



A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSAK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZIS-GÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok ipartársulata“-nak, a „Fővárosi pinczér-kör“, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „Budapesti kávéházisegéd-egylet“, a „Szatmár-németi pinczér-egylet“, a „Székesfehérvári pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a „Kolozsvári pinczér-egylet“, a „Győri pinczér-egylet“, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata“, az „Aradi pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéosok egyesületé“-nek és az „Ujvidéki szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

HIVATALOS RÉSZ.

A vendéglősök országos értekezlete f. hó 29-én és 30-án fog megtartatni Budapesten az új városház dísztermében. (Lipót-utca) A kongresszus d. e. 9 órakor kezdődik. Kéretnek a hazai vendéglősök, hogy a tárgyalandó fontos ügyek miatt tömegesen jelenjenek meg.

A f. hó 29.- és 30.-án tartandó országos értekezletünkön az ügykezelési nyelv magyar leendő, szükséghez képest a tárgyak német nyelven is előadatnak. A tárgyakhoz magyar és német nyelven hozzá szólni lehet.

Napirend:

1. Megnyitás. 2. Elnökség választása. 3. A vendéglősök orsz. szövetségének létesítése. Előadó: Stadler Károly. 4. A regále ügy rendezése. Előadó: Gundel János. 5. Az országos nyugdíjalap létesítésének tárgyalása. Előadó: Walter Ferencz. 6. A képesítés, tanoncz ügy. Előadó: Glück Frigyes. 7. Közvetítési ügy. Előadó: Wrabetz Frigyes. 8. Esetleges indítványok. Jegyzet. Tárgyalás alapjául szolgálható indítványok f. hó 20-ig bezárólag az ipartársulati irodába (Budapest, Lipót utca 12. sz.) jelentendők be.

Az ötödik és hatodik pontban említett ügyek, az orsz. szövetség létesítése esetében kerülnek csak részletes tárgyalás alá.

A napirend 3-ik pontjának elfogadása felett az értekezlet azonnal határoz.

A 4-ik pont fölött — az ügy sürgőségénél fogva — az orsz. értekezlet szintén azonnal jogérvényesen határoz. A szükséges intézkedések megtétele végett.

A vasuti és részvételi jegyeket a bizottság a bejelentett tagoknak megfogja küldeni.

Ipartársulatunk válaszmánya a kongressusra való előkészületek miatt hetenkint többször ülést tart: Gundel János einöklete alatt. Az utóbbi ülésen elnök bejelenté, hogy a főváros polgármestere a kongressusra a városház dísztermét készséggel átengedte.

A kongresszus előtt.

Mi pendítettük meg legelőször a vendéglősök országos értekezletét. El voltunk rá készülve, hogy sok, nehéz akadályokkal kell megküzdenünk. Nemcsak a hírlapírói köteleesség ösztönzött az orsz. kongresszus megtarthatásának kivételében, hanem a jó akarat is, mely a szállodások-, vendéglősök-, kávéosok- és kávéházi segédek ügyei és érdekeiknek előmozdítását illetőleg bennünk lakozott s élni fog. Lelkes szavaink nem hangzottak el kiáltó szóként a pusztában. A jó akarat, igyekezet, igaz czélok, nemes eszmék, melyeknek diadalra juttatását óhajtottuk kivinni, nem sokára megvalósulnak, ha ugyan — mitől óvjon a magyarok Istene bennünket! — a lelkesülés a kongresszus napjáig le nem lohad. De mi azon édes reményben ringatjuk magunkat, hogy az igaz, jogos kívánalmak,

az orsz. értekezlet minden pontja a fokozódó érdekeltség, rohamosan szaporodó jelentkezők folytán hajótörést szenvedni nem fognak.

E hó 29-én és 30-án dől el nagyon sok és fontos dolog sorsa. E két nap alatt vitatják meg az orsz. szövetség létesítésének ügyét. A vendéglős ipartársulat derék, ügybuzgó elnöke, szaktársaink büszkesége: Gundel János az előadó, már régóta buzgólkodik a regale ügy tisztázását illetőleg; s tüzetes tanulmányozás tárgyává tette. Stadler Károly, a jeles tapasztalt szaktársunk pedig az orsz. szövetség létesítését terjeszti majd az orsz. értekezlet elé.

Glück Frigyes, buzgó szaktársunk az oly nagyon fontos képesítésről fog referálni, s azt megvitatás végett előterjeszti.

A haladó kor által követelt, égetően szükséges nyugdíj-alap ügye Walter Ferencz által hozatik szőnyegre. Ismerve Walter Ferencznek kitünő képzettségét, s a vendéglős iparterén is nagy jártasságát s bokros érdemeit, ezen igen fontos dolog referálása jobb kezekbe alig kerülhetett volna. Végül a személyzet közvetítésének tárgyában tekintélyes szaktársunk: Wrabetz Frigyes ur fog előadói tiszttel felruházhatni.

Ezek után biztosan hisszük és reméljük, hogy alig lesz néhány szaktárs, ki elmaradna a kongresszusról. S ha tenné is, elháríthatlan akadály tartóztathatja vissza azokat.

Érdeklünkben áll részen lenni, agitálni,

a vidéki szaktársak pedig tegyék meg azt a jó, saját ügyük érdekében, hogy azokat a pályatársaikat is értesítsék a kongressus napjáról, helyéről, a megvitatandó ügyekről, kik nem értesültek még e fontos dologról.

Mint hogy az országos kongressuson oly fontos ügyek is kerülnek tárgyalás alá, melyek a kávésokat is igen érdeklik. Óhajtható lenne, hogy úgy a fővárosi kávé ipartársulat tagjai mint a vidékiek minél nagyobb számban vennének részt. E végből e tekintélyes ipartestület jeles és érdemekben gazdag elnökei: Batory Mihály és Kleinlein urak tegyék meg az első lépéseket. Ők barátai a jó, nemes, igaz ügynek. Álljanak a mozgalom élére, buzdítsák szaktársaikat a kongressuson való tömeges részvételre, s hívják fel az ország különböző részén levő szaktársaikat is a tömörülésre, hogy így ez a hónap szebb tavaszt hozzon — a kiviendő czélokot illetőleg — a vendéglősökre és kávésokra.

Ihász György.

A bortermelők érdekében.

„Tudósítások a szőlők állásáról és a borkereskedelemről“ című rovatunk alatt igen gyakran épen nem kedvező híreket kell közölnünk boraink kellendőségéről. De uton utfélen sőt mondhatni mindennap találkozunk bortermelőink között azon panaszzal, hogy boraikat alig vagy épen nem tudják értékesíteni — szóval a borüzlet pang. — Szomorú jelenség ez — épen a mostani válságos körülmények között, midőn a filloxera által okozott pusztítások miatt amúgy is jelentékeny károkkal kell termelőinknek küzdeni. — De hát utóvégre is a sült verebet hiába várjuk — itt tenni kell: oly eszközökhöz, oly módokhoz kell nyulni,

a melyekkel a bajon segíteni lehet és kell is. Pedig hogy segíteni lehet, az kiténik a következőkből — előre bocsájtván máris, hogy az alantiakban foglaltak is csak úgy emelhetők érvényre, ha azok nem a pusztába kiáltó szavaként elhangzanak, hanem illetékes körökben figyelemre is méltattatnak és bortermelőink által istápoltatnak.

Nem lehet ugyan kétségbe vonni, hogy borainknak ne volna a külföldre kivitele, de az sem tagadható, hogy a kivitel az előállított termény mennyiségével arányban nincs, de nincs is arányban más bortermelő államok ebbeli kivételének arányával sem. — De nem is lehet a jelenlegi viszonyok között, és pedig nem azért, mintha boraink a versenyt más államok boraival minőség tekintetében kiállni képesek nem lennének, de azért, mert üzleti szempontból távolról sem fejtettünk ki oly messzeterjedő tevékenységet, mint ezt más államok boraik értékesítése érdekében már számos évvel ezelőtt tették és következetesen teszik is.

A világpiacon egy termelvényt ismertté tenni, annak helyet és állandó forgalmat biztosítani nem könnyű feladat; nem is tehetik ezt egyesek; egy ily nagy feladat nehézségei társulást igényelnek. Mily messzemenő intézkedések történtek más bortermelő államok részéről e piac meghódításáért és minő eredmény koronázta azok törekvéseit, azt vázolni nem tartom szükségesnek. De ezeknél is bizonyára társulás a termelők érdekeinek képviselésében volt azon rugó, mely azok intenczióit érvényre emelni képes volt.

Ily társulás borbancok, borraktárak s egyéb ezekhez hasonló intézmények létesítésében nyert kifejezést, melyek messzemenő intézkedésekkel a bornak kivitelét, a termelőknek pedig jólétét biztosítják.

Egyébiránt egy borbancnak Magyarországon leendő létesítésére egy igen figyelemre méltó tervezetet készített Spaunrafft F. X. bécsi gyáros; ki tíz millió forint alappal — részvényekre alapítva szándékozott Budapesten létesíteni. A tervezet legfőbb súlyt fektet arra, hogy a magyar borokat versenyképessé tétel,

azoknak a világpiacon nevet és állandó forgalmat biztosítson. Törekvése e borbancnak oda is kiterjedt volna, hogy a bortermelők helyzetén szellemi és anyagi eszközökkel segítsen, hogy a warrantirozással fekvő borokra, vagy a szüretre előleget adva, az eladást közvetítve, vagy vételt eszközölve az egyesek és így az összes bortermelők érdekeit biztosítva az államnak vagyonosodását is előmozdítsa. — A borok eltartására és kezelésére a várhegy alatt építendő pinczék terveztettek.

Spaunrafft ezen bizonyára igen figyelemre méltó tervezete a közelmúlt országos kiállítás után rövid idő múltán megtartott borászati kongresszuson is több példányban osztatott ki, de tudtommal e tárgyban érdemteljes intézkedések sem a kongresszus alatt, sem azután nem történtek. — Ily körülmények között csakugyan magunk vagyunk okai, hogy még ott is, a hol az alkalmat csupán meg kellene ragadni, teljes közönnyel azt elszalasztani engedjük.

De utóvégre is, igaz, hogy jobb ma egy veréb, mint holnap egy tüzök, mégis azt hiszem, hogy nem vagyunk pénzintézetekben nálunk sem oly szegények, hogy épen utalva lennénk borbanc létesítéséhez egy bécsi cégére; van a fővárosban elég előkelő pénzintézet, mely egy ily intézményt — épen ma, midőn a pénz oly olcsó, eléggé támogathasson.

Az ország szíve, a főváros lenne legalkalmasabb egy ily intézmény helyéül: itt lennének hazánk összes borvidékei képviselve, itt gyűléne össze a külföld borkereskedői, hogy borainkra üzleteket kössenek; itt lenne a borvásár.

A borbanc tulajdonképeni célját tekintve, szerény nézetem szerint azt három irányban vélném kiterjesztendőnek.

Egyrészt hitelműveletekkel kellene annak kapcsolatban lennie, nevezetesen mint az a közraktáraknál történik: az elraktározott anyagok tehát ez esetben a bor értékének megfelelő összeg erejéig, például az érték 60—70%-áig meghatározott kamatra előleg volna adandó.

Ez mindenesetre kiváló előnnyel volna a

A „VENDEGLŐSÖK LAPJA“ tárczája.

Az első vendéglő.

Vendégszeretet . . . mily ritka valami ez a mai realiztikus világban! Ma, midőn a gőz dominál mindenütt s a postán való utazás már ma'dnem teljesen megszűnt, a valódi vendégszeretet már csak falun található fel, ott a hol az emberi spekuláció még nem létesített hőteleket és egyéb „kvartély“-okat.

Azon vendégségek, melyeket a nagyvárosi lakó ismer, nem mindig kifejezői a valódi vendégszeretnek; rendszeren különös étetéssel és itatással végződnek, vendéget hívnak az emberék, hogy máskor ismét ezek által hívassanak meg, szóval a megvendégelés kölesönösségen alapszik. Az igazi vendégszeretet ad, annélkül, hogy ennek viszonzását várna, nem törődik vendége rangjával és állásával, hanem mindenkinek, szegénynek-gazdagnak előkelőnek és nem előkelőnek egyforma szivességgel nyújt ételt, italt és szállást.

A történelem nagyon sok szép példáját mutatja a nemes vendégszeretnek. Ki ne ismerne a magyar vendégszeretetet? A régi germánoknál is egyike volt a főerényeknek, és a ki a vendégjogot igénybe vette, biztosítva volt az ellenség üldözése ellen. A régi rómaiak is vendégszeretők voltak, valamint a görögök is; Homeros sok mulatságot beszélt erről. Igaz, hogy aztán néha vissza is éltek a vendégszeretettel, pl. a kérők Odysseus házában, akik

ettek-ittak, daczára annak, hogy a házigazda távol volt.

Ma szükség esetén, — már a legkisebb falu is nyújt menedéket. A falu korcsmája eminni valót csak nyújt, éjjeli szállás is akad. Nem így régebben, a midőn a vándor a falusi lakók vendégszeretetére volt utalva; a városokban ugyan megvoltak az éji szállások, de falun még soká nem volt ilyesmi, úgy hogy a vándorlók sokszor szabad ég alatt tanyáztak.

Az első vendéglők északon keletkeztek a XIV században, azon Margit királynő uralkodása alatt, ki a calmari unio megteremtése által lett híressé. Jellemzik ezen kort az urak féktelensége és az ugynevezett kierőszakolt vendégségek. A szabad emberek, nemesek és lovagok bejárták az országot, betértek a falvakba és udvarokba és ott addig mulattak, míg eminni valót találtak. A fegyveres erővel szemben védtelen falusi lakók néma rezignációval adtak mindent, amit kért a rablócsapat, bár titokban a pokol fenekére kívánták a hivatlan vendégeket, és ha végre mégis kitakarodtak a faluból, nem egy átkot szórtak utánok. Bánatos jalkiállítás hangzott végig az országon és a királynő meghallotta e kiáltást.

Egy napon esinos, fiatal parasztleány kért bebocsáttatást a magas uralkodónőnél. Margit királynő el is fogadta az idegen leányt és leereszkedően kérdé, mi ügyben jár nála. A kis szőke ezután könnyek közt beszélt el, hogy atyja Sköhlhild, előbb gazdag paraszt volt, de egy csapat nemesnek és azok összes kíséretének gyakori betörései folytán, koldusbotra fog jutni, ha

a nemesek garázdálkodásának gát nem vették. Birtoka már el van adósodva és nemsokára hitelezői lesznek a házban az urak. „Most is,“ így végző a fiatal lányka, „ott alkalmatlanoknak a hivatlan vendégek atyám házában!“

A királynő, aki igazságszerető volt és mindig a nép javát tartotta szem előtt, még kérdezett egyet-mást, azután elbocsátá a parasztleányt. „Nem kértél hiába, gyermekem,“ szólt a kegyes fejedelemasszony, „igazságot teszek még ma!“

A királynő, ki elhatározásaiban és tetteiben nem habozott soha, a beszélgetés után néhány évvel már utban volt. A kis paraszto faluja felé tartott. Kíséret nem volt, csak egy csapat harezos követte. Sköhlhild majorja közelébe érve, a fegyveres csapatnak a királynő parancsára el kellett rejtőznie egy közel fekvő erdőcskében; Margit pedig egyedül, kíséret nélkül belépett a parasztházba. Az összegyűlt lovagok alázatteljesen fogadták, de mindenesetre bizonyos idegenkedéssel, mert nem tudták, hogy mire magyarázzák a királynő váratlan megjelenését.

„Valóban jól mulatnak az urak,“ kezdé felelemel hangon a királynő, „Sköhlhild, úgy látszik, nagyon jól érti, hogy kell vendégeit megvendégelni; legyen tehát ezentúl ez a foglalkozása, t. i. adjon akárkinek szállást. De jól megértsetek, urak, csak viszontszolgálat fejében. Ti régi adóssai vagytok Sköhlhildnek, mert a mint hallom, eddig mindig a gazda nélkül csináltatok számadást. Fizessetek neki azonnal 100 márka ezüstöt kárpótlás fejében, azonkívül

termelőre, mert bora még senkinek sem adott el, de az érték, melyet a forgalomban szerepet játszik és mert ezen hitel-művel-t alapján pénzhez juthat, az így nyert összeget üzletében gyümölcsözően befektetheti. Ily eljárás mellett a termelő nem kényszerül borát előre eladni, vagy pénzért uzsoráshoz fordulni.

A borbank feladata lesz, hogy az így raktározott borok a lehető méltányos áron mielőbb eladassanak, a midőn a termelő bora után az egész értéket megkapja.

Másrészt a borbannak feladata lenne szilárd számlára borokat vásárolni és ezeket vidékenként saját hatáskörében egyöntetűvé tenni és nagyban forgalomba hozni.

Ez felette megkönnyíthető lenne oly módon, ha a bank fiók raktárakat létesítene oly helyeken, hol az eddigi tapasztalatok szerint borbaink kelendőségére kedvező piac nyílik.

A vevő szívesebben és bizalommal jön egy már előtte ismeretes helyre, hol borokat nagy mennyiségben vásárolhat, mintsem ismeretlen egyének és vidékek közt barangolva hektoliterenkint kelljen a borokat öszevásárolnia. Szívesebben fog mindezek mellett előtte ismert helyen kezelt borokért többet adni, mint azokért, melyek kezeléséről, némelykor már a pinczébe lépéskor szomorú tapasztalatokat szerez.

Vége a borbannak feladata lenne borminták után is a termelő és kereskedő között üzleteket kötni.

Nagyon természetes, hogy mennél nagyobb mennyiségű borok kezeltenek és raktározatnak és mennél nagyobb lesz a forgalom, annál kevesebb lesz a teher, mely fekbér, kezelési és egyéb költség czímén a termelőt terheli fogja.

E dióhéjba és nagy általánosságba szólván ezen nagy horderejű dolgról, szerény nézetem szerint egy ily borbannak felállításának égető szükségét látom, s benne asylyomat a szegényebb szőlőműves-osztály anyagi jólétének is és borkereskedelmünk felvirágzásának.

Legyen szabad ezen bár nem egészen új, de ezuttal újból hangoztatott eszmére illeté-

20 márka ezüstöt egy vendégfogadó alapítására. És hogy ezental minden két-három óra járásnyira legyen hova betérnetek, futárokat küldtem szét az ország minden részébe, hogy a lakókat vendégfogadók felállítására utalják.

Az urak eleinte meg voltak lepve, aztán pedig mindenféle ellenvetést tettek és mikor látták hogy a királynő szilárdan ragaszkodik kimondott szavához készületek keretét oldani. „Megálljatok“, kiáltá Margit parancsoló hangon, „itt maradtok és engedelmességtel, különben.....“

A fegyveres csapat megjelenése kiegészítő szavait és nagyobb nyomtatékot adott neki.

A nemesek belátták, hogy veszélyes volna tovább ellenkezni a királynő parancsával, tehát kénytelen-kelletlen belenyugodtak; egy közülök lóra ült és elvágtatott a kívánt összegért, míg a többi kezesnek maradt!

Sköhlid pedig azontul boldog volt és békében élt, törleszthette adósságait és az új vendégfogadó is hozott valamit. Nem sok idő telt bele és az északi országokban mindenféle keletkeztek vendéglők, melyek helyét a királynő jelölte ki, és a melyekben mindenki jól mulathatott — természetesen — pénzért.

A ki pedig erőszakoskodva kényszerítette a gazdát, hogy megvendégelje, büntetéskép tizeszeresen megtérítette a gazdának okozott kárt.

Allg. Wztg. után.

kes köreink figyelmét felhívni, főleg azokét, kik a közelmúlt borászati kongresszus alkalmával jókaratú és magasra irányuló törekvéseikkel borkermelőinknek a legnagyobb jövőt engedték remélni: tegyék ez eszmét testté.

Engelbrecht Károly

a „Borászati Lapok“ szerkesztője.

A képesítésről.

Fájdalmasan esik, ha csak gondolok is a képesítésre, hát még újra írni róla; négyszer dobom magamtól el a tollat, és mégis megem állhatom, hogy az utóbbi arzuksapásról, mely a képesítéssel bennünket újra ért, egy kissé ne foglalkozzam,

Hisz a dolog tiszta és előre látható volt, hogy újra el leszünk ütve a képesítésről, de hogy oly ostobán, mint azok a Midás fálelkel megáldott vaskalaposok ott az ipartestületben előssék egy oly tekintélyes társulatnak a kérvényét, mint a budapesti vendéglős és szállodások ipartársulata. Oldalszurást csináló nevetés fogna el erre a kádenenciára, mivel azok az athéni bölcsességgel megáldott urak a kérvényre adtak, az az, hogy a jelenlegi törvény értelmében a pinczérekre a képesítési kinem mondható, mondom nevetnék, ha az érem másik oldalát nem látnám.

Hogy a pinczér nem érdemes a képesítésre, ezt mondták a vaskalaposok az ipartársulatunknak. Ők a eszmadia legényt a brigával, a timárlegényt, a vargalegényt, a tabakoslegényt, a péklegényt, a szabólegényt, szusterlegényt, meg mit tudom én hany féle ily nagyszerű mesterségbeli legényeket tartanak előbbrevalónak a képesítésre, mint bennünket, ostoba, műveletlen és tudatlan pinczéreket. Hisz ott az a nagybölcsű Akadémia, melybe már annyi tudomány rekedt, hogy ha nem veszik körül mentül előbb egy vasabroncsal, hát a sok tudománytól nemokára szétpukkad, már az adott nekünk oly böles magyarosító nevet, hogy ha külföldi kollegáinknak ezt meglehetne alaposan magyarázni, hát a földön bevernének attól a nagy nevetéstől, mi őket arra a tragikomikumra elfogná. Nem büszke név ez ránk nézve, pinczérekre azaz akadémicze, esaplárlegény!!

Persze ahoz nem kell képesítés, ha azok a hazai bölesek betérnek a Vadászkirúrtbe, Angolkirálynőbe, Holeczwarthoz, Nemzeti kaszinóba, Szikszayhoz, Frohmerhez, Kommerhez, vagy a többi jónévű elsőrendű vendéglőbe Szegeden, Aradon, Szabadkán, Győrött stb. ebédelni vagy vacsorálni, és ott őket azok a képesítetlen pinczére a kiszolgálás legnehezebb és minden fázisaival és a lelküket adják oda azok az ostoba képesítésre nem érdemes pinczére, és az urakat fejedelmek módjára kiszolgálják.

Igaz eszimat, fazekat, brigát bundát csinálni, vagy kifilt sütni, ahoz ugyabbn képesítés kell, mint például a királyi családot és külföldi fejedelmeket, inyenez nagyurakat, és göthős, vagy már hipocondriában szenvedő vendégeket, mind külön-külön pontosan, biztosan és minden panasz nélkül kiszolgálni. Ha jön franczia, angol, vagy egyéb külföldi kereskedő, vagy turista, azzal mind a maga nyelvén beszélni, és szokásaihoz képest kiszolgálni, hogy azok hazájukba visszatérnek, hazai vendéglőinkről mind egyenkint jó véleménynyel legyenek persze ahoz sem kell semmi képesítés. Ez mind csakagy az égből potyog alá azon egyénre, kit a végzet pinczérnek szánt. Biztosítom azokat a böles urakat, ha több gondot fordítanak, és jobban kísérnének figyelemmel bennünket pinczéreket, szívesen megadnák azt az általuk oly rettegve visszatartott képesítést, melyet ha ugy

blind megadnának, isten tudja mily bátrány támadna ebből a hazai iparra.

Különben nagy döreség tölün! pinczéréktől azt a képesítést annyira erőszakolni. Előbb jöjünk tisztába azzal, hogy tulajdonképen iparosokhoz, vagy kereskedőkhöz tartozunk-e? Hogy iparosok nem vagyunk azt azok a vaskalapos urak már kimondták, itt most már az a kérdés, hogy azokkal a rántukmált munkakönyvekkel mi történjék?

Iparosok nem lehetünk, munkások, kocsisok, mosogató szolgálók, vagy szolgálakkal egy rannban nem akarunk lenni, és így eselédkönyvre szükségünk nincs. Mi pinczére ék ugy, mint a kereskedőseged a kiszolgál a közönségnek két krajzárért egy róf pertlit egy krajzárért paprikát, vagy egy fél font sőt, egy róf kelmet, vagy egy vég selymet, vagy elád egy inget, vagy egy egész öltöny nőruhát, ugy adjuk el mi pinczerek a tőlünk kért pörköltet, vagy a nálunk előre megrendelt nagyebédet kiszolgáljuk. A kereskedőseged szolgál élelmi és divatcikket a közönségnek, a pinczér meg élelmiszerral. Ime a pinczérkérdés teljes formában és utja a megoldáshoz. De annak rendezését ne az országos ipartestület nagyböléseitől várjuk, hanem rendezzük magunkól, ha valahogy létre fog jönni isten segedelmével az országos szövetezet, mit én lelkem mélyéből minél előbb óhajtok. Addig is csak tovább küzdve küzdjünk, és bizva bizzunk.

Táray Sándor.

Dohos borok gyógyítása.

Nem ritka eset az, hogy akár tisztátalan és hanyag kezelés következtében, akár véletlenségből borunkat oly hordóba tesszük, melynek egyik része korhadásba ment át, dohos lett és a bor dohos u. n. hordóízes lett. E baj oly módon keletkezik, ha a bordó mosása után a vizet nem csurgatjuk ki eléggé, a viz egy helyen összegyül és azon helyen a fa korhadni kezd, dohos lesz.

A hordó akkor is dohos lesz, ha a kénézésnél a kén leesepeg, a fát megégeti, rendszeren mosásnál lepattan és ezen a helyen a fa korhadni kezd. Ily esetben nem marad egyéb hátra, mint a hibás dongákat eltávolítani és ujakkal pótolni, mert különben ilyen hordóban a bor felveszi azt a kellemetlen szagot, mely dohos fának tulajdonsága.

Sokszor használat után a hordót hideg vízzel kimossák és a pinczébe egyszerűen állni hagyják, mialatt a hordóban penész képződik és a legtokéletesebb tisztítás dacára is a belevő bor igen kellemetlen penészszagot kap és élvezhetlen lesz.

Oly borok tehát, melyek ily dohos, penész-, illetőleg hordóízessel bírnak, könnyen gyógyíthatók azzal, ha az illető borokat frissen égetett faszélen átszűrjük, a kellemetlen szag a szén által absorbeálva lesz. Igaz ugyan, hogy a szélen szűrt bor színéből és bouquetjéből keveset veszít, de ezen veszteség nem jön tekintetbe akkor, midőn borunk kellemetlen szaga következtében élvezhetlen lévén, szűrés után e kellemetlen szagot tökéletesen elveszti és élvezhető lesz.

A szűrés legjobban eszközölhető a közönséges hollandi szűrűn, ha finomra törött friss faszenet rendszeren nagyobb mennyiségben használunk. Ha pedig ily szűrő nem áll rendelkezésünkre, készítsünk magunknak közönséges vászonból mintegy 50 cm. hosszú és 8—10 cm. széles zsákok, szükséglet szerinti mennyiségben, ezt alkalmas helyen felakasztjuk és alája edényt teszünk a szűrt bor befogadására. Egy-egy zsákba 2—2 maroknyi faszenet teszünk

és most a bort a zsakokba öntjük. Eleinte a bor kissé fekete lesz, ezt újra felöntjük, míg tiszta bor nem foly le. Ha már egyszer a bor tisztán foly le, akkor csak arra ügyeljünk, hogy a zsakok mindig tele legyenek, így a szénrészecskék nem jönnek mozgásba és a bor folyton tisztán fog lefolyni.

Czél szerűnek tapasztaltam a faszénet többször, napjában kétszer, vagy két naponként háromszor felrisszítani, mert hosszú használatnál a szén tulsokát absorbeál a bor kellemetlen szagát okozó gázokból és később nem működik oly tökéletesen. Ily módon szűrt borok elvesztik kellemetlen, undorító u. n. hordóízüket, minőségük igen kevéssel különbözik attól, mint volt egészséges korukban. Megemlítendő még, hogy a szűrt bor kis faszén szagot kap, melyet azonban igen hamar és teljesen elveszt.

A szabadkai pinczeregyletről.

A szabadkai pinczeregylet f. hó 10-én Lichtneckert Károly egyleti elnök elnöke alatt népes választmányi ülést tartott, melyen egyéb kevésbé lényeges ügyek elintézése után Thiry Hugó egyleti pénztárnok az egylet pénztári állapotáról tüzetes jelentést tett, melyet rövid kivonatban következőkben közlünk: Az egyletnek 1 $\frac{1}{4}$ évi fenállása óta összes bevétele: 1720 frt. 14 kr. kiadása pedig 635 frt 87 kr. készpénzmaradvány tehát 1084 frt. 27 kr. mely összeg a helybeli takarékpénztárban gyümölcsözőleg van elhelyezve. Miután azonban a 635 frt. 87 kr. kiadásban az egyleti remek kiállításhoz temetkezési zászlónak mintegy 300 frtnyi költsége is bentoglaltatik ennél fogva az egylet vagyona a díszes zászlóval nagyobb. Vagyon állapotát tekintve az egyletnek azon nagymérvű működésével szemben, milyennel az egylet fenállása óta céljainak elérésében szakadatlanul foglalkozik, az egylet vezetőinek ritka tapintatosságáról és takarékoságáról tanuskodik. Annál kellemetlenebbül érint bennünket annak felemlítése, hogy az egyletnek szép tehetségű és minden magas-cél iránt jó akaratot tanúsító jegyzője B. J. az egylet iránt elvállalt teendőinek végzésében igen közönyösen viseli magát: holott kedves személyisége és említett jó tulajdonainál fogva kellő ügybuzgóság mellett az egyletnek sok hasznosat nyújthatna. Reméljük, hogy legközelebb mindezek ellenkezőjét lesz módunkban regisztrálhatni. Még valamit az egyleti bálról, mely f. hó 8-án a „Pest városhoz“ címzett szálloda termeiben oly fényes nagy közönség jelenlétében, oly kitűnő jó hangulat mellett és oly esztendősen ügyesen rendezve folyt le, hogy arról nemesak az érdekeltek felek hanem a báli vendégek mindégnyike, nemkülönben a helyi lapok kivétel nélkül a légszobben és a legnagyobb elismeréssel nyilatkoztak. Ezen fényes siker oroszlanrészre kiválóan a bájós bálánya Lichtneckert Andrásné urhölgyet szeretetreméltósáért továbbá Lichtneckert Károly elnök és Merkovits András alelnök urakat illeti; de a rendezőség is kitett magáért és megtette mindazt, mit egy törekvő egylet jó híre megkíván és a mely által a bálnak erkölcsi és anyagi sikere érdekében megtennie kellett. T. H.

Néhány szó a borok betegségeiről.

A bornak két nevezetes s eddig még okában tökéletesen ki nem fürkésztett betegségéről akarunk egyet-mást elmondani.

Az egyik eme betegségek közül, melyet közönségesen nyálkásodás által szoktunk megnevezni, nagyon gyakori jelenség. E betegség lényegéről és eredetéről még eddig keveset tu-

dunk; de tény, hogy leginkább fiatal fehér boroknál észlelhetjük. Régebben azon vélemény állott fenn, miszerint ezen nyálkásodás oka, kevés erjesztő anyag és alkohol jelenléte által idéztetik elő. Némely szőlőfajta borai különösen hajlandók e betegségre. Ujabbban azonban a jelenség okát inkább a rohadt szőlők felhasználásának tulajdonítják és itt keresik a baj indító okát.

De abban mindnyájan megegyezünk, hogy itt is leginkább a hibás kezelés, valamint a bornak hosszabb ideig való fekvése az alján közreműködnek a baj előmozdításában.

A nyálkásodott bor az átöntésnél hígított fehérnye oldathoz hasonlít, szálatát eresztve, sajátságos, kellemetlen ízzel bír s ezen állapotban tökéletesen hasznavehetetlen.

De különben e betegség mégse annyira káros, mint a bornak egyéb betegségei, mert a nyálkásodott borok többnyire mégis ihatókká és élvezhetővé tétetnek.

Nyálkásodott boroknál a következő eljárás eredménytelennél alkalmazható. A beteg bor egy másikkal elegyítendő, miáltal az erjedés előmozdittatik, és nagyobb szesztartalmat nyer, azután vékony sugárban levezetendő ezután egy csekély finomított szesz és egy kis adag tanin adandó hozzá.

Óvszerű legajánlatosabb a mustot teljesen erjedni hagyni és a bort gyakran és ideje korán lefejtetni. Ha pedig egyik, vagy másik vidék bora ismeretes arról, hogy nagyon hajlandó a nyálkásodásra, úgy ajánlatos, óvszerű a musthoz esetleg anyyi cukrot adni, hogy a teljes erjedés után a bor alkoholtartalma 10—11% legyen. Nagy alkoholtartalmu bor ritkán vagy soha se nyálkásodik meg.

A bornak egy másik betegségéről a megbarnulásról közelebbi számunkban lesz alkalmunk egyet-mást elmondani.

R.—ő.

Különfélek.

— **Pinczér bál.** A szabadkai pinczeregylet beteg tagjainak segélyezésére f. év február 5-én a „Pest város“-hoz címzett szálloda nagytermében táncvigalmat tartott. A bál kitűnően sikerült, nem csuda, a rendező bizottság mindent elkövetett, hogy táncvigalmán mindenki jól érezze magát, mert családias színezetet adott neki. A díszes hölgykoszorú midőn végig tekintettünk, akaratlanul is Petőfi e gyönyörű verse jutott eszünkbe:

„Hol terem több szép leány,

Mint itt belül Magyarország határán?“

A pinczeregylet bája valóságos virágkiállítás volt. Szépség, izlés, báj és vidámság együtt karöltve, hol a nők kellemben, a férfiak fürge-ség és ügyességben vetekedtek egymással. A jövedelem is pompás volt. Belépti és karzati jegyek után befolyt 284 frt. 20 kr. Továbbá felülfizettek: Lichtnokert András 40 frt, Lichtnekert Károly 30 frt, Merkovits András 23 frt, dr. Weisz Ignác 5 frt, Deutslenden 4 frt, Göhl Ödön 1 ft, Gruber (Szegedről) 1 frt, id. Vojnits Máté 4 frt, Döntő István 2 frt, Kecskés N. 2 frt 50 kr, Krammer Antal 2 frt 80 kr, Szeifert (Ujvidékről) 1 frt 80 kr, Szarka Jenő (Ujvidékről) 3 frt 80 kr. A rendezőség a nemes lelkű adakozóknak, valamint azoknak, kik a bálon való megjelenésük által annak erkölcsi és anyagi értékét emelték és azoknak is kik a báljegyek elárúsítása körül fáradozni sziveskedtek az egylet halás közönségét nyilvánítani. Hölgyeink közül ott voltak; Liehnekert Andrásné, ki a bálánya tisztét szeretetre méltó kedvességgel viselte; Varga Károlyné, Pertich Mihályné, Bicskey Kálmánné, Regényi Lajosné,

Vojnits h. Antalné, Bertits Józsiné, Neumann Simonné, hajjai Vojnits Imréné, öz. Hidegh Árpádné, Ellenberger Gusztávné, Merkovits-Andrásné, öz. Liehnekert Józsefné, Scultetyné Paulik Béláné, Mánits Péterné, továbbá Kacs Töncsi, Varga-nővérek, Mohacsok Luiza, Szelhoffer Emma (Csongrádról), Vojnits h. Mariska, Odry Mária, Neumann nővérek, Scultety Nina, Hobl Ilonka, Ramberger Mariska, Hidegh Emma, Kecskés Mariska, Iktics Mariska, Csepella nővérek, Vincze Katicza, Takács Róza, Weisz Berta, Teodorovits Paula, Fritz Luiza, Acház Ilka és még igen sokan.

— **Üzlet-változások.** A hirtelen elhalt Süßenbeck Béla Andrassy-úti keresett vendéglőjét Petanovich József vette át. Mig a Petanovich által birt, „Nemzeti szállodában“ levő kávéházat Cseppek M. ur kezeli. — Mikosy Imre derék szaktársunk, ki a koronahereczg-utezában birt igen látogatott vendéglővel, átvette a magyar-utezában levő „Nagy Pipa“ vendéglőt, s azt renováltatván, f. évi májusban fogja a közönség használatára megnyitni. — Nyiregyháza Schwarcz Jakab, az „Európa“ kávéház tulajdonosa átvette a „Hársfához“ címzett szállodát. Sok szerencsét kívánunk új vállalatukhoz.

— **Rothschild, mint orosz bortermelő.** A pávisi Rothschild család Bagration-Muchranski nevezetű ismert kaukázusi bortermelővel egyetemben nagy szőlőket szándékozik venni, melyeknek értéke két millió rubelre tehető. Rothschild ez összeget készpénzben fogja lefizetni. Tudvalevőleg Chatsau Lafitte és Mouton is a párisi Rothschild ház tulajdonosa. Chateau Lafitte-t James Rothschild báró 1868-ban vette meg 4.140.000 frankon: körülbelül 74 hektár terjedelmű és átlag 1600 hl. termést hoz.

— **Régi dugók kezelése sósavval.** Nem egy könyvben olvashattuk már azon véleményyt a régi dugók ujtására nézve, hogy régi dugónak új dugókhoz hasonló külsőt adhatunk, ha azokat hígított sósavban kiforrázzuk. Tényleg az így kezelt dugók világosabbak lesznek, de szállításra nem használhatók, mert eredeti alakjukat nem kapják vissza és mindig használt dugókhoz hasonlítanak. Azonkívül likaicsaik ezen kezelés után is fekete színt mutatnak, a miről aztán ily dugók könnyen felismerhetők. De ezenkívül a régi dugók a forró vízzel való kezelés által a piszkos vizet magukba veszik és szárítás után redősekké lesznek. Mi azon nézetben vagyunk, hogy a legrosszabb dugó mindig legdrágább — már t. i. a kereskedőkre nézve — mert egyetlen egy rossz szagu dugó elegendő arra, hogy a kereskedő több megrendelést ne kapjon, mert a bor elromlott. A rossz dugók használása általi kár 1000-szer oly nagy, mint azon haszon, melyet régi dugók használata által vélünk érhetni.

— **„Országos pinczér-kör.“** A mily kiméretlenül ostorozzuk a budapesti pinczér-kört, mely semmi nemes célt nem óhajtván elérni, éretlen dolgokkal fecserli el tagjainak nagy része az időt, megfélekednek arról, hogy a körnek tulajdonkép nem az a hivatása. Ez a kör eddig nem tett semmit. Halad a lejtőn a romlás, a bukás felé. Szép szóra, jó tanácsra nem hallgat. Jól esett tehát látnunk a fővárosba felrándult számos vidéki pinczéreket, kik lelkes hívei a magyarosodásnak, óhajtanak nemes szórakozást, ha olykor a fővárosba feljönnek. E végből felkeresték szerkesztőségünket, s többben értekezletet tartottak oly célból, hogy „Országos pinczér-kör“-t létesítsenek s e végből a további lépések megtételére egy szűkebb körű bizottságot választottak meg. Mi üdvözöljük t. szaktársainkat s örülünk szép szándékukért. Égetően szükséges is, hogy hazánk

különböző vidékein szétszórva, működő pinczereink testvéries, baráti öszetartással, minél nagyobb számban tömörülve, mielőbb megalkossák az „Orsz. pinczér-kör“-t, melynek központi helyisége Budapesten lenne.

— **A palaczdugók, mint a penész-iz közvetítői.** Mivel a parafa nyirkos, levegőn könnyen penészedik, levegelt bornak dugója körül leghamarabb gyülekeznek a csirmagvak: és mivel a legtöbb esetben a parafa nem szokott egészen tömött lenni, megesik az is, hogy a penész-izt a bor is magába veszi. Girondeban ezért, a dugót nem verik be ezért a palaczkba, hanem 3—4 m/m-nyire kiállni hagyják a palaczk nyaka fölött és a pinczében való raktározás előtt megolvastott parafinbe mártják; ez a parafa porusaiba beveszi magát s a penészedést egyáltalán meggátolja. Kiszolgáltatás előtt, a dugónak kiálló részét éles késsel levágják, fölös parafint letakarják, és csak ezután teszik be a kupakot. Az eljárás nagyon egyszerű és ezzel nem a legtrikább esetekben, főleg nedves pinczékben nagyobb bajoknak elejét is vehetjük.

— **A legszentebb állás.** Melyik a legszentebb állás? — kérdé valaki egy társaságban, mire egy korcsmáros felelé: A miénk, mert mi mindennap kereszteljük a bort és üdvözítjük vele a vendég-eket.

— **A tojás régiségének megítélése.** Legjobb mód a vizpróba. E célból oldjunk fel 120 gramm honyhasót egy liter vízben. Ebben az oldatban a kevéssel az előtt tojt tojás lassan a fenékre száll, az egy napos nem egészen a fenékre, a régiek a felszínre maradnak, az igen régiek pedig először szélesebb végükkel fordulnak felfelé, azután pedig a folyadékból uszkálnak. Ha azt akarjuk megpróbálni, hogy mely tojások alkalmasak az eltartásra, akkor egy rész konyhasót, tíz rész vízben kell feloldanunk. A mely tojás ebben a fenékre száll, azt bizvást eltehetjük.

— **A tojások eltartása.** A tojásokat hónapokig ellehet tartani, ha mindegyiket külön-külön lenmag olajjal bekenjük. Legjobbnak bizonyult eljárás az, ha a tojást egy pillnatra kénsavba mártjuk s aztán kivesszük. A héj ez által egészen megkövesedik.

— **A jó beefsteak hatása.** Nem rég lady Turlin estélyt adott, melyen Mr. Taylor angol milliomos is jelen volt. A vacsoránál beefsteakot szolgáltak fel és Taylor kérdezte, ki készítette azt ily izlésesen? Közömbösen válaszolta a lady: „Szakácsnőm Anna, derék jó leány, ki már három éve szolgál nálunk.“ A milliomos hallgatott, de másnap diszben jelentkezett lord Turlinnel, felszólítva őt, legyen kísérője a beefsteak készítőjénél. A csodálkozó Lord eszengetett szakácsnőjének és midőn ez fehére fejkötőben megjelent, így szólott hozzá: „Barátom Taylor 150000 font sterling vagyonról rendelkezik: ha kötelezi magát, hogy élete fogytáig beefsteakot készít neki, nőül veszi.“ A szakácsné megértette a dolgot s közelébb Bostonban megtartá a milliomossal egybekelését.

— **A cefre viszonya a musthoz és a borhoz.** Mint minden évben, úgy ez évben is a cefre, must és tiszta bor közötti viszony megállapítása végett a Pozsony városi közönség és a m. k. pénzügyi igazgatóság között tárgyalás folyván, a következő végleges megegyezés jött létre: Bogyózott szőlő utáni cefrénél a törköly 12% és nem bogyózott szőlő utáni cefrénél 22%-ra tétetett, úgy hogy 15 hl. nem bogyózott szőlőcefre 11-70 hl. mustot és 15 hl. bogyózott szőlőcefre 15-20 hl. mustot, 10 hl. must pedig 9 hl. bort adott. A seprőre az ideai szüretnél 7½%, az elpárolgás általi veszteség 2½% és a feltöltésre hl.-ként és

évenként 3-75 liter levonása engedtetett. Mint-hogy ezen viszony gyakorlati kísérletek alapján van meghatározva, fontossággal bír minden bortermelőre.

— **A bor penészszagának eltávolítására** legjobb szer a jó friss, egészséges borseprő, melyet az illető borral összekeverni kell. Néha úgy is érünk czélt, ha a borhoz hektoliterenkint ¼ kgr. jól leszedett friss tejte adunk és a bort a sajtany kiválása után ismét lefejtjük. Mindkét eljárást azonban csak akkor lehet alkalmazni, ha előbb kicsinyben tettünk próbát, t. i. két palaczkot megtöltünk borral, az egyikbe borseprőt, a másikba kevés (20 csepp) tejte adunk, felrázunk és néhány nap múlva megnézzük, vajjon a bor megtisztult-e; ha nem tisztult meg, ez esetben az eljárást nem szabad alkalmaznunk. Sokszor az ismételt lefejtés által is eltávolíthatjuk a bor penészszagát.

— **Eljegyzés.** Steier Sándor, a budapesti „Fiume“ és „Lloyd“ kávéházak derék társtulajdonosa a napokban váltott jegyet Goldspitzer Pál, rába-pordányi kereskedő szép és művelt leányával Zelmával. Örök boldogságot kívánunk a kölesönös szereteten alapuló frigyehez.

— **Közgyűlés.** A budapesti Pinczér-egylet“ mult hó 25-én tartotta közgyűlését a Vigadó kistermében, holott saját helyiségében is elfértek volna a közgyűlésen megjelent tagok. A gyűlés tárgyairól nem szólnak, hanem hallottunk német szót annyit, hogy azt gondoltuk: Hóhenhamban vagyunk, a „sógorok“ között, s eszmőrt kaptunk. A germanizáció ez egyletnél is nagyban burjánzik. Sejnálatos, hogy az egyleti élet, közgyűlés iránt oly közönyös, hideg érdeklődéssel viseltetnek a meg nem jelent tagok. Ohajtandó volna, hogy a magyar hazafias szellem istápoltságát a „Pinczér-egylet“ kebelében. Különbö az eddigi gyenge, tapintatlan elnök helyett olyan elnököt jelölnek, s akarnak, a kiről nem hisszük, hogy magyar, hazafias irányban az egyletet felvirágoztassa. Jó volna, ha a 61-es bizottság felébredne léthargiájából. Szegény magyar nyelv! Hogy lekonkurál saját hazáiban a sváb traacsos.

— **Ajánlkozás.** Vendéglőbe vagy kávéházba ajánlkozik pénztárnoknak egy jó bizonyítványokkal bíró, irodai foglalkozásban igen jártas egyén. Bővebbet a kiadóhivatalban.

— **A „Hans Jörgel.“** Az egész sajtó egyhangúan elítélte a „Hans Jörgl.“ című revolverező zugszenylypot, melynek „szerkesztő“-jét a budapesti esküdtszék hat heti fogságra ítélte el rágalmazás miatt. Ez a Klogár névre hallgató firkász a vendéglősök valódi réme. Sorba revolverezi őket. A ki elfogadja, annak ételét és italát dicséri, a ki nem rendeli meg, annak bora fuxinos, rostélyosa, bőfszűkije rossz, izetlen, söre állot.

— **Meghívó.** Az aradi pinczér-íjak által az egylet javára e hó 2-án a „Strobl“ (Bauer) féle söresarnok helyiségeiben tartandó zártkörű társas-estélyre. Beléptidj 1 frt. — Kezdeté 9 órakor. Felülfizetések köszönettel fogadtatnak és hirlapilag nyugtáztatnak.

— **A keserübor előállítás.** Keserübor elnevezés alatt rendszeren ürmöst értünk. Habár a likörgyárosok által különböző féle keserü anyagok felhasználatnak, keserü italok előállítására, de mindennap, daczára a legterjedtebb keserübor mindenestre az ürmös, ürmőspalinka a francia absynth, mely tudvalevőleg a francia népség alsóbb osztályának valóságos szellemi és anyagi megrontója. A mi az ürmöst illeti, annak tulajdonképeni otthona Olaszország, mely több ezer hektoliteret állít elő. A legnagyobb olasz ürmös termelők közé tartoznak: Cora testvérek (évenként 7000 hl.) Cinzano

(10000 hl.) Evastiras (2000 hl.) Bergia (2000 hl.) Martini és Sola (2000 hl.) Az olasz ürmös borok mindnyájan édeskesék, nagy alkoholtartalommal — mintegy 16 térfogat százaléknál alkóhollal, inkább barnás színnel s a malagára emlékeztetőleg. Hazánkban is nagyban termesztetik, de miután nálunk nem tartja meg egyenlő minőségét, inkább csak helyiérdekkel bír, s nem állja ki a versenyt a világpiacra kivéve az egyeseket, kiknek ürmöse kiváló minőségű. — A magyar ürmös megvizsgálatván 7.77. térfogatszázaléknyi alkoholt és 6.9% különböző kivonatot, 4.98% cukrot és 6.4% savat tartalmazott. A karlovitzai ürmös valamivel keserűbb, de kitűnő zamatánál fogva keresett. — Előállítás módja ismeretes, t. i. egy réteg két szőlő és egy réteg különféle fűszer, citrom, narancs, szegfűszeg tétetik a hordóba, mire az vörös borral megtöltve mintegy 6 hétig áll. Minden ürmös kitűnik gazdag czukortartalma által, mely kiegyenlítő és összehangoló a különböző fűszerek által előidézett izt. — Igen valószínű, hogy az olasz ürmös, kiváló édesége nem éppen a természet által előidézett czukortartalom következménye, hanem talán inkább a felhasználás megszokásában keresendő, mert különben is gázolag állítják itt elő. Hazánkfia Schams szerint 1 hektoliter ürmös előállításához 10 grammnyi szentistvánkenyér, ugyanannyi muskatálydió, fahéj, szegfűszeg, anis törve szükséges, ehez járul még mintegy 100 gramm ürmőgyökér és mustárliszt és kész az ürmös. Mindezen adalékok finom vászon zacskócskába téve, beleakasztatnak a mustba. Ha már meglevő bort veszünk az ürmös készítésére, úgy a mustárliszt fölösleges, mert ennek csupán az a czélja, hogy a must erjedését megakadályozza. — Néhány kisebb kísérlet könnyen megmutatja, mennyire változtatandók ezen adalékok.

— **A sajtó salakjai.** Sok ember, ha megmondják nekik az igazságot, kivetkőzve emberi formájából, állatias dühhel tombol, tajtékzó szájjával fenevad módjára harap, tivölt. A részeg és bolondok elől minden okos ember kitér. Kezünkbe került valami „Magyar Pinczerek Lapja“, a lépre vitt áldozatok, sajnálatra méltó pinczerek keserves keresményéből, előfizetéséből élősködő vidéki, örült eszmékkel megtömött csodabogár- és bolondgomba gyűjtemény. Szerkesztője 25 évi „működés“-ére hivatkozva, trágár s becületlen lapha nem való szavakkal irodalmi bírálat alá veszi lapunkat. Mi tekintélyen alólinak találjuk nagyobb figyelemre méltatni e férczlapocskát, mely rövid idő múlva szellemi végelgyengülésben, pártolás hiányában fog kimulni a pinczerek öröme. Csak azt jegyezzük meg, hogy „Hivatalos rész“ címet visel egy rovata e szennyes sajtótermékeknek. Minthogy a „Vendéglősök Lapja“ a hivatalos közlöny, a „Magyar Pinczerek Lapja“ nem lévén egy letnek sem hivatalos lapja, e rovatot jogtalanul használja. A szerkesztő dicselkedik azzal, hogy egykor jó volt nekünk az ezike. Tettem ezt, de csakis Vas János ur felkérésére. Olvashatatlan kézírását a „szerkesztő“ urnak kuriózumként itt őrizzük. Különbö csak vakítsák, bolondítsák a hiszékenyeket, majd felfognak világosodni. Mi csak azt ajánljuk a „Magyar Pinczerek Lapja“-nak, hogy a helyesírásból, magyar nyelv-, irány-, költészettanból valamelyik odaváló, türelmes tanártól vegyenek órákat, ha már erővel újságírói viselkedésben szenvednek. Szűk terünk miatt ez utolsó szavunk, s nem tartjuk érdekesnek, hogy a nyomdafestéket és papírt rájuk pazaroljuk.

— **A borvirágos orr.** Az iszákosság éktelenségét, az orr vörösségét legujabban így

ehet eltávolítani: Egy decziliter tiszta borszeszben két deka kámfort egy üvegbe téve fölolvastunk, azután 1 db. jó borecetet öntünk hozzá s ha netalán igen csipős lenne, teszünk bele még hat-nyolcz evőkanálnyi gliczerint. Használás előtt jól rázzuk a folyadékot, este a vörös részeket jól bedörzsöljük, az orra egy a folyadékban áztatott ruhát kötünk.

— **Kitüntetés.** A zeneirodalom terén bokros érdemeket szerzett: Limbeck Ferencz győri kávéháztulajdonos s az ottani pinceszér-egylet elnöke, lapunk szerkesztőjét hosszú időn át hangyaszorgalommal összegyűjtött összes zeneműveivel tisztelte meg. Igen jól esett derék szaktársunk részéről a szerkesztőnk iránt tanúsított figyelem. Kettős a mi örömünk, mert Limbeck, mint mult számunkban is említettük, szaktársaink kimagasló alakja, az egész ország, zenevilág figyelmét magára vonta, s közbecsülést vivott ki, mivel ő gyűjtötte össze a több ezerre rugó „Magyar Dal-Album“-ot és „Magyar Daltár“-t s több évi munka után kivitte azt, hogy a magyar dalok nagy része összegyűjtve, egészen élvezhető. Sok ily férfit a hazának! Eljen soká a mi dicsőségünkre.

— **Toll helyett kapanyél.** Ismeretes a mese az orosláná felfúvódott békáról, mely szétpukkadt, a köhögő férgekről, a felhők közt repülő sast elérni akaró, de porba eső tyukról. Sok ember megpróbálta már a hirlapírás mesterségét, de hát rosszul ment a hivatástalan geséft, Pegazus lovát sokan megakarják nyergelni, de leveti őket. Nagyváradon valami „M. P. L.“ okvetetlenkedik. Munkatársai köztük Verchoviva nevű ismeretlen firma is látván azt, hogy férczelményeivel nem konkurálhat lapunkkal, a szellemi fegyver helyett ökleit mutogatja. No mi részvételt vagyunk e dühöngők iránt. Az ily szellemi delirium tremensben szenvedőket jó volna, ha az ottani kórházban megfigyelés alá vennék, mert sajt-takarójukkal veszélyeztetik a csekély olvasók elméjének helyes gondolkodását.

Eladó üzletek.

Egy, a főváros legdiszesebb, leglátogatottabb, nagy forgalmú helyén levő kávéház szabad kézből eladó. Bővebb felvilágosítással szolgál lapunk kiadóhivatala.

Egy vidóki nagyobb városban s látogatott, jó hírnevű szállóda, 12 szobával, kávéház és étteremmel, szabadkézből eladó. Hol? Megmondja a kiadóhivatal.

A fővárosban két vendéglő, egyik a József-városban, másik a Teréz-városban eladó. Felvilágosítással szolgál a kiadóhivatal.

Nyílt tér.

A kis-kun-halasi reform. főgimnázium tulajdonát képező Halas város mellett fekvő

»Sóstó« fürdő

tartozékaival együtt — mely áll 12 kád-dal s zuhannyal felszerelt **fürdőház-külön vendéglő-**, lakosztály- és táncsterem-, szép gyümölcsös- és szőlőskertből — a folyó évi május 1-től 3, esetleg 6 évre hasznóberbe fog adni. A hasznóberlet a reform. algondnoki hivatalban **1887. évi márczius 6-án** délután 3 órakor tartandó **nyilvános árverésen fog kiadni.** Árverelők 200 frt bántpénz letétele mellett tehetnek ígéretet. Bővebb értesítést megkeresésre alólirt hivatal ad.

Halas, 1887. február 1.

A reform. algondnoki hivatal.

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

Ihász György.

Ajánlkozás.

Szobaleány, vidóki szállódába ajánlkozik. Jó bizonyítványokkal rendelkezik.

Éthordónak, vagy szobapinczézerczérnek, avagy kávéházi első segédnek ajánlíkozik egy, e téren már jártas, magyarul és nemétül tudó, 36 éves ember.

Főpinczérnek ajánlkozik egy elegáns modorú, mindig előkelő üzletekben működött, magyar, német, francia, szerb és olasz nyelvekben otthonos, óvadékkal rendelkező 30—35 év körüli gyén.

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 kitünő minőségben és különös olcsó árak mellett. Mint például: **Cukor, kávé, tea, rum, fűszer stb.**

Nagy borkereskedő.

Melegea ajánlom a mélyen tisztelt közönségnek eredeti villányi

vörös boraimat,

a, legutányosabb árak mellett. Eddigi jó hírnevemre támaszkodva, bizalommal kérem a borfogyasztó közönséget, hogy megrendeléseivel hozám fordulni szíveskedjek. Kívánatra a t. megrendelőknek mintaborekat készséggel küldök.

Reberits Károly,

nagyborkereskező

MOHÁCSON.

Heksch Jakab,

Magyarország legelső és legnagyobb, 10 év óta fennálló

elhelyező intézete

szállodai-, vendéglői- és kávéházi személyzetnek
Budapest, Lövész-utca 5. sz.

Szilva-pálinka.

20—22 hektoliter kitünő minőségű, 11 éves, eladó. **Egy hektoliter ára hordóval együtt 45 forint.** Nagyobb vagy az **összes mennyiséget megvenni szándékozók árleengedésben részesülnek.** 100 liternél kisebb mennyiség nem adatik el. Bővebb értesítéssel és mustrával szívesen szolgál

AJTAY BÁLINT,
s. tanár, Istvántelek u. p. Rákospalota.

Première fabrique hongroise de Champagne,

Hölle freres á Budaörs.

Empfehlen Ihnen vielfach ausgezeichneten, aus rothen Trauben gewonnenen **SpecialitätqChampagner**

Cristal rosé

(in weissen Krystallflaschen)

welcher in den höchsten Kreisen bestens Eingang gefunden. Zum Preise von fl. 3.— per Flasche zu haben in **Budapest im Hauptverstand-Depot,** 6. Bezirk, Schiffmangasse 31, sowie bei nachbenannten Firmen: J. Bandhauser, Franziskanerplatz; Karl Fanta, Badgasse; Fűspök Ferencz, Dianabadgebeude; C. J. Gräfl, Arany János-Gasse; Pintér Gyula, Kecskemérgasse; Karl Richter, Donaugrse; Josef Seidl, Kronprinzgasse; Schuster Gyula Andrassystrasse, Julius Sellner, Ofen, Festung; Tátray Lajos, Kerepeserstrasse; Ludwig Vághy, Palatingasse; Zubek u. Batory, Kecskemérgasse, etc. ferner zu haben in den meisten Hotels und Restaurants der Hauptstadt, wie auch der Provinz.



Naponta friss ludmáj, aszpic és osztriga.

Vadászati tilalom időben, magas miniszteri engedéllyel Schönborn-Puchheim gróf munkácsi uradalmában

lövött szarvasok

naponta érkeznek és kizárólag csak:

GÉCZY FERENCZ,

szerb. kir. udvari szállító,

baromfi-, vad-, tojás- és esemege-áru-csarnokában kapható:

Főüzlet:

Duna-utca 10. szám.

Fióküzlet:

Andrássy-ut 12. szám.

Bel- és külföldi sajtók, likorok és pezsgők.

Kutschera Mihály közvetítő intézete.

Van szerencsém a n. é. vendéglős- és kávék 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.

Hires debreczeni kolbász,

paprikás szalonát, elsőrendű **zsirt,** zsirnak való vastag **perzseltszalonát,** **füstölt sonkát,** szalonát s minden hentes-üzletbe vágó cziket lehetőleg **jutányos** árban szállít

Somogyi Imre,

hentes üzlete

Debreczenben.

SZABÓ GERGELY

asztalos-mester

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

Készítik a

szállodai, vendéglői és kávéházi berendezéshez

szükségelt mindennemű asztalos munkákat

legjobb minőségű benzés

keményfa-székeket

a legjutányosabb árakon.

Elvállalok úgy nagybani mint kicsinybeni megrendelések.

Vidéki megrendeléseket pontosan teljesítek. A mélyen tisztelt szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urak szíves pártolását kérve, vagyok kiváló tisztelettel

Szabó Gergely
asztalos-mester.

Löwinger Károly

os. kir. udv. börendős.

Budapesten

Póráktár: Kis hid-utca 10.

Piók: Bécsi-utca 3.

Ajánlja nagy választéku

utazó börendjeit

a

vendéglősök és főpinczerek

részére pedig a legezelszerűbbnek bizonyult

pénzes tárczáit.

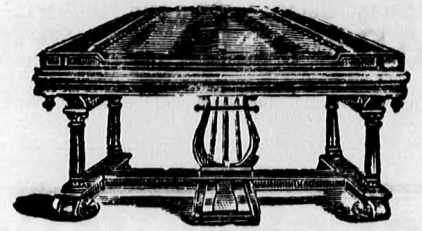
A tárczák
Sztanoj Miklós
találmányai!!!



Brückner Nándor

első hegedű és czimbalom műhangszer-készítő,
Budapest, magyar-utca 4.

Alapított 1874-ik évben.



Az 1885. évi kiállítás alkalmával jó és czélszerűnek talált új pedál hangfogó találmányaért elismerési érdemet nyert; szállit a budai zeneakadémiának, úgy a budapesti nemzeti zeneegyletnek, valamint a m. kir. operaszínházhoz is teljesít megrendeléseket. A legjobb minőségű **czimbalmok, hegedűk, gitárok, fuvolák** stb. a legjutányosabb árban kaphatók nála.

Javításokat és vidéki megrendeléseket pontosan teljesít.



UJI UJI!

Pikáns

!Lauter solche Sachen!

Egy boboz ára

férfiaknak 97 kr.

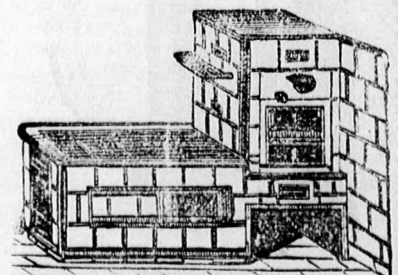
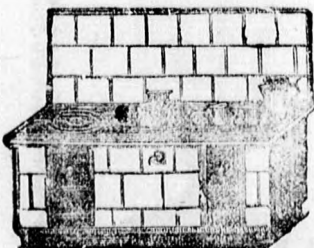
hölgyeknek 87 kr.

Vidéki megrendelések utánvétel melle pontosan eszközölte nek. Kapható

Bayer Sándor-nál,

BUDAPEST,

Kerepesi-ut 30. szám.



LAKOS LAJOS

ajánlja os. k. szabadalmazott kifizetés nélküli

szabályozható takaréktűzhelyeket,

melyeken lehet egy főzőlúkon kevesebb égőanyaggal főzni, készít és raktáron tart konyhaberendezéseket uraságok maganzók és vendéglősök számára.

Minden általam készített munkákért jófállok.

BUDAPEST, IV. ker., Kalap- és Lipót-utca sarkán 10. szám.

Minden borkezeléshez szükségelt anyagok, és pedig: **viza-hólyag, bor-zamat (Weinbouquet), borderítő-por (Klärungspulver)**, úgy **porek a bor savanyúságának megszüntetésére**; továbbá **tökéletesen ártalmatlan borfestékek, glicerin, gelatin, kénlapocskák** nemkülönbön **parafa-dugók** és palaczkokra való **cinn-csipkák (Kapseln)** a legjobb minőségben s legdúsabb választékban kaphatók:

Watterich Arnold

ur kereske-
désében

BUDAPEST,
Dohány-utca 1. szám a.

Árjegyzések és kezelési jegyzék
== 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 ==

POLONYI JÁNOS férfi szabó-üzlete

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

Van szerencsém a nagyérdemű közönségnek becses tudomására hozni, hogy nálam a legújabb divat szerint a lelegegánsabb őszi **FÉRFI RUHÁK** a legjobb és legjutányosabb árak mellett készíttetnek és hogy a n. é. közönségnek a szövet-választásnál is szolgálatára lehessek, nála mindennemű szövetminták a legújabb divat szerint nagy válsztékban kaphatók. Magamat a n. és közönség becses pártfogásába ajánlva vagyok tisztelettel Polonyi Ján. férfi-szabó

RÓZSA-PAPRIKA.

Szegedi különlegességi paprika-kolbászka	100 pár frt	9.50.—
Debreczeni tartós kolbászka	100 ko. „	84.—
Paprika róza legfinomabb.	100 „ „	120.—
Tarhonya tojásos legfinomabb	100 „ „	34.—
Uj vöröshagyma	100 „ „	5.50
Szalonna finom paprikás	100 „ „	58.—
Szilvorium valódi szyrémi	100 „ „	48.—

Ajánlja **5 kilos** posta-csomagba is, szilvorium csak 56 literes és nagyobb hordókban.

Megjegyzem, hogy csakis a legfinomabb minőségű árukat ajánlom.

BENISCH S. J.

Szegeden.

LETH és SPERLICH

Magyarország legelső és legnagyobb elhelyező intézete szállodai-, vendéglői-, és kávéházi-s zemélyzetnek.

Budapest, kalap-utca 5. szám.

Telephon 392. szám.

MOLNÁR ÉS SÁRKÁNY

első háztartási és konyhaeszközök raktára

Budapest, dorottya-utca 6, Wurm-udvar.

Nagy választékban

FŐZŐEDÉNYEK nickel, vereséz, szamározott acéllemez, csínnezott acéllemez és szamározott öntöttvasból.

mosókonyha-, fürdőszoba és kórszoba-berendezések.

Különbféle szerek és gépek a konyha és háztartás részére.

Pincze- és tejgazdászati szerek és berendezések.

Különbféle 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 szamovoirok.

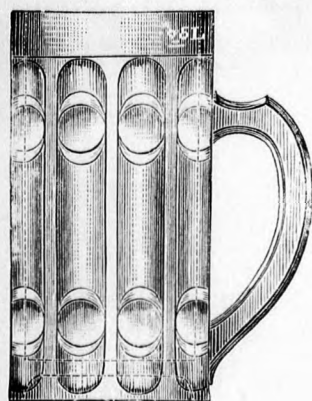
A cs. kir. szab. berndorf alpacca-ezüst és alpacca-árúk magyarországi főraktára.

Vendéglő- és kávéház berendezések gyári árban számíttatnak.

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

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

KÉPES ÁRJEGYZÉKKEL KIVÁNATRA SZOLGÁLUNK.



ZAY-UGRÓCZ

Post Zay-Ugrócz.
Telegrafen-Station Z a y-Ugrócz.
Waagthalbanstation T r e n e s i n.

UNGARN.

JOSEFSTHAL

Post Světla.
Telegrafenstation Světla.
Nordwestbahnstation Svědla.

BÖHMEN.

Schreiber J. és unokaöcsese

cs. kir. szab. üvegyárosok,
Budapest, régi posta-utca 10. szám (földszint).

Nagy választék üvegedényekben

szállodások, vendéglősök, kávéházak és háztartási
használatra.

Glasfabriken:

DEUTSCHLAND :

FÜRSTENBERG a. d. Oder. Post Fürstenberg
an der Oder.

Telegrafen- und Bahnstation Für-
stenberg a. d. Oder.

RUSSISCH-POLEN :

ZOMBKOWICE
Post Zombkowie
an der Warschau-Wiener-Bahn.

GROSS-ULLERSDORF

Post Petersdorf.
Telegrafenstation Gross-Ullersdorf.
Bahnstation Petersdorf-Ullersdorf
Mährischen Grenzbahn.

MÄHREN.

JARONOWITZ

Post Göding.
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Göding.

MÄHREN.

DUBNIAN

Post Göding
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Göding.

MÄHREN.

HEINRICHSHÜTTE

Post Göding
Telegrafenstation Göding.
Nordbahnstation Luschitz.

MÄHREN.

