

FOLYÓIRAT
SZALLODAK,
VENDÉGLŐK
ÉS
KORCSMÁROK
SZÁMÁRA.

A VENDÉGLŐS.

SZERKESZTŐSÉG
ÉS
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

(Gasthaus-Zeitung.)

A szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-
ipartársulata létezik:
IV. kerület, Kötő-utca 1. szám.

LETH LAJOS

a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának
helyeszerző főgöngyöke, IV. kalap-utca 5.

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

Pénztárnok CZEPKA L. Eszter.

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

Az elhelyezést a budapesti pinczér-egylet részéről
eszközi Cserevny Wenzel

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt
Wenzel Cserevny

IV. Bezirk, Hutgasse Nr. 14.

Stadler Anna †.

Eine in allen Beziehungen streng rechtliche, brave Frau ist am 7. Februar d. J. der Muttererde wieder-gegeben worden: die 73 Jahre alte Mutter unseres wackeren Hoteliers und Restaurateurs, Herrn Karl Stadler, ist nach längerem Leiden und nach einer höchst erprießlichen Wirksamkeit im Leben dort eingegangen, von wo es keine Rückkehr mehr gibt.

Um von der Thatkraft und dem regen Geschäftssinne der Verbliebenen nur annähernd einen Begriff zu geben, sehen wir uns an dieser Stelle veranlaßt, all' die Verdienste ihrer Schaffensfreudigkeit im Leben dem Leier vor Augen zu führen. Wir finden die verehrte Frau bereits im Jahre 1851 in der Stations-gasse, wo sie den Gasthof zum „rothen Ochsen“ inne-hatte; 1853 auf der Landstraße, wo sie die Wagner-Berberge unterhielt und der Gasthof von allen Brünner Tuchhändlern stark frequentirt wurde; 1854 auf der Kerepeserstraße an der Ecke der Perlhubengasse; 1855 übernahm sie die „Turnschule“ an der Ecke der Eisen-gasse; 1857 „Stadt Arab“ in der Hatvanergasse; 1863 führte sie ihr Geschäft im Oswald'schen Hause in der Szeghenyigasse; im Jahre 1864 finden wir sie im selben Hause in der Palatinagasse (Frohner's Restau-rant); 1865 an der Ecke der Adlergasse und Szegheny-Promenade; 1867 übernahm sie das Gasthaus „zur Schnecke“ am Sebajtianiplatz; 1868 ein Geschäft in der Palatinagasse, Ecke der Hochstraße. Im Jahre 1870 den Ungarischen Staatsbahnhof, von wo sie im Jahre 1874 nach Alföld überiedelte. Von dort erst zog sie sich von den Geschäften zurück und verlebte ihre Tage in Wödling, um aber gleich wieder im Jahre 1880 die Bahnrestauration in Gödöllő zu übernehmen. Hier beichloß sie ihr schöpferisches Wirken und im Jahre 1884 hielt sie ihren Einzug in „Hotel Stadler“ am Central Bahnhofe, um an der Seite ihres geliebten Sohnes so viel noch in ihrer Kraft lag, zu wirken und zu schaffen.

Von den überaus zahlreichen, zum Theil mit Wid-mungen versehenen Kranzspenden nennen wir in erster Reihe die des guten und in Liebe und Hoch-schätzung gegen seine Mutter ergebenden Sohnes Karl Stadler mit der Dedication: »A legjobb anyának vigasztalhatlan fia«

von der Familie Glück: »Baráti tisztelettel — Glück család«

von Adolf Merkl und Familie: »Uram az örök nyugalom add meg neki — Merkl Adolf és családja«

von Dr. Braun und Frau: »Der letzte Gruss«

von Marianka — Vilma«

von Adam und Oberling: »Tiszteletünk jelöl-«

von Alexander Rabich: »Tisztelettel — Rabsch Sándor«

von Personal des Speisesaals: »Az étterem személyzete tisztelete jelöl-«

von Hotel-Perlon: »Felejthetlen Jötevő-nöknek a szálloda személyzete«

von Johann Löw und Frau,

von Johann Kozilek,

von Peter Frant und Frau,

von Rajpar Bogoyof und Frau,

von Frau Johann Lachniz,

von Louis Stiaszny,

von Frau Jakob Marichall,

von Wilhelm Bahr in Hatvan,

von Rozalia Schinkovits,

von Friedrich Knell

Zum Leichenbegängnisse der Dahingeshiedenen, die in einem Saale des Hotels zwischen tropischen Ge-

wächsen und Blumen hoch aufgebahrt dalag, verjam-merte sich am 7. Februar um 1/4 Uhr Nachmittags im Trauerhause, Hotel Stadler, an der äußeren Kere-peserstraße ein großer Theil der Mitglieder der Ho-telier- und Gastwirth-Genossenschaft, Abgeordnete des Kellner-Vereins und des Kell-nermeister-Vereins.

Nachdem der lebendige Geistliche die Einsegnung der Leiche vollzogen hatte, wurde der über und über mit Blumenkränzen bedeckte Sarg auf den vierpännigen Gala-Leichenwagen der Entrepie gehoben, worauf sich der feierliche Mundst nach dem Kerepeser Friedhofe in Bewegung setzte. Den Zug eröffnete die Fahne der Gastwirth, diesen folgte die des Kellner-Vereins und schließlich jene des Kellermeister-Vereins, hierauf der Glaswagen mit den sterblichen Ueberresten, zu dessen beiden Seiten Hoteliere und Gastwirth mit brennenden Windlichtern einherstritten. Hintendrin zahlreiche Equipagen und Fiaker, die den Trauerzug beschloßen.

In den Reihen der der Verstorbenen die letzte Ehre erweisenden Trauergäste sahen wir unter der großen Menge auch die Herren Hoteliers Gündel, Glück und Kaminer, die Herren Restaurateurs Kommer Ferencz, Krist, Lippert, Günzl, Wrabetz, Barabás, Went, Tábor, Wlajchik, den Vermittler der Gastwirth-Genossenschaft Herrn Leth, den Vertreter der „Bera-Quelle“ Herrn Weidinger u. j. w.

Der impoante Trauerzug bewegte sich in gemein-jem Tempo nach dem Kerepeser Friedhofe, innerhalb dessen Eingangsthor die allgemeine Verabschiedung stattfand, und die Theilnehmer am Leichentodte ihren Rückweg antraten. Nur die allernächsten Angehörigen und intimen Freunde der Dahingegangenen geleiteten deren sterblichen Ueberreste bis zur Stadler'schen Familiengruft.

Wäge der guten verklärten Frau, der aufopfernden Mutter die Erde leicht sein!

A „Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok“ és a „Budapesti pinczér-egylet“ Elite-bálja.

Ez már csak úgy van ezen a világon, far-sangon mindenki tánczol, és ebből a logikai szem-pontból kiindulva a főntebbi testületek is t. évi február hó 5-én a fővárosi Redout termeiben egy kedélyes táncvigalmat rendeztek. A hölgyek várva-várt idénye bekövetkezett, keblök dobogott, szép álmaik valósultak: diszes társaság és az udvarias táncosok a vigalom folyamában felelték a mul-atlókka az élet gyötrelmeit. Csakis a báltudostónak maradt az a lelkiismeretes feladata, hogy kimerítően tudósítsa a kíváncsi közönséget.

Mindenki, a ki abban a szerencsében részesült, hogy egy meghívó-jegy birtokába juthatott, repeső örömmel nézett a tánczestély élvezendő vigalmi elébe: a Redoute impozans szép termeit előkelő közönség töltötte meg, az öltözékek gyönyörű választékossága és a chic, úgy a báltudostó szer-retreméltósága és tapintatos eljárása semmi ki-vánni valót hátra nem hagytak. Ez elite-bál gőczpontja abban nyilvánult, hogy az ily alkal-makkor uralkodó feszély- és tartózkodásnak hire-hamva sem volt, mert mindenütt a legkedélyesebb vidámság foglalt tért. Vendéglősönök színe-java vállvetve mulatott a szerényebb pinczerek nejei-vel és mindnyájan megmaradtak a finomság ama korlátai közt, mely nem ismer különbséget: az édes hűvöllet átlengete a küllőbözöttség minden rétegeit, egyszóval a kedves tánczosnók felett a lét átszellemültségének fénye derengett.

A tánczoló hölgyközönség irányadó fe-hér színe, a hófehér keblek és angyalfejeskéek kecsességét emelték az egyszerű és mégis diszes

idomzatú ruhazatok, mint megannyi lilomkelyhű amoretta; elvitázhatlan tény, hogy ennyi harmat-űde hölgyet nem minden tánczvigalmon láthatni. Egyáltalában a nővilág izlés dolgában ritkította pártját.

Az első francia négyest 100, a másodikat már 120 pár tánczolta: a lelkesültség, főkép a csár-dás tánczolásánál netovábbját érte el. Az utóbbit a Radits Vilmos czigánybandája játszotta, a többi a 86. számú gyalogrezd zenekara eszközölte.

A cotillon-nál a gyönyörű hölgyek és bájos nők látása még az ezüstfürtű vendéglősök is évtizedekkel megíjlította és visszaemlékeztette arra az időkre, a midőn ők is szívük választottját a keringőhöz a karjukon vezették.

A bál férfi-vendégek nevéit szükségtelen elő-sorolni, de a hölgyközönséget a velünk született lovagiasságnál fogva kötelességünk megnevezni, annál is inkább, mert a »Vendéglős« büszke az ő hölgyközönségére. A tánczvigalmat jelenlé-tükkel a következő urnók szerencseltették:

Dr. Herich Károlyné, Kommer Ferencné, ifj. As Károlyné, Singhoffor Ágostoné, Maloschik Jánosné, Maloschik Józsefné, Zimmerl Józsefné, Blasehka Istvánné, Hessmann Károlyné, Stael Hermann Ferencné, Marczinka Károlyné, Divald Józsefné, Klüvénýj Ferencné, Walter Nándorné, Zarh Lipótné, Bittner Lajosné, Sperl Flórisné, Dr. Haslinger J. J. né, Hell Ferencné, Wadlsteiner J. né, Eberhardt Antalné, Günzl Manoné, Hancz Erenozné, Willburger Károlyné.

Hölgyek: Kaufmann Teréz, Tomann Teréz, Wenski Irma, Muller Irma, Kommer Ilka és Margit, Maloschik Ella és Eduska, Günzl Laura, Johanna és Hermína, Piovszki Erta és Laura, Schnabl Berta, Wadlsteiner Vilma, Doezauer Hermán és Irma, Zimmerl Janka és Kati, Marczinka Emilia, Mlissits Teréz, Hessmann Irma, Deutsh Laura, Sperl Katicza, Doleschall Rega és Ilona, Weiszhaar Anna és Paula, Lázár, Janka és Ilona, Krancs Irén, Rubi Irma, Speisecker Irma, Förster Rajna, Wagner Ágosta Karolin és Irma, Blau Etelka, Löwy Berta, Ott Irma és Vilma Kranneruitts Matild, Kulkovics Anna, Kuttli Anna és még sokan.

Oly tülzel mulattak és tánczoltak, hogy még a legvízivenőbb fejűnek is a bokájába szállt volna a tánczvágy. Karneval hercegz a sok száz csillogó szemekben szíve mélyéből gyönyörköd-hetett.

A szünóra alatt az asztal örömeinek áldoztak Rövden csak azt jegyezzük meg, hogy a szállodás és vendéglős urak a Ganymedet igen jól ismerik — és így a pezsgőnek szabad folyást engedtek.

Toaszlok ugyan nem mondtak, de a tisztelt »hölgykoszorúnak« — az udvarló és tisztelő férfi-világ szíve mélyéből hangzott:

»A szép hölgyek éljenek!
A poharak csengjenek —
A férfiak menjenek —
Udvarolni hölgyeknek.

A hol szív van, s szívhez érez,
Ott az élet édes, mézes;
Öszinte szív, hű szeretet —
Tartós boldogságra vezet!»

A menyország netovábbja, földi paradicsom Boldogsággal telt szív — édes remények! Ez érzel-mek mind a tánczvigalom keretébe tartoznak.

Éljenek a mi kedves hölgyeink!

A pihenő óra után Kozmáno vits Károly ur előadta e tánczvigalom alkalmára szerkesztett: »Gruss an Temesvár!« című tánczdarabját, mely általános tetszésben részesült.

Említésre méltó még az urnók leleményesen összeállított ajándokai: mely egy ércz és érczemény-ből készült tükörből állott — mely

alatt egy pezsgős üveg Francois és Cie. felirattal volt elhelyezve.

Összevete mindeneket, arra a következményre jutunk, hogy a táncvizsgálat rendezői kötelességüknek minden tekintetben eleget tettek. És oly előkelő módon, mint e táncvizsgálaton látható volt közmegegyezést szerzett.

A Redoute-vendéglős pontos és előzékeny, egy jutányos kiszolgálása minden részről dicséretet aratott.

A táncmulatság csakis akkor érte véget, amidőn a felkelő hajnal bíborszíkjait leheltte a hölgyek hófehér nyak írá.

Der Elite-Ball der Budapest Hoteliers, Gast- und Schankwirth-Gesellschaft und des Budapest Hoteliers-Verains.

Es ist nun einmal so bestellt in diesem Weltreivier, daß im Feindlich tanzt die ganze Welt, und aus diesem logischen Grunde haben sich auch die beiden Körperschaften am 5. Februar zusammengethan und in den weiten und großen Säulenhallen der hauptstädtischen Redoute ein solennes Ballfest gefeiert. Nun aber diese Ballnacht, das schelmische Verlangen so mancher Frauen und Mädchen, welche schon Wochen vorans die schönsten Träume von glänzender Gesellschaft, lebenswichtigen Tänzern und ausgiebigem Tanze träumte, verübte, ist es an uns, als Ballreiter, über dieses herrliche und amantane Tanzfest, wenn auch in etwas später Folge, einen ausführlicheren Bericht zu geben.

Jeder, der so glücklich war, einer Einladung theilhaftig zu werden, war in der Veranlassung, eine herrliche, heitere Nacht zu verbringen, bereit, derselben Folge zu leisten, und so stützte denn auch durch die imposanten Säulen der Redoute ein Publikum, das in Anbetracht der Vornehmheit der Gäste, demzufolge auch auf Geschmack und Chif der Toiletten, so wie endlich in Hinsicht auf die zuverkommene, nichts übersehende Liebesswürdigkeit der als Comité-Mitglieder fungirenden jungen Männer nichts zu wünschen übrig ließ. Einen hervorleuchtenden Moment dieses Elite-Balles bildete auch der Umstand, daß die Gespreiztheit und manierte Geziertheit, die bei Bällen oft anzutreffen sind, einer liberans wehlichen und gemüthlichen Ungezogenheit Platz machten. Wir sehen die Crème unserer Gastwirthsrauen Schulter an Schulter mit den bescheidenen Kellnerinnen von Weigen schlingen und wir huldigen im Geiste eben so anständig und warm der Würde und dem Anstande, die mit so gutem feinen Takte Hand in Hand gingen, als wie dem süßen Janber mädchenhafter Amuth, welche über sozial höhererbede Trägerinnen ihren verfländerten Schimmer verbreitete.

Die Auserwählte der tanzenden Mädchenwelt war die weiße und schienen ihre schneigen Hüften und prächtigen Engelstüpfen aus den zierlich geformten Leibern der duftigen Kleider so hervorzuheben, wie reife Aurenetten aus feuchten Silenfeldern; unbestreitbar bleibt es, daß man eine solche Hülle reizender, thaufreier Mädchenblumen kaum auf irgend einem andern Balle wird antreffen können. Bei den Frauen herrschte distinguirter Geschmack mit gelauterem Moderverständniß vor.

Die erste Quadrille wurde von 100, die zweite aber schon von über 120 Paaren getanz, das Amio war und blieb ein unwandlbar feines, insbesondere bei den Geübten. Die Musik bei letzteren besorgte die Pigennerlappelle des Aditis Vilmos, die übrige Tanzmusik wurde durch die Militärfapelle des Infanterie-Regiments Nr. 86 ersetzt. Beim Cotillon gab es einen Pler junger Mädchen und amuthiger Frauen zu schauen, welcher selbst silberhaarige Hoteliers und Restaurateure nun etliche Jahre alte verjüngte und sie jener Zeit gedenken ließ, da ihnen noch das Herz pochte, wenn sie, ihren Herzensengel am Arm, zum Walzer antreten.

Die Namen der männlichen Ballgäste anzuführen, wird man uns erlassen, denn es war eben Alles da, was durch gesellschaftliche Stellung ausgezeichnet ist; aber die Namen der anwesenden herrlichen Frauen und Mädchen können wir schon aus angebotener Mitterlichkeit nicht so leicht übergeben, und wollen wir, — um wenigstens auch die Neugier der ungemien zahlreichen Leser des „A vendéglős“ zu befriedigen — dieselben hier nominiren. Das Ballfest haben durch ihre Anwesenheit verherrlicht die Frauen:

Frau Dr. Karl Herich, Frau Franz Kommer, Frau Karl Acs jun., Frau August Singhofer, Frau Johann Maloschit, Frau Josef Maloschit, Frau Josef Zimmerl, Frau Stefan Maloschit, Frau Karl Hegmann, Frau Julius Stael, Frau Franz Hermann, Frau Karl Marzinka, Frau Josef Diwald, Frau Franz Klivényi, Frau Ferdinand Walter, Frau Leopold Hartl, Frau Ludwig Wittner, Frau Florian Sperl, Frau Dr. A. S. Haslinger, Frau Franz Hell, Frau J. Wadlsteiner, Frau Anton Eberhardt, Frau Manó Günstl, Frau Franz Hauer, Frau Karl Willberger, Frau Meland Tomola und Frau Csagalla.

Die Fräuleins: Theresie Kaufmann, Theresie Tomann, Irma Wessli, Irma Müller, Jilja und Margarethe Kommer, Consta und Ella Maloschit, Laura, Johanna und Hermine Günstl, Erta und Laura Pivóski, Berta Schabli, Wilma Wadlsteiner, Hermine und Irma Dezauev, Johanna und Kati Zimmerl, Emilie Marzinka, Theresie Wittlits, Irma Hegmann, Laura Deutsch, Katja Sperl, Rega und Helene Deleschall, Anna und Paula Weigbaur, Paula und Alena Vazar, Irene Kranz, Irma Kubi, Irma Speisfelder, Kofine Herster, Angusta, Karoline und Irma Wagner, Stella Wan, Berta Löwy, Irma und Wilma Ett, Mathilde Kronenbergs, Anna Kuttovics, Anna Kuttel und noch Viele.

Gerath wurde mit selbem Feuer und Anime, daß selbst der lauerstföfliche Speckender sein Vergnügen daran finden mußte, denn die frohstimmigste Karnevalsanne war entfesselt und die helle aufwachende Freude bligte aus Hunderten von schönen Frauenaugen.

Während der Musikstunde wurde alleits den Tafelreudern gebuhigt, und es möge dem Leser genügen, wenn wir kurz andeuten, daß unsere Herren Hoteliers, Gastwirths und Gammels in diesen Dingen den allerbesten Bescheid wissen. Kurz gefagt: der Champagner floß in Strömen. Teasle wurden keine ausgebracht; wir aber können nicht umhin, den hochgeschätzten und sehr verehrten Frauen und Fräuleins gegenüber bei dieser Gelegenheit unseren Gefühlen zum Ausdruck zu verhellen: „Es mögen die Gläser erklingen! Es gilt den Damen, die hieher kamen, das Ballfest zu verschönen, darum ein dreifach demned Hoch der Damenwelt, sie lebe hoch!“

Nach der Musikstunde kam die von Herrn Karl Komarovits eigens zu diesem Balle komponirte Polka: „Gruß an Temesvár“ zur Ausführung und wurde dieselbe alleinig höchst beifällig aufgenommen.

Ein Wort besonderer Anerkennung verdienen auch die recht sinnreich ausgestatteten Damenpenden; dieselben stellen aus Metall und Plüsch gearbeitete Spiegel dar, unter welchen eine Champagnerflasche angebracht war, welche die Firma François & Cie. trug.

In allen feinen Details das Ballfest zusammenfassend, müssen wir nachdrücklich betonen, daß alle Faktoren, insbesondere das Arrangirungs-Comité eine verständnißvolle und unermeßliche Thätigkeit entwickelt hat und daß dem Verein zu solchen Männern aus seiner Mitte nur zu gratuliren ist.

Die Restauration der hauptstädtischen Redoute leistete durch rasche, sorgsame Bedienung und erhaufte Küche, wie man es von ihr nicht anders gewohnt ist, auch diesmal nur höchst Lobenswerthes.

Das Ende des Balles ist erst dann erfolgt, als bereits die Silberfinger des erwachenden Morgens die blendenden Säulen der Tänzerrinnen liebstoten.

DL-ner.

A bor palackkértsége.

A palackkértség alatt értjük a bor ama tökéletes fokát, mely a palackba-fejtésre alkalmassá teszi. A borok tökéletesebbé és hordókban csak bizonyos fokig megy; ha ezt a fokot elérte a hordókban a bor — ugy annak az óságn kívül más tulajdonságai nem lesznek. Ha a bor elérte a palackkértséget — akkor — ha nem ebből fajta bor palackokba töltetik. A palackokban levő bor egy-két év múlva oly magasabb tulajdonságokat fejt ki, amelyekkel a hordókban nem bírt.

Most már az a kérdés, mikor lesz a bor palackkértségre?

A borkereskedő és bormérő akkor tartja palackkértségre a bort, ha az üvegekbe töltve, átlátszó tisztaságát megtartja.

E nézet a lehető legbiztosabb.

Oly bor, mely 3-4 lefejtés után is szép, kristálytisza és tökéletény marad, a palackokba való töltésre alkalmas, mert színet többé nem változtatja.

Azonban, hogy e bor a palackokban nemesül-e, az már más kérdés?

Nem minden fajta borok érnek meg oly gyorsan. Vannak boraink, amelyek csak 4-6 év múlva lesznek palackkértségre — és a palackokban is két évig kell maradniok, hogy a legnagyobb tökélyre fejlődjenek. 8 évi ápolás, és a befektetett tőke 8 évi kamat nélküli bevertése, az ilyen bor igen megdrágítja — és ritkán kapja meg a termelőt érte az összegget, amelybe a bor önmagának került. Az ily nemes boroknak az illető pénzvesztéssel dolgozik.

Más borok 2 év alatt palackkértségre lesznek.

Általában elfogadható az az állítás, hogy mennél lassabban éri el a bor a palackkértséget, annál kitünőbb lesz, főkép a zamata, mennél előbb lesz a bor palackkértségre — annál csekélyebb a zamata. Bizonyos szabályt felállítani, hogy mikor lesz a bor palackkértségre — lehetetlen. Ezen időszak az égalj és a bortajok szerint különbözik stb. — Minden fajta boroknál a palackkértséget a tapasztalás állapítja meg.

A bor palackkértsége megismerésére mechanikai szerrel már birunk.

E célra vesszük egy darab gelatine kocsonyát és egy kis csésze vízben spirítuszlelt felett fölolvasszjuk. Azon borból, amelynek palackkértséget akarjuk megvizsgálni — egy próbapohárba töltünk. Ezután a gelatine-oldatot egymásután két cseppet ejtünk a borba — és próba üveget szemünk előtt a világosságnak tartjuk. Ha a csöppek beejtése után a borban csillagocskák, sugaracskák és szemcsék mutatkoznak — vagy röviden, ha a borban valamely átváltozás mutatkozik, akkor a bor még nem palackkértségre; azonban, ha a bor megmarad átlátszó tisztaságában, akkor elérte az értséget.

Csakis a gelatine-kocsonya bír azon tulajdonsággal, hogy a bor palackkértséget egész bizottsággal kimutassa; a többi gelatinok csak megközelítő tájékozást adnak.



A budapesti pinczér-egylet az 1890. évre szóló pénztári jelentéséből a következőket közli:

Az egylet tagállományja az 1890. évben a következő volt:

a) tiszteleti tag 41, b) pártoló tag 11, c) rendes tag I. osztály 53, II. osztály 681, összesen 734, d) tagok nejei 38, összesen 824; a tagállomány tehát 4-el nagyobb, mint a múlt 1889. évben.

Elhalt tagok: a) Tiszteleti tagok: Schalek Lipót, Waller Ferenc; b) II. osztály rendes tagok:

A gyomor mint kulturamérő.

Nagy Frigyes következőleg nyilatkozott: „Minden kultúra a gyomorból ered.“ Ez oly nyilatkozat mint a delphi-i orakulum, mely minden magyarázatot magába vesz. Ha a bizonyítékok alapjából indulunk ki, úgy a főntebbi szavak könnyen hihetők; a föld minden népe a haladással izlés párosít, melynek következtében a konyha is részleteivel előre haladt; ambar nehéz bebizonyítani a gyomor a priori hatását, vagyis: hogy a gyomor mindig a szokás, művészet, irodalom vezetője és utódja volt.

Az előbbi állítás nem elégséges a fennálló finomabb konyhai izlés kifejezésére — és annak konstatálására, hogy az inyenckedés oly magas fokot áll, mely szükségesszerűleg a nép hasonló magasságú kulturáját éri el és absolute bizonyítja a konyha finomságát, — amelyhez azonban még mindeddig fokmérőnk nincsen. Az angol kiválóság szereti beestek-jét, a kínai patkányait, mint a legszebb földi adományt, mely utóbbi előkelő hölgyeink semmi esetre sem élveznek. Csakis a hölgyekről beszélünk, mint a kik finomabb izlésű birnak és — ne vétecsők rossz néven — az urak különféle izlési a hölgyek izlésének tanulmányul nem szolgálhatnak s így a teremtés remekének mintegy oldalvágást adnak.

Ezek után világos, hogy a konyhák finomítása, siletoleg a gyomor kulturái haladása bizonyos szabályokat föl nem állíthatnak, mert nem is lé-

tezhetnek; a múlt század végén és e század elején élt Germold de la Rayniere francia nyencz »Almanac des gourmands« európaszerte ismert élezes munkája csak a jó és finom ételek élvezését tárgyalta és — dacára az orvosi kapacitások ellenvéleményének — a nem mindennapi 95 éves kort elérte; ambar ezzel még nem bizonyította be, hogy az akkori kor előhaladottabb volt mint a mostani és az ételek is jobbok voltak, mert a mi gulyasunkat, pörköltünket, savanyú káposztánkat és kolbászaikat még nem ismerte — és rólnk összehasonlító tanulmányozásokat nem tehetett.

Ha nincsenek is culináris és gyomorfinomító szabályaink — mindenkinek jogában áll nyilatkozni: vajjon a gyomor vezető-e a szellemet, vagy viszont?

A sok mindenféle nézetnek azzal vetünk véget, hogy az egészét átgorjuk.

Caesar, II. József, Napoleon és más nagy szellemek vajmi keveset adtak az evés- és ivásra, és tán maga Nagy Frigyes is, a ki a gyomor hatványát mindig hangsúlyozta, nem mondhatta meg, vajjon a potsdami vagy berlini konyha volt-e jobb?

Végre azt is konstatálhatjuk, hogy az üres gyomorok sokszor nagy szellemeket idéztek elő, és ama latin közmondás: »Plenus venter non studet libenter« valóán bizonyult.

De, kedves hölgyeim, ne menjünk most tovább, különben sikamlós talajra jutnánk, — no de nem

ám a táncterembe, melyre kegyetek alkalmasint gondolnak, a hol ezelőtt 12 nappal színről-színre láttuk egymást, de igen is — a feneketlen fenekű adókra: azért maradjunk következetesek, hogy minél nagyobbak az adók és minél kevesebbet esznek az emberek, a kultúra annál nagyobb leendene, és a pénzügyminiszter minden közegeivel, beszámítva az adóvégrehajtókat is, volnának az emberi kultúra valódi terjesztői; ezek után a kevés adót fizető népek a műveltenek osztályába sorozandók. A művelten népek szárandók, hisz a híres Sinach már ezelőtt 2000 évvel azt mondta: »Egyél mint ember és ne zabálj sokat, hogy neheztelésre okot ne adj!« ez idézet a mai nyelvünk szerint körülbelül így hangzanék: »Ne egyél sokat, hogy józan maradj és kevesebb fogyasztási adót fizess!«

Knobloch Samu, Riehl Károly, Schrei János, Peter Gábor, Wohlfahrt György, Kirschner Gyula, Rechner Károly, Humel Adolf, Zori Károly, Landbauer József, Lumpe Henrik, Steffel Ferencz, Stefanovics Gyula és c) tagján: Ulrichshofer Aloisia.

A pénzüri forgalom a következő volt: Rendes bevételek: Tagdíjakért 5009 frt 50 kr., a tőke kamataiért 853 frt 01 kr.

Ajánldékok ezimél befolyt: Szikszay-féle étteremben alkalmazott segédektől az általuk a Schodl-féle helyiségekben rendezett táncmulatság részjövödelmeként 50 frt, Kriszt Ferencz ur tiszteleti tagtól 50 frt, Jilits István ur tiszteleti tagtól 50 frt, Ruel József urtól 14 frt, Hillebrand József urtól 3 frt, Pfahl József urtól Tátrafűrederl 15 frt, Schwimmer és Kell cég. — a mohai Stefánia-forrás tulajdonosától, a vendéglős uraknak eladott savanyúvíz utáni 1/4 résznyi kedvezményként 25 frt 32 kr., az első magyar pinczér asztaltársaságtól az általuk rendezett táncmulatság részjövödelmeként 41 frt 50 kr. Összesen 248 frt 82 kr. az 1889. évi 169 frt 75 krral szemben.

Segélyek ezimél befolyt: A budapesti szállodások, vendéglősök és koreszmárosok tekintetes ipartársulatától mint ez évi jubileumi alapítvány 50 frt, Aich János urtól mint ez évi alapítvány 20 frt, A. J. urtól mint ez évi alapítvány 10 frt, összesen 80 frt.

Kiadások: Kórházi ápolási költségek 984.18, magán-ápolási költségek 1495.60, az irtalmásoknál herben bírt kórházi évi bére és újví ajándék az orvosok és a kórházi személyzetnek 591.80, temetési költségek 675.50, gyógyszerek 571.11, igazgatási költségek 342.—, nyomtatványok 166.30, előfizetések és hirdetések 57.80, tisztviselők fizetése 1350.—, segélyek 164.—, ajándékok 155.27.

Hogy a múlt év egyeletünkre nézve kedvező eredménnyel végződött, a mennyiben az egylet tőke-vagyona 751 frt 52 krral szaporodott, ez azon körülménynek köszönhető, hogy a múlt évben egyeletünkre a betegség és halálozások folytán kevesebb kiadás nehezedit mint a korábbi években.

Dem Rechenschaftsberichte des Budapesti Kellner-Vereins über das Verwaltungsjahr 1890 entnehmen wir nachstehende, viele Leser unseres Blattes gewiss interessierende Daten:

Die Mitgliederzahl war im Jahre 1890: a) Ehrenmitglieder 41, b) unterstützende Mitglieder 11, c) ordentliche Mitglieder: I. Classe 53, II. Classe 681 = 734, d) Frauen der Mitglieder 38, Zusammen 824. Die Anzahl der Mitglieder war daher um 4 mehr als im Jahre 1889.

Verstorbene Mitglieder: a) Die Ehrenmitglieder Leopold Schalek, Franz Walter, b) Die ordentlichen Mitglieder der II. Classe: Samuel Knobloch, Karl Riehl, Johann Schrei, Gabor Peter, Georg Wohlfahrt, Julius Kirschner, Karl Rechner, Adolf Humel, Karl Zori, Josef Landbauer, Heinrich Lumpe, Franz Steffel, Julius Stefanovits und c) Frau Aloisia Ulrichshofer.

Die Cassageabahrung war folgende: Reguläre Einnahmen: Mitgliederbeiträge 5009 fl. 50 kr. Zinsen des Capitals 853 fl. 1 kr.

An Spenden sind eingeflossen: Von den Gehilfen der Restauration Szikszay als Theilertragniss von denselben bei H. Schodl arrangirten Kränzchens 50 fl., von Herrn Johann Krist bei Ueberreichung des Ehrendiploms 50 fl., von Herrn Stefan Jilits bei Ueberreichung des Ehrendiploms 50 fl., von Herrn Josef Ruel 14 fl., von Herrn Josef Hillebrand 3 fl., von Herrn Josef Pfahl aus Tátrafűrederl 15 fl., von der Firma Schwimmer und Kell Inhaber der Mohaer Stefanie-Quelle als 1/4 Theil Bonification nach an die Herren Gastgeber

lyozta. Elhagyatva a történelem bizonyítékaitól és nem véde a Nagy Frigyes érveivel, ama szorult helyzetbe jutottunk, hogy voltaképen nem is tudjuk, vajjon melyik kultiváltabb: az-e, a ki keveset eszik, vagy pedig az, a ki mindent a gyomrára áldoz? és végre is azon latin közmondáshoz kell folyamodnunk: »De gustibus non est disputandum« vagyis: »az izlés többféle« vagy még jobban mondva: »az izlésről ne perlekedjünk.« A francia azt gondolja, hogy csak Franciaországban tudnak enni, és mi nemrég úgy vélekedtünk, hogy ott a méz és tej az utazáról folyik be. A német a savanyú káposztát tartja kedves eledelének, pedig mi magyarok ezt félük határozottan eldisputáljuk és magunknak tulajdonítjuk. Ki tudna mindenkinek eleget tenni? A mi a kulturát illeti, ott van csak az igazi ördög, mert senki sem akar rossz és műveletlen lenni: ez áll egysesek nézve úgy, mint egész nemzetekre is: mert ha a dolgot szigorúan érveljük, másképp nem is lehet, mert a valódi kulturához mindenben a tőkésleeds szükséges: mivel pedig tőkéslesek nem vagyunk, úgy a kulturából is csak bizonyos mennyiségben részesülünk, — és így a következő kadenciával vigasztalhatjuk magunkat: »Az egyiknek van ez, a másiknak az: mindegyik bír valamivel, mindegyiknek van valamije!«

verkauften Sauerwasser 25 fl. 32 kr., von der I. ung. Kellner Tischgesellschaft als Theilertrag des von derselben arrangirten Kränzchens 41 fl. 50 kr. Zusammen 248 fl. 82 kr. Gegen 169 fl. 75 kr. im Vereinsjahre 1889.

An Unterstützungen sind eingeflossen: Von der löbl. Genossenschaft der Budapest Hoteliers, Gast und Schankwirthle als diesjährige Jubiläum-Stiftung 50 fl., von Herrn Johann Aich als diesjährige Stiftung 20 fl., von Herrn J. A. als diesjährige Stiftung 10 fl. Zusammen 80 fl.

Ausgaben: Spital Verpflegungskosten fl. 984.18 Privat Verpflegungskosten fl. 1495.60, einjährige Miete unserer Abtheilung bei den Barmherzigen in Ofen und Neuahrs-Remuneration den Herren Ärzten und Spitalpersonalen fl. 591.80, Beerdigungskosten fl. 675.50, Medicamente fl. 571.11, Verwallungskosten fl. 342, Drucksorten fl. 166.30, Pränumerationen und Inserate fl. 57.80, Beamtengehälte fl. 1350, Unterstützungen fl. 164, Spenden fl. 155.27.

Dass das abgelaufene Jahr ein günstigeres Resultat aufweist als frühere Jahre, ist dem Umstande zuzuschreiben, dass im verlossenen Geschäftsjahre Erkrankungen und Todesfälle der Mitglieder in geringerer Anzahl vorgekommen sind.

Die „Wähler“ des Herrn Josef Hillebrand, Oberkellners „im Grand Hotel Hungaria“ versammelten sich in der Mitternacht des 11. Februar in stattlicher Anzahl in Böhm's Gasthaus, bei welcher Gelegenheit Herr Hillebrand persönlich erschien und an die Versammelten eine höchst beifällig aufgenommene Rede hielt. Es fanden sich noch außerdem mehrere Redner, welche sämtlich nur für Hillebrand als ihren zukünftigen Präses eintraten, und sind auch wir, nach genauer Reconnoszierung des Terrains in der erfreulichen Lage, den Herren die blinde Versicherung geben zu können, daß sie von den verdammenswerthen Umtrieben eines in der Wölle gefärbten und sich Redakteur schimpfenden Menschen nicht das Mindeste zu befürchten haben. Dieser stete Störefried, dem wir gewiß noch die Hölle heiß machen werden, mag noch so viele Zirkulare unter der Firma des 61-er Comité's ausfinden und in denselben die Namen so bedeutender und hervorragender Gastwirthle aufzupiren (seiner derselben hat ihn dazu ermächtigt), seine Bestrebungen werden an der festen Eintracht und dem gelinden Sinne des größten Theils der Mitglieder des Kellner-Vereins schmächtlich Schiffbruch leiden. Ueberhaupt steht der Name dieses Krakehlers und ständigen Unfriedensstifters schon längst auf dem Index. Mögen die verständigen Kellner Budapest's nur fest zusammenstehen und die Richtung verfolgen, die sie bisher eingeschlagen: an ihrem endlichen Siege kann es nicht fehlen.

Eljen Hillebrand József!

a budapesti pinczér-egylet leendő elnöke.

Frau Julianna Albrecht, geb. Mauser, die Gattin des in hauptstädtischen Kreisen allgemein bekannten Gastwirthes Herrn Franz Albrecht, ist am 13. Februar im Alter von 57 Jahren und nach 24 jähriger glücklicher Ehe mit Tod abgegangen. Das feierliche Leidenbegängniß fand am 14. d. um 3 Uhr Nachmittags (király-utca 47.) nach römisch-katholischem Ritus statt. Nachdem zur gegebenen Zeit unser Blatt bereits in der Presse sich befand, konnten wir keinen weiteren Bericht über das Leidenzeremoniel geben. Daß zahlreiche Mitglieder der Genossenschaft dabei vertreten sein werden, kann schon heute im voraus gemeldet werden. Die Leiche der Dahingeshiedenen wurde auf dem Ritos-Kereftürer Friedhofe zur ewigen Ruhe beigelegt.

Eine tüchtige Gastwirthin und langjähriges Genossenschafts-Mitglied ist dieser Tage zu Grabe getragen worden. Witwe Josef Kómetz, geb. Sipos, befaß auf der Csömörertstraße 17 ein Gasthaus, welches die wackere Frau allein führte, bis der Tod an sie herantrat. In ihrem Leidenbegängniße hatte sich eine unabsehbare Menge Leidtragender eingefunden, was den besten Beweis dafür abgibt, daß diese Frau sich im Leben einer großen Beliebtheit erfreute. Auch der reformirte Geistliche, welcher die feierliche Leidenzeremonie vornahm, hielt eine so ergreifende Rede, daß der größte Theil der Anwesenden fast bis zu Thränen gerührt war. Möge sie nun sanft ruhen!

Wo laufft Du denn hin, lieber Freund? — Ja weißt Du denn nicht, daß morgen am 16. Februar der Hausball des Personals des „Grand Hotel Hungaria“ ist und man trachten muß, zu dieser Unterhaltung noch eine Karte zu bekommen? — Nichtig! morgen Abends ist diese unvermeidliche Unterhaltung, na, warte, da gehe ich gleich mit Dir, fast hätte ich daran vergessen. — So, die Karten hätten wir, nun lebe wohl, morgen auf die Nacht um 11 Uhr sehen wir uns in guter, frühlicher Gesellschaft. Ich freue mich schon über alle Maßen auf diese hochoriginnelle Unterhaltung. Servus barátom!

Preisliste in Budapest. Bratenfleisch wurde dieser Tage auf den Lebensmittelpätzen in I., II., III., VI., VII. und VIII. Bezirk zu 70—80 fr. per Kilogramm notirt. Am niedrigsten war das Bratenfleisch auf dem Steint-

brücker Plage, nämlich 60 fr., am theuersten am Schwurplage in der Mondgasse und am Zollamtsplatz, wo es 1 fl. notirte. In den Fleischbänken wurde das Bratenfleisch im Allgemeinen um 1 fl. 20 fr. gewogen. Suppenfleisch wurde zumeist mit 44—64 fr. berechnet, ausgenommen die Pläge in der Mondgasse, beim Hauptzollamte, in der Festung und auf dem Bombenplage, wo 68—70 fr. und die Pläge in der Inneren Stadt (IV. Bezirk), wo die Notirung 80 fr. betrug. Einzelne Fleischhauer auf dem Neuen Marktplatz, dem Ráfczóplatz und Bombenplatz berechnen Suppenfleisch mit 40 fr. per Kilogramm.

Hotel-Verpachtung in Temesvár. Das städtische „Kronprinz-Rudolf-Hotel“ sammt Redoute, Gast- und Kaffeehaus-Kafalitäten, nebst dazugehörigem Zinshaus wird auf die Dauer vom 1. November 1891 bis 1. Mai 1902 an einen verlässlichen und geschäftstüchtigen Unternehmer verpachtet und findet zu diesem Behufe am 9. März d. Z. Vormittags 10 Uhr im städtischen Rathhause saale zu Temesvár die öffentliche schriftliche Ofert-Verhandlung statt. Das Badium beträgt 5000 fl. Die Vizitations-Bedingnisse sind in der städtischen Oberkassens-Kanzlei in Temesvár einzusehen, auch werden dieselben auf Verlangen zugefendet. Vielleicht findet sich der richtige Unternehmer in Budapest?

Die Kellner und Marquene Preßburgs hielten, wie man uns von dort schreibt, am 4. Februar im Etablissement Hädl auf der Stefaniestraße ihr Kränzchen ab und zeigten sie dabei abermals, daß sie nicht nur verstehen im Speisefache, sondern auch im Tanzsaale stint und stott zu sein. Es mangelte nicht an reizenden Tänzerinnen und auch die Betheiligung von Seite der Herren Chefs war eine recht zahlreiche. Die Unterhaltung verlief in jeder Beziehung sehr zufriedenstellend und sorgte auch der Restaurateur Herr Hädl in bekant solider und vorzüglicher Weise, daß seine geehrten Gäste gut bewirthet wurden.

Von der Volkszählung. Ein Kirchendiener überreichte seinem Pfarrer den Volkszählungsbogen, in welchem er in der „Rubrik“ Umgangssprache das Wort „lateinisch“ eingetragen hatte. Der Pfarrer fragte verwundert, seit wann das lateinische Umgangssprache des Kirchendieneres sei und dieser erwidert: Ja Herr Pfarrer beim Umgang haben wir immer nur lateinisch geredet.



Köszönetnyilvánítás.

Minden barátaim és ismerőseimnek, feledhetetlen boldogult édes jó anyám

Stadler Anna
özw. Watzek Henrikné

temetése alkalmával tanusított és fájdalmait enyhítő szives részvételükért fogadják őszinte köszönetemet. Egyszermind köszönetemet nyilvánítom a tisztelt budapesti vendéglősök ipartestülete, pinczér-egylet és pinczermunkások egyeletének.

Budapest, 1891. február 9.
Stadler Károly,
szállodás.

Danksagung.
Allen meinen theuren Freunden und Bekannten, welche aus Anlaß des Hinscheidens meiner guten und unvergeßlichen Mutter, der Frau

Anna Stadler
verw. Heinrich Watzek

durch ihre Theilnahme und gütiges Erscheinen bei dem Leidenbegängniße mir Trost spendeten und meinen Schmerz erleichterten, erstatte ich auf diesem Wege meinen innigstgefühlten Dank.

Zusweunders drücke ich der geehrten Gastwirthle-Genossenschaft, desgleichen dem Budapesti Kellner-Verein und dem Kellnermeister und Kellnerarbeiter-Verein meinen verbindlichsten Dank aus.

Budapest, 9. Feber 1891.
Karl Stadler,
Hotelier.

Magyar

üvegbiztosító-szövetség

Alakult 1876.

IRODA: BUDAPEST, Deák-Ferenczter 6. szám
(Anker-udvar).

biztosít mérsékelt díjak és előnyös feltételek mellett ablakot, tükröt, magánlakásokban, boltokban, vendéglőkben és kávéházakban, áruállványokban a bolt beisejében, ezéretlákat felüllyágitókat úgy az üvegen létező irást, edzést és festést.

Biztosít üveg- vagy tukortablát szállítmányi kár ellen is.
Nagyobb vagy több évre szóló biztosításoknál külön kedvezmény adatik.

Károk gyorsan rendezetnek.
Az igazgatóság tagjai:
Mereanyi József
a Műhely J. és I. cég tulajdonosa.
Lukács Gyula országgyűlési képviselő.
Nagy Rezső műhelyes.



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.



Inicziálék, monogrammok

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

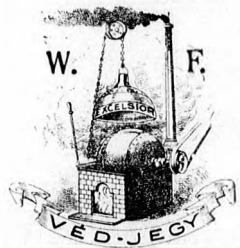


KAFFEE

täglich frisch gebrannt in vorzüglichsten Qualitäten. Besonders empfehlenswerthe Sorte

„Excelsior-Kaffee“

aromatisch, kräftig und ausgiebig. — Dieser Kaffee, nach eigener Methode gebrannt, hält sich monatelang, ohne an Qualität und Aroma zu verlieren. Excelsior-Kaffee ist nur in Original-Paqueten à 1, 2, 5 Kgr. erhältlich und trägt jedes Packet nebige gesetzlich registrirte Schutzmarke.



Erste Ungarische Dampf-Kaffee-Brennerei der Wertheimer & Frankl,

Kolonial-Engrosgeschäft. Budapest, V., Grosse Kronengasse 11.

Die k. u. k. priv.

Gasbogenlicht-Lampe

von F. BUTZKE & Co.

Actien-Gesellschaft für Metall-Industrie in Berlin liefert die effectvollste Intensiv-Beuchtung.

Wenig Gas. * Viel Licht.

Dauerhaftigkeit unbegrenzt.

Ausstattung elegant. Preise gering.

Jedem Concurrrenzfabrikat überlegen.

Hauptdepôt für Oesterreich-Ungarn bei

Albert Merkel

BUDAPEST

WIEN

VII., Rottenbillergasse 60.

I., Wipplingerstrasse 18



In allen ersten Caffeehäusern u. Restaurants eingeführt.

Osztr. magy. szab.

Az ajtót be!!!



Az ajtók nyitva maradása és becsapódása többé lehetetlen, es ez által minden léghuzam és az ajtók megrongálása el van hártva zajtalan önműködő ajtózáraink által.

Közel 50.000 darab működésben. 6-szor kitűntelve.

Nélküldözhetlen Szállodák, kávéházak, éttermek, stb. részére. Minden ajtóra vagy kapura alkalmazható.

SCHULZE C. F. és társa

Budapest, nagymező-utca 66.

Árjegyzékek ingyen es bérmentve.

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. ☎

CARL HOFFMANN

Budapester Leichenbestattung

IV. Bezirk, Leopoldgasse Nr. 6.

Ausführung schöner und preiswürdiger

Leichen-Bestattungen mit nach französischem Blauer gebauten eigenen prächtvollen

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

DOPPEL-METALLSÄRGEN

nach jeder Richtung des In- und Auslandes.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorräthig in den meisten Spezereiwaren-Handlungen Budapests und der Provinz

Grösste Fabrik Ungarns.

Fabrik: Budapest, VIII., Szentkirályi-utca (Herbstgasse) 8.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

BUDAPEST,

VI., felső erdősor 30.

Marmor-Industrie

BUDAPEST,

I., obere Waldzeile 30.

HARTINGL M.

empfiehlt 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 Carraplaten werden in die modernsten farbigen Marmore umgetauscht. Gebrauchte Platten sind fortwährend am Lager. Billige hochfeine Ausführung bei **coulanten Bedingungen.**

Képviselet: Welsch Emil Budapest, Lipót-körút 24.



COGNAC

ELSŐ ALFÖLDI

COGNAC-GYÁR

HACKER FERENCZ

KECSKEMÉTEN

Emil Welsch Budapest, Lipót-körút 24.

Vertreter:

Für leidende Füße

empfehle ich mein Erzeugniss in Fussbekleidung.

GERŐ ADOLF

Schuhmachermeister, V., Grosse Kronengasse Leopoldstädter Kirchenbazar, Gewölb Nr. 31.

Budapest, 1891. Druck von F. Buschmann, Kronprinzgasse 8.