

FOLYÓIRAT
SZÁMLODÁK,
VENDEGLŐK
ÉS
KORCSMÁROSOK
SZÁMÁRA.

A VENDEGLŐS.

(Gasthaus-Zeitung.)

SZERKESZTŐSÉG
ÉS
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

A szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-
ipartársulata létezik:

IV. kerület, Kötő-utca 1. szám.

Die Kauttel der Genossenschaft der Hoteliere,
Gastwirthe und Wirthe
befindet sich IV. Bezirk, Strickergasse Nr. 1.

A budapesti pinczér-egylet helyisége

IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.

Pénztárnok CZEPKA L. Caffier,

Der Budapestler Kellner-Verein hat seine Lokaltäten:
IV. Bezirk, Grenadiergasse Nr. 8.

Az elhelyezést a budapesti pinczér-egylet részéről
eszközi Cserevny Wenzel

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt
Wenzel Cserevny
IV. Bezirk, Gutgasse Nr. 14.

A boroshordók.

A jó és egészséges borok eltartására legszükségesebbek a jól dolgozott, mindig tisztán és jó karban tartott hordók.

A hordók minőségétől függ leginkább a borok jósága is, a melyek bennök tartatnak: a nagyság, alak, a fa minősége, ugyszinte a hordók kezelése nagy befolyással vannak a betöltött borokra.

A hordók készítésére mint leghasznavehetőbbnek a tölgyfa bizonyult. De a különféle tölgyfánemek is különböző befolyással vannak a borokra.

A Magyarországon előforduló tölgyfánemek közül különösen kiváló a sudar- vagy nyári tölgy, a kő- vagy téli tölgy. Az előbbi tölgyfánem cserenyagban és oldható részekben szegényebb, likacsosabb és kevésbé tartós; az ugynevezett kő- vagy kemény tölgyfa oldható részekben és cserenyagban dúsbab, emellett kevésbé likacsos és majdnem elpusztíthatatlan tartósságú. A hordó- és kádarmunkákra szolgáló tölgyfák télen vágatattak, a nedv beszivárgása előtt, tehát legfőleg februar elején. A tölgyfák hosszában dongaszzerű metszetnek és nyersen dongákka hasogatlaknak. E dongafa olyképp halmaztatik fel, hogy a levegő minden oldalról átjárhassa és legalább 5-6 hónapig így kell maradnia, hogy rendszeren kiszáradjon és az eső által a benne létező cserenyag- és kivonattartalomtól nagyrészt megtisztíttassék.

A hordók készítéséhez csakis egészséges fát használhatunk, a mely a szárazgás-, repedés- és a csomolyukaktól mentes. A fa megválasztásánál különös tekintettel kell lennünk arra: vajjon az erjesztő vagy eltárolandó hordókra való lesz-e? Az erjesztő hordók készítésére leginkább a puhább, likacsosabb, tehát a sudar, vagyis a nyári tölgyet használjuk; erre legalkalmasabbak a szlavóniai és délmagyarországi hordófák, ugyszinte az olyan tölgyek is, a melyek homokos, trágyadús és nedves talajban tenyésznek. A likacsosabb fából készült hordókban a bor jobban emésződik, de ismét az ily hordókban kiforrt borok hamarabb érnek meg és előnyösebben fejlődnek. A tárolandó hordók részére legalkalmasabb a kevésbé likacsos, szilárd kő- vagy téli tölgyfa; főképp olyan, a mely köves, sovány, agyagos és márgas földben tenyészik.

Az ilyen kemény, kevésbé likacsos fából készült hordókban a bor kevesebbet emésződik, de a tökéletes kifejlődésig hosszabb időt igényel. Azért ajánlatos, hogy a később érő szőlőkből szüret, vagy rosszabb évi termésű borokat szlavóniai vagy sudartölgyfából készült hordókba tegyék, hogy gyorsabban fejlődhessenek, mert a tölgyfájából készült hordókban csakis oly borokat töltünk, melyek fejlődését hátráltatni akarjuk, tehát a könnyebb boroknál, mivel ezek egy pár év múlva vissza esnek; vagy oly kész boroknál, melyeket a kifejlődöttség rendes színvonalán akarunk megtartani.

A hordók formája közönségesen egy, a közepén kevésbé-többé kidomborodott hengeralakú; újabb időben azonban tojásdad alakú hordók is vannak, melyeknél több ter nyeretik és az ily alakú hordókban a bor sokkal gyorsabban fejlődik ki. Ez az alak azonban csakis a tározásra használt hordóknál valik be. A hordók bármely formájának legyenek is, óvatossá és szilárd munkát követelnek: a felső töltő- és a csaplyuk pontosan legyen furva, a dongák egyenlő vastagok legyenek és nem úgy, mint többször előfordul, hogy épen a közepén vékonyabbak, a hol a hordók ivhajlásának a legnagyobb ellenállási erőt kell kifejteniük; ugyszinte a dongák még a nagyobb hordóknál is, ne legyenek igen szélesek, a keskeny dongák ellentállók és tartósabb hordókat szolgáltatnak. Ől hektoliternyi tartalommal nagyobb hordók, mellső fenékükön záró ajtócskával legyenek ellátva, ez ajtócska zárószáruka egy közönséges fatolóból áll, de ennél sokkal szélesebb az újabb időben alkalmazott csavarzár. A hordóajtócskák jól és szilárdan dolgoztatók legyenek, pontos beillesztéssel, a vas összekötő szegek, vagy a zárcsavar fejének kilátszásaiok nem szabad, hanem az ajtócska fájába melyen beverendők és fával befödendők, nehogy a vas a borral érintkezésbe jöjjön. Minden borpinczében különböző nagyságú hordók legyenek készletben, mert ezeket a pincze nagysága után kell az eltárolandó borok mennyiségénél alkalmazni. A hordók nagysága szinte lényeges befolyást gyakorol a borok fejlődésére; továbbá a kisebb hordókban a borok az elerjedés által jobban fogyatkoznak, mint a nagyobb edényekben. A kisebb hordókban a bor előbb ér

és palackozásra gyorsabban érik; míg ellenben a nagyobb hordókban tovább megmarad új bornak. A nagyobb hordókban a must előbb és tökéletesebben elerjed mint a kisebbekben, csak-hogy az újbor emezekben sokkal előbb tisztul. A kisebb hordókban tartott borok az időváltozásainak jobban alavetvék, mint a nagyobbakban. Ha azt akarjuk elérni, hogy boraink tovább újak maradjanak és a nagyobb szénadtartalmuk által üdőségüket és zamataikat megtartsák, úgy a borokat nagyobb edényekben helyezük el: a hol azonban a borok melegebbi megérését és kifejlődését akarjuk elérni, úgy azokat kisebb hordókba kell lefejtelnünk. A nagyobb hordóknak az az előnyük van, hogy több mennyiségű egyforma bort állíthatunk elő, és a nagy borkereskedésekben e célra is használják, a hol sokszor 1000 akós, sőt még ezen fölüli hordók is egyforma borral telítétek. A rögtön elárúsítandó és szállítandó borokhoz legezteszerűbb az 5 és 10 hektolitères hordókat használni; a nehezebb és aszúborok kisebb edényekben fejtendők le, hogy kifejlődésük elősegíttessék.

Hogy a hordókat tartósabbakká tegyék, sokszor kikencéznek azokat, ezen eljárás azonban csakis az eltárolásra szánt hordóknál, a melyekbe erősebb borok fejtetnek, ajánlatos, mert a kencézés által a fa pórusai bedugíttatnak, és ez által a bor erős beszáradaisa gátolva van és sok felülről bort meglehet gazdálkodni; ellenben az új borok kifejlődése az ilyen hordókban igen lassan halad, azért az erjesztő hordókat és olyanokat is, a melyekbe új borok fejtetnek, kikencézni nem szabad. Különböző szerek, mázak és kencézők vannak a hordók beeresztésére ajánlva. Legegszerűbb és legjobb eljárás az, hogy ha a hordókat, melyeket kencézni akarunk, előbb jóminőségű tiszta lenolajkenyével eresztjük be, és ha az első beeresztés már megszáradt, másodsor is beeresztjük és ismét jól kiszáradt a hordókat, mielőtt a pinczébe hoznánk.

A hamisított borok vizsgálása.

A borok hamisítása különböző módon történik, a bor minősége szerint.

A borok így osztályozvák:

Szylveszter-éji álom.

Fáradtan, kimerülve mentem haza családomhoz pihenésre. Meggyújtottam a lámpást, már mindenki édes alomban szunyadozott. Az óra mutatója az 1-esen volt. Lefekvés előtt hálószerkenyemre készítettem kedvence olvasmányomat a »Nemzet«-et, melytől oly jól el lehet aludni. Lepihentem. Nem tudom hány sort olvastam a »Nemzet«-ből, de annyit tudok, hogy reá nemsokára kopogtatás hallatszolt ajtómon. Vajjon ki járhat ily későn? Gondolom. Nem várták, míg »szabad«-ot mondok, benyitottak. Hármán voltak. Mindegyik frakkban, klakkal és lakkban. Hajjuk szépen fel-sütve, már t. i. a kinek volt. Bajzusuk legényesen kikenve. A lámpa halvány fényénél felismertem őket: Gundel, Némay és Kutschera állottak előttem. Halkan, de ünnepélyesen adta elő szándékukat a szónok, Kutschera Mihály, következőképp: »Uram! Keljen fel, öltse fel, ünnepi ruháját, nagy tisztség és hivatal vár Önre, jöjjön velünk, künn vár a kocsis. Ön lesz hivatalba megítélni, hogy hazai szállodáink közül Budapesten melyik lehet büszkeségünk. Önt szemeltük ki a bíráló-bizottság elnökévé, végig járjuk a budapesti szállodákat és a hol a legszebbet fogjuk észlelni, annak tulajdonosa fogja megkapni tőlünk az elismerés újévi ajándékát.« Mit volt mit tenni, fel-

öltözködtem Minthogy az én ünnepplém a munkában használt ruhám volt, amennyiben, mi a dolgotban szoktunk frakkot hordani, fölvettem a frakkos öltözömet, kicsinosítam magam, a másik perczben már lenn találtam magam a kapu előtt, hol 6 loval befogott elegans hintó láttam.

A lovak nagyszerű 16 markos fekete paripák voltak, hosszú szalagokkal és ékes szerszámmal felszerelve. A bakon magyar mentés, köcsagos darutollas kocsis ült. Válla és dereka nemzeti színű szalaggal volt átkötve, kezében pedig hosszú ostort tartott. Mellette ugyanolyan öltözött inas volt, ki megjelensünkre hirtelen leugrott a bakról s a kocsiba segített bennünket. A nyugtalan paripák vadul tomboltak és prűszkölték s tánczolja kaparták az Erzsébet-körüt szurkos aszfaltját.

Elhelyezkedtünk. A kocsis egyet csettintett a nyelvével s a másik pillanatban már messze repültünk a kerépesi-út felé.

Alig volt annyira időm, hogy körülnézhettem, már az »Angol királynő« szálloda előtt találtuk magunkat Itt már vártak bennünket. A portás ünnepi díszben szalutált. A kapualja és lépcsőzet pazarul volt kivilágítva. A tulajdonos és egy csomó pinczér-sereg által köelve, megnéztük a termelet. Miután a perza sah és Milán király által lakott szobákat megtekintettük, továbbá mindent kielégítőnek találtunk, csakhamar onnét eltávoztunk.

Innét a »Vadászkürt«-höz hajtatunk. Itt sem voltunk váratlan vendégek. Miután az itteni díszes berendezést megismereltük, innen is rövid idő múlva eltávoztunk. A legközelebbi állomás a »Hungaria« volt. Az 5 emeletes impozáns épület ki volt világitva. Mikor a kocsióbi kiszálltunk, a díszbe öltözött portás adott jelére kinyitottak a kapu szárnyai. A mesésen kivilágított kapualj délszaki növényekkel volt díszítve. Két oldalt pinczerek képeztek sorfalat. A bejáratnál Ilics a Hungaria genialis üzletvezetője, illetőleg igazgatója fogadott bennünket. Üdvözlő beszéde körülbelül a következő volt: Mélyen tisztelt uraim! Örömmel vettük tudomásul ide jövetelük czélját. Tudjuk nagyon jól azt a nemes intencziót, mely Önöket ide vezérelte. Amit itt látni fognak, azt megfogják látni holnap is. A mi igyekezetünk nem pillanatnyi, hanem mindenkorra irányul. Szerény igyekezetem mindig odahatott, hogy a nagyközönség és az idegen kényelmét talájon e falak között. Ha talán nem sikerült a tökéletesedés legmagasabb fokára emelni, kérem elnézésüket. Isten hozta Önöket!

E szavak után a pinczér-gárda harsány »eljenek«-ben tört ki; mire a téli kertben Ráczi Pali bandája rázendítette a toust. Egy percznyi szünet után Gundel válaszolt a következőképpen: »Tisztelt uram! Budapest főváros, mely minden tekintetben

1. Édes vagy likőrborok; csukorióbbel vagy anélkül, mint a madeira; aszúsólékból készített, vagy a must részletes elpárolgatása által, mint: tokaji, malaga, muskát, aszú- és nemesborok.

2. Borkötés savanyú borok, kevés csukortartalommal, mint a rajnai és moseli borok. Ezen borok gallizálás által savtartalmukból sokat veszítenek.

3. Alkoholos borok; melynek a burgundi, portugál, spanyol-, olasz-, görög- és magyar-borok.

4. A cseresavartartalmu borok, mint a leg-több francia és magyar borok.

5. Gyöngyöző és sziló borok, mint a pezsgő. Általában minden borokat öt osztályba sorozunk.

1. A legfinomabb minőségű, de csekély mennyiségű borok.

2. Kínó minőségű borokat, melyekből több terem és így a kereskedésben is elterjedtek.

3. Finom és kevésbé finom borokat, melyek minőségük után alkalmasak a szállításra.

4. Gyengébb minőségűeket.

5. A legköznövesebbeket.

A legutóbbi két fajta, ritkán jön a világkereskedelemben. Csakis olyanok, melyek kedvező fekvésükkel fogva az olcsó tengeri szállításra alkalmasak oly helyekre, ahol olcsó borokat kívánnak, hogy a gyártott borokkal versenyzhessenek.

A három első osztályú borok még a következők alosztályozatnak, egymint: 1. száraz borok, 2. közép borok, 3. likőr-borok.

Mindeme borokat iparkodnak a borhamisítók kisebb-nagyobb mérvben utánozni, amint épen értik. Ezen eljárás azonban legkevésbé sikerül nekik az első osztályú boroknál. E borok fogyasztói többnyire gazdag emberek, és mind pénzük, mind utazásai által szertett tapasztalataiknál fogva meglehetősen borismerők. Ennél fogva az első osztályú borok ritkán utánoztatnak, mivel jó üzletet nem csinálhatnak velük.

Kivételt képeznek itt az első osztályú likőrborok; mintán mint csomagborok nagyban fogyasztatnak — tőkép lakosok alkalmával — s nagy hasznot hajtának és így a borhamisítók nem megvetendő nyereményt képezik.

A különféle borok változatos alkohol-tartalma után illetik meg azok valódságát.

A borok megvizsgálása, rendszeren azok alkohol-tartalma alapján történik.

A legerősebb alkoholt tartalmaz a portbor; csak hogy ez nem a szétosztott szőlőcukornak tulajdonítandó, mert a bor már egy adag borszeszt kapott, mely a legtöbb déli és francia boroknál észlelhető.

A második és harmadosztályú likőrborok, alkoholt és csukortartalmuknál fogva, úgy illatuk mint színük miatt a hamisításnak leginkább kitéve. A tokaji bor miért a borok királya? Mert a leggyesebb és legtroutruzottabb borkirályok nem képesek előállítani; mind világos színe, mind specifikus süllye, azt teljesen lehetetlen észlelni. Magas ára miatt már sokan áradoztak ugyan, de haszalan. Aki a valódi tokaji egyszer megismerte, azt többé nem lehet utána zottal tévútra vezetni.

Budapesti pinczér-egylet.

A „Budapesti Pinczér-Egylet” minden tisztelt tagjait a „Újév” alkalmából a legszívesebben üdvözlö.

Tomola Roland, Böhm Emil,

Von Seite des Präsidiums des Budapestiner Kellner-Vereins ergeben an alle verehrten Mitglieder die herzlichsten Glückwünsche zum neuen Jahre.

A „Budapesti Pinczér-Egylet” tagjai a mélyen tisztelt Elnökségnek a legőszintűbb szívből „Boldog Új-évet” kívánják.

Die Mitglieder des Budapestiner Kellner-Vereins unterbreiten dem hochgeschätzten Präsidium des Vereins die besten und aufrichtigsten Glückwünsche zum neuen Jahre.

Jegyzőkönyv.

Felvetétt: a budapesti pinczér-egylet rendkívüli választmányi üléséből 1890. december hó 17-én Sebestény-utca 4. sz. alatt az elnök saját helyiségében, délután 4 órakor. Jelen voltak: Böhm Emil elnök, Tomola Roland alelnök, Farkas János tükár, Balda Nándor, Weiss Győző, Hamm Károly, Zártl Lipót, Szabo Imre, Pfeil-mayer Antal, Marczinka József, Bernhard Ferencz, Koller Ferencz választmányi tagok.

Napirend: a bál fizta jövedelmének felosztása.

Elnök szavazatképesnek jelenti az ülést, a 12 választmányi tag jelenlévél, és üdvözlő szavakban megnyitja az ülést. 1. Farkas János jelenti az elnöknek, az iptársulati nagy bálbizottság határozataiból a következő pontokat: 2. választmány, a közös bálbizottságunk iptársulati bizottsága elhatározta hogy az ő részükre eső tiszta jövedelemből adományoznak 15 százalékot a szakiskola-alapjának részére, 5 százalékot a hírlapírói nyugdíjalap javára és 10 százalékot az elszegényedett kereszmarosok felségelgyezésére, a jövedelem többi részét az iptársulati pénztárnak javára fordítják és felszólították a pinczér-egyleti bizottságot, hogy esatlakozzon e nézethez, tudomásul vételett: 2. Elnök indítványozza, hogy ne esatlakozzon egészen az iptársulati bizottság határozatahoz, hanem adományozunk a mi részünkre eső tiszta jövedelemből 10 százalékot a szakiskola alapjának javára és 3 százalékot a hírlapírói nyugdíjalap javára a többi összeg fordítások a pinczér egyleti befelegelyező és temetkezési pénztárnak javára. Egyhangúlag elfogadtatt. 3. Elnök kijelöl egy négy tagból álló bizottságot, mely e határozatot azonnal tudomására vigye az iptársulati bizottságnak, hogy mentől hamarabb megrendelőhelyek legyenek a bál alkalmára szükséges nyomatványok: a határozatot referáló bizottságba kijelöltettek Farkas János, Tomola Roland, Pfeil-mayer Antal, Szabo Imre. Tudomásul vételett. Mivel napirenden több tárgy nem lévén, elnök köszönő szavakban az ülést berekeszti délután 5 órakor. Közli Farkas János.

A budapesti szállodások vendégelők, és kereszmaros iptársulata és a budapesti pinczér-egylet által rendezendő közöshal bizottsága a múlt hó 17-én tartotta 1-ső nagy ülését az iptársulati ülés terében délután 4 órakor: mind a két egyesület bizottsága teljes számban megjelent, a közös bizottság következő képen alakult meg.

Kammer Ernő,

előtöltő elnök,

Wirth Ferencz,

1. t. alelnök,

Wrabetz Frigyes,

bálbizottsági elnök,

Böhm Emil,

bizottsági alelnök,

Végrehajtó bizottsági tagok
Wrabetz Frigyes, Glöck Frigyes, Kommer Ferencz, Stadler Károly, Hermann Ferencz, Böhm Emil, Tomola Roland, Farkas János, Hillebrand József, Cseh János.

Működő bizottság.

Gundel János,

iptársulati elnök,

Teasdale Otto,

1. tükár,

Glöck Frigyes,

1. pénztáros.

Reutter Nándor, Löffelmann Vilmos, Vincze I. Lajos Barabás József, Fanzler János, Krist Ferencz, Spall Mátvás, Schmidt Károly, Ment András, Stóri A. J., Blaschka István, Fritz Henrik, Hell Ferencz, Schwab Antal, Merblitz Lőrincz, Pawelka Antal, Stamm András, ifj. Felth István, Nosek Ignác, Elbel Károly, Steinbelsz János, Marchal József, ifj. Kammer Ernő Palkovits Ede, Illits F., Glöck Erős János, Placht F., Römi Zsiga, Holzwarth György, Petánovits József, Lippert A. Lajos, Steger Károly, Järner Nándor, Hölzel József, Gradwohl Antal, Csányi Károly, Kloss Hermann, Némai Antal, Bátori Mihály, Garami Ede, Kleinlein Károly, Pelzmann Ferencz, Wassermann Jónás, ifj. Karikás Mihály, Löwenstein M., Adamasky József, Skoupi J. Albert, Tóth Antal, Rainer József, Szabó György, Szabó Imre, Marczinka József, Hautzinger János, Csagalla Károly, Kiss Henrik, Moser István, Weiss Győző, Bernhard Ferencz, Kloss Lajos, Rupp Károly, Glivizer Károly, Zártl Alajos, Balda Nándor, Horvát György, Gerlach Pál, Stojkovits István, Pezke Rezső, Loras Adolf, Pshal János, Hamm Károly, Martinschütz János, Buchtler Nándor, Linzmayer Gyula, Merkl Lajos, Rössler József, Wenzel János, Simon János, Laskovits József, továbbá a bizottság elhatározta a bál napját február hó 5-ikére; a belépti jegyek árát a következő képen határozta el, személy-jegy 3 frt., család-jegy (3 hölgy 1 férfi) 5 frt. a belépti-jegyek szám szerint lesznek kibocsájtvva, továbbá a rendező bizottság jelvényei egyszerű vörös selyem gombokból fognak állni; a megrendelésekhez megbízattak, Wrabetz Frigyes, Glöck Frigyes, Pfeilmaier Antal és Tomola Roland urak. A meghívók január hó 3-ától kezdve lesznek szétküldve, a többi ügyek feletti határozat átengedettetl a végrehajtó bizottságnak, a határozatok után elnök berekesztette az ülést.

Esetleg ha tévedésből valaki meghívót nem kapna, kérélt az iptársulati irodába (Hímző-utca 1. sz.) vagy a budapesti pinczér egyleti irodába (Granátos-utca 8. sz.) fordulni meghívóért; jegyek kaphatok ugyanott, és minden szálloda éttermében a főpinczérknél és a bizottsági tagoknál.

A „Budapesti Pinczér-Egylet” karácsonyfa-ünnepélye.

Mint minden évben, úgy ez évben is megtartottat az egylet vezetősége által rendezett humánus jótékony-ság-ünnepély. E magaslatos ünnepély ez évben a »Széchenyi«-terem levő Leika m-féle helyiségben tartottat meg f. hó 22-én délután 4 órakor. A rendező bizottság a következő t. cz. tagokból állott, egymint: Tomola Roland, Pfeilmaier Antal, Csagalla Károly, Szabo Imre, Kiss Henrik, Marczinka József, Weiss Viktor, Balda Nándor és Latzkovits József urakból; e bizottság 1. tagja minden elkövettek, hogy az ünnepélyt széppé és a jótékony célnak megfelelővé tegyék. Már délutáni 4 órakor a vendégő terme tömve volt hölgy- és férfiközönnyel; a kifizetések közül megemlítendő: Stadler ur, a központi vas-pálya-szállodása, Glöck ur a »Pannónia«, Kammer ur a »Vadászkürt« szállodása, Kommer ur a »Virágokor«, Fritz és Prindl urak, oktagon-terü vendégelőők, kik az első üléseket foglaltak el.

Az egybegyült közönnyel észrevehető izgatottság lepte meg, a midőn az adott jelre, a maskor szegény, de most az örömtől ragyogó arzu gyermekek: 34 fiú és 8 leánya — tetőtől talpig csinosan öltözve, Tomola, Csagalla, Balda, Kiss, Czepka, Marczinka és Pfeilmaier bizottsági urak vezetés mellett a teremben megjelentek és annak baloldalán állítottak fel.

Ez volt a program első pontja.

Ez ünnepélyes pillanában lépett a szónokokkal díszített emelvényre föl, Kirner Károly ur, a belvárosi plébánia segédlelkész, és a mélyen tisztott Kossuth mondta a királyra és családjára, mire a Simplicius zenekara az operaból ruházta »Isten áldd meg a magyart!« Utána Némay emelte poharát, Kossuthot életven, mire Marezi Bandi zenekara elhúzta, hogy »Kossuth Lajos azt izente« ... Az asztalok szafélé étellel voltak megrakva, Alig tudtunk belőle válogatni. A pinczér-gárda egymásután váltotta fel a különféle különleges ételeket. Volt ott new-yorki sajt, konstantinápolyi méz, japáni csemege, eszkió compot, spanyol manna, brazilai hecseperse, turkesztáni nászpolya stb. Az italok közül a hazai boroknál kívül a legfinomabb pezsgők voltak azüst edényekben behűtve. A hosszas tosztozás után tánc következett, Nekem nem volt kedvem a tánchoz, azért a buffet-be húzódtam.

Körülbélül 3 óra lehetett, mikor a küldöttség elbűszött a tarsaságtól. A bűszűdvölzetet en tartottam, melynek végeztével Kutschera licsnek egy babékoszort nyújtott át. lics meghatva mondott köszönetet. Az egész publikum lekisvert bennünket. Ugyanazon a fogaton hazarepültünk.

Réggel fele főfajással ebredtem fel. Eleinte azt hittem, hogy a sok pezsgőtől, csak később jöttem rá, hogy a furcsa alomtól.

Tihanyi József.

a magyarok diésőségét igyekszik hirdetni, világvarossa emelkedést nemcsak annak köszönheti, hogy ipari, kereskedelmi és kulturális szempontból előre halad, hanem a legkisebb tényezőnek is, mely haladását előzoja, ilyen nem éppen kis tényező a szállodák berendezésének kultusza. Erről akarunk mi meggyőződést szerezni, s reméljük, hogy a hol most vagyunk, szintén egyik factorát találjuk a mi iparunk és a város emeléséhez. Köszönjük a megtiszteltetést, szívesen jötünk ide. E szavakra újra hangos éjont kiallottak, mire a cigány zenekar a Rákóczy indulóra gyűjtött. Ennek a hangjainál vonultunk fel a viraggal díszített leposkón az első emeletre.

Soha életemben nem ért olyan megtiszteltetés. Elöl licscel lepdeltem fölfel karanfogyást, utánunk a 3 tagú küldöttség. Ezeket a pinczér-sereg követte, végül az előkerült cigány-zenekar.

Az első emelet úgy nézett ki, mintha tündéri kezek díszítették volna fel. Itt az összes szobákat, termeket és elegáns berendezéseket néztük meg. Minden ragyogott, minden egyes rész az üzletvezető genialitására vallott. Megtekintettük a tárgsalgó, a hálószobákat és a pipere-szobát.

Mikor már mindent megszemlélünk, vonultunk a tunczterembe, hol a legnagyobb meglepetésünkre egy impozans fölterített asztal látunk, körülötte 500 vendég ült. Mikor beleptünk, eljen-

zessel fogadtak bennünket. Itt először is licsné, született Matyeka Szerafin ó nagyságanak mutat- ták be bennünket egyenkint, azután a többi szép hölgyeknek és uraknak. Ott találtam a többek közt Apponyi grófot, a kinek gratuláltam a multi- korai beszédért, Török főkapitányt; de a ki leg- jobban meglepett, az Kossuth Lajos földim volt.

Nagyot bantultam azon, hogy nagy hazánkba mit csinál 1890-ben a Hungariában? De még nagyobb meglepetésemre szolgált át itálami Hirsch baró rokonomat, ki nyomban megintertpollattam azon mellőzésekért, melyekben részestültem. Megmutattam neki válasz nélkül hagyott ajánlott levelemről szóló receptiseket s mondtam neki, hogy ne pazarolja úgy el az én pénzemet, hanem juttasson nekem is abból. Ó nagyon excusálta magát, azt mondta, hogy egyetlen egy levelemet sem látta, azt hiszi, hogy a tükrajai azokat elkontiskáltak. Igérté, hogy 50,000 frtot kintalványoz a részemre. En pedig ígertem, hogy azon esetben az összeg felét felajánlom egy pinczér-iskola felállítására. Még szerettem volna Hirsch rokonom- mal beszélni, mert úgyis nehezen jutok hozzá, de Jókai Mór élrantott onnan és figyelmeztett, hogy már találva van. Még csak akkor kezdtem észrevenni, hogy milyen szép mennyezetű, angval- lokkal kifestett teremben vagyok. Mellettem két oldalt szintén két földi élő angyal ült. Az első

tosztot Kossuth mondta a királyra és családjára, mire a Simplicius zenekara az operaból ruházta »Isten áldd meg a magyart!« Utána Némay emelte poharát, Kossuthot életven, mire Marezi Bandi zenekara elhúzta, hogy »Kossuth Lajos azt izente« ... Az asztalok szafélé étellel voltak megrakva, Alig tudtunk belőle válogatni. A pinczér-gárda egymásután váltotta fel a különféle különleges ételeket. Volt ott new-yorki sajt, konstantinápolyi méz, japáni csemege, eszkió compot, spanyol manna, brazilai hecseperse, turkesztáni nászpolya stb. Az italok közül a hazai boroknál kívül a legfinomabb pezsgők voltak azüst edényekben behűtve. A hosszas tosztozás után tánc következett, Nekem nem volt kedvem a tánchoz, azért a buffet-be húzódtam.

Réggel fele főfajással ebredtem fel. Eleinte azt hittem, hogy a sok pezsgőtől, csak később jöttem rá, hogy a furcsa alomtól.

hallgató közönségnek — egy, az ünnepség keretében vágó 3/4 óráig tartó tartalomdús és helyesléssel fogadott beszédet tartott.

Ez volt a második pontja, és egyszermind a fáradságos harmadik pont megoldása, ugyanint: az állapokat legtisztábban és legjobban író pinczertanoneczoknak szánt díjak kiosztása: melyet a főt, segédlelkész ur egy az illetőkhöz intézett alkalmi beszéd kíséretében adott át nekik, a Stadler és Glüeck urak által magyar nyelven kiadott »A szakácsművészet könyve« című díszkötésű munkán kívül még: Kratochwill Ferencz, pinczertanonecznak az »Arany sasban« első díj egy arany; a második díjat (10 frank) Schaschek Emil, Lippert ur vendégfoglójában alkalmazzák pinczertanonecz, a harmadik díjat egy ezüsttallért pedig Widder Lajos, pinczertanonecz az »Angol kiralyng« vendégfoglójában nyerték el.

A »Budapesti Pinczeregyelet« nevében e helyt főt, Kirner Károly segédlelkész urnak önzetlen eljárásáért és tapintatos közreműködéséért, úgyszint a kedélyes és az ünnepély fényét emelő rendezkedéséért, köszönetünket és elismerésünket fejezzük ki.

Ezekután az előbbkelő közönség eltávozott, és csak a szegény gyermekek vendéglése maradt hátra: Hogarth cselejtjére volna szükségünk, ha e vig, a mai nap túlboldog illyülvilág cselekményeit le akarnók festeni.

Láttuk a mint a nőbizottság tagjai, és Leikam vendéglős ur személyesen mindent elkövettek, hogy a gyermekvendégsereg legkisebb igényei is kielégíttessenek.

Végre üdvözljük a három díjnyertes pinczertanoneczot és figyelmzetjük öket, hogy ez úton szorgalmasan tovább haladjanak; a magyar nyelvet tanulmányozzák, s általában minden oly tulajdonságokat magukévá tegyék, a melyek öket gyakorlott pinczerekké és a »Pinczert-Egyelet« hasznos tagjaivá avassák.

Az isten áldása legyen az adományokon — és a megajándékozottak becsületes magyar állampolgárokká váljanak. — A »Budapesti Pinczeregyelet« a mai nap egy oly elismerésre méltó emberbaráti eljárást gyakorolt, mely a legnagyobb dicséretre érdemes.

A húskimérési szabályrendelet. A városi tanács csak nemrég lépette életbe s a mérsárosok már is megváltoztatását kérelmezik. A szabályrendeletnek tudvalevőleg az a legfontosabb intézkedése, hogy a húst nyomtaték nélkül kell adni s a kinek nyomtaték kell, az tartozik ezt külön fizetni. A mérsárosok most azt kérték, hogy engedjék meg nekik ismét a húsnak nyomtatékkal való kimérése. A tanács azonban hozzájárulna a közéletelési és közgazdasági bizottság javaslatához, a kérvény elutasítása iránt tesz a közgyűlésen előterjesztést.

A pécsi szállodás és vendéglősök jó egészségök daczára is sújtva vannak a pécsi tifuszjárvány által, az idegenek a betegség miatt mindinkább kerülik a várost. A vendégfogadók, üzletek egész üresek. Reméljük azonban, hogy az új év küszöbén az amúgy is szűnni kezdő járvány folytán a pécsi szállodák és vendéglők ismét felélénkülnek a vendégek nagy számától.

Béste in Wien. Am 9. Zänner findet in der Gartenbaugeländchaft der Ball der Genossenschaft der Gastwirthe und am 20. Zänner im Hotel „Goldenes Kreuz“ in

Mariahilf der Ball des Unterstüßungsvereines für Gastwirthe und Hoteliers statt. — Der Wiener Kellnerball findet am 16. Zänner im Sofiensaale statt.

Folgende Werke sind durch die Redaktion der „Allg. Kellner-Zeitung“ in Wien, Schulhof No. 4, zu beziehen: „Neuester fertig französisch oder englisch sprechender Kellner.“ Preis inclusive Porto 75 fr. „Der Gastronom.“ Handbuch für alle im Hotel- und Restaurationswesen vorkommenden Speisen und Getränke nach ihrer Benennung in deutscher, französischer und englischer Sprache. Preis 1 fl. 20 fr.

Das Gremium der Wiener Hoteliers eröffnet am 5. Zänner den ersten Jahrgang einer fachlichen Fortbildungsschule. Das niederösterreich. Landesgesetz verpflichtet die Lehrlinge zum Besuche von Fachschulen. Da nun die bestehenden gewerblichen Fortbildungsschulen weder in Bezug auf die Unterrichtszeit, noch auf den Umfang des Lehrstoffes den Anforderungen für Lehrlinge des Hotel- und Gastwirthgewerbes entsprechen, so regte Prof. Heß bereits vor mehreren Jahren den Gedanken an, eigene fachliche Fortbildungsschulen in's Leben zu rufen. Das Gremium der Hoteliers sah sich auch veranlaßt, diesen Gedanken zur Durchführung zu bringen und Dant der unermüdblichen und energischen Thätigkeit der Gremialvorlesung ist es gelungen, die Schwierigkeiten, welche sich der Errichtung einer solchen Lehranstalt entgegenstellten, zu beseitigen. Der Lehrkörper besteht aus bewährten Fachprofessoren. Den praktischen Unterricht erteilen einzelne Principale und erprobte in der Praxis thätige Fachkräfte. Der Unterricht in den vier zu eröffnenden Parallelabtheilungen des I. Jahrganges findet dreimal wöchentlich von 1/5 bis 1/7 Uhr abends statt. Als Unterrichtsfächer wurden festgesetzt: Gewerbliche Correspondenz, gewerbliches Rechnen, gewerbliche

Buchführung, Geographie (Heimatlunde), Kalligraphie (Verschiedenartiger Verfahren), französische und englische Sprache, Servirtunde, Nahrungs- und Genussmittelkunde und Zeichnen, und Modellen für Kochlehrlinge. Außerdem werden Specialcurse über fremde Sprachen für Gehilfen abgehalten werden.

Hajó-vendéglősök figyelmébe. A Duna-gőzhajózási-társaság az összes társulati, posta- és személyhajókon lévő vendéglő-üzemet minden egyes hajófelügyelőség hatáskörében egy-egy vállalkozónak, esetleg főüzletvezetőnek akarja a szükséges bizonyítékok igazolása mellett 1891. év január havától fogva átengedni. A pályázók a részletes feltételeket a társulat bécsi, budapesti, turn-szeverini hajófelügyelőségein megtekinthetik s ugyanott minden más tekintetben is részletes felvilágosítást kaphatnak. Megjegyzendő, hogy a Magyarország határain belül közlekedő hajók vállalkozójának magyar állampolgárnak kell lennie. Az 50 kros bélyeggel ellátott ajánlatok legkésőbb 1891. évi január hó 10-ig az illető hajófelügyelőségnek nyújtandók be.

A regale-megváltási munkálatok a pénzügyminiszteriumban már befejezésüket érik. Ez idő szerint még néhány jogosított regále-igly vár lebonolyításra, de ehhez sem kell már sok idő.

Dem allverehrten Herren Gastwirth Andreas Stamm und dessen liebenswürdiger Frau Nichtle Anna die herzlichsten Glückwünsche zum Neuen Jahre.

H. S. B.

MEGHÍVÓ

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK, VENDEGLŐSÖK ES KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA

ÉS A

BUDAPESTI PINCZERT-EGYLET

ÁLTAL KÖZÖSEN

1891. ÉVI FEBRUÁR HÓ 5-ÉN A FŐVÁROSI VIGADÓ ÖSSZES TERMEIBEN

BENDEZENDŐ, JÓTÉKONYCZÉLU

ZÁRTKÖRŰ ELITE-BÁLRA

WIRTH FERENCZ
BÁL-ÁLLÉLNÖK.

KAMMER ERNŐ
TISZT. ELNÖK.

GUNDEL JÁNOS
BÁL-ELNÖK.

TEASDALE OTTÓ
JEGYZŐ.

BÖHM EMIL
BENDEZŐ BIZOTTS. ÁLLÉLNÖK.

WRABETZ FR.
BENDEZŐ BIZOTTSÁGI ELNÖK.

GLÜCK FRIGYES
PÉNztÁROS.

KEZDETE 9 ÓRAKOR.

A JEGYEK ÁRA: Személy-jegy 3 frt. Családjegy (1 ur, 3 hölgy) 5 frt.

Jegyek a meghívó előmutatása mellett válthatók: az ipartársulati irodában (IV. Hírnég-utca 1.), a pinczert-egylet irodájában (IV. Gránátos-utca 8.), minden szállodában, vendéglőben és este a pénztárnál.

A tiszta jövedelemnek, a vendéglősök ipartársulatát megillető 50% -ából:

5%, a hirdetések nyugdíjintézte javára,
15% egy szakiskola létesítésére,
30% az elegáns szociális vendéglősök segélyezésére szolgáló alap javára fog fordítani.

A tiszta jövedelemnek, a pinczert-egyletet megillető 50% -ából:

3%, hirdetések nyugdíjintézte javára,
10% egy szakiskola létesítésére,
37% a pinczert-egylet betegszőlési és temetkezési pénztár javára fog fordítani.

JEGYZET: A jótékonyczél iránti tekintetből felülfizetesek, köszönettel fogadtatnak és hirdetlappal nyugdíjztatnak.

Für leidende Füße

empfehle ich mein Erzeugniss in Fussbekleidung.

GERŐ ADOLF

Schuhmachermeister, V.. Grosse Kronengasse Leopoldstädter Kirchenbazar, Gewölb Nr. 31.

Die kais. und kön. Hof- und landesbefugte

Metallwaaren-Fabrik von Herrmann J. L.

BUDAPEST, Waitznergasse Nr. 24



offerirt den Herren Kaffeesiudern ihre neuesten **Theekannen mit Patent-Einsätzen**. Dieselben erweisen sich für alle Zwecke als sehr vorzüglich, weil erstens das unbecueme Theesieb erspart wird und zweitens der Thee nie bitter oder schwarz werden kann, da, sobald eine Schale aus der Kanne weggeschänkt ist, der Thee ober dem Wasser zu stehen kommt. Zugleich behält derselbe sein **vollkommenes feines Aroma** und brüht sich gut ab. — Die Theekannen mit Patent-Einsatz sind bereits in allen grossen Cafe's, Restaurants und Hotels in praktischer Verwendung und finden ungetheilte Anerkennung.

Auch die neuen **Patent-Tafelmesser**, in Alpaca-Silber I-a erzeugt, besitzen den Vorzug gegenüber allen anderen Messern, dass selbe nicht mit Kitt ausgefüllt, sondern aus 13 Millim. starkem harten Metall erzeugt werden. Das Herausfallen der Klingen wird durch das innen angebrachte Schrauben-System und durch die Verlöthung am Anfange des Heftes ganz und gar unmöglich gemacht und können verdorbene oder gebrochene Klingen jederzeit durch neue ersetzt werden.

Preis per 1 Dutzend Tafelmesser in Alpaca-Silber I-a fl. 18.—, Alpaca fl. 9.—
" " 1 " Dessertmesser " " I-a " 14.50, " " 7.50



A legjobb kívánataimat nagyraecsisült barátaim és karlár-saimnak az új évre.

Tomola Roland,
a pinczer-egylet albulake.

Sziből jövő kívánataimat az összes barátaim és szaktársaimnak az új évre.

Farkas János,
a pinczer-egylet titkára.

Allen meinen lieben Freunden und Bekannten rufe ich ein glückliches neues Jahr zu

Juliani Károly,
szálloda az angol királypához.

Zum Jahreswechsel allen meinen Bekannten und Kollegen den herzlichsten Glückwunsch.

Cseh János,
Restaurations „Blumenstock“.

Österr.-ung. Patent. **Thür zu!** Kein Zuschlagen, kein Offenbleiben der Thür mehr möglich durch unseren

selbstthätigen, geräuschlosen Thüerschliesser.

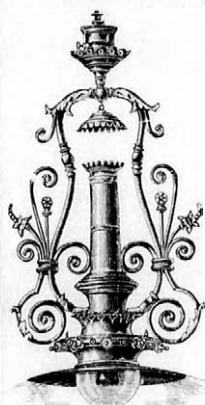
Unentbehrlich Patentirt in Deutschland, Oesterreich-Ungarn etc. 6-mal prämiert für Behörden, Haus- und Ladenbesitzer, Schulen, Restaurateure, Cafés, etc.

C. F. SCHULZE & Co.,

Budapest, nagymező-utca 66.

Preislisten gratis und franco.

Vertreter in allen Städten gesucht.



Die k. u. k. priv.
Gasbogenlicht-Lampe

von F. BUTZKE & Co.

Actien-Gesellschaft für Metall-Industrie in Berlin liefert die effectvollste Intensivbeleuchtung.

Wenig Gas. * Viel Licht.

Dauerhaftigkeit unbegrenzt.

Ausstattung elegant. Preise gering.

Jedem Concurrenzfabrikat überlegen.

Hauptdepöt für Oesterreich-Ungarn bei

Albert Merkel

BUDAPEST

WIEN

VII., Rottenbillergasse 60.

I., Wipplingerstrasse 18.

In allen ersten Caffeehäusern u. Restaurants eingeführt

LETH LAJOS

BUDAPEST,

IV. kalap-utca 5. sz. — IV. Hutgasse Nr. 5.

MAGYARORSZÁG

legelső és legnagyobb helyközvetítő-intézete.

„KÖZPONT“

szállodai, vendéglői s kávéházi személyzet számára.

☎ Telefon összeköttetés. ☎

Főüzlet: Budapest VII. ker., Károly-körút 17. sz. (Br. Orczy-féle ház.)

Üzlet átvétel.

Van szerencsém a mélyen tisztelt közönség tudomására juttatni, hogy a

Budapest, VII. ker., Károly-körút 17. sz. a.

(Br. Orczy-féle) házban levő régi jó hírnévnek örvendő Szeveraféle sütő-üzletet utolsó tulajdonásától Gurtner János urtól megvettem és már tényleg át is vettem.

Legfőbb törekvésem leendő, hogy az eddigi működésem helyén, Pozsony városában tapasztalt jóakaratot itt a fővárosban is kiválóan izletes és jó minőségű **fehér és luxus sütemény** ugy **eredeti rozskenyér** pontos kiszolgáltatása által kiérdemeljem.

Egyntal batorkodom jelezni, hogy a most folyamatban levő felszerelési munkálatok befejezése után fő- és fióküzleteimben kiváló minőségű **eredeti pozsonyi diós- és mákos patkót** és eredeti **pozsonyi kétszersültet** fogok árúsítani.

Schreiner Rezső

sütő-mester.

Főüzlet: Budapest VII. ker., Károly-körút 17. sz. (Br. Orczy-féle ház.)

Fióküzlet: V. ker., Lipót-körút 24. sz.

Fióküzlet: VIII. ker., Agytelek-utca 13. sz.



HÜTTL TÓDOR



ca. és kir. udvari szállító.

Magyarország legnagyobb porcellán-raktára.

Különlegesség:

Vendéglők és kávéházak, szállodák, cukrászdák, stb. berendezése,

elismert kitünő edényekkel, ugy fehér valamint szines festményekkel.

Iniciálék, monogrammok



ugyszinte mindennemű **feliratok** kívánatra a legolcsóbb gyári áron elkészítetnek.



Alapított 1875.

LATZKOVITS A.

Budapest, vácozi-utca 22.

a cs. és kir. kiz. szabadalmazott uri-ingek speciális készítője

ajánlja különlegeségeit

fehérneműek és uri divatáru-cikkekben

ugymint:

legújabb nyakkendők, keztük, zsebrendők, gallérok, kszelők, harisnyák, utazó-ingek és takarók, esernyők, botok, inggombok, pénztárcák, illatszerek, stb.

továbbá bizományi gyári raktárát

Dr. Jäger G. tanár-féle normál-gyapju-árukból
eredeti szabott gyári áron.