

# VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“.)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLŐNY.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és kocsárosok ipartársulata“-nak, a „Budapesti pinczér-egylet“, a „Fővárosi pinczér-kör“ az „Első magyar országos pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházigéged-egylet“, a „Szatmár-németi pinczér-egylet“, a „Székesfehérvári pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér-betegsegélyző-egylet“, a „Kolozsvári pinczér-egylet“, „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 és az „Ujvidéki vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak

## HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

Előfizetési ár:

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

LAPTULAJDONOS és FELELŐS SZERKESZTŐ:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

IV. kerület, Duna-utca 7. szám alatt.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

## HIVATALOS RÉSZ.

**A vendéglősök országos értekezletére eddig a következő szaktársak jelentkeztek:**

**Komáromból:** A révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata képviselőiben: Pengl Ignác, Kéry Mihály, Kokas István, Csóka Ferencz, Hajóssy László, Klár Ferencz, Fuith Lajos, Képp Armin, Pühr Károly, Fischer Adolf, Boor József társulati tagok a küldöttségben való részvételre Gundel János és Kammer Ernő urak, mint társulat dísztagjai is felkéretnek.

**Tövisről (Alsó Fehér-megye):** Walter Károly.

**Kelenföldről:** Körössy Zsigmond.

**Székesfehérvárról:** Szilágyi Ágoston.

**Aradról:** az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesülete“ részéről dr. Barabás Béla titkár 2 tag kíséretében.

**Kunfélegyházáról:** Kneffel E.

**Vácraól:** Hegedüs Károly, Görögöl Márton.

**Makóról:** a makói vendéglősök és kocsárosok megbízásából: Sonkovits János, Staingaszner Lajos, Lászka Ferencz, Bayr András, Gera István, Buza Mihály, Károlyi János, Cservinszki István, Neszko Szűts Sándor, Horváth István, Bökönyi János, Csomor Sámuel.

**Győrből:** a „Győri regale és fogyasztási adózók szövetkezete“ képviselőiben: Stumpf Dózsa titkár, Páncz József, Puntigám Rezső, Stadler János és Spitzer Miksa.

**Szabadkáról:** Lichtnekert Károly

vasuti vendéglős és pinczér-egyleti elnök vezetése alatt 5-én.

**Ujvidékről:** az „Ujvidéki vendéglősök és kávéosok ipartársulata“ képviselőiben: Szavits Demeter elnök, Rozmir József alelnök, Hanzlich Károly, Zapletal Károly, Brácsovits György, Szarka Jenő, Szavits Lázár, Fábry Péter és Scholtenberger N.

**Zólyomból:** Hein Adolf.

### Jegyzőkönyv,

**a budapesti szállodások-, vendéglősök- és kocsárosok-ipartársulata** választmányának 1886. év november hó 19-ikén d. u. 4 órakor az ipartársulat iroda helyiségében Gundel János ur elnöklété alatt megtartott üléséről.

Jelen voltak: Walter Ferencz alelnök, Stauffer András, Schwáb Antal, Günzel Manó, Hell Ferencz, Hermann Ferencz, Fanzler János, Wirth Ferencz, Fritz Henrik, Kommer Ferencz, Pavelka Antal, Stadler Károly, Glück Frigyes, Wrabetz Frigyes, Stóri Adolf, Mayer Ferencz, ifj. Ács Károly ügyvéd, ipartársulati jogtanácsos, Begázsy Nándor titkár, Walter Károly biz. jegyző és Ihász György a „Vendéglősök Lapja“ képviselőiben.

1. Elnök üdvözli a jelenlevőket, a határozatképességet konstatálja, Kern Ferencz, Blaschka István, Barabás József, Stamm András, Steinbeis János, Löffelmann Vilmos, Krist Ferencz urak meg nem jelenésüket igazolja és az ülést megnyitottnak nyilvánítja. Jelen jegyzőkönyv hitelesítésére pedig Stadler Károly és Günzel Manó urakat kéri fel.

2. Olvastatott az 1886. évi november hó 8-ikán tartott választmányi ülés jegyzőkönyve. Tudomásul vétették.

3. Olvastatott özv. Richter Barbara elszegényedett volt vendéglősnő kérvénye.

A választmány tekintettel a kérvényben felhozott indokokra, miután már több ízben segílyt nyert, ismételtén egyszer mindenkorra 20 frotot szavazott meg segíly czimén.

4. Walter Ferencz az orsz. értekezlet előkészítő bizottságának elnöke beferjeszti az értekezletre jelentkezett szaktársak névsorát. Walter Károly biz. jegyző pedig olvassa a vidéki szaktársak átiratait, melyekből kitűnt, hogy 12 helyről 48-an jelentkeztek.

Hosszabb eszmecsere után elhatározottat, miszerint a jelentkezőknek külön-külön átiratban adatik tudomásukra az orsz. értekezlet megtartásának ideje; nemkülönben 300 példányban nyomtatott felhívás bocsájtatik szét az ország különböző vidékein lakó, az eszme iránt érdeklődő szaktársakhoz, miszerint saját hatáskörükben oda hatni sziveskedjenek, hogy az orsz. értekezleten a szaktársak minnél nagyobb számban megjelenjenek.

5. Olvastatott az osztr. magyar vendéglősök szövetkezete központi bizottságának levele, melyben társulatuoknak annak idejében küldött bizottságát az 1886. december 10-ikén Bécsben a Sacher-szállodában az alapszabályok végbefejezése, a második orsz. vendéglős nap meghatározása sa tőke megállapítása tárgyában tartandó értekezletre hívja meg.

Tudomásul vétetik, s Gundel János, Stadler Károly, Glück Frigyes, Wirth Ferencz és Wrabetz Frigyes urak kik a múlt évben július 21-ikén tartott választmányi ülésben mint bizottsági tagok megválasztattak: az értekezletben való részvételre felkéretnek.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést bezárja.

### Stadler Károly előterjesztése.

Ipartársulatunk legutóbbi választmányi ülésén olvasta fel Stadler Károly nagyérdemű szaktársunk az általa szerkesztett s az országos értekezlet elé benyújtandó előterjesztését, mely a szőnyegen forgó nagyhorderejű kérdések célirányos megoldására vonatkozik. E valóban nagy szaktehetségről tanuskodó manifestumot magyar és német nyelven az alábbiakban közöljük, ajánljuk t. szaktársainknagybecsű figyelmébe. (Szerk.)

Goethe „Zauberlehrling“-jeként találjuk magunkat szemben a felidézett szellemekkel.

Az óriási munkához, melynek kezdeményezését elhatároztuk, nőttön nő az anyag és mintegy kimeríthetetlen dagály által élénk sodortatva, majdnem meggyőzőhetetlennek látszik a feladat.

Az egyes egyén társadalmi kifejlődésének főfactorja az egyleti szövetkezés, az összetartozás érzetében és a kölcsönös kiegyensúlyozásban rejlik. Egy hatalmasan sarkaló tényező szintén — az utókor előtt való restelkedés is. Semmi szín alatt ne adassék az utánunk nyomuló generációnak ok azon szemrehányáshoz, hogy mi csupán édes „én“-ünk hiúságának tömjénezendőt ültük végig a gyűléseket; győzöttünk meg utódainkat önzetlen törekvésünkről, melylyel — mellözve minden egyéni előnyt és érdeket — teljes szeretettel és odaadással fogtunk hozzá nemcsak a talaj egyengetéséhez, hanem bizva, reménykedve, hintettük el magyát, sőt ápolgattuk csiráját, a jövő nemzedék által élvezendő szerencsésebb körülményeknek.

Fel tehát kartársak a lethargiából! Nem szabad visszamaradnunk, mert most a megállapodás annyi mint meghalás! Használjuk fel mi is ezen biztató korszakot, melyben szép hazánkat az általános társadalmi művelődés és kifejlődés játékonny szelleme lengi át. Iparunk az új ipartörvény életbeléptetésekor, sokkal előnyösebb álláspontra juthatott volna, ha már akkor is, mint jól szervezett szövetkezet egy szociális tényezőnek tekintélyével bírnak.

De most annyi fontos kérdés zúdul reánk, mely egyik a másikat hajtja és melyek megoldása elodázást nem szenvedhetnek, hogy egyesült erőnkre van szükség a nagy munkához! Egység erősít! Semmi nehézségtől vissza nem riadva haladjunk előre — loyális eszközökkel tért nyitva magunknak a kitzűött uton, a közös cél felé.

Az önbecsülésben csirázik a megbecsültség.

Ez a főindok, mely bennünket készlet az országos magyar vendéglősök napja competens foruma elé egy magyar vendéglősök országos szövetkezet alapításának tervét kérésrel felterjeszteni.

Áthatva azon meggyőződéstől, hogy nemes érzelmű emberek minden nemes eszme iránt fogékonyak, reméljük indítványunkat mielőbb megvalósítva láthatni.

A vendéglősök országos szövetkezetének tendenciája identikus a már fönálló helyi szövetkezetekével, csupán ama különbséggel, hogy hatásköre kiterjedtebb, a mennyiben minden nyilvános kérdésben, mely iparunkra vonatkozik az egyetemes eljárást czélozza. Ezenkívül még nagyon hathatós eredmény várható működésétől az egyletek szűkebbkörű érdekei és belviszonyai emelésére egyáltalán, kivált pedig:

I. A regale rendezése. Ezen eminens kérdés egész terjedelmében kimerítőleg volt már tárgyalva. Tekintve véghetetlen fontosságát, tárgyává lön egy különleges előadásnak és mindenesetre egyik főczélja leendő az egyetemes eljárásnak is, melynek eredménye — hogy életrevaló legyen — nem érhető el egy nap alatt és igénybe veendő folytonos, kitartó, legjobb munkaerőnk.

II. Egy nyugdíj-alap alkotása. Ezen indítvány kivételét erkölcsi és emberbaráti szempontból épűgy, mint iparunk tekintélye érdekében, elmaradhatatlannak tartjuk. Nem akarjuk ezen kérdésben sem megelőzni a becses különleges indítványokat, csupán az utat akarjuk egyengetni és a közérdeklődést megindítani.

III. Egy központi országos helyszerszerző-intézet életbeléptetése; ezzel kapcsolatban egyttal a szolgálati körülmények ugymint a főnök és személyzet közti viszony

tisztázása és szabályozása. Ezen kérdés nem csupán a fővárosiaknak, a vidékieknek tán még nagyobb mérvben már-már égetővé válik, mert eddigi rendezetlen állapotunk minden nappal tarthatatlanabb lesz.

Leginkább sanylik meg ezt a saison-üzletek, melyek kényszerítve lévén bizonytalanra bizni magukat, többnyire áldozatul esnek. Az alapon kívánatos volna egy külön bizottság, mely behatólag foglalkoznék ezen ügygyel és egy tökéletesen kidolgozott indítványt terjettene a competens választmány elé.

IV. A tanonc kérdés. Szinte a legfontosabb egyike, mert benne gyökeredzik iparunk életképességének föltétele. Az alapon nyugszik az épület. A fát a gyökér táplálja.

Hogyha mi egészséges, moralicus, erkölcsös, üzletünk alapföltételeinek megfelelő, művelt utódokat akarunk nevelni, oda kell törekednünk, hogy physicailag nagyon megerőltető iparunk tanoncainak, minden áron segítségökre legyünk, a nevezett minősítés, elérhetősére. (Ipariskola, tanoncidő, fölszabeditás.) Adassék meg a tanoncoknak, kik ezen minőségek idejében épen a testi kifejlődés legkényesebb stadiumában vannak, a Hygiéna által előirt egyszerű bár, de elegendő és egészséges táplálék és tágas és szellőzhető tiszta lakás. A kimenetelek pedig korlátoltassanak és szigorúan ellenőriztessenek. A házon kívüli alvás ugy mint az éjszakai kimaradás absolute kiküszöböltessék. Mindez egy nagyon lelkiismeretes és erélyes rendtartást igényel. Biztos és tartós eredmény e téren persze leginkább akkor lenne várható, ha a principális urak magukévé tennek ezen gondot. Eddig a tanoncok kiképzése és annyira-mennyire gondozása majdnem mindenütt a főpinczérre, sőt sok helyen csupán az éthordóra van bízva. Nem akarjuk ezeknek ebbeli competenciájokat elvitatni, de még kevésbé a principális urakat a főfelelőség alól fölmenteni. Azonban őket sem lehet tanoncaink nevelésében fötényezőknak elismerni, tekintve azt, hogy a sok jó indulat mellett, sajnos ép oly sok a hideg közöny, sőt akarathiany. Bizottságot kell alakítani, mely ezen ügyben is világos határozathozatalra legyen felhatalmazva; erre pedig nézetünk szerint ismét csak a vendéglősök országos szövetkezetének igazgatótanácsa volna leghivatottabb.

V. A nyilvános díszret és jutalmazás, megbecsülhetetlen eszköz, az egyéni ambíció ébresztésére és szítására.

VI. Egy szaklap megindítása, mely által kölcsönös, szakadatlan szellemi összeköttetés eszközöltetik a kartársak és egyletek között, úgyszintén a központi igazgatóság kebelében történtek, határozatok és tanácskozásokról értesítve vannak az összes vidéki egyletek. Egy ily lapban helyt találna még minden olyan privat hirdetés is, mely iparunkra vonatkozással és érdekekkel bír.

Végül nagyon kérjük az igen tisztelt kartárs urakat, most az egyszer ne maradjunk csupán a jó szándéknál, hanem igyekezzünk az itt lehetőleg terjedelmes megbeszélteket, mielőbb sikeres tette valószínűsíteni.

Rendkívüli eredmények csak rendkívüli eszközök által érhetőek el. Ne tekintsük tehát nagynak az áldozatokat, melyek árán célhoz juthatunk! Járuljon hozzá mindegyikünk teljes erejével és a győzelem biztos!

A közvélemény nem is épen tendenciosusan, de látszólag előszeretettel épen a mi iparunkat illeti ellenszenvével — és vagyon miért? Mert egy iparágba sem vegyül annyi hivatalos elem, mint a miénkbe! Felmerül tehát a kérdés, hogy lehetne segíteni ezen a bajon?! Nézetünk szerint csak egy mód van, mely gyö-

keresen kiirtaná és ez: „a vendéglői üzlet folytathatóságát a képesítési bizonyítvány“-hoz kötni. Vagy tán (arra legyen itélvé) a vendéglőbe járok egészséges szervezete, hogy esetleg egy oly qualificálatlan, lelkiismeretlen iparbitoló konyhájából élve, a hamisított, rendetlenül elkészített étkekben, lappangó mérgek által, mi hamarabb megrontva, feldult állapotban kiszolgáltassék ama raffinált „latin konyhá“-nak, — tovaszállítás végett?

A budapesti vendéglősök társulata által a magas kereskedelmi miniszteriumhoz fötérjesztett azon folyamodványa, melyben az „ipartársulat“ egy „ipartestület“-té való szervezésének egyes engedélyezését kéri, hogy ezáltal az ipartörvény értelmében fel legyen hatalmazva, minden vendéglőstől az üzleti képesítési bizonyítványt követelni — mindedig legmagasabb helyről elintézetlen maradjon. Ezen folyamodványunkét kivül sokkal hathatósabb benyomást gyakorolt volna, ha az már a vendéglősök „országos“ egyesülete által benyújtva, az ország összes vendéglőseinek egyhangú ohajtását hozza nyilvánításra.

A folyamodvány másolatát lapunk annak idején hozta és azért ez indítványban tartalmazott szükséges voltát nem kell újból ventilálnunk.

A legjobb szándékkal és tőlünk telhető hozzáértéssel kísértettük meg, egy szabályvázlatot kidolgozni, melyet azon határozott figyelemzetéssel bocsájtok közzé, hogy az csupán a szakember szempontjából van felfogva és minden esetben még jogi cenzurára szorul, mindenek előtt azonban a budapesti vendéglősök szövetkezetének előkelő, elismert szakférjainak bölcs belátású tanácsába és döntő pártfogásába ajánlom.

Stadler Károly.

(Az említett szabályvázlatot jövő számunk hozza.)

## Vorlage des Herrn Karl Stadler.

Wie Goethe's Zaubérlehrling stehen wir vor den heraufbeschworenen Geistern und schier unbezwingbar und unerschöpflich schwillt das Material zu einem Riesenwerke, welches zu beginnen wir uns entschliessen.

Der Hauptfactor der socialen Ausbildung des Individuums liegt im Vereinswesen, in der Zusammengehörigkeit, in der wechselseitigen Ergänzung. — Und ein noch viel mächtigerer Sporn ist die Furcht vor der Zukunft. Denn unter keiner Bedingung wollen wir unserer nachströmenden Generation der Ueberzeugung Raum geben, dass wir blos Sitzungen gessen und dem persönlichen Ehrgeiz geföhnt haben, sondern dass wir mit Hintansetzung jeder Selbstsucht, aber mit voller Liebe an die Bearbeitung des Bodens gingen, ja selbst die Saat gelegt für eine glücklichere, bessere Zukunft.

Auf denn, Standesgenossen, aus der Lethargie! Wir dürfen nicht zurückbleiben, denn Stillestehen ist gleichbedeutend mit Sterben. Benützen wir den günstigen Moment der allgemeinen socialen Entwicklung in Ungarn. Bei Schaffung des Gewerbegesetzes wäre unser Gewerbe weit günstiger bedacht worden, wenn man uns als Factor anerkannt haben müsste.

Doch jetzt drängt eine wichtige Frage die andere, deren Lösung keinen Aufschub erlaubt. Einigkeit macht stark, daher lasset uns mit vereinten Kräften zu Werke gehen, und vor keiner Schwierigkeit zurückschrecken und mit allen loyalen Mitteln unentwegt unserem grossen Ziele entgegensteuern.

In der Selbstachtung liegt der Keim des Geachtetwerdens.

Das sind die Hauptmotive, welche uns bestimmten, vor das competente Forum des ungarischen Landes-Gastwirthe-Tages die Gründung eines ungarischen Landes-Gastwirthe-Verbandes bittend zu unterbreiten.

Durchdrungen von der Ueberzeugung, dass edle Menschen jeder edlen Idee zugänglich sind — ermunthigt uns zu hoffen — die Idee verwirklicht zu sehen.

Der Zweck eines Landes-Gastwirthe-Verbandes ist identisch mit jenem der bestehenden Genossenschaften, nur in ausgedehnterem Masse. Er bezwecke das solidarische Vorgehen in allen öffentlichen Fragen, welche mit unserem Gewerbe in Verbindung gebracht werden. Zu gleicher Zeit erwarten wir von demselben ein erspriessliches Resultat in allen internen Angelegenheiten, überhaupt und insbesondere:

I. Regelung der Regalien. Diese eminente Frage ist im Meritum erschöpfend ventilirt worden. In Anbetracht der Wichtigkeit bildet sie aách den Gegenstand eines Special-Referates und jedenfalls den Hauptzweck eines solidarischen Vorgehens, dessen Resultate — sollen sie erspriesslich sein, nicht an einem Tage zu erreichen sind — demzufolge ein stetiges, gemeinsames Arbeiten aller berufenen Factoren unseres Gewerbes erfordern.

II. Die Gründung eines Pensionsfondes erachten wir aus sittlichen und humanitären Rücksichten und im Interesse des Ansehens unseres Gewerbes für unerlässlich; auch auf diesem Felde wollen wir den Specialanträgen nicht vorgehen, denselben jedoch durch die Gründung eines Landesverbandes die Wege ebnet.

Die Schaffung eines Landes-Central-Stellen-Vermittlungs-Bureau mit der gleichzeitigen Regelung der Dienst-Verhältnisse zwischen Dienstgeber und Dienstnehmer. Nicht nur die Hauptstadt — vorzüglich die Provinz — fühlt die Nothwendigkeit der baldigen Regelung dieser wichtigen Frage. Insbesondere Saison-Geschäfte, welche oft mit bedeutenden Opfern sich in das Ungewisse machtlos ergeben müssen. Für diese Angelegenheit wäre ein Special-Referat besonders erwünscht, welches sich eingehend mit der Frage beschäftigen muss und mit concreten Anträgen vor dem Plenum zu erscheinen hat.

Die brennende Lehrlingsfrage, unseres Erachtens eine der wichtigsten, in welcher die Existenz-Bedingung unseres Gewerbes fasst.

Das Fundament trägt das Gebäude, die Wurzel nährt den Baum. Wolten wir eine gesunde, moralisch sittliche, den Grundbedingungen unseres Gewerbes entsprechende gebildete Nachkommenschaft erziehen, so müssen wir dahin trachten, dass wir den Lehrlingen unseres physisch anstrengenden Gewerbes mit allen Mitteln an die Hand gehen, um den ob erwähnten Zweck zu erreichen.

Gewerbeschule, Lehrzeit, Freisprechung, körperliche Ausbildung unserer Lehrlinge, die sich in dieser Zeit im Stadium der Entwicklung befinden, ist es nothwendig, denselben eine einfache, aber gesunde Nahrung angedeihen zu lassen. Gesunde, luftige Wohnungen, Einschränkungen der Ausgänge auf das minimalste, das Schlafen ausser dem Hause nicht zu gestatten und Nachtausgänge absolut nicht zu erlauben. Es erfordert dies eine minutiöse Controle.

Am sichersten und rationellsten würden wir diesbezügliche Resultate erzielen, wenn sich auch die Principale ernstlich der Sache annehmen würden. Denn in den meisten Fällen ist die Erziehung der Lehrlinge den Oberkellnern und oft auch nur den Speisenträgern an-

vertraut. Wir wollen den beiden Letztgenannten die Competenz nicht absprechen, aber auch die Principale der Verantwortung nicht entheben.

Der gute Wille des einen Theils, die Gleichgiltigkeit, oft Willenlosigkeit des anderen Theils der Principale, können in der Erziehung unserer Lehrlinge nicht der massgebende Factor sein!

Es muss ein Forum geschaffen werden, das auch hier endgiltig zu entscheiden haben wird — und da ist unserer Ansicht nach der Landes-Gastwirtheverband und dessen Vertretung das Berufenste.

Die öffentliche Belohnung und Belobung ist ein nicht zu unterschätzender Behelf, um die Ambition im Individuum zu fördern.

Die Gründung eines officiellen Fachorgans, um durch dasselbe mit allen auswärtigen Mitgliedern in stetem Contacte zu bleiben und dieselben an den Vorgängen im Schoosse der Central-Leitung immer au fait zu erhalten. In einem solchen Fachblatte kann allen privaten Ankündigungen Raum gegeben werden, in wieferne dieselben auf unser Gewerbe Bezug haben.

Schliesslich bitten wir Sie, geehrte Fachgenossen, auf das Dringlichste, es dieses Mal nicht nur beim guten Willen bleiben zu lassen, sondern das durch das Vorstehende zur Genüge als nothwendig erwiesene durch die That zu verwirklichen helfen.

Ausserordentliche Resultate lassen sich nur durch ausserordentliche Mittel erzielen. Es scheine uns daher kein Opfer zu gross, Jeder trage mit seinen Kräften bei und wir sind des Sieges gewiss!

Wenn nicht tendenziös, so mit Vorliebe bringt die öffentliche Meinung gerade unserem Gewerbe die wenigste Sympathie entgegen und warum? Weil sich unter gar kein Gewerbe so viel unberafene Elemente mischen, wie in das unserige. Es drängt sich nun die Frage heran, wie wäre diesem Unfuge abzuhelfen? Unserer Ansicht nach gibt es nur ein Mittel, welches radical zu wirken im Stande ist und das ist das Ausübungsrecht des Wirths-Gewerbes an den Befähigungs-Nachweis zu knüpfen. Oder ist etwa der gesunde Körper der Gasthaus-Besucher nur dazu da, um durch unqualificirte, gewissenlose Gewerbsbeflissene verdorben zu werden und nachdem derselbe durch Verabreichung gefälschter Nahrungsmittel und in Form verborgener Gifte zerstört ist, in diesem Zustande der raffinirten lateinischen Küche zur Weiterbeförderung überlassen zu werden?

Die von Seite der Budapester Wirths-Genossenschaft einem Handelsministerium unterbreitete Bitte um gnädigste Bewilligung unserer Gewerbsgenossenschaft in eine Gewerbe-Corporation umzugestalten, welche dann als solche im Sinne des bestehenden Gewerbe-Gesetzes jeden Gastwirth an die Erbringung des Befähigungs-Nachweises binden würde, blieb bis zur Stunde unerledigt.

Aber welche Wirkung hätte eine solche Petition zweifellos machen müssen, wenn dieselbe durch den ungarischen Landes-Gastwirthe-Verband eingereicht würde, indem durch denselben der einheitliche Wunsch sämmtlicher ungarischen Gastwirthe zum Ausdrucke gebracht wird.

Der Wortlaut der Petition ist den Lesern unseres Blattes bekannt.

Nach alldem brauchen wir die Nothwendigkeit dieser Verfügung nicht mehr hervorzuheben.

Mit bestem Willen und Wissen habe ich es versucht, einen Statutenentwurf auszuarbeiten, welchen ich mit dem ausdrücklichen Be-

merken hiemit übergebe, dass derselbe nur vom Standpunkte eines Fachgenossen aufgefasst ist und jedenfalls einer juridischen Zensur bedarf, ja selbst in fachlicher Hinsicht dem Urtheil des löblichen Ausschusses der Budapester Wirths-Genossenschaft zur Durchberatung empfohlen, nicht ohne Werth sein wird.

Carl Stadler.

## A képesítés.

Igen sajnosan érintett bennünket az „országos magyar iparegyesület“-nek a képesítés tárgyában véleményezés végett benyújtott átiratunk felett hozott határozathozatala, a melylyel a mi iparágunknak képesítéshez való kötését lehetségesnek nem találta.

Már pedig mindazon szakművek, melyek eddigelő iparágunk fejlesztésére vonatkozólag megjelentek s egy egész irodalmat képeznek — elég bizonyítékot nyújtanak a képesítés szükségessége és nélkülözhetlensége felől.

Mindaddig, míg az egyik vagy másik iparág nem fogja belátni, hogy az egyik vagy másiknak jelentősége nem ép oly nagy, vagy szükséges, mint az önmagáé, addig egység és az iparbani együttes és egyetemleges törekvés a felvirágzáshoz nem fog könnyen létesülhetni. A mi iparágunk sajnos a legnagyobb küzdelmekkel és valódi meggyőződéssel sem volt képes az iránta tanusított közönyt megtörni. Külföldön már sikerült, de édes hazánkban mindeddig a vendéglős még nincs elismerve.

Csodálatos, hogy az 1885. évi országos statisztikai kimutatás arról értesít, hogy Magyarországon az iparosok közül 9.45%, azaz körülbelül 60.867 foglalkozik a szállodai és vendéglői iparággal. Hogy ezen iparág részint üzlet, részint regalé adóval mennyivel járul az ország pénzügyi szükségleteihez, azt elképzelhetjük, hogy nem a leglényegtelenebb.

(Ha némelyek azt hiszik is, hogy nem a vendéglős, de a vendég fizeti, erre az a megjegyzésünk volna, hogy az asztalos, szabó, czipész és egyéb iparosnál-is szintén a vevő fizeti?)

Mindezen elősoroltakból kiviláglik, hogy mennyire volna üdvös az ezen sorokban érintett minden egyes ipar fontosságának kellő elismerése.

Ne lankadjunk azért és Madách Imrének az „Ur szavait“ tartsuk szemünk előtt „Küzdj és bizva bizzál!“

Glück Frigyes.

## Die Fachliteratur der Hotelwissenschaft.

Mitgetheilt durch Fried. Glück.

### Allgemeinwerke.

Guyer, Eduard; „Das Hotelwesen der Gegenwart.“ I. Ausg. Zürich 1874. II. Ausg. Zürich 1885.

Guyer, Eduard; „Les hôtels modernes“, traduit de l'Allemand par Prof. Henri Bourrit. Paris 1877.

Hegenbarth, E. Max; Handbuch des Hotelbetriebs. Praktisches Hilfsbuch für Hoteliers, Restaurateure, Pensionsinhaber und deren gesamtes Betriebspersonal.

Nieder mann, Fr.; „Das Wirthsgeschäft im Allgemeinen, sowie das Hotelgeschäft im Besonderen.“ Wien 1879.

Stab, W.; „Hotel, Restauration, Gastwirthschaft.“ ihre vortheilhafte, und gemeinnützige Verwaltung und Bedienung. Bremen o. J.

### Gastronomische Hand- und Hilfsbücher.

Beeton, J., Mrs.; „Thee book of household management.“ London 1884.

Gibbhauser, Franz; „Gastronomisches Lexicon.“ Wien 1885.

Maillard, A.; „Le Trésor des maitres d'hôtels.“ Lausanne 1886.

Petermann, Paul; „Orthographie der Speisen und Getränke.“ Deutsch, englisch, französisch. Vollständiges, zuverlässiges Lehrbuch zum Rechtschreiben, Verständniss, Uebersetzen und Aufstellung von Menus, Speise- und Weinkarte etc., nebst Erläuterung der Zusammensetzung, Abstammung, Phantasienamen, technischen-culinarischen Ausdrücke; Mustermenüs in allen Sprachen und ein gastronomisches Lexicon. Leipzig 1886.

Hendess, H.; „Naturwissenschaftliche Encyklopädie der Kochkunst.“ Winterthur 1883.

Malortie, Dr. Ernst v., Hofmarschall; „Das Menu.“ In 2 Theilen. II. Ausgabe. Hannover 1882.

Weber, J. J.; „Universal-Lexicon der Kochkunst.“ 2 Bände. Leipzig 1881. II. Ausgabe 1886.

#### Gastronomische Terminologie.

Brendel, F. H.; „Der Gastronom.“ Handbuch für alle im Hotel- und Restaurationswesen vorkommenden Speisen und Gerichte nach ihrer Benennung in deutscher, französischer und englischer Sprache. III. Aufl. Tharant i. S.

Eckardt, Theodor; „Wörterbuch der Küche und Tafel.“ Erklärung aller auf Ursprung und Bereitungswesen der Nahrungsmittel und Getränke bezüglichen deutschen und fremdsprachlichen Ausdrücke. Wien 1886.

Ehren, Ferd.; „Servirbuch.“ oder neueste und vollständigste Universal-Speisekarte. Wien 1879.

Lunnebach, M.; „Für die Küche.“ II. Aufl. Köln. Eine vollständige Aufstellung deutscher Ausdrücke für alle in der Küche vorkommenden französischen Benennungen der Speisen.

Petermann, Paul; „Orthographie der Speisen und Getränke.“ Deutsch, englisch, französisch. (S. Gastronomische Hand- und Hilfsbücher.) Leipzig 1886.

*Lehr-, Hilfs- und Handbücher der einzelnen Zweige der Hotelwissenschaft.*

#### Buchführung.

Kaatz, L.; „Leitfaden zur Selbsterlernung der einfachen und doppelten Buchführung“, für Hotels und Restaurants. Halle a. S. 1879.

Trempenau, W.; „Hotelbuchführung.“

#### Tafelwesen.

Fritzsche, L. H.; „Der gewandte Keller“, oder das Tischdecken und Serviren. Mit einer Anleitung zum Serviettenbrechen. Frankfurt a. M. 1883.

Wagner, Charlotte; „Der festlich gedeckte Tisch.“ Eine Anleitung, die Servietten in geschmackvolle Formen zu brechen. II. Aufl.

Wurm, Marie; „Die Speisetafel und ihr Arrangement.“ Hamburg 1879.

(Die Fortsetzung der Fachliteratur folgt.)

## A vidék hangulata.

Vidéki szaktársaink köréből a következő átiratok érkeztek ipartársulatunkhoz.

A budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata tek. elnökségének Budapesten.

Az aradi vendéglősök és kávéosok egyesülete örömmel értesült a tek. elnökség nemes szándékai és buzgó törekvéseiről, melyek a „Vendéglősök Lapja“-nak 20. számában közzétett lelkes felhívásaikban nyilvánultak. Fogadják mindenekelöl magasztos és hazafias buz-

gólkodásukhoz szerencsekívánatunkat és őszinte üdvözlötünket!

Az érintett felhívásban hangoztatott elveket s a kivitelre vonatkozó módozatokat mi is teljesen magunkévá tesszük s szívesen készek vagyunk egy egyesületünket, valamint a városunk területén lakó összes érdeklettek a megtartandó vendéglősök országos értekezletén képviseltetni, miért is van szerencsénk tisztelettel bejelenteni, hogy részünkről e czélból Dr. Barabás Béla titkárunk vezetése alatt egy háromtagú küldöttség fog Budapestre menesztetni, kik aztán nevünkben és érdekeink képviselésében korlátlanul és teljes meghatalmazottként fognak eljárni. A küldöttség két tagjának kijelölését csak akkor teendjük meg, ha az országos értekezlet határidejéről értesülve leszünk.

Szabadjon még ez alkalommal egy szerény megjegyzést ajánlanunk a tek. elnökség figyelmébe, s ez az, hogy az országos értekezlet megtartását ne attól tegyék függővé, hogy arra nagy tömegben jelentkeztek-e vagy sem, mert míg egyfelől a nagy tömeg működése sokkal vontatottabb nehézkesebb, addig másfelől inkább figyeljék meg azt, hogy az ország valamennyi városa vagy nagyobb része legyen habár egy-két küldöttel is képviselve, mert így az eszmé szélesebbkörű felkarolása lesz bizonyítva. Az nem fog czélhoz vezetni, ha néhány városból igen sokan, és nagyon sok városból pedig senki sem jelentkezik. Ha az ország városainak nagyobb része egy-két szakértővel megjelenik, ez sokkal biztosabb garantiája lesz a felkarolt eszmék diadalának, mint kevés város nagy tömegű de kevesebb munkaképességgel bíró küldöttségei. E szép tervek megvalósításánál nem néző hallgató és esetleg tapsoló publikumra, hanem igen is kevesebb számú tevékeny és buzgó munkásokra van szükség, kik hivatásuk és megbízásuk magaslatán megállani tudnak.

Még egyet. Igen helyes volna a nagy gyűlést még ezen évben összehívni.

Fogadja a tek. elnökség hazafiai üdvözlötünk és kollegiális érzületünk őszinte nyilvánítását.

Kelt az aradi vendéglősök és kávéosok egyesületének 1886. évi október hó 26-án tartott rendkívüli közgyűléséből.

Schor Albert,  
elnök.

Dr. Barabás Béla,  
titkár.

An das löbl. Präsidium der Budapester Gastwirthen-Genossenschaft in Budapest.

Der Verband der Arader Gastwirth und Hoteliers nahm mit Freude Kenntniss von den edlen Absichten und eifrigen Bestrebungen des löbl. Präsidiums, welche in dem schwungvollen Aufrufe von Nr. 20 des „Vendéglősök Lapja“ zum Ausdruck gelangten. Empfangen sie vor Allem unseren Freundesgruss und aufrichtigen Glückwunsch zu Ihrem erhabenen und patriotischen Beginnen.

Den in besagtem Aufrufe ausgesprochenen Prinzipien, sowie den die Ausführung derselben betreffenden Modalitäten, stimmen wir vollkommen bei und sind gerne bereit unseren Verband, wie auch alle im Bereiche unserer Stadt befindlichen Interessenten, an dem abzuhaltenen Landes-Gastwirth-Tage vertreten zu lassen, weshalb auch wir hiemit die Ehre haben anzuzeigen, dass wir zu diesem Zwecke unter Führung unseres Sekretärs, Dr. Béla Barabás, eine aus drei Mitgliedern bestehende Deputation nach Budapest entsenden werden, welche dann in unserem Namen als Vertreter unserer Interessen, mit unbeschränkter Vollmacht auftreten wird. Die beiden Mitglieder

unserer Vertretung werden wir erst dann bestimmen, wenn uns der Termin des Landes-Gastwirth-Tages bekannt sein wird.

Bei dieser Gelegenheit sei uns erlaubt eine bescheidene Bemerkung der Aufmerksamkeit des löbl. Präsidiums zu empfehlen und zwar dass das Zustandekommen des Landes-Gastwirth-Tages nicht von den massenhaften Anmeldungen zu demselben abhängig gemacht werde, einestheils weil das Gebahren einer grösseren Masse viel schwerfälliger und langwieriger ist, anderentheils weil vielmehr an dem Umstände gelegen ist, dass sämtliche oder doch je mehr Städte des Landes, wenn auch durch eine kleinere Anzahl von Mitgliedern — vertreten seien, indem auf diese Weise die Idee zu viel weiterer Verbreitung gelangt.

Es wird nicht zum Ziele führen, wenn aus einigen wenigen Städten viele Vertreter, aus vielen Städten aber deren gar keine erscheinen würden. Wenn die grössere Anzahl der Städte des Landes durch je ein—zwei Sachverständige vertreten sein wird, wird dies den Sieg der aufgetauchten Ideen vielmehr sichern, als wenn nur wenige Städte zahlreicher zwar, aber weniger arbeitsfähig sich einfinden.

Zur Verwirklichung dieser schönen Pläne bedarf es keiner applaudirenden Zuschauermenge, sondern einer Anzahl thätiger, eifriger Arbeiter, welche sich auf der Höhe ihres Berufes und ihres Vertrauenspostens befinden.

Noch eines! Es wäre sehr angezeigt, die grosse Versammlung noch in diesem Jahre einzuberufen.

Wir entbieten dem löbl. Präsidium unseren patriotischen Gruss und den Ausdruck unserer aufrichtigen kollegialen Gesinnungen!

Gegeben am 26. Okt. 1886 in der ausserordentlichen Sitzung des Verbandes der Arader Gastwirth und Caffetiers.

Albert Schor.  
Präsident.

Dr. Béla Barabás.  
Sekretär.

Győr, 1886 november hó 5.

A budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata tekintetes elnökségének.

Tehtetes elnökség!

Van szerencsénk tisztelettel értesíteni, miszerint a tek. Elnökségnek a Budapesten tartandó vendéglősök országos értekezletére, vonatkozó meghívása szövetkezetünk választmányának a mai napon tartott ülésén tárgyalatván, egyhangulag örövendetes tudomásul vétetett, szövetkezetünknek az értekezleten leendő képviseltése elhatározottat:

Stumpf Dózsa titkár, Páncz József, Puntigám Rezső, Stadler János és Spitzer Miksa választmányi tagok mint szövetkezeti képviselők kiküldettek.

Az összes győri vendéglősök, italmérok és kávéosok pedig fölfognak kéretni, hogy a jelzett értekezleten minél számosabban megjelenjen szíveskedjenek.

Tiszteletünk nyilvánítása mellett maradtunk hazafiai üdvözlöt a győri regálé és fogyasztási adózók szövetkezeté nevében:

Csaby Sándor elnök.

Szabadka, nov. 13. 1886

Mélyen tisztelt Elnökség!

Az alulírott ipartársulat becses meghívására az országos kocsmáros értekezletre bátorodom legnagyobb köszönetemet nyilvánítani, egyszermind tekintetességednek azon választ adni, hogy hajlandó vagyok firodságom feláldozni, hogy minél tömegesebben megjelenhessünk, az igazi szaktársaink körében, és azon hazafiai nagy czélt, a melyéért önnök már sok éven át

nagy buzgalommal fáradoznak, Isten segélyével végre elérhessük. Eddigi felszólalásomnak tisztelt társaim között annyi az eredménye, hogy négyen jelentkeztek, így tehát személyemmel öten fogunk lenni. Ezzel maradtam hazafiai üdvözléssel.

**Lichtnerkert Károly** pinczér egyleti elnök.

Makó Nov. 11 1886

Tekintetes Gundel János úrnak tisztelettel. Budapesten. Az országos értekezleten részt venni óhajtok, és kérjük a tekintetes elnök urat az országos értekezletet méltóztassék minél előbb össze hívni és szíveskedjen részünkre meghívót küldeni. Tisztelettel a Makói vendéglősök és korcsmárosok megbízásából.

**Sonkócs János** vendéglős.

**Staingaszner Lajos. Cserveinszki István László Ferencz Neczkó Szücs Sándor Gera István Bökönyi János Buza Mihály Csomor Sámuel Károlyi János.**

A Budapesti szállodások vendéglősök és korcsmáros ipartársulat tekintetes elnökségének Budapesten.

A Vendéglősök Lapja 1886 október 15-éről keltezett számában közölt felhívására bejelentem esekélyességem megjelenését, kérésem kieszközölni a m. k. állam vasutakra ha lehetséges 5% árengedés az összes pályatársak részére ez biztosítja az tömegesebb megjelenését.

Kívánatos volna ha a végrehajtó bizottság egyúttal az tágtársakat felkérné, hogy mindenki a lehető hű leírását küldené be az üzleti lakhelyén fizetendő regálé díjakról a kimutatást mit fizetnek borrhól és mit sörről, és egyéb szesz italokról, egyenes és mellék díjakra, továbbá mi a fogyasztási díj, így lehetne az országos értekezleten hű képet alkotni milyenek a városok által kezelt regálé díjak; továbbá felkérendők volnának azon szaktársak is, kik akadályozvalennének a megjelenésre, miszerint szíveskedjenek az értekezletnek azon szíveskedjenek megtenni hogy legalább a fenti díjakról egy kis körvonalat az országos értekezletnek beküldենek, úgy hiszem azon szaktársak kik ezen a pályán mint segítők foglalkoztak ezen fenti kérést nem fogják megtagadni. A tek. ipartársulatnak egyik kész tisztelője.

**Walter Károly** vasuti vendéglős Tóvis.

Tek. szerkesztő úr!

Becsés lapjának f. hó 15-iki számában megjelent „Felhívás“-ra miután annak tartalmával általánosságban én is egyet értek, ennél fogva — az országos értekezletre jelentkezem, s annak idején ott megjelenni el nem mulasztandom. Addig is azonban bátorodom megjegyezni, hogy a „Felhívásban“ kitűzött sok czél közül, talán a legfontosabbat előre lehetne discursió tárgyává tenni és pedig az országos szövetség megalakítását — s ha eziránt az országos gyűlésen tisztába jöttünk, ez megtörtént — anyagilag is megerősöbödünk, lehetne a többi jogi természetű kérdéseket szakértők közreműködésének elintézni, mert jobb ha részünkről kezdetnek keveset de biztosan, mint sokat és siker nélkül cselekszünk.

Egyébiránt szokott jóindulatába ajánlva magamat maradok tisztelettel

Kelenföld 1886 nov. 19.

**Körössy Zsigmond** vendéglős.

An das hochl. Präsidium der Budapester Hotelier-, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft Budapest.

Hochlöbl. Präsidium!

Bezugnehmend auf unser Schreiben vom 4. d. M. beehren wir uns Ihnen unten bezeich-

nete Herrn, welche den Landes-Gastwirthentage besuchen wollen, bekannt zu geben u. zw. haben sich folgende Herren gemeldet:

Demeter Szavits, Josef Rozmir, Karl Hanzlich, Karl Zapletal, Georg Bracsevits, Jenő Szarka, Lazar Szavits, Peter Fabry aus Neusatz und N. Schollenberger aus Jareg.

Es dürften sich bis der Zeitpunkt bekannt wird, wann der Gastwirthentag stattfindet, noch mehrere Herrn vormelden.

Mit genossenschaftlichem Gruss die Neusatzter Hotelier-, Einkehr-, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft.

Neusatz, am 13. Nov. 1886.

**Josef Rozmir,**  
Vice-Präses.

**Demeter Szavits,**  
Präses.

Az Ujvidéki vendéglősök és kávéosok ipartársulatától.

Tek. Ihász György lapszerkesztő urnak Budapesten.

Van szerencsém tisztelettel értesíteni, hogy ipartársulatunk legutóbbi közgyűlésében a t. Uraságod szerkesztése és tulajdonában megjelenő „Vendéglősök Lapját“ — Szavits Demeter elnök ur indítványára — a társulat hivatalos közlönyéül megválasztotta.

Ujvidéken, 1886. nov. 20.

Hazafiai üdvözléssel

Rozmir József  
alelnök.

**Ipartársulatunk elnöksége a következő átiratokat intézte vidéki szaktársainkhoz:**

Tisztelt szaktárs ur!

Miután az orsz. értekezlet szempontjából szükséges előmunkálatok elkészítése és befejezése sokkal több időt igényelnek, semmint azt előre kiszámítani lehetett volna: úgy tekintettel arra, hogy több vidéki szaktársaink is előterjesztést óhajtanak tenni: ezen tényezők okai annak, hogy az orsz. értekezlet megtartásának napját 1887. év első hónapjaira kellett áttenni. Ugyanazért ez oknál fogva a jelentkezési határidőt is figyelemmel a még folyton beérkező jelentkezésekre 1887. év január 31-éig hosszabbítottuk meg. A jelentkezések úgy mint eddig, ipartársulati irodánkba (Budapest. IV., Lipót-utca 12) intézendők. A határidő ily módon meghosszabbítása folytán felkérjük t. szaktársainkat, mikép saját hatáskörükben oda hatni szíveskedjenek, hogy az eszmét minél tágabb körben ismertessék és szaktársainkat minél nagyobb számban az értekezleten való részvételre megnyerni igyekezzenek. Az orsz. értekezlet megtartásának napjáról külön értesítést nyer.

Budapest, 1886. nov. 23.

Szaktársi üdvözléssel

**a bpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának elnöksége.**

**Jegyzőkönyv.**

Felvétetett Aradon, „az aradi pinczér-betegségélyző- és temetkezési egyesület“ helyiségében 1886. november 16-án a rendes havi választmányi ülés alkalmából. Jelen voltak: Novotny Lajos elnök, Michl József alelnök, Homolay Bertalan titkár, Deutsch Károly pénztárnok, Kormos Adolf ellenőr, Lübek Hermann, Huzó István, Rosenzweig Albert, Luszká József és Szabó István választmányi tagok.

Elnök a gyűlés határozat képességét constatálva, a jelen levőket üdvözli s felkéri a titkárt, a napirendre kitűzött ügyek előadására.

1. Előterjesztése az október és november havi számadásoknak, melyekből kitévnik, hogy e két hónapban mindössze 167 frt. 85 kr. bevétel és ugyancsak e két hónapban 91 frt. 20 kr. kiadás előfordult s mutatkozik 66 frt. 65 kr. pénztári készlet 1886. december havára.

Számlatevőnek a számadások s nyugták pontos átvizsgálása s a felmaradt pénznek előolvasása után a felmentvény megadatott.

2. Jelentés, miszerint az újonnan átdolgozott, illetve módosított alapszabályok felsőbb helyen egész terjedelemben elfogadtatván, jóváhagyási záradékkal ellátva, leérkeztek.

Tudomásul vétetett s a helyben hagyott alapszabályok 300 példányban kinyomtatni, német szövegre átfordíttatni s az összehívandó közgyűlés elé terjesztetni rendeltettek.

3. Csete József, egyleti tag elhalálván, részére illetve örökösei részére a temetési járulék kiadati javasoltatik.

Elfogadtatott és a pénztáros utasítva lett a temetési járuléknak özvegy Csete Józsefné kezéhez laendő kifizetésére, nyugtatvány bevétele mellett.

4. Jelentés, miszerint Szoszner Ignác 20 forintnyi és Schreyer Ferenc 10 forintnyi, összesen 30 forintnyi összeget az egyleti pénztári gyarapításához adományoztak.

Tudomásul vétetvén, nevezetteknek jegyzőkönyvi köszönet szavaztatott s ez velük írásban közöltetni rendeltetett, az adományozott összegek pedig az egyleti vagyonba beolvasztatni rendeltettek.

5. Felolvastatik az aradi vendéglősök és kávéosok egyesületének 193/886. számú átirata, mely szerint f. é. október 26-án tartott rendkívüli közgyűlésükön elhatározatott, hogy minden pinczér, a ki valamely helybeli üzletbe belép, a véglegesítési 8 nap eltelte után köteles legyen, az aradi pinczér-betegségélyző és temetkezési egyesületbe tagul beiratkozni s ha ezt az illető pinczér tenni vonatkoznék, akkor őt az illető üzlettulajdonos tartozik beírni s tőle az esedékes díjakat levonni.

Tudomásul vétetett s ezen határozat jóváhagyás végett a legközelebbi közgyűlés elé terjesztetni rendeltetik.

Egyéb tárgy napirendre kitűzve nem lévén, elnök az ülést berekesztette.

Kmf.

kiadta:

**Homolai,** titkár.

**Jegyzőkönyv.**

Fölvétetett a „szabadkai pinczér-egyesület“ f. év november hó 13-án tartott választmányi ülésén. Jelen voltak Lichtnerkert Károly elnök, Merkovies András alelnök, Thiry Hugó pénztárnok, Achász Ferencz gondnok, Tótsch Ignác, Wukics Ferencz, Horvát Jenő, Sauer Kálmán, Erfurt Hugó, Randevgh József, Reigel Ferencz, Opolezer Mihály és Micsányi János választmányi-tagok.

Ekkor elnök az ülést megnyitotta, titkár távollétében a jegyzőkönyvet Sauer Kálmán választmányi tag olvasta föl.

Következett Thiry Hugó pénztárnok kimutatása, ki a befolyt számlák után 61 frt 90 kr. mutat ki, tudomásul vétetik, azonkívül Lichtnerkert Károly elnök ur adománya 50 frt, melyet nevenapja alkalmával a zászlóalpra ajándékozott, köszönettel tudomásul vétetik.

Továbbá bejelentetett a temetkezési zászló

megérkezése, mely felbontatni elrendeltetett, és a választmány teljes megelégedésére szolgált.

Végre indítvány tétetett, hogy Lichtnekert Károly egyleti elnök urnak nemeskeblű adakozásáért jegyzőkönyvileg köszönet szavazzassák, egyhangulag elfogadtatott.

Több tárgy hiányában a gyűlés véget ért.

Borsody Imre, titkár:

## Generalversammlung-Protokoll.

Aufgenommen bei der am 28. Juni 1886 ersten ordentlichen Generalversammlung der „Neusatzter Hoteller-, Einkehr-, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft“, im Saale des serbischen Theatergebäudes.

Der Generalversammlung wohnten 90 hiesige Berufsgenossen bei und wurde dieselbe durch den provisorischen Präses, Herrn Szavits Demeter, um 4<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Uhr Nachmittags eröffnet.

Thätigkeit:

1. Herr prov. Präses Szavits Demeter eröffnet die Generalversammlung mit einer gewählten Ansprache und begrüßte dieselbe in ungarischer, deutscher und serbischer Sprache.

2. Herr prov. Präses Szavits Demeter erstattete den Thätigkeits-Bericht, wonach seit dem ersten Zusammenkommen, d. i. den 14. Januar 1885, 16 Ausschuss-Sitzungen und eine Generalversammlung abgehalten wurden und dankte für das ihm geschenkte Zutrauen.

3. Wahl des Präses ad hoc.

Zum Präses ad hoc wurde Herr J. Rohonyi gewählt, welcher in einer schwingvollen Ansprache an die Generalversammlung den „Zweck und die Aufgabe der Genossenschaft“ klarlegte, die mit grosser Begeisterung aufgenommen wurde, sodann wurde zur Wahl der Funktionäre geschritten und es werden einstimmig gewählt:

4. Zum Präses Herr Szavits Demeter, zum Vice-Präses Herr Rozmir Josef.

5. Zu Ausschussmitglieder die Herren: Carl Hanzlich, Carl Zapletal, Georg Bracsevits, Georg Hess, Stefan Nikolits, Franz Hertlein, Toscha Nikolits, Panta Szrdanov, Gyoka Szlan-kamenácz, Josef Huck, Peter Fabry, Toscha Martonosky, Carl Aumann, Gyoka Vlaovits, Alady Vincze und Illia Milicsics.

6. Zu Ausschuss-Ersatzmitglieder die Herren: Szarka Jenő, Jean Siller, Martin Maldaker, Fehérváry Illés, Mirko Sirisky, Jovan Jerkovits, Jakob Hild und Paul Radovanovits.

8. Zu Mitglieder der Friedens-Kommission die Herren: Jakob Hild, Szarka Jenő, Mirko Sirisky, Christian Neider, Arnyas Mihály, Georg Militar, Jozsa Rakiksits, Michael Rupp, Mita Mihailovits, Carl Hanzlich, Tosa Martonosky und Georg Hess.

8. Zu Ersatz-Mitglieder der Friedens-Kommission die Herren: Nikola Nikolits, Lazar Maksimovits, Josef Huck, Carl Zapletal, Becskéházy Sándor und Marko Schilits.

9. Zur Authentikation des Generalversammlungs-Protokolles die Herren: Sima Stajonevits, Szabó István, Samuel Jurenka und Sava Petrovits.

10. Sodann wurde Herr Josef Puliszak vom Ausschusse zum Sekretär der Genossenschaft gewählt und von der Generalversammlung bestätigt.

Da die Tagesordnung erschöpft ist und keine weiteren Anträge oder Interpellationen gemacht wurden, so schloss Herr Präses Demeter Szavits um halb 6 Uhr Nachmittags die Generalversammlung.

Neusatz, den 28. Juni 1886.

Demeter Szavits, Franz Mistelbauer,  
Präses. prov. Schriftführer.

## Aranylakoma Süssenbecknél.

Ne tessék hinni, hogy derék szaktársunk Süssenbeck ur arany menyegzőjének arany lakomájáról óhajtok szólni, sokkal messzebb van az még, hogycsem arról már ma lehetne írni: hanem ama diszes ebédéről, s inkább ama ebéd diszéről, melynek szem-, fül- és élvezeti tanuja valék, mely Süssenbeck Béla urnak a VI—VII. kerületi kör Andrassy-uti palotájában levő nagy ebédlőjében tartatott Mészner József nyug. igazgató aranymenyegzője alkalmából.

A menyegző lefolyását, a mennyiben ez nem tartozik szorosán ide, ott kezdjük, hogy 1886. november 14-én d. u. 1 órakor diszes közönség (számszerint vagy 80) gyűlt egybe Süssenbeck Albert urnak józú „magyar menü“-jét végig bírálendő.

Hogy Süssenbeck Béla ur sohasem hiányzott azon táborból, mely zászlajára a „magyarosodás“ jelszavát tűzte, arról meg voltunk győződve, s volt talán némi kételyünk, eloszlott az ma teljesen, midőn az étterembe lépve a teríték mellé helyezett étlapon ezeket olvastuk:

Ébéd

id. Mészner József ur és neje aranymenyegzőjük alkalmából. 1886. nov. 14.

Zöldségleves  
Fogas Chambord modra  
Vesepcsenye pástétommal  
Stiriai kappan  
Récze  
Francia saláta  
Befőttek  
Krém  
Vegyes gyümölcs  
Sajtok

A midőn el nem mulaszthatjuk az ebéd ugy diszes, mint izletes kiállításáról a legteljesebb elismeréssel adózni, egyuttal üdvözöljük Süssenbeck Béla urat, mint a diszlakomákon szokásos étlapoknak magyar nyelven való kiállításánál uttörő munkájáért.

Kívánjuk legyen helyisége a diszlakomák állandó otthona, s hogy érje meg ama szép ünnepélyt kedves nejével együtt ő is, mint a melyre „magyar ételjeit“ kiállította!

Erdőssy.

## Étkezés hajdan.

II.

A mult században a francziák szigoruan megtartották a böjtöt, mely alatt csak tejes ételeket, vaját, tojást és sajtot ettek, míg az olaszok a borjuféjet és lábat, valamint a kappan szárnyát böjti eledelnek tartották. Nagypénteken a király és a királyi család csupán metéltet evetf, mely halformájú, vagy gyümölcs alakú volt, s e szokás még 1762-ben is divott. Más böjti naponkon a királyi asztalok fő eledele a lazac volt, melyet már 1681-ben királyi halmak ismertek, és minden fogást az udvari konyhába kellett szállítani, a hol nagy árt adtak érte,

Angliában a régi időkben nagyon szűk volt a táplálkozás, Boleyn Anna, VIII. Henrik király második neje csak szalonát és sört regelizett, de már Erzsébet tejes zsemlyével, ürühüssal, marhacombbal, borjúpecsenyével, nyul-cotelettel és kenyérel élt.

Csemegek, mint árticsóka, spárga különféle babfajok csak a XVII. század vége elé lettek ismeretesek Angliában.

I. Károly alatt a királyi háztartás költségei már jelentékenyek voltak. Minden szükségletükről magán bevásárlójuk gondoskodott.

A francia szakácsművészet az angol konyhára is nagy befolyással volt, habár ez az erősebb, tömöttebb ételket és a nagyobb tisztaságot megtartotta.

Egy angol orvos, Dr. Williams elég helytelenül így ítélte meg a francia szakácsművészetet: Mindenké meg lehet győződve, hogy a francia szakácsművészet, az emberi nem ezen átka, ez a mesterség, mely a dözsölésre szoktat, több ifjat küldött a másvilágra, mint az összes európai háoorúk, még olyanok is, kik erős testalkatuk miatt képesek voltak hatásait elviselni. köszvény, s más betegségek áldozatai lettek.

A mult században az angolok életmódját leginkább Londonban lehetett tanulmányozni. Mar akkor is főtlaplálékuk volt a hús.

John Buchan földieit a húsevés miatt következőképen ócsárolta: „A húsételek bizonyára az ember táplálkozására rendelvek, és a vegetabilis eledelke keverékével bizonyára egészségesek is, hanem naponkint kétszer-háromszor disznóhúst, madarat, halat falni, az már túlságos. Mindenki, a ki szereti egészségét, minden 24 órában csak egyszer egyék húst, s akkor is csak egyfélét.“

London fogyasztása már akkor is jelentékeny volt. 1791. évben 34 vásárhely volt, 747 koresma, 580 vendégfogadó, 822 kávéház és 7634 kisebb csapszék, melyekben 64 millió márkát költöttek el évenkint. 1797-ik évben egy népkonyhát állítottak fel.

A következő három évben 1768—1770-ig elfogyasztottak: 660,000 élő állatot, még pedig 261,696 ökröt, 19,500 borjut 238,000 sertést, 11,5000 véka osztrigát, 16 millió font vaját, 21 millió font sajtot.

1759-től 1762-ig Londonban 975,717 hordó sert főztek, 1786-tól 1787-ig csupán huszonnégy előkelő serfőzdében 1,170,856 hordó sört főztek, ezenfelül még a vidékről is ropant sok sört szállítottak Londonban.

Az erős maláta italokból 200.000 quart fogyasztott el, sok ezer tonna, szyrup, czukor; még az elromlott pálinkabér és üledékből is jó pálinkát és likört főztek. A borból 50,000 tonna fogyasztott el, a pálinkából, rumból, arakból és erős italokból 20 ezer tonna.

A köszén használata a fa helyett évről évre nagyobb mérvet öltött. Naponkint 92 kőszenes hajó jött New-castleből, és ezt nem is tartották valami különösnek.

3000 vidéki hozott vaját, tojást, galambot, tyúkot, tengeri nyulat, vadakat a vásárra; bárány- és disznóhúst pedig házról-házra vittek eladás végett. A kertészek száma már akkor is jelentékeny volt Londonban.

A rangkülönbség Londonban nem volt oly kirívó, mint a német városokban. A sörházakban a legelőbbkelő emberekkel találkozott az ember, míg a kávéházakban nagyon kevert volt a társaság. Még a papok is felkeresték az ily helyeket, és senki sem ütközött meg rajta.

A pálinka ivás nagyon el volt terjedve, s nemcsak a férfiak, hanem az asszonyok is igen megitták. Az alsó néposztályból gyakran lehetett látni férfiakat és nőket a csapszékben egy pohár gin és gabnapálinka előtt ülve, s a kézművesek nejei gyakran férjük tudta nélkül pálinkáztak.

A punchot oly erősen itták, s annyira kimélték a czukrot és a ezitromot, hogy az idegenek azt hitte, hogy meleg rumot iszik.

Az ételek nagyon rozsak voltak. Az idegenek számára a német vendéglőkben az erős és józú leves következőképen készített el: a sültnek vásárolt húsból kivették a csontot, összetörték, s egy vízzel és fűszerekkel telt ködedénybe tették, melynek tetejét becsirizelték, s melyet

a péknél a kemencéhez álitottak. Délben elvitték a fazekat, melyben a legpompásabb leves volt.

A peccenyét erős kőszénparáznál sütötték meg. A főzelék tisztán vízben főzetett meg, s úgy találtatott fel. Azután öntötték rá az olvasztott vaját. Olvasztott vaj liszttel keverve adta a mártást, mely mindenféle húsnál és halnál szerepelt. Másféle mártást nem ismertek.

Változatosság az ételekben még a legnagyobb éttermekben sem fordult elő, s a külföldiek nagyon panaszkodtak az egyformaság miatt.

Szokásban volt az összes tál ételeket egyszerre az asztalra adni, hogy kiki a kedvencéhez nyúlhatott; megesett, hogy sokan két-háromféle főzelékből ettek. Asztalkendőt csak a gyermekeknek adtak; a felnőttek az abroszba törölték szájukat, s az abrosz egészen az öllükig nyúlt le.

A kést mindig a jobb kezükben, a villát a balban tartották, s soha sem cserélték fel. Ezt a szokást a külföldiek is utánozták, hogy angoloknak tekintessenek. Enni nagyon gyorsan ettek, hogy annál hamarabb ülhessenek az itallak. Az abroszt levették ebéd után, s az asztalra a boros palaczkok kerültek.

Kávét Londonban keveset ittak. De nem is volt jó, gyenge és világos volt többnyire. Annál inkább itták a theát, melyet különösen jól és izletesen tudtak elkészíteni. Erősen itták egy kevés tejjel, vajjal, vagy piritott kenyérral.

Rendesen búzakenyeret ettek, a rozskenyér még a koldusok előtt is csak hirből volt ismeretes.

## Különfélék.

**A budapesti szállodások.** vendéglősök és koreszmárosok ipartársulatának bálrendező bizottsága f. é. november 27-ikén a pinczér-egylet kiküldött tagjaival közös értekezletet tartott. Jelen voltak ipartársulatunk részéről: Wrabetz Frigyes, Stadler Károly, Kommer Ferencz, Glück Frigyes, Wirth Ferencz és Walter Károly; a pinczér-egylet részéről: Sztanoj Miklós, Poplán Zsigmond, Cserweny Ferencz, Mundt Lajos, Duchon János és Kozmanovits Károly. A „Vendéglősök Lapja” képviselőjében pedig Ihasz György. Az értekezlet elnökül Stadler Károly úr indítványára Wrabetz Frigyes úr lett megválasztva, ki felkéri a tagokat, a bál megtartása vagy megnevezése iránti véleményeik betérjesztésére. Stadler Károly, Glück Frigyes, Kommer Ferencz urak nemes érvekkel hangsúlyozzák a bálnak meg-

nem tarthatására vonatkozó agályait s felhozzák az üzleti viszonyok kedvezőtlen helyzetét, indítványozzák, hogy ez idén a bál megtartása jobb időkre halasztassék. Sztanoj Miklós a pinczér-egylet részéről kijelenti, hogy miután ő volt a bál megtartásának kezdeményezője szintén egyetért az ipartársulati tagok véleményével. Ily értelemben szóltak még Poplán Zsigmond és az egylet képviselői, miglen elnök egyhangú határozatként kimondta, hogy a közelgő farsang tartama alatt a bál nem tartatik meg.

**A „Pinczér-kör”** a következő felhívást küldte szét: Mint rendesen, úgy ezidén is czélul tűzte ki magának tisztelettel alólirt „Pinczér-kör” karácsonyfa rendező bizottsága a karácsonyi ünnep alkalmával szegény pinczér-egyleti tagok gyermekeit felruházni. E végből azon tiszteletteljes keréssel bátorokodunk t. pályatársaink ismert embérbáráti szeretetéhez fordulni, hogy ezen törekvésében kegyes támogatásokat kikérjék, kiindulva ama szerény meggyőződésből, hogy nemesen érző szíveik nem fogják elmulasztani a szűkölködőket támogatni; a kisdedek kicsalt örömkönyvei pedig a legőszintébb hálát fogják tolmácsolni. Mély tisztelettel a „Pinczér-kör” nevében: a karácsonyfa rendező bizottság. Szíves adományokat lapunk szerkesztősége is elfogad és nyilvánosan nyugtáz.

**Vendéglős ipartársulatunk** legutóbbi társas összejövetelét Schwab Antal urnak kerepesi uti vendéglőjében tartotta, hol a tagok nagy számban voltak jelen. A kedélyes együttlélet a jó Vasvári Kovács József népszínházi tag talpraesett élceivel fűszerezte, ki főpinczermesteri egyenruhában jelenvén még, a borkezeléshez szükségelt minden tárgy ott tündökölt ruházatán. A legközelebbi pénteki összejövetel Walter Ferencz alelnök urnál a „Fehér ló” szállodában leend megtartva.

**Ujvidéken** a Schneider-féle szállodát Vársárhelyi Zsigmond derék szaktársunk vette át s azt „Zöldfa” szálloda czímen ujonnan berendezte. Sok szerencsét!

**A szabadkai pinczér-egylet** kebeléből f. év nov. 5-ikén egy bizottság alakult, mely Lichtnekert Károly urat nevenapja alkalmával üdvözlé. Elnök ur a küldöttséget igen szívélyesen fogadta és nyomba igen kedélyes lakomát rendezett, melynek csak a késő hajnal vetett véget. Lichtnekert Károly ur e napot azzal tette előttünk örökké emlékeztessé, hogy a pinczér-egyleti zászlóalapra 50 frtot ajándékozott. Fogadja ez uton is köszönetünket nemes szívű adakozásáért. Az egylet tagjai.

**Esküvő.** Borsody Imre a szabadkai pinczér-egylet derék, hazafias érületű titkára

s lapunk munkatársa f. év november hó 10-ikén esküdött örök hűséget Németh Mihály szabadkai tekintélyes polgár és nejeének szépműveltségű kedves leányának Jolánnak. Násznapok voltak: Merkovits András, a „Pestszálloda” népszerű vendéglőse és Ölnhoffer Hubert tiszteletességi fő-ellenőr. Az esküvőt fényes családi estebéd követte, melyen a város legjelesebb polgárai vettek részt. Boldogság kísérje frigyüket!

**Halálozások.** Machó József f.év. tisztviselő, a pinczér-kör volt buzgó titkár-helyettese, nagyreményekre jogosító tiszta becsületes fiatal ember f. év. nov. 20-ikán életének 27-ik évében hosszabb szenvedés után jobblétre szenderült. — Kéry Mihály a révkomáromi vendéglősök-, kávéosok- és pinczér-egylet-ipartársulatának alelnöke komáromban elhunyt. Béke lengjen poraik felett!

**Fritz Henrik** vendéglős ur megvette a király-utcai Benkert kávéházát. Fritz H. ur hatvani-utcai vendéglőjét pedig Linkner László derék szaktársunk veszi át jövő év február 1-én.

**ifj. Kapsz József** a Margit-sziget volt jeles vendéglőse megvette a Barátok-bazárjában levő Formágyi kávéházát.

**Berger Vincze** nagykorona-utcai derék pályatársunk megvette a Széchenyi sétater- és vadász-utca sarkán levő Schuck-féle vendéglőt.

**A bécsi vendéglős ipartársulat** által f. hó 11-ikére egybehívott értekezletre ipartársulatunk Gundel János elnök, Stadler Károly, Glück Frigyes, Wrabetz Frigyes és Wirth Ferencz urakat bízta meg képviselővel. Lapunkat az értekezleten Glück Frigyes szállodabirtokos ur, lapunk belmunkatársa fogja képviselni.

**A magyar-franczia biztosító-részvénytársaságot** melegen ajánljuk t. szaktársaink szíves figyelmébe. Az intézet biztosít: emberi életre, tűz-, jég- és szállítási károk ellen, valamint baleset ellen igen előnyös feltételek mellett. Bővebb felvilágosítással szívesen szolgál lapunk szerkesztősége is.

## Szerkesztői posta.

Közleményeink túlhalmazottsága folytán számos kéziratot csak a jövő számunkban közölhetünk.

-- Az ujjevi üdvözeteknek lapunkban való közzétételére felhívjuk t. szaktársaink becses figyelmét.

# POLONYI JÁNOS férfi szabó-üzlete

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

# Dülfer Károly czipész.

Budapest, IV. kerület, Mária-Valeria-utca 6. szám, a „Hungaria” szállodában.

A legjutányosabb árakon készít és pontosan teljesít mindennemű megrendeléseket.



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

**Kávéosok, kaszinók, egyletek,**  
és egyáltalában mindenütt hol **kártyáznak**, nélkülözhetlen a Tomson amerikai ujonnan feltalált

## tisztító- és fényesítő-kártya-készülék,

melylyel minden fáradság nélkül óránként 100 játék kártyát, még oly elavult vagy bepíszkolt állapotban is tisztaság, fény, simaság és foghatóság kölcsönözhető. **Egy készülék ára 3 frt.** Postautánvétellel vagy a pénz előleges beküldése mellett kapható a főképviseleknél.

**ENGEL és TÁRSA Budapest, Csányi-utca 4. sz.**



„A kertésznohöz.” — „Zur Gärtnerin.”

Sürgöny-czím :  
Spiegel Gumolósüzlete Budapest.



# SPIEGEL S.

Telegramm-Adresse :  
Spiegel Gumolósüzlet Budapest.

gyümölcs-üzlete  
Budapest, Andrassy-ut 16. sz.

Ajánlja legszebb téli gyümöseit u. m.: Almát : egy darab alma egy szép nagy adag, Rambour 100 drb 5 frt. Batul gyönyörű erdélyi faj 100 drb 5 frt. Török Bálint középnagy 100 drb 6 frt. igen nagy 100 drb 8 frt. Szeresika 100 drb 6 frt. — Apróbb finom alma vegyesen 1 kilo 40 kr. (egy kilora 10—12 alma megyen). — Legnemesebb asztali **körték** 4 frttól 10 frtig. — Finom asztali **szőlő** egy 5 kilos posta-kosár franco 2.50 és 3.50. — **Tiroli Maroni** legnagyobb, egy 5 kilos postakosár franco 1.80. — Legkorábbi termények u. m. januárban és februárban spárga, márcziusban eper, áprilisban és májusban dinnye stb.

Budapest, Andrassy-Strasse Nr. 16. Obst-Geschäft

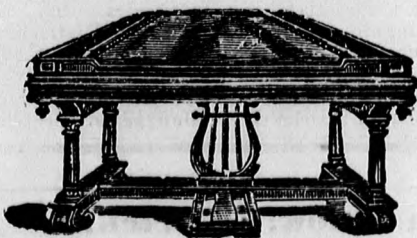
Empfehlte feine schönsten Winter-Tafelobstsorten : Portion **Apfel**, (ein Apfel gibt eine Portion.) Rambour 100 St. 5 fl. **Batuf** wunderhohes siebenbürger Sorte 100 St. 5 fl. **Türksche Weidling** mittelgr. 100 St. 6 fl., fehr groß 100 St. 8 fl. **Szeresika** 100 St. 6 fl. **kleinere feine Apfel gemischt** 1 Kilo von fl. 4 bis fl. 10 per 100 St. — **Edelste Dessert-Birnen** 5 Kilo Postkorb franco fl. 2.50 und 3.50. **Tirofer Maroni** ein 5 Kilo Postkorb franco fl. 1.80. — Die allerfeinsten Sarrtenprodukte : Im Januar und Februar **Spargel**, im März **Erdbeeren**, im April und Mai **Reisen** etc. etc.

**Nem kell többé irtózni** a nagy mosás kellemertenségeitől, mert felülmulhatatlan, legujabb, szabadalmazott **mosó- és facsaró-gépeink** segítségével **egy személy** egy nagyobb háztartás fehéreneműjét néhány óra alatt könnyen, minden megeröltetés nélkül **hőfőherre** moshatja. **Főelőnyök:** Rendkívüli kímélése a fehéreneműnek, szappan, munkaerő tüzelőanyag és időnek 75% megtakarítása. Raktárunkban minden szerdán és szombaton délután 3 órakor próbamosást eszközölünk, melyre a n. é. közönséget tisztelettel meghívjuk. Egyszersmind ajánljuk legujabb **vasmángorló-gépeinket** nagyon csinos kiállításban igen jutányos árák mellett. **Ábrás árjegyzékek bővebb leirással ingyen.** **Schleinz Károly és társai** magyarországi vezérképviselők, Budapest, VIII., stáció-utca 47.

A szatmari kiállításon díszoklevéllel tüntetett ki. A welsi kiállításon a legnagyobb díjat Wels város tiszteletdíját nyerte.

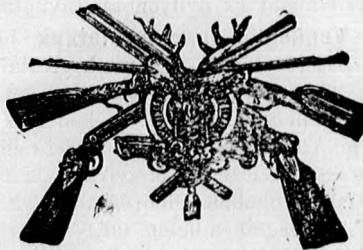
## Brückner Nándor

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



Ajánlja a nagyérdemű zenekedvelő közönségnek a legujabb és a legczélszerűbbnek elismert **pedál-czimbalmokat** legujabb szerkezetű hangfogóval, saját találmánya, egyedül csak nála kapható. Az 1885. évi orsz. kiállítás alkalmából kittűnő és czélszerűnek talált új pedál hangfogó találmányáért az elismerési érmet nyert. — Czimbalmi különösen dupla hangú és szép csinos kiállításáról is igen nevezetesek.

Üzlet alapítás 1804.



## Ludvig József utóda

**fegyverműves**  
Budapest, Muzemkörut 5. szám  
Ajánlja dusan berendezett raktárát mindennemű **vadász-, sörétes és cél-fegyverekben**, továbbá **szobafegyverek és pisztolyok**. Forgó és célpisztolyok **teljesen belöve**, jótállás mellett. Nem tetszés esetén 14 nap alatt kieserlőtetnek Elvállal **minden e szakba vágó javításokat**, pontosan és gyorsan a **legolcsóbb árák és jótállás mellett.**

Üzlet alapítás 1804.

## Richter Károly

**fűszer- és csemege-kereskedés**  
Bpest, Duna- és kéményseprő-utca sarkán.  
Ajánlja a tisztelt szállodás, vendéglős és koresmáros uraknak helyben mint vidéken jól felszerelt raktárát minden **fűszerárak- és csemegekből kitűnő minőségben és különös olcsó árák mellett.** Mint például: **Czukor, kávé, tea, rum fűszer stb.**

## Kutschera Mihály közvetítő intézete.

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

**Kutschera Mihály,**  
főügynök.

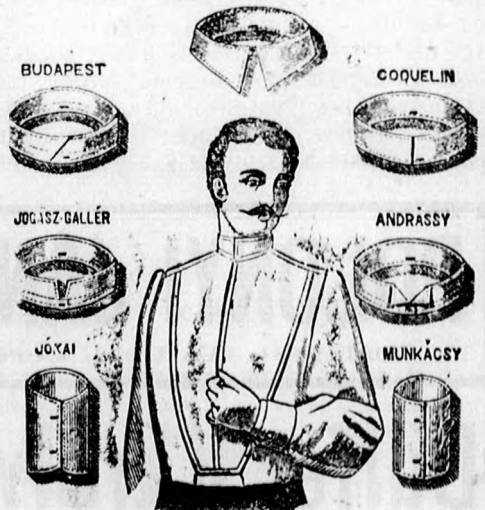
Iroda: **Lipót-utca I. sz. Duna-utca sarkán.**  
Lakás: **IV., Lipót-utca 10. sz.**

## LUSTIG EDE

Budapest, kerepesi-út 2.

Alapított 1876.

Ajánl legjobb minőségű gallért, kézelőt és inget **szabott árákon.**



Fehér chiffon-ing rajz szerint frt 2.25  
Ugyanez gallér és kézelő nélkül „ 2.—  
6 darab gallér Budapest vagy jsgász „ 1.20  
6 darab Coquelin vagy Andrassy „ 1.30  
3 pár kézelő rajz szerint „ 1.10  
Dús választék nyakkendő, keztyű, zsebkendő, mell-kézelő-gombok stb. divatárunkban.



Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: **viza-hólyag**, **bor-zamat** (Weinbouquet), **borderítő-por** (Klärungspulver), **ugy porok a bor savanyúságának megszüntetésére**; továbbá **tökéletesen ártalmatlan borfestékek**, **glycerin**, **gelatin**, **kőlapocskák** nemkülönben **parafa-dugók** és **palaczkokra való cinn-csipkák** (Kapseln) a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók: Arjegyzések és kezelési jegyzék

**Watterich Arnold** BUDAPEST, Dohány-utca 1. szám a. ===== ingyen =====

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

**ARNOLD WATTERICH** BUDAPEST, Tabakgasse Nr. 1. (Huszár-ház). Preiscourante und Manipulation ===== gratis =====

# LAKOS LAJOS

ajánlja cs. k. szabadalmazott kifizetés nélküli

## TAKARÉK-TÜZHELYEIT

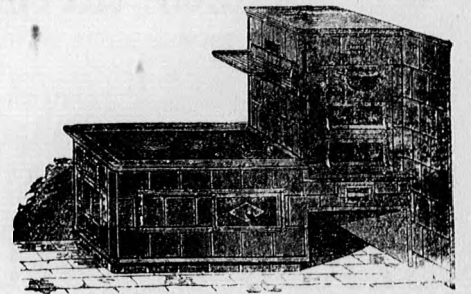
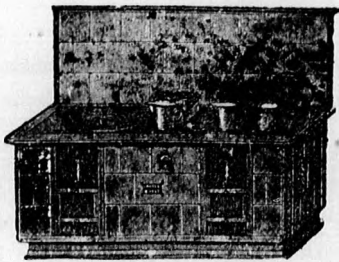
A betétek meghajlás ellen bordákkal vannak ellátva. Készíték szinte új találmányú asztallal ellátott tüzhelyeket és a konyháról gőzküszövről ellátva

### szabályozható takaréktüzhelyeket,

melyeken lehet egy főzőlapon kevesebb égőanyaggal főzni, készit és raktáron tart konyhaberendezéseket uraságok, magánzók és vendéglősök számára nemkülömben asztali takaréktüzhelyeket, falburkolatokat, cserép vagy márványból Beefsteak-tüzhelyeket,

sütő- és pasteta-kemenczék, füstkeletkezés minden konyha- vagy szobafüstésnél elháríttatik,

➔ Minden általam készített munkákért jótállok. ➔  
Budapest, IV. ker., Kalap- és Lipót-utca sarkán 10. sz.



**FRANCZIA**

**MUSTÁR**

➔ Magyar ipar. ➔

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

**MOCZNIK L.**  
borecetet-mustár és konyhakerti conserv-gyáros  
BUDAPEST, dohány-utca 32.  
Arjegyzéket kívánatra rögtön küldök.

# Kincsem-sorsjegy

á 1 ft

11 sorsjegy 10 ft  
csak

Főnyeremény készpénzben

50.000 ft

10.000 frt, 5000 frt 20% lev. 4788
pénz-nyeremény

A magyar lovar-egylet sorsjegy-irodája: Budapest, vaczi-utca 6. szám.

## LETH és SPERLICH

Magyarország legelső és legnagyobb

# elhelyező intézete

szállodai-, vendéglői-, és kávéházi-személyzetnek.

Budapest, kalap-utca 5. szám.  
Telephon 392. szám.

## KARBOLSAVPOR

100 kilo 12 frt.

Édes zöld nagy paprika besavanyítani valót  
100 darab 40 krajczár.

Szalámi Ia . . . . .	100 ko. frt	138.—
paprika Rózsa legfinomabb . . . . .	100 " "	120.—
Tarhonya tojásos legfinomabb 100 " "		34.—
Uj vörös hagyma . . . . .	100 " "	5,50
Szalonna finom paprikás . . . . .	100 " "	58.—
Szilvorium valódi szyrémi 100 " "		48.—

ajánlja **5 kilós** posta-csomagba is, szilvorium csak 56 literes és nagyobb hordókban.

Megjegyzem, hogy csak is a legfinomabb minőségű árukat ajánlom.

**BENISCH S. J.**  
Szegeden.

## Előfizetési felhívás

# „Vendéglősök Lapja“

1887. évi IV. évfolyamára.

Lapunk közelgő új évfolyamára új előfizetést nyitunk. — Előfizetési ára: egész évre 6 frt, háromnegyed évre 4 frt 50 kr, félévre 3 frt, negyedévre 1 frt 50 kr.

Gyűjtőknek 5 előfizető után tisztelet-példánnyal szolgálunk.

**Löwinger Károly**

cs. kir. udv. böröndös,  
**Budapest**  
Főraktár: Kis hid-utca 10.  
Piók: Bécsi-utca 3.



Ajánlja nagy választéku

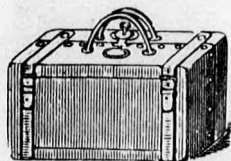
utazó böröndjeit

a

vendéglősök és főpinczerek

részére pedig a legcélszerűbbnek  
bizonyult

**pénzes tárczáit.**



A tárczák  
Sztanoy Miklós  
találmányai!!!

**SZABÓ GERGELY**

asztalos-mester

Budapest, VIII., Szilágyi-utca 2. szám.

Készíték a

**szállodai, vendéglői és kávéházi berendezéshez**

szükségelt mindennemű asztalos munkákat,  
**legjobb minőségű berczés**

**keményfa-székeket**

a legutányosabb áron.

Elvállalok úgy nagybani mint kicsinybeni megrendelések.

Vidéki megrendeléseket pontosan teljesítek.

A mélyen tisztelt szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urak szives pártolását kérve, vagyok

kiváló tisztelettel  
**Szabó Gergely** asztalos-mester.

**KUNZ és MÖSSMER**

vászon nagykereskedők és fehérenemű-gyárosok.

A magy. kir. első honvéd kerületi tisztii egyenruházati egyletnek  
fehérenemű szállító

**BUDAPEST, KIGYÓTÉR** (a „Szép Juhásznő“-höz.)

Ajánlják

valódi rumburgi, irhoni, kreasz, hollandi fonál  
és sziléziai vasznaikat,

mindennemű asztal és kávésterítékeket, továbbá gyer-  
mek, női és férfi mindennemű fehéreneműeket,

**szállodák, vendéglők és kávéházak**

szükségleteihez mindennemű gyártmányok  
nagy választékban.

**Menyasszonyi kelengyék**

270 frttól 5000 frtig és feljebb.

Illustrált és áru-magyarazattal ellátott árjegyzékeket kívánatra  
bérmentesen küldünk.

A vásznak valódiságáért kezeskedünk.



**MOLNÁR és SÁRKÁNY**

első háztartási és konyhaeszközök raktára

Budapest, dorottya-utca 6, Wurm-udvar.

Nagy választékban

**FŐZŐ EDÉNYEK** nickel, veresörz, zománcolt acéllomoz, szinnozott acéllomoz és zománcolt öntöttvasból.  
**mosókonyha-, fürdőszoba és kórszoba-berendezések.**

Különféle szerek és gépek a konyha és háztartás részére.

Pinoze- és tejgazdászati szerek és berendezések.

Különféle szerek a lakások megvilágításához, tisztításához és fűtéséhez.

Teljes konyhaberendezések háztartások és szállodák részére.

Konyha- és háztartási butorok fából és vasból.

**Theakészletek, kávékészletek, theasztalok, valódi orosz szamovirok.**

A cs. kir. szab. berndorfi alpacca-ezüst és alpacca-árúk magyarországi főraktára.

Vendéglő- és kávéház berendezések gyári árban  
számíttatnak.

Az első cs. kir. szab. KITSCHOLT ÁGOSTON-féle vasbutor-gyár magyarországi főraktára.

A solingi J. A. HENKELS-féle késáru-gyár raktára.

KÉPES ÁRJEGYZÉKKEL KIVÁNATRA SZOLGÁLUNK.

Kais. kön. priv. Glasfabrikanten

**C. STÖLZLE'S SÖHNE.**

Niederlage: B U D A P E S T, VI., Königsgasse Nr. 50.

**Glasfabriken und Raffinerien:**

Alt-Nagelberg (Centrale),  
Neu-Nagelberg, Sofienwald,  
Eugenia, Eilfgang  
Suchenthal u. Georgenthal in Böhmen Franz-Josef-Bahn.

in Niederösterreich  
a/d. Franz-Josef-Bahn

**Glasfabriken-Niederlagen:**

Wien (Centrale) Wieden Freihaus 2. III. Hof.  
Rudolfsheim, Schönbrunnerstrasse 26.  
Prag Wenzelsplatz 47 neu.  
Budapest VI., Königsgasse 50.

Diese Manufakturen umfassen 7 Glasfabriken mit 14 Gasöfen, und neuester Konstruktion Strecköfen nach belgischem Systeme; von diesen Fabriken ist eine über 100 und drei andere zwischen 40 und 50 Jahre im Betriebe. Die Fabrikation umfasst alle erdenklichen Sorten Glaswaaren Vorzüglich weisses Crystalglas für Service, Press- und Gussglas, Farben, Schliff, Kreiden, Grün, Braunglas. Anerkannt berühmtes böhmisches und belgisches Tafelglas in allen Grössen, Stärken, Farbentafeln in allen Nuancen. **Specialität:** Glasgeschirre für Gasthaus, Kaffeehaus, Haushaltgebrauch in Guss und Schliff. Aelteste und weltberühmte Fabrikation von **Syphon's** glatt und mit Firmaätzung, **Gazeuseflaschen** mit **Kugerverschluss.**

Beleuchtungsartikel für Petroleum, Oehl, Gas und Elektrotechnik.

Aelteste Lieferanten für Eisenbahnen und Dampfschiffe. — Glasatzerei. Gravurwerkstätten, Malerei, Sandgebläse.

Muster und Special-Courante stets zu Diensten.