

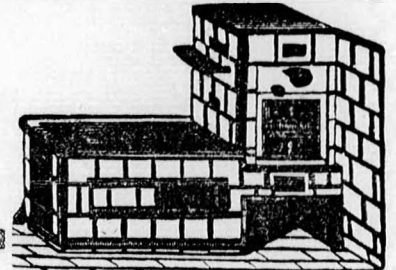
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Göding.
MÄHREN.



LAKOS LAJOS

ajánlja cs. kir. szabadalmazott kifizetés nélkül

szabályozható takaréktűzhelyeket.



melyeken lehet egy főzőlapon kevesebb égőanyaggal főzni, készít és raktáron tart konyhaarendezéseket uraságok magánzők és vendéglősök számára

Minden általam készített munkáért jóátalok.

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

Vendéglő átviteli értesítés.

Van szerencsém a nagyérdemű közönséget tisztelttel értesíteni, hogy Budapesten, V. ker. a korona-utca 14. szám alatt levő

vendéglőhelyiséget

Heszmann Károly urtól átvettem s azt folyó hó 31-ikén megnyitom.

Mint a «Nemzeti kaszinó» régi főpinczére, a vendéglői ipar terén szerzett ismereteim és képzettségem alapján minden törekvésemet oda fogom irányítani, hogy igen tisztelt vendégeim igényeit minden tekintetben kielégíthessem.

A legjobb ételek és italokról, valamint pontos kiszolgálásról gondoskodni fogok.

A n. érd. közönség számos látogatását kérve maradtam. Budapesten, 1889. január hó.

Kiváló tisztelettel

BISCHOF IMRE,

vendéglős.

Eladó szálloda!

Egy jóforgalmu étteremmel, kávéházzal és csapszékekkel egybekötött elsőrendű szálloda összes berendezésével együtt szabad kézből **80,000 forintért eladó.** — A szálloda évi forgalma körülbelül 120—140,000 frtra tehető, melyből 40,000 frtot az étteremre, (ételekért) 30,000 frtot a pinczére (italokért) 25,000 frtot a szállodára és 30,000 frtot a kávéháza lehet számítani. Ezen kívül van egy nagy *táncszoba*, mely 1500—2000 frt tiszta jövődelmet hajl. A csapszék pedig 4—5000 frt forgalmat csinál.

Házbér összesen az egészért 12,000 frt. Bővebbet e lap kiadóhivatala ad.

Dietrich és Fischer.

Első magyar égenolajok esszenciák és folyadékszínek gyár.

Ujpest, főut 75. saját házban.

Ajánljuk a tisztelt közönségnek **rum, szilvorum, törköly, cognac** és **megyeszszenciánkat**, melynek neme aromája és olcsósága által semmi külföldi gyártmány nem versenyezhetik. Árjegyzékek valamint kezelési könyvet kívánatra ingyen.

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

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

Alle Bedarfsartikeln zu Wein-Manipulation, wie: *Hausenblase, Weinbouquets, Lärungspulver, unschädliche Weinfarben, Einschlag Gelatine, Stoppeln, Glycerin, Zinnkapseln* etc. in besten Qualitäten billigt bei

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

A budapesti pinczér-egylet

központi elhelyező intézete

CSERWENY W.

vezetése alatt.

Telephon összeköttetés

Das centrale Stellenvermittlungs-Bureau des Budapesti Kellnerevereins unter Leitung von W. CSERWENY befindet sich Budapest, Kalap-utca Nr. 14.

M A R G I T.

gyógyforrás,

„Magyar Selters“

Vegyelmezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásnak bizonyul különösen **tüdőbántalmaknál** a hol a szabadszénsav csekélyebb jelenléte megója a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatású alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközöli. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabadszénsav-tartalomban erősebb ásányizek, mint a seltersi gleichenbergi, **tüdőbajokban** különösen **tüdővérzéseknél** már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett használtatik.

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

Borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos főraktár

ÉDESKUTY L.

m. k. ásványviz szállítónál Budapesten.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

Megvételre kerestetik

egy vidéki városban levő jó forgalmu **vendéglő** vagy **kávéházi** üzlet. Ajánlatok e lap kiadói hivatalába küldendők.

Andrássy Nándor

köz- és váltó-ügyvéd irodája. Budapest, VII., akácfa-utca 7. sz. alatt van.

Eladó vendégfogadó!

Egy vasuti végállomású városban levő jó forgalmu

nagy vendéglő

az épülettel és összes berendezésével együtt örökaron szabadkézből azonnal eladó.

Az üzlethez tartozik: **5 diszesen berendezett vendég szoba** egy nagy **táncz-terem** (szinpaddal, mely összecusukható). Egy teljesen berendezett **étterem**, egy **csapszék** (korcsma) bebutorozva. Egy **konyha** a felszereléssel; továbbá a szállodához tartozó gyümölcsös- és a vendéglős részére szolgáló **zöldség kert**. Egy csinosan fedett **teke-pálya** egy szép **előterem**. Disznó tartáshoz **ól és egyéb tárgyak**, két **pinche**, két **kamara** stb.

Ára 8500 frt.

A város az utazók végállomása éjre s négy országos vásárja van.

Bővebb felvilágosítást a „Vendéglősök Lapja“ kiadóhivatala nyújt.

PAPRIKA.

Rózsa paprika legfinomabb 100 kl. 98.— frt.
Debreczeni kolbász... > > 78.— >
Paprika kolbászka ... > pár 8.50 >
Tarhonya tojásos ... > kl. 32.— >
Vöröshagyma... > > 3.50 >
Fokhagyma ... > > 9.— >
Zöldség vastag legszebb... > csom. 3.50 >

BENISCH S. J.
Szegeden.

Van szerencsénk ezennel tisztelettel jelenteni, hogy sör-raktárunkat Budapest és környéke számára a helybeli

Feld Ede testvére és társa

czégnak adtuk át. Tisztelettel felkérjük a t. cz. vendéglős és fogyasztó urakat, hogy megrendeléseikkel a nevezett czégnél sziveskedjenek fordulni, a mely a legjobb sörtermékekkel a legjutányosabb áron szolgálni kész leend.

A szállítás gyorsan és pontosan fog történni raktári épületeinkből, mely Budapesten külső soroksári-ut 95808/9. sz. a. létezik.

A magyar-óvári főhercegi sörfőzde
igazgatósága.

Van szerencsénk ezennel a közönség tudomására hozni, hogy a

Magyar-óvári főhercegi sörfőzde
sörraktárát Budapest és környéke részére átvettük.

Minden tőlünk telhető meg fogunk tenni arra nézve, hogy a t. cz. vendéglősök és fogyasztók kívánalmainak minden tekintetben megfelelhessünk és minél számosabb megrendelésekért esedezünk. Tisztelettel

Feld Ede testvére és társa

Iroda és sörraktár: külső soroksári-ut 95808/9 szám.
Városi iroda: V., vadász-utca 12. sz.

GRASER JÓZSEF

ezelőtt

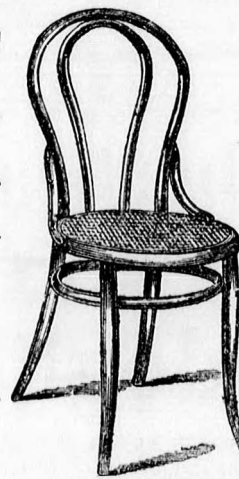
STOCKBAUER JOSEFA
BUDAPEST,

V., Templombazar 9.
Első magyar

NÁDSZEK FONÓ-
INTEZET

alapítottatt
1865.

Bizományi elárusítása nádszékeknek fonónád stb.-nek.



JOSEF GRASER

vormals

STOCKBAUER JOSEFA
BUDAPEST,

V., Kirchenbazar 9.

Erste ungarische
ROHRSESSEL

FLECHT - ANSTALT
gegründet

1865.

Commissionsverkauf v. Rohrsessel, Flecht-Rohr, etc.

Magyar kir. államvasutak.
Üzletvezetőség Kolozsvárt
28531/88. s. zám.

Pályázat.

A m. kir. államvasutak **Kiskapusi** állomásán f. évi január hó 31-ével megürlendő vendéglői üzlet bérbeadása iránt ezennel nyilvános pályázat nyitattik.

Ennél fogva felhivatnak mindazok, kik a nevezett vendéglőt bérbe venni ólják, hogy szabályszerűen helyezett és a a kellő bizonyítványokkal felszerelt ajánlatukat f. évi január hó 15-éig a m. kir. államvasutak **kolozsvári üzletvezetőségéhez** czimezve benyújtsák.

Az ajánlat lepecsételt borítékban küldendő be, és a boríték következő felirással látandó el:

„Ajánlat a kiskapusi vendéglő bérletére.“

Az ajánlattevő köteles bántpénz képpen 200 o. á. forintot készpénzben, vagy alkalmas értékpapirokban a **kolozsvári üzletvezetőség** gyűjtőpénztáránál f. évi január hó 13-ig letétbe helyezni, vagy oda posta útján külön borítékban beküldeni, különben ajánlata figyelembe vétetni nem fog.

Jelzett vendéglő bérletére vonatkozó feltételek a **kolozsvári üzletvezetőség** forgalmi osztályában megtudhatók.

Kolozsvárt, 1889. január hó 5-én.

Az üzletvezetőség.



Veszprémi posztógyárnak

kizárólagos főraktára

KRAUSZ LIPÓT FIA férfi szabónál
Budapest, kigyótér.

Egy nadrág ára mérték után 7 frt.
Egy öltözet ára mérték után 26 frt.

A szövetek tiszta magyar uradalmi gyapjuból gyártva és ennél fogva igen tartósak. Ezen szöveteket méterenként is árusítom.

Ezen új hazai iparág virágzása érdekében bátor vagyok a tisztelt vendéglősök valamint azok alkalmazottjainak figyelmét ez első magyar posztógyárra felhívni.

Tisztelettel

KRAUSZ LIPÓT FIA.

Drózsa és Társa



vasbutor
 gyárosok
 Budapest,
 V. kerület,
 József-tér 14.

Ajánlom dúsan felszerelt gyári raktárunkat saját készítményű vasbutorokból, úgymint: ágyak, mosdóasztalok, éjjeli szekrények, gyermekágyak, bölcsők, gyermekkoscsók, sodrony- és rugany-ágybetétek, ruhatarok, kerti-sátrak, padok, székek, asztalok stb. — Különösen felhívjuk a tiszt. közönség figyelmét újonnan szerkesztett, kerti pad, karszék és székjeinkre, melyeket ezentúl esakis száraz és minden időviszontagságnak ellenálló, impregnált természetli keményfa-ülésekkel látandunk el. Elvállalunk teljes szoba-, kerti korodai-, intézeti-, szállodai- és kávéházi berendezéseket külön költségvetés bemutatása mellett. Vidéki megrendelések pontosan és jutányos áron számítva eszközöltetnek. Ismétlődő tetemes árleengedésben részesülnek. — Kimerítő dús képes árjegyzékünk új kiadása most jelent meg és kívánatra bérmentve küldjük.

Ház-bérbeadás.

A makói «Népkert-részvénytársaság» a megyeházzal átellenében lévő

vendéglőjét

melléképületeit, az újonnan épített színházzal nyaralóval s a közönség igényeinek megfelelő tágas nyári mulató népkerttel együtt 1889 évi május 1-ső napjától 3 esetleg 9 egymásután következő évre bérbeadja.

A bérlet feltételei az igazgatóságnál bármikor megtekinthetők.

A bérletre vállalkozók, annak kijelentésével, hogy a feltételeket ismerik s azokat elfogadják, 50 kros bélyeggel ellátott zártajánlataikat 200 frt készpénz vagy óvadékát elfogadható értékű papír kapesában, személyesen vagy posta útján 1889. évi január 21-ik napjáig az igazgatóságnál benyújthatják.

Makón, 1888. dec. 2. tartott választmányi ülésből.

Az igazgatóság.

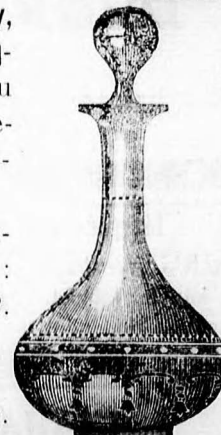
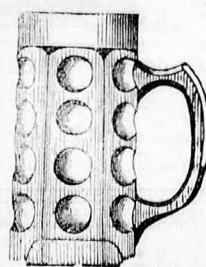
Kossuch János

üveg- és edény-gyárának raktára

Budapest, IV. Vámház-körút 6. sz.

Ajánlja: közönséges, sajtolt és metszett üvegáru, köedény, porcellán- és egyéb agyáru, végre hazai gyártmányu ablaküveg, készletét tömeges és részletes eladásra.

Gyártmányai kitüntetésben részesültek:
 Londonban: 1852.
 Bécsben: 1873.
 Szegeden: 1876,
 Párisban: 1878-ban.



Franczia pezsgő-gyár.

CHAMPAGNE PROMONTOR



Louis Francois & Co.

CARTE BLANCHE

de REIMS

Louis Francois et Cie de Reims.

PROMONTOR.