

FOLYÓIRAT

SZÁLLODÁK,
VENDEGLŐK
és
KORCSMÁROSOK
SZÁMÁRA.

A VENDEGLŐS.

(Gasthaus-Zeitung.)

SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

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

IV. kerület, Kötő-utca 1. szám.

LETH LAJOS

a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának
hejlyszerző főgynöke, IV. kalap-utca 5.

A budapesti pinczér-egylet helyisége
IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.

Pénztárnok CZEPKA L. Cassier.

Der Budapestler Kellner-Verein hat seine Lokalitäten:
IV. Bezirk, Granatiergasse Nr. 8.

Az elhelyezést a budapesti pinczér-egylet részéről
eszközi Cservény Wenzel

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Die Vermittlung für den Kellner-Verein befragt
Wenzel Cservény

IV. Bezirk, Guttafße Nr. 14.

A vasúti vendéglőről.

Lesznek-e még 20–30 év múlva vasúti vendéglők? Így kérdett bennünket egy szakmánkban utazó! Milyen kérdés? Hol lehet a világon a vasúti foállomásokat vendéglők nélkül képzelni? — A kérdező föntesen razta fejét és így nyilatkozott: Dacára a »görgő étkező-kocsik behozatalának«, az állandó foállomási vendéglőkre mindig szükség van. Ez pedig áll nemcsak az utazó közönségre nézve, de még egyesekre is. De a körülmények oda viszonyulnak, hogy a nemzetközi társaság vendéglő-kocsijai minden vonalon létesítelnek. Emé példa aztán még több utazásokra talál, melynek következtében az állandó vasúti vendéglők »meghídeglőnek«!

De ha áll amaz állítás, hogy a vasúti igazgatóság szükségesnek látja — különben az árkedvezményben részestől hivatalnokok fizetését föl kellene emelnie — mivel ezáltal ezek a szeződés-szerű élelmezési jutányt elveszíteneék, ha a vasúti vendéglők nem léteznének többé! Ismét ama kérdés merül fel, valjon nem-e a vasúti igazgatóság maga dolgozik a vasúti vendéglők tönkretételén.

Még nem hallatszott, hogy ama vasúti vonalak, a melyeken a »görgő étkező-kocsik« már behozták, a vasúti vendéglősöknek bármily kárpótlás nyújtatot volna. Osztrak-Magyarországban a vasúti vendéglősöknek az örülettel határos fel-feltelek kötetlen a nyakukra: úgy a bérösszeg, mint a kényelmelés és világítás érdekében — még pedig a rendes leltar szükségletén felül.

A mostani közlekedés várható átalakulása fokozatos lenyomást fog gyakorolni a vasúti vendéglősökre, mert nagytávolságú útakat is megállás nélkül teszik meg; (lásd a Budapest-Bécs közti villámpalya tervét, mely utazókra találhat) ekkor aztán az utazókra nézve elesik a vasúti vendéglők szükségessége.

Már most is érezhető az utazási reformok előhatása. Kérdjük: lehet-e az említett körülmények között e megfoghatatlan fölfeleletek érvényük? különösen amidőn az oly vasúti vonalokon, ahol a »görgő étkezők« már behozták — a fizető pinczér napi borralvója 40, sőt neha 50 forintra is felmegy. Amilyen mértékben ezek »hiz-

nak«, a vasúti vendéglősök ép oly mértékben »soványodnak«! Hova fog mindez vezetni?

Gondoljuk meg! hogyha az étkező-kocsik általában behozatnak, akkor a települt vasúti vendéglősöknek véglegesen le kell mondanioék. És mi történik azután?

Mi utasok mindenütt ki leszünk téve a nemzetközi társaság önkényének, amely velünk azt fog tenni, a mit akar. Erre nézve nincsen kárpótlás, pedig észszerű és czelszerű lenne — egy ily kárpótlást tartalékba helyezni.

Ha már csakugyan étkező-kocsikat akarnak, úgy állítsa azt az illető vasúttársaság elő — és engedje azokat a vasúti vendéglősöknek át. Mert ha nem, úgy itt az idő, hogy azon szegény emberektől, akik minden vagyonukat ez üzletbe fektették — meg nem szabadulhatnak, bármily szívesen tennék is — sőt kötelességük nekik emberies fölfeleletek szabni. Amint eddig volt, úgy tovább nem maradhat, mert akkor bizonyos lesz, hogy 20–30 év múlva vasúti vendéglők nem léteznék: a vasúti igazgatóságok kénytelenek lesznek a hivatalnokok fizetését — akik eddig a vendéglősök részéről árkedvezményben részestültek — fölemelni, és így a mostani rendszer önmagát fogja megboszólni. Amint a vasúti vendéglősök áldozatul esnek — fogják csak a vasúti igazgatóságok belátni, hogy mily észszerűtlen és minden felelősség nélkül jártak el, dacára e pontra nézve minden figyelmeztetéseknek.

Das Ackerbau-Ministerium und der Weinbau.

Der Weinbau geht in Folge der unauhaltig fortchreitenden Bevölkerung der Phylloxera einer Umwälzung entgegen. Die Wein-gelände im Gebirge verringern sich in fast erschreckendem Maße und die in rationaler Weise angelegten Rebenfelder in Sandböden ver-mehren sich in großem Maße.

Nichtsofortwärtiger wirten die Weinbaurebenden und das Ackerbauministerium, besonders aber das Letztere mit aller An-strengung dahin, daß die Defensivie gegen die Reblaus und die Rekonstruktion der Weingärten möglichst erleichtert werde.

Der Preis des Schwefelkohlenstoffes wurde auf 15 fl. per Hek-tentner erniedrigt und auf Veranlassung der Regierung eine Fabrik in Rajecz errichtet.

Gegen Ende des Jahres wurde ein Gesetz geschaffen, welches den Weingartenbesitzern, respektive Denen, welche neue Weingärten anlegen oder durch Behandlung mit Schwefelkohlenstoff die Weingärten konservieren, weitgehende Steuerbegünstigungen einräumt.

Der Preis der amerikanischen Reben wurde um circa 50% ermäßigt und über eine Million solcher Reben unentgeltlich an Vereine, Genossenschaften und Gemeinden vertheilt.

Behufs Verbeirung der Behandlung der Weingärten mit Schwefelkohlenstoff wurde eine bedeutende Zahl von Kurien durch das Ackerbau-Ministerium veranfaßt. Gegen den, in mehreren Gegenden verbreitend aufgetretenen Pilz, die Peronospora, wurde die Defensivie durch das Ackerbau-Ministerium angeordnet und unter-tüügt.

Der Verkehr mit Reben wurde neu geregelt, die Eidenshaltung der immunen Sandböden angeordnet und die Liste derjenigen Baumrindeln und Wundelsgärtnerien angelegt, welche zur Ausfuhr von lebenden Pflanzen zugelassen werden.

Ein harter Schlag für unsere Defensivie ist das gegen Ende des Jahres erfolgte Einfuhrverbot von amerikanischen Reben, welches aus dem Grunde erlassen werden mußte, weil sowohl in Amerika, als auch in Frankreich eine neue Rebenkrankheit, der sogenannte Black rot, Fäule der Trauben, die größten Ver-berungen anrichtete, und wir Alles daran wenden müssen, um diese neue Gefahr, die auch die amerikanischen Reben nicht verschont, von uns fern zu halten oder mit Kosten und Arbeit rekonstruieren Weingärten fernzuhalten. Eine höchst wichtige Initiative behufs Vinderung der durch die Verwüstung der Phylloxera hervorgerufenen Notlage derjenigen Gegenden, in welchen der Weinbau den Lebenserwerb der Bevölkerung bildet, hat das Ackerbau-Ministerium dadurch ergriffen, daß es die Befestigung und Kolonisation der Sandböden auch im eigenen Wirkungsbereiche zu fördern beabsichtigt. Auf den südbanarischen großen Sandböden des Staates wird die Kolonisation bereits vorbereitet, und für die Blattenfeiegeand wurde ein besonderer Regierungskommissär mit der Anfertigung betraut.

Der neue Gesetzentwurf über Kunst-weinfabrikation

Woll die Verfertigung, beziehungsweise Fabrikation, den Verkauf und die Inverfehrbringung von Kunstwein, d. h. von solchem Wein im Allgemeinen verbieten, welcher nicht ausschließlich aus Weintrauben, sondern aus einer Zusammenfügung mit Wasser, unter 90-perzentigem Spirit, Traubenzucker, Weinsäure, Glycerin, Saccharin, Anilin oder Farbstoffen, oder aus einer Mischung von Weintraubenjaft mit diesen Stoffen hergestelt wird. Der Handelsminister soll die Ermäch-tigung erlangen, auch noch andere Stoffe in die Reize

A bor különféle hatásai.

Rég tapasztalt dolog, hogy a bor különféle vérmérsékletű egyénekre különbözőleg is hat.

A monda szerint, midőn Noé apánk a szőlő nedvétől legelőször borigott — felismerve annak tulajdonságát, fokozatosan őt osztályba sorozta, amit úgy akart elérni, hogy a szőlőtokeket ötféle vérrrel öntözte meg, úgymint: bárány-, szamar-, páva-, tigris- és sertésvérrrel.

Pedig e mondanak van is bibeő alapja, mert némely ember, ha pityókos, báránytermészetűvé lesz, pedig józan korában talán a legezivakodóbb szokott lenni; ismét a másik annyira elbutul be-káfol állapotában, hogy a hosszúfűlőtől csak annyiban különbözik, hogy az egyiknek két, míg a másiknak négy lába van. A harmadik a páva természetét ölti magára, ő nala akkor derekabb gyereket nines a föld kerekégén — annyira dic-csekszik, hogy utóvégre maga is azt hiszi, hogy igazat mondott; ha azután találkozik egy türel-mes hallgató, aki helybenhagyólag bölint fejével, akkor hiúsága elérte a non plus ulraját. A ne-gyedik az meg pláne tigrissé válik, tör, zúz mind-ent, beleköt mindenkibe — minden csekélységért kész verekedni; pedig józan korában a legjám-borabb, legszelidebb ember, aki még a légynek sem árt. Most jön az ötödik, a sertésféle állapot; ez aztán már nem becsipés, berugas, káfolás — hanem az ittasság legnagyobb foka; tökéletesen

elveszti észét, rosszabb sok állatnál — esupán a jó szalonna és hurka adóval lép rokonságra, mert az is szeret a sárban fetrengeni, úgy ez is, ahol elesik, ott feksze is marad, míg azok az apró dae-monok ki nem párolognak a fejből.

Úgyhiszem, t. olvasóim közül már sokaknak volt alkalmuk az ilyen tulajdonságok egyikét vagy másikat látni — és így szavaim igazságában nem fognak kételkedni.

Pedig a bor isteni ital.

Maga a világ megváltója is azt mondta az utolsó vaesorán: »Ez az én vérem, ezt igyátok!« Már pedig az Údvözítő nem hazudott soha, és amit az örök ige hirdetője mondott, az dönthet-len igazság marad mindig.

Ha az aranyat, érenyt (platina) és ezüstöt nemes érczeknek tartjuk, úgy méltán megilleti a bort is a »nemes ital« cím; kivéve a gyártott műborokat, amelyek már természetüknél fogva is nem-telének.

A bornak, ha mértékletesen élvezzük, csak hasznos jó tulajdonságai vannak; felvidítja a le-vert kedélyt, elkergeti a bán, a munkában kifaradt embernek egy pohár jó bor ideget felidíti és ké-pessé teszi a további tevékenységre.

Az a szegény napszámos ember, aki egész héten át csak száraz kenyeret eszik, legfőlebb egy darabka szalonnát, teperőt, vagy ezek nem-lében egy-két vereshagymával is megelégszik — boldognak érzi magát, ha egy pohár bort thatik hozzá.

Az orvosi tudományban, illetőleg a gyógyke-zelésben, a bor nagy szerepet játszik; vannak oly betegségek, a melyeket bor nélkül gyógyítani nem is lehet, csak néhányat sorolok fel közülök, úgymint: tüdőglob, tüdővizény, tüdőátszűrődés, szövetközi májlob, vizibetegség, angolkór, epe-mirigy, különféle gyomor-, ideg- és szervi bajok stb.

Ezek mindmegannyi bizonyítékok a bor nemes természetéről.

A szőlő eredeti hazáját még eddig nem lehet-ti kipuhatolni, mert mind az őt világszerte a mérsékelt égőv alatt el van terjedve. De, hogy a hagyományos Noe eseten kívül voltak-e már mások is, akik a borsajátolás tilkát ismerték — az elvész az őskor homályában.

Általánosán elfogadhatjuk ama fölfevést, hogy a bor a legérősebb italok egyike.

Saul zsidó királyról jegyzi fel a biblia, hogy bortól hevült állapotában Dávidot — aki előtte a hárfát pengelte — lánzsájával akarta atszárni és csak Jonathan barátja önfeláldozásának (Saul fia) köszönhette, hogy életben maradt.

De még szomorúbb következtetései is voltak a mértéktelen borivásnak.

Igy a világhódító macedoniai Nagy Sándor egy lakoma alkalmával, szinte bortól hevült álla-potában, csekély szóváltás miatt legjobb barátját — aki egy esatában életét mentette meg — dár-dajával döfte keresztül.

derjenigen aufzunehmen, deren Beimischung dem Wein den Charakter des Kunstweins verleiht und das Verbot desselben involviert. Auch die Beimischung von Wasser behufs Quantitätsvermehrung soll den Wein zu Kunstwein machen. Es soll verboten werden, unter der Benennung Solajer, Hegyaljai oder Somorodner Naturwein mit ausländischen Reizen oder kristallisiertem Zucker versüßt, oder mit mindestens 90 gradigem Spirit verbeimigten Wein in den Handel zu bringen. Das Verbot für eine Uebertretung soll bis auf 300 Gulden beschränkt werden können für diejenigen, welche solchen Wein in Umlauf bringen; überdies sollen die Erzeuger von Kunstwein mit dreifrigtägiger Gefängnis bestraft werden können. Beim Auftauchen eines Verdachts sollen die Untersuchungsorgane das Recht haben, Mütter zu nehmen, dieselben zu versiegeln und die vorhandenen Quantitäten protokolllarisch aufzunehmen. Konfiskation oder Sperte kann erst nach Feststellung der Sachverständigen-Kommission (betreffend die Kunstreueherstellung oder die Fälschung) erfolgen, welche der Handelsminister im Einvernehmen mit dem Ackerbau-Minister einsetzt und mit chemischen Veruchstationen ausrüstet. Die bisherigen Sanitäts-Vorschriften bleiben überdies aufrecht. Die Vorschriften des Gesetzes sind auch auf ausländische Weine anzuwenden, selbst wenn sie als Kunstweine bezeichnet sind.

Die Eröffnungsfeier der Hotelier-Fachschule in Wien

hat am 8. d. in glänzender Weise in dem mit den Mästen des Königs-paares geschmückten Konferenzsaale der Handelschule Allina in der Weiburggasse, welche die neue legendbringende Lehranstalt beherbergen wird, stattgefunden.

Dieselbe ist für die Biennial-Lehrjahre bestimmt und zählt gegenwärtig schon 126 Schüler. Außerdem sind bereits 20 Lehrlinge der Gastwirth-Genossenschaft freiwillig in den Kurs eingetreten. Zum Director dieser Schule wurde seitens des Landesgerichtsrathes der Sohn des Hotelbesizers Heß („König von Ungarn“) Herr Professor Adolf Heß bestellt. Der von demselben entworfene Lehrplan erstreckt sich auf allgemeine Kenntnisse sowohl, wie auf die wichtigsten Fachkenntnisse, hauptsächlich auf die *Servicekunde*, *Kellerwirthschaft*, *Nahrungsmittel- und Gemüsemittel-Kunde* und auf *moderne Sprachen*. Den Unterricht in den einzelnen Fächern ertheilen außer dem Schuldirektor Heß mehrere Professoren und Lehrer der Allinischen Handelschule. Es werden außerdem vorgetragen über Weinbehandlung und Kellerwirthschaft und Herr Josef Wieninger, über Biererzeugung und Behandlung Dr. Albert Niedtmann, über Küchenwirthschaft Herr Gizziel Miklós, über Nahrungsmittel-Kunde Herr Anton Verch. *Servicekunde* werden vortragen S. Francubauer, Ober-Zimmermeister, Louis Schlichtinger, Geschäftsführer in Schmidler's „Hotel Municipal“, und Herr Anton Schiffer, Oberkellner.

Der Eröffnungsfeier wohnten unter Anderen bei: Statthalterrath Ritter v. Fraudentegg, Ministerialrath Magner vom Unterrichtsministerium, der Obmann der Gewerbe- und Kommission Dr. Weitlof, Gewerbe-Inspektor Niska, das Centralbureau des österreichischen Gastwirthverbandes mit seinem Präsidenten Wieninger, der Vorsteher der Gastwirth-Genossenschaft Valentin Weitland, die Herren Buda-veiter Hoteliers Karl Stadler und Friedrich Gläuf in Vertretung der Budapester Hotel- und Gastwirth-Genossenschaft. In Vertretung des Internationalen Vereines der Hotelbesitzer war das Ehrenmitglied dieses Vereines, Herr Herold erdich. Der österreichische Gastwirthverband war durch zahlreiche Mitglieder aus Luz, Salzburg, Graz, Leoben u. zc. vertreten. Der Vorstand des Greminiums der Hoteliers in Wien, Herr Leopold Seiler, begrüßte die Versammlung und sprach allen denen, welche sich um das Zustandekommen des Unternehmens Verdienste erwor-

ben haben, den Dank aus. Hierauf übergab er Herrn Professor Heß die Schulleitung, welcher die ihm auferlegten Pflichten stets nach seinem ganzen Wissen und Können zu erfüllen versprach. Statthalterrath R. v. Fraudentegg sprach nun namens der Statthalterei den Gründern des Instituts, welches ein muftergiltiges zu werden verpricht, den Dank aus, worauf Reichsrath-Abgeordneter Dr. Weitlof dieses neue Unternehmen des Greminiums der Wiener Hoteliers auf das Herzlichste begrüßte und zum Schluß ein dreimaliges Hoch auf Sr. Majestät den Kaiser ausbrachte, in welches die Versammlung begeistert einstimmt. Oberkellner Ziegler dankte für die dem Kellner-Nachwuchs zugewendete Fürsorge, worauf die Herren Herold und Uray das Institut beglückwünschten. Herr Valentin Weitland erklärte zum Schluß, daß die Wiener Gastwirth-Genossenschaft einen während seiner Thätigkeit als Vorstand erparten Betrag in der Höhe von 7000 fl. der neugegründeten Fachschule zuzuwenden beabsichtigt sei. Nach der Eröffnungsfeier, welche um 12 Uhr endete, folgte ein Banket im Clubzimmer des Hotels „zum König von Ungarn“ in der Schulerstraße.

Bäl egy betegsegélyző pénztár javára.

A »Hungaria« szálloda személyzete végre elérte azon célját, melyen már évek óta törekedik, azaz a szálloda-személyzet részére egy »betegsegélyző pénztár« alapítani. Ezen eszmét főleg Holley Károly könyvelő úr terjesztette elő a személyzet között már évekkel ezelőtt, de ez eszme létesítésében mindig jött valami akadály közbe, mely minden törekvés mellett lehetetlenül tette az előmunkálatokat; de az idén a szálloda nagyraabesült igazgatója, Illits József úr, maga buzdította a személyzet élén álló férfiakat, hogy fogjanak e hasznos ügy megkezdéséhez. Holley Károly úr a múlt év december hó 28-án egy ülést hívott egybe, mely alkalommal elhatározták, hogy 1891. február havában egy házi bált (picknick) fognak rendezni, továbbá azonnal megválasztottak egy rendező-bizottság a következőkben: bal-elnök Hillebrand József, bizottsági titkár Könyög Jakab, pénztárnok Holley Károly; rendező bizottság: Kozmányovics Károly, Givizer Károly, Gratochvil Rudolf, Klos Lajos, Láng Lőrincz, Ritter József, Thorer József, Jurkóvits Ferencz, Schmidt Ferencz, Moravay Ferencz. E mulatság tiszta jövedelme lesz a segélyalap első tőkéje és azután fognak az alapítási munkálatok tovább folyni. A fentemlített rendező-bizottság felkérte az igazgatóságot, hogy engedélyezze a szálloda helyiségeiben a mulatság megtartását, melyet az meg is engedelt és a mulatság estélyére átengedte a földszinti helyiségeket teljesen a személyzet rendelkezésére, és az igazgatóság megígérte, hogy ő is részt fog venni a mulatságban, a mely ily szép czélnek megkezdésére rendeztetik.

Továbbá a bizottság elhatározta a vigalom kezdetét 11 órára. A táncz a földszinti díszes nagyeremben fog megtartatni, a szünőnői étkezés az új téri kertben történik. A táncz-zenét Balog Károly igen kedvelt zenekara fogja eszközölni, a jótékony ezel iránti tekintetből minden díj nélkül. A nyomdai munkákat a Deutsch és Czettel-féle műintézet vállalta el szintén minden díj nélkül elkészíteni. Továbbá a belépti-jegyek ára a szálloda-személyzet részére kivétel nélkül személyenként 2 flt., a meghívott vendégek részére személyjegy 2 flt., családjegy 4 flt. étellel és itallal együtt (hideg buffet). A váltott jegy belépti- és mindjárt vacsora-jegyül szolgál. A cotillionok a helyg-válasznál nagyon szépek lesznek. A női tánczrendek nagyon szép emlékek-képekkel lesznek kiállítva. A bizottság nagy buzgalommal működik a bál jó sikerén.

A rendező-bizottság felkéri a t. kartársakat és e czélnek pártolói, hogy ha e bálon résztvenni kívánnak, azok forduljanak jegyek, esetleg meghívókért a rendező-bizottság bármely tagjához a »Hungaria« szállodába.

F. J.

A már használt, régiebb hordók kezelése.

Az oly hordókba, amelyekben már bor volt, épen úgy nem szabad, mint az új hordókba, előzetes vizsgálat nélkül a bort betölteni; mert mindenké elött meg kell győződni arról, hogy a hordók tiszta és egészséges állapotban vannak-e, főképp ha a hordók egy-ideig üresek voltak, pontos figyelem igényeltek.

Ha egy hordóból a bort lefejtetik, a kiürítés után tiszta vízzel jól kimosandó és a hordókba leülledett salak eltávolíthatassék. Nagyobb hordók-nál kell, hogy a hordó ajtócskáján egy ember bemász-szék és az öblítő víz végkép kifolyaszandó; kisebb hordókat az alapokra fordítjuk a dugasz lyukával lefelé, a nagyobb hordók-nál azonban hátrafelé úgy állítjuk fel, hogy a víz a nyitott hordóajtócskák-kon kifolyhasson; ha az ily hordóba nem lesz rögtön bor betölve, úgy a zárt hordóba kén- vagy borszeszetet adunk. A vörösboros hordókat sohasem szabad kénézni, hanem vagy borszeszetet adunk, vagy 10%-os borszeszben felolvasztott salycilvasz oldattal öblítjük ki. Mindaddig, míg a hordók üresek állanak, minden egy vagy legfeljebb két hónapban

kénbetétet adunk. A hordó nagysága szerint fél vagy egész több darabka kénlemez kell vennünk. Ha egy üresen állt hordót veszünk, meg kell vizsgálnunk, vajon nincs-e hordó- vagy penész-szaga; egy darab sodronyra erősített viasz- vagy paraffin-gyertyával be kell a hordóba világítani, hogy megdühessük, vajon penész nem rakódott-e le! A jó hordónak, ha a felső dugó- és csaplyukán bezagolunk, szeszes, süzses és tiszta illatának kell lenni és a belédugott égő gyertyának nem szabad kialudnia. Ha a penész legkisebb jele is mutatkozik, úgy a hordótenckből egy darabot ki kell venni és azt alaposan kitisztítani.

Az üresen álló hordók sokszori kénézése a kén égetése által képződő savak — kénsavvá változnak át, mely aután a hordók újra megtöltésekor a borra hátrányos befolyást gyakorolnak. Oly hordók, amelyek huzamosabb ideig üresek állottak — mielőtt ismét borra töltek beletök — vízzel jól és gondosan kiöblendők. Az is megtörténik sokszor, hogy az oly hordók, melyek kénéze nem lettek, ha hosszabb ideig vannak a levegőn, megkapják az úgynevezett levegő-dohot; az ily hordókat aután csakis kiégetés vagy kiforrás által lehet borszineselővé tenni. Oly hordók, amelyek azelőtt más folyadékokat tartalmaztak, csak a legnagyobb elővigyázat és óvatos kezelés mellett alkalmazhatók ismét a bor felvételére.

Ha fehérborok a vörösboros hordókba töltetnek, akkor a vörösboros hordókat különös elővigyázattal kell kezelni, mert különben a fehérborok a vörösbor festénye által, melyek a hordó belsejére lerakodvák, kisebb vagy nagyobbbrzást vöröses színt kapnának. Ha a vörös-bort tartalmazott hordókat ismét fehérborok felvételére alkalmasakká akarjuk tenni, akkor egy porcelláncsészébe 15 gramm klórmentes, 7 gramm kénsavval és 7 gramm vízzel összekeverve — minden hektoliter tartalom után a hordóba teszünk és aután a hordó nyílásait erősen elzárjuk; a kifejtődő klórgáz néhány óra lefolyása alatt szétrombolja a vörös festék maradványait. Az így kezelt hordó aután egészen szorgalmasan kimosatuk és ha a klórsgáz már végzetlen elillott, borszeszetet adtuk belé.

Eine Bierfrage.

Glas oder Krug? Das ist die Frage, welche seit einiger Zeit die Kreise der Biertrinker in Aufregung hält, seit ein Chemiker die Entscheidung gemacht haben will, daß das Bier gewisse Salze in der Glasmaterie auflöse, wodurch der beste Geruchsfest sich verliere. In unserer Zeit der Interviews und Equivoken aber ist jede Frage bald gelöst: man hält einfach Anfrage bei den Vätern der Wissenschaft und Literatur und das hat auch Dr. Max Ferenczy in Berlin gethan, indem er einer Anzahl hervorragender Schriftsteller die bezeichnende Frage vorlegte: „Wie trinken Sie das Bier lieber, aus dem Glase oder aus dem Steintruge?“ so daß eine hübsche Kollektion von Antworten zusammenkam. Adolf Meisel behandelte den wichtigen Fall „mit Liebe“. Er sagt:

„Ich liebe nicht den Stuk im Dunkel!
Nur ichen wie die Augen funteln,
Nur ichen auf des Berges Grund;
Denn ichen kann auch süßer Mund.“

Den Steintrug lieb ich nicht zum Trinken!
Nur ichen, wie die Tropfen blünten;
Durchsichtiges Glas allein ist Klarheit,
Die edle Würzel aller Wabheit.“

Nur dieses freilich ist fatal:
Der Trant im Glas wird eher ichal —
Denn muß der Weie schnell sich fassen,
Und Nuk und Trant nicht warten lassen.“

Die beiden Numeristen Julius Stettenheim u. Richard Schmidt-Cabanis treffen sich im Schluß ihrer zierlichen Antwortverle in der Erkenntnis, daß dem rechten Trinker die Schale gleichgültig ist und der Mezu das allein Wesentliche, und daß des Trinkens elter Selbstzweck nicht von des Gedankens Klaffe angekränfelt werden darf. Stettenheim ruft:

„... Beim Biere laß' zu Hause
Dichtkunst und Wissenschaft.“

und Schmidt-Cabanis:

„... Und nun bringt her
Krug oder Glas:
Ich sag' nichts mehr —
Ich komm' Euch was!“

Mit dieser Philosophie wird zwar der Durst, aber nicht die „brennende“ Frage „gelöst“. Da loben wir uns Julius Stinde, der auf Grund augenbeilich ernsthafter Studien sich kategorisch für den Steintrug erklärt und schwerlich hinzuzufügt: „Es gibt jedoch auch Biere, bei denen gar nicht darauf ankommt, woraus sie getrunken werden. Solche Sorten meidet der Weise und trinkt sie überhaupt nicht.“ Otto von Feiner, der sich schämig für unzufricndig erklärt, da er noch nie „bis zum dritten Glase getrunken“ sei, mag sich mit dem preussischen Staatsminister Dr. Delbrück trösten, der jede Antwort ablehnt, weil er — man höre und staune — noch niemals Bier getrunken habe. Wer riefte da nicht mit dem leider nicht befragten Sachverständigen Alexander Meyer: „Das Bier, das nicht getrunken wird, hat seinen Beruf verfehlt?“ Und damit wäre eine Beziehung zwischen Bier und Literatur konstatiert, denn auch in der letzteren findet sich ja nach Kaiser Wilhelm II. der Berufverfehlter.

Repülő pinczér.

Ilyen is van a világon, hiába rázzák egyesek kétkezőleg a fejüket. Ha már az a csoda is létezik, hogy a kocsi gőz és ló nélkül megindulhat, miért ne lehetnének száznál is több repülő pinczerek. De, hogy olvasóim előtt meglegyen fejte a rejtély, sietek oda-magyarítani a dolgot, hogy azok a repülő pinczerek, kikről szólni akarok, nem az ég felé töreksenek sebes röppenéssel, hanem inkább leereszkednek. Repülő pinczérnek nevezük tehát azt — tudja Isten honnan származott — kétes existenciát, aki városról-városra kullog, beállít a vendéglőkbe vagy kávéházakba, águpuzol, tönkrement pinczérnek adva ki magát s megumpolja az igazi pinczért. Mikor beállít az illető pinczérhez, olyan modulatot tesz, mintha mindig hangerli lett volna kezében vagy hóna alatt, s olyan ábrázatot csinál, mintha hét sovány esztendőbe harapott volna. Gyöngyös fejt jobbra-balra hajtogatva, alázatos könyörgéssel fordul a vendéglő vagy kávéház személyzetéhez és elég vakmerően kinyilatkoztatja, hogy főpinczér volt itt és ott nagy cautionál és ó gyermek atya. Most áttutazóban van, nem tud gyermekeihez utazni, kik nyoszörögve sírnak s talán már azóta meghaltak az éhségtől. A hatás el van érve. A jószívű pinczér collegiális érzületből tehetsége szerint hozzájárul, hogy a szerény collega haza zónázhassék, hogy a gyerekek ne sírjanak, hogy éhen meg ne haljanak. Így házal mindenfelé, s aztán más városba repül. Mert az igazi pinczér olyan természetű, hogy az társán segíteni szeret. Így segítenek aztán az Alcollegának is.

A be nem avatottak, akik látják ez elzúllott embereket, furcsa véleményrel vannak a pinczér felől, mert ez esetből ítélve, az a többi pinczérre nem valami szép sőt vet. Már most azt kérdelem, miért van az, hogy épen a pinczéri pályánál fordulnak elő leggyakrabban esetek, ahol a pinczéri név köpenyge alatt rendeznek koldulásokat? . . .

Ez onnan van, mert egy pálya, egy foglalkozás sincs oly védtelenül az emberiség használatára oda-olkeve, mint a pinczéri. Azokat a pinczéreket, akik filléreiket a kolduló álpinczérnek odadozzák, nem az adott alamizna hántja, hanem az, hogy az ilyen existenciá collegiájuknak adja ki magát.

A hosszas tapasztalat megtanította már a pinczérreket arra, hogy ezek lépten-nyomon nevüket bitorolják, azt a nevet, mely alatt keservesen keresik kenyérüket.

Léteznek ugyan más foglalkozásnál is szédelőgök. Vannak álboltosok, álszincészek, pakfong-aramnyűvesegdek stb. . . de a pinczéri kaszt a legszerencsésebb; ezt látogatja meg legtöbbször a dologkerülő. Van ám ennél nagyobb baj is. Ha valaki repülő pinczér, az csak repüljön isten hírével; de nagyobb szerencsétlenség ennél, ha az ilyen repülő, házalni vágyó emberit teremtmény megállítja, pinczéri foglalkozást adván neki. Az ő kontárkodása még nagyobb csapás a pinczéri iparra, mert amíg ő ügyetlenségével és járátlanásával művészkedik és látatlankodik, addig a csunya fekély tovább rágódik és elharapózik a pinczéri pályára testén.

Az egyik pinczér-indigena a másikat hozza. Mint a férgek almák szaporodnak el, s így még jobban bitorolva látja nevét és jogát a pinczér.

A pinczér-képesítés hiánya ennek az oka. Amíg ez nem lesz megteremtve, addig az ilyen esetek kikerülhetetlenek.

Messze van még tehát az az arany idő, amikor a pinczér is magasabban fogja hordhatni a munka és hajtogatásban megalázott fejét.

Míg ez bekövetkezik, addig sok víz fog a Dumá: lefolyni, addig sok álpinczér fog repülni ide-oda. . .

Budapesti pinczér-egylet.

Jegyzőkönyv.

Felvetett a budapesti pinczér-egylet bálizottsági üléséből 1891. január hó 10-én.

Jelen voltak: Böhm Emil elnök, Tomola Roland pénztárnok és az egész bábizottság tagjai. Böhm Emil elnök üdvözlő szavakban megnyitja az ülést, egy buzditó beszédet intézvény a bizottsághoz.

I. Tomola Roland pénztárnok a közös bizottságtól átvett jegyeket kiosztja a kerületekbe beosztott bizottsági tagoknak. Tudomásul vétetett.

II. Továbbá Cseh János jelenti, hogy a közös bizottság végrehajtó-bizottsága elhatározta az utolsó ülésében, hogy felkéri Mazentini táncmestert a francia nyelvényes rendezésére és a bányaügy kérdéséről egészen eláll a bizottság. Tudomásul vétetett.

Nápirendben több nem lévén, elnök üdvözlő szavakban az ülést berekesztette.

Protokoll

aufgenommen in der am 10. Jänner 1891 abgehaltenen Sitzung des Ballfünftes des Budapest Kellnervereines.

Anwesend waren: Präses Böhm Emil, Kassier Tomola Roland und die Mitglieder des ganzen Comité's. Präses Böhm Emil eröffnet die Sitzung, indem er eine aufporrende Rede an das Comité richtet.

I. Tomola Roland verheißt die von dem gemeinsamen Comité übernommenen Karten an die in Bezirke eingetheilten Comitémitglieder. Wird zur Kenntniß genommen.

II. Ferner berichtet Cseh János, daß das Executiv-Comité des gemeinsamen Comités in seiner letzten Sitzung beschloßen habe, den Tanzmeister Mazentini zu erlöchen, des Arrangement der Quadrille's zu übernehmen und ist das Comité von der Frage der Ballmutter-Angelegenheit gänzlich abgehandelt. Wird zur Kenntniß genommen.

Da auf der Tagesordnung nichts weiteres sich vorfand, schloß Präses in herzlichen Worten die Sitzung.

* Valltoilette-Artikel jeder Art, das Schöne, Beste und Geschmacksvollste, sind im Verkaufsgeschäfte des Herrn **Bela Barady** in der kleinen Bücksasse preiswürdig zu haben und empfehlen wir diese reelle Einkaufsquelle Jedermann aufs Beste.

* Treß aller militärischen Vorkehrungen hat bei uns in Budapest eine russische Invasion stattgefunden. Wie uns nämlich im Vertrauen mitgeteilt wird, halten sich in den Magazinen des Kaufmanns **Josef Heidl** in der Herrengasse viele Tausend Russen verborgen und dürfen dieselben anschlüßlich der Marine angeheben, fernermal sie sammt und fenders **mariniert** sind.

* Ein altes Sprüchwort sagt: „Halte die Züge warm und Du wirst gesund bleiben.“ Um aber die Züge warm zu halten, ist unbedingt gutes Schuhwerk notwendig, welches man in vorzüglicher Qualität und den Zeitverhältnissen gemäß bei dem Schuhmacher **Adolf Gerö** im Leopoldstädter Bazar erhält. Seine Schuhwaren sind durchaus aus bestem Material erzeugt und weisen in keiner Beziehung Mängel auf. Besonders den Herren Kellnern sind die Schuhfabrikate Gerö's aufs Beste zu empfehlen.

„Küche und Keller vorzüglich.“ Gegen einen hiesigen Hausbesitzer war von seinem Miether, einem Restaurateur, eine Schadenersatzklage angesetzt, weil ihm in Folge ungenügender Anlage der Kellerräume Speisen verdorben seien. Dieser Tage fand die mündliche Vernehmung der Parteien statt. Nicht geringe Heiterkeit erregte es, als der Beklagte vor dem Bezirksrichter mit triumphirender Miene ein Zeitungsblatt hervorholte und lächelnd bemerkte: „Ich bitte, Herr Richter, der Keller soll schlecht sein? Ich behaupte im Gegentheil: der Keller ist vorzüglich. Gestatten Sie mir, daß ich zum Beweise eine vom Kläger selbst erlassene Annonce vorlese.“ „N. N.'s Restauration in der K. Straße. Küche und Keller vorzüglich!“ „Ich habe zu meiner weiteren Vertheidigung dem nichts mehr hinzuzufügen.“

Faßholz-Export nach der Schweiz. Wie aus Zürich berichtet wird, gestaltete sich die Einfuhr an Faßholz aus Slavonien und Bosnien in diesem Jahre außerordentlich umfangreich und viel größer, als dies in den letzten Jahren der Fall war; auch ein erhöhter Bedarf für die Erzeugung von Wein- und insbesondere Weißwein machte sich geltend, und da die Waare aus den oben genannten Ländern sich dazu am besten eignet, hat sie auch den Vorzug vor allen anderen Provenienzen erhalten.

Winerkurs für Kellnerwirtschaft. An der k. t. Weinbauanstalt (Inselgärtchen und pomologischen Lehranstalt) in Klosterneuburg wird ein vierzehntägiger Vercurs über die Kellnerwirtschaft und deren Fortschritte für Weingartenbesitzer, Weinbändler, Kellermeister und Wirthe abgehalten. Der Vercurs, zu welchem Anmeldungen bis 31. Januar 1891 angenommen werden, findet vom 15. bis 28. Februar 1891 statt. Die Theilnehmer an dem Vercurs haben eine Taxe von 12 fl. zu entrichten.

Verpachtung. Von Seite der Bade-Direction in Neuschnau wird bekannt gegeben, daß das dortige Kaffeehaus, die große Restauration und die Zuckerbäckerei, zusammen oder jedes separat, zu verpachten sind.

Der Oedenburger Kellner-Vereinsball fand am 13. Jänner im kleinen Casinoale zu Gunsten der Krankenkasse seiner Kellner und Marquiere statt. Die Festgeber haben — wie uns aus Oedenburg telegraphirt wird — es verstanden, mit seinem Takte die Hymnen zu machen und haben sich auch viele sehr distinguirte Persönlichkeiten zu diesem Ballfeste eingefunden; es herrschte zwanglose Gemüthlichkeit innerhalb der Schranken des feinsten Anstandes. Küche und Keller des Herrn Restaurateurs Rieß thaten ihr Bestes, gleichwie die Kapelle des **Munzi Vajcs** nichts zu wünschen übrig ließ. Es war ein schönes Fest und diese vorwundlich das Erträgniß für die Krankenkasse ein bedeutendes sein.

Auszeichnung. Einer der trefflichsten Weiproduzenten, Herr Friedrich Höschel in Weiskes, hat für seine, bei de laud- und fortwüchsiglichen Ausstellung in Wien ausgestellten Weine die große silberne Staats-Medaille erhalten. Eine solche Anerkennung von einer General-Jury in Wien, die aus den anerkanntesten Fachkapazitäten bestand, ist unio werthvoller, weil gerade am dem Gebiete des Weinbaues und Weinhandels eine scharfe Konkurrenz mit altrenomirten in- und ausländischen Firmen zu bestehen wird, und wir gratuliren zu dieser Auszeichnung herzlich.

Der Orientfreund Charles Almer, der Sohn des einstuigen Budapest Hoteliers Almer, wurde in Folge Requisition des Turocz-Est-Wärtoner Bezirksgerichtes in Preßburg, wo sich derselbe seit 3 Monaten aufhält, unter dem Verdachte des verübten Verbrechens des Diebstahls verhaftet. Vor 8 Tagen wurde Almer unter Obhut eines Gefangenen-Organes nach Turocz-Est-Wärton transportirt, wofür er erklärte, daß er unschuldig und die gegen ihn gemachte Anzeige falsch sei. Er behauptet, daß es sich bloß um eine Chikane seitens seiner Anverwandten handle.

Alig elihetö. A marhabús és a hal emészethetőségét megfigyelve, egy angol természetbúvár, kinek

nyegen év óta főitápláléka a marhabús és a hal, a következő összehasonlítást adja: Mindkettő könnyebben emészethető nyersen. A főzés neheztő hatása az emésztésre feltűnőbben áll elő a marhabúson. Minél tovább főzzük a húst, annál több munkájával jár az emésztő szerveknek a peptonizálása; halak húsa a füstölés könnyebben emészethetővé teszi, míg a marhabúst nehezebben feldolgozhatóvá. Kevés zír a húsból még előnyösebb viszonyokat ad az emésztésre, mert az izomnyalábok közé ékelt zsirgolyócskák a különben jól összeálló szövetet meglazítják, az emésztő nedvek számára könnyebben hozzáférhetővé teszik.

Der Unterküchungs-Verein der Gastwirthe und Hoteliers in Wien veranstaltet am 20. Jänner einen Wohlthätigkeitssball im Hotel zum „gelbenem Kreuz“. Herr Eduard Sacher ist Präsident des Ballcomité's.

Es ändert sich Mandes im Wandel der Zeiten. Die Schließung der Restauration Withalm, ehemals Gause ist, wie uns aus Wien berichtet wird, nur kurzem erfolg. Damit ist eine der populärsten Gastwirthschaften der Ringstraße dahingegangen, in deren „Extrazimmer“ einst Maxart mit seinem Gefolge allabendlicher Gast war. Das waren freilich schönere Zeiten und das Pilsener, das man dort trank, war noch der süßigste Stoff, den man in Wien finden konnte.

Das Pilsener bürgerliche Brauhaus ist bekanntlich hochgeschätzt, das heißt, seine Beihaber haben nun ein deutsches Herz entdeckt, nachdem ihr Bier unter seinem deutschen Namen in deutschen Bierereien eine ausreißende Popularität erlangt hat, um ohne erheblichen Schaden ein deutsches Mänteln umzunehmen zu können. Nichtsdestoweniger haben wohl Wenige von denen, welche zu dem höchsten Preis ihr Krügel „Pils“ hinter die Halbinseln schütten, gewußt, daß der Stoff gar nicht mehr aus dem „bürgerlichen Brauhaus in Pilsen“, sondern aus dem „Mestansky pivovar v Plzni“ stamme — wenn auch vielleicht der Eindruck stark veränderter Qualität auf ein abnungsvolles Sträuben deutscher Trinkerleben gegen die Unnationalisirung ihres Lieblingsstrankes zurückzuführen war. Die Sache wäre ohne weitere Folgen geblieben, wenn nicht die Finanzbehörde in der Geschiebung der Firma eine Firma-Veränderung erkannt hätte, welche 10 Prozent der Einkommensteuer kostet, in diesem Falle also 2882 fl. Diese Todmetzgebühre erziehen den Pilsener Brauhauskern um so ungeduldig zu machen, als sie die Ueberlegung in ihr geliebtes Geschick selbst bejagt haben, sie rekurrirten und rekurrirten, und unlängst kamen sie damit gegen vor den Verwaltungsgerichtsbehörden, der sie gleich den früheren Instanzen mit ihrer Beschwerde zurückwies.

Das höchste Hotel der Welt. Nach Berichten aus New-York läßt dort ein gewisser Walboß ein Niechenhotel erbauen, welche das höchste in der Welt werden soll. Die Fundamente zu demselben werden 40 Fuß unter der Oberfläche auf Felsgrund gelegt und auf denselben wird sich der 17 Stockwerke zählende Kolossalbau in der Höhe von 225 Fuß erheben. Als Baumaterial werden auch behauene Braunkiese und gelbgläsrte Basaltine verwendet werden. Die Bauzeit ist auf 2 Jahre, die Baukosten sind auf rund eine Million Dollars veranschlagt.

Ein „Bierpakt“. Eine der größten Lebenswürdigkeiten auf der Weltausstellung in Chicago dürfte ein Bierpakt von ungeheuren Dimensionen werden, welchen die Brauer von Milwaukee errichten wollen. Das mächtige Gebäude wird in seinem Innern eine Ausstellung des gesamten Braugewerbes, eine Brauerei im vollen Betriebe und prächtige Restaurationen-Mäume enthalten, in welcher letzteren Concerte stattfinden sollen. Als Baumaterial dürfen nur Bierfässer, Flaschen, Küfen und allehand Braugefäßlichkeiten verwendet werden.

Der phänomenale Biertrinker der Welt existirt, nicht, wie man zu glauben berechtigt wäre, in Baiern, sondern im Städtchen Dean im Staate New-York, in der Person eines Gehilfen der dortigen Brauerei, Namens John Mor. Sein gewöhnliches Quantum per Tag, das ihn durchaus nicht affigirt, und bei dem er ruhig und unverdrossen draußsarbeitet, besteht Jahr aus Jahr ein in, sage und schreibe zweihundert und fünfundsiebzig Glas Bier, wovon er hundert „Schumer“ während der eigentlichen

Gehimmnisse eines Weingroßhändlers. Kürzlich hatte sich vor dem Strafgerichte in bezug der Weingroßhändler Flaminio Nigo wegen betrügerischen Bankrotts zu verantworten. Die Verhandlung war durch ein bestimmendes Intermezzo bemerkenswerth. Der Vorkingende verlas nämlich ein Schriftstück, aus dem hervorgeht, daß Nigo mit einer Firma in Brinn in Verbindung stand, welche „Nothwein-Content“ und Malvenblüthen zum Weinfärben liefert. Der als Zeuge vernommene Agent der Firma versicherte, daß er in Südtirol und Italien für die färbbare gute Abnehmer habe, daß er jedoch nicht garantiren könne, daß die Dinge, welche dem „Wein“ die schöne rothe Farbe geben, vollkommen giftfrei seien!

Ein Stof für eine Kotelette. Ein Millionär in Brasilien, Baron Frezza war ein Geizhals in Kleinigkeiten, aber verschwenderisch in großen Dingen, die viel Geld kosteten. Zu seinen Eigenthümlichkeiten gehörte es, den Kellnern in ein Linsengeld zu gewöhnen, und in Folge dessen waren ihm sämtliche Kellner und Zuhälter in den Hotels zu Rio de Janeiro, in denen er verkehrte, nicht gering. Eines Morgens frühstückte der Baron in dem Hotel; nachdem er eine Kotelette verzehrt, bestellte er eine zweite. „Der Baron“, sagte der Kellner besetzt, „es ist bei uns nicht üblich, daselbst Gericht zweimal zu serviren.“ „So?“ versetzte der Baron, stand auf und verließ den Saal. Zwei Minuten später trat er wieder ein. „Kellner!“ rief er. Der Oberkellner mußte kommen. „Ich habe Ihnen dies Hotel gekauft und bin jetzt hier Gebieter, und da ich finde, daß Sie die Gäste nicht nach deren Wünschen bedienen, so entlasse ich Sie auf der Stelle!“ Entzerrten Sie sich!“ Dann rief er einen anderen Kellner: „Bringen Sie mir noch eine Kotelette!“

Das alte Lied in neuem Gewande. Sie (bei der Feste des Mode-Journals): „Nieder Mann, soll ich Dir was Neues erzählen?“ — Er: „Nein, uns Nimmelswillen, nur nichts Neues!“ — Sie: „Allo gut, was Alles — ich brauche für den Gastwirthsball am 5. Februar hundert Gulden zu einem Ballfeste!“

Was zu einem guten Gastmahl gehört? Diese Frage beantwortete noch vor wenigen Jahren (vielleicht auch noch jetzt) der Speisezettel eines bekannten Gasthofes „Zum mutigen Ritter“ folgendermaßen: 1) ein freundliches Gesicht; 2) viele Gerichte; 3) Wein von Gewicht; 4) eine schöne Küche; 5) eine lustige Gesellschaft; 6) beim Zigen nicht so dicke und zuletzt 7) eine gut Verdauung.

Schweinschente, auf englische Art gebraten. Man schneidet die Haut einer schönen frischen Schweinschente mit der Spitze eines Messers querüber in gleichmäßigen, etwa 1 Cm breiten Zwischenräumen ein, füllt das ausgehöhlte Bein mit einer Farce aus drei feingebackten gefochten Zwiebeln, einem halben Dutzend feingehackten roten Salzkräutern, 125 Gr. geriebenem Weißbrot, 40 Gr. Butter, einem halben weinligelgeschüttelten lauen Apfel und etwas Pfeffer und Salz, was man mit einem Eibölzer gut vermischt, bindet die Haut oben über dem Bein fest zusammen, überdeckt die ganze Schente mit Pfefferkörnern, brät sie etwa drei Stunden unter fleißigem Umrühren am Zwickel und servirt sie mit brauner Reis und Apfel Sauce, die man in England stets zu gebratenen Schweinschenten gibt und in folgender Weise verfertigt: man kocht einige schöne säuerliche Äpfel, schneidet sie in Viertel, thut sie nebst etwas Wasser, Butter und braunem Farinänder in ein Kasserol, läßt die Äpfel zerfallen und zerläßt sie mit einem hölzernen Köffel oder Löffel zu einer dicken Sauce.

Trinken ist nicht bezahlen. Ein Gläubiger sah einst einen Schuldner in ein Weinhaus gehen. Entzückt rief er ihm zu: „Nicht bezahlen Sie nicht, aber Wein können Sie trinken!“ — „Freund“ entgegnete der Andere, „Sie leben wohl, daß ich den Wein trinke, aber nicht, daß ich ihn bezahle.“

Der Pierzschute bei Tisch. In Paris ist eine Agentur ins Leben gerufen worden, die verdienstlichen abergläubigen Leuten gute Dienste leisten wird. Sollten sich nämlich irgendwo die unnützen Dreizehn bei Tisch einstellen, so wird die beehrte Agentur thätig in den 14. Tischgenossen beistehen. Selbstverständlich wird dieser „Pierzschute“ ein Mann von Welt, ja selbst eine hervorragende Persönlichkeit sein, falls dies verlangt werden sollte. Es genügt eine Anzeige in der letzten Minute, und ein geeigneter Pierzschute wird sofort erscheinen.

Einladung

zu dem, durch die
Budapester Hoteliers, Gast- und Schankwirths-Genossenschaft
und den
Budapester Kellner-Verein
gemeinschaftlich, zu wohlthätigem Zwecke

in sämtlichen Sälen der hauptstädtischen Redoute, am 5. Febr. 1891
abzuhaltenden

Elite-Balle

Franz Wirth,
Ball-Dirigéant.

Ernest Kammer,
Ehrenpräses.

Johann Bündel,
Ball-Präses.

Otto Teasdale,
Schriftführer.

Emil Böhm,
Präses des Arrangements-Comité.

Friedrich Wrabel,
Präses des Arrangements-Comité.

Friedrich Glöckl,
Cassier.

Anfang 9 Uhr Abends.

Preise der Eintrittskarten: Personenkarte 3 fl., Familienkarte (1 Herr, 3 Damen) 5 fl.

Karten sind gegen Vorweisung der Einladung erhältlich: In der Genossenschafts-Bauzeit (IV., Hingö-utca 1), in der Bauzeit des Kellner-Vereins (IV., Granásoo-utca 3), in jedem Hotel und Abends an der Casse.

Von den, der Gastwirths-Genossenschaft zukommenden 50% des Reingewinnes werden:

5% dem Benennungsfonds der Journalisten.
15% der Gründung einer Fachschule.
30% dem Fonds zur Unterstützung verarmter Gastwirths-angehöriger werden.

Von den, dem Kellner-Verein zukommenden 50% des Reingewinnes werden:

3% dem Benennungsfonds der Journalisten.
10% der Gründung einer Fachschule.
37% der Kranken-Unterstützungs- und Zeichenbenutzungs-Casse des Kellner-Vereins angeführt werden.

Anmerkung: In Anbetracht des wohlthätigen Zweckes werden Ueberschreibungen dankend angenommen und in den Zeitungen veröffentlicht.

Die Möbel-Grosshandlung

des

STEINBACH SANDOR,

Budapest, Franz Josephsplatz 6,

hält ein permanentes Lager von

Tischler- und Tapezierer-Möbeln

und **sämtlichen Gegenständen für vollständige Wohnungs-Einrichtungen**, für mehrere hundert Zimmer stets zu billigsten Fabrikspreisen vorräthig. — Bestellungen werden übernommen und in eigener Tischler- oder Tapezierer-Werkstätte unter Garantie ausgeführt.

Einrichtungen für Hotels, Kaffeehäuser etc. unter Begünstigung.

LETH LAJOS

BUDAPEST,

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

MAGYARORSZÁG

legelő és legnagyobb helyközvetítő-intézete.

„KÖZPONT“

szállodai, vendéglői s kávéházi személyzet számára.

☎ Telefon összeköttetés. ☎

Főüzlet: Budapest VII. ker., Károly-körut 17. sz. (Br. Orczy-féle ház.)

Üzlet átvétel.

Van szerencsém a mélyen tisztelt közönség tudomására juttatni, hogy a

Budapest, VII. ker., Károly-körut 17. sz. a.

(br. Orczy-féle) házban levő régi jó hírnévnek örvendő Szeveraféle sütő-üzletet utolsó tulajdonásától Gurtner János úrtól megvettem és már tényleg át is vettem.

Legfőbb törekvésem leendő, hogy az eddigi működésem helyén, Pozsony városában tapasztalt jóakaratot itt a fővárosban is kiválóan izletes és jó minőségű **fehér és luxus sütemény** ugy **eredeti rozskenyér** pontos kiszolgáltatása által kiérdemeljem.

Együttal hátkörödom jelezni, hogy a most folyamatban levő felszerelési munkálatok befejezése után fő- és fióküzleteimben kiváló minőségű **eredeti pozsonyi diós- és mákos patkót** és **eredeti pozsonyi kétszersültet** fogok árusítani.

Schreiner Rezső
sütő-mester.

Főüzlet: Budapest VII. ker., Károly-körut 17. sz. (Br. Orczy-féle ház.)

Főüzlet: VIII. ker., Aggteleky-utca 13. sz.



HÜTTL TÓDOR

cs. és kir. udvari szállító.

Magyarország legnagyobb porcellán-raktára.

Különlegesség:

Vendéglők és kávéházak, szállodák, cukrászdák, stb. berendezése, elismert kitzinő edényekkel, ugy fehér valamint szines festményekkel.

Inicziálék, monogrammok

ugyszinte mindennemű **feliratok** kívánatra a legolcsóbb gyári arakon elkészíttetnek.



Die k. u. k. priv.

Gasbogenlicht-Lampe

von F. BUTZKE & Co.

Action-Gesellschaft für Metall-Industrie in Berlin liefert die effectvollste Intensivbeleuchtung.

Wenig Gas. * Viel Licht.

Dauerhaftigkeit unbegrenzt.

Ausstattung elegant.

Preise gering.

Jedem Concurrenzfabrikat überlegen.

Hauptdepót für Oesterreich-Ungarn bei

Albert Merkel

BUDAPEST

WIEN

VII., Rottenbillergasse 60.

I., Wipplingerstrasse 18.



In allen ersten Caffeehäusern u. Restaurants eingeführt.

Österr.-ung. Patent.



Thür zu!

Kein Zuschlagen, kein Offenbleiben der Thür mehr möglich durch unseren

selbstthätigen, geräuschlosen Thüerschliesser.

Patentirt in Deutschland, Oesterreich-Ungarn etc. 6-mal prämiirt für Behörden, Haus- und Ladenbesitzer, Schulen, Restaurateure, Cafés, etc.

C. F. SCHULZE & Co.,

Budapest, nagymező-utca 66.

Preislisten gratis und franco.

Vertreter in allen Städten gesucht.