

FOLYÓIRAT  
SZÁLLODÁK,  
VENDEGLŐK  
és  
KORCSMÁROSK  
SZÁMÁRA.

# A VENDEGLŐS.

SZERKESZTŐSÉG  
és  
KIADÓHIVATAL  
IV.  
HAJÓ-UTCZA 6.

(Gasthaus-Zeitung.)

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

**LETH LAJOS**

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

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

Pénztárnok **CZEPKA L. Casfter.**

Der Budapestler 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, Hutgasse Nr. 14.

A „budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata“ f. évi márczius hó 24. délután 3 órakor a fővárosi vigadó nagytermében tartja közgyűlését, melyre a tiszt. tagok tisztelettel meghívotnak.

Die Budapestler Hoteliers-, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft hält am 24. März um 3 Uhr Nachmittags im großen Saale der hauptstädtischen Redoute ihre Generalversammlung, zu welcher sämtliche Mitglieder höflichst geladen sind.

Budapest, márczius 15-én.

Márczius 24-én tartatik meg az ez évi közgyűlés. Az igen tisztelt tagok értelmességére és igazságszeretetére appellál „A Vendéglős“, mert csakis a közgyűlés az a hely, hol a többség meggyőződésének és akaratának kifejezést adhat. Lapomat illetőleg bátran nézek a tisztelt közgyűlés határozata elé.

**Wagner József,**  
szerkesztő.

Am 24. „März wird die Generalversammlung abgehalten; das »A Vendéglős« appellirt an den geehrten Sinn und die Redlichkeit der hochgeehrten Mitglieder der Genossenschaft; die Generalversammlung allein ist der Ort, in welchem der Ueberzeugung und dem Willen der Mehrheit Ausdruck gegeben werden kann und darf. Ich sehe begütlich meines Blattes der Entscheidung der geehrten Generalversammlung münlich entgegen.

## A budapesti halpiacz.

A régi Pest dunamelléki utcaját járva, az ódon kövekkel ismerős benszülött ember nem egy olyan házra akad, a melyben halászmester volt, vagy most is az a házigazda. A vízzel bőven megáldott városnak régi időkől fogva számottevő lakói voltak a halászok. Hajdanában, mikor a jobboldalon volt a város középpontja, a budai vár külvárosa volt a halászkok telepe is; a Halászárosból kerültek fel az izes dunai halak a várbeli nagy urak piacára. A mostani generatio, de még az előtte való is, már a balparton látta mindig a halászkokat. Itt laktak a régi pesti utcákban, itt kötöttek ki öblös bárkák a pesti Dunaparton, melyet akkor töltöttek fel a dunaparti börgyárosok bőr-hulladékkal, a város atyái szeméttel. A pesti szakácsnék régi ideáljai, a nyalka húszerlegények a bárkák bádögverte kanyós orrát innét fordították neki reggelint a Dunának, hogy a víz sebes folyása vigye őket le a Csepelsziget felé, ahol már a temérdek dunai malom nem akadályozta a halfogást. Estenként gazdagon megrakott gyomornal keresték a halászhajók a pesti öreg templom tornyát, a mely felé a halászerlegények igyekeztek, hogy másnap hija ne legyen a halnak a budapesti piacon. Egyszer csak a harminczas években, gyűlölködve vették észre a halászkok, hogy a budapesti Dunára gőzhajók hoztak, mely kerekének zakatolásával akadályozza az ő bárkák munkáját. A halászkok megmaradtak a fővárosban, sőt a város gazdagodásával meg is növekedett a budapesti halpiacz. De megmaradtak és évről-évre szaporodtak a gőzhajók is, és a halászdillek ezzel vége lett. Mint Velenczében a gondolásokét, úgy rontotta meg Budapestén a halászkok mesterségét a gőzhajó. A fővárosi Duna forgalma évről-évre erősödött, megindultak a propellerek is és a hajók kereké elriasztotta a halakat a Dunának erről a részéről. A budapesti halászkok évről-évre jobban leszorultak a Dunán. Itt állanak most is

a Dunaparton a halászbárkák, de számuk évről-évre fogyatkozik, mert ezek most jóformán csak raktárai már a halászmestereknek. A készlet pedig soha sem oly nagy, hogy el ne férne ezekben a bárkákban. A magyar Duna legalsó vidékére kell most lemenni a budapesti halászkoknak, hogy valamire való halat megfoghassanak. Az Apatin és Zimony közé eső vidékeken vannak a leggazdagabb halfogások, ezen felül nagyon megfoglyakozott a Dunában a hal. Erről az aldunai vidékről kerül most a legtöbb hal a budapesti piacra. De még ezután, sajnos, kerül messzibbről is. — Mi budapesti halászkok — mondotta a minap egy fővárosi halászmester — sok, kedvezőtlen évszakban csak bizományosok, közvetítők vagyunk, mint annyi más szakbeli budapesti üzletember. A dunai zsák-mányból gyakran képtelenek vagyunk kiszolgálni a budapesti halpiacot. Mikor sok hal kell, a Duna nem ad eleget, s mi kénytelenek vagyunk a halat importálni. A halgazdaságra berendezett morvaországi mesterséges tavak s az oroszországi mesterséges nagy tavak segítenek ki ilyenkor benünket. Onnan kerül a hal a budapesti halpiaczra. Másként vagyunk a balatoni fogással. Azt mind elszí előlünk Bécs és nem egyszer megtörténik, hogy nekünk a bécsiektől kell visszavásárolni a híres magyar halat. Így beszélt a halászmester szemrehányó pillantással nézett ki a Dunára, mely egykor aranyluját tartotta, most pedig alig tudja ellátni a budapesti halászmestereket. Nézetelt volna szemrehányással a vízzel megáldott magyar gazdákra is, kik még most is olybá veszik a halat, mint uristen az erdei vadjait s nem fordítanak semmi gondot a halgazdaságra. De ha a vendéglőben nem olesó a hal, akkor meg rendkívül megvannak leve s mindenki a vendéglős drága konyhája ellen panaszkodik.

## Nagy angói sörgyarak.

Az angolok nagyszerű gyarai között nem utolsó helyet foglalnak el a sörgyarak sem, melyek legjelentékenyebbjét most egy kis statisztikai kimutatásban akarjuk ismertetni.

Igen híres mindenek előtt az Allsopp Sámuel nevű Ale sörgyár, melyet Burton am Trentben 1740-ben alapítottak. 1887-ben 23 millió forint tőkével részvénytársasággá alakult és hírnevét jellemzi, hogy e részvényekre akkor azonnal egy milliárdnál többet jegyeztek. A gyárban van 14 főhivatalnok 85 irodatiszt és 1600 munkás. A legnagyobb kázn óránként 5000 hektolitert sört ad és a hordók kitisztására a legnagyobb viztartó 3000 hektolitert forró vizet tart készzen. A nagyszerű pinczék közül az egyikben 30,000, a másikban 25,000 hordó van és így tovább. Az összes készlet 700,000 hordóra megy és hetenként mintegy 5000 kocsival visznek el. A szállítási költségek évenként 1,700,000 forint tesznek. Főzés alkalmával hetenként 1000 tonna köszénre van szükség és e mellett legalább 150,000 fnt értékű fa van készletben. Hetenként 40,000 véka törkölyt adnak el a gazdáknak és 84,000 véka malátát készül. Hetenként 25,000 hektoliter sört készítenek. Árpából 120,000 véka van készletben és e mellett sok malátát vásárolnak. Karácsony-

kor 16,000 font húst osztanak ki a munkások között.

Hasonlókép óriási gyártelep a Barclay Pekins & Comp. czímű sertőző is London Southwark nevű városrészben. A gyár 3 hektár területen van és 700 munkást foglalkoztat, kiknek egy része 50 épületben lakik a gyárterületen. Évenként mintegy 1 millió hektoliter porter, stout és ale készül. A gyár adója az utolsó évben 1,670,000 fnt volt. Évenként 2 millió véka malátát használnak fel. Az ale sör számára 10 pincze van. A szállításra állandóan 170 lovat használnak.

Valamivel kisebb annál a Compe & Comp. részvénytársaság gyára hasonlókép Londonban. Ez az utolsó hét év alatt 11 millió adót fizetett. A munkások száma átlag 500. London egy másik nagy sörgyára a Toumann Hamburg, Buxton & Comp. nevű részvénytársaságé. E gyártelep értékét 8 1/2 millió ftrra becsülik, az évi tiszta nyereség 2 1/2 millió, utolsó évi adója 1 1/2 millió. Pinczéiben 35,545 hordó van, a legutolsó évben 820,000 hektolitert küldtek szét. A Coverley Pieldsbén lévő területen palaczk sört készítenek, naponként átlag 500 tuczat palaczkot. 96 szekér folyvást szállítja a sört hetenként 300 tuczatot. 12 pinczéiben 12—14,000 tuczat palaczk van. Naponként átlag 4 tuczat palaczk török el. Itt is 500 munkás dolgozik.

Hogy hány pinczér szükséges ennyi sörnek a pontos kiszorgálására, azon most törí a fejtét egy vendéglős.

## Ein Doppel-Sparherd im „Hotel Jägerhorn“.

gebaut vom Schlossfemeister Herrn Nikora Lajos in der Lónyaygasse.

Ein Prachtwerk im vollsten Sinne des Wortes, zugleich aber auch hochpraktisch nach jeder Richtung hin. Zwei Namen geben Bürgschaft dafür, der Name des Bestellers, des Hoteliers Kammer, und der des Erbauers, des Schlossfemeisters Nikora. Nachmals sagen wir ein Meisterwerk. Der Kochherd ist ein doppelter, und enthält je drei Bratröhren, einen Wärmekasten und den Suppenteller, alle drei sind unter einander verbunden. In der Mitte des Doppelherdes, der mit weiß geschliffenen Macheln bekleidet ist, befindet sich oberhalb desselben zwischen den Bratröhren ein Kupfer-Reservoir für warmes Wasser und für die Abwässerung. Die Heizung wird durch zwei Holz-Feuer besorgt. Der selbstthätig wirkende Spießbrater ist mit niederem Unterfag und um die Heizung herum mit Rahmen versehen, oberhalb desselben sieht der Beschauer einen Kasten mit einer Glashöhre, enthaltend die sichtbaren selbstthätigen Maschinen, Alles mit weiß geschliffenen Tafeln umrahmt; unten demselben befindet sich der Feuerrost für Cotellets, Beafsteaks etc.

Wir sind in Dingen, welche Schlosserei betreffen, viel zu wenig Sachmann, auch nicht genug Sachverständiger, aber der tüchtige Küchenchef des „Hotel Jägerhorn“ Herr Kovács ist uns in dieser Beziehung eine Autorität, und gerade dieser sollt offen vor aller Welt die Anerkennung, daß der vom Schlossfemeister Nikora Lajos im „Hotel Jägerhorn“ erbaute neue Doppel-Sparherd das non plus ultra der hiesigen Schlosserei genaunt werden darf.

Wir machen unsere Herren Hoteliers und Gastwirthe, die sich für diese Sache gewiß interessieren, aufmerksam, diesen Sparherb persönlich in Augenschein zu nehmen. Wir enthalten uns jeder weiteren Lobpreisung, können aber doch nicht umhin, dem Herrn Schlossermeister Nikora schon heute im Namen gewiegter Sachverständiger das Zeugnis auszustellen, daß er durch die Auffstellung des Doppel-Sparherbes im „Hotel Jägerhorn“ bewiesen hat, daß er unter unseren besten Fachmännern den ersten Rang einzunehmen verdient. Wenig Geschrei, dafür aber gebiegene Leistung, das ist Meister Nikora's Wahlspruch.

### Jegyzőkönyv.

Felvetetett a »Hungaria« nagyszálloda házibál-bizottságának 1891. márczius hó 7-én délután 5 órakor megtartott utolsó ülésén.

Jelen voltak: Hillebrand József elnök, König Jakob titkár, Holley Károly pénztáros, Rusznay Ferencz, Kozmánovics Károly, Kratochvil Rudolf, Fehrer József, Fehrer János és Farkas János bizottsági tagok.

Elnök üdvözlő szavak kíséretében megnyitja az ülést.

1. Holley Károly pénztárnok előterjeszti a bizottságnak a kimutatást, mely 1593 frt 74 kr bevételt és 505 frt 70 kr kiadást mutat ki. Az összes számlák átvizsgálása után a kimutatás helyesnek találtatott. Végül jelenti, hogy a tiszta jövedelem 1088 frt 04 krt tesz ki, mely összeg az I. hazai takarékpénztárba »Hungaria« személyzet-czím alatt már el is helyeztetett; a pénztári könyvek az igazgatóságnál vannak gondviselés végett letéve. A pénztárnok jelentése nagy éljenzéssel vétetett tudomásul.

2. Farkas János indítványozza, hogy Wagner Józsefnek, a »Vendéglő« szerkesztőjének, a bál érdekében kifejtett fáradozásaiért egy tiszteletdíj szavazzassék meg. Az indítvány elfogadtatott és a már általa benyújtott 6 frtról szóló számla 15 frtra egészítettet ki.

3. Elnök indítványozza, hogy Illits József szálloda-igazgató urnak fáradozásaiért jegyzőkönyvi köszönetet szavazzassék. Az indítvány nagy éljenzéssel fogadtatott el és az egész bizottság helyéről való felemelkedés által tanusította köszönetét az igazgató ur iránt.

4. Elnök megköszöni a bizottsági tagoknak buzgalmatukat és kívánja, hogy a jövő évben ismét ugyan az ideai bizottság működjék a házibál rendezésén, akkor ismét szép sikernek nézhetünk eléje; aztán a bizottságot felmenti hivatalától.

Több tárgy nem lévén napirenden, elnök az ülést délután 6 órakor üdvözlő szavak kíséretében berekeszti.

Budapest 1891. márczius hó 7-én.

Hillebrand József,  
b. elnök.

König Jakob,  
b. titkár.

## Budapesti pinczér-egylet.

Holnap, márczius 16-án éjjel, az üzleti záróra után fog tudvalevőleg a Budapesti pinczér-egylet rendes évi közgyűlése a f. v. vigadó éttermében megtartatni. A napirendre többek között az egyleti tiszteviselők választása is ki van tűzve.

Kívánatos már ezért is, hogy a t. egyleti tagok teljes számban jelenjenek meg azon, és szavazataikat olyan emberekre adják, akik a reájuk ruházott állásnak lelkiismeretesen meg tudnak felelni és az egylet érdekait tartják szem előtt. Ily módon aztán a másképp gondolkozók kis csoportja könnyen le lesz győzve, és az egylet virágozni fog. Eljen a Budapesti pinczér-egylet!

### Eljen Hillebrand József!

a budapesti pinczér-egylet leendő elnöke.

Morgen am 16. März Abends nach den Geschäftsstunden findet, wie schon allgemein bekannt, im Speisesaale der hauptstädtischen Redoute die ordentliche General-Versammlung des Budapestener Kellner-Vereins statt. Auf der Tagesordnung derselben steht unter Andern auch die Wahl der Vereins-Funktionäre.

Mögen schon aus diesen Grunde die geehrten Vereins-Mitglieder dabei vollzählig erscheinen und ihre Stimmen nur auf solche Männer konzentriren, von denen man positív annehmen kann, daß sie die ihnen übertragenen Stellen auch gewissenhaft und im Sinne des Vereins besetzen werden. Auf diese Weise wird auch in rascher Folge der geringen Anzahl von Wählern das Odium genommen werden, und der Verein wird, gleich stark nach innen wie nach außen, wachsen und gedeihen.

Es lebe der Budapestener Kellner-Verein!

\* Unser Mineralwasser-Expert vergreift sich von Jahr zu Jahr, und immer ausgedehnter wird das Abgabegbiet desselben. Es ist dies aber auch begreiflich; die guten Eigenschaften der ungarischen Mineralwässer, insbesondere die der **Vern-Quelle**, werden immer mehr erkannt und so die Zunahme des Exports dieses Wassers begreiflich. Bei dieser Gelegenheit geben wir bekannt, daß vom 1. April d. J. ab für die nach Frankreich zu exportirenden Wässer stets Urprüfungs-Zeugnisse vorzulegen sind.

\* Zu den Attributen eines vorzüglichen Hotells gehören auch spiegelblank Fenster-Vorhänge. Zu der Zeit, wo es auf allen Gebieten Konkurrenz gibt, ist ein Mann

Namens **Jana; Vojml** aufgetaucht, welcher die Reinigung aller Sorten Vorhänge aus dem Fundamente versteht. Seine Pug-Anstalt befindet sich in der százhá-utoza 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.

\* Der hiesige General-Representant der Paliner Champagner-Fabrik, Herr **Josef Strein**, macht sich erbötig, dem Budapestener Kellner-Verein, desgleichen dem Kaffeehaus-Schiffen-Verein für jedes je nach dem von Gastwirthen oder Kaffeehäusern bei ihm gefauste Quantum von Champagner 10 Prozent Provision zu geben.

\* Wir bitten den im Inzeratenthelle unseres Blattes enthaltenen Preis-Courant der Firma **Simon Jstván** besonders zu beachten

### Nyilt szó mindenkihez.

(Ezen rovat alatt közöltékért a szerkesztőség nem vállal felelősséget.)

### Ismét egy házibál.

Ez az első eset, hogy fájdalommal veszem kezembe a tollat, mert nem tudom, hogy hova forduljak, hogy hol találom fel az igaz bírát, ki a bírósra, a ki irántam és az egész pinczéri kar iránt e csf tettet elkövette, a méltó büntetést kímélje; mert ha szolgavagyk is, azért van bennem érzelem és becsület, meg tudom fontolni, mi az igazságos eljárás és mi az igazságtalanság.

Kénytelen vagyok ügyemmel a nyilvánosság elé lépni, mert különben nagyon sokan megrónának, a kik nem tudják, hogy ment vége az egész eset. E hó 3-án és 4-én mindenütt az iparunkhoz tartozó körökben azt beszélték ugyanis, hogy Farkas János, a budapesti pinczér-egylet titkára a Reinprecht-féle házi bálon egypár barátjával részt akart venni, de egy félóra ottléük után kiutasították őket a bálteremből.

Az hiszem, hogy úgy a tisztelt főnök urak, a kiknél eddig működtem és a kikkel ismeretséget kötöttem, mint kártársaim, a kik ismernek, nem fogják felőlem feltételezni, hogy talán helytelen magaviseletem vagy illedelmetlen megjelenésem miatt kellett volna a termet elhagynom; oh nem! hanem azért kellett távoznom barátimmal együtt, mert pinczérrek vagyunk és mert — Reinprecht ur szerint — nem illő, hogy egy pinczér egy üzlet-ember néjével vagy lényával táncszoljon; egyáltalán ő a pinczéreket nyomorult rabzsolgálnak és semmi emberi tetre képesnek nem találja. Ezzel nemcsak én, de az egész pinczéri kar sértve van; hogy Reinprecht ur e sértésért tud-e elégteltelt adni az egész pinczéri karnak, azt majd meg fogjuk látni.

Meg kell említenem továbbá, hogy Reinprecht ur egy hozzámt intézett levelében az állítja, hogy az általa rendezett házi mulatság szorosan zárt jellegű volt; én kénytelen vagyok nyíltan kimondani, hogy ez nem igaz, mert ott voltak König Jakab és Kratochvil Rudolf, kik szintén meghívás nélkül vettek részt a mulatságon. Levelében továbbá azt is állítja, hogy a mulatságon nem volt pinczér, és kávé s vendéglős

## A pinczér 50 év múlva.

Látomány.

Asztalom mellett ülve, olvastam az újságban egy a pinczériskola létesítéséről szóló cikket. E közlemény olvasásakor élelem rajzoltak el haladásnak, e vívmányoknak messzire kiható előnye és azok a változások, melyeket a jövőben lesz hívta előidézni. E felett mélyen gondolkozva, azon elmélkedtem, hogy milyen jó volna, ha az ember úgy egy jó félórára a jövőbe látna: a jövőbe néhány évtizeddel előre. Azt mondják, hogy az nem válnék az emberiség hasznára, ha a jövő fátvólát fellebbenthetnők. En ekkor ellenkező véleményem voltam, mert bizony megalto dolog az, ha az ember lelki szemei előtt elvonul a jövő század embertömege, társadalma, ha látja az óriási haladást és a fejlődést. Isteni erő hiányzik ahhoz; Edison szenzációs találmányai törpe semmiségek ama erőhöz képest, mely a párkak fonatát előbb bonyolítja le, és belelátni enged a jövő misztériumaiba.

Igy elmélázva néztem magam elé. Egyszerre mintha a hypnotismus láza fogott volna el, mintha saját éneket suggeráltam volna, erős zubbadást kezdtem érezni tagjaimban. Szempilláim félig lecsukodtak, fejem székem támlányára hátrahajlott. Ami aztán történt asztalommal, újságommal, székemmel, — nem emlékszem... de mégis ah igen...

Budapest utcáin találtam magam a lipótvárosi magyar vig színház épülete előtt.

Egy előkelő, rokonszenves külsejű uri ember szólított meg francia nyelven, miközben bemutatta magát. Nevét hirtelenében nem tudtam megjegyezni. Azt kérdezte tőlem, hogy mikor nyitják a színházi pénztárt. En magyarul válaszoltam neki, mire ő egész örömmel mondá, már ekkor magyarul, hogy bocssássa meg neki francia nyelven történt megszólítását, de háromhegyben végződő szakalomról ítélve azt hitte, hogy francia vagyok. Mentésge rendkívül tetszett annál is inkább, mert gyönyörű, magyaros kiejtéssel társalgott velem. Tetszett idegenem. Beszédéből kivettem, hogy Aradról jött állandó letelepedésre és a

mai előadást akarja megtekinteni. Még nem volt 6 óra. Pénztárnyműködés bementünk a vig színház kávéházi helyiségébe. A pazar villamfény izzó színen csillogott az impozáns teremben. Amint beléptünk négy egyenruhás pinczér termett előttünk. Ruhájuk diszkrét izlésű, arcuk eleganciát eláruló vala. Cögnacot rendeltünk. Körültekintésben észrevettem, hogy a helyiség csodás- és mesés berendezésű. »Mit mond e pazar berendezéshez?« kérdém idegenemtől, mire ez egész lakonice azt felelte, hogy ezt Aradon is megláthatom, ahol ő mint pinczér alkalmazásban volt. Kezdetben azt hittem, hogy tréfál, de midőn pinczéri képesítési és szolgálati bizonyítványait mutatta, akkor láttam, hogy egy faczér pinczérrel van dolgom. Ekkor meg is mondta Pestre jövetelét: tudniillik, hogy állás elnyerése végett jött fel. Holnap elmegy az egyesületbe, beírja nevét és iskolai bizonyítványa számát s bizton reméli, hogy három nap múlva már üzletben lesz. Ezután a szinlapot kérte a pinczértől, megnéztük. A következő felirat öltött szemem elé. Budapest, 1941. márczius 1. Ma adatik »Lilla«. Irta N. N. stb. . . .

Fölkértem új ismerősömet, hogy a kedvemért ma ne menjen a színházba, hanem jöjjön velem az Andrassy-utó Opera kávéháza Picklerhez. Nagyot nézett rém. »Hogyan«, — kérde — »hát én a holtakat akarja feltámasztani, hiszen azt a kávéházat, mióta az Opera legett s helyette újat és impozansabbat építettek, azóta kegyelethöl csak Picklernek és sohasem Operának hívják, ritkán pedig Jókaynak.« »Hanem« — mondá — »ha már a színházba nem megy, akkor nézzük meg az elagott pinczérnek nyugdíjintézetének palotáját a Dunaparton, vagy pedig menjünk a pinczér-egyleti casinóba, ahol ma felolvasó-estély van.« — »No« — mondom, — »azon már szivesebben veszek részt, a nyugdíjpalotát a zónák is megtekinthetem.« — »A felolvasáson is résztvehet máskor is.« — mondá — »minden héten kétszer.« — »Hát miről olvasnak fel ma este?« — kérde tőle. — »A pinczér a múlt században« — felelt ő. — »A felolvasást egy képesített nyert pinczér fogja tartani. Bizonyára arról fog értekezni, hogy ezelőtt néhány évtizeddel, milyen mizériák voltak a pin-

ezérségnél. Akkor — folytatól nevetve — a pinczér még nyelveket sem tudott, nem hogy szakmájáról külön képesítést nyert volna. Akkor frakkban jártak a pinczérök és nyalták-falták a vendéget, míg az, őket nem respektálva páriáknak nézte. Akkor még társadalmilag is annyira alant voltak, hogy a pinczér társaságát nem igen keresték. Isten, minő bűva felfogások uralkodtak akkor, különben a többi a kollegánk majd jobban kitejti felolvasásában.« — »Tehát menjünk.« Csengettünk. Egy elegans uri ember jelent meg előttünk udvarias, discret hajlongás közepette. A főpinczér volt. Csupa elegancia. Egy imponáló alak. Ismerősöm bemutatla magát, örömmel megragadta kezét, néhány szót váltottak, aztán odahajtottak a kávéházat.

Innen nem messzire volt a pinczér-kaszinó. Sétánk közben elhatároztuk, hogy betérünk egy vendéglőbe, egy pohár sörre. A kaszinóval átellenben a »Haza«-hoz czimzett szálloda éttermébe mentünk. Toll nem képes azt leírni, szám nem képes azt elbeszélni, hogy mi mindent nem láttunk ott. Csupa fény, csupa elegancia, csupa csillogás. Megittunk két pohár párolt sört. Hirtelenében 30 pinczért olvastam meg közelünkben és a szomszéd asztalok körül. Mind urak voltak, hogy az ember bizonyos szerénységgel és tisztelettel jegyzi meg mit kíván. Sok időnk nem volt, a kaszinói épületbe igyekeztünk.

Az előszobában egyenruhás inasok fejtették le felöltönket. Az előszobából egy impozans terembe nyitottunk: a közgyűlési terembe. A villammal világított tágas terem kellemes benyomást tett a szemlélőre. Köröskörül olajfestmények ékesíték a falat. A parkóalaku zöld asztal fejenél három ismerős életnagyságu claynyomatu arcképet láttam a falon. A középben lévő alak úgy nézett ki, mint egy ősz galamb. Alatta e név volt olvasható: Stadler István. A jobb oldalt ismerősöm magyarázta meg, azt mondta, hogy az a saskintetű, derék öreg ur Gluck Frigyes a »Pannonia« szálloda volt tulajdonosa, míg a baloldali szintén öreg ur: Stadler Károly, a »Központi« szálloda volt bérleje.

»De hát hogy kerülnek ezek ide?« kérdém tőle, mire ez mosolyogva válaszolt: »Hát ön azt

kollégái közül sem hitt meg senkit; ez sem igaz, mert a kávéosok közül ott volt Eger Gyula nevével, a pinczerek közül Kratochvíl Rudolf, és vendéglős kollégái közül is meghitta Kommer Ferencz és Koch Kornél urat, de ezek talán már érezték előre a történendőt, a meghívást bölcsen visszautasították.

Ezekkel a kibúvókkal azonban még nincs a sértésért elégtétel adva, és felkértem t. Reinprecht urat több kártársam nevében, hogy nyilatkozzék e tettének okáról, mely által az egész pinczéri kart ily csúfosan megszegyenyítette.

Farkas János.

Lapunk tisztelt barátait a vidékről föl-kérjük, hogy bennünket minden fontosabb, szaklapunkat érdeklő, eseményekről értesítsék szíveskedjének. Lapunk minden közérdeklő tudósításnak vagy nyilvános jellegű levelezésnek mindenkor készséggel helyt ad

### A szerkesztőség.

Herr Hammer Ernő jun., Sohn des geachteten und in Ehren ergrauten Hoteliers „zum Jägerhorn“, hat sich am 8. März mit Fräulein Emmy Margit, der reizenden Tochter des in Budapest hochangesehenen Advokaten Herrn Emmy János verlobt.

„Hotel Europa“ in Groß-Sikinda. Der strebsame und tüchtige Hotelier Hugo Decker hat in Groß-Sikinda, vis-à-vis dem Bahnhofe ein auf das Schönste und Elegante eingerichtete Hotel eröffnet und stehen dort dem reisenden Publikum nicht nur die schönsten und neu eingerichteten Zimmer, sondern auch eine mit guter Küche und Keller versehene Restauration zur Verfügung. Herr Decker ist ein hochanständiger Wirth, der seinen Gästen die solideste Beheimung angedeihen läßt.

Herr Adolf Nitke, der gegenwärtige Pächter des nobelsten Sanatoriums in Lipiz, welcher auch durch viele Jahre als Oberkellner in Freund's Hotel „Casino“ in Gießgä beehntet war, ist, wie uns aus Lipiz geschrieben wird, dortselbst am vergangenen Sonntag in Folge eines Schlaganfalles plötzlich gestorben. Der Todesfall hat in allen Kreisen die lebhafteste Theilnahme hervorgerufen.

Die fachliche Fortbildungsschule des Wiener Hotelier-Gremiums, bei deren Gründungsfeier seinerzeit auch unsere beiden dienstwilligen und um die Sache sich sehr interessirenden Fachmänner, die Herren Karl Stadler und Friedrich Güll, anwesend waren, hat nach allen Richtungen des weit angelegten Lehrplanes den Unterricht aufgenommen und ist es wahrhaftig eine Freude, den Vereiner der Hörer zu beobachten. Die Fachlehrer äußern sich über den Fleiß und den Eifer ihrer Schüler höchst befriedigt und der Direktor, Herr Professor Heß, welcher bekanntlich in ungewöhnlicher Weise den Obliegenheiten des Amtes sich widmet, hat schon jetzt die Genugthuung, die verheißungsvollen Erfolge entziffern zu sehen. Es darf auch dem Wiener Hoteliers zur Befriedigung gereichen, daß sie in dieser Beziehung der ganzen civilisirten Welt ein Muster zur Nachahmung geben haben. Auch in Budapest werden bereits Vorkehrungen für die Errichtung einer solchen Fachschule getroffen.

A megrogulázott benczések pinczéje. Götweiheben nagy a szomorúság, a benczések kedvelt és sűrűn látogatott borpinczéje a hó 1-től zárva van. Az egész tartományban, sőt még azon túl is ismerték azt a bormérő-helyet, melynek meglátogatása nélkül senki sem hagyta el a kolostort. Nagy uraságok, államférfiak, notabilitások sűrűn megfordultak ott. A pincze bezáratásának az oka a benczések szigorúbb rendszabálya, mely nem tűr meg bormérést a klastrom falai közt. Pedig ép az időben szaporodtak meg vendégei, hogy egy vicznalis vasut is arra vezették. Senki sem sokalta a farszóló feljárását, csakhogy megköstölhassa a kimért jó osztrák borocskát. A götweihi pincze szép napjai elmúltak. Sajnálni fogják a paterek is, de hát a mi regula, az regula

Das vornehme Wiener Hotel „zur Stadt Frankfurt“, das Absteigquartier des ungarischen und böhmischen Hochadels und aller Diplomaten, geht im Monat April in andere Hände über. Wehr als ein halbes Jahrhundert war das Haus mit der ruhmvollen Firma in den Händen der Familie Stipberger, jenes uralten Wiener Patriziergeschlechtes, in dem sich Rechtlichkeit und Gewissenhaftigkeit im geschäftlichen Verkehre mit den gemüthvollen humanen Aufschauungen im gesellschaftlichen Leben vom Großvater auf den Vater, vom Vater auf den Sohn vererbten. Der alte Bernhard Stipberger, was war das für ein Mann! Er starb im Jahre 1872 und das Geschäft übernahm nun dessen Sohn, Herr Johann Bernhard Stipberger, der es, den Ueberlieferungen des Vaters getreu, in seinem Geiste und seinem Sinne fortführte und der es auch dadurch verstand, den Ruhm dieses Hotels weniglich zu erhöhen. Andauernde Skrupellosität zwingt Herrn Johann Stipberger sich in das Privatleben zurückzuziehen. Das Geschäft geht nunmehr in die Hände des Herrn Albert Schöpfer über. Herr Schöpfer hat auf seinen Reisen in England, Frankreich und Deutschland sich reiche Erfahrungen auf dem Gebiete des Hotelwesens gesammelt, die ihm in seiner neuen Stellung wohl zu statten kommen werden. Hoffentlich wird es ihm nicht schwer werden, den Ruf des alten vornehmen Hotels „zur Stadt Frankfurt“ zu erhalten.

Körmöczbánya mint nyaralóhely. Körmöczbánya regényes, balzsamos levegőjű vidéke évről-évre több-több nyaraló vendéget vonz oda. Nagy előnye az, hogy a fényöregteteg közvetlen a város mellett terül el, úgy, hogy a házsorok egészen belenyulnak. A város építette az erdőben a »Vadaskürt« nevű csinos vendéglőt, melynek emeleti része vendéglakásokul szolgál. E szobákat már karácsony előtt lefoglalták, valamint a közelében lévő kiadható szobákat is. Sokan a városban fogadtak lakást. A város készített néhány sétányt is és azon igyekszik, hogy Körmöczbányát látogatott nyaralóhelyé tegye.

Szönte auch bei uns Anwendung finden. Bei Gelegenheit einer Wahlbesprechung von Gastwirthen in Wien wurde nachfolgendes besprochen: „Nur derjenige Candidat, welcher unserem Gewerbe ein besonderes Interesse entgegenbringt, unsere Wünsche versteht und deren Realisirung zu ermöglichen bestrebt ist, wird unsere Stimmen erhalten. Ein Hauptbedingung ist es, daß die Vermischwaaren-Händler Bier und Wein zu verkaufen berechtigt sind. Nur wenn den Gemischwaaren-Händlern und Fraguern der Verkauf geistiger Flüssigkeiten in jeder Form verboten werde, könne

eine Hebung des darunterliegenden Gastwirthgewerbes erwartet werden. Ein weiterer Krebsbuben nicht nur für den Wirth, sondern auch für den Kaufmann seien die Consumvereine, welche in Städten, wo ohnedies eine große Concurrenz besteht, überflüssig wären. Schließlich mußte beim Gastwirthsgewerbe der Befähigungs-Nachweis eingeführt werden.“

Sörgyár Veszprém. Több veszprémi tehető polgár városban sörgyárat akar alapítani. Tekintve, hogy ott azon a vidéken a phylloxera a szőlőket csaknem teljesen elpusztította, tervökét csak helyeselni lehet.

Drei Köchler sind im Verlage von Carl Habel in Berlin erschienen und bildet jedes für sich eine höchst schätzenswerthe Leistung eingehenden Fachstudiums. „Das A B C der Küche“, ein von dem Verein der Berliner Hotelbesitzer geradezu enthusiastisch anerkanntes Buch; das „Wirthschafts-Kochbuch“, 20 Lektionen zur Erlernung der einfachen Küche und endlich „die Krankenköche“. Die vornehmen deutschen Fachblätter sind einmüthig darin, diese drei Werke eine hervorragende sachliterarische Erfindung zu nennen. Auch wir schließen uns ganz und voll diesem Urtheile an.

Eljegyzés. Cotellovits Emil, a csabai »Nador« szálloda derek főpinczéje a napokban jegyezte el Valkó János csabai polgár bájos és szép leányát, Emiliát.

Zur Phylloxerafrage. Der Eisenstädter Weinartenbesitzer und Weingroßhändler Samuel Spitzer hat unter dem Titel „Ein Beitrag zur Lösung der Phylloxerafrage in Ungarn“ eine Studie veröffentlicht. Wir erheben daraus, daß der Verfasser die einschlägigen Verhältnisse gewissenhaft studirt hat und namentlich über die in dieser Beziehung dem Vaterlande des schädlichen Insektes, in Frankreich herrschenden Verhältnisse sehr gut vertritt ist, dessen praktische Rathschläge Beachtung verdienen. Die Broschüre ist von dem Verfasser in Eisenstadt (Nis-Marton) zu beziehen.

Nagyszerű halfogás. A krimi halászkok ugyancsak örülhetnek. A halfogás náluk az idén váratlanul nagyszerű volt. Más években ez idő táján csak apró halacskákat fogtak milliárd számba és ezeket úgy, mint a szardíniát preparálni szokták. Most azt írják Jaltából, hogy ott óriási mennyiségű tőkehal keres menedéket a befagyott Kercsből az örökké szabad Jalta öbölbe. Alig tudták meg a váratlan eseményt Odessa és Char-kov halkereskedői, máris eleve lefoglalták az egész halzállományt a maguk számára.

Ein weitragerer Plan. Mehrere Wiener und Vorort-Wirthe beabsichtigen, das Gablitzer Brauhaus käuflich zu erwerben und in eine Commandit-Gesellschaft umzuwandeln. Zu diesem Behufe fand kürzlich eine Versammlung von Wirthen in Purkersdorf statt. Der Kaufschilling für das Brauhaus würde 500.000 fl. betragen, wovon die Hälfte gleich eingezahlt werden muß. Es wurde die Ausgabe von Aktien à 2 fl. und einer Einlage von 100 fl. beantragt. Nach längerer Debatte beschloß die Versammlung einstimmig, im Prinzipie die Acquisition des Gablitzer Brauhauses als wünschenswerth anzuspochen und die weiteren Schritte zur Verwirklichung dieses Planes unverzüglich einzuleiten.

»Szőlőszeti és borászati évkönyv« czim alatt dr. Lónyai Ferencz szerkesztésében egy hűzágpótló munka jelent meg. A könyv érdekelni fogja a kereskedőt, a vendéglőst, a szőlőtermelőt épügy, mint közgazdasági életünk összes férfiat. A könyv adja a

sem tudja, hogy ezelőtt 50 esztendővel ezek voltak az úttörők, a pinczerképesítés eszméjének apostolai. Nekünk könnyű most uraskodni és az általános műveltség áldados hasznát élvezni. Ha azok nem lettek volna, ki tudja, ma is azok az állapotok volnának, mint egy félszázaddal ezelőtt. — »Hát az a ószszakallu ott a másik falon?« — »Az az Istenben boldogult Wagner József a »Vendéglős és kávéspár közlöny« szerkesztője. Keyeletből annak is emléket szenteltük, mert 50 évvel ezelőtt lapjában sokszor hangoztatta ama eszméket, melyeket az a derek triumviratus kivívni akart. Hanem menjünk a felolvasási terembe« — tervé hozza, s ezzel a hosszú termen keresztül a díszterembe léptünk.

A felolvasás már megkezdődött. Előbb Koroda István éthordó értekezett a régi kávéházakról és vendéglőről a 19-ik században. Erdekes volt, mikor a kiszolgálás és a műveltségmutatót be igen találó képet. A többek között időrendben elősorolta a nevezetesebb szállodák tulajdonosait a vendéglősöket és kávézókat. Statisztikája a vidékre is kiterjedt. Értekezése egészen 1901. évig terjedt ki. Értekezését következőképen fejezte be: »Legyen áldott azok emléke, kik akkor küzdöttek larsadalmi osztályunk jöletéért és felvirágoztatásáért; legyen a poruk is áldva azoknak, akik azon fáradoztak, hogy az utókor becsülje meg azt a kasztot, mely szintén a művelt emberiségből veszi elemét. Az örök béke, a halhatatlanság, az emlékezet örök világa emeljen nekik oszlopot, hogy a késő nemzedék is megtudja, mik voltak ők nekünk!!!« Felolvasását frenetikus taps kísérte.

A nagy közönség ülőhelyéről felkelve, a felolvasó asztalhoz sietett, hogy a felolvasót üdvözölhesse. Szép leányok, asszonyok, urak, előkelő férfiak voltak ott láthatók.

A felolvasás második pontja »A pinczer a múlt században« volt. Elegans külsejű fiatal ember közeledett az emelvényhez. Udvariasan meghajtá magát s aztán asztalhoz ülve közönszemes hangján imígy kezdé beszédét:

»Tisztelt hölgyeim és uraim! Mi, akik a civilizáció jótékony árnyában sütkérezünk, mi akiknek a belvárosi pinczertanoda adja meg a létjogot, a

bennünket megillető helyet elfoglalni; mi akik betegségnünkben is nyugodtan hajthatjuk le fejünket a gondos ápolás alatt: vessünk egy pillantást az átmeneti korszakba az úttörők századába, s a hámulat részvétével lássuk elődeink dicső küdelmét, melynek alapjára építettük haladásunk, boldogulásunk biztos menedéket nyújtó palotáját és mivelőlésünk kincses házát...«

E hevezetés után mely csend lett a teremben. Semmi nesz, semmi zaj. Mindenki visszafojtotta lélekzetét, csak az enyémét lehetett hallani, amint az lazasan pihegett. Vagy csak én magam halottam, — de már akkor szobámban, székemben, asztalom előtt... Meditium.

### Der lustige Kellner.

Hört ich, meine Herren und Damen!  
Ihr seid so fröhlich da beisammen,  
Fröhnt dem edelsten der Triebe:

Dem Wein, dem Sange und der Liebe;  
Doch müßt ihr freundlich auch erwägen,  
Woher denn kommt all dieser Segen?

— Da sieht er ja, der wackere Junge  
Mit weicher und geländiger Zunge,  
Mit freundlich lächelnden Blicken,  
Mit bigsam und geschmeidigem Rücken;  
— Es ist der Kellner, ich sag' es frei!  
Wie schön ist doch die Kellnerlei!

Wenn wir um den Tisch passiren,  
Muß alles freundlich lockitiren  
Auf das lustige Kellnerlein.  
Hurtig hüßt er aus und ein  
Mit dem goldnen Raß der Reben  
Zaubernd Wonne und Lust ins Leben.

— Zuerst ein Hoch dem großen Meister;  
Ein zweites gilt des Vachus Geister  
Ein drittes aber jenem gilt,  
Der die Becher hurtig füllt.

Hurrah Junge,  
Her im Sprunge;  
»Schänk!« nur ein  
Den Ungarwein!

Der Tokajer,  
Der gibt Feuer  
Stoßet an,  
Wann am Mann!

Erset die Becher,  
Ihr wackeren Becher,  
Bis es nicht dunkelt,  
Bis das Auge auch funfelt.  
Das Auge der schlauen  
Goldfalten Frauen  
Lächelnd freundlich winket:  
Trinket, o trinket!

Ah, die Kisse  
Schmecken süße  
In traurer Stunde  
Von ihrem Munde!

Ein Hoch den lieblichen Frauen,  
Ein Hoch dem Schönen  
Ein Hoch dem Gotte der Weine  
Und Dir, du Kleine, du Meine!

Eröffnet den Reigen  
Plink mit den Weinen;  
Hört ihr die Geigen,  
Wie lustig sie weinen!

Schwarze Brüder, laßt sie tönen,  
Ihre Saiten die ganze Nacht;  
Kagt tummeln mich mit meiner Schönen  
Bis Cos Morgens aufgewacht!

Erhebt die Becher,  
Ihr lustigen Becher,  
Der holden Maid,  
Die ich gefreit.  
Schnell einen Kuß,  
Eh' ich scheiden muß  
's heilig' den Bund  
Dein Rosenmund.

Erhebt die Becher,  
Ihr lustigen Becher,  
Es schänket Euch ein  
Den glühenden Wein  
Das Kellnerlein.

Herrlich ist — ich sag' es frei  
Die Kellnerlei, die Kellnerlei!

bor, szőlő, seprő, cognac, borkő és pezsgő termelés statisztikáját úgy hazánk mint egész Európából. Tártyalja a borforgalmat, termelési előmozdító és gátló körülményeket, ír a borvámokról. Ismerteti az összes borászati, italtermelési, regáléi, dézsmát és az idevágó adózási törvényeket, a phylloxera elleni védekezés és bortermelés emelése czéljából hozott szabályokat és rendeleteket stb. stb. . . A hasznos kézikönyvet bátran ajánljuk. Ára 1 frt. Megrendelhető a „Borászati lapok” kiadóhivatalánál Budapest (Köztelek).

**„Der Kellner”,** so betitelt sich ein in London ercheinendes Blättchen. Fast der ganze Inhalt desselben richtet sich gegen das angeblich gewissenlose Gebahren des Sekretärs eines dertigen Kellnerklubs, sowie gegen die in diesem Klub herrschenden Mißstände. Wie die Redaktion, welche leider ihren Namen verbirgt, in ihrem an die Leser gerichteten Aufruf sagt, haben sich mehrere Männer gefunden, denen es ein Bedürfnis ist, ein eigenes Organ zu besitzen. Diefes offene Bekenntniß freut uns, denn unseren dertigen Kollegen wird es wahrlich kein Bedürfnis sein, ein solches in einem in mangelhaftem Deutsch redigierten Blättchen zu besitzen. Wer der Kuriosität halber sich dieses neue Produkt anschaffen will, kann es durch die Geschäftsstelle 50 Upper Marylebone Street, London W., erhalten.

**Az éhes világflak.** Carnot elnök estélyén az idén is, mint más esztendőben, a 4—6 ezer főre rugó meghívott közönség valóságos rohamot intézett a buffet pástétomai, halai, mayonnaise-jai, pezsgős palackjai, süteményei, gyümölcssei ellen. A buffetben, mint Párisból írják, megszűnt minden illem, minden jó nevelés. Hercegek, grófok, államférfiak, bankárok, tudósok, művészek lökdösték, taszigálták egymást, feldöntve egy-egy étellel megrakott állványt. A rendkívül gazdag buffet-t letarolták a szó szoros értelmében; a szerényebb vendégek egy-ára kenyérszeletecske sem jutott.

**Uniform für Kellner.** In Zeig schaffte der Bahnpostwirth Strauß den Kellner-Trad und die Verbring-Jade ab; die Kellner tragen eine feidjame Art Uniform, dunkelblaues Jacket mit schmaler Goldtresse an den Ärmeln, zwei Sternen am Kragen, die Beküfingie nur Tresse; außerdem tragen die Kellner, welche an die Züge müssen, französische Portier-Mützen. Die Tracht gefüllt sehr und ist billiger, wie Trad und Jade. So leben wir in der „Münchener Gastwirths-Zeitung“.

**A chicagói kiállítás.** Chicagóból jelentik, hogy a kiállítás kötségeire 16,500,000 dollár szavaztak meg. A kiállítás helyéül a Michigani-tó partján, a város déli részén lévő terület van kijelölve. E terület körülbelül 4-szer akkora, mint a párisi kiállítás területe volt. Daczára annak ajánlatos, hogy a kiállítók siessenek bejelentésükkel, mert előreláthatólag ez a nagy hely is kicsinek fog bizonyulni. A kiállítási bizottság a kiállítási helyért nem fog bérelti díjat követelni.

**Auslerngift.** Die französische Akademie der Wissenschaften hat die Entdeckung gemacht, daß die Auster ein Gift enthalten, das bis jetzt unbekannt war. Dieses Gift heißt „Mytilotoxine“ und findet sich hauptsächlich in den Austern, die als solche von Ostende in die Welt geföhrt werden. Man glaubt, daß dieses Gift in der Welt nicht zu sein, da es reiche Leute gibt, die täglich eine biblische Anzahl von Austern verschlingen, ohne in ihrer Gesundheit Schaden zu nehmen.

**Szállodaujjítás Debreczenben.** A debreczeni Froher szálloda nagy átalakításon megy keresztül és jelentékenyen kibővítették még ebben az évben. A Miklós-utcai szárnyat, ha az általános utca-szabályozási tervbe nem ütközik, főlebb emelik és díszesen átalakítják; a megyeházzal szemben lévő részen új homlokaatot építenek, a telek hátsó részén pedig tágas tánctermet.

**Süsnifő guten Appetit.** Der Schweizer Gelehrte Adams hat eingehende Untersuchungen über die Bewohner des Käses angestellt. Der mikroskopische Einblick auf ein Gramm frischen Emmentaler Käses ergab zwischen 90.000 und 140.000 sogenannter Mikroben, welche sich nach einer Lagerung von 70 Tagen auf 800.000 Stück vermehren. Eine andere Käseforte ergab nach 45tägiger Lagerung gegen zwei Millionen Mikroben, ein Gramm vom Hande abgetrennt über fünf Millionen! Ein Stück im Gewicht von 300 Gramm würde demnach ungefähr ebensoviele Lebewesen enthalten, als unsere Erde menschlische Bewohner hat.

**Szálloda építés Sopronban.** Városunkban egy szálloda építésének kérdése új fordulatot vett. Az első tervzet szerint a takarékpénztár tulajdonát képező kaszinó épület két emeletre való kiépítése lett kitéve. Ez építkezés Ries vendéglős úr kezdeményezése folytán — Schiller János építész úr terve szerint, a kerti helyiségen lenne felemelendő, mely eset városunknak díszere szolgálja. E minden kényelemmel berendezett Garni-szálloda a séta-, templom- és iskola-utczákra tekintő ablakokkal 37 tágas és szellős szobát foglal magában. A vendégek kényelmére két pompásan berendezett terem és fürdőszoba in rendelkezésre áll. E szállodában külön kávé-, billard- és olvasó helyiségek kívül még a földszinten az étkező termet a kávéházzal összekötő üveggel fődöt folyosó is léteznék. Egyszóval nagyszerűen lenne berendezze. Csak az a kérdés, hogy a takarékpénztár mint telektulajdonos, mitéle álláspontot fog elfoglalni, az intéző körök figyelmébe ajánlandó.

**Der Paprika als Arzueimittel.** Es dürfte gar manchem Leser bekannt sein, daß die „Tinctura Papricae“ von den ungarischen Bauern mit Erfolg als Arzueimittel gegen das Wechselfieber angewendet wird. Nun verwendet ein englischer Arzt, J. Henry J. Bnd, dieses spezifisch ungarische Landesprodukt seit mehr als zwanzig Jahren

auch als Heilmittel gegen Neuralgie, Sicht, Rheumatismus und ähnliche Affektionen mit großem Erfolge, so daß, wie derselbe versichert, manche seiner Patienten keine Reise unternehmen ohne eine Flasche dieser „guten kräftigen Tinktur“. Zu Aus und Brommen so manches geplagten Landwirthes sei die Anwendung dieses Mittels nach der englischen Zeitschrift „The Lancet“ mitgetheilt: Eine Handvoll der zerschnittenen Schoten wird in circa 0,5 Liter heißen Wassers eine Stunde lang digerirt, dann wird die Lösung durch Gelfeilt und für den Gebrauch in eine Flasche gefüllt. Ein Theelöffel voll köhler Wasser dazugemischt macht das Mittel haltbarer; noch besser dürfte wohl ein Auflofen desselben sein. Angewendet wird das Mittel, indem man damit ein drei, bis viermal zusammengelegtes Stück Leinwand befeuchtet, welches auf die schmerzhaften Stellen gelegt und dann mit einem trockenen Flanellstück bedeckt wird. Auf diese Weise kann der Unstidlag fündentlang auf der schmerzhaften Stelle bleiben, ohne Wasen zu ziehen, ja in manchen Fällen wurde nach der Versicherung des genannten englischen Arztes die Haut kaum geröthet.

**Aki ur, az ur.** Fred Linton, a londoni fiatal urak klubjának a főszakácsa, beefsteak mestere, bejelenté a klubbizgatóságnak, hogy megnövelni szándékozik, következőkép újévől fogva állása alól magát felmentetni kéri. Estére a klubban már mindenki tudta az újságot s a többség egyre hajította: lehetetlen nélkülözni az egyetlen embert, aki egyedül tud még igazán angolosan főzni. Abban állapotok meg tehát, hogy a következők felteleteket ajánlják fel Linton urnak: 1. kényelmes lakás, teljes berendezéssel, még ezüst-neműekkel is. 2. Lintonné asszony számára 500 font évi járadék, minden újszülött számára évi 100 font. 3. Teljes fölmentés az éjlesztáni munkától. Linton ur elég kegyes volt és a felteleteket elfogadta.

**Was sollen wir beim Essen beobachten?!** 1. Ist niemals, wenn Dein Gemüth stark erregt oder wenn Dich unmittelbar vor dem Essen ein Aerger oder Jern aufgeregt hat. 2. Ist langsam und faure alles feste gründlich, denn gut gekaut, ist halb verdaut. 3. Ist die Speisen niemals heiß, weil diese leider sehr häufige Ursache nicht nur Deinen Zähnen, sondern auch dem Magen den größten Schaden bringt. 4. Trinke während des Essens oder unmittelbar nachher nicht kaltes Wasser oder Bier. Die Zähne vertragen es nicht und der Verdauung schadet es. 5. Deine Kost sei nicht zu dürrig; Unternuth Schwäche, Magen- und andere Krankheiten würden die Folge sein. Sei auch nicht etwa thöricht, aus Eitelkeit wenig zu essen. 6. Vieselferei werde Dir nicht zur Gewohnheit. Ueberladung des Magens, Unterleibs-Beschwerden, Trägheit und andere Leiden führt sie herbei und sie entbedrigt uns unter die Thiere, die kein Maß zu halten wissen.

**Aus unserem Kochbuche.** Wir hoffen unseren Gasthaus-Köchinnen einen kleinen Dienst zu erwiesen, wenn wir

# LATZKOVITS A.

IV. VÁCZI-UTCZA 22. SZ. BUDAPEST IV. VÁCZI-UTCZA 22 SZ.

József főherceg ő Fensége  
udv. szállítója.

M. kir. szabadalmazott  
ing-gyár.

Sándor szerb király ő Felsége  
udv. szállítója.

ajánlja dusan felszerelt raktárát

következő legjobb minőségű divatkülönlegességekben:

Sima mellű, fehér chifon és szines ingek,  
Redőzött és himzett mellű ingek,  
Angol Croisé- és vászon lábravalók,  
Gyapju, Fil d'Ecossé és selyemharisnyák,  
Jaeger-ingek és alsónadrágok,  
Gyapju- és selyem Crépe és Tricot alsóruházat,  
Vászon- és francia Battist-zsebkendők,  
Selyem Cachencz és Echarpe-ok,

Nyakkendők óriási választékban,  
Glacé- és angol kötött-keztük,  
Ingmell- s kézelő-gombok,  
Angol Plaidek és uti-takarók,  
Lábtyúk és vadászharisnyák,  
Gallérok és kézelők,  
Angol flanell utazási ingek és sapkák,  
Esőernyők és botok stb.

Vidéki megrendelések gyorsan és jutányosan teljesítettnek.

Árjegyzékek kívánatra ingyen és bérmentve küldetnek.

ihnen einige Rezepte zur Bereitung von Speisen mittheilen, für welche sie jedenfalls von Denjenigen, welche dieselben genießen, Belobung und Anerkennung ernten werden. **Ge-spickte Kalbs Leber:** Häute und Spicke dieselbe schön, bestreue sie mit Salz und Pfeffer nach Geschmack, sodann kommt ein Stück Fett in ein Kasserol, worin man, blät-terig geschnitten, eine große Zwiebel leicht anlaufen läßt. Diese wird dann herausgenommen und in das zurückge-lassene Fett werden rohe, geschälte und in Scheiben ge-schnittene Kartoffeln gelegt. Auf diese Lage kommt die an-gelaufene Zwiebel, darauf die Leber und dann um dieselbe herum immer Kartoffeln in obiger Weise, für 6 Personen 9 Stück mittlere Kartoffeln, die und da, zwischen blättrigen Speck. Deste sodann das Kasserol mit einem festschließenden Deckel zu und lasse die Leber recht langsam 1 1/2 Stunden, auch länger, dünsten. Sie gibt von sich selbst einen sehr guten und süßen Saft. Die Leber darf nicht gewaschen werden. — **Topfenküddel:** 4 Semmeln, würfelig ge-schnitten, werden geröstet, 28 Deka Topfen mit 3 Eßlöffel Rahm und 3 Eierdotter tüchtig verrührt. Mit etwas Salz und einer Handvoll Mehl werden die geschnittenen Semmeln dann gut vermischt, die Knödel formirt und in Salzwasser gekocht, dann mit geriebenem Topfen und Semmelbröseln bestreut und mit heißer Butter begossen; so werden sie dann dem Gaste servirt.

**Korrespondenz der Redaktion.**

**Herrn Gastwirth B.** Wir danken für Ihre und zugemitt-elten Zeilen; Ihre Anschauung ist in den meisten Punkten auch die unsrige. Der „Gewisse“ soll sehen, daß wir nicht bloß Ge-nüsse, sondern auch Pflichten kennen, der Allm aber die Pflicht, zu kämpfen an der Seite Jener, welche im Kampfe ums Dasein aufrecht stehen wollen.

**Szálloda bérbeadás.**

Máramaros-Sziget korona városában lévő

**„Korona szálloda“**

ujjonnan és korszerűleg átépítve, nagy kávéházzal és ehhez tartozó mellékhelyiségeivel, ebédlővel 27 vendégszobával, 3 szobával és előszobával a bérlo részére a szükséges szolgálkéményzet, konyha és pinczehelyiségekkel, nagy udvarral, istálló és kocsiszinnel, mosókonyha és jégpinczé-vel f. év június hó 1-től 6 évre bérbeadó. Ajánlatok intézendők a bérbeadóhoz

**Mandel János**  
mérnöküz M.-Szigeten.



P. T.

Erlaube mir die sehr geehrten Herren Hoteliers, Cafetiers und Gastgeber auf mein behördlich concessionirtes mit 1000 fl. Kau-tion versehenes, höchst anständiges Bureau aufmerksam zu machen, da bei mir stets die schönsten Kassierinen, Kellnerinen, Hotelstubenmädchen, Stubenfrauen mit Caution, Köchinnen u. s. w. reellst zu ha-ben sind.

Hochachtungsvoll

**Regina Mária,**

Budapest, Károly-körút, 22.

Röser-Bazar im Hofe.



**Novágh Károly** **Zur bevorstehenden Kegel-Saison** **Karl Novágh**  
müsztergályos **Kunstdrechsler**

empfehl den Herren Gastwirthen die besten lignum-sanctum-Kugeln und Kegel, nebst allen Kaffeehaus-Spiel- u. Rauchrequisiten

**Karl Novágh**  
IV., Kigyó-utca 7.

**KERTÉSZ TÓDOR** **Husvéti Kiállítás.**

**Oster-Ausstellung.**  
**Oster-Eier**

in ganz neuer Ausstattung von 10 kr. bis 20 fl. in mir-messner Auswahl. **Ostereier-Füllungen** für Damen und Kinder. **Wunderer** in allen Gattungen, auch, be-sonders zarter oder humorvoller Art.

**Eier:** Holz gemalt 10 kr. bis fl. 1.00, mit Blumen-Malerei 20 kr. bis 2.40, bunt geflochten 30 kr. bis fl. 5.40, mit Goldstern 70 kr. bis 1.20, mit Silber 1.20, mit Kegel 50 kr., mit Globus 1 fl., mit Fingerring 35 kr., mit Ha-schemuhr fl. 1.00, mit Nähzeug fl. 1.00, mit Schreibzeug 1.00, mit Wunderschlange 35 kr., mit Spinnweben 20, 2.40 bis 5 fl., aus Seide, gestickt oder gemalt 1.20, 3.—, 5 bis 10 fl., aus Porcellan 30 kr., mit sehr hübschen Figuren 1 fl. bis 12 fl., aus farbigen Glas mit Bronzegeßel 20 bis 30 fl., mit Sprin-g 12 fl., aus Porzellan 1 fl., mit Thiere 50 kr., 1 fl., 2 fl., 3 fl., 4 fl., 5 fl., 6 fl., 7 fl., 8 fl., 9 fl., 10 fl., 11 fl., 12 fl., 13 fl., 14 fl., 15 fl., 16 fl., 17 fl., 18 fl., 19 fl., 20 fl., 21 fl., 22 fl., 23 fl., 24 fl., 25 fl., 26 fl., 27 fl., 28 fl., 29 fl., 30 fl., 31 fl., 32 fl., 33 fl., 34 fl., 35 fl., 36 fl., 37 fl., 38 fl., 39 fl., 40 fl., 41 fl., 42 fl., 43 fl., 44 fl., 45 fl., 46 fl., 47 fl., 48 fl., 49 fl., 50 fl., 51 fl., 52 fl., 53 fl., 54 fl., 55 fl., 56 fl., 57 fl., 58 fl., 59 fl., 60 fl., 61 fl., 62 fl., 63 fl., 64 fl., 65 fl., 66 fl., 67 fl., 68 fl., 69 fl., 70 fl., 71 fl., 72 fl., 73 fl., 74 fl., 75 fl., 76 fl., 77 fl., 78 fl., 79 fl., 80 fl., 81 fl., 82 fl., 83 fl., 84 fl., 85 fl., 86 fl., 87 fl., 88 fl., 89 fl., 90 fl., 91 fl., 92 fl., 93 fl., 94 fl., 95 fl., 96 fl., 97 fl., 98 fl., 99 fl., 100 fl.

**SPRITZ-Verleihen** für Knopfloch, immer hübsch 1 fl., **Veilchen**-bouquets 30 kr., 70 kr., 1 fl., **Krautent-Nadel** 1.20, **Taschen-Uhr** 1 fl., **Juwel**-guten, höchst originell, hübsch 85 kr., 1.—, 1.15, **Las-Capuzenpate**, hübsch 1.—, **Agarren** mit Parfum geruch, 2.50, 3.75, 4.50, 5.—, 6.—, **Ränge** besser Qualität, 30 kr., **Frösche** 30 kr., **Flacons** in fein. Parfum gef. 35, 50, **Ausserdem** noch viele andere **Ostereier-Spritz-Spezialitäten**, deren Gebrauch mit dem „Länder-Vertragsblatt“ Postauftrag erbitet rechtend.

**THEODOR KERTÉSZ**  
BUDAPEST,  
Dorotheengasse 1.

**Prämiirte Kühl u. Konservirapparate**

anerkannt bester und solidester **Konstruktion** für Haus-haltungen, Restaurationen, Brauereien, Kaffeehäuser und Kon-ditoreien empfiehlt die Fabrik **tragbarer Eiskeller** des

**Bernhard Breitner,**  
Hauptniederlage: VI., Königsgasse 44. Fabrik: VI., Vasváry Pál-utca 3.

Auswahl von Moussir-Pippen, Fass-Spunden, Gefrornes-Reservoirs und Gefrornes-Maschinen.

Illustrirte Preis-Courante auf Verlangen franko.

**FANDA PÁL**  
**Fischermeister, BUDAPEST, IV., haltér 5,**  
empfehl sich den hochgeschätzten Herren Hoteliers u. Gastwirthen zum Ankaufe  
**der vorzüglichsten Fischarten**  
als: **Schill, Stirl, Scheiden, Karpfen** und **Tik**, zu billigsten Preisen. — Einem recht zahlreichen Zuspruche sieht hochachtungsvoll entgegen  
**FANDA PÁL, Fischermeister.**

