

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

A HAZAI SZALLODÁSOK, 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 „Győri pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok-egyesület”-nek, az „Ujvidék szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak és a „Miskolci 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.

## A vendéglői konyha.\*)

A czéhbéli író igen furcsa dolognak találhatja, ha egy vendéglős a tollat forgatja, furcsának különösen akkor, mikor oly dolgot vesz a tolla hegyére, mely voltaképeni hivatáskörén kívül esik. Az én álláspontom azonban mint vendéglős a jelen esetben egészen kivételes és merem azt állítani, hogy sokkal könnyebb dolog nekem ezt a cikket megírni mint meg nem írni, meggyőződésemmek hangos kifejezést adni, semmint azt elfojtani, és azt hiszem, hogy azért, mert a tollhoz nyulok, senki sem fog váddal illetni, és pedig azért nem, mert van elmondani valóm.

De vannak még más szempontok is, melyek tollforgatásomat ha nem is mentik, de minden esetre indokolják. Ha a czéhbéli írók egész seregének meg volt és meg van engedve, hogy az én eredeti szakmámban, az inyesmesterségben műkedvelősködjön és egész könyvtárt írjon össze gasztronómiai elméletekről, miért ne legyen nekem is jogom egyszer — már csak a kivétel kedvéért is — az írástudomány terén műkedvelősködni? Azt mondja egy latin közmondás: vicem pro vice. Ha én eltűnök az író urak gasztronómiai fejtegetéseit, tőrjék el ők is egyszer az én papírra vetett elmefuttatásaimat.

Mint a gyakorlat embere, a ki különösen a foglalkozása körében semmitől sem retteg úgy, mint teoriáktól, az inyesmesterséget is, nagyon természetesen, gyakorlati szempontból fogom fel. Hisz ez a mesterség, más szóval: az evés maga is oly gyakorlati tény, melyet már a csecsemő is gyakorol, mihelyt a világra jön és a legvadabb theoretikus se mondhatja, hogy a csecsemő ezt a mesterséget már mindjárt az első napon nem gyakorolná a legnagyobb fokú tökélyvel és művészettel. Hát hiába, haszontalan és hiábavaló minden elmélet, és csak a gyakorlat az, mely bennünket az élet bármely pályáján mesterekké és művészekké tesz. Vagy más szavakkal:

Szakács könyv után főzni nem helyes;  
Mutatja ezt az elsózott leves.

Már pedig azt mindenki tudja, még az elméleti író is, hogy a levesnek elsózva lenni nem szabad. A sónak kellő mennyiségben való alkalmazása az inyesmesterségnek alfája és ómegája, melyet még a civilizációban leghátramara-dottabb inyesek, a bantu négerék is tudnak, a kik emberpecsenyejüket bizonynyal megsó-zák, mielőtt megeszik.

Mint e könyv egyik szerkesztője élvezettel és elragadtatással olvastam végig azokat az érdekes cikkeket, melyekkel jó nevű íróink törekvéseinket istápolni és könyvünk értékét emelni sziveskedtek. E cikkek közül különösen egy ragadta meg a figyelmemet, a Jókai cikke, melyben azt az élvezetet írja le, melyet az étkezés nyújt a földi halandónak otthon a család körében. Minden sorából a családi élet szelid költészete sugárzik felénk és nem hiszem, hogy volna oly fásult szív, mely e költészet jótékony melegét meg ne érezné.

De hát ez a dolog nem új. Nincs az a költő, a ki a családi élet költészetéről legalább egy idillt meg ne énekelt volna. Aztán még egy bibéje is van a dolognak: nem szabad ugyanis felednünk, hogy e versek költőit és ez idillek megéneklőit nem az étkezés lelkesítette és ösztönözte, hanem ellenkezőleg, a minden étkezés-től eltekintő családi tűzhely nemes és tiszta gyönyöre ruházta fel a családi konyhát azzal a varázsszal, melyet a legelsőzottabb leves se fog megrontani soha.

Már pedig az: elsózott leves, miként már fentebb mondtam és a miben velem bizonyára minden olvasóm egyet fog érteni, nem tartozik az élet kellemességei közé. Rosszul érint mindenkit, legyen az illető gasztronómus vagy nem, és még a mézeshetek gyönyöreit közt is lehűtő cseppként hat a mámoros főre és az elnéző inyre, mely fogékony marad a kellően fűszerezett étel iránt még akkor is, mikor minden más érzéke szíve tárgyának rabjává szegődött.

Azt mondja a német: «mit Herz gekocht», a mit a magyar így fejez ki: «szép asszony főjtje». Mind a két közmondás azt bizonyítja, hogy mind a két nemzet, a csöndes, nyugodt német és a könnyen lelkesedő és lángra lobbanó magyar szereti magát, különösen inyes dolgokban, illuziókban ringatni. Mert az csak nyilvánvaló, hogy szívvél könnyebb egy országot meghódítani mint egy rántott levest elkészíteni, és ki ne ismerne szép asszonyt, a ki valaha életében egy rántást el ne rontott volna?

Bizonyos határig magam is szívesen osztom a családi konyha iránt általánosan táplált illuziókat, de mint inyesmester határozottan föl kell szólnom az ellen, hogy ezek az illuziók minden egyéb hajlamot, különösen a gasztronómus hajlamot elnyomják. A hiba hiba marad mindenütt és mindig és bárkinék is észre kell azt vennie, mikor tényleg létezik. Én nekem az a meggyőződés, hogy az inyesmesternek ideálja csak a valóban jól elkészített étel lehet, a melytől

a családi élet teljesen elkülönített valami, vagyis más szavakkal: lehet valaki kifőgástalan inyesmester, áldozhat az inyének és megkövetelheti, hogy minden étel a maga rendje és módja szerint készüljön el és a mellett kényelmesen, a nélkül, hogy inyes hajlamainak áldozatot hozna, rajonghat a családi élet minden egyéb gyönyöreért. És ebből a szempontból tekintve a dolgokat, habozás nélkül ki kell jelentenem, hogy azok a pompás szingazdag leírások, melyek nekem oly nagy élvezetet nyújtottak, a gasztronómiai éremnek csak egyik oldalát borítják, míg a másik oldalt — jóakaró szándéktalansággal bár — üresen hagyták.

Az éremnek másik oldala, a mely üresen maradt, a vendéglői konyha. Kisértsük meg ezt a konyhát néhány vonással, az inyesmester szempontjából, minden eszményiségből kivetkőztetve, tisztán csak a jó étkezés szempontjait tartva szem előtt, megismertetni.

És e helyütt legelőször is ismerjük el töredelmesen, hogy a vendéglői konyha és a vendéglői étkezés szigorúan kizár minden költészetet és nem csak hogy nem alkalmas a költők lantjára, de — legalább tudtommal — még nem akadt bár még oly silány költő is, a ki a vendéglői étkezést költészete tárgyul választotta volna. A vendéglői étkezés tisztán csak kereskedelmi, üzleti szempontból jöhet tekintetbe: egy üzleti ügylet az, melyet a vendég a vendéglőssel köt, melyet a két fél napról napra megújít, melyhez a szerződési pontozatokat az étlap szolgáltatja s az ezen kitett árak képezik a bérösszeget.

Mi magyarok nem születünk kereskedőknek, nem szeretünk ügyletekkel foglalkozni és ez magyarázza meg első sorban azt, hogy nem lelkesedünk akkor, mikor az ételek között válogatunk. Persze otthon, a családi körben édes szavakkal nyájas szemekkel kínálgatják nekünk az ételt, míg a vendéglőben a pinczér kimért, hideg és rideg udvariassággal mondja el nekünk betéve az étlap tartalmát. A feleség nyájas mosolya és mézes szava persze jobban esik nekünk és így aztán elkezdünk finyáskodni.

Mikor például azt olvassuk az étlapon: «Töltött káposzta», rögtön eszünkbe jut a családi ebédlő asztal, eszünkbe jut az anyjukom, az az egyetlen és kizárólagos kiváltságos lény a világon, a ki töltött káposztát tud főzni. Minden más töltött káposzta az övéhez képest kontár munka. Az övéből megeszünk kilenczet, a máséból, különösen a vendéglőséből, alig egyet. — így sohajt fel egynémely vendég. Pedig az

\*) Mutatvány az «Inyesmesterség könyvé»-ből.

igazság a dologban az, hogy bármennyire elismerjük is, hogy az anyjuk kitünően és kifogástalanul készíti el a töltött káposztát, még sincsen kizárva az sem, hogy a vendéglői töltött káposztát is esetleg egy épen olyan jó, vagy talán még jobb magyar szakácsnő készíttette el, csak azzal a különbséggel, hogy az utóbbi legalább tizszer, huszszor annyi töltött káposztát gyárt mint az anyjuk, és így fejlettebb érzékkel, nagyobb ügyességgel és több gondnal bír ennek az ételnemnek az elkészítése iránt.

És ugyanaz, a mit e sorokban a töltött káposztát illetőleg elmondottunk, tökéletesen áll minden egyéb ételre nézve is. Magától értetődik és a dolog rendje is úgy hozza magával, hogy az a szakács vagy szakácsnő, ki egész életét a szakácstudományának szentelte, kinek csak egyetlen dicsvágya van, az, hogy százak meg százak inyjét kielégítse, kinek kenyere és boldogulása attól függ, vajjon jól és izletesen tud-e főzni, kell, hogy a szakácsmesterséget illetőleg messze fölötte álljon annak a nőnek, a ki ezt a tudományt csak szűk körben gyakorolja és a ki a főzés és sütés terén nem egyéb műkedvelőnél. Hisz lehet a házi asszony bármily tehetséges és zseniális, de azt nem lehet elvitatni, hogy csak a gyakorlat tesz bennünket mesterekké és lehetetlen, hogy a kisiparos, kinek csak tökéletlen segédeszközök állnak rendelkezésére, ugyanolyant produkáljon, mint a nagygyáros, kinek az előrehaladt technika minden vivmánya rendelkezésére áll.

Az ételek izletes elkészítése nagy és alapos tanulmányozást igényel és a ki inyestanilag, remeket akar alkotni, annak ezt a tudományt, vagy ha úgy tetszik: művészetet szorgalmasan kell tanulmányoznia. Igaz ugyan, hogy a zseni minden téren zseni marad, de másrészt az is igaz, hogy a festő helyesen cselekszik, ha betutazza Olaszországot, a drámaíró, ha tanulmányozza Shakespeare-t és az epikus, ha kívülről tanulja Homéert; csak úgy 'og azután igazán remeket alkotni.

De mindezzel még nem merítettük ki azokat az érveket, melyek a vendéglői konyha mellett szólnak. A legfontosabb és leggyőzősebb érv minden esetre az, hogy magán ember csak igen ritkán, hogy ne mondjuk sohasem juthat abba az irigyelni való helyzetbe, hogy a legfőbb ételt, a húst oly kiváló minőségben kapja mint a vendéglős, a kinek mint nagyiparosnak vagy mint gyárosnak a dolog természete szerint a legjobb és a legszebbet bocsátják rendelkezésére.

Van-e rá eset, hogy valaki otthon rumpsteaket vagy csak beefsteaket is oly izletes húsból ehetik, mint valamely előkelő vendéglőben? De tekintünk el a hústól; hány százféle más ételnemű van még ezenkívül, melynek izt, zamatot és mindazokat a tulajdonságokat, melyeket az inyestemester megkövetel, csak a vendéglői konyhában adhatni meg! Hány étel van, melyről a vendéglők legkonokabb ellensége és a családi tűzhely leghevesebb barátja is kénytelen elismerni, hogy jól, comme il faut, csak vendéglőben lehet azt enni!

De hát óriási léptekkel haladó korszelemünk nem minden előtételt törölt még el és megmaradt sokaknál többek között az az alaptalan előítélet is, hogy a vendéglői étkezés gyarló és a családi étkezéssel össze sem hasonlítható.

Távol állok attól, hogy feltétlenül lándsát törjek a vendéglői étkezés mellett, eszembe sem jut feltétlenül azt állítani, hogy csakis vendéglőben lehet jól étkezni, sőt teljes tisztelettel és hódolattal adózom a magyar családi konyha zamatos ízének, intenzív fűszereinek, de még tovább megyek és azt mondom, hogy az em-

ber hébe-korba a vendéglőben is rosszul vagy legalább nem jól étkezik. Az azonban nagyon csalódik, a ki azt hiszi, hogy ennek a vendéglői konyha az oka, hanem igenis az a rendtelenség, melylyel igen sokan étkezési idejüket beosztják. Jönne csak család fő egyszerű tizenkettő helyett félháromkor haza, hej, de nem szeretnék akkor ürüppököltre vagy turós csuszára vendége lenni, és meg vagyok róla győződve, hogy az anyjuk minden nyájassága és szeretetreméltósága sem lesz képes vele ellefektetni azt a sajátos fagyus illatot, mely ótvágyrontóan tolakodik orrába, míg a vendéglői konyhától mint valamely teljesen magától értetődő dolgot megköveteljük, hogy kora reggeltől késő éjjelig mindig friss ételekkel szolgáljon és eszünkbe se jut arra gondolni, hogy az a szegény vendéglős végre is nem főzhet napjában huszonnégszer ugyanegy ételt!

De aztán van még igen sok más körülmény is, a mely a vendéglő mellett szól. Tagadhatatlan, hogy a vendéglői intézmény a polgárosult életnek egyik legfontosabb intézménye és ma már szinte elengedhetetlen követelménye. Ez az egyetlen semleges tér, a hol minden rangú és rendű ember találkát adhat egymásnak, a hol kasztszellemet nem ismerik és a hol úgy mint sehol egyebütt, érvényre emelkedik az egyenlőség elve. A vendéglő fejezi ki legjobban a társulás eszméjét, alkalmat nyújt a találkozáshoz és összefövetelre s kellő kényelmet a hosszabb együttidőzésre. Beléphetünk a nélkül, hogy a ceremónia szabályait szem előtt kellene tartanunk és majdnem ép úgy otthon érezhetjük magunkat a vendéglőben mint akár otthon.

A vendéglő nagy jótétemény különösen azokra nézve, a kiknek nincs családjuk, és mi is lenne ezekből az emberekből, ha barátságosan meg nem nyílnának előttük a vendéglő ajtóit?

De ezzel még koránt sínes kimerítve a vendéglő fontossága; sokkal messzebb nyúl bele a vendéglő az emberiség életébe, és dohányfüstös termeiben, poharak kocintása között akárhányszor intézték már el nemzetek sorsát, bírodalmak jövőjét. Az az ember, a ki a közéletben szerepet akar játszani, az nem huzhatja ki magát a vendéglői életből és sűrűen kénytelen ellátogatni ezekbe a termekbe, melyek a legalkalmasabbak a közügyek megbeszélésére és megvitatására, az eszmék tisztázására és az okulásra. A vendéglő tehát társadalmi hivatást teljesít, mert az emberek szellemi érintkezésének találkozó helye, mely annál jobban felel meg hivatásának és annál biztosabban számíthat virágzó jövőre, mennél inkább rendelkezik azokkal az eszközökkel, melyek a közönség minden irányu igényeinek kielégítésére szükségesek és kívánatosak.

Hátha még figyelembe vesszük az emberek különböző véralakát, szokásaikat és szeszélyeiket, ha elnézzük, mint fintorgatja orrát némely vendég a «madera mártás» szagára, mert eddig csak a törkölypálinka illatát ismerte, vagy mint szidja keménynek a húst egy fogatlan vendég: be kell látnunk, hogy a vendéglői konyha vezetése nagymérvű szakértelmet feltételező terhes feladat, mely a magánkonyhával való versenyből csak azért léphet ki győztes gyanánt, mert fontos társadalmi tényező és mert a főzés itt valóságos művészet, sőt tudomány, míg a családi konyhában nem egyéb műkedvelői foglalatosságnál.

E fontos társadalmi hivatásnál és művelődési feladatnál fogva igényt tarthat a vendéglő arra, hogy méltányos és elnéző bírálatban részesüljön. Az ily bírálat azonban, fájdalom, csak

nagyon ritka esetekben jut osztályrészeül. Az eset is tökéletesen úgy áll, mint, tegyük fel, a következő példában:

Az olvasó merő udvariasságból elhiszi egy csinos, kedves nőnek azt, hogy az ő 'őztje hasonlíthatatlanul jobb mint az, mely a vendéglői konyhából kerül ki. De vajjon fog-e ugyanaz az olvasó csak egyetlen olyan nőre is akadni, a ki elhiszi neki, hogy egy otthon készült ruha X. kisasszonyon jobban áll mint az a ruha, mely például Worthnál vagy Gersonnál készült?

Ezt a szíves olvasónak egyetlen nő sem fogja elhinni.

Ebből a tanúságot levonni s a hasonlatot a konyhára, a vendéglőre és a családira alkalmazni igen könnyű, anyira könnyű hogy talán felesleges is azt folytatnom és elegendés lesz szavaimat azzal berekeszteni, hogy legyünk igazságosak és méltányosak a vendéglői konyha iránt!

Stadler Károly.

## Das gastronomische Wörterbuch. \*)

(Az „Inyestemesterség könyve.”)

»Wer vorwärts schreitet, der bleibt nicht zurück.«

Ein Mann der Feder, befindet sich gewiss in der unangenehmsten Lage dann, wenn er über ein Werk die Kritik schreiben soll. Wie viele gibt es, die der Meinung sind, die leichteste Arbeit wäre — zu kritisieren, viel leichter, als selbst ein Werk zu schreiben.

Diesen wage ich es offen zu sagen, dass sie nicht wissen, was »kritisieren« heisst.

Wenn dieselben glauben — und die Meisten pflegen es zu glauben — dass kritisieren so viel ist, als irgend eine Arbeit, sei diese so gut als man es vom Schriftsteller nur wünschen kann geschrieben, herunterzureissen: so haben sie sehr stark zu irren beliebt.

Ein völlig Unbefangener jedoch, muss übereinstimmend mit mir bekennen dass »kritisieren«, wenn es auch nicht so schwer ist als »schreiben«, auch nicht viel leichter ist.

Ein Kritiker — ich meine eine richtige und aufrichtige Kritik — zu schreiben, fällt hauptsächlich deshalb so schwer, weil im gegebenen Falle, der Kritiker einen vollkommen unparteiischen Standpunkt einnehmen muss, das heisst: er muss nicht nur die gute, sondern auch die minder gute Seite des zu beurtheilenden Werkes kennen, und darauf den oder die Verfasser desselben wohlwollend aufmerksam zu machen wissen.

Ich kann es sagen, dass mir als, ich als Kritiker die Feder ergreifen musste, noch nie meine Aufgabe so leicht wurde, wie im gegenwärtigen Falle, in welchem mir die Ehre zu Theil ward, das mir vorliegende, in unserer Fachliteratur einzig und allein dastehende, bis nun leider so sehr entbehrt »Gastronomische Wörterbuch,« den geschätzten Lesern dieses Blattes darzustellen: obwohl ich bezweifeln muss, dass meine Feder zur würdigen Recension dieses wahrhaft vorzüglichen Werkes auch genügend fest wäre.

Bevor ich mich in die eigentliche Kritik einlasse, sei es mir erlaubt, die Verfasser, die sich unvergängliche Verdienste, unverwelkbare Lorbeeren erworben, den geschätzten Lesern vorzustellen.

Ein vorzüglicher Veredler unseres Gewerbes, der Schmuck unseres Standes und die

\*) Megrendelhető és kapható lapunk szerkesztőségénél.

Zierde der Budapester Genossenschaft ist jeder der beiden ausgezeichneten Männer: Friedrich Glück und Karl Stadler.

Und nun kann ich billigermaßen mit dem Dichter fragen: »Wer sollte diese Namen wohl nicht kennen?«

Diese beiden Namen müssen in der Seele eines jeden unserer Fachgenossen ein Echo wecken, wenn er auf den „Landes-Verband“ denkt. Stadler ist der Anreger der — die Gründung des Verbandes bezweckenden — Idee und der Leiter des ganzen Mechanismus; Glück, der begeisterte Referent in einer äusserst wichtigen, die Regelung „der Lehrlingsangelegenheit“ betreffenden Frage.

Und obwohl ich nur so viel über dieselben gesagt, glaube ich sicher behaupten zu können, dass es nicht einen einzigen unserer Fachgenossen gibt, der dieselben nicht kennen würde.

Doch sehen wir uns die Frucht ihrer vorzüglichen Talente, ihrer ausgezeichneten Arbeitsamkeit, ihres, keine Ermattung kennenden Fleisses an.

Das erwähnte in seiner Art einzig dastehende Werk, bildet einen Wendepunkt im Leben unseres Gewerbestandes.

Der Zweck desselben ist die Einbringung einer Einmüthigkeit in unser nicht besonders einmüthige Gewerbe und der mächtigste Beweis gegen jene allgemein verbreitete, irrige Ansicht, dass der Gastwirth nur desshalb Gastwirth ist, um auf dieser Laufbahn sich ehestens ein Vermögen zusammen zu scharren, mit dessen Hilfe er sodann, sein weiteres Leben unthätig zu verbringen hofft.

Wiewohl Gott sei dank! — sich diese Ansicht nimmermehr verliert, gibt es dennoch sehr viele, die dieselbe zu verbreiten suchen. Ich zweifle jedoch nicht, dass nach dem Durchlesen dieses Werkes die Zahl derjenigen sehr bedeutend schmelzen wird, welche auf diese Weise, unser mühevoll errungenes Ansehen untergraben wollen.

Das mit grosser Sorgfalt, Mühe und wahrer Fachkenntniß zusammengestellte Werk, gibt — hie und da ausgenommen — im guten, richtigen Ungarisch die bis nun benützten fremden Ausdrücke der Speisesorten wieder.

Und nur die Namen solcher Speisen wurden nicht magyarisirt, welche auf der ganzen Erdkugel überall mit ein und demselben Namen benannt werden. Diese sind beispielsweise: Beefsteak, Boeuf á la Mode etc. was entschieden richtig ist, weil im Sinne eines ungarischen Sprichwortes, wornach das bei der Mauth gewonnene, bei der Ueberfuhr verloren geht — im entgegengesetzten Falle nur eine Begriffsverwirrung hervorgerufen worden wäre.

Sehr lehrreich und interessant sind die einzeln zusammengestellten Speisekarten und das geographische Register, welches die Beschreibung jener Orte enthält, welche in unserem Gewerbe eine nicht unbedeutende Rolle spielen.

Ebenso sehr sind die aus der Feder der Verfasser und unserer vorzüglichen Schriftsteller, wie: Jókai, Ágai, Rákosi etc. stammenden Beiträge beachtenswerth.

Auch jener Uebersichtstafel dürfen wir nicht vergessen, welche die, zur Verdauung einzelner Speisen nöthige Zeitdauer ausweist.

Derselben entnehmen wir, dass die am leichtesten zu verdauende Speise gekochter Reis ist, zu deren Verdauung 1½ Stunden erforderlich ist. Die am schwersten verdauende Speise ist wieder eingesalzene Fleisch

und Okal gebraten, nachdem gerade 6 Stunden nöthig sind, bis dieselbe verdaut wird.

Soweit die Vorzüge des Werkes. Nachdem ich jedoch nicht unter jene Kritiker gezählt zu werden wünsche, die ein einseitiges Urtheil sprechen, will ich auch der Schattenseiten des Werkes gedenken.

Doch angesichts der aufgezählten Vorzüge, sind die Schattenseiten des Werkes so gering, dass sie gänzlich verschwinden und ich bin bereit dieselben eher als Druckfehler anzusehen. Die meinerseits aufgefundenen Fehler sind nur hie und da auftauchende grammatikalische Fehler. Der Preis des prachtvoll, ja, man kann sagen elegant und luxuriös ausgestatteten 370 Seiten umfassenden Werkes ist so gering — 3 fl. 50 kr. — dass dasselbe der ärmste Fachgenosse selbst, anschaffen kann. Ich gehe jedoch weiter, und bemerke, dass dieses Werk ein so unentbehrliches und lehrreiches ist, dass jeder unserer Fachgenossen gegen sich selbst und gegen unser Gewerbe sich versündigt, der dieses wahrhaft vorzügliche Werk nicht anschaffen würde.

Ich kann es nicht unterlassen bei dieser Gelegenheit jene Schlüsse zu ziehen, die sich aus dem vorzüglichen Werke von selbst ergeben.

Jeder Mensch hat die Aufgabe sich selbst in seinem Fache zu vervollkommen. Dieses kann aber nur durch Selbstbildung, ausdauernden Fleiss und Liebe gegen sein Fach erreicht werden.

Das vor uns liegende, vorzügliche Werk und das Beispiel dieser beiden ausgezeichneten Veredler unseres Gewerbes soll uns aneifern und begeistern; soll uns der einem Fluche gleich an uns lastenden Gleichgiltigkeit entreissen; in unsere Adern gährendes Blut giessen, damit wir doch endlich einmal ein gewisses Interesse und Liebe jener Bahn gegenüber bekunden sollen, welche wir uns zur Lebensbahn gewählt haben.

Seien wir alle so tüchtige Veredler unseres Gewerbes, wie Glück und Stadler es sind, und wir werden einsehen, dass der Dichter Recht hatte, als er schrieb:

»Arbeit ist das Salz des Lebens  
Vor Verderben weil es schützt,  
Und dem wahrhaft fleiss'gem Manne  
Mit Erfolg und Segen nützt.«

Karl Walter.

#### Anmerkung der Redaktion:

Bei dem billigen Preise dieses Buches können wir nicht unterlassen unsere ausländischen Collegen darauf besonders aufmerksam zu machen, dass ihnen durch dasselbe die Gelegenheit geboten ist, im Bedarfsfalle ihren Gästen auch ein ungarisches Menu vorlegen zu können.

Wir bitten daher die Collegen der ausländischen Fachgenossen, im Interesse der Hebung der Fachliteratur unseres Gewerbes, dieses hervorragende Werk zur Kenntniß ihrer Leser bringen zu wollen.

Die Redaktion.

## Elnöki előterjesztés.

(Beterjesztett a komáromi vendéglősök, kávéosok és pinczerek ipartársulatának 1889. évi január hó 25-ikén megtartott közgyűlésén)

A midőn szerencsém van az igen tisztelt ipartársulati összes tagokat a bizonyosan nem minden alapos ok nélkül meg nem jelenteket is lelkesen üdvözölni, kötelességemnek tartom mindenekelőtt hangsúlyozni, miként társulatunk hála Istennek különben is mindég előre törvén kitűzött céljai felé — a mult 1888. évben sem mmlasztotta el mind azon eszközöket és alkalmakat buzgón, — bár nem cse-

kély áldozatok mellett — felkarolni, melyek alapszabályainál fogva is kötelességszerűen — de saját jól felfogott érdekére való tekintettel is — rendelkezésére állottak, tudván, hogy az által nem csak a társulat mint olyan, de egyszersmind egyes családfelek is tagok által kitűzött magasb feladatok és a közérdek felvirágozása mindezeket teljes joggal igényli. Innen következtethető, hogy társulatunk anyagi helyzete nem gyengült, hanem erősbödött alapfőkéje, mely körülmény annál örvendete-sebb, mert a jelenleg beállott rendkívüli változások iparágaink mezején, nevezetesen a kisebb kir. haszonvételeknek állani jellegűvé tétele és ebből kifolyó kötelezettségek ugy látszik a következő 1889 évben, melynek köszübén állunk — a közönséges kiadásoknál valamivel nagyobbakat fogjuk testületünk és talán egyes testületi tagok szorgalmát és áldozatkészségét is igénybe venni és ha csakugyan így talál ez lenni, akkor a társulat hangya és méh-szorgalma és ügyeskedése kellő diadalt nyugodtan ünnepelhet, annál is inkább, mert a mélyen tisztelt közgyűlés arról is fog a már előre megvizsgált mult évi pénztári számadásokról tárgyalandó számvizsgáló bizottság jelentéséből meggyőződni, miszerint társulatunk pénztára és ennek mérlege igenigen megnyugtató, mert minden teher nélküli, kiegyenlített szerencsésen minden kiadásokat, tehát a betegsegélyezéseket is, sőt jótékonyadokozásokat is tett. A pénztárról jelentés tudomásul vétele és elintézése után méltóztattik a napirend, második nagyfontosságú tárgyát az állami italmérési jövedékről hangzó 1889. évi 35. t. cz. némely társulatunkat kizárólag illető szentesített és részben már f. évi febr. 1. illetve 15-ikén részben pedig f. évi okt. 1-én illetve 1890 év elején életbe léptetendő törvénycikk némely legfontosabb pontjaihoz állásfoglalás. Hogy bennünket ezen törvénycikk különösen érdekel, kitűnik minde-nek előtt annak 13. §-ból, melyben foglaltatik, miként azon adókövető bizottságokban, melyek az adóköteles felek — vagyis korcsmárosok, vendéglősök, italmérők vagy kis mértékben árusítók — osztályozását és italmérési adókövetést (38. §.) foganatosítják — az illető város vagy községben létező italmérők ipartestületi tagjai — illetve egy kiküldött tag is részt veend. Csekély nézetem szerint főképen azért, mert a kivető bizottság felállítása köszübén állunk és a kiküldendő tag utalva lesz arra, hogy a törvénynyel, feladatát tekintve alaposan megösmékedhessen — ezen egy vagy két megbízottunkat már most megválasztani szükséges-jék. További pontjai a törvénynek közömböség-tesznek az italmérők vagyis korcsmárosok és vendéglősök — és ugynevezett kis mérése kbeni eladással foglalkozók és kávéosok közt. Az utóbb nevezettek a szokott és poharakénti iparszerű kiszolgáltatására a szeszes italoknak; kis mértékbeni árusítással foglalkozók a szeszes italoknak zárt edényekben — és pedig a bor és égetett szeszes folyadékokat 100-, sőt pedig 25 literen alóli mennyiségben az üzleti helyiségen kívül való fogyasztási céljából elárúsításra; végre az (italmérők) vendéglősök vagy szállodások a szeszes vagyis bárminő italok általános iparszerű kimérésére való engedélyért az illetékes k. pénzügyigazgatósághoz folyamodhatnak (2. §.) de a már fennálló efféle üzletek sincsenek ezen folyamodások alól fölmentve — csakhogy ezeknek van joguk legfeljebb f. évi okt. 1-ig folyamodványukat benyujtan

(51. §) Ha valaki ez italméresi jogot földbirtokkal, házzal st. haszonbérlettel, ebbeli szerződést f. évi jul. 1-ig felmondhatja (63. §) mert f. évi decz. 31-én az italméresi jogra vonatkozó bérleti szerződések — bizonyos különös eseteket kivéve — megszűnnek, de ha a most beállandó állami italméresi jog egyelőre továbbra bérbeadás útján hasznosítatik, méltányos feltételek mellett a volt bérelőnek elsőbbségben adandó. Az italméresi illeték és adó beszédesi jog — vagy kizárólagos italméresi jogosultságot egyes nyílt községekben a kincstár 1892. évi decz. 31-éig szerződésileg vagy a községre magára, vagy egy vagy több vállalkozóra ruházhatja (56. §.) A bor-, sör-, czukorfogyászati adókra vonatkozó törvények és szabályok érvényökben fentartatnak. Az ide vágó üzletek viszonyaira vonatkozó városi vagy helyhatósági szabályrészletek egyelőre érintetlenül hagyatván — a k. pénzügyi igazgatósággal esetről-esetrel való tekintetbe vétel végett — közlendők (67. 68. §§.) és f. évi jul. 1-ig felülvizsgálendók.

A kis mértéki eladásra vonatkozó határozatok f. évi febr. 1-én életbe lépven, az italméresi adó f. évről a jelenlegi jogosulat, nálunk a várost (v. bérelőket) illeti és csak annak rendes utóni megálapítása után előírt módon a legpontosabban fizetendő.

A mint már részben fent jeleztetett. — a kismértéki itálárulók legfeljebb f. évi febr. 15-ig a törv. 9. §-ban előírt módon engedélyért folyamodhatnak, de miután a 4. §. 1. p. szerint az iparszerű italméresök vagyis korcsmárosoknak is meg van engedve rendes üzletek mellett az itálok kis mértékbeni árusítása is ha kell; kérdés támadt az iránt valjon nem volna-e tanácsos már most mindkét jogért egyszerre folyamodni, mert folyamodni kell — tehát szabad is. Legfeljebb f. évi okt. 1-ig minden jogért. Erre felelet csak akkor adható ha a t. társulatunk eldönti azon kérdést, valjon kész-e — mint különben is oly tagokból álló testület, kik az itt kérdéses üzleteket gyakoroltak és most gyakorolják — magáévá tenni a tömeges kérvényezést — és kíván-e ez esetben minden egyes tag számára mind általános mind pedig a kis mértéki itálárulási jogot vagy pedig csak is az egyet a kettőt közül kieszközölni.

Még arra is kívántam a t. közgyűlést figyelmeztetni miként anyagi jólétünk eddig is előmozdítván rendes farsangi jótékonyezélu mulatságaink által, ez idén is tanácsosnak mutatkozik egy ily ünnepély megtartása, melynek jövedelme egy része a már előbb tanácskozásaink tárgyát képezett társulati zászló alapra volna fordítandó.

Végre azon szomorúságnak kénytelen vagyok kifejezést adni, mely társulatunkat érte a körükből a kegyetlen halál által kiragadott Schnell János, Hajdinger János, Paschek János és Pizinger István szeretve tisztelt tagtársak által, kiknek azt hiszem, hogy azt kívánjuk, hogy nyugodjanak békével.

Kepp Ármin elnök.  
Boor József jegyző.

## Der Gastwirth.

Dieses Wort ist für uns die Bezeichnung eines Gewerbetreibenden, der durch Bewirthung von Gästen sich eine Lebensstellung zu gründen gedenkt und dieser Gewerbetreibende ist für den Staat ohne Unterschied Steuerklasse C.

Dass die Bewirthung der Gäste nach Rang, Stand und Geldbeutel in den verschiedenen Lokalen eine feinere oder weniger feinere ist, dass der eine Gastwirth reich, der andere weniger wohlhabend ist und die verschiedenen Lokale, in denen die Gastwirthschaft geübt wird, zerfallen in Gasthöfe (Hotels), Gasthäuser (Restaurants), Kaffeehäuser (Kafés), Bierausschänke, Weinstuben und Vergnügungslokale, lässt wohl einen Unterschied erkennen, zumal, wenn der Inhaber von feineren Lokalen sich auch gediegene Charaktereigenschaften erworben; allein, im Grunde genommen und zwar vom gewerblichen Standpunkt aus betrachtet, gehen alle von dem einen Punkte aus, verfolgen ein und dasselbe Ziel, nämlich, sich durch Bewirthung von Gästen eine Existenz zu gründen.

Ist das Geschäft ein kleines Gasthaus (Restaurant), so genügt schon der Wirth mit seiner treuen Gefährtin, der Wirthin, um letztere die Küche, ersterer das Aufwarten der Gäste zu besorgen. Allein bei einer nur einigermaßen grösseren Ausdehnung des Geschäfts werden schon fremde Kräfte nöthig: die Gehilfen. Diese Gehilfen werden nun ebenso nöthig in der Küche, als im Ess-Raum, und je grösser das Geschäft ist, desto mehr Gehilfen werden nöthig sein, so dass sich in diesem Falle der Wirth und dessentreu Gefährtin nur auf die Oberaufsicht, Anordnung und Arbeitseintheilung beschränken. Nun wird es ja immer das grösste Bestreben des Wirthes sein, solche Gehilfen zu bekommen, die sowohl beim Aufwarten der Gäste als auch in der Küche so arbeiten, als es der Wirth und die Wirthin thun würden, wenn sie die Arbeit allein bewältigen könnten. Doch hier liegt der wunde Punkt der modernen Gastwirthschaft. Es giebt wohl kaum einen Wirth, der, wenn er mit Gehilfen arbeitet, nicht auch über dieselben zu klagen hätte, indem dieselben — weder Köche noch Kellner — durchaus nicht ganz so arbeiten, wie es der Wirth und die Wirthin thun würden, wenn sie alles allein machen könnten. Und so sind die arbeitenden Wirth und Wirthin mehr und mehr zum Überwachenden und Anordnenden Faktor umgewandelt. Dass das Anordnen und Überwachen ein vollständiges Verständniss sämtlicher Gehilfenarbeiten voraussetzt ist klar, und dass deshalb Wirth und Wirthin, selbst wenn sie nicht aktiv eingreifen, die leitenden Seelen vom Geschäft sind, liegt so klar auf der Hand, dass wir wohl nicht nöthig haben, uns länger hierbei aufzuhalten. Nun ist es aber eine anerkannte Thatsache, dass die Anordnende und zumal die Überwachende Thätigkeit ziemlich aufreibend ist und daher wohl die meisten Wirth und Wirthinnen nervös werden, d. h. leicht erregbare Charaktere bekommen, die, ohne die bestimmte Absicht, häufig zu heftigen Scenen mit den Gehilfen führen. Denn abgesehen davon, dass mancher Gehilfe, Kellner sowohl als Koch, in seinem Fach geschickt ist, so gehört doch noch ein anderes Etwas dazu, diese Geschicklichkeit so recht zum Nutzen und im Interesse des Geschäftsinhabers zu verwenden. Auf diesen letzteren Punkt legt nun der Geschäftsinhaber das meiste Gewicht, während der Gehilfe den Schwerpunkt einzig nur auf die Geschicklichkeit legt. Und so kommt es denn, dass trotzdem sich mancher Gehilfe und mit Recht das Prädikat der Geschicklichkeit zulegt, er dennoch die Zufriedenheit seines Prinzipals nicht erlangen kann.

Kommen wir aber nur zu denjenigen Wir-

then, welche Inhaber von Gasthöfen (Hotels), zumal wenn im grösseren Umfange sind, so tritt wieder eine neue Erscheinung an uns heran. Und hierin hegt ein wesentliches Moment, das den Unterschied zwischen Gasthaus (Restaurant) und Gasthof (Hotel) Betrieb ausmacht. Das Hotelgeschäft, welches sich stets in mehreren Stockwerken (Etagen) abgewickelt, wird durch das Aufwarten (Service) auf den Zimmern der Uebersicht, der unmittelbaren Beaufsichtigung entzogen, denn jeder Gast im Gasthof betrachtet seine Zimmer als sein Heim, wo er erst auf Aufforderung die aufwartende Person des Geschäftsgehilfen, den Kellner oder Dienstboten, wie Zimmermädchen und Hausdiener hineinlässt. Ferner kommt beim Gasthof Betrieb nicht nur die gute Instandhaltung eines theuren Inventars in Betracht, sondern auch die durch den fortwährenden wechselnden Aufenthalt verschiedener Gäste in den Zimmern bedingten sanitären Massregeln hinsichtlich gründlicher Reinigung und Lüftung der Zimmer und sämtlichen darin befindlichen Inventars. Hier kommt also ein anderer Faktor hinzu, denn will sich der Wirth seiner Familie erhalten, sich nicht aufreiben, dann muss er sich theilweise entlasten, ja in grösseren Gasthöfen ist dies unbedingt nothwendig, denn wenn auch ein tüchtiger Wirth und Wirthin in einem Gasthofsich beide ebenfalls um das ganze Haus kümmern sollen, so können dieselben doch nicht überall zugleich sein, der Empfang der Gäste, Buchhalterei, Weinkeller, Küche, Kaffeeküche, Vorrathskammer, Wäschekammer, alle die Zimmer in den verschiedenen Stockwerken, Speisesaal (Table d'hôte), Speisezimmer nach der Karte (Restaurant), Bestellanahme von ausserordentlichen Mahlzeiten, Lesezimmer etc. ist ein solches Feld, dass wenn sich der Geschäftsinhaber und seine Gemahlin nicht aufreiben wollen vor der Zeit, sich dieselben nach einer ihnen zur Seite stehenden Kraft umsehen müssen, dem dieselben in der Regel, um sich zu entlasten, den Theil ihrer Thätigkeit übertragen, der sich auf die unmittelbare Berührung der Gäste und der unterstellten Gehilfen bezieht, z. B. Anordnen und Überwachen der aufwartenden Gehilfen (Kellner) im Speisesaal, als auch auf den verschiedenen Stockwerken, event. Kontrolle der Arbeiten der Zimmermädchen und Hausdiener, gute Instandhaltung des Tageskellers, des verschiedenen Inventars, Empfang der Fremden und Buchführung. Mittheilnahme oder direkte Ausführung wird in den meisten Fällen dem Oberkellner, seltener dem Buchhalter als Vertreter des Prinzipals übertragen. Dass der Wirth und die Wirthin Keller, Küche, Wäschekammer und den wichtigsten Theil der Buchführung und Empfang selbst in der Hand behalten, ja die oben erwähnten dem Oberkellner oder Buchhalter anvertrauten Fächer selbst noch eingehend kontrollieren, die Hauptpersonen sind und bleiben, bedarf wohl keiner Erwähnung. Ist das Geschäft nicht so umfangreich, so genügt auch Obersaalkeller und Buchhalter, auf welchen jedem ein gewisser Theil von Vertretung übertragen wird, der Wirth aber die Hauptleitung selbst in der Hand behält. Auch in grösseren Gasthöfen findet man dies System noch, allein es ist dies eine Unvorsichtigkeit der betreffenden Geschäftsinhaber, denn Nervenzerrüttung und Funktionsstörung anderer wichtiger Körperorgane bleiben nicht aus und verhältnissmässig früher Tod tritt ein, der bei etwas sparsamerer Verwendung der physischen

und geistigen Kräfte den Gasthofbesitzer in diesem Leben abschnitt seiner Familie noch nicht entrissen hätte. Jeder Wirth, der es nur irgend ermöglihen kann, sollte sich daher im Sommer 4—5 Wochen vom Geschäft losmachen, um in einem Erholungsort im Walde womöglich verbunden mit einem Bad, sich zu erholen und zu stärken. G. Z.

## Lapunk fitymálói.

Az új év kezdete mindig azaz idő, a midőn szerkesztő és kiadó körüléz. szaporodott vagy apat-e az előfizetők száma? Szokás egy-szersmind, hogy ilyenkor csináljuk meg az évi budgetet, megtudandók, hány ivre terjedhet a lap szellemi és hányra a hirdetési része. Talán minden más szaklapnál örven-detes szaporodást konstatálhatunk, fájdalom nem úgy ezen lapnál a »Vendéglősök Lapjánál.« Csodálatos azon közöny, a melyel vendéglőseink, főpinczérjeink, és általában a vendéglőkben alkalmazott urak lapunat részesi-tik. Az egész eljárás azonban, sem nem jogos, sem nem ildomos. Jogos volna, ha ez a lap nem törődne minden az országban lévő egyletben előforduló ügyekkel, jogos volna, ha nem szak, de ellenkező irányu és tartalmu cikkeket közölné, de oly közlemények után, mint Gundel, Stadler, Glück stb. urak írának, egyszerűen fitymálásnak kell tekinte-nünk, a vidéki egyletek intézőinek eljárását, nem csak lapunk, de a fent érintett urak cikkei és tevékenységei iránt is. Ha meg-akarjuk alakítani az országos vendéglős egy-letet, csak okvetlen szükségünk van egy szak-közölnyre a melyben nézetünket, bajunk or-voslását, és több a vendéglősök ügyét érde-keltető cikket közöljünk, vagy panasz van e lap irányá, tisztessége, tartalma és szerkesz-tése ellen? Nem hiszem, hogy legyen olyan egyén, a ki ezt állithatná, mert az egyenesen absurdum volna. Miért tehát, mégis az a be-tegség, az a meg nem érdemelt közöny, az igen tisztelt nem előfizető vendéglősök és fő-pinczérék részéről? Ha nem felelnék meg kitűzött czélunknak, ha a bennük helyezett bizalommal visszaéltünk volna, egy szót nél-kül adnánk igazat fitymálásuknak és letennék az eddig érdekeikért dolgozó tollunkat, át ad-nánk talán hivatottabb egyénnek, de midőn mindezek, bennünk és lapunkban felnem ta-lálhatók, midőn ügyünket és annak intézőit figyelemmel kísérjük, akkor ez nem helyes, nem érdemes. Fel kell tennünk, hogy csak nem hiszik olyan vagyonos egyletek mint a brassói, soproni, temesvári, pápai, n.-váradai, debreczeni, pozsonyi, kassai, szegedi, kanizsai azt, hogy kolduljuk az előfizetést, melyek visszaküldték e lap számait, mert, ha nem is annyira magunkat, de okvetlen az ügyet, melyet előmozdítunk, és melyért harezolunk, (különféle karakterekkel szemben) compromi-tálnánk. Nem uraim, ezt nem tesszük, fenn fogunk állni lapunkkal addig, míg találkozni fognak egyéb urak is mint önök, míg oly em-berek támogatják lapunkat szellemileg és anyagi-gal, mint Gundel, Glück, Stadler stb. kiknek dolgozatait, még akkor is különös figyelmükben ajánlom, ha lapunkat nem fizetik elő, de azt igyekeznek üzletükben alkalmazott pinczérjeiktől kölcsön kérni. Igenis, koldulni, sem most, sem később, sem kedvünk, sem hivatásunk, akkor, midőn minden időnket, minden igyekezetünket, az önnök jólétének előmozdításra az önök társadalmi állásuk megszilárdítására pazaroljuk, dolgozni fogunk tovább ép oly hévvel, ép oly erővel, mint

eddig, csak egy szent meggyőződés él ben-nünk, és ez az, hogy büszkék leszünk egykor befejezett művünkre, büszkék, azon munkatársainkra, kik szívesek voltak abban előmoz-dítani, de nem leszünk büszkék önökre, kik úgy látszik nem okultak Gundel cikkein, nem is tudják, mi az a vendéglős-ipar elő-mozdítás, és így ugylátszik versenyt futnak a rákkal. B. K.

## A miskolczi pinczér-egylet tekin-tetes elnökségéhez.

Tekintetes szerkesztő úr! Méltóztassék tért engedni becses lapjában sorainknak. Ugyanis Miskolcz városában létezik egy pinczér-egylet, a melynek czime volna betegsegélyző és temetkezési-egylet, de időszerint ügyeit nap-világra hozni. — Ugyanezen egylet már két éve létezik, de még idáig még csak egy helybeli lapban sem volt közölve, hogy ezen egylet létezik és hogy van — eltekintve ezen fent nevezett hibáktól — mint minden rendes egy-letnél szokott évi közgyűlés lenni, ugyezen rendetlen egyletnél is megtartott, de oly visszatartó módon, oly hibák elkövetésével, amit mi is mint rendes tagok ugyan abban a stádiumban nem hogy láttunk ily szembe-tűnő visszaéléseket, amik a miskolczi pinczér-ék évi közgyűlésénél történtek.

Első sorban is az alapszabályok értelmében rendes közgyűlés 8 nappal előbb össze hívandó és ez csak is három órával a gyűlés előtt történt, másodsor a t. elnök ur meg nem jelent, — harmadszor több rendes tagok nem lettek felhiva. Az egész évi panaszok és ké-relmek nem lettek felolvasva. Szóval korrekt nem volt, hatóság nem volt jelen, voltak pályázók a pénzbeszedő állásra, melyek a 120 frt évi fizetésre nem reflectáltak, saját költségükön fenntartja az irodát, saját költségén berendez egy szobát négy ágygal, 48 óráig fizetés nél-kül idegen pinczérék részére, — daczára ezen kedvező beadványok mellett a pályázók elestek és azt tartották meg, a ki volt és 120 forint fizetést kap továbbra is, tehát felkérjük a tekintetes elnökséget, hogy ezen fájós sebeket gyógyítsa vagyis — gyógyíttassa — különben is kénytelenek lennénk hatóságilag orvoslást kérni, mivel is ilyen jötekonyezelű egyletnél is léteznek ilyen visszatartó eljárások, ez már nem való, de reméljük, hogy orvoslást nyerünk, mert csak a ki legkevésbé az egylet érdekét szíven viseli, ilyen eljárást helybennem hagyhat.

Továbbá nem hagyhatjuk említés nélkül még azt sem, hogy az egyleti iroda fenntartására fizetünk évente 120 o. é. forintot demi czélunk van mi nekünk azzal, hisz az mindig csukva van. Sőt még ha csukva nem volna is, még akkor is semmi értelme jelenlegi egyleti irodának nincs, mivel is közvetíteni nem szabad, hogy épen azért fizessünk és tartsunk irodát, hogy Schattelész ural lehessen beszélni, tessék a Wexler kávéházban keresni, bizto-san ott kártyázik? továbbá minek is minékünk tulajdonképen ügynök, hogy ő hizlalja magát és pénzt keressen, ő ugyan az egylet részére még csak — egy forint nem sok — annyit sem hajto't be mint hasznót, tehát neünk nem kell ügynök és pláne uri ügynök, csak egy szegény helybeli fiu, akire ugyanis reá lehet bizni a havi illetékek beszédését, és azt tiszteletből is meg teszi. Határozottan kijelentjük, hogy Schattelész ügynök nem kell és egyszóval senki sem. Tisztelettel kérjük a tekintetes elnökséget ezen ügyet mielőbb or-vosolni.

Alázatos szolgálja:

**Több rendes egyleti tag.**

## Jegyzőkönyv.

Felvetetett a Szabadkai pinczér-egylet választmányának 1889. január hó 16-án megtartott rendes havi üléséről. Jelen voltak: Thiery Hugó elnök, Achatz Ferencz alelnök, gondnok, Tāenzer József pénztár-nok, Bándl János jegyző, Totsche Ignátz, Opolcz Mihály, Burger Ferencz, Posch Gusztáv, Papp Ferencz választmányi tagok; Ádám János, Muraközy Béla póttagok.

Elnök üdvözlé a választmányt s az ülést megnyitja Jegyző a mult hóban megtartott közgyűlésről felvett jegyzőkönyvet olvasta fel, mely hitelesített.

Következett az egyleti vagyon kimutatása. Elnök előadja, hogy a mult félévi kamatot 39 fl. 73 kr a takaréka az egyleti vagyon-hoz csatolta. Ezen kimutatás szerint az év záradékánál van a takaréka elhelyezve 1608 fl. 77 kr. Tudomásul vétetik.

Következett Tāenzer József pénztárnok Kimutatása mely szerint az egylet bevétele január hóban 68 frt. 60 kr. Kiadása 5 frt Marad tiszta jövedelem: 63 frt 70 kr mely-ből a takaréka lett elhelyezve 40 frt. A kézi pénztárba 23 frt 70. Hozzá adva a mult évi kimutatást az egylet összes pénzbeli vagyona: 1677 frt 47 krt tesz ki. Tudomásul vétetik.

Ezután elnök a béli meghívókat mutatja be a budapesti, nagyváradai és prágai pinczér-egyletektől. Tudomásul vétetik.

Több tárgy elintézése nem lévén hátra el-nök az ülést bezárja.

Bándl János,  
egyl. jegyző.

## KÜLÖNFÉLÉK.

— A kávé-iptestület folyó hó 12-iken választmányi ülést tartott, melyen Hauer S. dr. a testület ügyésze örömmel jelentette, hogy a pénzügyigazgatóság ismét megengedte a kávésoknak a cigaretták elárusítását. Figyel-meztette egyuttal a kávésokat arra, hogy a legközelebb életbe lépendő regale-törvény ha-tározatait tartsák szem előtt. Ezután a Ruj-der Adolf ismert fővárosi kávék által tett azt az indítványt vették tárgyalás alá, hogy a kávéházakban és vendéglőkben egy óráig engedtesék meg a zenélés. Tekintettel arra, hogy a kávésoknak e szerény kérése szorosan kapcsolatban áll a főváros idegen forgalmának emelésével, az ügy lelkes megbeszélés tárgyát képezte. Számosan fejtegették, hogy ez nem annyira a kávésok, mint inkább a nagy kö-zönség és a fővárosban megforduló idegenek érdeke. Az elnök jelentette, hogy a vendéglő-sök iptestülete is lelkesen csatlakozott az indítványhoz. Végül elhatározták, hogy már legközelebb egy küldöttséget menesztének e tárgyban polgármesterhez. A küldöttségben képviselve lesznek a kávésok, vendéglősök ipar-testületei.

— Esküvő. Rajkay Mihály budai ven-déglős ur bájos és kellemdus leányát Rajkay N. kisasszonyt f. hó 20-ikán vezette oltárhoz Hatházy J. zágrábi dohánygyári tisztviselő. Az esketési szertartást Scholtz Gusztáv evang. lelkész végezte a budai várbeli evang. templomban. Násznagyok voltak: Fānzler János vendéglős iptársulatunk választmányi tagja és Kontrász J. kolozsvári tisztviselő. Nyoszolyó leányok voltak: Martin nővérek (Kolozsvárról) és Rajkay Emma kisasszony (Budapestről.) Az esküvőt a menyasszony szü-lői házánál vig lakoma követte. Tartós bol-

dogság kísérje a tiszta szerelemből kötött frigyét!

— **A párisi magyar csárda.** A párisi kiállítás felállítására magyar csárda vállalkozói: Schweighofer Lambert Orsházáról és Rambovszky József Szegedről, már megtették az előkészületeket a csárda építésére. A magyar csárda 253 négyszögletes területtel foglal el s a kiállítás igazgatósága a magyar vállalkozók iránti rokonszenve jelölül még 150 méternyi szabad tért engedett át nekik ingyen. Az épület maga 20 ezer frankba került, azonkívül még 24 ezer frankot kell fizetni a helyért. A csárdában 12 magyar leány fog kiszolgálni, Magyarország 12 különböző vidékének festő képviselésében.

— **A szombathelyi «pinczér kar»** betegségyelő pénztárának javára, a «Sabaria» diszturmében folyó évi február hó 20-án zárt körű táncvizalmat rendez. Belépti díj: Személyjegy 1 frt. Családjegy 1 frt 50 kr.

— **Halálozások** Mikossy Imre gödöllői szállodás urat és kedves nejét érzékeny családi vesztés érte, egyetlen kis Ilonka leányuk elhunytával. A gyászoló szülők mély fájdalommal mi is őszinte részvételt osztozunk. — Helfenstein József urnó, Glück Frigyes urnak, a »Pannónia« szálloda birtokosának anyósa, életének 69-ik évében jobblétre szenderült. Temetése nagy részvét mellett ment végbe Budapesten. — Gyászos vesztés érte Weichand Antalt a budapesti »Pannónia« szálloda régi derék portását leányának a kiváló szépségű, hirneves színésznőnek Ligeti Irmának elhalálásával. — Wajdits Imre, a varasdi »Vadember«-hez címzett vendéglő tulajdonosa életének 41-ik évében, rövid betegség következtében f. évi január hó 23-ikán jobblétre szenderült. Béke poraikra!

— **Sztanoy Miklós,** a budapesti pinczér-egylet volt titkára, lapunk munkatársa mult hó 5-ikén Párisba érkezett s a világkiállítás időtartama alatt lapunk tudósítója leend.

— **A cukrászok meleg kávé is mérhetnek** A kávé ipartestület bepanaszolt egy helybeli cukrászt, hogy üzletében meleg kávé mér ki, a miért a cukrászt 2 frttal meg is büntették. Azonban felebezés folytán a tanács mint II-od fokú iparhatóság kimondotta, hogy a cukrászoknak jogukban áll meleg kávé s hasonló italokat mérni ki vendégeiknek, mert hiszen a kávé is mérnek ki fagyallatot és jeges kávé s a hölgyvilág, mely sokszor zsenirova van kávéházba menni, általában jobban szeret a cukrászoknál oszonnálni.

— **Az építő iparosok bálja** f. év január 26-ikán tartott meg a főv. »Vigadó« összes termeiben. Az idej bálók közül ez volt a legsikerültebb. Szaktársaink közül is számosan vettek ott részt. Ott láttuk: Ment András, Krist Ferencz, Fritz Henrik, Teasdale Ottó és Hász György urakat, kik mindannyian kedves családjaikkal voltak jelen.

— **A nagyvárad vasúti vendéglő** bérletét Harsányi József ottani tekintélyes szaktársunk nyerte el.

— **Színész-e vagy pinczér?** Eperjesen a Rusz-féle szállodában igen furfangos egyén szállt meg a napokban. Mint pinczér adta ki magát, vagy három napig lakott a szállodában és ez idő alatt az ottani kereskedőtől nagyobb mennyiségű bevásárlásokat csinált. B. nevére s ennek mint jószágigazgatója adta ki magát. A kereskedő persze elhitték és készséggel szolgáltatták ki neki a kiválasztott anyagot és még a szállodába is vitették azon tudattal, hogy a számlát majd ki fizeti B. méltóságos ur. Három nap elteltével az eperjesi rendőrség egy sürgőnyt kap, melyben a személyleírás a nevezett egyénre hasonlít és kéri a letartóztatását. A rendőrség meg

is jelent a nevezett szállodában, de a gyanúsítottnak már csak a hült helyét találta ott, de még eddig nem lehetett tudni, hogy mi és ki, mert a sürgönyben I. Ödön színész, ő pedig K. I. pinczérnek valja magát. Bővebbet a jövő számban.

— **Rajkay József** az aradi vasúti vendéglő volt derék bérlejtője, mint örömmel értesülünk súlyos betegségéből már felépült s egy vesztélyes operáción, melyet Billroth bécsi tanár végzett rajta, szerencsésen esett keresztül.

— **Mészáros István** korán elhunyt írónk kiadandó költeményeit lapunk szerkesztőségénél Cserhálmay Ferenczné urnó Ö. méltósága gyűjtő ivén a következők rendelték meg: Hász Györgyné, Ács Károlyné, Kiss Lajos, Petróczy Gyula, Vargay István és Szabó János.

— **A szombathelyi pinczér-egylet** évi rendes közgyűlését f. év január hó 16-ikán tartotta. Ez alkalommal az egyleti tisztviselőikül a következők választották meg: Elnök: Tivolt János; alelnök Bierbauer Lajos; pénztáros: Köhler György; gondnok: Farkas György; jegyző: Dankó István; orvos: Takáts Benedek. Választmányi tagok: Nyerges Sándor, Tóth Endre, Gaál András, Meixner Mihály, Bogenrieder Károly, Tivolt Gyula, Meixner Lőrincz, Petracsek Gyula, Wagner Ferencz, Schmed József. Póttagok: Galambos Ulrich, Benschetz István, Novák Dániel, Marcsány Farkas, Gömbös János és Györfly Sándor.

— **Az «Inyestesterség könyve»** terjesztése érdekében felhívjuk igen tisztelt szaktársaink szives közreműködését. E jeles mű megérdemli, hogy minden értelmesebb szaktársunk megrendelje. Vidéki szaktársaink közül lapunk szerkesztőségénél eddig a következő szaktársak rendelték ezt meg: Mihályi Ferencz Szekesfejevárról, Práza János Fülekről, Wittmann Károly Aradról és Bittó Antal Érsekújvárról.

— **Vendéglőket** és magánosokat is érdekelni fogja az a praktikus ingyenes tanfolyam, melyet Varju és Horváih főv. fiatal magyar hangszerkészítők az ő czimbalom vevőiknek adnak, és oly szép sikerrel, hogy számtalan tanítványaik mint pl. L. G. kisasszony 6 heti tanulás után 1888. karácson napján a főv. lövöldében megtartott multság alkalmával szép sikerrel játszott. Budapesten számos vendéglős fiát, lányát nevezett uraknál betanította és már egy havi tanulás után játszanak czimbalmon. sőt még vidékről is számosan jönnek fel, egy czimbalomnak vétele és megtanulása végett.

— **A pinczemesterek orsz. egyesülete** f. év január 14-ikén a Széchenyi sétaterén levő Leikam-féle vendéglőben jól sikerült táncvizalmat tartott. A bálanyai tisztet Kern Ferenczné viselte. Ez alkalommal adományoztak: Kern Ferencz 50 frt., Stadler Károly 10 frt., Steinbeisz János 8 frt., Marschal József 5 frt., Borhegyi F. 5 frt., Ment András 5 frt., Ditzl József 5 frt., Kommer Ferencz 5 frt., Krist Ferencz 5 frt., Koschenhofer K. 5 frt., Karikás Mihály 5 frt., Meringer Rezső 5 frt., Hell F. 3 frt., ifj. Kommer A. 3 frt., Schwetz M. 3 frt., Schwarzer F. 2 frt., Gast J. 2 frt., Beheim P. 2 frt., Kommer J. G. 2 frt., Fritz J. 2 frt., Böhm Emil 1 frt., Csalányi K. 1 frt., Spalt M. 1 frt., Stamm A. 1 frt., Kreutter J. 1 frt., Schmidt Károly 1 frt., Biró József 1 frt., Karpós Ernő 1 frt., Simon A. 50 kr., Mayer F. 50 kr., Domány N. 50 kr. Fogadják az igen tisztelt adakozók az egylet nevében hálás köszönetem nyilvánítását. Karl Nándor egyleti elnök.

«The Gresham» életbiztosító társulat Londonban E társulat évi jelentése, mely az 1888. június 20-án befejezett 40. üléstől szól és a részvényesek 1888. december 28-án tartott rendes közgyűlése elé terjesztett, rendelkezésünkre állván, annak következő főpontjait közöljük: Az elmúlt év eredménye rendkívül kedvezőnek mondható. A társulathoz az utolsó év alatt 5932 biztosítási ajánlat nyújtottat be 50,971,140 frank értékben, melyek közül elfogadottat 5317 db. 43,093,750 frank biztosítási összeggel és erről a megfelelő számmal kötvény ki is állított. A díjbevétel a visszbiztosítási díjak levonása után 14,944,278 frank 95 cts-ra rug, mely összegben az 1,496,249 frank 17 cts levő első díjak bebefoglaltatnak. A kamatszámra másképp 4,218,019 frank 78 cts-ot tesz, a mi által a társulat évi jövedelme a díjbevétel hozzászámításával 19,161,298 73 frank-ra emelkedett. A társulat az elmúlt év folyamán 8,478,973 frank 10 cts-ot utalványozott oly követelések folytán, melyek életbiztosítási kötvényekből eredtek. Lejárt kiházasítási és vegyes biztosítások fejében fizetett a társulat 2,082,000 frank 75 cts-ot, kötvények visszaváltására 1,138,985 frank 10 cts-ot fordított. A biztosítási és járadékalapok 4,243,651 frk35 cts-mel gyarapodtak. Az összes eszelekvő vagyon az üzleti év végével 102,846,222 frk. 47 cts-ra rugott Tőkebefektetések: 572,238 frk 03 cts. a britkormány értékeiben, 528,113 frk. 23 cts. az indiai és gyarmati kormányok értékeiben; 15,518,180 frank 73 cts. idegen államok értékpapraiban; 2,374,307 frk. 18 cts. vasúti részvényekben, elsőbbségek és garantált; 43,316,000 frank 63 cts. vasúti és egyéb kölcsön-kötvényekben; 16,347,199 frank 28 cts. a társaság ingatlanaiiban, mely összegben a társaság bécsi és budapesti házainak értéke bebefoglaltatik; 8,488,624 frk. 65 cts. jelzálogban és végül 15,601,559 frk 24 cts. különböző értékekben. A budapesti fióka igazgatóság az intézet salát palotájában a Ferencz József tervén van.

## NYILT-TÉR. \*)

### Vendéglő kávéházzal és kerttel

Esztergom egyik legnépesebb utcájában, szép nagy termekkel, melyek kívánatra át is alakíthatnak azonnal kibérelhető. E helyen már több mint harminc éve volt vendéglő. Tudakozodni lehet Grünwald Emánuel háztulajdonosnál.

### Eladó neszmélyi borok!

340 akó saját termésű, különféle esztendőkből való neszmélyi 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 idej **brüsseli világkiállításán** az összes pezsgőbor gyárosok között *mi egyedül* nyertük el a legmagasb kitüntetést: a **Diszoklevelet**. — Ezen kiválóan kitüntetett pezsgőborokból rendkívül nagy készletünk van, tehát bármily tetemes me rendelést haladéktalan fogantatosítunk. Budafok, 1888. december elején.

### Törley József és Társa.

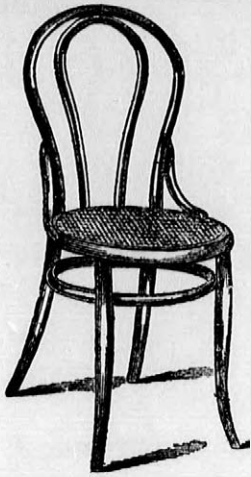
— **A pinczerek találkozási helye** —  
Egger Gyula kávéházában.

(Budapest IV., aranykéz-utca) a «Nemzeti szálloda»-ban) van. A vidéki és fővárosi pinczerek e kedvelt gyűlhelyét ajánlom a t. szaktársak szives figyelmébe. Számos látogatást kér kiváló tisztelettel

Egger Gyula kávé.

\*) E rovat alatt közlöttekért nem vállal felelősséget a szerk.

**GRASER JÓZSEF**  
ezelőtt  
**STOCKBAUER JOSEFA**  
**BUDAPEST,**  
V., Templombazár 9.  
Első magyar  
**NÁDSZEK FONÓ-  
INTEZET**  
alapított  
**1865.**



**JOSEF GRASER**  
vormals  
**STOCKBAUER JOSEFA**  
**BUDAPEST,**  
V., Kirchenbazár 9.  
Erste ungarische  
ROHRSESSEL  
FLECHT - ANSTALT  
gegründet  
**1865.**

Bizományi elárulási  
tású nádszéknek  
fonónád stb.-nek.

Commissionsverkauf  
v. Rohrsessel, Flecht-  
Rohr, etc.

Hét országos  
kiállításos  
**ÉRMEKKEL**  
kitüntetve.

**Heyduk Ambrus**  
bortermelő Tokajban

Hét országos  
kiállításos  
**ÉRMEKKEL**  
kitüntetve.

árjegyzéke saját termelésű tisztán kezelt

Tokaj-hegyaljai borairól s szőlőnek mellék-terményeiről.

Az árak a tokaji vasut-állomáshoz szállítva, készpénzben értetnek. Után-  
vételes rendelmenyeknél pedig 25% előleg kérést. — Az egész 135 literes hordók  
ingyen, — kisebb megrendeléseknél a hordó, üveg és más tartályok saját költsé-  
gön számíthatnak. — Borminták csakis 5-25 frtig terjedő értékek elegendes be-  
küldése mellett küldetnek szét. Valamint a szőlő és szőlővesszők értékel is előre  
fizetendő, bérmentesítéssel.

Évszám	Minőség	Á r a k				Évszám	Minőség	Á r a k			
		Egész hordóval	Kis ren. lit. -kint	1/2 lit. pálack	1/4 lit. pálack			Egész hordóval	Kis ren. lit. -kint	1/2 lit. pálack	1/4 lit. pálack
1883	Szomorodni ...	50	40	35	1885	Aszu-bor 4 put.	250	250	175		
1883	.. jobb	60	50	40	1886	.. 2 ..	125	140	100		
1884	.. asztali	30	26	28	1886	.. 3 ..	180	180	140		
1885	.. ..	45	36	32	1886	.. 4 ..	240	240	160		
1885	.. vörös...	60	50	40	1888	.. 4 ..	200	200	150		
1886	.. ..	40	32	30	.. ..	.. ..	..	..	..		
1887	.. ..	33	30	30	.. ..	.. ..	..	..	..		
1888	.. ..	36	32	30	.. ..	.. ..	..	..	..		
1888	.. ..	..	..	..	1885	Törköp-pálinka	80	70	50		
1888	.. ..	..	..	..	1887	.. ..	54	50	40		
1888	.. ..	..	..	..	1888	.. ..	65	60	45		
1866	Aszu-bor ...	..	..	4	.. ..	.. ..	..	..	..		
1888	.. 2 put. musk.	210	2	150	.. ..	.. ..	..	..	..		
1883	.. 4 putlonos	300	3	2	.. ..	.. ..	..	..	..		
1885	.. 3 ..	200	2	150	.. ..	.. ..	..	..	..		

Szőlő augusztus—szeptemberben szállítva kgr.-kint 50 kr., október—novem-  
berben 30 kr., december—januárban 1 frt., február—áprilisban 1 frt 50 kr. —  
Szőlővessző sima formát 100 darab 1 frt., válogatott fajok 100 darab 80 kr., vegyes  
fajok 190 darab 40 kr.

Miután csupán saját terményeimet bocsátom áruba, ha valamely minőség  
készletből kifágya, azt más minőségű borral csakis vevőim határozott kíván-  
ságára pótolandom, de más termelőktől vételt nem eszközök. — Tévedések ki-  
kerülése végett megrendeléseknél kérem a cím és a szállítási vonalak pontos meg-  
jelölését. Nemkülönben jelen árjegyzékem s ajánlatom megőrzését, alkalmi fel-  
használást, valamint tisztelt ismerősei körében szíves körözését.

## Grósz Mór

szálloda-, vendéglő- és kávéházi általános női  
és férfi személyzet közvetítő ügynöke

### Miskolcson.

Ajánlja, a n. érd. szállodás, vendéglős és kávéház-  
tulajdonos uraknak, valamint a szolgálatot tevő női  
és férfi személyzetnek Miskolcson levő legrégebbi ven-  
dégelői ügynökségét. Közvetít bármily távoli vidékre,  
ugy nyári fürdőkre, mint mulató kertekre szükségelt  
általános személyzetet ugyszintén adás-vevéseket a  
legszerényebb díjazás mellett. Miután az itteni pinczér-  
betegséggyógyító egyletnek az elhelyezés tiltva van.

Sürgöny ezim: **Grósz** pinczér-ügynök Miskolcson.

Kész szolgálattal lévén

**Grósz Mór**, vendéglős ügynök.  
Színház-utca, Miskolcson.

## Ormai Mór

ajánlja saját gyártmányu sérvkötőit,

melyek a sérvben szenvedőknek legbiztosabb gyógyu-  
lását elősegítik, ugyszintén görcsér-harisnyáit, haskő-  
tőit, gummi és flannel kötéseit, suspensoriumokat,  
tricotból, bőrből és kautschukból, különösen alkalmas  
heresérveknél; **vizeltartók, ágybetétek, kötsze-  
rek** és minden a beteg-ápoláshoz szükséges eszkö-  
zök nagy választékban. — Egyszersmind ajánlja saját  
készítményű mindenemű **kesztyűit, vánkosit, eső-  
köpenyelt és kamasliat** legjobb minőségben. — To-  
vábbá ajánlja legfinomabb nemű **fenyes-, szarvas-,  
öz-, kutyabőr kesztyűbeni** választékos raktárát. —  
Sérvkötők próbálására külön helyisége van.

Sérvkötők megrendelésénél először a szenvedő rész  
nagyágának, jobbra balra vagy dupla megjelölése.  
Vidéki megrendelések pontosan utánvétel mellett esz-  
közöltetnek. **ORMAI MÓR**

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

## Varju Károly és Horváth István

hangszer készítő

Budapesten, Kerepesi-ut és Erzsébet-körut sarkán,  
a Népszínházzal szemben lévő Szelényi-féle házban.



Rádásul ingyen oktatjuk cimbalom  
vevőinket. — Tiszteletes állásu egyé-  
neknek kedvező feltételek mellett is adunk  
cimbalomokat. Számítalan elismerő és dí-  
csérő iratokat mutathatunk elő ezen rö-  
vid egy évi fennállásunk óta, finom és  
olcsó hangszereinkkel mindenütt feltűnést  
keltünk, melyek minden tekintetben ki-  
állják a versenyt, bárhol készítettekkel.  
Nálunk kaphatók jó régi hegedők, arisz-  
tonok, magyar-éiterák, tamburák, fuvolák,  
klarinetok és nagy választéku harmonikák.  
Árjegyzéket ingyen és bérmentve küldünk.

## Zahn J. György örökösei

kir. szabad. zlatnói üvegyárak főraktára,

a giesshübl porcellángyár és hollóházai kőedény-gyár főraktára  
Budapest, VII., Károly-körut 9. sz.

Ajánlják **csiszolt és préselt üveg, fehér és zöld  
boros palaczkok, porcellán és kőedény lámpa-  
árak raktárát.**

Árjegyzékek kívánatra ingyen és bérmentve.

**A t. vendéglős uraknak előnyárak!**

### Helyiségvátózás.

Pincegazdasági üzletünk 1888.

December 1-jétől IV ker. Ká-  
roly-körut 28. sz. a, Károly-  
laktánya épületben lesz.

Frommer testvérek.



Mayer Sándor ven-  
dégelője. Budapes-  
ten, VII., kerepesi-ut  
50. sz. alatt a leg-  
kitűnőbb valódi ma-  
gyar borokat szol-  
gáltatja. Számos jó  
érezsű polgár keresi  
fel ezen minden ízé-  
ben magyar ven-  
dégelőt.



## Bieber Antal

tea- és rum nagykereskedése

ajánlja dus raktárát közvetlen behozott

**Chinai- és orosz karaván teát**

kiloját 3 frttól kezdve fölfe'é, to-  
vábbá igen régi direct importált  
**Jamaika-, Cuba- és Brazíliai-  
Rum** legutányosabb árak és fel-  
tetelek mellett.

**Kőbányai kiviteli palaczkerekről  
főraktárt bir s nagybani árak**  
mellett szállítja azokat bel- a és kül-  
föld minden irányába.

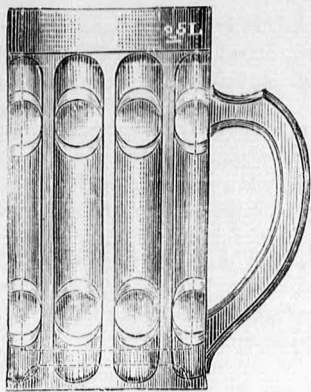
Árjegyzéket küld a czég minden  
érdeklőnek ingyen és bérmentve.  
Írásbeli rendelmenyek csak is **Bieber  
Antal nagykereskedő czéghez Buda-  
pestre** intézendők.

# SCHREIBER J. és unokaöccsesei

cs. kir. szab. üvegyárosok,

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

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



DURNIAN.

Post Göding.  
Telegrafstation Göding.  
Nordbahnstation Göding.  
MÄHREN.

## ZAY-UGRÓCZ

Post Zay-Ugrócz.  
Telegrafstation Zay-Ugrócz.  
Waagthalstation Trenesin.  
UNGARN.

## JOSEFSTHAL

Post Světa  
Telegrafstation Světa.  
Nordwestbahnstation Světa.

## DEUTSCHLAND:

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

## RUSSISCH-POLEN:

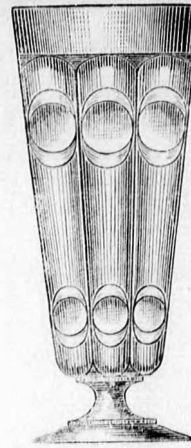
ZOMBKOWICE  
Post Zombkowitz  
an der Warschau-Wiener Bahn.

## GROSS-ÜLLERSDORF

Post Petersdorf  
Telegrafstation Gross-Üllersd.  
Bahnstation Petersdorf-Üllersd.  
Mährischen Grenzbahn.  
MÄHREN.

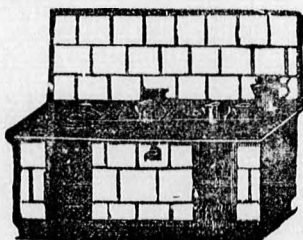
## JARONOWITZ

Post Göding.  
Telegrafstation Göding.  
Nordbahnstation Göding.  
MÄHREN



HEINRICHSHÜTTE

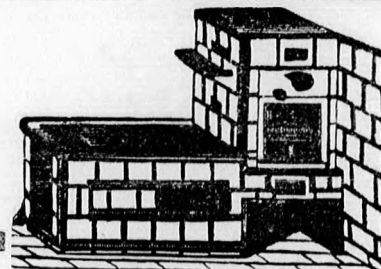
Post Göding.  
Telegrafstation Göding.  
Nordbahnstation Luschitz.  
MÄHREN.



## LAKOS LAJOS

ajánlja cs. kir. szabadalmazott kifalazás nélküli

szabályozható takaréktűzhelyeket.



melyeken lehet egy főzőlúkon kevesebb égőanyaggal főzni, készít és raktáron tart konyhaeszközöket uraságok magánok és vendéglősök számára

Minden általam készített munkákért jótallok.

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



## GINDERT ISTVÁN

kádár és asztalos (konyhaeszköz-készítő)

Üzlet: VI., Teréz-körút 8. sz. BUDAPEST, Műhely. VI., Lőportárduló 1706/b.

Készít mindennemű konyha- és mosókonyha berendezéseket magánosok, szállodák, vendéglők, kávéházak, cukrászdák stb. részére, továbbá mindennemű félgömbölyű, tojásdad, gömbölyű és szögletes faedényeket, fürdőkádákat, teknőket, mángorlókat, szüretelő- és szénhordó pultonokat, uborkás hordókat vízmentes elzárással, zsírdobozokat, káposztás hordókat csavarral és a nélkül A legjobb, legszolidabb izlés- és kivitelben jutányos ár mellett.

Megvételre kerestetik

egy vidéki városban levő jó forgalmú vendéglő vagy kávéházi tüzet. Ajánlatok e lap kiadóhivatafába küldendők.

Andrássy Nándor

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

## Eladó szálloda!

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

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

## Dietrich és Fischer.

Első magyar égenolajok esszenciák és folyadékszínek gyár.

Ujpest, főút 75. saját házban.

Ajánljuk a tisztelt közönségnek rum, szilvorum, törköly cognac és megyeszencziánkat, 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) úgy *porok a bor savanyúságának megszüntetésére*; továbbá *tökéletesen ártalmatlan borfestékek, glicerin, gelatin, kénlapocskák* nemkülönben *parafa-dugók* és palaczkokra való *cinn-csipkék* (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, lárungspulver, unschädliche Weinfarben, Einschlag Gelatine, Stoppeln, Glycerin, Zinnkapseln* etc. in besten Qualitäten billigst bei

WATTERICH ARNOLD

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

Preiscourante und Manipulation  
===== 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.



LEGJOBB ASZTAL- és ÜDÍTŐITAL.

HAZÁNK LEGKEDVELTEBB  
**savanyuvize.**

A MOHAI

**ÁGNES**

FORRAS

mely nemcsak a polgári körökben kedvelt, de utak tört magának a felsőbb és legfelsőbb körökben is.

**Ő fensége József főherceg és ő felsége Milan szerb király asztalán rendes italul szolgál.**

Konstantinápolyban, Alexandriában, legközelebb Fiumében is ép úgy mint hazánkban általánosan a kolera megbetegedés ellen *praeservatív* gyógyszernek bizonyult. Mindazon tisztelt fogyasztóknak, kik ezen Ásványvizet akár borral, gyógyezelokra vagy tisztán mint asztalvizet előszeretettel használják, azt rövidítve

**ÁGNES-**

forrás néven kiszolgáltató. — A nagyérdemű közönségnek ásvány vizünket szives jóindulattal ajánlván, maradtunk teljes tisztelettel az **ÁGNES-forrás**

Friss töltésben az ország minden gyógyszer-tárában, fűszerkereskedésében és vendéglőjében kapható.

Országos főraktár

**ÉDESKUTY L.**

m. kir. és szerb kir. udvari ásvány-szállítónál

BUDAPESTEN, Erzébet tér 7. z.

Borral használva kiterjedt kedveltségnek örvend.

**KLÖSZ GYÖRGY**

fényképészeti műintézete,

Budapest, IV. Hatvani-utca 18. sz.

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

Photolithographia, Czinkographia, fénynyomat, Autographia, Fénymásolat.

**Kutschera Mihály közvetítő intézete.**

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

**Kutschera Mihály,**  
főügynök.

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

**Scholtz Péter**

asztalos mester

Budapest, VIII., Futó-utca 3. szám.

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

E bútorok — a legjutányosabb áron — szilárdan készíttetnek.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

A legjobb bútorok raktáromban készen tartatnak.



**Péter Scholtz**

Tischlermeister

Budapest, VIII., Futó-utca Nr. 3.

Em pfiehlt 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.

**PAPRIKA.**

Rózsapaprika legfinomabb 100 kl. 98.— frt.  
Debrécezeni kolbász... » » 78.— »  
Paprika kolbászka ... » pár 8.50 »  
Tarhonya tojasos ... » » 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**

ezégnak adtuk át. Tisztelettel felkérjük a t. cz. vendéglős és fogyasztó urakat, hogy megrendeléseikkel a nevezett ezéghöz 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** sör-raktárát 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 sör-raktár: külső soroksári-ut 95808 9. szám.  
Városi iroda: V. vadász-utca 12. sz.

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

Toifel-féle

**zobori cabinet-bor**

Emez alkalmas fekvésű és gránittartalmú talajjal bíró hegységben természetelt bor, nemcsak az egész ségeseknek, hanem a SZIV ÉS GYOMORBETEGEKNEK, úgyszintre 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.

Czim: **Toifel József**  
bortermelő

Nyitraán. (Magyarország.)

Több sajáttermésű különleges bornak árjegyzéke kíválatra ingyen küldetik,

**Demeter Ferencz,**

bor, fűszer, csemege és ásványviz-üzlete

Andrássy-út 47.

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

**Szegedi különlegességek,**

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

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek



# 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.**

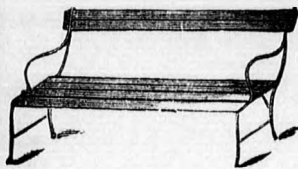
A szövetek tiszta magyar uradalmi gyapjuból gyártvák és ennél fogva igen tartósak. Ezen szöveteket méterenként is árusítom.

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

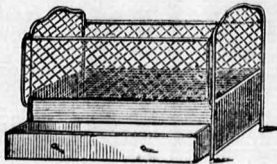
Tisztelettel

**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, gyermekkocsik, sodrony- és rugany-ágybetétek, ruhatartók, kerti-sátrak-padok, székek, asztalok stb. — Különösen felhívjuk a tiszt. közönség figyelmét ujonnan szerkesztett, kerti pad, karszék és székeinkre, melyeket cenzul csakis száraz és minden időviszontagságnak ellenálló, impregnált természetű 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 ujonnan 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 értékpapír kapcsában, személyesen vagy po-ta útján 1889. évi április 1-ik napjáig az igazgatóságnál benyújthatják.

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

**Az igazgatóság.**

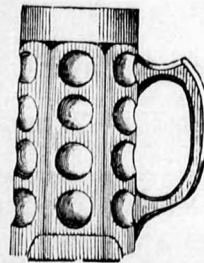
## Kossuch János

üveg- és edény-gyárának raktára

Budapest, IV. Várház-körut 6. sz.

Ajánlja: közönséges, sajtolt és met-szett üvegáru, köedény, porcellán- és egyéb agyagáru, végre hazai gyártmányu ablaküveg, készletét töme-ges és részletes el-adásra.

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



## Franczia pezsgő-gyár.

CHAMPAGNE PROMONTOR



*Louis Francois & Co.*

CARTE BLANCHE

de REIMS

Louis François et Cie de Reims.  
**PROMONTOR.**