

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(PINCZÉREK LAPJA.)

A hazai szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávéhazai segédek érdekeit felkaroló szakközlöny.
 A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK-, VENDÉGLŐSÖK- ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATÁNAK,
 A „FŐVÁROSI PINCZÉR KÖR“, A „BUDAPESTI PINCZÉR-EGYELET“,
 A SZATMÁR NÉMETI „PINCZÉR-EGYELET“, A SZÉKESFEHÉRVÁRI „PINCZÉR-EGYELET“,
 AZ „ELSŐ MAGYAR ORSZÁGOS PINCZEMESTEREK ÉS PINCZEMUNKÁSOK EGYLETÉ“-NEK
 HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>— Megjelenik havonként kétszer — minden hó 1-én és 15-én. Előfizetési ár: Egész évre 4 frt. — Háromnegyed évre 3 frt. Feleltre 2 frt. — Évnyegyedre 1 frt. Egy szám ára 15 kr.</p>	<p>Szerkesztő és laptulajdonos: IHÁSZ GYÖRGY. Hivatalos órák: Délelőtt 11—12. Délután 4—6</p>	<p>Szerkesztőség és kiadóhivatal: VII., Klauzál-utca 5. szám 7. ajtó. Kéziratok és előfizetések ide intézendők. Előfizetheti még: Kutschera Mihály urnál, Kalap-utca 10. szám és Fromm Antal urnál, dohány-utca 30. szám.</p>
--	---	---

Magyar Iskola-egyesület.

238 szám
1885

A fővárosi „Pinczér-egylet“ tekintetes Elnökségének tisztelettel. Budapest. (IV. Granátos-utca.)

A magyar Iskolaegyesület elnöksége kedves kötelességének tartja, hogy egyletük azon hazafias tényletét üdvözölje, miszerint ügykezelésüket a magyar nyelvben fogják vinni. A „Pinczér-egylet“ belátta, mivel tartozik magának a hazájának, s midőn a magyar nyelvet a megillető jogaiba beiktatta, megmutatta az önök tiszteletreméltó egylete, hogy élénk tudatával bír hivatásának. Legyen az önök egylete a hazafias érület ápoló fészke s terjeszke szép nyelvünknek minden rendelkezésünkre álló eszközzel tevékenységi körükben!

Fogadják még egyszer nemes határozatukért a magyar iskolaegyesület nevében üdvözlömetet s köszönetemet.

Budapest, a magyar iskolaegyesület felügyelő bizottságának az 1885. évi február 28-án tartott üléséből:

Honfiai üdvözléssel:

GERLÓCZY KÁROLY, m. k.
a magyar iskolaegyesület elnöke

Nagyvárad, márczius 3-án 1885.

Kedves kartársak!

Közös győzelmünk ünnepe minket is lelkesít. Kitaratást kívánunk a lelkesült vezéreknél. A magyar vidékeken élő kartársak szívvel, lélekkel, szóval és tettel készek sorozni hozzátok, s honfiai szívből eredő öszömmel hirdetjük tovább is:

„Győzelmünk ünnepe!”

Lobogtassátok a zászlót s elszétek az igaz hazafiság Vesta lángját. E szövegeteket mi híven követjük.

Kartársatok, hívetek

Kainrath Antal,
főpinczér.

Tehtetes **Ihász György** urnak a „Vendéglősök Lapja“ szerkesztőjének

Budapesten.

Tisztelt szerkesztő ur!

Van szerenesénk becses tudomására hozni, miszerint a „Budapesti pinczér-egylet“ választmányja f év február hó 28-án tartott rendes havi ülésében tisztelt szerkesztő ur

gondos szerkesztésében és kiadásában megjelenő „Vendéglősök Lapja“ című pinczéri érdekeinket is melegen felkaroló szaklapját egyhangulag az egylet hivatalos közlönyéül megválasztotta.

Midőn erről tisztelettel értesítjük, maradtunk hazafiai üdvözléssel

Budapesten, 1885. év február hó 28-ikán.

Sztanój Mirku
titkár

Schopper Ferencz
elnök.

Országos-egylet vagy gyűlés.

Tisztelt Pálfi Antal barátunk és utánna többen, mint az a „Vendéglősök Lapja“-ból kivettük — a „Vendéglősök, kávéosok és pinczerek országos egyletének“ eszméjét megpendítvén — egyuttal részletes indítványokat is tettek, különösen az érdeklettek betegségyelzése czélszerűbb alapokra fektetése — az özvegyek és árvákról való gondoskodásnak egy alkotandó országos alap általi kitünőbbé tétele érdekében. De meg nem felejtkezett a főindítványozó a „Vendéglősök Lapja“ folyó év február 15-iki számában megjelent cikkében egy a most nem sokára Budapesten megtartandó orsz. kiállítások összellenlő tanácskozásról mely többek közt az idevágó iparüzleteket közelebb érintő belügyeket — a kifejlendő hatáskört, a társulatok alkotását, szabályrendeletek életrelvőbbá tételét és az ezekre vonatkozó indítványokat felkarolván, azok jövőjükről gondoskodására vonatkozólag áltijában kezdeményezést eszközölve. Mi azt hisszük, hogy az itt érintett czélok egy igenis mielőbb összellenlő országos gyűlés-congressus által éretnének el, melyet azonban talán az idő is rövid lévén úgy kellene összehívni, hogy az igen tisztelt fővárosi tagtársak — vagy magok a vendéglősök és kávéosok társulatai a kebelükből kiküldendő vagy arra vállalkozók-ból egy bizottság azzal alakulna, mely az előleges országos gyűlés vagy is inkább értekezlet napját, helyét kitűzvé — az illető társulatokat és egyleteket és részint ezek által, részint hirlapok utján, az érdeklettek összehívni, egyuttal röviden megpendítvén a meghívóban a közös érdekt fentérintett főpontokat — nevezetesen alapszabály alkotást is mint napi rendet. Legyenek szivesek tehát a tisztelt főközpont-beli urak saját és vidéki tagtársaik és a jól felgottatott közérdek nevében is részben eljárni s a csakugyan kínálkozó kedvező alkalmat felhasználni, egyuttal országos kiállításunk tömeges látogatását támogatván, az illetőknek tapasztalatok szerzését lehetségessé tenni. Ha szép számban megjelennek az érdeklettek, a mi kíváltképpen most bizonyosnak veendő — azonnal képesek lesznek az alapszabályokat alkotni vagy egy szűkebb kört megbízni a főpontok megvitatása mellett ugyanazon alapszabályok kidolgozása és felsőbb helyre teendő fegyezsítésével, hogy azután a m. kormány helybenhagyása után mielőbb — még ez idei nyár vagy ősz folyama alatt az alakuló közgyűlést összehívhasssák.

Mindezekből a következők, hogy midennekelőtt Budapest fővárosunkban az országos értekezlet — azután pedig Mihelyest lehet az alakulandó orsz. egylet közgyűlései és pedig a körülményekhez képest vándorgyűlések tartásának meg. Minden órának leszakasztod virágait! legyen a jelszó:

Keine Stunde darf Vergehens unbenuzt vorüber fliehen,
Denn die Jahre fliehen wie ein Strom dahin.

Boor József.

A nyugdíj-alapról

Tessék nekem szerény vidéki pinczérnek megengedni, hogy most a midőn Tóth Antal kartársam és barátom, becses lapja hasábjain az egyletek reformálásának igen előnyös eszméjét javaslatba hozta, szerintem egy igen üdvös indítványt becses lapjában közölhessek.

Napoknál találkoznak teljesen elszegényedett és elzüllött, agg pinczerekkel, kik egyesek terhére, de mindnyájunk szegényesére válnak, ennek a jövőben nem szabad így lenni, s hogy ne legyen: szükségesnek vélem ha az intéző körök, ezen tény fontosságát szivókre véve, oda hatnának, hogy az ország fővárosában egy intézet állítsassék a hol a későbbi korban az elaggott s elszegényedett pinczerek vagy ezek árvái eltartatnának, illetőleg neveltetnének.

Ezen eszme megvalósítását következőképen vélem elérhetni: Az országos pinczér egylet létrejötte után minden egyes pinczér köteles lenne az egyleti díjon kívül, a létesítendő nyugdíjalap javára havonként egy meghatározott összeget (40–50 kr.) az egyleti penztárába befizetni, a befolyt összegeket a vidéki egyletek negyedévenként kötelesek volna az országos pinczér egylet penztárába beküldeni, a homéit a befolyt összegeket k a m a t o z a s végett valamely pénztáratételnel elhelyeznők, az év végével a központi egylet penztárána kötelesek volna a befolyt és elhelyezett összegekről hirlapilag számolni. Azt hiszem nem tévedek, a midőn azt mondom, hogy 10—15 év lefolyása után oly tekintélyes összeg fogna az országos egylet rendelkezésére állani, hogy abból lehetséges lesz a fent jelzett intézet felállítására.

Lesznek talán kartársaim között olyanok, akik termetet kivethetlenség fogják mondani, magam is előismerem a dolog nehézségét, igaz minden kezdet nehéz, de egy kis akaraterővel és áldozattal minden létesíthető. Mi a kik a régi gárdához tartozunk, nem fogának ez intézet üdvös hatását élvezhetni, de mit tesz az, meg lesz legalább azon megnyugvásunk, hogy a későbbi generáció jövőjének biztosításában nemie részünk van.

Fel tehát t. kartársak vetkőzzük le a közönyt s áldozzunk ez üdvös célra. Az intéző köröket kérem vegyék szivókre az ügyet s kövessenek el mindent, hogy ez írott malaszt ne maradjon, hanem az ige testté váljon.

Nyiregyháza, 1885. február hó 10-én.

Moszkovic Oszkár.

Zur besondern Beachtung,

für Kellereis, Gastwirthe und Weinproduzenten!

Eine spezielle Aufmerksamkeit verdient der neue Landes-Verein der Kellereisler und Kellerbeischaftigten, und schon zum wiederholten male rufen wir die Interessirten auf, um damit sie selbst nicht nur moralisch, sondern auch materiell ihre wünschliche Unterstüttung zu fassen mögen. Die Zeitung, welche ausschliesslich in der unermüdlichen Sorgfalt der tüchtigsten Fachmänner der Hauptstadt ruht, verapricht nicht nur daß wir baldigt solche gebildete Facharbeiter aus seiner Körperlichkeit erhalten werden, welche praktisch und theoretisch ihrem Berufszu Ehrer sein werden, sondern auch Männer die dazu berufen sind die ungenügende Weincultur auf jenen Höhepunkt zu heben und ihm die Anerkennung und Export im Continente zu sichern und zu wahren. — Eines mangelt jedoch um das edle Ziel zu verwirklichen, ein Factur, und das ist die rüstige Theilnahme und Unterstüttung! Es wird daher eine Fachschule, auf praktischen Vorkenntnissen gebaut eröffnet, und das wäre unfer jehlichster Wunsch, daß selber nicht negetren sondern auf freitiger Basis umgehindert sein Ziel erreichen möchte. Von da aus werden dann die Vermittlungen der Kellereisler und Kellerarbeiter bewerkstelligt. Und nachdem dies zugleich ein Verein für Unterstüttung in Krankefällen, also zugleich eine humanitäre Institution ist, sind die Herrn Principale geföhret von der Unamüßlichkeit, die sonst so allgemeyn paffivert, daß sie für ihre erkrankten Dienstleute die jeztlich anbegehlenen Spitalgebühren zahlen müssen.

Mit einem sehr schönen Beispiele geht unserm Weinde Herr Leopold Winter Weingroßhändler und Hauseigentümer, als Ehren-Präsident des Vereines voran und verdient, daß wir ihm öffentlicher Dank sollen, da er dem Vereine eine jährliche Rente von 50 fl. zu-

sicherte. Wenn es nur viel so edel und staq denkende Männer gebe, welche durch solche patriotischer Widmung helfen dem Vaterlande Arbeiter zu erziehen, die durch Fachkenntnis und redliche Arbeit baldigt die unenbehrliche Stütze der vaterländischen Weincultur sein werden. Die Vereinsleitung ist im Caffé „Mátyás Király“ Kezpeischer-Strasse in Budapest.

Georg Hágy.

Özvegyeink és árváink érdekében.

(Levél Pálfi Antal urhoz.)

Engedje meg t. uram, ha nem is kimerítően, de csekély erőm képességéhez mérten e lap 3-ik számában özvegyeink és árváink érdekében megjelent közleményét a magam véleményéből kifolyólag tárgyalhatssam

Megpenditett szép és nemes eszméjeért pályatársainkat hátlára kötelezte.

Ezen eszme szép és üdvös is, de csak úgy, ha megvalósul oda kell tehát törekednünk; elérhetjük ezt, ha első sorban egy egyesületet létesítünk, melynek specialis feladata ezen alapra szükséges pénzek okserzői és praktikus gyűjtése, ily módon kell megteremténünk a nyugdíjintézetet, mely a vendéglősök, kávéosok és ezek segédeit nyugdíjjalra tiz. husz, harmincz évi befizetés szerint $\frac{1}{2}$, $\frac{2}{3}$ és $\frac{3}{4}$ részes nyugdíjjal, így tegyük fel például, ha valaki úgy fizet be az illető alapra, hogy 30 évi befizetés után 60) frt évi nyugdíjra van igénye, de az illető már 10 év után munkakeptelen lesz, emellogva $\frac{1}{3}$ nyugdíjat fog húzni, azaz évi 200 frtot, de ez csak rendes befizetés után teljesíthető, nem pedig len haláleset szerint fizetendő módon. Másoldorban nem vonatkozhatik ezen intézmény egyedül pinczérsegédekre, hanem vendéglősök, szállodások s többiekre; mivel minden pinczér ezéja, hogy önálló lehessen, de az önállósággal meg nincsen élveze az, hogy az illető munkakeptelenség vagy más esetben szerzett tőkéből tarthassa fenn magát, de még kevésbé, hogy hátramaradtjai megélhessenek, legalább zsege korokban.

Harmadoldorban ezen intézet csak akkor fog biztos eredményt szólni, ha országos jellegű vagyis minden befizető vendéglős, szállodás és pinczérre kiterjedő lesz, hol ugyanis a tagok száma fogja biztosítani existencia képességet.

De mondom, tiszta szivemből örvevdek, a midőn látom, hogy ezen eszme, a mely már régóta foglalkoztat, más által is felkaroltatik és biztosítékot láthatok arra nézve, hogy ne sokára a tálalásos válik s ha ez, Isten segelemével, úgy lesz, akkor nemcsakára ez intézet alakulását ünnepelhetjük meg.

Elvégre pedig nem mulaszthatom el a „Vendéglősök Lapja“ t. szerkesztőjének Hász György urnak, minden pályatársam nevében, öszinte hálamat nyilvánítani, mert első sorban is az ő buzgó fáradságának köszönhetjük mi ma azt, hogy eszmeinket e kedves és saját lapunk hasábjain egymással tudatjuk és kasztunk érdekei, melyek már vonaglottak, újra felélesztetnek és gyámoltatnak.

Hazaifni üdvözlettel

Pozsony, 1885. márczius 2-án.

Bereczky Lajos
vasuti főpinczér.

Bernárdi sokszorozó táblázata.

A losonezi „Kármán-Társulat“ sajtója alól e napokban igen érdekes mű került ki, melynek czime: „Legzöltszerűbb sokszorozó táblázat. Számítási és sűjtőhibák nélkül. Összeállította Bernárdi István, a m. kir. állami vasutak (losonezi üzletvezetésének) hivatalnoká.“ Oly hasznos munka ez, melynek éppen úgy mint a naptársnak egy iródláb, sőt egy házban senkinek sem volna szabad hiányoznia; de különösen nélkülözhetetlen ezen sokszorozó táblázat kereskedőknek, vendéglősöknek, főpinczéröknek, üzletmeneknek, számfőjtőknek, könyvelőknek, katonai számvényészeknek, számvényő altszteknek és egyáltalában mindny szánolással foglalkozó egyéneknek, mert általa sok időt és fáradságot kiműthetnek meg, ugyanis csak egy pillantást kell vetniök az előtök álló, fokvagy falon függő táblázatra és rögtön pontosan megtalják, hogy például mennyi 79-szer 97.

A mint a sokszorozó tábla mellé adott rajz mutatja, azt többféle alakban mint például tabella, könyv, vagy forgatható készülek alakjában lehet a fenlöröz szükségéhez képest használni; de szerzőtök a „Losonez és Vidéke“ kiadóhivatala útján csak jó erős díszgyőri meritett papirosra nyomtatott, nagy táblázat alakjában kapható 30 kr-ért o. e. 35 kr-nak levélbelyegvben vagy készpénzben való beküldése után bérmentesen küldi meg a „Losonez és Vidéke“ kiadóhivatala a művet, melyet ezennel még egyszer az érdekeltek figyelmébe a legmelegebben ajánlunk.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának pavillonjában a kiállítandó

különféle tárgyak kiállítóinak névsora:

Kammer Ernő: 2 szoba berendezése.
Glück Frigyes: 1 szoba berendezése.
Wrabetz Frigyes: mintá asztal 12 személyre
Hüttl Tivadar: porcellán edények.
Schreiber J. és unokái: üveg tárgyak.
Thonet testvérek: bútorok.
Geitner és Rausch: pincesz és konyha berendezés.
Rill Lajos és társa: fürdő szoba, Closet etc.
Hoffmann Henrik: távirilai berendezés.
Sachs Armin: jégsekrény stb.
Nicora Lajos: takaréklámpák.
Mayer Nándor: vörös réz edények.
Molnar és Sárkány: konyha berendezések.
Dengler Antal: virág és növény díszítés.
Ganz és társai: villamos lámpák.
A budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata: Christoffe ezüst tárgyak.
Kammer Ferencz: Erdélyi borszoba berendezése.
Hölle J. M.: magyar poszók.
Hölle J. M., Fleischlam, Pitsch és társa: szikviz stb.
Bacher Jakab: borssekény.

(A Lorkiállítók névsorát már közöltük)

Sehr geehrter Herr Redakteur!

(Fortsetzung)

Eine Aufgabe würde ich gleichzeitig hier unter die ersten stellen u. z. die der geistigen und moralischen Ausbildung unseres Standes, so daß sich der Kellner durch sein zuvorkommendes und einnehmendes Benehmen vis à vis der Gäste, des Prinzipals, sowie seiner Kollegen, die Achtung erweist, welche ihm seiner sozialen Stellung nach auch gebührt. Wer möchte es in Abrede stellen, daß es in unserem Stande noch viele Auswüchse gibt, deren Beseitigung der Wunsch aller intelligenten Kollegen ist? — Es wäre jedann die Korporation des Budapester Kellner Vereins ein mächtiger Faktor, welcher jedenfalls berufen ist, unter seinen Mitgliedern die Moral zu fördern, der Hauptfaktor aber sowie die Führerrolle zur geistigen Ausbildung unseres Fachpersonals ist unbedingt der Pincesz-Kör, dieser zählt die Intelligenz unseres Standes zu seinen Mitgliedern, die im patriotischen Sinne so schöne Resultate aufweisen, und mit eigener Energie und Ausdauer gewiß auf geistigen und moralischen Gebiete sehr viel leisten kann; nur müssen dessen Mitglieder unbedingt Alle für Einem und Einer für Alle an der schwereren Aufgabe theilnehmen. Das Wirken wäre da nicht in den Verhältnissen des Pincesz-Kör allein zu beschränken, außerhalb desselben ist das Wirkungsfeld ein großes — ja hauptsächlich da; nämlich: jeder in seinem Wirkungsfreie, wo sich der Mangel an Umgangsformen am meisten fühlbar macht. Nur so wären wir der Aufgabe gemächtig, wenn einer den andern unterrichten und auf die Pflichten vis à vis des Prinzipals, insbesondere der Gäste aufmerksam machen würde; nicht allein rathend, sondern in vermittelndem gütigen Sinne müßte da die Berichtigung und Zurückweisung erfolgen. Ganz andere Kräfte würden entstehen, und der Erfolg dürfte nicht ausbleiben. Schließlich wäre dahin zu wirken das im Allgemeinen die Junge (so genannte Weinjung) sehr beschränkte, eventuell nur zur geistigen Ausbildung gehörende Ausgänge haben, daß die Prinzipale sowie deren Stellvertreter die Oberkellner die Rechtsvorgänge (die jetzt so sehr Mode sind) den „Jungen“ ganz und strengstens verbieten*) und den jüngeren Gehilfen vor dem so sehr demoralisirenden und gesundheitschädlichen Nachschraumen zu warnen und sich zu enthalten trachten würden.

Diesem kurzen Programme, geehrter Herr Redakteur, seien Sie Abre so ich in Anspruch genommene geistige Kraft und ich bin der Ueberzeugung, daß Sie durchzuführen werden, was hiedurch angeregt wird. Ist der Kopf einmal da, werden hilfreiche Arme gewiß nicht fehlen.

Beseit von dem Wunsche Ihnen nebst den vielbesprochenen zwei Faktoren zur gewöhnlichen Lösung dieser schwierigen Aufgabe gratulieren zu können, zeichnet sich achtungsvoll

Tiebra S.

*) Es gibt Prinzipale die den Jungen schatten nach dem Geschäfte in ein Quartier oder nach Hause schickten zu gehen. Dieser große Uebelstand muß offen gerügt werden.

Anleitung zur einfachen Bestimmung der Weinbestandtheile.

von Dr. Franz Wörner.

Die im Werke benannten Gegenstände sind ausschließlich und allein bei Anton Fvom, Handelsvertreter in Budapest, zu haben.

Einführung.

§. 1. Es ist ein unleugbarer Umstand, daß wenn im Weine ein oder der andere Bestandtheil fehlt, — oder wenn derselbe auch nicht vollkommen fehlt, doch nur in geringerer Quantität vorhanden ist — ebenso wenn der Wein in Folge der Witterung oder Manipulation aus einem Bestandtheile mehr als das gehörige Maas enthält — all' dieses seinen Werth vermindert und seiner Qualität schädlich ist.

Hieraus folgt, daß zwischen den Bestandtheilen des Weines nicht bloß in Betreff der Qualität, sondern auch der Quantität, nothwendigerweise eine gewisse Harmonie sein muß.

Auch darüber ist kein Zweifel mehr, daß man durch Verkosten die Quantität der einzelnen Bestandtheile des Weines nicht sicher feststellen kann, dergleichenweise, wie z. B. der Zeitlauf ohne Uhr unbestimmbar ist.

Heutzutage trägt Jedermann eine Uhr in der Tasche, oder hält eine solche wenigstens an der Zimmerwand. Ebenso ist es nothwendig, daß der Weindkonom, der Kellermeister oder der Weinhändler eine Weinswaage und eine Weinwaage besitze, um die Qualität des Weines erkennen und dessen richtigen Werth bestimmen zu können.

Um aber die Quantität der einzelnen Bestandtheile im Moste oder im Weine festsetzen zu können, ist es nöthig eher zu wissen, aus welchen Bestandtheilen eigentlich der Most und aus welchen der Wein bestehe. Weiterhin, welche dieser Bestandtheile die wichtigeren, das heißt solche sind, deren Quantität zu bestimmen ist und welche die minder wichtigen.

Im Moste finden wir folgende Bestandtheile:

1. Traubenzucker ungefähr 10—30%
2. Weinsäure 0.3—1%
3. Extractivstoff, (Proteinstoff, Gummi, Mineralstoffe) ungefähr 1—2%
4. Wasser 70—90%

Wein enthält folgende Bestandtheile:

1. Wasser ungefähr 80—90%
2. Alkohol 5—12%
3. Säure (Weinsäure) ungefähr 0.3—1%
4. Zucker ungefähr 0.5—3%
5. Extractivstoff (Aether, Gummi Glycerin, Mineralstoffe etc.) ungefähr 1—6%

Von allen diesen Bestandtheilen sind zu bestimmen:

- a) Im Moste der Zucker- und Säuregehalt.
- b) Im Weine der Alkohol-, Säure und Extractivstoffgehalt.

Bestimmung des Alkohols und Extractivstoffes im Weine.

§. 6. Nachdem der Alkohol (der in jedem Weine vorkommt) ein kleineres spec. Gewicht besitzt, als das Wasser, könnte man, wenn das spec. Gewicht des Weines bestimmt würde, schon auf Alkoholgehalt desselben schließen. Dies könnte aber nur dann möglich sein, wenn der Wein bloß aus Alkohol und Wasser bestünde. Oder wenn derselbe immerwährend in gleicher Quantität der Extractivstoff enthalten müßte, welcher ein größeres spec. Gewicht, als das Wasser besitzt.

Da indeß der Extractivstoffgehalt der Weine ihrer Qualität gemäß von 1 bis 6—10 Prozenten ändert, vielmehr bei den schweren Ausdrucksweinen sogar zu 15 Prozent steigt, führt es überhaupt nicht zum Ziele, einfach nur das spec. Gewicht zu bestimmen.

In Folge dessen ist der Alkoholgehalt bloß auf folgende Art sicher zu bestimmen:

Vorerst bestimmen wir das spec. Gewicht des Weines bei einem gewissen Volumen; dann, nachdem der Wein zum halben Theil verdunstet worden ist, wird derselbe mit destillirtem Wasser auf das vorige Volumen ergänzt, und das spec. Gewicht von Neuem bestimmt. Aus dem Unterschiede zwischen den zwei spec. Gewichten wird sodann der Alkoholgehalt berechnet.

Diese Bestimmung geschieht möglichst einfach mit Hilfe der Weinwaage auf folgende Art:

Das Röhrchenglas (I. Figur II) in die Hand genommen, füllen wir dasselbe mit dem zu prüfenden Weine — und zwar, wenn dieser auffallend dünn ist, so daß die Weinwaage an der schwarzen Seite unter die Kubrit 35 sinkt — bis zur oberen Kubrit ist der Wein dicker, in diesem Falle bis zur unteren Kubrit. Jetzt senken wir die Weinwaage hinein, und sehen an, wie tief sie auf der schwarzen Seite gesunken ist. Die Nummer der gefundenen Kubrit wird notirt. Hernach wird der Wein in ein Glas von dünner Wand gegossen, und der Rest, welcher an



den Seiten des Röhringlases haften blieb mit destillirtem Wasser ebenfalls hineingespült. Das Glas stellen wir in eine gewöhnliche Pfanne, oder in welsch' ein immer flaches Küchengefäß, in welches vorerst bis 1 Holl Höhe Wasser gegossen wurde. Unter dem Gefäße wird demnach so lange geseuert, bis der halbe Theil des Weines in diesem Wasserbade verdunstet.

Der auf diese Art zur Hälfte verkokte Wein wird in das Röhringglas zurückgegossen, der Rest mit destillirtem Wasser hineingespült, und ebenfalls destillirtes Wasser bis zur vorigen Rubrik zugegossen, dann die Öffnung zugehalten, das Ganze umgeschüttelt; und hienit lassen wir die Weinwaage von Neuem hinein. Zugleich bemerken wir auf deren schwarzen Seite wieder, wie tief dieselbe gesunken ist. Die gefundene Rubriknummer wird aus der früher gefundenen subtrahirt, die Differenz gibt den Alkoholgehalt in Gewichtsprözenten. An der rothen Seite (beim zweiten Hineinsetzen) sehen wir den Extractivstoffgehalt des Weines ebenfalls in Prozenten.

Bei dieser Bestimmung ist auf folgendes zu bemerken:

1. Muß in das Röhringglas pünktlich bis zur betreffenden Rubrik gegossen werden, damit die Flüssigkeit eben dahin reiche.

2. Soll der Wein beidermal vor der Bestimmung in einem Glase von dünner Wand so lange in kaltem oder warmen Wasser gefäße und gewärmt werden, bis die Temperatur desselben eben + 15° C. oder + 12° R. zeigt. Denn nur bei dieser Temperatur kann ein sichere Resultat erzielt werden.

3. Beim Hineinfließen der Weinwaage sind dieselben Maßregeln zu beobachten, wie hinsichtlich der Mostwaage bei der Zuckerbestimmung. Mit diesem Apparate sind wir befähigt, — wenn uns viele Gläser von dünner Wand zu Gebote stehen — in einer Stunde den Alkoholgehalt von 80-erlei Weinen zu bestimmen; bloß mit einem Röhringglas und mit einer Weinwaage. Die Weinwaage ist der Form nach in Allen der Mostwaage ähnlich.

Die in der Röhre der Weinwaage befindliche Scala zerfällt in zwei Theile: der eine ist mit schwarzen, der andere mit rothen Rubriken versehen.

Von den schwarzen Rubriken ist, wie schon oben erwähnt wurde, der Alkoholgehalt zu lesen.

Diese Rubriken entsprechen folgenden specifischen Gewichten:

Rubrik der Weinwaage	Spec. Gewicht bei + 15° C.	Rubrik der Weinwaage	Spec. Gewicht bei + 15° C.	Rubrik der Weinwaage	Spec. Gewicht bei + 15° C.	Rubrik der Weinwaage	Spec. Gewicht bei + 15° C.
39	0.9860	29	0.9991	19	1.0155	9	1.0315
38	0.9870	28	1.0007	18	1.0170	8	1.0331
37	0.9880	27	1.0024	17	1.0187	7	1.0348
36	0.9890	26	1.0041	16	1.0204	6	1.0364
35	0.9900	25	1.0058	15	1.0220	5	1.0380
34	0.9912	24	1.0074	14	1.0235	4	1.0396
33	0.9928	23	1.0091	13	1.0251	3	1.0412
32	0.9944	22	1.0108	12	1.0267	2	1.0429
31	0.9960	21	1.0124	11	1.0283	1	1.0446
30	0.9976	20	1.0140	10	1.0299		

Der andere mit rothen Rubriken und rothen Nummern versehene Theil zeigt den Extractivstoffgehalt in Prozenten.

Diese rothen Rubriken entsprechen ebenfalls bei + 15° C. folgenden spec. Gewichten:

0 = 1.0000	4 = 1.0160	8 = 1.0322
1 = 1.0040	5 = 1.0200	9 = 1.0363
2 = 1.0080	6 = 1.0240	10 = 1.0404
3 = 1.0120	7 = 1.0281	11 = 1.0446

Die wichtige Bedeutung der blauen Rubrik ist schon oben bei Beschreibung der Maschine erläutert worden.

Da es oftmals vorkommt, daß man den Alkoholgehalt nicht in Gewichtsprözenten in Volumenprozenten zu wissen wünscht, die Weinwaage aber denselben bloß in Gewichtsprözenten anzeigt, so nehmen wir in solchen Fällen folgende Tabelle zu Hilfe, an der wir es ausgemessen finden, wie viel Volumenprozenten irgend ein gewisses Gewichtsprözent entsprechen soll.

Alkoholgehalt		Alkoholgehalt		Alkoholgehalt	
in	in	in	in	in	in
Gewichts-	Volumen-	Gewichts-	Volumen-	Gewichts-	Volumen-
Prozenten	Prozenten	Prozenten	Prozenten	Prozenten	Prozenten
1	1.25	7	8.72	13	16.05
2	2.50	8	9.94	14	17.27
3	3.75	9	11.16	15	18.49
4	4.00	10	12.37	16	19.71
5	5.24	11	13.60	17	20.92
6	6.48	12	14.83	18	22.13

Alle Rechte vorbehalten.

T. Ihász György urnak a „Vendéglősök Lapja“ szerkesztőjének

Budapesten.

Van szerencsénk tisztelettel értesíteni, miszerint a „székesfehérvári pinczér-egylet“ f. év márczius hó 12-ikén tartott rendes évi közgyűlésén becses lapját egyetünk hivatalos közlönyéül zajos éljenzés közt egyhangulag megválasztotta.

Midőn erről tisztelettel értesítjük, maradunk t. szerkesztő urnak

Székesfehérvár, 1885. márczius hó 13
hazafini ndvözetlettel

Steffel Ferencz,
egyl. titkár.

Kehrer Ferencz,
egyl. elnök.

KÜLÖNFÉLÉK.

— A budapesti szállodások, vendéglősök- és keresmárosok ipartársulata legutóbbi társas összejövetelét *Walaschek* János urnak a kepesi-uton levő vendéglő helyiségében tartotta.

— **Vendéglős ipartársulatunk** kiállítási pavilonját volt alkalmunk megtekinteni, mondhatjuk, hogy valóban dicsőségére fog valni ipartársulatunknak. Ipartársulatunk buzgó elnöke *Gundel* János ur naponként megtekintti a folyamatban levő munkálatokat.

— **Gundel János** urnó ó nagyságánál legutóbb vendéglős ipartársulatunk részéről *Glück* Frigyes, *Wrabetz* Frigyes, *Walter* Károly és *Blasschka* J. urak; a „Pinczér-egylet“ részéről pedig *Schopper* Ferencz elnök ur tisztelettel a küldöttségét *Wrabetz* Frigyes ur a bálbizottság volt elnöke vezette s ő nagyságának a két intézet nevében meleg szavakban monlott köszönetet bályamai tisztségéért. A küldöttségnek *Gundel* János ur vendéglős ipartársulatunk nagyerdemű elnöke válaszolt s örömeinek adott kifejezést azon erkölcsi siker felől, mely a tánczyvalómeg megtartása által a két testvér intézmény közötti kölcsönös jó viszony megalapítására adott alkalmat.

— A „székesfehérvári pinczér-egylet“ f. hó 12-ikén tartott rendes évi közgyűlésében a következő tisztviselek és választmányi tagok választottak meg Tiszteletbeli elnök: *Balázs* Mihály, elnök *Kehrer* Ferencz, alelnök: *Heszmann* Károly, titkár: *Steffel* Ferencz, pénztáros: *Gánti* Lajos, felügyelő: *Wock* István, ügyvéd: *Szeleky* Ignác, orvos: *Dr. Pláner* Béla; választmányi tagok: *Sauns* Lipót, id. *Lów* Károly, *Uden* Lajos, *Náglits* György, *Andressek* József, *Glatz* Samu, *Bohos* Lajos, *Nagy* Lajos. Számvizsgálók: *Vierzigmann* György, *Plesche* József, *Hegyi* József

— **Kettős keresztelés.** *Wechsler* L. ó miskolczi főpinczér és *Auspitz* Borbála urnó f. hó 12-ikén d. u. ó 4 órakor a budapesti helvét vallásu templomban tértek át az izraelita vallásról a keresztény vallásra. A keresztelési szertartást *Szeleky* Kálmán ref. lelkész ur végezte. A keresztapai tisztelet *Petanovits* József főpinczér ur és *Ihász* György lapunk szerkesztője viselték. A szent keresztelésben *Wechsler* Leo ur: *György* nevet, *Auspitz* Borbála urnó pedig *Jozefine* nevet vettek fel.

— A budapesti „Pinczér-körnek“, a vigadóban február hó 4-én tartott „Jelmez-estélye“ 40 frt hasznót jövedelmezett.

— A budapesti „Pinczér-kör“ f. év. márczius hó 2-án, saját helyiségében az estéli üzleti zárórák után, tartandja meg ez évi rendes közgyűlését, melyre a t. tagok minél számos megjelenésre kéretnek fel. Az igazgatóság.

— **Mundt** Lajos barátunk a Szikszay-étterem kèpzett főszakácsa, lapunk munkatársas s osztályunknak egyik általánosán tisztelt tagja, betegségeből teljesen felépült. Felgyógyulása fellett érzett igaz örömnöknek adunk kifejezést.

— **Bányai** József vendéglős ur, a keresi-uti látogatott vendéglő helyiségét legutóbb egész ujonan berendezte.

— **Pitzer** Matyas ur, a szegedi „Fekete sas“ szálloda volt főpinczérje, a rimaszombati „Rózsza“ szállodában e hó folyamán foglalja el állását. Elköltözése alkalmával szegedi társai szép ovatióban részesítették, mit valóban meg is érdemelt, mert csakugyan tántoríthatlan uttörője a pinczéri osztály magyarosításának.

— **Scherübl** Károly ur, a Szikszay étterem derek fizető pinczérje kellemes családi meglepetésben részesült, kedves neje f. hó 7-kén egy egészséges fiu gyermekkel ajándékozta meg, a kisdéd Károly nevet nyert el a szent keresztelésben.

— A budapesti „Pinczér-egylet“ választmányos f. év február hó 28-ikán rendes havi ülést tartott, jelen voltak: *Schopper* Ferencz elnök, *Eder* Antal alelnök, *Sztanov* Mirku titkár, *Bányász* Béla, *Duhon* János ellenőrök, *Devally* Ágoston, *Czettin* F. *Ruef* József, *Müller* Antal, *Molnár* Ferencz, *Petanovits*

József, *Bayer Lajos, Mundt Lajos, és Thász György* a „Vendéglősök Lapja” szerkesztője.

Schopper Ferencz elnök üdvözlé az egybegyűlt hazafiak új választmányt s örömeinek ad kifejezést, hogy választmányunk osztályunk szívéből javából lett megválasztva. Jelenti továbbá, hogy *Czepka Lajos* egyelőtt pénztáros, mivel a magyar nyelvet tökéletesen nem bírja, állásáról lemondani szándékozik. A választmány abban állapodik meg, hogy *Czepka*, mint eddig 11-éven keresztül ugy ezután is saját jegyzeteit német nyelven végezheti. Állásában megmarad. — *Sztanoy* Mirku és *Möszer* Károly titkárral, *Duhon János, Bányász Béla* és *Koch Kornél* egyhangúlag ellenőrökül megválasztatnak. *Sztanoy* Mirku indítványt tesz, hogy kérje fel a választmány a főnököket, üzleteikben oly egyéneket alkalmazzanak, kik az egylet tagjaivá lenni magukat kötelezik. A választmány erre nézve elhatározza, hogy nem a főnökökhöz, hanem az összes főpinczerekhez fog legközebbi lapunk utján felhívást intézni az egylet érdekében.

— **Szattmár, Márkus** Márton közszeretben levő vendéglős ur „Hungária” czimű szállodát és kávéházat nyitott s azokat csinosan berendezte.

— **Pancsováról** Mészáros Ernő főpinczér Déván, Budapestről *Mojzer* Ferencz Vukováron, Szegedről *Pitner* Mátyás Rimaszombaton, *Schmid* Ferencz Sarajevóban; *Szatmárról* Gelb Béni Mármaros-Szigeten foglalták el főpinczéri állásukat.

— **Schweiger** K. szállodás ur Jászberényben a „Jász-kürt” szállodát újonnan csinosan berendezte.

— **A balatonmelléki** bortermelők szövetkezetének megbizottjától *Zsigonyi* György úrtól egy hordó jó minőségű villányi vörös bort vettünk, a bor kitünősége felől volt alkalmunk meggyőződni s ajánljuk vendéglős üzlettársaink figyelmébe.

— **A „Pinczér-egylet”** legutóbb megválasztott tiszteletbeli tagjainak f. hó 12-én nyújtották át a díszokmányokat. *Schopper* Ferencz elnök, *Eder* Antal alelnök, *Ruef* József választm. tag és *dr. Hauer* Sándor ügyvéd küldöttségi tagok A küldöttség *Fenyvesy* Ferencz orsz. képviselőjénél, *dr. Hérics* Károly min. oszt. tanácsos és *Kommer* Ferencz vendéglős uraknál tisztelettel s mindenütt nyájasan fogadtattak.

— **Kolozsvárott** a város tulajdonát képező „Két ágyú” hoz czimzett koremsa f. év április 15-ikétől 3 évre nyilvános árverés utján haszonbérbe adatik.

— **A magy. írók és művészek** társaságából kifolyólag *Solymsi* igazgatószáki alatt egy a *Párisi*, „*Foiles Bergeres*” mintájára magyar nemzetközi dalszámok fog felállítatni, minél fogva pályázat hirdettetik egy vendéglői üzlet betételezésre. A vendéglős egyszersmind társasagató lenne s tartozik 3000 frt övadékot készpénzben 3000 frt övadékot pedig akár készpénzben akár ingatlanainak betételezésével adni. Bővebb felvilágosítást lapunk kiadóhivatala adhat.

— **Mindazon** t. pályatársainkat, kik a *Leth* és *Sperlich* urak által f. hó 18-ikán rendezendő táncszertélyre netalán tévedésből meghívót nem kaptak volna s erre igényt tartanának, kérjük legyenek szívesek arról *Leth* és *Sperlich* urakat (Kalap-utca 5. szám) értesíteni.

— **Schweiger** György derek vendéglősünk *Lipót-utcai* vendéglő helyiségét *Kolozsváry János* urnak adta el. *Schweiger* ur pedig a belvárosban fog csinos vendéglő helyiséget nyitni.

— **Fővárosi pinczér-egyletünk** választmánya f. hó 7-ikén *Schopper* Ferencz elnöklete alatt rendkívüli ülést tartott, melyen *Gerlóczy* Károly polgármester úrtól, mint a „Magyar iskola-egylet” elnökétől egyletünkhez érkezett nagybecsű átirata felolvastatott s zajos eljenzés közt vétetett tudomásul. A választmány egyletünk 50 éves jubileumí ünnepélyének megtartását a kiállítás után az ősi időnyre halasztotta.

— **A „Pinczér-kör”** kebelében — mint örömmel jelenthetjük — ismét nagyobb életvelőség kezd felútni. Fájdalom, hogy az utóbbi időben oly sokan mellőztek kedves találkozási körünket, mely osztályunknak csakugyan dicsőségére szolgál.

— **Az első magyar országos pinczesterek és pinczemunkások** egyletének választmánya f. hó 1-én *Karl Nándor* ur elnöklete által ülést tartott, melyen az alakuló ülésről felvett jegyzőkönyv felolvasatván, hitelesítettt. Az egylet díszokmányain hazánk czimereinek való használhatóságát magas kormányunk kegyesen megengedte, m t a választmány örömmel fogadott.

— **Mindazon** t. jó barátaim, kik magyarosodásunk felett érzett örömeiket és üdvözlőketek kifejezték, különösen *Pái* Ábrám kolozsvári polgár ur, ki személyesen tisztelettel nálam, fogadják az egylet nevében köszönetem kifejezését.

Sztanoy Mirku, titkár.

Lapunk szerkesztőségét és kiadó-hivatalát áttették az „Első magyar országos pinczesterek és pinczemunkások egylete” helyiségébe (Korpesti-ut 19.), hol a szerkesztővel naponként d. u. 2 óráig 4-ig érkekezhetni.

— **Stölzle** C. fia! hirdetésére figyelmeltettük t. olvasóinkat.

— **Leth** és **Sperlich** urak f. hó 18-án este a „zenekedvelők-egylete” helyiségében (Bálvány-utca) a *József*ek és a *Józsák* tiszteletére táncszertélyt rendeznek. Belépti-díj 1 frt 50 kr. *Jegey* válthatók előre *Leth* és *Sperlich* urak iroda helyiségében *Kalap-utca* 5. szám és este a pénztárnál.

— **„Pinczér-egyletünk”** újonnan választott hazafias derek választmánya legutóbb tartott első ülésében titkárral *Sztanoy* Mirku urat, másod titkárral *Möszer* J. Károly urat; ellenőrökül pedig a korházi ellenőrzésre *Bányász* Béla, az 1., 3., 5., 7., 9., kerületekbe *Duchon* János, a 2., 4., 6., 8., és 10. kerületekbe pedig *Koch* Kornél urakat választás meg egyhangulag.

— **A budai vinczellérképe** a külföld részéről évről évre nagyobb elismerésben részesül s a legkiválóbb szaktudósok is, kik a klosterneburgi minta intézet megtekintése után jöttek hozzánk, a legnagyobb elismeréssel nyilatkoztak vinczellérképezdénkről. Sőt már tanulmányozás végett is felkeresik az intézetet; így a szerb kormány ez évre *Mjics* Pál állami szőlőkezelőt küldte ide kiképzés végett, a jövő taványre pedig a bolgár kormány küld ide egy fiatal embert hasonló czéllal.

— **Toldalék.** Lapunk utolsó számában a budapesti „Pinczér-kör” által rendezett jelműből tudósításban, igazán őszinte sajnálatunkra, a jelen voltak névsorából *Klívényi* Ferencz és *Szochátsky* Sándor (spanyol hölgy), *Löwy* H.-né, *Kerschanczné*, *Mayerne*, valamint *Waller* I. (kitűzően sikerült czizányú jelmez) *Redéni* és *Kersanz* Kat. urhölgyek kihagyattak. Sietünk e hibának helye igazítani azon reményben, miszerint elzult választásunknak beismerve, számíthatunk szives bocs. natokra. Megemlítjük még e helyütt, hogy *Szicszay* Ferencz német urhölgy 1 frt felülzettel volt szives bálunk czéljához járulni.

M. J.

— **A budapesti szálloda-tulajdonosok** már betejcsztették az országos kiállítási bizottság elnökehez a szobák számát s azoknak a kiállítás tartama alatt fentartandó árait feltűntető jegyzéküket. Csupán két fővárosi szálloda, t. i. az Angol királyné-hoz és a „Magyar király”-hoz czimzettek meg az árjegyzék előterjesztését. Hogy a lakás drágaságáról terjesztett hírek mennyire tuloztak, azt ezen árjegyzékek is világosan bizonyítják. Így p. o. a „Váladskürt” „Pannonia”, „Frohner” „Hungária”, „Erzsebet”, „Orient”, „Fehér ló”, „Tigris”, „Páris”, „London”, „Europa”, „Arany sas”, „Nemzeti”, „Fehér hattyu” szobái közt kevés 4 frtos és 3 frtos van, a többiek ára 1 frt 20 kr és 2 frt 50 kr közt váltakoznak. — A fővárosban található 41 különféle szállók koremsák és fogadókhban összesen 1819 szoba áll rendelkezésre, melyek 3414 vendéget képesek elfogadni. E számban nem foglaltatnak benn a *Margit*-, *Csiszár*- és *Király-fürdő* s a többi e fajta helyiségek, melyek a kiállítás tartama alatt a fővárosba töföld idegenek egy részének elszállásolásra alkalmasak. Szállodásaink mindig loyálisok voltak közönségünk iránt s nem éltek vissza vendégeikkel, mint egyégy magán vállalkozók.

— **A budapesti pinczér-egylete** legutóbb a következő tagok vétettek fel: I. osztály *Ujváry* Miklós főpinczér, II. osztály *Dommschitz* József, *Gebauer* Alajos, *Ziegler* Flórián, *Hochleitner* Ferencz, *Schmid* József, *Regina* Béla, *Weiler* Nándor, *Botsék* Antal, *Gomolka* Konrád, *Keszler* Lipót.

— **Halálozás.** *Leidenberger* Péterné szül. *Szente* Krisztina asszony a „Vörös alma” vendéglő tulajdonosnője f. hó 6-án életének 62-ik évében jobb létre szenderült. Temetése f. hó 8-ikán a helyvét vallásu reformált egyház szertartásai szerint nagy részvét mellett ment végbe. Béke poraira.

— **Meghívás.** A budapesti szállodások, vendéglősök és koremsárosok ipartársulata folyó évi márczius hó 27-ik napján délután 3 órakor az „Europa” szálloda” termében megtartandó **XI. rendes közgyűlésére** a tagok tisztelettel meghívattak. **Budapest**, 1885. évi márczius hó 12-én. **A budapesti szállodások, vendéglősök és koremsárosok ipartársulata elnöksége.**

Napirend: 1. Évi jelentés felolvasása. 2. Évi mérleg előterjesztése. 3. Számvizsgáló bizottság jelentése. 4. Felmenyiség megadása. 5. Evi költségvetés jóváhagyása. 6. Indítványok. 7. Új elnökség. — választmányi tagok és számvizsgálók választása.

— **Einfundung.** Die Herrn Mitglieder werden hiennt zu der am 27 März 1. N. Nachmittags 3 Uhr im Saale des „Hotel Europa” abgehaltenen **XI. ordentlichen General-Verammlung** der Budapestener Hotelier, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft höchst eingeladen. **Budapest**, im Monat März 1885. Das Präsidium der Budapestener Hotelier, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft.

Tagesordnung: 1. Jahres-Bericht Vorlegung. 2. Vorlage der Jahres-Bilanz. 3. Entgegennahme des Revision-Comité-Berichtes. 4. Ertheilung des Abschlusses. 5. Genehmigung des Jahres-Budget. 6. Etwasige Anträge. 7. Wahl des Präsidium, Ausschusses, und Revisoren.

— **Tisza Kálmán** miniszterelnök 10-éves jubileuma alkalmából, az „Európa” szállodában tartott diszebél étlapja:

MENU

LE 2. MARS 1885.

Consommé à la Palestina
Croquettes de volaille à la Demidoff
Turbot à la Brazagna
Gigot de veau à la Béchamel
Pain de patée de Foie gras en bellevue
Petits pois à l'Anglaise
Chapon de Styrie
Salade — Compote
Crouque-en-bouche à l'Orleans
Dessert

HOTEL DEL'EUROPE.

— **Meszlény Lajos** orsz. képviselőnek Fiáth Mariska urhölgygel történt eljegyzési ünnepélyük alkalmával 1885. márczius 2-án a „Vadaskürt” szállodában tartott diszebél étlapja:

MENU.

Potage d'Ohlio.
Fogas Sauce Tartar
Petits pâtes à la financiere
Filet d' Boeuf à la Savarin
Pommes de Terre le Petits pois.
Poularde — Diüdonneaux.
Salade
Entremets
Parfaits
Fruits
Petits — Fours.

A „Vendéglősök Lapja“

f. évi április — júniusi évnegyedére

uj előfizetést nyitunk. Az előfizetési ár lapunk homlokán olvasható.

Mindazon t. előfizetőinket, kiknek előfizetéseik e jelen számukkal lejárt, legyenek szivesek előfizetéseiket mielőbb megújítani, nehogy a lap szétküldésénél fenakadás történjék.

Lapunkra előfizethetni:

B u d a p e s t e n:

A kiadó-hivatalban: Klauzál-utca 5. szám.
Leth és Sperlich urnaknál (kalap-utca 5. szám.)
Paulits József urnál (Erzsébet szálloda.)
Cserevny V. urnál (kalap-utca 14. szám.)
Karl Nándor urnál az orsz. pinceszemek elnökénél
A „Szállodások”-vendéglősök ipartársulata” irodahelyiségében (Lipót-utca 12.)
A „Pincézér-egylet” helyiségében (granátos-utca 8. szám.)
A „Pincézér-kör” helyiségében (granátos-utca 8. szám.)
A „Kávék-iptársulat” és „Kávék-segédkek” helyiségében (kalap-utca 10. szám.)
Fromm Antal urnál, Dohány utca 30. szám.

V i d é k e n:

Szatmáron: Valkovits Sámuel egyl. titkár urnál.
Szombathelyen: Zrinyi József egyl. elnök urnál.
Szegezen: Juranovits Ferenc szállodás urnál. Brucker Mihály főpincézér és Oszvald János szobapincézér urnál.
Komáromban: Boor József ipartárs. ügyész urnál.
Ujvidéken: Szarka Jenő vendéglős urnál.
Ungvárt: Seres Márton pincézér urnál.
Nagy-Kanizsán: Tóth Antal főpincézér urnál.
Nagyváradon: Pozsonyi Ferenc egyl. ügynök urnál
Miskolcon: Bokros Károly pincézér urnál.
Székesfehérvárt: Kehrér Ferenc kávék és egyl. elnök urnát.
Kolozsvárt: A. Kovács Gyula vendéglős urnál, és Fleischmann Ede urnál.
Egerben: Szerenesi Sándor urnál.
Pozsonyban: Bereczky Lajos főpincézér urnál.
Győrben: Stumpf Dózsa egyl. titkár urnál.

A „HUNGÁRIA KÁVÉ“

Ki szereti az életét
Igyék „Hungária kávé“-t.

minden háztartásban elkerülhetetlen **táp- és gyógykávé**, mely számos orvosi tapasztalat szerint, ha rendszer eledell szolgál, egy gyermekek, mint felnőtteknél állandó jó egészséget biztosít, s öregeknél az életet meghosszabbítja, ha pedig mint gyógykávé utasításom szerint használtatik

gyomor és bélhurut,

étvágyhiány, rossz emésztés, gyomorégés, fejfájás és elsoványodás ellen sikeres gyógyulást nyújt, továbbá enyhülést eredményez aranyér, ideg-, szív- és tüdőbajokban Egy kiló (2 font) 1 frt 20 kr.

Kapható a fellaláló SZÁLADY ANTALNÁL Budapesten Sugárút 100. V. L.

és minden nevezetesebb fűszerkereskedésben helyben és vidéken.

Programmok, orvosi bizonyítványok kívánatra bérmentve küldetnek. Sok ezer háláirat eredetiben olvasható.

Tisztelt Szalady úr!

Fogadja hálás köszönetem és elismerésem nyilvánítását. Az Ön „Hungária Kávé”-ja három éves gyomorhurutomról kitűnő hatást volt, a kellemetlen szédülést s egyéb lehangoló tüneteket csak rövid használat után is majdnem teljesen megszüntette, az étvágyat javította ugy annyira, hogy alapos reményem van további használatával előbbeni jó egészségemet visszanyerhetni.

Endrőd, (Békésm.) 1884. július 26

tisztelettel
Dr. Horváth Béla, tisztí orvos.

Mélyen tisztelt Szalady úr!

Egész testi szervezetemre igen jó hatását tapasztalván a „Hungária Kávé”-nak sziveskedjék 4 kilót posta utánévt mellett újból küldeni. Etéd, 1884. október 15-én.
Alázatos szolgálója Kovács József, plébános.

Tek. Szalady úrnak Budapestén

Azon kérdésére, hogy írjak egészségi állapotomról, örömmel közölhetem önnel, hogy most már egészséges vagyok mint a makk és ezt csakis Isten után önnek köszönhetem, mert ha Hungária kávéjával nem élek, ugy már régen a föld gyomrába vagyok 12 éves gyomorajommal.

Fogadja hálalköszönetem kifejezését

Nagy-Légh. (Pozsonym.) okt. 12.
maradok teljes tisztelettel
Szentés István, gépész.

Igen tisztelt uram!

Sziveskedjék kérem posta fordultával ismét 4 kiló „Hungária Kávé”-t küldeni számomra, minthogy az igen jó hatásnak bizonyult. B-Csaba, 1881. november 21.

tisztelettel
Szeherényi Lajos, evang. lelkész.

Szalady Antal urnak!

Abolirt mint gyomorhajban szenvedő az ön „Hungária-Kávéját” két hónapig használtam. ez illó alatt tökéletesen kigyógyított s most legjobb egészségben vagyok, fogadja azért hálás köszönetem kifejezését sat

Makó, 1885. január 10-én.

Szűcs József, építő-mester.

Tisztelt Szalady úr!

Az ön „Hungári-Kávéja” környékünkben igen jó hírnev örvend, miután mindenki jó-tékony hatását tapasztalja. Ezen okból többek felkérésére kerem legyen szives újra 10 kilót küldeni sat.

Richwald 18*5. január 24-én.

Dörner Károly, esp. plébános.

Makón

a főtéren „Nemzeti szálloda” czimü vendéglő, kávéház, étterem, vendégszobák és kert-helyiség, az **összes be-
rendezéssel együtt eladó** vagy **haszonbérbe is kiadó.**

Bővebb felvilágosítást e lap kiadó-hivatalában vagy Makón *Sonkoviits János* vendéglős urnál.

Vizahólyagot, kénlaposkát, borszeszt, bor-
festéket és zamatokát, továbbá dugót, aknát,
vakcsapot, csapot, akna-emelőt, dugóhúzózt stb.
legjobb minőségben és jutányosan szállít

Nagy Ignác

VII. Rombach utca 6.

Vidéki megrendelések mérsékelt árárt
gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Hausenblase, Eischlag, Gelatine, Weinsprit
Weinbouleuren und Bouquets, sowie Korke,
Fassspunde, Zapfen, Pippen, Spundheber, Kork-
zieher etz. **liefert bestens u. billigst**

Ignaz Nagy

VII. Rombachgasse 6.

Provinzbestellungen werden schnellstens zu
den promptest billigsten Preisen ausgeführt.

Champagnertrinkern

empfehlen wir unsere nach rein natürlicher
französischer Methode
erzeugten

Champagner,

welche bei allen Ausstel-
lungen mit ersten Preisen
und durch persönliche
Anerkennung Sr.
Königl. Hoheit der
Prinzen von Wal-
les ausgezeichnet
wurden.

Erste ungarische

Champagnerfabrik

I. M. Hülle & Sohn,

BUDAPEST.

VI. Schiffmannsgasse Nr. 31.

Probeflaschen à 4 große Flaschen sortirt,
werden mit Nachnahme fl. 6, versendet.



Csáky Armin

Budapestn,

VI., Sugárut, Octogontér 63.

Férfi és női

feherneműek,

ágyneműek,

vásznak, chiffonok

szepeességi

asztalneműek és törülközők,

férfi és fiu-öltönyök,

női ruhák

és

felöltők

nagy választékban a

legolcsóbb árak
mellett.



Géczy Ferencz

első budapesti

elő és tisztított baromfi,
tojás- és vadász-áru
kivitelé esarnoka

Budapest, IV. Duna-utca 10.,

ajánlja az óvadra szép tisztított fiatal
pulykát, fenyves madár, vadkaesa, vad-
disznó, naponta friss választékban üzle-
tomben kapható a legolcsóbb árakon.
Tojás (friss) átűezett, jótállás mellett.
Naponta friss ludmáj.

Főraktár Magyarországon részére való di
stíriai s francia hízalt baromfiból, egymint:
poulard s kappanok.

Vidéki megrendelések utánvétel mellett
pontosan eszközöltenek.

A világhírű valódi szegedi rózsa-paprika

melynek valódisága itt jelzett 981. számmal



bejegyzett védjegy-
gyel törvényesen
véde van. 2, 5,
10-kros hártya-
papír-csomagok-
ban, valamint 1/2,
1/4, 1/8 és 1-kilós
bádogdobozokban
kapható minden
nagyobb fűszer-
üzletben.
Külföldön a t. cz.
háziasszonyok és
vendéglősök
becses hájelmébe
ajánljuk.

Saját gyári raktár

Ladányi testvérek

Budapest, váczi-körút 63.

További elárusítók kielégítő kedvez-
ményben részesülnek.

Vidéki megrendelések pontosan (utánvétel mellett)
eszközöltenek.
Rózsa paprika nagyban és kicsinyben kapható.

Lobmayer János Ferencz és társas

BUDAPEST, IV. Károly-körút 18.

Ajánlják:

belföldi fehér- és vörös- asztali,
peesenye-, és tokaji aszu

BORAIKAT,

nem különbben, raktáron levő: kül-
földi borokat, valódi francia-
pezsgőket és francia Cognacot.

FŐRAKTÁRA:

JULES MUMM & Co., REIMS

MERCIER & Co., ÉPERNAY

francia pezsgőknek

BRÜDER KLEINSCHEG, - GRAZ,

francia modoru pezsgőknek.

Arjegyzék kívánatra bérmtve küldetik.

WILLINGER JÓZSEF

fűszerkereskedő

BUDAPEST,

Dohány- és Klauzál-utca sarkán

Ajánlja a vendéglősök, kávécsok és
koremszások szíves figyelmébe, miszerint
nála valódi jó

SZILVORIUM,

valódi trencsényi

BOROVIOSKA,

felföldi finom

káposzta és ugorka

nagyban és kicsinyben
eladó.



Lajos



Védjegy.

Budapest, IV. ker. Kalap- és Lipót-utca [sarok], 10. szám.

Elvállal mindennemű épület- és mulakatos-munkákat, készít minden alakú és nagyságu takaréktűzhelyeket valamint a legcélszerűbb füst-kihuzó cilinder- s buvó-kémény toldatokat.

Készítik mindennemű és nagyságu

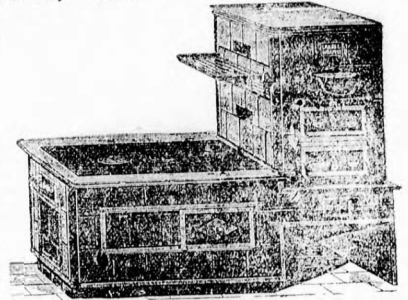
tűzhelyeket

kisebb-nagyobb háztartási, urasági, vendéglői és szállodai stb. konyhákba.

A nagyobb vendéglői, szállodai stb. tűzhelyeket mindkét oldalán nyíló sütőajtókkal, 2- vagy 4-esapos vízmedenzével is készíthetem.

Asztaltűzhelyeim mind füstelzáró szeleppel vannak ellátva, minek azon lényeges előnye van, hogy ha egész nap vagy több órákon át tüzelünk és nem sütünk, a szelepet nyitva tartva, a tütek nem hevülnek fel s ezáltal meg vannak mentve a gyors kiegészítő.

Továbbá megjavított mindennemű tűzhelyeket (helyben vagy vidéken), melyek még jó karban vannak ugyan, de - füstölnek, sütői nem jól, vagy általában nem sütnek, vagy sok tüzelő-anyagot elemésztenek és a czélnak még sem felelnek meg.



STÖLZLE C. FIAI

es. és kir. szabadalm.

üveg-gyárainak
raktára

BUDAPEST,
Királyutca 50.

Mindennemű

Üvegáru

vendéglők,
kávéházak
számára.

valamint minden ház-
tartási szükségletre.

Képes árjegyzékkel kívánatra
ingyen szolgálunk.



Készletek és fényüzési
táblák.

Tábla-üveg.
Szabottgyáriarak.



Minden a borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: Viza-hólyag, bor-zamat (Weinbouquet), borderítő-por (Klärungspulver), ugy porok a bor savanyúságának megszüntetésére; továbbá tökéletesen ártalmatlan borfestekek, glicerin, gelatin, kénlapoescák, nemkülönben parafa-dugók és palaezokra való ezium-sipkák (Kapseln), a legjobb minőségben s legdusább választékban kaphatók: **Watterich Arnold** nr kereskedésében
Budapest, Dohány-utca 1. szám a.

Alle Bedarfsartikel zur Wein-Manipulation, wie: Saufenblase, Weinbouquet, Klärungspulver, unschädliche Weinfarben, Ginschlag, Gelatine, Zropfen, Glycerin, Zinnkapseln etc. in besten Qualitäten billigt bei

ARNOLD WATTERICH Budapest, Preiscourante und Manipulation gratis.

Első magyar egyesületi könyvnyomda (Budapest, IV. Granátos-utca 8. sz.)

Ifjabb NAGEL OTTÓ

könyvkereskedésében

BUDAPESTEN
a nemzeti
színház bér-
házában

kapható
MAGYAR
általános

LEVELEZŐ
és
HÁZI TITKÁR

Irta
Knorr Alajos.
Megjelent
16 füzetben.

Egy-egy füze
ára 30 kr.
vagy:

Két kötetben egy egy frt 2.40
vagy:
Diszes vászonkötésben. frt 5.20.

Kitünő, finom, természetes

veres borok

kaphatók literenként 25 és
30 kr. 14 litertől fel.

Minták üvegekben nem, csak hordókkal küldetnek utánvét mellett. Hordókat gyári áron számítunk. Nagyobb megrendeléseknél előleg kéréstik. — Megrendelhető:

u. p. Villány, Nagyarsányban
Zágonyi György megbizottnál.

Kívánatra árlap bérmentve küldetik.