

FOLYÓIRAT
SZALLODÁK.
VENDEGLŐK
és
KORCSMÁROSOK
SZÁMÁRA.

A VENDEGLŐS.

(Gasthaus-Zeitung.)

SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

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

IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.

LETH LAJOS

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

A budapesti pinczér-egylet helyisége

IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.

Pénztárnok **CZEPKA L. Cassier.**

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, Gutgasse Nr. 14.

A Hungária-nagyszállóda házi bálja.

Február hó 16-án rendeztetett a budapesti
szállodák egyikében az első házi bál, a mely eset
eddig még Budapesten nem történt.

Mi megkezdöttük a jó példát, most már kar-
társaink folytassák tovább, és kövessék a Hun-
gária szálloda személyzetének példáját. Mi nem
azért rendeztük e bált, hogy csak mulassunk
vagy kitanczoljuk magunkat, hanem sokkal ko-
molyabb dolgokkal áll ez összeköttetésben. Először
is meg kell említenem, hogy már régi szándéka
a Hungária-szálloda személyzetének saját kebe-
lében egy betegsegélyző-alapot létesíteni, mely
alapra eddig egy 400 frton felül álló tőke volt; és
ennek gyarapítására alakult egy bizottság, mely
elhatározta, hogy házi bált fog rendezni, melynek
tiszta jövedelme szintén ez alaphoz fog csatoltni.
Rövid idő alatt a meghívók szét is küldettek a
házi bálra, és mi örömmel is tapasztaltuk előre a
szép anyagi és erkölcsi sikert; mert oly szép
tiszta jövedelmet mutatunk fel, melyet az idei
Carnevalon egy elite-bál sem; a tiszta jövedelem
felülmúlja az 1000 frtot.

De e szép anyagi sikert nem a mi munkánk-
nak köszönhetjük, amár semmi fáradságot nem
kiméltünk, az egész bizottság büzzőan munkálko-
dott és morális kötelességének tartotta, mindent
elkövetni, hogy a mulatság jól sikerüljön, — ha-
nem csakis kedves vendégeinknek és a szállodával
összeköttetésben levő üzletembereknek, továbbá a
budapesti szállodások és vendéglősök ipartársulati
választmányának és t. kartársainknak, kik min-
denképen bőven támogattak bennünket. Fogadják
is e szép pártfogásukat az egész bizottság és
szállodaszemélyzet legfőbb köszönetét.

Most már nyugodtan fogunk tovább működni
a betegsegélyző alap megalapításán, melyből majd
örömmel fogunk segíteni a betegségben sínlődő
kartársakon vagy a hátramaradt árvidak, melyek
ez alap létezése nélkül talán a végpusztulásnak
volnának kitéve, vagy talán ehhalállal kellene
megküzdeniök, de ily törekvések után a segély
még mindig jókor fog érkezni.

Ha megalkottuk a már bizonyosnak tekinthető
betegsegélyző-alapot, akkor azon fogunk törekedni,
hogy tőkénk szaporodjék, és idővel alapítani fogunk
a szállodában elagott személyzet részére egy
nyugdíj-alapot.

A táncvizgalm kezdete 11 órára volt hirdetve;
vendégeink nagy része már 9-1/2 órákor meg-
jelent bál öltözékben, hogy a tánc megkezdése
előtt nyugodtan elkölthesse vacsoráját. 10 órákor
megérkeztek az ezen estélyre felfogadott pinczé-
rek, kik helyettesítettek bennünket vendégeinknél;
ekkor mi is feleselértük üzleti ruháinkat és diszbe
vetettük magunkat. Már fél 11 órákor tizenketten
állottunk a főbejártnál vendégeinket fogadni; de
11 órákor vendégeink úgy megleptek bennünket,
hogy mi egészen elvesztünk közöttük. A fogatok
a szálloda főbejártnál egészen a Gizella-térig
állottak. A nagy vendégsereg meglátására keblünk
hevesen dobogott az örömtől és szemünkben meg-
jelent a diadalsugár, mert tudtuk, hogy e végtelen
vendégsereg minket tisztel meg megjelenésével.
Pontban fél 12 órákor érkezett meg a szállodások-
vendéglősök- és korcsmárosok ipartársulatának
hivatalos küldöttsége, mely a következő urakkól
állott: Kammer Ernő, Wirth Ferencz, Her-
mann Ferencz, Kommer Ferencz, Wrabetz
Frigyos, Glück Frigyos, Reiner József, Rein-
precht Alajos sat., melyeket Illits József
igazgató az egész bálbizottsággal ünnepélyesen
fogadott. A tánczerembe léptükör harsány éljen-
zés tört ki és Balog Károly zenekara rázendítette

a Rákóczy-indulót, mire a küldöttség elfoglalta a
számára kijelölt helyeket.

Most megkezdődött az első csárdás, melyet
Hillebrandt J. biz. elnök Wadlsteiner
Hermina kisszonnnyal nyitott meg. Egy pillanat
alatt 220 pár tánczolla az első csárdást; mi is
örömmel láttunk a tánczhoz és velünk együtt
fáradhatatlanul tánczolt az egész vendégsereg,
mely között sok magyar mágnás és fővárosi
arisztokrata volt látható. A táncz reggeli fél 8
óráig tartott; szép és fürgé tánczosnóink kitettek
magukért ez alkalommal; szintgy férfi-vendégeink
is megállták helyüket; az utolsó csárdást is több
mint 100 pár tánczolta, mely 6 órákor vette kez-
detét és fél 8 órákor ért véget, ekkor is csak
száz és száz »hogy volt« és »ujra« kiállítások ki-
sérétében.

Mulatságunk ily szép sikerének örülhetünk;
örülünk is, és emlékeznünk fogunk reá még akkor
is, ha majd már fejünket ósz fürtök fogják borítani.
Fogadják azért tisztelt pártfogóink még egyszer
köszönetünket, és tovább is bizva tisztelt jóaka-
róink pártfogásában, hódoló hálával

az egész bizottság nevében:

Farkas János.

A táncvizgalm alkalmával, a jótékonycél
iránti tekintetből a következő felüljétekek foly-
tak be:

	frt
Popper báró	25
Vaj Elemér báró	10
Heinrik István	10
Dr. Henrik Béla	10
Teller J.	10
Hangi Markus.	10
Klein H. J.	10
Dalmbert	10
Löv nstein M.	50
Wadlsteiner F. és Tarsa	50
Zettel és Deutsch az összes nyomtat- ványok és hűlygyczrendek elkészíté- tése díjtalanul, érték	50
Borhegyi F.	30
Krausz S.	30
Hans F. és fia	30
Mayer József	20
Prückler Zsigmond	15
Sutrel A.	10
I. nagy. Serfőződe Résv. társ.	10
Schachner J. A.	10
Központi tejcsarnok	10
Hoffmann József	10
Jokuthy Sándor	10
gr. Bethlen György	5
Bersuder, Lovag	5
Dr. Szabó József	5
Okolicsanyi Ödön	5
Friedmann Leó	5
Glück Frigyos	5
Feitler J.	5
Maria Stuart	1
Strauss J.	1
Harsányi Sándor	1
Böhm Gyula	1
Spitzer Mór	5
Totis és Kren.	5
Sommer György	5
Fenkli Gyula	5
Neumann Simon	3
Kuhn Károly	2
Stein Manó	2
Szenes Ede.	2

Ezen elősorolt jótévőink fogadják legőszintebb
köszönetünket, a bizottság és az egész házise-
mélyzet nevében

Holley Károly,
pénztárnok.

Zu Gunsten seines Krankenunterstützungsfonds hat das
geamnete Personal des „Grand Hotel Hungaria“ am 16.
Februar einen Hausball unter der Ägide des wackeren
Hotel-Directors, Herrn Josef Illits, abgehalten. Das
Arrangements-Comité bestand aus den Herren: Josef Hil-

lebrand, Präses, Jacques König, Schriftführer, Karl
Holley, Cassier, Franz Jurlovits, Franz Nuss-
nyát, Josef Behrer, Rudolf Kratochvil, Josef
Ritter, Johann Behrer, Franz Moravet, Koto-
man Schmidt, Karl Givizer, Johann Farkas,
Luis Kios, Karl Rozmanovic, Karl Napp und
Kerenz Läng.

Wollten Sie, verehrtester Leser und allerhöchste Leserin
wissen, wie echte Faszingslust, rechte Lebensfreudigkeit
und wahrhafte Gemüthlichkeit eigentlich aussieht, da hätten
Sie diesen der Humanität geweihten Ball mit Ihrer Ge-
genwart beehren müssen. Da gab es nur wahre Gemüth-
lichkeit, keinen Zwist, keinen Parteidader, jedes Claqueur-
und Kotterwefen war hievon ausgeschlossen. Die Parole
war: Frohsinn zu erwecken und denselben auch auf
alle anwendenden Ballgäste zu übertragen. Man kann mit
Fug und Recht den Hausball der „Hungaria“ eine erfrei-
schende, blühende Oase in der Einöde unserer sonstigen ge-
sellschaftlichen Lebens nennen.

Zum Gelingen dieses schönen Ballfestes haben außer
der geschätzten Gemüthlichkeit auch die freundlichen und
geschmackvollen Klautlichkeiten des Hotels Hungaria und
ein Kranz lieblicher Frauen und Mädchen beigetragen. Zu
den Toiletten der Tänzerinnen gab sich überall eine wohl-
thuende Farbenpracht, ein bestrahlender Farbenfün, der alle
krassen Effekte verjähmte, kund.

Wenn wir all die feinen Tänzerinnen hier auführen
wollten, wahrlich unser Druckerei-Bestger müßte gezwungen
werden, ein Paar Seiger mehr zur Begewingung der Arbeit
einzustellen. Wir möchten herzlich gern aus dem herrlich zu
schauenden Kranz einige Blüten herausheben, damit uns
nicht der Vorwurf werde, daß unser Lob bloße Phrasen und
eitel Gestunfer sei. Doch wir wissen nicht, wo anzufangen;
deshalb rufen wir Allen zu: Greift nur hinein ins volle
Menschenleben und wo ihr's padtet, da war es schön.

Nachdem das Interesse aller tanztüftigen Damen und
Herren sich heutzutage auf die Quadrillen konzentriert, so
wollen wir erwähnen, daß dieselben jedesmal von über
hundert Paaren getanz worden. Das Herren-Publikum
gehörte den verchiedenen Kreisen an, und wenn wir er-
wähnen, daß auch die Herren Hoteliers Kammer, Glück,
die Restaurateure Franz Kommer, Wirth, Herr-
mann, Wrabeg, Kienprecht, Raier, Friedl,
Reiner, Böhm, Cafetier Keller u. c. das Ballfest
mit ihrer Gegenwart beehren, so haben wir damit Alles
gesagt. Herr Kaufmann Löwenstein warferte an der
Gastwirth-Tafel in gelungenen und mit frenetischem Beifall
aufgenommenen Worten auf die Genossenschaft der Gast-
wirths und deren eben anwendende Mitglieder. Auch sehr
viele der Herren Oberkellner waren anwesend.

Das animirte Ballfest dauerte bis 6 Uhr Früh und
hat das Vallonité alle Urfade, mit dem großartigen Er-
folge — es sind weit über tausend Gulden zu Gunsten
der Krankenunterstützungskasse eingeslossen — zufrieden zu
sein und gebührt in erster Linie dem umsichtigen Hotel-
Director Herrn Illits das vollste Lob für das überaus
gelungene Arrangement. —

A borok ápolása és javítása.

Eddig a kén nagy szerepet játszott a pincze-
gazdászathban, különösen a régibb empirikusok
még maig is azt hiszik, hogy erős kénadagok által
a bor minden hibáit eltávolítják; az utóbbi kuta-
tások azonban kiderítették, hogy sok esetben a
kénezés egészen mellőzhető, hisz a vörös borok-
nál a kén még eddig soha sem alkalmaztatott és
mégis tartós és jó vörös borokat tudtak előállítani.
Emellett még sok esetben a túlságos kénéelés nem-
csak a boroknak, de még a hordóknak is ártal-
mára válhat, de mindezek daczára a kénézés egé-
szen mellőzhető nem lesz, mert a hordókat a
bennök képződő erjedés a penész és gombák
megsemmisítése miatt, a szokás szerint mindig
kénézni kell.

A kén alkalmazásba jó a hordók és borok kénezésénél, ugyis az újborok fékezésénél. Eddig általában azt hitték, hogy a kén hatása főleg abban áll, hogy a szénasz elégetése által a hordóban a levegőt absorbeálja és így a gombavegetatiót lehetetlenné teszi, mert már bebizonyult, hogy a kén savak a penész- s gombák szervezetét szétrombolják és e tekintetben hatnak. A kén savak iparkodnak a szénaszval egyesülni, miáltal a kén savak képződik. Ha a kén egyetlenik, akkor kén-savas gáz képződik, mely a vízben könnyen feloldható.

A kén alkalmazása a hordók kénezésénél ismeretes, általában a szokásos kén-szeleteket vagy kén-szeleteket használják, a melyek a kénbe mártott gomba vason szallagokból állanak, emellett sokkal jobbabb a kénbe mártott papirszeletek; mert az előbbi a vason égezősekor komáz szagot hagy hátra, azért legajánlatosabb az újabb időkben használni s a kénbe mártott elég-hetlen amianth vagy hegyi len alkalmazása; gyakran használják a kén-északi készületeket, vagy a kénbe adó lámpákait is, a melyekből a kén elégetése után a kén gáz a hordóba bevezetetik.

Mindenkor tekintettel kell lenni arra, hogy csak tiszta kén alkalmazassék, mert a közönségesebb sokszor arzenikumot tartalmaz. A kénbeadásnál rendszeren sok kén vesznek, egy 10 hektoliteres hordóba egy közönséges kénselet utig elég, a kisebbekbe vagy nagyobbakba aránylag kevesebb vagy több. Az öregb boroknak a betöltés előtt egy 10 hektoliteres hordóba 1/4 selet bevezetése elégséges.

A kénselet egy sodronyagmóra erősítetik és meggyújtják s a hordó felső nyílásánál beakasztva a hordó bedugaszoltatik; az égés közt lecsapogó kén az alatta függő pléhszelebe eseg.

Vörös borokat, ugyis az vörösboros hordókat kénezni nem szabad, mert a kén savak a vörösborszínét tönkre teszik; azért a vörösboroknak, vagy a fiatal, még utóerjedésben levő boroknak az utóerjedés bevezetéként csak egyszerű bor-szeleteket adunk.

Megjegyzendő, hogy amely hordó a kénbetétet magába nem veszi, vagy az égő kén vagy borszesz elalszik, arra mutat, hogy benne penész vagy ecetsav képződött; azért egy futatóval a hordóban létező fojtó légnemelt el kell távolítani, ha tehát egy a hordóba eresztett, sodronyra megszerített égő viaszgyertya világításnál a penész létezését felfedezük, vagy az ecetszag érezhető, úgy a fentebbi módon kell a hordókat kitisztítani. A kénbetétet arra is kell ügyelni, vajjon a nevezett hordóban nem volt-e előbb borszesz vagy pálinka? mert ez esetben könnyen robbanás történhet.

Az ásványvizek hamisítása.

Egy francia szaklap az óriási mérvben hamisított ásványvizek terjesztésével foglalkozik; e lap értesítése szerint pedig épen azon keserűvizek hamisítottak leginkább, a melyek mint használati szerek — Magyarország tekintélyes kiviteli cikkeit képezik — megérdemlik, hogy a fentebbi közlemény legáltalánosabban közöljék.

A Lőrincben fogyasztott ásványvizet — de különösen a hashajtóképele a Szajna vizéből gyártatik, amár a párisi városi laboratorium a hamisításokat konstátálta, e visszaélések megszüntetésére még sem történt semmi.

A bécsi konyha Berlinben.

Azt mondják, hogy a civilizált világnak nincs izlése és nem tudja, mi a jó; ez állítás kissé merészen hangzik, de igaz. Mert ha nem volna igaz, úgy nem lennének az angol husétek, mint a beafsteak, rostbeaf és rumsteak nemzetközi étel — és nem hódította volna meg a művelt népek konyháit és asztalait — és csakis a bécsi marhabas „gyürkői” és „porcogósai” szerepeltek volna. Sajnos, hogy a civilizált világnak nincs izlése és nem tudja, ami jó.

Tudják ezt a bécsiek? Talán nem épen úgy van! Mert érnyeiket nem ajándékozták el és marhabasukkal nem igen dicsekednek. Pedig épen e tapintatossággal áll az egész földtekén, egyedül mint bécsi. A híres rántott csirkétet máshol is kaphatjuk, és a bécsi bércsók az orosz hoostisiknak nem megvetendő concurrentiát csinálnak. De a bécsi marhabas mindenütt ritkítja párját, és mégis sehol sem dicsekszik, sehol sem magasztalják. Schiller bizonynyal szemlémel sem bírt, különben a bécsieket nem nevezte volna „Phäaokok”-nak, a kiknél a nyársat mindig forgatják. Épen a többi nemzeteknél sincs a szakácsművészet valami magas fokra fejlődve, mert csakis a vademberek kedvetleges süts, pörköls és párolás gyakorlatát követik a legtöbb esetben. Néhány bécsi vendéglősök megkísérlették a bécsi marhabas meghonosítását a „Spree” partján. Előzőleg csakis az „Osztrák-magyar egyet” néhány tagból álló testülete nevezhető utöröknek! A belföldiek mikénti magartartását majd a jövő fogja megmutatni.

Hanem egy másik bécsi husétel meghódította a berlini konyhákat, az úgynevezett „szelet”; ez ételnek a háromfélésében, mint: „természetes”, „morzás rántott” és „paprikás szelet” a Spree-árvos vendéglőiben megtartotta eredetiségét. Több, kedvező bécsi étel nem rokonszenvenek a „berlini konyhaintelli-

A hamisítás különféle módon történik. Az első eljárás abban áll, hogy az ásványvizet mind ama részekkel mestersegesen hamisítottak, a melyeket a vegyelemzés a természetes ásványvizekben talál — a melyek után a hamisítottak nevezetnek. Egy másik neme a hamisításnak pedig abban áll, hogy az illető források tulajdonosai — miután azok fokozatosan kimeríték, mely körülmény a fogyasztók szaporodásával egybevág — kérésüket egy szomszéd forrásból meríték, ha saját források több vizet már nem szolgáltat. Ez esetben az iverkeket ragasztott ezüsterák azonosak a hamisítással. Olyan esetek is előfordulnak, hogy a források tulajdonosai, az ismét eladóknaq üres iverkeket a rajtok levő ezüsterákkal együtt küldenek, és egy hordóban még valami más vizet küldnek. Az eladók azután megtöltik vízzel az iverkeket és a ezüsterákokat maguk ragasztják rájuk. Oly esetek is konstátáltak, a hol az ismét eladók a feliratokat és dugaszokat, a melyeket a szállítótól kaptak, utánozták, és hogy a csatlós még teljesebb legyen, a vizet a mű-ásványvíz-gyárakból hozatták.

A harmadik neme a csalásnak csak egy kis eltérés az előbbiektől, és csakis az ásványvíz tulajdonosait terhelik. Ez eszközöz az illetők akkor nyulnak — ha a források kiapadással fenyegetik őket.

Ugyanis fürások eszközözetnek, mivel pedig kisebb-nagyobb mélységben más vizek léteznek, a kimerült forrásokat ezek vízzel gyarapítják.

Sokszor a szomszéd források vizét felfogják és esatormazserü vezetékén át az egyik medenczébe vagy vízartóba folytatják, amely azelőtt a most kimerült forrás vízzel telítetett. Így aztán lehetséges, oly forrásokat nyitni, a melyek millióny liter vizet hoznak a forgalomba.

„A kereskedelmi miniszteriumban, egy végtelen nevezett francia lap, sátelezik ugyan egy ügyosztály, melynek feladata az ásványvizek körüli forgalmi üzelmekre felvigyázni, azonban működéséről még eddig nem tudunk semmit.

Miért? joggal tehetjük e kérdést; egyszerűen azért, mert még mindig az újjaszervezkedés stádiumában van, mely — amint látszik — egyhamar nem is fog életelni.

Azomban, ha a felvigyázói szolgálat szentesítve volna, a baj még sem lenne kisebb; mert e hivatal feladata csak abban áll, hogy a járulékokat konstátálja, a melyeket a források tulajdonosai az államnak fizetni tartoznak. A felvigyázói ügyosztály az ásványvizek vegyi vizsgálatával semmit sem törődik, s így e vizek minősége felől sem tudományos, sem ellenőrzési kimutatásaink nincsenek.

Az egyletek mint közvetítők.

A miskolci pinczer-egylet az első, mely utöröként szerepel a közvetítés feladatában, mint a hogy azt lapunk más helyén olvasható. Azok a maganosok, akik a közvetítés által a megelhetés nehézségeit küzdötték le, a kik életpályájukat tekintették ezt a foglalkozást, most lassankint ki lesznek szorítva a hatalmasabb egyletek által, melyek nagyobb hivatást éreznek a közvetítésben. Mi nem mondjuk azt, hogy a miskolci vagy más pinczer-egyletek azért tennek ezt, mert a maganosoknál tapasztalt visszaéléseket akarják megszüntetni, vagy holmi észlelt rendtelenségeknek akarják elejét venni. Nem mondhatjuk azt, mert igen sok ügyünköt ismerünk, ki lelkiismeretesen fogja fel hivatását és lelkiismeretesen teljesíti kötelességeit. Nem tudjuk még, hogy mi indította a miskolczianak eme lépésre, csak annyit, a mennyit egy miskolczai hírlap emlit. Ez azt mondja: „Csakis helyeselni lehet a városi tanács eme engedélyező intézkedését, amennyiben a közvetítési ügyek, az eddig sokszor tapasztalt

rendtelenségek és visszaélések megszüntetésével a munkaadók, különösen a nagyobb vendéglősök előnyére, jövőben úgy lesznek vezetve, a mint azt az alapszabályok mellett működő testülettel elvárni lehet. Mint nagyon szép és elismerésre méltó körülményt említtük meg azt is, hogy a pinczer-egylet a közvetítéseknel nem saját hasznára fog működni, hanem bizonyos jötekményeket befolyó tiszta jövedelmet az egylet beteg tagjainak gyógykölsége és segélyezésére fordítja.

Erre vonatkozólag csak azt jegyezzük meg, hogy az egyletek közvetítési gyakorlatának olyannak kell lenni, hogy sohasem egy vagy két egyleti tag önkényétől vagy teljhatalmu akaratától függjön, hanem minden lépés az egyesület nevében, akaratával egyezőleg, annak szellemében történjen. Mert ha ez egy egyleti tag vezetésére bízatik, akkor csak maradjunk inkább az ügyünköknél, a kik nagyobb részt azon törekszenek, hogy állásukat ne koezkaztassák, mert ezeket is az egylet választja s bizonyára azon törekszik, hogy olyan megbízható ember vezesse a vendéglősök és pinczerek ügyeit. Egyébirant a közvetítési kérdéssel alkalmaslag behatóbban fogunk foglalkozni. Addig is kívánjuk, hogy siker koronazza a miskolczai pinczer-egylet vállalkozását. S—i.

A korcsmai hitelezésről.

„A hitel gonddal jár”, azt mondja egy régi közmondás. Manapság azonban igen sokan vannak, a kiknek a hitel gondot nem okoz, a megfizetés még kevesebbet.

Nagy kelemetlenség az üzletemberre az, hogy fejlődével szemben a készpénzfizetéssel nem a legsimábbán áll, annál is inkább áll ez a vendéglősökre nézve.

Egészen más állapot az, ha a munkás vagy a kisebb hivatalnok biztos keresetéből vagy havilízetéséből hetenkint vagy havonkint részletekben törleszt terheit; pedig ez eljárás által az illetők semmi előnyben sem részesülnek, mert könnyebb naponkint kisebb összegeket kifizetni, mint minden héten vagy hónapban nagyobb összegeket letenni.

Az ily hitelezésről mi itt nem beszélünk, hanem az olyan legveszélyesebb fajtájú vendégekről, akik magukat féligmeddig a vendéglősök befelcsiklés és szájjaskodásuk által, ha csak lehet, hitelképességet szereznek maguknak és eléinte a pinczérnek néhány krajczár vagy hatosall kitorólki a szeméit, hogy maguknak „finom vendégként” tüntessék fel, míg egyszer elfelednek fizetni, más alkalommal ismét nem hoztak pénzt magukkal s így tovább; később azután megfizetik, hogy bizalmat ébressenek maguk iránt, míg végre egy rendszeres szivattyúzás után többé nem mutatkoznak.

Ha az embereknek nem hitelezünk, kimaradással fenyegetődnék”, sőhajt nem egy vendéglős. Ebben az esetben mindenki inkább választja az első, mint az utolsó bosszúságot, a legtöbb vendéglősökben a felelősség nem terbeli a vendéglőst, mert a pénzbeszedés a főpinczér dolga és a vendéglős pénzét tőle követeli. Már nem egy pinczér ment lépre az ilyen finom uracok előkelő modora és bőkezűség mutató néhány krajczár ajándéka által, s nemcsak, hogy szép összegig hitelez nekik, sőt sokszor még készpénzzel is szolgál, míg egy szép napon az illető urak elpárolognak.

geneziák” nézetével és javításokat tesznek az említett azeletek mikénti elkészítésében.

Ajók és mörögöld ezetes ugorka darabokat mellőkelnek a szelethez; így és nem másképp találják fel it a „természetes” és „morzás szeleteket”, mert másképp nem eszik meg sehol és nem is kaphatók sehol. Az elkényeztetett bécsi izlés épen úgy fellázad e barbár szokás ellen, mely kedves éteket kivétközteti formájából — mint egy műtrő, ha a „Vénus”-t królimban, vagy a belvederi Apollót fején cylinder kalappal látná. Utóvégre is a szokás nagy ur és hálát kell adni az Istennek, hogy a berlini szakácsnők arra a gondolatra nem jöttek, hogy a szeletmorzások közé szarvasgombát vágjanak. A szarvasgombával vegyített morzás szelet a csélesapságnak koronáját tenné fel.

A bécsi szeleteken kívül még a „rostélyos” honosodott meg Berlinben és ezt reformálás alá nem is vették.

Egy nem valódi bécsi étel a „magyar gulyás” minden pikánsága daczára megtartotta eredetiségét és el nem berlíniesedett. Csakhogy a berliniek a magyar helyesírással nem a legjobban vannak, mert „Gullasch”-t írnak; a „pörkölt”-ről tudomásuk sincs és itt egyszerűen csak „bornyony gullasch”-nak nevezik.

A mi a tészta ételket illeti, azzal Osztrák-Magyarországon kívül vajni ritkán találkozunk. Háiba keresünk „smarn”-féléit, sehol sem akadnak szakácsnők, a kik a tészta ételket szeretettel kultiválnak. Minden nemzet megelégszik az ő egyszerű tésztaételével; az angolnak meg van a puddingja, a francziának az omeletteje, a németnek a sült lepénye és az orosznak a progja. A többit aztán, mint a torták és pástétomok készítését a czukrászra bízzák.

Ami a kiscrét, hogy a „bécsi smarn”-t és „zsíral leöntött máskicot” a berlini vendéglők éttermeibe bevigyék, nem sikerült és az ott levő bécsi vendéglősök közül csak háromnak jutott a szerencse, hogy a neve-

zett ételket a napirenden fomatarthatták. A hársfák alatt léteznek még az „Ainsé” francia és a „Società italiana” vendéglők, egy angol reggeliző helyiség, több speciális konyhák, ezek között két német sörcsarnok is.

A vendéglős-üzlet itt más alakokban nyugszik, mint Bécsben. A száz száma menő „table d'hôte”-k, elvonják a vendéglőstől a legjobb déli közönséget; ezek után utalva van arra, hogy jutányosság által magához vonja a vendégeket. Egy ebédteríték 1 márka, 1 márka és 25 fillérből van a poigári osztály részére megállapítva. Csakis egyes előkelőbb helyiségek kérnek két és harmadélt markát egy ebédterítékért. Az agio leszámitása után egy teríték a mi pénzünk szerint 50 kr., a legtöbb esetben 1 frt 25 krba kerül.

E terítékekkel 4—7 fogás jár, halakkal és rendszeren kétélle pesenyével; némely fogások három-négyféle választékból is állanak. A kenyér a vendég szabad rendelkezésére áll, csakis az italok számítottak külön. A vendéglői helyiségek rangszerűleg elkülönöztek, a vendéglősök különszobákra váltó beosztás ott nem létezik; ami a vendéglős üzletvitelt nagyban megkönnyíti. A vendéglők valódi üzletideje az esti és éjjeli órákra esik. Ez időközben roppant mennyiségű sör fogyasztatik el és mindenütt a la carte étkeznek. Ha a déli étlap csak három-négyféle fogásokra szorítkozik, annál diszabb lesz az esti étlap, a mely a legtöbb esetben sokszor száza is menő változatosságból áll.

E diszes helyiségek tulajdonosai nem bírák ki a versenyt az itt letelepült idegen sörcsarnok tulajdonosokkal, a melyek még folyvást szaporodnak. Ezek nemcsak nagy sörcsarnokok, hanem egész sörpaloták, a melyekben az étterem a második, sőt a harmadik emeletet is elfoglalják és egész népvándorlat ülhet az asztalokhoz.

Elfordulhat, hogy egy ismerős vendég zavarban van — és éppen az ilyen irányában bizalmatlanok. Azért 2-3 forintot meghaladó hitelezésnél többre ne bocsájkozzunk. A tapasztalás eléggé bebizonyította, hogy a kárt mindig a hitelező szenvedti.

Zubereitung des Chynschid-Eierkudens.

Man nehme für sechs Personen zwei wohlgeschmackene Karpienmilcher, die man durch fünf Minuten lauges Eintauchen in kochendes Salzwasser weiß macht.

Man nehme frischen Chynschid, groß wie ein Dührerei, dem man eine kleine in Atome gehackte Chalotte zusetzt. Man habe die Milcher und den Chynschid zusammen, man sie vollständig zu mischen, und thue das Ganze in eine Cafeterolle mit einem heiligen Stüde guter frischer Butter, womit man es anfruchtet, bis die Butter geschmolzen ist. Das ist die Hauptfache bei diesem Eierkuden.

Dann nehme man ein zweites Stüd Butter nach Belieben, verbinde es mit Petersille und Zypole und thue es in eine fischförmige Schüssel, worin der Eierkuden gemacht werden soll, mit dem Saite einer Citrone. Das stelle man auf heisse Asche.

Dann rühret man wohl Eier, so frisch als möglich, schüttet die Butter mit den Milchern und dem Chyn hinein und rühret alles gut zusammen.

Dann macht man den Eierkuden auf gewöhnliche Weise, sucht ihn aber lang, bis und weich zu machen; man muß ihn geschickt auf der Schüssel ausbreiten, auf der er servirt werden soll, und schließlich zum Eien auftragen.

Diese Schüssel schickt sich für feine Frühstüde, für Vereinigungen von Liebhabern, wo man weiß, was man thut und welchen Wetens ist. Wenn man sie mit gutem alten Wein benetzt, wirkt sie Wunder. Wie wollen noch einige Bemerkungen für die Zubereitung geben.

1. Man muß die Milcher und den Chynschid mit der Butter schütteln, ohne sie zum Kochen zu bringen, damit sie ja nicht erhärten, sonst vermischen sie sich nicht gut mit den Eiern.

2. Die Schüssel muß tief sein, um die Beirthe, welche zusammen läuft, mit dem Eißel serviren zu können.

3. Die Schüssel muß etwas erwärmt sein; wäre sie kalt, so würde sie dem Eierkuden alle Wärme entziehen und die Butterance, auf welcher er beruht, gerinnen machen.

Szállodák tisztítása.

Üdvös reformon tőri a fejét most a szegedi főkapitány: megakarja a szegedi szállodákban szüntetni a mostani szobaleány rendszert, a »Szegedi Napló« erről a közetközökép ír: »Gyalázatos régi szokás volt eddig a kisebbbrangú szállodákban, hogy a szállodatulajdonosok és bérlok a tisztítás és világítás költségeit a szobaasszonyok által fizetteték. A társadalomnak ezen a söpredékei szivesen vállalkoztak ezekre a költségekre, csakhogy szabad legyen vásárt útioők az erkölcsből. Rendesen valami elzüllöt leány volt az áldozat, aki szobaleány címen szerepelt a szállodában. Nem írjuk le azokat a visszaéléseket, amiket ezáltal az erkölcs, tisztesség és közegészség ellen elkövetett a szállodákban. Szegeden már régen érezték, hogy ezeknek az állandóan botrányos állapotoknak véget kell érniök. Miért húnyt eddig is szemet a hatóság, az szinte értelmetlen. Lehet, hogy a szállodatulajdonosok érdekeit kimélték, akik azonfelül, hogy a szállodák takarítása, mosás és világítás költségei alól egész évben föl voltak mentve, még azt is kikötötték, hogy a szobaasszony újkörök értékes ajándékok adjon a feleségének. Egy botrányos eset gyorsította a főkapitány azon munkáját, hogy az efféle üzelmeket a szállodákból kiszorítsa. A rendezettebb városokban ez már régen meg van szüntetve.« — Eme kényes esethez csak annyi kommentárt fűzünk, hogy ha ez így áll, ahogy a lap írja, akkor ez nem valami szép fényt vet Szeged szállodái viszonyaira. Reméljük, hogy az érdekeltek bennünket megfognak nyugtatni az iránt, hogy nem egészen így áll a dolog...

Budapesti pinczér-egylet.

A budapesti pinczér-egylet t. cz. tagjai ezennel tisztelettel felkérnek a **hétfőn, 1891. évi márczius hó 16-án**, a fővárosi vígadó eltermében, I. emelet, este az üzleti órák után tartandó

rendes közgyűlésre

minél számosabban megjelenni.

Napirend:

- I. Évi jelentés.
- II. Az egyeleti tisztviselők választása.
- III. A választmány indítványai és jelentése.
- IV. Indítványok és interpellációk a tagok részéről.*)

Budapest, 1891. márczius 1-én.

Böhm Emil,
elnök.

* Die P. T. Mitglieder des Budapester Kellner-Vereines werden hiermit höflichst eingeladen zu der Montag, den 16. März 1891, in dem Speisefalle der hauptstädtischen Redoute, 1. Stock, Abends nach den Geschäftsstunden stattfindenden ordentlichen General-Versammlung zahlreich zu erscheinen. Auf der Tages-

*) Indítványok a tagok részéről az alapszabályok értelmében 3 nappal a közgyűlés előtt irásbelileg az egyeleti helyiségben (Granátos-utca 8.) beterjesztendők.

Ordnung stehen: 1. Jahres-Bericht 2. Wahl der Vereins-Funktionäre. 3. Anträge und Bericht des Ausschusses 4. Anträge und Interpellationen von Vereins-Mitgliedern, welche jedoch laut Statuten 3 Tage vor der General-Versammlung schriftlich in der Vereins-Kanzlei eingereicht werden müssen.

Orvosi kimutatás

a „budapesti pinczér-egylet“ részére:

Év, hó	1890.	1891.	Összesen
Február	9	1	49
Márczius	8	2	55
Április	10	1	59
Május	11	—	52
Junius	21	—	37
Julius	19	2	56
Augusztus	14	1	35
Szeptember	18	1	39
Oktober	19	1	53
November	19	1	52
December	13	—	48
Január	10	1	44
Összesen	171	11	578

Kelt Budapesten, 1891. február hó 5-én.

Dr. Haslinger J. János,
egyleti orvos.

Jegyzőkönyv.

Felvetett a budapesti pinczér-egylet 1891. február hó 23-án megtartott rendes havi választmányi üléséről.

Jelen voltak: Böhm Emil elnök. Tomola Roland alelnök. Farkas János titkár. Csagala Károly, Weiss Győző, Hamm Károly, Marczinka József, Kiss Henrik, Hautzinger János, Mőzer István, Kopp János, Balda Nándor, Duchon János, Szahó Imre, Molnár Agoston, Pfeilmayer Antal, Cseh János, Laskovics József és Koller Ferencz választmányi tagok.

Napirend: 1. A jegyzőkönyvek hitelesítése. 2. Évi pénztári-jelentés. 3. A közgyűlés tárgyában. 4. Bali jelentés.

1. Farkas János három ülés jegyzőkönyveit felolvassa, melyek helyesnek találtaiván, hitelesítettnek, és pedig az 1-ső Molnár Agoston és Cseh János, a 2-dik Pfeilmayer Antal és Hautzinger János, és a 3-ik Weiss Győző és Balda Nándor által.

2. Tomola Roland a karácsonyfa-ünnepélyt rendező bizottság elnöke a választmányi elé terjeszti az ünnepély eredményének kimutatását, és jelenti, hogy a gyűlö-ívek útján befolyt összeg 838 frt 89 krt tesz ki; ebből 12 szegény gyermek felruházására kiadott 674 frt 80 kr. Marad tehát a segélyező-alap javára 164 frt 09 kr. E szép eredmény eljenzéssel vétett tudomásul és Tomola Roland b. elnöknek köszönet szavaztatott az ünnepély rendezése körül kifejtett buzgalmaért, ép úgy a hölgy-bizottságnak is.

3. Farkas János titkár felolvassa az évi pénztári-jelentést, mely 751 frt 52 krt. azaz hétszázötvenegy forint és ötvenkét krajczár tiszta nyereséget mutat ki. Nagy eljenzéssel vétett tudomásul.

4. Elnök előterjeszti a választmányának a közgyűlés tárgyait, mire a közgyűlés megtartásának napja márczius hó 16-ára határozottatott el. Mint az előző években, úgy az idén is éjjeli 12 órákor a főv. vígadó első emeleti eltermében fog megtartatni a közgyűlés, melyre a következő napirend állapítottatott meg: 1. Az évi jelentés. 2. A tisztviselők megválasztása. 3. A választmányi jelentése és indítványai. 4. Indítványok és interpellációk a tagok részéről.

Megválasztattak a kiljelőlő-bizottságba: elnökül Pfeilmayer Antal, tagokul pedig Cseh János, Duchon János, Weiss Győző, Kopp János és Farkas János. Tudomásul vétett.

5. Tomola Roland bál-bizottsági pénztárnok előterjeszti a választmányának a még nem egészen teljes bál-kimutatást, melynek eddigi eredménye a következő: Bevétel a pinczér-egylet részéről 2283 frt 62 krt; összkiadás bál-költségekre 1533 frt 77 krt. Jelenti továbbá, hogy a teljesen elkészített kimutatást a közgyűlés elé fogja terjeszteni. Tudomásul vétett.

6. Elnök jelenti, hogy Hanzl Márton egyeleti tag lösebéből kigyógyult, azonban újlag megbetegedvén, a segélyezést kéri. Megszavaztatott.

7. Miután az ezidei választmányának ez volt az utolsó ülése, Farkas János a választmány nevében meleg szavakban mond köszönetet az elnöknek és alelnöknek 3 évi működésük alatt kifejtett ügybizógi tevékenységükért. A választmány tagjai helyeikről való felemelkedés által fejezik ki köszönetüket a távozó elnöknek.

8. Elnök a választmányi szíves támogatását és hűségét köszöni meg, melyet irányában működésének tartama alatt tanusított, és kívánja a megválasztandó elnöknek, hogy őt is ily választmány

támogassa; így aztán bármily veszélyes ellenféllel szembezállhat és egyeletünk virágozni fog. Elnök ezen bucsu-beszédét zijok eljenzés követte.

Több tárgy nem lévén, elnök az általa vezetett utolsó választmányi ülést éjjeli 2 órákor meleg bucsu-szavak kíséretében beereszti.

Farkas János,
titkár.

Éljen Hillebrand József!

a budapesti pinczér-egylet leendő elnöke.

Üdösfall. Dem rübrigen Kaffier des Budapester Kellner-Vereines, Herrn Ludwig Czepka, dessen Schwägerin Frau Pauline Richter vor acht Tagen nach längerem Krankenlager und im Alter von 34 Jahren das Zeitliche segnete, sprechen wir aus diesem Anlasse unsere herzlichste Anteilnahme im Namen des Vereines aus. Möge der Dahingeshiedenen die Erde leicht sein.

* Zu den Attributen eines vorzüglichen Hotels gehören auch spiegelblaue Fenster-Vorhänge. Zu der Zeit, wo es auf allen Gebieten Konkurrenz gibt, ist ein Mann Namens **János Pompl** aufgetaucht, welcher die Reinigung aller Sorten Vorhänge aus dem Fundamente versteht. Seine Png-Anstalt befindet sich in der szászház-utca 24. Es kostet nur einmal den Versuch zu machen, und Jedermann wird hochbefriedigt wieder zu ihm kommen. Es lebe die ehrliche und berechtigte Konkurrenz. Eine einfache Korrespondenzkarte genügt.

Umgestaltung des Negationsgesetzes. Von wohlunterrichteter Seite kommt der „Zünft. 3.“ die nachfolgende für das konimirende Publikum hochwichtige Mittheilung: Die Erfahrungen, die durch die Einführung des neuen Negationsgesetzes vom 1. Jänner 1889 gemacht wurden, sind in der Praxis so trauriger Natur, daß der Finanzminister sich veranlaßt gefunden hat, schon im ersten Jahre Vorberuhungen einzuleiten, dem Uebel zeitlich entgegenzutreten. Das Gesetz, welches Geld um jeden Preis schaffen wollte, hat sich bitter gerächt, weil durch das ausschließliche Schankrecht des Pächters sowohl der Plattenium als auch der Weinhandel im Allgemeinen gelitten haben. Die Regierung geht nun daran, die Negation mit dem ausschließlichen Schankrecht nicht wieder zu verpadten, sondern bei den früher bestandenen Einhebungsgebühren von fl. 3 per Hektoliter den Schankwirthen gegenüber zu verbleiben, dagegen die Verberuhungssteuer im Allgemeinen von 1 fl. 65 kr. auf 2 fl. 70 kr. per Hektoliter zu erhöhen. Der Staat findet auf diese Weise leichter seine Rednung, der arme Wirthshaus-Konjument bekommt billigeren Wein, und der Weinhandel gewinnt seine frühere Ausdehnung, wobei die oft gemeldeten Unzufriedenheiten zwischen den Negationspächttern und Schankwirthen, die insbesondere in den Dörfern üppig wucherten, aufhören werden.

Die Hotel-Aktien-Gesellschaft hielt am 22. Februar um 11 Uhr Vormittags unter dem Vorsitze Stefan v. Heinrich's ihre Generalversammlung ab. Der erzielte Reingewinn beträgt 73.770 fl. 14 kr. Der Coupon wird mit 8 Gulden (10 pCt.) eingelöst. Zu Aufsichtsräthen wurden Sign. Janovics, Béla Kileényi, Anton Neumann und Em. Pollak gewählt.

Tanzkränzen in Temesvár. Die Temesvárer Gastwirthe und Kaffeesieder-Gesellschaft in Verbindung mit dem dortigen Kellner-Verein wird am 2. März in den städtischen Redoute-Saalitäten unter dem Protektorate der Frau Laura Krišta ein Tanzkränzen zu Gunsten ihrer Krankenkasse abhalten. Das Arrangements-Comité besteht aus den Herren Georg Jilits Prábes, János Klaber Vicepräsident, David Grohmann Kaffier und Albin Cservenka Schriftführer. Nicht so, ihr Herren, damit liefert ihr den unumfänglichen Beweis von gesellschaftlichem Sinn und brüderlicher Entracht. Dadurch ist das Zeugniß erbracht, daß an der Spitze der Genossenschaft der Temesvárer Gastwirthe und Kaffeesieder Männer stehen, die bedeutend weiter über ihren Horizont hinaus leben und denen nicht allein nur ihr spezielles Wohl, denen auch das Wohl ihrer Mitmenschen am Herzen liegt. Es freut uns, all das Gefolge behaupten zu können und wünschen wir zugleich, daß es den vereinten Bemühungen der Herren auch gelingen möge, daß ein bedeutender Ueberfluß der Krankenkasse zugeführt werde. Ja, das würde uns herzlichst freuen, gleichwie es uns auch unerledigt große Freude bereitet hat, daß man unsere Wenigkeit durch Ueberwindung eines Tischeletzjegy ausscheidete, während wir anderseits mit aufrichtiger Betrübnis mitzutheilen genöthigt sind, daß uns gerade zu jener Zeit das persönliche Erscheinen in Temesvár nicht möglich ist, wir aber im Geiste zuverlässlich unter ihnen weilen werden. Wir reichen unsere Rechte dar und sind gerne bereit, einen uns aus Temesvár eingehenden Bericht über das Kränzen voll zum Ausdruck in unserem Blatte zu bringen. Noch glauben wir herausfühlen zu können, daß die uns gegenüber erwiesene Liebenswürdigkeit in erster Linie vom Herrn Cafetier I. K., den wir zwar persönlich zu kennen nicht die Ehre haben, stammt. Ihrer Gunst uns weiterhin empfehlend, sehen wir einer ausgiebigen Berichterstattung gern entgegen. Viel Vergnügen und obendrein reichlichen Zuspruch für die Krankenkasse. — Möge das Wirken und die Schaffensfreude der Temesvárer Gastwirthe und Kaffeesieder-Gesellschaft auch in weitere Kreise bringen.

A miskolczi pinczér-egylet mint közvetítő. Miskolcz város tanácsa, mint iparnótáság, legutóbb

megtartott ülésében engedélyt adott arra nézve, hogy a miskolczi pincér-egylet, melynek ez idő szerinti ideiglenes elnöke Bok József és titkárja Schwarz J. dr., Karner Miklós koronai vendéglős könyvelője és üzletvezetője, a munkaközvetítést saját tagjaira, minden iparengedély nélkül gyakorolhassa.

Ein gemüthliches Gasthaus. Der ehemalige Berliner Scharfrichter Krautz ist unter die Gastwirthe gegangen; in der alten Jakobstraße hat er sein Lokal eröffnet und soll derselbe horrible diету, sich eines sehr lebhaften Besuches erfreuen. Herr Krautz würzt seinen Gästen das Mahl durch pikante Hinrichtungs-Geschichten aus seinem thatenreichen Leben und zeigt ihnen zur besseren Verdauung den berühmten Pflaumen und das scharfe Hentereibei. Einer seiner kochbuchweidischen Gehilfen, der sogenannte „Anker“, soll sich auch jetzt noch als Keller in seinem Geschäft befinden, was jedenfalls zur Erhöhung des Preizes dieses erotischen Lokales beitragen soll. Wir wünschen den Besuchern und Gästen dieselben „fröhliche Stunden“ und einen gesegneten Appetit (!?)

Szamárhús-mészárszék. Egy új-lerchenfeldi mészáros látván, hogy Bécsben a lóhúst kimérők jó üzletet csinálnak, elhatározta, hogy szamárhús mészárszékét állít, ugyanis sok szamár van a világon. Új-Lerchenfeld lakossága annyira pártolja az új iparágat, hogy az élelmes vállalkozó újabb szamárhús mészárszékét föllállítását tervezi.

Ein Welt-Feinschmecker-Kongress soll noch in diesem Jahre, und zwar am 26. November in Wien abgehalten werden. Diesbezüglich erfahren wir, daß die Idee zu diesem jedenfalls „geschmackvollen“ Kongresse von dem Küchenchef Herrn Anton Stupa in Wien ausgeht. Der große Rathhaussaal soll die Staffage zu diesem

Kongresse bilden und Bürgermeister Dr. Priy, welchem Herr Stupa sein Projekt schon persönlich unterbreitete, hat seine Genehmigung ausgesprochen, die Räume des Rathhauses zu diesem Zwecke zur Verfügung zu stellen. Die Feinschmecker in Ungarn werden daher gut thun, sich das Datum des 26. November in ihr gastronomisches Vermerkbuch einzutragen.

Pferdefleisch. Der Landes-Verein der Thierärzte in Budapest besahte sich in seiner neulichen Ausschuffung mit der Frage der Pferdefleisch-Ausföhrung, welche infolge der Höhe der Fleischpreise aktuell geworden. Der Verein wird an den hauptstädtischen Magistrat das Ansuchen stellen, nach Beispiel der übrigen großen Städte, wo das Pferdefleisch in der Ernährung der armen Bevölkerung eine große Rolle spielt, zum Schlagen der Pferde für den allgemeinen Konsum die Konzession zu ertheilen.

Welt-Kochkunst-Ausstellung in Wien. Zu den Kreisen der Köche Wiens wurde die Idee angeregt, im Jahre 1894 eine Welt-Kochkunst-Ausstellung in umfangreichen Maßstabe zu veranstalten. Man hofft, daß durch diese Ausstellung die Kochkunst bedeutend gefördert und dieses Unternehmen für die hauswirthschaftlichen Verhältnisse Wiens überhaupt von großem Vortheil sein werde. Zur endgültigen Beschlußfassung dieses Projektes fand am 26. Jänner im Gebäude der k. l. Gartenbau-Gesellschaft eine zahlreiche Versammlung statt, zu welcher alle Interessenten für dieses Unternehmen eingeladen wurden. Mehrere Großindustrielle haben sich schon jetzt bereit erklärt, dieses Unternehmen mit namhaften Beträgen zu unterstützen.

Schneid- und Reibmaschine für Küchenwirthschaft. Auf der Berliner Kochkunst-Ausstellung konnte man unter Andern auch eine Schneid- und Reibmaschine für Küchen sehen, welche wegen ihrer Handlichkeit und produktiven

Arbeitsleistung in unseren Gasthausküchen allgemein eingeföhrt zu werden verdient. Dieselbe wird von F. Garbe in Breslau (Vincenzstraße 14) erzeugt. Man kann mit dieser Maschine sämmtliche in der Küche vorkommenden Gemüse und Früchte und auch selbst die feinsten Zerkleinern schneiden, ferner alle übrigen Sachen, wie: Mandeln, Muskat, Ingwer, Kaffee, ferner Semmel, Zucker etc. reiben, Jagouffeln für Suppen und Salatbereitung in 5 verschiedenen Figuren ausföhren und dies Alles mit überraschender Schnelligkeit und Exaktheit, endlich auch bei vollkommener Gefahrllosigkeit der Handhabung.

Die Kochkunst-Ausstellung in Berlin wurde, wie uns von dort geschrieben wird, mit einem Gulyás-Freistochen geschlossen. Eine ganze Schaar ungarischer Kochkünstlerinnen aus Budapest, Szegedin, Debreczin, Temesvár, Arad, Jala-Egerfegh und Gott weiß wo Alles her, ist dazu express nach Berlin gekommen. Sie haben Alle ihre Heubel und ihre schönsten Kleider mitgebracht und wurden von einem Landsmann, „der sich in Berlin auskennt“, einstweilen herungeföhrt, bis der große Tag scheint, an welchem die Welt erfahren soll, welche von diesen Damen das beste Gulyás — parden, in Berlin schreibt es sich „Gullasch“ — ist.

Edite, bibite Collegiales! Nach den neuesten Anweisungen des Berliner statistischen Amtes hat im Jahre 1889 bis 1890 der durchschnittliche jährliche Bierkonsum in Deutschland 106 Liter pro Kopf erreicht, was gegenüber den vorausgehenden Jahren, in welchen der Konsum zwischen 95 und 98 Liter schwankte, eine auffallend große Steigerung bedeutet. Es wurden in diesem Jahre in Deutschland ungefähr 400 Millionen Liter Bier mehr als in den letzten Jahren getrunken.

Osztr. magy. szab.

Az ajtót be!!!

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

Közel 50,000 darab működésben. 6-szor kitűntette.

Nélkülözhetlen Szállodák, kávéházak, éttermek, stb. részére.

Minden ajtóra vagy kapura alkalmazható.

SCHULZE C. F. és társa

Budapest, nagymező-utca 66.

Arjegyzékek ingyen és 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. ☎

Képviselet: Welsch Emil Budapest, Lipót-körút 24.

Emil Welsch Budapest, Lipót-körút 24. Vertreter:

KITÜNTETVE TÖBB ARANY ÉS EZÜST ÉRMEKEL.

TÖRV. BEJEGYZ. VÉDJEJY

COGNAC

ELSŐ ALFÖLDI

COGNAC-GYÁR

HACKER FERENCZ

• KECSKEMÉTEN •

Goldene und silberne Medaille.

Chocolad Stühmer

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Schutzmarke.

Auerkannt als das beste Fabrikat.

Vorrätig in den meisten Spezereiwaaeren-Handlungen Budapests und der Provinz

Grösste Fabrik Ungarns.

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

CARL HOFFMANN

Budapester Leichenbestattung

IV. Bezirk, Leopoldgasse Nr. 6.

Ausführung schöner und preiswürdiger

Leichen-Bestattungen

mit nach französischem Muster gebauten eigenen prachtvollen

GLAS-LEICHENWAGEN.

Besonders bemerkenswerth

I., II., III und IV. Classe Bestattungen mit Glas-Leichenwagen.

Prachtvolle Aufbahrung zu jeder Classe.

Lager von

HOLZ-, METALLSÄRGEN

und

Grab-Kränzen.

Ueberführung von Leichen in hermetisch verschlossenen

DOPPEL-METALLSÄRGEN

nach jeder Richtung des In- und Auslandes.

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

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

Für leidende Füße empfehle ich mein Erzeugniss in Fussbekleidung.

GERÓ ADOLF

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