

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

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

A „Budapesti szállodások, vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulata”-nak, az „Első magyar orsz. pinczemesetek és pinczemannások egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Szántár-németi pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, az „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéház egyesületé”-nek, az „Újvidék szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak a „Miskolci pinczér-egylet”-nek és a „Kassai a vendéglősök kávéosok, 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 | Évnyegyedre » 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

**VIII. kerület, Zerge-utca 19. szám.**

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## HIVATALOS RÉSZ.

### Jegyzőkönyv.

Felvétellett a *budapesti szállodások-, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatnak* választmánya által 1890 évi november hó 6-ikán *Gundel* János ur elnöklete alatt tartott ülésről.

Jelen voltak: *Hermann* Ferenc pénztáros; *Ment* András, *Kommer* Ferenc, *Glück* Frigyes, *Blaschka* István, *Fanzler* János, *Noszek* Ignác, *Morbitzer* Lőrincz, *Fritz* Henrik választmányi tagok; ifj. *Ács* Károly ipartársulati jogtanácsos, *Tasladó* Ottó, *Walter* Károly titkárok és *Ihász* György, a „Vendéglősök Lapja” képviselője.

Megnem jelenhetésüket igazolták: *Stamm* András, *Spalt* Mátyas, *Kriszt* Ferenc, *Barabás* József, *Schmidt* Károly és *Stadler* Károly urak.

Elnök üdvözlő a jelenlévőket, a határozatképességet constatálja s az ülést megnyitja, jelen jegyzőkönyv hitelesítésére pedig *Fritz* Henrik és *Ment* András urakat kéri fel. A lap bizottság jelentése mint benső administratív ügy házilag lett elintézve.

Olvasztatott a mult ülés jegyzőkönyve, Tudomásul vétetik.

Olvasztatott *Mayer* Ferenc szegénysorsu társulati tagnak segély iránti kérvénye, kinek részére a választmány ismétellen hat havi időtartamra havi 5 frt. segélyt megszavaz.

Olvasztatott *Lotmayer* M. Károly társulati tagnak az elnökséghez küldött levele, melyben tekintettel a jelenleg fenálló borviszonyokra s a filokszerá pusztitása által egyre emelkedő bor árakra, kéri a választmányt mikép hivattassék egy rendkívüli közgyűlés egybe, melyen a borárak-nak felemelése egyetemlegesen ehatározható lenne.

A választmány e levél tartalmát tudomásul veszi s amennyiben ez ügyben egy rendkívüli közgyűlés megtartását egyelőre még célirányosnak nem találja, e helyett elhatározza, hogy kerültekenként egy-egy választmányi tag összehívására a tagtársakat előzetes értekezletre fogja felkérni.

Olvasztatott a budapesti pinczér-egylet átirata, melyben a közelgő farsang folyamán egy közös bál megtartására kéri fel az ipartársulatot.

Az átirat tudomásul vétetvén, a választmány szótöbbséggel elfogadja az ajánlatot s *Gundel* János elnök ur és *Glück* Frigyes ur indítványára elhatározza, hogy a közös bál jóvedelméből a társulatot illető részt felelészben az „elszegényedett társulati tagok segély alapja”-ra, fele részben pedig a felállítandó „szakiskola” javára fogja fordítani. További intézkedések megtételével pedig egy szűkebb körű bizottság bízatik meg, mely bizottság tagjairól *Wrabetz* Frigyes, *Kommer* Ferenc, *Glück* Frigyes, *Stadler* Károly és *Hermann* Ferenc urakat választja meg.

Elnök jelenti, hogy *Schwimmer* és *Kell* urak, a mohai *Stefania* ásványviz forrás tulajdonosai az ásványviz főraktárát *Kálnoky* Gy. urnak adták át s az általuk a segély alapunk javára felajánlott kedvezményt továbbra is érvényben tartani óhajlják. Elnök ur ezen előterjesztése köszönettel tudomásul vétetik.

Olvasztatott a budapesti pinczér-egylet átirata, melyben az ipartársulat által az egylet 50 éves emlékünnepele alkalmából két szegény sorsu pinczér segélyezésére felajánlott 25—25 frt. évi segély elnyerésére *Tárkony* Istvánt és *Kigel* Dávidot ajánlja. A választmány e bejelentést tudomásul veszi s nevezettek részére a segélyt megadja.

ifj. *Ács* Károly ügyész olvassa az általa valamint *Glück* Frigyes és *Stadler* Károly urak által a tanocznok ügyben a m. kir. ministeriumhoz felterjesztendő kérvény szövegét, mely beható eszmecsere alapján egyes tételék módosításával egyhangulag elfogadtatik s az ez ügyben kifejtett buzgó fáradozásért *Glück* Frigyes, *Stadler* Károly és ifj. *Ács* Károly uraknak jegyzőkönyvi köszönet szavaztatik.

Több tárgy nem lévén elnök ur az ülést berekeszti.



### Iparunk ifjúsága és a szakiskola.

Ama jóindulatu tevékenység, mely szakiparunk életében legutóbb oly örvendetesen feltűnt, hála osztlapunk és iparunk néhány lelkes vezéreiből ne-

mes törekvésének, nemsokára megfogja hozni a kívánt eredményt.

A vendéglői iparnak a képesítéséhez való kötését régen hangoztatták lelkes szóvivőink, hangoztattuk mi is szaklapunk terén számtalanszor.

Most midőn a magas kormány oly örvendetes intézkedések megtételére nézve tette meg lépéseit, kétségtelenül jól esik lelkünknek, hogy ipartársulatunk kebelében találhatunk értelmes és ügybuzgó szakférfiakat, kik ezen fontos és osztlapunk jövőjére nézve nagykiterjedésű ügy érdekében lelkesülten készek megtenni mindama intézkedéseket, melyeket iparunk ifjúságának kiképeztetése körül saját hatáskörükben, valamint ipartársulatunk képviseletében is jóindulattal s galmazva megtehetnek.

Mint tudjuk, legutóbb a kormány ezen üdvös intézkedése kapcsolatában ipartársulatunk elnöksége a tanocznok iskoláztatása tárgyában kérvényt fog felterjesztetni a m. kir. Ministeriumhoz, ez ügyben *Glück* Frigyes és *Stadler* Károly lelkes szakársainak küldte ki saját kebeléből a választmány, hogy ezen nagyfontosságú kérdésben tárják fel mindama kívánalmainkat, melyek iparunk fejlesztésére célirányosak s melyek a vendéglős ipar ifjúságára nézve előnyösek s általában iparunk felvirágoztatása érdekében folytatott törekvéseinknek ez alkalommal is érvény szerezenek.

Régen hangoztattuk ezen üdvös kívánalmakat s midőn ezen kérdés megoldására oly jeles szakársaink, mint *Stadler* Károly és *Glück* Frigyes urak lettek ipartársulatunk választmánya által megbízva, kétségtelenül a biztos eredményt felelt mondhattuk el előre is meleg üdvözletünkkel.

Nem lesz érdektelen, ha ezen életbe

vágó fontos ügy érintésénél visszapillantást vetünk a multra is s látni fogjuk, hogy ez irányban iparunk egyes lelkes munkásai már évtizedek előtt is foglalkoztak azon nemes ügygyel, mely körül *Gundel, Glück és Stadler* úrakkal kitaró szilárd ügybuzgósága oly sokat lendített s melynek megvalósítása az ő dicső nevükre hozza meg a babért.

Jónak látjuk itt alkalmoszerűleg *Vass János*, a szatmári pinczér egyesület akkori elnöke és boldogult *Parragh Gábor* közt 1879-ben váltott eszmecseréből eredő egy eredeti levél tartalmát közölni, mely élénk tanúságot tesz arról, hogy osztályunk lelkes tagjai már akkor is szívügyünk viselésén a pinczér tanoncok érdekeit: a szakiskola felállításának érdekében — bár eredménytelenül — mozgalmat indítottak. Szó szerinti szövegében közöljük a következő levelet.

Tisztelt *Vass János* úrnak, mint a szatmári pinczér egyesület elnökének.

Budapest 1879. április 12.

Folyó hó 12-ikén kelt becses levelét megkaptam a mellékelt csatolmányal együtt: fogadják öszinte üdvözlémet a kezdeményezésért, melyről már korábban hallottam, melyet megindítottak maguk között s melynek országossá s egyöntetűvé tétele valósággal megérdemli az érdekelteknek figyelmét, fáradságát.

A fővárosi szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok testülete körülbelül 1200 tagot számlál s én e testület közgyűlésén már a múlt 1879-ik év tavaszán megtettem azon indítványt hogy „állítassék fel pinczér-szakiskola,“ e végett egy három tagú bizottság ki is küldetett, melybe én is felvettem; tartottunk is egy értekezletet, de azóta nem tudok róla semmit sem Azért tettem ez évben az orsz. m. ipar-egyesület szesz-es-itali szakosztályában az indítványt, az orsz. ipar-egyesület igazgatóságához felterjesztendőnek, mint a mely egy is tart iskolákat, hogy e számos tagokkal és még számosabb segédszeméllyel bíró ipartársulat méltó tárgyat képezne az orsz. ipar-egyesület figyelmének s a már ugy is létező pinczér betegsegélyző és temetkezési egyesület mellett, talán könnyen is életbe léptethető tanoncz és pinczér szakiskolának, kivált mikor itt is többektől nyertem már előbb a testületben megtett indítványomért elismerő s buzditó helyeslést, hogy az érdekeltektől ipartársulatnál mintegy fennakadni látszó ügy, így talán hamarabb életbe léptethető lenne kivált mikor iskolai helyiségeket az ipar-egyesület örömezt ajánl fel.

A fővárosi regale-jövődélem majd háromszoros mennyiségre felemeltetett, mint azelőtt volt; ennek kivételét, lehetőleg arányos felosztását a testület választmányára bízta s ez nagyon sok fáradságos munkát adott az illető testületi választmányának ez évben; jóformán ezért is maradt el az iskola-ügynek rendezése, életbe léptetése, valamint a testületi beteg-és temetkezési egyesület felállítása is; de a jóakaratt, sőt a buzgóság meg van itt is, és én ugy hiszem, hogy az orsz. ipar-egyesület igazgatóságának felszólítása jól foghatni és az iskola felállítatik talán az őszre, így azonban midőn a vidékekről is jön buzditás sőt országos érde-

küvé tételre felhívás, azt reményelem, hogy épen nem téveszti el hatását.

En a mit tehetek az ügy érdekében szívesen teszem, és ha az ipar-egyesület tanoczsokolákról szólott is, de az én eszmém szerint inkább való volna „pinczér s a kiskola“, melyben tanulmány tárgyat képeznék 1.) a bor ismerete, a hazai hegyvidékek ismerete, a bor rendes kezelése és minden eszaktávágó eszközök és kellékek tanulása; 2.) a konyha s abban a növényi és húsmező minden tárgyaknak értéke és használhatósága szerinti oktatása, azoknak készítés módjai, valamint a feltalálása, 3.) a szolgálat. Ezek mellett könyvezetés, levelezés, talán még magyar nyelv is, vagy idegen nyelv is stb.

Magamat nagyrabecsült jó indulatába ajánlván vagyok tisztelettel.

*Parragh Gábor.*

## A pinczér-egyletek s azok országos szövetségéről.

Sok alkalommal elősoroltuk már azokat a bajokat, melyek rendezetlen viszonyainkból keletkeznek, kimutattuk a pinczér-egyletek hiányos szervezetét — hogy mint humánus intézmények nem feltehetnek meg a czélnak, mivel az emberbaráti jótékonyt csak felületesen gyakorolják. A különféle bajokat orvoslandó szótoltunk többször az országos szövetség szükséges voltáról, kiemelve, hogy a szövetség működésének csak ugy lehet sikere, ha gazdáinkkal szövetekezünk.

Szem előtt tartva ezen vezéreszmét, a jelen alkalommal az orsz. tervekét óhajtánám megismertetni, melyek szerint a pinczér-egyletek az országos szövetséget létrehozhatónak vélik.

A pinczér-egyletek országos szövetségének létesítése czéljából felszínre hozott tervek között kettőt találunk olyat, a melyet ugyszólván a pinczér-egyletek elfogadtak. Az egyik: mondjuk, az első terv hívei, az »országos pinczér-szövetséget« olyformán vélik létrehozhatónak, hogy a jelenlegi pinczér egyesületnél a létrehozandó szövetségben, a kezelésük alatt levő vagyonnal önállóan és egész függetlenül rendelkeznek. Belügyeiket is, a mostani alapszabályok értelmében egész önállóan és függetlenül intézik.

Az országos összeköttetés abban nyilvánulna, hogy Budapesten a központi egyesületnél ugyszint a vidéki egyesületnél is — olyan elhelyező intézetek létesítenének, melyeknek tulajdonosai saját felelősségükre és hasznukra az egyesület felügyelete alatt a pinczér-egylet a vendéglősök egyéb személyzetei elhelyezését mérsékelt díj mellett eszközölnék.

A tulajdonképeni országos szövetség abban nyerne nagyobb kifejezést, hogy a külön önálló, de a szövetséget kötelekébe levő egyletek, kölcsönösen kötelezettenének váltakozó tagjaikat nyilván tartani, s e folytonos váltakozásról egymást értesíteni — betegségek esetében az ilyen tagokat alapszabályaikban előírt módon ápoltatni, — ezektől a különböző összegekben megállapított tagsági díjakat beszédni, — s az év végével a szövetség kötelekében levő székhelyekkel minden irányban elszámolni, a felmerülő különbözetet megteríteni. — Tehát lényegében maradna minden, ugy a mint van, a belügyek intézése, a vagyon kezelése, a betegek ápoltatása, a mostani különböző értelmű és eltérő alapszabályaik értelme szerint eszközölnének. Az »országos szövetség« mint kimutattam csak az »elhelyező intézetek« létesítésében nyilvánulna.

A második: vagy mondjuk, a második terv hívei, az elmondottaknak éppen az ellenkezőjét akarják s azt mondják, a vagyon köztulajdon, a szövetség tulajdona, s a felett önállóan egy székhely sem rendelkezhetik, belügyeiket is csak az általánosan elfogadott alapszabályok értelme szerint intézhetik.

Tehát ezen irányelvvel kapcsolatban a terv hívei az »országos szövetség«-nek az ipartörvény szellemének megfelelően olyan forma alakot óhajtának adni, hogy az ország összes vendéglősei, kávészai és ezeknek összes segédei, társadalmi állásuk emelése, szociális ügyeik rendezése, kulturális és reális érdekeik előmozdítása, valamint a humánus jótékonyt nagyobb gyakorolhatása czéljából egy országos testületté tömörülnek, és így egy testületté tömörülve egyöntetű szabályok szerint kormányoztatnak.

Ezek volnának tehát azok a főbb vonások, melyekben a két terv eltér egymástól.

Hogy melyik volna a helyesebb és czélszerűbb, azt most egyéni nézetem szerint nem vitatom, hanem inkább azon érvekre és okokra térek át melyeket a két terv hívei, terveik helyesége, vagy kivitethetlensége mellett pro és contra felhozhatnak. Azonban itt is csak a főbb vonások feltüntetése szükséges, melyek a lényegre tartoznak.

Az első tervezetet a második terv hívei, kifogásolják és azt mondják reá, hogy az egész alapjában véve hibás, mivel a szövetség létrehozatala

lát a főnökök belevonása nélkül a karjók, azok nélkül pedig nem képezhetnek olyan testületet, hogy a törvény kivánalmainak megfelelőhöz, nem alakulhatnak olyan közegekké, hogy az ipartörvény III. és IX. fejezetében körülírt kulturális és szociális teendőket végezhetnének, azaz, hogy a pinczér tanoncok kiképzését nem ellenőrizhetik, felszabadító, vagy képesítő hiteles kmányt nem adhatnak, a főnökök és segítők között előforduló üzleti surlódásokat elnem intézhetik. Szóval a célok elérésében nem működhetnek kellő sikerrel, mivel a különböző és eltérő alapszabályok értelme szerint az összehatás az egyöntetű cselekvés nincsen meg.

De legfőképpen megbénítja az szövetség működését a közönséges elszámlálásból eredő ügykezelés és ennek gyakorlati alkalmazása csaknem lehetetlen, mert tekintve, hogy az országos szövetség tagjainak száma több ezer lehet, tekintve a pinczerek azon folytonos változását, hogy némelyik egy év lefolyása alatt több városban foglalkozik, tekintve, hogy néha hónapokig kereset nélkül van, az a kérdés áll elő, mi módon fogják az egyletek az ilyen tagoktól a díjakat behajtani? És mi módon fogja a központi egylet a kerületi egyleteket, s ezek viszont egymást, a folyton váltakozó tagjaik által be nem fizetett tagsági díjaikért felelőssé tenni?

Egyáltalán tehát, nehogy az ilyen kölcsönös nyilván tartást, folytonos levelezést és egész berendezett hivatali igénylő költséges eljárás, az egyletek jövedelmét felemészesse, a jó egyetértést veszélyeztesse, ezen tervezet szerint az országos szövetség létre nem hozható.

A második tervezetet pedig az első terv hívei azzal vélik meg dönteni, vagy gyengíteni, s azt mondják, hogy a köztulajdon által a szövetség valóságos kommunizmus lenne, s ez a szövetség működését igen megbénítaná, mivel a különböző székhelyek a köztulajdon elérése támaszkodva, nem törekednének a szövetség vagyonát gyarapítani, és más különben is igen sok visszaélésekre szolgáltatna alkalmát, mert a székhelyek hanyag kezelése mellett egyes könnyelmű tagok a szövetség vagyonát kizsákmányolnák. Azután meg a köztulajdon elve jogi szempontból sem alkalmazható mert a jelenlegi pinczér egyletek vagyona hol több hol kevesebb — tehát azok a pinczér-egyletek, a melyek 5, 10, 15 vagy 20,000 frt. összegű tőkével rendelkeznek, nem oszthatják meg vagyonukat azokkal a pinczér egyletekkel,

melyek 2, 3, 4, vagy 500 frt. összegű vagyonnal rendelkeznek!

Ezen megtámadással szemben azonban a terv hívei a következőleg védekeznek: s azt mondják, hogy az állam, a katonai intézmények és más egyéb társulat, nevezetesen a »Vörös kereszt-egylet« szintén ilyen kommunisztikus elveken alapul. Tehát ha az országos ipartestület a törvények intencióinak megfelelőleg szerveztetik, miért ne lehetne ilyen elvek alapján létre hozni! Továbbá ha az állam, vagy más, társulatok vagyona is, bizonyos szigorú szabályok vagy törvények szerint kezelik, miért ne lehetne az országos ipartestületet ugyanígy is ilyen szigorú szabályok alkalmazása által ellenőrizni és kezelni?

Vége pedig a jogi értelemben feltett kérdésre térjünk át. Miután az országos ipartestületnél nem a jogi elvek alkalmazása a cél, hanem a humánus jótékonyosság nagyobb gyakorolhatása, tehát a terv hívei a következőkben válaszolnak: A jelenlegi pinczér-egyletek statisztikája azt mutatja, hogy a tagsági díjak, ből és más illetményekből befolyó javadalmak nem csak elegendő a humánus célokra, hanem a szerint a mint az egylet kisebb vagy nagyobb (a céljaitalan kiadásokon kívül) mindenki egyletnek az év végével igen tekintélyes nyeresége marad. Tehát ebből önként következik, hogy az országos ipartestületnek: mivel a főnökök/ístagjai lennének, még nagyobb nyeresége lenne.

(folyt. köv.)

V. J.

## A bor betegségei s azok orvoslási módjáról.

Természeti tulajdonságainak s alkotásánál fogva a bor több betegségnek van alávetve, mit egyedül a rendszeres kezelés által lehet, meggátolni s megelőzni. A betegséget előidéző okok többféleképpen lehetnek és így több-félék a betegségek is, ha tehát az ok, mely a betegséget előidézheti, eltávolították, úgy lehetetlen a betegségnek megjeleni.

Ezt ugyan szakértésünk jól tudja, s rendszeresen kezelt borok között ritkán fordul elő betegség, mindazon által a legnagyobb gond s figyelem mellett is. — oly ok következtében, melyet elhárítani nem áll hatalmunkban megőrizni. hogy a legrendesebb pinczébe is, egyszer másszor egy hordó bor valamely betegségbe esik, mely esetben nincs más mód, mint annak orvoslásához látni.

Nem lesz tehát érdektelen a bor betegségeiről s azoknak az emberi egészségre nézve legártatlanabb módok általi gyógyításáról néhány cikket elolvasni, mit mi azon reményben kezdünk meg, hogy *többen fogják a később szerzett tapasztalatainkat közölni.*

Nézünk először a bor betegségek okait és ezek szerint nemeit.

A betegség anyagát, — minő a seprőbe elvált kovászos s nyálkás részek, a fűrtökről lerázott por, penész, — már most korábban magában foglalja a bor. Sőt mondhatni, hogy a czukor s cseranyag, melynek a borban léteznie kell, szinte eszközei bizonyos tekintetben némely betegség előmozdításának által, hogy ezen anyagok a bor forrása előmozdítoi, a forrása pedig mennyire az időn kívül s tulságosabb tokra emelkedik, betegséget idéz elő.

A forrásnak minden forrásképeségű anyagánál három foka van. Az első az anyag különböző tartalmát bontja fel, és azok átalakulását s kifejlődését eszközi mint pl. a bornál mustkorában az első forrás a czukor anyag felbontása által a szesz kifejlődését a szénvegyszertartalmát, a gyantás részek elolvasztása által a *zamat kifejlődést* eszközi.

A második forrás a savanyk előállítására hatván, ecetsavot idéz elő, a harmadik pedig rothadást okoz.

Igaz ugyan, hogy a bor az első forrás után többször is megindul, mit noha korszáki forrásnak neveznek mindazon által az jó pinczében csendes, hűvös s egyforma légmérés mellett oly gyenge, hogy azt inkább csak kis betegségeknél és érsi működésnek lehet nevezni, mint forrásnak.

A pincze levegőjét, ha melegebb, mint lenni kellene, ha változó vagy ha bármiképp megromlott, szinte betegséget előmozdíto oknak lehet tekinteni; mert a meleg levegő a tulságos második forrást idézi elő, valamint a változó levegő zavarodást, a fojtott rossz levegő pedig rossz ízt, szagot és törődést okoz.

Lehetnek e mellett még a bor betegségeknél más okai is, mint a rosz szőlőmivelés, a szerteletti s kivált zsiros ganéjjal való trágyázás, rosz szőlőfejek, mi által a bor igen nehéz vastag anyagokkal, vagy sok vizes részsel bír.

A hordók és mindazon edények tisztátalansága, melyekben a szőlő feldolgoztatik, szinte okul tekinthetők a bor megromlására.

Igy tehát a bor betegségek az arra szolgáló okok szerint különfélék. u. m. *ecetsavos szurosdóság, törődés, zavarodás, nyúltság, penész rothadás, s dohosság.* Ezen betegségeknek vidékek szerint különböző neveik vannak, mit maga helyén mindig megemlítünk. Most vegyünk minden egyes betegséget tárgyalás alá.

Először a *dohosság* vagy hordószag. Ezen bajnak több oka lehet, u. m. tisztátalan edény rosz töltelék, a hordó tisztátalan dugója, vagy a töltőgetés elmulasztása által a bor felszínén keletkezett penész. A bajt elmölnözi nem nehéz, mégis gyakran előfordul, mit különböző módon szoktak orvosolni, mi azonban ennek orvoslására csupán egy, tökéletesen sikeres módot ajánlunk, mely a következő,

A megszagosodott bort, akár ő, akár fiatalabb kivált ha gyantitani lehet, hogy a szagot nem a dugótól vagy a rosz töltélettől kapták, hanem a hordótól, tüstént más, tiszta s kevéssé kénezett hordóba kell lezuhanni s úgy tisztán tartva s töltetve szűretig hagyni: ha ezen ideig el nem vesztette a szagot, akkor nincs más mód tökéletesen helyre hozni a bort, mint firtörkölyön való forrasztás által, mi is ekkor éppen meg véghez.

A legtisztább fűrtökből, vagyis az első szőlőből a lezsakolás után annyit törkölt kell külön elvenni, a mennyi e célra elég. A törkölt vagy igen jól kitépni. vagy egy kevéssé kisajtolni, hogy ne legyen nagyon nedves, de száraz sem, azután be kell azt egy tiszta kába tenni, s ott jól szétkeverni, melyre rá kell a dohos bort önteni, s úgy tisztá

ponyvával betakarva hagyni, míg forrásba nem jön. Törköly a kádban csak annyi legyen, hogy éppen a bor ellepje, s így annak mennyiségét, a szagot kapott bor mennyisége határozza meg. Ponyvával pedig azért kell a kádát letakarni, hogy a bor ereje el ne gőzölögjön.

Midőn a törköly forása bevégeződik, a mi 5—6 nap alatt megtörténik, le kell a bort tisztá, kéneztet hordóba szűrni, a törkölyt pedig ki kell préselni, s egyébként a leszűrt bort úgy kezelni, mint a többi boré. Mely eljárás által a bor minden szagtól tökéletesen megisztul és az első lefejtés után ismét szép tiszta színt kap.

A *nyulóság* oly betegség, mely által a bor mintegy megsűrűsödik, megenyvesedik, frissességét elveszti, ha üvegebe vagy pohárba öntetik, látni, hogy huzódik, vagyis nyulik. Ezen betegség rossz tölélek bortól, tisztátalan edényektől vagy a pinceze hibás levegőtől s többnyire a borban levő élelénys levegő hiányától származik. A betegség fokozatosan megy előre s így a gyógyítás is attól függ mily fokon áll a betegség.

Kezdetben elegendő egy 5 hectoliteres hordóból hat liter, tíz hectoliteréből tizenkét liter bort kihuzni s annak helyére igen tiszta friss és hideg vizet önteni ezzel a hordót jól megmozgatni, ezután feltölteni s aknáját levernii, mire egypár hétre tökéletesen helyre jön.

Ha a betegség már magasabb fokra hágott akkor egy más tiszta s jól kéneztet hordóba kell a bort lefejtési és pedig akképp, hogy midőn már egy két hectolitert leeresztettünk, belőle, akkor a hordót megkénezzük, midőn ez füsttel magát megszede, úgy eresztjük ismét a csapon, míg észre vesszük, hogy a csapon jön kénfűst.

Ha pedig már kénfűst nem jönne, úgy még egyszer megkénezzük s azután leeresztjük a még hátra levő bort, de csak addig míg zavaros nem jön, Amennyire tehát a hordó alján bizonyos mennyiségű bor marad volna, annak hijját mennél jobb s frisebb borral töltsük meg. Azon esetre, ha nem lenne friss bor ily beteg bor feltöltésére, lehet e hiányt friss vízzel is pótolni, csak hogy ez esetben néhány nap múlva tiszta s valódi borszeszt, minden négy hectoliterre egy decit számítva kell önteni.

Ha ezen orvoslási módoknál nem lenne siker, akkor a betegség még magasabb fokot érte, mit is tovább a derítés vagy tisztítás által kell orvosolni, mint a *zavarodásnál*, a mint azt alább leírjuk. A *nyulóság* legfőbb foka a roskadás, mit gyógyítani nem lehet. Ez a bor halála, megsemmisülése.

*Zavarodásnál, törődésnek* azt nevezzük, midőn a bor természetes színeit elveszti, homályos és bármii tekintetben tisztátalan lesz. Tehát ha a bor szállítás után összetörődik vagy megzavarodik, — noha ezen állapotot betegségnek nem lehet mondani, mert csendes nyugvás után magától helyre jön s meg tisztul — mégis ugyanezen, módon orvosolandó.

Talán sehol sincs több charlatán recept, tiint a borászatan, mert nem ritkán a lapokban is találunk egymás ajánlatokat a borok szépségére tisztítására. Sokan faszenet össetörve, mások tiszta kavicsot, ismét csepepet stb. ajánlanak, de mindez mitsem ér.

A *bortisztításnak* s derítésének csak *három módja van*: Vízohyag, arabiai gummi és tojásfehéré által, és hogy csak ezekkel lehet a tisztításnál tökéletesen célt érni, azt igen természetes és könnyű belátni, ha tudjuk, mi az ami a borban zavart okoz, s miképp tisztul meg a bor, — mit röviden megfirtunk.

A bor maga mint folyadék, a leg-arányibb

s könnyen szétbontható milliárdnyi részékből áll; például ha az ujjaink között szét dörögjük a bort, mi ujjainkon marad azon kis nedvesség, mely parányi része akár mily kis mennyiségű bornak! A tisztátalanságot, a zavaros sötét színt stb. a borban levő bizonyos idegen anyag okozza, mert hiszen, ha leülepedik a hordó fenekére, akkor a bor tiszta, de mint hogy ezen idegen rész kézzel a bortól elválasztani, s szemmel külön megkülönböztetni nem lehet, tehát az szinte milliárdnyi parányi részre osztva a bor legparányibb részét is meglepve, szét van a bor közt keveredve.

Kérdem már most, a kavics, mely csak bizonyos üveget bizonyos tért lep el a hordóban, valamint a cserép s korom is, a mely tárgyak súlyuknál fogva hamar leülnek a hordó aljára, képek-e a borban uszkáló milliárdnyi részekre osztott idegen elemet magukhoz felvenni s magukkal a hordó fenekére levinni? másképp pedig a tisztítás nem esz-közölhető, mit is csak vízhohyaggal, tojásfehéré el s arabiai gummival lehet tenni, mert ezek oly szerek, melyeket annyira lehet szétbontani, feloldani (midőn habhá veretnek) hogy épesen képes összekeveredni a borral, e mellett ezen szerek nyálkás természetüknél fogva minden idegen rész rárágad, de mi legfőbb, hogy ezen szerek bárha habhá veretve a véghetetlenig kis részekre oldoztattak fel, mégis rövid idő alatt egyesülni képek, mi által mindig súlyosabbá válva a hordó fenekére ünek, s így minden idegen résztől megtisztítják a bort.

Folyt. köv.

## Szakismereteink terjesztése.

Napról napra égetőbb szükségé válik a kvalifikationális kérdés megoldása. Minden kasztnak missoja van a társadalomban, melyet csak úgy tölt be méltón, ha szakképzettséggel párosult kitartás és lelkesedés vezeti működésében.

A vendéglői szakipar egyike a szebbeknek és következményeiben a legnemesebbeknek. Csak egy a bükkenő, az t. i. hogy legtöbben hivatás nélkül, sportszerűleg üzik, s olyannak tekintik, a mely utat jelöl a vagyonszerzéshez. S van is benne valami. Mindenkinék joga, sőt kötelessége helyzetének javítására törekedni, kényelmes, nyugodt existentiát teremteni magának, — s e joga egyéni és emberi jog. Csak hogy eme jog érvényesíthetése különböző lehet. A cél szép, nemes, főfogastalan, — de a célra való eszközök különfélek. Némelyiknek a szerencse kedvez, szakismeretei juttatnak kellemes helyzetbe, — de a hol mind a kettő hiányzik, — ott csak az elsatnyulás és elégedetlenség jelentkezik.

Szaktársaink némely balsikereinek ez a forrása. Hiányzik a szakismeret, s az ifjabb nemzedék bizonytalan pályára lép akkor, mikor a vendéglői szakipar szolgálatára szánja el magát, s jövője felől kétségbeeshetlert mert nincs amire támaszkodják, elegendő szakképzettsége.

Csak tekintünk a dolgot a maga valójában úgy, amint van, Jön egy ifju, akit a körül-

mények vagy hajlama hoznak e pályára. Eleinte csak néma szemlélője a kiszolgálás módjának, s ha ezt elsajátította s megtanulja az egyes dolgok árát, szépen tud köszönni s tisztán jár, figyelmes a vendég iránt, — néhány év alatt számbajövő pinczér lesz. Azután becsületessége, józansága, lelkiismeretes pontosága s főnökének bizalma folytán főpinczér lesz. Annyigilag kellemes helyzetbe jut, — de látóköre nagyon kicsiny, szakismeretei meg lehetős hiányosak. De nem is csoda. Reggeltől késő estig az üzlet ezerféle aprókéssága foglalkoztatja, s ha csak egy pillanatra bele nem tekinthet a napilapokba, — onnét is a napi eseményeket olvassa, hogy a vendégeknek új-szerűen keltsa, — nem jut ideje a csak későn nyugalomra térhetőnek, hogy álmaikt megrabolva szakismereteket szerezzen, szakmunkákat olvasson. Már pedig e nélkül a mi szakiparunk nem kap lendületet. E bajon kellene segíteni, — de hogyan?

E kérdés megoldásának egyik módja volna a következő.

Vannak Budapesten szaktekinélyek a vendéglői ipar terén, akik alaposan ismerik szakmáikat, jártasak annak minden titkában. Ne sajnálják ismereteiket az újabb generációtól. Tartsnak e kiváló szakemberek felolvasásokat, népszerű előadásokat a pinczéréknek, a fiataloknak a hét valamely vagy esetleg két napján; a főnökök pedig felváltva bocsásák oda szemelvényeket. Terjedjen ki a felolvasás vagy népszerű oktatás minden kicsiségre s legyen rendszeres, kezdjék a vendéglői szak ipar a, b, c-jenél, s fokenként adják elő a szükséges ismereteket. Valamelyik nagyvendéglő engedjen át egy helyiséget e célra ingyen, a felolvasók vagy előadók pedig önként vállalkozzanak lelkesedésből, érdekel nélkül, a hol csak a szent cél s a nemes eszme iránt való buzgóság legyen az érdem is meg az elismerés is.

Vállalkozzanak többen s mennél előbb, mert csak így lehet pótolni a szakismeretek hiányát, s így adunk a hazának képzett, hasznos munkássága szakférfiakat, s így emelhetjük magasabb niveauira iparunkat s szereshetünk elismerést magunknak a nagy közönség részéről, a melynek akkor sokkal többet leszünk képesek használni, mint jelenlegi körülményeink között.

Ajánljuk az eszmét az irányadó körök figyelmébe s hisszük hogy e szép eszmének nem kis számmal lesznek pártolói nem csak a fővárosban, hanem a vidéken is!

Ihász György.

## Szakácsművészet.

Trieszti-Torta.

Mérjünk le 4 lat irós vaját, 6 lat törött csukorral jól keverjük egy tálkába, 6 egész tojást eresztünk le, a fehérét egy habverő üstbe, a sárgáját a tálkába keverjük szét, tegyünk bele 6 lat törött mandolát egy kis törött fahélyát, mérjünk le 6 lat zsemle prézlít fino-

man átszálltát s tegyük egy papírlapra, most a 6 tojás habot verjük keményre tegyük a talkába, keverjük lassan szét legvégül a préselt adjuk hozzá süssük ki egy karikába, ekkor csukor öntéssel vonjuk át.

Közi: Bányalné

## KÜLÖNFÉLEK.

— **Tisztelettel értesítjük** t. előfizetőinket hogy a „Vendéglősök” kávéosok és pinczerek naptárja a folyó-hó végével elhagyja a sajtót. E díszes kiállítású és bő tartalom naptár, ára 60 k.r., mely összeg, valamint a megrendelések lapunk kiadóhivatálahoz Budapest, VIII, Zerge-utca 19-ig sz. a küldendő.

— **Esküvő.** Kuster Géza, a győri „Hungária” szálloda bérloje f. hó 10-ikén esküdtök örök hűséget a folyó-czy Giziella kisasszonynak Valgöczy Márton mészáros mester művelt lelkű szép leányának. Boldogság legyen frigyük kísérője.

— **Esküvő.** Dr. Haslinger János a budapesti pinczér-egylet orvosa f. hó 4-ikén d. e. 9 órakor esküdtök örök hűséget a kálvintéri helyét vallású ref. templomban nagyváradi Kádár Luiza kisasszonynak, néhai Kádár István m. kir. főerdőmester bájos és kellemes leányának. Az esketési szertartást Szász Károly ev. ref. püspök végezte. Násznapok voltak: Joob Károly, a budai takarékpénztár titkára és Linz József a Népszínház főpénztárosa. Az esketési ünnepélyen jelen voltak a család nagyszámu tagjai és rokonain kívül: Földessy Lajos, D' Ambróné Szokolay J., Kádár nővérek s a pinczér egylet részéről Böhm Emilné, Pflmayer Antal és neje; Mószer J. Károly. stb. urak Boldogság kísérje a tiszta szerelemből kötött frigyét!

— **Esküvő.** Geldzahler Károly a nagyváradi „fekete sas” szálló szobafőpinczére f. hó 12-ikén tartotta meg esküvőjét Nagyváradon.

— **Hymen.** Weyer József, a temesvári „Szarvas” szálloda tulajdonosa eljegyezte Rajkay Izabella kisasszonyt, Rajkay József volt aradi vasúti vendéglős szaktársunk magas műveltségű szép leányát Aradról, Isten áldása legyen a köténdő frigyén!

— **A budapesti pinczér-egylet** mint minden évben úgy az évben is megtartja karácsonyi ünnepét, melyben szegény sorsú családok gyermekeit új téli ruhákkal látja el. Az ünnepély rendező bizottság a következőleg alakult meg: Elnök: Tomola Roland, a „Virág bokr” étterem főpinczére. Bizottsági tagok: Weisz Győző, Balda Nándor, Pflmayer Antal, Kis s Henrik, Csuga a Károly, Marczinka József és Laskovits József.

— **Üvendéglőt** nyitott Czirják Gyula volt pécsi vendéglős Budapesten a Sándor utca és Zerge utca sarkán levő palotában. — **Étterem átvétel.** A budapesti „Európa” szálloda (volt Tigris szálló) éttermét Reinprecht Alajos, margitszigeti vendéglős szaktársunk vette bérbe.

— **Uj kávéház.** Budapesten a csömöri ut és nefelejcs-utca sarkán díszesen berendezett kávéházzal fog megnyitni Stiasztny Lajos a m. kir. személpályaudvari vendéglő régi derek főpinczére. A kávéház berendezése körül a munkálatok nagyban folynak s az Stiasztny barátunk a legközelebbi napokban már megnyitja.

— **Vendéglő átvétel.** Skróbay István a Radkersburg vasúti vendéglő volt bérloje átvette a Scholcz-féle sörházi vendéglőt Pécssett. Sok szerencsét!

— **A budapesti kávéipartársulat** Némay Antal, Peczmann Ferenc és Harka y Mór urakkól álló küldöttsége tisztelettel legutóbb Dr. Werke Sándor pénzügyminiszternél, kik azt kérelmezték a minisztertől, hogy a kávésegédek által a szivaréladás körül elkövetett visszaélésekért a kávéosok ne legyenek felelőségre vonhatók, továbbá hogy engedessék meg a segédeknek a szivart a kis áruddalok beszerezhetni, mellyel a kis áruosok régi óhajai is teljesülne. Kérelmezték még, hogy a segédek ne legyenek kényszerítve a hivatalos eladási árakhoz alkalmazkodni. A miniszter a két utolsó kérelem teljesítését megígérte míg az elsőre nézve megbízható ígéretet nem adhatott.

— **Vendéglő átvétel** Frischauf Ferenc főv. vendéglős szaktársunk megvette a Deák-tér és Erzsébet tér sarkán levő Ment-féle vendéglői üzletet, Ment András úr pedig a Népszínház melletti Ullmann-féle házban nyit vendéglőt.

— **Üzleti apró hírek.** Édenhoffer Lajos a hévvi fűrdő vendéglő volt főpinczére Margburgban nyert hasonmíroséban alkalmazást. — Tóth Kálmán a zalaegerszegi „Barány” szálló főpinczére Munkácsan a „Csillag” szálló főpinczéri állását foglalta el. — Putzer Ottó Gödöllőről a dettali nagyvendéglő főpinczéri állását foglalta el. — Galambos Lajos Sárobgárdról, Gödöllőn Mikossy Imre szállodás urnál nyert alkalmazást. — Messinger Dávid Fiumében a „Café de la ville”-ben nyert alkalmazást. — Schoditsch Adolf, Aradon a Pohl-féle szállodában, Ramler Richard Satoralja-újhelyen a Csernyiczky-féle vendéglőt foglalták el főpinczéri állásukat. — Reichenstatter József Besztercebányán a Pichler szállodában nyert főpinczéri állást.

— **Nagy-Károlyban.** Pék Mihály szaktársunk „Kis pipá”-hoz czimezve új vendéglőt nyitott.

— **A nagybecskereki pinczér egylet** zászló felavatási ünnepélye mint bennünket értesítenek, valószínűleg a jövő évi márczius hóban leend megtartva. A rendező bizottság elnöksége a következőleg alakult meg: elnök: Weszely Procop József, alelnök: Herczer Károly, titkár: Wucska Sándor, pénztáros Breuer Lajos. A pénztárosi tisztség miután Breuer Lajos ur időközben Nagybecskerekéről eltávozván, újból betöltendő lesz.

— **Eljegyzés.** Kaufmann József az István főherceg szálloda főpinczére eljegyezte Vala Anna kisasszonyt, Frits Henrik főv. kávéos rokonát. Az esküvő f. hó 20-ikán leend megtartva.

— **Ipolyságon** a legutóbb tartott főispáni beiktatás alkalmából adott dísz ebédet Trautwein Dániel otáni szállodás szaktársunk jeles konyhája szolgáltatta.

— **Lányi Samu,** az ungári Lányi-féle népzenekar gondokása néhány nap mulva körutrá indul hangversenyész céljából.

— **Halálozás.** UdWayand János a Károlykaszárnya kávévendéglőse életének 65-ik évében jobb létre szenderült. Temetése f. hó 10-én ment végre nagyszámu közönség részvételével. A végítzességételnél ott látták a katonai törzisztikart, köztük 3 tábornokot, valamint ipartársulatunk számas tagjait társulatunk gyász zászlójával. A gyász szertartás után a katonai zenekar gyász indulója mellett kísérték ki öröknyugalomra becsületben meg-

szült szorgalmas derek szaktársunk porhüvelyét. Nyugodjék békével!

— **Franczia iskolát** állított fel Gundel János úr, ipartársulatunk nagyérdemű elnöke a tulajdonát képező „István főherceg” szállodában. A Franczia nyelv elsajátítása s az újabb nemzedék művelődése érdekében ezen iskolát Gundel János úr a saját költségén rendezte be s a budapesti pinczér egylet tagjai ingyen oktatásban részesülhetnek. Örömmel üdvözöljük Gundel János urnak eme kiváló áldozatkészségét, adja Isten hogy a felvilágosodás és műveltség fejlesztésére szolgáló üdvös intézménye iparunk mi.él több ifju munkására terjeszse el áldó sugarait.

## Juhász Sándor

asztalos mester

(butor és műasztalos)

Budapest, VIII. Tömöc-utca 14.

Van szerencsém a nagyérdemű közönségnek különösen pedig a fővárosi és vidéki szállodás, vendéglős és kávéház-tulajdonos urak becses tudomására hozni, hogy **butor** és **műasztalos üzletemet** Budapest VIII. ker. Tömöc-utca 14 sz. alá helyeztem át, Midőn erről értesíteni szerencsém van, egyuttal vagyok bator a hazai t. szállodatulajdonos, vendéglős és kávéos urak nagybecsű figyelmét asztalos üzletemre felhívni s becses megrendelések esetén őket a lehető legkedvezményesebb árban kielégítve a legjobb és legtartósabb munkáról biztosítani.

Mindenemű szállodai, vendéglői, kávéházi, valamint ebédli háló és elő szoba butorokat a legutániosabb árban legszilárdabban készítek. Becces megrendeléseiket kérve, maradtam Budapesten 1890. november 10.

kiváló tisztelettel,  
**Juhász Sándor,**  
asztalos mester.

\*\*\*\*\*  
A „Vendéglősök országos közvetítő intézete”  
Budapest, VIII. Zerge-utca 19.

Van szerencsém a t. szállodás, vendéglős és kávéos urak becses tudomására hozni, miszerint számos fővárosi és vidéki szaktársaink buzditásának engedve, a szállodai, vendéglői és kávéházi személyzet elhelyezésére. valamint üzlet-eladások és vételek eszközésére nézve hatóságilag engedélyeztet

**vendéglősök orsz. közvetítő intézetét**

a szükséges 1000 ft ötvédék letéteményezés mellett megnyitottam s azt folyó-hó elsőjével legnagyobbitá VIII. Zerge-utca 19 szám alá helyeztem át

Intézetünk célja osztályunk és iparunk terén a legtisztességesebb alapon odahátni, hogy úgy a főnökök, mint azok alkalmazottjai a helyeszközés által minden tekintetben kielégítve legyenek.

Midőn ezt becses tudomásukra adni szerencsém van, bator vagyok egyszersmind intézetünk nagybecsű figyelmükbe és szives pártfogó-sukba ajánlani s — kegyes megtekintésük esetén — a lehető legr pontosabb és legteljesmértesebb eljárásról biztosítani.

Budapest, 1890. november hó.  
Tisztelettel

**Ihász György,**

a „Vendéglősök Lapja” szerkesztője és kiadója, mint a „Vendéglősök országos közvetítő intézeté”-nek tulajdonosa.

\*\*\*\*\*

## OFFICIELLER THEIL.

### Protokoll

der am 6-ten November abgehaltenen Ausschuss-Sitzung der **Budapester Hoteliers-Gast- und Schankwirths-Genossenschaft**, unter Vorsitz des Herrn **Johann Gundel**.

Anwesend waren die Herren Ausschussmitglieder: Franz **Herrman** Cassier, Andreas **Ment**, Franz **Kommer**, Friedrich **Glück**, Stefan **Bluschka**, Johann **Taugler**, Ignatz **Noszek**, Lorenz **Morbitz** und Heinrich **Fritz**. ferner die Herren Karl **Ac**s junior Rechtsanwält, Otto **Teasdale**, Carl **Walter**, Vereinssekretäre, und **Georg Thász** als Vertreter des „Vendéglös Lapja“.

Entschuldigten liessen sich die Herren **Andreas Stamm**, **Mathias Spalt**, **Franz Krist**, **Josef Barabás**, **Karl Schmidt** und **Karl Stadler**.

Präsident begrüsst die Anwesenden, und constatirt die Beschlussfähigkeit, erklärt die Sitzung als eröffnet, der Bericht des Zeitungscomités wurde administrativ erledigt.

Zur Autentication des heutigen Protokolls, wurden die Herren **Heinrich Fritz** und **Andreas Ment** ersucht.

Verlesen wurde: das Protokoll der vorigen Sitzung und zur Kenntniss genommen.

Das Bittgesuch des verarmten Vereinsmitgliedes **Franz Mayer**, es wurde ihm für weitere Monate 5 fl. bewilligt.

Das vom Vereinsmitgliede Herrn **Carl Lobmayer** eingesandte Schreiben, worin er in Anbetracht der gegenwärtigen hohen Einkaufspreise, ein einheitliches Vorgehen die Erhöhung der Weinpriese durch die Einberufung einer ausserordentlichen Generalversammlung wünscht, der Ausschuss nahm dies zur Kenntniss, hält aber die Einberufung einer ausserordentlichen Generalversammlung, diesbezüglich nicht zweckentsprechend, ersucht aber, die seine seit i. Bezirken eingetheilt, und gewählten Vertrauungsmänner in ihren Bezirken gruppenweise zu einem einheitlichen Vorgehen zu veranlassen.

Die Zuschrift des Budapester Kellnervereines, in welcher sie die Abhaltung eines gemeinschaftlichen Balles anstrebt.

Die Zuschrift wurde zur Kenntniss genommen und mit Stimmmehrheit angenommen, zugleich haben die Herren **Johann Gundel** und **Friedrich Glück** proposed, dass die eine Hälfte des auf die Genossenschaft fallenden Reingewinnes für den **Unterstützungsfond** verarmter Vereinsmitglieder, die andere Hälfte, zum Fonde der zu errichtenden Fachschule Verwendung findet. Die nähere Veranlassungen mit dem Kellner-Vereine, wurde ein engeres Comité, bestehend aus den Herren Ausschussmitgliedern: **Friedrich Wrabetz**, **Franz Kommer**, **Friedrich Glück** und **Karl Stadler** ausgesendet.

Der Präsés meldet, dass die Herren **Schönmayer** und **Kell** Eigentümer des Moaer Stefania Saunbrunnens mit der Führung des Stadtbureaus Herrn **G. Kálnoky** betraut haben und von ihnen angebotene Begünstigung  $\frac{1}{2}$ -%-Abgaben, für unseren Hilfsfonde auch fernerhin in Geltung bleibt, wurde wohlwollend zur Kenntniss genommen.

Ferner gelangt die Zuschrift des Budapester Kellnervereines, worin sie das von der Genossenschaft, gestiftete Jubiläums-Stipendium, je 25 fl. an zwei verarmte und unterstützungswürdige Kellnern auszufolgen, den zwei bedürftigsten, **Stefan Tarnoczy** und **David Kigl** empfiehlt, welchen Vorschlag der Ausschuss genehmigend acceptirt.

Zum Schlusse gelangte noch die vom Rechtsanwält **Dr. Karl Ac**s junior, von Herrn **Karl Stadler** und **Friedrich Glück** abgefasste Vorlage der Lehrlingsfrage an das hohe Handelsministerium zur Verlesung, dasselbe wurde mit wenigen Modificationen einstimmig angenommen, und den Herren für ihre Bemühungen protokollarischer Dank votirt.

Nachdem die Tagesordnung erschöpft war schloss der Präsident die Sitzung.

## Die Schulgeld-Frage.

Das Schankgefälle ist es also das so ergiebig ist und so heilsame und humane Reformen im gesellschaftlichen Leben schafft — 670,000 fl. für die Hauptstadt Millionen für das Land — und wir wissen das schon lange und erinnern uns noch sehr lebhaft, dass wir seinerzeit in unserer Genossenschaft mit 1200000 fl. das Gefälle berechneten und als unser Präsident Herr **Gundel** in der Repräsentanten-Sitzung dies erwähnte mit höhnischen Lächeln begleitet wurde, wir wissen auch was für Opfer wir auf das Blatt zu verzeichnen haben und unser Gewerbe vom Erwerb zur Vegetation herab gesunken ist, die Aussen-Welt die vor lauter Bäume den Wald nicht sieht staunt über den Erfolg und fragt nicht weiter, und wenn es fragt so giebt es sich die Antwort „alles müssen doch wir bezahlen.“ Weit gefehelt sehen wir nur das Bett dieses reichlichen Flusses, der in die Staatcassa überfluthend mündet an und sind wir gerecht in unserem Urtheil. Der Wirth ist das Flussbeet. Jeder Staatsbürger ist mit Abgaben bewacht ist dieser Staatsbürger aber ein Wirth oder Weinschänker ect., so muss er Einkommensteuer bezahlen und für den eigentlichen Gegenstand seines Erwerbes noch Schankklizenzgebühr welche in Vornehein ausgeworfen wird, nach beiläufig so und so viel Hectoliter per so und so viel, ob aber das präliminirte auch gebraucht wurde, wird nicht gefragt — dass aber mehr nicht gebraucht, wird dafür bürgt genügend die Besteuerungscormmission. Ob die absolut gerecht ist oder nicht wollen mir hier nicht erörtern, so viel können wir aber aus dieser Thatsache constatiren, dass wie ein jeder Steuerzahler im Allgemeinen der Wirth aber insbesondere speciell beim Schankgefälle der Gutsteher und Zahler der preventivprecisirten Schankgebühren ist. Kein Gewerbe, kein Unternehmern, u. kein Handel ist in solcherweise besteuert, Schankklizenzgebühr und Einkommensteuer doppelte Besteuerung mit Vorausberechnung des Consum's, der aber nie zu nieder berechnet, im Falle des nicht Consumirens aber nie reclamirt werden kann. Dies ist unser Standpunkt — wie stehen wir

Arbeiter, Gutsteher und Zahler der Millionen an dem Staate — da, es geht uns wie es im Wellenlauf stets zu sein pflegt, so dass wir eben gar nichts sind, — unser Gewerbe ist ein Gewerbe ohne Befähigung, laut Gesetz haben wir Gehilfen und keine Lehrling-Fachschule (nachdem wir keine Befähigung haben) ist auch keine allgemeine Bildung, können unsere Gewerbebeflissene ihres exceptionellen Gewerbes wegen auch nicht gemessen, unser Ansuchen diesbezüglich wurde bisher gar nicht erwiedert, und welche Ironie die Arbeiter die rastlos und mühsam arbeiten ohne die Menschen veredelnden Institutionen der anderen Gewerbe die sind die Hauptfactoren des Finanzergebnisses die die Aufhebung des Schulgeldes ermöglicht. — Es sind nicht die schlechtesten Birnen an denen die Wespen nagen.

G. T.

## Historische Namen für Speisen.

Solange in Ungarn Leute von Verstand und Bildung, ja solange es vornehme Herren unter ihrer Würde halten, sich um die Küche zu bekümmern, so lange werden wir keine Athenischen oder Pariser Dinners haben. In Frankreich verschmähten die Höchststehenden es nicht, sich sehr genau um die Küche zu bekümmern; viele neue Gerichte sind aus der besten Gesellschaft hervorgegangen. Der grosse Colbert gab als Erfinder, einer Suppe seinen Namen. Der Marquis von Béchamel der Steinbuttsauce. Die Filets de volaille à la Bellevue sind erfunden von der Pompadour im Schloss Bellevue für die kleinen Soupers des Königs. Sie war die Tochter eines reichen Schlächters und die Frau eines reichen Finanziers. Sie erfand auch die Filets à la Pompadour. Der Marschall Prinz Soulie, ein schlechter General, aber vortrefflicher Hofmann, erfand die Carbonnade à la Soubie, und sein Schwiegerohn, der Prinz Guéméné, besonders bekannt durch einen Bankrott von 28 Millionen Francs, erfand die Carré de veau à la Guéméné und mehrere Ragouts, die ihn nicht weniger als sein Bankrott unsterblich machten. Die Frau des Marschalls von Luxemburg eine der gründlichsten weiblichen Gourmands am Hofe Ludwig's XV., erfand die Poulets à la Villeroi; sie war früher an den Herzog von Villeroi vermahlt.

Das Pain à la Orleans ist eine Erfindung des Regenten und der Vol au vent à la Berny eine der Herzogin von Berny, seiner sehr geliebten Tochter. Der Vol au vent à la Nesle ist eine Erfindung des Marquis de Nesle, der die Pairie refusirte, um der erste Marquis Frankreichs zu bleiben; die Poularde à la Montmorency vom vorletzten Herzog dieses Namens vor der Revolution. Die Filets de veau à la Montgalier vom Luftschiffer, weil sie so aufgeblasen sind als ein Lutballen. — Die petites bouches à la reine haben ihre Namen von der Maria Leszczynska, Gemahlin Ludwig's XV. die, als eine Fromme, der Gourmanaise sehr ergeben war. Alle Entrées

die den Namen Bayonnaise führen, wie es auf vielen ältern französischen Speisekarten heisst (corruptur aus Majonnaise) sind eine Erfindung des Marschalls Richelieu nach dem Orte seiner berühmtesten Waffenthat. Die Robbühner à la Montglas erkennen für ihren Vater jemanden dieses Namens von der Magistratur in Montspeller, der durch seine gastronomischen Kenntnisse berühmt war. Die sehr schwierig zu bereitende Sauté de pigeons au sang, sowie auch die Caille à la Mirepoix sind von der Marschallin dieses Namens erfunden. Potage à la Xavier von Ludwig XVIII und à la Caudé auch von einem Prinzen aus königlich bourbonischen Geblüt; die Pain de chasse à la Poniatowski von diesem; die Baha, ein Kuchen der in Polen sehr beliebt ist, vom König Stanislaus Leszczyński der mit allen Praktischem der Küche so bekannt war, wie sein königlicher Schwiegervater in Frankreich. Endlich sind die Ris de veau à la d'Antois eine Erfindung des König Karl X.

## ALLERLEI.

— **Toaste.** Wir klagen über die Unsitte der vielen Toastewas auch begründet ist, denn beim Diners sagt die gastronomische Regel soll weder ernst, noch aufgeregt gesprochen werden, denn das stört die Verdauung, aber wie erstaunt war ich als ich in einem Buche nachschlagend die erschreckende Aufklärung gefunden das bei den Römern es Sitte war, so viel Gesundheit und Toaste auszubringen, als die Vor- und Zunamen den man leben liess: Buchstaben enthielten. — Das ging denn doch über die Gemüthlichkeit und bringen uns noch in die Lage der jetzigen Toastwuth ein Lob ihrer Mässigung zu bringen. — Der Liebe glühende Spanier nennt seine Geliebte: „Salzfatz meiner Seele“ — Salero del alma mia.

— **Als die Engländer im Jahre 1702 Cadix belagerten** hielt der englische General um den Muth seiner Soldaten anzufeuern, folgende Rede: Engländer, die Ihr alle Tage ein gut Stück Rindsfleisch und eine kräftige Suppe esst, bedenkt, wie gross die Schande wäre, wenn Ihr Euch von dem spanischen Lumpengesindel schlagen liesset, das nur von Zwiebeln und Orangen lebt! diese Worte machten einen wunderwollen Eindruck, sagt jener Geschichtsschreiber, von den wir diese Harangue nacherzählen, um zu beweisen, dass gutes Essen sogar Helden erzeugen kann. Soldaten die ihr ganzes Leben hindurch nichts anderes als Kartoffeln und Commisbrot verdauen müssen, werden nur selten eine Schlacht gewinnen.

— **Ueber die Entstehung des Reis** erzählt Noel in seinem „Dictionnaire de la fable“ folgende orientalische Mythe: der Prophet Mahomed machte, bevor er vom Himmel auf die Erde herabstieg eine Promenade durch die Gärten des Paradieses. Plötzlich stand er vor dem Throne des Ewigen, der Vater des Himmels fixirte ihn mit seinen weiterleuchtenden Auge und der arme Mahomed geriet vor Schrecken und Staunen in gelinden Schweiss, den er mit der Hand von der Stirn wischte. Zwei Tropfen seines Schweisses fielen auf die Erde herab, einer davon erzeugte die Rose der andere den Reis. Letzterer ist daher eine Lieblingsspeise der Türken die ihn aus lauter Ehrfurcht nicht mit der Gabel,

sondern mit den Fingern Essen, der persische Dichter Ferdul nennt den Reis nie anders als „der Heilige Schweiss des Propheten.“ Unsere ästhetischen Essregeln würden das schon beanstanden.

— **Auch bei uns in Ungarn waren die Römer die ersten Weinpflanzer;** Kaiser Probus baute die Rebe zuerst auf dem Mons Almusan.

— **Der Herzog von Devonshire,** bekanntlich einer der erleuchtetsten Gourmands Alt-Englands, hat ein Exemplar von Ude's Kochbuch in Gold binden und auf dem mit Edelsteinen besetzten Deckel die Worte eingegraben lassen — „Essen, verdauen und Sterben.“

— **Bierproduktion der Welt.** Nach der Bierstatistik vom Jahre 1889 beträgt die Weltbierproduktion 236 319 397 hl, für die allein an Staatssteuer die respektable Summe von 173 662 717 fl. ö. W. eingenommen wurde; rechnet man zu diesen noch die Regleiter in Form von Lokal-Zuschlägen, Landes-Umlage und ähnliche, so kommt man zu dem Schlusse, dass die Weltbierproduktion für öffentliche Zwecke mindestens 330 100 000 fl. aufgewendet hat.

— **Natürliches und künstliches Eis** ist von dem Physiologen A. Heyroth im Reichsgesundheitsamte in Berlin untersucht worden. Die Untersuchungen haben zu dem Ergebniss geführt, dass die im Wasser enthaltenen Mikro-Organismen, und zwar keineswegs nur die gewöhnlichen unschädlichen Wasserbakterien, sondern auch selbst bei längerer Aufbewahrung in gefrorenem Zustande sich erhalten, ohne dass ihr Fortpflanzungs-Vermögen und ihre Fähigkeit, Krankheiten zu übertragen, darunter leiden. Für das Kunst-Eis fielen die Versuche erheblich ungünstiger aus, als für das Natur-Eis, und Heyroth verlangt von den Kunsteis-Fabrikanten ganz entschieden Massnahmen und Vorrichtungen, die eine Gewähr dafür bieten, dass das zur Kunsteis-Fabrikation verwendete Wasser rein und namentlich frei sei von gesundheitsschädlichen Beimengungen.

— **Neue Eintheilungen der Essstunden.** Wie wir hören, wird diesbezüglich in Paris stark debattiert ist von Theater die Ursache dieser Reform, wir wollen nicht dem sich ergebenden Resultate vorgreifen, aber die merkwürdigste Stelle über die rechte Zeit zum Essen ist Prediger Salomonis (10. Cap. 17. Vers): Wohl dir Land, des Fürsten zur rechten Zeit essen! ruft Salomo aus. Im vierzehnten Jahrhundert das der König von Frankreich um acht Uhr des Morgens zu Mittag und ging Abends zur selben Stunde mit den Hühnern zu Bette. Zur Zeit Philipps, des Guten von Burgund hiess es:

Steh auf um fünf  
Iss zu Mittag um neun.  
Zu Abend um fünf  
Geh zu Bette um neun,  
Und du wirst Leben der Jahre  
neun und neunzig.

Gegen solchen Aufstellungen lässt sich freilich nichts sagen, da man eben leider niemanden findet der es schon probirt.

— **Wie die alten summen** so zwitschern die jungen die alten sagen, dass man guten Wein mit allen fünf Sinneswerkzeugen prüfen müsse: er müsse colore, odore, sapore, tactu et auditu d. h. durch schöne Farbe, guten Geruch, angenehmen Geschmack sich auszeichnen frisch beim Einschenken seien und rauschen.

— **Das siebente der chinesischen Ehegebote lautet:** Jede Ehefrau ist verpflichtet, die Lieblingsspeise ihres Gatten mit eigener Hand zuzubereiten. Welcher gebildete Feinschmecker möchte nicht, blos dieses Gebotes wegen, Chinese sein oder eine Chinesin zur Frau haben?!

— **Anthus sagt:** Es ist eine merkwürdige Erscheinung im Menschenleben, dass man hinten sucht, was vorn; unten was oben; links was rechts liegt. So glauben manche Nationen z. B. die Bewohner von Beludschistan, Fischessen mache dumm. Es ist allerdings nicht klug, wenn man sich mit Fischen allein begnügt, wo man auch Fleisch haben kann, aber das Dummachen der Natur vorzuziehen, zeigt wirklich von keiner grossen Weisheit.

— **Boy führt uns in seinem Roman Nicolaus Nickleby** einen verrückten Engländer vor, der einen auf Flaschen gezogenen Blitz, einen gerösteten Donner ein Fricassée von Stiefelstolpen und Goldfischsauce begehrt. Solche Einfälle kann nur ein Engländer haben.

— **Neue Hotelgründer.** Das so bestimmt auftretende Consortium, das aus dem Palais Belezny ein grossartiges Hotel für 1,300,000 fl. bauen wollte, hat sich eine bessere besonnen und hat bereits die Hälfte des Grundes verkauft, wahrscheinlich wird Niemand auf eine Pachthöhe von 60,000 fl. pro Jahr für kaum 120 Zimmer eingegangen sein, — ja es ist nicht alles Gold was glänzt — und wir leben heute in einem rechnenden Jahrhundert. Die Budapest Hotels haben bisher vegetirt und blos sparsame Leitung war im Stande ein Geschäft aufrecht zu erhalten, die jetzt fälschlich gestellten Luxus Anforderungen sind nicht für unser Agrikulturland, strenge Reinlichkeit und möglichst Billigkeit sind die Grundprincipien. Ueberdies haben wir Hotel's mit Ausnahme weniger Tage im Jahr genügend, und für diese neun Hotels zu bauen wäre sich eine klägliche Existenz zu gründen und Andern zu schaden.

— **Todesfall.** Herr Wayand Janos senior Gastwirth der Cantine der Karlskaserne ist im 65-sten Lebensjahre gestorben. — Das Leichenbegängniss dieses unerträglich und biedern Mannes fand am 10-ten dieses statt im Beisein von drei Generalen und höheren Offizieren, zahlreiche Collegen mit der Genossenschafts-Fahne. Edlen ritterlichen Character zeigt die sinnige und pietät'svolle Verfügung von Seite des Militär-Commando, dass nach der kirchlichen Ceremonie von der Militär-Musikkapelle ein Trauermarsch abgespielt wurde.

— **Die Weinflasche** in ihrer jetzigen Form ist seit dem 15. Jahrhundert nachweisbar und verdrängte bald die Flasche aus Thou, Zinn und Leder, sowie die Gefässe der mannigfaltigsten Gestalten, welche man schon in früherer Zeit aus Glas herzustellen verstand. Heutzutage ist der Verbrauch von Weinflaschen ein ungemein hoher; Frankreich allein soll jährlich einen Bedarf von mehr als hundert Millionen Stück besitzen.

## Aphorismen.

— La farina del diavolo fa cattive pane (Das Mehl des Teufels gibt schlechtes Brod. Wer aber recht bequem ist und faul Flug' dem eine gebratene Taube ins Mail, Er würde höflich sich's verbitten, Wär' sie nicht auch geschickt zerschnitten.

Goethe.

Központi-iroda: Bécs.

Valódi porosz



darab koczka vagy dióminőségben  
telj. fuvarbani megrendeléseknél 50 kg 76 kr  
ólmozott zsákokban ..... 50 » 82 »  
szállítva és elhelyezve.

Gyűsők részére ajánlom legjobb mi-  
nőségű felső sziléziai aknaszenemet, tar-  
talma: 40% koczka, 30% dió és a több-  
let portmentes aprószen, továbbá  
kitűnő Gottesbergi kovácszen-  
enemet és porosz pirszenemet  
(Gaskoaks) a legutányosabb árak mellett.  
Kereskedők és gyárosok kedvezmény-  
ben részesülnek. Megrendelések elő-  
adgattnak az összes vasuti állomásokra

Berl D.

porosz kőszén nagykereskedő  
Budapest, V. József ter 11.Raktárak: osztrák magyar állam  
pályaudvar.villanyos vasuti állomás, Podmaniczky és  
Bajza-utca sarkán.

TELEFON 137. szám.

Központi-iroda: Bécs.

## ELADÓ Vendéglő

Budapesten a Józsefvárosban egy  
igen csinosan berendezett jó for-  
galmu vendéglő családi körülmé-  
nyek miatt jutányos árért eladó.  
Napi bevétel 90—100 frt Bővebb  
értesítést a

Vendéglősök országos  
közvetítő intézeténél  
Bpest, zerge-utca 19. sz. a.  
nyerhetni.

## Sajtó alatt van

A

Vendéglősök,  
kávésok és pin-  
czérek

## NAPTÁRA

az

1890-ik  
közönséges évre.

Számos képpel és bő  
tartalommal ellátva  
szerkeszti és kiadja

Thász György.

Egy példány ára 60 kr.

## SCHUNDA VENCZEL JÓZSEF



a magy. kir. operaház és a  
nemzeti színház szállítója.

csász. és királyi szabad.  
udvari hangszergyára.

Vonó-, ütő-, réz- és fa-fuvó-hangszerek  
Saját találmánya javított és szab.

czimbalmok pedállal és a nélkül.

Allaga-féle czimbalom-iskola I. és II. rész, u. m. több  
áttírat is nálam jelent meg és kapható.

Hangszer alkatesékek és hurrok.

Budapest, magyar-utca 26. sz. (saját házában.)

## HORVÁTH ISTVÁN

hangszerész

Budapest, Erzsébet-kört 2. sz.

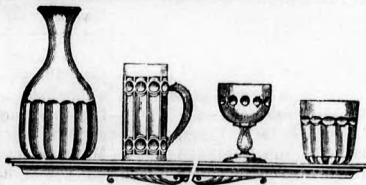
a cs. és kir. szabadalm. szabadonálló zöngé  
tetejű czimbalom feltalálója és egyedüli ké-  
szítője mely kitüntetés lett az 1889. évi pá-  
risi világ kiállításon a nagy éremmel, 1889.  
évi Linczi kiállításon az arany éremmel.

Nálam kapható, hegedű, fuvola, harmonika,  
okarina és minden egyéb hangszerek. Min-  
denemű javításokat elfogadok.

Czimbalom oskája ára I. rész 3 frt. II. rész  
3 frt. 50 kr. czimbalom verők ökr. szarvból  
3 frt. mely jobb a kausuk verőnél.

A Czimbalmozók folyóirata megjelenik az  
én kiadásomban ¼ évi előfizetés 120 kr.

Árjegyzéket ingyen és bérmentve küldök.



J. Schreiber's Neffen

GLASFABRIKANTEN

BUDAPEST, ALTE POSTGASSE 10,

(MEZZANIN)

Grosse Auswahl in Glasgeschirr

für

Hotels, Restaurants und Caffeehäuser  
zu Fabrikspreisen.

## Nagy butor-eladás!

2 évi írásbeli jótállás mellett.

# Varga Mihály

ÉS TÁRSAI

magyar butor ipartársasága

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

Legnagyobb fővárosi butor-műterem. Hazai készít-  
mény, előkelő fővárosi asztalos és kárpitos mes-  
terek saját műhelyeikben készítve.

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

Árjegyzék ingyen és bérmentve küldetik, kér-  
jük a fenti címre különösen figyelni.

Nagy választék finom és egyszerű ebéltől- hálól  
és fogadól, valamint salon berendezésekben.

## 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 10 Bündel gewöhnl. 20 kr.

1 „ 10 Bündel Flache 25 „

1 „ 10 „ feinst flache 40 „

Brennholz, Kohls, Coaks.

sowohl in plombirten Säcken wie auch Fuhr-  
ren u. Waggonweise zu den billigsten Platz-  
preisen.

Bei

Die besten in u. ausländischer

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 Hübsche Rech-  
nungszettel 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 legüdítőbb 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 Budapestben 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.)

ZAHLEICHREICHE 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.

Kegyes  
 ügyveleménytel végezt  
 a táblaiva  
**Laczkovits A,**  
 és kir. szabadelmásozott fehérnemű gyáros,  
 Budapest, IV. váci-utca 22. szám alatt

Fehérnemű  
 és  
**férfi-divat**  
 cikkekben  
 különleges ujdonságait

u. m.: fehér s szines ingek a legjobb kiállításban, lábravalók minden szabásban, francia és angol nyakkendők, keztük, zsebkendők, gal-lérók, kézelők, harisnyák, uti-sapkák és takarók, esőernyők botok, kézelő-gombok stb. valamint dusan felszerelt raktárát Dr. Jaeger G. tanár-féle normálarukban eredeti gyári árakon

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

**Valódi eredeti pilseni sör**

A budapesti főtelepből, az első pilseni sör-főződe részvénytársaságtól.  
 Magyaországgi képviselő  
**Somogyi Bernát**  
 Budapest, Andrassy-ut 46. sz.  
**Árjegyzéki kivonat:**

<b>Budapesten házhoz szállítva:</b>	A vidék részére kőbánya vasutatólómást. küldemény utánv. mellett eszközök
10 nagy pal. ... frt 2.20	25 nagy üveg ... frt 3.75
10 ...	50 ... frt 7.50
elarusítóknak > 1.90	60 kis ... > 6.—
1/2 Hecto ... > 24.—	1/2 Hecto ... > 17.—
1/2 ... > 12.13	1/2 ... > 8.65
1/4 ... > 6.07	1/4 ... > 4.32

Somagolás, üvegek és hűdők számított árban benne Budapestben visszavételnek. Bizományosok és ügynökök vidék részére keresztetnek. Felszerelések kiküldése végezt kérétek a címre figyelemmel lenni.

**BORHEGYI F.**  
 ezelőt **Lápossy F. és társa**  
 palaczkozott bor-, pezsgő-, likőr-, cognac, rum és tea főraktára  
 Budapestben, Gízella-tér, 1 sz. (Haaspalota)

Ajánlja a legjobb francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket **gyári árakon.**  
 Belföldi borai, az első hirneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja. Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

**PAPRIKA**

Paprika legfinomabb ... 100 kilo 88.— fr  
 Debreczeni kolbász ... > > 72.— >  
**Paprika kolbászka** ... > pár 8.— >  
 Tarhonya tojasos ... > kl. 32.— >  
 Vöröshagyma ... > > 5.50 >  
 Fokhagyma ... > > 12.— >  
 Zöldség ... > csom. 3.50 >  
 Uj krumpli ... > > > 3.50 >

**BENISCH S. J.**  
 [Szegeden.]

# 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 köleszövő intézet.

## LOBMAYER JÁNOS FERENCZ és TÁRSA

BORKERESKEDŐK

**Budapest, IV. kerület Károly-körút 18. szám.**

Ajánlják nagyválasztéku kitünő minőségű Congo, Souchong, Caraván, City of London teát, valódi Jamaika és Cuba-Rumot Old Tom Gin-Whiskyt s Sherryt, Malagat, Madeirát, Cognacot és pezsgőket.

**Magyarországi főraktár:**

**Delbeck & Co.      The Arrobe & Co.      Girard & Co.**

Reims  
francia pezsgők.

London  
rum és téa.

Charente  
cognac.

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk. Vidéki megrendelések legpontosabban eszközöltetnek.

## Háztartásoknak

ajánljuk kitűnőnek elismert

elsőrendű darabos, kocka és dió porosz köszenünket

**Szállodák, vendéglők és kávéházaknak előnyárok!**

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

Guttman Testvérek-féle köszénbányák

eladási ügynöksége

**központi iroda Budapest, Mérleg-utca 3.**

Fiókmegrendelési irodák: VI. Teréz-körút 3. sz. IV. Ferencziek-bazárában és az osztrák-magyar államvasutak szénuvarában Podmaniczky-utca, a villanyosvasut-állomáson.

☛ Telefon-összeköttetés 637. sz. ☚

## Frommer testvérek.

Budapest, IV. Károly-körút Károly-kaszárnya-épüle kaphatók mind a pinzegádzáshoz szükséges cikkek u. m. parafa dugaszok, üvegekbe való kupakok, dugaszoló és kupakoló-gépek víz-hő yag, hordócsapok, bortömők lovábbá bormérők mustmérők és savmérők és minden itt fel nem sorolt, de a pinzegádzáshoz tartozó cikkek



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

Árjegyzékek kívánatra ingyen és bérmentve küldetnek.

## TÖRLEY JÓZSEF és TÁRSA

pezsgőbor gyára

ezennel értesít igen tisztelt vevőit, miszerint irodája zékhelyét

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

**Budapestre, IV. váci-utca 1 sz.** alá helyezte át, hová ezentul mindenféle megke-resések intézendők

**Sürgöny-cím: Törley—Budapest.**

☛ TELEFON. ☚



es.és kir.udvari szállító  
**BUDAPESTEN**  
Takarék Tűzhelyek Készítő  
RAKTÁRON TART  
minden ala kú  
TŰZHELYEK  
IRODA és RAKTÁR  
IV. LIPÓT és KALAP utca 10. GYÁR BEZERÉDY utca 11

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.**

# NAGY IGNÁCZ

PINCZEFELSZERELÉSI CZIKKEK

ÜZLETE

**BUDAPEST,**

VII. kerület, Károly-körút 9. szám.

Ajánlja pincefelszerelési cikkekkel

dúsan felszerelt rakfárak  
ugymint

**borszivattyukban tömlőkben**

**sör-pezső csapok**

legujabb Alpacca bormérők, ujságrámák, parafadugaszok  
továbbá

**kénlap, vizahólyag stb.**

különbféle e szakmába eső tárgyakkal.

**Kép . árjegyzékek kívánatra bérmentve.**

# Előleges jelentés

Van szerencsém a nagyérdemű fővárosi és vidéki közönséget tisztelettel értesíteni, hogy Budapesten VII. ker. a csömöri-ut és nefelejcs-utcza sarkán épült új házban egy a mai kor igényeinek minden tekintetben megfelelő

# kávéházat

a nagy közönség kényelmét tekintve szem előtt diszesen rendezek be, melyet a legközelebbi napokban már megnyitok.

Midőn erről a n. érdemű közönséget értesíteni szerencsém van, egyuttal támaszkodva azon bizalomra melyet eddig mint a központi személypályaudvar éttermének főpinczére a mélyen tisztelt közönség részéről kiérdemelni szerencsém volt, azon ígéretet teszem, hogy kávéházamban a m. t. közönségnek a kiszolgálandó étel és italneműek, valamint pontos és gyors előzékeny szolgálat által kedvező gyűhelyvé tenni főtőrekvésem leend.

Tömeges látogatást kérve, maradtam

Budapest, 1890. november 15.

kiváló tisztelettel

Stiasztny L. kávé.



## Fontos sérvben szenvedőknek.

Ajánlom saját készítményű sérvkötőmet, orthopádlal készülőkelmet, valamint a betegápoláshoz szükséges mindenemű kötelekkel/meket a legutányosabb árakon kaphatók:

amerikai ruganyos sérvkötő egyoldalú 4 \$0 kétoldalú 7 \$0-ig  
francia acélzúgival " " 2 \$0 " " 6 " "  
Süspensziómmal " " 5 " " " 8 " "

Nagy rakta raskötőköl köldök sérvkötőköl, göröserharisnyák, egye\_estartóköl, irrigateurökböl sebfoicskendőköl, szarvasbor nadrágok, takarók- s vankosoköl, valamint minden e szakba vágó cikkeköl.

**MOLNÁR VILMOS,** sérvkötő és keztü-gyára

Budapest, Károly-körút 19. sz. br. Orczy-haz.

Valódi francia és amerikai **GUMMI** és halhólyag különlegességei tucatja 5 ftről 6-ig. — Női különlegességek: Párizsi szivacsak tucatja 4 és 5 ftr. Ujj!! Pely-Porus: női különlegesség drábj 2 és 2 \$0. Vidéki megrendelések a legnagyobb halgatagság mellett eszközöltetnek. — Árjegyzék nygen és bérmentve szolgáltatnak.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Minden borkezeléshez szükségtel anyagok, és pedig viza-hólyag, borzamat (Weinbouquet,) borderító-pó (Klärungspulver) ugy porok a bor savanyúságának megszüntetésére; továbbá tökéletesen artalmatlan borfésztékek, glicerín, gelatín, kénlapocskák nemkülönböben parafa-dugók és palaczkokra való cinn-csipkék (Kapseln) a legjobb minőségben s legdúsbabban kaphatók:

**Watterich Arnold**  
ur kereskedésén  
Budapest, Dolány-utcza I. szám alatt.  
Árjegyzékek és kezelési jegyzék ingyen

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Andrássy**  
Nándor  
köz- és váltó-ügved  
lakik  
**BUDAPEST,**  
üllői-ut 25. sz.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Czifka József**  
Budapest, VI. ker. Lázár-utcza 10  
Ajánlja pincegazdasági cikkeknek nagy rakta r legolcsóbb árak mellett

Vizahólyag, francia Gelatine, kénlapocskák, vörös és sárga festék borhoz, borzamatok, dugók, kupak szalmak, csapok és mindennemű vakasap, horóákna kerszibeteszett akna (Schrodl) horólemezek. Mindennemű hor- és sörpalaczkok lemez- és fadohozok rakta r. Minták postai küldésre.

Főkériselőség és rakta r Magyarország részére: Berg S. féle tisztító por vörös borok részére. Kítüntetett ezüst éremmel Párisban 1889. A cs. és kir. Klosterneuburg-vegyiskerlet állomás által melesen aínvá. — 1 deka (10 gramm) 1 hectoliter részére. 1 doboz körülbelül 3000...5000 liter részére elegendő 1 doboz ára 2 ftr.

Legjóh ümös kivonat Bor- Glycerín, Sallícsav (must pezsőének meggátolásául) a legolcsóbb árak mellett.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**Naftalín,** felülmulhatlan kitünő minőségben,  
**Moly por,** legbiztosabb szer molyszely ellen,  
Molyszesz, Patchonli fű, Molypapír  
Valódi dalmát **rovarpör** és feltünő biztos hatású **rovárirtó-folyadék.**  
Továbbá padló fényező szerek, Hectograph-hoz való cikkek, fémes ablaktisztító anyagok kaphatók

**Detsinyi Károly, gyógyszer kereskedésében**  
**BUDAPESTEN,**  
FÜRDŐ-UTCA 10. bálvány-u. sarok „A KIGYÓHOZ.”

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**GYÁRA:**  
Budapest, VIII., Röck-Szilárd-utca 18.

**KOVALD PÉTER**

műselyemfestő- és vegyészeti tisztító-intézet Budapesten.

**FIÓKJA:**  
Budapest, IV., Korona-utca 6. sz.

Szillodai és vendéglői egész butorok tisztítását elvállalja anélkül, hogy a tárgyak Budapestre szállítassanak, azoknak tisztítását a helyszínen eszközönlent.

Vagyok hátor a t. cz. vendéglős és szállodás uraknak évek óta fennálló mű-selyem-festő és vegy tisztító-intézetemet becses figyelmükbe ajánlani. — Vegyítel tisztítható: bármily női-, férfi- és gyermeköltönyt, egyszerű színházi jelmez, egyházi ruha prémezet stb. felteljenül anélkül hogy színében, alakjában (Fagón) és fényében vesztené, legyen az bármily diszesül is; továbbá tisztítható; csipke, csipke és crepédül, himzett vagy horgolt asztal- és ágy-terítők, paplan, szőnyeg-függöny bármily disztöl és butorszóvet, vattirozott tárgy, kárpitozott butor, csipkefüggönyök mely nem csak gondosan tisztíthatnak, hanem a butorhoz illően vagy bármily néven nevezendő színben festetnek és kívánatra lángmentesítetnek (impregnatio gyapjas-juhbőr (Merino) tisztíttatik és minden színben festetik. Selyem-, gyapju-, muthárszony- és atlasz-nyomatás a legujabb mintákbán.

Vidéki megrendelések utánvétel eszközöltetnek, csomagolás saját áron számíttatik. Tudakozódóra gyors és készség és válasz adatik.

# Legfrisebb őszi töltésben

kapható minden

## fűszerkereskedésben

és

vendéglőben

A

Legkellemebb

## üditő ital

## m i n d e n k o r

ugy egyedül, valamint borral vagy gyümölcsnedvekkel vegyítve.

Magyarországi főraktár:

### BAUER LAJOS és TESTVÉRE

Budapest, V., Arany János-utca 9. szám.

Csász. kir. szab.  
üvegyárosok

## STÖLZLE C. FIAI

Raktár:

Budapest, VI., király-utca 50.

ÜVEGYÁRI RAKTÁR:

**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 kristályüveget asztalkészletekhez, sajtolt és öntött üveget, színes, metszett, homályos, zöld és barna üveget. Elismert jó minőségű cseh és belgiai üvegtáblákat minden nagyságban és minőségben; üvegtáblákat minden színben.

Külföldi üvegyedények öntve és metszve, vendéglők, kávéházak és a háztartás részére. — Továbbá conserv- és befőttes üvegek légmentesen záró és szigetelt üvegfedéllel; nem érzékenyítő, mely oxidál és torokodásban egészségtelen részeket tartalmaz.

A mi üvegfedéllel ellátott conservüvegeink tartalmukat egyenlő jóságában conserválják, történjék az elhelyezés akár nedves, akár száraz helyiségben. Érzefedeleknek először árak. Kivánatra minták és használati utasítások ingyen és bérmentve.

Világhírű és legregyibb gyár alma és cseggel ellátott sződe-üvegek részére. Gazduso-palaczkok golyózárral.

**Világiási cikkek petroleum, olaj, légszesz- és villany részére.**

A vasuti és gőzhajó vállalatok legregyibb szállítói. Üvegedzészet, üvegműhelyek, festészet, homokfúvó, öntött és sajtolt üveg.

→ **Minták és árjegyzékek szolgálatra állanak.** ←

ÜVEGYÁRAK és FINOMITÓK. **Asó A** ustrliába; **All und Neu Nagelbug** Postaállomás Steinbach, Sürgöny- és vasuti állomás Erdweis. **Eugent**, Posta-állomás Schrems, Sürgöny- és vasuti állom. Pürbach-Schrems. **Gutenbrunn**, Posta- és Sürgöny-állomás Gutenbrunn, Vasuti állomás Krumm-nussbaum, Dunagőzhajózási állomás Marbach. **Sofenswald**, Posta-állomás Gmünd, Sürgöny- és vasuti-állomás Erdweis. **Eilfang**, Postaállomás Schrems, Sürgöny- és vasuti-állomás Erdweis. Üvegyárak és finomítók **Csehszágban** **Suchenthal**, Posta-állomás Schwarzbach, Alsó-Austria, Sürgöny- és vasuti-állomás Suchenthal. **Geogenthal**, Postaállomás Grutzen, **Geogenthal**, Posta-állomás Grutzen. **Haida**, Posta-, sürgöny- és vasuti állomás. **KÖZPONTI FŐRAKTÁR**. **Bécs** IV., Freihaus 2. III. udvar. **FIÓKRAKTÁRAK**: **Rupolfshelm**, Schönbrunnerstrasse 74. **Pága**, Wenzelsplatz Nr. 47 neu **Budapest**, Király-utca 50. sz. **Belin**, S., Brandenburgstrasse 14.

## MOHAI



Kizárólagos főraktár  
**SCHWIMMER és KELL CZÉGNÉL**  
Budapesten, V. Erzsébet-tér 18. sz.



## Francia Mustár

Magyar ipar

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

## MOCZNIK & L.

borecetet must és konyhakerti conservgyáros

Budapest, VIII., A földi-utca 10. sz.

Árjegyzéket kívánatra rögtön küldök.