

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZISEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata”-nak, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemenekások egylete”, a „Budapesti kavház-egylet” a „Sztálmár-németi pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a Kolozsvári pinczér-egylet”, a „Győri pinczér-egylet” a „Révkomáromi vendéglősök és kávéások ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kavház-egyesület”-nek, az „Újvidéki szállodások-, vendéglősök és kávéások ipartársulata”-nak a „Miskolci pinczér-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök kávéások, korcsmárosok és pinczerek egylete”-nek.

H I V A T A L O S K Ö Z L Ö N Y E .

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

Előfizetési ár:

Egész évre ... frt 6.— Félévre... .. frt 3.—
Háromnegyedévre » 4.50 Évnyegyre ... » 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. kerület, Zerge-utca 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

HIVATALOS RÉSZ.

Tisztelt Szaktársak!

Van szerencsénk az igen tisztelt Szaktársaknak becses tudomására adni, hogy a „Vendéglősök Lapja” a legközelebbi alkalommal, tekintettel a szaktársak németajku részére, német nyelven is fog közleményeket hozni.

Emez újításra alkalmat a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának f. évi október 14-ikén tartott választmányi ülésén hozott határozat adott.

A választmány ugyanis, tekintettel az egységre s ama körülményre, hogy a keletkezében levő apró szaklapok a szaktársak egyesülését nem hogy elősegítenék, hanem a különböző lapokban nyilvánuló különböző elvek által egymástól inkább eltávolítják, elhatározta, hogy a „Vendéglősök Lapja” című szakközlönyt tekinti egyedüli hivatalos szakközlönyének s hogy a német ajku szaktársak pártolását is megnyerje a lap részére, kötelességévé tette a lapnak német nyelvű szakcikkékké közlését is.

Hogy a választmány eme határozatának nyomósabb kifejezést adjon, ötleget felügyelő-bizottságot állít a hivatalos szakközlöny élére, ezzel is biztosítékát adva pártolásának s garanciát nyújtva a szaktársaknak arra nézve, hogy a lap szerkesztése biztos kezekben van, s más-

részről, hogy a szaktársaknak eme szakközlöny iránt tanusított és tanusítandó bizalmát biztosítsa.

Midőn tehát erről az igen tisztelt szaktársakat értesítjük, felkérjük őket, hogy lapunk iránt bizalommal lenni, azt támogatni és megrendelni kegyeskedjenek.

Oly férfiak állanak a szerkesztőségünkben megjelenő „Vendéglősök Lapja” élén, kik míg egyrészt tekintélyökkel, másrészt szakismereteikkel a szaktársaknak elismerésére s bizalmára méltán számíthatnak.

Legyünk a testvériség s egyenlőség hívei! Legyen egy központ, melyben valamennyien egyek vagyunk, ha ez egyben összetartunk s valamennyien ebben találkozunk, erősek vagyunk s leszünk, míg ha apró csapatokká szakadozunk, gyengék maradunk. Sok gyenge szakasz egy hatalmas, erős hadsereget alkot, mely meg bír küzdeni az ellenséggel, míg az őrszemeket egy portyázó kis csapat is tönkre teheti.

Nekünk pedig okunk van egyesülni s összetartani. S ha ez bekövetkezik, a közel jövőben fogjuk majd tapasztalni, hogy mit vihet ki erős szívláng alatt az elszántság hatalma s az érczakarát!

Szaktársi üdvözléssel:

Ihász György, Gundel János,
a „Vendéglősök Lapja” a budapesti szállodások,
szerkesztője és kiadója. vendéglősök és korcsm.
ipartársulatának elnöke.

A Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának választmánya f. évi október hó 17-én Gundel János ur előnökele alatt rendkívüli ülést tartott, melyben Glück Frigyes és Stadler Károly urak, mint a tanoncügy kérdésének tárgyában kiküldött bizottság tagjai, az általok erre vonatkozólag kidolgozott memorandumot a választmány elé terjesztették. A választmány ezen emlékiratban jelzett iránypontokat egyhangulag elfogadta és a magy. kir. kereskedelmi Miniszterhez ez ügyben intézendő felterjesztés kidolgozására Stadler Károly, Glück Frigyes választmányi tagok és ifj. Acs Karoly társ. ügyész urakból álló szűkebb körű bizottságot küldött ki.

Ugyanezen ülésen a választmány tárgyalta, a „Pesti Hirlap” szerkesztőségének átiratát melyben a társulatnak aziránti közreműködését kéri, miszerint a fővárosban létező szálloda-tulajdonos urak mindennap küldjék be nevezett lap szerkesztőségének az aznap érkezett vendégek névsorát, lehetőleg még az esti 10 órakerkezettéig is, miáltal lehetővé tételnek, hogy az egy napon a fővárosba érkezett idegenek névsora nevezett lap másnapi számában közölhető lenne.

A választmány tekintettel az ezen gyors közlésből eredő előnyökre, elhatározta, miszerint a fővárosi szállodás urakat, az átiratban foglalt kérelem teljesítésre köiratilag felhívja.

Alapítsuk meg az országos szövetkezetet.

Uraim! jöjjünk közelebb egymáshoz! Görögországban a nagy nemzeti játékok és ünnepélyek tartották vala fenn a vallás és nemzet egységességét. Nem azért mondom, mintha mindezt más egyéb nem tartathatná fenn; de igenis fentarja minden olyan intézmény, mely a társulás eszméjével van összefüggésben.

Nem vagyok én a panaszok embere,

de mikor egy általános hasznos ügyről van szó, különösen most, mióta az új regale-törvény életbe lépett, mely — hisz mindenki érzi — édes mindnyámunkat a tönkretevéssel fenyeget, nem fojthatom vissza a részvétlenség feletti sajnálkozásom kifejezését.

Nem fér ahhoz semmi kétség, hogy Magyarországon a vendéglősök országos szövetségének meg kell alakulnia, ha nem akarjuk, hogy maholnap koldusbotra jussunk. Mert törvény még nem érintette és nem fenyegette soha egy iparágnak sem úgy a létét, mint az új regale-törvény a vendéglősökét.

A megalakulás módja felett lehetnek még eltérő nézetek, de az idő felett nem, az bizonyos és azt nem vitatni senki.

Minden számottevő tényező a szövetség megalakításán fáradozzék s a kicsinyes ellenségeskedések és irigységek ne képezzenek komoly gátat többé.

A szövetség ügye keresztül ment mindama fizisokon, melyeken nálunk minden nagyobb fontosságú ügy keresztülment. Egy országos szövetség óriási előnye, annak elodázhatatlan szüksége felizgatta a kedélyeket s a pillanatnyi lelkesedés hevében — alaposan elrontottuk az eszme hitelét.

Mindenki akart, de kevesen cselekedtek.

A kezdeményezés viszhangra talált ugyan országszerte, de komoly akaratlan édes kevesen járultak hozzá.

Ama néliány lelkes ember, a ki a megalakítás körül buzgólkodott, elvesztette lába alól a biztos talajt: a vendéglősök nagy zömének kitarló érdeklődését.

E nélkül az ügy nem volt megoldható — valljuk meg őszintén — megbukott.

Ez elhibázott akcióra következett a kijózanító reakció.

Országszerte mind hangosbá válik az a kérdés, hogy tulajdonkép mi lesz a szövetséget ügyével? Meghalt?

Nem! A leányzó nem halt meg, csak alszik. Várja a felébredést.

E felébredés csak akkor lehetséges, ha az ország minden vendéglőse, szállodása, bormérője részt vesz azon, ha e felébredést a magyar vendéglősök nagy ünneppé tudják avatni.

Ennek az ügynek másodsor megbukni nem szabad!

Itt az ősz; a hosszú esték beálltával kezdetüket veszik a gyakori társas összejövetelek és az egyletek gyűléseire is ez a cselekvés ideje.

Az ország különböző vendéglősök ipartársulati egyletei ragadják meg az alkalmat. Hivjanak össze rendkívül

közgyűlést és határozzák el — mind-egyik a maga körében — hogy szívvvel lélekkel csatlakoznak a szövetség ügyében megindult mozgalomhoz.

A fővárosi szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata járjon elől, és egy alakuló bizottságot válasszon, mely hivatva legyen a fővárosi szaktársakat erre a célra felhívni és a követendő módozatokat kidolgozni;*) s a vidékiek a közgyűlésről felvett jegyzőkönyvet lehetőleg számos aláírással küldjék be a budapesti vendéglősök ipartársulatának kebelében alakult szövetség-ügyi bizottsághoz és az annak idején megjelenő felhíváshoz csatlakozzanak rögtön, minden habozás nélkül.

Ez a megalakulás első feltétele.

De a jó ügy érdekében ne halasztsák azt sokára, ennek még ez évben kell megtörténnie. E biztos alapon könnyen fejlődhetik tovább a szövetség ügye. Mert a szövetség első száz tagja önkéntlenül vonzza a többi százakat.

Számunk igen nagy, csak összetartásunk kicsiny. Tehát tette fel, hogy az ige testté legyen. Eljén az országos vendéglősök szövetsége.

A «Vendéglősök Lapja» szerkesztősége pedig hivatásúal tűzte, kellő méltánylásban részesíteni e nemes tetteket és koszorút fűzni az őzintelen és buzgó alapítóik nevei köré.

Hrazdil Károly.

*) Szerkesztői megjegyzés. — Tudunkkal ez már megtörtént mind, de hiába volna minden mindaddig, míg a szövetség nincs megalakulva.

A bor alkotórészei, zamataja s ennek hatása.

A bornek főalkatrésze: a) az égvényes olaj (aethericus) mely a szőlőszemek héjából fejlődik ki, b) a szesz vagy alkohol, mely a forrás vegytani működése által a cukoranyagból alakul, s c) a villósav.

A borzamat az égvényes olajból fejlődik ki, s azt az ember szagoló-érzékei is észreveszik, s azért azt a francia a bor bokrétájának (bouquet) nevezi. Ezen szép tulajdonság a bor óságvál növekedés és a borok minőségéhez képest előbb-utóbb fejlődik ki. A magyar borok korán meghokrétásodnak, miután korábban kezdenek érni, a németországiak később.

Többször tételett már azon ellenvetés, hogy ha a bor égvényes olajt tartalmazna, annak mint ellenkező tulajdonság elkülönítve kellene a boron uszni, mint a vízben, — mire válaszul azt adom, hogy az olajt a víz sohasem képes magába venni és feloszlatni: de a borszesz igen, mely minden borban létezik és vele azonosodik.

Mint hogy pedig a borszesz is csak aránylagosan oldhatja föl a bor olaját, ebből származik az, hogy a kővér tokajinál, néha annak tükrében foltocskák vehetők észre. mik

nem egyebek, mint feloldozatlan uszó boraetheri részletecskék.

En úgy vélekedem, hogy a bor ezen alkotórészeinek is magas orvosszeri hatásának kell lenni. Villósavas része a borket erősíti, táplál; csont, idegek, husformálódását elősegíti a szeszszel vegyült olajrésze pedig kedélyt deit, mint a költő mondja:

„Fölfelé megy borban a gyöngy jól teszi, Okkal móddal meg nem árthat a szesz, s még lsten tudja, miként hat az élvezőre. Hogy a költői felemelkedést elősegíti, tapasztalt dolog; s nemesak magyihúr költők ismerik ezt, de ebből származik nézetem szerint, a bort szerető köznép ifjúságában a sok népdaloknak könnyű szerkesztése.

Az égettbor vagyis palinka inkább komor kedélyt ébreszt, — a bor költői fölemelkedésében kívül bátorságot s vit zi szellemet.

Hogy ezek a magyarnak létszeri vagyis organicus szerkezetében is van alapjuk, kétség nem szenved. A jó bor csak magasabb fokra villanyozza azt, mi főleg oly körülmények közt bizonyul meg, midőn kedélyünkre busitilag ható állapotunkban egy pár pohár jó bort költve el, a csüggedt erő föléled és vigasztaló, bajt enyhítő gondolatokat varázsol elő.

Aldassanak azok, kik szép hazánk magaslatain a szőlőművelést megalapították, s kik ezen nemes iparágot magasabbra emelni törekednek, hogy a magyar szőlőnevű a világ minden bora felett uralkodó legyen!

Az étkezésről.

Szinte nevétségesnek látszik első tekintetre az evésről és ivásról értekezni: mert hiszen enni és inni minden ember tud.

Hát ez igaz, — csak hogy enni, meg helyesen enni, az két különböző dolog. Az evéshez ugyanis csak jó gyomor (no meg elegendő étel), de a helyes evéshez azon kívül még más valami is szükséges: bizonyos foknyi műveltség. Enni az okatlan állat is tud, de helyesen enni csak az, a ki ismerős az étkezési szabályokkal.

Fontos dolog törvön-hegyire ismerni azokat a szabályokat, melyeket az étkezésre nézve előír az egészség. Ezen szabályok megtartásától függ a helyes étkezés, a helyes étkezéstől pedig függ sok olyan dolog, a mely tudatlan ember előtt számba sem jön, ha azok hordererejét nem ismeri, de figyelmet ébresztenek benne ezek a szabályok, ha azok előtte meg lesznek magyarázva.

Hogy mindjárt a vastagabb végénél kezdjem: ettől függ az egészség. S ez már aztán valami; mert a jó egészséget még a tudatlan ember is imádja, legdrágább kincsének tartja. Helyesen mondja: „Ha jó egészség van, minden van!” Igaz, hiszen az egészségtől függ aztán a munkakedv, vagyonszerzés, boldog családi élet, meg a többi, — s végül a jó egészséggel van összefüggésben a hosszú, kellemes élet. S ki legyen az a balga, ki megveti a helyes étkezést, ha attól ennyi minden függ. Bizonyára senki.

Tudvalevő dolog, hogy az étkezés testünk fenntartására okvetlen szükséges, hiszen, hiszen életünk jó részét arra áldozzuk fel, hogy megkeressük a mindennapi kenyeret, pecsenyét, meg a többit. Ámde a legizetesebben elkészített ételek is csak akkor felelnek meg csel-

juknak, ha azokat a körülményekhez képest okosan használjuk.

Mindenekelőtt fődolog mértéket tartani az étkezésben és rendet az időben. Sokat is enni, folytonosan is enni, olykor elhibázott valami, a mely óriási hátrányokkal jár nemcsak a zsebre, de magára a gyomorra is.

Már maga a gyomor ugy van alkotva a természetétől, hogy mintegy tanácsadója legyen az embernek abban, mikor és mennyit egyék. Az éhség és szomjúság érzete az, mi megmondja: no most egyél, s ugyancsak a gyomor mondja meg azt is, mikor elég már. Amde hányan hallgatják meg ezt a tanácsot? Bizonyára mindenki igazat ad nekem, ha azt mondom, hogy nagyon kevesen.

Pedig csak az jár el valóban helyesen a ki akkor eszik, a mikor éhes, akkor iszik, a mikor szomjas. — de helytelenül jár el az, a ki folytonosan eszik addig, míg éhes s folytonosan iszik addig, míg szomjas. Az izletes ételt ugy szólnán a végtelenségig képes az ember kóstoltatni, s a jó bort derűre-borura szopogatni, — pedig ki tagadhatja, hogy egyik is, másik is túlszába esik, és szánom-bánom a dolog vége.

Az éhség érzete a gyomorból indul ki, itt keletkezik s mindig azt jelenti, hogy üres a gyomor s táplálékra van szüksége. Előidézti ezt az érzést az, hogy a gyomor megemésztett már minden megemészthetőt, de még gyomornedvet folytonosan választ el. S éppen ez a baj; mert ez a gyomornedv nem találja ételmaradványokra nyomást gyakorol magára a gyomor falára, azt izgatja, összehúzódnára ingerli. S a gyomor mit tegyen mást, összehúzódik, beáll az éhség érzete, később plane fájdalom, és hallható egyszerűs mind az az ismert korgás, melyről még a közönséges ember is azt mondja: „Korog a gyomrom, éhes vagyok.”

A gyomornedv eszközi azt, hogy a bevett ételeket megemésztjük. Ez át meg át járja a gyomorba jutott tápszereket, szétmállítja, ugy szólnán megfőzi, s ha most nincs mit megemészteni, ez a drága gyomornedv egy cseppig karba vesz, mert nem találván dolgot, a bélbe jut a honon aztán mint felesleges valami kiürül. Karba vesz valósággal, mert elvonatván fontos rendeltetését s legnagyobb baj az, hogy nem képződik ismét derűre-borura, mint azt talán sokan hiszik. Élénken bizonyítja ezt az, hogy ha akkor eszünk, mikor az éhség egy időre megszűnt, nem tudunk ugy émszteni mint rendesen szoktunk. Ezt tapasztalhatta bárki önmagán. Ilyenkor az étel, mert elegendő gyomornedv nem képződött, haszontalanul karba vesz sőt bajt okoz, mert hiába terhel meg a gyomrot. Az éhséget tehát akkor kell csillapítani, mikor szükséges; mint a példabeszéd mondja: „Addig kell ütni a vasat míg meleg.”

A szomjúsággal egészen ugy vagyunk mint az éhséggel. Akkor kell inni, mikor szomjuzunk nem pedig akkor, a mikor kedvünk kerekedik reá. Sőt az a legjobb, ha sohasem iszunk ad-ig. míg nem szomjuzunk. Mert meg van ám annak is az oka és célja, hogy miért érezünk szomjúságot.

Mikor szomjuzunk, akkor az azt jelenti, hogy megkisebbedett a vér nyomása és szükség van annak fokozására. De másfelől, ha csak pusztá kedvtelésből iszunk, szükségtelenül növeljük a vér nyomását. Így mintegy akarattal kárt csinálunk magunknak.

Mindenki tapasztalhatta, hogy nyáron többször iszunk, mint a hidegebb évszakokban. Ilyenkor azért szükséges a bővebb vizivás mert

az izzadás folytán a víz egy része elvesz a szervezetből. A mi pedig elvesz, azt helyre kell pótolni, egyrésztől azért hogy a vér nyomása mindig mindig ugyanaz maradjon, másrésztől pedig azért, hogy az izzadás folytonos legyen s így a test felhevülését meggátoljuk. Ezt pedig csak ugy érhetjük el, ha a vér bőven tartalmaz vizet.

Az éhség és szomjúság pontos időben jelentkeznek s azok, a kik az ételben és italban mértéket tartanak, ugy szólnán előre tudják azt a percet is, melyben az éhség első jelei fognak mutatkozni. Ezt az időt aztán pontosan be kell tartani napról-napra; mert a mily ártalmas dolog az, ha tovább éhezünk kellelétlen, éppen olyan helytelen, ha a gyomrot túlságig megtöltjük étellekkel.

Mert ne gondolja ám senki, hogy a gyomor egy olyan érzéketlen zacskó, melyet szakadéig meg lehet tölteni, hanem ellenkezőleg nagyon is kényes pórtéka, a mint ezt igen sokan tapasztalhatták önmagukon.

A ki kellelétlen többet eszik, gyomra fellázad ellene; mert nem képes annyit dolgozni, annyi nedvet elválasztani, a mennyit gazdája kíván tőle. Ha pedig gyomornedv nincs elegendő, szüntelen az emésztés, megáll a gyomor működése, mint a romlott óra gépezete. S most többé nem a gyomornedv izgatja a gyomrot, mint az éhségnél, hanem igenis izgatja a megemészthetlen étel. Ennek nincs ottan helye, nincs ottan maradása, s mert nincsen, ki kívánkozik; de nem marad ám csak ennyiben a dolog, hanem még hosszú ideig fennállanak a gyomor túltömése, megterhelése folytán keletkezett emésztési zavarok, gyomor-és belbajok, melyektől nem könnyű dolog aztán megszabadulni.

Balga ember tehát az, ki azt hiszi, hogy a sok étel van hasznára; mert nem abból élünk s nem az az étel szolgál testünk táplálására, melyet gyomrunkba tömünk, akár kell, akár nem. — hanem csupán csak az, a mit a gyomor megemésztethet.

S éppen ezt nem tudják a közéletben, azért van aztán az, hogy némelyek, az u. n. nagyevők butaságukban annyit esznek a mennyi-ből egy közepes számú család egészen tisztességesen megélhetne. Mások meg hajhászva azt, hogy kövérek legyenek, a legostobább túlszába esnek; derűre-borura esnek s mert sokat esznek, éppen az ellenkezőt érik el, elsoványodnak. És miért? Nagyon egyszerűen azért, mert a gyomor nem képes megemészteni azt, a mit belelöttemek, kiürül az étel megemésztetlenül s még gyomorbaj is keletkezik utána, a mely aztán lesoványodást okoz. Kevesebb ételt jobban megemészt, jobban, kihasználja a gyomrot, mint sokat, s csak az van a szervezet hasznára, a mely étel a magyar ember szerint ugy szólnán hussá és vérré válik.

Függ a jó emésztés még attól is, hogy miképen jut az étel a gyomorba. Meg kell az ételt jól rágni, igyekeznünk, hogy az étel már a szájban át meg átjárja a szájnyál, a mi nemcsak azt eszközi ki, hogy a falat sikamlóssá s így könnyebben lenyelhetővé lesz, hanem már mintegy előkészíti az emésztést. Meggondolatlanság tehát sietve, mohón, majdnem fuldokolva „enni, mint sokan teszik, hogy csak úgy düled bele a szemük. Az ilyenek szintén nem a szervezet részére esznek, mert az étel nem lesz megemészelve, hanem csupán azoknak a bizonyos helykeok tartalmát szaporítják drága pénzen, de minden haszon nélkül.

A gyomor nagyon kényes, megkívánja a változatosságot. Ha folytonosan hussal trak-

táljuk az sem jó, ha főzelekkel. az sem tetzik neki, ha édességekkel, az sincs kedvére. Vegyesen húst és növényt kell enni, mert az ember szervezete már eredetileg növény- és húsvesésre utalja.

Ugy tanítják már az elemi iskolában, hogy: „Rend a lelke mindennek.” Erre a rendre nagy gondot kell fordítani az évben. Így nagy meggondolatlanság volna egész napon keresztül össze-vissza enni minden kínálkozó ételt, mert a folytonos evés a gyomrot túlterheli s nem következik be az a várt emésztés, mely a szervezet hasznára szolgál. Meg kell kezdeni a renhez szoktatást már a gyermeknél, hogy csak a nap bizonyos óráiban egyék. Hadd sirjon, hadd követeljen, oda se neki, mert később nagy hasznát veszi, ha gyomrát renhez szoktatta. A szokás ugyanis mintegy második természetévé lesz az embernek, s a mit kicsiny korban tapasztal az ember, hű marad ahhoz egész halála napjáig. Próbálja meg bárki ideigazat ad nekem, hogy ha bizonyos időn keresztül a napnak valamely kiválasztott órájában eszik, sohasem lesz éhes előbb, mint ebben a megszokott időben, s e mellett renhez lesznek emésztő szervei, minek a szervezet óriási hasznát valja.

Mikor étezzünk tehát? Felnőtt embernek naponként háromszor étkezni teljesen elég, gyermekeknek azonban négyszeri étkezés szükséges, és pedig azért, mert ezeknek gyorsan kell fejlődni, és gyorsan emészt a gyomruk is. Az étkezési órákat: reggel, délelőben és este, leghelyesebb úgy beosztani, hogy egyik étkezéstől a másikig elég idő legyen arra míg az emésztés teljesen befejeződik. Addig sohasem kell újabbban étkezni, míg arra az éhségerzett nem sarkal. Ha ezt nem várjuk be, az újabb étkezés miatt felhalmozódik a gyomor tartalma, s ismét csak ott vagyunk: nem emésztethet a gyomor rendesen, hanem megbetegszik.

Jó tudni aztán azt is, hogy mily mennyiség elegendő egy embernek. Nem kell ezt úgy venni hogy kiszámítsuk apróra: hány font kenyér, mennyi hús, mennyi főzelek stb. hiszen ez mindig magától az egyéntől függ. Itt ismét tanácsosnál szolgál a gyomor. Megmondja ez mikor elég és ne tovább; a jólakás érzete igen jó irányadó. De lassan a testtel, vigyázzunk nehogy telhetetlenek legyünk, Mert a legjobb, legizletesebb ételből sem szabad sokat enni, és bármint kívánja is szemünk szánk, abba kell hagyni az étkezést és pedig akkor, mikor még egy adag olyan nagyon jól eset volna. Nem vesz karba az az étel, hanem karba veszne akkor, ha emésztetlenül ürülne, ki s hozzá még egy kis gyomorbaj is csatlakoznék.

Ki rendes, gondos, mértékletes, kikerüli az a kellemetlen gyomorbajt, melytől má nap oly sokan, oly sokat szenvednek, és annyira rettegnék.

Nem elég azonban csak azt megtartani a mit idáig elmondottunk, gondolni kell a gyomorra még aztán is mikor már az éhségerzett többé nem kinez bennünk. Alkalmat kell adni a gyomornak az emésztésre, sőt ezt is lehetőleg elő kell segíteni. Nem szabad azért étkezés után tüstént munkához fogni, legyen ez a munka akár szellemi, akár testi, mert olyankor a gyomor más le- áramlik mintegy eltávozik a gyomortól s nem következik, tökéletlen lesz az, mint az éretlen gyümölcs avagy a kontár munka. Kontár munkát végez a gyomor is, kevés jut a szervezetnek, a nagyobb rész kiürül. Azt a kevés időt, a mit a pihenéshez elveszítünk, nagyon megfizeti az a haszon,

melyet a szervezet nyer átala, s az a tudat, hogy gyomrunk rendben van.

Az esti étkezés igen nagy hasznára van a szervezetnek, lehet mondani bátran, hogy ez többet ér, mint a reggeli és déli étkezés együtt véve. S népünk, mely egésznap munkában van s csak este eszik rendesen, elég jól él, és jól is néz ki. Vigyázni kell azonban, hogy az étkezés után fektüdjünk le azonnal, hanem várjunk 1 vagy 2 órát, míg az emésztés megkezdődött, az aztán az alvas ideje alatt majd szépen tovább folytatódik. De ha étkezés után tüstént ágyba dőlünk, elmulik egész éjszakánk nyugtalan, nyomasztó álmlunk lesz s végre másnap nem érezzük magunkat oly üdének, mint kellene alvás után; mert a gyomor nincs rendben, nem emésztett jól.

Ezek azon szabályok, melyeket minden embernek meg kell tartani az étkezésnél, ha azt akarja, hogy emésztő szervei rendben legyenek. Az egészséget elveszíteni nagyon könnyű, de visszazerezni igen nehéz. Nehéz ez különösen akkor, ha a gyomorral van szó, mert a gyomor bántalmái igen veszélyesek és nehezen gyógyíthatók. Ha a gyomorban baj van, ugyan-csak érzi azt az egész szervezet; mert hiszen az egész szervezet a gyomor uralma alatt áll. Ez adja tápláló erőt az embernek, mint az embernek, mint a gyökér a fának. S bizony kiszárad a fa is, ha gyökerét fereg rájga vagy ha tőle a táplálék elvonatik.

Legyünk mértékletesek az evésben és ivásban mert a mértékletes élet az egészség feltétele ki egészségét rongja, csökkentti életévének számát, korán közeledik a sír fele s a ki mértékletesen él, könnyen megérheti azt a kort, melyről azt szokták mondani; ez az a legnagyobb idő melyet földiember megélhet!

S mily boldog az kiről az mondhatják s százszorta boldogabb az, ki élete végén elmondhatja magáról: sohasem voltam beteg, mert mértékletesen éltem!

Sennyey József.

Szakácsművészet.

— **Mocca torta.** Vegyünk 12. dk. törött s át szitált cukrot, tegyük egy tálkába, mérjük le 12 dk. finom átszitált lisztet egy papír lapra, most vegyünk 8 egész tojást, eresztük le a fehérít egy habverő üstbe, a sárgáját a tálba, a cukor közé keverjük jól habosra, a fehérít verjük föl adjuk a tálkába, keverjük össze s lassan a lisztet keverjük bele, süssük ki egy kerek torta tálba.

— **Mocca torta Crémje.** Vegyünk egy üstbe 24 dk. fehér cukor, öntsük le két deczi fekete kávéval, adjuk hozzá egy kis darab vaníliát, tűzön főzzük föl még nem nyulik, ekkor vegyük le s tegyük hozzá 12. dk. írósvajat most keverjük a jégen mindaddig, míg meg fagy, ekkor a már kiszült torta lapot vágjuk vízszintesen 3 egyenlő részre a Crémvel töltésük össze a lapokat, s tegyük újra jégre.

Közl: *Borsos Szabó Géza,*
cukrász.

KÜLÖNFÉLÉK.

— A „Vendéglősök Lapja” t. olvasóinak becses figyelmét felhívjuk a sajtó alatt levő „Vendéglősök-, kávé- és pinczerek naptára” czimben legközelebb számos képpel és bő tartalommal megjelenő naptárunkra. E naptár haszons kékönyve leendő szaktársainknak közölni fogja szaktársaink névsorát, legkiválóbb vezérembereink arcképét és életrajzát, nemkülönbön hasznos és ismeretterjesztő szakcikkeket lapunk legjelebb munkatársaink tollából. A díszes kiállítású naptár árát a lehető legolcsóbb árra: 60 krra azért szabtuk, hogy azt legszegényebb szaktársaink is megszerezhessék. A naptár megrendelésére lapunk mai számához postai utalványt mellékelünk, kérjük szaktársainkat, hogy ez utalvány mellett naptárunkat megrendelni ne késsenek. Gyűjtőknek minden 6 előfizető után egy ingyen példányval szolgálok. Előfizetések és megrendelések a „Vendéglősök-, kávé- és pinczerek naptára” kiadóhivatalához, Budapest, VIII., Zerge-utca 19. sz. alá intézendők.

— **Hymen.** Szauer Tándor fővárosi vendéglős szaktársunk. lapunk egyik munkatársa eljegyezte *Hirsch* Rozália kisasszonyt, *Hirsch* Pál és neje bájos leányát. Az esküvő f. hó 18 án délután 4 órakor fog megtartatni a Józsefvárosi plebania-templomban. — **Engel** Mór ur Győről eljegyezte *Fleischmann* Ede kolozsvári vendéglős urnak bájos leányát Czecciliát. Isten álbása legyen a kötendő frigyeken!

— **A berlini pinczerek** legutóbb egyetlet akartak alakítani, melyet azonban nem engedélyeztek.

— **Uj magyar csárda Amerikában.** Spitz Dániel volt Miskolczi kávé Chicago-ban a világgállitáson egy magyar csárdát fog nyitni.

— **A nagybecskerek** pinczér-egylet a jövő év tavaszán akarja zászlószentesítési ünnepélyt megtartani, melyre az elkövetkezők már jávában folynak.

— **Amerikába utaznak** Mayerhoffer József, Mayerhoffer Károly fővárosi kávé testvér öccse és Borsos Szabó Géza cukrász, hogy ott maguknak új hazát szerezzenek, mi részünkről céak sajnálkozásunknak adunk kifejezést, hogy már szaktársaink is kénytelenek a kivándorlásra, holott itthon is szükségünk volna szakiparunk fejlesztésére. Reméljük azonban, hogy bő tapasztalatokkal visszatérve, hasznos szolgálatokat tethetnek azon pályáternek, elynek reájuk szüksége van.

— **Baleset.** Bezdégh János váczi kávé, legutóbb szerencsétlen esés következtében egyik lábát eltörte, mint örömmel értesülünk, suiyo betegségéből szerencsésen felépült.

— **Cserháti Katinka** művirág és élővirág termé, mely a fővárosi hasonnemű üzletek között az első helyet foglalja el. melegen ajánljuk t. szaktársaink becses figyelmébe. Társas ebédeknel, szálloda éttermek és kávéházak díszítéséhez Cserháti Katinka úrnő virágterme szaktársaink megrendeléseit nagy figyelemben fogja részesíteni.

Szerkesztői üzenetek.

F. K. úrnak. Helyben. Szellemes sorait a fogatlan kuvasz bőrből írt farkasról, mint egy obscurus lapban megjelent támadásra vonatkozó szives reflectálását végtelenül köszönjük. Bocsanát, hogy nem tesszük közzé. Levelét átadtuk olvasás végett előkelő szaktársaink egyikének másikának. Ez is satisfactio. Mi nem fogunk ilyen emberekkel pole-

mizálni, mert az lapunk tisztességének ártana. — M. B. Az a tudósítás, melyet az illető Dunántúli küldött ama lapnak, nagyfokú aberratióra vall. Górvorsin úr régi bérlője a kesztyűtári «Amazon» szállodának. Ha nem hiszi, kérdezze meg tőle magától. Köszönet a szives érdeklődésért.

NYILT-TÉR*).

Alulírott van szerencsém a t. kávéház, szállodás s vendéglős urak B. tudomására hozni, hogy **CZEGLÉDEN** a vasut útjába a mai kornak megfelelő izléssel készült egyemeletes bérházat építettem, melyet **kávéház, szálloda, vagy vendéglőnek**

haszonbérbe adni szándékozom, s emellevő a t. bérbelni szándékozott urakat ezen ügybe értekezés végett a mondott helyre tisztelettel felhívom.

Nagy Károly,

háztulajdonos s építőmester

CZEGLÉDEN.

Központi-iroda: Bécs.	
Valódi porosz	
Szalonszén	
darab koczká vagy diominőségben tel. fuvarbani megrendeléséknél 50 kg 76 kr. ólmozott szakokban 50 s 82 s szállítva és elhelyezve.	
Gyárosok részére ajánlom legjobb minőségű felső szilícium akasztanemet, tartalma: 40% koczká, 30% dió és a többi portmentes apró szén, továbbá kitűnő Gottesbergi kovácszenemet és porosz pírzenemet (Gaskoak) a legújantonyosabb áram mellett.	
Kereskedők és gyárosok kedvezményben részesülnek. Megrendelések elfogadtnak az összes vasuti állomásokra	
Berl D.	
porosz kőszén nagykereskedő B. dapest. V. Jozsef ter 11.	
Raktarak: osztrák magyar állam pályaudvar.	
villanyos vasuti állomás, Podmaniczky és Bajza-utca sarkán.	
TELEFON 137. szám.	
Központi-iroda: Bécs.	

Nagy butor-eladás!

2 évi irásbeli jótállás mellett.

Varga Mihály ÉS TÁRSAI

magyar butor ipartársasága

Budapest, Gizella-tér 3 szám. I. em. Haas-palotával szemben.

Legnagyobb fővárosi butor-műterem. Hazai készítmény, előkelő fővárosi asztalos és kárpitos mesterek saját műhelyekben készítve.

Teljes házassági berendezések, szálloda- és fürdőberendezések. Gondos csomagolás és pontos kiszolgálás.

Árjegyzék ingyen és bérmentve küldetik, kérjük a fenti címre különösen figyelni.

Nagy választék finom és egyszerű ebédlő- háló és fogadó, valamint salonn berendezésekben.

OFFICIELLER THEIL.

Geehrte Fachgenossen!

Ich bin so frei die hochgeehrten Fachgenossen davon in Kenntniss zu setzen, dass „Vendéglösök Lapja“ von der heutigen Nummer an aus Rücksicht auf den deutsch sprechenden Theil der Fachgenossen auch in deutscher Sprache Mittheilungen bringen wird.

Veranlassung zu dieser Erneuerung gab ein in am 14-ten October des laufenden Jahres gehaltenen Ausschuss-Sitzung der Budapester Hoteliers, Gast- und Schankwirthes gefasster Beschluss.

Der Ausschuss nämlich aus Rücksicht auf die Einheit und auf jenen Zustand, dass die sich im Entstehen befindenden Fachblätter die Vereinigung der Fachgenossen nicht nur dass nicht befördern, sondern durch die in den verschiedenen Blättern offenbaren Principien von einander mehr entfernen, **hat entschieden, dass er das „Vendéglösök Lapja“ betitelte Fachblatt als sein ausschliesslich amtliches Fachblatt betrachtet**, und dass er die Unterstützung auch der deutsch sprechenden Fachgenossen dem Blatte gewinne, machte er dem Blatte zur Pflicht auch das Mittheilen von deutschen Fachaufsätzen.

Damit der Ausschuss diesem Beschluss einen stärkeren Ausdruck verleihe, **stellt er eine aus fünf Gliedern bestehende Aufsichtskommission an die Spitze des amtlichen Fachblattes**, um auch mit dieser That seine Unterstützung zu bezeugen **und den Fachgenossen zu garantiren, dass die Redaction des Blattes in guten Händen ist**, und andererseits dass er das diesem Fachblatte erwiesene und in Zukunft erweisende Vertrauen der Fachgenossen garantire.

Wenn wir also die hochgeehrten Fachgenossen von diesem benachrichtigen, ersuchen wir sie, dass sie unserem Blatte Vertrauen schenken, es unterstützen und darauf pränumerieren gefällig sein wollen.

An der Spitze des in unserer Redaction erscheinenden «Vendéglösök Lapja» stehen Männer, die einerseits durch ihre Autorität, andererseits durch ihre Fachkenntnisse auf die Anerkennung und auf das Vertrauen der Fachgenossen ohne Zweifel rechnen können.

Seien wir die Anhänger der Brüderlichkeit und Gleichheit! **Es sei ein Mittelpunkt, in dem wir alle einig sind!** Wenn wir in diesem einen zu-

sammenhalten und wir uns alle vereinigen, werden wir stark, wenn wir dagegen in kleine Schaaren zerfallen, bleiben wir schwach. **Viele schwache Züge bilden ein mächtiges, starkes Heer, welches sich mit dem Feinde messen kann**, während die Vedetten auch ein kleiner Streifzug zu Grunde richten kann.

Wir haben aber viel Ursache uns zu vereinigen und zusammenzuhalten. Und wenn dies gelingt, werden wir in der nahen Zukunft erfahren, was die Macht der Entschlossenheit und der eiserne Wille ausführen kann!

Georg Hász,
Redacteur u. Herausgeber des
„Vendéglösök Lapja.“

Johann Gundel,
Präsident der Genossenschaft
der Budap. Hoteliers, Gast-
und Schankwirthes.

Unsere Genossenschaft

hat dem kön. ung. Finanzminister das folgende Gesuch repräsentirt.

Euer Excellenz, Herr Minister!

Zufolge der zahllosen Klagen, welche im Kreise unserer Mitglieder um die Effectuirung des Paragraphen XXXV., von dem staatlichen Schanke, ertönt, fühlten wir uns angeregt, dass wir in Bezug auf das gegen unsere Collegen erzeugte und in mehreren Rücksichten nachtheilige Verfahren der löblichen kön. ung. Finanzdirection in der nächst vergangenen Zeit uns mit einem demüthigen Gesuch zu Euer Excellenz zu wenden. Die Klagen aber, die aus dem Kreise unserer Collegen entstehend auf neuere Fälle sich beziehen und actuelle Wichtigkeit haben, zwingen uns dazu, dass wir vor der Erledigung unserer ersten demüthigen Repräsentation auch aufs neue vor das gnädige Angesicht Euer Excellenz treten.

Ich Endesunterschriebener, als der Vorsitzender Genossenschaft der Budapester Hoteliers, Gast- und Schankwirthes, nehme mir die Freiheit unsere demüthige Repräsentation in den Folgenden darzustellen:

1. Auch in unserem oberwähnten, in Bezug auf das Herausgeben der Schankbewilligungen, mit tiefster Ehre eingereichten ersten Gesuche hat sich unsere Bitte dorthin gerichtet, dass das Herausgeben der Bewilligungen — aus Rücksicht auf die bereits unerträgliche Concurrenz und auf die aus dieser entstehenden ungünstigen Erwerbsverhältnisse — eine Zeit lang ganz eingestellt werde.

Wir wollten aber dadurch nicht das verstehen, dass die Erledigung der Sachen auf Monate verschoben werde.

Nämlich die kön. ung. Finanzdirection versagt zwar in einigen Fällen mit Berufung auf die übergrosse Nummer der Geschäfte das Herausgeben der Bewilligungen, aber der von dieser Sache lautende Beschluss kommt erst nach Monate in den Besitz der Bittsteller. So zum Beispiel Georg Ritter, Budapester Inwohner, Wirth (wohnt V. Waitzner-Boulevard Nr. 56) der ein Filialwirthschaftsgeschäft öffnen wollte, hat im vorjährigen November sein Gesuch in dieser Sache eingegeben und erst am 11-ten September des laufenden Jahres wurde er benachrichtigt, dass er mit seiner Bitte abgewiesen wurde.

Aber nicht nur das Herausgeben der abwesenden Beschlüsse leiden einen Verzug, sondern in günstiger Anordnung der Sache dauert es 3—4 Monate, bis der Bittsteller in den Besitz seiner Bewilligung kommt.

Wenn man es in Betracht nimmt, dass der Bittsteller erstens das Einschaffen der zu seinem Gesuche notwendigen Documente betreiben genöthigt ist — was auch im besten Falle 2—3 Wochen lang dauert — die Entwicklung einer solchen Sache wird noch langwieriger.

Indem aber niemand eher ansuchen kann, bis er ein entsprechendes Geschäftslokale nicht bezeichnet, das heisst nicht miethet, laut des Gesetzes aber er sein Geschäft nicht öffnen darf, bis die Schankbewilligung in seinem Besitze nicht ist, durch das saumselige Verfahren der löblichen kön. ung. Finanzdirection kommen die Bittsteller in Zwangslage, und entweder tragen sie neben gesperrtem Geschäft Monate lang die Last der Zinszahlung, oder setzen sie trotz der Disposition des Gesetzes ihr Geschäft ins Werk, worauf sie wieder durch die Finanzwachen mit Geldstrafe belegt werden.

2. Es geschehen auch in solchen Fällen Geldstrafen, wenn die Schankbewilligung auf Wein-, Bier- und Branntweinschänken lautet und der betreffende Wirth an dieser Grundlage einen Treberbranntwein schänkt. Und jetzt wird es von der Finanzwache schon voraus gemeldet, dass die Wirthes, die während der Zeit der Weinlese — also insgesamt einige Wochen lang — Most, oder später Wermuth schenken, müssen dazu ebenfalls um Bewilligung bitten. Abgesehen davon, dass der Most beim

Hereinbringen beim Zolle ohnehin ins Anmerken genommen wird, nach unserer bescheidenen Meinung — wie wir auch in unserem ersten Gesuche es zu erklären uns die Freiheit genommen haben — man kann den Treberbranntwein mit allem Rechte unter den Begriff *des Branntweines* reihen, andererseits denken wir, dass auch *der Most* und *der Wermuth* zum *Weine* gehören.

3. Trotz der Disposition des 9. §. der Vollzugsverordnung des hieher sich beziehenden Gesetzes, nach welcher das Aufschreiben der Gattung der Geschäfte und des Namens der ausschenkbaren Getränke an den Geschäften vernachlässigt werden kann, „*wenn der in ihnen geübte Schank von aussen durch die gewohnten Symbole bezeichnet ist*“, doch wurden zahllose Wirthe mit Geldstrafe belegt, an deren Geschäft zwar die gewöhnlichen Symbole sich fanden, das besondere Aufschreiben aber ist kraft der Disposition des Gesetzes vernachlässigt worden.

Wenn die Betreffenden gegen diese Geldstrafe nicht appellirten, haben die Finanzwächter das auferlegte Strafgeld sogleich auch eingetrieben.

Nach denen nehme ich mir die Freiheit unser demüthiges Gesuch in dem Folgenden zusammenzufassen:

1. Haben Sie die Gnade die Finanzdirection dazu anweisen, dass die um Schankbewilligungen eingereichten Gesuche, magen sie stattfinden, oder nicht, in der kürzesten Zeit erledigt werden sollen.

2. Haben Sie die Gnade die kön. ung. Finanzdirection darauf aufmerksam machen, dass auch der Treberbranntwein *ein Branntwein* ist, und der Most und der Wermuth *zum Weine* angehören.

3. Haben Sie die Gnade die kön. ung. Finanzdirection zur rechten Auslegung des 9. §. der Vollzugsverordnung des Gesetzes zu zwingen, welcher nämlich von den auf das Bezeichnen des Schanks erforderlichen Aufschriften und Symbolen ordnet.

4. Haben Sie die Gnade zu ordnen, dass Strafgeder von Finanzwächtern kurzer Weise nicht eingetrieben werden können.

Zum Ende nehmen wir uns die Freiheit die wohlgeneigte Rücksicht Euer Excellenz auf jenen Punkt unseres mehrmals erwähnten vorigen demüthigen Gesuches zu richten, in welchem wir die Anordnung des Genossenschaftszwanges petitionirt haben.

Mit dieser Gelegenheit wollen wir durch diese neueren und weitläufigen Er-

klärungen die theuere Zeit Euer Excellenz nicht in Anspruch nehmen, wir wollen blos auf das hinweisen, dass unsere Industrie nur so zu blühen anfangen und dabei das Interesse des Fiscus nur dann eine volle Befriedigung gewinnen kann, wenn dieses unsere demüthige Gesuch Statt finden wird.

Budapest, den 23-ten Sept. 1890.
Seiner Excellenz, des Herrn Ministers ergebenster Diener

Johann Gundel,

Vorsitzender der Genossenschaft der Budapester Hoteliers, Gast- u. Schankwirthe.

Ausschussitzung.

Der Ausschuss der Budapester Hoteliere Gast- und Schankwirth-Genossenschaft hatte am 17. Oktober l. J., unter dem Vorsitz des Herrn Johann Gundel ein ausserordentliche Sitzung abgehalten, bei welche die Herrn Friedrich Glück und Karl Stadler Mitglieder die in der *Lehrlingsfrage* ausgesandten Comité diesbezügliches Memorandum, dem Ausschuss unterbreitet hatten, der Ausschuss hatte die im Memorandum angeführten Punkte einstimmig angenommen, und gleichzeitig mit der Abfassung der Eingabe an den Herrn Handelsminister die Herrn Friedrich Glück, Karl Stadler und Herrn Karl Acs Rechtsanwalt betraut.

Verlesen wurde die Inschrift der Redaktion des „Pesti Hirlep“ da selbe die Genossen der Budapester Hoteliere ersucht die Liste der täglich ankommenden Fremden noch an denselben Tage in der Redaction einzusenden, damit selbe vollinhaltlich folgendem Tage erscheinen können.

Der Ausschuss acceptirte diese Proposition mit Freuden und wird sämtliche Hoteliere Budapest's verständigen dieser loyalen Auforderung genüge zu leisten.

Aphorismen.

— Nicht blos von dem gedruckten Küchenzettel, sondern auch von den geschriebenen lässt sich auf den Geist der Küche schliessen. Ich werfe nur einen Blick aber es ist, hoffe ich, ein Kennerblick, auf die Speisekarte um zu sagen, ob ich essen will, oder schon satt bin. Starke, kräftige Schriftzüge verrathen eine solche Kost; und sind sie noch dazu regelrecht geschrieben, so lässt sich schon etwas mehr erwarten. Ist sogar die französische Orthographie richtig, so ist wol gar ein französischer Koch in der Küche wenigstens daselbst einige geistige Küchenbildung. Eckige, zu gespitzte Buchstaben verrathen piquante Saucen; abgerundete, glatte aber mehr weiche und süssliche. Wo sich ein liederlich hingekritzelter, falsch geschriebener Zettel befindet, da ist es unsauber und schlecht; man setze sich lieber nicht ernst zu Tische.

— Gib den Anderen nicht so zu essen wie du nicht willst, dass dir die Andern zu essen geben; ist Küchenmoral. Wohlergehen ist der Zweck, der Moral und der Küche.

— Es liegt tief in der Natur des Menschen, dass er Alles essen will, was er liebt, und jede neue Erscheinung unmittelbar

zum Munde führt, um sie da womöglich zu zergliedern. Die gesunde Wissbegierde wünscht ihren Gegenstand ganz zu fassen, bis in sein Innerstes zu dringen und zu zerbeißen.

— Gedanken heissen in Tahitischen: Parau no te obu — Worte im Bauche.

— Diogenes rief, als eine Maus von seinem Brote frass: Ich bin reich, ich habe Schmarotzer.

— Liefe das Brot wie die Hasen laufen
Es kostete viel Schweiss es zu kaufen.
Goethe.

— Das Glück ihm günstig sei,
Was nutzt's dem Stöfel?
Raguet et Brei
Fehlt ihm der Löffel.
Goethe.

— Ventre affamé n'a pas d'oreilles. (Voller Bauch hat keine Ohren.)

— Wie Kirschen und Beeren behagen,
Musst du Kinder und Sperlinge fragen.
Goethe.

ALLERLEI.

— **Wir machen die geehrten Leser** des „Vendéglösök Lapja“ neuerdings auf unserein unter dem Titel: „*Vendéglösök, kávések- és pinczerek naplója*“ mit zahlreichen Bildern und mit reichlichem Inhalte schon zunächst erscheinenden Kalender aufmerksam. Dieser Kalender wird ein nützlich Handbuch unserer Fachgenossen sein. Es wird die Namensliste unserer Fachgenossen, das Portrait und die Biographie unserer Anführer, ebenso nützliche und kenntnisvolle Fachaufsätze aus der Feder unserer vortrefflichsten Mitarbeiter mittheilen. Wir haben den Preis des Kalenders von prachtvoller Ausstellung darum in dem allerbilligsten Preis von 60 kr. bestimmt, damit ihn auch unsere ärmsten Fachgenossen anschaffen können. Zur Bestellung des Kalenders schliessen wir der heutigen Nummer unseres Blattes eine Postanweisung bei und wir bitten unsere Fachgenossen, dass sie mit dieser Postanweisung *unsere Kalender zu bestellen nicht versäumen*. Den Sammlern dienen wir *nach jeden 6 Abonnenten mit einem Exemplare gratis*. Abonnenten und Bestellungen sind zur Administration des „Vendéglösök- kávések- és pinczerek naplója“ Budapest, VIII., Zerge-utca Nr. 19 zu senden.

— **Hymen.** Alexander Szauer hauptstädtischer Gastwirth, ein Mitarbeiter unseres Blattes, verlobte sich mit Fräulein Rosalie Hursch, die lebenswürdige Tochter des Paul Hursch. Die Trauung wird am 18-ten des laufenden Monats um 4 Nachmittag in der Josefstädter Pfarrkirche sich ereignen. — Herr Moritz Engel aus Raab verlobte sich mit Frä. Cécilie, die liebreizende Tochter des Eduard Fleischmann, Gastwirth in Klausenburg.

— **Die Berliner Kellnerinnen** wollten nächstens einen Verein bilden, welcher aber nicht gestattet wurde.

— **Die Butter** war im Alterthum in Europa überhaupt nicht bekannt; erst im christlichen Zeitalter kam sie auf, aber nur als — Pomade für vornehme Frauen! So blieb es ein paar hundert Jahre, bis sich die Butter ein neues Feld errang, dasjenige als Beleuchtungsstoff — Sie wurde als Brennöl verwandt. Bis in das 15. Jahrhundert wurde die Zimmer- und besonders auch die Kirchen-Beleuchtung mit Butter bewirkt; erst vom Jahre 1500 ab kam Sie allmählich als Nahrungsmittel in Gebrauch.

Cseász. kir. szab. üveggyárosok

STÖLZLE C. FIAI

Raktár: Budapest, VI., király-utca 50.

ÜVEGGYÁRI RKTÁRAK:

BÉCS (Központ), Wieden, Freihaus 2. III. Hof. **BÉCS**, Rudolfshelm, Schönbrunnerstrasse 74. **PRÁGA**, Wenzelsplatz Nr. 47 neu. **BUDAPEST**, IV. király-utca 50. sz.

Ajánlják kitűnő gyártmányukat, különösen fehér kristályüvegeket asztalkészletekhez, sajtolt és öntött üvegeket, színes, metszett, homályos, zöld és barna üvegeket. Elismerést jó minőségű üveg és belgier üvegtáblák minden nagyságban és minőségben; üvegtáblákat minden színben. **Külföldi üveggyárosok** öntve és metszve, vendéglők, kávéházak és a háztartás részére. — Továbbá conserv- és befőttös üvegek légmentesen záró és szigetelt üvegfedéllel; nem érzékeny a fűlésre, mely oxidál s lerakódásokban egészségesen részeket tartalmaz. **A mi üvegfedéllel ellátott conservüvegek tartalmuk egyenlő létságában conserválóknak, törtenek az elhelyezésre akár nedves, akár száraz helyiségekben. Érfedeleknél olcsóbb árak. Kívánatra minták és használati utasítások ingyen és bérmentve.**
Világírtú és legdrágább gyár sima és cseggel ellátott sződa-üvegek részére. Gazeuso-palaczkók golyózártai.

Világítási cikkek petroleum, olaj, légszesz- és villany részére.

A vasuti és gőzhajó vállalatok legdrágább szállítói. Üvegedzészet, vésőműhelyek, festészeti, homokfuó, öntött és sajtolt üveg.

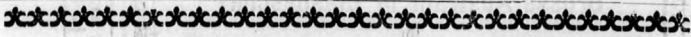
Minták és árjegyzékek szolgálatra állanak

ÜVEGGYÁRAK és FINOMÍTÓK. **Alsó Ausztriában:** *All und Neu Nagelburg*, Postaállomás Steinbach, Sürgöny- és vasuti állomás Erdweis, *Eugenta*, Posta-állomás Schrems, Sürgöny- és vasuti állom Pürbach-Schrems, *Gutenbunn*, Posta- és Sürgöny-állomás Gutenbrunn, Vasuti állomás Krumm-nussbaum, Dunagőzhajózási állomás Marbach *Softenswald*, Posta-állomás, Gmünd, Sürgöny- és vasuti-állomás Erdweis, *Eilfang*, Postaállomás Schrems, Sürgöny- és vasuti-állomás Erdweis, *Üvegyárak és finomítók Csehországban* *Suchenthal*, Posta állomás Schwarzbach, **Alsó-Austria**, Sürgöny- és vasuti-állomás Suchenthal, *Georgenthal*, Postaállomás Grutzen, *Georgenthal*, Posta-állomás Grätzen, *Haida*, Posta-, sürgöny- és vasuti állomás. **KÖZPONTI FŐRAKTÁR:** *Lées* IV., Freihaus 2. III. udvar. **FIÓKRAKTÁRAK:** *Kupofshelm*, Schönbrunnerstrasse 74. *Prága*, Wenzelsplatz Nr. 47 neu *Budapest*, Király-utca 50. sz. *Lerlin*, S. Brandenburgerstrasse 14.

MOHAI



Kizárólagos főráktár.
SCHWIMMER és KELL CZEGNÉL
Budapest, V. Erzsébet-tér 18. sz.



Francia Mustár

Magyar ipar



A legjobb és legolcsóbb mustár-gyártmányom, annyiban különbözik más hasonló gyártmányoktól, a mennyiben azho a legjobb, saját készítésű borecetet használom és ezáltal az egészségre nagy befolyással bír.

MOCZNIK L.

borecetetmust és konyhakerti conservgyáros
Budapest, VIII., A földi-utca 10. sz.
Árjegyzéket kívánatra rögtön küldök.



Fontos sérvbén szenvedőknek.

Ajánlom saját készítményű sérvkötőmet. orthopédiai készülékem, valamint a beteg-ápoláshoz szükséges minden-nemű kötélekkörméket a legújtonsabb árakon kaphatók:

amerikai rogyanos sérvkötő egyoldalú	4 50	kétoldalú	7 50
francia aczérrugóval	" 2 50	" 3 50	" 5 50
Gyermek sérvkötők félvel olcsóbbak.	" 5 50	" 8 50	" 8 50
Szupenszióriumok	" 5 50	" 8 50	" 8 50

Nagy raktár **haskötők**ből **ködők** **sérvkötők**ből, **görcsérhársnyák**, **egyzénestartók**ból, **irrigatóurók**ből **szélfecskendők**ből, **szarvasbőr nadrágok**, **takarók-s** **vánkosok**ból, valamint minden e szakba vágó cikkek

MOLNÁR VILMOS, sérvkötő és keztyű-gyára

Budapest, Károly-körút 19. sz. br. Orozy-ház.

GUMMI

Válódí francia és amerikai és halhólyag **különlegességek** **tucattja 5 főtől 6-ig.** — **Női kü-** **lönlegességek:** **Párizsi szivacsok** **tucattja 4** **és 5 frt. Ujj!! Pely-Porus:** **női különlegesség** **drbjá** **2 és 2 50. Vidéki megrendelések a legnagyobb** **halgatagság mellett eszközölnétek.** — **Árjegyzék** **ingyen és bérmentve szolgálatnak.**

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig viza-hólyag, borzamat (Weinbouquet) borderító-po (Klärungspulver) ugy porok a bor savanyúságának megszüntetésére; továbbá tökéletesen ártalmatlan borfestékek, gycerin, gelatin, kőnapocskák **nekülkülömben** **parafa-dugók** **palaczkokra való cinn-csipkék (Kapseln)** a legjobb minőségben s legdúsbabban kaphatók:
Watterich Arnold
ur kereskedésben
Budapest, Dohány-utca 1. szám alatt.
Árjegyzékek és kezelési jegyzék ingyen



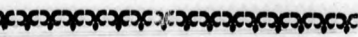
Regina Mária

az első 1000 frt óvadékkal ellátott és hatóságilag engedélyezett

elhelyező intézete

Budapest, IV. Károly-körút 22. szám.

elhelyez helyben és vidékre pénztárosnok **pinceszernök** **vendéglői szakácsnok** **szobaasszo-** **nyok és szállodai szobaleányok** stb.



Andrássy

Nándor

köz- és váltó-üggyvéd

lakik

BUDAPEST,

üllői-ut 25. sz.

Naftalin, felülmulthatlan kitűnő minőségben, **Moly por**, legbiztosabb szer molyszély ellen, **Molyszesz**, Patchonli fű, **Molypapir** **Valódi dalmát rovarpor** és feltűnő biztos hatású **rovar-irtó-folyadék**.

Továbbá padló fényező szerek, Hectograph-hoz való cikkek, kém- és ablaktisztító anyagok kaphatók

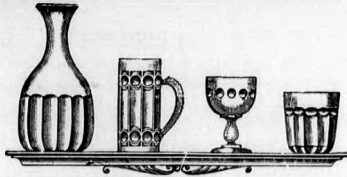
Detsinyi Károly, gyógyszerkereskedésében **BUDAPESTEN,**

FÜRDŐ-UTCA 10. bálvány-u. sarok, A KIGYÓHOZ.

KOVALD PÉTER

GYÁRA: Budapest, VIII., Róck-Szilárd-utca 18. **műselymfestő- és vegyészeti tisztító-intézet** Budapest. **FIÓKJA:** Budapest, IV., Korona-utca 6. sz.

Szállodái és vendéglői egész butorok tisztítását elvállalja **anélkül, hogy a tárgyak Budapestre szállításának, azoknak tisztítását a helyszínén eszközölné.**
Vagyok hátor a t. cz. **vendéglős** és **szállodás** uraknak évek óta **fennálló műselymfestő és vegy tisztító-intézetem** **becses figyelmükbe aján-** **lan.** — **Vegyileg tisztítható:** **bármily női, férfi- és gyermeköltöny, epenyruha, színházi jelmez, egyházi ruha** **prémélet stb, feltejtlenül** **anélkül** **hogy** **színeiben, alakjában (Fagon)** **és fényében vesztené, legyen az bármily drágaság is;** **továbbá tisztítható;** **csipke, csipke** **és crepéndő, himzett vagy** **horgolt asztal- és ágyléti, paplan, szőnyeg-függöny bármily drágák is; butorok** **színeiben, feltejtően, feltejtően, feltejtően, feltejtően, feltejtően,** **szőnyeg-függönyök** **mely nem** **csak gondosan tisztíthatnak, hanem a butorhoz illően vagy bármily néven nevezendő színeiben festetnek és kívánatra lángmentesítetnek (impregnatio** **gyapjas-juhbőr (Merino) tisztíthatók és minden színeiben festetik. Selyem-, gyapjú-, műbársony- és atlasz-nyomatás a legjobb mintákban.**
Vidéki megrendelések utánvétellel eszközölnétek. **csomagolt** **saját áron** **számitattik** **Tudakozódásra gyors és készséges válasz adatik.**



J. Schreiber's Neffen
GLASFABRIKANTEN
BUDAPEST, ALTE POSTGASSE 10,
(MEZZANIN)
Grosse Auswahl in Glasgeschirr
für
Hotels, Restaurants und Caffeehäuser
zu Fabrikspreisen.

Vendéglő.

Nagy-Szöllősön, Ugocsa megye székelyén egy ujonnan épült Fürdő-Casino és vendéglőhelyiség kibérelésére, **1890. nov. 1-re** egy óvadékképes, ügyes és szorgalmas **vendéglős** kerestetik. Részletes felvilágosítást ad

„Valkovics János és társai betéti társaság”
Nagy-Szöllősön.

PAPRIKA

Paprika legfinomabb ... 100 kilo 88.— frt
Debreczeni kolbász... » » 72.— »
Paprika kolbászka ... » pár 8.— »
Tarhonya tojásos ... » kl. 32.— »
Vörshagyma... » » 5.50 »
Fokhagyma ... » » 12.— »
Zöldség vastag legszebb... » csom. 3.50 »
Uj krumpli ... » » 3.50 »

BENISCH S. J.
Szegeden.

Keleti Béla

DÍSZMŰÁRU-RAKTÁRA
BUDAPEST,

IV. ker., Hatvani-utca 18. szám.

Neruda Nándor áttellenében.



Ajánlja dusan felszerelt raktárát Alpaca, alpaca ezüst árúkból evő eszköz-tálcák eczet olajtartók, szálloda és vendéglő berendezéshez szükséges tárgyak 12 évi jótállás mellett.

Továbbá sétapálcza, bőrárúk, utazás eszközök legyezők, albumok stb. stb.

Jutányos árak

Budapest, hatvani-utca 10. sz.
Ékszer és díszmű-áru különlegességek raktára

Budapest.

Bécs

Budapest, kerepesti-bazár.
Morinbergi és játékarúk raktára.

Lemberg.

Carlsbad.

MEGJELENT!!

ajándék és díszmütagyaktól szóló
képes árjegyzékünk,
mely az érdeklődőknek kívánatra
díjmentesen megküldetük. — Ki-
váló tisztelettel

Késmárky és Illés.

Budapest, Hatvani-utca 9. vasház, I. em.
Díszmü, japáni, chinai, indiai, és török díszmü különlegességek és szalon-
díszek raktára.

Budapest, kerepesti-ut 6. sz.
Új czikkék, bórondók és bőraru különlegességek.

BORHEGYI F.

ezelött **Lápossy F. és társa**

palackozott bor-, pezsgő-, likőr-, cognac, rum és tea főraktára
Budapesten, Gizella-tér, 1 sz. (Haaspalota)

Ajánlja a legjobb francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőöket
gyári árakon.

Belföldi borai, az első hírneves bortermelőktől a legutányosabb áron szolgáltatja.
Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Anton Julius Eder

Budapest, Rathhausplatz 9. zu haben.

Schwedische Zündhölzer!

1000 Schublen 5 frt 50 kr.
500 » 3 » »
100 » — » 65 »

Feine Salon-Zündhölzer.

1 Pak 100 Papier Capiel runde 60 kr.

1 » 100 » flachbreite Rips 70 »

Zahnstocher

1 Pak 100 Büschel gewöhnl. 20 kr.

1 » 10 Bündel Flache 25 »

1 » 10 » feinst flache 40 »

Brennholz, Kohls, Coaks.

sowohl in plombirten Säcken wie auch Fuhren u. Waggonweise zu den billigsten Platz preisen.

Bei
Die besten in u. ausländere

Klaviere,

Pianino, Harmonium

sowohl neu als auch überspielt
liefert zu den **billigsten Preisen**

ANTON JULIUS ÉDER

Clavier-Fabrikant u. gerichtl. beid. Sachverst.

Budapest,

VI. Bez. Waitznergasse Nr. 4.

Bisher über 6000 Stück verkauft.

Die Herrn Oberkellner können Hübische Rechnungszettel jederzeit bei mir haben.

A Véghlesi

Vera-Forrás

a legjobb és legolcsóbb

szénsavdús égvényes savanyúvíz

Kristálytisztá, a bort nem festi, tisztán vagy borral, cognaccal, ugyszintén gyümölcs-szörppel vegyítve a legkellemesebb és legüditőbb ital,

Budapesti főraktár: ERZSÉBET-KÖRÚT 56.

Telefon-összeköttetés.

Forrás-kezelőség Véghles-Szalatna,

(Zólyom vármegye)

SZÁMOS RAKTÁR A VIDÉKEN (Szeged, Debreczen, Pozsony, Nagyvárad, Kassa stb. — Kapható Budapesten és vidéken minden fűszer- és ásványvízkereskedésben, úgyszintén minden szálloda és vendéglőben.

Véghleser

Vera-Quelle

das beste und billigste

an Kohlensäure reichste alkalische SAUERWASSER.

Kristallrein, färbt den Wein nicht, allein oder mit Wein, Cognac, wie auch mit Himbeersaft gemischt gehört dieses Wasser zu den angenehmsten und erfrischendsten Getränken.

Budapester Hauptniederlage: ELISABETH-RING Nr. 56.

Telefon-Verbindung.

Quellen-Direction in Véghles-Szalatna

(Sohler Comit.)

ZAHLREICHE NIEDERLAGEN IN DER PROVINZ (Szegedin, Debreczin, Pressburg, Gross-Wardein, Kaschau etc. Zu haben in allen Mineralwasser-Handlungen in Budapest u. der Provinz, wie auch in jedem Hotel, Gasth.

Laczkovits A.
 Kézves
 Hígy-lembertétel végett
 ajánlja
 cs. és kir. szabadalmozott Fehérenemű gyáros,
Budapest, IV. váci-utca 22. szám alatt

Fehérenemű
 és
férfi-divat
 cikkekben
 különleges ujdonságait

u. m.: fehér s színes ingek a legjobb kiállításban, labravalók minden szabásban, francia és angol nyakkendők, keztük, zsebkendők, galériók, közelők, harisnyak, uti-sapkák és takarók, esőernyők botok, közelő-gombok stb. valamint dusan felszerelt raktárát **Dr. Jaeger G. tanár-féle normalarukban** eredeti gyári árakon

Vendéglősök országos
 A
közvetítő intézete
 Budapest, VIII. Zerge-utca 19. sz. a.

Valódi eredeti pilseni sör

A budapesti főtelepből, az első pilseni sör-főzde részvénytársaságtól.

Magyarországi képviselő:
Somogyi Bernát
 Budapest, Andrássy-ut 46. sz.

Árjegyzéki kivonat:

Budapesten hához szállítva:	A vidék részére kőbánya vasutállomást. küldemény utánv. mellett eszközöltetik.
10 nagy pal. frt 2.20	25 nagy üveg ... frt 3.75
10 elárusítóknak ... 1.90	50 kis ... 7.50
1/2 Hecto 24	1/4 Hecto 6.-
1/2 12.13	1/4 17.-
1/2 6.07	1/4 4.82

Csomagolás, üvegek és hordók számított árban bérmentve Budapesten visszavételnek. Bizományosok és ügyesök vídek részére keresetnek Felcsereések kikötülése végett kérérik a címre figyelemmel lenni.

Czifka József
 Budapest, VI. ker. Lázár-utca 10.
 Ajánlja pinczeüzemi cikkeinek nagy raktárát legolcsóbb árak mellett

Vizahőlyg, francia Gelatine, kénlapposkák, vörös és sárga festék borhoz, borzamatok, dugók, kupák számlatok, csapok és mindennemű vakcsap, aknáknak, keresztemetszett akna (Schrodl) hordóknak, Mindennemű hor- és sörpalackok lemez- és fadóbozok raktára. Minták postai küldésre.

Főképviselet és raktár Magyarország részére Berg S. fele tisztító por vörös borok részére. Kiltüneti ezüst éremmel Párisban 1889. A cs. és kir. Klosterneuburgi vegyikísérleti állomás által megelen ajánlja. — I deka (10 gramm) 1 hecto-liter részére. I doboz körülbelül 3000...5000 liter részére elegendő 1 doboz 2 ft.

Legjobb ürmös kivonat Bor- Glycerin, Salicylsav (must pezsgésének megátótlásául) a legolcsóbb árak mellett.

Mely tisztelettel alulított ezennel a m. t. közönség becses tudomására adni bátorodom hogy a

Fehérló szállodát
 Kerepesi-ut 16. szám.

bold. férjem elhunytá után tovább vezetni fogom. főtörekvésem leend a m. t. közönség nagybecsű igényeit egy a mérsékelt árak mint a pontos kiszolgálást által minden tekintetben kielégíteni.

Midőn ezt becses tudomásul adni szerencsem van, kérem a m. t. közönség további szíves bizalmát és pártolását és maradok kiváló tisztelettel

őzy. Walter Ferenczné.
 Budapest, szeptember hó 14

HORVÁTH ISTVÁN
 hangszerész

Budapest, Erzsébet-körút 2. sz.

a cs. és kir. szabadalm. szabadonálló zöngé tetejű czimbalom feltalálója és egyedüli készítője mely kiltünetve lett az 1889. évi párisi világ kiállításra a nagy éremmel, 1889. évi Linzei kiállításra az arany éremmel

Nálam kapható, hegedű, fuvola, harmonika, okarina és minden egyéb hangszer. Mindennemű javításokat elfogadok.

Czimbalom iskola ára I. rész 3 frt. II. rész 3 frt. 50 k. czimbalom verők ökor szarvból 3 frt. mely jobb a kaucuk verőnél.

A «Czimbalmozók folyóirata» megjelenik az én kiadásomban 1/4 évi előfizetés 1.20 kr.

Árjegyzéket ingyen és bérmentve küldök.

Uraságoktól

kevésbé viselt és legjobb minőségű **férfi ruhák** minden áron kaphatók Magyar-utca 1. sz. alatt, a Hatvani-utca sarkán, I. em. 9. ajtó Budapesten. Frakk kölesüznő intézet.

LOBMAYER JÁNOS FERENCZ és TÁRSA

BORKERESKEDŐK

Budapest, IV. kerület Károly-körut 18. szám.

Ajánlják nagyválasztéku és kitünő minőségű magyar és külföldi bor-, pezsgő-, cognac-, rum- és tearaktárakat **különösen pedig: kőbányai, Ermelléki, Magyarádi, Badacsonyi Diószegi, Somlói fehér asztali és peesenyé borokat Budai, Sas-hegyi, Szegszárdi, Egri Ménesi, Villányi, vörös és asztali peesenyé borokat, TOKAJ-HEGYALJAI és SZOMORODNI BOROKAT** palaczkban és hordóban a legjutányosabb áron

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk. Vidéki megrendelések legpontosabban eszközöltetnek.

Háztartásoknak

ajánljuk kitünőnek elismert

elsőrendű darabos, kocka és dió porosz köszenünket

Szállodák, vendéglők és kávéházaknak előnyárak!

50 kiló tiszta súly. Coaks a budapesti légszeszgyári eredeti árak mellett.

Guttman Tesvérek-féle köszénbányák

eladási ügynöksége

központi iroda Budapest, Mérleg-utca 3.

Fiókmegrendelési irodák: VI. Teréz-körut 3. sz. IV. Ferenczik-baz rban és az osztrák-magyar államvasutak szénudvarában Podmaniczky-utca, a villanyos-vasut-állomáson.

☞ Telefon-összeköttetés 637. sz. ☜

Frommer testvérek.

Budapest, IV. Károly-körut Károly-kaszárnya-épület



kaphatók mind a pinczegadészathoz szükséges cikkek u. m. párafa dugaszok, üvegek a való kupakok, dugaszoló és kupakoló-gépek víz-hőnyag, hordócsapok, bortömők továbbá bornérők mustmérők és savmérők és minden itt fel nem sorolt, de a pinczegadészathoz tartozó cikkek

Egyedüli főraktár és eladási hely magyar- és osztrák-ország részére a Charles Julien borderitől porból.

Árjegyzékek kívánatra ingyen és bérmentve küldetnek.

TÖRLEY JÓZSEF és TÁRSA

pezsgőbor gyára

ezennel értesít igen tisztelt vevőit, miszerint irodája főszékelyét

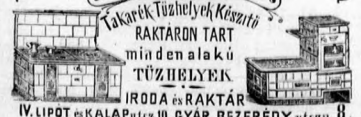
1890. évi szeptember 15-től fogva Promontorról (Budafok)

Budapestre, IV. váci-utca 1 sz.

alá helyezte át, hová ezentul mindenféle megke-reseések intézendők

Sürgöny-cím: Törley—Budapest.

☞ TELEFON ☜



BUDAPEST, VI. Felső Erdősor 30. **Marmor-Industrie** BUDAPEST, I. Obere Waldzeile 30.

HARTINGL M.

Emfiehlt sein reichhaltiger Lager von fertigen

Kaffeehaus-Tischen

in allen Grössen und Marmorgattungen.

Übernimmt Schleifen und Poliren von gebrauchten Platten dass sie von neuen nicht zu unterscheiden sind. Alte weisse Carraraplatten werden in die modernsten farbigen Marmore umgetauscht gebrauchte Platten sind fortwährend am Lager. Billige hochfeine Ausführung bei **cou-lanten Bedingungen.**