

**A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZISEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZÖNY.**

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok ipartársulata”-nak, a „Fővárosi pinczér-kör”, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéházigédek-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.**

**MEGHÍVÓ**

az 1887. márczius hó 29-én és 30-án Budapest főváros közgyűlési disztermében (IV., Lipót-utca 34-36. sz.) tartandó

**VENDÉGLŐSÖK I-SŐ ORSZ. ÉRTEKEZLETÉRE,**

melyre a T. cz. szaktársakat tisztelettel meghívja a budapesti szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok ipartársulat választmánya, mint szervező bizottság nevében:

Walter Ferencz, alelnök.

Gundel János, elnök.

**Jegyzet.** Miután a m. kir. állam-, úgy a szab. osztr.-magyar államvasutak, a déli vasut és a gőzhajózási társulatok igazgatóságai mérsékelt menet-jegyeket kilátásba helyeztek: felkérjük a tisztelt résztvevő szaktársakat, hogy a részükre kiállítandó igazolvány végett, melyre a mérsékelt jegy váltható, a budapesti szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok ipartársulata elnökségéhez (Budapest, IV. Lipót-utca 12. sz.) írásban mielőbb jelentkezni sziveskedjenek.

A meghívó az értekezletre való belépéskor előmutatandó.

**A vendéglősök országos értekezletének napirendje.**

1. Megnyitás.
2. Elnökség választása az értekezlet időtartamára.
3. A vendéglősök orsz. szövetségének létesítése. Előadó Stadler Kár.
4. Regale-ügy rendezése. Előadó: Gundel János.
5. Vendéglősök orsz. nyugdíjalapjának létesítése. Előadó Walter Fer.
6. Képesítés- és tanoncz-ügy. Előadó: Glück Frigyes.
7. Közvetítés. Előadó Wrabetz Frigyes.

**Jegyzet.** A tárgyak szükséghez képest német nyelven is előadatnak; a hozzá szólás pedig magyar és német nyelven történhetik. A 3. pont felett az országos értekezlet azonnal jogerővényesen határoz. A 4. pont tekintetében, az ügy sürgősségénél fogva, az orsz. értekezlet szintén jogerővényesen határoz a szükséges intézkedések tárgyában. Az 5., 6. és 7. pontban előadott ügyek csak az orsz. szövetség életbeléptetése esetén vehetők a részletes tárgyalás alapjául. Tárgyalás alá csak azon ügyek kerülhetnek, melyek a napirenden előírva vannak.

**A vendéglősök első országos értekezletének sorrendje.**

Hétfő, 1887. márczius 28-án: Este 8 $\frac{1}{2}$  órakor: ismerkedési estély az ifj. Ruscher György földszinti éttermében (Andrássy-ut, az opera átellenében). — Kedd, márczius hó 29-én: Reggel 8 $\frac{1}{2}$  órakor. a vendéglősök orsz. értekezletének kezdete. Gyülekezés a főváros közgyűlési disztermében (IV., Lipót-utca, Ujváros ház.) Szerda, márczius 30-án: Ugyancsak reggel 8 $\frac{1}{2}$  órakor folytatása az értekezletnek. Összejövetel ugyanott; délután  $\frac{1}{4}$  órakor disztribúció a fővárosi vígadó éttermében.

**Jegyzet.** A disztribúcióra szóló jegyek hétfőn, márczius hó 28-án az ismerkedési estélyén, és kedden, márczius hó 29-én az orsz. értekezlet kezdete előtt ki lesznek válthatók.

Egy teríték ára (ital nélkül) 3 frt.

**EINLADUNG**

zu dem am 29. und 30. März d. J. in dem Prachtsaale der **Budapester hauptst. Repräsentanz** (IV., Lipót-utca 34-36.) stattfindenden

**I. ung. LANDESCONGRESSE der GASTWIRTHE**

zu welchem die Herren Fachgenossen achtungsvoll eingeladen werden. Im Namen des Ausschusses der Budapester Hoteliers-, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft als Einberufungs-Comité:

Franz Walter, Vicepräsident.

Johann Gundel, Präses.

**Anmerkung.** Nachdem die Directionen der kön. ung. und der priv. österr.-ung. Staatseisenbahnen, desgleichen auch die Directionen der Südbahn und Dampfschiffahrtsgesellschaft an die Besucher des Kongresses die Ausgabe von ermässigten Fahrkarten in Aussicht gestellt, ersuchen wir die sich an demselben beteiligenden Fachgenossen behufs Ausstellung der diesbezügl. Certificate, auf deren Grundlage die ermässigten Fahrkarten gelöst werden können, an das Präsidium der Budapester Hoteliers-, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft (IV. Lipót-utca 12) je eher schriftlich wenden zu wollen.

Diese Einladung ist beim Eintritt in den Verhandlungssaal vorzuweisen.

**Tagesordnung des I. ungar. Gastwirth-Kongresses.**

1. Eröffnung
2. Wahl des Bureaus für die Dauer des Kongresses bestehend aus: 1 Präsidenten, 2 Vice-Präsidenten, 1 Secretär und 2 Schriftführer.
3. Bildung eines ungar. Gastwirth-Verbandes. Referent Stadler K.
4. Die Regelung des Regalewesens. Referent GUNDEL JÁNOS.
5. Gründung eines ungar. Gastwirth-Pensionsfond. Referent Walter F.
6. Der Befähigungsnachweis und die Lehrlingsfrage. Referent Glück F.
7. Die Stellenvermittlungsfrage. Referent WRABETZ FRIGYES.

**Anmerkung.** Die Referate werden auf Wunsch auch in deutscher Sprache vorgetragen. Zu jedem Gegenstande kann sowohl in ungarischer als auch in deutscher Sprache gesprochen werden. Als Grundlage der Verhandlungen können nur die in der Tagesordnung angeführten Punkte dienen. Über Punkt 3. der Tagesordnung wird sofort rechtskräftig entschieden. Über Punkt 4. wird in Anbetracht der Dringlichkeit des Gegenstandes sofort Beschluss gefasst. Die Referate des 5., 6. und 7. Punktes gelangen nur dann zur Debatte, wenn die Gründung eines ungar. Gastwirth-Verbandes ausgesprochen wird.

**Programm.**

Montag, den 28. März. Abends  $\frac{1}{9}$  Uhr: Begrüßungs-Abend in Ge Ruscher junior's Restaurant Parterre-Speisesaal (Andrássystrasse vis-à-vis der Op Dienstag, den 29. März. Früh  $\frac{1}{9}$  Uhr: Beginn des ungar. Gastwirth-Kongress in dem Prachtsaale der hauptstädtischen Repräsentanz. Mittwoch, den 30. März. Früh  $\frac{1}{9}$  Uhr: Fortsetzung des Kongresses ebendasselbst. Nachmittag  $\frac{1}{4}$  Uhr: Fest-Banket in den Speisesälen der hauptstadt. Redoute.

**Anmerkung.** Die Karten für das Fest-Banket werden Montag den 28. März am Begrüßungs-Abend und Dienstag den 29. März vor dem Beginn des Kongresses ausgegeben.

Preis pr. Couvert ohne Getränke 3 fl.



# HIVATALOS RÉSZ.

A vendéglősök országos értekezletére eddig a következő szakársak jelentkeztek:

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

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

**Kelenföldről:** Körössy Zsigmond.

**Székes-Fehérvárról:** Szilágyi Ágoston.

**Aradról:** Az „Aradi vendéglősök és kávéosok egyesülete” részéről dr. Barabás Béla titkár Rajka József, Novotny Lajos, Hámedli Fer., Strifer J., Weisz P., Knapp K., Gavzietta M., Kunfélegyházáról: Kneffel Ede.

**Vácra:** Hegedüs Károly, Görgöl Márton.

**Makóról:** A makói vendéglősök és korecsmárosok megbízásából: Sonkovits János, Staingaszner Lajos, Lászka Ferencz, Bayr András, Gera István, Buza Mihály, Károlyi János, Cservinszky Neszko Szűts Sándor, Horváth István, Bükönyi János, Csomor Samuel.

**Győről:** A „Győri regale és fogyasztási adózók szövetkezete” képviselőjében: Stumf Dózsa titkár, Páncz József, Puntigám Rezső, Stadler János és Spitzer Miksa.

**Szabadkáról:** Lichtneckert Károly vasuti vendéglős és pinczér-egyleti elnök vezetése alatt 5-en.

**Bajáról:** Leitschuk Jakab és Bende József.

**Nyitráról:** Lackner Ferencz.

**Szentesről:** Rambovszky Zósef.

**Ujvidékről:** Az „Ujvidéki vendéglősök és kávéosok ipartársulata” képviselőjében: Szávits Demeter elnök, Rozmir József alelnök, Hanzlich Károly, Zapletal Károly, Brácsovies

György, Szarka Jenő, Szávits Lázár, Fábry Péter és Scholenber N.

**Zólyomról:** Hein Adolf.

**Indiából:** Györgyfalva János.

**Kolozsvárról:** Nagy Gábor, Bogyó István, Lőrinczy József, Grau H. József

**Kapuvárról:** Vető István.

**Gödöllőről:** Koloszar Imre.

**Kapuvárról:** Leifolt János Swertner Mátyás.

**Mihályról:** Putz Zsigmond.

**Keszthelyről:** Govorcsin György.

**Szombathelyről:** Heinzmann János, Bors Viktor, Riedl József és Maresány Márton.

**Bajáról:** Zich Henrik, Grunsky Vince, Gattariger József, Liebl András, Batiszti József.

**Lébényről:** Lendvay János.

**Csornáról:** Kokas József, Einholt József

**Parádról:** Bajtós János.

## Jegyzőkönyv.

Felvetették a budapesti szállodások-, vendéglősök- és korecsmárosok ipartársulata választmányának 1887. évi márczius hó 7-ikén d. u. 4 órakor a vendéglősök orsz. értekezlete ügyében tartott folytatólagos üléséről.

Elnök Gundel János. Jelen vannak: Walter Ferencz alelnök, Kommer Ferencz, Stauffer András, Wrabetz Frigyes, Fritz Henrik, Fritz János, Hell Ferencz, Pavelka Antal, Ment András, Mayer Ferencz, Krist Ferencz, Hermann Ferencz, Wirth Ferencz, Günzel Manó, Fánzler János, Kern Ferencz, Glück Frigyes, Ruscher György, ifj. Ács Károly ipart. jogtanácsos, Walter Károly biz. jegyző és Ihasz György a „Vendéglősök Lapja” képviselőjében.

I. Elnök az ülést megnyitja, egyszerűen benyújtja az „aradi vendéglősök és kávéosok ipartársulata küldötteinek a kongresszuson való részvételük iránt beküldött végleges bejelentését.

Tudomásul vétetik

II. Elnök bejelenti, hogy a „Dunagőzhajózási társulat igazgatósága menetdíj kedvezményt ad, melyről társulatunkat átiratlag értesítette. Örvedetesen tudomásul vétetik.

III. Elnök felolvastatja, a Ráth Károly iparegyesületi szakbiztos úrnak küldendő választ. Tudomásul vétetik.

IV. Bemutatja elnök továbbá a meghívókat s a napirendet nyomtatásban.

Melyeknek szétküldése elhatároztatik.

V. Walter Ferencz alelnök a „Napirend” 8-ik pontjának elmaradása iránt tesz kérdést.

Elnök erre kijelenti, hogy miután már a hírlapokban nyilvánosságra hozott, hogy indítványok — melyek beérkeznek — a választmány által lesznek a napirendre kitűzve, annak szövegezését feleslegesnek találta.

VI. Elnök bejelenti, hogy özv. Lamatsch Flórisné, mint társulati tagnak elhunyt fia temetésére a társulat zászlóját — tekintettel arra, hogy az elhunyt üzletvezetője volt az anyja üzletének — kirendelte.

Tudomásul vétetik s elhatároztatik, hogy a már egyszer hozott határozat fentartassék ugyan, de az elnökség kivételes esetekben felhatalmaztatik a társulat zászlóját és fáklályát kirendelni, olyanoknál kik már a 18-évet betöltötték, szüleik üzletében működtek és a költségeket a szülők fedezik.

VII. Walter Ferencz alelnök és előadó referádája egész terjedelmében elfogadtatik, oly hozzáadással, hogy az előadó belefoglalja, miszerint az orsz. iparegyesület által létesítendő nyugdíj-alap tervezetét figyelembe veendő a szűkebbkörű bizottság.

VIII. Elnök azon nézetének ad kifejezést, hogy lehetne oda hatni, miszerint a pinczerek is tagjai lehessenek az orsz. nyugdíj intézménynek

Bővebb eszmecsere után határoztatik, hogy ha talán valaki ez ügyben indítványt tenne az orsz. kongresszuson, az a kiküldendő szakbizottsághoz utasítások.

IX. Kommer Ferencz megemlíti, hogy Németh Imre miniszteri tanácsostól azon értesítést nyerte, miszerint az iparszemélyek ügyi börttermelő, mint a vendéglősök — mint közvetítők — borai is kiállítandók.

Ez ügyben a tagok mikénti felszólítása iránt a jövő esütörtöki ülés tüzetett ki. Több tárgy nem lévén elnök az ülést bezárja.

## A „VENDEGLŐSÖK LAPJA” tárczája.

Francillon\*)

vagy

a bourgeoisie szakácsné.

(A Figaroból.)

Dumas Sándor nemesak mint színműró nagy, de mint szakács is. Sőt azt mondják, hogy e téren felülmulja nyenyességéről annyira ismert atyját is. A közönség érdeklődését Francillon iránt fokozza az, hogy míg a színházban mulatunk az alatt tanulunk is, mert az előadás közben megismerkedünk a saláta készítésével. Az ezt legelőkelőbb jelenetét az képezi, midőn Annette hét nyolcz szóban elmondja, hogy miként kell elkészíteni a burgonya salátát.

Habár a japáni saláta receptjének közlése,

\*) Francillon a czime Dumas Sándor új színművének, melynek első előadása alkalmával a párisi kritikusok egyhangulag hangoztatták, hogy: az 1885. év Denise éve volt, 1887 pedig Francilloné lesz. A párisi lapok sokat foglalkoznak a francia színírodalom ez új remekével, többek között a Figaro szellemes csevegője Albert Milland, Francillont mint szakácsné mutatja be és felhívja a közönség figyelmét ama nagy hódításra, melyet a szakácsművészet a színpadon tett, közleményét tárgyáért érdekesnek találta arra, hogy e lapok tisztelt olvasóival megismertessem.

e cikk keretén kívül esik is, de érdekességeért a „Budapesti Hírlap” nyomán közbe szírtam a szakácskönyvből kiszakított drámai jelenetet. Ime a salade japonaise receptje:

Annette

Főzöm meg burgonyát húslében és vágja szeletekre, mint a közönséges salátához szokás. Mielőtt kihűlt volna, sózza, borsozza meg és öntsön rá friss olajat meg ecetet.

Henri

Tárkonyos ecetet?

Annette

Jobb a piros borecet, de ez végre is nem fontos. Fontosabb az, hogy az ember egy fél pohár fehér bort töltsön hozzá, Château-Yquem-et, ha van. Most következnek sok, igen apróra vágott finom zöldség. Ezalatt főzessen, rövid lében, jó kövér fekete csigákat, egy kis zellerrel: csepegtesse ki belőlük a levét szárazra és húskat rakja oda a már elkészített burgonya közé. Egy kicsit forgassa meg az egészet.

Henri

Kevesebb csiga kell, mint burgonya?

Annette

Egy harmadrészzel kevesebb. A csigát jó előbb megizlelni, vajjon friss-e, mert nagyon

könnnyen csal... Mikor a saláta kész, föl is van kavarva, rakja meg champagneiben főtt szarvasgombaszettekkel, egészen tele. Mindezt pedig ehéd előtt legalább két órával, hogy a saláta jó hideg legyen, mikor föltalják.

Henri

Talán jégre is lehetne tenni?

Annette

Isten mentsen! Ilyen kiméletlenül nem szabad vele bánni. Ez a saláta nagyon érzékeny: sok zamata csak akkor fejlődik ki, ha nem háborgatják.

Sokan csak a fentebbi jelenetért nézik meg Francillont. Claretie úr, a jeles francia dráma író, a siker hatása alatt indítványozta, hogy a szindarabba az étlapot minden alkalommal változtassák meg, hogy így a nagy közönségnek alkalma legyen Annettenak a kitűnő szakácsnének főzési módszerét elsajátítania. Az étlap következőleg változhatnék: „Egyik estén Annette ismertessen meg egy tünepi diszbed tervezetével vagy egy polgár család reggeli étlapjával stb.” Hétfőn a nyúlkészítését, szerdán pedig a keszeg főzését tanítsa meg a közönségnek.

A többi színházak igazgatói látva a fent említett sikert elhatározták, hogy az előad-



**Az első cs. k. sz. Duna-gőzhajózási tarsulat  
forgalmi igazgatóságától Budapesten.**

ad 1775/4244. szám.

*A budapesti szállodások, vendéglősök és kocs-  
márosok ipartársulata tekintetes elnökségének  
Budapesten.*

Válaszólag kelet nélküli becses átiratára a t. czim tagjainak számára egy 33 $\frac{1}{3}$ % menetkedvezményt engedélyezünk oly értelemben, hogy azok az első hely használatáért a második hely díját és a második helyért a harmadik helyet fizetik.

Együttal kérjük, hogy 5—5 drb. igazolványt hozzánk beküldeni sziveskedjék, melyekkel a fentnevezett egyesület tagjai a jegy-pénztárnaknál magukat a jegyek váltásáért igazolják, hogy így mi ügynökségünket még idejekorán értesíthessük. Budapesten, 1887. márcz. 5-én.

*Ullmann.*

## A tizenkettedik órában.

A vendéglősök orsz. kongressusa gyors szárnyakon közelg. Halogató huzavonának, „Ej rá érünk arra még!”-féle gondolkodásnak szakadjon vége! Ne a mának éljünk, hanem a holnapnak is, haladjunk a korrallal. Hiszen a humánus intézmények rohamosan szaporodnak. És épen a vendéglősök maradjanak hátra? A vendéglősök ne látnak be, hogy mily nagy horderejű ügyek azok, melyekért az országos értekezlet összehivatott? Nem hisszük, hogy találkozzon sok laikus, kik az egyhangú kerékvágásban haladva, ne látnának tovább orruknál. Azon erős meggyőződés él szívémben, hogy a kongressus messze kiható, fontos eredményeket fog hozni. Igen! Csakhogy nagy művek megteremtéséhez nagy és sok erő szükséges. Kell tehát, hogy összetartsunk, egyetértsünk; kell, hogy t. szaktársaink az országos értekezletről el ne maradjanak.

sokba ők is bele fogják vonni a honyha művészetét. Koning úr, mint hírlík, már szakácsot is szerződtetett a „Gymnase” színházhoz. „Sarah grófnő” harmadik felvonásában a tábornok elbeszéli barátainak és Romain kapitánynak, hogy hogyan kell elkészíteni a spékelt kappant. Kérdés hogy nem fog-e tért hódítani a szakácsmesterség a nagy operákban is ott hol a helyzetek meg fogják engedni.

Például Eleázár a „Zsidónőbe” következőleg dalol:

Partagez-vous ce pain par mes mains consacrés  
Et qu'un levain impur n'a jamais altéré.<sup>1)</sup>

Igy folytathatná:

Ce poulet ne vaut rien.<sup>2)</sup>

Léopold

Il est à l'estragon.<sup>3)</sup>

Éléazar

Faites venir le chef.<sup>4)</sup>

Inas

Le voici.<sup>5)</sup>

Éléazar

Viens, infâme. Ton poulet n'est pas bon.<sup>6)</sup>

<sup>1)</sup> Osztokodjatok meg ezen a kenyeren, melyet tisztán kovász nem rontott meg. <sup>2)</sup> Ez a csibe nem ér semmit. <sup>3)</sup> Pedig tárkonyos. <sup>4)</sup> Szólisd a szakácsot. <sup>5)</sup> Ime.

Higyük el uraim, hogy a kongressus nemcsak önökre nézve bir fontossággal, hanem a jövő nemzedékre, a későbbi pályatársakra is. Önök, t. szaktársaim nyugodt lelkiismerettel megteszik kötelességüket elvégzik a nem is oly nehéz sifusi munkát, elvetik a magot, melynek gyümölcsét még önök is, de leginkább utódaik fogják élvezni.

Mily édesen fog esni, ha a drága biztosító társulatok mellőzésével, évi csekély tagdíjakból a vendéglősök megalapítják a „Vendéglősök nyugdíj-intézetét.” A közpályán működők nagy részének vannak már nyugdíjintézetei régóta, élvezik annak áldásos hatását. Csak mi maradunk hátra? Nem! Elérkezett a tevési órája, néhány nap választ el bennünket az értekezlettől, mely feladatául tűzte ki a vendéglősök nyugdíjalapjának létesítését, a nyugdíj-intézet felállítását. Ha az ige testté lesz, ha a szép szándék eléretik, még a késő unokák is áldani fogják a kongressuson résztvevőket fáradságos munkáját. A hazai vendéglősökön áll a nyugdíjalap sorsa. Ha buzgó lelkesedéssel karolják fel ez ügyet, ha nem hiányzik az orsz. értekezletről egy szaktárs sem, egyesült erővel eléretik a czél.

Ott van ezután az oly nagyon fontos, s égetően szükséges képzés eszméjének életbeléptetése. Elkerülhetetlen ugy a vendéglősök, mint a pinczerek közötti szorosabb viszony, mind két felek s nagy közönség közötti tisztelet és tekintély emelése szempontjából, mert így a vendéglői és pinczéri pályán kontárkodó, jó hírnevüket, reputációjukat és hitelüket rongáló salakok leszoríthatnak ama pályákról.

Ott van az orsz. szövetség eszméje! Gyarapodásunk a társulás, összetartás által

S z a k á c s

Il est cuit selon le programme.<sup>7)</sup>

É l é á z á r

Dis-nous donc comment tá l'as fait?<sup>8)</sup>

S z a k á c s

J'ai vidé mon poulet, D'une façon superbe  
Je l'ai vidé, troussé, Risolé, désossé, Et rempli  
de la plus fine herbe. Dans le beurre, arrosé  
je l'ai sur un feu doux Fait rotir sans dessus  
dessous. Etc.<sup>9)</sup>

Rég időktől fogva képezi a színművek tárgyát a szerelem és a szenvedély, elérkezett a kedvező alkalom, hogy változtassanak ez ósdi szokáson és hogy az érdeklődést az étvágy felé tereljék. Arthur Ernesztin kezének elnyeréseért kész volt száz csatában megküzdeni, most ezért a japáni saláta készítményét kellene el lesnie. Az életben a gyomor ép oly fontos, mint a szív. Vannak emberek kiknek érző szívének nincs, de gyomra mindenkinek van.

<sup>7)</sup> Jöjj, semmirevaló. Csibéd nem jó. <sup>8)</sup> A program szerint van süte. <sup>9)</sup> Mond el, hogy miként készítetted? <sup>10)</sup> Megkopasztottam, megpörköltem, megfőszottam az eltávolítható csontoktól és ezek helyét a legfinomabb zöltséggel tölttem be. Vajjal megönöztem és gyöngye tűzőn megsütöttem, anélkül, hogy megégettem volna. Stb.

emelkedhetik csak. Kell, hogy a széles magyar haza vendéglősei szövetkezzenek. Egyesülésben rejlik az erő! Segítsünk magunkon s akkor az isten is megsegít. Ott van a személyzet közvetítésének ügye, melyet oly sokszor hangoztattunk. Ott van sok más, aprónak látszó, de mégis fontos ügy!

Ujlag tehát lelkükre kötjük az ország vendéglőseinek, hogy a kongressusról ne maradjanak el. Minden eszközt használjanak fel, hogy az orsz. értekezleten szaktársaik ott legyenek. Világosítsák fel azokat az ügyről, kik még sem tőlük, sem lapunkból, sem más uton nem értesültek a kongressusról, vagy ha közönyösek.

Tenni kell! Az idő elérkezett. Kevés áldozat árán nagy dolgokat létesíthetnek, messzekiható eredményeket okoznak. Fel a munkára! Ne hiányozzatok a kongressusról! Szívémből üdvözölni fogunk az igaz ügyekért, pályatársaitok érdekeiért küzdeni fogó szaktársak az ország fővárosában.

**Ihász György.**

204/887. szám.

*A budapesti szállodások, vendéglősök és kocs-  
márosok ipartársulattának tekintetes elnöksé-  
géhez Budapesten.*

Van szerencsém tudatni a tekintetes elnökséggel, miszerint az aradi vendéglősök és kávéosk egyesülete folyó évi január hó 12-én tartott rendes közgyűlésén a vendéglősök országos budapesti értekezletére mint egyesületi képviselők kiküldettek és megválasztottak: Schor Albert elnök, dr. Barabás Béla titkár, Toth János választmányi tag; — Ezeken kívül pedig az országos ülésen leendő részvételre ugyanezen közgyűlésen jelentkeztek: Rajkay József, Novotny Alajos, Striefler József, Weisz Pál, Gavzilette Miklós, Knapp Károly, Hámedli Ferencz. Kérem ezen bejelentést tudomásul venni, egyúttal pedig az iránt esedezem, méltótassék a megnevezett tagok nevére szálló vasúti és részvételi jegyeket a lehető leghamarabb tekintetes Schor Albert elnök úr kezéhez czimezve Aradra beküldeni.

Hazafiúi üdvözléssel

*Dr. Barabás Béla*  
egyesületi titkár.

Ez idő szerint lakik: Budapest IV. Egyetemter 6. sz. II. emelet 39 ajtó.

## Hogyan kell az ujbort kezelni?

Gyakran merül fel azon kérdés, hogy mit kell az édesen maradt ujborttal tenni, s így nem csoda, ha önkénytelenül is azon gondolatra jövünk, hogy sok bortermelő talán az erjedési folyamat alatt nem követi a helyes eljárást. Ez okból helyén lesz, ha ezen tárgyról kissé behatóbban beszélünk. Az „Allg. Wztg.” e tárgyban igen szakavatott cikket közöl, melyet a következőkben mutatunk be lapunk t. olvasóinak. A szőlőmust, mint köztudomású dolog, mely vegyi összetételénél fogva az erjedésnek kitény tápanyagot nyújt a miért is ezen gombák az erjedő mustban rendkívül gyorsan szaporodnak. Ezen körülmény következtében igen nagy cukortartalommal bíró mustok is kiejednek s ily boroknál 17% szesztartalmat is érhetünk el; de ennek beálltával



azon határhoz jutottunk el, a melyen túl az erjedés megszűnik. Oly mustnak, mely 17% szeszartalmu bort ad, legalább 36% cukortartalommal kell bírnia; ily eset pedig csak oly mustoknál fordul elő, mely töppedt szőlőből állítatik elő.

Ha az erjedési folyamatot figyelemmel kísérjük, azt tapasztalhatjuk, hogy az erjedés annál lassabb, minél nagyobb a folyadék szeszartalma. A szesz a növények életére gátlólag hat s azért az erjombák fejlődését is akadályozza. Oly mustoknál, melyek csak 9—22% szeszartalmu bort adnak, ezen akadály nem jut oly mértékben érvényre és csak akkor szokott beállani, ha a szeszartalom a fentemlített határt túllépi.

Az erjedési folyamat azonban legbensőbbben függ össze azon hőmérséklettel is; magas hőmérsékletnél a must sokkal gyorsabban és tökéletesebben erjed ki, mint alacsony hőfoknál. S épen ennek tekintetbe nem vétele okozza azt, hogy a bor nem erjed ki teljesen. Sok bortermelő a mustot hőmérsékleti változás ellen csak csekély mértékben védett helyen hagyja kiejedni: ha az erjedés vége felé hideg időjárás áll be, akkor ezen helyiségek s így a must is lehül; minek következtében a már csak lassan tenyésző erjombák annyira megakadályoztatnak fejlődésükben, hogy a fenékre ülepednek s a még cukortartalmu bor derülni kezd.

Sok bortermelő azon szokást követi, hogy a mustot a borpinczébe engedi át erjedésnek. Ez ellen nem is lehetne ellenetést tenni, mivel a pincze hőmérséke az erjedés folyamata alatt csak csekély változásnak van alávetve, ha — a mi nagy fontossággal bír — pinczékben a hőfok általában véve nem volna túlságos alacsony. Felvehetjük, hogy Közép-Európa délibb részeiben a pinczék hőmérséke 8—12 fok Réaumur szerint. Amde még 12 foknyi hőmérsék is csekély arra nézve, hogy az erjombák jól fejlődjenek a mustban s az ily mustban, melynek pinczébe kell kiejednie, az erjedés már akkor véget ér, mikor az még néhány százalék cukrot tartalmaz. A pinczék tehát nem alkalmas helyiségek a must erjedésére, s borainkat csak oly helyen kell erjeszteni, s hol legalább 16—20° R. hőfokot vagyunk képesek állandóan előállítani. Ezért nálunk e célra fűthető kamarák kívánatosak, s minden okszerű bortermelőnek azon kell lenni, hogy fűthető erjkamrát rendezzen be magának. Azon kiadás, melyet néhány métermázsza köszen vesz igénybe, a teljesen kiejedt bor és azon könnyebbség által, mely ennek folytán a kezelésnél merül fel, dusan fedeztetik.

Hátra volna még mindig azon kérdés megoldása, hogy mit tegyünk oly borral, mely megszűnt erjedni, de még bizonyos cukortartalommal bír, azaz édes maradt. Az elmondottakból könnyű erre megfelelni. Arra kell törekednünk, hogy a bort ismét erjedésbe hozzuk. Ezt úgy érhetjük el, ha a seprűt jól felkavarjuk, azaz egy bottal addig kavargatjuk a bort, míg a seprű telemekedik s a bor tejszerűen zavarodottá lesz. Ha a felkavarás magában nem használ, akkor a bor egy részét üstben mintegy 40° R-ra hevítjük és a többihez öntjük s aztán kavargatjuk fel. Az ily módon hevített borban néhány nap mulva ismét erjedési jelek állnak be s a még benne lévő csekély mennyiségű cukor kiejedvén, a bor hamar derülni fog, mire aztán ászok hordóba tejtendő le. Megjegyzendő még, hogy a bor egy részének felhívításánál nem szabad 40°-nál túlmennünk, mert ez által az erjombák fejlődésükben könnyen akadályoztathatnának. R. Gy.

## Debreczeni levél.

Tek. szerkesztő úr.

Nagyon becses lapja f. é. február 15-én 4-ik számában megjelent a debreczeni betegsegélyző pinczér egylet közgyűlése cikkre miután az részben személyemre is irányul, de leginkább egyesületünk reputációja érdekében, mind egyleti és választmányi tag hallgatással nem mellőzhetem, azon vádat, melylyel a nagyreményű író eléggé méltatlanul egyletünk tisztelt tagjait a hivatkozott cikkben illeti, i. i. választásiournájukat laikus eljárásnak declarálja.

Igen szép és lélek emelő nemes törekvés, midőn találkozik pinczereink között ember, ki hivatásán túl szellemileg is igyekszik a köztérre lépni, a nyilvánosság elé, amde ne a saját érdekét hajhászva homályos burkolatban, mint azt a fenti cikk írója R. Simon vagyis Rosenberg Simon elkeseredve helyén való felilmitésnek tartja, hogy a leglaikusabb eljárásra mutat az egylet tagjainál miként választmány választásiournájánál 4—6 éves anyagi áldozatra, de még szellemharczra is az egyletért kész, tagokat figyelmen kívül hagyták, s megválasztották 2—3 hó óta levő tagjait.

Kérdem már most én, nem tett e volna czélszerűbb Rosenberg Simon urnak hallgatni, minek utána ő az a 4—6 éves tagjai — a debreczeni pinczerek betegsegélyző egyletének, és nem mind ő csakugyan laikusán elnevezi „a debreczeni betegsegélyző pinczerek egylete,“ — hogy annyi bizalom — dacára anyagi áldozatokat hozott, szellemileg is kész volt harezolni az egyletért, nem fért hozzá, hogy választmányi tagul megválasztották volna, holott miután felém irányul a leczke, csak rövid napok óta tagja lévén s mégis azon bizalom teljes megtiszteltetésben részesültem miként jelentékeny 28 szótöbbséggel megválasztattam? — ami természetesen kiváltánál fogva fájjalja s könynyebb a lelkének, ha szemébe hinti az egyletnek jótékonyczélu áldozatait figyelmen kívüli hagyását, melyeket választás rovására meg tett.

Ha csakugyan anyagilag áldozott úgy azt a pinczerek betegsegélyzésére, hiszem más tagja is az egyletnek teljes odaadással megteszi anélkül, hogy azzal kérkednék, s nem kíván érte kitüntetést a választásnál, és nem keseríti el az egylet tagjainak kedélyét, illetéktelen lakonikus, önző, s egyedül az ő eljárását méltóan megillető elnevezésével.

T. Rosenberg ur leírván a debreczeni pinczerek betegsegélyző egylete közgyűlésének lefolyását, de egyttal laikus eljárást constatál ő mint nem laikus potentát, s nm jutott eszébe az, miként a nevezett gyűlésen nagyon szép számmal jelen voltak és éltek választási jogokkal a kikben a laikus elnevezésnek még csak árnyéka sem fés, s a kiket ő fel is sorolta, eltekintve az egylet vezériférfait, a kiktől ő talán egészen meg is felekezett?

A tisztelt ur szellemi vívmányokról beszél, ha ugyan ilyenekkel kész volt az egyletért, úgy azzal othon maradhatott volna, mert az által a még részére fennmaradt csekély bizalmat is nagy mérvben nem csak meglazítja, de sőt szegénységbi bizonyítványt nyújt magáról s bizonyoságot arról, hogy mint 4—6 éves tagja az egyletnek méltó volt a meg nem választására.

Igaz tisztelettel alulírott a debreczeni pinczerek betegsegélyző egyletének működése körül, eddigelé érdemeket nem szereztem, és nem is lévén alkalmam szerezni, és olyanokat szerezni mint a minőkkel Rosenberg ur kérkedik fix ideául sem kívánok magamnak, szereztem bizalmat a melyből kifolyólag buzgó tagja óhaj-

tok lenni egyletünknek, ép úgy mint fényes bizonyíték gyanánt felhozhatom, miszerint a bpesti hasonégyletnek 1867. év óta, tehát 20 éven át tagja vagyok és mindenkor azok számában sorakoztam a kik emberbaráti hőtelveiknek önzetlen hü követői.

Egyébiránt ezekután a debreczeni pinczér betegsegélyző egylet azon tisztelt tagjainak kik engem megválasztatásom alkalmából bizalmukkal megtisztelték köszönetemet nyilvánítva, tartásnak meg jóindulatukba a mit én mindenkor nagyra fogom becsülni.

Tinagl.

## A pinczerek társadalmi helyzete.

A napilapok utóbbi időben világgá kürtölték azon szenzációs hírt, hogy egy nagyvárad pinczér és egy községi jegyző között párbaj folyt le. Mi e hírt mai számunkban regisztráljuk; de hivatásunk és kötelességünk az alapján, a nagy közönségre ugyan muló értékű, de ránk nézve igen fontos és nagy horderejű újdonság következtében a pinczerek társadalmi állásáról, tekintélvéről néhány megjegyzést koczkatatni. Az a községi jegyző sokallotta az elfogyasztotakért a fizetést, gorombáskodott. Köteles-e a fizető pinczér eltérni a gorombáskodást, sértő megjegyzést még a kapandó összegért? Minden józan gondolkodású, jogos és igazérlmü ember mellettünk szól, hogy: nem.

A pinczér nem pária, nem hitvány rab-szolga, nem a közönség műveletlen részének bábja, szeszélyeinek tárgya, játéka. A pinczér nem azért működik igen nehéz, terhes, lelket, testet emésztő pályáján, hogy a kényelmet kereső közönség hü, pontos és készséges kiszolgálásán kívül a józan, vagy leginkább a szesztől gőzölgő fejü vendégek műveletlen megjegyzéseit zsebre rakja, magába fojtsa, elnyelje. Nem! Soha!

Művelt, törvényt, személyes jogokat tiszteletben tartó államban élünk.

Elismerjük, hogy van a pinczéri pályán sok hivatatlan, munkakerülő, képzetlen, gyakorlatlan ember, de néhány ily salak miatt az összes pinczereket elítélni, lenézni nem áll jogában senkinek sem. Ezt nem türhetjük, nem akarjuk, ez ellen tiltakozunk.

Azon községi jegyző, ki az illető pinczért sértegető szavakkal illette, a pinczér kihívását visszautasította, a mennyiben kijelenté, hogy: pinczérrel nem párbajozhat. Micsoda? Hát így vagyunk? Hát az, a ki odaadó önfeláldozással, emésztő munkával, tulfeszítő fáradsággal izzad, szenved a közönség kényelmeért; ki éjjelt nappallá tesz, rabja, szolgálja a vendégeknek? Nem! Soha!

A pinczér csak oly társadalmi helyzettel bír, mint bárki más, ő is ép úgy megérdemli a közbecsülést és tiszteletet, mint más tisztességes állásu ember, ő is bír minden polgári jogokkal, mint minden igaz, becsületes hazafi, tehát ő is — párbajképes.

Nem vagyunk ugyan a néha szükséges rossznak, az általunk sem helyeselt párbajozásnak barátai; de ha meg kell lenni, ha a becsületsértés vért kíván, higgye el akár jegyző, akár mily diplomás ember, hogy az a pinczér is talán még keservesebben, s nehezebben szerzi meg betevő falatját, mint nagyon sok azok közül, kik neveltséges göggel, fenhéjazással s büszkeséggel a pinczereket csak félvállról veszik figyelembe. Néhány elzülött, elaljasodott, ügyetlen, kontárkodó pinczér miatt ép úgy nem lehet elítélni az összes pinczéri pályán működőket, mint a hogy nem lehet a jegyző, ügyvéd, hivatalnokai kart néhány bukott erkölcsű pályatársuk miatt. Hej pedig a pinczerek sok-



kal kevesebbet hallatnak magukról a lapokban, a világban a jó hírnevet elhomályosító híreket illetőleg, mint a többi, más pályán levők. Csekély a jövedelmük, terhös, sok a munkájuk. S mégis, ha már anyagi sikert évtizedeken át nem arattak, az erkölcsi sikert ne érdemelnék meg?

Mi midőn a nagyváradi esetet illetőleg a községi jegyző eljárását helytelenítjük, örömmünknek adunk kifejezést az őt provokáló pinczér eljárását illetőleg, nagyon helyeseljük az utóbbi kérelmére összeállított becsületbiróság azon ítéletét, hogy a pinczér csak oly joggal vivhat párbajt, mint más tekintélyes állású ember. Mert a párbajoztatás feltétele a szentelen előélet, becsületesség. Midőn a becsületbiróság verdiktjét kimondta, egyszersmind az egész pinczéri karra nézve elégtételt adott, s megezáfolta azon balga s a sötét századokra mutató ama balvéleményt, mintha a pinczerek, mint szabad, személyes jogokkal bíró, adófizető polgárok a társadalom művelt rétegében helyt ne foglaljanak.

Nem óhajtjuk ugyan a nagyváradi eset ismétlését, de szükséges, hogy a pinczerek okulva e körülményekből, levonják ama tanulságot, hogy önértetek legyenek, saját jogukat mint jó hazafiak ha szükséges, érvényesítsék s a pinczér névnek tiszteletet, közbecsülést, tekintélyt szerezzenek.

Adja a magyarok Istene, hogy úgy legyen!  
**Ihász György.**

## H I R E K.

A közelgő áprilisi negyed évre hívjuk fel azon tisztelt előfizetőinknek becses figyelmét, kiknek előfizetése mai számunkkal lejárt.

**A szombathelyi pinczér-egylet** Bors Viktor elnök lemondása folytán elnökül egyhangulag H a i n c z m a n n János szállodás urat választá. Zászló anyául pedig H a i n c z m a n n Jánosné úrnőt nyerték meg.

— **Szálloda átvétel.** Bokros Károly, lapunk tehetséges munkatársa, kedvelt zeneszerző és sokoldalú képzett szaktársunk, a bpesti „Magyar király“ szálloda volt bérlelője Gyöngyösnek legelőnkebb forgalmu szállodáját vette át. Hisszük, hogy a közönség megérdemelt pártfogásban fogja részesíteni. Sok szerencsét!

— **Berbe adás.** Hód-Mező-Vásárhelyen a Hayda-féle vendéglő és kávéház berbe adandó.

— **Debreczeni-termékek.** Az alföld híres városában: Debreczenben, mint magyar emberhez illik, esendben működik: Somogyi Imre jeles szakképzettségű hentes polgártársunk, s ennek daczára is általános tekintélyt, s hírnevet vívott ki a széles hazában, sőt a külföldön is tisztán kezelt, finom ízletes kalbászaiival, sonkáival, füstölt husaival, szalonáival, s általában a hentes üzlet körébe vágó árucikkeivel, azt tartván ő is, hogy a jó hus féle czéger nélkül is elkel. Bizony ideje volna már, hogy a magyar ipart pártoljuk, s szaktársaink ne a külföldi megbízhatatlan firmájú piszkos gyármányokra dobják ki pénzüket, hanem Somogyi Imrénélt teszik megrendeléseiket.

— **Üzleti változások.** Csernitzky István a „Magyar király“ szállodából a nyári évszakra a bártfai fürdő vendéglő főpinczéri állását veszi át. — G a z s a Samu Munkácsón a „Csillag“ szálloda főpinczérévé, F i s c h e r Károly a „Korona“ szállodából a „Csillag“ szálloda söresarnokának főpinczérévé helyeztetek el. F i s c h Antal a Friedmann kávéházból Marmaros-szigeten a „Korona“ szállodában. H e r z f e l d e r Vilmos a Weinberger kávéházból, a

sárospataki nagyvendéglőben, M a g y a r Endre Huszton a „Korona“ szállodában, F r i e d Gyula Kassán a Bügler söresarnokban, R á t z Samu a tokaji nagyvendéglőben, R ó t h János Beregszászon az „Oroszlán“ szállodában, R é d e r József Sátoralja-Ujhelyen a „Vadászkürt“ szállodában nyertek alkalmazást. — G l ü c k Henrik a „Csillag“ szállodában Munkácsón, H u t t e r Matyás a Vasuti szállodában Beregszász, K e l l e n e r Jean Sátoralja-Ujhelyen a „Magyar király“ szállodában, P r a n g e r Jean a Steinhardt szállodában Nagy-Mihályon, B e c s e Jean Sátoralja-Ujhelyen a „Korona“ szállodában, L e h o t z k y Ferencz S. a. Ujhelyen a „Korona“ söresarnokban nyertek alkalmazást. P f e i l l e r József Nyiregyháza, K u d l a János Berettyó-Ujfaluban, E n t e r s z Károly Kolozsvárott Nagy Gábor söresarnokában, S c h o d i t s Adolf Szegeden a „Tisza“ szállodában, H a v a s Mihály Rozsnyón a „Fekete sas“-ban, O s z v a l d János Szegeden az „Európában.“ S z a b ó Kálmán Szolnokon a vasuti vendéglőben, T i n a g l Lajos Debreczenben a „Bika“ szállodában nyertek alkalmazást.

— **Halálozások.** T á b o r i Ferencz vendéglős urat mély családi vesztesség érte szépreményekre jogosító Ferencz fia jobblétre szenderült. — K r u p p a y György székesfehérvári vendéglős hosszas betegség után elhunyt. P f u h l Lajos vendéglős rövid szenvedés után Enyingen jobb létre szenderült. Ó h e g y i Lajos vendéglős életének 49 éves korában Budapesten jobblétre szenderült. Béke poraikra?

— **Öngyilkos pinczér.** Sokszor hangoztattak már, hogy a pinczerek közül nagyon sok letér az élet egyenes útjáról, nem keres tisztességes társaságot, ha nehezen szerzett keresményét lebujokban, éjjeli tivornya, lump helyeken pazarolja el, bukott nimfák, butító kéj, mámor között: sőt ha pénze nincs, sikkasztásra, csalásra, lopásra vetemedik. Ime egy szomorú példa, sokaknak okulására. G ö n c z Zsigmond siklósi 22 éves pinczér revolverrel oltotta ki életét. Ifjúkori könnyelműségének lett áldozata. G ö n c z az Andrássy-uti volt Süssenbeck-féle vendéglőben volt alkalmazva. A főpinczér egy 100 frttal elküldte, hogy azt valamelyik pénztőzletnél ezüst pénzre váltsa fel. Megelőzőleg már több ízben kapott hasonló megbízást ennél nagyobb pénzüsszegekre is s azt a legpontosab-

ban teljesítette. Utóbbi időben a fiatal ember megismerkedett a gyár-utcai Frint-féle kávéház pénztárosnőjével s azóta mindennapos lett e helyiségben s keresetének nagy részét a leányra pazarolta. Sőt mikor fizetéséből nem telt sikkesztásra vetemedett. A főpinczér által neki átadott 100 frtot zsebre dugta, s többet nem tért vissza a vendéglőbe. Jelentést tettek eltűnéséről a rendőrségnek s egyuttal atyját is értesítették, ki keresésére indult, de nem tudott nyomára jutni. Másnap levél érkezett az eltűnt fiatal embertől hársfa-utca 50. szám alatti lakására, melyben tudatja, hogy a 100 frtot az éjjel elmulatta s most a Páris szállóban agyonlővi magát. Atyja bérkocsin gyorsan a szállóba hajtatott, de már későn érkezett. A fiatal ember alig pár percetzel előbb a szállóban fogadott szobájában revolverrel mellbe lőtte magát s a Rókus-kórház sebészeti osztályán alig egy-egyed órával beszállítása után meghalt.

— **Vadkereskedés.** Melegen ajánljuk t. olvasóinknak az országnak legnagyobb legrendezettebb vadkereskedését, melynek tulajdonosa: Géczi Ferencz, mint e téren igen szakképzett üzlet-ember.

## Szerkesztői üzenet.

Több kéziratot térhiány miatt csak a jövő számunkban közölhetjük.

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

**I h á s z G y ö r g y.**

## SZELLE ADÁM

férfi szabó

Budapest, IV. Bástya-utca 12.

➡ Ajánlja a legújabb divatszertint, a szabó szakmában vágó öltönyök elkészítésére ➡

tavaszi ruhák, izléselesen, pontosan, a legtartósabb szövetekből! Kéri a n. é. közönséget, hogy szives megrendeléseivel pártolni kegyeskedjék!

## KUNZ és MÖSNER

vászon nagykereskedők és fehérenemű gyárosok

BUDAPEST,

kigyótér, a szép „Juhásznőhöz.“

ASZTALNEMŰEK és TÖRÜLKÖZŐK

gyári áron

12 drb. tiszta lenvászon asztalkendő  
frt 2.50-től feljebb,

1 drb. 6 személyes tiszta lenvászon abrosz  
frt 1.50-től feljebb

12 drb. tiszta lenvászon törülköző frt 2.20-tól  
feljebb





Legjobb asztali- és üdítő ital.

Hazánk legkedveltebb

**s a v a n y u v i z e**

A MOHAI **ÁGNES** FORRÁS,

mely nemcsak a polgári körökben kedvelt, de utat tört magának a felsőbb és legfelsőbb körökben is.

**Ő fensége**

József főherceg és ő fensége Milán szerb király

asztalán rendes italul szolgál.

Konstantinápolyban, Alexandriában legközelebb Fiumában is ép úgy mint hazánkban általánosan a kolera megbetegedés ellen praeservatív gyógyszernek bizonyult.

Friss töltésben az ország minden gyógyszer-tárában, fűszerkereskedésében és vendéglőjében kapható.

Országos főraktár:

**ÉDESKUTY L.**

magy. kir. udvari ásványviz-szállítónál

BUDAPESTEN, Erzsébet-tér 7. szám.

Borral használva kiterjedt kedveltségnek örvend.

Kitünő szolgálatot tesz az emésztési zavaroknál.

Az 1886-ik évi elszállítás 2.000.000 palackk.

Première fabrique hongroise de Champagne,

Hölle frères à Budaörs.

Empfehlen Ihren vielfach ausgezeichneten, aus rothen Trauben gewonnenen SpecialitätqChampagner

**Cristal rosé**

(in weissen Krystallflaschen,)

Prince Wales Cabinet und Jockey Club's

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, und bei Karl Richter, Donaugasse, sowie bei nachbenannten Firmen; J. Bandhauser, Franziskauerplatz; Karl Fanta, Badgasse; Fűspök Ferencz, Dianabadgebende; C. J. Gräfl, Arany János-Gasse; Pintér Gyula, Kecskemérgasse; 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.



**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: **Czukor, kávé, tea, rum, fűszer stb.**

**Nagy borkereskedő.**

Melegem ajánlom a mélyen tisztelt közönségnek eredeti villányi

**vörös boraimat,**

a, legjutányosabb árak mellett. Eddigi jó hírnevemre támaszkodva, bizalommal kérem a borfogyasztó közönséget, hogy megrendeléseivel hozám fordulni sziveskedjék. Kivonat a t. megrendelőknek mintaborekat készséggel küldök.

**Reberits Károly,**

nagyborkereskező

**MOHÁCSON.**

Eredeti villányi vörös borok!

Tiszta kezelési

**DÜLFER KÁROLY**

cipész.

Budapest IV., Mária Valeria-utca 6 szám a „Hungária“ szállodában készít és a legjutányosabb áron szállít mindennemű megrendeléseket.

Für Hotel, Café u. Restauration Besitzer

empfeilt Gefertigter seine Complete Cafésparherde mit u. ohne Geschirre

so auch einzelne Bestandtheile derselben als: Bemerl, feuerfeste Thoncilinder in 4 verschiedenen Dimensionen, bewegliche Röste, Roststäbe, Platten etc. Kupferne Küchengeschirre Kessel u. Kesselhäuser in jeder art u. Größe, geaichte Kupfer-Messzimente, Trichter u. s. w.

Verzinnungen u. Reperaturen werden solid, rasch und billig ausgeführt;

**alte Metalle**

in Kauf u. Tausch genommen.

Um geneigte Aufträge bittet Hochachtungsvoll

**Kreisel Ágoston**

Kupferschmied,

Budapest, VII., Dohány utca 6.

Naponta friss ludmáj, aszpic és osztriga.

Idei poulard,  
liba, korai zöldség  
ugy mint :  
spárga, burgonya, paradicsom  
és  
**KARFIOL**  
naponta érkeznek és kaphatók:

**GÉCZY FERENCZ,**  
szerb. kir. udvari szállító,  
baromfi-, vad-, tojás- és csemege-  
árucsernokában kapható:

Főüzlet:  
**Duna-utca 10. szám.**  
Fiókiüzlet:  
**Andrássy-ut 12. szám.**

Magyar, rajnai, bordeaux és spanyol borok.

Carlol, fran. száritott zöld borsó és egyéb korai zöldségek.

Bel- és küiföldi sajtók, likorok és pezsgók.

**SZABÓ GERGELY**  
asztalos-mester  
Budapesten, VIII., Szilágyi-utca 2. szám.  
Készitek a  
**szállodal, vendéglői és ká-  
velházi berendezéshez**  
szükségelt mindennemű asztalos munkákat  
**legjobb minőségű benzés  
keményfa-székeket**  
a legjutányosabb áron.

Elvállalok úgy nagybani mint kicsinybeni megrendelések.

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

**Szabó Gergely**  
asztalos-mester.

**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 hangfőgő 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 áron kaphatók nála.

**Javításokat és vidéki megrendeléseket pontosan teljesít.**

**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, mély 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 perzselt szalonát, füstölt sonkát, szalonát s minden hentes-üzletbe vágó eziket lehetőleg jutányos áron szállit

**Somogyi Imre,**  
hentes üzlete  
Debreczenben.

**Löwinger Károly**  
cs. kir. udv. börendős.  
Budapesten  
Póraktár: Kis hid-utca 10.  
Fiók: Bécsi-utca 3.

Ajánlja nagy választéku utazó börendjeit a vendéglősök és főpinczerek részére pedig a legczélszerűbbnek bizonyult

**pénzes tárczáit.**

A tárczák Sztanoj Miklós találmányai!!!



**UJ! UJ!**  
Pikáns  
**!Lauter solche Sachen!**

Egy boboz ára  
férfiaknak 97 kr.  
hölgyeknek 87 kr.

Vidéki megrendelések utánvétel melle pontosan esközöltének. Kapható

**Bayer Sándor-nál,**  
BUDAPEST,  
Kerepesi-ut 30. szám.




**LAKOS LAJOS**  
ajánlja cs. k. szabadalmazott kifizetés nélküli

**szabályozható takaréktűzhelyeket,**

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

Minden általam készített munkákért jótállok.

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



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

**Watterich Arnold** ur kereskedésében **BUDAPEST, Dohány-utca 1. szám a.**

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

**ARNOLD WATTERICH** Tabakgasse Nr. 1. (Huszár-ház).

## POLONYI JÁNOS férfi szabó-üzlete

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

Van szerencsém a nagyérdemű közönségnek becses tudására hozni, hogy nálam a legújabb divat szerint a legelegánsabb őszi **FÉRFI RUHÁK** a legjobb és legjutányosabb árak mellett készíttetnek és hogy a n. é. közönségnek a szövet-választásnál is szolgálatára lehessenek, nálam mindennemű szövetminták a legújabb divat szerint nagy választékban kaphatók. Magamat a n. é. közönség becses pártfogásába ajánlva vagyok tisztelettel **Polonyi Jan. 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.—
Szilvoriom valódi szyrémi	100 „ „ 48.—

Ajánlja **5 kilos** posta-esomagba is, szilvoriom csak 56 literes és nagyobb hordókban.

Megjegyzem, hogy csak a legfinomabb minőségű árukat ajánlom. **BENISCH S. J. Szegeden.**

## LETH és SPERLICH

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

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, vörösréz, szománosolt acéllemez, csínnozott acéllemez és szománosolt öntöttvasból. **mosókonyha-, fürdőszoba és kórszoba-berendezések.**

**Különféle szerek és gépek a konyha és háztartás részére.**

Pinozo- 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, theaasztalok, 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. **KITSCHOLT ÁGOSTON**-féle vasbutor-gyár magyarországi főraktára.

A solingi **J. A. HENKELS**-féle késárú-gyár raktára.

**KÉPES ÁRJEGYZÉKKEL KIVÁNATRA SZOLGÁLUNK.**

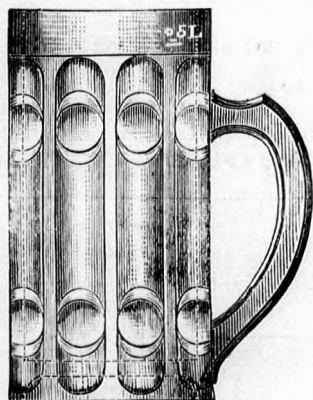
Kais. und kön. priv. Glasfabrikanten

## J. SCHREIBER & NEFFEN

Budapest, Alte Postgasse 10, (Mezzanin).

Große Auswahl in Glasgeschirre für Hotels, Gasthaus, Kaffeehaus und für den Haushaltungsgebrauch.

Glasfabriken:



**ZAY-UGRÓCZ**

Post Zay-Ugrócz.  
Telegrafstation Zay-Ugrócz.  
Waagthalbanstation Trensín.  
UNGARN.

**JOSEFSTHAL**

Post Svätla  
Telegrafstation Svätla.  
Nordwestbahnstation Svätla.  
BÖHMEN.

**DEUTSCHLAND:**

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

Telegraf- und Bahnstation Fürstenberg a. d. Oder.

**RUSSISCH-POLEN:**

**ZOMBKOWICE**  
Post Zombkowiec  
an der Warschau-Wiener-Bahn.

**GROSS-ULLERSDORF**

Post Petersdorf.  
Telegrafstation Gross-Ullersdorf.  
Bahnstation Petersdorf-Ullersdorf  
Mährischen Grenzbahn.  
MÄHREN.

**JARONOWITZ**

Post Göding.  
Telegrafstation Göding.  
Nordbahnstation Göding.  
MÄHREN.

**DUBNIA**

Post Göding  
Telegrafstation Göding.  
Nordbahnstation Göding.  
MÄHREN.

**HEINRICHSHÜTTE**

Post Göding  
Telegrafstation Göding.  
Nordbahnstation Luschtitz.  
MÄHREN.

