

FOLYÓIRAT
SZÁLLODÁK,
VENDÉGLŐK
és
KORCSMÁROSOK
SZÁMÁRA.

A VENDÉGLŐS.

(Gasthaus-Zeitung.)

SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

KOPP JÁNOS

a szervita-téri „kis pipa“ vendéglő pinczérének
huszonötéves jubileum-ünnepélye.

Szép és ritka sors az emberi életben az, ha valaki kitartó és hasznos munkásságának egy teljes negyed századára pillanthat vissza; de kétszeresen szép, ha az illető ezen hosszú és fáradsággal teljes pályáját oly teljes testi épség- és erőben tekintheti át, mint a milyennel kezdte az éhes és szomjas emberiség javára szánt hivatalát kezdőként azon házban, a melyben terhes szolgálatát jelenleg is fáradhatlan és laukadatlan buzgalommal folytatja.

Ezen férfiú Kopp János, ki gazdája, valamint a „kis pipa“ vendéglő igen tisztelt látogatóitól is, — a mely hírneves vendéglőben éthordó — egy szorgalmas, becületes és lelkiismeretes pinczér mintaképeül tekintetik.

Kopp János 1852-ben született. Miután a szükséges iskolai képzettséget elsajátította, 12 éves korában idősb Karikás urhoz állt be borfiúnak és vig s nyílt kedélye által tökéletesen megnyerte gazdája kegyét, ki is őt 1868-ban éthordóvá léptette elő, a mely állásban mai napig is van.

Kopp János boldog családapa is mert Duchon Katalinnal kötött házasságából négy gyermeke van, három fiú és egy leány.

Ezeket előre boesátva, térjünk át a Széchenyi-sétányi Leikam-féle vendéglő nagy éttermében f. é. szeptember hó 2-án megtartott jubileum ünnepélyre.

Már este 11 órakor gyülekeztek az ünnepelt barátai és tisztelői minden oldalról, részint gyalogosan, részint kocsin. Ők mindannyian tanúi akartak lenni azon lélekemelő ünnepélynek mely egy közülük valónak szólt. Pont éjféle 12 órakor jelent meg az ünnepelt, kedves feleségének és két idősebb gyermekének, — egy fiúnak és egy leánynak kíséretében — az ünnepély színhelyén s a számosan jelenlévő szállodások, vendéglősök, a „kispipa“ vendégei és tisztelő barátai és kollegái részéről hangos éljenekkel fogadtattott. Még alig ért az ünnepelt kíséretével a terem közepére, a midőn a budapesti pinczér-egylet ügyvéze, az itt nagy és méltó tekintélynek örvendő Dr. Hauer Sándor ügyvéd elebe ment s a következő alkalmi beszédet tartotta:

És mert a mai korban a magát és érdekeit másoknak feláldozó a bizalmat negyedszázadon át kiérdemlő férfiú oly ritka jelenség: Kopp barátunk pályatársai érezték, hogy azon kartársat, ki 25 éven keresztül ugyanazon házban működött, és ugyanazon család bizalmát bírta, legalább kartársai részéről azon elismerésben és kitüntetésben kell részesíteni, melyet érnye és hűsége által kiérdemelt.

Hisz rendjelek és kitüntetések a csendes munkásnak nem adtnak.

A rendjel és kitüntetésnél azonban többet ér a barátok őszinte szívből fakadó elismerése és szeretete, — azon szeretet, melylyel a kartársak ma szeretve tisztelt pályatársuk körül sorakoznak, hogy vele együtt örülve, vele együtt 1/4 századra visszapijlantva, munkásságának 25 éves fordulóját megünnepeljék.

A lelkesedés, melylyel Kopp barátunk barátai és pályatársai a mai ünnepély rendezéséhez fogtak, az őszinte üdvökvánat, mely mindannyiunk szívéből fakadva, általam tolmácsoltatik: megmondják az ünnepelt barátoknak, hogy becületessége, kitartása és hűsége elismerésre talált, — ha szűk körben is, de annival őszintébben, mert az elismerés barátú és önzetlen.

Kopp barátunk büszke lehet, mert őt mindazoknak, kik másért munkálkodnak, fényes példaképpel állíthatom oda. — Ha szellemében munkálkodnak, becületükre váland.

Ezt mondhatom azon férfiről, kit ma élete derekán mint munkást ünnepelünk. Itt áll mint boldog családapa, ki szerető feleség és szeretett gyermekek körében él, és kihez ma a barátok és kartársak és iparának kitünőbbjei sietnek, hogy megmondják neki: szeretünk és tisztelünk.

Kartársai szeretete jelül átadom Önnek ezen gyűrűt, az örökkévalóság jelképét, fogadja ez emléket annak jelül, hogy kartársai szeretete és tisztelete végnélküli, és jelül kartársai azon kívánságának: Legyen az Ön és szeretettjeinek boldogsága is oly végnélküli, mint a gyűrű karikája! — Isten éltesse Kopp János barátunkat.



Tisztelt Gyülekezet, kedves Kopp ur!

A kik ma együtt vagyunk, gyülekezünk, kiérdemeltük, hogy ritka ünnepély tanúi legyünk, hogy oly férfival kezelt szorítottunk, ki fényes példája a komoly munkásságnak, a kitartó szorgalomnak és a tántoríthatatlan hűségnek, ki a pinczérkarnak — melynek tagja — dísz és büszkesége.

Midőn Kopp János barátunkról szótok, ki 1865-től 1890-ig vagyis teljes 25 éven keresztül egy és ugyanazon vendéglőben, egy és ugyanazon minőségben, egy és ugyanazon családnak szentelte tevékenységét, legyen szabad a tisztelt ünnepi gyülekezetnek megmondanom, mily eszme hozta össze az ünnepelőket.

Az élet rögzös pályáján mindannyian önvalasztotta célunk és míg fiatalok vagyunk az önállóság felé törekszünk. Rögzös az ut, mert számtalan a csábítás, mely az egyenes útról való letérésre ingerel és számos a véletlen, melynek a vándor idő előtt áldozatul esik.

Boldog, ki célját könnyen és gyorsan eléri, mert övé a siker jutalma.

De tiszteletreméltó az, kinek útja nehéz és hosszú, ki az egyenes útról, minden csábítás dacára le nem tér, és ki célja felé türelmesen haladva, útközben is csak arra gondol, hogy mindig és mindenütt kötelességét teljesítse.

Kopp barátunk azok közé tartozik kiknek útja nehéz és hosszú, de ki ép azért, mert a hosszú vándorlás alatt mindig csak kötelességére gondolt, és azt teljesítette, a siker csábítnye nélkül is kiváta magának a közbecsület és az általános szeretetet.

Mindannyian tudjuk, mily nehéz feladat, az ifjú és férfi kornak munkásságát egész odaadással más érdekeinek szentelni és csak az, ki maga is híven más érdekében munkálkodott vagy munkálkodik, képes megítélni: mennyi érnye, mennyi szorgalom és mennyi kitartás lakott Kopp barátunkban, ki pályafutásában 25 éven keresztül egy és ugyanazon munkaadónak hű és becsült munkása tudott lenni.

und Sesseln aus dem Festsale verschwunden und bei den Klängen der Bigenormusik *À la dics'* begann der Csárdás.

Die Elite der Anwesenden hatte sich inzwischen im Nebenmale beaglich eingerichtet, und huldigte der Konversation. Wir sahen die Herren Hoteliers Stadler, Kämmer, Glück, die Restaurateure Kommer Ferencz, Löffelmann, Lippert, Kern, Wohlfart, die Cafetiers Krenter und Dangel, die Herren Asmus, Böhm, Tomola, Antl und Andere.

Hie Wels, hie Waiblingen — hier huldigte man dem Tanze — dort dem Champagner, aber beiderseits in innigster Eintracht und hat auch Herr Hotelier Stadler noch kurz vor Thorschluss in einer meisterhaft vorgetragenen Rede eben die Eintracht auf sein Panier gehoben und den berechtigten Wunsch ausgedrückt, daß solche Feste, wie das gegenwärtige, nicht bloß wie bisher in ungewöhnlich langen Zeiträumen, sondern öfter und zahlreicher sich ereignen sollten. Herr Stadler hat gezeigt, daß er das Wort beherrscht, er hat meisterhaft gesprochen und wir wünschen, daß der Ausdruck seiner dargelegten Wünsche sich auch in Zukunft vollstens verwirklichen möge.

Es war ein herrliches Fest!
Wögen Stadler's Worte auf fruchtbaren Boden fallen!

Walter Ferencz †

szálloda-tulajdonos.



Des Menschen Loos auf Erden ist, Leid und Freud zu tragen, auch ist Alles dem ewigen Stoffwechsel unterworfen. Auf unserer ersten Blattsseite die Zübelreue, edle Harmonie, fröhliches Entzücken — und gleich hier, nach so kurzem Intervallum, sind wir in die traurige Nothwendigkeit verlegt, sichlagen zu müssen ob eines unserer dahingegangenen Wesen, ob eines Mannes, der sich bei seinen Lebzeiten der unbegrenzten Hochachtung und Verehrung Aller im höchsten Maße erfreute.

Franz Walter, Hotelier vom „weißen Roß“ auf der Kerepferstraße, ist am 9. September auf der Margarethen-Anfel, auf welcher er den ganzen Sommer hindurch zur Kur verweilt, im Alter von 43 Jahren seinem längeren Leiden erlegen. Er starb an Gehirn-erweichung.

Franz Walter hat sich aus den kleinsten Anfängen zum möglichst Erreichbaren aufgeschwungen. Bereits im Jahre 1856 nahm ihn, den kleinen Knaben, zuerst dessen Onkel, der damalige Hotelier Holzer in Spolyháj, ins Geschäft, woselbst im Kunde der Grundstein für die Zukunft gelegt wurde. Auf seiner ferneren Laufbahn finden wir ihn als Weinjunge im „Hotel Frohner“, in der Folge wurde er Zimmerkellner in Förster's „Hotel National“, welchen Posten er durch drei Jahre mit Umsicht und Geschick vertrat, er übertrat dann als Oberkellner ins Hotel „Stadt Paris“, welches in damaliger Zeit im Besitz Le Gyl's war, bei welchem er vier Jahre mit gutem Erfolge diente. Nach einiger Zeit im Jahre 1872 übernahm er das Café „Mátyás király“ in eigene Regie, führte daselbst zwei Jahre hindurch, sah sich aber veranlaßt, das Hotel „Weißes Roß“ anzukaufen, woselbst er bis zu seinem Lebensende mit unermüdetem Eifer und gänzlicher Hingebung wirkte.

Franz Walter, der seinerzeit Vizepräsident der Gastwirths-Genossenschaft, in den Jahren 1875—76 Präsident der Budapest'scher Kaffeebohnen-Genossenschaft, und bis zu seiner letzten Lebensstunde Ehrenmitglied des Budapest'scher Kellner- und des Kaffeehaus-Gesellen-Vereins war, hinterläßt eine trauernde Witwe und einen an Kindesstatt angenommenen Sohn. Der Kellner-Verein hat einen guten und lobenswerthen Taft dadurch bewiesen, daß er eine separate Parté über den Tod seines hervorragenden Ehrenmitgliedes ausgingen.

Am 11. September um die vierte Nachmittagsstunde begann sich bereits der Hofraum des Hotels auf der Kerepferstraße und das Trottoir vor demselben mit

herbeigekommenen Trauerergästen zu füllen. Die ganze Konversation drehte sich um den so frühzeitig von dieser Welt Abberufenen; Jeder nannte ihn seinen lieben und guten Freund, Jeder wußte nur Gutes und Schönes von dem Dahingegangenen zu erzählen. Punkt 1/25 Uhr erschien die Geistlichkeit, um die Einsegnung der Leiche vorzunehmen.

Nachdem der Sängerkor eine Trauer-Cantate abgejungen und der kirchliche Akt der Einsegnung beendet war, fing der Zug an sich in Bewegung zu setzen. Unter Vorantragung der Gastwirthsfahne folgten unmittelbar hinter derselben die Herren Hoteliers, Restaurateure und Gastwirths, hierauf die Fahne des Kellner-Vereins in Begleitung von circa 50 Mitgliedern desselben, endlich die Fahne der Kaffeebohnen, welche in bedeutender Anzahl zu diesem Liebesakte erschienen waren, gleich hinter derselben die Fahne des Kaffeehaus-Gesellen-Vereins in Begleitung vieler Mitglieder. Hierauf folgte der prachtvolle, von 4 Knappen gezogene, über und über mit Blumen behangene, und auf beiden Seiten von Windlichter tragenden Gastwirths flankirte Sarg mit den irdischen Ueberresten Walter's. Eine lange Wagenreihe beschloß den imposanten Leichzug. An der Ecke der Ringstraße angelangt, erfolgte die Einsegnung und zerstreute sich hierauf die theilnehmende Menge nach allen Seiten hin.

Wöge dem aus dem Leben Geschiedenen die Erde leicht sein!

Vom neuen Reblausherde am Rhein.

Allerlei beunruhigende Gerüchte und die vielseitig zum Ausdruck gelangende Befürchtung einer Reblaus-Verseuchung des Rheingaaes haben mich vor Wochen zu einer Fahrt ins rebenbegabte Rheingelände veranlaßt und will ich in dem von mir hochgeschätzten Blatte „A vendéglös“ meine dort gemachten Erfahrungen niederlegen.

Wer etwa denkt, der Rheingau sei deshalb beunruhigt, kennt den Charakter des dortigen Volkes schlecht. Die Leute in der ganzen Rheingegend sind ausgesprochene Optimisten, und namentlich was ihre Reben anbelangt, von einer unerlöschlichen Vertrauensseligkeit. Sie sind fest überzeugt, die eigentliche Reblaus, der autochthone Riesling, habe der Reblaus gegenüber dieselbe Widerstandsfähigkeit wie die amerikanische Rebe. In der That sind bisher Nebenkrankheiten, wie das oidium Tuckeri, das anderwärts große Striche verwüstet hat, und andere Heimgängen hier vorübergegangen, ohne namhaften Schaden anzurichten. Die Probe auf die wirkliche Seuchenfestigkeit gegenüber der Phylloxera hat die Edeltraube des Rheingaaes bis jetzt gottlob nicht zu bestehen gehabt, und auch diesmal liegt der entdeckte Herd nicht im Rheingau, der in Ahmannshausen zu Ende ist, sondern auf einem Theil des Loreley-Felsens, wo eigentlich nach Ansicht der weinverständigen Rheingauer keine Reben hingehören. Die Gemeinde St. Goarshausen, in der bekanntlich der Loreley-Felsen liegt, hat allerdings tüchtige Weinlagen, aber nicht am Rhein und den selbigen Ufern, sondern in zwei weit landeinwärts gelegenen, bis jetzt seuchenfrei gebliebenen Seitenthälern, genannt das Schweizerthal und das Hainbachtal.

Die Widerstandsfähigkeit seiner Reben glaubt der Bewohner des Rheingaaes zunächst auf ihre Stärke und Güte überhaupt und dann auch auf die von den französischen stark abweichenden klimatischen und Bodenverhältnisse zurückführen zu dürfen.

Gegenüber der Vertrauensseligkeit der Bewohner ist übrigens die peinliche Sorgfalt, mit der die Regierung alljährlich durch eine eigene Kommission das Rheingau unteruchen läßt, doppelt dankenswerth: die Sicherheit der Leute wird aber auch dadurch erklärt, daß in jeder Gemeinde des Rheingaaes ständige kommunale Kommissionen, aus sachverständigen Weinbauern zusammengelegt, funktionieren, welche jahraus jahrein zu jeder Jahreszeit die Weinberge begehen und jedem verdächtigen Symptome nachspüren. So sind hier in der That die denkbar größte Vorsicht und der denkbar größte Schutz gegeben, und wenn neuer noch ein günstiger Herbst folgt, so wird 1890 als herrliches Weinsjahr genannt werden; denn, von einigen Höhenlagen, wie Hallgarten und Steinberg, wo der ungünstigen Blüthebedingungen wegen viele Geisdeine abfielen und der Fruchtanlag gering war, abgesehen, sind im ganzen Rheingau die Trauben derart massenhaft, daß sie oft die Blätter völlig verdecken; die Quantität ist zweifellos eine großartige, die Qualität hängt natürlich noch vom Wetter ab.

Vielleicht darf ich aus diesem Anlasse auch über die Traubenforten des Rheingau ein Wort sagen, das den Laien über die Sachlage besser informirt. Die Rebe des Rheingaaes ist der bouquetreiche „Riesling“; nächst ihm der sogenannte „Deisterreicher“, und als die älteste, feinste, leider auch spätst reifende Traubenforten der „Orléans“. Die infizierten Stöcke am Loreleyfelsen haben keine der genannten Trauben, sondern vorzugsweise „Kleinberger“ Sorten, welche zwar viel, aber sehr geringen Boden schlecht entwickelte Kleinberger; der Werth solcher „Wingerten“ ist nicht eben hoch, und in dieser Beziehung erst recht nicht, wie die Sachverständigen behaupten, nur 4—5 Mark per Ruthe, während im eigentlichen Rheingau in guten Lagen die Ruthe auf 100—120 in feinsten Lagen auf 200 Mark und darüber geschätzt wird. Der materielle Schaden wäre also bis jetzt ganz unbedeutend.

Wie gerade an diese Stelle die Reblaus hingekommen, erscheint den Sachverständigen ziemlich selbstaft; denn die früheren Seuchenherde, die natürlich längst desinfiziert sind und keinerlei Wiederholungen zeigten, etliche Gärten, in Biebrich, ein Gelände bei Litz und ein Strich des Uthgebirgs, liegen doch zu weit ab, als daß man von einer direkten Ansteckung reden könnte.

Für eine Weiterbreitung rheinaufwärts nach Caub, Lorch oder gar bis in die angrenzenden Gemarkungen des Rheingaaes sind zur Zeit weder Anzeichen noch Befürchtungen vorhanden. Zunächst ist der Rheingau soeben amtlich untersucht und seuchenfrei befunden; dann bildet der auf den Loreleyfelsen stromaufwärts folgende, weit in den Strom hineinragende große Rheinfelsen eine gewaltige natürliche Schutzmauer gegen das geflügelte Insekt, wenn es etwa von Winden stromaufwärts getragen werden sollte, und endlich bieten auch die auf Grund des amtlichen Befundes natürlich sofort ergriffenen weitgehenden Schutzmaßregeln eine gewisse Garantie gegen die Weiterbreitung. Und da die nächstbetheiligten mit solcher Zuversicht den Ereignissen entgegengehen, hat die Außenwelt sicher keine Veranlassung, sich übertrieben zu ängstigen. Öffentlich trägt die obige wahrheitsgemäße Darstellung des Sachverhalts zur allgemeinen Beruhigung bei G. R.

Die fünfte Hochkunst-Ausstellung des deutschen Gastwirths-Verbandes

findet am 5., 6., 7. und 8. Februar 1891 in der Brauerei „Friedrichshain“ in Berlin statt. Schon liegt eine so beträchtliche Anzahl von Anmeldungen und Anfragen hervorragender Firmen vor, daß ein glänzender Ausfall des Unternehmens mit Sicherheit vorausgesetzt werden darf. Die Anmeldungen und Anfragen kommen nicht allein aus Deutschland, sondern vielfach aus Oesterreich und aus Ungarn, zum Theil auch aus Amerika. Die Ausstellung hat den Zweck, ein Bild über die Fortschritte der Hochkunst sowohl in culinarischer wie decorativer Richtung, insbesondere über die Leistungsfähigkeit der Küche und Conditorei darzubieten und den Gewerbetreibenden, welche mit dem Gastwirthgewerbe in Verbindung stehen, Gelegenheit zu geben, ihre Geschäfte dem Publicum und weiteren Fachkreisen bekanntzumachen. Anmeldungen werden bis 15. October d. J. entgegengenommen und sind zu richten an den für Oesterreich-Ungarn bestellten Bevollmächtigten Herrn S. Pollak, Herausgeber der „Oesterreichisch-Ungarischen Gasthaus-Zeitung“, Wien, II., Fugabachgasse Nr. 16, wo täglich zwischen 12—4 Uhr Anskünfte erteilt und Anmeldebogen ausgefolgt werden.

Anwendung der Elektrizität in der Gasthaushölche.

Der Gastwirth Marguery zu Paris hat in seiner Speiseanstalt, in welcher tagtäglich tausende von Personen speisen, neben Gasmotoren auch Dynamo-Maschinen für verschiedene Berrichtungen in der Küche aufgestellt. Um die Zubereitung verschiedener Stoffe und die Reinigung des massenhaft gebrauchten Geschirrs zu vervollkommen und zugleich eine Anzahl von Bedienten in der Küche überflüssig, dadurch aber seinen Betrieb wohlfeiler zu machen, stellte Marguery in seinen Kellern zwei Gasmaschinen auf, welche folgende Werkzeuge theils unmittelbar, theils durch Vermittlung der Dynamo-Maschinen in Betrieb setzen: eine Maschine zum Knochenzermalen, eine zum Durchschneiden von Bräuen und Gemüsehrei, eine Messerperusmaschine, eine Brat-Berichtung, eine Flaschenfüll-Maschine, endlich eine Berichtung zum Kösten des Kaffees. Als besonders sinnreich muß man die Flaschenfüllmaschine bezeichnen. Die zur Reinigung dienenden Bürsten machen 300 Umdrehungen in der Minute, so daß jede Stelle der Flaschenwandung in den 36 Sekunden, welche überhaupt die Spülung dauert, 180mal von der Bürste berührt wird. Diese Maschine, bei der selbstverständlich fortwährend neugutrennendes frisches Wasser zur Verwendung gelangt, vermag stündlich 400 Flaschen zu reinigen. Kaum minder interessant ist die Tellerfüll-Maschine, deren Mindestleistung sich auf 4000 Teller täglich beziffert und bei deren Betrieb fast gar kein Bund unterläuft. Zuerst kommt der Teller in lachendes Wasser, in welchem er einen Augenblick hin und her geschüttelt wird, sodann geräth er zwischen eine Anzahl sehr schnell sich bewegender Bürsten, die ihn kräftig auf beiden Seiten abreiben und endlich gelangt er in kaltes Wasser, wo die Reinigung vollendet wird.

Die Geschlitten haben nichts weiter zu thun, als die Teller in die Spülberichtung zu stecken und sodann wieder von derselben, behufs Abtrocknens in Empfang zu nehmen.

Das prämiirte Pilsener Bier. Das Bier des bürgerlichen Brauhauses in Pilsen wurde von der Wiener Jury mit dem höchsten Preise, dem Ehren Diplom der land- und forstwirthschaftlichen Ausstellung, ausgezeichnet. Der neue Vertreter des Brauhauses, Herr Eduard Birger, gibt sich alle Mühe, den glänzenden Ruf des Pilsener Bieres zu erhalten, und kann deshalb auf diesen neuerlichen Erfolg stolz sein.

Paprika. Die Paprika-Cente ist beendet, und ist es heute schon möglich, über den Ausfall der Accolta ein ziemlich genaues Urtheil zu fällen. Die Paprika-Mantagen, schreibt man uns aus Szegedin, wurden, von besten Witterungsverläufe begünstigt, in der ersten Hälfte Juni versetzt und hat sich die Pflanze in späterem Verlaufe bis um die Zeit gegen Mitte Juli so schön entwickelt, der Schoten-

Anfang so reichlich gezeigt, daß man auf die neue Ernte die schönsten Hoffnungen zu knüpfen berechtigt war; leider leben wir uns in den Hoffnungen getäuscht, den die seit Mitte Juli fort und fort andauernde übermäßig große Hitze und Dürre hat auf den Ertrag der bevorstehenden Ernte so ungünstig eingewirkt, daß wir im besten Falle kaum ein Drittel der gewöhnlichen Ernte zu erwarten haben, auch die Qualität wird keine schöne sein, denn die Schoten sind zusammengeschrumpft und zeigen viel gelbe Flecken; in Folge dessen, sowie in Folge des Umstandes, daß heuer in Folge schlechter Preise viel weniger Paprika angebaut wurde, als sonst, verfolgen die Preise eine rapid steigende Tendenz. — Wir notiren heute: Paprika Rosen-Spezialität fl. 60, Rosen Ia fl. 50, Königs Ia fl. 40, Merkantil Ia fl. 25, Merkantil IIa fl. 15, Schoten trocken elegirt fl. 45 per 100 Kilo, ohne Verbindlichkeit frei ab Szegedin netto Kassa. — Auf diese Art ist für heuer und nächstes Jahr „starker Paprika“ in Aussicht!

Für fünf Kreuzer ein Diner. Ein Gastwirth in Eisenstadt, dessen Geschäft sich eines regelmäßig wiederkehrenden Kundentreifes erfreut, war mit seiner Tageslohnung nicht zufrieden, weshalb er auf eine neue Art Reklame sann. Und er hat sie gefunden. Ein junger Puppenburche verkauft täglich Nummern um fünf Kreuzer; Mittags 11 Uhr findet dann im Lokale die „Ziehung“ statt, von den verkauften Nummern wird eine „gezogen“ und deren glücklicher Besizer erhält um 12 Uhr ein komplettes, schmackhaftes Mittagmahl sammt Brod und Bier oder Wein, das auch „außer dem Hause“ verzehrt werden kann. Ist das nicht eine barocke Idee?

Am Neuen aufzubewahren theilen wir eine Methode mit, welche sicheren Erfolg geben soll. Die Metenen

müssen von Spätsorten sein, nicht gänzlich zur Reife gelangt, gereinigt mit trockenem Linnen, zwei bis drei Tage an einem trockenen Ort liegen gelassen, dann in fein gesiebter Asche eingehüllt, in ein Faß oder Kiste eingelegt und neuerdings mit Asche tüchtig bedeckt und schließlich in einen kalten Raum gestellt werden.

Unterschied zwischen Natur- und Kunstbutter. Man erweise befehltes Wasser in einem reinen Gefäß, gleichzeitig viel der zu untersuchenden Butter in einem Theelöffel, daß man einige Tropfen erhält. Man gießt dann etwas von dem kochenden Wasser in ein überglases und sofort einen Tropfen des heißen Fettes darauf. Sollen sich viele kleine Tröpfchen, welche am Rande des Glases sich legen, so ist es reine Naturbutter, bilden sich größere Fetttropfen, welche nicht an den Rand gehen, so ist es Margarine. Zwischenfaden zeigen auf Verunreinigungen hin.

Grüne Gurken für den Selbstnachtsisch können in folgender Weise aufbewahrt werden: Man legt die frischen Früchte in einen Topf oder in eine Kiste in trockenen Sand und gräbt die Gefäße, welche gut schließende Deckel haben müssen, zwei bis drei Fuß tief in trockene Erde ein, so daß kein Frost einringen kann. Auf diese Weise werden die grünen Gurken frisch und saftig erhalten bleiben.

Ueber eine neue Art von Speisberechnung berichten amerikanische Blätter in ganz ernsthafter Weise. Denken Sie sich das Lokal eines ingenüsen Gastwirthes. Der Gast nach eingenommenem Souper ruft: „Kellner zahlen!“ — Kellner: „Belieben der Herr einen Augenblick auf die elektrische Waage zu steigen.“ — Gast (thut es). — Kellner: „Danke befehlen!“ Gewicht vor dem Souper war 76.37 Kilogramm, nach dem Souper 77.41 Kilogramm, also Zunahme 1.04 Kilogramm, macht 1 Dollar 4 Cents. Ein solches Vorgehen dürfte bei uns in Europa schwerlich Epoche machen.

Felvelös szerkesztő **Wagner József.**

Dankagung.

Die so liebevolle Theilnahme während der langen Dauer der Krankheit, die zahlreichen und herrlichen Kranzsenden, wie nicht minder die ungenügende rege Theilnahme an dem Leidenbegünstigte meines innigstgeliebten Gemahls, des Herrn

Franz Walter,
Hôteliers

haben mich ins Innerste der Seele tief gerührt und mir Forderung meines herben Schmerztes verschafft. Aus diesen Gründen drücke ich an dieser Stelle allen Verwandten, Freunden und Bekannten, insbesondere aber den Präsidenten der Gastwirthes- und Kaffeebieder-Genossenschaft, Herren Johann Gundel und Anton Némai, den Herren Hôteliers Marchal, Kammer, Holzwarth, Störi und Schmidt, den Restaurateuren Kommer Anton, Kommer Ferencz, Pöffe l m a n u, den sonstigen Herren Gastwirthes und Kaffeebiedern, welche sämmtlich im Leidenzuge erschienen, für den Akt ihrer werththätigen Nächstenliebe und Anhänglichkeit meinen aufrichtigst gefühlten Dank aus.

Witwe Franz Walter,
geb. Acs Ida.

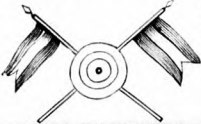
Budapest, 12. September 1890.

A vendéglős urakhoz!

A budapesti polgári lövész-egyesület budai oldalán

levő vendéglő-helyiségei **bérbeadandók**, bővebb felvilágosításal szolgál

NÉMAI ANTAL, IV. Rózsa-tér 1.



Die Restaurations-Lokalitäten der **Budapester bürgerlichen Schützen-Gesellschaft**

im II. Bezirke, sind zu **verpachten**. Näheres bei

ANTON NÉMAI, IV. Rosenplatz 1.

Gundel János

István főherezeg szállodája.

Gyönyörű fekvése a város közepén, kilátás a lánczidra, a budai hegyekre és a királyi Várpalotára.

Éttermek földszinten árnyékos udvarral és az első emeleten. Kényelemmel berendezett fürdők a házban. Pension (teljes ellátás) személyenként 4 forinttól felfeb.

Szigoru tisztaság, postos és előzékeny szolgálal, kitünő magyar és francia konyha, hamisítatlan legjobb italok.

Jutányos árak.

Műkise Preise.

Joh. Gundel's Hotel Erzherzog Stephan.

Prachtvolle Lage, in Mitte der Stadt, Aussicht auf die Kettenbrücke, Königsburg und die Gebirge. — Spezialität mit köstlichen Hefe in Barriere und ersten Stock.

Bequem eingerichtete Badezimmer im Hause. Pension von fl. 4 aufwärts. Strenge Reinlichkeit, zuverkommende, pünktliche Bedienung, vorzügliche ungarische und französische Küche, unerreichte ausgezeichnete Getränke.



J. Schreiber & Neffen
Glasfabrikanten

Budapest, Alte Postgasse 10

(Mezzanin).

Grosse Auswahl in Glasgeschirr

für

Hôtels, Restaurants und Kaffeehäuser

zu Fabrikspreisen.

WINDT MÁRTON

első belvárosi hatóságilag jogosított legujabb szabalyrendelettel szervezett

500 frt óvadékkal biztosított közvetítő-irodája

ajánlja magát különösen

kaszirnök, pinczérnök, fizetőpinczerek, főpinczerek, éthordók egyáltalában a

szállodai, kávéházi és vendéglői személyzet

elhelyezésére

Budapest. IV. ker., kalap-utca 12. szám.



GITLING C.

BUDAPEST,

Kigyó-tér 10. sz. — Schlangenplatz 10.

Alapított 1850 Gegründet.

Ajánlja dúsan felszerelt raktárát mindenféle

paplanokban,

carton, rouge, cachemir és selymben,

derékajl, lószőr és tengeri fűből,

egy és három részben levarrt szalmazsákok,

pehelyt és tollakat,

ugymint ágybéli és ruganyos derékajl, a legjutányosabb árakon és leg-szolidabb és pontos kiszolgálás mellett.

Bettdecken,

in Cattun, Rouge, Cachemir und Seide,

Matratzen in Rosshaar u. Seegras,

ein- und dreitheilig abgestepte Strohsäcke,

Flaumen und Federn,

sowie meine Bettfedern und Feder-matratzen zu billigen Preisen nebst solidester und pünktlichster Bedienung.

CARL HOFFMANN

Budapester Leichenbestattung

IV. Bezirk, Leopoldgasse Nr. 6.

Ausführung schöner und preiswürdiger

Leichen-Bestattungen

mit nach französischem Muster gebauten

eigenen prachtvollen

GLAS-LEICHENWAGEN.

Besonders bemerkenswerth

I., II., III. und IV. Classe Bestattungen

mit Glas-Leichenwagen.

Prachtvolle Aufbahrung zu jeder Classe.

Lager von

HOLZ-, METALLSÄRGEN

und

Grab-Kränzen.

Ueberführung von Leichen in

hermetisch verschlossenen

DOPPEL-METALLSÄRGEN

nach jeder Richtung des In- und

auslandes.

Filial-Geschäft: VI. Grosse Feldgasse Nr. 10.