

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„Pinczerek Lapja.”)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉESOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZISÉGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

„Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata”-nak, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéháziség-egylet”, a „Szatmár-németi pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Kolozsvári pinczér-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a Révkomáromi vendéglősök és kávéesok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéesok egyesületé”-nek és az „Ujvidéki szállodások-, vendéglősök és kávéesok ipartársulata”-nak

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

Egész évre frt 6.— Félévre frt 3.—
Háromnegyed évre 4.50 Évnegyedre 1.50

LAPTULAJDONOS ÉS FELELŐS SZERKESZTŐ:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. ker. népszínház-utca 16. szám alatt.
Kéziratok és előzetések ide intézendők.

HIVATALOS RÉSZ.

A budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata 1887. november hó 5-én délután 4 órakor az ipartársulat helyiségében Gundel János ur elnöklete alatt választmányi ülést tartott.

Gundel János elnök a legnagyobb fölháborodás hangján referált egy „perfid eljárás”-ról. Az ipartársulat választmánya, tíz nappal a kamarai választások előtt, Walter Ferenczet jelölte ki egyhangulag saját képviselőjeül azonban pedig ezen kijelölésről Gundel János előbb szóbelileg, aztán írásban értesítette Ráth Károlyt, mint a kijelölő választmány elnökét. Ráth azonban már előre kijelentette, hogy Walter Ferenc nem lesz megválasztható, mert a kamara őt végkép elejtette s az ipartársulat ajánlatát oly czélzatos megokolással terjesztette a kijelölő választmány elé, hogy Walter Ferencz helyett Gundel Jánost jelölték ki, a kiről Ráth ugy nyilatkozott, hogy ő az egyetlen lehetséges jelölt, s ha nem őt választják meg, a vendéglősök ipartársulata nem lesz képviselve a kamarában. A választás eredménye csakugyan az lett, hogy Walter Ferencz mellőzésével Gundel Jánost választották a kamara tagjává, ki előre kijelentette, hogy csak az esetben fogadhatná el a megválasztást, ha csakugyan az ő személyétől lenne függővé téve társulatunk képviseltesége; erre Ráth elnökünket megkérte, miszerint nevezze meg neki néhány társulati tagot, kikkel ez ügyben beszélhetne. Elnök ur neki 8—10 tagok neveit hozta javaslatba, kiket mint a kezeik közt levő „meghívó”-jegyek is bizonyítanak Ráth saját lakására hívott egybe, kik közül csupán Wirth és Hell urak vettek részt a magán értekezleten. A választást követő napon Ráth Károly levelet intézett Walter Ferenczhez, azt írva neki, hogy sajnálja kima-

radását, a minek az volt az oka, hogy az ipartársulat ajánlata, melyet az elnök nem irt alá, későn érkezett hozzá s több tekintélyes vendéglős állítólag küldöttségképen járt nála azzal a kéréssel, hogy ne Walter Ferencz, hanem Gundel János legyen a kamara tagja. Gundel elnök kereken kimondotta ma, hogy e mentések mindegyike valótlán, mert Ráth a kan-

Wirth F. és Hell F. a kiknek azt mondta, hogy Walter Ferenczet a kandidáló bizottság nem fogadja el (holott a bizottság akkor három nappal a választások előtt, még meg sem alakult) s ha Gundel János el nem fogadja a tagságot, az ipartársulat nem lesz képviselve a kamarában. A két ipartársulati tag azt felelte, hogy Gundel János megválasztása ellen sem volna kifogásuk a tagtársaknak, de egyrészt ő a kamarai tagságra nem reflektál, másrészt pedig az ipartestület választmánya Walter Ferencz megválasztását ohajtja. Walter F. kijelenti, hogy kibuktatása „Ráth Károly magánokból eredő perfid eljárásának volt következése, minthogy többféle szívesség-teljesítését követelte, melyeket nem teljesíthetett.” Az ipartársulat ennél fogva elhatározta annak jegyzőkönyvébe vételét, hogy Ráth Károlynál hivatalos küldött gyanánt senki sem jelent meg, továbbá, hogy Walter Ferencz iránt változatlan bizalommal viseltetik s megkéri őt, hogy továbbra is legyen tagja a választmánynak. Az ipartársulat egyuttal elhatározta, hogy csatlakozik a mozgalomhoz, mely azt akarja elérni, hogy Ráth Károlynak kamarai taggá történt megválasztását ne verifikálja a miniszter. Ha a verifikáció mégis megtörténne s Ráth még elnökévé is lenne az iparosztálynak, Gundel János az ipartársulattal szemben kötelességének tartaná, hogy lemondjon a kamarai tagságról.

4. Olvastatott a budapesti pinczér-egylet átirata a segélyezésre ajánlott tagok tárgyában. Piesner József és Weisz Lipót fogadtattak el olyanokul, kik részére a 25—25 frtnyi alapítványi segély adandó.

Elnök betérjeszti a pinczér-egylet átiratát, melyben a farsang tartama alatt egy közös bál megtartását hozzák javaslatba. A jövő ülésre hallasztatik.

Egyébb tárgy nem lévén, ülés végét ért.



Ij. KOMMER ANTAL,
a fővárosi „Vigadó” bérletje.

didáló ülés megnyitása előtt másfél órával hivatalos uton megkapta az ipartársulat ajánló iratát s ő, az elnök, már előre is értesítette Walter Ferencz jelöltségéről. Az sem áll, hogy küldöttség járt Ráthnál, hanem az ő levélbeli meghívására volt nála két ipartársulati tag,

Mai számunk 10 oldalra terjed.

Borszállításunk reformája.

Aggódva tekintenek szőlőbirtokosaink a fillokszera napról napra növekedő pusztításaira, melylyel szemben védtelenül állanak. A szőlők pusztulnak, borunk ára még sem emelkedik. A termelés még mindig nagyobb, mint a szükséglet. Feleslegünk értékesítése tekintetében külföldre vagyunk utalva, hol meglehetősen kedvezőnek örvendnek silányabb és jobb fajta boraink. Ez év folyamában egyszerre stagnáció állott be. Borkereskedőink nagyon panaszkodnak a hanyatlásról, mely a külföldre való megrendelésekben mutatkozik. Félő, hogy a esendet válság fogja követni. Kereskedőink számos nehézséggel kénytelenek küzdeni. A szállítás mellett jelentékeny akadály a hordó.

A termelő, ámbár joggal, de aránylag sokat kér, a külföldi vevő keveset ad. Mi ennek az oka? Nagy kereskedő cégeink, melyek borunk értékesítését közvetítik: számolnak a jelentékeny százalékot tevő hordó súlyalás azzal a teherrel, mely reájuk azok visszaszállításából hárul. E teherből, e költségektől kell megszabadítani borunkat, mely a távolság szerint hektoliterenként 50 krtól 2 frtig emelkedő különbséget idéz elő. Borunkat hozzáférhetőbbé kell tenni a külföldiek számára, az által, hogy a szállítási költségeket csökkentjük. Ez által olcsóbban juthatna borunk külföldre, a nagy kereskedő pedig nyereségesekké nélkül azt a termelőnek jobban megfizethetné. Az üzlet élénkebb lesz és biztosabb, mint ma.

Ámbár borunk ma még talán versenytárs nélkül áll, nem tudhatjuk, hogy melyik esztendőben jelenik meg valamely szárazföldi vagy tengerentúli vidék — a vasuti és hajózási technika, valamint a tarifa bonyolódott összevetésének alkalmazásával, olcsóbban termelt borait nagy mennyiségben hozva a mi borunkat fogyasztó piacokra. A műborok már eddig is jelentékeny mérvben befolyásolják a természetes borok keresletét. Teljesen megbízható hivatalos értesítések szerint nemcsak Szerbiában és Görögországban terjed a szőlőművelés, hanem Amerikában óriási területek vannak már be-

ültetve. Sőt mi több, az amerikai kormány közegei által Franciaországban tanulmányoztatta az okszerű szőlőművelést és pinczekezelést, melynek alapján tanácsokat adott polgárainak az e téren való czélszerű működésre. Mi lehet a következménye ezen állami gondoskodásnak? Az, a mi a gabonatermelés terén történt! Nagy mennyiségű termelés, melylyel a megvénült Európát el lehet önteni. Igen, a nagymérvű gabonatermeléshez, még annak olcsósága mellett a nálunk oly későn létesített közraktári és elevátori berendezések is járultak. Hazánk gabonájának küzdeni kellett az általa addig körülhatárolt uralt fogyasztási terület egy kis részének megtartásáért. És e csekély területet is minőségének kiválósága biztosítja és az, hogy végre valahára nálunk is alkalmazták a másutt már régen létező berendezéseket. Ujabbban a vasutak a gabonának ömlesztett állapotban (á la rinfusa) való szállításának lehetővé tétele által jelentékeny támogatást nyújtottak hanyatló gabonakereskedelmünknek.

Ehhez hasonlóan borunkat függetleníteni kell a hordók oda és visszaszállításának költségeitől, mi az által érhető el, ha kereskedőink és közlekedési vállalatok a járműveken új tartányokat alkalmaznának, melyek a borszállításra legezészerűbben vannak berendezve.

A szállító vállalatok, különösen a magyar királyi államvasutak, a díjtételek mérséklésében már legvégsőig jutottak s még sem bír — a többi áruhoz hasonlólag — a borszállítás lendületet nyerni, mert a mérsékelt díjtételekre sulyosan nehezedik a felemelt szállítási adó. Gondoskodni kell más módról, mely által a szállítást 30—40 százalékkal olcsóbbá lehet tenni.

E mód a bornak tartányokban való szállítása. Ez nem új eszme. Más európai államokban leleményes borkereskedők mások felett előnyt biztosítottak maguknak, ily fortélyok által gazdagságuk kuforrásává tevén azt.

Eltekintve attól, hogy külföldre szállított borokat jó anyagból készült hordókba kell fejtetni, melyek hektoliterenként 2—3 frtba kerül-

nek, a vasuti kocsi hordképességének teljes kihasználása mellett csak 85—90 hektoliter bort lehet egy kocsi rakni, miután a többi a hordók veszik igénybe. A tartányokban való szállításnál a 10,000 kgr. teljesen bort lehet. Az üres edények visszaszállításának költségei teljesen elmaradnak.

Abban az esetben, ha úgy adjuk el borainkat külföldre, hogy a hordók vissza nem kerülnek, akkor az illető állam iparvámja fogja sújtani borunk árát.

Külföldön számos czég, hazánkban csak egy kismartoni borkereskedő használ oly kocsikat borszállításra, melyen szállíradul megerősített hordók vannak alkalmazva. Ez az egy kocsi a győr-sopron-ebenfurthi vasut kocsitelepébe van sorozva s más kereskedők csak irigy szemmel nézik ezt a czélszerű szállítási módot.

(Folytatjuk.)

Böleskey Pál.

A pinczerek társadalmi helyzete hazánkban. *)

Motto: Lesz-e gyümölcs a fán, melynek nincs virága? ... Petőfi.

Nem vagyok az első és nem leszek az utolsó, ki e kérdés fejtegetésével foglalkozik. Vajha én lennék az utolsó, ki hazánk pinczéreit társadalmi helyzetük javítására felszólítom... Bár ne lenne erre szükség.

E soraimmal, melyeket e pályán ifjabbak-

*) Sokáig visszatartottam e czikk megjelenését; tekintve azonban szerzője jó indulatát, senkinek fogja föltételezni, hogy ez szaktársaink személyének kisebbségére irányulna, miután biztos tudomásom szerint a czikkíró célja önéretünk felkeltése, pályatársaink buzdítása.

E czikk mostan közlése éppen időszerű, itt a tél, hetenkint lehetne néhány órát az önképzésre, önművelésre is szentelni.

Bizony, bizony én is azt mondom, nem ártana meg a jó tanácsot elfogadni. Szerk.

T Á R C Z A.

A Kommer-féle diszebéd.

— A „Vendéglősök Lapja“ eredeti tárczája. —

1887 november 8-án.

Keresztelón voltunk.

Az ujszülött bizony már nem oly fiatal, inkább öreg. De bizonyos szerződészerű évek múltán újra szokták keresztelni pezsgő palackok durrogása között.

Ez a fővárosi Vigadó.

Az édes apa rettenetes szigorú, Arguszemű uri emberek sokasága, ez a fővárosi tanács.

A keresztapa, kinek nevét a fővárosi Vigadó felvette, rokonszenves alak, kinek modora, viselkedése, társalgási ügyessége, heves vére mind azt mutatják, hogy ő nem közönséges ember, hanem olyan, ki a művelt világ nagy részét saját tapasztalatai alapján ismeri, de úgy látszik jó magyar ember is, mert leginkább szereti mégis azt a helyet, melyet büszkén nevez hazájának: Magyarországot. A szerencsés keresztapa: ifj. Kommer Antal úr, a fővárosi Vigadó új bérlője.

Ős régi magyar szokás az, hogy a keresztelési ünnepélyen csak a legbizalmasabb ismerősök vannak jelen. Itt is úgy volt s mégis a diszes társaság száma majdnem a százat haladta meg. Ott voltak:

Kada Mihály alpolgármester, Török János főkapitány, Buschbach Péter, Vadnai Károly orsz. képviselő, Viola, Parkas, Nagy Lajos, Luvng György, Havas Sándor tanácsnokok, Mátyás Hugó főmérnök, Bárány és Liebold mérnökök, Kémi Róbert és számos fővárosi képviselő, a sajtó nagy számu képviselői stb.

Kommer ur ily előkelő társasággal szemben megmutatta, hogy a szakértelem és finom tapintat mire képes. Megmutatta azt, hogy egyszer már a vigadóban is ehetik az ember jól s ennek oly emberül meg tudott felelni hogy nem volt ott vendég, aki nem azzal a meggyőződéssel hagyta volna el az ebéd színhelyét, hogy rövid ideje százakra felszaporodott banquettejeink között ez volt a legélvezhetőbb, olyan, melyről a legnagyobb gourmand is csak dicsérettel és elismeréssel szólhat.

Az étrend nyolczad alaku vastag, finom aranyozott szelű papirosra volt nyomtatva s a feliraton kívül a következő válogatott ételekből és italokból állott: „Fővárosi Vigadó. — Étrend. — Budapest, 1887. november hó 8-án. — Finom purée-leves. — Pástétom Demidoff módra. — Fogas ravigotte mártással. — Bólszín szeletkék körítve. — Stájer kappan nyárson sültve. — Saláta. — Vegyes befőtt. Hideg crème Orsini módra. — Csemege. — Sajt. — Kávó. — Sör. — Somlai 1874. — Egri 1880. — Szamorodni 1871. — Cliquot.

Szóljunk talán valamit a borokról? Ne dicsérjük azokat, mert e borok, különösen a

szamorodni, oly pompások voltak, hogy ezek dicséreten fölül állanak s nem valószínű, hogy sirnának azért, mert nem hozzájuk illő szavakkal dicsérem. És lehetséges az, hogy a bornak is vannak könyei. Azt pedig nem akarom, hogy e nektárba egyetlen egy vízcsepp is betolakodjék!

Nem kartársi dicséret, mert' nem vendéglős írja e sorokat, de a tiszta valóság és igazság az, hogy ifj. Kommer Antal f. hó 8-án tartott diszebédjével alkalmat talált arra, hogy feltűntethesse azt: milyen a konyhája és milyen a pinczéje.

És mindkettőhöz fogadja igaz elismerésünk őszinte kifejezését!

Fővárosunknak és a vendéglősiparnak díszére válik!

A pinczerek * * * * * felszolgálták a finom purée levest. Komoly csend állott be és a száj ez egyszer kettős hivatást teljesített: evett és legmúltóbb bámulatának adott kifejezést azért, hogy a menu elseje is kitűnően sikerült. E bámulat csak addig tartott, míg újabb étkekre irányult a figyelem, melyek mindegyike magában véve a szakácság egy-egy remeke volt.

Harmadik fogásnál felállt az új bérlő és a következő beszédet intézte meghívott vendégeihez. Ifj. Kommer Antal úr beszéde a következő:

Mélyen tisztelt méltóságos és nagyságos uraim. Méltóztassanak elnézéssel venni azt, hogy

nak, a pinczér-iffuságnak ajánlok figyelmébe, azt akarom elérni, hogy hazánk pinczérei bővítsék, mély álmukból felkeltsem, hogy ezeknek tartalmát átérve felelősség lelkü szemeiket s vegyék már egyszer észre azt a tátonyó örvényt, melyhez a hódkóros lassú, de biztos haladásával közelednek. Cézélom az: hogy sorukat önmaguk, egyesült erővel, az önképzés és az önművelődés nemes eszméje által vezéreltetve, jobbra, előnyösebbé és kedvezőbbé tegyék.

Pedig ez csakis egyes-egyedül tőlük függ. Kitarás és egyesült erővel való működés! E két tényező szükséges csak és a czél elérve! Önképzés jöjjön el a te országod!

* * *

I.

Az ember ős joga az, hogy benne az emberi méltóságot születésétől kezdve, kivétel nélkül, mindenkinek tisztelnie kell. A pinczért tehát, mint az emberi társadalom egyik tagját, ép oly tisztelet illeti meg, mint bármelyik embertársunkat. A tisztelet külső elismerése, az az ő ősjoga is ép úgy, mint bárki másé. Az ember ezen ősjoga érzékeny csorbulást szenvedhet, vagy el is vesztethet, ha valaki emberi méltóságának meg nem felelő életet él, ha alkalmat ad arra, hogy tettei komoly bírálat, vagy éppen kárhóztató ítélet tárgyát képezhessék. A szép és nemes eszmék felkarolása, pártolása, megtestesítése az összes élő lények között egyedül az embernek lehetséges s minél inkább tapasztaljuk valakinél azt, hogy nehéz anyagi munkája mellett szellemét is foglalkoztatja, az ily embert annál inkább tiszteljük és becsüljük; de azt, *ki szellemét egészen elhanyagolja, ismereteit nem akarja gyarapítani, azt annál inkább kicsinyeljük, hanyagságát megrójjuk, sőt határozottan rosszaljuk.* Az eredetileg őt is megillető tisztelet az ilyennel szemben folyton csökken s ha fokozatosan azt tapasztaljuk, hogy az illető éppen semmi olyanval nem foglalkozik, miből a nemes törekvésnek akár csirája is következhetni lehetne, — e tisztelet ép az ellenkezővé változik át.

— mint par excellence házi gazda — első sorban én emeljek poharat.

Mindenek előtt fogadják hálás köszönetemet, hogy utólagos jóváhagyásuk reményében küldött szíves meghívásomat ily számosan kegyesen elfogadni méltóztattak.

Örömmel teszem a nyilatkozatot, hogy a mai napot életem nevezetes napjai közé fogom mindenkor számítani, nem éppen azért, mert mint üzletember is egy évekig tartó vállalat főtartására vállalkoztam; de különösen azért, mert a véletlen úgy akarta, hogy egy oly vállalat vezetése ruháztatott reám, mely nem közönséges üzleti eszköznek tekintendő, hanem mely culturalis szempontból is számba veendő tényezőt képez *különösen akkor*, midőn Budapest fővárosnak világvárossá emelésén, egy a hatóság, mint egyes lelkes hazafiak buzgón fáradoznak. Réám nézve a legnagyobb jutalom kétség kívül a nagy közönség elismerése lesz, s minden törekvésem oda fog irányulni, hogy hozzám fűzött várakozásoknak, az elvállalt nagy feladatnak minden tekintetben és mindenkor megfeleljek s hogy a fővárosi Vigadót azon színvonalra emeljem, melyet a méltán megérdemelt! S midőn — eltekintve drámai szigorral telt szerződésemmek amugy is kötelező feltételeitől — ez alkalommal is azon ígéretemet ismétlem, hogy a nagy közönség megelégedését megnyerni legfőbb igyekezetem leend — egyszerűságra alázatosan kérem mélyen tisztelt méltóságos és nagyságos uraimat különösen a

És most vessünk egy pillantást a pinczérre és pályájára. A ki becsületesen akar élni és vagyona nincs, annak dolgoznia kell. A munka nem szégyen. Embertársainkat kiszolgáltatni szintén a tisztas munka egyik neme és nem oly ténykedés, mely miatt tiszteletünk a pinczér irányában csökkenne. Ezzel ellenkező nézete csak elfogult, tudatlan és mégis felfuvalkodott embernek lehet. Dolgozni azért, hogy önmagunk és esetleg családjunk fentartása mellett haladjunk a korral, értsük meg vívmányait, foglalkozzunk eszmekörével, a közügyeknek, édes hazánknak és a tudományoknak is éljünk, tölünk kitelhetőleg jótékonytárgyakat gyakoroljunk, felebarátainkat támogatassuk: ezek mind oly dicséretre és elismerésre méltó tények, melyek által magát mindenki a tiszteletre érdemessé teheti. De még akkor is, ha valaki szerencsétlen anyagi viszonyok között van, ha a megélhetéssel kell küzdenie, ha felebarátja támogatására rászorul, de mindezek dacára törekszik, ismereteit gyarapítja s minden alkalmat megragad, hogy valamit tanuljon, az okos tanácsot elfogadja: még ebben az esetben is az illető eleget tett és rossz körülményei dacára az ily ember is tiszteletre méltó lesz!

A komoly törekvés már magában véve érdem!

Pinczéreink alig végeztek néhány elemi iskolát; mint 10—15 éves gyermek talán kényszerből, talán szülői iránti tiszteletből, talán céltudatlanul a pinczéri pályára lép. Hányan vannak, kik az írás és olvasás mesterségével örökös hadi lábön állanak, hányan vannak, kik a számolás elemeivel sincsenek tisztában. Fáradtságos, testet őrö éjjelezésekből itt bőven ki jut neki; az üzlet érdeke kívánja. Kevés a szabad ideje, annál több a dolga. Munkaideje végével kimerültség nem vesz rajta erőt, de azért tisztességes jövedelme van. Munkája közben mindenféle állású emberrel léven dolga, már mint ifju nagy emberismeretre tehet szert; lát szellemszegény és műveletlen embereket, de e mellett hányszor nyílik alkalma, hogy kifogástalan udvarias modoru, igazán művelt emberrel érintkezzen. Az ilyen ellentétek önkény-

telenül azt a kérdést vethetik fel lelkében: „Hát én milyen vagyok?“... A felelet kereső igazság, érzi szellemi szegénységét, és boldog az, ki vasakarattal a műveltség után vágyva tanul éjjel és nappal, hogy hátramarádása ne legyen oly nagy mérvű. A legtöbbje tudja azt, hogy mily sokat kellene tennie, nem ragadja meg az alkalmat, hogy önmagát képezze, hogy tanuljon és így a haza érdemes polgára váljék belőle.

Ki a hibás?

Első sorban maga az egyes személy, ki nek szabad akarata lévén nem igyekezett oly műveltségi fokra emelkedni, hogy a társadalom számot tevő embere lehessen. De hibásak azok az egyesületek is, a melyek ez iparágban a kezdeményezésre, buzdításra hivatják. Ertem a pinczér-egyesületeket és köröket. Ezeknek kötelességszerűleg oda kellene hatni, hogy tagjaikban a szép iránti nemes érzetet felébreszték, gondozzák és fejlesztik.

Nagyobb pályatársi szeretet, több buzgalom és vasakarattal az, mely a pinczér-egyesületek sikeres és céltudatos működéséhez feltétlenül szükséges!

II.

Az orvos azonban a bajról ne csak beszéljen, hanem gyógyszert is adjon.

Elmondottam az okokat, melyek miatt a pinczér nem képes azt a társadalmi fokot elérni, mely őt jogosan megilletné, a következőkben rámutatok arra, hogyan lehetne legkönnyebben és a leggyorsabban czélt érni.

Egyetünk nagyon sok van, de illő — és ezt elvárjuk, — hogy a budapesti fogja megadni az első példát „exempla trahunt“ a példa vonz.

A pinczér-egyletek tisztviselői s mélyebb gondolkozású tagjai foglalkozzanak behatóan e tárggyal s bizalmi állásuknak megfelelően pályatársaik érdekében *tegyenek* is. Ne törődjenek azzal az ellenségeskedéssel, — ha esetleg ez fel is lép, — mely minden jó ügy nyomában jár, mint az árnyék, hanem valósítsák

sajtó érdemű képviselőit, hogy engem ezen új vállalatomban kegyes és jó hajlamaikban részesíteni méltóztassanak. Most pedig kívánom, hogy az Úr Isten Budapest főváros közönségét, *különösen jelenlevő tagjait s a sajtó képviselőit sokáig őrölje!*

Erre *Viola Imre* fővárosi tanácsnok szólt fel. Beszédét bő kivonatban itt adjuk:

Tisztelt uraim! Méltóztassanak megengedni, hogy itt ez alkalommal felszólalok. Kötelességszerűleg teszem azt, hivatalos állásom parancsolja.

A mint a fővárosi vigadó bérlete lejárt, a tanács arra förekedett, hogy az új bérleti szerződés megkötése alkalmával oly bérlő legyen itt, kinek kezelése alatt a Vigadó a főváros egyik fénypontja legyen, aki úgy kezelje és úgy vezesse azt, hogy e czél teljesen biztosították s úgy kulturális, mint minden egyéb tekintetben teljes garantiát nyújtson. Ily alapon hirdettetett ki a pályázat s a szerződéskötés ügyében kétszer is tartott tanácskozás, mely alkalmakkor igen megbízható bérleti szándékozók jelentkeztek. A főváros tanácsa azonban ezek közül *ifj. Kommer Antal* urat tüntette ki, az ő ajánlatát fogadván el.

Hivatalos állásomnál fogva tehát kötelességem az, hogy a házi ur közben jöttével a bérlet tárgyát átadjam s azt kieszközöljem, hogy ő kijelentse a bérlet átvételét. Ez pedig kifejezést nyert itt ezen asztalnál, akkor midőn *ifj. Kommer Antal* ur a házigazda szerepét átvette.

Ezen alkalmat felhasználva poharat emelek ő rá, midőn Budapest főváros nevében őt, mint a Vigadó bérlőjét itt üdvözlöm s óhajtom, hogy ő, mint üzletember, akkor — midőn a bérlet megszűnik — nyugodt lelkiismerettel elmondhassa, hogy üzlete jó eredménnyel végződött.

Éljen a házi gazda!

Szavait a vendégek zajos éljenzéssel fogadták és hasonló jó kívánataikat a nagyszámú koccintás által pecsételték meg.

Kommer ur felköszöntőjében a sajtóról is megemlékezvén, ennek nevében *Parkas I.* szólt fel. Beszéde így hangzik:

A mai összejövetelünk alkalmával vendégszerető házi gazdánk *ifj. Kommer Antal* ur beszédében szíves volt a sajtóra is emelni poharát felkérve, hogy őt működésében támogassa, ígérve, hogy e támogatást ki fogja érdemelni. Én legkevésbé érzem magamat hivatva arra, hogy a sajtó nevében válaszoljak, de mint szerény munkása annak, tudom, hogy a budapesti sajtó sohasem vonakodott az igazi érdeket kiemelni s elismeréssel volt mindig azok iránt, kiket ez megilletett.

Látva e vendégszerető házigazda szíveségét azon reményemnek adok kifejezést, hogy kötelességszerűleg sokszor lesz alkalmunk *Kommer* urról az igazi érdem elismerésével megemlékezni. Mert ha azt látjuk, hogy az embert ily fényesen szolgálják ki akkor, mikor nem fizet, önkénytelenül arra gondolunk mily előző-

meg azokat az eszméket, a melyek nem újjak ugyan, de követésre méltók.

1. Hány pinczér van, ki édes hazai nyelvünket nem tudja? Ez égető kérdés. Nem hiszem, hogy legyen pinczér, ki *Magyarországban élve ne akarja a magyar nyelvet megtanulni*.

Szervezzenek a körökben szakmívelő bizottságokat s nyitsanak első sorban a *magyar nyelvből tanfolyamokat!* Ne a tudományos szempont legyen itt az irányadó, hanem a praktikusság. Nem hiszem, hogy legyen oly idegen nyelvű pinczér, ki még oly drága idejéből e célra hetenkint két órát fel ne áldozna.

2. De nemcsak idegen nyelvű pinczerek azok, kik nem tudnak magyarul, hanem a legtöbb magyar pinczér sem tud magyarul — *írni!* Pedig azt hiszem, mindenki törekszik önállóságra s ha mint önálló szállódás, vendéglős, vagy kávé magyarul sem tud helyesen írni, hogyan tiszteljék őt?

Hetenkint egy órát lehetne szentelni a *magyar helyes írásnak!*

3. Az egylet vezérifiai törekedjenek arra, hogy a közéletnek különösen azon kimagasló alakjait, kik ez ipárral foglalkoztak, részükre megnyerjék. Kérjék fel őket több szakszerű felolvasás megtartására. Ily felolvasásoktól a művelt világ nagy része kezdetben tartózkodni fog. A nagy közönség hiánya ne hason lankasztólag, hanem vasakarattal vigyék keresztül céljukat: a nagy közönség megnyerését. Kezdejék ezt főnökeik családjánál, ezek pedig a velük ismerős családokra fognak mintegy pressziót gyakorolni. Kétséget nem szenved, hogy a főnökök személyzetük szellemi érdekeinek előmozdítását kötelességüknek fogják ismerni. A vendégek száma lassankint, hétről-hétre, évről-évre nagyobb lesz s egyszer csak megérjük, hogy a pinczér-egyletek felolvasásaira elmenni, élvezetes dolog lesz és nem hiba!

A mi évtizedeken keresztül bizalmatlanságot keltett azt egy nap alatt nem lehet eloszlítani.

A felolvasások felől értesíteni kell a hir-

kenyen és jól fognak bennünket akkor is kiszolgálni, ha fizetünk.

A sajtó Kommer ur érdemeinek elismerését kötelességének fogja tartani!

A beszéd végén felhangzott az éljen, amely csak akkor csillapult, midőn *Rémi Róbert* állott fel, ki annak idején tudvalevőleg a tanácskozások alkalmával Kommerellen emelt szót. Beszéde fontosabb részét ide iktatjuk:

Engedjenek meg igen tisztelt uraim, hogy én mint a közélet egyik közembere néhány szót szintén mondhassak. Midőn a Vigadó bérlete annak idejében napircndre került s midőn Kommer urról volt szó, megvallom, tisztelt uraim! én voltam az egyedüli, ki ellene felszóltam. Nem volt pedig egyéb felszólalásom tárgya, mint a bizalom hiánya, ez készített engem arra. S önkö csodálkozni fognak azon, hogy ma mégis megjelentem. Igen megjelentem azért, hogy tapasztalatot szerezzek magamnak Kommer ur kiszolgálata és szakértelme felől. Mindennél az alap a legfontosabb, s a mi jó alapon nyugszik, annak fennállhatása biztosítva van. S a mi házi gazdánk, ki bennünket ily fényesen megvendégtelt, megmutatta ezzel egyszersmind azt is, hogy ő mindazzal, a mi az üzlet szakszerű és példás vezetéséhez szükséges, — rendelkezik és engedjék meg, hogy meggyőződésem szerint ama óhajomat fejezzem ki e diszes társaság előtt, hogy a 6 évi szerződés lejártá után a szerződést ismét megköthesse, de nekünk a 6 év letelté-

lapokat, szaklapjukban pedig azokat egész terjedelmükben közölni. A művelt közönség lassankint mindenről tudomást vesz s meggyőződik arról, hogy a pinczerek az önképzéshez komolyan és alaposan hozzáálltak.

Többet észszel, mint erővel.

4. Ki vonja kétségbe azt, hogy a pinczereknek szakismeretre szükségük van. Igen is nagy szükségük van. És e bajon ugy segíhetünk, ha az egyletek az egyes jóraival, humánus bortermelőket, vendéglősöket, kávéház-tulajdonosokat, korezmárosokat, szakképzett pinczértársait, ügyes és értelmes szakácsait megkérjük arra, hogy néha-néha, hetenkint például egy órában tartsanak a körben előadásokat. Ne induljanak ki száraz tudományos szempontból, hanem adják elő az illető szak azon gyakorlati részét, mely a pinczerekre a legfontosabb. A beszélgetve oktatás sokkal rohamosabban hódít tért, mint a könyvből tanulás. Mennyi érdekes része van a borkezelésnek; mennyit lehet beszélni a felszolgálás különféle módjairól, a nagyobb és kisebbszerű banquettekről, azok előkészítéséről és felszolgálásáról; az egyes ételekről, azok készitési módjáról stb., melyek mind megannyi tárgyai a pinczér-körökben tartandó szakszerű előadásoknak.

A szaklapok bőven és kimerítően foglalkozhatnának ezen előadásokkal és a közfigyelem fel lenne keltve. A szakismeretek elsajátítása mellett a nagyközönség osztatlan elismerésében részesülnének és nem egy jó gazdasszony lenne ott, mikor valamelyik nevesebb szakács az egyes főzési módokról beszélne.

5. Nem hagyhatók végül figyelmen kívül az egyletek helyiségeiben rendezendő hangversenyek és egyéb vigalmak sem.

Hajlandó vagyok el nem binni, hogy a pinczerek között ezithera-, hegedű- és zongoraművészek ne lennének, magam is ismerem egy neves zeneszerzőt, ki főpinczér volt. Színház, hangverseny és egyéb mulatságra nincs idejük, akkor dolguk van. A kenyérkereset előbbre való a mulatságnál. Nem mehet oda, hol az izlés finomul és a lélek nemesbül. Ennek meg van a maga rossz oldala, ezen segíteni kell és

vel is legyen alkalmunk Kommer urról ép oly dicsérrettel megemlékezni, mint a milyenek én ma itt kifejezést adtam!

Erőteljes egészséget és további kitartást kívánok, hogy a siker fényes legyen!

Végül Havas Sándor szólalt fel, üdvözölve Kommer urban a világlátott embert, ki az amerikai szokásoknak: a vasakarattal és a kitartásnak is barátja lévén, meg van a felől győződve, hogy tevékenységét siker fogja koronázni.

* * *

Ez a diszebéd lefolyásának átnézete. Csak még néhány sorral emlékezünk meg Kommer ur szívélyességére. Az asztalokat természetes virágokból készült csokrok díszítették. Ez nem újság. De igen újság az, hogy a virágok oly csinosan és mégis oly lazán voltak összeállítva, hogy minden egyes vendég felé egy-egy rózsza vagy kamélia nézett bájosan, odaadón, s a ki odanyult a csokor engedett, a rózsát könnyedén ki lehetett huzni anélkül, hogy ez az egész csokor összefüggését megbontotta volna.

Ezen újdonság konstatálásával még azt akarom mondani, hogy a rózsán kívül még egy maradandó emléket is hoztunk magunkkal, azt az erős meggyőződést, hogy ily biztos és tapintatos kezek vezetése alatt a Vigadó arra a színvonalra lesz emelve, a mely azt méltán megilleti!

Matheóczy.

segíteni lehet is. Arra való az egylet helyiségei, arra a szaktárs-közreműködők.

Csakhogy e mulatságokat komoly alapokra kell fektetni és úgy rendezni, hogy ne csak egyedül fiatal emberek vehessenek azokon részt, hanem, hogy az érdeklődő hölgyközönség ily bírálatot is hallhasson: „A pinczerek tegnap esti hangversenyén a legválogatottabb darabokat adták elő.”

A pinczérnek szabad idejét s minden pillanatát meg kell becsülnie, de a nemes értelemben vett szórakozást sem szabad kerülnie, mert ez a test és a lélek üdülése is egyszersmind.

* * *

Elmondtam mindazt, a mi régóta szívemen fekszik. Ha erősebben irtam volna, mint a hogy az a valóságban látható, nem elfogultságból tettem ezt, hanem a jó akarat, a buzdítani vágyás adta ez eszméket. Azt szeretném, ha pesszimiztikus elfogást lehetne rám bizonnyítani; — s ennek örülnék, de a szigorú való — fájdalom — igazolja szavaim igazságát.

Testesítsük meg az itt megpendített eszméket! Ez lebegjen a pinczér körök előtt! A példát — hiszszük — a budapesti pinczér-egylet fogja megadni. *Hirdessen tagjai részére legelőször is a magyar nyelv elsajátítása céljából tanfolyamot, hogy így a magyarosítás szent művéhez ez is hozzájáruljon.* Mert a ki a magyar haza kenyérét eszi, kinek sorsa szép Magyarország sorsához van fűzve, annak *magyarul kell* tudnia!

Budapest az a város, hol természetszerűleg a legtöbb tisztelt, művelt, képzett szaktársunk és pályatársunk van. A felolvasások és szaktanfolyamok megtartása tehát nagy fáradtsággal nem jár. Ha a komoly törekvéseiről tudomást szerez a nagyközönség: kétséget nem szenved, hogy a hangversenyek és egyéb vigalmak is jó eredménnyel fognak végződni.

Pinczereinken a sor!

Fogadják el a jó tanácsot, fordítsanak néhány órát hetenkint az önképzésre, a tanfolyamokon hallottakat és látottakat vessék be jól emlékezetükbe s rövid idő múlva a nagyközönség is oly tisztelettel fog irántuk viseltetni, mint akkor mily más művelt ember iránt.

Az önképzés minél szűkebb körben mozog, annál fáradtságosabb. Az egyes embernek nincs annyi ideje, hogy maga szedje össze azt is, a mit tanulni akar. És ez természetes. Erre nincs idejük, de meg nagyon kevés azok száma, a kik tudják, hogy tulajdonképpen mit és hogyan kellene tanulniok? Egy ember — hacsak kiváló szellemi kincsekkel nincs megáldva — bármily akaraterős legyen, a fáradtságos munka után még unalmasabb egyedül tanulástól elijed, abban hagy mindent. Tudták ezt az ókorban a görög mesterek, kik tanítványaikkal sétálgatva barátságos beszélgetés közben lehették ezek lelkébe mély értelmű tudományukat. Egyik a másiktól kap kedvet, sőt egyik a másikat buzdítja szorgalomra, kitartásra.

És e két feltétel nélkül komoly haladásról nem lehet beszélni.

Ha valakiben komoly akarat van, hogy magasabb műveltségre törekdjék, akkor módot kell neki nyújtani, hogy célját elérhesse.

Ebben a kedvező esetben a ferde előítélet megszűnik, a pinczér ép oly tisztelt és becsült tagja lesz a társadalomnak, mint akárki más és a nehéz napi foglalkozás után az általános műveltség elsajátítására irányított komoly törekvéseért és buzgalmaért még ellenségei előtt is a legnagyobb tiszteletre és becsülésre tarthat számot.

Úgy legyen!

Matheóczy.

Szakács-művészet.

Rovatvezető: **Mundt Lajos**, a Szikszay-féle nagy-vendéglő főszakácsa.

— **Fácán-mell vadász módra.** Három szép állott fácán mellét vigyázva kivesszük, megspékkeljük, friss vajjal berakjuk s betakarva, hűvös helyre állítjuk; a fácán hátulsó részéből pedig pürét csinálunk. Ennek elkészítési módja a következő: Egy kevés szalonnát összevágunk, megpirítjuk, s egy kevés zöldséget, hagymát, fűszert, kakukfűvet és babérlevelet átfuttatunk a szalonnával. Azután a fácán hátulsó részét két lúdmájjal összevagdadjuk, a pirított zöldség közé teszszük, jól megpároljuk, megsózzuk, kevés törött borsot és pástétom-fűszert teszünk hozzá és szitán átszűrjük. Tálalás előtt egy negyedórával a fácán-filéket megpróbáljuk, hogy a spékkelés szép göndörön maradjon és világosbarna színt kapjon; azután szegélyes tálon szarvasgombával diszes keretet készítenk, kuszorúban találunk, közepébe a pürét vesszük és a tetejét néhány szarvasgombával, champignonnal és kakastaréjjal díszítjük.

— **Francia citrom-felfújt.** 12 drb tojás-sárgát egy fél font cukorral habzásig keverünk s azután egy egész citrom levét, 5 lat finomra vágott mandulát, 5 lat lisztet és 12 kemény habot beleforgatunk. Ezzel elkészülvén, a tésztát egy jól kikent formában megsütjük.

— **Galamb spárgahegyekkel.** Fialat kővér galambot egy perczig sósvízben főzünk, azután friss vízben kihűtjük, megszikkasztjuk. Majd egy darab vajjal, hagymával, sárgaréppával, petrezselyemmel és sóval néhány perczig a tűzön pirítjuk; kevés lisztet hintünk rá, húsvével feleresztjük és habját, zsírját leszedve, félórán át főzzük. Ha megpuhultak, más kasszrolba teszszük, levüket kellő sürűen főzzük, négy tojás sárgájával legirozzuk, cukor és ezitromlé-glaszszal izesítjük, két eszényi, előbb sósvízben főtt, sárgahegyekre átszűrjük és melegre állítjuk. Végül a galambmelleket diszes tátra rakva, a spárgahegyeket felébük teszszük s így feladjuk.

Különfélék.

— **Mai képünkhöz.** Lapunk mai számával itj. Kommer Antal urnak a fővárosi Vigadó bérleljének sikerült arczképét mutatjuk be t. olvasóinknak. Kommer Antal szintén egyike azon jeles szaktársainknak, kik iparunk fejlődése körül, a külföldön szerzett tapasztalataikkal, kiváló szakértelmükkel sokat munkálódnak. Iparunk emelkedése érdekében a Kommer-család tagjai számos érdemeket vívtak ki maguknak. Így a nagy közönség már is teljes bizalommal viseltetik a Vigadó új bérlelje iránt. A Vigadó megnyitási ünnepélyéről mai lapunk tárczájában terjedelmesen emlékezünk meg melyre felhívjuk t. olvasóink becses figyelmét.

— **Esküvő Schalkház Lipót kassai tekintélyes szállodatulajdonos f. hó 15-ikén fogja tartani esküvőjét Stiller Klotild urhölgygyel Stiller Vincze cs. kir. nyug. százados magas műveltségű kelemendusz leányával. Isten áldása legyen a kötető frigyén.**

— **Kőbányán Szabó Márton** szállodás ur, f. hó 10-ikén este nevenapjának előestéjén a ritka magyar vendégszeretnek igen fényes tanu jelét adta. Nagyszámú tisztelői és barátai részére diszes est-ebédet adott, mely a legkedélyesebb hangulatban a gondos háziasszony izletes ételei, italai mellett az ünnepelt, éltetésével késő éjelig tartott. Mi is szívből üdvözlünk derék szaktársunkat kívánva, hogy a gondviselés tartsa meg iparunk díszére s a szegény elhagyott árvák örömeire kiket gyerme-

keiül fogadott a jó Isten még soká boldogan éltesse.

— **Vendéglős ipartársulatunk** társas összejövetelci az utóbbi időben igen élénkek és látogatottak voltak, különösen Ruef József szaktársunknál, kinél ipartársulatunk nagyérdemű elnökét Gundel János urat és Kammer Ernő urat Alexandria utazásuktól visszatérve üdvözölhettük. Gundel János elnökünk pedig Ruef József új szaktársunkat üdvözölte kívánva neki minden jót az új pályához. A legutóbbi társasösszejövetel pedig Eibel Károly keresepi uti vendéglőjében tartott meg november 4-én mely napon Károly napja lévén a jelen volt Stadler Károly kiváló szaktársunkat úgy Eibel Károly urat szaktársaink lelkes ovatióban részesítették.

— **Pápan** a pápai vendéglősök, kávéosok, mézárások hentesek és pinczerek betegségyelő-egyletet alakítottak. Elnökké választották: Dreisziger Károlyt; Alelnökké; Grill Gáspárt; Pénztárossá: Máday Sándort; Titkárrá: Rác Mártont.

— **Reinprecht Alajos**, a Margit-sziget vendéglőse ujabban ismét négy zeneszerzeménnyel gazdagítja zeneköltészetünket. Hangjegyekre alkalmazva a „Margit polka.“ A „csacska lány“ keringőjét „Végélet“ és egy sikerült tipegőjét, Szaktársaink becses figyelmét felhívjuk Reinprecht ur szerzeményeire s egyúttal előre bocsátjuk, hogy magyar nemzeti zenedarabok partitúrájával Reinprecht szaktársunk kívánatra szívesen szolgál.

— **József főherczeg** ő fensége Reinprecht Alajosnak a Margit-szigeti vendéglő bérleljének 1000 frtot engedett el az évi bérleti díjból, tekintettel az üzletnek nem valami fényes forgalmára. A főváros számos háztulajdonosai követhetnék szaktársainkkal szemben ő fenségének eme nemes példáját.

— **Nemes tett.** Walkovits Sámuel szatmári kávéháztulajdonos ur 10 frtot küldött hozzánk, hogy a főv. klinikában betegen fekvő Halpert Farkas szegény sorsu pinczérnek, ki 4 gyermek apja — szolgáltatassuk át. Halpert Farkas Királyháznál lakott, de a betegség az orvosok tanácsára Budapestre kényszerítette s így családja is a legnagyobb nyomorban van. Mi az összeget rendeltetése helyére jutattuk s felhívjuk a budapesti pinczér-egylet figyelmét is a messze övétől elhagyatva, minden barát-és támasz nélkül betegen fekvő szegény emberre.

— **A dunántúlról.** A kies fekvésű és gyorsan növekvő Szombathelynek egyik különös előnye az, hogy vendéglői nemcsak szilárd, de szakértő kezekben is vannak, minek következtében jó híreket az utolsó-világ messze elviszi. Hálószerzők legegységesebben vannak berendezve, a comfortról mindenben gondoskodom, s ami a konyhát illeti, ez meg éppen olyan, hogy a dunántulon párja nincs. Első sorban Hainczmann Jánosé az érdem, ki a Sabariát fővárosi eleganciájával rendezte be, de nem szabad megfeledkezünk Riedl Józsefről sem, a „Zöldfa“ bérleljéről, ki e tekintetben szinte nem maradt hátra. A vendéglősnök valóságos gyöngye pedig Riedl Józsefné, kinek konyhája a lehető legjobb. — A kedves és szeretetre méltó urnó mindent elkövet, hogy a lehető legjobbat nyujtsa, s hogy csakugyan nyujtja is, arról meggyőződhetik e sorok szives olvasója, ha a véletlen Szombathelyre hozza. A pinczér-segélyző egylet eddigi sokérdemű elnöke, Hainczmann János vendéglős, e tisztéről lemondván, többekben megérlelődött az eszme, hogy helyét legjobban Riedl József ur fogja betölteni, mely eszméhez valóban gratulálunk. Ha már e két vendéglősről megemlékeztünk,

vétkeznénk, ha Maricsány Mártont, a város-házi vendéglőst elhagynánk, kit szinte igen szeret a közönség jó borai, tiszta jó ételei érdekes medora miatt. Kávésaink is élükön Bers Viktorral, igen tisztes csoportot képeznek, s eltekintve attól, hogy egyik-másik néha a büns huzardjátéknak ajtót nyit, igen derék, szakértő emberek. Eors Viktor kávést polgártársai közelebb abban a kitüntetésben is részesítették, hogy városi tanácsossá választották meg. Sorainkat avval zárjuk: bár minden város volna ily előnyös helyzetben vendéglő és kávéház tekintetében, — bár mindenütt ily derék szakértő emberek vezetnék az üzleteket.

— **Márványpor mint palaczk-tisztító szer** sokkal ajánlatosabb, mint az oly nagyon elterjedt ólomseret. Az ólom ugyanis mérgezőleg hat a borra, mert néha-néha benmarad a palaczkba egy szem seret és ez az egész palaczkot képes megromtani. Azért sokkal czélszerűbb márványport használni, ami szép fehérszínű, tiszta és a palaczk kimosására nagyon jól alkalmazható.

— **Arany János mint szakács.** Arany János „hátrahagyott munkáinak“ nak legközelebb megjelenő füzetében lapozgatva, érdekes fölfedezését tehetni. Kiderül ebből, hogy Arany János poétai mesterségre mellett néha — szakácsművészetrel is foglalkozott. Ennek a bizonyosságául szolgál egy konyharecept, Arany János saját szerzeménye. Megtaláljuk egy levélben, melyet Arany 1859-ben Szilágyi Istvánhoz intézett. A jeles professzor a „marcancfánk“ kisütési módját tudakolta a költőtől, a ki barátja kérdésére meg is felelt így: „Hogy téged a marcancfánk emlékezete is kísért! Ime itt a receptje. Úss egy csuporba (például) két tojást. Belé egy kevés sót, cukrot. Verd össze jól. Önts hozzá egy meszely tejet; annyi lisztet, hogy palacsintátészta sűrűsége legyen. Akkor tégy zsirt a tepsibe, egy ujnyi vastagságon s ezt forrald fel. Mikor legjobban forr, a tésztát kanalkint rakd bele, egy-egy kis kanállal egy helyre és pirosra süsd meg. Punctum. Ez, fiam, oly egyszerű, hogy magad is megcsinálhatod. Hirtelen étel, mikor hamar kell valamit csinálni.“ Költői hajlamokkal felruházott háziasszonyok bizonyára mind kísérletet tesznek Aranyval ezzel az eddig ismeretlen költői művével. „Keresztény Magyarország.“

Fészler Károly tehetséges pályatársunk átvette a „Hétválasztó“ kávéház főpinczéri állását Temesvárott. Üdvözlünk!

A nemzeti kaszinó főpinczéri állását, melyen számos éven keresztül Ruef József úr működött Bischof Imre nyerte el.

Pozsonyban Kovácsics István jeles szaktársunk át vette a „Vörös ökor“ szálloda főpinczéri állását. Schrodít Adolf, az ottani pinczér egylet elnöke, pedig vendéglőt nyitott. Sok szerencsét!

— **A „Magyar Daltár“** VI. kötete, — mint a „Magyar Dal-Album“ VI. kötete szövegkönyve. — rövid idő alatt elhagyja a sajtót, Ezen egyetemes magyar népdalgyűjteményben a külföldi vevő iránti tekintetből a dallamok egészen külön adattak ki „Magyar Dal-Album“ czimvel jelentek meg. Mindkét rész magában véve is egészet képez, míg együttesen véve egymásnak kiegészítő részei. Ugyanis a „Dal Album“ eddig megjelent hat kötetének 1200 dallamára — minthogy egy-egy dallamra 1—12 különféle szöveg is daloltatik — a „Daltár“ mintegy 3000 magyar népdalt közöl, még pedig sokat 2—5 változatban is, melyeket hazánk különböző vidékről küldtek be. Ily rendkívül nagy terjedelmű népköltészeti gyűjteménye egy nemzetnek sincs, s hazánkban is páratlanul

áll. Kívánatos volna, ha ezt minden magyar család, könyvtára részére megszerezné. A „Magyar Daltár“ VI-ik kötete f. évi november hó végén jelenik meg, s előfizetési ára füzve 80 kr., díszkötésben 1 frt 60 kr. Mind a hat kötet egyszerre r. egrendelve füzve 4 frt 80 kr., díszkötésben 9 frt 60 kr. Megrendelések Henricke Rezső kiadóhoz Győrbe intézendők.

— **A kereskedelmi ifjusági kör** f. hó 9-ikén este felolvasási estélyt rendezett, melyen dr. Várady Antal a színészetéről nagy számu hallgatóság előtt tartotta felolvasását. Hölgyeink közül jelen voltak: Szávost Alphonsné leányával, dr. Váradi Antalné, Veszprémy Sománé, Trombitás Gyuláné, Schmidhofferné és leánya Lám Nina k. a. Pacsu Irma k. a. Ihász Györgyné, Andrassy Eszti k. a. Özv. Pacsu Sándorné stb. A diszes közönség dr. Váradi Antalt megéljenzte.

— **Haiálozás.** Szombathelyen özv. Bauer Jánosné, Schübel Keresztély vendéglős napa, nov. 2-án reggel 8 órakor élte 94 évében elhunyt. A boldogult temetése ma d. u. 3 órakor lesz. Nyugodjék békében!

NYILT-TÉR.

Sallay István,

fűszer, csemege, bor, tea, rum, ásványvíz és mindennemű erdélyi különlegességek raktára

BUDAPEST,

VIII, kerepesi-út 17 sz., Ösz-utca sarkán.

A „ZÖLD HORDÓHOZ.”

Van szerencsém a nagyérdemű közönségnek, különösen a mélyen tisztelt fővárosi és vidéki szállodás, vendéglős és kávéház-tulajdonos urak becses tudomására hozni, hogy raktáromban a legfinomabb **Erdélyi különlegességek**, úgy szintén naponta friss **bécsi és kolozsvári tormási virsli**, kitünő **kolozsvári és debreczeni kolbász**, **prágai és kassai sódar**, valamint mindennemű hazai és külföldi sajtok kaphatók, szíves megrendeléseiket kérve maradtam

kiváló tisztelettel

Sallay István.

KOMMER FERENCZ
vendéglője a „Virágbokor“-hoz.

A Culmbachi részvény-kiviteli serfőzödének főraktára
BUDAPEST, Józseftér 1.

Kávéház és vendéglő eladás!

Az Alföldön egy 50 ezer lakossal bíró városban egy regálé-mentes

kávéház és vendéglői

üzlet teljes felszereléssel jutányos áron azonnal átadandó.

Czím: e lapok kiadóhivatalában.

Besucht wird

in einer Weinstube verbunden mit Restauration ein tüchtiger cautionsfähiger Wirth. Anträge zu richten an

Eduard Jani Bistritz
(Siebenbürgen.)

Erdélyi nadrágszövetek.

Egy őszi vagy téli nadrág mérték után:

(szabadalm. szabás)

I. minőség ára 6 forint; II. minőség ára 8 forint.

Minden más férfi-ruhák valamint szövetek nagy választékban

➡ jutányos áron! ➡

Krausz Lipót fia,
férfi-szabónál

B u d a p e s t, belváros, kigyótér 3. s.



Zadák A.

Budapest, IV. Keeskeméti-utca 13. sz.

Prágai és kassai sódar-raktára, kolozsvári és debreczeni perzselt és füstölt szalonna, magyar szalámi, Mortadela, Caviar, kiel Sprottni, saját pinczédéből kitünő minőségű természeti

asztali borok.

Francia Cognac, Szerémi szilvaszesz.

Különféle minőségű finom likőrök, legfinomabb jamaika-rum és tea-raktára.

➡ nagyban és kicsinyben. ➡

Sárkány Pál

konyha és háztartásszerek raktára

Budapest, váczi-utca 27 (Mocsanyi-féle ház),

Ajánlja:

Főző-edények, kávéház és szálloda berendezések,

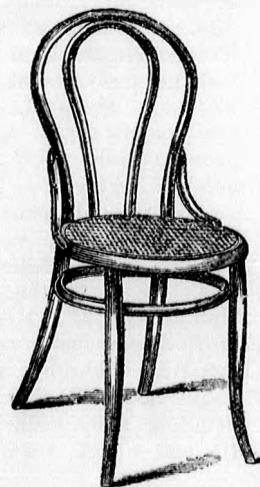
Teljes konyha- és háztartás.berendezések

Különféle asztali- és evőszerek, sütő- és fagyalékformák, háztartás- és konyhagépek, lakást tisztító- és fűtőszerek.

Kandalló és tea-asztalok

Kávé, tea- és tojáskészletek, mosókonyha- és fürdőszoba-berendezések, fényezett lemez, fa- és serle-árúk, pincze és tejgazdászati szerek,

Francia, angol és amerikai újdonságokkal dusan felszerelt raktárát.



Ungvári butor-gyár
részvény-társaság Ungvárt.

Fióktelepe: Budapesten,

Károlykörút 22, „Röser-bazár.”

Mintakiállítás a budapesti

keresk. museumban

Csász. és kir. kiz. szabad.

© 1887

hajlított fabutorok.

Gyárai: Ungvárt, Cserno-

holován és Munkácsen.

Nagy választékban székek,

hinták és karszékek vala-

mint pamlagok, szállók,

kávéházak és vendéglők

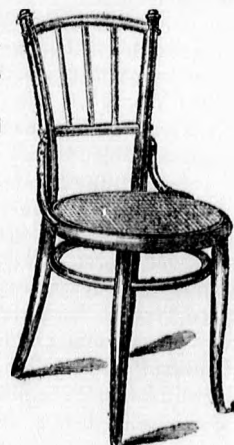
részére jutányos áron a

legkitünőbb minőségben és

csinos kiállítással.

Képes árjegyzékek kívánatra

bérmentve küldetnek.



Szálloda-eladás.

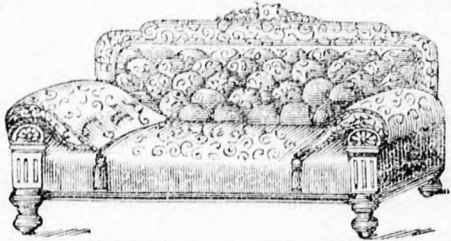
Egerben kávéhazai és magány-lakó helyiségekkel összekötött, utczeni és udvari, összesen 32 szobából álló, a legjobb karban lévő

„Nemzeti szálloda”

örök áron eladó.

Értekezhetni **Vavrik Endre** háztulajdonossal **Egerben** (H e v e s m e g y e.)

GERBER és DEUTSCH



Szappanos és díszítők

Teljes lakás-berendezések elvállaltatnak. Megrendelések pontosan és jutányos áron elfogadtatnak.

Budapest, király-utca 16. sz. a Dobler-Bazárban.

Kutschera Mihály közvetítő intézete.

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

Kutschera Mihály,

főügynök.

Iroda: **Lipót-utca 1. sz. Duna-utca sarkán.**

Lakás: **IV., Lipót-utca 10. sz.**

Champagne Promontor

Louis François et Cie.
de Reims.

É R T E S I T É S !

Hivatkozással a mult évben szétküldött körlevelünkre, van szerencsénk a nagyérdemű közönségnek, különösen a mélyen tisztelt **szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos** uraknak becses tudomására hozni, hogy a folyó évi **november hótól** kezdve **p üzsgőink szétküldését** megkezdjük s reménylünk, hogy nagybecsű megbizásainknak egy részét részünkre fentartani fogják.

Promontor, 1887. október 30.

Kiváló tisztelettel

Louis François et Cie.

Árjegyzék. 12 palackz ládába csomagolva, csomagolás bérmentve, Promontoron **25 frt.**

WOLF és FODOR

FÉRFISZABÓK

Budapest, **hatvani-utca** a „**Petőfihez**” és **egyetem-tér 5. szám.**

Az első és legnagyobb kész férfi-ruha-raktárunkat ajánljuk a magas uraságnak, a

vendéglői üzletek

t. segédeinek és a nagyérdemű közönségnek, kik jutányosra szabott árak mellett, divatos formában, izlés és tartós kiállításban kész ruhákat vásárolni vagy megrendelni szándékoznak, bámulatos olcsó árak mellett.

Őszi és téli nadrág	5	frttól feljebb
Téli kabátok	15	" "
Utí köpenyeg	15	" "
Felöltő	10	" "
Őszi és téli öltöny	15	" "
Mikadó	16	" "
Hátoköntös	12	" "

és minden ez üzletben vágó cikkek megrendelése pontosan eszközöltetnek a legjobb minőségű **honi, francia és angol kelmék.** — **Öltönyök és gyászruhák 12 óra alatt** készítettnek el.



1883. kecskeméti gazdasági kiállítás elsőrendű díjszerű oklevél kitérő kertészeti eszközeiért.



1883. kecskeméti gazdasági kiállítás elsőrendű díjszerű oklevél célszerű kertészeti eszközeiért.

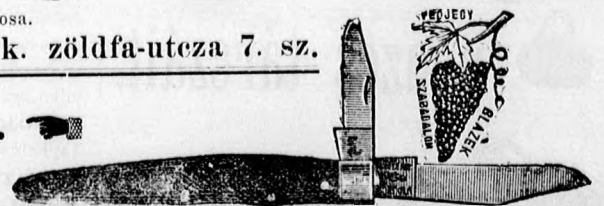
BLAZEK ADOLF, BUDAPESTEN, IV. k. zöldfa-utca 7. sz.

ajánlja a szőlőajtáshoz szakférflak által legjobbnak bizonyult saját készítményű szab.

Phosphor bronz-oltókéseket.

A szőlő zöld ojtására és szemzésére a legalkalmasabbak, miután pengéjük nem oxidálódnak. Darabja **2 frt.** Fenő-kő hozzá 20 krtól 80 krig. Legjobb és legfinomabb minőségű egyéb acélárúkat mint: **kerti ollókat, szőlőbaltákat, mindennemű szab. dugaszhozókat, kertészmuészereket, fabaltákat, ajtó- és kerti késeket, venyige-, kerti és hernyóirtó oltókat, esiszoló köveket, késeket, evőeszközöket a VENDÉGLŐI üzlethez konyha, főzésre kenyérvágó nagy kések, és minden e szakmába vágó dus választéku cikkek raktárát.**

Árjegyzékek kívánatra küldetnek.



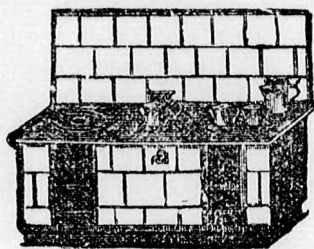
FROMMER TESTVÉREK,

Budapest, VII., dohány-utca 5. sz.

Ajánljuk pinczegazdászati eszközökkel, palaczkokkal és parafadugaszokkal **dušan** felszerelt raktárakat, borkereskedők, sörfőződékek és likörgyárosok részére szükségelt mindennemű czikkeiket, mint: vízahólyag, gelatina, borglycerin, csersav (tannin), borzamatok, hordó-mosókefék, hordókén, savtalanító szerek, szintelenítő szerek, a bornak rosz ízét és rosz sagát eltávolító szer; továbbá salicylsav, erjesztő aknák, bormérők, mustmérők, borsajtók stb.

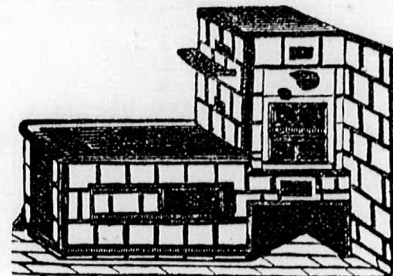
Dugaszó és kupakoló gépek.

Kitüntetve a Német-Palánkai kiállításon az „ezüst érdeméremmel”.



LAKOS LAJOS

ajánlja es. k. szabadalmazott kifizetés nélküli



szabályozható takaréktűzhelyeket,

melyeken lehet egy főzőlúkon kevesebb égőanyaggal főzni, készít és raktáron tart konyhaberendezéseket uraságok magánzóka és vendéglősök számára.

Minden általam készített munkákért jótállok.

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

POLONYI JÁNOS férfi szabó-üzlete

Budapest, IV., Deák Ferencz-utca 16. sz.

Van szerencsém a nagyérdemű közönségnek becses tudomására hozni, hogy nálam a legújabb divat szerint a legelegánsabb őszi F. R. F. RUHAK a legjobb és legjutányosabb árak mellett készíttetnek és hogy a n. é. közönségnek a szövet-választásnál is szolgálatára lehessenek, nálam mindennemű szövetminták a legújabb divat szerint nagy vársztékban kaphatók. Magamat a n. é. közönség becses pártfogásába ajánlva vagyok tisztelettel Polonyi Ján. férfi-szabó

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: **vza-hólyag, bor-zamat (Weinbouquet), borderítő-por (Klärungspulver),** úgy **porok a bor savanyúságának megszüntetésére;** továbbá tökéletesen ártalmatlan **borfestékek, gyczerin, gelatin, kénlapocskák** nemkülönben **parafa-dugók** és palaczkokra való **cinn-csipkák (Kapseln)** a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók:

Watterich Arnold

ur kereskedésében

BUDAPEST,

Dohány-utca 1. szám a.

Árjegyzékek és kezelési jegyzék

==== ingyen ====

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

ARNOLD WATTERICH

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

Preiscourante und Manipulation
==== gratis ====

Löwinger Károly

es. kir. udv. börendős.:
Budapest
Főraktár: Kis hid-utca 10.
Piók: Bécsi-utca 3.

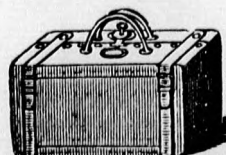


Ajánlja nagy választéku
utazó börendjeit

a
vendéglősök és főpinczerek
részére pedig a legezelszerűbbnek
bizonyult.

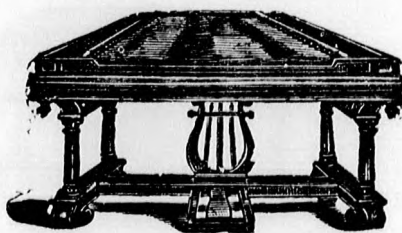
pénzes tárczáit.

A tárczák
Stanoj Miklós
találmányai!!!



Brückner Nándor

első hegedű és czimbalom műhangszer-készítő.
Budapest, magyar-utca 4.
Alapított 1874-ik évben.



Az 1885. évi kiállítás alkalmával jó és czélszerűnek talált új pedál hangfóga találmányáért elismerési érdemet nyert; szállít a budai zeneakadémiának, úgy a budapesti nemzeti zeneegyletnek, valamint a m. kir. operaszínházhoz is teljesít megrendeléseket. A legjobb minőségű **ezimbalmok, hegedűk, gitárok, fuvolák** stb. a legjutányosabban árban kaphatók nála.

Javításokat és vidéki megrendeléseket pontosan teljesít.

LETH és SPERLICH

Magyarország legelső és legnagyobb
elhelyező intézete
szállodai-, vendéglői- és kávéházi-személyzetnek.
Budapest, kalap-utca 5. szám
Telephon 392. szám.

Rózsa-paprika

Szegedi különlegességi paprika-kolbászka 100 pár frt 9.50.—
Debreczeni tartós kolbászka 100 ko. „ 84.—
Paprika rózsza legfinomabb . . . 100 „ „ 140.—
Tarhonya tojásos legfinomabb . . . 100 „ „ 34.—
Új vöröshagyma . . . 100 „ „ 5.50
Ültető kis hagyma . . . 100 „ „ 28.—
Szalonna finom paprikás . . . 100 „ „ 58.—
Szilvorum valódi szyrémi . . . 100 „ „ 48.—
Zöldség . . . 100 csomó 4.50

ajánlja 53 kilos posta-csomagba is, szilvorum csak 56 literes és nagyobb hordókban.

Megjegyzem, hogy csakis a legfinomabb minőségű árukat ajánlom.

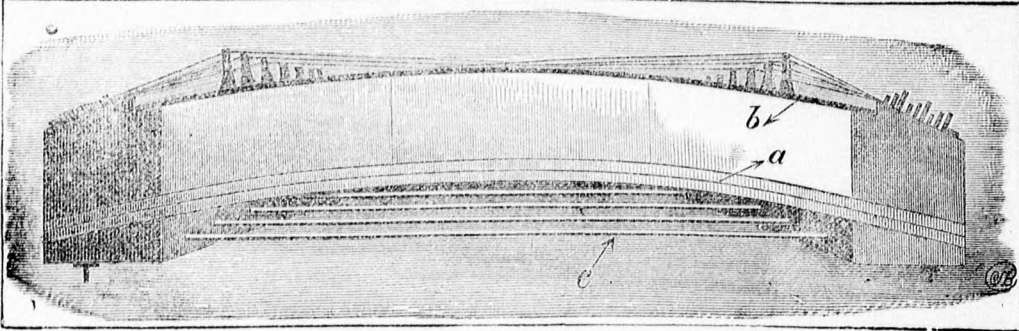
BENISCH S. J.
Szegeden.

Hires debreczeni kolbász,

paprikás szalonát, elsőrendű zsírt, zsirnak való vastag perzselt szalonát, füstölt sonkát, szalonát s minden hentes-üzletbe vágó cikket lehetőleg jutányos árban szállít

Somogyi Imre,

hentes-üzlete
DEBRECZENBEN.



Czentrális ezimbalom.

Uj találmány.

Van szerencsém a n. é. közönségnek tudomására hozni, hogy sikerült oly ezimbalmot feltalálnom, mely az eddig készitetteket minden tekintetben felülmulja és azokkal össze sem hasonlítható.

Ezen az osztrák-magyar monarchiában szabadalmazott centrális ezimbalom rendkívüli előnyei és jó sajátosságai a következők: a felek alatt 5 darab csavarható acél-rud van alkalmazva, a ezimbalom elhangolásának megakadályozására, a folytonos hangolás tehát nem szükséges többé s ezzel megszűnik a ezimbalom játékos örökös panasza is.

A felek megrepedését az új találmány lehetetlenné teszi.

Aki tehát tökéletes, minden tekintetben kifogástalan ezimbalmot óhajt, az forduljon bizalommal a szabadalom tulajdonosához, ki bővebb értesítéssel és képes árajegyzékkel — vidékre postafordul-tával — készséggel szolgál. — Kiváló tisztelettel

APPEL I. hangszer-készítő, BUDAPEST, IV. Gróf Károlyi-utca 5. szám.



Angol szálloda

Deés.

Van szerencsém a n. é. közönség becses tudomására hozni, hogy a szállodámban volt **Cassino-helyiséget** 9 vendég-szobává alakítottam át s azokat egészen újonan a legnagyobb esinnal, kényelemmel rendeztem be s azokat folyó év október hó 12-én a n. érd. utazó közönség rendelkezésére bocsátottam.

A szálloda éttermei kávéháza, valamint 10 utcái, 6 udvari vendég-szobája, ezenkívül újonan átalakított nagy dísz-terme, mely társas-estélyek, menyegzők és táncvígalmak tartására igen alkalmas, továbbá az indóházzal közlekedő dijszabással bíró vendéglői társas-kocsi úgy mint fiakeren a n. é. közönség minden lehető kényelmet nyújt, valamint jó zamatu borok, tisztán kezelt magyar konyháról is gondoskodva van.

Üzleti utazó-urak előnybe részesülnek.

A n. é. közönség becses pártfogását kérve

mely tisztelettel

Offak Antal,

vendéglős.



GYÖNYÖSSY IMRE

(ezelőtt Érsek István)

tekeasztal és dákö-készítő

Budapest, kertész-utca 27.

Az 1885-iki budapesti országos kiállításon „Jó munkáért” nagy-éremet nyert: úgy az orsz. iparegyesület ipari jelességéért bronz díszcímmel tüntette ki.

Ajánlja magát kávéházi butorzáti munkák berendezésére, a legolcsóbb árakon.

HIRMANN FERENCZ

rezáru cikkek gyára.

Budapest, VII. külső dob-utca 37.

Ajánlja legjobb szerkezetű

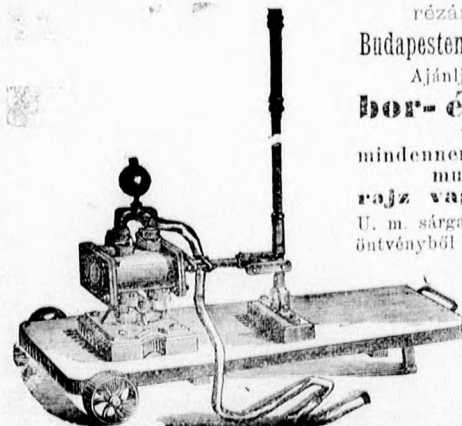
bor- és söresapjait,

továbbá elvállal mindennemű e szakmába vágó munkák készítését rajz vagy minta szerint.

U. m. sárgaréz-, érc- vagy horgany-öntvényből nyersen vagy izlősen k dolgozva.

Nemkülönbön ajánlja ezim-tábláit és egyes betűt

letszész szerinti nagy-ságban



gyártótulajdonosok, orvosok, ügyvédek, fűszerkereskedők részére.

Előfizetési felhívás!

Gazdaközönségünk meleg figyelmébe ajánljuk a

„HÁZI SZÁRNYASAINK”

ezimű s baromfi, galamb, madár-tenyésztést s mellékesen minden hasznos gazdasági mellékfoglalkozást felkaroló illusztrált szaklapot.

A „Házi Szárnyasaink” különösen sikerült rajzokkal ismerteti mindazon szárnyas fajokat, melyek nálunk még ismeretlenek és szakavatott közleményekkel ad utmutatást azok leghelyesebb tenyésztésére.

„Okszerű Gazda” ezimű ingyenes melléklet gyakorlati cikkekkel nyújt felvilágosítást a gazdaság minden mellékágáról.

Ezen havonként kétszer megjelenő lap előfizetési ára: Egész évre 4 frt, félévre 2 frt, negyedévre 1 frt.

Mutatványszámok kívánatra szívesen küldetnek.

Előfizetések s minden egyéb küldemények Parthay Géza szerkesztőhöz, Budapest, III. ker. hattyu-utca 8. sz. a. küldendők.

KLÖSZ GYÖRGY

fényképészeti műintézet

Budapest, IV. hatvani-utca 18. sz.

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

Photolithographia, cinkographia, fénynyomat, autographia, fénymásolat.

