

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávéházi-segéddek érdekeit felkaroló szakközlöny.

„Az első magyar orsz. pinczesterek és pinczestársaságok egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Szatmár-Nemzeti pinczer-egylet”, a „Székesszéki pinczer-egylet”, a „Szombathelyi pinczer betegsegélyező-egylet”, a „Győri pinczer-egylet”, a „Debreceni vendéglősök- és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczer-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczer-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok-egyesület”-nek, az „Ljvidéki szállodások, vendéglősök- és kávéosok ipartársulatának”, a „Miskolci pinczer-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök, kávéosok, koremsarosok- és pinczerek-egylet”-nek

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

Egész évre 6.— Felévre 3.—
Háromnegyed évre . . 4.50 Emelegedre 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 6-ik szám.

* Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

A mi ügyünk.

A legnagyobb örömmel és megelégedéssel jelenthetjük tisztelt szak-társainknak, hogy lapunknak a vendéglősök érdekében megkezdett önzetlen actiója osztatlan elismerésben részesül minden oldalról. A pósta százával hozza naponkint az aláírt szavazólapokat és az a jogos remény biztatja csüggedetlen küzdelmünket, hogy a majdan benyújtandó kérvényen az országgyűlés és a kormány együtt fogja látni a magyar vendéglős ipar képviselőinek színet javát és tulnyomó többségét. L'union fait la force. Az egyesülésben az erő. S ha a hivatott tényezők meggyőződnek arról, hogy itt nem csupán légvárakat ostromló ábrándok vagy pedig aljas kenyéririgység állnak elő lehetetlen követeléssel, hanem, hogy a mit mi kívánunk, az a nemzet egyik jelentékeny és számot tevő osztályának életérdeke és öntudatosan felismert, tagadhatatlan sérelme, erősen hiszszük, hogy a közvélemény mellettünk lesz és iparkodik kijavítani azokat a hibákat, a melyek a dolog nem ismerése és kellő tapasztalatok hiánya következtében akaratlanul becsúztak a vendéglős ipar rovására

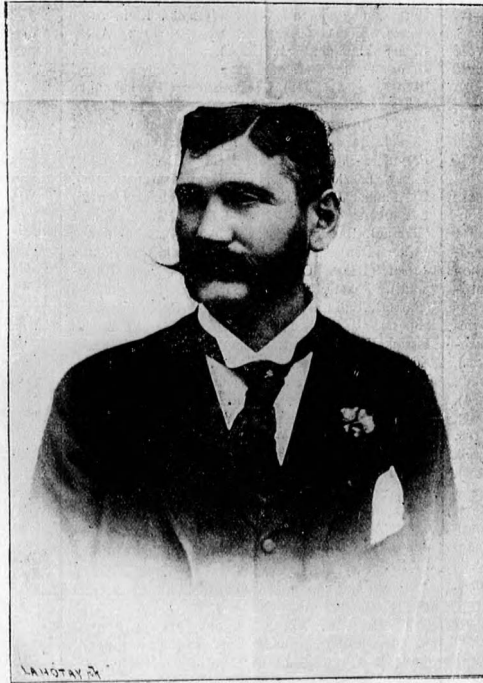
az italmérés törvényes szabályozásába.

Alig szükséges a lapunkban kifejtett álláspontunkat még bővebben megvilágosítani. Hiszen nem lehet természetesebbet képzelni, ha a gyógyszerháznak példáján indulva, a Zola által Assomoirnak, Ember-

irtóknak nevezett *pálinkamérések számát korlátozni kívánjuk s egyben az adó leszállítása által olcsóbbá téve a bort és a sört, a pálinkát négy-szeresen ötszörösen megadóztatjuk.* A pálinkamérések ugyem egyebek a valóságban olyan gyógyszeráraknál, a melyekben orvosi rendvény nélkül juthat bárki egyféle ölü mérleghez. Emlékezzünk vissza arra a felvidéki pálinkamérőre, a ki a környék parasztjait sorba biztosította s azután ötförintos versenyeket rendeztek a szegény tótok között, hogy ki tud egy hajtásra többet meginni. Némelyik másfél literig vitte, mire felfordult. Vagy tizennégy esetben állapították meg a halálos ivást és óriási megdöbbenést keltett országszerte, hogy a lelketlen gyilkost nem lehetett megbüntetni.

Célszerű törvényrendszer könnyen gátat vehetne az ilyen bünteteknek. A pálinkát tul kellene adóztatni, a sört és bort pedig lehetőleg kis adóval sújtani, hogy a szegényebb nép is hozzáférhessen.

Az is természetes, hogy a vendéglő lévén a bor és sör kimérésének hivatásos helyisége, a palackozott sör és bor, meg pálinka áruháztól el kellene tiltani a szatócsokat és füszerkeskedőket, a kiknek üzletkörébe az ilyen árusítás



Karikás Lajos.

(Szöveget lásd 3. oldalon.)

DOMINO SEC pezsgő.

Versenyez nemcsak az összes hazai, de valamennyi külföldi pezsgő gyártmányával is. Gyár: Velenczén, Fejérm. Központi iroda: Budapest, VIII. kerület Álló-ut 60-ik szám.

csak néhány évtizede csempésződött be s a kik folyton a legérzékenyebben károsítják iparunk gyakorlatát. A vendéglős is tart sőt, pariprikát, mustárt, kávé, cukrot és egyéb fűszerfélét, de milyen riadalom lenne abból, ha ezeket az árakat magukban és magukért adná el nagyban és kicsinyben. A mi egyiknek jogos, az a másiknak méltányos, azért kérjük szaktársainkat, hogy *minél lemegecsbben küldjék be szavazólapjaikat*, a kinek pedig nincs, kívánatára készséggel küld mindenki nek szavazólapot szerkesztőségünk: **Budapest, VII. Akácfa-utca 6. szám.**

A szavazatok.

A jó ügyért szívből kikadó közönyt mondunk mindazoknak, akik a szavazólapokat siettek beküldeni.

A siker boldog reményében, Isten nevében ezennel megkezdjük esélytatjuk a szavazók nevének közlését abban a rendben, a hogy érkeztek s olyan számban, a melyben lapunk tere megengedi.

Alulírottak kívánatosnak tartjuk, hogy a magyar országgyűlés oly törvényt, illetőleg törvényeket alkosson, hogy

1. a regále, különösen a regále-bérlét megszintettség;
2. a szegény népek a pálinkától való elszakítására a bor-, különösen a söradó tetemesen leszállítottassék;
3. az italmérsi jog díja megsínkeltessék;
4. a pálinkamérésék száma korlátozottság;
5. a palackozott sörrel és borral való kereskedés szabályoztassék;
6. a műbor-készítés megakadályoztassék;
7. a záróra országos törvényvel egyenlősítettassék.

Együtt óhajtjuk, hogy a „Vendéglősök Lapja” szerkesztősege így értelemben a magyar országgyűléshez emlékiratot, illetőleg kérvényt nyújtson be.

Frischauf Ferenc (Budapest), Juránovics Ferenc (Szeged), Vető István (Kapuvár), Dankovits Ignác (Budapest), Karikás Lajos (Budapest), Blazsek József (Bpest), Bittner Gyula (B.-Hunyad), Kurucz Kálmán (Bpest), Kass János (Szeged), Mádai Lajos (Budapest), Tóth József (Budapest), Nyári Sándor (Medgyeháza), Hajas József (S. Csurgó), Czeglédy Sándor (Nagyvárad), Komzsig Alajos (N. Bánya), Egyed Mihály (Sárbogárd), Toifel József (Nyitra). (Ó a regálét, italdató s a palackozott sör-bor-kereskedést teljesen töröltetni kívánja.) Partly József (Szombathely), Freismuth János (Tóbal), Speger Lőrincz (Budapest), Kneffel Ede (K. Felegyháza), Hartel Albert (B. Csaba), Halesius Alajos (Nyitra), Elmann Pál (Zsolna), Gollatz Mihály (Budapest), Knobloch József (Abrudbánya), Nemcsák Mihály (Budapest), Szeklenz Jakab (Akasztó), Kocsis József (Makó), Trattner Gusztáv (Budapest), Miklós Mihály (Nagy Szőlős), Klein Jakab (Pápa), Igréz Márton (A. Dombor), Trebitzer Zsigmond (Bártfa), Binder Ferenc (Bpest) Lieger Gyula (Révfülp), Szedlacsó Lajos (Bpest), Fodor Vendel (Bpest), Posch Károly (Bpest), Wehofer Imre (Vasvár), Mayer József (Miskolc), (Ó 8-ik pontunka következőket ajánlja; Szintettség be az összes kereskedőknek és szabóknak a bor és sör árulhatása.) Bock József (Miskolc), Tángli György (Miskolc), Lusztig Miksa (Miskolc), Lusztig Ignác (Miskolc), Czeizler Adolf (Miskolc),

Szommer Lipót (Miskolc), Glanz Lipót (Miskolc), Koller Ignác (Miskolc), Klein Lajos (Diósgyőr), Kerestessy Lajos (Szerecsen). A szombathelyi szaktársak közül *Szombathelyről*: Hainczman János, Köhler György, Fürst Albert, Strolb István, Strauß István, Takács Sándor, Ruberl Amalia, Zsibó István, Németh Gyula, Horváth József, Bierbauer Antal, Hanis József, Leffler Lajos, Harraich Gyula, Veder Pál, Fekete István, Feiner János, Novák Dániel, Nyul Mihály Partly József, Eberhardt Mihály, Maties Imre, Wittiner János, Forster János, Cifrák János, Nagy Béla, Ungghoffer József, Berzay Lajosné, Gabriél György, Lenk Kajetan, Varza Sándor, Heigli István, (ők a vendéglős iparnak képesítéshez való kötését is kívánják). Ezen kívánalomhoz csatlakoznak: Kneffel József (Német-Ujvár) Posch József (Német-Ujvár) Horváth Miklós (Német-Ujvár), Lendlbauer Kálmán (Bpest), Németh Karoly (Bpest), Mitsányi János (Bpest), Schmitzberger Nándor (Bpest), Pandur József (Bpest), Kaippel János (Bpest), Pulay Gyula (Bpest), Frey János (Bpest), Palády László (Bpest), Králík Ferencz (Bpest), Tichy Lipót (Bpest), Mészoly Lajos (Sárbogárd), Poós István (Bpest), Posch József (Bpest), Heissig Karoly (Bpest), Brückner József (Bpest), Wustinger István (Bpest), Rácsky János (Bpest), Gyulács Géza (Bpest), Faith Mihály (Bpest), Németh János (Bpest), Kovács Imre (Bpest), Lukács Ferencz (Budapest) Wurglits Antal (Bpest) Harsányi Gyula (Bpest), Burchalter Vilmos (Eger) Grün József (Eger), Szabó György (Eger), Farkas Benjamin (Eger), Horánysz Márton (Eger) Klein Herman (Eger) Biró Márton (Eger), Klein Áron (Eger), Keller József (Eger), Schvarcz Antal (Eger) Hoffmann A. (Eger), Juhász Pál (Eger), Mikos György (Eger), Tomáky János (Eger), Dienes Lajos (Eger), Török Sándor (Eger), Lauffer János (Eger), Kis Imre (Eger), Grész L. (Eger), Tóth Csepreghy Ferencz (Eger), Fischer József (Eger), Bartha József (Eger), Fehér József (Eger) Rosenfeld József (Eger) Mélay Dániel (Eger) Mész László (Eger), Jobbágyi István (Eger), Ifj. Pauner József (Eger), Kózsás Ignác (Bártfa) Lattenberg József (Nagy-Lak), Paulin József (Bakra), Ráczky Ágoston, (Medgyes), Sebők János (Alberti Irs), Münnich Dezso (Szabadka), Reichardt József (Békes Csaba), Kerestesz József (Dunapataj), Fekete Béla (Dunapataj), Takács János (Bártfa), Suli Karoly (Bpest), öz. Gyoles Antalné (Bpest). Váczióló a következő szaktársak: Halász István, Korpás József, Hornung Albert, Fleischman Ede, Prayer József, Nyári Pál, Hochmayer Antal, Löbl Ignác, Blaha József, Csornák Márton, Korpás Lajos, Hidasi Erzsébet, Braun Mozes, Mórér Károly, Horváth Imre, Winger József, Dracsay Lajos, Hádli Miksa, Müller Antal, Holb Ferencz, Hamvai (Vác), Weisz József (Budapest), Dobos József (Budapest).

Üdvözetek.

A vendéglősök közül igen sokan lelkes szavakkal fejezték ki örömüket mozgalmunk fölött.

A számos üdvözölő levél közül buzdiatásul itt közlünk néhányat.

Ha van, aki még nem érzi, miely nyomasztó a vendéglősök helyzete, az c levelek panaszos hangjából átérdheti.

I.

Vasvár, 1897. febr. 16.

Tekintetes *Thasz György* urnak

Budapest.

Tekintetösségdől éleközénységge annyira lekötelezett, hogy szegényen tudult az arczomba, hogy egy ily kiváló, egyénességét én még csak legcsékeljében sem pártolok és azt az alkalmat

is futni hagytam előttem és nem ragadtam meg a legerdységesebb módom, de ezért szives bocsánthat kérem részemre tekintetes szerkesztő urtól.

Imám mégis adott a jó Isten egy olyan úri embert, a ki a szegény sanaryagotát és leg-több adófelet palagátokat (vendéglősök) általmába veszi és iparkodik azok helyzetén segíteni, egyttal a tekinéltyüket is emelni, mégis vannak több ily sötétségben maradt anyafak mind en, hogy nem is tudják tekinetességét méltóképen méltányolni és támognati ezen nem törekvéseiben.

Sziveskedjék nagyrabeszélt lapját ezimre beküldeni. Mellékelve 1 szavazólap.

Önök a legnagyobb érdemnyit kívánva, maradok kiváló tisztelettel

Wehofer Imre
vendéglős.

II.

Miskolc, 1897. február 17.

Tekintetes szerkesztő ur!

Szíves felhívása folytán van szerencsém a szavazó lapokat beküldeni.

Fogadja tekintetes szerkesztő ur a miskolci vendéglősök és korcsmárosok halás köszönetét, hogy ezen, eddig fel nem karolt iparág előbbre vitelével foglalkozni kegyeskedett.

Óhajtjuk, hogy kitűzött nemes czeját az ügyhöz méltó, nemes siker koronázza.

Kész tisztelet: *Mayer József, Klein Lajos, Kellner Ignác, Tángli György, Bock József, Lusztig Miksa, Lusztig Ignác, Czeizler Adolf, Fróncz Lipót, Glanz Lipót.*

III.

Révfülp, 1897. febr. 10.

Kedves barátom!

Azon üdvös mozgalom, azon fényesen tündökölő eszme eltölti lelkemet, áldassék a ki azt megpendítette. Mindnyájunk ajkáról vették le a szót, mert érezzük kisebbségünket. A mi a „szavazó lap”-ban foglalt 7 pontot illeti, az előttem olyan mint a balatoni tündér büvös-bájós szírién hangja s olyba veszem, mintha százezrek ajkáról zengene esdő szó sorsunk javítása érdekében. Hozzájárulok szavazatommal! Csak előre kedves barátom! Mi vidékiek olyanok vagyunk, mint egy égeszesség tes elzabbat része, érzünk is nem is. A regále bérlőnek alárendeltjei vagyunk! Ki bánja azt, ha a vakmerő börtöket huza le, a kinek jól megen dolga, a gazdar vendéglősöknek, azok úgy sem érzik keserveinket, ha jó forgalmuk helyen van üzletük, azok nem éreznek velünk, gondolatunk magukban, majd határoznak, eszmészeret folytatunk. Csak várjatok, csak várjatok.

Kiváló tisztelettel

barátod

Lieger Gyula
szállodás.

IV.

Vác, 1897. január 15.

Tekintetes *Thasz György* urnak!

Becses lapjában olvastam a felhívást, hogy sorakozunk aláírásaink a magasztos eszmékhez csatlakozni, a melyet a „Vendéglősök Lapa” oly nagyra törően fölkarolt. Azért bátor voltam itt általam beküldött kartársaimmal aláírni azt, azon szives kérséssel önhöz juttatni, hogy mi véci vendéglős és korcsmárosok (az aláírók) azon óhajtunknak adunk kifejezést, bár a szavazó lapon megnevezett pontok mind nagyon szükségességek de két fő pont mégis hiányzik, t. i.

1. Vendéglősök ipar képesítéshez kötésé.

2. A vendéglői korcsmai létszám leszállítása s annak törvényesabba módon való megtartása.

És kérjük a t. szerkesztő urat, ha ezen két pontot még hozzá lehetne csatolni s ennek készközlését tisztelettel kérjük.

Még azon megjegyzésünk van: bár az egész országban határozniuk el a kártárs urak, hogy *kiki saját országgyűlési képviselőjéhez fordulna a kiki felkérne úgyint pártolására.* A mit ugyanis mi elhatároztunk.

Maradtam önnek őszinte
tiszteelője

Horváth Imre
az aláírók nevében.

V.

Nagyfok, 1897. febr. 9.

Tekintetes szerkesztőség!

Helyeslem a mozgalmat, és szívesen aláírva a szavazó lapot, itt mellékelve beküldöm.

A 3-ik ponthoz megjegyzem azt is, ha mérsékelteket is a díj, legyen az oly formán elosztva, hogy ki-kí annyit fizessen, a mennyit elad, a mi könnyen ellenőrizhető.

Síkor koronázza eljárását, kívánja

Tiszteelője

Lattenberg József.

VI.

Alberti-Irsó, 1897. febr. 8-án.

Legelőször is becsánatot kérek hanyagosságomért, hogy a többszöri felszólításainknak nem tettem eleget, t. i. hogy a szavazó lapot nem küldtem be. De talán tödvés kívánalmainknak nem is tetek eleget azon egyszerű okból, mert 1897. január 1-ével egy időre megszűntem koresmáros lenni.

Őszinte tiszteelőjük

Székő János.

VII.

Bártfán, 1897. febr. 8.

T. Ihsz György urnak

Budapestben.

Van szerencsém a szavazó-lapot aláírva beküldeni és mindazoknak, akik ezen nemes indítvány előidézői; névkönyveimet nyilvánítni.

Teljes tisztelettel

Rózsási Ignác,
vendéglős.

VIII.

B. Dorocske, 1897. febr. 9.

Igen tisztelt szerkesztő ur!

Miután igaz, hogy elkéstem, de azért még most sem késő, a szavazó lapot aláírva beküldöm én is mint több szaktársaim, határozottan ragaszkodom az elő írott két ponthoz, és a mellett szavazom, reményeim is, hogy a két pontba foglalt körelmünk sikerüljön is, az ország minden részében viszhangra talal, ezt pillanatilag sem kétlem.

Teljes tisztelettel maradtam tek. szerkesztő urnak igaz híve

Szöllősy Gábor.

szálfoda tulajdonos és vendéglős.

IX.

Szombathely, 1897. február 9.

Igen tisztelt Ihsz ur!

Mellékelve küldöm 35 vendég-ös kívánságát, óhajuk egy a szavazólapon felállított kérdésekben, csak azt találják még szükségesnek, mind a harminczetön, hogy iparunkat a *képviselőház kös-sék, mert csak úgy nevelhetjük a testületi szellemet* ha az idegen nem közbéni való elemelő szabadulunk, kérjük tehát b. lapjában egy a beadandó kérvényen kellően hangsúlyozni, egyuttal kérem azokat, kik a levelet elolvassák és *szava-*

zatukat még nem küldték volna be ezen ponton azok is felvették, testületi összetartásról nem lesz hiába való törekvésünk.

Bárcsak minél szorosabban megértenék e mozgalmat és velünk csoportosulnának

Az össznévsor közlését kérvé maradok
tiszteelője

P—a

Kitüntetés.

Abból az alkalmából, hogy nagyérdemű elnökünket, **Gundel Jánost** az **osztrák vendéglősök szövetekezte** disztagjává választotta, a budapesti vendéglősök, szállodások és koresmárosok ipartársulata a következő átiratot küldte Bécsbe:

A budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulatának választmányában, hogy önök érdeműs elnökünket, Gundel János urat nagyrabecsült szövetekezetük disztagjává választották, nemcsak az osztrák szaktársak kollégialis és testvéri érzületének kifejezését látja, hanem egyuttal bizonyítékát amaz elismerésnek, a melylyel önök fáradszematlan elnökünk érdemeit jutalmazták. A becses kitüntetés, a melyben szeretett elnökünket részesítették s a mely mindnyájunkat megtisztelt, alkalmat ad nekünk, hogy választmányunk legbensőbb háláját tolmácsoljuk önök iránt. Abban a szilárd meggyőződésben, hogy az elnökünk iránt kifejezett elismerés a köztünk addig is fennállott barátság és kollégialitás köteleiket még szorosabbá és bensőbbé tette, kijelentjük, hogy jövőre is állandó lesz törekvésünk a kölcsönös egyetértésnek fenn-tartására.

Karikás Lajos.

(Mai képműző.)

Ki ne ismerné a hazában a Karikás nevet? A magyar vendéglők és a magyar művelődés történetében kitörülhetetlen van beírva a Karikás család. Maga a család feje **Miska bácsi** az elnyomatás éveiben fenntartotta a magyar szellemet és a „Kis Pipába” jártak vigadni a nemzet nagyjai. A kis pipában most az ifjabb **Karikás Mihály** folytatja atyja nevét és tartja fenn híret, míg a család egy másik derék tagja **Lajos** a kiállításban országos hirre emelkedett magyar eszardáját egy minden igénynek megfelelő s kiváló közönség által látogatott díszes sarkmében a Kerepesi-ut és Klauzál-utca sarkán telepitette.

Karikás Lajos művelt, olvasott ember. Bentazta a külföldet, sokat látott és tapasztalt. Eleinte a kereskedői pályán volt, de a vele született hivatás a vendéglősi pályára vonzotta és most egyik dísz a fővárosi vendéglősöknek.

Karikás Lajos 1848-ban született, tehát most férfi korának legszebb éveiben van. Igazán magyarul gondolkodó, érző és eszelekvő hazafi. Művelt és előzékeny modorú-

val látja el közönségét, melynek java részét a művészet, irodalom, és egyéb kiváló osztályok tagjai képezik. Ő is atyja fia, tehát minden ízében magyar. A konyhája is, mit szép lelki tulajdonokkal megáldott neje vezet, a ki kitünően és **magyarul** főz. Megfordult itt Miska bácsi is, és a maga remek alkotásai, utbaigazításaival fokozza fia és menyje igyekezetét.

Karikás Lajos életterme családias jellegű, aki ide jár, az otthon érzi magát. A vidékiek is örömmel keresik fel ezt az éttermet és messze földre terjesztik megérdemelt jó hírnevét.

Az étterem berendezése világstékos és beillik az elite vendéglők keretébe. A szépen kivülről az ezredéves kiállítás magyar eszardája jól talált képből látható. Erről oda található a legárjatanabb vidéki ember is.

A különféle konyhák nemzeti jellegéről.

Ira: **Schalkház Lipót.**

A különböző nemzetek egyéni karakterét, vérmérsékletét s egyéb sajátosságait leginkább és legkönnyebben, konyhájukról ismerhetjük meg, mert minden ország konyhája feltűnő harmoniában van a lakosainak természetével. Vagyis jobban mondva, a nemzetek belső életének és érzelmvilágának leghívőbb, s talán egyedüli igaz tükré; a konyha.

Igy például a *francia konyha*, nemzeti jellemének könnyedsége és vidámsága jellemzi legjobban. A francia igen nagy barátja a jó és finom ételeknek s ép ezért rendkívül nagy súlyt fektet a leves és mártás készítésének finomságára, nemkülömben az ételek általános kellemes ízére, és az ebből eredő kombinációk ezer meg ezer féle változatosságaira. E változatokba valóságos művészi bravurt lejt ki; egy és ugyanazon tápanyagból, fűszerek és póanyagok művészi egyesítésével, oly sok különféle finom, izletes és könnyen emészthető ételt tud produkálni a nélkül, hogy ezáltal a tápanyag fő alapízét csak a legkisebb mértékben is megromtánna vagy elyomná.

Az ételek táperejével persze kevésbé törődik; fűszelja, hogy ez az inyek memél kedvezőbb és kellemesebb legyen.

Ép ez okból váltak oly híressé a francia konyha „entrés” ételei, melyeknek ma már az egész inyas világ a legnagyobb lelkesedéssel hódol. De ez megtörtéte egyszerűsrdin a francia konyha nemzeti jellegét, s adott annak helyébe, valóságos internationalis színezetet.

Nem csoda tehát, ha mindezeknél fogva a művelt világ Franciaországot tekinti az igazán finom konyha és Gastrosophia bölcsőjének.

És e hízegő elismerésre nemcsak kiművelt inyérékével szolgált rá, hanem nagyban elősegíti országának szerencsés földrajzi helyzete és kedvező klimatikus viszonya is. A tenger, mely Franciaországot három oldalról veszi körül, roppant mennyiségben adja a legizletesebb hal- és puhány-neműket; a közlekedés könnyűsége mellett pedig, a bensőbb részekben, ez egyszerű nép

is olesón élhet azzal, mit máshol csak lukullusi asztalon láthatni, például: osztrigat, tengeri rákot, pököt stb. A mellett még a francziák igen észszerűen tudják nevelni marháikat, juhaitak is a baromfit arra a célra, hogy husuk nagyon tápláló és izletes legyen.

Mindazonáltal a francia az ételek élvezetében nagyon mértékletes. Voltaképen nem is eszik hanem ételével „eseveg” és „enyeleg”; nála nem a főzél, hogy a gyomor meg a has teljék, hanem hogy a szükséges evést is, kellemes időtöltéssé tegye és, hogy az asztal örömeit teljes mértékben és Isten igazában élvezhesse. A francia asztal csak úgy teljes, ha minden van rajta: zöldség, sült, sokféle mellékétel, csemege, gyümölcs sajt stb. stb.

Ép azért nagyobb figyelemmel van az ételek változatosságára és sokaságára, mintsem azok egyenkénti mennyiségére. Mindent ételt külön gálatat fel; így a salátát meg a befőttöt is külön eszi és sohasem a pecsenyével együtt; de még az ételkeblől is rendszeren keveset vesz a tányéjára, mert még abban is annak a böcs elvnek hódol, hogy inkább mindenből valamit, mint egyből sokat s a többiből semmit!

Az olaszok és spanyolok konyhája valamivel könnyebb ugyan, mint a franczia konyha, de a husenűekben jóval szegényebb: az ételek nagyjából azonban még emelett is pikánsabbak és izgatóbbak, a mit jobbra az ottani éghajl viszonyoknak lehet tulajdonítani De ha ettől eltekintünk, úgy konyhájuk — egyaráz nemzeti öledelt kivéve — mégis nagyon közeledik a franczia izlés felé. Igen jellemző még a „bika-birköz” spanyolra, hogy még ételében is a vörös színűt boldondul. A levek többnyire rikító piros színűek s akkor eszi a húst, a mikor még a vér folyik belőle. A granitáma, mely tudvalevőleg vérvörös belseivel bír, a legkedvesebb csemegéjéhez tartozik és az izópíros színű cziyrusi bort is valamennyi ké ul a legjobban kedveli. Valami vadásg, nyereség és szenvedélyesség van e táplálkozásában.

Az angol konyha már merő ellentéte a franczia konyháknak, de egyáltalán legmúltabb és legfélelmesebb vetélytársa is. Meg van a maga előnyös volta és jósága, a mit tőle bizony el nem lehet vitatni; s ha Európában még nem is nyert oly nagy teret, de a többi világrészekben már is szemlatoimást nagyon szerű hódlatokat tett.

Míg a franczia konyha, a legszebb (igazán Byron tollára méltó) szívet-lelket magával ragadó lírai költemény, addig az angol konyha csupa és erőtelő duzzadó prózaköltemény a legkötelesebb formában! Már most kinek a dal, kinek a próza. Mindkettő szép, ha szép — csak hogy a választás e kettő közül mindenestre az egyéniség guszatúsának dolga.

Az angol asztal nem valami változatos, hanem annál táplálóbb; tartalmaz ételeket kíván és nem sokféle. E tekintetben konyhája oly pedáns, hogy általánosságban azt tudja róla, hogy legjobban megfelel az egészséges gyomornak. Amnyitény, hogy Angliában nagyon kevés a „gyomorbeteg” ember. Különben konyhájukon is meglátászik a klíma befolyása, mely erős és tartalmaz táplálékot kíván.

Az angol konyha csak nehéz, erősen borsózott leveleket készít; a halakat pedig vagy egyszerűen főzözik, vagy rántva eszik. A legnagyobb gondot azonban a főfogás, a husos ételre fordítják, melyek közül a nyersen süített roastbeef valószínűleg világhíre tett szert és világszerte teljes joggal a husételek királyának nevezik. Nem kevésbé bíres az úru husa is. E husételeket azonban nem eszik főnyersen, vagyis belül véresen, mint a hogy ezt nálunk hiszik, hanem jól kisütve és saját vérével, levével (Gruvy) leöntve. Porzsa arra is nagyon ügyelnek, hogy a hus száraz ne legyen, hanem elegendő lével bővelkedjék. Különben a nyers husételektől annyira iróznak, hogy a westfalli nyerssonkálóz vagy pedig másféle nyers kolbászneműhöz a világrét sem nyulának. A főzélékeket egyszerűen vízben főzik s tetszés szerint adnak hozzá söt, borsot és friss vaját. A zserás étel közül pedig a nehéz gyümölcsös puddingok a legkedveltebbek.

De nemcsak az angol konyhája, hanem még az étkezése is teljesen elút a francziától. Az angol már a reggelinél is, nem elégzik meg a pusztá teával, hanem állhoz mindenkor még meleg hús ételt is eszik, többnyire beefsteak vagy rostélyon sült úru coletotelt, sőt néha halat is mint például az illető évszakban frissen kirántott heringet. Ebédkor a leves és hal után — a franczia szokástól eltérőleg — többféle lusélt, különféle főzélékkel, salátával és más egyéb mellékétellel egyszerre adatik az asztalra. Tehát nem egyetlenik és sorrend szerint, mint a francziáknál!

Az angol mindez kből egyszerre veszi a táncójára egy, hogy nem békés egyetértésben van elvegyűlve: úru sült, burgonya, kelkáposzta, spárga, paradicsomos saláta, és még valami félé peccerye mártás. A mártásokat nem a konyhában készítik, hanem külön gyárakban, melyek külön palackokban töltve az asztalra tótenek. Legkedveltebb mártások a: Anchovis soy, India soy, Lobster cream, Worcestershire sauce, Mullicatowny soy stb. Ép így a „menta” mártásnak sem szabad hiányoznia a báránysült mellől.

(Vége következik.)

Ipartársulati ügyek.

Szombathely, febr. 14.

A szombathelyi vendéglősök ma tartották alakuló közgyűléseiket. Résztvettek az összes vendéglősök, kávécsk, mészárosok, hentesek és a *Pincéz* egytel választmányja. Elnöknek választott — mivel *Hainzmann* ur nem hajlandó a tisztséget elfogadni — *Gabriel* György, jegyző *Varga* Sándor jogtanácsos dr. *Szabó* László.

Mindenek előtt felolvasta a jogtanácsos az ipartörvény egymelőny szakaszát, elhatározottat egy ipartársulat megalakítása, az alapszabályok megszerzésére egy bizottság választottat a p. 4 vendéglős, 2 kávécs, 2 hentes, 2 mészáros és 4 pincéz.

A szakirányú tanács tanfolyamra vonatkozólag határozottat, hogy a városi tanácshoz egy kérvény beadassák, melyben azon kérélmel terjesztik a városi tanácshoz, utasítsa az alsó fokú

iparigazgatóságot, hogy a fent nevezett társulat ad hoc bizottsággal legyen érintkezésbe a tan és időtér megállapítás végett. Mivel a gyűlésre kiküldött iskola igazgató mint hatósági személy is ismertette az erre vonatkozó szabályokat, ennek a tanfolyam létesítése már csak időkérdés.

A kerületi betegsegélyző pénztár egyes okvetlenkedése ellen felszólalások történtek, ezzel a gyűlés véget ért.

P.—a.

KÜLÖNFÉLÉK.

— **Értesítés.** A lapunk szerkesztőjének tulajdonát képező *vendéglősök országos közvetítő intézet*-nek vezetését *Ebhe* Lajos ur vette át, ki a szakkörökben való nagy ismerettségénél fogva a közvetítés körül nagy buzgalmat fejt ki. Szállodai vendéglői és kávéházi személyzetet, elhelyező valamint üzleteladással és vétellekkel foglalkozó intézetünket ajánljuk a t. közönség figyelmébe. Megkeresések Budapest VII., *Akácfa-utca* 6. szám alá, vagy az „Orient” szállodába intézendők.

— **Hymen.** *Weigl* Ferencz fővárosi hentes mester eljegyzte *Weisz* Irén kisaszonyt, *Weisz* Rezső fővárosi vendéglős, szaktársunk szép leányát, *Werner* József rákofalvi vendéglős sógoromját. A tiszta szerelemből kőtendő frigyhez öszintén gratulálunk.

— **Eszküvő.** *Németh* Károly fővárosi vendéglős, folyó hó 20 án délután 4 óraker tartja esküvőjét. *Somlódy* Hermin kisaszony a Calvin tért templomban. Hosszú és tartós boldogságot kívánunk az új párnak!

— **Vendéglősök összejövetel.** A budapesti ipartársulat tagjainak pénteki összejövetele febrúar 26án *Lippert* Lajos éttermében (Erzsébet körút 13) leend megtartva. A csütörtöki oszonna társaság pedig febrúar 25kén *Palády* László vendéglőben. Eötvös utca 41. sz. márczius 4-ikén pedig *Pandur* József vendéglőjében Baross utca 47sz. alatt tartja összejövetelét.

— **A győri pincéz-egylet** évi rendes közgyűlését mult hó 12-ikén tartotta, mely alkalommal az egytel összes intézői közfelkiáltással választattak meg és pedig: elnöknek Kuster Géza, alelnöknek Herczeg Ferencz, pénztárosnak Czeloth János, főfelügyelőnek Faludi Antal, másodfelügyelőnek Prücker Mátyas, titkárnak Zsombor László, másodtitkárnak Major Balázs; választmányi tagokul pedig: Paresztich Gyula, Komeiner István, Króhn János, Berdy József, Bachl Konrád, Plank Adolf, Tállómer János és Cser József; póttagokul pedig: Vécsey Jenő, Peck Lőrincz, Koller Jenő, Horváth János, Meiszner Lőrincz, Leiszinger Jenő, Néber János és Buchler Lukács.

— **Kávéházi átvétel.** A budapesti „Waleria” kávéházat *Egyházi* József fővárosi ház tulajdonos vette meg s azt személyes vezetése alatt a közönség kedvező látogatott helyévé tette. — *Kutschera* Mihály volt kávéipartársulati titkárs és ügynök megvettte az Üllői-úton levő Sturm-kávéházat. Sok szerencsét!

— **Uj szakkönyv** jelenik meg május elején, melynek czime „*A vendéglisták ipar kézi könyve*” szerzője *Szauer Sándor* az „Étlap összeállítását és ismertetését kézi szerzője, lapunk belmunkatársa.

A könyv két részből fog állani: az első tartalmazza a leltárkezelést, az egyszerű és művelésies terítést, a felszolgálás szabályait minden alkalomra, az étlap és étrendek helyes irályát, bevásárlási ismereteket, borismét és kezelést, üzleti könyvelést, vadászati, halászati és konyha naptárt és a gasztronómiai műszavak magyarázatát.

A másik rész közli a legismertebb étek elnevezését magyar, német és francia nyelven továbbá közöl szét étel rendet tartalmaz különféle országokból, egy minta étlapot és végül számtalan a vendéglisták szakba vágó hasznos tudnivalót tárgyal.

A könyv 16 nyomatot ivre terjed 260 lappal, ajánljuk t. olvasóink becses figyelmébe, különben közelebb közölni fogjuk a könyv előszavát teljes terjedelmében.

Megrendelhető már most is levelező lapon szerkesztőségünkben.

— **Vendéglistátvételek.** Budapestben a Lónyay-utczába levő Pázmány-féle vendéglistás *Hannsz György*, a „Polgári söröződe” sörszállítója vette át. — *Kepes Ignác* ismert főpinczér Budapestben a Tompa-utcz. 12. sz. alatt levő vendéglistát vette meg.

— **A székeshérvári vendéglistások, kávéosok, italmérők és pinczerek ipartársulata** Seidel Lajos rendőrfőkapitány védnöksége alatt 1897. évi február hó 25-én a „Magyar Király” szálloda dísztermében betegsegélyező pénztárak javára zárthorú táncszelvény rendezet, melyre kívül ezimzett urat és becses családját tisztelettel meghívja *Balus Mihály* társulati elnök. Belépti-díj: Személyjegy 1 forint. Család-jegy 2 forint. Felülkötések köszönettel fogadtatnak és hirlapilag nyugtáztatnak. Kezdeti 1/2 órákor. A zenét *Darász Károly* jónévi zenekara szolgálja. A meghívó másra át nem ruhátható és kívánatra felmutatandó. Rendező bizottság: *Trammer Sándor*, elnök. *Bauer Dénes*, jegyző. *Belak Ignác*, pénztáros. *Szokolczai Lajos*, *Valentovics Mihály*, *Toma Károly*, ellenőrök. *Rendezők:* *Barnai Ignác*, *Hoffman Lajos*, *Trenkó Ferenc*, *Mihályi Ferenc*, *Enderz János*, *Glatz Samu*, *Hortoványi Ferenc*, *Gánti Lajos*, *Endrez Sándor*, *Enderz József*, *Kriacher József*, *Egyed Nándor*, *Hegy József*, *Mojzer Ferenc*, *Stárnberger Sándor*, *Schilling Ferenc*, *Boesök Sándor*, *Friedrich Antal*, *Vaskuti Sándor*, *Stern Samu*, *Rosenberg János*.

— **Uj kávéház Szegeden.** Mint értesülünk *Kass János* a „Tisza szaló” volt bérlelője, bérletének lejártával egy a magasabb igényeknek megfelelő díszes kávéházat fog nyitni. A „Tisza szálló” mint tudjuk. *Bereczki Lajos* a budapesti „Erzsébet” szálló volt bérlelője bérelte ki.

— **A vigadóteri kioszk újjaépítése.** A vigadóteri kioszk bérlelője arra kérte a fővárost, hogy a kioszk bérletére a szerződést hat évre hosszabbítsa meg. Ennek ellenében a bérlelő hajlandó a kioszkot 18,000 forint költséggel újra átépítteti teli kioszkká átalakítani.

— **Vendéglistátvételek.** *Scherábl Károly*, a Bányai-féle vendéglistás régi derek főpinczere megvette s Gyöngyötyuk-utcz. 5. sz. alatt levő volt Borbás féle vendéglistás üzletet. Sok szerencsét.

— **Ujszőlőtelep-részvénytársaság.** Bács-Almásan egy nagyszabású homoki szőlőtelep létesítése forog kérdésben, melyet a „bácsalmási szőlőtermelői részvénytársasága” szándékozik létesíteni. A társaság céljaira szükséges bűke 100,000 forintnak vétetik fel, melyből 200 holdnyi homokterületet tehetne Bács-Almás „Szőlők” nevű vasuti állomás közelében beültetni. Az alakuló részvénytársaság felhívása részletes számadatokkal bizonyítja a vállalat renndelhető sikerét, melyhez mi a legjobb kívánatokkal járunk.

— **Alakuló ipartársulat.** Nyabonban az ottani vendéglistások körében mozgalom indult meg a vendéglistások ipartársulata megalakítása tárgyában. A szervezés köztül *Vajda Zsigmond* ottani derek szaktársunk buzgólkodik, kinek nemes törekvésehez a legmelegebben gratulálunk.

— **A rézfúvó hangszerekkel való zenélés.** A székes-főváros törvényhatóságának 1897. január 28-án tartott folytatódó közgyűlésén a rézfúvó-hangszerekkel való zenélést ismét tárgyalták, mely alkalommal a közgyűlés a közrendészeti és iparügyi bizottságok véleményezése folytán egyhangulag elfogadta a tanács javaslatát, hogy *küvéházukban op úgy mint a vendéglistákban szabad 11 örügü zenélni rézfúvó-hangszerekkel is.* Ez a közgyűlési határozat jóváhagyás végett felterjesztetett a m. kir. kersekedelemügyi miniszterhez.

— **Az italmérési adó megszüntetése.** A pénzügyi miniszteriumban egy hete szakadatlanul tanácskoznak a *szeszitalmérési adó megszüntetése* ügyében. A tanácskozás a söritalmérési adó és a cukorforogasztási adó ir. kiterjed. E tanácskozásokról az adóügyi szaklap a következőket írja: A pénzügyminiszterium egy látszik, komlyan kezébe vette az adótörvények módosítását és miután tudnunkal az előmunkálatok már régen elkészültek, de sőt maga a törvényjavaslat is már ki van nyomatva, e hosszú tanácskozás arra mutat, hogy az eddigi kidolgozás revízió alá vétetvén, az most lényeges változások megy keresztül. Hogy minők lesznek azok a változások, miután a tanácskozás egyes részletei még ki nem zárvároztak, eddigelő meg tudunkon nem sikerült. Annnyit azonban máris konstatálhatunk, hogy a bérleti rendszer már csakugyan utolsó napjait járja.

— **A szombathelyi pinczér-egylet** választmánya folyó hó 5-én tartott gyűlésen részvéttek: *Hainczmann János* elnök, *Várady Sándor* alelnök, *Danka István* jegyző, *Heigli István*, *Ringhofer József*, *Fekete Géza*, *Nagy István*, *Dautlich Gyula*, *Wöber Károly*, *Pösch Gyula* v. tagok. Az évi zárszámadások átvizsgálásra egy négy tagu bizottság kiküldetett; *egy szaktanfolyam* létesítés miatt lépések fognak tétetni, e hó 19-én tartjuk az évi rendes közgyűlést ott egyszerűnt határozat fog hozatni a szaktanfolyam tárgyában. Hazánkban nincs egyetlen egy *pinczér-szaktanfolyam* és amennyiben az már a közel jövőben Szombathelyen lesz, nálunk lesz az első, kivétel van csak Budapestben, de ott már *szakiskola* van E szaktanfolyam felállítását után nagyobb szabású mozgalom fog szülni Magyarországon s azt hisszük nem lesz akkor már oly messze a célunk, t. i. a vendéglistás és kávéos iparnak a *képesített ipar* közsorozása. Még egy ilyen vívmány és a vendéglistás ipar egy autonóm testületet fog képezni s lassankint csak rájövünk arra, hogy a *céhek* mégis csak jobban beváltak mint a mostani „szabad ipar” állapota. Több szakkérdés megbeszélése után a gyűlés véget ért. —a.

BORÁRSZAT.

Borvizsgáló bizottság. A mester-séges borok készítésének és azok forgalomba hozatalának tilalmazásáról szóló 1893; XXIII. t. czikk végrehajtása tárgyában kiadott rendelet 8. §-a értelmében Budapestben és Kolozsvár fölállított állandó borvizsgáló szakértő bizottságokhoz a kersekedelemügyi miniszter az 1897. évi tartamára a következő tagokat nevezte ki: 1. a budapesti bizottsághoz: elnökül *Wartha Vince* dr. miniszteri tanácsos, megütemelt tanár; tagokul: *Jálics Kálmán* bornyagkereskedő, egyuttal mint elnök helyettes is, továbbá: *Abeles Zsigmond* bornyagkereskedő, *Gundel János* vendéglistás budapesti lakosok és *Palugyai József* bornyagkereskedő pozsonyi lakost újból kinevezte; 2. a kolozsvári bizottsághoz: elnökül *Sigmund Dzsoszt*, a kolozsvári kereskedelmi és iparkamara elnöke; tagokul pedig *Tudai Lajos* a kolozsvári gazdasági intézet tanárát, egyuttal mint elnök-helyettes, továbbá *Nagy Gábor* vendéglistás, *D. Deák József* és *Farkas Samu* borkereskedő kolozsvári lakosokat nevezte ki. A titkári teendők egyik részének teljesítése é. é. é. é. é. a budapesti bizottságnál *Csury Jenő* dr. min. fogalmazó, a kolozsvári bizottságnál pedig *Ruzitska Béla* dr. egyetemeni asszisztens, bizottsági titkárok feladata lesz.

— **Borkereskedők az államtitkárnál.** A földmívelésügyi miniszterium által revízió alá vett bortörvény módosítása érdekében az érdekeltek feltű pécisi borkereskedők *Ullmann pécsi keresek*, *kamarai alelnök* *Tanszj*, *Wertheimer* és *Swabach* borkereskedők által küldöttöséget menesztettek Budapestre. A küldöttöséget *Áldinger János* orsz. képviselő vezette *Vörös* államtitkár elé, a ki behatóan informáltatván magát az ügy állásáról, megígérte a küldöttöségek, hogy töle telhetleg támogatni fogja a magyar borkereskedelem jogos igényeit. Innen a földmívelésügyi miniszteriumba ment a küldöttöséget is titkókereste a véleményadásra hivatott szakközgyűlést.

— **A borecet.** Csak jó borból lesz jó ecet és nem romlott, rossz borból, azért ha valaki ecetet akar készíteni, vegyen jó bort, adjon hozzá 1% cukrot, vagy néhány össemorzosolt szőlőfűrt, valamint egy liter jó egyszékes borecet, hogy az ecet-erjedés minél előbb kezdetét vegye. Boccsában a borhoz tisztán, szűrt levegőt és tartsa a folyadékot meleg helyen.

— **Szőlőből levár.** Tízta vízben mossunk meg 1—2 kosár jó, érett, fekete szőlőt, csomajáról szedjük le, tegyük ústbe és főzzük addig, míg szét nem főtt; ekkor a tázról leme, a sűrű téztaszúrón szűrjük át, most ismét öntsük az ústbe, s kevsős közben főzzük addig, míg hig levár lesz belőle. Ezután szedjük talba s ha kihűlt, üvegekbe rakhatjuk és kössük be jól. Sokáig tartó finom levárt kaphatunk így.

— **Szeszkivételünk hanyatlása.** Szeszgyártásunk leghalásabb piacai közé tartoztak régtől fogva a Balkán-félsziget országai, a *Kevante* és *Kis-Azsia*. Ezeket a területeket azonban a legújabb idő óta mind nagyobb mértékben foglalja el az orosz szesz, mely valósalág elasztja a Keletet. Konstantinápoly felé csaknem egészen megszűnt a magyar szesz kivitele. Nagy mennyiségek érkeznek ellenben oda Poroszországból és Romániából. A mi gyártmányaink kellenődösége az árak alacsonyága és verseny miatt van kizárva. Bulgáriából szintén majdnem egészen kizsúrult a magyar szesz s most még tízedrés annyit sem

exportálnak oda, mint az előző években. A kivélt ellátó-területek ilyen módon való szűkebbre szorítását természetesen igen súlyosan nyílnak meg a magyar szeszgyártás, mely amugy is súlyos küzdelmet folytat a megdélhetes gőzjával.

NYILT-TÉR.*

Nagybecskerekeli ügyek.

Igen tiszelt szerkesztő ur!

Folyó hó 5-én becses lapja 3. számában megjelent cikkire „Hosszú betegségnék halál a vége” engedje meg tiszelt szerkesztő ur, hogy felvilágosítás végett ime válaszoljak, azt csak azért teszem, hogy a mélyen tisztelt szaktársaim, melyek a becses lapját érdeklődéssel olvassák, ezen ügygel tisztába jöjjenek és a tényállást megismerjék, mert máskülönben nem tartanám érdemesnek, így tejfölös szajjú gyermek cikkire válaszolni, ki még nagyon távol van attól a szakipar nehézségeit megbirálni, annál kevésbé a vigalmi előlétségek eljárása felett it.lni.

Ennek folytán legjobban lett volna cikkírónak az öreg anya haláláról mesélni, mint egy tisztességes ügylet működéséről bíralgatni, mert egy egylet működésének megbíralásához 6 még nagyon zöld.

A tényállás a következő: Tény az, hogy f. évi január 8-án a n.-becskerekeli pinczer egylet tisztújítása a kalmával a cikkíró saját beismerése szerint nem tudta, hogy a tisztújításnál mit választanak és mégis itt helyben állítólag az első üzböletben van alkalmazva, — elég sajnos a pinczerségre nézve — de pardon! hisz cikkíró maga is beisaier és maga magyarul vesz példát, hogy vannak nagyobb üzletekben diplomás szeszkeresek és kefekötők — ezzel egyetértésben vagyok vele — hogy 6 Schuzter azt mondta, és diplomájáról még eddig nem volt tudomásom, pláne, hogy még a másik ur, ki szintén a gyönyörű cikknek a főmunkatársa kefekötő, tehát egymáshoz illenek.

A mi pedig azt illeti, hogy kit választottunk egyleti elnöknek, azt megbirálni a még zsekendőre szoruló Tabán ur nem illetékes, mert minden tésztér egytelnek szivódi kívánunk olyan elnököt és búszkék vagyunk rája, mert Magyarország minden városban mint tisztességes és szakkértő ember ismernek, a ki nem más, mint Klein János ur, köztisztviselőben álló n.-becskerekeli vendégfős, kit az Isten az egytelünk virágzására még sokáig éltessen, annak magasztalására nem vagyok hivatva bíralat mondani, mert 6 nemcsak elnök, hanem atyai gondviseléssel vezeti is az egyletet és öber figyelemmel kísérő annak minden mozdulatát, ahol nem szónok, nem von

le semmit az 6 érdekében, mert nekünk olyan ember kell, a kinek szíve van egytelünk iránt, azt pedig megtaláltunk a mostani elnökünkben, kinek minden egyleti tag bizalmat egyhanglág szavazott meg.

Azt, hogy Tabán Mihály a bórudásokkal megzavarodni akart, nem sikerült neki, mert mi ránk nem vártak a Gajdások, hanem 6 red, mert az 6 nemzeti hangszere az, mi a neve is már mutat, mert ötlet nem Tabán, hanem Fábán Milánnak hívják és az szerb név.

Tény továbbá az, hogy az igen tisztelt elnökünk indítványára elhatároztunk egy bált megtartani illetve rendezni és mivel nekem legjobban helyi tapasztalataim vannak és a helyi viszonyokat legjobban ismerem, továbbá több pinczérébálunk a vigalmi elnöke voltam és ugyancsak az egyleti zászló szentesítésként alkalmazni mind rendező tag részt vettem, mely mind fényesen sikerült, ennek folytán az egylet érdekében kötelességemnek tartottam a vigalmi bizottsági előlétséget elfogadni és azért nem törődjék, Lady Patronossa is lesz, azért már én mint vigalmi elnök gondoskodni fogom, ha éppen nem is a neve E. M. les!

A mi azt illeti, hogy a köztisztviselőben álló E. M. urnó a bálbizottságot nem fogadta. — azzal felelhetek, hogy ezen eljárás velünk szemben — csak a nagyérdemű művelt közönség elítélésére bízom.

A bálnak sikeréről nem törődjék Tabán ur, mert az egész cikkéből csak az irigység beszél, mert a bált, illetőleg már most mondtam, hogy az összes kiadások fedezésére adományok és helyőpési díjak zömén már annyi pénz folyt be, hogy a szegény gyermekek felruházására és a pinczer betegesgélyző pénzár javára egy szép pár forinttal fog szaporodni.

Végül van szerencsem még megjegyezni, hogy csak azért feleltem, hogy a tisztelt lapolvasóknak e bonyolított esetről egy tiszta és a valóságnak megfelelő képet felmutassak és ez attal kijelentem, ilyen éretlen fiuval szemben semmiféle írásbeli polemiába nem bocsátkozom.

Szerkesztő urnak

Akim József,

szolapinczér

Korona szálloda.

alázatos szolgálja:

Vucsák Sándor,

pinczér

Magyar király szálloda.

A fenti cikket alíroítottak, mint a vigalmi bizottság tagjai magunkévá tesszük és Vucsák Sándor és Akim József urakkal egytelértésben vagyunk és ezennel nyíltan kijelentjük, hogy ezen cikk a valóságnak megfelelően és a tényállás szerint összeállítva van.

N.-Becskereken, 1897. évi febr. hó 12-én

Geroid J.

Zsembery János,

Pinczér Egyleti felügyelő.

Riess János,

Szűts István.

A „Vendéglősök országos közvelítő intézete” Budapest

VIII. Akácza-utca 6. szám.

Van szerencsém a nagyérdemű szállodás, vendéglős, kávé és főpinczér urakat tisztelttel értesíteni, hogy az Ihsz György ur tulajdonát képező személyzet elhelyező és közvetítő intézetének vezetését átvettem s azt személyes felügyeletem alatt oda irányítani óhajtom, hogy becses megrendeléseiknek minden tekintetben megfeleljek.

Kérem szives megrendeléseiket, melyeknek lelkiismeretes és pontos kiszolgálással megfelelői legfőbb törekvésem leendő. Közvetítünk üzlet-eladásokat és vételeket is, ugyancsak kávéházi és vendéglői berendezéseket. Levelek Akácza-utca 6. sz., vagy az „Orient” szállodába intézendők.

Kiváló tisztelttel

Budapestben, 1897. február 16.

Ehle Lajos.

Felölös szerkesztő és kiadó: Ihsz György.

A t. közönség kényelmére

a IV., Duna- és Kéményseprő-utczán

számos év óta fennálló és előnyösen ismert

fűszer-, csemege-, bor- és konzerv-

kereskedésem fentartása mellett

egy fiokot nyitottam a Lipót utca és Vámház tér sarkán, szemben a központi vásárcsarnokkal saját cégem „Richter Károly” alatt és a tisztelt vásárlókató közönséget a szükséges cikkek, de különösen a nagyon kedvelt

Felvidéki savanyu káposzta

és „Laiabachi répa” bevásárlására tisztelttel meghívom. A t. sz. közönséget az ismert gyors és előnyös kiszolgálásról biztosítom. Kiváló tisztelttel

Richter Károly.

Kiadó vendéglő helyiség.

Budán egy újonnan épült házban, nagy forgalmu helyen egy nagyobb vendéglő-helyiség 1897. május 1-re bérbe adandó. Bővebbet a kiadóhivatásban.

Szálloda eladás.

Szabaddkán az „Arany Bányák” szálloda — halál eset miatt —

eladó.

A szálloda igen csinosan be van rendezve, 35 szépen burtozott szoba (utcai) egy nagy étterem, külön terem, s gyönyörű kert helyiséggel és kávéházzal.

A múlt évi forgalom meghaladta a 100,000 forintot.

A szálloda igen előnyös feltételek mellett átvethető.

Bővebb információkkal készséggel szolgálunk Szabaddka, 1897. január 20.

Kiváló tisztelttel

özv. Müllherr Alajosné

Helyiség-változtatás.

Folyó évi február hó 15-én az eskütéren fennállott főüzletemet

vámház-körut 4. sz. a.

a központi vásárcsarnokkal szemben a Nádor-szálloda mellé áthelyeztem.

Fióküzletem továbbra is kishid-utca 7. sz. a. a „Vadászkürt”-höz létezik.

Alapítottatott 1864-ben.

LÖWENSTEIN M.,

cs. és kir. udvari szállító.

Megnyitási jelentés.

Van szerencsém teljes tisztelettel tudatni, hogy a

VALERIA kávéházat

f. évi február hó 1-én átvettem és megnyitottam.

Legfőbb törekvésem mindig oda fog irányulni, hogy igen tisztelt vendégeim jóindulatát és támogatását kiérdemeljem, elődömmel által követett üzleti elvek által vállalatom jó hírnevét minden irányban megóvjam.

Kiváló tisztelettel

EGYHÁZY JÓSEF, kávéé.

VENDÉGLŐ-ÁTVÉTEL.

Van szerencsém a n. é. közönséget, ismerőseimet és barátaimat tisztelettel értesíteni, hogy f. évi február hó 1-én a **Lipóttér II. szám** alatt levő

bor- és sörcsarnokot átvettem.

Főtörekvésem mindenkor az leendő, hogy valódi hegyi borok, legjobb Dréher-féle sör, valamint kitünő, izletes ételek kiszolgálásával b. vendégeim meglegedését megnyerjem. Számos pártfogást tisztelettel kér

POSCH JÓSEF,
vendéglős.

Bor 5 literen felül díjmentesen házhoz szállítatik.

Eladó szálloda,

11000 lelket számláló városban, verseny nélkül, teljesen berendezve, **17 vendégszoba, éttermek, kávéház, polgári sörcsarnok** 40000 forint évi forgalommal 7000 forintért azonnal eladó.

Bővebbet **IHÁSZ GYÖRGY** közvetítő-intézeté (Budapest, VIII. Akácza-utca 6. sz.) ad

Alapítottatott 1869.

Kitűnőnek bizonyult

SÖRMÉRŐ




KÉSZÜLEKEK
lég-

vagy szénsavnyomással
szabadalmazott hűtővel

ajánlja

WATTERICH ARNOLD
BUDAPEST, dohány-utca 5.

Költségvetés ingyen.

Szervizutya, sörpazsgósapok, minden botortegység olíoni csikkok.

Esszenciák a rum-, likőr- és ecetkészítéshez hűlőg uton, minden készülék nélkül.

Képes árjegyzék és kezelési könyv ingyen.



Az idei **párisi** nemzetköz
verseny-borkiállításán

a francia nagy díjjal

(Grand prix)

külfelteleit **TOKAJI**-boraim-
ból félteteres üvegekben után-
vettél szállítok a legkisebb
mennyiségben is:

1890-ki szomorodni . . . 1 frt.
1890-ki aszút (2 puttonos) 2 frt.
1890-ki aszút (5 puttonos) 4 frt.
1890-ki aszút (6 puttonos) 6 frt.

A borok természetes valódi-
ságáért kezeskedem. 129

LÁCZAY SZABÓ LÁSZLÓ
az erdélyi kiállítás jury-egye,
lakik **SÁROSPATAKON.**

Vendéglősöknek árengedményt adok.

KÁVÉHÁZI BÉRLET.

Egy 27000 lakossal bíró városban **kávéháznak** épített helység évi **1200** frt bérösszegért bérbeadandó. Bővebb felvilágosítást ad

IHÁSZ GYÖRGY közvetítő-intézeté
Budapest, VII. kerület, Akácza-utca 6-ik sz.

Vendéglő és szálloda bérbeadás.

SZOLNOKON,
a »MAGYAR KIRÁLY«-hoz címzett

vendéglő,

melyhez a mai kor igényeinek megfelelő teljesen butorozott és felszerelt **16 vendégszoba** s ehhez tartozó díszesen berendezett és teljesen felszerelt nagy ebédlő, konyha és nagy istálló. — a vendéglős személyzete részére külön lakás, nagy pince és padlás, egy villanyos berendezéssel ellátott elegánsan berendezet és

teljesen felszerelt kávéház
tartozik.

A bérlet bármikor átvehető s értekezhetni Szolnokon a külsőszolnokmegyei takarékpénztár részv. társ. igazgatóságánál.

Külsőszolnokmegyei takarékpénztár.

Óriási hasznot hoz

a vendéglő- és kávéház-tulajdonos uraknak az újonnan fel-talált zenélő automaták, melyek 1 kr bedobása által a vendégeknek élvezetes zenét nyújtanak, a tulajdonosnak pedig tetemes hasznot hoznak. Az ilyen zenélő automatákat felállítottam a fővárosban és a vidéken is számos helyen s mindenhol előnyösknek bizonyultak.

Felhívom tehát a vendéglős és kávév urak becses figyelmét ezen automatákra, melyekről képes árjegyzéket ingyen küldök.

Tisztelettel

Varju Károly műhangszerész,
BUDAPEST,
VII., Kerepesi-ut 47.

Zenélő művek és más hangszerek szakszerűen javíttatnak.

HIRDETÉS.

1879. évi május hó 1-jétől **Ó-Kanizsán** (Bács-Bodrogmegyében) a város közepén levő



vendéglő



több évre **haszonbérbe kiadó.**

Az üzlet áll: **lakás, koresma, kávéház, kanzinó, négy vendégszoba, konyha, kamra, jég-verem és melléképületből.**

Értekezhetni

Körmöztzi László urnál,
Ó-Kanizsán.

Jön a vizözön!!

Aki kellemes szórakozó helyet óhajt, menjen a

„NOÉ BÁRKÁJÁ”-ba

(Buda, II., Iskola-utca 16. sz. alá) hol kitűnő magyar borok, valamint izletes étkek és pontos kiszolgálás mellett a bárka újonnan alakított nagytüremben bevárhatja Noé apánk által kiküldött galambot.

A bárka folyó évi február hó 6-án nyílik meg és hogy a benne idezők ne unatkozzanak, Noé utóda kitűnő zenélő is gondoskodott.

Szíves látogatásért esd

tisztelettel

Szalontay György,

a bárka kormányosa.

Vendéglők, kávéosok és korcsmárosok,

akik tiszta szép nyomtatványt akarnak jutányos áron, forduljanak az

„ALKOTMÁNY”

könyvnyomdához

Budapest, Mária-u.,

hol minden tekintetben megelégedésükre lesznek kielégítve.

Kik

SZALLODA-, KÁVÉHÁZ vagy VENDEGLŐI ÜZLETET

venni vagy eladni óhajtanak a fővárosban vagy a vidéken, felkérletnek bizalomteljesen

NIEMETZ GYULA

iparhatóságilag engedélyezett és törvénytékileg bejegyzett üzletek adás-és vévesi igényökéig fordulni

Budapest, VIII., Röck Szilárd-utca 25. sz.

CSÁKY ÁRMIN

Budapest, VI. Andrassy-ut 57. (a Millenium kávéházzal szemben)

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításon. 1889. évben a párisi világiállításon.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban, szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2, 250

Kabátok piqué-velezből frt 2. 250, 3.

Kabátok csinvat- v. satinból frt 1,25, 1,50, 2, 2,50.

Szakács-nadrágok (pantalon) pamut-kammgarnból, kék, fehér, esikós, 2,50—3 frtig.

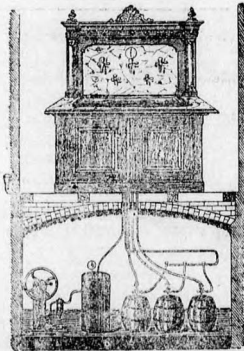
Szakács-kötények, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.

Szakács kötények, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 89, 100

Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25, 30, 35, 40.

Ezen fehérmű czegeknek külön speciálitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhakba általam szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérmű és férfiruhákból kívánatra nygven küldetik.



HIRMAN FERENCZ

réz-áru gyára,

Budapest, VII., Csányi utca 9. sz

Gyárt

Sörkimérő készüléket,

legnyomással és szab. sörhűtővel.

Elvállal régi készülékek átalakítását.

Nagy választék bor- és sörcsapokban,

valamint mindennemű zivattyukban.

Javítások legelőssb és leggyorsabban eszközöztetnek.

Költségetesekkel kívánatra díjtalanul szolgálok.

Valódi Carlsbadi 8 személyes étkészletek 6.50-től 15 frtig.

Vendéglők, kávéosok és szállodások figyelmébe!!!

Dus raktár szálloda, vendéglő és kávéházi porcellán edényekben és üveg árukban állandó nagy raktár a legelőssb gyári árakon.

Lámpa árúk a legszebb kivitelben, háztartási cikkekek mennyasszonyi kelengyék és diszmű árúk nagy raktára.

Pálinka mérőknek tartályüvegek és államilag hitelesített üvegek és poharak nagy raktára.

Dr. Auer-féle gáizzótestek (Izzó fény) raktár.

Láng Sándor Budapest, VIII. ker. Kerespet-ut 41. az „ADRIA” szálló épületében.

Videki megrendések pontosan és lelkismerettel lesznek naponta szétküldve Szabott árakon.

Üveg készletek gyári árban 1 frittől 10 frtig.

LANÁTOR JÁNOS

cipész-mester

BUDAPESTEN,

VIII. ker., József-körút 13. szám.

A vendéglők, szállodások, kávéosok, főpinczerek s ezek alkalmazottjainak a legkényelmesebb lábbelket készíti.

Ajánlja dusan berendezett saját készítményű uri-, női- és gyermek-czipó raktárát

a legelőssb árak mellett

az 1896-iki kiállításon több éremmel kitüntetve.

Mérték szerinti megrendések a legizésesebben és leggyorsabban eszközöztetnek.

HORVÁTH ISTVÁN

József főherceg ő es, és kir. fennsége udvari szállítója.

Budapest, Kerespet-ut 46. és Erzsébet-körút sarkán.