

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(PINCZÉREK LAPJA.)

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

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK-, VENDÉGLŐSÖK- ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATÁNAK,

A „FŐVÁROSI PINCZÉR KÖR”, A „BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET”,

A SZATMÁR-NÉMETI „PINCZÉR-EGYLET”, A SZÉKESFEHÉRVÁRI „PINCZÉR-EGYLET”,

A BUDAPESTI „KÁVÉHÁZI SEGÉDE-EGYLET”,

A SZOMBATHELYI „PINCZÉR-BETEGSEGÉLYZŐ EGYLET”,

AZ „ELSŐ MAGYAR ORSZÁGOS PINCZEMESTERÉK ÉS PINCZEMUNKÁSOK EGYLETÉ”-NEK

**HIVATALOS KÖZLÖNYE.**

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

Előfizetési ár:

Egész évre 4 frt. — Háromnegyed évre 3 frt,  
Félévre 2 frt. — Egyévedre 1 frt.  
Egy szám ára 15 kr.

Szerkesztő és laptulajdonos:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Hivatalos órák:

Délelőtt 11—12. Délután 4—6

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII., Klauzál-utca 5. szám 7. ajtó.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Előfizethetni még: **Kutschera Mihály** urnál, Kalap-utca 10. szám és **Fromm Antal** urnál, dohány-utca 30. szám.

## NYILATKOZAT.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata”-nak t. év márczius hó 27-ikén tartott közgyűléséről szóló hírlapi tudósításokban az foglaltatott, mintha ipartársulatunk választmánya a pinczerek közt strikét észlelt volna, s ezt megakadályozandó intézkedéseket tett. Ennek folytán a valóságnak megfelelőleg kénytelen vagyok kinyilatkoztatni, hogy a lapok közleményei tévedésen alapultak, mert a tett intézkedés nem pinczerjeink, hanem a konyhaszemélyzet tulajságától kívánalmái ellenében történt. Ipartársulatunk a pinczerek közt ilyenmő mozgalmat nem hogy észlelt, hanem az utóbbi időben intézményeink közt létrejött kölcsönös jó viszony alapján ezt fel sem tetelezhetjük.

Budapest, 1885. április 5.

A „Szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata” nevében

**Gundel János**, elnök.

## A „Budapesti kávéházi segédegylet” elnökségétől.

T. szerkesztő ur!

Van szerencsém tisztelttel értesíteni, hogy a „Budapesti kávéházi segédegylet” választmánya legutóbb tartott rendes havi ülésén Uraságod szerkesztésében és kiadásában megjelenő „Vendéglősök Lapja”-t egyhangúlag az egylet hivatalos közlönyéül megválasztotta.

Budapest, 1885. ápril 4.

A „Budapesti kávéházi segédegylet” nevében  
**Kutschera Mihály** s. k.  
egyl. vezető.

## A mi tanoncaink

Nem egy iparos s különösen vendéglős, kávéos stb. örömmel emlékszik vissza ifjúkorára, mely visszavarázsolja elete ártatlan gondtalan perceit, — mert habár nem mindig a leggyengedebben bántak vele és a legszorgalmasabban végezte dolgát, még sem volt benne köszönet — háladatlan gazdák is találkoztak, — még is volt valami azon agynevezett inas — tanoncz — korában a mi már azért is kedvesnek tartott, mert nagyon-nagyon különböz-

zott a mostani sokszor nagy gond és egyéb teherrel teljes gazdai — önálló állapottól De hát azért nem is volt és nem is lesz nélkülözhető soha a tanoncz korszak, mert mint kis fából mindig nagyobb és idővel gyümölcsöző lesz, ha kellően ápolatik, ép úgy fejlődik minden iparágban a tanonczból segéd, segéd-pinczér, főpinczérből önálló gazda, mester, saját czimtbla és oklevéllel ellátott iparos — adózó és megfelelő jogokkal ellátott honpolgár, ki nélkül, mint tenger víz csepp nélkül, egy élni és fenállni akaró bel- és külviznyök ellen magát kellően oltalmazni tudó állam vagy erős ország nem létezhet. Nem ok nélkül tehát maga az ipartörvény is különös figyelemre méltatta tanoncainkat, kitől az emberi társadalom igen sokat vár és kikre kell, hogy kellő figyelem fordítasesk illett körökben.

Az ipartörvény szerint 12 évet még be nem töltött gyermekek tanonczokul fel nem vehetők és ha felvétetnek és főnökeik által élelemmel és lakással látatnak el, 18 éves korukig az ő házi feyelemk alatt állnak, — a hol 59 tanoncz van ott, a község azok számára külön iskola berendezése által, oktatásukról gondoskodni s hetenként két munkanapon tartandó, legalább 4 tanórakra nézve elhatározni köteles, valjon azok a munkanapokon vagy vasárnaponként a nappali vagy esti órákban tartassanak-e, két havi szünetű a nyári hónapokban megtartandó, — a tanviszony befektével, a tanoncznak bizonyítványt állitandó ki, a melyben az iskoláról az iparágban tanusított haladás igazoltatik és azon iparos neve felvetetik, kinél a tanulási időt töltötte. A vendéglősök társulatak alapszabályai szerint — tanonczaik ügye reájuk bízott a mi annál természetesebb, mert a törvény szerint szervezendő ipartestületek tagjai közé nem tartozván, ezen testületektől függetlenek és azért azok, tanonczaikra sem lehetnek befolyással: az iparhatóság pedig az esetben az, a mely a társulat alapszabályaiában vagy az illetékes törvényhatóság által alkotott szabályrendeletben mint első foku hatóság kijelöltetett.

Általában nem ártana ezen kérdést szellőztetni és egyöntetű eljárás érdekében azon vendéglős-ipartársulatok részéről, melyeknek alapszabályai vannak — vagy a hol helyhatósági szabályrendeletek léteznek — már azért is felszólalni, mert a tanonczok ügye ép úgy, mint általában a vendéglősök, szállodások, és kávéosok is ide vonatkozó segédszemélyzet ügye tekintettel az ipartörvényünkben érintett kiváltságos viszonyokra rendezendő lévén, az e tekintetbeni anyaggyűjtés és az ügy tanulmányozása szükséges. Ha mint sokan óhajtják — az orsz. kiállítási idény alatt az ide tartozó iparosok országos értekezletet tartani fognak, úgy ezen kérdés is lehet egyike a programnak és annál könnyebb és alaposabban lesz megvitatható, ha már a „Vendéglősök Lapja”-utján gondoskodva lesz arról, hogy az érdeklettek kellően tájékozva és a jelenlegi tényleges és helyi viszonyokról, ha mindjárt csak részben is, kitanítva lesznek.

**Boór József.**

## Éljen Szikszay Ferencz!

Üzleti kiképzetésünk terén vajmi kevés oly jóindulatu vendéglóst találunk, mint *Szikszay Ferencz* ur. Legtöbb — mint már több ízben — ismét fényes jelet adta osztályunk kiképzetésére iránt tanusított páratlan buzgalmának. Jól esik elképzelésünk, ha láthatjuk, miként munkálja osztályunk ügyét iparunk a vendéglős ipar körül s miként nevel szakembereket a jövőnek. Vajmi kevesek azok száma, kik annyi figyelemmel s előszeretettel viseltetnének osztályunk érdekei iránt, mint ő. A ki Szikszaynál nyeri üzleti kiképzetését, képzéssel s alapos szakismeretekkel léphet az életbe, mert elsajátíthat ott mindent, mint üzleti feladataink eleinkbe szabnak. Hála és elismeréssel kell adoznunk annak, ki annyit tesz, fáradoztat s érdemet jutalmaz. Folyó hó 6-ikán husvét másnapján volt alkalmunk közvetlen meggyőződni arról, mily nemesen tudja méltányolni személyzetének érdemét s különösen azokat, kiket pályánknak nevelt. Az említett napon ismét egyik szakács tanoncát Nagy Ferenczet avatta fel segédde, kinek felszabadulására ünnepélyt rendezett. Az ünnepély d. u. 3 órakor vette kezdetét diszabéddel, mit a felszabadult maga készítet. Az ünnepélyen részt vettek: *Szikszay Ferencz* ur kedves nejevel, *Boklberg J.* torna és vívó tanár ur kedves nejevel, *Schleincz* Károly ur, ifj. *Boklberg* Ede ur, ifj. *Szikszay* Ferencz és Elemér urak, *Imre* Károly ur, *Imre* Eszter és Irma kisasszonyok, *Nagy* Ferenczné urnő, *Nagy* Zsófia, *Klívényi* Ferencz főpincér ur, *Szochátsky* Sándor és *Scheribl* Károly fizetőpincér urak, *Prohászka* Károly czukrász ur, *Mundt* Lajos szakácsfőnök ur, *Mészáros* Jenő és *Wohlfurt* György szakács urak és *Ihász* György a „Vendéglősök Lapja” szerkesztője. A gazdaiterítékü asztalt *Imre* Eszter k. a. sajátkezű művészileg készített viasz rózsá csokra díszítette. Az ünnepély étlapja a következő:

*Szikszay Ferencz* ur harmadik lanonczának felszabadulására.

### É T R E N D.

Imperiale leveles consoméval  
Fogas szeletek, mártás *Ravigote* és *Princés*  
Rák ragout, en vole vent de crustál  
Francia háló vesepezenye aux fines-herbes  
Burgonya á la Maitre d'hotel és töltött champignons  
Őz comb, Madeira mártással  
Mandulás Pounding  
Jercez  
Saláták  
Francia és angol módra  
Gyümölcs kocsonya  
Kertészke  
Sajt.

Budapest, április hó 6-án 1885.

Az ebéd folyamán megjelent *Szikszay* urnak nagyreményekre jogosító szempontviségű fia Ferencz, ki a felszabadultnak rövid beszéd kíséretében átnyújtott a család nevében egy igen értékes arany órá lánczszal s egy nagy doboz szakács-műszert. Majd *Szikszay* Ferencz ur jelent meg páratlan jóléti nejevel az életét teljesen üzletének és családjának szentelt gondos háziasszonyával *Szikszay* Ferenczné urnő ő nagyságával. A felszabadulthoz *Szikszay* Ferencz ur mélyen átértett buzdító beszédet tartott, intve őt minden jóra, szépre és nemesre. Mit a vendéglősközönség zajosn megjelénzete. *Mundt* Lajos szakácsfőnök ur pedig a következő nagyértékű beszédet tartotta:

*Mundt* Lajos fűszakács és lapunk munkatársá beszéde:

Tisztelt pályatársunk!

Isten segédelmével elérkezett az idő, hogy tanoncz éveidben szerzett képzettséged alapján az élet színpadára léptél s kartársunkul fogadtunk!

Életfeladatunk: a munka és szorgalom. Tapasztalat, képzettség és becületesség által biztosíthatja jövőnkét.

Te is tisztelt kartársunk és barátunk! kell, hogy felfogjad hivatásodat, midőn osztályunknak, a szakácsművészetnek egy hasznos és értelmes tagjává avatunk fel. — Ne feledd el, hogy gyermekeivé elmúlnak és a férfi kor mindig nagyobb gondot teremt számodra. Ne feledd, hogy kiktől oktatást nyertél. Büszkének fognak rád lenni, ha hivatásodat nemesen s becületesen igyekszel betölteni.

Ne feledd el majd, hogy az élet nehézségei közepet a nyugot lelkiismeret s az önért megédesítheti a bánat kehelyt. Ha jó, vagy balsorsra vezérel végzeted, gondolj arra, hogy voltak, kik szeretettel, gyengédséggel s jó tanácssal ügyeltek ifjú ko-

rodnak köztünk eltöltött napjaira. Jó indulattal volt hozzád nagy-érdemű szeretett főnökünk *Szikszay Ferencz* ur kedves családjával. Jóakarattal viseltettek irányodban pályatársaid is, miről úgy hiszem meggyőződhetél.

Midőn tehát tanonczéveid elröppentek s ez ünnepélyes alkalommal mint kartársunkat üdvözölhetünk: fogadd társaidnak egyetemesleg jó kívánatát, azon forró óhajunk kifejezésével, hogy éltessen az Isten szakácsművészetünk díszére, főnökünk és társaid örömére, a társadalomnak és szeretett magyar hazánknak javára az emberi élet legszelsőbb határáig erőben és egészségben!

Szakácsművészetünk körül felejred képzett séged s fogadd még egyszer társaid nevében üdvözletem kifejezését, mert:

Elhoztok szívünk ajándékát,  
Mi is, kiket a legdicsőbb ügyért.  
Egy czél, egy érzelme tűze hevít,  
Megtűnt a rózsátlan pályatért.

Ez ajándék a hű baráti kéz.  
Mely ügyedért veled munkára kódsz.  
S a szeretet, mely szí jóságodért.  
Örömmel nyújtja az érdem babért!

Poharakat emeltek még *Boklberg* tanár ur az ünnepe ltért s lapunk szerkesztője *Ihász* György a Szikszay családtért.

Adja Isten, hogy még minél több képzett embert nyerjünk meg iparunknak a jó magyar közönség kedvencz vendé glőjéből!

## Vintenspriker.

Motto: Leise zieht, durch mein Gemüth  
Stetliches Gebläute,  
Stille Heimes Frühlingstieb  
Stille hinaus ins Welt.

Die Welt im Frühling ist wie ein Vorhimmel, ein Strahl auf Erden, eine Ahnung des künftigen Bessern, die gleich einem flüchtigen Traum durch unsere Seele dringt. Leise zieht es durchs Gemüth, bereitet fröhliches Behagen, in welchem der Mensch sein übervolles Herz ausstüht, wie es auch der Dichter Heine im zitierten Motto gethan.

Blaublau-grau ist mancher Aprilmorgen, schwere und leichte Wolken durchziehen das Himmelsgewölbe, dann bricht sich wieder ein Strahl der ewigen Sonne durch, erleuchtet die wiedererwachende Natur die ihre Jahrtausendjahre durchschlafene Ruhezeit beendet. So hat auch eine kleine Gesellschaft den Schlaf beendet — zwar nur den einer Nacht, und wanderte an einem eben solchen blau-grauen Aprilstage einem Ziele zu, der Gegenstand vorheriger Bezeichnung gewesen ist.

Nach den Begräbungen aller Elemente, die die Gesellschaft barg nämlich ehrwürdige Alter, frische Jugend, Ernst und Heiterkeit, Bedacht und leichtere Lebenslust, — gerade wie es auf einen Boden der für den fruchtbringenden Herbst angelegt sein soll — schmerte die blaue Sonne durch die Wolken durch und die ganze kleine Gesellschaft erfreute sich an der angenehmen und nicht allzu großen Wärme derselben und aufblühend standen sie alle am Ziele ihrer Bejprechung, nämlich vor ihrem gewesenen Traum der im Plane auf den Papier veranschaulicht und jetzt von einer Seite mit schönen schattigen Bäumen von der anderer Seite heimlich erleuchtet von der Frühlingssonne, wie aus der Erde gewachsen fertig daheist. Die schöne Fassade im Renaissancestile, der echte Charakter eines Hotels der eben dazu bestimmt ist so einladend zu sein, um daß der Fremde mit heimlichem Gefühle und Freude eintritt.

Die herrlichen Säulen mit ihren akantus Kapitälern, welche wie Kolosse mächtig dazu bestimmt sind, zu versichern, daß man unter diesem Dach, welches von ihnen getragen, sicher geboren ist. — All das hat die kleine Gesellschaft dazu gewonnen einige Zeit still und verjunken zu sein, um später dann einstimmig zu stehen, daß es überaus lieb ist und daß die Schönheit mit Veruhigung jedes Herz erfüllte und keine Reue für die finanziellen Opfer bedrückt mehr daselbe. — Die Bestimmung der Gesellschaft, was eben wie die gebrachten Feier eradten werden, den Bau der (refektirung der Firma) „Budapester Hotelier, Gastgeber, Schauf- und Gaismirthe“ zu übernehmen, nach aller Form und Genauigkeit, wie auch geschehen, es wäre viel zu viel um von allem Erwähnung zu thun, was wir gehen und noch zu leben hoffen. Dies auf eine andere Zeit, denn die Knospen sind noch Knospen und eben noch zu klein um schon von deren Blütenpracht zu sprechen, es genüge nur das eine, daß alle indseggammt erfreut und beruhigt hinweggeitit waren.

Jedoch noch unterwegs lächelte verführerisch eine erfreuliche Nase, und beim frischen Trunke, der nach de 1 Sonnenheine gebührend war, erquickten sich Seele und Sinn und da ward auch vieles gesprochen von dem und dem, von das und das, aber immer das und immer von dem was edel macht. Die Seele und Sinn, Alt und Jung waren gleich begeistert und es bewahrheitet sich, daß der Geist immer geistig ist, und dadurch unsterblich wird. Zum Schluß wünscht Schreiber dieses, daß

dieser edle Geist in diesem schönen Erbtade immerfort im Kreise sich bewegen soll, denn Gel bei rd und kann nur diese Frucht werden, die daburch zur Reife gelangt.

**Friedrich Graf,**  
Societier.

## Lapszemle.

— A Temesvárott megjelenő „Délmagyarországi Lapok“ f. évi április 1-én megjelent száma Balázs Sándor jeles írónk tollából a következő nagyérdemű vezércikket tartalmazza:

Talán soha sem volt oly jó alkalma még a magyar nemzetnek műveltség kultúráját, ipar- és termelési képességeit a világnak bemutatni, mint most lesz a kiállítás alatt.

Csak tölünk függ elosztatni mindazon előtétleteket, s megcáfolni mindazon becsmérléseket és rágalmatokat, miket ellenségeink felőlünk folyvást terjesztenek. Hiszem, hogy meg is tesszük, az idegen, ki talán bizonyos tartózkodással lépi át határunkat, innen azon meggyőződéssel fog távozni, hogy Magyarország polgárosult, s a műveltség útján már jó előre haladt, jogállam, melyet igaztalanul becsmérelnek és rágalmaznak.

De még egy más feladatunk is van ez alkalommal. Arról is meg kell győznünk a világot, hogy Magyarország magyar ország, hogy e földnek vagyosabb, műveltebb lakossága tulnyomólag magyar, hogy a civilizáció és a kultúra, a mit e földön találni fog, magyar civilizáció és magyar kultúra.

Ez a feladat nem kisebb az előbbinél, s azért annak végrehajtására az egész nemzetnek kell egyesülni.

A főváros meg fogja tenni a magáét, meg kell tenni a vidékek is.

Különösen egy irányban hívjuk fel vidéki polgártársainkat és asszonyainkat a közreműködésre.

*Oly vendéglőbe ne járjanak, melyben a felszolgáló személyzet nem magyar; s oly kereskedésekből, melyeknek czéje német, s melyben nem beszélnek magyarul, legeskélyebb vásárlásokat ne tegyenek.*

Támogassák íly módon a magyar iskola-egylet derék élnöke Gerlóczy polgármester által megkezdett igaztást, melynek czéje, hogy Budapest külsőleg is kimutassa magyar voltát, hogy az idegen azonnal átlássa, hogy magyar földre, Magyarország fővárosába érkezett.

A vidék e támogatása mellett remélhető, hogy boltjaink czimtbláiról a német feliratok eltűnnek, s hogy a kereskedő urak, ha hazafias tüntetésből nem, legalább üzleti érdekből magyar czégekkel látandják el üzleteiket. Mind ez jó részben a vidékiektől függ. Ha a felrindulók következetesen követni fogják felhívásunkat s idegen honlapot botlokba és vendéglőkbe nem mennek, akkor pár hónap alatt oly átalakulások fog átmenni szép Budapestünk, a mire máskülönben nagy szegényünkre talán még évtizedekig kellene várakoznunk.

Reméljük, hogy e felhívásunk nem leend elhangzó szó a pusztaban, s hogy a magyar nemzet tüntetőleg fogja követelni, hogy azok, kik töle nyarasséget várnak és kapnak, szintén kifejezést adjanak annak, hogy magyarok, hogy a magyar nemzetnek méltó fiai.

Erre a követelő tüntetésre a mostaninál soha sem volt jobb alkalom. Ne szalaszszuk el!

## Egyleti és ipartársulati ügyek.

### A sz.-fehérvári „Pinczér-egylet“

választmányának évi jelentése az 1885. évről.

Előterjesztett az 1885. évi márczius hó 12-én tartott IV-ik évi rendes közgyűlésen

Tisztelt közgyűlés!

Alapszabályaink értelmében van szerencsénk egyletünk mult évi működéséről jelentésünket a t. közgyűlés elé terjesztetni, de sajnállattal kell mindjárt megjegyeznünk, hogy ezen jelentésünk egyletünk erkölcsi, meginkább anyagi előhaladása tekintetében messze mögötte maradt az előző évi jelentésnek.

Egyletünk tagjai közt elharapódzott nagyfokú közöny szibbasztotta meg a választmány tetteirejt is, s ha most kisebb anyagi és erkölcsi sikerrel lépünk önnök elé: oka az előbb említett tagtársaink által tanusított nagyfokú közönye, különösen pedig némely nagyvendéglősök és kávéház tulajdonosoknak egyletünk iránt tanusított mítsemértődése, sőt ugyszólván valóságos ellenzése.

Az évet küzdelmei közt van valami megnyugtató azon tudatban, hogy ha betegség látogat meg bennünket, s ilyenkor a szolgáló lelő, barátaink s mindenki elhagy is bennünket, az egylet elnem

hagyja betegtársát, hanem gondnal és szeretettel ápolja és pedig a beteg tetszése szerint, akár a családja körében segélyezi, akár a kórházban lelkiismeretes orvosi segély és gondos ápolásban részesíti, sőt még halálában sem oly elhagyatott, hanem tisztességes temetésben részesül s a tagtársak tömegesen forró részvétellel kísérik az örök nyugalom helyére: miert is ehelyett ujra felhívjuk önököt, hogy törekedjenek minél többeknek a megnyugtató tudatot megszerezni, amennyiben minél többeket serkentsenek egyletünkbe belepésre.

Egyletünk érdekeit melegen szívükön viselő két tehetséges és fáradhatatlan buzgalmu tagtársunkat vesztettük el a lefolyt évben, egyik I h á s z György ur, másik M u h r Gyula ur.

I h á s z György urnak nagy köszönettel tartoznak t. tagtársaink, mert egyletünk megalapítása körül egyike azoknak volt, aki legtöbbet fáradozt, s mi elkérvő fáradszatlan szorgalommal s szakavatott tollal vitte a titkári tisztet; miert is, midőn Budapestre távoztával a titkári állásról lemondását bejelentette, a választmány meleg hangú köszönetet mondott fáradozásaiért, s erről őt jegyzőkönyvi kivonaton értesítette; miután pedig e szerint a titkári állás megüresedett, a választmány az egyleti ügyszét bízta meg a titkári teendők ideiglenes vitelével, aki az e részbeni teendőköt a mai napig teljesítette is.

M u h r Gyula tagtárs ur távozása is méltó sajnálkozással keltett, mert ő is folyvást melegen érdeklődött egyletünk ügyei iránt, s egyletünk nagyműveltségű és kitünő képzettségű tagját vesztette benne.

Az év folyamán több lelkes tagtársunk üdvös eszmét pendített meg. Ugyanis, miután a vendéglősök és pinczérök érdekeit képviselő szakközölny hazai nyelvünkön eddig nem jelent meg, czélbavetették egy ilyen szakközölny alapítása I h á s z György titkár szerkesztése aiat; azonban bár többen közülünk készek voltak anyagi áldozattal is támogatni e szép eszme valósulását mégis a temérek felmerült, elháríthatlan akadályok miatt nem volt az megvalósítható.

De bár mi kénytelenek is voltunk a szép és üdvös eszmét elejteni — tess té val az fővárosban.

Amint tudva van, ugyancsak I h á s z György ur szerkesztése és kiadásában Budapestben, magyar nyelven megjelent a „Pinczérök lapja“, a mely ujabban „Vendéglősök lapja“ czímet vett fel.

E lap hivata van a vendéglősök és pinczérök szellemi igényeit kielégíteni, anyagi érdekeit képviselni: s az eddig megjelent számokból azon meggyőződést merítettük; hogy derekasan megis felel hivatásának; amennyiben buzgalommal és nagy lelkesedéssel karolja fel a vendéglősök és pinczérök érdekeit; tárgyilagosan és szakszerűen fejtegeti a szakkérdéseket.

Legnagyobb érdeme azonban mindenesetre az, hogy sikerrel terjesztí édes hazai nyelvünket a még mindig nagy számú idegen ajku pályatársak közt.

Ez okonál fogva I h á s z György ur hivatkozott lapja már eddig is kiérdemelte pártolását, s hogy mily módon és alakban történjék a pártolás: azt a t. közgyűlés lesz hivata elhatározni, itt csak jelentjük még, hogy a választmány a lapra eddig előfizetett.

Egyletünk vagyoní állásáról a zárszámadás fog világos tájékoztatást és részletes kimutatást nyújtani; itt csak azt jegyezzük meg, hogy ámbár a vendéglősök és pinczéröknek, e jelentésünk elején emilitt nagyfokú közönye miatt az egyletnek sokkal kevesebb tagja volt az idén, mint a mult évben, s ámbár nagyobb számú és nagyobb összegű segélyezések nagyon apasztották a pénztárt: mégis az egylet tiszta vagyonna nem fogyott, hanem maradt ugyanannyi, mint volt a mult év végén t. é. 811 frt 15 kr.

Egyletünk beletelében a lefolyt év alatt felmerült nevezetesebb mozzanatokról, s a választmány működéséről ély jelentésünk röviden az előadottakban terjesztjük a t. közgyűlés elé azu kérelemmel, hogy eljárásunkat jóváhagyja, a további felelőség terhe alatt bennünk falmenteni sziveskedjék.

Végül azon forró óhajunknak adunk kifejezést, vajha az összes vendéglősök és pinczérök belátva egyletünk működésének valóban áldásos voltát, mindnyájan belépének egyletünkbe, s így közös erővel emelhetnők szeretett egyletünket a megérdemelt virágzásra!

Adja Isten, hogy így legyen!

Tisztelettel

a választmány.

Szekfü Ignác,  
helyettes titkár.

Kehrer Ferencz,  
elnök.

— **Mérlog** a „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és kereskedő-ipartársulata“-nak 1884. évi vagyonállásáról. B e v é t e l: Tőke 1884. január 31-én 91635/1. számú takarékpénztár könyv szerint 4906 frt 17 kr., 94607a 2 és 3. számú takarékpénztár könyv szerint 4204 frt 84 kr., 5537/4. számú takarékpénztár

könyv szerint 2469 frt 39 kr., 84633a 5. számú takarékpénztár könyv szerint 1254 frt 65 kr., 00225 6. számú takarékpénztár könyv szerint 4605 frt 89 kr. Összesen 17440 frt 94 kr. Kamat 91635 1. számú takarékpénztár könyv szerint 198 frt 20 kr., 94607a 2. és 3. számú takarékpénztár könyv szerint 191 frt 31 kr., 55360 4. számú takarékpénztár könyv szerint 99 frt 74 kr., 84633a/5. számú takarékpénztár könyv szerint 5) frt 66 kr., 000225 6. számú takarékpénztár könyv szerint 186 frt 04 kr., 3601 7. számú takarékpénztár könyv szerint 17 frt 23 kr. Összeg 743 frt 18 kr. 1883. évről hátralékos tagsági járulékokból 1 frt. 1884. évről tagsági járulékokból 3280 frt. Beiratsi díjakból 68 frt. Bekebelezési díjakból 345 frt. Pénztári készlet 1883. évről 450 frt 71 kr. Főösszeg 22328 frt. 83 kr. — **Kiadás:** A takarékpénztárban 91625/1. számú könyvecske szerint 4906 frt 17 kr., 94607a 2. és 3. számú könyvecske szerint 4204 frt 84 kr., 55370/4. számú könyvecske szerint 2469 frt 39 kr., 84633a 5. számú könyvecske szerint 1254 frt 65 kr., 000225/6. számú könyvecske szerint 4605 frt 89 kr. Összesen 17440 frt 94 kr. Kamat befizetett 91635 1. számú könyvecske szerint 198 frt 20 kr., 94607a 2. 3. számú könyvecske szerint 191 frt 31 kr., 55370 4. számú könyvecske szerint 99 frt 74 kr., 84633a 5. számú könyvecske szerint 50 frt 66 kr., 00225 6. számú könyvecske szerint 186 frt 04 kr. Kamattal együtt, befizetett 3601 7. számú könyvecske szerint 1517 frt 23 kr. Összesen 2243 frt 18 kr. Irodahelyiség lakbérért és különfélék 213 frt. Személyzet fizetése és jutalomdíja 110 frt. Ifj. Ács Károly ügyész tiszteletdíja 250 frt. Iroda szerelvények, könyvek, tüzelőanyagokra stb. 157 frt 82 kr. Wernhart Ferencz irodaszolg. fvaroköltése 14 frt 50 kr. Regál-ügybeni kiadások 90 frt 50 kr. Segélyes és adományok 210 frt. Temetkezési költség 76 frt 50 kr. Közgyűlési kiadások 74 frt 50 kr. Pénztári készlet 1884. évről 447 frt 83 kr. Főösszeg 22328 frt 83 kr. — **Partársulata vágyona:** A budapesti fővárosi takarékpénztárban 91625/1. számú könyvecske szerint 5104 frt 37 kr. Első hazai takarékpénztárban 94607a 2. és 3. számú könyvecske szerint 4396 frt 15 kr., 55370/4. számú könyvecske szerint 2569 frt 13 kr., 84633a 5. számú könyvecske szerint 1305 frt 31 kr. Az egyesült fővárosi takarékpénztárban 000225/6. számú könyvecske szerint 4791 frt 93 kr., 3601 7. számú könyvecske szerint 1517 frt 23 kr. Összeg 19684 frt 12 kr. Pénztári készlet 447 frt 83 kr. Letlár 10% leírás eszközöskével 1156 frt 16 kr. Főösszeg 21288 frt 11 kr. Azonkívül egy 20 frank értékű mailandi sorsjegy, 6788 sorsz. 34 sorszám. — Az 1884. év 2196 frt 88 kr. kiadás mellett 2240 frt 30 kr. szaporodást tüntet fel, e szerint az iptársulat vágyona beleértve a letlart 1885. év január hó 31. 21288 frt 11 kr. o. é. — Budapest, 1885. év január 31-én. *Gundel János* s. k. elnök. *Ruscher György* s. k. pénztárnok. *Begázy Nándor* s. k. titkár. *Reuter Nándor* s. k., *Steiner Adolf* s. k. számvizsgálók.

— **A budapesti kávéházi segéd-egylet mérlege 1884-ik évről.** Bevételek: Január havában 281 tagtól 148 frt 90 kr., február havában 285 tagtól 150 frt 90 kr., március havában 266 tagtól 142 frt 50 kr., április havában 259 tagtól 135 frt 60 kr., május havában 249 tagtól 134 frt 10 kr., június havában 250 tagtól 121 frt 90 kr., július havában 219 tagtól 116 frt 30 kr., augusztus havában 210 tagtól 112 frt 10 kr., szeptember havában 27 tagtól 119 frt 30 kr., október havában 225 tagtól 118 frt 70 kr., november havában 262 tagtól 149 frt 80 kr., december havában 265 tagtól 141 frt. Különféle a kávéházakon kívül történt befizetések 918 frt. Beiratsi díjak 2 frt 12 tag 24 f t. 1 fttal 66 tag 66 frt. Utánfizetések az 1883-ik évről 16 frt 20 kr. 100 könyvek tagok részére a 20 kr. 20 frt. 2910 frt 39 kr. segély-alapítók kamata 1884. évben 127 frt. 1884. évi egyleti tőke kamata 519 frt 50 kr. Befizetett hátralékok Kiss-mólt 250 frt. Pótlék: adomány díszkamarayokért Károly és Friedmann-tól 7 frt. Összeg 3531 frt 80 kr. — **Kiadások:** I. oszt. 18 sajt. látkásokon ápoló tagok 142 napért a 70 kr. 99 tag 49 kr. II. oszt. 41 sajt. lak. ápoló tagok 470 napért a 50 kr. 235 frt. 7 a Rókus-kórházban ápoló tagért 156 nap a 50 kr., 114 frt 42 kr. 5 a Bethesda kórházban ápoló tagért 176 nap a 70 kr. 135 frt 30 kr. 1 a Ferenczyk betegek kórházában ápoló tagért 30 nap a 50 kr. 15 frt. 15 az Irgalmasok kórházában ápoló tagért 504 nap a 50 kr. 252 frt. 11 temetkezési számláért 415 frt. Gyógyszertári kiadások 92 frt 19 kr. Ápoló tagoknak 89 frt. Dr. Gross Sándor egyleti orvos évi fizetése 300 frt. Kutschera Mihály egylet-vezető évi fizetése 300 frt. Renueratió az egyleti vezetőnek 100 frt. Többféle kiadások és adományozások 190 frt. Gyűlési terem és lakbér hozzájárulások 92 frt. Irodai munkálatoikért 124 frt. Irodai küldőnév évi fizetése 120 frt. Nyomatványok és irodai eszközökért 79 frt 40 kr. Összesen 2756 frt 81 kr. — **Fő-mérleg 1884-ik évről:** Bevételek 3531 frt 80 kr. Kiadások 2756 frt 81 kr. Maradék többlet 775 frt 99 kr. Ehhez egyleti tőke 1883. 11781 frt 74 kr. Segély-alapítók 2910

frt 39 kr. Összesen 15468 frt 12 kr. A fenti vagyon áll: Egyleti kórházi alapítók 12577 frt 73 kr. Segély-alapítók 390 frt 39 kr. Summa 15468 frt 12 kr. — Az értékpapírok, takarékpénztári könyvek és a készpénz a társulati valamint az egyleti ellenőrzők által gondosan átvizsgálva, Ha n. g. Márk kávéasztali pénztárnok úrnál elhelyezve vannak Budapest, 1885. március 15. hóban. *Haugl Márk* s. k. pénztárnok. *Kutschera Mihály* s. k. egyleti vezető. *Bátori Mihály* s. k. tiszt. elnök. *Kutscher Mihály*, *Zisteren Ferencz*, *Rigó József*, *Fussler József* számvizsgálók.

— **Mérleg** a budapesti szállodások, vendéglősök- és koresmírosok iptársulata temetkezési-egyletének 1884. évi vagyon-állásáról. **Bevételek:** Tőke 1884. január 31-én 32983d/1. számú takarékpénztári könyvecske szerint 1486 frt. 2797/2. számú takarékpénztári könyvecske szerint 900 frt. Összesen 2386 frt. Kamat 32983d/1. számú takarékpénztári könyvecske szerint 113 frt 11 kr. 2797/2. számú takarékpénztári könyvecske szerint 40 frt 90 kr. Összesen 154 frt 01 kr. 1883. évről hátralékos tagsági járulékból 13 frt. 1884. évről tagsági díjakból 2907 frt 50 kr. Beiratsi díjakból 46 frt. Alapszabályok és felvételi könyvekekért 2 frt 00 kr., Pénztári készlet 1883. évről 301 frt 32 kr. Főösszeg 5810 frt 43 kr. — **Kiadás:** A takarékpénztárban 32983d 1. sz. könyvecske szerint 1486 frt. 2797/2. számú könyvecske szerint 900 frt. Összesen 2386 frt. Kamat 32983d/1. számú könyvecske szerint 113 frt 11 kr. Kamattal együtt betéteket 2797/2. számú könyvecske szerint 349 frt 90 kr. Összesen 401 frt 01 kr. Irodahelyiség lakbérére 120 frt. Személyzet fizetése 715 frt. Iroda szerelvények és nyomtatványokra 23 frt 13 kr. Kraut Béni irodaszolg. utazási költsége 9 frt 20 kr. Elhalálozási díjtételre 12. egyli. tag után 180 frt. Pénztári készlet 1885. évre 302 frt 99 kr. Főösszeg 5810 frt 33 kr. — **Vagyona:** Az első hazai takarékpénztárban 32983d 1. számú könyvecske szerint 1599 frt 11 kr. A budapesti fővárosi takarékpénztárban 2979/2. számú könyvecske szerint 1240 frt 90 kr. Összesen 2840 frt 01 kr. Pénztári készlet 302 frt 99 kr. Főösszeg 3143 frt. E szerint az 1884. év 2667 frt 33 kr. kiadás mellett 455 frt 68 kr. szaporodást tüntet fel, az egylet vágyona 3143 frt. — Budapest, 1884. év december hó 31. én. *Gundel János* s. k. elnök. *Ruscher György* s. k. pénztárnok. *Walter Károly* s. k. titkár. Rendben találtatott: *Reuter Nándor* s. k., *Wirth Ferencz* s. k. számvizsgálók.

## KÜLÖNFÉLÉK.

Lapunk jelen számát még mindazon t. előfizetőinknek is megküldjük, kik előfizetéseiket eddig még meg nem újították. A jövő számot azonban csak azon t. előfizetőinknek fogjuk küldeni, kik lapunkat megrendeltek.

— **Körözvény az összes vidéki pályatársainkhoz.** Számaltanok azon vidéki pályatársaink, kik budapesti „Pinezer-kör-ünkről még tudomással sem bírnak, ezek sorából ismét sokan lesznek, kik a fővárosi országos kiállítást ragadva alkalmul elrándulnak Budapestre, ennél fogva kedves kötelességünknek ismerjük mindezen t. pályatársainkat tisztelettel felkérni, hogy a fentebb mondott alkalommal, nemcsak kölcsönös megismerkedetés, közösítés, de közös szakérdekek tisztázása, egy collegiális és barátság üdvös céljainak előmozdításán a nálunk sikeresebben lendíthessünk, körünket mindenestre meglátogatni sziveskedjenek. A körhelyiség: IV. ker. Gránátos-utca 8. szám. I. emeleten van, s délután 3 órától éjféltől 3 óráig áll rendelkezésre.

**Kolb F.**, igazgató.

— **A budapesti szállodások, vendéglősök és koresmírosok iptársulatának temetkezési-egylete f. hó 10-ikén az „Európa” szálloda dísztermében megtartott évi rendes közgyűlésében választmányi tagokul a következők választattak meg egyhangulag: *Fricz Henrik*, *Mayer Ferencz*, *Horlitzka Antal*, *Krist Ferencz*, *Ráiner József*, *Schiller Ferencz*, *Günzl Manó*, *Roeh József*, *Wirth Ferencz*, *Konmer Ferencz*, *Stamm András*, *Fanzler János*, *Kammer Ernő*, *Pechacsék József*, *Hermann Ferencz*, *Huber György*, *Kütz Ferencz*, *Kofler Albin*, *Stauffner András*, *Báthori Mihály*, *Sturm Gábor*, *Bucher Jakab*, *Hell Ferencz* és *Manert Alajos*. Póttagok ul: *Paveltka Antal*, *Bernhardt Nándor*, *Bülm József*, *Steinbeisz János*, *Gust József*; ellenőrökké: *Reuter Nándor* és *Wirth Ferencz* urak.**

**Hazai összes szállodásaink, vendéglősökink és kávéaink érdekében.** Számaltan hozzáink érkező panaszok ívelével által, melyekben vidékről levélleg megrendelt árunk (fehérnemű, butor, likőrök, kávé, kártya stb. stb.) az illető megrendelőknél nem oly-

módon és minőségben lettek beüdvözölve, mint ahogy ők szükségelük és megrendelik, valamint azok ára sem felelt meg az értékeknek, ezennel indítva érezzük magunkat, felszólítani mindazokat, kik ilyenmódon levélben megrendelést tenni kívánnak, előbb szerkesztőségünkhez az illető tárgyat eladó kereskedő czimének közlése végett forduljanak, s esetleg mi itt helyben az illető áru minőségét és hasznavehetőségét átvizsgáljuk, a mit szívessegből annál is inkább megteszünk, miszerint kellő bizonyítékok szolgáltatásunk arra nézve, hogy szakértekeink minden ágát kellően, sőt privátilag is szolgálják készek vagyunk. A szerkesztőség

— **Az első magyar országos pinczestemerek egyletébe** újlag a következő tagok vétettek fel: Wohner Jakab, Promontor; Schmidt Károly, Promontor; Hanisch Ede, Budapest; Havlits Ede, Budapest; Schwarz M.: Königsberger Ernő; Langer Alajos; Pili József; Zeep Pál, Promontor; Hollwachs József; Brückner József, Promontor; Faber Frigyes, Promontor; Tomaskó József; Ullmann Károly; Steiner Ferenc; Zeilinger István; Gauerndorfer József; Szik Ferenc; Sobotka György, Szőke Antal, Kozák Ferenc, Steiner Ferenc, Budapest; Jáner János, Promontor; Kiss Gusztáv.

— **Schäffer Lajos** a kolozsvári pinczeregylet derek titkárja legutóbb a fővárosba érkezett s itt a fővárosi pinczeregylet magyar érzelmi tagjai által igen szívesen fogadtott.

— **Lőrincz János** barátunk a székesfehérvári vasuti étterem volt kepzett főpinczérje két év távolléte után Londonból hazánk fővárosába érkezett. Isten hozta körünkbe!

— **Szegeden** a „Fekete sas” szállodát Kass János ur igen eszesen átalakította.

— **Esküvő.** Bodendorfer Béla ismert derek főpinczér, lapunk munkatársa f. hó 13-ikán esküdött örök hűségét öv. *Röschné* váci vendéglőné urnóknak. Az esketési szertartást *Korbély Géza* evang. lelkész ur végezte, az ágostai evang. egyház Deák-téri templomában.

— **A kiállítási** Dréher-féle sörészarnok már megnyitott. *Vendéglő Szidon* ismert kávé ur. A *részénnyársulati sörfőzde* vendéglője *Pohl Károly* derek vendéglősnök vezetésével mellett igen látogatott. A *szegedi halász-csárda* derek tulajdonosai *Juranovits Ferenc* és *Katona Imre* urak már a fővárosba érkeztek, ugy szintén *Hoppé Hubert* ur is a keleti kávéház tulajdonosa.

— **A budapesti kávé ipartársulatnak** legutóbb megtartott közgyűlésében megválasztott választmányi tagjainak névsora: *Bátor Mihály* elnök, *Károly Henrik* alelnök, *Hangi Márk* pénztáros, *Kuschera Mihály* titkár; választmányi tagok: *Ferenczy Ferenc*, *Harkai Mór*, *Némái Antal*, *Engler Ignác*, *Garami Ede*, *Huppert A.*, *Friedmann Ignác*, *Berger József*, *Králik*, *Schőja A.*

— **A Solymosy-féle** magyar dalesarnokban háromféle konyha lesz, nevezetesen: székely, magyar és francia, délutáni 1 órától esti 8 óráig katonai zenekar fog játszani, a mely mellett étkezni lehet, az előadások 8 órakor venedik kezdetüket és tartanak naponta éjjel 12 óráig, a vendéglős minden igényeknek fog megfelelni. Az árak igen merskeltek lesznek.

— **A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának tometközési egylete** f. hó 10-én d. u. 4 órakor tartotta II. évi rendes közgyűlést az „Európa” szálloda dísztermében. A még igen fiatal egylet szép eredményt adott a közgyűlésnek tudomásul vétel végett. Az összes bevétel a múlt évi maradvánnyal együtt 5810 ft 33 kr. a kiadás pedig 5554 ft 65 kr. Tízta nyereség dacára annak, hogy 1800 ft fizetett az egylet elhalalozási díjtelére, mégis 455 ft 68 kr. A számok fényes bizonyítást tesznek az egylet életrevalóságára felől. Mégis érdemi, hogy virágözögés, mert nemcsak ezáltal, rövid két évi fenállása alatt, nem egy ízben mentette meg a f. v. korcsmárosok kevésbé rendezett anyagi viszonyok között élt tagjait attól, hogy az ipartársulat jó hírnevének nem megfelelő módon vitéskék ama utra, honnan többé nem visszatér. — De hogy oly férfiak — mint a milyennel az egylet létezéséhez, melynek elhálózása a kártársainak jólétére és jó hírnevére mindenkör szíven viselő nőke a kártársainak jólétére és jó hírnevére mindenkör szíven viselő nőke a kártársainak javát mindenhol és mindenben előmozdító *Walter Ferencz* ur, és buzgó tevékeny titkára *Walter Károly* ur, állnak az ügyek élén, ott a siker el nem maradhat, ha a tagok részéről a támogatás nem hiányzik.

— **Valha** a szép eredményt buzdító hatással volna az ipartársulat ama tagjainál is, kik még eddig idegenkedtek az egylettel és most minden latjakkal, hogy a vessző kezd fejlődni, tömeges beiratkozás által a még zsenge eseményét hatalmas fává fejlődni elősegíték. Adja isten hogy ugy legyen!

— **A „budapesti kávésség-egylet”** legutóbb megtartott közgyűlésén következő választmányi tagok választottak: *Fassl József*, *Kaifer Ágoston*, *Walter Ferencz*, *Pöschel József*, *Rätz Károly*, *Morózy József*, *Rigó József*, *Miskey Lajos*, *Böhm József*, *Kátzer Mihály*, *Hussa Ferencz*, *Effenberger J.*, *Schouvanetz János*, *Zisterer Ferencz*, *Rogenbauer A.*, *Flachsmayer S.*, *Winter Vilmos*, *Planitska Vince*, *Oveszny A.*, *Pajtsics G.*, *Bera Nándor*, *Beck Nándor*, *Wagner József*, *Dolsch Vince*, *Prágay József*, *Zeilinger*, *Berger Ign.*, *Herz Konrád*, *Keimiger J.*, *Hackenberger A.*, *Vértesy J.*, *Halassy Gyula*, *Hartmann Ferencz*, *Rohfeld Ferencz*,

*Helenrainer F.*, *Gross Lipót*, *Englmann Ferencz*, *Öffert Ferencz*, *Schabenböck József*.

## Praktische Anleitung zur rationellen Weinbereitung von Fromm Antal, Gründer der ersten ungarischen Vertretung für Weinbau und Kellerwirtschaft.

(Fortsetzung.)

Uebrigens ist es gut, mehrere Versuche hintereinander zu machen, um einige Uebung zu erlangen, die sich bald einstellen wird. Da die zuviel eingetropfte Kalilösung aber wenn man aufmerksam und vorichtig war, nur höchstens in einem Tropfen besteht, der auf der Scala kaum bemerkbar ist, so braucht man auf diesen kleinen Ueberschuß keine Rücksicht zu nehmen.

Nun wird auf der Scala abgelesen bis zu welcher Zahl die Kalilösung aufgestiegen ist, und diese Zahl gibt an, wie viele Tausendstel Säure der Most enthält.

Da je uns guter Wein, wie bereits erwähnt, nicht über 7 Tausendstel an Säure zu enthalten pflegt, so weiß man nun gleich, in welchem Verhältnisse die Säure-Menge des Mostes zu groß ist, und in welchem Verhältnisse also die gesammte Flüssigkeits-Menge vermehrt, d. h. wie viel Wasser zugefügt werden muß. — Ist man z. B. mit dem Kaliumaufße bis zu 8 gelangt, so muß man, da der Most nur 8 Tausendstel Säure enthalten sollte, zu 7 Liter Traubenjaft 1 Liter Wasser zugeben: ist man bis zu 1 gelangt, so müssen auf 7 Liter Most 2 Liter Wasser gegeben werden, ist man bis zu 10½ gelangt, 3½ Liter, und so fort: kurz auf die 7 Theile Traubenjaft immer 10 viele Theile Wasser nebit Bruchtheilen, als die Scala mehr gezeigt hat, als 7 Grade. — Wer es riskieren will, seinen Wein noch milder, aber weniger haltbar zu machen, kann auf sechs Tausendstel Säuregehalt heruntergehen; er bekommt dann um 1, mehr Wein, weil er immer um so viel mehr Wasser zusetzt, muß nachher aber immer im gleichen Verhältnisse auch mehr Zucker zugeben. Kommt man dabei auch bis auf das doppelte Quantum von dem des Traubenjaftes, und selbst noch höher, so hat das Nichts zu sagen, und es kommt, um immer noch einen angenehmen Wein zu erhalten, lediglich auf eine genaue Einhaltung dieses Verhältnisses und den nachherigen richtigen Zusatz von Zucker an.

Um verhindert zu sein, daß man seine Mischung richtig macht, weder zu viel, noch zu wenig Wasser zusetzt, kann man zuerst dieselbe im Kleinen herstellen. Man gießt in ein Gefäß das 7-fache eines vollständig gefüllten Glases Traubenjaft, und dazu noch so viele Glas- und Bruchtheile desselben Glases voll Wasser, bis man zusammen eben so viele Glas und Bruchtheile des Glases Flüssigkeit in dem Gefäße hat, als beim Probiren des Mostes mit der Kalilösung auf dem Probirglase Grade und Bruchtheile eines Grades (halbe, Viertel-Grade) abgelesen wurden. Hat man z. B. 10½ Grade abgelesen, so muß man zu den 7 Glas Most 3½ Glas Wasser gießen, was zusammen 10½ Glas macht. Macht man mit dieser verdünnten Mischung ganz so wie vorher mit dem puren Moste geschehen, eine Probe im Probirglase, so erfolgt, wenn kein Fehler unterlaufen ist, die Umfärbung durch die Kalilösung genau beim 7ten Strich, und zeigt die normalen 7 Tausendstel an Säuregehalt.

4. Ist das Verhältnisse des wegen der Säure nothwendigen Wasserzuges bestimmt, so handelt es sich nur noch, dazu den gehörigen Zuckergehalt zuzusetzen. Dieses kann so geschehen, daß man dem Moste sofort die als nöthig gefundene Wassermenge zusetzt, und dann unter sorgfältigem Umrühren darin so lange verkleinerten Rüben-Zucker auflöst, bis die ungarische Most-Waage von Dr. Pillig die gewünschten 12° zeigt.

Daß man auch unter 21° bleiben kann, wenn man sich mit einem schwächeren Weine begnügen will, ist wohl selbstverständlich.

Sollte der Most schon angefangen haben zu gähren, was man an den aufsteigenden Bläschen bemerkt, so muß man vor der Vornahme der Probe denselben etwas erwärmen, wodurch die Blasen ausgetrieben werden.

So sehr sich schon aus ökonomischen Gründen die Anwendung großer Sorgfalt bei Vornahme der Messungen empfiehlt, so wenig darf man übrigens sich darüber beunruhigen, wenn schließlich das Säure- oder Zucker-Verhältnisse etwas Weniges von dem beabsichtigten abweicht. Die Natur selbst nimmt es damit auch nicht so genau, und gibt ihr Product in unzähligen Abstufungen des Wasser-, Säure- und Zuckergehaltes.

Zum Zuckersätze kann Hut Zucker oder Traubenzucker verwendet werden. Letzter ist fein reiner Zucker und muß deshalb auch in erheblicher (bis zu 1/3) größerer Menge zugefügt werden, als vor erstere, um das gleiche Gewicht an der Mostwaage zu erhalten, was meistens das Preisverhältnisse zwischen beiden Zuckerarten wieder ausgleicht.

(Fortsetzung folgt.)

## Strike.

Wir Kellner bleiben doch in einer Sache wenigstens konsequent: wir wissen nie recht, was wir eigentlich wollen. Wir haben nie ein klares Ziel vor Augen, kennen die genaue Grenze unserer Wünsche nicht, und soviel Köpfe, in soviel Formen malen wir uns die ohnedies schon genug nebelhafte Gestalt unserer Bestrebungen aus. Und es hat den Anschein, daß wenn es uns unter unfäglichen Mühen schon gelungen ist, unserem Ziele um einen Schritt näher zu rücken, einen winzig kleinen Erfolg zu erzielen, wir wieder solche Rücksprünge machen müssen, damit nur ja gewiß das bereits Erreichte in Nichts zerfällt, zusammenfällt wie ein Kartenhaus.

Wie man aus dem jüngsten Bericht der Ausschüßigung der Budapester Gastwirthsgeossenschaft entnehmen kann, ist in einem gewissen, allerdings sehr beschränkten Kreise unserer Standesgeossenen in der Hauptstadt eine Bewegung im Zuge, welche dahin abzielt, von den Prinzipalen eine Lohnerhöhung zu erzwingen, oder aber die „Arbeit“ einzustellen.

Also ein Strike der Kellner in optima forma. Es gibt also doch noch etwas ganz Neues unter der Sonne! man könnte lachen darüber, wenn es nicht gar so traurig wäre, denn die Thatsache an und für sich, daß es noch Leute unter uns gibt, welche von einem Strike sprechen und einen solchen in Scene setzen wollen, beweist auch das trübselige, sich immer weiter freisende Uebel, an welchem unser Stand zur Zeit noch fränket, und kann uns nur die eine Hoffnung trösten, daß es baldigst gelingen werde, den Kranken Heil vom gesunden Körper zu trennen, um dadurch diesen zu retten. Unter uns befinden sich die verschiedensten Elemente, welche man sich nur denken kann; viele oder zumeist Solche, die sich aus Neigung diesem Berufe widmeten, aber auch solche, die ihr Mißgeschick dazu trieb, denn es ist unlängbar: so schwer es ist ein guter Kellner zu werden, und zu bleiben, so leicht ist es wem immer auch heute noch sich den Namen „Kellner“ beizulegen. Wenn irgendwo, so trifft bei unserem Gewerbe das Wort der Bibel zu: „Viele sind berufen, aber Wenige auserwählt!“ Wir besitzen Kollegen, die durch ihre Geschicklichkeit, ihre Bildung, ihr taktvolles, zuvorkommendes Benehmen und ihren ehrenvollen Charakter nicht nur uns, sondern auch jedem höheren Stande zur Ehre gereichen würden; dann Solche, die im Ganzen genommen anständige Leute sind, die aber, weil sie einen feinen Rock am Leibe

haben, mit tadelloser Kravatte und schneeweißem Kragen und Manchetten ausgerüftet sind, und auch mit etwas Kleingeld in der Tasche klumpen können, sich einbilden, viel besser wie ein anderer Arbeiter und Gott weiß wer zu sein; die nichts gelernt und nichts vergessen haben. Das wäre aber noch kein so großes Uebel; es gibt aber solche Leute, die sich den Namen Kellner beilegen, welche den Abjamm der Menschheit bilden; die niemand in ein ordentliches Geschäft aufnehmen kann, die aber auch gar keine Arbeit finden; die statt regelmäßiger Beschäftigung sich bloß auf die „Aushelferei“ verlegen, während der Sommerzeit; solche Schmeißeligen, welche selbst vom Teufel nur in der höchsten Noth gefressen werden; Charaktere, ohne ständigen Erwerb, die dem Rufe ebenjowohl wie der Taise unserer redlichen Kellner zum Schaden gereichen, denn ihre ganze Kunst besteht darin, den jüngeren, unerfahrenen Kellnern Geld oder Geldeswerth herauszulocken, und ihnen mit ihrem großen Maul zu imponiren. An solchen Orten, wo (besonders junge) Kellner zusammenzukommen pflegen, in Kaffeehäusern z. dort geben sie den Ton an; dort führen sie das große Wort, brilliren mit ihren Erlebnissen und ihrer Kunst, wie man an einem Tage soviel Geld verdienen kann, wie ein anderer in einer Woche, oder in der für solches Geldichter jedenfalls sehr praktischen Wissenschaft, wie man im Stande ist, auch ohne Geld zu leben. Und es gibt genugs Lassen, die ihnen gläubig, mit gespanntem Interesse zuzuhören, und an dieser demoralisirenden Unterhaltung gefallen finden. Und wenn solche Leute Nachahmer finden, wer will sich darüber wundern? Denn bekanntlich verderben böse Beispiele sehr leicht gute Sitten. Traurig daß es so ist, aber es ist so. Wer von Euch, Kollegen, es nicht glaubt, daß es solche Auswürfe gibt, welche sich fortwährend an uns herandrängen, der kann sie bald finden, wenn er sie sucht. Es ist aber besser, wenn er sie nicht sucht. Ein gemeinsames charakteristisches Merkmal haftet ihnen an, und das ist der „Diebsjargon“, den sie mit Vorliebe produziren, und der auch Manchem unter uns so eigentümlich pikant erscheint, daß er ihn nachzuahmen sucht. Daran gibt es nichts zu leugnen. Es ist gut, daß die Magyarisirung unter den Kellnern so rasch forschreitet, denn auch diesen Vorzug besitzt unsere vaterländische Sprache, daß darin die verschiedenen reizenden Ausdrücke des „Nothwälsch“ nicht anzubringen sind.

Anton Löth.

(Schluß folgt.)

# STÖLZLE C. FIAI



es. és kir. szabdalma.  
**üveg-gyárainak  
 raktára**  
**BUDAPEST,**  
 Királyutcza 50.

Mindennemü  
**Üvegáru**  
 vendéglők,  
 kávéházak  
 számára,  
 valamint minden ház-  
 tartási szükségletre.

Képes árjegyzékkel kívánatra  
 ingyen szolgálunk.



Készletek és fényüzési  
 táblák.  
**Tábla-üveg.**  
 Szabott gyáriárak.

# Ifjabb NAGEL OTTO

könyvek ereskedésében  
**BUDAPESTEN**  
 a nemzeti  
 színház bér-  
 házában  
 kapható  
**MAGYAR**  
 általános  
**LEVELEZŐ**  
 és  
**HÁZI TITKÁR**  
 Irta  
**Knorr Alajos.**  
 Megjelent  
 16 füzetben.  
 Eg y-egy füze  
 ára 30 kr.  
 vagy:



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

Kittinő, finom, természetes  
**veres borok**  
 kaphatók literenként 25 és  
 30 kr. 14 litertől fel.

Minták üvegekben nem, csak hor-  
 dókkal küldetnek utánvétel mellett.  
 Hordókat gyári áron számítunk.  
 Nagyobb megrendeléseknél előleg  
 kéretik. — Megrendelhető:

u. p. Villány, Nagyharsányban  
**Zágonyi György** megbízottnál  
 Kívánatra árlap bérmentve küldetik.

Lapunkra  
előfizethetni:

Budapestben:  
A kiadó-hivatalban:  
Klauzál-utca 5. sz.  
Leth és Sperlich uraknál (Klauzál-utca 5.)  
Paulits József urnál (Erzsébet szálloda.)  
Cserey V. urnál (Klauzál-utca 14. szám.)  
Karl Nándor urnál az orsz. pinczesterek elnökénél  
A „Szállodások”, vendéglősök ipartársulata irodahelyiségében (Lipótutca 12.)  
A „Pinczér-egylet” helyiségében (granátos-utca 8. szám.)  
A „Pinczér-kör” helyiségében (granátos-utca 8. szám.)  
A „Küves-ipartársulat” és „Küves-segéd-ek” helyiségében (Klauzál-utca 10. sz.)  
Fromm Antal urnál.  
Dohány utca 30. sz.

Vidéken:  
Szatmáron: Valkovits S. egyll. titkár urnál.  
Szombathelyen: Zrínyi József egyll. elnök urnál.  
Szegeden: Brucker Mihály főpinczér és Oszvald János szobapinczér urnál.  
Komáromban: Boor József ipartárs. ügyész urnál.  
Ujvidéken: Szarka Jenő vendéglős urnál.  
Ungvárt: Seres Márton főpinczér urnál.  
Kolozsvárt: A. Kovács Gyula vendéglős urnál s Fleischmann Ede urnál.

A torontalmegyei gazdasági kiállításon 1884-ben EZÜST DISZ-OKLEVELET nyert.  
A bécsi 1883. évi nemzeti gyógyász. kiállításon EZÜST ÉRMET nyert.  
A triestti 1882. évi kiállításon BRONZ-ÉRMET nyert.  
A gráci 1880-ik évi országos kiállításon ELISMERÉSI OKLEVELET nyert.

# A MOHAI ÁGNES FORRÁS

hazánk egyik legszénsavdúsabb

## SAVANYUVÍZE

kitinő szolgálatot tesz főleg az emésztési zavaroknál s a gyomornak az idegrendszer bántalmán alapuló bajában. Általában a víz mindazon kóroknál kiváló figyelmet érdemel, melyekben a szervi élet támogatása és az idegrendszer működésének fölfokozása kívánatos.

Borral használva kiterjedt kedveltségnek örvend.

Kizárólagos  
főraktár

# Édeskuty L.

m. kir. udv. szállítónál,  
Budapestben.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

Az 1884-ik évi elszállítás

# 1,500.000

palaczk.



## Géczy Ferencz

első budapesti

élő és tisztított baromfi,  
tojás- és vadas-áru

kivitelű csarnoka

Budapest, IV. Duna-utca 10.,

ajánlja az évadra szép tisztított fiatal pulykát, fenyves madár, vadkacsa, vad-disznó, naponta friss választékban fielen-temben kapható a legolcsóbb áron.  
Tojás (friss) átnézett, jótállás mellett.  
Naponta friss ludmáj.

Főraktár Magyarország részére való di-  
striai s franciaia hízalt baromfiból, ugymint:  
poulard s káppanok.

Vidéki megrendelések utánvetel mellett  
pontosan eszközöltenek.

Hirdetések e lap számára

felvétetnek a kiadóhivatalban:

VII. Klauzál-utca 5. szám, ajtó 7.

Vizahólyagot, kénlapocskát, borszeszt, bor-  
festéket és zamatokat, továbbá dugót, aknát,  
vakcsapot, csapot, akna-emelőt, dugóhuzót stb.  
legjobb minőségben és jutányosan szállít

## Nagy Ignác

VII. Rombach utca 6.

Vidéki megrendelések mérsékelt árért  
gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Hausenblase, Einschlag, Gelatine, Weinsprit,  
Weincoulouren und Bouquets, sowie Korke,  
Fasspunde, Zapfen, Pippen, Spundheber, Kork-  
zieher etc. liefert bestens u. billigst

## Ignaz Nagy

VII. Rombachgasse 6.

Provinzbestellungen werden schnellstens zu  
den promptest billigsten Preisen ausgeführt.

Minden a borkezeléshez szükséges anyagok, és pedig: **Viza-hólyag, bor-zamat** (Weinbouquet), **borderítő-por** (Klärungspulver), **gygy-porok** a **bor savanyúságának megszüntetésére**; továbbá **tökéletesen ártalmatlan borfestékek, glicerin, gelatin, kénlappocskák**, nemkülönbön **parafa-dugók** és palackokra való **czinn-sipkák** (Kapseln), a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók: **Watterich Arnold** ur kereskedésében  
**Budapest, Dohány-utca 1. szám a.**

— Arjegyék és kezelési jegyzék ingyen. —

Alle Bedarfsartikeln zur Wein-Manipulation, wie: **Sausenblafe, Weinbouquets, Klärungspulver, unschädliche Weinfarben, Glnschlag, Gelatine, Stoppeln, Gllycerin, Zinnkapseln** etc., in besten Qualitäten billigt bei  
**ARNOLD WATTERICH** **Tabakgasse Nr. 1 (Huszár-ház).** **Budapest.** **Preisconrate und Manipulation gratis.**

# Lajos



Védjegy.

**Több éremmel kitüntetett szabadalmazott műlakatos-munkák és takaréktűzhely gyára**

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

Elvállal mindennemű **épület- és műlakatos-munkákat**, készít minden alakú és nagyságu **takaréktűzhelyeket** valamint a legzeleszerűbb **füst-kihuzó cilinderek** s **buvó-kémény** toldatokat.

Készítik mindennemű és nagyságu

## tűzhelyeket

kisebb-nagyobb háztartási, urasági, **vendéglői és szállodai** stb. konyhába.

A nagyobb vendéglői, szállodai stb. tűzhelyeket mindkét oldalán nyíló sütő- vagy 4-csapos vízmendezéssel is készíthetem.

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

Továbbá megjavított mindennemű tűzhelyeket (helyben vagy vidéken), melyek még jó karban vannak ugyan, de — füstölnek, sütők nem jól, vagy általában nem sütnék, vagy sok tüzelőanyagot elemésztenek és a czeálnak még sem felelnek meg.

Magyarország egyik élénk kereskedelemmel bíró városában

**egy elsőrangú**

**s díszesen berendezett**

**sörcsarnok**

**nyári üvegházzal, elegáns terrasszal**

**s a legnagyobb igényeknek is megfelelő berendezéssel, 4 évi joggal, családi viszonyok miatt**

**szabad kézből eladó.**

A sörcsarnok a főtéren fekszik és **40—50 ezer forintnyi** évi forgalommal bír.

Bővebbet e lap kiadóhivatalában.



### A világhírű valódi szegedi rózsa-paprika

melynek valódisága itt jelzett 981. számmal



Saját gyári raktár

### Ladányi testvérek

**Budapest, Váci-körút 63.**

További elárúsítók kielégítő kedvezményben részesülnek.

Videki megrendelések pontosan (utánvét mellett) eszközötteknek.

Ezen paprika nagyban és kicsinyben kapható.

Első magyar egyesületi könyvnyomda (Grantos-utca 8.)

**Lobmayer János Ferencz és társa**

**BUDAPEST, IV. Károly-körút 18.**

**A ajánlják:**

**belföldi fehér- és vörös- asztali-,  
pecsenye-, és tokaji aszu**

**BORAIKAT,**

nem különben, raktáron levő: **külföldi borokat, valódi francia-  
pezsgőket és francia Cognacot.**

**FŐRAKTÁRA:**

**JULES MUMM & Co., REIMS**

**MERCIER & Co., ÉPERNAY**

**francia pezsgőknek**

**BRÜDER KLEINSCHEG, - GRAZ,**

**francia modoru pezsgőknek.**

Arjegyék kívánatra bérmtve küldetik.