

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.“)

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

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és kocszmárosok ipartársulata“-nak, az „Első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“-a „Budapesti kávéházi-segéd-egylet“-a „Szalmár-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, az „Ujvidék szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata“-nak és a „Miskolci pinczér-egylet“-nek

H I V A T A L O S K Ö Z L Ö N Y E .

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

Előfizetési ár:

Egész évre ... frt 6.— Félévre... frt 3.—
Háromnegyedévre = 4.50 Evnegyedre ... » 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IIÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. ker. népszínház-utca 16. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Ein offenes Wort an die Redaction der „öst. ung. Gasthaus-Zeitung.“

Motto: Seid einig! einig! einig!

Schon zu wiederholten Malen nahm ich die Feder zur Hand um sie immer und immer wieder bei Seite zu legen. Einerseits das Nichtgewöhntsein mich auf journalistischem Gebiete zu bewegen, andererseits meine Abneigung mich in eine Polemik einzulassen, war die Ursache, wesshalb ich mich so schwer dazu entschliessen konnte; aber das Interesse für die gute Sache und die Besorgniss, dass diese gute Sache durch fortwährendes Hin- und Herzerren leiden müsse, zwingt mir die Feder neuerdings in die Hand, um als Unbetheiligter franc und frei meiner Meinung Ausdruck zu verleihen.

Es thut mir im Herzen wehe, wenn ich bei jeder neuen Nummer der öst. ung. Gasthauszeitung — ein Fachblatt, von dem ich bis zur jüngsten Zeit die freudige Erfahrung gemacht habe, dass es, alle persönlichen Interessen bei Seite lassend, in selbstloser Weise nur für das Wohl und Gedeihen unseres Standes gewirkt und stets muthig für die Interessen desselben eingetreten ist — die bittere Erfahrung mache, dass Alles eitles Plunder, — dass der menschliche Glaube, die Welterfahrung, je älter man wird, sich als Lug und Trug erweist, und dass man immer mehr zur Überzeugung gelangt, dass der Mensch doch nur ein Mensch ist, mit all seinen Fehlern und Lastern; dass der Mensch, wenn er auch noch so lange Jahre hindurch strebt, sich über das alltägliche Niveau des Menschengeschlechts hinweg zu setzen, doch in eine schwachen Stunde verfällt, in welcher der Mensch mit allen seinen Schwächen zum Vorschein kommt. Diese Empfindungen sind es,

welche mir die Feder in die Hand zwingen, bei jeder neuen Nummer der öst. ung. Gasthauszeitung — dieses Fachblatt, welches sein Schosskind heute zur verleugnen sucht, welches vor Wuth schnaubend, aus gekränktem Ehrgefühl, vergessend aller Prinzipien, nur der Rache lebt und All das, zu dessen Entwicklung es bisher in anerkanntester Weise seine beste Kraft eingesetzt, mit Füßen tritt und die Männer, welche weder Geld, noch Zeit, noch Mühe gescheut haben, das Gebäude aufzubauen, begeistern; die Verdienste, die sich dieselben um die gute Sache erworben, in den Koth zerren, die Erfolge, welche der öster. Verband errungen, verkleinern, besonders dadurch, indem sie auf die geringe Anzahl der Mitglieder und insbesondere auf Alles, was geschehen hätte sollen und nicht geschehen ist, hinweist. Ist ja doch die Gasthauszeitung dabei mit interessirt, sie hat ja doch getreulich mitgeholfen, dass dieses Kind zur Welt komme und heute weist sie dasselbe von sich, unbekümmert darum, ob es gedeihe oder nicht. Hat sie doch auch zur Erwerbung von Verbandsmitglieder redlich beigetragen. Dass jedoch es bisher nicht gelungen ist, eine grössere Anzahl zu erringen, ist die allgemeine Indolenz schuld, da der grösste Theil unserer Standesgenossen nur für sich lebt, ohne sich viel um das Gemeinwohl zu bekümmern. Erst dann, wenn uns das Wasser in den Mund rinnt, wenn es, so zu sagen, uns schon an den Kragen geht, dann erst kommen wir und möchten gerne, begangene Unterlassungs-sünden wieder gut machen.

Und glaubt die öst. ung. Gasthauszeitung durch ihr Vorgehen der Sache zu nützen, wenn sie von gekränktem Ehrgefühl getrieben, all ihre bisherigen Prinzipien über den Haufen wirft, den Ver-

band, dessen Aufbau sie mit Liebe gepflegt, kaum nach seiner Vollendung, wieder zerstören will? Glaubt sie ihrer eigenen Sache zu nützen und die Zahl ihrer Anhänger auf solche Weise zu vermehren? Ich glaube eher das Entgegengesetzte dürfte der Fall sein; denn Jedermann wird begreifen, dass das Ganze auf persönlicher Feindschaft beruht und ich glaube doch nicht, dass es die Absicht der öst. ung. Gasthauszeitung sein könne, zu einem gewöhnlichen Schmutzblatte herabsinken zu wollen.

Ich will nicht behaupten, dass die öst. ung. Gasthauszeitung keine Ursache habe, gekränkt zu sein in ihrem Ehrgefühl, ich gebe sogar zu, dass man ihr Unrecht gethan und ihre Verdienste zu wenig gewürdigt hat; — wenn es aber wahr ist, dass dieselbe All das, was sie seit ihrem Bestande, nicht aus Selbsterhaltungstrieb, sondern aus innerer fester Überzeugung geschrieben hat, dann kann und darf sie nicht auf dem eingeschlagenen Wege vorwärts-schreiten, denn sie schadet sich und der Sache, der sie Treue zugeschworen und wenn auch die Männer, die sie heute anfeindet, Fehler gemacht haben, — welcher Mensch ist ohne Fehler? — so darf darunter nicht die ganze Sache leiden, darf die Verzierung des bereits vollendeten Baues nicht verunstaltet werden.

Wenn auch die Gasthauszeitung durch die Gastera einen Konkurrenten bekommen, darf sie desshalb von ihrem bisherigen Princip der Uneigennützigkeit abweichen? Darf sie das Banner, welches sie entfaltet, gegen ein Anderes vertauschen? Soll sie nicht neue Konkurrenz mit männlichem Stolz und mit Würde begrüßen, ihr aber auch gleichzeitig mit aller Manneskraft ein Paroli bieten und

mit erhöhtem Muthe und Selbstvertrauen nicht nur auf dem früheren Wege vorwärtsschreiten, sondern mit erhöhter Thätigkeit und Liebe zur Sache dem vorgesetzten Ziele entgegenstreben?

Beide Fachblätter können nebeneinander existiren, nur kommt es darauf an, was sie bieten; je mehr sie wetteifern, desto lieber werden sie gelesen, insbesondere solange sie persönliche Fragen aus dem Spiele lassen und sich nur der Sache widmen.

Mögen diese Zeilen dazu beitragen, das frühere gute Einvernehmen wieder herzustellen und ich rufe daher aus vollem Herzen: Seid einig! einig! einig!

Gundel.

Felhivás Magyarország összes vendéglőseihez.

Tisztelt Uraink!

Kedves Szaktársaink!

Nagy eszmék megvalósításához, nagy eszközök szükségeltetnek.

Nem elég csak az akarat, **egyesülni, tömörülni**, vállalva az ügy szentségétől áthatva, kitartó munkásság kifejtése kell: **tette van szükségünk.**

A vendéglősök mindinkább nyomasztóvá váló helyzetének megváltoztatása, könnyítése, nem egyesek, nem is egyes vidékek; hanem az **ország összes vendéglőseinek közös ügye**. A regale megváltása, a tanoncz kérdés rendezése; iparunknak a képesítéshez való kötése csak úgy és csak akkor remélhető keresztül vihetőnek, ha azt nem egyes társulat, nem az ország egyes vidékének vendéglősei; hanem **az ország minden egyes vendéglőse összeségben követeli.**

Az ország vendéglőseinek összessége nevében csak úgy lehet kérni, ha előbb **az ország összes vendéglősei egy testté olvadnak össze, szövetkeznek; szövetséget létesítenek.**

E szövetkezés, egyesülés, egytestté olvadás képezné a **vendéglősök országos szövetségét.**

Fel tehát kedves Szaktársak! Tömörüljünk Egyesüljünk! Szövetkezzünk **sorakozzunk a zászló alá, mely iparunk ujjá ébredését, helyzetünk javítását, viszonyaink átalakítását van hivatva dialdalra juttatni.**

Igaz, ez áldozattal van összekötve! Mily áldozat az, melyet tőlünk a szent ügy megkíván?

Egy vendéglőstől, egy egész éven át, egy forintot!!!

Egy forintnyi áldozat az, melytől létjogunk van függővé téve!

Egy forintnyi évi áldozattal biztosítjuk fiaink, unokáink, dédunokáink jövőjét!!!

Ha figyelembe vesszük az országos szövetség által elérhető eredményeket: a hozott áldozat oly parányivá válik, mint a nagy Oceanban egy csepp víz, mint a Sahara beláthatlan homok síkján egy porszem!

Az országos szövetség végrehajtó bizottsága bizalommal fordul hozzátok kedves szaktársak és hiv fel benneteket még egyszer a tömörülésre, találkozásra.

Magyarország közel 20,000 kocsmáros számlál, s ezek közül eddig 472-en jelentették be a szövetségbe leendő belépésüket. **472-en volnának csak, kik saját ügyeiket szívükön hordván helyzetünk javítását óhajtják?** Nem! Az nem lehet! Igazoljuk be, hogy ez nem áll így!

Sorakozzunk! Mert ha ez utolsó szó is a pusztában elhangzó szó leend, úgy a nagy eszme, jövőnk alkotója és megmentője el lesz temetve és talán fel sem támad többé, vagy ha igen, kérdés, hogy nem lesz-e akkor már késő? Nem fog-e tetemesebben nagyobb áldozatot igénybe venni, mi most csekély egy forintnyi évi fizettséggel könnyen keresztül vihető!!!

Amaz erős meggyőződésben, hogy e felhívásunk viszhangra talál s Ti sietni fogtok jelentkezéteket a belépésre **1888. szeptember végeig Budapestre IV. Lipót-utca 12. sz. a.** beküldeni, üdvözölünk benneteket s felkiáltunk:

Kedves Szaktársak! Munkára fel! **Tömörüljünk! Sorakozzunk!**

Budapest, 1888. augusztus hó.

A budapesti szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok ipartársulatának választmánya, mint a vendéglősök országos szövetségének végrehajtó bizottsága nevében:

Gundel János,

elnök.

Aufruf an sämtliche Gastwirthe Ungarn's!

Geehrte Herren!

Liebe Standesgenossen!

Zur Verwirklichung grosser Ideen sind auch grosse Mittel erforderlich.

Jedoch genügt es nicht allein den Wunsch auszusprechen, sich zu vereinigen und zusammenzuscharen, sondern der Wunsch muss zum festen Willen werden, gepaart mit der durchdrungenen Ueberzeugung, **dass die Heilsamkeit dieser Idee eine dringende Nothwendigkeit ist, welche uns zur Thatkraft anspornen muss.**

Das Bedürfniss zur Erleichterung und

Abänderung der drückenden Lage unseres Gewerbes kann jedoch nicht die Aufgabe Einzelner oder einzelner Gegenden sein, denn es ist die gemeinsame Angelegenheit des **ganzen Gastwirtheverbandes.**

Die Einlösung der Regalien, die Regelung der Lehrlingsfrage, die Regelung der unbefugten Konkurrenz, die Durchführung des Befähigungsnachweises — dies Alles ist ausschliesslich nur auf die Weise durchführbar, wenn nicht eine einzelne Genossenschaft oder die Wirthe einzelner Gegenden sich für die Sache erwärmen. **Nein! Die ganze grosse, kompakte Masse sämtlicher Gastwirthe Ungarns müssen begeistert von dieser Idee gemeinsam den Wunsch zum festen Willen, den festen Willen zur That werden lassen,** um dann im Namen des gesammten Gastwirthstandes wirken und schaffen zu können. Und dies kann nur dann geschehen, wenn sich vorher sämtliche Wirthe Ungarns zu einem festen Körper verschmelzen, sich vereinigen — einen Verband gründen.

Diese Vereinigung, Verschmelzung zu einem kräftigen, imposanten Ganzen würde den Landesgastwirthe-Verband bilden.

Auf daher, liebe Standesgenossen! Vereinigen wir uns! Verbinden wir uns! Schaaren wir uns unter das Banner der Auferstehung unseres Gewerbes, der Verbesserung unserer Lage, der Umgestaltung gewisser Missverhältnisse und der Sieg wird und muss Unser sein!

Es ist wahr, dies Alles ist auch mit Opfern verbunden, sowohl an Zeit als auch an Geld, aber diese sind unbedeutend, denn der Verbandsbeitrag ist jährlich 1 fl.

Ein Gulden jährlich, von dem unsere Existenzberechtigung abhängt.

Mit Einem Gulden jährlich ist die Möglichkeit geboten, unsere und die Zukunft der nachkommenden Generation sicher zu stellen.

Wenn wir die durch den Landesverband zu erringenden Vortheile in Betracht ziehen, verschwindet dieses kleine Opfer zu solch einer Unbedeutendheit, wie ein Tropfen Wasser im Ocean, wie ein Sandkörnchen in dem unermesslichen Sandmeer in der Wüste.

Standesgenossen! Das Executiv-Comité des zu gründenden **Gastwirtheverbandes** wendet sich vertrauensvoll an Euch und fordert Euch nochmals auf zur Verbindung, zur gemeinsame Thatkraft!

Ungarn zählt ungefähr 20,000 Gastwirthe und von all Denen haben sich bisher nur 472 zum Beitritte bereit erklärt. Von allen Denen sollten nur 472

sein, welche ihre eigensten Interessen am Herzen tragend, die Verbesserung der Lage unseres Gewerbes sich zur Aufgabe machen!!

Nein! Es ist unmöglich! Beweisen wir durch die That, dass wir Mann an Mann dem angestrebten Ziele entgegenstreben!

Schaaren wir uns daher zusammen! Denn wenn auch dieser letzte Aufruf vergebens verhallt, wie der Hilfeschrei in der endlosen Sandwüste, dann wird diese grosse Idee begraben, vielleicht für immer und wenn sie sich vielleicht doch wieder durch die Nothwendigkeit gedrungen zur Erwachung aufrufen sollte, dürfte es möglicherweise zu spät sein und was heute mit Leichtigkeit zu erringen sein dürfte, müsste dann nur mit schweren Opfern erlangt werden.

In der festen Ueberzeugung, dass dieser Aufruf freudigen Wiederhall finden wird in Euren Herzen, liebe Standesgenossen, und Ihr Euren Beitritt zum Landesverband je eher Euch bereit erklären werdet, ersuchen wir diese Erklärung an die „*Genossenschaft der Budapester Gastwirthe, IV. Bez. Leopoldigasse 12*“ einzusenden und begrüssen Euch in herzlich collegialer Weise mit dem Ausrufe: *Liebe Standesgenossen! Auf zur Arbeit, zur Thatkraft! Vereinigen wir uns zu engem Verbands, zu edler Verbrüderung!*

Budapest, im August 1888.

Im Namen des Ausschusses der Genossenschaft der Budapester Hoteliers und Gastwirthe, als Executiv-Comité des Landes-Gastwirthe-Verbandes.

Johann Gundel,
Präsident.

A magyarosodásról.

Hazánk ezredéves története élénk tanúbizonyságot tehet arról, hogy mennyi küzdelembe került édes anyanyelvünk megőrzése. Feltett kincsünk nem egyszer viharzott keresztül a kontingensen az ápolástól. Hazánk dalosainak küzdelme volt a legmagasztosabb, a muzsa lantjának pengetése közben esengett fülünkbe az édes magyar szó és az hogy «nyelvében él a magyar»!

Az idegen benyomások és kiméltlen elnyomatások nehézt vaslánczai nem voltak képesek legyőzni hazánk zengzetes nyelvét, minden actió után megoldatott az, és hol lágyan zegett hol pedig erősen döngött a Kárpátoktól az Adriáig!

Ma már a midőn a beke aldó sugarai mellett a boldogító munkálkodás közepette folytatjuk az ápolást, nem egyszer kell feljajdulnunk ha látjuk, hogy még mindig vannak abderiták, még mindig vannak egyesek a kik a cultura haladásával nem tartanak lépést még anyiban sem, hogy azon a nyelven beszéljenek mely nemzetüké és a melynek megtartása oly sok áldozatba került nekünk.

Épen lapunk mult számában volt egy czikk mely rövideden többet mondhatott volna arról

hogy körünkben találhatók leginkább a nyelv-idegenkedők.

Bármennyit mondott is a közlemény, az mind csak halvány vonal ahoz képest a mi csakugyan létezik. Még elszomorítóbb példákat is tudnék felhozni, de mellőzöm. Igaz, hogy a pinczerek állása erősen megkívánja a különféle nyelvek elsajátítását, de anyanyelvünk az első, arról nem szabad megfeledkezni, épen úgy, mint sütemény élvezete közben a kenyérről!

Ma már — hála a magyarok istenének — oda jutottunk, hogy a nemzeti nyelv még az idegenek által is ápoltatik, még azok is magukévá teszik, kiknek tartózkodása Árpád földén csakis időhöz kötött. Mennyire elszomorító tehát az a hír, hogy vannak pinczér egyletek, a hol nem magyar nyelv a hivatalos. Ennek csak az ott időző kartársak az okai, kik ösztetett kezekkel nézik ezt az állapotot. A főtörékvés volna ezek részéről uttörőként szerepelni. Itt köztünk időző kollégáink nem fogják ezt tőlünk rossz néven venni, sőt nem is vehetik mert sokan vannak közülök, kik jobban beszélnek nyelvünkön mint bármilyen hazafi.

Manapság már annyira is vagyunk, hogy az idegen földön létre hozott bőfél a la modes vagy a Gottlet s ehez hasonló ételek stb., stb., is megmagyarosodtak. Annak a szegény ételnek mindegy volna ugyan, de így legalább a magyar ember fogja tudni mit eszik. Ilyen haladás mellett tehát a midőn már annyira jutottunk, hogy az ide származott idegen tálmányu ételek is magyar köntösbe bujnak; nagyon esodálkozunk az ilyen eseteken; Hazánk magyar érzelmü pinczéreihez szólunk. Tegyétek meg azt, hogy az egyletek körül és közöttünk hazafiatlanul germanizáló kartársak eselekedeteiről bő értesítést nyújtsanak!

Lapunk a vendéglősök és pinczerek érdekét egyedüli felkaroló országos lap, legyen nyílt tükre annak, hol éget a seb, hogy még el nemzetünk, virágozik nyelvünk szerény körünkben is.

Czeglédy Gyula.

Jubiläum eines Gastwirthegehilfen.

Im Sitzungssaale der Wiener Gastwirthe-Genossenschaft fand am 23. Juli eine seltene Feier statt: der gegenwärtige Geschäftsleiter des Winterbierhauses Carl Schindler feierte das 25jährige Jubiläum seiner Thätigkeit in diesem Hause. Aus diesem Anlasse hatte die Vorstehung der Gastwirthe-Genossenschaft beschlossen, dem Jubilar in Anerkennung seiner treuen und gewissenhaften Pflichterfüllung während seiner 25jährigen ununterbrochenen Dienstleistung in einem und demselben Hause ein Anerkennungsdiplom auszufertigen und fand die Ueberreichung desselben statt. Im Sitzungssaale hatten sich zu diesem feierlichen Akte der Vorsteher der Genossenschaft Valentin Weiland, dessen Stellvertreter Diertmayer, die Ausschüsse Rahn, Dorfinger, Kurz Högelsberger, eine Deputation des Wiener Kellner-Vereines mit dem Obmann Gustav Wetzka, der bisherige Obmann des Gehilfen-Ausschusses Prechtl, sowie zahlreiche Restaurateure und Collegen des Jubilars eingefunden. Vorsteher Weiland hielt nun an den Jubilar eine herzliche Ansprache, in welcher er in warmen Worten den Fleiss, die Thätigkeit und Opferwilligkeit Schindler's anerkennt,

durch welche er vom einfachen Bierjungen zum Geschäftsleiter avancirt sei. Schliesslich überreichte der Vorsteher Herrn Schindler ein kalligraphisch ausgeführtes Anerkennungsdiplom in prachtvollem Rahmen und schloss mit einem dreifachen Hoch auf den Kaiser als den mächtigsten Förderer des Gewerbestandes, in welches die Versammlung begeistert einstimmte. Hierauf überreichte Herr Wetzka dem Jubilar namens des Wiener Kellner-Vereines ein prachtvoll ausgeführtes Ehrendiplom mit einer herzlichen Ansprache und schliesslich beglückwünschte denselben der Gehilfen-Obmann Prechtl namens der gesammten Gehilfenschaft, die auf einen solchen Collegen stolz sei und der auch der zukünftigen Generation als leuchtendes Beispiel dienen möge. Vor und nach dieser Feier war Schindler, der heute 38 Jahre alt ist, im Winterbierhause Gegenstand zahlreicher und herzlicher Ovationen. Nicht nur der Besitzer Herr Obermayer, sondern auch die Stammgäste, seine Collegen und selbst die Lehrlingen, sowie die Küchenfeen hatten sich mit Beglückwünschungen aller Art eingefunden.

A boros hordókról.

Hogy a boros hordóknak jó fából és jól kell elkészítve lenni, azt minden bortermelő tudja. Rossz hordóknak a bor elszivárgása tetemes károkat okoz, azután a hőfok emelkedése folytán bekövetkező újbóli erjedése a bornak, a hordó falaira nyomást gyakorolván, annak a rosszul vagy rossz fából készült hordók nem képesek kellőképen ellentállani és egyéb számos hibák is fordulhatnak elő; miért is jelen közleményünkkel a hordóknál előforduló legényesebb hibákra és előnyökre kívánjuk a bortermelők figyelmét felkeltetni. A boros hordók rendszerint tölgyfából készülnek; készítenek azonban a külföldön boros hordókat fenyőfából is.

A hordó fájánál nagyon lényeges, hogy az ne legyen lyukasos, mert különben és különösen nagy hordóknál — melyeknél a nyomás kifele igen nagy — könnyen megeshetik, hogy a bor kiszivárog, azután, hogy továbbá a hordó a bornak új korában se adjon mellékizt vagy idegen színt, a különböző eredetű dongák felhasználása kerülendő, mert az egyik több, a másik pedig kevesebb oldékony anyagokat tartalmazván, az egyik inkább ad a bornak mellékizt és idegen színt, mint a másik. Az eddigi tapasztalatok szerint leginkább a boszniai tölgyfa az, mely a bor színet és ízét képes megváltoztatni; remélhető azonban, hogy hazánk tölgyerdeinek állománya, úgy jelenleg, mint jövőre is a hordódongákhoz alkalmas fát, kifogástalan minőségben és megfelelő mennyiségben fogja szolgáltatni és a bosnyák fára a mi hordóinkhoz egyhamar szükség nem lesz.

A hordó fájának egészen hibátlanak és minden legkisebb repedéstől és korhadástól mentnek kell lenni. Vannak azonban egyes gazdák vagy pinczekezelők, kik ennek daczára mégis azt hiszik, hogy a hordónak felülkerülő dongáihoz hibás fa is használható, abból indulva ki, hogy ha esetleg az ilyen dongák repedéseket is kapnának, felül a bor még sem szivárog atna ki. A bor ugyan nem szivárogná ki belőle az igaz, hanem ezen repedéseknek folytonos nagyobbodása mellett, levegő jutna a hordóban levő bort a megvirágozás, esetleg megpenészedés és megecsezés-től nem lehetne megóvni.

Vannak továbbá olyan gazdák vagy pincekezelők, kik avval sem törődnek valami sokat, ha a hordó-nyílások, vagyis az akóna vagy csaplyukak nem egészen szabályosan kerekdedek s azt vélik, hogy a ladugó vagy csap mellett mutatkozó hézagot, kenderkőz, gyölesronygy vagy más effélének a dugóra vagy csapra való reácsavarás által el lehet zárni, mi igaz is. Ámde ezen anyagok bort színak magukba és a hordón kívülrészüknél borvirárg vagy eczetsejtek képződnek, melyek ha azután ezen rongyok vagy meg lesznek forgatva, vagy bármi más módon a borral érintkezésbe hozva, a bort is megfertőztethetik. — Ezért tehát nagyon szükséges, hogy a hordó nyílásai szabályosan kerekdedek legyenek, hogy a fadugaszoknak bármilyen anyaggal való körülcavarása mellőzhető legyen.

A hordó alakja meglehetősen mellékes jelentőséggel bír csak annyiban jön tekintetbe, hogy az elliptikus fenekű hordók kevesebb tért foglalnak el, mint a kerek fenekűk; e szerint előbbieket csak ászok-hordókként használhatók, mert azokat gördíteni nem lehet s ezért a szállítási célokra készült hordók fenekének köralaknak kell lenni. Megemlítendő továbbá még, hogy a rövid, domboru hasu hordók, mindig erősebbek, mint a hosszuk és laposak.

A hordó nagysága igen lényeges befolyást gyakorol a bor érlelésére. Minél nagyobb a hordó, annál kisebb annak a levegővel érintkező felszíne s ennél fogva hasonló időtartam alatt, annál kevesebb oxigén hatol a borba. A bor ezért nagyobb hordóban lassabban érik, mint kicsinben.

A tisztaság mindenhol kívánatos, de a borkezelésnél ez fokozottabb mértékben kívánatik meg miért is szükséges, hogy a boros hordók tisztántartására különös gond fordítassék. Elég felemlíteni, hogy a legparányibb szagos anyag eleendő arra, hogy a hornak mellékszirt kölcsönözzön és nagyon gyakran fordulnak elő esetek, hogy egy bornak igen csekélymértvű s csak a szakavatott egyén által felismerhető mellékíze van, de az már elegendő arra, hogy a bor értékét jóval alább szállítsa, mi leginkább nem eléggé óvatosan kezelt hordóknak tulajdonítható.

Hogy az új hordókat használat előtt jól ki kell forrázni, s hogy a használt hordók is forró vízzel mosandók ki, eléggé ismeretes, valamint az is, hogy az üresen maradó hordók kikénezendők, időről-időre kimosandók és ismét kikénezendők s mégis megtörténik akárhányszor, hogy a borízletnek ezen nagyon fontos része kellő figyelemre nem méltatik s nem egyszer halljuk az egyes gazdákat kérdezősködni, hogy mi tevéők legyenek a belül megpenészesedett hordókkal? vagy a hordótól már megpenészesedett borral? A mint ezen, különben a legkönnyebben felismerhető hiba megcsiki, épen úgy fordulnak elő, más hibák is, melyeknek káros volta egy könnyen fel nem ismerhető s azért elsoroljuk az új boros hordóknak használat előtt történeendő előkészítési, valamint a használatban volt hordóknak tisztítási módját is.

Olyan új hordó fája, melyben még bor nem volt, meglehetősen mennyiségű, vízben és borban is oldható anyagokat tartalmaz, melyek a bor színét és ízét is befolyalásolják és ezért ilyen hordókba kész bort tölteni nem tanácsos. Akárhogy tisztítjuk is azt meg, a tisztítás a donga belső színére mindig csak felületesen hat, míg a bor, mely hónapokig áll benne, a donga mélyebb rétegeiből is fog anyagokat feloldani és magába befogadni. A hordó

fája tehát, a hordóba először kerülő borra, mindig bizonyos hatást gyakorol, mely annak úgy ízét, mint színét is megváltoztatja. A must az új hordók fájának befolyását minden körülmények között legjobban tűri el s azért, ha csak lehetséges, ezek először musttal vagy új borral és csak azután töltendők meg ó-borral. Az új borból ugyanis sok borkő válik ki és ez elzárja a fa mélyebb rétegeit a bortól, másrészt pedig a dongafa szint és azt adó anyagai, az erjedés alkalmával a borból nagyobb részt kiválván, azt nagy mértékben többé be nem folyásolhatják.

A kész ó-borral megtöltendő hordó belső részei, mielőtt bort töltenének bele, alaposan megtisztítandók, mely célra a forró víz vagy forró vízgőz alkalmasabb, mint a hideg víz, mert az előbbi sokkal jobban behatol a fa lyukacsiba és sokkal hamarabb távolítja el onnan az oda nem tartozó anyagokat. A víz minden keverék nélkül tisztán használandó. Különösen kerülendő az oltott mész használata — mely különben penészes hordók megtisztításához ajánlatos — mert a méstől a donga felületén olyan anyagok képződnek, melyek víz által fel nem oldhatók, tehát onnan el sem távolíthatók, a borban azonban később feloldatnak és abba át is mennek. Sőt méstartalmu kútviz is mellőzendő új hordók kitisztításánál s ott, hol az eszközölhető, e célra mészmentes patak, folyó- vagy esővíz használandó. Különösen káros hatása van a méznek vagy meszes víznek, az ilyen hordókba kerülő vörös borra nézve, a mennyiben a tölgyla donga felületén képződött bármily csekély mézréteg is, a vörös bor festanyagát abból elválasztja és ezt színtelenné teszi.

A jól kiforráztott hordót ezután még hideg vízzel is jól kell mosni s mindaddig öblíteni, míg a víz teljesen színtelenül s szagtalanul folyik ki a hordóból.

Az így kimosott hordót szokás továbbá még borral vagy seprő-pálinkával is kiöblíteni, némelyen helyen ezen kiöblítés forró borseprővel is történik. A legtöbb esetekben azonban s különösen nagy hordóknál, a borral vagy seprő-pálinkával való kiöblítés helyett, csak borszeszt égetnek el benne, sőt meg is kénezik.

A hordóknak borszeszszel való kiegészése alkalmával a hordó szája nyitva hagyandó, mert különben a borszeszgőzök és a kitárgult meleg levegő azt szétrobbanthatná, hogy pedig a láng az akónán ki ne csapjon és a szeszgőzök lehetőleg a hordóban maradjanak, az akónára nedves ruhával becsavart deszkadarabot tartunk és a deszka mellett süvöltve eltávozó levegőnek csak akkor engedünk pillanatnyira nagyobb rést, ha azt érezzük, hogy belülről a nyomás nagyon fokozódik, vagyis a süvöltés hangosabb lesz.

A kiegészés hatása abban áll, hogy általa a hordó belsínét forró levegővel és szeszgőzökkel hozzuk érintkezésbe; e gőzök bizonyos mélységig behatolnak a fába és ott hőmérsékük és alkohol-tartalmuknál fogva fertőztetelítőleg hatnak. Ezen eljárás a hordónak egyuttal kellemes szagot is kölcsönöz.

Ha új hordók tisztításához se gőz, sem pedig forró víz nem áll rendelkezésünkre, különösen ha e célra egyedül meszes tartalmu kútvizet vagyunk kénytelen használni, akkor tanácsos a hordó kimosásához felhasználandó vízhez hektoliterenként 100 gramm kénsavat (vitriolt) keverni. Magától értetődik, hogy ezen savas vízzel történt kimosás után a hordót tiszta hideg vízzel kell még kiöblíteni.

Jól kilugozott új hordók a vörös bort mindig egy kissé szinteleníteni fogják s ezért, ha módunkban van, a vörös borhoz mindég használt, de egészséges hordók használandók.

A használt hordók előkészítésére és tisztítására vonatkozó alapelvek, általánosságban minden bortermelő előtt ismeretesek, mind a mellett mégis a következő pontokra óhajtánánk a bortermelő közönség figyelmét felhívni és pedig:

1. A kimosott hordóból a víz annak kikénezése előtt mindig óvatosan kicsurgatandó, mert ellenben, ha a hordó fenekén víz gyülemlik meg, az a hordó kénezése alkalmával lecseppegett kénből, a kénessavat lassankint magába veszi, melyből azután kénsav (vitriol) képződik és a hordó fenekére pusztító hatást gyakorol; de különben is köztudomású dolog, hogy olyan farészek, melyek sokáig nedvesen tartatnak, a lassankint elpusztulásnak vannak kitéve. Ezért tehát a hordók mindaddig, a míg azokból a víz végkép ki nem esurgott, fenékekkel felfelé fordítva tartandók.

Az ilyen kitisztított hordóknak több napon át kénezetlenül való üresen tartása, szintén nem tanácsos, mert azok, különösen nyáiban könnyen megpenészesednek, mi a borra nézve kisebb-nagyobb hátránnyal járhat.

2. A musthoz vagy borhoz felhasználandó hordók szintén óvatosan kitisztítandók, dacára a szőlősgazdák között elterjedt azon hiedelemnek, hogy az erjedés a borból minden tisztáltságot eltávolít; mert ha esetleg az erjedésben levő bor kénnel jön érintkezésbe, mi a többször kikénezt hordóknál gyakran előfordul, akkor könnyen állhat be azon eset, hogy egy ilyen hordóban kénkönyg képződik, mely a bornak azután azt a bizonyos kellemetlen bakizt adja. Ez későbbben ugyan eltávolítható, de mégis jobb, ha képződésének eleje vétetik, mert valami mellékíz a borban mégis mindig meg fog maradni.

Ha pedig azon bor, mely egy musttal vagy új borral megtöltendő hordóban volt egyik vagy másik betegségre birt hajlammal, vagy tényleg már beteg is volt, akkor biztosra vehető, hogy a kitisztíatlanul használt hordóba kerülő must vagy új bor szintén beteg lesz, mi különösen könnyen történhetik meg akkor, ha az ilyen hordó hosszabb időig nem volt színtig megtöltve mert a hordónak bortól ment falain bizonyára már eczet- vagy élesztősejtek képződtek, melyek így a hordóba töltendő borba jutva ott a tovafejlődésükre megkívánt anyagot bőségesen megtalálják.

B. L.

KÜLÖNFÉLÉK.

— **Eljegyzés.** Miskolczon szathmári Király László, Borsod egykori alispánjának s főispán helytartójának; szathmári Király Józsefnek unokája eljegyezte Stögermayer Róza kisasszonyt, a «Három Rózsá»-hoz címzett nagyszálloda özvegy bérlelőjének leányát.

— **Ifj. Kommer Antal** ur, a főv. «Vigadó» derék bérlelője, a »Vigadó» előtti tért kertté alakította át s így a közönségnek kényelmére nézve ismét újabb áldozatokat hozott.

— **A vendéglősök orsz. szövetségébe** újabban a következő szaklások iratkoztak be: Vidovits István szállodás, Gömöri Ede szállodás (Rimaszombat), Schleiffer Lajos szállodás (Esztergom).

— **Vendéglős ipartársulatunk** tagjai társas összejöveteleiket legutóbb Novotny Károly ur

vendéglőjében, majd Dolenszky Ignác urnál tartottak meg. A legközelebbi összejövetel pedig Linzenpölez Ferenc ur vendéglőjében (Hajós-utca 45. szám a.) leend megtartva.

— **Kavéház átvétel.** A budapesti keresési uti «Mátyás Király»-hoz címzett kavéházat Dukasz Jakabtól Dan gl Ferenc vette meg.

— **Üzleti változások** Boldizsár Károly Nagy-Károlyba nyert alkalmazást. — Kánn István Szatmáron. — Czeltner József Miskolcra. — Nebenmayer Antal mint szobapinczér Kolozsvárt. — Vig Mihály vasuti állomás N.-Várad — Sziloiiczky Árpád mint vendéglős a Diósgyőri vasgyár vendéglőjét vette át. — Schmid József Szombathelyről, Győrben alkalmaztatott. — Tóth Endre a szombathelyi «Zöldfa» szalodában foglalta el főpinczéri állását Haffner Lajos Szombathelyről a Győri «Bárány» szalodában. Győrffy Sándor a szombathelyi «Sabária» szalodában. Wittner János pedig a vasvári «Zöldfa» szalodában foglalták el főpinczéri állásaikat.

— **A parisi kiállításra készülnek** pinczéreink közül mint biztos forrásból értesülünk; 2 Kolozsvárról, 2 Nagyváradról, 2 Temesvárról, 2 Szegedről, hogy gazdag tapasztalatot esetleg kis pénzeszkét hozzanak vissza hozzánk. Hát csak rajta! A magyar pinczér ne maradjon hátra a többiek között. Versengjünek a lehetőségig!

— **Danzinger János** múlt hó 26. vette át a Czegledi vasuti vendéglő főpinczéri állását.

— **Vendéglő átvételek.** Elk ed Antal fővárosi jeles szaktársunk megvette Budán a fő-utca 8. szám alatt levő «Budai Pilseni söreszarnok»-ot s annak vezetésével Marczinka Ferenc urat a nála már 10 év óta működött főpinczérét bizta meg. — Gradwohl Jánosné Budapesten az Erzsébet-körut 41. számú házban új vendéglőt nyitott. — Tatkovits György Pusztaszent-Mihályon «Karon varju»-hoz címzett vendéglőt nyitott. — Schuck János budapesti vendéglős megvette a Ferencz-József-rakpart 1. szám alatt levő Ruff József vendéglőjét. — Mezey Mór a debreczeni vasuti vendéglő volt főpinczére átvette a budapesti «Két korona» szaloda újonnan épített éttermét. — Wohlfarth Vilmos vendéglős a stáció-utca 33. szám alatt levő kert vendéglőjét földött tekepályával látta el.

— **Hymen.** Gömörly Gyula vendéglős jegyet váltott Novotny Laura kisasszonnyal Aradon. Isten áldása legyen a kötendő frigyén!

— **Uj tagok.** Az aradi kávéosok és vendéglősök egyletbe új tagokul beléptek: Mikulás János, Schrödt Ferencz, Macsinih János, Verner Cz. és Fischer János.

— **Halalozás.** Szidon Ignác volt fővárosi kavéháztulajdonos f. hó 13-ikán hosszas szenvedés után jobblétre szenderült.

— **Ifj. Jankó János** ur hasonnevű kitünő festőművésznök és torzképrajzolónknak jeles képzettségű fia. — A budapesti kereskedelmi és iparkamara részéről Északafrika kereskedelmi viszonyainak tanulmányozására kiküldetvén legutóbb a «Pester Lloyd»-ban s a «Fiume»-ben tüzetes ismertetést tett közzé az érintett viszonyokról ifj. Jankó János ur lapunk szerkesztőjének megígérte, hogy a vendéglői szokásokról s egyéb a vendéglői ipart érintő nagyérdékű leírását lapunk részére átengedi.

— **Pozsonyban** Schick Müller János az ottani «Nemzeti szaloda» szobafőpinczére üzleti ténykedésének 25 éves jubileumát ünnepelte meg.

— **A borszéki savanyuviz** kizárólagos főraktárosul Püspök Ferencz nevezte ki a borszéki fürdő- és üzlet igazgatósága. Fűspök Ferencz főraktára Budapest, Ferencz-József-tér 3. szám alatt van.

— **Kocson** (Komárommegye) a nagyvendéglőt Szarka Lajos jeles szaktársunk az ottani és a környékbeli lakosság kedvencz gyűlhelyévé alakította jó konyhája, kitünő borai és előzékenysége által.

— **Késelő vendég.** Az utóbbi időben nagyon lábrakapott a fővárosban, hogy holmi kétes existenciák egyes vendéglőkbe elmenni enni inni és a fizetés elől megszöknek. A pinczerek és vendéglősök ennek következtében éber felügyelet alatt tartják a gyanus vendégeket, kik közül egy párt már nyakon csíptek. A népszínház-utca 1. szám alatt vendéglőből csak a napokban ugrott meg két-három urias öltözötű fiatal ember ily módon. Macskási Sándor vendéglős ez okból szemmel tartott mindenkit. Tegnap este egy tisztességes öltözötű Gulyás István nevű napszámos állított be a a koresmába s miután jól evett-ivott, fizetés nélkül odább akart állni. Macskási hirtelen utját állotta s felszólította, hogy tartozását fizesse ki. Gulyás, a ki be is volt rugva, erre kést rántott elő s Macskásit balszeme alatt megszúrta. Ezt látva Bambala Károly pinczér, gazdája segítségére sietett, mire Gulyás őt is arezba szúrta. A lármára rendőrök jöttek a helyszínére, kik a dühöngő vendéget letartóztatták. A sebesülteket otthon ápolják.

— **Kávésipari szabályrendelet.** A törvényhatósági bizottság közelébb a király óhajára megváltoztatta a koresmák, vendéglők stb. tárgyában az ipartörvény alapján alkotott szabályrendeletet akkép, hogy a kávémérő üzletet külön szabályrendelet tárgyává tette s a kávémérésekre nézve eddig fennállott némely megszorítást eltörölt. Ezek szerint a kávémérésre szoló engedélyt jogosít mindennemű kavéházi ital, engedélyhez nem kötött szeszes ital, az ezekhez szükséges nedvek, továbbá a gyümölcs, vaj, tojás stb. eladásra Kávémérésekben egy tekeasztal felállítás, valamint a törvény által nem tiltott minden játék gyakorlása meg van engedve. A törvény által nem tiltott kártyajáték azonban csakis az üzleti főhelyiségben gyakorolható. A zenélés és dalolás feltétlenül tilos. A kávémérésekben a vendégek kiszolgálására nők is alkalmazhatók. A kávémérés tekintet nélkül az évszakra esti 11 órák bezárandó és reggeli 3 óra előtt ki nem nyitható. Ezen idő alatt a kávémérő vendéget még zárt ajtó mögött sem szolgálhat ki.

— **Jól rendezett lakodalom.** Egy kottbusi pinczér évekkal ezelőtt megvette egy német állami sorsjegy negyedrésztét. De mivel a sorsjegy sok éven keresztül nem nyert, már nem sokat törődött vele. A pinczér megtakarított állereiből mostanában szerény vendéglőt rendezett be s oltárhoz vezetett egy szegény, de jóra való leányt. Eppen utban volt a nászmenet a templom felé, a menyaszony készen állott fehér ruhájában, mikor egyszerre váratlan örömhír állította meg a nászmenetet. Akkor hozták hírel, hogy a pinczér sorsjegye megütötte a második nyereményt. A fiatal pár több mint tízezer márkát kapott ilyen váratlanul nászajándéku.

— **Az aradi vendéglősök és kávéosok egysüle** te a múlt héten Schör Albert elnöklete alatt a «Három király» vendéglő termében újabb értekezletet tartott, melyen jelen voltak dr. Barabás Béla egyesületi titkár, Novotny Lajos, Reisz György, Eggenhoffer

Antal, Knapp Károly, Vasitz György, Mittner József, Garay Géza, Horváth Pál, Haunold János, Gavrillette Miklós, Verner Jakab, Wanicsek Mátyás, Schiffer, Fritz József, Bors Márton, Mikulás János, Hamedly Ferencz, Macsinik J., Fischer J., Beck A. stb. Schör Albert elnök megnyitván az értekezletet, dr. Barabás Béla titkár felolvasta azután a belügyminiszteriumhoz felterjesztendő felebbezéseket a borkimérési regale illeték felemelése és a bor és sörfogyasztási regale házilag kezelése ellen, melyek Salacz Gyula kir. tanácsos és polgármester útján terjesztendő fel. A felebbezésben erős érvekkel támadják meg, a városi képviselő testületet, melyben sok igazság van elmondva. A nagyobb vendéglősök évenként a felebbezés szerint felemelendő illeték miatt 6—700 forinttal rövidítetnek meg. Ez a városnak 7—8 ezer forinttal emeli bevételeit. A felebbezésben a vendéglősök inkább 1—2 százalék közszégi adó felemelését óhajják, mint a borfogyasztási adó felemelését. Mindkét felebbezés egyhangulag elfogadtatott és annak benyújtásával dr. Barabás Béla bizatott meg. Ezután még több egyleti ügy tárgyalása után az értekezlet véget ért.

— **Az első kavéházak.** Az első európai kavéház Konstantinápolyban nyitattott meg 1555. évben egy damaskusi lakos által. A hírneves keleti tudós Hammer-Purgstall szerint 50 év alatt, tehát 1555-től 1605-ig, az oszman birodalomban a kavé és dohány oly arányban vitetett be, hogy egész nélkülözhetetlen czikké nőtte ki magát. A 17-ik században 1664. évben az első kavéház Marselleben egy velenzei által nyitattott meg; 1672. évben az első Párisban egy órnagy által, Németországban 1694. évben Lipésében, 1696-ban Nürnbergben, 1710-ben Württembergben, 1713-ban Augsburgban és Stuttgartban stb. (B. F. L.)

— **A Nyiregyháza városa** tulajdonát képező nagydebreczeni utcazi «3 rózsza koresma épület» az 1888-ik évi augusztus 1-től 1889. szeptember 29-éig kizárólag terjedő időre a város háza nagytermében f. évi augusztus hó 1-én d. e. 10 órák megtartott nyilvános árveresen bérbe adatott.

— **M-Szigeten** egy új szaloda nyílik meg őszszel, mint hirdetésük rovatunk közli a Hollósy-féle házban, mely a város legszebb háza és legnagyobb udvara. E roppant élénk forgalmu városban réz érzett hiányt pótolna egy új szaloda az ideutazó idegenek nagy számánál fogva. Ajánljuk szaktársainknak.

— **A czukoradótörvény végrehajtása.** A pénzügyi minsiter hirdetményt bocsátott ki, melyben a czukoradóról szoló t. ezik, valamint a törvény végrehajtása iránt kiadott utasítás értelmében 1888. évi szeptembe hó 1-jétől kezdve czukor kereskedőnél, czukor elárusítóknál, czukor szállítóknál, czukorszoknál, kavéházi vállalkozóknál, kávémérőknél a czukorkákat likört, pezsgőt és egyáltalában édesített borokat, valamint a csokoládét előállító iparüzőknél levő összes czukor termelvényeknek, tehát azoknak is, melyek megvámoltan külföldről hozattak be, mindaddig, míg kicsinybeni eladás, fogyasztás vagy másnemű felhasználás végett a hivatalos zárjegyekkel ellátva nincsenek, elnem árusíthatók, mert különben az adózatlan, illetve számolatlan árukra nézve megszabott elbánás alá esnek. Figyelmeztetnek ennél fogva a fentebb említett felek, hogy midőn a külföldről szereznek be a czukor termelvényeket, saját érdekükben s a törvényben megszabott büntetéseknek elejét veendő, minden egyes küldemény vételről azonnal értesítsék a lakhelyükre nézve illetékes pénz

ügyöri biztost, kinek felügyelete alatt aztán a cukortermelvények a fél által szabályszerű csomagolással látandók el, s ki a csomagokat hivatalos zárjegyekkel ellátni tartozik.

— **A „Székesfejérvári pinczér-egylet“** módosított alapszabályai készen vannak és július hó 30-án adatott be a városi tanácshoz, továbbíntézkedés végett.

— **Kneffel Lajos** a «Zöldfa»-hoz czimzett szálloda volt főpinczérje Szombathelyről, e hó 1-én lépett be hasson minőségben a «hársfához» czimzett söresarnokban Budapesten.

— **Vasuton szerzett feleség.** A pinczérkörökben érdekes beszélgetés tárgyát képezi a következő eset: Z. és K. nagyváradai pinczerek elhatározták, hogy Kolozsvárra tesznek egy kis kirándulást, utközben egy igen csinos leány került melléjük a coupéba, az egyik közülük sába ereszkedett az ismeretlen szépséggel, a bók helyett szerelmes pillantások váltották fel egymást, úgy hogy mire a kalauz azt kiabálta «Kolozsvár 40 perc tessék kiszállani» akkor már mint boldog vőlegény lépett ki az egyik pinczér és mint menyasszony a csinos hajadon. Még kiegészítjük, hogy a leánynak csinos hozománya van. A házasság nem csak az égben, hanem a coupéban is létre jön.

— **Jó rumot.** következőleg lehet készíteni: p. 10 literhez szükséges, 7 liter búztelenszess (Sprit), 15 ngramm rumeszencia és 11 dgramm cukor. A cukrot $\frac{1}{2}$ liter vízben felforraltjuk és jól le habozzuk, ezután összekeverjük a fentti adattokkal és annyi vizet öntünk hozzá, amennyi a tíz literből hiányzik, így készen van a Jamaika rum!

— **Borok derítése.** Zamatatos borok derítésére igen alkalmas a tojásfehérnye. A tojásfehérnyét gyárilag szárítják s ily szárított állapotban csersav keverékével kitünő derítő szer. 7—10 gr. szárított poralaku tojásfehérnyéhez 10—20 gr. csersav szükséges; ily mennyiségű derítő szer 1 hl. bor derítésére tökéletesen elegendő. Kísérletek legszebben igazolják e szer kitünőségét.

— **Borok palaczkokra** való töltésénél igen czélszerűen járunk el, ha a csapot ferdén ütjük a hordóba, miáltal azt érzjük el, hogy palaczkokba való fejtés alkalmával a bor rögtön a palaczk falával érintkezik s azon esendesen lefolyik. Ily módon a levegő hozzájárulását jelentékenyen csökkenthetjük. Még más módja is van a palaczkokba való fejtésnek, ha t. i. kaucuk csövet használunk, midőn is ajánlatos a cső egyik végére üvegcövet alkalmazni, melyen a bor tisztaságáról vagy azok-zavarosságáról győződhetünk meg.

— **Borok megtörésének oka** a borsaverjedés. Ez különösen akkor megy élénken végbe, ha a bor sok ásványi részt és ammoniakot tartalmaz. Ezen vegyi tünemény alkalmával a borsav felbomlik borostyánkősavra, ecetsavra és szénsavra. A levegő kizárásával e folyamat nem megy végbe és ha folyamatban volt is — megszűnik.

— **A mübor ismertető jele.** A cukor és mazsolaszőlő segítségével készült mübort legkönyebben arról ismerhetjük fel, hogy a bor üledékéből egy cseppet göreső alatt vizsgálunk meg. Miután a müborok erjedése sörlesztő által idéztetik elő, azért azokban kiválóan Saccharomyces cere visiac-t találunk, holott ez természetesen borokban soha sem fordul elő.

— **A rossz pinczei levegő ellen** nagyon jó az ugynevezett méztej, azaz méz-hydrat, vagyis a méznek való oldata. Ezt nyílt edénybe kell tenni. Legjobb a tál- vagy széles, de alacsony dézsa-alaku edény. A jelzett anyagot jó

gyakran felkavarni, mert különben borszerű réteg képződik rajta.

— **A borhamisítás meggátlása** czéljából a spanyol kormány a több bortermő országok kormányainál egy konferenzia egybehívásának eszméjét penditette meg, melynek feladata lenne a borhamisítások megakadályozása végett együttes lépéseket tenni. A tervbe vett konferenzia megtartásának üdvös volta, tekintettel a folyton növekedő palaczkborok forgalmára, minden kétséget kizárólag elismerésre méltó. Legszükségesebb lenne azonban a bors palaczkokon alkalmazott és a bor származási helyét feltüntető czimlapok meggátlásának elejét venni s ezért nagyon kívánatos lenne, ha ezen konferenzia — létrejötté esetén — ezen kérdéssel is foglalkozna.

— **A bremai városház pinczéjében** nem régen borvásár tartott és az olyan látogatottságnak örvendett, hogy annak 11 napi tartama alatt nem kevesebb, mint 22,000 márka (= 13 200 frt) értékű bor lett a látogatók által elfogyasztva. Mindenesetre igen tisztességes képességre vall s úgy látszik, hogy a német sógorok sem akarnak mögöttünk maradni.

— **A jó tojtyukok** ismertető jelei. Akárhány háznál sok tyukot tartanak anélkül, hogy sok tojásuk is volna, mert nem tudják a jó tojtyukokat a rosszaktól megkülönböztetni. A megkülönböztetést, mint egy német szaklap írja, nem nehéz. — Az első ismertető jel a taraj. Minél sötétebb skarlátszínű ez a tojás idejében, annál jobb tojók a tyukok. Középszerű és rossz tojók taraja halványpiros, a fülkarikájuk piszkosfehér és sárgás-piros. Ha a tyukok elesége közé összetört tojáshejat vagy meszet keverünk, a tyukok nemcsak mohóbban esznek, hanem jobban tojnak is. A jól táplált tyuk is csak úgy tojhat sok tojást ha elég héjképző anyagot kap, melyet eleségébe kell keverni, e nélkül a legjobb tartás mellett sem tojhatnak sokat a tyukok.

— **A méz valódi vagy hamisított voltáról** igen egyszerűen úgy győződhetünk meg, ha egy kanálnyi mézre 3—4 kanálnyi tiszta borszeszt öntünk s az egészet jól felrázzuk. Ha a méz nincs hamisítva, úgy tökéletesen feloldódván később sem képez üledéket. Ha ellenben fehér üledéket képez, úgy bizonyosak lehetünk, hogy glucoseval van hamisítva.

ALLERLEI.

— **Neue Servir-Methode.** In Paris wird es jetzt Mode, in grossen Gesellschaften an kleinen Tischen zu essen, wobei durch ein Blumenlosen die verschiedenen Paare zusammengestellt werden. Diese Mode dürfte keineswegs den Anspruch auf Neuheit erheben. Eine derartige Anordnung der Gesellschaft war schon bei den ausserordentlich beliebten «Dejeuners dansants» unter Friedrich Wilhelm III. üblich. Diese fanden im königlichen Palais statt und begannen um 12 Uhr Mittags. Bis 2 Uhr wurde getanzt. Dann wurden in den Saal kleine Tische für sechs bis acht Personen getragen, welche ein Aufsatz mit verschiedenen Blumen zierte. Gleichzeitig gingen Lakaien mit Körbchen durch den Saal, in welchen sich ähnliche Blumen befanden. Sie wurden abwechselnd von Herren und Damen präsentiert, und die gleichen Blumen bildeten den Kreis um die gleichen Tische. So kamen die

verschiedensten Persönlichkeiten zusammen. Mehr als einmal sah man an einem der kleinen Tische den König neben ganz jungen Offizieren, und diese wieder an der Seite der höchsten Princessinen.

— **Ein interessantes Frühstück** gab kürzlich der Ingenieur Eiffel auf dem hohen Weltausstellungsthorne in Paris, der sich 105 Meter über dem Spiegel der Seine erheben soll. Das Dejeuner, dem die Pariser Journalistik anwohnte, bestand aus folgendem Menu:

Truite à la gelée, sauce verte.

Tournedos à la béarnaise.

Homard à l'américaine.

Chaudroid de poulardes.

Ortolans sur canapés.

Mousse de foies gras.

Salade vénitienne.

Mazarins à la Montmorency.

Gelée Victoria.

— **Die französ. Café-Kellner** in Paris revoltierten wieder einmal, rotteten sich zusammen, zogen nach dem Opern- und Börsen-Viertel, drohten mit Demolierung und Plünderung der Cafés, wurden aber von der Polizei zerstreut. Die streikenden Kellner holten ihre nacharbeitenden Kollegen aus dem Café Meunier (Place de la Victoire) und schlugen die Fenster ein; die Gäste retteten sich. Von der Plünderung eines nahen Waffenladens wurden sie durch die Polizei abgehalten, nachdem sie die Fenster eingedrückt hatten. Dann zogen sie nach dem Café Américain, wurden aber von der Polizei zurückgedrängt. Auch der Versuch, in das Café de la Paix einzudringen, wurde vereitelt. Auch auf dem Boulevard de Strasbourg kam es zu Exzessen. Fast alle Cafés wurden geschlossen. Die deutschen Bierhäuser erhielten von den streikenden französischen Kellnern Postkarten mit der Drohung, man werde die Lokale zerstören. Die Bewegung richtet sich also auch gegen die Deutschen. Natürlich!

— **Jubiläum des Grazer Kellnervereines.** Am 14. Juli beging der unter der Obmannschaft des Herrn J. O. Pessl stehende Grazer Kellnerverein die Feier seines 25jährigen Bestandes. Die Festlichkeiten, an denen sich die besten Kreise der Stadt beteiligten, fanden in Pessl's Hotellocalitäten «zum Königstiger» statt und waren mit einem Concert unter bereitwilliger Mitwirkung des hiesigen Gesangsvereines «Liederkrans» verbunden, dessen Reinertrag von 450 fl. der Unterstützungscasse des rührigen Vereines zuflöss. Aus diesem Anlasse wurden dem verdienstvollen Obmann Pessl eine Reihe herzlicher Ovationen dargebracht; u. A. widmeten ihm die Oberkellner einen reich und künstlerisch ausgestatteten silbernen Ehrenpokal. Aus gleichem Anlasse spendeten die Bräuereien Reininghaus 100 fl. Puntigam 50 fl. Die Champagnerfabriken Kleinscheg, Streck und Bock spendeten ganze Champagnerbatterien zur Verherrlichung des Festes. Glückwunschtelegramme liefen ein von den Kellnervereinen Budapest, Lemberg und Krakau, von Herrn J. Gärner in Leoben, Kammerrath Braun in Graz u. A. Besondere Verdienste um das Arrangement des in jeder Richtung gelungenen Festes haben sich erworben die Oberkellner Bittner («Oesterr. Hof»), Innerhofer (Südbahnrestaurant), Czermiehl, Weisswasser, Kubu («Erzherzog Johann»), Lukaseder («Stadt Triest»), Iranschek («Florian»), Kroath («Engel»). — Der Grazer Kellnerverein hat aus Anlass seiner Jubelfeier den Vorsteher-Stellvertreter der Wiener Gastwirthe-Genossenschaft Herrn Anton Diertmayer, zum Ehrenmitglied

ernannt und derselbe hat das ihm übersandte Diplom mit einem Dankschreiben beantwortet.

— **Kaiser-Festessen** aus Anlass der Anwesenheit des Deutschen Kaisers in St.-Petersburg, gegeben am 21. Juli 1888 in der deutschen Botschaft.

Menu: Consommé fumé de truffes.

Potage à la Windsor.

Petits pâtés assortis. — Truifés à la Gatschino.
Fait de beauf piqué de truffes à la St. Hubert.
Pain de gelinotte garni de chaud-froid à la vénitienne.

Crêpinettes de poulardes à la Talleyrand.

Ponche à l'impériale.

Coq de bruyère et doubles à la broche.
Salade romaine.

Bouquet de légume à la Mazarin.

Maraines à la Chantilly.

Glaces panachées en belle vue.

Menu am 22. Juli in Peterhof:

Potage andalouse. — Petits pâtés.

Truifés saumonnées à la dauphine.

Longe de veau à l'impériale.

Pain de gibier.

Canetons et gelinottes rôties — Salade.

Artichauts à la lyonnaise aux petits pois. —
Glaces.

Auf Bestellung des russischen Hofes ward durch Vermittelung eines grossen Berliner Hauses eine bedeutende Sendung des besten Schaumweines aus dem Rheingau nach Petersburg abgegangen. Es ist bekannt, dass Kaiser Wilhelm II. sich grundsätzlich den Genuss ranzösischer Schaumweine versagt.

Szerkesztői üzenetek.

H. J. (M.-Sziget) Elintéztük. **A. B.** (Veszprém) Készen érkezett s így csak a jövő számban közölhetjük. **B. M.** (Kolozsvár) Pinczemeszter-képző iskola Magyarországon még nincs; van azonban Klosterneuburgban Bécs mellett. Igazgatója Persch tanár, ki a felvételre vonatkozó felvilágosításokat készséggel megadja, lakik Bécsben I. Gisella-platz 5. **G. M.** (Pilis) Köszönet. **Sz. J.** (Debreczen) Sajnálom, hogy nem találkozhattunk.

NYILT-TÉR.*)

A «Vendéglősök Lapja» 15-ik számában «Nyilt-tér» alatt Tomándi Károly közzé tett nyilatkozatára, a «Budapesti pinczér egyesület» az ellene felhozott vádat helytelen eljárás miatt melyet a «Budapesti pinczér egyesület» Tomándi Károly állítása szerint az által érdemelte, hogy beadott panaszát a központi elhelyező intézet ellen nem vizsgáltuk meg alaposan, továbbá, hogy ő a miatt az egyesület kötelekéből töröltetett.

A Budapesti pinczér-egyesület kötelességének tartja mind ezen vádat visszautasítani azon megjegyzéssel, miszerint a beadott helytelen panasz egy hármass bizottság által nagyon helyesen és alaposan meg lett vizsgálva (a vizsgálatról felvett jegyzőkönyvvel szolgálhat a B. p. e.) és egészen rendben találva, tehát a helytelen panasz helyesen lett orvosolva.

A mi az egyesületből való töröltetést illeti Tomándi Károly 1887. évi december hóban fizetett beiratási és egy havi díjat, azóta semmi nemű fizetést nem

*) Ezen rovatban közlöttekért nem felelős a szerk.

teljesített, a B. p. e. választmányának Tomándi Károlyt az egyetlétől törölni nem kell, mivel az alapszabályok 47. §-sa értelmében a tagság már rég megszűnt.

Hogy a választmány a helytelen beadott panaszra helyesen eljár, továbbá, hogy a választmány sem az egyik sem a másik fél javát, hanem csak igazságot akar, arról a B. p. e. választmányára kezeskedik, és egyuttal kijelenti, hogy semminemű további nyilatkozatokba nem bocsátkozik.

A Budapesti pinczér-egyesület választmányának nevében.

Feicht József,
titkár.

Böhm Emil,
elnök.

Előleges jelentés!

Lapunk t. olvasóinak van szerencsénk tisztelttel becses tudomásukra hozni, hogy a Glück Frigyes és Stadler Károly urak, lapunk belmunkatársai által szerkesztett

„INYESMESTERSÉG SZÓTÁRA“

című nagyérdékű mű már sajtó alatt van s az 1. év szeptember havában megjelenik. Az előfizetési felhívást lapunk legközelebbi számában közöljük.

Az «Inyesmesterség szótára» című mű ára: angol diszkótésben. 3 frt leend. — Megrendelések és előfizetések Glück Frigyes ur nevére Budapest (Pannonia szálloda) küldendők.

A «Vendéglősök Lapja» szerkesztősége.

Pilseni sör

a pilzeni polgári serfőzdeből.

Alapított 1842. évben.

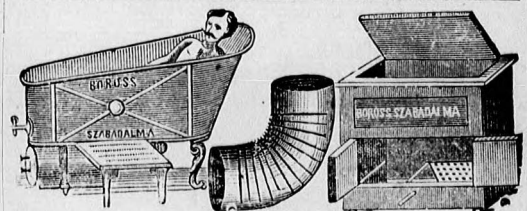
Mint a fenti serfőzdeének magyarországi képviselője azon helyzetben vagyok ezen sört vidékre transito $\frac{1}{11}$, $\frac{1}{2}$ és $\frac{1}{4}$ hecto nagyságu hordókban vagy $\frac{7}{10}$ literes palackokban (25 palacktól feljebb) olcsóbban mint eddig adni. Árjegyzékek kívánatra ingyen és bérmentve.

Megrendelések intézendők:

LÖFFELMANN VILMOS

magyarországi képviselőhez

Budapest, V., Thonet-udvar.



BOROSS S.

BÁDOGOS és ÉRCZNYOMÓ
Budapest, Harris-bazár 12/3.

Csász. kir. szabadalmazott jégsekényeim

fő előnye: kevés jégfogyasztás, könnyen tisztántartható, nagyobb és több tárgy elhelyezhető, mint hasonló nagyságu más gyártmányoknál, vendéglős, mészáros, hentes és privátoknál nem eléggé ajánlható azon ujtás, hogy a nyers hus meg nem vörösödik, régi szerkezetűek jutányosan átalakíthatnak.

Cs. kir. szabadalm. víz- és gőzfürdőkádak.

Képes árjegyzék ingyen. — TELEFON.

M A R G I T

gyógyforrás,

„Magyar Selters“

Vegyelmezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsvartartalma kiváló hatásnak bizonyul különösen tudóbántalmaknál a hol a szabadszénsvav esekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelemes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsvav gazdagsága a gyógyhatásu alkotórészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabadszénsvav-tartalomban erősebb ásványvizek, mint a seltersi gleichenbergi, tudóbajokban különösen tudóvé zéseknél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett használtatik.

A tudóbetegek klimatikus gyógyintézeteiben, különösen a leglátogatottabb Görbersdorffban, a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: Dr. Korányi, Dr. Gághard, Dr. Navratil, Dr. Poór, Dr. Kétly, Dr. Barbás; Bécsben: Dr. Bamberger, Dr. Duschek stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a léggő-, emésztő es hugyszervek általános hurutos bántalmainál.

Borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos főraktár

ÉDESKÜTY L.

m. k. ásványvizszállítónál Budapesten.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben es vendéglőkben.

Leth és Sperlich

Magyarország legelső és legnagyobb
elhelyező intézete
szállodai-, vendéglői- és kávéházi-személyzetnek
Budapest, kalap-utca 5. szám.
Telephon 392. szám.

Eladó szálloda.

Egy 16 ezer lakossal bíró vidéki
városban megyei székhely)
évtizedek óta fennálló jó for-
galmu

szálloda

16 ezer forintért **összes beren-
dezésével** szabad kézből eladó.

A szálloda évi forgalma
40—50 ezer frt.

A leltárhoz adatik az összes be-
rendezésen kívül 4 ló, 2 omni-
busz, gazdasági kocsik, 500 akó
boros hordó, 300 személyre szóló
ezüst evőeszköz.

Bővebb tudósítást a »Vendéglő-
sök Lapja« kiadóhivatala ad.

WOHLFARTH

kerti vendéglője, Stáció-utca 33.

Ujonan helyreállított, fődött tekepá-
lyával ellátott kerti helyiségeimet leg-
jobban ajánlom a t. e. közönségnek, va-
lamint egyesületek és zártkörű társasá-
goknak. **Kitünő konyha, gondos
szolgálat jutányos árak.** Kedvező
időjárásnál naponta

RÁCZ FERENCZ

nemzeti zenekarának

HANGVERSENYE.

Kedvezőtlen idő esetén a belső ter-
mek állnak rendelkezésre.

Számos látogatásért esd kiváló tisztelettel
Wohlfarth Vilmos, vendéglős.

Minden ünnep- és vasárnap a kert fé-
nyes kivilágítása fűzőtátekkel egybekötve.
Szabad bemenet

Vendéglő-megnyitás!

Ezzel van szerencsém a n. é. közönség
becses tudomására hozni, hogy a II. k., fő-utca
8. sz. a. lévő

BUDAI PILZENI SÖRCSARNOKOT

megvettem és ennek vezetését a 10 óta ná-
lam mint főpinczér működő **Marczinka Ferenc**
urra bízom. Midőn felkérem, engemet az irán-
tam tanúsított eddigi pártfogásban új vállala-
tommal is részesíteni, részemről iparkodni fog-
ok, a legpontosabb kiszolgálás által a n. é.
közönség teljes megelégedését kiérdemelni.
Mély tisztelettel.

Budapest, 1888. augusztus hóban.

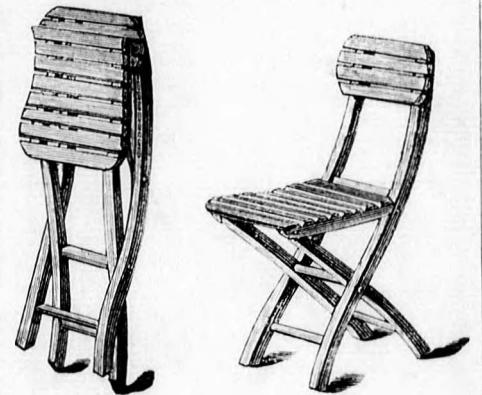
Elked Antal.

Andrássy Nándor

budapesti köz- és váltó-üggyvéd

tisztelettel tudomására hozza a nagyérdemű
közönségnek, mikép a VIII. kerület, Vas-utca
18. sz. házban tartott lakását és ügyvédi iro-
dáját a VII. kerület, **Kerepesi út 16. sz.**
házba helyezte. — egyszersmind közli, hogy
lakváltoztatása alkalmából felesleges butorait
eladja.

**Készítem a vendéglői és koresmai
berendezésekhez a legfinomabb
BERCZÉS SZÉKEKET**



konyhai berendezésekhez a legczélszerűbb
s legtartósabb fabutorokat raktáromban
készíten tartok.
**Megrendeléseket gyorsan és pontosan
teljesítek.**

SZABÓ GERGELY

asztalos mester.

BUDAPEST, VIII. Ujvársártér és Szilágyi-u. sarok.

Comptoir:

Budapest, IV. Gisellaplatz 2.

Mezey & Dietrich

Fabrik:

Neupest, Hauptgasse Nr. 75.

Erste ung. Special-Dampffabrik ätherischer Oele, Essenzen u. Zucker-Couleurs.

Wir empfehlen dem g. Publikum unsere **Rum, Slivovitz, Trebern, Cognac, Weichsel-Essenzen**, mit welche an *Qualität-
Aroma* und Billigkeit kein ausländisches Fabrikat concurren kann.

Szálloda bérlet.

M.-Szigeten, amely város vasuti végállomás, a főtér legforgalmasabb
és legdíszesebb helyén egy nagy épület folyó év novembertől kezdve

Szállodának bérbeadandó.

A bérlet tárgyai: **34 vendégszoba** első emeleten és portásszoba; egy
kávéházi helyiség utcái, 14 méter hosszú és 7 méter széles: közvet-
len utána egy rendkívül **nagy étterem** 8 méter széles és 30 méter
hosszu; utána konyha, mosókonyha, több lakás szoba, pinczészobák,
istálló, pincze stb. későbbi bérlet tárgya lehet kerti vendéglőnek egy
nagy kerthelyiség is.

Megjegyzendő, hogy M.-Sziget a legélénkebb kereskedelmi városok egyike
s mint vasuti végállomás szállodának igen előnyös. Továbbá a Magyarországi
kárpatgyelet Máramaros sóbányái és természeti szépségeinek megtekintésére gyak-
ran rendez ide kirándulást, a Magyar észak-keleti vasut pedig kéjvonatot. Most
is alig pár napja volt a kárpatgyelet egy héti tartott kirándulása befejezve
amelyre más megyékből ideutazott 80 idegen vett részt, jövőre pedig a magyar-
országi tanárgyület rándul je, mintegy 150—200 taggal M.-Szigetre s évenként
több és több turista keresi fel Máramarost amelynek több mint 10 fürdője
számos idegenek gyógyulohelyei, a kereskedelmi utazóknak pedig M.-Sziget egész
éven át főtalálkozási helyük és célpontjuk.

Fővilágosítást nyújt

tisztelettel,

Hollós István,

háztulajdonos.

Fritz Á. és társanyomása, Budapest, Ujvilág-utca 2.

Bor-eladás.

Eladó 55 hectoliter

olasz riesling

és 55 hectoliter nemes fajú szőlőkből termelt

fehér bor

A minőség kitünő, multévi termés, háromszor van
lefejtve. Pincze Budapesttől két és fél órányira vasuton.

Bővebb értesítést e lap kiadóhivatala ad.