

FOLYÓIRAT

SZÁLLODÁK,
VENDÉGLŐK
és
KORCSMÁROSOK
SZÁMÁRA.

A VENDÉGLŐS.

(Gasthaus-Zeitung.)

SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

A szállodások-, vendéglősök- és kocszmárosok-
ipartársulata létezik:

IV. kerület, Kötő-utca 1. szám.

Die Kamer der Genossenschaft der Hoteliers,
Gastwirthe und Wirthe
befindet sich IV. Bezirk, Strickergasse Nr. 1.

A budapesti pinczér-egylet helyisége

IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.

Pénztárnok CZEPKA L. Casfiter.

Der Budapester Kellner-Verein hat seine Lokalitäten:
IV. Bezirk, Grenadiergasse Nr. 8.

Az elhelyezést a budapesti pinczér-egylet részéről
eszközi Cservény Wenzel

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt
Wenzel Cservény
IV. Bezirk, Guttaße Nr. 14.

A tanoncz-iskoláztatás.

A képviselőház pénzügyi bizottságában Gaál Jenő képviselő az iparoktatás tárgyalása alkalmával szóba hozta, hogy az iparoktatás ügye a közoktatásügyi miniszterium hatásköréből a kereskedelmi miniszterium hatáskörébe tétesse át; erre Baross Gábor kereskedelmi miniszter azt válaszolta, hogy nem az a döntő, melyik miniszter kezeli az ipari szakoktatást, hanem az, hogy helyesen kezeltesse.

És a miniszternek tökéletesen igaza van.

Mert bármelyik miniszter is csak úgy mutathat fel eredményeket, ha az egyes iparágak vezető férfiai ki tudják jelölni azt a helyes utat, a melyen haladva a kitűzött célt el lehet érni.

Nem a vezetésben van tehát a hiba, a mit keresünk, hanem valami másban, melynek kipuhatólásában már 1884. év óta fáradoztunk.

Ha visszapiantást vetünk az 1884. évet megelőzőtől idősakra, a mikor a hivatottak és hivatalnok egyaránt sokat beszéltek és írtak az iparról, az ipar fejlesztéséről és a leendő iparosok kiképzetéséről, akkor azt látjuk, hogy az volt a legkevésbé, a mit e téren a hangadók valóban tettek.

Azzal tisztában volt mindenki, hogy csak fejlett ipar hozhatja meg boldogulásunkat, de vezető kéz, szervező és teremtő erő hiányában az egyik végletből a másikba jutottunk. A czéh rendszer eltörlése után életbe

lépett 1872. évi VII. törvényezikk az iparüzést szabaddá tette mindenki számára. E törvényben nemcsak hogy elfeledkeztek a leendő iparosok kiképzéséről gondoskodni, sőt inkább a teljes iparszabadság által szaporították a kontárok számát.

A helyzetet tehát javítani kellett s megalkottatták az 1884. évi XVII. törvényezikkbe iktatott ipartörvény, mely hogy mily sok kívánni valót hagy fenn s mennyiben nem felel meg a mai követelményeknek, csak a vendéglős és szállodás iparágra kell utalnunk s az eléggé meg fogja világítani.

A szállodás és vendéglős iparágnál ugyanis e törvény rendelkezése folytán az a visszás helyzet forog fenn, hogy a pinczéreket segédeknek kell elismerni és munkakönyvvel bírnak, ellenben tanonczaik e törvény értelmében nincsenek.

A mint fentebb említettük, az ipartörvényben levő hibák orvoslását nem szabad egyedül az iparoktatással megbízott miniszteriumtól várunk, hanem minden iparágnak magának kell kijelölnie a czéla vezető utat, s a mit a kormány elmulaszt e téren tenni, azt az ipartársulatoknak saját hatáskörükben köteleességük pótolni.

Igy gondolkodhatott a budapesti szállodások, vendéglősök és kocszmárosok ipartársulatának választmánya is, mert két legjelesebb tagját, Stadler Károly és Glück Frigyes urakat, azzal bízta meg, hogy a tanoncz-iskoláztatás kérdését tanulmányuk tárgyává tegyék és észleleteiket

egy memorandum alakjában mutassák be, melyet aztán a miniszteriumhoz terjesztenek fel.

A budapesti szállodások, vendéglősök és kocszmárosok ipartársulatának választmánya Gundel János ur elnökele alatt e hó 6-án ülést tartott, a melyben a napirend letárgyalása után, ifj. Ács Károly ügyész felolvasta a Stadler Károly és Glück Frigyes urak által kidolgozott memorandumot, mely tüzetesen fejtegeti a tanonczügyet s kiemeli, hogy tanoncok nélkül segédek nem képezhetők, megállapítja a tananyagot, mely az iparág abnormis viszonyainál fogva más iparág tanonczaival által tanulandóktól lényegesen eltér. A pinczérsegédttől ma már sokkal többet kívánnak meg, mint más szakbeli segédttől s így első sorban, hogy idegen nyelveket beszéljen az idegenekkel való érintkezhetés czéljából, sulyt kell fektetnie a könyvelésre, az élelmi szerek ismeretére, bor- és pinczekezelésre stb.

Az ülés beható eszmecsere után, némi módosítással egyhangulag elhatározta, hogy a memorandumot már legközelebb a miniszter elé terjesztik, a memorandum kidolgozóinak pedig jegyzőkönyvi köszönetet szavazott.

Itt újra beteljesül a közmondás: „Segíts magadon és Isten is megsegít.” Mert csak az az egyesület lendülhet fel, melynek olyan jeles vezetői és tagjai vannak, a kik nem várják, míg a stül galamb a szájukba röpül, hanem összes tudásuk és iparkodá-

Szefgfüszegek.

S mégis mozog a föld... Már azt hittem, hogy jelen lap egy vakarást sem fog látni tölem s ime már újból kiránézgáltak a nyilvánosság terére. A szerkesztő úr azt mondta, hogy csak most az egyszer álljak ki a porondra. Nem azért, hogy valakivel megviaskodjam, hanem hogy ereszsze meg egy cikket, legyen az bármilyen. Jól van, mondok, legyen. Hogy azonban valami nagy vizet ne kavargak, ártatlan dolgok kerültek tollam alá. Afféle apró szefgfüszegek. Ez, gondolom, nem ártat meg senkinek, hogy ártana meg hát nekem, aki éppen most válogatom ki a feltalálásra.

Nem voltam sohasem szakács, még kukta sem, de pinczéri voltomnál fogva egy jó szakácsot mindig respektáltam, de még másért is. Nehogy valami különöset gondoljanak — kimondom, hogy a szép asszony főztjét bármennyire szeressem is, a jó szakácsot sokra becsülöm.

Azt mondtam, hogy ártatlan dologról írok s ime tudom, hogy a nők megfognak haragudni reám, ha azt mondom, hogy annál a művészetnél, mely a női illetné meg, ott is a férfi sokkal többre szokta vinni. Például a konyhaművészet mesterei inkább férfiak, mint nők. Elegáns hotelelemben, kiváló főiri körökben, de még a királyi udvaroknál is sohasem bízták asszonyra a főzőkanalat. Nagy Napoleonnak sohasem volt szakácsnője, csak szakácsa. A franciaia udvarnál már a középkorban nagy szerepet játszottak a szakácsok. Mert bizony van abban valami, hogy azt a lisztet, czukrot, tojást és a különféle dolgokat hogyan kavargja össze az ember. A franciaiak azt mondják, hogy ők az elsők a konyhaművészetben, igaz,

de azt elfelejtették hozzátenni, hogy a jó pancsolásban. Én meg azt mondom, hogy a francziaiak jó a főzje, mert nagyon kombinált, de a magyarának nincsen parja az izletességben, bár milyen egyszerű is az. Az övek inyenez étel, a miénk józú.

Legjobb tehát, ha valaki a középutat tartja meg. A jó szakácsnak ismerni kell a franciaia és a magyar konyhaművészet titkait.

Például Brodtkorb Ferencz, arról mindenki bizonyára veheti, hogy a főzje után megnyalja az ujját.

Ha ezt Rambovszky József, a »Párisi magyar csárda« volt tulajdonosa olvassa, bizonyára azt fogja mondani, hát én hol vagyok, hát akkor az én konyhám hová sorozható, az enyém, a melynek a főztjéből Carnot köztársasági elnöktől kezdve Madam Adamig mindenki józít evett? Nem akarok az ő konyhájának a nimbusából semmit sem levonni. Neki igaza lehet.

De azt Rambovszky nem tudja, hogy az említett főszakács főztjéből egyszer olyan tésztát ettem, hogy még ma is a számban van az ize, ha rá gondolkok.

Ez a jóképtű Brodtkorb, akit a Herkulesfürdői gazdag bojárak is soká fognak emlegetni, most a temesvári tisztí kaszinóban fog működni.

Nem hiába mondta Sanyaró Vendel »Hogyha Sanyaró nem volnék, akkor Brodtkorb kanálhordozója szeretnék lenni.«

Rendesen azért eszik az ember, hogy éljen, de ha az embernek alkalma van jó szakács főztjét enni, akkor élni szeret, hogy egyék.

Nem sokra becsülöm a gyomromat, de azért

szerekek arról beszélni, hogy miből lesz a vagdalt peesenyé vagy vadászstül.

A francziaiak arról is híresek, hogy az ételt olyan kacsakaringósan elkeresztelik, hogy alig lehet egy szuszra elmondani.

Az angol beef- és steak-ekkel diecseszik, az oláh a muszakával van magyra. A magyarnak a gulyással kell előállani, s fétet hajtra borulnak le előtte a nyápiez carmonadi asszonyságok és kieziczomázott mayonesek.

Nem a lokálpatriotizmus beszél belőlem, hanem a tiszta igazság. Az anglus, a franciaia, a német vagy arabus, ha egyszer megkóstolta ezt az egyszerű eledelt, mindig »gullas«-ról álmodik. Vagy például a franciaia nem tudja, hogy mi fán terem a kürtös kalács.

Hogyha a különféle nemzetek konyhaművészeti versenyre állanak ki, akkor nem félténné a miénket, tudom, hogy az vinné haza az aranygaluskát.

Az erdélyiek is büszkélkednek a saját ételükkel, például a »lucskos káposzta« ott látott napvilágot, de senki sem szerelmes úgy belé, mint ők maguk.

Mikor jön elő az az idő, mikor az asszonyok azt fogják mondhatni: »Féltre férfiak a tüzhely mellől, le a kanalakkal, nem értetek ti hozzá, ne kontárkodjatok!« Bizony erre nehéz megfelelni. Addig Brodtkorb sok palacsintát fog a tisztí kaszinóban izletesen elkészíteni, addig sok kukta fog főszakácsa avanszírozni.

Azért ám a szép asszony főztjét mindig meg fogjuk enni.

Tihanyi József.

Előzetések ezen lapokra elfogadtatnak Leth Lajos úr közvetítő-irodájában, kalap-utca 5., és a budapesti pinczér-egylet irodájában, granátos-utca 8.

sukkal szolgálják az egyet érdekeit es ez által egyszersmind a közérdeket. És a budapesti szállodások, vendéglősök es koremsárosok ipartársulata dísekedhetik ilyen vezetőkkel es tagokkal.

Az ipartörvény hibáin — mint már fentebb kifejtettük — csak úgy lehet segíteni, ha hiányait kutatva, ki tudjuk jelölni azt az utat, melyen haladva, a siker el nem maradhat; a budapesti szállodások, vendéglősök es koremsárosok ipartársulata meglette ezt, e teltéért teljes szívből üdvözljük s a haladás ösvényén sok szerencsét kívánunk.

Behandlung schimmelig und sauer gewordener Fässer.

Bei einer sorgfältigen und aufmerksamen Kellerwirtschaft wird es wohl nie vorkommen, daß Fässer im Innern schimmelig werden. Doch ist es häufig der Fall, daß man leere Verbands- und Transportfässer zurückbehält, welche schimmelig im Innern sind. Zeigt sich in einem Faße Schimmel, so muß man einen Boden herausnehmen, um es gründlich reinigen zu können. Wenn beim Wegtragen des Schimmels das Holz schwarz erscheint, so ist es ein Zeichen, daß die Holzsubstanz vom Schimmel selbst schon zerstört ist, es ist das meistens der Fall, wenn der Schimmel eine gelbe oder gelbliche Farbe hat; solche Fässer muß man, nachdem der Schimmel weggetrieben wurde, bis auf das gesunde Holz ausbohren; ist aber die Zerstörung schon tiefer in das Holz eingedrungen und bedürfen sich die Schimmelflecke nur auf eine oder einige Faßdauben, so entfernt man am besten die angegriffenen Dauben und ersetzt sie durch neue. Erstreckt sich der Schaden über das ganze Faßinnere, so ist dasselbe nicht mehr als Weinfaß verwendbar und muß aus dem Keller entfernt werden. Wenn jedoch der Schimmel weißlich von Farbe ist und das Holz des Fasses noch nicht angegriffen hat, so entfernt man zuerst den Schimmel unter Anwendung von Bürste und kaltem Wasser und brüht oder dämpft das Faß sodann, so wie beim Weinräucherndem, gut aus, und schweift dann das Faß gut ein. Sehr empfehlenswert ist es auch, nachdem der Schimmel mit Bürste und kaltem Wasser entfernt wurde, das Faß mit siedender Aetzlauge, der gewöhnlichen Seifenlauge, auszubrühen und dann mit reinem Wasser gut auszuwaschen. Das schimmelige Faß gleich mit heißem Wasser auszubrühen, bevor man noch den Schimmel entfernt hat, ist ebenbürtig zu empfehlen, als die Anwendung von gebranntem Kalk, welcher meistens als Mittel empfohlen wird, denn es entziehen hierbei in der Hitze aus dem Schimmel übertriebene und überflüssige Stoffe, welche sich in das Holz hineinziehen und schwer aus demselben zu entfernen sind. Gründlich wird auch der Schimmel und Schimmelgeruch aus einem Faße entfernt, wenn man in das schimmelige Faß genügend rauchende Schwefelsäure gießt und das Faß richtig verunthert, so daß das ganze Innere von der Schwefelsäure benetzt wird. Hierauf wäscht man das Faß sorgfältig mit heißem und dann mit kaltem Wasser aus und schweift es gut ein. Durch diese Behandlung wird jede Spur von Schimmel und Schimmelgeruch beseitigt und alle noch vorhandenen Schimmelporen gründlich vernichtet.

Wenn es vorkommt, daß durch Nachlässigkeit ein Weinfaß oder anderes Holzgefäß effigianer geworden ist, so darf unter keiner Bedingung Wein eingefüllt werden, bevor man nicht das Faß oder Gefäß gründlich gereinigt hat, denn sonst würde unfehlbar der eingefüllte Wein ebenfalls effigianer werden. Effigianer gewordene Fässer erkennt man leicht an dem scharfen Effigianer, wenn man zu dem geöffneten Spundloch rieht, und das hineingehaltene blaue Lackuspapier sich roth oder röthlich färbt. Der Effigianer, welcher das Sauerwerden bewirkt hat, sowie die in den Faßwänden eingedrungene Effigianer entfernt man am sichersten durch Ausbrühen und Ausdampfen des Fasses mit heißer Aetzlauge und nachherigem Ausbrühen mit heißem Wasser oder Ausdampfen; zuletzt spült man noch das Faß mit reinem kaltem Wasser gut aus und schweift es ein. Die Aetzlauge zum Auslangen von neuen Fässern, sowie auch von schimmelig und sauer gewordenen, wie hier angegeben wurde, bereitet man sich am einfachsten, indem man in 10 Liter heißem Wasser 1 Kilo Aetznatron, den sogenannten Kaugenstein, auflöst und zugleich diese Lauge verwendet.

Die Weinernte 1890 und der Weinhandel.

Der Aussich der Klubs der Wiener Weinändler hat sich in einer Besprechung der gegenwärtigen Situation im Weingebiete vereinigt und nach Entgegennahme der eingelaufenen Berichte und auf Grund persönlicher Wahrnehmung konstatirt: Die immer mehr fortschreitende Verminderung der Rebenskulturen durch die Phylloxera hat den normalen Ertrag der Weinernte sehr beeinträchtigt, im heurigen Jahre haben noch überdies die Weinmärkte durch die Peronospora gelitten und durch die Trockenheit, welche in den letzten Wochen in ganz Ungarn beinahe zur Katastrophe geworden, wurde das Letztere ebenfalls weiters vergrößert.

Das heutige Ergebnis der Weinernte ist qualitativ zumittel besser ausgefallen, als im Vorjahre, dagegen das Quantum sowohl in Oesterreich als in Ungarn um 30 bis 50 Prozent geringer. Die Vorräthe an alten Weinen sind beinahe aufgebraucht, so daß naturgemäß eine Preissteigerung auf den Produktionsplätzen eintreten mußte, welche aber umso plötzlicher und in immer steigender Richtung stattfindet, als bei den mangelnden Vorräthen und den geringen Ertragsresultaten die Nachfrage eine überaus lebhaft ist und man gezwungen wird, dem Produzenten für seine heutigen Weine 40 bis 50 Prozent höhere Preise zu bewilligen als in Vorjahre. Der reelle Weinhandel sieht es als seine Verpflichtung an, eine, den jeweiligen Einkaufspreisen entsprechende Regulirung der Verkaufspreise anzubahnen.

die Monumenten mit den thätlichen Verhältnissen bekannt zu machen, und den guten Ruf des Wiener Weingroßhandels dadurch zu wahren und zu befestigen, daß, wenn auch die Notwendigkeit einer allgemeinen Preisreduktion eintritt, dem Monumenten die Garantie geboten werde, daß er mit guter und reeller Waare verjort wird.

Klub der Wiener Weinändler.

Mire képes egy szállodás.

Valóban a rikaságok közé tartozik, hogy egy szállodás egy 2500 terítékes bankettet úgy tudjon rendezni, hogy a részvevők egyhangulag nyilvánítsák megelégedésüket s hogy a bankettet rendező bizottság elismerését egy nagyobb összegről szóló cheque ajándékozásával fejezze ki. E nagyszerű „Balfour-banketi“-et az edinburghi „Windsor-szálló“ tulajdonosa, Thiem A. ur rendezte a fenti eredménnyel. A bankettet megelőzőleg 360 pinczért, 60 borhordó-pinczért és 54 felügyelőt szerződtetett; utóbbiak többnyire általa ismeret szállótulajdonosok voltak. A pinczereknek nyomtatott utasításokat adott és több próbát tartott velük. Minden pinczérre átlag 9 vendég, a borhordó-pinczérre 60 vendég kiszolgálása eseti, míg a felügyelőknek egy-egy asztalra kellett ügyelniük, hogy mindenki pontosan legyen kiszolgálva. A borhordó-pinczerek feketefehér rozettát hordtak frakkjuk gomblyukában, hogy könnyen felismerhetők legyenek. Az asztalok díszítése mi kívánni valót sem hagyott fenn; minden asztal közepén egy arany csillag, „B“ betűvel ellátva, díszelgett; körülbelül 1000 ezüst és kristály tárgy volt az asztalokon, szimetrikus virágdísz közepete, illésesen elhelyezve. Továbbá 10,000 boroshorobár, 20,000 tányér és 30,000 kanál, villa és kés állt szolgálatára a vendégeknek. A Bacchusnak hozandó áldozatra 600 palaczk sherry, 2400 palaczk pezsgő és 1200 palaczk vörös bor állt készen. Az épületben két konyha volt berendezve; az egyik az épület keleti, a másik az északi részén. Az utóbbi volt a nagyobbik, mert benne 54 Buzen-féle főzőgép volt elhelyezve, melyeket csakis a burgonya főzésére használtak és ezeken kívül 8 kályha a mártások és sülték, 3 kazán, egy-egy 280 literes, a plumpudding készítésére szolgált; a konyha másik részén óriás nagyságu melegítő-kályhák álltak, mind-egyik 370 tálat foglalva magába. 14 főnők, főmentelen sok szolgáló és szolgálatonőtlő támogatva, képezte a konyha személyzetét. 150 pulyka, 200 tyúk, 400 vadpástétom, 2500 osztrigapástétomocskó, 10 máza roaste-beef és 900 liter tekenősbéka-leves, továbbá 600-féle gelée és crème került az asztalra. A bankett alatt Thiem A. ur a konyhát dirigálta, míg öccse, Thiem W. ur, a glasgowi „St. Enoch“ szálló igazgatója, az étkező-teremben ügyelt a rendre.

Haring und Auster.

Auster und Haring haben in der That ganz und gar Nichts weiter gemein, als das Säuwasser, in welchem sie leben — und den Wohlgeschmack, den sie uns bieten. Jedes von ihnen aber zeigt uns in seiner Art eine Fülle hochinteressanter naturgeschichtlicher und culturgeschichtlicher Erscheinungen.

Alle Fische, welche zur Familie Haringe gehören und im weiteren Sinne auch alle sehr mannigfaltigen und vielfestaltigen, zur Ordnung Celsfische zählenden überhaupt (so vornehmlich die Karpien- und Lachs-fische), dürfen wir als die wohlgeschmecktesten und wertvollsten Speisefische erachten.

Vorzugsweise ist aber der Haring und dessen Verbreitung erkräftet sich über den Norden des Atlantischen Oceans, sowie namentlich über die Nord- und Ostsee. Er gehört zu den Fischen, welche zu gewissen Zeiten als Wanderer in ungeheuren Schwärmen auftreten, dann regelmäßig gleichsam bestimmten Straßen folgen, um nach den Küsten zum Laichen zu ziehen. Die Hauptzeit der sogenannten Küstenharinge trifft in die Monate April und Mai, die Hochsee-haringe laichen im Winter und im östlichen Theil der Ostsee laichen die sogenannten Strömlinge im Sommer.

In diesen Zeiten eben findet der Fang statt und derselbe ist bekanntlich ein so ungeheurer reicher, daß er allein in der Ostsee jährlich 1/2 bis 2/3 Millionen Haringe erbeutet. Im Handel untercheidet man: 1. frische oder grüne Haringe, 2. gefalzene oder Fästelharinge, 3. Bündlinge oder frisch geräuchernde und eingelegene Haringe, 4. marinierte, d. h. in Essig eingelegte Haringe (darunter noch besondere Delicatez- oder Wisnard-Haringe), 5. Bratharinge, auch in Essig eingelegt, 6. Matjesharinge oder zweijährige Haringe, die noch nicht gelacht haben und vorzugsweise zart und schmackhaft sind, 7. Bollharinge oder geschlechtsreife Fische, welche den Laich noch nicht abgelegt haben, 8. Hochharinge, Fische nach der Laichzeit, und 9. Fethharinge, ein unbestimmter Begriff, unter welchem man sowohl die Fästel- als auch die Matjesharinge verstehen kann, wenn sie vorzugsweise fett und zart sind.

Von allen diesen Verschiedenheiten kommen wir den Haringen vor uns natürlich Nichts anerkennen; dagegen müssen wir aber anerkennen, daß der Haring als ein unentbehrliches Nahrungsmittel und Genußmittel auch der allerbittersten Armuth gelten kann.

Die Heimat der ehernen Auster, welche bekanntlich zu einer ganz anderen Ordnung, den Muschelthieren oder Blätterklemern gehört, sind vornehmlich die nördlichen Küsten Europas. In der Ostsee kommt sie des geringen Salzgehaltes wegen nicht vor und vielfache Versuche, sie dorthin zu verpflanzen, haben bis jetzt zu keinem günstigen Erfolg geführt. Ihre naturgeschichtliche Entwicklung ist übrigens eine außerordentlich interessante.

Sie lebt gesellig und zeigt eine ungeheure Fruchtbarkeit, indem ein Mutterthier mehr als eine Million Eier ablegen

kann. Die Eier entwickeln sich in den Eiern des Mutterthieres und hier bleiben die jungen bis zum Ausschwärmen. Dann, in der einzigen kurzen Zeit ihres Lebens, in welcher sie sich willkürlich zu bewegen vermögen, schwimmen sie umher, um sich einen geeigneten Ort zum Festsetzen zu finden. Dabei aber kommen die winzigen Auster leider massenhaft um, werden von anderen Thieren gefressen oder gerathen in Sand und Schlamm, so daß trotz der erwähnten großen Fruchtbarkeit die Vermehrung doch nur eine verhältnißmäßig geringe ist. Wo die jungen Auster sich dann ansetzen, verbleiben sie ihr ganzes Leben hindurch und um wachsen sie sehr langsam heran. Im ersten Lebensjahre erreichen sie nur die Größe von etwa drei Centimetern; bis die Auster so weit gediehen ist, daß sie gefressen werden kann, währt es drei bis selbst sieben Jahre.

Seit der Zeit der Römer, welche schon Auster-Teiche angelegt, hat man sich bis zur neuesten Gegenwart her immer bemüht, das schmuckhafte und kostbare Muscheltier zu hegen und förmlich zu züchten und zwar in mit dem Meere in Verbindung stehenden Austerenteichen, Austerbassins und Austerparken.

Als Vorkere ist die Auster so geschätzt, daß ihr Verbrauch wohl auf viele Hundert Millionen Stück alljährlich veranschlagt werden darf. Die bei uns in Europa in den Handel gelangenden Auster werden in folgender Weise unterschieden: 1. Natives, Englische nebst den kleinen von Ostende kommenden; 2. echte große Englische aus den Züchtereien von Wiltshire, als die besten von allen, sowie 3. die von Colchester, sogenannte Grünbärte, und 4. die Auster von Essex; 5. holländische Auster, groß, dick, mit plumper Schale, welche übrigens auch von Belgeland, Friesland und Scandinationen kommen; 6. Schleswiger oder Hüjmer Auster, die dünnhäutiger und wohlgeschmechter sind; 7. holländische Auster von Wissingen und Widdelburg, die als besonders gut gelten; 8. französische Auster von Marennes und La Tremblade, welche außerordentlich berühmt sind; 9. Italienische Auster, für deren geschätzteste man die Triester Pfablauster, Venetianischen Arsenal-auster und Tarentinischen Auster hält; schließlich 10. die amerikanischen Auster, welche in neuerer Zeit gleichfalls massenhaft bei uns eingeführt werden.

Méreg a burgonyában.

Alig veszik figyelembe, hogy a burgonya — ez elterjedt és kedvelt élelmiszer — méreg tartalma, mely méreg romboló hatásánál és veszedelmességénél voltánál fogva a legerősebb mérgek közé sorozható. E mérgeket a szolanin, mely főképp a káposztában, de leginkább a sötétben nőtt burgonya csirájában található. Értelen vagy nedves pinczékben tartott és csirázni kezdő burgonyában sokszor oly mértékben található, hogy az ily burgonya élvezete mind az ember, mind pedig az állat egészségére nagy mértékben káros lehet. Többször, mint azt gyanítjuk, a kedvelt burgonya az oka hirtelen rosszulletünknek, és hányszor keressük máshol a baj okát, anélkül, hogy csak a burgonyára gondolnánk is. A legújabb időben nyilvánosságra került burgonya-mérgezési esetekből a következőket közöljük: Egy farnhami (Angolország) földműves gyermeke a mult ősszel a burgonya virágából leszakított néhányat és azt megette, mire megbetegedett és a rögtön orvosi segély daczára meghalt. Élénk emlékezetben áll még az a tömeges mérgezési eset, mely egy francia kasszárnnyában fordult elő, a hol a katonák romlott és csirázni kezdő burgonyát ettek. Ujabban egy sajtóságas esetről értesítenek; egy család ugyanis a burgonyával együtt tojást is főzött. A tojások megpattantak-e, vagy a héjzon szürödött-e keresztül a burgonya vize, az nincs eldöntve, de az bizonyos, hogy az egész családnál mérgezési tünetek léptek fel s hosszabb ideig voltak kénytelenek az ágat őrizni, a mely betegség a szolanin jelenlétére hogy következett. Bár a tudomány még nem állapította meg határozottsággal, hogy a mérge (szolanin) hol rejtőzik a burgonyában, mégis azt hisszük, hogy alig tévedünk, ha azt állítjuk, hogy a mérge a héjzon, vagy közvetlen a héj alatt van. Azért tehát nagyon jól tessük, ha a burgonya héjának és a szemeknek gondos eltávolítására kiváló gondot fordítunk, és csak egészséges teljesen érett gombókat használunk a főzéshez. A kiásásnál megsérült burgonya gumókat se használjuk, mert a megsérült helyen mérges, penészhez hasonló gombák fejlődnek, melyek még a szolanin kifejlesztését is nagyon elősegítik.

Wer gut tranckiren will!

Auf die Gefahr hin, von einem oder dem andern Köche oder von einer oder andern Köchin unterer Restaurants und Gasthäuser unzeitig beladelt zu werden, können wir, wohl nicht, daß zum Tranckiren von Weinen, Fleisch etc. auch besondere Vortheile gehören, nicht umhin, nachstehende Anleituna zum Tranckiren zu veröffentlichen:

Wer gut tranckiren will, muß natürlich gute Instrumente haben. Man wähle ein festes, biegsames und vor allen Dingen scharfes Messer, das am besten vor jeder Mahlzeit sorgfältig geschliffen worden ist. Die mit zum Essen, langen Fingern verlebte Tranckirgabel muß so scharf geschliffen sein, daß sie leicht bis zur ersten vertieften Tiefe in das Fleisch dringt, ohne große Wider zu reiben, aus denen der Saft auslaufen würde. Beide Instrumente laßt man mit sicheren Händen, legt sie kreuzweise auf das Fleisch, schiebt die Gabel nicht zu tief hinein und führt jeden Schnitt mit einer leichten Bewegung des Handgelenkes aus. Man lege stets den Zeigefinger der rechten Hand so auf den Messerrücken, daß er die Schnittlinie des Messers mit leichtem Druck regiert. Die Fleischstücken, welche die Musfeln bilden, müssen stets über durchgeschliffen werden. Man suche mit Sicherheit die Gelenke zu treffen, lege darauf, daß die abgetheilten Stücke nicht zerfallen oder zerstückelt ausfallen, oder Fleischstücken an ihnen herabhängen. Es dient zum appetitlichen Ansehen, daß jedes tranckirte Stück mit einem Theil brauner fruchtiger Sauce überdeckt bleibt, daß, wenn nach dem Tranckiren alle Stücke zu einem zerlichen Ganzen zusammengelegt werden, der Braten oben einladend aussehend, als vor dem Tranckiren. Es ist eine gewisse Schmeckhaftigkeit im Tranckiren nöthig, wenn die abgetheilten Stücke nicht kalt und fettlos werden und hiedurch an dem besten Geschmack verlieren sollen.

Rácsky Mihály † vendéglős.

Abermals hat die Knochenhand des Sentenmannes aus der Mitte der Genossenschaft der Gastwirthe Einen herausgeriffen und zwar den Gastwirth, Herrn Michael R á c s k y in der Müllergasse. Nach 22tägigem Krankenlager ist er am 21. November einer tödtlichen Krankheit erlegen; vorerst befahl ihm die Geliebte, welche schließlich in Wasserjucht überging. R á c s k y wurde einige Tage vor seinem Tode auf ärztliches Geheiß angezapft und wurden ihm bei dieser Operation 14 Liter Wasser entnommen, doch hinderte dieser Umstand nicht, daß er wenige Tage darauf seinen Geist für immer anschaute. R á c s k y erreichte das Alter von 56 Jahren, er war ein sehr bekannter und von seinen Kollegen geschätzter Mann; er war auch ein guter Haus- und Familienvater. — Am 23. November um 1/4 Uhr Nachmittags wurde dessen irdische Hülle zu Grabe getragen. Am Sarge, der mit Blumen und Kränzen über und über behangen in den Hofraum des Wohnhauses übertragen wurde, verammelten sich um diese Zeit seine Freunde und Geschäfts-Kollegen, um ihm die letzten Ehren zu erweisen. Drei Frauen, die der G a s t w i r t h e, der K e l l e r m e i s t e r und jene der A m t s - d i e n e r, in deren Listen der Verstorbene als Ehrenmitglied geführt wurde, eröffneten den Leichenzug, den Sarg umgaben zu beiden Seiten Bündelträger tragende Gastwirthe, und eine unübersehbare Menschenmenge folgte dem Trauerzuge, der überdies durch eine ungeheure Menge von Wagen seinen Abschluß fand. Der lange Zug bewegte sich durch die Müllergasse, die H u t g a s s e nach der Franziskanerkirche, woselbst die letzte Einsegnung stattfand und der Leichnam, gefolgt von den vielen Wagen, den Weg zum Kerepeser Friedhof einschlug, woselbst der Verstorbene zur ewigen Ruhe gebettet wurde. — Eines höchst ergreifenden Umstandes, der sich gerade bei der Einsegnung des Todten ereignete, müssen wir noch Erwähnung thun: Der Bruder des Verstorbenen, Herr Blasius R á c s k y, welcher in der Nähe von Karlstadt in Kroatien ansässig ist und welchen die Witwe von dem Tode seines Bruders auf telegraphischem Wege in Kenntniß setzte, erwichen gerade in dem Momente, während der celebrirende Geistliche die sterblichen Ueberreste des Verstorbenen einsegnete. Wie mußte dem Manne, dem Bruder des Verstorbenen, in diesem Momente zu Gemüthe gewiesen sein, als er zuerst die ungeheure Menschenmenge durchdringend, dann auf Frau Rácsky, die ohnehin zerknirscht und bis ins Innerste erschütterter zu Haupten des Sarges ihres geliebten Mannes stand, zweitlet und ihr sein unendliches Weh ohne Worte, nur durch konvulsivische Gebarden kundgab? Der liebe Leser mag sich selbst das Bild zu dieser Begegnung ausmalen. — Möge der Dahingegangene sanft in der Erde ruhen und die zurückgebliebenen trauernde Witwe ihren Trost darin suchen, daß es im Jenseits ein Wiedersehen gebe!

Budapesti pinczér-egylet.

Alapítványok.

Az idei 20 frtos Aich János-féle és a 10 frtos I. A.-féle alapítványok ezen egylet egy-egy nélkülöző tagja számára kiadandók. Kérelmezők legkésőbb december 10-ikéig kérvényeikkel az egylet irodájában (Gránátos-utca 8.) nyújthatják be.

Die diesjährige Johann Mich-Stiftung von 20 fl. und die J. A.-Stiftung von 10 fl. für je ein bedürftiges Mitglied dieses Vereins sind zu verleihen. Bewerber wollen ihre Gesuche bis längstens 10. December in der Vereinskanzlei Grenadiergasse 8, einreichen.

Hoheit. Am 18. November fand in der katholischen Kirche in der Dmer Kaiserstadt die feierliche Trauung des Gastwirthes Herrn Josef Höbel mit Frau Witwe Noch in Gegenwart zahlreicher Freunde und Bekannten statt. Am Abend desselben Tages wurde im Röchischen Gasthause in der gyökér-utca 3 der Hochzeitschmaus abgehalten. Eine Unzahl Verehrer und alter Gäste der Brautleute hatte sich dabei eingefunden und wollte es der Zufall, daß die Gäste in zwei Partien getheilt, die große Gasthausloftalltät offkupirten: hier saßen die Höbelschen Gäste, dort die Röch'schen. Diesen Anlaß benützte der anwesende, jederzeit mit Humor und guten Gedanken ausgerüstete Herr D i e m e r zu einer Gelegenheitsrede, in welcher er den Verammelten darlegte, daß, nachdem Mann und Weib ein Leib ist und Höbel die Noth geheiratet — ergo er und sie nun Ein Leib seien, auch die anwesenden Gäste beider Theile sich zu einem großen Ganzen: z u E i n e m L e i b v e r s c h m e l z e n s o l l e n : „es leben von jetzt ab nur die Höbelschen Gäste!“ Einflimmiger Beifall lobnte Diemer's kräftige Exhortation, worauf der Buchdruckerei-Maschinenmeister Herr K v a l s k y die Pandorabüchse seines Humors öffnete und die ganze muntere Gesellschaft nicht mehr aus dem Lachen und der ungemainen Fröhlichkeit herauskam. Nebenbei müssen wir bemerken, daß Herr Gastwirth Höbel feinerzeit in der Artillerie als Feuerwerker gedient hat, und aus diesem Grunde an seinem heutigen Ehrenabend auch diese

Waffengattung sehr zahlreich vertreten war. Der Hochzeitsabend verlief allseitig in ungemein heiterer Stimmung und nahm derselbe — in Ermanglung einer beleuchteten Thurmruhr können wir es nicht ganz genau bestimmen — spät in der Nacht oder zeitlich in der Früh sein Ende. Wir wünschen dem Ehepaare viel Glück auf allen seinen Wegen und mögen sich auch die Gäste des Hauses Höbel jederzeit so wohlthun und vergnügt fühlen, eben wir heute!

Codesfall. Am 27. November verstarb nach langem Leiden und im Alter von 36 Jahren Herr Michael K r a u s z, Hauseigenhümer und Gastwirth in der Kemngasse Nr. 19 und wurde dessen Leichnam am 29. November nach feierlicher Einsegnung auf dem Kerepeser Friedhof überführt.

A „Korona-szállót“ Temesvárolt — mint onnan írják — az eddigi főpinczér, Bayer Ottó ur vette herbe s legközelebb Koval Imre utól, a ki egőszégi okokból vonul vissza az üzletlől, azt át is vosszi. Bayer ur ügyes üzletember és meg vagynak győzödvé, hogy a „Korona-szállót“ új bérlojének vezetése alatt régi jó hírnevét meg fogja tartani.

Ein neuer Gehele-Entwurf. Der vom Staatssekretär Stephan Telefsky ausgearbeitete Gehele-Entwurf über die Umwandlung nicht eintreibbarer Geldstrafen in Zwangsarbeit wird in nächster Zeit veröffentlicht werden.

In Berlin erzeugter Ungarwein. In einer in voriger Woche abgehaltenen Sitzung des ungarischen Reichstages gab der Ackerbau-Minister Graf Bethlen Aufschlüsse über die Verhältnisse von Ungarweinen, welche in weiteren Kreisen Interesse erregen dürften. Der Minister erklärte, daß es in einem aus Nachtreifen hervorgehenden Elaborate heiße, daß in Ungarn kein Kunstwein erzeugt werde. Demgegenüber verwies der Minister auf den Bericht eines seiner Organe aus Berlin, in welchem mitgetheilt wird, daß dort echte, reine Ungarweine, beinahe gänzlich unbekannt seien. In den Berliner Gasthöfen bekomme man Weine unter dem Titel „Gebehrter Ungarwein“, „Halbgebehrter süßer und herber Ungarwein“ und alle diese Weine werden größtentheils in Deutschland fabrizirt. „Einer solchen Erscheinung gegenüber“, sagte der Minister, „haben wir nur zwei Wege zu betreten: Im Inlande durch das Verbot der Kunstweinerzeugung unsere Produktion in Schutz zu nehmen, im Auslande aber die Möglichkeit einer derartigen illovalen Konkurrenz durch Schutzmarken zu betreiben.“ Der Minister ehre die Erzeugnisse der Wissenschaft, und wenn dieselbe einen Kunstwein zustande bringen werde, der nicht nur gut genug ist, eine falsche Biquette zu tragen und im Geschmack dem Naturweine nahe zu kommen, und wenn es ferner garantirt fein we, daß er die Trinker nicht vergifte, werde man diese Frage anders erdnen können. Die Gelehrten könnten sich aber, wie es scheint, auch untereinander nicht recht einigen. Sehr gründliche deutsche Gelehrte haben in der Fachliteratur nachgewiesen, daß der sogenannte „Medizinal-Dezafier“ Gift enthalte.“

Eine Reise nach Indien. Herr Hanns S a r f e i n e r, Besitzer des Hotels „zum goldenen Kranz“ in Fischl, hat in Begleitung seiner Frau am 4. November eine Reise nach Indien unternommen. Dieselben begeben sich über Wien nach Venedig, schiffen sich dort ein und fahren direct nach Colombo auf Ceylon, wo längerer Aufenthalt genommen wird. Von Ceylon begeben sich die Reisenden nach dem Festlande, um von hier nach Calcutta überzufahren. Von Calcutta wird ein Ausflug nach Darjeeling im Himalaya gemacht und dann Bombay befehnt, von wo aus die Rückreise erfolgt. Herr Sarfainer sammt Gemahlin gedenkt etwa Anfangs Februar 1891 wieder in Fischl einzutreffen.

Und wie fein! Aus Freiburg schreibt man uns: In der Kapuznergasse befindet sich die Restauration L ö b e l, und dort bekommt man, wie an der Außenseite zu lesen steht, nur 12 fr. ein feines Gnlväs. Dieser Tage wandelte ein Händler, der wahrscheinlich ein gutes Geschäft machte, die Kanne an, einmal sptendid zu sein und er lud drei Bekannte ein, mit ihm zu frühstücken. Die Gesellschaft bestellte sich vier Porzionen vom angereimten billigen Gnlväs, man verzehrte es und als es zum Zahlen kam, fiel der Veltgeber beinahe vom Sessel, denn statt 48 fr. kosteten die vier Porzionen Gnlväs 1 fl. 60 fr. Ueber seine Einwendung, daß auf der Speisekarte das Gnlväs mit 12 fr. bezeichnet ist, sagte die Frau Wirthin: „Wenn's fertig ist, kostet es 12 fr., wenns aber angelchast wird, kostet die Portion 40 fr.!“ Tadelan!

Keinen „Sanft“ mehr im Bier. In der Fabrik von flüssiger Kohlenäure in Rusdorf bei Wien ist der in Deutschland, Frankreich, England u. bereits allgemein eingeführte Bierauschank mit flüssiger Kohlenäure zu sehen. Ein Glas Bier aus einem Rasse, das bereits acht Tage im Laufen war, schmeckt trotzdem vorzüglich. Es ist außer Zweifel, daß diese Methode des Ausschankes sich auch in Budapest einbürgern wird. Die auf der Wiener Ausstellung mehrfach prämiirten Apparate der Kohlenäure-Fabrik in Rusdorf dürften bald in keinem biesigen Schaenloccale fehlen.

Die fünfte Hochkunst-Ausstellung des deutschen Gastwirthsverbandes, verbunden mit einer Ausstellung gastwirthsgewerblicher Gegenstände findet in den Tagen vom 5. bis 8. Februar 1891 in Berlin in den großen Sälen der Branerei Friedrichshain statt. Von Seite des Ausstellungskomitees werden wir ersucht, den ungarischen Herren Hotelieren und Gastwirthen bekannt zu geben, daß Prospekte und Anmeldungen zu dieser Ausstellung jederzeit im Bureau am Segeplatz Nr. 1 in Berlin kostenfrei zu beziehen sind.

Die größte Branerei der Welt, die von Sir. Edward Guinness in Dublin, ist vor einiger Zeit in eine Actiengesellschaft umgewandelt worden. Die Besitzer der Branerei erhielten als Kaufspreis für dieselbe nicht weniger

als hundert Millionen Mark ausgezahlt, und soll der eigentliche Werth zwanzig bis dreißig Millionen Mark höher zu veranschlagen sein. Dieses riesige Geschäft bedekt einen Flächenraum von fast 42 Acres und beschäftigt nahe an 3000 Leute. Wenn das Kapital dieser Branerei in Theile zu 40.000 Mark zerlegt würde, so würde das ausreichen, um beinahe 3000 Frauen ein Braueriden hinzuzufügen, die ihren Mann nährte. Und hier alles und gar so viel auf einem Fleck! Sir Edward Guinness hat übrigens einem Conservatorium-Collegium die Summe von 5 Millionen Mark zum Bau von Arbeiterwohnungen zur Verfügung gestellt und zwar sollen hierzu von dieser Summe 4 Millionen Mark in London und 1 Million in Dublin zur Verwendung kommen.

Die größte Novität der Speisekarte in dieser Saison ist imprägnirter Haje! Schon wiederholt ist der Versuch gemacht worden, dieses langobrigte aller Jagdthiere als Konserve zu verarbeiten und auf diese Art ein Surrogat für die Schonzeit, die schredliche Zeit, zu schaffen. Aber die Experimente, einen „konservirten Kanpe“ herzustellen, sind bisher fehlgeschlagen, bis eines Tages ein sündiger Kopf darauf kam, den Haken als anatomisches Präparat zu behandeln und mit Widdersheim'scher Flüssigkeit zu imprägniren! Der Versuch soll ganz vorzüglich gelungen sein, und die Sachverständigen, welche den imprägnirten Hakenbraten verzehrt haben, äußerten, daß derselbe in seiner Beziehung von einem blutfrischen zu unterscheiden sei. Welch ein Triumph der Wissenschaft!

Ababarberlenge als Compot. Die Ababarberpflanze wird bei uns noch viel zu wenig geschätzt, und doch verdient dieselbe sowohl als Gemüse, wie als Compot die volle Würdigung. In England finden wir die Ababarberlenge als hochwollkommene Beigabe bei jeder guten Tafel. Um die diesen fleischigen Stengel der Ababarberpflanze zu einem äußerst schmackhaften Compot zu verarbeiten, werden selbe vor sälig geschält, in etwa zwei Zoll lange Schnitte getheilt, mit etwas Zucker und Zitronensäure in eine Casserole gethan, mit ein wenig Wasser übergossen und dann auf mäßigem Feuer weich gedünstet. Dies Compot wird wie die übrigen Früchte in Gläsern luftdicht aufbewahrt und beliebig als Zutat verwendet.

Käseknägel. Was ist das für eine Speise, wird Mäander fragen. Unsere Köchinnen dürste es aber doch interessieren, das aus einer köstlichen Küche stammende Rezept hiezu kennen zu lernen. Dasselbe lautet: 12 Defa frische Butter rührt man zur Sahne, dann sät man nach und nach dazu: 24 Defa feingeriebenen Parmesanfäse, 10 Defa Schweizer oder Ghesterkäse, ebenfalls feingerieben, 24 Defa Kaiseranzugsmehl, zwei harte Eissen Cavemeyesser, Salz nach Geschmack und drei Eßlöffel Wasser. Ist die Masse gut klar gearbeitet, so nimmt man sie auf ein mit Mehl behäutetes Brett, und rollt sie entweder nicht zu dünn aus, wennach man sie in sämälere Streifen von beliebiger Länge schneidet, oder man rollt sie in kleine dünne Rüdell, ebenfalls von beliebiger Länge. Mit Ei bestrichen, auf ein Blech gelegt werden die Stüdchen in mäßiger Hitze gebacken. Bei einem der großen Dinere während der Anwesenheit des deutschen Kaiserpaars in Breslau wurden beim Nachtisch diese Käseknägel gereicht.



Danksagung.

Tiefgefühlt durch die vielen Beweise der herzlichsten Theilnahme, welche anlässlich des Hinscheidens meines unvergesslichen vielgeliebten Gatten, des Herrn

Michael Rácsky,

bürgerlichen Gastwirthes

mir zugekommen sind, spreche ich hierfür, so wie für die vielen Kranzspenden und die überaus zahlreiche Theilnahme an dem Leichenbegängnisse von Seiten der geehrten Genossenschafts-Mitglieder und sonstiger Freunde und Bekannten, meinen innigsten und aufrichtigsten Dank aus.

B u d a p e s t, 25. November 1890.

Witwe Michael Rácsky
geb. Knoll.

Bérbe adó

Debreczenben, a néhai Kainrath Antal hagyatékához tartozó, a nagy-esapo- és vár-utca sarkán levő régi jó hírvé vendéglő. bor és söresarnok. a hozzá tartozó pinczével, nyári mulatóval, elzárt baromfi-udvarral, jégveremmel és teljes vendéglői felszereléssel minden örán bérbe kiadó. A felszerelés bízostetékanul 500 frt cautió teendő le.

Ertekezhetni Dr. Orbán József ügyvédell, irodája: Debreczenben, nagy-esapo-utca 328. sz. a.

Täglich frische vorzügliche Ostende Austern, Nativ Austern, bairische Gebirgs-Schnecken sowie Wiener-Würstel empfiehlt bestens
JOSEF SEIDL
Spezerei-, Delikatesen- u. Weinhandlung
Budapest, Kronprinzgasse Nr. 18.



HÜTTL TÓDOR



cs. és kir. udvari szállító.

Magyarország legnagyobb porcellán-raktára.

Különlegesség:

Vendéglők és kávéházak, szállodák, cukrászdák, stb. berendezése, elismert kitünő edényekkel, úgy fehér valamint színes festményekkel.



Initiálék, monogrammok

ugyinté mindennemű **feliratok** kívánatra a legolcsóbb gyári áron elkészítetnek.



BUDAPEST, VI., felső erdősr 30. **Marmor-Industrie** I., obere Waldzeile 30.

HARTINGL M.

Empfiehl sein reichhaltiges Lager von fertigen

Kaffeehaus-Tischen

in allen Grössen und Marmorgattungen.

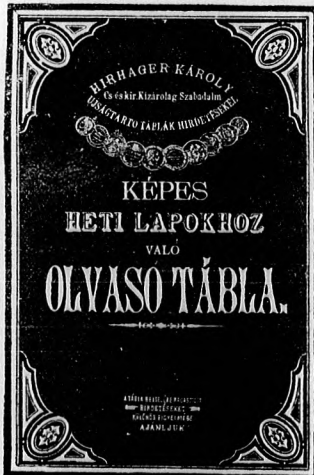
Übernimmt **Schleifen** und **Poliren** von gebrauchten Platten dass sie von neuen nicht zu unterscheiden sind. Alte weisse Carraraplatten werden in die modernsten farbigen Marmore umgetauscht. Gebrauchte Platten sind fortwährend am Lager. Billige hochfeine Ausführung bei **coulanten Bedingungen**.

A t. kávéházak stb. részére már 13 év óta szállított szabadalmazott képes hetilapokhoz való újságtartó-táblák a legjobb anyagból mint eddig és díszesen elkészítve folyton kaphatók zsinorral darabja 50 kr., biztonsági zárral 1 frt.

Hirhäger Károly

magy. tud. akadémiai könyvkötőnél
Budapesten, V. nádor-utca 32.

Die in den g. Kaffeehäusern bereits seit 13 Jahren verwendeten privilegierten Zeitungsmappen für illustrierte Wochenblätter sind aus bestem Material wie bisher und prachtvoll ausgestattet stets pr. Stück mit Schnur um 50 kr., mit Sicherheitschloss um 1 fl. zu haben.



LETH LAJOS

BUDAPEST,

IV. kalap-utca 5. sz. — IV. Hutgasse Nr. 5.

MAGYARORSZÁG

legelső és legnagyobb helyközvetítő-intézete.

„KÖZPONT”

szállodai, vendéglői s kávéházi személyzet számára.

☎ Telefon összeköttetés. ☎

Dietrich & Gottschlig

kön. ung. Hoflieferanten

Bier, Thee und Rum Engros-geschäft

Central-Bureau: IV. alte Postgasse 10.

Engros-Lager von **Jamaica und Brasilianer Rum**

in Gebinden von 25 Liter bis 400 Liter. Preise fl. 40 bis fl. 220 per Hektoliter.

Caravanen-, Pecco-Thee u. Thee-Melangen

in Original-Kistchen von 5 Kilo aufwärts, zu allen Preisen.

• Mit Proben stehen stets zu Diensten. •

Erste innerstädter, gerichtlich autorisirte, nach den neuesten Verordnungen eingerichtete. mit 500 fl. Caution garantirte

Vermittlungs-Kanzlei

des

MARTIN WINDT

empfiehl sich zur Placirung besonders von **Cassierinen, Kellnerinen, Zahlkellnern, Kellnern, Speisenträgern**, überhaupt jeden Personals für **Hôtels, Kaffee- und Gasthäuser**.

Budapest, IV. Bezirk, Hutgasse Nr. 12.

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.

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

Lager von

HOLZ-, METALLSÄRGEN

und

Grab-Kränzen.

Ueberführung von Leichen in

hermetisch verschlossenen

DOPEL-METALLSÄRGEN

nach jeder Richtung des In- und

Auslandes.

Die kais. und kön. Hof- und landesbefugte

Metallwaaren-Fabrik von Herrmann J. L.

BUDAPEST, Waitznergasse Nr. 24



offerirt den Herren Kaffeesiern ihre neuesten **Theekannen mit Patent-Einsätzen**. Dieselben erweisen sich für alle Zwecke als sehr vorzüglich, weil erstens das unbequeme Theesieb erspart wird und zweitens der Thee nie **bitter** oder **schwarz** werden kann, da, sobald eine Schale aus der Kanne weggeschänkt ist, der Thee ober dem Wasser zu stehen kommt. Zugleich behält derselbe sein **vollkommenes feines Aroma** und brüht sich gut ab. — Die Theekannen mit Patent-Einsatz sind bereits in allen grossen Cafe's, Restaurants und Hotels in praktischer Verwendung und finden ungeth. ilte Anerkennung

Auch die neuen **Patent-Tafelmesser**, in Alpacca-Silber I-a erzeugt, besitzen den Vorzug gegenüber allen anderen Messern, dass selbe nicht mit Kitt ausgefüllt, sondern aus 13 Millim. starkem harten Metall erzeugt werden. Das Herausfallen der Klingen wird durch das innen angebrachte Schrauben-System und durch die Verlöthung am Anfange des Heftes ganz und gar unmöglich gemacht und können verdorbene oder gebrochene Klingen jederzeit durch neue ersetzt werden.

Preis per 1 Dutzend Tafelmesser in Alpacca-Silber I-a fl. 18.—, Alpacca fl. 9.—
" " 1 " Dessertmesser " " I-a " 14.50, " " 7.50

