

FOLYÓIRAT
SZÁLLODÁSOK,
VENDEGLŐSÖK
és
KORCSMÁROSOK
SZÁMÁRA.

A VENDEGLŐS.

SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

(Gasthaus-Zeitung.)

A Budapesti pinczer-egylet hivatalos közlönye. — Officielles Organ des Budapester Kellner-Vereins.

A szállodások, vendéglősök- és korcsmárosok-
ipartársulata létezik:

IV. kerület, Himz-utca 1. szám.

LETH LAJOS

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

A budapesti pinczer-egylet helyisége

IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.

Pénztárnok CZEPKA L. Cassler.

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

Felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.

Az elhelyezést a budapesti pinczer-egylet részéről
eszközi Cservény F.

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt
F. Cservény

IV. Bezirk, Hutgasse Nr. 14.

A gyermeknevelés veszélyei a szállodaiparban.

Igen sajnos és nem ritkán ismétlődő jelenség, hogy a szállodások gyermekei és hivatott utódai nem felelnek meg a várakozásoknak, melyeket a nevelétsőkre és kiképezetésekre tett áldozatok után követelni lehetne, amelyek a más hivatási körökben és egyenlő társadalmi állásban a legközségebbek. De mivel a gyermekek jövője, azaz azok jó- vagy rosszlete valamennyi szülő főgondja — sőt egyedüli törekvése is — megérdemli, hogy e feltűnően szomorító tünemény okait kutassuk.

Ha tehát egyikben vagy másikban fájó érzést ébreszt is, ha gondjainak okait szemeli el tárjuk, e nézet mégis tán sokban járul ahhoz, hogy mások megóvassanak, mivel szemeiket szorgosabban fordítják ama körülmények felé, mely a szerző nézete szerint a negatív eredmény főoka számos nevelési tevékenységben, melyek a szállodai körökben képződtek és még mindig képződnek.

A mi hivatásunk magával hozza, hogy mi fáradságtalanul azt keressük, ami az ember életét kellemessé és örömteljessé teszi; legyen az a szállás, táplálkozás, vagy mulatság formájában, hogy abban — amennyire csak lehet — a nálunk megforduló vendégek részesülhessenek. A kínlatok újdonsága és mértéke állapítják meg körülbelül házuk rangját és jó hírét. Ezzel mi csakis a jólétet kultiváljuk, melynek belső lényé tán önmagunkkal is ellenkezik, a melyhez azonban kényszerítve vagyunk, mert az tagadhatatlanul existenciánk bázisát képezi. Mint szülők előtt bármily ismeretes is a körülmény, hogy a jólét kultiválása csak a cselhoz vezető eszköz, mégis ennek létezése sok tekintetben megrontólag hat gyermekeink életvezetési- és jellemképzésére.

Reájuk nézve az élet az, amint azt a szállodákban látjuk, t. i. a melyben a külső fény és túlbőség csak egyedül gondolható; önekk azonban még fogalmuk sincs arról, hogy azok a vendégek, akik a szállodában létszólólag oly gondtalan életet élnek, nagyobb részt nem jó szántukból tartózkodnak nálunk, és otthon dolgozniuk kell s éppen annyi gondjaik vannak, mint nekünk; nem tudják, hogy sokaknak már az utazás is, és az ezzel járó szállodában tartózkodás is nagy áldozatba kerül, melyet áztattuk, hivataluk és egészségük rovására tesznek.

Mindeme megfigyelések elkerültek a gyermekek szemeit, azért tehát igen természetes, hogy a szállodai iparkodnak saját gondjaikat előlük palástolni, kiindulva ama meggyőződésből, hogy az életnek csak egy czélja van: azt a lehető legvígabb módon átélvezni. Gyenge szülők gyakran maguk erősítik meg gyermekeiket e felfogásban, mivel megengedik nekik, hogy magukat a ház vendégeit tekintésék, és nincs semmi ellenvetésük, ha a konyhat, pinczét, sőt még a szálloda alkalmazottjait is, tetszésük szerint igénybe veszik.

Hogy az így nevelt gyermekek közül, különösen a fiukból, más nem lehet, mint hasznavehetlen, jobb esetben erélytelen és blaszirt ember, az kézzelfogható; oly szülőknek azután nincs joguk gyermekeik sikertelen neveléséről vagy esetleg háladatlanságáról panaszkodni. A gyermeküket szereti, az idejekorán szoktassa őket a test- és lélekre egyaránt játékonyan ható egyszerű életmódra, a melyben a szállodai életre semmi sem emlékeztet; tartsa őket vissza mind olyan élvezetektől és szórakozásoktól, melyek csakis az értebb korukat illetik.

Oly szükségletek követelése, melyek kielégítése minden időre nincs biztosra, nagy hiba; ellenben egy igény nélküli szerény nevelés valódi áldás a gyermekekre. Akinek nincs ideje, hogy gyermekei nevelésével kellőleg foglalkozhassék, vagy hogy érzi, hogy a kellő szigorú képtelen alkalmazni, az hozza lsten nevében azt az áldozatot, és bizza gyermekeit más emberek gondviselésére, akiknek körülményei kedvezőbbek a gyermeknevelésre, vagy adják (de mentől előbb) valamely nevelő-intézetbe, a hol a kellő szigor nem hiányzik.

Nem a gazdag örökség — ez a társadalom minden rétegeiben mutatkozik — kezdekedik gyermekeink biztos jövőéért, hanem egy alapos, az élet komolysága- és változatosságának megfelelő nevelés. Csakis így lesz lehetséges őket derek, munkaszerető és tisztességes emberekké és a társadalom hasznos tagjává nevelni, úgyszinté iparunk méltó képviselőivé tenni.

Az italmérő-iparosok és vendégeik.

Épen oly régi, mint elterjedt a közönség között ama nézet, hogy egy vendéglősnek vagy kávésmárnak nincs joga, hogy a garázdálkodó vendéget helyiségéből kiutasítsa, vagy az étel és ital kiszolgálta-

tását tőle megtagadja. Hogy e nézet mennyire meggyökerezett, kitűnik abból, hogy nemrég Bécsben egy járásbíróság egy kihágási ügyben ítéletet a főntelbi alapra fektette. Még élénk emlékezetben van, hogy Bécsben egy II. kerületi vendéglős — minden védelem nélkül — hetekig ki volt téve egy üzletéből elbocsájtott pinczér szemtelen üzelmének, ki mindennap mint »vendég« megjelent és a tulajdonost a vendégek előtt becsmerelte, de a vendéglősnek nem állt jogában őt kiutasítani, csupán azért: »mert vendég volt!«

E régi felfogások, melyek még a hajdani »taverna« jogrendszerre támaszkodnak, amelyek azonban egészen más viszonyoknak felelnek meg és a szokásos »házi jog« szabályaiba beleért felfogásokkal homlokegyenest ellenkezők, hangsúlyozásra nem szorulnak.

Eltekintve attól, hogy mindenkinek jogában áll, a neki nem rokonszenves egyént lakásából kiutasítani, mint még manapság is Angliában, a hol a tulajdon-rögtönjög még sokkal messzehatóbb. Angolországban a földbirtokosnak jogában áll bárkinek megtiltani, hogy birtoka területére látást tegye, kivéve, a hol a nyilvános használatjog (servitút) ezt megengedi. A márczius előtti magyar jogok alapján mindenki, ha a gentryhez tartozott, megtilthatta, hogy háza vagy birtoka küszöbét valaki átlépje; sőt még a hivatalos közegnek is akadályt gördíthetett feladata teljesítésében. És ha Ausztriában egy földbirtokosnak vagy háziurnak valamely egyén nem tetszik, szinte e módon bántathat el vele.

Csak a vendéglősnek, mivel »nyílt üzlettel« bír, van tényleg megtiltva, hogy valakit kiutasítson és tőle az étel és ital kiszolgáltatását megtagadja. Minden más üzletben kivétel nélkül gyakorolhatja ebbeli jogait, csak a vendéglős nem. És miért? »Középkori előítélet« — más magyarázata ennek nincs!

Három hete, hogy ez előítélet alaposan szétoszlatott és legyőzöttet a legfelső végrehajtó bíróság határozott ítélet folytán.

Az osztrák belügyminiszterium az utóbbi időben ismételve felmerült és az alsóbb bíróságok által sokszor ellenkezőleg eldöntött ama kérdésre: »vajon a vendéglősök és kávésmárnok helyiségeik látogatásától egyes egyéneket kizárhatnak-e vagy nem?« egy kibocsátott végzésében határozottan úgy ítélte, hogy:

Egy világhírű pincze a Champagne-ban.

(Theophil Roederer és társa 1864-ben alapított reimsi czég bortermelése.)

A champagne-i palackba zárt nap.

Hatalma egyetemes, minden hivatalos lakomán élőköl, minden felhivatalos ebédén szerepel, minden jól megterített asztalnak jövedvő vendége.

Ez az a szerződés, a mely megpecsételi az új barátságokat, annak a fűstnek a tömjéne, melyből egy felkőszöntő révén a népszerűség száll ki.

A serlegbe tölti ezüsttel áttört aranyát, mely megnevésíti ajkunkat, és melyen szívesen pihen szemünk; visszazugározza az ismeretlen éden ragyogását és földi extasisunkban megadja nekünk Mahomed paradicsoma isteni élvezeteinek előzet.

Nem, ne higgyék azért, hogy a koránból veszem evangéliumomat, de magunk közt mondva, a champagne-i kiváltképen minden vallásnak békítője; sok bűnt usztat el, sok lelkiismeretet mos tisztára és — szavamra mondom — sokat megbocsát.

Egy szóval, ha pogány volnék, úgy plébániát kérnék és ígértem, hogy minden nap misét mondanék, ha az állam misés serlegemet Theophil Roederer és társa kristály-pezségjével, valamennyi champagne-i közül a legjobbal, töltené meg.

Tegye meg az állam, és én nem fogom többé

elhagyni az Úr szőlőjét, még ha villámaiktól kellene is tartanom!

Minápi reimsi utazásom alkalmával az a ritka szerencse eset, hogy a czég szeretetreméltó és legkötelező igazgatóinak vezetése mellett megtekintethet a Roederer Theophil és társa 1864-ben alapított reimsi czég nagyszerű pinczéit.

Higgyék, noha leszállunk, mégsem kerülünk a pokolba, és maga Dante is megtalálja itt az összes reményeit.

A Roederer Theophil czég pinczéi a champagne-i egyik legnevezetesebb természet ritkaságát képezik; ezek a régi Reims katakombái, melyek ősrégi időkben a város lakóinak menedékl szolgáltak, négy hektárnál, vagy 40,000 négyzetméternél nagyobb tért foglalnak el és még az ó-kori rómaiak ásták az óriási krétarétegekbe, melyek a vidék legnagyobb részét képezik.

Miután számos évszázad múlva nem remélveletlen folytán újra ráakadtak, Roederer Theophil óriási pinczékké alakította át és igen ügyesen champagne-i borok eltartására és raktározására rendezte be.

Ezek a pinczék, melyek a vidéken rendezett kirándulások czélpontját képezik, 20—40 méter magasságban 150 kupalaku helyiséget zárnak körül, melyekben a hőmérséklet mindig egyenletes, melyhez sohasem fér nedvesség, ami szintén egyik

oka a Theophil Roederer és társai borai utolérhetlen fölényének.

Fogalmat sem alkothatunk magunknak arról a gondosságról, melylyel ezeket a borokat gyártják és előkészítik.

Champagneban egészen ellenkezőleg, mint Burgundban és Bordeaux körül, a szőlő ültetésének és művelésének minden munkáját, a metszést, oltást, lehajtást, szövekezést, kötést stb. kézzel végzik.

A szedett szőlők három osztályba sorozvák; ezek: fekete, fehér és zöld, nem érett szőlő.

A szűret után következik a nehéz munka, amely a legnagyobb gondot igényli. Az időnkint való kiszemelés, miközben minden megaszott, féregtől megcsipett szőlő kíméletből elvetették. E művelet után következik a gyártás, vagyis a szőlőszemeknek hatalmas sajtólók segítségével való megpreselése.

Ezután a prés által kinyomott szőlőnedv átmeget azokba a különböző fázisokba, melyekre helyszüké miatt nem terjeszkedhetünk ki, a melynek az első próbakóstolás, a bor átöntése, — mihelyt az első hab felszállott — a szétválasztás, a palackokba való öntés, az első eldugaszolás, a felkavarás, a szétbontás, az elszállításra való bedugaszolás, a lekötés és fehér vagy aranyozott etikettek felragasztása.

Ezek a különböző műveletek, a szerint, hogy

a vendéglős-üzlet tulajdonosoknak meg nem tiltható, hogy egyes egyéneknek az üzletökbe való belépést megakadályozzák.

Egy tisztán érthető ebbeli rendes irány álló törvényeinkben még nem jön elő; a vendéglős-ministerium ezen határozata csak érzékserű, és csakis az analog esetek részére fennálló rendes állapotok levezetése, mégis mindamellett olyan tényleges jogértehből kiindulva, mely egyedül az italmérő-iparosok ellen irányult eddigi erőszakot ellensúlyozza.

Végre a vendéglősöknek is van joguk, hogy bizonyos politikai szósztatók ellen, a kik kihívó magukiselele által a többi vendégeket sértgetik és megszokott helyükről elidegenítik — magukat megvédelmezzék. Semmiféle koresmai szájlós — mint idáig — nem fog ezután a vendéglősök büntetlenül kellemetlenséget és kárt okozni. Azért e határozat megváltói fontossággal bír az italmérő-iparosokra. Bár tudnak a vendéglősök azt hasznukra fordítani!

Aich János †

Eine stadtbekante und besonders in den Kreisen unserer Gastwirth-Gesellschaft gut geliebte Persönlichkeit ist am 9. April von dieser Erde geschieden. Aich János war auf hiesiger Platte der Disponent der A. Dreher'schen Bierbrauerei und erlag einem längeren Leiden im 69. Jahre seines Lebens. Er war auch Beführer des goldenen Verdienstkreuzes und außerdem Ehren-Mitglied des Budapester Keller-Vereins. Sein Leichenbegängniß fand am 11. April um 3 Uhr Nachmittags vom Trauerhause, Königsgasse 94 aus statt.

Um diese Zeit verammelten sich die Leidtragenden, unter welchen wir bemerken die Herren: Präsident der Gesellschaft Johann Gündel, die Hoteliers Stadler und Kammer, die Restaurateur Kommer Ferencz, Fris Henrik, Fris János, Gintl, Frischauf, Diwald, Faga, Fründl, Marczinka, den Bierverführer Paris, den Cafetier im Stadtwalden Gruber und unzählige Andere, im Hofraume des Hauses zu beiden Seiten des mit Kränzen belegten Metallbarges. Am Kopfeende waren die Fahnen der Gastwirth-Gesellschaft und des Keller-Vereins posirt, welche leider ob des herrschenden regnerischen Wetters mit Wachsstück überzogen, daher nicht in ihrer vollen Pracht entfaltet werden konnten. Die feierliche Einsegnung vollzog der Pfarrer der Diersteinstadt mit großem Cerimonie; sechs Sängere stimmten ihre Trauerchöre an, und nachdem der Pontifikant beim Requiescat angelangt und des pater noster für den Verstorbenen intonirt, erfolgte die zweite Einsegnung.

Das leittragende Publikum verließ hierauf den Hofraum und das schwarz angelegte Vestibule und strömte auf die Straße, der schwere Saug wurde auf den mit sechs Napfen bespannten Leichenwagen gehoben und bewegte sich der Zug in einer unendlich langen Wagenreihe (wir zählten 20 Fiafer) nach der Ruhstätte, dem Sterefer Friedhofe.

Sit ei terra leviss!

A borok pasteurizálása és villanyozása.

Pasteur, a híres francia vegyész és oenológus volt a legelső aki bizonyította, hogy a borok különböző betegségeinek az alacsony gombaszervek az okai; továbbá, hogy a gombacsírák és spórák 45° Celsius hőscélén megsemmisülnek. Ha tehát a bor 50—60° C. hőscélre fokoztatik, úgy az abban talált gombacsírák elöletnek; a bor a hevítés által semmit sem szenved, sőt minőségében még javul is; emellett a borok — a főntebbi fokra emelt és csak néhány perczekig tartó hevítés után — nemcsak hogy tartósabbakká, de zamatosabbakká és izletesebbekké

hová vannak a borok száma, tartanak. Mihelyt a bor ki van sajtolva, pincébe teszik, hogy megakadályozzák erjedését.

Deczemberben, mikor a bor egészen világos lett, a különböző termékek összeleegyítése következik.

A palackokba való öntést májusban eszközlik; ezután lepecsételik és mechanikai módon föltett kapocs segítségével bedugaszolják a bort.

Mihelyt a bor habozni kezd, tehát egy hónap múlva, pihenni hagyják két esztendőig, a végből, hogy megerjen. Ezután a palackokat állványokra helyezik és mindennap fölrázzák. A fölrázás 1—2 hónapig tart; ennek a czélja, hogy a csapadék a dugasz felé hatoljon; ezt a csapadékot nesztelen kibontás által távolítják el, azután beletesznek a borba anyyi czukrot, a mennyit az erjedés által elvesztett; ezután véglegesen bedugaszolják és felszerelik az üvegeket.

El se képzelhető, mennyi figyelmet, ügyességet és gondosságot igényel az a kezelés, mely igen tekintélyes arányokat ölt, mikor oly czeégről van szó, a minő a Teophil Roederer és társa cég.

Ez az utóbbi bor van elfogadva minden fényűzéses asztalon. Ez a bor tökéletesen világos és elegáns üvegbe van bebörtönözve, melyet aranyozott dugaszűvelű fűd.

A nagy telep borait minden kétséget kizárólag

válnak. Ezen hevítés által, melyet pasteurizálásnak nevezünk — a még nem raktározott borok érettségét is gyorsítjuk, mivel a borban létező fejrnyecanyagok nagyrésztben kiválódnak, amelyek különben csak hosszabb fekvés után lehetnek volna eltávolíthatók. Oly borok, amelyek még sok fejrnyecanyagokat tartalmaznak, a hevítés után zavarosakká lesznek és a későbbi nyugodt állás következtében a hordó fenekére üledék tapad, amely annál több lesz, minél fiatalabb volt a pasteurizált bor. A fejrnyec tömeges kiválása az oka, hogy a pasteurizált borok később egyhamar nem romlanak meg, azonban nem szabad feledni, hogy a hevített borok csakis addig őrizhetők meg a betegségtől, míg azokba újabb gombacsírák és spórák be nem hatolnak. A melegítés a palackboroknál is eszközölhető, csakhogy e czélra csak oly borokat használhatunk, amelyek már annyira érettek, hogy üledék nem képződik. Minden más borokat, miután a pasteurizáló-készülékben átmentek, egy hordóba folytatjuk, ahol addig maradnak, míg megtűszülnek.

A borok villanyozása Franciaországban csak az újabb időben jött javaslata, és az így kezelt borok minősége javítására tagadhatlan eredményt volt; sajnos, hogy a gyakorlati oenológusok a bor villanyozására többé beható kísérleteket nem tesznek, pedig be van bizonyítva, hogy a villanyos folyam hatása a bor érettségét elősegíti és zamatajt emeli. A villanyozás hatása a boroknál főképp amaz állításon nyugszik, hogy bizonyos mennyiségű a bor vízszéinek szétoszlataja, mely alkalommal tudvalegőleg a negatív póluson vizen, a pozitív póluson pedig ény képződik. Az ény, amely létrejötte pillanatában a legerősebben működik — mint már említettük — kiválólag a borok érettségét és őregedséget mozdítja elő, ugyszinté amint a villanyos folyam bevezetésénél a borban képződik, oly összeköttetéseket hoz létre, melyek az óborokat jellemzik és amelyek a közönséges eljárás mellett a raktározásnál sok időt igényelnének. A borok villanyozása nagyon egyszerű; ehhez egy kis villanyűteg szükséges, mely a tényleges villanyfolyamot szolgáltatja. A vezető sodronyok műzgalva bevont rézből vannak, csakis a végeknél, amelyek két átellenes helyen a hordódongákon át a borba érnek — kell platinából lenniük, melyekre a platinából készült elektrodák megerősítve. A borok villanyozása kevés költségbe kerül. A villanyfolyamnak a borra való hatása időtartamát pontosan meghatározni nem lehet, mert az a folyam erejétől, a bor minőségétől és mennyiségétől is függ, mindazáltal két hónapon túl nem terjeszkedik; kisebb mennyiségű boroknál ez eljárás nem alkalmazható, de ha mégis kisebb mennyiségű bort veszünk kezelés alá, a villanyozást csak igen rövid időre hatályozzuk. Többszöri kóstogatás által a kifejlődést ellenőrizhetjük, és ha a bor a legmagasabb kiképzészt elérte, a villanyozás behatása alól elvonjuk, mert különben a minőség visszaesése és a zamatosztrombolása okvetlen bekövetkeznék.

Hillinger Lipót.

Legjobbunk véltük a nevéet czimul tenni annak a derek nagyváradi szállodásnak, ki f. hó 5-én, mint örömapa a nap hőse volt.

Ekkor volt ugyanis a leányának az esküvője, akit egy ottani közkedvelt fiatal orvos Dr. Munk Bela vett el.

Úgy az esküvőn, mint a lakodalmi estén a város intelligenciája vett részt.

Hillinger Lipót, ki évtizedek óta a „Fekete Sas” szálloda jóraváló berőlje, már régen nagy népszerűségnek örvend Nagyváradon úgy vendégei, mint kártársai és az idegenek előtt.

Úgy előzékenysége, kedves modora, mint emberbaráti szeretete és becsületudassága által a nagy közönség szívébe lopta magát, de nem azzal az önző mesterkéeltséggel, melylyel egyes emberek a népszerűséget hajhászni szokták. Nagyon természetes volt tehát, hogy ily ünnepek alkalommal mindenki sietett az ő örömapai boldogságában osztozni.

a legjobb nevek és etikettjeit valamennyi közt legtöbbször becsülik.

A Teophil Roederer és társa cég több jól ismert jeggyel bír; ezek közül megemlítendő: a carte noire, carte blanche, Gladiateur és Cristal-Champagne.

A cég, mely gondosan őrzi jó hírnevét, mindentüvé oly borokat szállít, melyek az illető ország izlésének megfelelnek; az ő „Extra réserve cuvée”-jét Angliában, „Red tabel”-jet Amerikában, „Carte blanche”-ját, és „Carte blanche doree”-ját a világ összes részeiben kiválóan szeretik a borismerők és inyenek.

A cég összes pinczéiben, melyek nagy tvlmpakkal villamosan vannak megvilágítva, évenként egy millió palack pezsgőt készítenek.

Bibiczojtás.

(Vendéglői jelenetek.)

I.

Alfréd: (nézi az étlapot és látja, hogy két bibiczojtás 5 frt) Izé, pinczér, adjon nekem két bibiczojtást.

Márton: De, édes barátom, gondold meg, hogy a tyúktojás épen olyan jó és épen olyan friss.

A fényes esküvő után este a Sas szálloda nagy termében gyűltek össze a lakodalmasok.

Úgy 10 óra tájban, kinyílik a teremnek nagy ajtószánya s azon Tisza Kálmán a nagy államferfi Hillingerrel karanfogyást belép.

Elkes előztes tájult el a teremben, mindenki meglepetve ugrott fel ülőhelyéről, a cigány pedig a Rákóczy indulóra zendített.

Tisza Kálmán ugyanis e napon Nagyváradon időzött. Ekkor este Bankettet rendeztek a tisztelőtérre a „Zöldfa” szállodában. Amint onnan 10 órakor kiseretével együtt a „Sas” szállodába lakására tért, megtudta, hogy a berló családú ünnepet ül. Ezt a kedvező alkalmat felhasználva, kíséretével együtt Hillingerrel karanfogyást belépett a terembe s helyet foglalt a lakodalmasok közt.

Alig foglalt helyet, egy ottani jeles ügyvéd igen lelkes töszttben üdvözölte őt, mire Tisza Kálmán az öröm hangján válaszolt. Válasza végeztével az ifju pár boldogságáért koczinott.

Tisza Kálmán majdnem egy óráig időzött a lakodalmasok között, aztán nyugodni tért.

Eltávoztával a közönség lelkes eljében tört ki, aztán emelkedettebb hangulatban folytatta a mulatságot egész kivilágos-kivirradtig. Mi, akik a vidéken törtémi szokott mozzanatokot is szemmel szoktuk tartani, a legnagyobb örömmel járulunk üdvözletünk kifejezésével e momentumhoz. Gratuláljuk a derek szállodást, ki méltan megérdemelte azt a sokoldalú érdeklődést és kitüntetést.

Die höhere Fachschule für Gasthof-Gehilfen

in Frankfurt a. M. hat ihr Sommer-Semester unter der Direction des Herrn J. de VACROIX, Redakteurs des Vereins-Organs „Verband”, bereits begonnen. Derjenige unserer Kellneringard, welcher Fernbegierde und die nöthigen Mittel hat, um diese ausgezeichnete Fachschule zu besuchen, dem können wir mit gutem Gewissen garantiren, daß aus ihm etwas Tüchtiges wird. Zu den Unterrichtsfächern dieser Anstalt gehören: Anfertigung von schriftlichen Aufträgen, Briefen etc., französische und englische Sprache, Rechnen, Hotel-Buchführung, Geographie der Verkehrswege, Beschreibung der Einrichtung von Wasser-Hotels, Waarenkunde und Behandlung der Getränke und schließlich Service und Aufstellung von Menüs.

Der Unterricht wird in allen hier angeführten Fächern nach einem festgelegten Unterrichtsplane erteilt. Im Französischen und Englischen erhalten die Schüler je 2 Stunden Unterricht täglich.

Auf die praktische Ausbildung der Schüler im Service etc. wird eine ganz besondere Sorgfalt verwendet, indem der innere Hoteldienst tagtäglich praktisch geübt wird, so daß die Schule gleichzeitig im gewissen Sinne ein kleines Musterhotel genannt werden darf.

Am Schlusse eines jeden Semesters erhalten die Schüler ein Zeugnis über ihr moralisches Verhalten einerseits und ihre Fähigkeiten, beziehungsweise Kenntnisse andererseits.

Die Aufnahme-Bedingungen sind folgende: 1. Einlösung der Lehr- und sonstigen Dienstzeugnisse in Abschrift.

2. Zahlung eines monatlichen Pensionpreises von 75 Mark pränumerando; das Honorar für den Unterricht in allen Fächern ist in diesem Preis begriffen.

3. Die Anschaffung der Bücher und die Bezahlung der Löbweise hat der Schüler selbst zu leisten.

4. Gegenständig ist eine Kündigungsschrift von 1 Monat einzuhalten; die Kündigung kann nur am 1. und 15. eines jeden Monats erfolgen.

5. Der Schüler verpflichtet sich, die im Interesse der moralischen und wissenschaftlichen Ausbildung verfaßte Hausordnung gewissenhaft zu befolgen und sich sowohl inner- als auch außerhalb der Anstalt in jeder Hinsicht gut aufzuführen.

Nähere Auskünfte erteilt der Redakteur J. de VACROIX, in Frankfurt a. M., Roßmarkt 10.

Alfréd: Ugyan hadd el, az olyan közönséges, olyan mindennapi. Annyira számban van az íze, hogy lehetetlen volna megennem csak egyet is, Mondhatom neked, hogy a tyúktojás nem enni való. Inkább éhen halok meg, mintsem kiszűresöljek egyet.

II.

Alfréd: (két nappal később néz egy étlapot, a melyet külön az ő számára juxból készítettek és látja, hogy két tyúktojás 6 frt.) Mi az ördög! Hé ízé pinczér, mi történt a tyúkokkal?

Pinczér: Valami járvány elpusztította valamennyit s most fölment a tyúkok ára. Mind-össze pár hétig lehet még csak kapni.

Alfréd: Izé, pinczér, hozzon nekem két tyúktojást!

Márton: De hiszen az nem jó.

Alfréd: Ugyan hadd el. Rájöttem, hogy csakis ebben van az íz. Valóban kár azokért a tyúkokért, hogy olyan bolondot tettek. Mennyi pompás falattól esik el az ember.

Budapesti pinczér-egylet.

Jegyzőkönyv

felvettét Budapest 1891. évi ápril hó 6-ikán a budapesti pinczér-egylet hivatalos helyiségeiben az egyleti vagyonnak az újonnan választott elnök Hillebrand József ur kezéhez történt átadásáról.

Megjelentek: Böhm Emil ur volt elnök, Hillebrand József ur elnök, Tomola Roland ur alelnök, Farkas János ur titkár és Bolla Gyula ur mint jegyzőkönyvvezető. — Miután Böhm Emil, Tomola Roland és Farkas János urak a birtokukban volt pénztárkulcsokkal az egyleti pénztárt kinyitották, Hillebrand József ur kezéhez a következő a pénztárban talált értékek adatait át és pedig:

a) egy darab 100485. számú 1000 frtos ezüst-járadék-kötvény 1891. évi ápril 1-től lejáró szelvényekkel;

b) 7 darab azaz hét darab S. 41 Ny. 21, 22, 24, 25, 26 375, 1064 Sorozat 1854. évi osztrák állam-
3 14 Nyerőszám sorsjegy 1891. évi ápril 1-től kezdődőszelvényekkel;

c) öt darab 36403, 37779, 72623, 72624, 72622 számú 4%-os magyar aranyjárdék-kötvény egyenkint 1000 frt névértékben 1891. július 1-től kezdődő szelvényekkel;

d) tizenkét darab 1899, 1901, 1902, 1961, 2027, 2030, 2032, 2033, 2034, 2035, 2084, 2677 számú pesti magyar kereskedelmi bank 5%-os 500 frtos névértékű záloglevél 1891. évi augusztus 1-től kezdődő szelvényekkel;

e) egy darab 42429 számú 1000 frt névértékű 4%-kal kamatozó adómentes magyar földterhementesítési kötvény 1891. évi május 1-től kezdődő szelvényekkel;

f) egy darab 20974 számú 100 frtos 4%-os magyar földterhementesítési kötvény 1891. május 1-től kezdődő szelvényekkel;

g) egy darab 249456 számú 1000 frt névértékű 5%-os magyar járadékkölcsön-kötvény 1891. június 1-től kezdődő szelvényekkel;

h) egy darab 1000 frt névértékű 148378 számú osztrák járadékkölcsön-kötvény 1891. ápril 1-től kezdődő szelvényekkel;

i) egy darab 295068 számú 100 frt névértékű osztrák járadékkölcsön-kötvény 1891. ápril 1-től kezdődő szelvényekkel;

k) egy darab pesti hazai első takarékpénztár által Rzepa Lajos nevére kiállított takarékpénztári betétkönyvecske (43091. szám) 1875. október 20-án betett 100 forintról. — (Czepka Lajos óvadéka).

l) egy darab Horváth testvérek nevére szóló, a pesti hazai I. takarékpénztár terézvárosi fiókja által 19775 szám alatt kiadott betéti könyvecske 87 frt betétről, betéte 1879. márczius 4-én;

m) egy darab a pesti hazai takarékpénztár által 76956 szám alatt a budapesti pinczér-egylet javára kiállított könyvecske 500 frt, azaz ötszáz forint betétről;

n) a pesti hazai takarékpénztár 95786 számú könyvecskeje 1891. január 26-án betett 600 frt, azaz hatszáz forintról;

o) egy darab pesti hazai takarékpénztári 37904. számú betétkönyvecske 1888. február 26-án betett 915 forintról;

p) a pesti hazai első takarékpénztár által 44905. szám alatt kiállított betéti könyvecske 1888. július 7-én befizetett 300 forintról,

q) köszpénzben, az 1891. évi márczius 31-én kimutatott pénztári állás szerint, 592 frt 05 kr. azaz ötszázkilencvenkét forint 05 krt;

r) fő- és pénztárkönyvet. Hillebrand József ur aláírásával elismeri, hogy a fent felsorolt értékeket, köszpénzt és könyveket, valamint a Böhm Emil ur kezében volt pénztárkulcsokat átvette.

A pénztár többi kulcsai Tomola Roland és Farkas János urak kezében maradtak.

Felolvastatván, helybenhagyólag aláíratott.

Böhm Emil Hillebrand József
Tomola Roland Farkas János
Bolla Gyula
jegyzőkönyvvezető.

Stellenbesetzung. Herr Boeckl János, unser geehrter Abonnent, hat den Posten des Oberkellners bei Witwe Kövessy (Koffler) übernommen. Desgleichen befindet sich auch Herr F. Rita seit Kurzem als Oberkellner bei Herrn Gastwirth Priviger im Kronengässchen in der Inneren Stadt. — Im „Hotel Erzherzog Stephan“ ist an Stelle des Herrn Josef Kaufmann, welcher seit 12. d. Kaffeesieder geworden, Herr Pöschel János zum Oberkellner avanciert.

Herr Karl Dehany. Kellner im Restaurant Drechsler, ist am 8. d. einem langen, hartnäckigen Krampfleiden, trotzdem er sich mit Köchin einmischen ließ, in seinem 22. Jahre erlegen. Der junge Mann war bei seinem Chef ungemein beliebt und hätte zuversichtlich eine schöne Zukunft gehabt, wenn nicht der Senfmann an ihn

herangetreten wäre. Zu seinem am 10. April Nachmittags 4 Uhr stattgefundenen Begräbniß, zu welchem die Vereinsfabne der Kellner und Bindlichtträger ausgerückt waren, erschienen auch der Restaurateur Herr Bela Drechsler, außerdem die Herren Vereins-Mitglieder: Präses Hillebrand, Sekretär Farkas, Bergl, Kopp, Moser, Lehrer János, Lehrer Josef, Lang, Feilmayer, Kis, Duchon, Schwalm und noch viele Andere. Nachdem die Einsegnung der Leiche erfolgt war, bewegte sich der Zug nach dem neuen Friedhofe, wofelbst dieselbe zur ewigen Ruhe beigelegt wurde.

* Den Herren Restaurateuren und Gastwirthen empfehlen wir zum Anlauf von Fischen jedweder Gattung die anerkannte Fische-Firma **Josef Mayer** (vormals Karl Schleich) in der Müllergasse 5 und am Fischplatz beim Etand. *Experientia docet.*

* Ein nützliches Buch für Kellner. Durch die Redaction der „Allgemeinen Kellnerzeitung“, Wien, I. Schulplatz 4, ist gegen vorerige Einlieferung des Betrages oder per Nachnahme zu beziehen: Buchführung für Hotels und Restaurants. Leitfaden zur Selbst-Erlernung. Enthaltend die einfache und doppelte Buchführung nebst Wechsel und Conto-Corrent-Lehre. Verfaßt von **Louis Baah.** Preis: gebunden 2 fl. 60 kr., broschirt 2 fl., per Postbindung 5 kr. mehr.

A vendéglős urak legközelebbi „reggelje“ pénteken, április 17-én, Förster Konrad vendéglőjében, váci-út 39. sz. tartatik.

Das nächste „Frühstück“ der Herren Gastwirthe findet am Freitag, 17. April, in Konrad Förster's Gasthause auf der Wainnerstraße 39 statt.

Das **Bellevue** auf der Andrássystraße hat Herr Friedrich Wraheg, das rührige und wohlbetannte Ausschuß-Mitglied der Genossenschaft in seine Hände genommen und erwartet man von seiner Geschäftspraxis, daß das „Bellevue“ wieder ein beliebter und mit Vorliebe aufgesuchter Erholungsplatz für das Budapest's Publikum werde.

Die **Kaiserbad-Restaurations** in Ofen, die in allen ihren Räumen neu renovirt und eingerichtet wurde, hat Herr Géza Gulvási in Pacht genommen; derselbe war bis vor Kurzem als Gastwirth auf der Kezpeferstraße etablirt.

Die **Restaurations im Hotel London** übergeht nächstens in das Eigentum des Herrn B. Döfler, gewesener Gastwirths in der Tabakgasse. Der Kontrakt ist bereits unterfertigt.

Die **Restaurations zum Jasan** übernimmt Herr Székely, gewesener Küchenchef im „Hotel Rannonia“.

Herr **Herman Leykam**, der stadtbekannte Restaurateur, der durch eine lange Reihe von Jahren die städt. Potatilitäten auf der Széchenyi-Promenade innehatte, ist seit einiger Zeit nach Ofen übersiedelt, wofelbst er auf der Landstraße Nr. 57 ein Gasthaus unterhält, welches, nach seinen Intentionen geführt, voraussichtlich gut prosperiren wird, was wir ihm, den wir schon als 35jährigen Knaben kannten, auch aus ganzem Herzen wünschen.

Neue Bierhalle. Der gewesene Gastwirth in Temesvár, Herr Welbel, eröffnet am Fischplatz in Ofen eine neue Bierhalle, in welcher das kräftig Bier 10 kr., das Glas Bier 7 kr. kosten wird; auch der Speisentarif soll auf 10 und 20 kr. gestellt sein.

Herr **Johann J. Pisk**, Landes-Produkten-Export-Gesellschafts-Kommission's-Geschäftsinhaber in Szegedin, Tisza Lajos-körut 55, hat an den Direktor des „Grand Hotel Hungaria“, Herrn Josef Illits, unterm 11. April ein verbindliches Schreiben gerichtet, dahingehend, daß er in Anerkennung und Würdigung der hohen Richtung des Krankenunterstützungsfonds des „Grand Hotel Hungaria“ sich erbittet, zehn Jahre hindurch, jährlich 5 Gulden, zusammen also 50 fl. für diesen Fond beizuführen. Herr Pisk hat auch sofort 10 fl. eingekendet. Wir loben diese hochherzige Handlungsweise und drücken dem Wohlthäter im Namen des Herrn Illits, Ehrenpräsidenten dieses Kranken-Unterstützungsfonds, den verbindlichsten Dank aus.

Temesvári kiállítás. Temesvárról írják nekünk, hogy Witzenezt Márton ur, az ottani „Rudolf trónörökös“ szálloda tulajdonosa, a kiállításra három vendéglőt fog átvenni, és azok egyikeben a széles körben ismert Stánój Miklós ur, jelenleg főpinczér Szabadkán, fog főpinczéri állást elfoglalni. Witzenezt szállodatulajdonos urnak gratulálunk a sokoldalú műveltséggel bíró Stánój ur alkalmazásához, a ki bizonyára fog a budapesti hivatalos egyleti közlöny számára időközönként tudósításokat küldeni, a miért is már előre köszönetet mondunk neki. A kiállítás megnyitása véglegesen július 19-ére határozottat ott.

Eine prächtige Kiosk-Restaurations, schreibt man uns aus Raftan, wird demnächst der Cafetier Gernan in der Széchenyi-An ausführen lassen. Der Bau derselben soll schon demnächst in Angriff genommen werden und wird das Etablissement mit allen Annehmlichkeiten ausgestattet und auch mit sogenannten Damen-Potatilitäten versehen sein; Billard-, Kafe- und Rauchzimmer werden zur Verfügung stehen und auch für eine kleine Sommerbühne zur Verfügung von kleinen Gesellschaften, „Opéren“ u. s. f. gefolgt sein, so daß das Széchenyi-An bedenkende Publikum hier Erholung, Zerstreuung und Unterhaltung, so wie Bedienung mit guten Speisen, Delikatessen und Getränken aller Art finden wird.

Ein Beisein der Zeit. Zur Pachtung des Hotels zum Fischen in Odenburg, worüber dieser Tage die Verhandlung unter Vorsey des Magistratsrathes Dr. Prinz stattfand, ist trotz des billigen Ankaufspreises von 20.000 fl. weder ein Restant erschienen, noch ein schriftliches Offert eingereicht worden.

Schanklizenzen und Gewerbeheime. In Folge mehrerer Anfragen erklärt der Handelsminister in einer an sämtliche Jurisdiktionen gerichteten Verordnung, daß zur Ausübung des Schankrechtes in Weins- und Bierhäusern, sowie in Branntweinschänten, ferner zur Ausübung des Kleinverleihs geistiger Getränke die von der Finanzdirektion zu ertheilende Lizenz genügt und die Erwerbung eines Gewerbeheimes nicht notwendig ist. Diese Geschäfte haben, wenn sie sich ausschließlich mit dem Ausschank befaßen, das Gewerbezeug nur in Betreff der politischen und Sanitätsverhältnisse zu berücksichtigen und die auf solche Geschäfte bezüglichen Localstatute haben über diese Grenzen nicht hinauszugehen. Zur Errichtung von Hotels, Gasthäusern, Restaurations, Kaffeehäusern und Kaffeeschänten auf dem Gebiete der Hauptstadt ist jedoch vor Allem die Erwerbung des Gewerbeheimes notwendig, und erst wenn dies erfolgt ist, kann die Finanzdirektion die Schank- oder Kleinverleihs-Lizenzen ertheilen.

Ungarische Hausindustrie in Berlin. Man schreibt aus Berlin: „Mit Subvention der ungarischen Regierung wurde hier in der Friedrichstraße ein Verkaufsladen für Erzeugnisse der ungarischen Hausindustrie eröffnet. Er enthält einen reichen Vorrath ausgeführt schöner Stücke der mannigfaltigen Stickereien, Webereien und Teppiche, wie sie der bäuerliche Hausfleiß in den verschiedenen Gegenden Ungarns erzeugt, in den herkömmlichen, altererben Mustern und Farbenzusammenstellungen. Die Verkäuferin, die in diesem Laden die Kunden bedient, ist in eine idealisirte oberungarische Bäuerin verkleidet; sie ist aber keine Ungarin, sondern eine blonde Berlinerin.“

Uj vendéglő Székesfehérvárott. Ganti Lajos vendéglős e hó 4-én nyitotta meg ünnepélyesen vendéglőjét Székesfehérvárott, mely alkalommal Radics Bernát és fia jeles népezenekara jázolt.

Ein elektrisches Diner. Der Experimental-Club in New-York feierte kürzlich sein erstes Jahresfest durch ein Festessen, bei welchem Alles elektrisch herging. Die Elektrizität hatte die Speisen gekocht, die Aulern geöffnet, die Eier gar gekocht, den Punsch und den Kaffee erwärmt. Die Schüsseln spazierten auf einer kleinen elektrischen Bahn herein, welche das verbrauchte Geschir wieder abführte. Zum Schluß gab es einen Blumenreigen, indem man den Strom unterbrach, welcher mit einem eisernen Stiel versehene Blumen bisher an die Dede gebannt hatte. Die Tafelmusik war an einem entfernten Orte aufgestellt, und es wurden ihre Töne den Gästen telephonisch übermittelt. An dem einen Tischende stand eine Phonographenpuppe. Die Puppe brachte einen phonographischen Toast aus. Selbstverständlich war der Raum auch elektrisch beleuchtet.

Ein Glas Wein mit Spritzer. Man schreibt uns aus Berlin: Seit Kurzem erhält man in den Berliner Gasthäusern ebenso wie in Budapest und Wien, ein Glas Spritzwein. Bisher konnte man nur Wein in Bouteillen bekommen und er konnte deshalb nicht wie in Budapest neben dem Bier eine Art Gleichberechtigung bewahren. Was in der heutzutagefashion wurde — aber auch nicht in allen Lokalen — Feuriger von Rheinwein vom Faß geschänkt. Sein hier gebräuchlicher Name war aber nicht „Feuriger“, sondern „Federweiß“, als Anspielung auf die federweißartige wolfige Trübung des jungen Weines. Eine Vereinigung von Weinbergbesitzern im Rheingau hat nun von jetzt ab leichte, zum Tischwein geeignete Sorten Rheinweines den Berliner Restaurateuren zum Ausschank vom Faß zur Verfügung gestellt und damit eine größere Popularisirung des Rebenjahres in der deutschen Metropole angebahnt.

Zur Saison. Das Pflanzen und Genießen von Schnittlauch zur Frühjahrszeit kann nur wärmstens empfohlen werden. In die Suppe, zum Salat, Unterbrod u. s. w. gibt er eine gesunde, sehr wirzige und erfrischende Beigabe und wirkt lebend auf den ganzen Körper ein. Auch in Töpfen läßt sich der Schnittlauch sehr leicht ziehen, er wächst schnell und bietet für den Haushalt eine äußerst willkommene Zuthat zu allen möglichen Gerichten.

Der Nord in Naum an der Schneidermeisters-witwe Frau Janni Schindt, geb. Funtlich, welche in der vorigen Woche zum Besuche ihrer Eltern dorthelbst weilte, hat in allen hiesigen Kreisen große Sensation erregt. Die Ermordete, eine sehr hübsche Frau, war auch die Schwägerin des hier vortheilhaft bekannten Restaurateurs Herrn Andreas Meut, welcher seit 1. d. M. Hotelier in Wislolez ist. Der Leichnam der bedauernswerten Frau wurde am 11. d. nach Budapest gebracht, um auf dem Kerepfer Friedhofe im gemeinamen Grabe mit ihrem Gatten Franz Schmitt zur ewigen Ruhe beigelegt zu werden.

Herr **Eduard Sacher**, der Präsident des Unterstützungs-Bereichs der Gastwirthe und Hoteliers in Wien, ist von seinem Leiden vollständig hergestellt und hat die Leitung seiner umfangreichen Geschäfte wieder übernommen. Diese Nachricht wird geniß auch in den weitesten Zirkreisen Ungarns mit großer Befriedigung aufgenommen werden.

Die Weinkarte des Hoftraiteurs Dressel in Berlin zählt nicht weniger als 433 Weinsorten; dazu kommen 63 Riquens- und 16 Cognac-Sorten. Unter den 433 Weinsorten finden wir: 87 Sorten französische Rothweine, 95 Arten Original Bordeaux Schloßabzüge, 9 Sorten französische Weißweine, 16 Sorten Burgunder, 34 Sorten Rheingauer, rheinpfälzer und pfälzer Weine, 51 Cabinetweine und feinste Auslesen, darunter den berühmten 1868er „Rüdesheimer Berg“, (die Bouteille davon kostet 50 Mark) und der 1653er „Rüdesheimer Berg“ genannt die „Bremer Hofe“, Originalauslesen des Bremer Rathstellers (45 Mark); ferner: 25 Sorten Mosel- und Saarweine, 38 Sorten französische Champagner, 7 Sorten moussirenden Burgunder und 18 andere Sorten deutscher Schaumweine; diverse Süß- und Dessertweine, 37 Sorten Ungarweine. — In diesem Keller „eingehende“ Studien u machen, wäre eine danfbare Aufgabe. . .

Ebhús-kolbász. A berlini hentesek nem sokat törődnek azzal, hogy miféle hús az, amit kolbászával feldolgoznak, csak hús legyen, épp úgy a müncheni hentesek közt is vannak oly jeles firmák, akik minden-
 nek inkább, mint díszítő- vagy marhahússal készült a kolbászt. Három év óta például tömérdek kutyát tünt el a müncheni házakból. Nemrég aztán letartóztatott egy Döbler nevű embert, ki bevallotta, hogy 80 ebet adott el a henteseknek. Ugyanígy tett Messzerer János, ki többek közt egy orvos 250 márká értékű vizsláját csemlé el és eladta Lobmeier hentesnek 2 márkáért. A tanár ennek valahogy a nyomára jött, behatolt a henteshez és annak konyhájában 5 le-
 mérszárolt kutyára akadt. Köztük volt a vizslája is. A bíróság Messzerert két havi fogságra ítélte, Lobmeiert is perbe fogták, de csak orgazdaságért, ami elég különös.

Ein Neffame-Unternehmen, das nur für Gasthöfe berechnet ist: Ein eleganter Rußbaum-Schreibtisch mit Thermometer, Uhr, Landkarte, Schreibgeräten u. s. w. wird unentgeltlich geliefert. Über dem Schreibtisch ist ein großer vierseitiger Spiegel angebracht, von breitem Holzrahmen umgeben. Dieser Holzrahmen dient als Neffameständer für verschiedene Unternehmungen. Dann befinden sich noch an den Seiten Fächer für Adressarten verschiedener Firmen. Der Rußbaum-Schreibtisch mit großem darüber befindlichen Spiegel ist sehr geschmackvoll ausgestattet; wie der Unternehmer aber hiebei auf seine Kosten kommen will, da nur höchstens 30 kleine Neffameständer an dem Tische des Spiegels angebracht werden können, ist uns unklar.

A bibliai manna. A kairói archeologiai missio egyik volt űgya Sinaiból mannáhozott Párisba, melyről azt állítja, hogy azonos a bibliai mannával s ezt a manná Benannak adta ajándékba. A Tamarix mannifera terménye ez, mely az araboknak ma is kedvenc esemégyét képezi. A manna nagyon édes és hasonlít ízére és szagára a mézhez. A fa tulajdonképen nem termi, hanem kizáradja magából a manná, mely a földre hull. Ez azonban csak tavasszal történik és akkor is csak éjjel, mikor a hold telik. Csakhogy a Tamarix mannifera, melyet az arabok tartának hívnak, nagyon ritka ma már, és ama kairói hosszú keresés után akadt néhányra, melyek még termőképes-séggel bírnak. Sueztlől két napi járásnyira. A manna, midőn a földre le hull, fénylő fehér csepp, mint a harmat, csakhamar azonban rózsaszínűvé változik s ha üvegbe teszik, idő múltán sárgás színt kap. A tarfa alig nő magasabba 3 méternél s úgy néz ki, mint az ernyőalra fenyő. Renan nagyon

megörült az ajándéknak. bár ő tudvalevőleg azt tartja, hogy az Exodusban leirt manna tényleg nem is létezett, hanem a népies képzeletnek régi tradíciója, melynek a valóság, legalább úgy, mint ez a szent könyvekben meg van írva, nem felel meg.

Die Mädchen-Bediennung in den Münchener Gast-häusern meinet wohl die meisten Fremden gar sehr an und man mag sogar billig stimmen, eine ganze Galerie hübscher Gesichter in einem Lokale vereinigt zu finden. Freilich kommen diese netten Kinder aus allen Theilen der Königreiche Baiern; (in den Straßen Münchens sieht es weit weniger schönheitsgaleriemäßig aus, natürlich nur, was Schönheit der Gesichter anbelangt. „Gestellt sind die Mädchen, nemem betanulth alle) der Fremde hat den Eindruck, daß es sünre, arbeitsame und dezente Gesichter seien, auch findet er, daß die Meisten recht blühend und gesund aussehen. Leider soll nicht Alles Gold sein, was hier glänzt. Die einheimischen Gäste beklagen sich, daß die Mädchen hübsch und lässig gegen Alle wären, die nicht, wie die Studenten und Stamngäste mit ihnen wohnen; die Mädchen hinwie-
 der finden zuweilen, daß sie in gar arger Sklaverei leben. Tag für Tag von acht Uhr Morgens bis ein, ja zwei Uhr Nachts Dienst, dazu auf die Trümpel der Gäste angewiesen, von denen sie in einzelnen Fällen noch an die Wirthe abgeben müssen — das ist nicht das beneidens-
 wertheste Los.

Az angol konyhának megvannak a maga sajátosságai, de ezért talán az idegen jobban hozzá-
 szokik, mint az angol a magyar konyhához. Leve-
 seik rendkívül erősek és tartalmasak, de viszont az angolok a mi leveleinket alig tartják tán többnek, a viznél. A halak kitűnők, bár fűszerek és mártások dolgában sok kívánni valót hagynak hátra. Az angol ember nem igen szereli elrontani az egyes ételek külön tiszta ízét. A főzeleket rendszeren csak vízben főzik meg, s kiki az asztal-
 nál teszi rá ízlése szerint a só és borsot. Az utó-
 bbit pazarlón használják, de a sóval fukarok, s azért nálunk talán minden ételt elsózottnak tartanak. Az egyszerűség a hűsletek elkészítésénél is irány-
 adó. A Rost-beef of England-ot, mely nyílt tűz-
 nél, nyáron készül, tartják a legízletesebb és legáprálóbb sültnek. De honnan van az, hogy a kontinensen az a hit terjedt el, hogy az angolok félig nyersen eszik a húst? Épen ellenkezőleg; ők, a kik a füstölt sódar vagy beszózott hering élvezését barbárságnak tartják, tán hozzá se nyul-
 nának a félig sült húshoz. Az egész tévedés onnan ered, hogy az angol sülési mód

következtében a hús megtartja piros-
 sos, friss színét. De azért mindig jobban ki van sílve, mint a mi vendégülünkben. Az ebéd náluk kétségkívül a legfőbb étkezés. A déli lunc-
 nál az ételre rendszeren hűdegek s már előre fel vannak távalva. Mig az ebédnél 3 inas is szolgál, addig a luncnál az inasokat kiküldik és az urak maguk végzik a kiszolgálást. Egyébiránt az angolok más tekintetben is rendkívül jellemzetes saját-
 ságokkal bírnak.

Die Reisernte in Japan. Wie der italienische Consul in Yokohama berichtet, war der Ertrag der letzten Reisernte in Japan je groß, wie seit 20 Jahren nicht. Sie dürfte ca. 77,400,000 Hectol. ergeben haben. Rechnet man die Menge, die im Inlande bleibt, das sind ca. 59,400,000 Hectol. Reiss als Nahrungsmittel, 6,300,000 Hectol. für Erzeugung von Branntwein u. und 4,500,000 Hectol. als Vorräthe für den Vorfall fünfziger Wäherenten ab, so bleiben für den Export wenigstens noch 7,200,000 Hectol. Reiss.

Paprikás petroleummal. Szabadkáról írják: Az itteni iparos-testület a napokban lakomat rendezett, melyen a paprikás lett volna a fő-étel. A testület e célból egy ökröt vásárolt és több testületi tagnak kellett a konyhát s a többit el-
 látni. A mint az üstök a volt »Hungária-épület«
 udvarán már fel voltak állítva, következő borzasztó eset történt: egy a házban lakó koresmáros, mert nem nála rendezték a lakomat, egy kedvező pil-
 lanatban bosszúból petroleumot öntött minden üstbe. A már egybegyűlt éhes tagok kénytelenek voltak üres gyomorral távozni. A koresmáros ellen megtették a feljelentést.

Speisekarte und Versicherungs-Polizze. In Liverpool existirt ein Restaurant, welches jedem Gaste eine Polizze über 1000 Gulden eine Woche giltig, präsentirt. Das Einzige, was jenes Restaurant vom Versicherungsnchmer verlangt, ist seine Unterschrift. Diese Art der Versicherungs-
 praxis soll der betreffenden Gesellschaft beträchtliche Ein-
 nahmen bringen.

Kaviár mint kocsiöröcs. Az orosz lapok szerint Krasnojában, belső Oroszország egy kis városában, mulatságos kaviár-történet esett meg. Ottani munkások több hordót loptak el, melyek Astrachanból érkeztek. Azt hívnék, hogy a hordókban kocsiöröcs van, egy hordót el is adtak egy rubelért egy parasztnak. A paraszt használt vette, de csakhamar észrevette, hogy a kerekék még jobban csikorognak, mint azelőtt. Az emberek észrevették, hogy a kerekék valódi astrachani kaviárral vannak megkenve. A kocsi bevallotta, hol szerezte a kenőcsöt, a tolvaj munkásokat pedig elfogták.

CARL HOFFMANN
 Budapester Leichenbestattung.
 IV. Bezirk, Leopoldgasse Nr. 6.

Ausführung schöner und preiswürdiger
Leichen-Bestattungen
 mit nach französischen Muster gebauten
 eigenen prachtvollen
GLAS-LEICHENWAGEN.
 Besonders bemerkenswerth
 I., II., III. und IV. Classe Bestattungen
 mit Glas-Leichenwägen.
 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.

Rohitsi
 FÖRAKTÁR:
HOFFMANN JÓZSEF
 Budapest,
 akadémia utca 8. szám alatt.

Valódi STYRIA Savanyuviz

A Rohitsi savanyuviz a legzseniánsabb sóságnyos savanyuvizek egyike és mint gyöngyszem felülmulhatatlan hatás emésztést zavaroknál, ásvány hiány, gyomor és bel hurutnál, az ivar szervek hurutjainál, máj, lép és epe hólyag bajoknál, arany érnel, túlságos hajkozódásnál, sap-
 kornál, de különösen is váltóháznál.
 A Tempel forrás bors-
 veyite kitűnő ártó ita
 a Styria forrá-
 ellenben kizárólag
 ivókúra hasz-
 neltatik.

Stets frische PLATENSEE-FISCHE.

Den Herren Hoteliers, Gastwirthen und Restaurateuren diene zur gefälligen Kenntniss, dass bei mir stets

alle Gattungen von Fischen,
 als Tik, Stirl, Fogos, Donau-Schil, Hausen, Schaiden, Karpfen, Lachs, solo Forellen, Orsovaer Caviar, solo Krebse frisch und in bester Qualität zu billigsten Tages-Preisen zu haben sind. — Die geehrten Aufträge erwartend, zeichnet hochachtungsvoll

Verkaufsstand:
am Fischplatz.

FRANZ FANDA Fischermeister
 IX. Bezirk, Imregasse Nr. 6
 (vis-à-vis dem Hauptzollamte) im eigenen Hause.

Telegramm-Adresse: **FRANZ FANDA, BUDAPEST.**

Beste Bezugsquelle. Provinzaufträge werden prompt effectuirt.