

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

## „PINCZÉREK LAPJA“

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

„Az első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a budapesti kávéházi segéd egylet“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“ a „Székesfejérvári pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegségélyző-egylet“, a „Győri pinczér-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak, a „Miskolci pinczér-egylet“-nek, az „Kassai vendéglősök, kávéosok, koresmárosok és pinczerek egylete“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök kávéosok és italmérők ipartársulata“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulata“-nak és a létesítendő országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának

### HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . . 6 kor.  
Háromnegyed évre 9 „ | Évnyegyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**IHÁSZ GYÖRGY.**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VII. kerület, Akácfa-utca 7-dik szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

### Eszmék, intézmények.

Évek multak, mióta szakosztályunk jelesei megpenditettek két eszmét. Nem tekintették egyesek kishitét, hanem valódi magyar szívvvel hozzáálltak azok megismertetéséhez.

Az egyik, az „Országos Vendéglős Szövetség“ nemrég meg is alakult. S ugyanakkor mit tapasztalunk? Hideg egyoldalúságot, melyben a többség elzárkózik a szövetségbe való belépéstől. Szégyen is ez a rideg közöny a magyar vendéglősökre, kik vállukon hordják az ország legsúlyosabb adóit. Egy oly intézménytől a pártfogást megtagadni, mely azért lett alakítva, hogy a szövetség tagjainak megkönnyítse a megélhetés terheit és elősegítse azok tisztességes boldogulását s egyszersmint a hazának dicsőséget arasson — csak szűk látkört és hazafiatlanságot reprodukál.

A másik, az „Országos Pinczér-Egyesület“ eszméje. A vezetők itt sem tekintették a titáni küzdelmeket, csak a czélt látták. Alakitottak mozgalmi bizottságokat, hogy a kishitűekbe bizalmat, reményt öntsenek. És itt örömmel tapasztaljuk, hogy ezen esz-

mét, mely ezeknek ideálja, a Budapesti Pinczér-Egyelet vette kezébe. Büszkeséggel tölt el bennünket, Magyarország pinczéreit, hogy mozgalomunk végre oda került, hova való — az ország szívébe. Ne kicsinyelje ezt senki, még a magasabb társadalom sem.

Annyi bizonyos, hogy az a mozgalom, melynek élére Szűcs Lajos állt pártjával, erős kézzel fogja követelni az Országos Egyesület szükségét. Mert hisz rég világos dolog, hogy e két intézményünk együttvéve: a vendéglős-ipar fölvirágozását szolgálja és megszüntetését annak a kinos diszharmonianak, mely a magyar pinczér-ség tekintélyét oly nagyon lealacsonyítja.

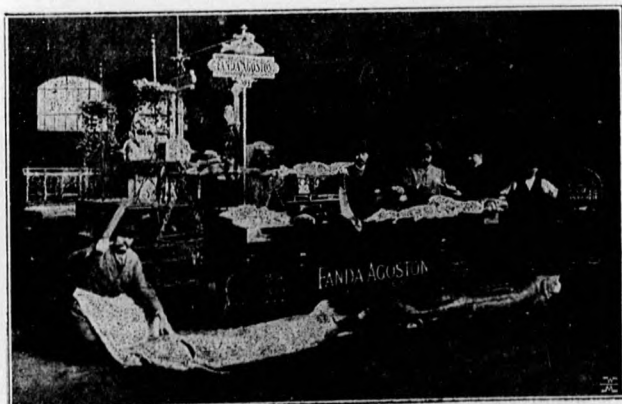
Idő mult azóta, hogy mozgalomunk megindult, ha nem is sok, de elég arra, hogy nyitott könyv gyanánt világosan olvasható legyen a pinczérosztálynak helyzete, jelleme, egész reputációja Magyarországon.

Nagyon jó az, ha úgy hébe-korba meghuzza egy napilap a nagy harangot mi pinczerek ellen, legalább megismerik közöttünk a közönyösök is azt az affektált lenézést, melylyel

bennünket a magas társadalom léptenyomon megtisztel. És itt azt kérдем: nem emelhetjük-e jogosan tiltó szavunkat azon kartársak ellen, kik a mi nagy intézményeink elé akadályokat mesterkélnek? Vagy talán nagyobb élvezettel szívják magukba a mai rendszertelen helyzetnek banális udvarlásait?

Nagy eszmék fejlődésének harczaiban mindig volt korcs nemzedék, mely gyáván, hunyáskodva taposta az alszenteskedők ösvényét, gúnyolva a teremtő erőt, mert attól rettegett mindig, hogy annak diadalmával bitorolt hatalma romba dül. És mi tudjuk, hogy mily nagy azok száma, kik kompromittálják a pinczérnév viselését. Igaz, hogy egy ember csak önmagáért felelős, vice versa egy egész osztály sem felelhet egyesek szegényítő tetteiért, de a társadalom ezt nem kérdezi; az csak azt látja, hogy ez az ugynevezett pinczérosztály olyan keveréke az elemeknek, melyek nem találhatók sem a kereskedelem, sem a legutolsó iparágak osztályai között.

Daczára ezeknek azonban a kegyelmes társadalom sem felejtette még el a munkátalanok intő szózatát,



**FANDA ÁGOSTON**

halkereskedő

ALAPITATOTT 1820.

TELEFON 63-90.

BUDAPESTEN

(Központi vásáresarnok).

Sürgönyczim: FANDA ÁGOSTON BUDAPEST.

melyek érthető tanujelei az átalakulások korszakának. S ezt a „Pesti Hírlap“ becses figyelmébe ajánlom: *mi sem a múltban, sem most, nem vettünk részt ama utcai zavargások romboló munkájában, birtunk tehát mindig annyi energiával, visszafajítani magunkba a ferde eszmék csíráját. Mi bizalommal türjük helyzetünket, reménységünkéül annak, hogy ügyünkben interpelláció fog történni a képviselőházban.*

Ha nem éreznék a vendéglősipar napszámosa magát helyzetének magányában eltiporva, nem terjedt volna oly hamarosan közöttünk említett egyesület ideája. Azt azonban semmiképp sem akarom elhinni, hogy a kegyelmes társadalom szívesebben látná, ha egy osztálylyal több hive lenne a szocializmusnak.

Magyarázzuk bármiképp a pinczérkérdés megoldását, mégis csak szomorú és csodálatos az a léhaság, melylyel mozgalmunkat egyes vidéken fogadják. Egyedüli megnyugvásunk, hogy az a Budapesti Pinczér-Egylet kezében fekszik és az a tudat, hogy e saját erőnkől folytatott munka, melynek napszámosaivá szegődünk, a mai fejlődések korszakában nem hétköznapi harc.

Azonban a szétbomlástól nincs mit félnünk, mert az igazság szózatát nem lehet elandalítani. Nagy eszmék fogalmait mindig a szabadság és kartársi egyenlőség iránti szeretet lángja melengette. — Ez tehát nyitott könyv, melybe ha bele méltóztatik nézni kegyelmes társadalom, fényes betűkkel fogja jellemezve látni Magyarország tanult pinczéreknek intelligenciáját, hazaszeretetet és becsület iránti fogalmukat, osztályuknak egész reputációját.

Adjuk meg tehát a tiszteletet a nagy eszméknek, a fegyvernek, mely azokat kivívja és ne gátoljuk az erőt, mely azokat kezeli. Kövesse azok munkáját diadal, kik a nemes intézményekbe lelket öntenek, s hódoljon meg nekik az érdekeltek összes selege. Kik nem tisztelik, ne avatkozzanak a nemes munkába. Ne képzeljék az „Országos Pinczér-Egylet“ elenségei, miszerint képesek ártani az eszme fejlődésének. Ők csak annyit érnek, mint a fatörzsnek azon oldalhajtása, mely zöldül ugyan, de nem virágzik. Mert nagy eszmék, csak nagy intézményekké válhatnak és azok utja mindég: „gloria et victoria“.

**Boór Jenő.**

**Szegedi Pinczér Egylet könyvtár-bizottsága.** Felhívás és kérelem! A Szegedi Pinczér Egylet az évi rendes közgyűlésén egy könyvtár felállítását határozta el, melyet részben foganatosított is; határozatba ment tovább, hogy könyvtárunkat

közszeretben álló elnökünk *Juranovits* Ferencz ur nevével örökítjük meg és egy csoportképi kiadását olyképpen, hogy minden pártoló vagy rendes tag, vagy szakársunk 6 korona lefizetése után, mint könyvtár-alapító tagok neve, jegyzőkönyvileg örökítetik meg és egy fénykép beküldése után egy díszes csoport-képet kap díjmentesen, elnökünkkel a közepén, azon felirattal: „A Szegedi Pinczér Egylet könyvtár alapító tagjai“.

Amidőn illő tisztelettel van szerencsénk egyletünk pártoló és rendes tagjait, nemkülönbön az igen tisztelt szakárs urakat jelen kérelmünkkel megkeresni, bizva a nemes cél iránti jóakarásban, amely inkább méltányos is, mert a befolyandó összeg feleslegre könyvtárunk javára fordítatik, hogy a jövő generáció pinczérei szellemileg is megállják azt a helyet, mely a mai korban mindenütt és mindenkitől megkívántatik.

Azon reményben, hogy kérelmünk szakársaink körében élénk visszhangra fog találni, hazafias tisztelettel vagyunk a könyvtár-rendező bizottság nevében: *Keth* Károly pénztárnok, *Skultéty* Lajos könyvtárnok, *Ikandvög* József titkár. Beküldési határidő július 15. Szeged, 1901. június hó.

Beküldendő összeg és fénykép *Randvög* József egyleti titkár (Pilseni-kávéház) Szeged, czimzendő.

Esetleges felülfizetések hírlapilag hivatalosan fognak nyugtáztatni.

## Az Országos Pinczér Egyesület ügye.

A mióta az „Országos Pinczér Egyesület“ mozgalmának hivatalos organuma az „Ujkor“ szaklap megszűnt, azóta mit sem hallani országos ügyünknek mikénti állásáról. Fájdalom, de úgy van, hogy a „Vendéglősök Lapja“-t kivéve, szaklapjaink mit sem törődnek ezen magasztos s üdvös eszmével, s mint szakajtó még csak említésre sem tartják méltónak az O. P. E. mozgalmának ügyét. Pediglen valamennyire nagybűtükkel írja fel lapjának homlokára, hogy — *Vendéglősök s kávé ipar — s pinczérek érdekeit felkaroló szaklap.* Már most nem tudom, hogy mién rejlik a pinczérek érdeke, s mi volna az? a mire szaklapjaink figyelme kiterjedne, s a pinczérek érdekében azt felkarolnák, s annak szószólójává lennének.

Ha nem egy ilyen magasztos, s üdvös, országos intézmény eszméje, mint a létesítendő O. P. E.-é. Nagyon egy nehéz pálya ez a pinczéri szakfoglalkozás, s még hozzá furesa is, a pinczéri pályán működő egyéneknek úgy a szakviszonyai, valamint a társadalmi élete is. Ez a pinczéri szakfoglalkozás páratlanul áll fenn ez idő szerint az összes ipar, s szakfoglalkozások között.

A pinczéri pályán, vagyis ezen szakfoglalkozásba tartozó egyéneknek nincs sem támaszuk, vagy pártfogójuk, sem a velük egy szakközösségben lévő főnökeik részéről, sem pedig a társadalom részéről. A pinczérek mozgalmát, legyen az bármily irányban, s bármily magasztos, s nemes eszmék megvalósítása érdekében indítva is azt más — mint pinczér — nem támogatja még azok is igen gyengén. De nem minthogy ha az az ügy meg nem érdemelne a kellő támogatást, hanem mivel legnagyobb része a pinczérségnek, mindig a főnök uraknak megnyilvánuló véleményét s az azzal követendő, vagyis elfoglalandó álláspontot veszi irányadónak, a maga részéről is.

Pediglen ez nem igen helyes, s nem mindenkor veendő irányadóul. Nem mint-hogy ha talán a tisztelt főnök uraknak nem volna helyes nézeteik a mi mozgalmunk felől, hanem azért, mivel az igen tisztelt főnök uraknak legnagyobb része nem is igen érdeklődik a pinczéri szakviszonyok iránt, s azt nem is ismerve, tehát elfogadható véleményt nem is adhat felőle. De ha mégis, egyik vagy másik oldalról kérdés intéztetik hozzájuk, hogy tulajdonképpen mi a véleményök egy létesítendő O. P. E. felől, arra nagyon egyszerű, s rövid a válaszuk; és pediglen az, hogy az keresztül nem vihető. (?) De hogy miért nem vihető keresztül, azt eléggé indokolni nem tudják. És ez elég arra, hogy a pinczéri kar legnagyobb része tartózkodjék az O. P. E. létesítésének mozgalmához való csatlakozástól, vagy hogy annak érdekében közreműködjék. Már pediglen t. kartársak ez nem helyes eljárás, hogy mi a saját léteérdekeink előmozdítása céljából létesítendő O. P. E. ügyét nem pártoljuk, azért, mivel a t. főnök urak egyrésze azt kivihetetlennek tartja.

Ne vegyüke mi azt tekintetbe, hogy egyesek kivihetetlennek tartják az O. P. E. létesítését. Hanem vegyüke mi csak tekintetbe a pinczéri pályán uralkodó rendszertelenségeket, s a jelenlegi rossz s rendezetlen elhelyezési ügyeket a melyek, úgy a vendéglős, mint a kávé iparra, valamint közéletünkre igen káros befolyással van. Ne süggeszsen bennünket főnökeink egy részének ügyünk iránt tanúsított mély közönye, hisz ezt már megszoktuk, hogy a mi közügyeink iránt, legkevésbé főnökeink érdeklődnek. Az pediglen tagadhatatlan, hogy a mi ipar- vagy szakfoglalkozásunknál a társulási szellem, s az összetartozandóságnak érzéke a legfejletlenebb. Valamint hogy egyetlen egy ipar- és szakfoglalkozásnál sem oly szembeötölő a szakközösségi viszonynak megtagadása, valamint a segédszemélyzet, s a főnökök közötti társadalmi érintkezésnek hiánya, mint a vendéglős- és kávésipar szakfoglalkozásnál. És egyetlenegy ipar- vagy szakfoglalkozást üző főnök sem kerüli úgy a segédszemélyzettel való társadalmi érintkezést mint nálunk. (Kivéve egyes eseteket s egyes személyeket.) S miért ez a magas társadalmi választal főnök és pinczér között? s miért az a nagy közönyösség, a pinczérség létfeltételeit biztosító, s azok érdekeinek előmozdítására irányuló törekvések ellen? Talán szígyen pinczérnek lenni? Hisz főnökeink valamennyie az volt! vagyis annak kellett lennie! (?) Tehát mégis honnét ez a nagymérvű közöny a pinczérség iránt? hogy minden alkalmal oly nagyon szembeötölő a pinczérség ügyei iránt közöny, mint, hogy ha mi nem is tartoznánk a vendéglős- vagy kávé iparhoz; vagy mintha nem is mi képeznénk annak egyik legfőbb kiegészítő részét!

De leginkább érezzük ezt mi ott, a hol a mi társadalmi s anyagi helyzetünk javulását óhajtanánk elérni. Ott érezzük a teljes hiányát a főnökeink részéről megkívánható erkölcsi s vagy anyagi támogatásnak, a hol mi magunk önjerejéből törekszünk a pinczéri szakfoglalkozásnak reformálására. S a midőn annak sikeres s tervszerű keresztülvitele végett, már évek óta lázas mozgalmat folytatunk, ott nem érezzük azt a megkívánható erkölcsi támogatást, s ügyeinknek pártolását. Bocsanat öszinteségemért, s tisztelet a kivételnek, vannak ugyan is főnökeink között többen, kik velünk egyetértve s ügyeinket készséggel támogatják, de ez vajmi csekély vígasz részünkre, hogy ha mi nem érezhetjük az egész főnöki kar meleg rokonszenvét, s országos ügyeinknek erkölcsi támogatásban való részesítését a pártolását.

Mert hisz ezt már magában a szak-közösségi viszonyból kifolyólag is erkölcsi kötelessége volna a főnöki karnak ügyeinket pártolni, s annak sikeres s tervszerű keresztülvitelében nemcsak erkölcsileg, de ha szükséges még anyagilag is támogatni.

Jó, én elfogadom az igen tisztelt főnök uraknak azon érveléseit, hogy a mai pinczér generációnak nagyobb része, még annyi pártolást sem érdemel meg, mint a mennyiben ez idő szerint részesül (hogy üzletet kap).

De álljunk csak meg itt egy kissé, s tisztázzuk az eszméket! — Hát tulajdonképpen hol is rejlik a bajok kufforrásai, hogy a mai pinczéri generációnak egyik része teljesen kiképezetlen, s hogy egyáltalában sem a szellemi s sem a szakműveltségnek nem áll azon a fokán, melyet a mai kor műveltségi fejlődések megkívánnak a mi szakfoglalkozásunk terén? S kik voltak annak elősegítői, s irányítói, hogy a Vendéglős- és kávésipar terén évente oly sok kontár — s proletár — s sok esetben kétes existenciájú egyének nyertek alkalmazást, mint pinczér minden alapgyakorlat megszerzése nélkül.

Bocsánat őszinteségemért, de én kimondom őszinte meggyőződésemet; hogy mind ezen ma már eminens bajok elősegítői első sorban is, de legnagyobb részben azon főnökök voltak, akik üzletükben olyan egyént alkalmaztak mint pinczért, a ki egyáltalában e szakmát soha nem is gyakorolta, vagy a ki megelőzőleg nem mint pinczér tanonc volt, hanem egy egészen más ipar- vagy foglalkozásban volt alkalmazva, s kit csak azért alkalmazott egy főnök, mert talán elég jó bizonyítványa volt, mint csapos, vagy evőeszköz tisztító, vagy más még ennél alacsonyabb foglalkozásból, vagy más ipartól.

Vagy pedig talán rendelkezett annyira ovadék összeggel, mint a mennyit egy más teljesen üzleti ember, s tanult pinczér még az esetben sem adott volna, még ha tudva azt, hogy egész éven át kénytelen lesz üzlet nélkül lenni. Ezt bizonyítja leginkább az a körülmény is, hogy még ma is igen gyakori az az eset, hogy tényleg nem a szakképzett ember s annak szak, s szellemi műveltsége jön igen sok főnök előtt tekintetbe, hanem csak egyedül a pénz; s az képezi az első kérdést, hogy van 2000—4000 frt óvadék s esetleg 3—400 frt váltó pénz? ha igen akkor már is megköttetett az üzlet. De ne vegyük egyedül épen ezt az oldalát, hanem vegyük azt is, a midőn egy üzleti főnöknek egy pinczérre van szüksége, s az ügynököt bizza meg, hogy neki egy pinczért adjon.

Lévén az olyan időben, a midőn a pinczerekben egy kis hiány mutatkozik és akkor igen sok főnök nem kutatja, hogy vajlon ez az ember a kit neki most az ügynök ajánl, volt-e ugyan már mint pinczér valamely olyan üzletbe alkalmazva, a hol egyáltalában pinczéri szakképzettség megkívántatik, vagy csak most alkalom adtán akar abba jutni. Tehát egy ilyen alkalomnál nem szabad megfeledkeznie egy szakfőnöknek a saját szakfoglalkozásának a jó hírneve érdekében sem, s nem szabad alkalmat nyújtani illetéktelen egyéneknek arra, hogy ezt a különben is intelligens foglalkozást minden ahhoz megkívánt alapgyakorlat nélkül kitanítják, s azon kontárkodjanak.

De meg számot kellene vetnie azzal is, hogy ha ő egy teljesen gyakorlatlan s szakavatatlan pinczért alkalmaz üzletében, azzal csak a saját üzletének tekintélyét súlyosítja s csak a saját ipari szakfoglalkozásának árt vele, s annak az amugy is igen alacsony nivón álló tekintélyét súlyosítja alá

még mélyebbre a nagy közönség előtt. Mert a nagy közönség ezt látva, hogy ezt a szakfoglalkozást minden alapgyakorlat nélkül elsajátíthatja bárki is, úgy egyáltalában nem nagy tiszteletet tanúsít ezen szakfoglalkozást üzők iránt. S onnét van az, hogy a nagy közönség velünk úgy beszél, mintha mi nem is tartoznánk a társadalmi osztályok közé, hanem mintha valami szolgafélék volnánk. A másik ok pedig a jelenlegi ügynöki rendszerben rejlik.

De menjünk tovább és kutasuk fel a vendéglői de leginkább a kávésipar gazdasági pangásának egyik fő okát. Ott is szembeötlően feltűnik a bajok kufforrásaként a mi szakfoglalkozásunk rendszertelensége, valamint elhelyezési ügyünk rendszertelensége s annak igen káros volta s ismét vissza fog bennünket vezetni oda, a hol a szak és a nem szakképzett pinczerek között párhuzamot kell vonni, s itt tisztán láthatjuk, hogy még a vendéglői és a kávésipar gazdasági pangására is mily óriási befolyással van az, hogy jelenleg nem a szak- és szellemi tehetség vétetik figyelembe, hanem a pénz. Már pedig az közismert dolog, hogy a pénz a megrontója minden jónak.

Hogy mit értek ez alatt, azt hiszem hogy azt szükségtelen lesz elmondanom önöknek, hisz azt úgy is mindnyájan tudni fogják. De még jelen cikknek sem az a célja, hogy most azzal foglalkozzam, hanem az a célom, hogy az igen tisztelt főnök urak b. figyelmét felhívjam az O. P. E. létesítésének szükségességére.

Mint már említettem cikkem elején, hogy az igen tisztelt főnök urak igen nagy közönyt tanúsítanak a pinczérügyei iránt. — De legkíválóbban egy O. P. K. létesítésének szükségét nem akarják belátni.

Ezzel szemben azt óhajtom bebizonyítani, hogy ép oly égető szüksége van a vendéglős és kávé iparnak — a pinczéri szakfoglalkozás terén uralkodó rendszertelenségeknek megszüntetésére, — s annak rendezésére, mint magának a pinczéri karnak. Mert mi előnye van abból akár az egyiknek, vagy akár a másik szakiparnak, ha maholnap majd egy tisztességes s szakképzett pinczér nem lesz kapható. Hisz ez nemcsak hátránya lesz, hanem ségyene is lesz e két szakfoglalkozásnak, hogy annak egyik leghivatottabb és legfőbb alkotó elemei s kiegészítő részét képező munkásai, úgy szellemi, mint a szakműveltségben annyira elmaradtak lesznek.

Tehát nem válnék-e előnyére az, mindkét szakiparnak, ha annak segédzsemmélyzete a ma már megkívánt műveltség s szakképzettség fokán állana s nem volna-e a segédzsemmélyzet anyagi helyzete is kedvezőbb, ha a jelenlegi elhelyezési ügy akként reformáltatnék, hogy azt országosan, az Országos Pinczér Egyesület a saját kebelében intézné tagjai részére? Vajjon nem volna-e előnyös szakiparunkra az is, ha mi egy létesítendő O. P. E. alapszabályaival, mintegy határfalat emelnénk e szakfoglalkozás körül, olyformán, hogy abba csakis szakképzett pinczér, ki is fedhetlen előéletű, juthatna be, vagy mint tanonc. Vagy miként gondolják másként megmenteni szakiparunkat azoktól a sok individuumoktól a melyek ma már sáska-had módjára lepik el ezt a különben is intelligens szakfoglalkozást, a hol aztán a tisztességes s becsületes üzletember, pinczérnek rovására kontárkodva, súlyosítja napról-napra mélyebbre a pinczerek tekintélyét, úgy a sok főnök, valamint a nagyközönség előtt.

Nem volna-e már arra nézve is intézkedni, hogy a pinczéri pályára lépő fiatal pikolókat, mint tanoncokat tekinteni s őket ezen szakmában akként nevelni, a mint azt

a ma már előre haladott szakműveltségű fejlődések megkívánják; nem csak egyszerűen alkalmazni, ideiglenesen, minden kötelezettség nélkül. Mert hát elvégre is magában egyedül a pinczéri szakfoglalkozásnak egyszerű elsajátítása nem elegendő s nem megfelel a vendéglős- és kávésipar terén való szakszerű működéshez. Arra nevelni kell a pinczért s csak a nevelés útján lehet jó és szorgalmas munkakedvű pinczereket nyerni.

De hát ki neveljen pinczért, ha nem a vendéglői- vagy kávésipart üző főnökök. S ha annak a segédzsemmélyzetnek vagyis a pinczérsegnek helyzetét segíteni kell, hát ki van első sorban is hivatva azokon segíteni? ugyebár önök! Tehát akkor a midőn a magyar pinczérseg a saját léteérékében óhajt egy elhatározó lépést tenni, s saját erejéből óhajt felállni, s egy egységes egyesületet teremteni a célból, hogy a mai rendszertelenségeket megszüntesse, s helyébe egy jobb, rendezettebb rendszert létesítsen, a pinczéri szakfoglalkozás terén, akkor jogos bizalommal fordulunk t. főnökeinkhez, hogy minket e nehéz munkában bárha csak erkölcsileg is támogassanak.

Hogy ezen tisztelet s bizalomteljes kérésünk jogos is, bizonyítja a szakközösségi viszony, a melynek főnök és pinczerek között tagadhatatlanul fenállni kell. Másrészt pedig igen kívánja ezt a társadalmi rendszer is, a mely önökre sem állhat fen másként mint áll az más társadalmi osztályoknál s egyesekre, hogy a saját szakbeli segédkar tagjait előismerve azok érdekében tenni erkölcsi kötelessége minden szakfőnöknek.

Hát még ott, a hol egy egész társadalmi osztályról, s azzal egyetemben egy intelligens szakfoglalkozás fejlesztéséről s azok tagjainak a lét- és a jövőbeni megélhetésének biztosításáról, valamint egy elhanyagolt szakfoglalkozásnak annak rendezéséről van szó, a mely mélyen gyökeredzik a vendéglős és kávésiparban. Ott nem lehet s nem szabad habozni, s a felett gondolkodni, hogy vajlon segítségünk-e vagy se? Én a bizalom teljes reményében élek, hogy a mi igen tisztelt főnökeink befogják látni mihamarabb, hogy a pinczérseg jelenlegi rendszertelen helyzetét okvetlen segíteni kell. Valamint hogy meg fognak arról is győződni, hogy azt csakis egy Országos Egyesület létesítése által érhetjük el; és pedig, azon az alapelveken felépítendő Országos Egyesület által, a melynek alaptervezetét a szegedi előkészítő bizottság már elkészítette, s a mely ma már közkezen forog.

T. uraim! Nem lehet ezen az életbe vágó ügyek felett oly könnyen napirendre térnünk, mert ez mélyen belenyulik ugy a vendéglői- mint a kávéházi szakiparunk közéletében, s nagyon is irányadója azok fejlődésének. Mert számot kell vetni a ma már gyorsan haladó, s minden téren érezhető műveltségi fejlődésekkel; de leginkább ipari munkásosztályokban érezhető, erős szováltás, mozgalmak fejlődésével, s ezek erős állásfoglalásaikkal, mely igen erős küzdelembe ragadj a társadalomnak egyes réteget s annak egyes tagját is. Tehát mielőtt még a pinczéri szakfoglalkozás terére átsapna ez az erős áramlat, a mely ezen osztály tagjait a szocializmus kapuiba kergethetné, s még mielőtt azokat a társadalmi rendfelforgatására lázítatná, addig siesünk a pinczérseg létfeltételeit rendezni, s azoknak egy intézményes biztosított szervezni az érvényesülésre; s a megélhetésre. Mert a mint hogy minden egyes ipar- vagy szakfoglalkozást üzőknek van jogaik az érvényesülésre, s a megélhetésre, ugy van a pinczérsegnek is. És hogyha megtermette

a vendéglői- és kávéházi szakipar azt a sok pinczért — mint e szakfoglalkozásnak munkáit — úgy most, a midőn azoknak megélhetési viszonyaik oly kétségbeesztők, s kísértének, akkor már azoknak alapos s gyors rendezése elől kitérni, e két ipar- s szakfoglalkozásnak semmi körülmények között sem lehet, s nem is szabad. Hogy miként lesz ez lehetséges a leggyorsabban s a legjobban s alaposan elrendezhetni, azt már eléggé kifejtették az O. P. E. létesítését vezető bizottságok.

Most már csak az a legfőbb tenni való, hogy a Budapesti Pinczér-Egylet által megindított s vezetendő országos mozgalmat egy Országos Pinczér-Egylet létesítése céljából, úgy anyagilag, mint erkölcsileg támogassuk és hogy ezen mozgalomhoz, vagyis a Budapesti Pinczér-Egylet csatlakozzanak valamennyi szállodai vendéglős és kávéipar társulatok s egyesületek, valamint az Pinczér-Egyletek s egyesületek, valamennyi mozgalmi bizottságok s asztaltársaságok, hogy így egyesült erővel minél előbb megalkothassuk az O. P. E. nagy Collossusát.

Mert csakis egy egységes s Országos Egylet létesítése által lesz lehetséges a jelenlegi rendszertelen állapotot megváltoztatni. S még hogy ha tekintetbe vesszük, a mit hogy tekintetbe kell vennünk, hogy ezen Országos Pinczér-Egylet létesítése által mily nagy anyagi és erkölcsi előnyt szerzünk, s biztosítunk a pinczéri szakfoglalkozásnak az által, hogy annak a sok ezer embernek, kiket pinczér néven ismer a világ, azoknak mintegy intézményes biztosítékot szervezünk az érvényesülésre és a megélhetésre, így akkor egy percig sem kételkedem azon feltevésben, hogy ugy főnökeink is, valamint az összpinczérség készségeggel fogadják az Országos Pinczér-Egylet létesítésére vonatkozó felhívást, a Budapesti Pinczér-Egylet részéről.

Ezen egyesület végre is belátván azt, hogy az összpinczérség érdekében feltétlenül tenni kell, s hogy az Országos Pinczér-Egylet létesítésének további munkálatait befejezni, s azt mielőbb létesíteni feltétlenül szükséges. Ennek következtében a Budapesti Pinczér-Egylet azon elhatározó lépésre határozta magát, hogy az O. P. E. létesítésének munkálatait s annak vezető szerepét átveszi, s annak létesítési munkálatait a teljes befejezésig vezetni fogja.

En azt hiszem, hogy ezen egyesületnek 66 évi fenállásában elég erkölcsi garancia van arra nézve, hogy egy ily nagyszabású országos ügyek vezetésének vezérszerepét átvégye, s azt a teljes megalakulásig vezethesse.

A legnagyobb elismeréssel kell adoznunk a Budapesti Pinczér-Egylet tagjainak, azon nemes s fenkölt gondolkodásaiért, a melylyel lehetővé tették azt, hogy ezen Országos Pinczér-Egylet ügyét közelebb vihetjük a megvalósuláshoz.

Szolgáljon ez például az összes magyarországi pinczér-egyletek s egyesületeknek, valamint az összes kartársaknak, hogy ott, a hol a közügyekről van szó, s akkor a midőn mindnyájunk, valamint e szakfoglalkozásunk érdekében kell tennünk ott legyünk egygyé, s igyekezzünk egy szívvel, egy lélekkel járva oda törekedni, hogy a kitűzött szent célunkat minél előbb elérhessük, s hogy mentől nemesebb s üdvösebb dolgokat művelhessünk ugy a szakiparunk, valamint a magunk érdekében.

Budapest, 1901. június 20.

**Kalmár Fábrián.**

**Országos pinczér-kongresszus** érdekében bocsátott ki felhívást a budapesti pinczér-egylet nevében annak elnöke, *Szücs Lajos* és titkára, *Kalmár Fábrián*. Első lépés ez egy országos pinczér-egylet megalkotása érdekében, amelynek mozgalmi már 1897 óta élénken foglalkoztatják a szakköröket s amely mozgalmak irányítását a május hó 8-án hozott közgyűlési határozat értelmében most a budapesti pinczér-egylet, mint az ország leghivatottabb szaktestülete vette kezébe, husz tagu bizottságot küldve ki kebeléből, mely az ország többi pinczér-egyletei, vendéglős és kávé ipartársulatai és más szakegységek és asztaltársaságok által kiküldendő bizottságokkal fogja magát kiegészíteni. A szervezkedés előmunkálatai egy őszsel összeülő kongresszus elé fognak terjesztetni. Teljes rokonszenvvel üdvözöljük a magyar pinczér-egylet erkölcsi színvonalára emelésére és anyagi helyzete javítására célzó eme mozgalmakat, mint minden törekvést, mely társadalmi téren az erők egyesítésére, a közszellem fejlesztésére szolgál. Erősíteni fogják ezek kétségkívül a kartársi kapcsolatokat s humanitárius téren is közre fognak hatni sok anyagi gonddal küzdő kis anyagi egzisztencia megmentésére. *Örvendek, hogy a magyar pinczéri kar is fölfogta a tömörülésben rejlő erők nagy fontosságát s erős inicziatívát adott a szervezkedés megkezdéséhez.* Tagadhatatlan, hogy nálunk a pinczéri foglalkozás még mindig nem találja meg a közönség köreiben azt a megérdemelt méltánylást, melyet a sok önfeláldozással és lemondással teljesített becsületos munka minden körülmények közt megkövetelhet. Távol állunk még a demokratikus eszmék ama tiszteltétől, melyről éppen most szolgáltatott érdekes adatot amerikai tapasztalataiból *Mosso*, a hirneves turini tudós, aki az Egyesült Államokban tett tanulmányutja alatt valamelyik szállodában egy pinczérrel jött össze, aki megtudván kitért, rendkívül megörült s azonnal élénk társalgásba bocsátkozott a tudós tanárral a „Félelemről” irt műve *psycho-fizikai* thézisei felől, cseppet sem titkolván, hogy ő amolyan nyári pinczér, amilyen nem egy van Amerikában, aki az egyetlen szünetek alatt ily módon keresi kenyerét. De ha mi ennyire nem leszünk is, annyira bizonyos, hogy az országos pinczér-egylet megalakulása nagy hatással lesz majd a pinczéri kar szellemi színvonalának emelésére s ezzel a különböző munkakörök nagyobb megbecsülésére, amiben bizony ráfér egy kis okulás a mi tulong-tul előkelőködő társadalmunkra.

Igy ír a „Pesti Hírlap” előkelő laptársunk, melynek, valamint a napi sajtónak a pinczér-egylet érdekében tanúsított jóindulatu érdeklődéseért őszinte köszönetünket és hálaikat nyilváníttuk.

## Mintavacsora.

Egyes lapok lakonikus rövidséggel közlik, hogy a múlt héten lefolyt pinczériskola zárვისgái után, a felügyelő bizottság elnökének, *Glück* Frigyesnek a házában „barátságos vacsora” volt. A *Gelléri Mór* által kitűnően szerkesztett s a vendéglősök érdekét is szívén viselő „Magyar Ipar” pedig behatóan foglalkozik *Glück* Frigyes kiváló vendégszeretettel, irván a következőket: Ezek a barátságos vacsorák ugyanis évről-évre ismétlődnek, mert azok a pinczérvizsgák kiegészítő részét, ugyszólván szemléltetően oktató zárókevet képezik, melyekből sok pinczér többet tanulhat, mint a leg-hosszabb elméleti tanfolyamokon. De tanulhat belőlük a legelső vendéglős is, mert *Glück*

Frigyes mindig tud valami újat, eredetit bemutatni s minden remeklése más-más szempontból érdekes. *Van szive hozzá, hogy áldozatok árán is követésre méltó példát mutasson.*

Ezért térünk vissza az idej „barátságos vacsorára”, mely méltánylást és elismerést érdemel a legkiválóbb szakkörök részéről is. Az első, a mi föltűnik: az *asztalterites művészete*. Az abrosz és asztalnémi finomsága mellett szembeszökő annak guirland-szerű díszítése zöld falevelekkel; fölkelti továbbá figyelmünket a poharak és más edények, a tányérok és evőeszközök válogatott szépsége, a csinos gyertyatartókban glédába állított gyertyák rózsaszínűre leszűrődő fénye, a hosszú asztal középrészét díszítő virágállványok gyöngéd színvagyü-léke, duzzadó selyemszalagokkal átölelt rózsza-tartalma, melyek mellett mint termőszigetek huzódnak meg a remekművű ezüst gyümölcs-állványok, roskadozó, illatozó, friss és kaczerán kínálkozó tartalmukkal. Ezuttal ezt a tartalmat füge, ananász, eper, szőlő, dinnye és őszi barack képezte, de e gyümölcs minden fajtát egy kell képzelné, a mint azokat a természetet is csak jó kedvében tárja az inyes különczök elé, a milyen valaha Kanaanban termett. Az asztal mellett külön állványon domborművű régi és modern ezüstkupák, melyek közül minden darab egy-egy jókora értéket képvisel. Mintegy emlékeztetői e műdarabok annak, hogy a mai mintavacsora egyuttal szinpozió jellegével bír. Azután a *menü*. Már külseje is csupa izlés. Megszoktuk itt, hogy kézzel festett, értékes menülapok az előhírnökei a konyha-művészet remekeinek. A mostani *menü* nem annyira külső díszre, mint tömör tartalma által tűnt ki. Ezt a tartalmat halványan visszatükrözik a következő sorok:

*Javaleves Rotschild módra. Fogas, roston sültve, amerikai mártással. Borjucerinc körritve. Rákpaprikás. Sült liba, salátával, komppottal. Jegecedett tejhab. Gyümölcs. Sujt.*

Természetes, a leirt szavak itt is csak az ételek nevét tartalmazták és az olvasónak hozzá kell képzelné először a találás művészetét, másodsor az ételekben megnyilatkozható kombinált finomság számos nyet gyönyörködtető árnyalatát. A levesben uszkáló töltött-tojásselekték tartalma például mesés volt, hasonlóan amerikai mártás; a borjucerinc a borda-váz természetes állványon nyugodott, de szeletekre volt osztva és a szeletek hézaga sonkamorzsalékkal kitöltve. A *rákpaprikás* egy Pannoniabeli pikáns unikum. A fagyalt volt a leglemésőbb. Vörösréz fazékban egy csomó párolgó tejfőlés burgonya kandikál élénk, snidlinggel fűszerezve. Csak mikor a fakanál segítségével kiemeljük az egyes krumplikat és megizleljük, akkor tudjuk, hogy tányárunkra a legfinomabb fagyalt jutott, mindenféle kellemes változatban. Az ételek e válogatott sorozatához gondosan voltak kiszemelve a kitűnő *italok*. És pedig.

*Száraz tokaji, Schwarzhofberger (rajnai), zirci somlyai, 1841-iki sashegyi, Moët et Chandon Impérial, likör, cognac.*

Az italoknál is meg lehetne állapodni és mindenki minőségét külön dicsértekekkel elhalmazni, mert kitűnőbb vörös bor, mint a hatvanéves sashegyi, izesebb rajnai, mint a főnnebb idézett, tömörebb ital, mint a zirci somlyai s tartalmasabb pezsgő, mint a Moët et Chandon Impériálja, kevés előkelő nagy vacsora kvalitását fűszerezte eddig.

Mindezt pedig díszbe öltözött ügyes pinczér-egylet találja föl; ó-német csapostegénykosztümbe bujtatott pikkolók kínálják az italt, magyaros ruházatu portásfiuk kínálják a szivart és egy szakmája színvonalának emeléseért lelkesülő, e tekintetben áldozatra

kész, lelkes házigazda — ez idén svéd szokás szerint — üdvözlő vendégeit, a kik nem is igen soká késnek a szívből fakadó áldomás visszaköszöntésével . . . Mindezek után pedig konstatálni akarjuk, hogy nem a gyomornak nyújtott élvezetek ellenében, nem az epikureizmus szempontjából térünk rá e helyen a vacsorára. Hanem azért méltányoljuk az annak rendezésében és keresztülvitelében megnyilvánult művészetet, mert annak *Glück Frigyes* mint végrehajtó ezuttal is beigazolták: milyen fejlett nálunk a vendéglősiipar, milyen példát kell adni az új és a régi generációnak e szakma színvonalának tudatos emelése érdekében. Végre pedig a vendéglátó főfelügyelő bizottsági elnök az alkalommal is összehozta a főváros, a kormány, a társadalom képviselőit (főpolgármester, polgármester, iparoktatási főigazgató, iparegyesületi alelnök, stb.) a vendéglősiipar képviselőinek színejavával és asztal fölött is sok okos szó esett a vendéglősiipar hivatásáról és földadatairól az idegenforgalom emelésével szemben. A pinczériskola tanári kara pedig meggyőződhetett arról, hogy a gyakorlati életnek tesz nagy szolgálatot a szakiskola fejlesztésével. Taníthat, nevelhet akkor is, amikor a kiemelkedő példákra utal s követésre ajánlja azokat. Vajha igazra válna az a mondat, hogy „a példa vonz és követőkre talál“.

## Söradó és söripar.

Régi panaszok azok, a melyeket a sörnek magas megadóztatása ellen országszerte hangoztatnak.

Oly régiek e panaszok, mint a külön sörfogyasztási adónak 1881. évi törvény által történt életbeléptetése. Ezen adó által a sörfogyasztás olyannyira terhelhetett, hogy hasonló adó külföldön sehol sincs. Ezen adó-emelés az állam akkori pénzügyi szorultságának következménye volt. A képviselőház pénzügyi bizottsága már az 1880. évi költségvetés tárgyában benyújtott jelentésében a kormánynak figyelmét az államháztartási hiány apasztása végett a fogyasztási adók teljesebb kihasználására fordította.

Mínthogy pedig az Ausztriával való nemzetgazdasági kapcsolatunk nem engedte a termelés szakában beszedett fogyasztási adók önálló rendezését, a törvényhozás az 1881-ik évben a cukor, sör és kávé fogyasztásának a forgalom szakában leendő megadóztatását rendelte el. Nyilván be nem vallott célja ezen sörfogyasztási új adónak az is volt, hogy az osztrák termények, melynek gyártási adója, akkor még véglegesen az osztrák állampénztárba folyt hazánkban is adóztassanak meg.

Ezen adó azonban tulmagas. Ugyanis a sörgyártási adó, úgy, mint Ausztriában, hektoliterenként a nagyobb, vagy kisebb cukortartalomhoz képest 3—4 korona közt ingadozik. A sör fogyasztási adója hektoliterenként 10 koronát tesz, de azonkívül sok városban községi adó fejében 4 koronáig terjedő vám szedetik.

Az összes fogyasztási adótételek tehát a sör hektoliterje után 18 koronáig terjednek. Ennélfogva egy liter sör után csupán adó fejében 18 fillér szedetik, oly összeg, a melyért pl. Németországban némely helyen a már megadóztatott sört mérik.

Innen van az, hogy nálunk a sör drága fénytűzési ital, általában keveset fogyasztanak és nevezetesen a munkás nem képes ilyen drága italt élvezni.

*Ha a bor és sör drága, a munkás kénytelen a lelkét és testét öltő pálinkához nyulni és így tönkre megy a munkásosztály, melynek*

*hiába prédikálnak az antialkoholizmus apostolai a pálinka élvezete ellen s mely csak akkor fordulhat el a pálinkától, ha egészségesebb italt is olcsón kaphat, hogy az keresményéből megfizethető legyen.*

Több gyáros panaszkodott, hogy a munkások betanítására alkalmazott külföldi előmunkások azonnal ott hagyták a gyárat, mikor látták, hogy a szokott söritalt élvezni nincs módjukban.

A mellett *sörgyártásunk is sokat szenved, a magas adó alatt nem képes úgy fejlődni, mint természetes feltételei mellett, midőn a legjobb árpát meg komlót is itthon olcsón találná, fejlődhetett volna.*

Végül a söradó tételeinek leszállítása által még az államkincstár is nyerhetne, mert olcsóbb gyártási és fogyasztási adó mellett a fogyasztás óriási mértékben emelkednék.

Midőn minálunk az iparos és fogyasztó hiába várja, hogy a sör olcsóbbá téssek, Franciaország az, mely a bor- és söradót nagymértékben leszállította. Franciaországban is közel negyedszázad óta majdnem kivétel nélkül valamennyi kormánynak állandó gondoskodása tárgyát képezte az italdó reformálása, mert általános volt a nézet, hogy az u. n. higienikus italok (mint bor, sör stb.) renkiül súlyos adókkal vannak terhelve és hogy ezen adók eltörlése vagy tetemes leszállítása maga után fogja vonni a kevésbé vagyos osztályok jólétének emelkedését, másrészt nagyobb fogyasztást fog okozni a filloxera által sújtott s nagy áldozatok árán rekonstruált szőlőbirtokok termelésében és végül különösen hathatós eszköz lesz az alkoholizmus megállítására.

Mindeddig azonban nem sikerült a reform keresztülvitele, míg végre a képviselőházban a borok erős megadóztatása ellen folytatott harc a múlt évi december 29-én megszavazott és a folyó évi január hó 1-ével életbeléptetett új italdó törvénye (Loi, concernant le régime de boissons) immár véget ért.

E törvény, mely az u. n. higienikus italok (mint bor, sör stb.) adóját részint teljesen eltörlő, részint tetemesen leszállítja, a következő intézkedéseket tartalmazza: A bort, almabort, körtemustot és mézbort terhelő valamennyi állami adó végkép eltörlöttek s az egész Franciaország területére megállapított u. n. forgalmi illetékek (droit de circulation) helyettesítették. Ezen forgalmi illeték a borra nézve 1.50 frankkal, az almaborra, körtemustra és mézborra nézve pedig 0.80 frankkal állapították meg hektoliterenként, úgy hogy az állami adók a borra nézve (8.25 frankról 1.50 frankra redukáltatván) 6.75 frankkal, az almaborra stbre nézve (4.50 frankról 0.80 frankra redukáltatván) 3.70 frankkal szállítatik le hektoliterenként.

A sörgyártási adó hektoliterenként és fokonként 0.50 frankról 0.25 frankra, tehát felére redukáltatik.

Ezen törvény kiegészítő része a városi oetroi eltörlése, mely még nagyobb vívmánynak tekintendő az italdó leszállítása terén és szintén a folyó év január 1-én lépett életbe.

Különösen Paris városára jelentőségteljes az oetroi eltörlése, ahol a borra 7.40 frankot, a sörre 15 frankot tett ki hektoliterenként. A hivatalos statisztikai kimutás szerint eddig 1240 községben szedtek városi adót. Most, Párist is beleszámítva, 180 községben végkép eltörlötetett, 1050 községben az 1897. december 20-iki törvényben megállapított maximumra szállítattott le.

Parisban a törvény behozatala előtt a borra kivett állami adó, a mint fentebb említettem, kített 8.25 frankot, az oetroi pedig 7.40 frankot, tehát 15.65 frankot hektoliterenként. A törvény behozatala által az

oetroi teljesen eltörlötetve, a bor csupán 1.50 frank állami adóval van terhelve, minek következtében egyes kereskedők 10—15 centimmal, sőt némelyek 20 centimmal szállították le a bor árát literenként.

Az oetroi ezen megszüntetése által Paris városa évenként több, mint 42 millió veszteséget szenved, mely áldozatot tisztán csak a szegény néposztályok érdekében hozta.

Franciaországban, mint említettett, az olesó ital iránti harc 25 évig tartott. Nálunk az italok magas megadóztatása már husz év óta tart. Remélhetjük-e vajjon, hogy öt év múlva hasonló jótékony eredményhez jutunk?

(„Magyar Ipar“)

**Schnierer Gyula.**

## Levelezés.

New-York, május 25.

**Tekintetes Ihász György urnak**

Budapestben.

Becses lapjának folyó évi 7—8. számát megkaptam, a melynek nagyon megörültem, hogy megint kézbe vehettem egy oly lapot, melyből tájékozást szerezhettem magamnak ügyeink folyásáról és rendezéséről, az Orsz. nyugdíjügyről, ugymint a központi és valamint a vidéki választmányokról, a melyek iránt most is, habár távolról, de még mindig meleg érdeklődéssel viseltetem, hogy az eddigi lapokat nem kaptam meg, azt csak is saját hibámnak tekintem, mert midőn múlt év szept. hóban eltávoztam Szombathelyről, egy pár ottani kolegámat kértem fel, hogy küldjék el a lapokat, de bizony az eltávozással együtt látszik, hogy részükről a jóakarát is eltávozott. De most mielőtt új előfizetést nyitnék, bevárom új lakásom címét, mely valószínűleg Julius hóban lesz, de nem itten helyben, hanem valószínűleg valamely fürdőhely, vagy pedig Buffalóba a kiállításra van szándékom menni, ámbár az utóbbi helyre már előzetesen fel voltam véve, de később tudtam meg, hogy azok a Waiter-ek a kik május hóban ki-mennek Buffaloba, kötelesek magokat egy ujonnan szervezett egyletbe jelenteni, a mely összekötetésbe áll az összes főpinczérekkel és itten a nevezett egyletnek le kell fizetni 25 dollárt (azaz 62 frt 50) azért, hogy egy bizonyos üzletbe beléphessen és most még az a kérdés, hogy meddig dolgozhat az ember egy és ugyanazon a helyen, tehát én a fenti *Amerikai rendszert* nem találtam elég lelkiismeretesnek és önként visszaléptem azzal a határozattal, hogy a 25 dollárt inkább magam költöm el, mintsem ennek a túl okos egyesületnek adjam.

Ámbár röviden megemlítve annyit irhatok, hogy százakra megy azon pinczerek száma, a kik itt hagyták New-York városba meglehetősen állásukat, csak hogy Buffaloba mehessenek, (persze mit sem tudva ezen alattomos szervezésről).

Aranyokat szerezni és lázasan siettek az Eric R. R. Co. Office-be jegyeket váltani, melyekért 8 dollárt kellett fizetni, s midőn odaérték nem volt más előttük mint a nagy Amerikai humbug.

Tek. Szerkesztő ur, talán később lesz alkalmam bővebben referálni a láttottak felől és egyes dolgokat megírni, vagy mi több talán az őszre haza megyek és akkor személyesen egyet-mást elmondani, mert nincs szándékom itten letelepedni, vagy új othont szerezni, csak egy kis üzleti viszonyokat meg népszokásokat jöttem tanulmányozni.

Maradok tisztelője  
**Dautlich Gyula.**

## Szakirodalom.

**Előfizetési felhívás!** legújabb munkámra, melynek címe: „A Szakácsmesterség *Lexikona*”. A mint a fenti cím mutatja, a mű a konyha termékeivel foglalkozik s mint ilyen az egyöntetű eljárásra törekszik, célja az anyagok ismertetése és azok helyes felhasználása a konyhagazdászlat terén.

„A szakácsmesterség *Lexikona*” nemesak a konyhagazdászlat terén foglalatokodóknak, hanem vendéglősök, pinczerek s általában a felszolgálással megbízott s erre alkalmazott személyzet részére egyaránt sok és becses ismereteket ölel fel, — miért is, hivatva leendő, a gyakorlati életben egy régóta érezhető hiányt betölteni.

„A szakácsmesterség *Lexikona*” páratlan a magyar szakácsmesterség szakirodalma terén, gazdag tartalmánál fogva, nélkülözhetlen tanácsadója lesz az e téren foglalatokodóknak, miért is ajánlom azt, minden gazd'asszony, vendéglős, szakács, pinczér, szakácsnő stb.-nek a feltétlen megszerzésére.

„A szakácsmesterség *Lexikona*” adatait évek során át gyűjtém, egy a bel- mint a külföldi hitelt érdemlő forrásokból, s ezek nyomán fáradságot nem ismerő igyekezéssel illesztém e mű keretébe, s csak az a czél lebegett lelki szemem előtt, hogy minél tökéletesebb és teljesebb munkát adhassak a nyilvánosság elé.

„A szakácsmesterség *Lexikona*” mely körülbelül 20 nyomtatott ivre terjed, megismerttet mind azon étkezésre alkalmas és a gyakorlati életben felhasznált tápanyagokkal természetes vagy összetett állapotokban, melyeket a szakácsművészet az ételek elkészítéséhez felhasznál, az anyagok minőségüket felismerhető jeleit, származási helyüket, eltartását, szállítását, elkészítési módjait és felszolgálási szokásaikat.

Tartalmazza az ételek czélszerű és helyes összetételeit, az ahhoz szükséges edények és eszközök neveit, különféle eljárás módokat és a szakácsmesterség terén gyakori használatban levő műkifejezések magyarázatát.

Továbbá, megfogja ismerni a t. olvasó a műből a magyar konyhán kívül a francia konyha gazdag, változatos és egyes népek nemzeti eledeleit s azok összetételeit, megfogja tudni, hogy kik voltak azok a történelmi alakok, kiket a szakácsmesterség művelői érdemesnek tartottak arra, hogy inességi felfedezéseit rólunk nevezék el, meglik benne, hogy a világ mely országai, népei, vidékei és városai azok, melyek a táplálkozás körüli jó izlés tekintetében követeésre méltó példával járnak előttünk s megismerttet azon tápanyag vagy termékeikkel, melylyel maguknak a nevet megszerezték és biztosították.

Végre megismerteti az italok hideg vagy meleg állapotban neveit, azok készítési módjait vagy összetételeiket, eltartását, származási helyüket, vagy elnevezésük eredetét, szóval megfogják lelmi benne mind azt, a mi az inyes mesterség terén a táplálkozásra alkalmas állati, növényi, természetes vagy iparilag előállított anyagokról egyáltalán az ismeretre érdemes vala feljegyezni.

A könyv 1901. szeptember hó végén jelenik meg és előfizetési ára füzve 6 korona, bolti ára azonban magasabb lesz, gyűjtőknek 10 példány után egy tisztelet példánnyal szolgálók.

A megrendelést és gyűjtőveket legkésőbb f. év Junius hó végéig kérem czímzremre az előfizetési összeggel együtt beküldeni, minthogy csakis az előfizetett és megrendelt példányokat készíttetem el.

A könyv megjelenése után azonnal bérmentve fog a megrendelők címére megküldetni.

Nagybecsű támogatását kérve és remélve, a mű terjesztése iránt, maradok Temesvár, 1901. május havában kiváló tisztelettel *Szauer Sándor*, az „Étlap és Italisme” szerzője „Koronaherczeg” szálloda.

Szauer Sándortól lapunk szerkesztője a következő levelet kapta:

Kedves Barátom!

Hosszu hallgatás után ismét szólásra vagyok kényszerítve, ugyanis, egy sikerült operáció (műtét) következtében visszanyertem felszólalási tehetőségemet, s eme rigorózus nyelvfelválogási műtét sikerét, szakkörünk bámulatos merev

közönyének tudhatom be, miért is e helyen kell forró köszönetem és mély halámat kinyilvánítani.

Első kérésem hozzád intézem, ugyanis, mint nemesen éreznél tudó jóbaráthoz, de leginkább mint a magyar vendéglős ipar szakirodalmának megteremtő *atyamesteréhez* — s hiszem, hogy szerény kérésem megszívleled.

Kérésem az alábbi: a „*Szakácsmesterség Lexikona*” című könyvem kiadása alkalmából, ezer előfizetési felhívást bocsátottam ki s hihetetlen, hogy mily mostoha közönyvel viseltetik szakkörünk irányomban, ugyszólva semmi érdeklődést sem tanusít, ekletáns példa reá, hogy ez ideig egyetlen előfizetóm vagy megrendelőm sincs.

Ama számtalan *főkolompos*, akik magukat Herkulesekként duzzasztják, csupa frázisokkal fűszerezett, mit sem tartalmazó kiabálásaikkal a művelődésről, szakképzésről stb., nem tartják érdemesnek, hogy egy ily komoly munka megjelenését elősegítsék.

Hozzád fordulok tehát, mint a szakirodalom *atyamesteréhez* s kérlek légy szíves becses lapod hasábjain munkámról megemlékezni, esetleg az előfizetési felhívást közölni. Lángszavaddal oda hatni, hogy e fagyos közönyt feloldasszad, s buzdításoddal az érdeklődést felköltésd, mert ennek te hivatott mestere vagy — jogod van hozzá — egyszerűs mind a nemes és közjó érdekében köteleltséged is.

Kérlek emeld fel tehát, a levegőt szelős szárnyaidat és röptsd szét az országban hatalmas szózatod a jóügy támogatására.

Kérésemet megújításával maradtam

üdvözlő igaz híved:  
*Szauer Sándor.*

**Iparunk érdeke.** A budapesti szállodások és vendéglősök ipartársulata megbízásából szerdán délelőtt *Gundel János*, *Glück Frigyes*, *Burger Károly* és *Bokross Károly* átadták *Halmos János* polgármesternek felebbezésüket a székesfőváros ama közgyűlési határozata ellen, mely kimondja, hogy vendéglőspár üzhető anélkül, hogy a vendéglős ipartársulati tag lenne. A polgármester válaszában hangsúlyozta, hogy közrendészeti, közegészségi és társadalmi szempontból fontos, hogy az új *iparendélyek kiadásánál az ipartársulati tagság kötelező legyen*, s ezért pártolól fogja a felebbezést az illetékes miniszterhez fölterjeszteni. Ugyancsak ez alkalommal jelentette be az ipartársulat hivatalosan, hogy a „*Szállodások nemzetközi egyesülete*” jövő évi szeptember hónapban Budapesten tartja kongresszusát és a küldöttség arra kérte a polgármestert, hogy a székesfőváros járuljon hozzá hivatalosan, erkölcsi és anyagi támogatásával, a külföldi vendégek fogadtatásához és az ünnepek emeléséhez. A polgármester válaszában kiemelte, hogy *örvënd a magyar vendéglősök sikerének*, a kik kiküzdötték a kongresszusnak Budapesten való megtartását és biztosította a küldöttséget, hogy állásból kifolyólag mindent el fog követni, hogy a székesfőváros is kivegye a maga részét abból az akcióból, melyet a vendéglősök megindítottak és ama meggyőződésének adott kifejezést, hogy az idegenforgalom emeléséhez helyesebb utat alig lehetett volna választani és épen ezért *bizvist számíthatnak a főváros lelkes támogatására*. A küldöttség, a mely megelégedéssel hallotta a polgármester biztató kijelentéseit, *Szell Kálmán* miniszterelnöknél is jelentkeztek kihallgatásra, hogy ügyük támogatására a kormány pártfogását is kikérjék.

## KÜLÖNFÉLÉK.

**Köszönet-nyilvánítás.** — Szeretett kartársaim, kedves barátaim és mélyen tisztelt jóakaróim közül számosan a távolból is megtiszteltek

üdvözlötükkel az ipartársulat szép emlékü disz-közgyűlése alkalmából.

Nagybecsű megemlékezéseikre egyenként nem válaszolhattam, mert néhány nappal a disz-közgyűlés után Stockholmba kellett utaznom, hogy a vendéglősök nemzetközi szövetségének közgyűlésén részt vehessek.

Fogadják most mindannyian azért a gyöngéd figyelemért, melyben engem azon a soha el nem feledhető, kedves emlékü napon részesítettek, szívem mélyéből fakadó halámat!

Ugy szintén fogadja mélyen érzett halámat ipartársulatunk nagyra-becsült választmánya, ama nagyszerű, szívet-lelket megragadó ünnepélyért, melyet a disz-közgyűlés alkalmával rendezett.

Igaz baráti szeretetem és ragaszkodásom legyen *Glück Frigyes* nagyerődemű kartársam és nemes szívű barátomé, akit fenkölt gondolkodása és nemes érzése mindig csak szép és nemes tettekre késztet.

Isten áldja szeretett magyar hazánkat és iparunkat!

Hazafias üdvözléttel

*Gundel János*  
ipartársulati elnök.

**Házasság.** *Kurzenreiter Károly* budapesti tanár június hó 14-én vezette oltár elé *Stach György* győri kávé és háztulajdonos bájos leányát, *Mariskát*. Szívüől gratulálunk.

**Satisfactió.** Az Abbazia derék fize-tőpinczére, a mint azt a „Pesti Hirlap” június hó 26-án megjelent számában írja, *Utsch Géza* szaktársunk, aki csak nemrég jubilált, panaszszal fordult a járásbíróshoz egy törzsvendég ellen, hogy őt a becsületében megsértette. Arról volt szó, vajjon a vendég előtte való nap elfelejtette-e a pikkolóját megfizetni? (ez nálunk manap divat.) Az érzékeny természetü urat ez a kérdés rendkívül fölingerelte és a fizető pinczérnek olyan szavakat vágott az arcába, amelyek miatt ő bizonyára alaposan megvagdaltatta volna magát — lovagias uton. *Utsch Géza* polgári uton keresett elégtételt és az ideges törzsvendég ma ezt meg is adta neki. A bíróság előtt bocsánatot kért a panaszostól. — *Utsch Géza* megbocsátott, mire a bíró a további eljárást megszüntette.

**Vendéglősök reggelije.** Mult hónap 28-ikán a budapesti vendéglős ipartársulat tagjai *Deutsch Pálnál* hírneves Schwáb-vendéglő örökösénél tartották pénteki villás reggelijüket *Gundel János*, *Kammer Ferencz*, *Kammer Ernő*, *Koch József*, *Bokross Károly*, *Gyáky Mihály*, *Barabás József*, *Hruska József*, *Kastel Mihály*, *Ihász György* stb. nagy számban jelentek meg ifju, törekvő szaktársunk vendéglőjében. A legközelebbi összejövetel folyó hó 12-ikén *Kriszt Ferencz* vendéglőjében IV. ker., Kötő-utca 10. sz. leendő megtartva.

**Vendéglő átvételek.** *Albert Viktor* fővárosi vendéglős szaktársunk a Rökk Szilárd-utca 10. szám alatt új vendéglőt nyitott. — *Sántha Albert* budai vendéglőszaktársunk f. évi augusztus 1-én a Népszínház-utca és Rökk Szilárd-utca sarkán új vendéglőt nyit. Sok szerencsét!

**Névpap-estély.** Deuteh Pál fővárosi vendéglős szakértünkát nevenapja alkalmával törzsvendégei lelkes ovációjában részvettettek. Alkalmi költeményt írtak és szavaltak el *Hollefreund* Armin banktisztviselő és *Wiener* Adám a Siemens és Halske cég főpénztárosa. Felköszöntök sorában nem volt hiány, *Nickl* Ignác, *Lenk* Ede, *Macnicky* Tivadar, *Wergles* Lajos, *Herold* J., *Urban* Jarolim, *Mickl* Sándor, *Thász* György s többen sikerült felköszöntőt tartottak. *Hollefreund* Armin barátunk eszmékben gazdag értekezését lapunk legközelebbi számában tárcacikkünkkel hozzuk. Az ünnepeket díszes serleget ajándékozták meg törzsvendégei. Éljenek!

**Exportképes magyar specialitások kiállítása Budapesten.** Az „Országos Iparegyesület” f. évi június hó 18-án tartott végrehajtó-bizottsági ülésén *Gelléri* Mór kir. tan. igazgató indítványára elhatározta, hogy az 1902. szeptember hó első felében Budapesten tartandó nemzetközi szállodás- és vendéglős-kongresszus alkalmával, a kivitelre képes magyar czikkekből kiállítást rendez. Az országos iparegyesület igazgatója tekintettel arra, hogy *Gundel* János és *Glück* Frigyes a polgármesternek már hivatalos jelentést tettek arról, hogy a vendéglősök nemzetközi kongresszusa a jövő évben Budapesten lesz, miután ez alkalommal a tervezett nagyszabású élelmiszerkiállítás alig lesz lehetséges, de ilyen kiállítások legutóbb különben is oly nagy számban rendezettek, hogy annak bármily mérvű ismétlése újat és a vendégekre érdekeset alig nyújthatna, tekintettel viszont arra, hogy sok érdekes specialitásunk van, melyeket a külföldön nagyobb mértékben terjeszteni érdemes volna, azt indítványozta, mutassa be az egyesület a jövő évi nemzetközi vendéglős-kongresszus alkalmából a magyar exportképes specialitásokat borban, ásványvizekben, pezsgóban, cognacban, szalámi, hentesárkban stb. és hogy ezek bemutatására kérje ki a kereskedelmi és földművelési miniszterek támogatását és a budapesti vendéglős ipartársulat hathatós közreműködését. A bizottság az igazgató javaslatát elvben magáévá tette és elhatározta, hogy a javaslat megvalósítására és részletes tervezet kidolgozására nézve érintkezésbe lép a budapesti vendéglős-ipartársulattal és a hentes-ipartestülettel.

**Pinczerek iskolája.** A budapesti szállótulajdonosok, vendéglősök és kocsmárokok ipartársulatának tanulóiskolájában hétfőn és kedden tartották a vizsgálatokat az érseku-telez községi iskola helyiségeiben. A vizsgálaton a vendégek sorában voltak: *Walter* Gyula primási irodaigazgató, *Mártonffy* Márton országos iparoktatási főigazgató, *Gelléri* Mór országos iparegyesületi igazgató *Gundel* és *Glück* vezetésével számos előkelő fővárosi szállótulajdonos és vendéglős. A vizsgálatot *Walter* Károly igazgató rendezte a tanári kar közreműködésével. A tanulók mind szép eredményt mutattak föl. A tanári kar érdeme, hogy a hazai nyelv ismeretét és történetét nagy buzgósággal tanítják az idegenajku tanulóknak, a kik különben a magyar ipar részére elvesznének. A vizsgálat után este lakoma volt *Glück* Frigyes házában.

**Vasúti vendéglős bérbeadása.** A m. kir. államvasutak debreczeni üzletvezetősége a *Szatmár-Németi* állomás vendéglőjének bérletére 1901. december 31-től számított 3 évre pályázatot hirdet. Határidő 1901. július 15. déli 12 óra. Bánatpénz 600 korona. Részletes ajánlat feltételek nevezett üzletvezetőség forgalmi és kereskedelmi osztályában tudhatók meg. — A m. kir. államvasutak szegedi üzletvezetősége a

*Szeged-Rókus Luqos és Zombor* állomásokon megüresedő vendéglői bérletre 1901. október 1-étől kezdődőleg 3 évre nyilvános pályázatot hirdet. Határidő f. é. 1901. július 19. déli 12 óra. Bánatpénz 200—200 korona. A részletes feltételek nevezett üzletvezetőség forgalmi és keresk. osztályában tudhatók meg. — A m. kir. államvasutak budapestbaltipartii üzletvezetősége a *Nagy-Szombat* állomásán levő pályavendéglő bérbeadása céljából f. é. október hó 1-től számított 3 évre nyilvános pályázatot hirdet. Határidő 1901. július 6. déli 12 óra. Bánatpénz 800 korona, mely július 5-én déli 12 óráig teendő le. Ajánlati feltételek fentnevezett üzletvezetőség forgalmi és kereskedelmi osztályában (Teréz-körút 62. félemelet 12. ajtó) tudhatók meg.

**A kávéházakban gyakorolható palackbor- és palackzsör-kimérés engedélyezése.** A pénzügyminiszter f. évi május hó 20-án 28.313. szám alatt körrendeletet intézett valamennyi pénzügyigazgatóságához, mely szerint az állami italmérsi jövedékről szóló 1899. XXV. törvényezikk végrehajtása iránt kiadott 1899. évi 64.758. számú utasítás 4. §-a c) pontjának hatodik bekezdésében foglalt ama rendelkezést, melynél fogva a „palackbor és palackzsör kimérése csak városokban levő nagyobb kávéházaknak engedélyezhető”, oda módosítja, hogy „a palackbor- és palackzsörnek az üzleti helyiségben való fogyasztásra leendő elárúsíthatása nagyobb és műveltebb elemek által látogatott kávéházakban engedélyezhető, tekintet nélkül a község jellegére”. Ez a rendelkezés a cukrászdatokat, továbbá a csemege- és hasonló kereskedéseket nem érinti, vagyis ezekre nézve a végrehajtási utasítás 4. §-ának idézett határozománya változatlanul érvényben marad.

## Pártoljuk a hazai ipart!

Vendéglősök ne vásároljatok idegen árukat, hanem hazai iparosoktól szerezzétek be szükségleteiteket. Eddig a következő iparosok küldték be címjegyzéküket. Ajánljuk őket a vendéglősök és a közönség pártfogásába!

**Borkereskedők:** *Kremer F. utódai* (Wörner és Schmith) **Budafok.**

**Serfőzdek:** *Dréher-serfőzde, Részvényserfőzde, Polgári-serfőzde, Király-serfőzde Kőbányán, Hagenmacher-serfőzde Budafok.* „Gyártelep”-serfőzde **Temesvár.**

**Üveg, edény:** *Schreiber J.* és u.-öcsceinek zaiugróczi és lednicz-rovnei üvegyáraitnak raktára: **Budapest, IV., Régi posta-utca 10. szám, félemelet.**

**Likörgyár.** *Megyesfalvi Likör-, Rum- és Cognac-gyár Marosvásárhely.* Kis üstön főzött kitűnő szilviorium, seprő és borovicska, stb.

**Első Magyar Üvegyár Részvény-Társaság** Budapest, V., Ferencz József-ter 8. sz. az Akademia mellett.

**Jégszekrény gyári raktár.** Sör-, borkimérő és hűtőszekrények levegő és szénsavnymásra a legjobb kivitelben kaphatók **Veress Miklósnál Budapest.** VIII. ker., József-körút 25. szám.

**Pruzsinszky testvérek** mintaraktára és nagykereskedése (V. Katona József-utca, 6. szám saját házuk), mindentféle *üvegtárgyakból, porcellán-, kőedény és majolika-félékből* vendéglősöknek legutányosabb beszerzési forrás.

**Kocsigyártók:** *Bihari J. és testvére Budapest.* Különös figyelmet érdemelnek saját gyártásu gummikerekeik.

**Vászon-, damaszt-, paplan- és fehérnemű gyár:** *Weisz és Heimler Pozsony.*

**Halászkok:** *Fanda Ágoston* halászmester **Budapest.** Telefon: 63—90.

**Bortermelők:** *Tragor Ernő* csöröghegyi szőlő- és borgazdasága **Vácson, Erdélyi pinczeegylet Kolozsvar.** Az erdélyi bortermelők szövetségének borkraktára.

**Szálloda.** *Dömötör* Pál vendéglője Deák-körú Fiume. Jó borok, kitűnő konyha.

**Felvidéki sajt és specialitások:** *Genersich Emil* kárpáti sajt, juhturó borovicska, főzelek: borsó, lenese, tatárka és fűszerüzlete **Késmárkon.**

**Paprika:** *Pálffy testvérek* gépjavitóműhely és vasöntőde kir. és csász. szab. paprikagyár **Szegeden.**

**Papirtányérok gyára** vendéglősök részére: *Dávid Károly és Fia* szabadalmi doboz-gyára **Budapest.**

**Mustár:** *Mocznik L.* cs. és kir. szab. konzervgyáros **Bpest, VIII.** Alföldi-u. 10.

**Elelmi czikkek szállítóit** *Vámos és Bruszt* hatósági közvetítők, **Budapest székesfőváros központi vásárcsarnokában.**

**Férfiszabó.** A legjobb kivitelű és szabású férfi ruhákat legutányosabban készít *Rózsa Sándor* szabómester **Budapest, VIII.** József-körút 51. sz. I. emelet.

**Mészáros ipar.** *Kossuth István* mészáros mester **Budapest, VII., Dohány-utca 56.** *Lindmayer* György mészáros mester **Bpest, VII., Erzsébet körút 2.**

**Szabóipar.** *Kohn Adolf* szabómester a fővárosi főpinczerek rendes szállítója. **Budapest, VI., Nagymező-utca 16. szám.**

*Kuczik* Gábor utóda **Debreczeni** Lajos szalonna-, zsir- és füstölthusműek nagykereskedése **Debreczenben.**

**Hentes ipar.** *Kirchmayer* Lajos, hentesmester, **Budapest, VII., Akácfa-utca 2.**

**Bor:** *Brettschneider Heinrich* bortermelő és borügynökség *Moór* (Fejém.) ajánlja kitűnő minőségű, saját termésű **moóri borait** és közvetít must és bor bevásárlásokat kizárólag moóri termelőknél.

**Borkereskedők:** *Boschán Károly* és *Arthur* bornagykereskedése **Budapest.** Iroda **VI., Király-utca 85.** Pinczék: **Kőbányán, Külső Jászberényi ut 3.**

**Bor- és sörkimérő, pinczefelszerelési czikkek.** Első budapesti staniol és fémkupak gyár: *Dr. Wágner és Társai* egyesült gyárak mint betéti társaság. **Tinódy-utca 3. sz.**

**Hazai gyufa:** Emke gyújtó **Temesvári** gyújtó-gyár r.-t. **Temesvár.**

**Hungária czim s reklámtábla gyár.** *Mechlovits Sándor Budapest, VIII., Kerespesi ut 33.* (Czimer és czimfestészeti műterem. Mázoló és szobafestő műipar vállalat.)

**Festészet.** *Kazal és Szabó* czimfestő műterem **Budapest, VIII., Kőfaragó-u. 13.**

## NYILTTÉR. \*)

**Nehézhallás.** Egy gazdag hölgy, aki dr. Nicholson's által mesterséges füldebbal gyógyítottat a nehézhallás és fülzúgás ellen, intézetét, mint 75.000 frtot ajándékképp átadta, hogy olyan süketek és nehézhallók, kik nem rendelkeznek a kellő anyaggal, maguknak a füldebet megszerezhessék ingyen. Leveleket 5074. szám alá, Nicholson-intézet. „Longcott.” **Gunnesbury, London, W.**

## LÖB KÁROLY

hentesmester

**Budapest, X., Kőbánya, Gergely-utca 23. sz.** Ajánlja naponta frissen vágott sertések húsát és zsiradékárut nagyban. (3—12)

\*) Az e rovatban közöltéért nem vállal felelősséget a szerk.

## Molnár Vilmos

cs. és kir. szab.

### sérvkötész és keztyügyáros.

Dusan felszerelt raktár minden e szakmában  
vágó különlegességekben.

Budapest, VII. ker., Károly-körút 28. szám.

Kizárólag itt kapható a legjobbnak elismert  
szabadalmazott kettős és egyoldalu sérvkötő.

Egyedül az én pelottáim vannak úgy  
készítve, hogy bármely testtartáshoz és test-  
mozgáshoz simulnak s rugalmas ellenállásuk  
minden más készítménynél nagyobb és ál-  
landóbb.

Pelottáimnál feldörzsölések, bőrlobbok,  
maródások s kellemetlen nyomás érzések ki  
vannak zárva.

Sérvkötőim ára a legjutányosabb.

A legszebb és legtartósabb keztyük  
nálam kaphatók.

Egyetlen raktár legezészerűbb s elpusz-  
títhatlan legkülönfélebb

### pinczértáskákban,

melyekre különösen felhívom a vendéglős  
és pinczér urak figyelmét. Tisztelettel

**MOLNÁR VILMOS.**



Kolozsvártt 1900. évi kiállításon díszoklevéllel ki-  
tüntetett szabadalmazott „Salvator” dohtalanító  
segítségével minden **dohos, hűdős, penészes**  
bor, más szeszes ital vagy kozmás pálinka biz-  
tos sikerrel dohos szagától és kellemetlen izétől  
megfosztható anélkül, hogy eredeti ízéből, za-  
matjából, színéből vagy fényéből veszítene, al-  
kalmazása egyszerű. Ára 300 literhez felszerelve  
2 kor. 40 fill., minden további 100 l. 50 fillérrrel  
több. A szétküldés az összeg beküldése ellenében  
vagy utánvétellel történik.

Megrendelhető a feltalálónál

**Schwartz Ignác Mohol (Bácska.)**

Dicsérő-levelek a legelső szaktekintélyektől.



Ifj. Haggenmacher H.  
**Sörfözde.**

—\*—

**Palaczk-sör**

*különlegességek:*

**Szalon-sör.**

**Maláta-sör.**

Megrendelési helyek:

Budapest, V., Kádár-utca 5.  
Haggenmacher Kőbánya.  
Haggenmacher Budafok.

Évi forgalom 5 millió palaczk.  
Évi termelés 125.000 hectoliter.

ALAPITTATOTT 1869.

Honi ipar!

Honi ipar!

## KISZELA ÁGOSTON

Elő hazai bőrönd- és bőrárugyára.

En gros és detail osztálya:

**BUDAPEST,**

VII. ker., Klauzál-utca 4. szám,

VII., Dohány-utca 48. szám.

Mindenféle utazóeszközök dus választék-  
ban. Különösen ajánlom a **főpinczér**  
urak figyelmébe az általam feltalált

**pinczértáskát,**

mely a gyomrot szorító nadrágszíjat  
nélkülözhetővé teszi.

Árjegyzékkel ingyen és bér-  
mentve szolgálunk.

## Hallatlan olcsóság!

Vendéglősök és kávéosok részére, ugymint:

Tányérok . . . . .	drbja	6 kr.	valódi karlsbadi porcelánból.
Gulástálak . . . . .	"	6 "	
Ovalok füllel . . . . .	"	10 "	
Levesesészék . . . . .	"	6 "	
Kis tésztástányérok . . . . .	"	5 "	
Kávésesészék . . . . .	"	9 "	
Kandlik tej és kávéhoz . . . . .	"	10 "	
Nagytálak átlag . . . . .	"	20 "	

továbbá minden más czikkék szintén olcsó árak  
mellett kaphatók. Két gyertyatartó üveget 10  
kréért szállít

**SPERLINGER és TSA**

(4—5)

Budapest, Üllői-ut 68. sz.

## GINDERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő- és fa-  
gyasztó-készülékek, puha-  
fa-butor, konyha- és ház-  
tartási eszközök gyára.

Gyár:

VI., Klapka-utca 5. sz.

Üzlet:

VI., Teréz-körút 8. sz



**BUDAPEST.**

m. kir. kereskedelmi muzeumban (iparsarnok  
városliget) állandóan kiállítva.

Árjegyzék kívánatra ingyen.

## Eladó vendéglő.

Budapest, a Lipót-városban egy jó forgalmu  
vendéglő-üzlet 6000 forintért eladó. Házbér 2000  
forint. Napi bevétel átlag 80—100 frt. Bővebbet  
Ihász György közvetítő intézete Budapest, VII.,  
Akácza-utca 7. sz.

**MATTONI'S**  
**GISSHÜBLER**  
Pálinka-alkohol  
**SAUERBRUNN**

Alapítottatt  
1873.

## SEIDL EDE

Alapítottatt  
1873.

vászon- és fehérnemű raktára

**BUDAPEST VII., Akácza-utca 62. szám.**

Ajánlja dusan felszerelt raktárát a legjutányosabb  
árak mellett rumburgi, írlandi creas, fonál és  
sziléziai vásznakban, minden nagyságu damaszt és  
kávés terítékekben, törülközők, zsebkenők és törökben,  
szőnyegek és csipke-függönyökben, ágy és asztalterítők-  
ben, pique, trico, flanel és leravott paplanokban, **Schroll-  
féle chiffon minden szélességekben, nangesz, szines**  
és fehér, ágyhuzatok, szintartó franczia és cosmanosi creton,  
batszl és zephirekben, szines és fehér barkétekben, nagy  
választék saját készítményű férfi ingekben, kőzölő,  
gallér és nyakkendőkben, női-, férfi- és gyermek harisnyjában.

## Több száz

~ kiváló orvos által ajánlva. ~

**KRISTÁLY**  
**ÁSVÁNYVIZ**

**Legyen mindennapi italod!**

## Linhart Vilmos

festő-műtermében kávéházak és vendéglők részére szükséges **diszítési**  
**festmények** és allegóriai képek a legszebb kivitelben készítettnek. Műintézete:

Budapest, VIII., Hunyady-utca 27. sz. saját házában. Telefon.

## Segesváry Balázs

rézműves

Budapest, VII., Dob-utca 16.

VI., Király-utca 13.

Elfogad mindenemű réz- és vaspléh-munkákat.

Mindenféle megrendelések,  
valamint

réz- és vasedény-czinezések pontosan és jutányosan teljesítettek.

Tamásiban Tolnamegyében

## a nagyvendéglő eladó.

Tamási 5000 lakossal bir, van járásbíróháza, telekkönyvi hivatala, főszolgabíróháza, adóhivatala, közjegyzője, stb. Ezentúl évenként 5 országos vásárja, mindegyik 2-2 napig tart, hetivásárja, 2 vasut-állomása. Az évenkénti sorozások szemlék, társas összejövetelek s bálók, úgy gyűlések és értekezletek a nagyvendéglőben szoktak tartatni.

Az ár és a közelebbi feltételekről alulírt tulajdonos ad bővebb felvilágosítást.

Dr. Fröhvirth Jenő  
ügyvéd, Tamásiban.

2-6

## Szalámi

első rendű csemege szalámit ajánlok **2 korona 70 fillérért kilogrammonként** utánvétel mellett. — Nagyobb vételnél árengedménnyel.

Tolnai Gyula Miskolcz.

## Eladó vendéglő.

Budán egy az épülő vásárcsarnok közelében levő jömenetű **vendéglői üzlet** jutányos árért eladó. Bővebbet e lap kiadóhivatalában.

## Baromfitenyésztési Lapok.

Gazdagon illusztrált baromfi, galamb- és madártenyésztési szaklap. Az Országos Baromfitenyésztési Egyesület hivatalos közlönye,

szerkeszti: **PARTHAY GÉZA.**

Ezen egyedüli magyar nyelvű szaklap a tenyésztőknek nélkülözhetetlen közlönye. — Előfizetési ára fél évre 2 frt, a „**ZOOLOGIAI LAPOK**“-kal együtt 3 frt. — Mutatvány-számokat ingyen küld a kiadóhivatal **BUDAPESTEN, VII., Rottenbiller-utca 30. sz.**

## Az „Erdélyi Pincze-Egylet“

császári és királyi udvari szállítók,

**Kolozsvárott.**

Sürgönczím: *Bortermelők szövete Kolozsvár.*

Ajánlja egyenesen a szövetezettel **termelő tagjaitól** beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert **tisztán kezelt és kitűnő minőségű**

**fehér és veres, asztali-, pecsenye-, csemege és gyógy-borait.**

Megkeresésekre készséggel küld árlapot

az Igazgatóság.

## Hirman Ferencz

réz-áru gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyári

## SÖRKIMÉRŐ KÉSZÜLÉKET

légnomással és szab. sörhűtővel.

Elvállal régi készülékek átalakítását.

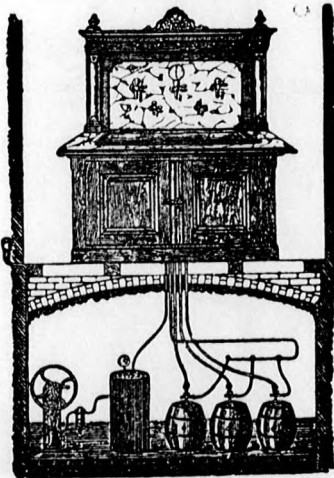
Nagy választék

## bor- és sörcsapokban.

valamint mindenemű szivattyukban.

Javítások legolcsóbban és leggyorsabban eszközöltetnek.

Költségvetésekkel kívánatra díjtalanul szolgálok.



Turkeve rend. tan. város számvevői hivatalától.

## Hirdetmény.

**Turkeve** rendezett tanácsu város részéről közhírré tétetik, hogy a város tulajdonát képező nagy

## „Vendéglő épületnek“

az 1902. év január hó 1. napjától számítandó **3 esetleg 6 évre nyilvános árverésen leendő bérbeadására** határidőül folyó évi **július hó 25. napjának délelőtti 9 órája** Turkeve város közpénztárához ezenel kitűzetik azon megjegyzéssel, hogy **hogy az új bérlő a bérletbe a jóváhagyás után azonnal beléphet.**

Felhivatnak (az ár) emnélfogva a bérelni szándékozók, hogy a fent kitűzött határidőben a városi tanács-teremben bánatpénzzel ellátva jelenjenek meg.

Az árverési feltételek a számvevői hivatalban megtekinthetők.

Kikiáltási ár **1200 koronában állapítottatik meg**, melynek 10%-a az árverés megkezdése előtt mint **bánatpénz lefizetendő.**

Az árverés **Turkeve város képviselőtestületének jóváhagyása** után lesz csak a városra nézve kötelező.

**Turkeve, 1901. július hó 3-án.**

**Koós Imre,**  
számvevő.

↓  
Egyes szám  
10 kr.



SIPULUS LAPJA

**KAKAS MÁRTON**

↓  
Egyes szám  
10 kr.

## Magyarország legkedveltebb élclapja.

Megjelen minden vasárnap.

Előfizetési ár:

Egész évre	4 frt.
Fél évre	2 frt.
Negyed évre	1 frt.

Szerkesztőség és kiadóhivatal

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd-utca 4. szám.

**Legkiválóbb hazai ásványvizek: Szolyvai Luhi Erzsébet, Polenai**  
Megrendelhető az uradalmi ásványvizek bérlőségénél  
Szolyván, (Beregmege). Budapesti főraktár: Kerepesi-ut 11., I. em

Magyar királyi Földmivelésügyi Miniszter.

48409. szám

1901.

**Árverési hirdetmény.**

A lipitújvári m. kir. fürdőhivatal kerületéhez tartozó **fenyőházi gyógy- és fürdőtelepen álló, a kir. kinestár tulajdonát képező** következő

**SZÁLLODA ÉS EGYÉB ÉPÜLETEKNEK**

ugymint:

- a) az **I. számú szállodának** a hozzátartozó melléképületekkel és a mellette levő jégpinczével;
- b) a vendégszobákkal ellátott **kávéházi épületnek** a hozzá épített gyógy-, illetve **étteremmel**, a többi mellékhelyiségekkel és külön álló pince helyiséggel;
- c) a **II. számú szállodának**
- d) a póstaépület I-ső emeletén és padlásán lévő kelyiségeknek mindössze **62 vendégszobával**, végre
- e) az I. számú szálloda mögött az „**Erzsébet**“ **parkban álló tekepályának**

1902. évi január hó 1-étől 1906. évi december hó 31-ig terjedő

**öt évi időre való bérbeadása**

iránt a lipitújvári m. kir. főerdőhivatal irodájában folyó 1901. évi augusztus hó 5-én délelőtti 10 órakor zárt írásbeli versenytárgyalás fog tartatni.

**Kikiáltási évi haszonbér 8000 korona.**

Csak azok az ajánlatok fogadhatnak el a tárgyalás alapjául, a melyek a kitűzött óra előtt a lipitújvári m. kir. főerdőhivatalnál benyújtattak, továbbá amelyek az általános árverési feltételek 2. és 4. pontjaiban foglaltak szerint szerkesztettek és felszereltek.

Az általános árverési és szerződési feltételek a **m. kir. földmivelésügyi minisztérium erdészeti főosztályánál** (Budapest, V. ker., Nádor-utca 5. szám. I. em.) és a **lipitújvári m. kir. főerdőhivatalnál**, valamint a **fenyőházi m. kir. erdőgondnokságnál** a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Budapest, 1901. évi június hó.

M. kir. Földmivelésügyi Miniszter.

**Alapítva 1825.**

**Alapítva 1825.**

**HUBERT J. E. POZSONY**

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitűnő minőségű pezsgőit, különösen

**GENTRY CLUB**

márkáját

*mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjél.*

Budapesti főraktár: **Szimon István** urnál Váci-körút.

Képviselő: **Krappuler E. C.** ur Nádor-utca.

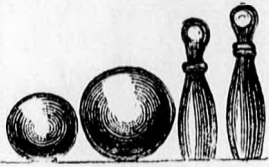
# KERTÉSZ TÓDOR

műipar-áru raktára

Budapest, Kristóf-tér.

## Kugli-bábuk

száraz gyertyánfából készítve, szokásos vastagságban egy készlet 2-25.



### Lignum sanctum golyók

9	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12 1/2	13	13 1/2	14	14 1/2	15 cm.
110	125	140	155	175	195	215	235	255	275	295	315	340

Orosz kuglizó egész szűk udvaron felállítható, egy készlet 9 drb báb, 1 drb golyó, szabályozható erős zsinór és esiga sróffal, a golyó nagysága szerint frt 4-60, 6-50.

**Kugli-golyók** száraz gyertyánfából nagyság szerint 75, 80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy plumpersely lakatra 1 frt. **Kerti gyertyatartó** szél ellen üvegborítással 1 frt. **Kerti lámpa** petrolomra 2-20. **Lampion** kertek kivilágítására és feldíszítésére 15, 20, 30, 40 kr. **Magnesiumlámpa** 30 percig megleő nagy világosságot ad, 1-40. **Abroszmegeőrsítő** szél ellen 100 drb 4 frt. **Dugaszhuzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókietelő készülék** falra vagy ajtóra telerősíthető 2-50. — Kezi dugaszoló kalapáccsal 90 kr. **Hydraulikus hordó szádszelep**, esaprattított bor, sőr, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megcsavanyodása ellen 1 frt. **Üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai husshító** 3-50, 6 frt. **Huspuhító** 35 kr. — **Mandula-, dió-, zsemlye-** stb. **reszelő** 2 frt. **Borsőrítő** 40 kr. **Habverő** főlítteres 80 kr., egylítéses 1-20, kétlítéses 2 frt. **Fagyalt készítő** Dr. Meidinger-féle önműködő 8 adagra 4-50, 12 adagra 6-50, 18 adagra 7-50, 24 adagra 10 frt. **Gyorsforraló** 80 kr. **Kétszített készülék** keverve 1-60. **Domino játék** 90 krtól 2-20-ig. Kávéházi domino átszegezett 7-11 frt. **Roulette játék** 1-80-17 frt. **Tivoli társasjáték** a vendégek részére 60 cm. 4-40, 70 cm. 5-50, 80 cm. 6-60, 90 cm. 8-50, 100 cm. 12 frt. **Teke vagy kugli játék** a szobában asztalon használható 1 frt. 20. **Pincézár táskák** derékra esatolható, szarvasbőrbeli egyes 1-20, ket osztálylyal 2-20, három osztálylyal 3 frt. **Szivar- és cigaretták** tartó szekrény pincézáraknak, elzárható 4 osztálylyal 3 forint, 6 osztálylyal 4 frt. **Papír tányérok** nyári mulatságok-, kirándulásokhoz 100 drb 90 kr. 1-25. **Papír szervéta** 100 drb 80 kr. **Hygienikus köpő-edény** víztölesérel 1 frt.

### Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézbeli	100 drb	.. frt	— 90
5-ös vörösrézbeli	"	"	1-20
10-es nickelbeli	"	"	1-40
20-as sárgarézbeli	"	"	2-20
50-es vörösrézbeli	"	"	4—
100-as sárgarézbeli	"	"	5—

### Szélfogó készülék

önműködő, minden gyertyára alkalmas, mazható szabadban a szél ellen, 90 kr., egy üveg külön 20 kr.

Sörmelegítő készülék 80 kr.

Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu, a palaczkból egy nyomással a pohárba folyik az ital, 1-80.

## SZÁLLODA

nagyobb vidéki városban, az utasok által leginkább látogatva, mint igen jömeneteli üzlet általánosan elismerve, mely a mult évben kimutathatóan tisztán mindenemű kiadást levonva 8000 koronán felül jövedelmezett igen jutányosan eladó kedvező fizetési feltételekkel. Továbbá **szálloda** kisebbszertű, vidéki városban, igen jöhrnevi és jömeneteli üzlet, a melyet bárkinek is tiszta lelkiismerettel merek ajánlani, igen jutányosan és igen kedvező fizetési feltételekkel eladó. Továbbá **kávéház** nagyobb vidéki városban igen szépen berendezve jömeneteli s egyáltalán mint egészséges üzlet ismeretes, melyben bárki is fényes eszisztenciát talál, azonnal olésön és kedvező feltételek mellett eladó. Továbbá **kávéház** a főváros legnagyobb forgalmu pontján mint szolid és jömeneteli üzlet általánosan ismeretes, nappali és éjjeli üzlet egyaránt, bebizonyítható éventől tiszta jövedelme minimum hat-ezer korona, igen jutányosan eladó. Továbbá szálloda-, vendéglő-, kávéház és beszálló vendéglő helyiségek, ujonnan építettek, avagy ber-beadandók nálam mindenkor előjegyzésben vannak, ugyszintén teljese-berendezett kisebb szállodák vagy kávéházak vidéken jömeneteliük direkte a háztulajdonosoktól berendezve bérberevehető s nálam ilyenek mindenkor előjegyzésben vannak. Ugyszintén kerestetnek esaplárosok mindenkor jömeneteli fővárosi és vidéki vendéglői üzletre csakis övadékkal rendelkezők. Bővebbet **Niemetz Gyula** üzletek adásveteli irodájában, Budapestben, József-körut 18. sz.

4-6

Sörszivó készülékek.—

Palaczkzó készülékek.

Tisztító készülékek.—

Pinczészeti czikkek.



# F. NASKE, PRÁGA

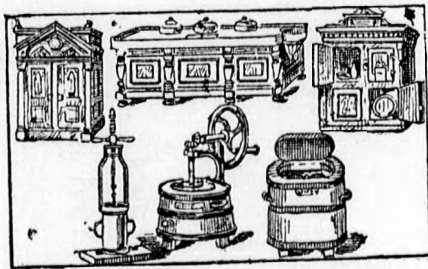
Kerti és tüzi fecskendezők.  
Mindennemű anyagok és készülékek az Acetilen világitáshoz.

Képes árjegyzék ingyen és bérmentve.

# SEIFERT HENRIK és FIAI

cs. és kir. szab.

## jégszekrény-gyár



5-6

cs. és kir. udvari

## tekeasztal-gyár

BUDAPEST,

VII., Dob-utczá 90.

## Boreladás.

1900 évi termés, **ujbor fehér**, november 2-án szüretelve **100 hektó**, ebből **20 hektó szemelt**. **23 frt hektója** az egész készletnek. — **Kisebb quantumban 21-25 frt.**

1898. és 1896. évi termés } novemberben szüretelt.

**Kadarka, Kövidinka, Olasz rizling és vegyes szemelt, Burgundi veres** összesen 100 hektó saját termésű boraim eladók 30-40 forintig.

Az 1901. évi május hóban Párisban tartott nemzetközi Hygienicus kiállításon ezen borokkal a **Grand Prix-t nyertem: oklevelet, nagy aranyérmét és érdemkeresztet.** — A legmagasabb igényeknek megfelelő **pecsenyeborok**; mindannyi saját termésű.

Az ez évi termésre nézve **50 kat. hold szőlőm** termését leszüretelve, **mustként szándékozom eladni, kérem a venni szándékozókat annak idején levélben, vagy személyesen megkeresni.**

**Darányi Ferencz,**  
ügyvéd, birtokos Kecskeméten.

Van szerencsénk a budapesti szállodás és vendéglős urak becses tudomására hozni, hogy a mai nappal a

**Reininghaus testvérek- (Steinfeld, Gráz mellett)**

féle legkifünőbb sör árusítását átvettük. Raktáron tartunk

**HORDÓSÖRT,**

főraktár: **Széchenyi-telep, Nádor-utca 1. szám.**

**PALACZKSÖRT,**

üzlet és iroda: **VII., Bethlen-tér 3. Telefon 57—07.**

5—12 és kész szolgálatainkat följajánljuk.

**ENGLÄNDER MIKSA és TÁRSA.**

**SÖRÖS-KANNÁKAT**

és minden más

vendéglői, kávéházi és háztartási  
üvegárut

legjobb minőségben, olesó áron ajánl az

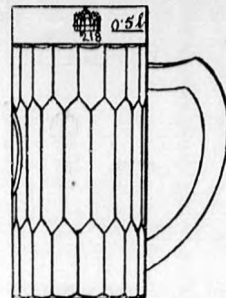
**Első magyar üveggyár r.-t.**

Raktár:

**BUDAPEST.**

**V., Ferencz József-tér 8. sz.**

az Akadémia közelében.



30 év óta itten létező  
raktárunk mással össze  
nem tévesztendő.

**UJ TALÁLmány!**  
**CSÁSZ. ÉS KIR. SZAB. JÉGSZEKRÉNY.**

Gyár: Budapesten, Stiller József-nél, ajánlja törvényesen védett és elismert legjobb

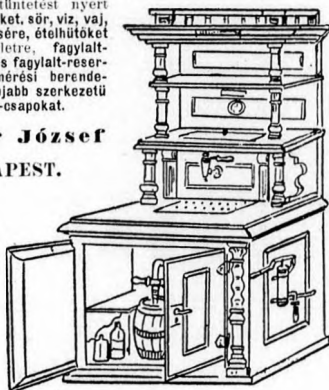
szervezetű, kitüntetést nyert  
hűtőkészülékeket, sör, víz, vaj,  
nyers hús hűtésére, ételhűtőket  
házi szükségletre, fagyalt-  
készülékeket és fagyalt-reser-  
voirokat, bormérési berende-  
zéseket és legújabb szervezetű  
pezsgető-csapokat.

**Stiller József**  
**BUDAPEST.**

Gyár és iroda:

VII., Nagydífa-  
utca 22.

Wesselényi-u.  
sarok!



**Képes árjegyzékek** fenti gyártmányokról, valamint a legújabb ta-  
lálmányú hűtő- és étekhűtőkről, továbbá  
sörkimérő-készülékekről (hűtött levegőnyomással) kívánatra ingyen.

**Eladó vendéglő-épület**

Herczeg Lichtenstein-féle

**ácsi nagyvendéglő**

(Komárommegye) mely italméresi joggal bir, továbbá  
megfelelő *nagy termekkel, uri kaszinóval, kő-*  
kerítéssel ellátott *nagy udvar*, istállók, kocsiszin,  
szóval hozzá tartozó teljes kényelemmel a tulajdonos  
öregsége és távolléte miatt *szabad-kézről örök ár-*  
*ban eladó.* Ertekezések és levélbeni megkeresések  
*Schlesinger Gáspár tulajdonoshoz intézendők*  
*Esztergomban, (Kis-piacz, Schalk-féle ház.* 3-6

**Magyar-Pezsgőbor-Ipar.**  
**Louis François & Comp.**

császár és kir. udvari szállítók.

☉☉☉ Fülöp Szász Coburg Góthai Herczeg Ő Fensége szállítói. ☉☉☉

Diplome d'Honneur

1890 Lissabon

1896 Bordeaux

1896 Paris (Académie Nationale  
de commerce.)

Grand Prix; Hors-Concours:

1897 Marseille

**Budafok (Promontor.)**

**Ezüst érmek**

1889 Páris

1896 Budapest állami ezüst

1900 Páris.

**Arany érem**

1890 Nizza

1894 Antwerpen

1890 Temesvár

1897 Brüsszel

1898 Bécs

1900 Páris (Académie Nationale  
de Commerce.)

Ajánljuk „**Transylvania**“ fél édes és „**Vin brut**“ savanyu izü,  
közkedveltségü pezsgőboraink megízlelését.

Főraktár: **Borhegyi Ferencz** ezelőtt Láposy.

**Budapest, Gizella-tér.**



Vezérképviselőség Magyarország részére: Ruda és Blochmann Budapest, V., Akadémia-utca 16. sz.