

FOLYÓIRAT  
SZALODÁSOK,  
VENDEGLŐSÖK  
és  
KORCSMÁROSOK  
SZAMÁRA.

# A VENDEGLŐS.

(Gasthaus-Zeitung.)

SZERKESZTŐSÉG  
és  
KIADÓHIVATAL  
IV. kerület,  
HAJÓ-UTCZA 6.

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

A szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-  
ipartársulata létezik:  
IV. kerület, Himzö-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. Cassier.

Der Budapester Kellner-Verein hat seine Lokalitäten:

IV. Bezirk, Grenadiergasse Nr. 8.

Felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.

Az elhelyezést a budapesti pinczér-egylet részéről  
eszközi Cservény Venczel

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt

W. Cservény

IV. Bezirk, Hutgasse Nr. 14.

## Jöjjünk tisztába.

Eljön végre a mi időnk is; s ha későn is, de mégsem elkésve, helyzetünk javulni fog. Megdönthetetlenül él bennünk a remény, hogy javulnia kell, mert ha nem mi, hát a társadalom fogja megoldani a pinczér-kérdést oly úton, mint amelyen már sok társadalmi érdeklődő kérdést megoldott. A pénz kezd már respektálni a mob-ot; résztvevő embertársak a társadalom legnagyobb salakjának, a kiszabadult fegyverek megelhetésének biztosítására samaritanus egyleteket alakítanak; s talán a törvényhozás sem fogja immár sokáig összetétel karokkal nézhetni az ügynevezett frakkos rabszolgák vergődését. Bizony nem hiú remények ezek, ha azoknak is látszanak. Elvégre is kezd a helyzet türelmetlenné válni. Megelhetésünk nehéz, fáradsággal kiérdemelt krajczárainkat megolvassák és szemünkre lobbantják a napilapok, a legelhetetlenebb embereknek kiáltanak ki bennünket, s oly osztálynak helyegeznek, mely tagjait a társadalom salakjából is meríti. A fejünkhöz vágott rágalmbak közül utoljára magunk sem tudjuk majd mi igaz, mi nem, vagy hogy általában csak egy is igaz-e, s vonatkozhatik-e egész pinczéri karunkra? Hiszen nemcsak ütnek bennünket, hanem magunk is tüleljük magunkat keserves vergődésünkben. De talán jól is van ez így! Ha felismerjük és belátjuk hibáinkat, akkor már is a javulás útjára léptünk. Ütnek, rágalmaznak bennünket; tehát látnak, s látva hallani fogják feljajdulásainkat, a társadalom érdeklődni fog osztályunk intézményei iránt, mozgalmait figyelemmel kísérni és támogatni fogja, s az új aera ekkor fog majd beállni. Ekkor s nem előbb, mert mi nem igen értünk hozzá jóformán bele sem fogtunk, jóllehet a panaszokba nemsokára bele is fúradunk. Szomorú tény, hogy eddig mi pinczér-ek, akár mint egyének, akár mint testület nagyon keveset tettünk helyzetünk javítása céljából. Intézményeink fejletlenek s elhanyagoltak; irodalmi téren pedig amíg csak a lapok létre nem jöttek, ha nem család, semmi sem történt. S azért már most bátran merem állítani, hogy a jövő elismeréssel lesz e lapok iránt, mely büszkén mondhatja majd magának az életre ébresztés nagy munkájában az orozslán részt.

Ilyen s ehhez hasonló gondolatok fogtak el, mikor a multkor tett ígéremhez képest elhatároztam, hogy egy nagyon gyűlöletes, de igen fontos dologról írni fogok.

Felteszem majd a kérdést, és harag s gyűlölet nélkül — „sine ira et odio,” mint egy latin közmondás tartja, — de egyszerűsággal szőpítgetés és önámítás nélkül fogok írni arról, hogy tulajdonképpen mi is igaz mindazokban, melyek a pinczért megvetésre méltóként igyekeznek odaállítani a világ színe, ítélőszéke elé? Mondhatom, szép kis bokréta lehetne azokból a bűnök közül

összeállítani, amit ősi időktől fogva a nyakunkra szöttek. Itt van p. o. Schmidt, egy francia lelkész, ki a pinczér-világról és életéről írt röpiratában, mely e lapok előző számában lett ismertelve, nagyjából ezeket veti szemünkre.

„Hazafiatlanok, a családias életre képtelenek, mert vallástalanok vagyunk lelkileg; testileg már serdülő korunkban erkölestelenek, később iszákosok, bujálkodók leszünk, telve gonosz szenvedélyekkel, melyek közt a kártyának jut a fő szerep. Élünk végén pedig, mire megöregszünk, ahelyett hogy nyugodt lélekkel szinánk tele gyomorral szívárunkat a saját kávéházunk vagy vendéglőnk ajtajában, ha ugyan az örökös lumpolás és szüntelen éjjelezés egészségünket alá nem ásta volna már a férfi élet delén, elkeseredett életuntak, blazirt embergyűlölők lesznek belőlünk, kiket kopasz fej és fájós láb miatt úgy tesz ki főnökünk az ajtó elé, mint a mesebeli agg kuttyát. De nemcsak magunkat viszzük idő előtt a sírba, hanem rossz példánkkal elrontjuk az utánunk következők ifjakat s sírba szállva boldogtalan özvegyeket és elhagyott árvaakat hagyunk magunk után.” Nemde lélekemelő dolgok? S ezeket a francia pinczér-ekről írja Schmidt, akik pedig tudvalevőleg hasonlíthatatlanul jobb helyzetben vannak nálunknál. De ugyanezeket hangoztatja rólunk is a társadalom, nem ugyan nyíltan hírlapokban, vagy röpiratokban mint Schmidt, melyek ezer meg ezer példányban repülnek szét a világba, hanem csak úgy beszélgetésben. Hol? Ott ahol éppen érdemesnek találják néhány perzig — úgy unalomból — a pinczér-ek helyzetével foglalkozni. Aztán következik a legjava, és összehasonlítanak olyan osztályokkal, hogy azt én, noha nem vagyok félnék ember, ide kiírni nem találnám tanácsosnak.

Igy állunk azoknál, kik osztályunkon kívül állanak, de mint már fentebb említém, nemcsak ezek, hanem önmagunk is tüleljük magunkat. Lapjainkban, ha egyszer tíz évben egy pinczért agyonlő a szeretője, hangulatos tőrza jelenik meg a pinczér-élet könnyelműségeiről, valamint hogy mi kiálljuk ki leghangosabban a világba, ha egy pinczér véletlenül egy órát lopott, vagy egy másik talán tényleg, de talán a saját hibáján kívül nyomorban hal meg, úgy hogy csak néhány áldozatkész barátjának köszönheti a sírban, hogy félig-meddig tisztességes temetésben részesült. S még hozzá tesszük egy rendes „béke hamvaira” helyett, hogy ime megint egy könnyelmű, önmagától még gondoskodni tudó tagtárs szállt sírba, aki még csak nem is volt az egyletünk tagja! Mintha bizony minden tisztviselő tagja volna a hivataltársai segély-egyletének, mintha minden iparos, egyetemi hallgató stb. tagja volna azon egyleteknek, hol nemcsak tag, de egyszerű munkás tag is köteles volna lenni. Mintha nem ugyanannyit, de sőt többet lop-

nának hivatalnokok, különféle pénztárosok stb. Persze, ha egy szegény pinczér, talán napokon át való éhezés után, mert nem volt elég pénze ahhoz, hogy a helyeszerő által helyet szereztessen magának, vagy bármi más okból állomás nélkül járt, — idegen tulajdonra veti szemét, az közönséges tolvaj, de ha egy nagyságos vagy tekintetes úr lóversenyen, kártyán, könnyelművérű hölgyek ölében elveri előbb a maga pénzét, azután pedig a gazdája vagy hivatala pénzéhez fog, az egyszerűen sikkasztó.

A napilapok felemlítik az esetet, de másnap feledve az egész s talán csak a vég-tárgyaláson találkoznak újra a tekintetes úrral. De azért nem fognak az illető hivataltársai barátuk korrupt voltáról a saját lapjukban kommentárt adni.

Valóban uraim, bajos kutatni s nem is érzem magamat elég erősnek megtalálni a kulesát azon elszomorító tüneménynek, hogy miért keresi a társadalom osztályunk hibáit oly mohón, miért nagyítja azokat oly kézenfekvő, szívós szándékossággal, s hogy miért minden áron nem tesz különbséget, hanem folyton csak pinczér-osztályról beszél. Azért-e, hogy saját hibája számára szerezen ocsó takarót? Talán még sincs mindenki előtt olyan nagyon feltárva ami életkönyvünk, hogy abból bárki is fenhangon kiabálva felolvasást tarthat? Talán nekünk is van lelkiismeretünk, szívünk, hogy szeressük családunkat és főleg talán belőlünk sem halt ki a férfi-beesület felemelő önérzete, hogy letéve a frakkot olyan embernek éreztük magunkat, mint bárki más. Hiszen a tisztességes élet útja mindenkinek nyitva áll; csak előttünk volna az elzárva? Hiszen egyesek tettei után semmiféle osztályt sem szokás megítélni, csak épen bennünket akarnak elítélni, mások tetteiért felelőssé tenni? Mind-ezekért pedig még csak nem is haragudtunk jóformán társadalmunkra. Mért ne tegyék ők, mikor még nincs pár hónapja, egy igen tisztelt úr, valószínűleg kártárs, pinczér, kávé vagy vendéglős — a „Vendéglős”-ben azt kiállotta ki a világunk, hogy a pinczér-ek legnagyobb része siphiliszben szenved. Csodálkoznak? Talán nem is olvasták, vagy talán csak úgy átsiklottak felette? Mint a betűszedő, kinek különbözős az, hogy mit ad át az örökkévalóságnak. De én, uraim, elolvastam és elszörnyedve, megbénulva a vád borzasztó voltától kerestem fel Budapest három legnagyobb klinikáját s nehéz munkával bár, de örvendezve győződtem meg arról, hogy e vád alaptalan, és hogy statisztikát állítva össze, kitűnt, hogy e szerencsétlenek csoportjában minden ezerre 3—4 pinczér esik, a legnagyobb valószínűséget véve számítasba. S a tévedésnek ki lesz az áldozata? A pinczér-kar. Mert hisz annak egyik tagja vagy legalább is alapos ismerője tette az állítást. Így jutunk jó hírnévhez.

Nem vagyok optimista, ki mindent a jó-

akarat rózsás szemüvegén keresztül ítél meg, s talán innen-onnan el is fordul, hogy ne kelljen mindent látnia, én elismerem fájó szívvel bár, hogy vannak többen talán nagyon is sokan, kik vallástalanok, vannak, kik az irás vagy játék szenvedélyének hódolnak, kik nem teljesítik kötelességeiket önmaguk vagy családjaik irányában, s kik többnyire egy czéltalanul lefolyt élet sivár és vigasztalás nélkül való befejezéséhez esztelenül rohannak közelebb minden muló nappal; de bátran s öntudattal, a férfiúi önértzet büszkeségével mondom, s ha kell hát tényekkel is megerősítem, hogy nincsen engesztelés igazatok. Azok a bűnök nemesek a mi bűneink s főleg nem a mindnyájunk bűnei, hanem épúgy a ti bűneitek is. Talán utódainkat se mi rontjuk el, hanem ti, kik dorbézolások közben velük szolgálatjátok ki magatokat, s tekintet nélkül a nyilvános helyre, ahol vagytok és a jelenlevőkre, kik körülvesznek benneteket, füstölög szivarral és bortól hevülő agygyal beszélitek el hangos szóval füres szerelmi kalandjaitokat és tárjátok fel megemelyítő éleltapasztalataitokat.

Vádoltok vallástalansággal. Hisz az nemesek a mi hibánk, abban szenved ma az egész emberiség. Mi nem tűntethetünk vasárnapi templomba menéssel, mert dicső törvényhozásunk, mikor már meg is hozta mindenkinek azt a szabad napot, melyen letéve mindennapi gondjait, megtisztult lélekkel szállhat Istene elé, éppen csak mi rólunk feledkezett meg, kivéve persze a trafikot, hol az állam kávéját fogyasztják. S bár mi nem mehetünk ünnepnapon templomba, hogy benneteket szolgálhassunk, higgyétek el, él bennünk a hit s tisztán, ép oly tisztán gondoljuk a fáját mint ti. Nem vagyunk vallásosok eléggé, te szép, te dicső Társadalom? No sebjaj! Majd találkozunk Philippinél s meg fogjuk látni, milyen lesz a pártfogadásod, ha mi is kérünk munkaszünetet.

Vádoltok hazafiatlansággal. Hogy nem veszünk részt a hazának közügyeiben. Esztelen vád, alapatlan rágalom. Hát mit tethetünk róla mi, hogy kizártak bennünket oly sokakkal együtt a haza szolgálatából? A mi hibánk talán, hogy nálunk a polgári jogok gyakorlatához a legelső kellék nem feddhetlen becsület s tiszta jellem, hanem az, hogy pénze legyen valakinek bizonyos adóösszeg lefizetésére. Csak nem élhetünk olyan joggal, amivel nem is bírnak! „Általános szavazati jog,“ oh, jöjjön el a te országod!

Vádoltok ifjúkori erköletelenséggel. Ugyan nem mondanátok meg egy kicsit világosab-

ban, hogy mit értsek ezalatt? Hát még a szegény borfinak is kijut a része? hát még az a sápadt, éjjeli szolgálatól beestelt szemű Piccolo sem kerül el a hivatalos iránt fennálló előítéletek átkait? Szegény még meg se kezdte pályafutását s már neked is kijut a kövekből! Vendég rád kiabál, főpinczér félrelök, gazdád felképel, ha panaszokod, kiröpi, az utolsó napszámánál kevesebbet pihensz, otthagyd főnököd iktében ifjú arczod pirját, egészségsz tüdő phtisikus lesz a sok keserűséggel együtt lenyelt por és füst-től. Mindezzel nem törődik senki, a társadalom miatt akár már tíz éves korodban is bedughat apád az ő szolgálatába, de egy cigarettát ne szíjj el, egy pohárka sört le nyelj, mert azt ezer szem látja meg egyszerre, figyelve lesnek, hogy elmondhassák rólad a társadalmi halálítéletet: „nem csoda, hiszen pinczérivadék.“

Mintha bizony a tanácsos vagy ügyvéd ur drága Andorkája nem úgy színá — persze titokban — a szivarkákat, míg a kedves Géza bátyja, aki Budapest jogász, már a harmadik tandíjat kapja hazulról, talán ezáltal titokban a mamától. Az persze könnyvet vett a pénzen.

Vádoltok iszákossággal és kéjelgéssel. Talán csak azért, hogy a mérték teljes, a kép annál hatásosabb legyen. Mondjátok, hogy bortól hevült agygyal, ész nélkül rohanunk a kártyabarlangokba, testi és lelki lötkremenettel készítve önmagunknak. Oh, erről hallhatni lehet, de hogy ugyanott csak egy fal által elválasztva címezzel bíró urak, talán diplomás emberek verik el a maguk és gyakran még a más vagyonát is, arról nem szól a krónika, míg csak egy pisztoly durranása nem fejezi be a tragikomikus történet, vagy a duna hullámai fel nem fedezik sokszor nagynevű családok éveken át gondosan titkolt tragédiáját.

Hibát hibára, bűnt bűnre halmoztok az egyéni, hogy a fekete paláttal azután betakarjátok az egésztest, s tehetitek is bátran, mert nem ér büntetés, hiszen csak pinczér-ről van szó, fehér nyakkendő páriájáról egy alapján megromlott társadalomnak, mely azt hiszi, hogy jogosan tiporhatja el, mert te vagy a gyengébb.

De nem lesz így mindig. A túlfeszített húr elpatlan, tulhajtva még az aczél is törhet. Eljön majd, napról napra közeledik az az idő, mely a mi megváltásunk ideje lesz. Csak hogy osztályunk életében a napok évek lesznek, s akkor belátja majd a világ, hogy azok a bűnök, ha léteztek vagy léteznek is,

nem egy osztály, hanem az egyes egyén tulajdonát képezik. S akkor meg fogja adni neked is a polgárjogot, miáltal egy csapással emelkedel főnököd mellé, képessé levén arra, hogy hazádat szolgálj. Az egyenlőség égi sugárából neked is jut majd, s az Isten napján a hívek seregevel együtt buzgó imában kérhetsz tőle áldást és erőt pályafutásodhoz, hogy egyedüli örömtől és büszkeséggel: családod javán munkálkodhass szűnni nem tudó fáradozással; megélhetésed nem lesz oly bizonytalan s pereznői indulattól függő mint most, hanem biztosítva lesz törvényvédte szerződéses szabályokkal; akkor lesz majd kedved, időd és pénzöd, hogy balsors vagy betegség által sujtott pályatársaid támogatására segélyezésére is fordíthass gondot, s önmagadat folyton tökéletesítve a jóban és nem-mesben, azoknak anyagi létén kívül a szellemük, műveltségük niveauján is lendíthess; akkor nem fognak elkeseredett blazirtsággal vádolni, mert a biztosított lét solid korlátai közt feltartóztatlanul fogsz végső czéldod az önállóság felé törekedni, és ha talán balsors csapásai sújtjanának, nem fogsz nyomorulttan elveszni, mert ipartársulatod nyújtóosztálya nemesek gondoskodni fog rólad, de ha sirba szállasz, leked nyugodtan szállhat fel az égbe, mert ugyanonnan özvegyed és apátlan árvaid is számíthatnak majd némi segélyre, támaszra. Oh, lelkünk édes reményekben ringatózik, de meg is aczézódik a nagy, a hatalmas munkához, melynek eredménye mind-cz lesz. Ez a palota, igaz, lassan, hosszú évek múlva lesz csak felépítve, de hatalmas arányai büszkén fogják hirdetni a világnak:

„Ime egy osztály, egykor megvelve, most tisztelettől övezve. Először bebizonnyította, hogy a rászórt vétek nemesek az ő vétkei, hanem az egész társadaloméi. A beismerés útjára lépve, napról napra tisztult, a salakot kilökte magából s példányképek után indulva megtisztulva áll itt, méltó a tiszteletre, méltó a jók becsülésére.“

Igy lesz-e vajjon? Adja Isten.

F. Kiss Lajos.

## A szakiskola.

E lap múlt száma közölte a szakiskola szabályzatát egész terjedelmében, és dicséretükre legyen mondvá a szabályzat tervezőinek, minden tekintetben eltaláltak vele a közéletet, mely a szakiskola létesítéséhez vezet, helyesen és jól oldották meg nehéz és kényes feladatukat. Most már a vendéglő-ipartársulat tagjain mulik, hogy ezen üdvös munka ne csak tervezet maradjon, hanem valóságosan létesüljön is mentül előbb.

Bűnt és lelketlen dolgot követne el minden

## Valami az étvágyról.

Mozgás és élet az élő testben naponkénti anyagvesztést okoznak. Az emberi test, ez a komplikált gépezet, hamar megtagadná a szolgálatot — ha a gondviselés egy oly rugót nem helyeztet volna belé — mely abban a pillanatban, amidőn az erők nem állanak arányban a szükséglettel — tudósítja őt.

E figyelmeztető az étvágy. Ez alatt a táplálék utáni vágy első ingerét értjük.

Az étvágy bizonyos bányagság és a gyomorban érezhető csekély fáradtságban mutatkozik.

Egyuttal a szellem is a szükségletnek megfelelő tárgyakkal foglalkozik. Az emlékező tehettség visszagondol mindazokra, amelyek az izlésnek hízlegnek, a képzellet látni hiszi őket, ez egy álomszerű állapot. Ezen állapotnak megvannak a maga ingerei; mi már társaink ezreinek tapasztaltuk, amint örömteli szívvel felkiáltottak: mily kellemes érzés az, ha jó étvágyunk van; főképp ha tudjuk, hogy kitűnő ebédet kapunk.

Ezalatt megmozdul az emésztő-készülék: a gyomor érzékeny lesz, a gyomor-nevek maró; a belső gázok keringenek — és a szájjal nyállal telik meg; minden emésztési erő része van — mint a katonának — és csak parancsra várnak, hogy közbevághassanak. Még néhány pillanat, és görccserű mozgások lepnek meg; ástunk, fájdalmat érvünk, mert — éhesek vagyunk.

E tünetek minden változatosságait észlelhetjük, ha oly társaságban vagyunk, ahol az evésre várnak.

És ezek oly természetesen, hogy a legkitűnőbb udvariasság sem képes e jelenségeket palástolni.

Én e fontos tételt az észleletűs minden részleteivel támogatom, amelyeket egy társaságban volt alkalmam tenni — ahol is csak az észleletűsben talált élvezet mentett meg a gyomor szorongatásaitól.

Egy napon egy magas állású hivatalnokhoz lettem meghívva. A meghívó 5<sup>1/2</sup> órára volt kiállítva, és a kitűzött időre már mindenki megjelent; tudták, hogy

a lakomat aó az idő pontos betartását megköveteli és a késedelmezőket megpirongatja.

Béletemkor meglepett a zavar, mely mindenki arcán tükröződött; egymás felébe sugdostak, az ablakon át az udvarra kandikáltak; némely arcok majd megmerevedtek. Valami különösnek kellett történnie.

Én a vendégek egyikéhez fordultam, mint akiben legjobban véltem bízni, hogy kíváncsiságomat kielégíti. Kérdésemről a legmélyebb bánat hangján így felelt: „Oh Isteneim!“ — „A nagyságos úr rögtön az államtanácsba lett meghívva; most kocsiz el, ki tudja mikor jó vissza?“ „Más semmi?“ válaszolám én gond nélkül arckifejezéssel, pedig a szívemben egészen másképp éreztem. Egy negyed óra múlva más kép lesz, bizonyosan valami fontos ügyről felvilágosítást kértek tőle; tudják, hogy ma hivatalos ebéd adatait, tehát nincs okuk rá, hogy bennünket koplaltassanak.“ Pedig a nyughatalanság már rajtam is erőt vett — és szerettem volna ellállani.

Az első óra csak jól elmúlt, az ismerősök összeültek — és saját módjuk szerint mulattak.

A második órában már a türelmetlenség jelei mutatkoztak, nyughatatlanul tekingettek egymásra; hárman-négyen, akik ülőhelyeket nem kaphattak, hogy kényelmesebben várakozhassanak — hangosan morogni kezdtek.

A harmadik órában általános elégtelenség, általános panaszok. „Mikor jó?“ kérdé az egyik. „Mi jutott eszébe?“ mondá a másik. — „Egy bele is halunk, kesergett a harmadik. A kérdések általánosak voltak, és feleletet egyikök sem tudott rájuk adni. „Menjünk el?“ „Vagy pedig maradjunk?“

A negyedik órában e tünetek már komolyabbá lettek, a karjaikat ide-oda nyújtogatták, veszélyeztetve a szomszédok szeméit; mindenféle hangos ástítás, az arczon az összehúzódások halványágát mutatják; legkisebb figyelemre sem méltatva ama megjegyzésemet,

hogy ami házi gazdánk, akinek távollétét fájjaljuk — mindnyájunk között legszerencsétlenebb.

Egy különös intermezzo az összes vendégek figyelmét lebilincselte. Ugyanis, a vendégek egyike, egy régibb háziarbat, egész a konyháiig hatolt — de onnét lelkedezve futott vissza — arca oly levert volt, mint ha a világ végéig kellett volna neki bérdenie, és tőp hangon — mely a legnagyobb lármát is elég lecsodált volna lecsillapítani — csak hogy hallhassák, így adá elő mondókáját: „A nagyságos úr elkocsizott anélkül, hogy rendeletet adott volna, megérkezése előtt — bármikor történnék is az — az ételeket felhordani!“ E szavak — és általános szörnyűködés! E tudósításra következő zugolódás moraja az itéletnapitrombitát is tulharsogta volna.

E mártírok között, minden kökékezés nélkül, legszerencsétlenebb volt a jó A., kinek teste csupa szenvedés volt — és Laokoon-fájdalmak barázdálták arczát, Halvány, zavart, félig vak, guggolva ült egy széken, apró kezeit terjedelmes hasán keresztvezi, szeméit behunyá, mintha nem is álmat, hanem ahálalt várná. A halál nem jött meg. Ugy 10 óra körül egy kocsi gördült az udvarra; mindenki talpon volt; jó kedv váltotta fel az előbbi bús levertséget — és öt perc múltán — már az asztalnál ültek.

De az étvágy órája már elmúlt. Nyilván bámultak hogy ily szokatlan időben érkezzenek; az alkalposok nem mutatták azt az egyenletes mozgást, melyet a rendes munka tanusít; én később tudtam meg, hogy a vendégek közül néhányan rosszul is lettek.

Az ily alkalmakkor legokosabban cselekszünk — ha az akadály eltávolítása után rögtön nem eszünk, hanem előbb egy pohár csukrosvizet, vagy egy csepe tiszta huslevest iszunk, hogy gyomrunkat kissé megnyugtassuk; azután 10—15 perczekig várakozunk, mert különben az összehúzódott szervek, a rájuk erőszakolt ételek terhe alatt összenyomódnak.

egy ember, ki ellenezné a szakiskola létesítését, mely égető szükségé tolla magát előtérbe napról-napra a vendéglő-ipar különböző fázisain keresztül. A szakiskola létrejötte lesz azon nagy épületnek, melynek reform-a neve, erős alapzata, melyre biztosan építhetjük majdan azon nagyszabású terveket, melyek hivatva vannak a vendéglő-ipart ózsi maradiságából gyökeresen átalakítani. És addig hiába erőlködünk a vendéglő-iparnak nagyobbán nagyolbbszerű díszes palotákat emelni; kár minden nemes versenytért a forgalmi közönség érdekében, a meddig nem lesz iparunknál egy fejelemzett, képzett és művelt iparos-személyzet. Műveltség, és alapos képzettség tette a külföldi ipart virágzóvá és nagygyá, és az egész társadalomban megbecsülés tárgyává.

Az összes iparágak levetetlők régi jellegüket, csak a mi iparágunk nem halad a korrall, megmaradt működésében, a hol ezeltől ötven évvel volt. És ezért kerülni velünk a művelt elem minden szorosabb érintkezést, és így vagyunk az új ipartörvény értelmében az iparnak csak túrt tagjai, és minden nemesebb és üdvösobb actiora képtelenek. Igaz, hogy évek fognak kelleni, míg a szakiskolának működési hatása iparunknál érezhető lesz; az nem baj, csak a szakiskola felállításával ne késsenek soká az intéző körök.

Azonban ne várjunk és ne bizzunk minden üdvöset a szakiskolától, mért ha minden reményünket arra akarjuk vagy fogjuk alapítani, akkor nagy csalódásra ébr dhetünk, mert a szakiskola nem lesz egyéb a többi iskoláknál, mely hivatva lesz a fogékony gyermeki léleknek az élet nagy küzdelmeihez a kellő utbaigazítást megadni, fűszerezve műveltséggel, szilárd jellemmel és önbecsúléssel, a további képesítést pedig a főnökökre bizza; és ha a szakiskola és főnök kellő összhangban fejlesztik majd a gyermek romlatlan lelkét, csakis akkor leszünk képesek a várva várt sikert elérni.

Ha pedig a kettő nem érti meg majd egymást, és beáll valamely disharmonia, teszme ha a főnök nem áll majd feladatának magaslatán, vagy nem törődik a reabizott gyermek fejlődésével és mindent a szakiskolára akar bízni, akkor jobb lesz abba beleje sem fogni, mert semmi ezélt nem érünk el vele.

Sok főnök, ha azután sem törődik azzal a gyermekkel úgy mint eddig tett némelyik, hogy a gyermeket is csak egy dolgozó anyagnak tekintette, kivel csak addig törődik, míg neki-az üzleti órák alatt dolgozik, a mint azonban a munka megszűnt, szabadjára hagyja a fiatal lelket. És az erős napi fejelem alul felszabadult gyermek mohón magába sziv minden körülötte tánczó esábingert, és azt száz szakiskola nem pótolhatja helyre, mi csak egy éjfel is a gyermek jellemén romlik.

Nincs szándékomb senkinek utasítást adni a reabizott gyermek nevelése körül, kiki a saját lelkiismeretével számol el, hogy mint teljesíti valaki föladatait; csak hirlapiról kötelességemnek akarok eleget tenni, mivel féltem a szakiskola létét és jövőjét; figyelmeztetni és kérni akarok minden egyes főnököt, hogy a majd kezükre bízott gyermeket ne tekintsek úgy mint eddig, egy idegen elemnek, kivel csak addig törődtek némelyek, míg szükségük volt reá, hanem tekintsek családtagul, bűnjának a gyermekkel szigorúan, de mindig humanusan, ügyeljenek minden lépésére, tartásnak töle minden esábitó elemet távol, utasítsanak főpncezért, éthordót a gyermek fölötti szigorú örökösére, és tiltsák el, hogy a fogékony gyermek előtt, úgy mint némely helyen megszokott történni, hogy egyes éthordók ne dicsékedjenek némely éjfel kalandjukkal.

**Összefoglalás** értelemben, és ha ily összhangban fog főnök és szakiskola működni, leszünk képesek kevés idő múlva alaposan képzett, művelt elemet iparágunknak teremteni, melynek hatása a vendéglő-iparra úgy ki mint befelé nem fog elmaradni.

Tegyenek félre a vendéglő-iparosai minden személyeskedést, támogatásak azon urakat, kik e nagy és üdvös munkára vállalkoztak, tőlük telhetőleg, mert a szakiskola biztosabb kezekbe alig kerülhet, mint azon emberekké, kik a szabályzatot oly gyönyörűen kidolgozták. Így nem-sokára rendelkezhetnek majd a főnök urak egy minden ízében képzett, művelt, tőszgyökeres, magyar személyzet fölött, mely részükre a nagy közönségtől csak elismerést, és a mi a leglő megbecsúlést és tiszteletet fog kivívni.

**Tóvári Sándor.**

— A fővárosi pénzügyigazgatóság a napokban átirat utján felkérte a szállodások-, vendéglősök- és italmérők ipartársulatának elnöket Gundel János urat, hogy értesítsen a lagokat, miszerint a fővárosban egy egyén tartózkodik, a ki a vendéglősöket műbor készítésére ösztönzi és nekik bebizonyítani igyekszik, hogy az ő utasítása szerint készített borknak hektoliterje csupán 5 forintba kerül. Miután azonban — így szól az átirat

— ez a bor nem „műbor“ név alatt, hanem mint természetes bor jön forgalomba, miután továbbá az ilyen vegyítel egészségügyi szempontból is káros: világos, hogy az azon egyén által felrevezetett vendéglősök nemcsak az italmérési törvény, de az egészségügyi rendszabályok ellen is vételnek, a mi egyrésztől az engedély megvonását, másrésztől pedig súlyos pénzbüntetést von maga után. Az ipartársulat felszólítatik tehát, hogy lagjait az ilyen mű borkészítés közelvezményeire sürgösen figyelmeztesse és intse őket, hogy ezen lilalom mellőzése teljes romlást okozhat.

— Die hauptstädtische Finanzdirektion hat vor wenigen Tagen dem Präsidenten der Hoteliers-, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft, Herrn Johann Gundel, eine Zuschrift zu stellen lassen, in welcher derselbe angegangen wird, die Mitglieder der genannten Genossenschaft dahin zu verständigen, daß in der Hauptstadt ein Individuum sich aufhalte und unehretreibe, welches die Wirthe in der Kunstweinebereitung unterweist und dieselben mit der Vorpiegelung verlockt, daß der nach seiner Weisung bereitete sogenannte Wein bloß auf 5 fl. pro Hektoliter zu stehen kommt. Nachdem solches Gerücht, heißt es in der Zuschrift weiter, durch die Wirthe nicht unter dem Namen „Kunfwein“, sondern als Naturwein, mitlin unter falscher Flagge in den Verkehr gebracht wird; nachdem ferner solches Gerücht der Gesundheit schädlich ist: ist es auch klar, daß die durch jenes Individuum verleiteten Wirthe nicht nur gegen das Schankgesetz, sondern auch gegen das Sanitätsgesetz sich vergehen, was einerseits die Entziehung der Lizenzen, andererseits schwere Geldstrafen nach sich zieht. Die Gewerbe-genossenschaft wird daher aufgefordert, ihre Mitglieder vor einer derartigen Vereitung von Kunstwein dringendst zu warnen und sie aufmerksamer zu machen, daß die schweren Folgen der Umgehung dieses Verbots für die Lebertreter mit dem Ruin gleichbedeutend sind. — Genossenschafts-Präsident Johann Gundel hat dem auch sofort die Mitglieder zur Darnachachtung verständigt.

### Die Lagergährung und das Lagern des Weines.

Nachdem die erste stürmische Gährung oder Hauptgährung des Mostes beendet und der größte Theil des Zuckers in Alkohol und Kohlenäure umgewandelt worden ist, findet noch immer eine weitere Gährung im neugebildeten Jungweine statt, nur sind bei dieser sogenannten Nachgährung alle die Gährungserscheinungen, welche bei der stürmischen Gährung so auffällig sind, viel gemäßigter und langsamer. Die Verlangsamung der Gährung wird sowohl durch die Zunahme des Alkohols in der Flüssigkeit bedingt, sowie auch dadurch, daß bei der stürmischen Gährung ein bedeutender Theil von Eweißstoffen und Salzen aus der Flüssigkeit ausgeschieden wird, welche die Hefepilze zu ihrem Gedeihen unbedingt nötig haben, es können sich nun in solcher an Hefenahrungstoffen ärmeren Flüssigkeit die Hefepilze auch weniger üppig entwickeln. Da sich nun hierbei auch weniger reichlich die Kohlenäure entwickelt, so ist auch bei der Nachgährung die Einwirkung der Luft auf den Jungwein nicht mehr ausgeflossener, der Sauerstoff der Luft aber bringt wesentliche Veränderungen bei den Weinen während der Nachgährung hervor. Wenn nun auch der Wein in den Fässern, wenn dieselben verspundet sind, scheinbar von der Luft vollständig abgeschlossen ist, so kann dieselbe doch immer durch die zahlreichen Poren des Fagholzes auf den Wein einwirken. Von welcher Wichtigkeit jedoch die eingehinderte Einwirkung der Luft auf den jungen Wein ist, kann man erleben, wenn man gleich nach der beendeten stürmischen Gährung Jungwein in eine starke Flasche füllt und ihn an einem kühlen Orte aufbewahrt; der Wein wird zwar auch seine Nachgährung durchmachen, jedoch aber dabei nicht altern und seine lichte Farbe behalten, er bleibt mit einem Worte selbst nach Jahren jung. Bei der Nachgährung findet eine langsame Umwandlung des vorhandenen Zuckers in die schon bekannnten Stoffe statt, es wird also bei der Nachgährung der Gehalt des Weines an Alkohol reicher, dabei scheidet sich aber auch zugleich Weinstein, d. h. die verschiedenen weinfauren Salze, ferner Hefe und unlösliche gewordene Eweißstoffe ab. Durch Einwirkung des Sauerstoffes der Luft werden aber auch neue Bouquetstoffe gebildet, und der Wein erhält erst bei der Nachgährung den ihn charakterisirenden Geruch und Geschmack in reichlichem Maße; es wird also erst im Verlaufe dieser zweiten Gährung der Jungwein zu eigentlichem Wein. Je nach der Temperatur des Kellers, der Vereitung und Behandlung des Weines ist die Nachgährung von verschiedener Dauer, aber selbst nach der vollständig beendeten Nachgährung ist der Wein verschiedenen Veränderungen unterworfen. So beginnen im Frühjahr — gewöhnlich zur Zeit der Traubenblüthe — ältere, selbst mehrjährige Weine, besonders wenn solche noch auf der Hefe liegen, zu treiben, d. h. der Wein beginnt im Faße zu steigen und schießt beim Spunde über, es entwickelt Kohlenäure und der Wein wird selbst oft dabei trübe, es machen sich also im Ganzen Erscheinungen wie bei einer schwachen Gährung bemerkbar; diese Veränderungen bezeichnen man gewöhnlich als Lagergährung. Die hierbei auftretenden Veränderungen des Weines haben jedoch durchaus keine wirkliche Gährung zur Ursache, sondern werden nur durch das Entweichen von Kohlenäure aus dem Weine bedingt, welche durch Nachlassen des Luftdruckes und durch eine allgemeine Wärmeeinnahme bewirkt wird. Die Erscheinung tritt besonders bei Weinen ang-

fällig auf, welche in solchen Kellern lagern, die dem Wechsel der Lufttemperatur mehr ausgesetzt sind, als in solchen sehr tiefen Kellern, wo sich die Temperatur das ganze Jahr gleichbleibt, hier ist eine Lagergährung gar nicht oder fast kaum bemerklich. Die auffälligen Erscheinungen bei der Lagergährung sind leicht zu erklären; der Wein zieht sich, wie alle Flüssigkeiten, in der Kälte mehr zusammen und nimmt ein kleineres Volumen ein; macht sich nun zu Anfang des Sommers die zunehmende Wärme auch im Keller bemerklich, und wenn auch nur durch Erhöhung der Kellertemperatur um 2 bis 3 Grad, so dehnt sich der Wein aus und die gerade vollgefüllten Fässer gehen über. Der Wein, besonders der jüngere, ist aber auch eine mit Kohlenäure gefüllte Flüssigkeit, eine kältere Flüssigkeit vermag aber auch mehr Kohlenäure zu suspendiren als eine wärmere, wenn nun eine Temperaturzunahme des Weines stattfindet, so entweicht ein Theil der Kohlenäure, sie steigt in Blasen empor und bewirkt ein Aufschäumen; da aber ein Freiwerden der Kohlenäure in der ganzen Masse des Weines stattfindet, so werden durch die aufsteigenden Kohlenäurebläschen, wenn der Wein noch auf der Hefe liegt, Hefetheilchen emporgerissen und so eine Trübung des Weines bewirkt. Es ergibt sich also auch aus dem, wie notwendig eine Trennung des Weines von der abgetriebenen Hefe durch zeitliches Abziehen ist. Nach beendeter Nachgährung ist aber auch beim Lagern der Wein noch — abgesehen von der eben erwähnten Lagergährung — weiteren eingreifenden Veränderungen ausgesetzt, welche besonders durch die gegenseitige Einwirkung der verschiedenen Weinbestandtheile auf einander hervorgerufen werden. Hierbei setzen sich noch alle im Weine vorhandenen Festtheilchen, sowie Eweißstoffe nach und nach ab, es wird Weinstein aus dem lagern den Weine, wenn auch nur in geringer Menge, ausgeschieden, die Farbe bei Weißweinen wird immer dunkler, der Geschmack bis zu einer gewissen Grenze milder; es werden aber besonders auch noch Bouquetstoffe gebildet, da durch Einwirkung der verschiedenen freien Säuren auf den Alkohol verschiedene Aetherarten entstehen. Der Wein wird daher beim Lagern edler und wertvoller. Beim langen Lagern in Fässern findet aber auch eine beständige Zunahme der Säure und Extractivbestandtheile, sowie eine geringe Abnahme des Alkohols statt, denn bei dem durch das Zehren notwendigen Auffüllen kommen immer reichere Mengen von Säure, Bouquet und Extractivstoffe mit dem Füllwein in den Wein, wenn auch der Weinstein, welcher durch das Nachfüllen immer in neuen Mengen den Weinen zugeführt wird, sich abscheidet, so bleibt die freie Säure immer gelöst, gleich den übrigen Extractivstoffen. Die Veränderung der Weine durch das Lagern geht nur bis zu einer gewissen Grenze, welche bei den verschiedenen Weinen früher oder später erreicht wird. Will man nun den Wein auf dem Höhepunkt seiner Entwicklung erhalten, so darf man ihn, sobald er seine höchste Entwicklung erreicht, nimmer in dem Faße lagern lassen, sondern auf Flaschen abziehen, wo er keinen weiteren Veränderungen durch Einwirkung von Luft, sowie dem Faße bedingten Nachfüllen ausgesetzt ist.

### Oroszország borairól.

Ha manapság Oroszország borairól beszélünk, már nem kisérjük szavainkat vállvonással, hanem komolyan vehetjük a dolgot; tekintetbe kell vennünk, hogy ott a szőlőművelés néhány év óta kiterjedésben jelentékenyen gyarapodott és hogy Oroszországban — ép úgy mint a petroleum, cukor, dohány vagy egyéb gyártmányok — a bor is konkurrencziát fog képezni a jelenlegi jobb bortermő országoknak. Az idegen borok bevitele Oroszországban naponként csökken, a mit nagyrészt a vám magassága magyaráz meg. Ehez járul még bizonyos mértékben az önzés, mert a művelt orosz előnyben részesíti hazai borait, melyek ugyan nyervek és durvák, de legálább tisztán vannak tartva.

A bortermő országok közt Oroszország a hetedik helyet foglalja el, és mivel a földművelés ezen ágát a kormány különös figyelembe részesíti, a szőlőtermelés folytonosan gyarapodik. Hogy a termelés nem lehet túlságos, az azon körülménynek tudha ó, be, hogy az ország lakóssága nagyon gyér és hogy elégséges munkaerő hiányaval szűkölködik, mely a szőlőt termelni, és művelni; hiszen ezen nagyon termékeny országban óriási kiterjedésű földet teljesen műveletlenek! Oroszország főbb bortermő részei a Kaukázus, Krim és Bessarába. A Kaukázus erős borokat termel, mely sok alkoholt és tannint tartalmaz; ezek a vékony, fehér bessarabiai borokkal lesznek keverve, és így kellemes, jó asztali borok érhetők el, melynek ára egy 3/4-literes üveggel 25–40 kr, és mely úgy a kereskedőnek mint a termelőnek 40–60%-ot jövedelmez; ezt azonban nagyrészt az idegen borokra kivetett magas adók okozzák. Krim szőlőhegyei sok közönséges fajta új bort szolgáltattak, a melyek hasonlítanak a bessarabiaihoz; csupán a Sebastopoltól Theodosiaig húzódo partvonal, mely egy hegylánc által van védve az északi széllel, szolgáltalt borokat, melyek itt jóságban a Bordaui-hoz, ott pedig a déli likör-borokhoz, mint a Madarához stb. hasonlítanak. Ez utóbbiakból csak nagyon kis mennyiség jut eladás alá, és ez is nagyrészt a császári család tagjainak birtokába kerül. A Kaukázus általában 1,400,000, Bessarába 600,000 és Krim 200,000 hektolitert termel évenként, a többi szeptember, mely a tulajdonosoknak szolgál házi ital

gyanánt. A Krimben sok oly talaj van, mely a bortermelésre kitünően alkalmas, és a melyen hűszszorosa volna termelhető a jelenleg termő bornak, de — mint már említettük — hiányzik a munkáló kéz. Bort Oroszországban csak a lakosság legmagasabb körei és az idegenek isznak, a polgári körök nagyon keveset, a parasztok pedig épen nem isznak. Az orosz nép egyedül itala a rozspálínka, a mely addig nem lesz kiszorítható, míg az ország annyira nem lesz beültetve szőlővel, hogy az árak legalább is felénnyel szállíthatnak le. A habos borok pezsgő módjára való elkészítése napról-napra terjed, és Szt.-Péterváron, Moszkvában és Rigan talán tíz ezeg van, melyek ezen üzletágat 12 év óta szép sikerrel űzik. Ezek elárasszák az országot nagyrészt csekély értékű gyártmányokkal, melyek nekik 120—380 frtot hoznak lívegenként, mivel a valódi pezsgő ára, minősége szerint 8 frtig terjed. Odessában is merregiben egy hab-bor gyár lett felállítva francia személyzetel, mely rövid idő múlva meg fogja kezdeni gyártmányainak elárassítását. Ezek — úgy lehet — nem fognak a jó francia gyártmányok mögött maradni. T. R.

## Eduard Sacher,

Hotelier und h. u. h. Hoteliereant in Wien

feierte am 5. Oktober sein fünf und zwanzigjähriges Geschäftsjubiläum und wurde dasselbe im „Hotel Munich“ in Anwesenheit zahlreicher und hervorragender Gemeinderäte, Hoteliers und Gastwirthe celebrirt. Das Festmahl unter Leitung des Gemeinderathes Sciller hatte hiebei Außerordentliches geleistet, was bei den Sympathien, denen der Jubilär allerseits begegnete, nicht schwer gemacht war.

Herrn Eduard Sacher, der nebenbei gesagt auch Präsident des Unterstüthungs-Vereins der Wiener Gastwirthe und Hoteliers ist, gebührt auch unübereitend eine besondere Würdigung und finden wir uns, um unsern Lesern auch in diesem Falle gerecht zu werden, mit Vergnügen veranlaßt, seine Biographie nachstehend bekannt zu geben:

Eduard Sacher ist der Sohn des im vorwärtszichen Wien wohlbestimmten und renommirten Hoteliers und Weinergüthändlers Franz Sacher. Die Kochkunst erlernte er in der Küche des Fürsten Schwarzenberg, in dessen Palais am Neuhof. Noch in jungen Jahren bezog sich Eduard Sacher in das Ausland, servierte in Lyon, dann in Paris im „Grand Hotel“, in Venden im „Royal Hotel“, erlernte in diesen Häusern den Dienst in Keller, Küche und Restauration und sammelte einen reichen Schatz von Kenntnissen und Erfahrungen. Zu einer Zeit, wo Wien unter den Folgen des Krieges und der Cholera litt, in dem Unglücksjahre 1866, kehrte Eduard Sacher nach Wien zurück und eröffnete hier in der verlängerten Körnerstraße (Palais Toddesco), ein Wein- und Delicatessen-Geschäft. Es trat der seltene Fall ein, daß dieses erste Geschäft, in welchem Sacher im ersten Jahre einen Miethzins von 1200 Gulden zahlte, innerhalb kurzer Zeit einen so bedeutenden Aufschwung nahm, daß eine Vermehrung von Lokalitäten notwendig wurde, und Sacher, als er daran ging, in sein eigenes Haus zu übersiedeln, im letzten Jahre im Palais Toddesco einen Miethzins von 28.000 Gulden entrichtete. Dazu hatte Sacher im Jahre 1867 die Restauration Drecher auf der Pariser Weltausstellung übernommen. Unter den Gästen, die er in der Ausstellung bewirthete, waren Kaiser Napoleon III., Kaiser Alexander von Rußland, der Sultan, König Ludwig von Baiern und zahlreiche andere fürstliche Persönlichkeiten. Es verdient erwähnt zu werden, daß die unter Sacher's persönlicher Leitung befindliche Wiener Küche bei den vornehmten Pariser Gourmants ungetheiltes Lob fand und die Küche Tageseinnahmen von 6000 bis 9000 Francs auswies. Nach Wien zurückgekehrt, übernahm Sacher mit Genehmigung des Oberbühnenrichters die Restauration am Konstantinplatz im Prater. Während der Weltausstellung im Jahre 1873 dirimirte daßelbst der Kaiser und die Kaiserin von Deutschland, der Prinz von Wales, die Könige von Sachsen, Württemberg, Griechenland, Spanien und zahlreiche andere fürstliche Persönlichkeiten.

In der Ausstellung besorgte Sacher das große Buffet in der Rotunde und drei Buffets in der Maschinenhalle. Im Jahre 1872 war mit dem Baue des „Hotel Sacher“ in der Augustinerstraße begonnen worden, jedoch konnte der Eigenthümer wegen eines mit den Anrainern geführten Processes erst im Jahre 1876 in das neue Haus übersiedeln. Eine fernere Erweiterung erfuhr das Geschäft Sacher's durch die im Jahre 1880 erfolgte Pachtung des Waldsteins, jetzt Sacher-Gartens im Prater. Wiederholt beehrte die Kaiserin Elisabeth dieses Etablissement mit ihrem Besuche. Daselbst war auch ein Lieblingsort des vereinigten Kronprinzen Rudolf's. Hochberühmt war Herr Sacher persönlich sehr gewogen und zeichnete denselben auch durch Verleihung des Kammerlieutenants-Titels aus. Der ausgezeichnete Auf, den sich Eduard Sacher erworb, blieb auch im Auslande nicht unbemerkt. Wiederholt wurde Sacher mit Aufträgen von auswärtigen Fürsten beehrt. Als Kronprinz Rudolf mit seiner Gemahlin den König Milan in Belgrad besuchte, wurde Sacher in die königliche Residenz berufen und für die vollendete Versorgung des gastronomischen Theiles der Festlichkeiten mit dem Takowa-Dinen ausgezeichnet. Auch bei der Anwesenheit des Königs von Rumänien in Belgrad wurde Sacher dorthin berufen, ebenso später vom Prinzen von Vattenberg nach Sophia. Als die Schwester des Deutschen Kaisers sich mit dem Kronprinzen von Griechenland vor drei Jahren vermaählte, wurde Sacher zur Leitung und Uebernahme der

Hochzeitsstafel nach Athen berufen. Zahlreich und kaum anzuführen sind die Gelegenheiten, wo Sacher von Corporationen, von der Commune Wien und vor Kurzem erst vom Internationalen Polcongreß zur Versorgung von Banqueten und Soupers herangezogen wurde. Der Aufschwung und die Ausdehnung des Sacher'schen Geschäftes ist allgemein bekannt, aber der glückliche Geschäftsmann wurde dafür auch — zum Troste seiner Collegen sei es erzählt! — von der Finanzbehörde mit der höchsten Steuerquote zur Leistung benachtheiligt.

Aus beschiedenen Aufträgen hat sich das Sacher'sche Geschäft durch Initiative, unermüdblichen Fleiß und solide Gebahrung des Eigenthümers zu einem der ersten Etablissements nicht nur Oesterreichs, sondern Europas entwickelt. Mit Stolz und Selbstbewußtsein vermag Eduard Sacher auf sein Wirken in den abgelaufenen 25 Jahren zurückblicken. Dem thätigen Manne zur Seite waltet in rastlosem Eifer dessen Gattin, Frau Anna Sacher, geb. Fuchs, und es gebietet die Gerechtigkeit, zu constatiren, daß an den Erfolgen des Hauses ein reicher Antheil der unermüdblichen Frau zufällt. Besonders hervorgehoben zu werden verdienen Sacher's eminente Leistungen als Präsident der im Jahre 1884 veranstalteten Internationalen Kochkunst-Ausstellung. Die glänzenden auf dem Ausstellungsgebiete einzig dastehenden Erfolge, nicht nur in fachlicher, sondern auch in materieller Beziehung, sind vornehmlich der rastlosen aufopfernden Förderung seines Präsidenten zu verdanken.

Sacher hat jedoch auch auf humanitären Gebiete eine segensreiche Thätigkeit entwickelt. Der im Jahre 1884 gegründete Unterstüthungs-Verein der Gastwirthe und Hoteliers in Wien verdankt insbesondere der Initiative Sacher's seine Entstehung. Seiner rastlosen Thätigkeit als Präsident des Vereines ist es zu verdanken, daß dieses humanitäre Institut trotz seines kurzen Bestandes bereits ein Vermögen von 35.100 fl. besitzt.

Weniger bekannt dürfte es sein, daß Sacher einigen armen Studenten das ganze Jahr hindurch gratis Wohnung und Kost zuwendet und des öfters das k. l. Invalidenhans und das Bürger-Verordnungshaus mit Wein theilt.

Aus Anlaß seines Geschäftsjubiläum hat Herr Eduard Sacher dem Unterstüthungs-Vereine der Gastwirthe und Hoteliers in Wien den Betrag von 1000 fl., der sachlichen Fortbildungsschule des Gremiums der Hoteliers in Wien den Betrag von 1000 fl., dem österr. Gastwirthverbande zur Främierung verdienter Bediensteter (Schülern oder Weiblichen) 200 fl. zugewendet.

Sacher ist Bürger von Wien, l. und l. Weins- und Delicatessen-Hoteliereant, Kommerciereant und des Kronprinzen Rudolf, königl. Sächsischer und königl. Serbischer Hoteliereant, Präsident des Unterstüthungs-Vereines der Gastwirthe und Hoteliers Wiens, Ehrenmitglied zahlreicher in- und ausländischer Fach- und Wohlthätigkeits-Vereine, war Juror auf den internationalen Ausstellungen in Paris, Rom, Venedig und London.

Welcher Werthschätzung und Beliebtheit sich E. D. Sacher unter allen seinen Collegen und Freunden erfreut, bewiesen die zahlreichen Anerkennungen und Ehrengeheimnisse, welche ihm anlässlich seines 25jährigen Geschäftsjubiläum's gewidmet wurden.

Der österr. Gastwirthverband und die Genossenschaft der Gastwirthe haben Herrn Eduard Sacher zu ihrem Ehrenmitglied ernannt. Der Unterstüthungs-Verein der Gastwirthe und Hoteliers, dessen Präsident und Ehrenmitglied Eduard Sacher ist, hat vom Maler Graf sein Portrait in Lebensgröße anfertigen lassen. Die Collegen und Freunde des Jubilars haben eine in Alfisiber-Memaisance kunstvoll ausgeführte Gassette aus dem Atelier August Klein mit ihren Photographien überreicht und feierten den Tag mit einem solennem Festbankete, welches in J. Schindler's „Hotel Munich“ am 5. d. M. abgehalten wurde.

Auch das Dienstpersonale hat seinem Chef als Beweis treuer Anhänglichkeit und Hochschätzung einen silbernen Tafelanlauf nebst einer schön ausgefertigten Adresse überreicht. Zum Schluß müssen wir noch mittheilen, daß über 300 telegraphische und briefliche Glückwünsche eingelangt sind, darunter 70 von Genossenschaften, 30 aus Frankreich, 10 aus England. Von hohen Persönlichkeiten hatten unter Anderen gratulirt: Minister Graf Friedrich Schönborn, Statthalter Graf Erich Kielmansegg und Gemahlin, Fürst Schwarzenberg, in dessen Küche Sacher bekanntlich seine Laufbahn begonnen hat, Oberst Prinz Louis Czterhazy, Prinz Liechtenstein, JW. Dittlich, Domkapitular Graf zur Lippe, Charlotte Wolter u. s. w. Eljen Sacher Ede!

\* Sr. Majestät der König geruhete anlässlich des Besuchs der Prager Ausstellung am 30. September den Besitzer des **Kronendorfer Sauerbrunnens** mit einer Ansprache auszuzeichnen, ein Glas „Kronendorfer“ zu trinken und dieses ihm wohlbekannte Wasser als ein sehr angenehmes, erfrischendes und leicht verdauliches Tafelwasser zu bezeichnen. — Der Kronendorfer Sauerbrunn ist in Originalflaschen erhältlich in allen Spezeriehandlungen und Restaurationen; in letzteren wird dieser auch als „Spriger“ kredent.

**Todesfall.** Mit schwerem Leid im Herzen gehen wir an die Berufspflicht, über den Hingang einer vortrefflichen Frau, einer aufopfernden guten Mutter zu berichten. Der Tod hat sie rasch angetreten und in einem Alter von 52 Jahren nach 29jähriger glücklicher Ehe dahingerafft. Der schwergegangene Gatte steht nun am Sarge seiner zu Gott eingegangenen Ehefrau, ihm zur Seite zwei wackere Söhne und eine Tochter, das Ebenbild der Heimgegangenen. Frau Antonia Sturm, geb. Müller, die Gattin unseres in der Genossenschaft und in allen Kreisen der Hauptstadt bestens bekannten Gastwirthes Sturm Gábor hat ihr thätiges Leben beendet; es war so im Rathschlusse Gottes

gelegen. Theurer Freund Gábor, wir kennen Dich bereits ein Vierteljahrhundert und haben in dieser langen Zeit viele Freuden und Vergnügungen miteinander getheilt, nimm nun auch in dieser schweren Stunde unserseits die Versicherung hin, daß wir den Schmerz mit Dir zu theilen gleichfalls bereit find. Deine theure Ehehälfte, Dein von Dir geliebtes Weib ist dorthin gegangen, von wo es keine Wiederkehr mehr gibt; Dir bleibt nur ein Trost: blide hin auf Deine beiden wackeren Söhne, von welchen der ältere, Dein Namensträger, als junger Offizier dem König und dem Vaterlande treu ergeben dient, während Dein fleißige Tochter Irma Dich im Betriebe Deines Geschäftes thatkräftig unterstützt. Suche in der Ergebenheit Gottes und in dem Anblicke Deiner gut erzogenen braven Kinder, den Ebenbildern Deiner bis ans Lebende Dir gewiß unvergesslichen Gattin, vorläufig einigen Trost; die Zeit heilt, wie wir aus eigener Erfahrung wissen, jeden Schmerz, Nimm die aufrichtig gemeinten und warm gefühlten Worte Deines alten Freundes lieblich auf. Und nun zum trauigenste Alie, zum Leidenbegrißnisse. Daselbe hat am 7. October um 1/25 Uhr Nachmittag stattgefunden. Lange Zeit bevor füllte sich der ziemlich große Hofraum des Trauerhauses in der Stationsgasse mit Trauergästen; eine ungemein große Anzahl von Herren, Damen und Mädchen hatte sich eingefunden, die Mitglieder der Gastwirth-Genossenschaft kamen in hellen Haufen herbeigeilt, um ihrem Freunde bergmüthig zu kondoliren; Trauerergüsse so weit das Auge reichte. Nach der feierlichen kirchlichen Einsegnung begann der Leichenfuhrer. Vorans die Fahne der Gastwirth-Genossenschaft, dann die des h. Ferencz Vereines und Maria-Schutzpatronin. Hinter der ersten Fahne sammelten sich: Genossenschaftspräsident Johann Gundel, Vicepräsident Franz Wirth, Kassier Franz Herrmann, Hotelier Friedrich Glück, die Restaurateure Franz Kommer, Konrad Förster, Heinrich Freig, Martin Szabó, Anton Tóth, Josef Gash, Franz Korn, Johann Waloisch, Friedrich Wehrmann, Ferdinand Jarmer, Thomas Stöckl, Franz Marczinka, Micalael Tóth, Stephan Wertl, Ferdinand Bernhardt, Josef Tábócs, Johann Hornyil, Emil Böhm, Stephan Böffel, Ludwig Vilin, Paul Kovács, Ludwig Tólos, Wilhelm Wittmann, Vincenz Poppovic und viele Andere, die wir bedauerlicher Weise in dem großen Gedränge vielleicht übersehen haben. Der impotante Leichenzug bewegte sich über den Mufenring bis zum Nationaltheater, woselbst er seinen Abhluß fand. Die Leiche wurde hierauf nach dem Kerepeller Friedhofe überführt und in der Familiengruft beigesetzt. Moge sie dort die ewige Ruhe finden.

**Todesfall.** Am 4. October verstarb nach 16-jähriger glücklicher Ehe die Frau Anna Pázár, geb. Nagel, Gattin des Gastwirthes Pázár János in der sötároltoza. Sie erwiderte ein Alter von 81 Jahren und hinterließ zwei Söhne. Zu dem Leichenbegängnisse, welches die bestbekannte Besatzungs-Anstalt des Karl Hofmann besorgte, haben sich außer vielen Trauergästen auch eingefunden die Gastwirthe: Maloschit János, Tóth Mihály, Hornyil János, Schuller Ferencz, Seeling József, Gebhardt Antal u. unter Vorantragung der Fahne der Gastwirth-Genossenschaft; außerdem waren zur Leichenfeier auch die Szt. Péter-Bereinsgäste, sowie die der Secher-Genossenschaft anwesend. Die Leiche wurde am Kerepeller Friedhofe zur ewigen Ruhe beigesetzt.

**Die Weinsteuer in Ungarn** wurde pro 1892 mit einem um 0.4 Millionen Gulden geringeren Betrage veranschlagt in Anbetracht des anfallenden Rückganges namentlich bei der Weinsteuer in der Hauptstadt. In den offenen Gemeinden sichern die bestehenden Abzugs- und Pachtverträge dem Aear 4.46 Millionen Gulden, in der Hauptstadt war der dreijährige Durchschnitt (1888—1890) 1.6 Millionen Gulden, der Minister hat die Weinsteuer für offene Gemeinden mit rund 4.4 Millionen Gulden, die der Hauptstadt mit nur 1.35 Millionen Gulden in Rechnung genommen. In ähnlicher Weise ist die Bier-Verzehrgsteuer auf 1.5 Millionen Gulden kalkulirt auf Basis der Verträge mit den offenen Städten und des Durchschnittsertrages der geschlossenen Städte. Die Schaufgebühr und Schaufensteuer ist im Ganzen für Ungarn und Kroatien-Slavonien mit 15 Millionen Gulden präsumirt.

**Von Seite des Helfner-Vereines** wird bekannt gegeben, daß die diesjährige genossenschaftliche Jubiläum's-Stiftung von 50 Gulden für zwei bedürftige Vereins-Mitglieder mit je 25 fl. zu vertheilen ist. Hierauf Reflektirende wollen ihre Gesuche bis längstens 25. d. M. in der Vereinskanzlei einreichen.

**Wie man in Juhl lebt.** Unter diesen Schlagworte brachten wir in unserer letzten Nummer das Erlebnis eines Reisenden, welcher in einem Hotel in Juhl in höchst einfacher Weise zu Mittag speiste und dessenungeachtet seine Beche mit 2 fl. 24 kr. berechnet wurde. Auf Grund des andauernd et altera pars sind wir recht gerne bereit, die Reputation des von uns flugerweise nicht näher bezeichneten Hotels insoweit heraufzusetzen, als der Inhaber des „Café Elisabeth“ in der Königsgasse, Herr Josef Glauber, der, wie er bemerkt, selbst einige Jahre Zahlmarqueur in Juhl war und uns versichert, daß er genühende Gelegenheit hatte, die Hotel-, Gasthaus- und Kaffeehausverhältnisse in diesem Curorte kennen zu lernen, uns um die Motivirung dieser Notiz angeht, mit dem freundlichen Bemerk, daß fragliche Rechnung im schlimmsten Falle für Suppe 15 kr., Rindfleisch mit Beilage 55 kr., 1/2 Liter Bier 30 kr., ein Cimentbakerl 20 kr., 2 Brode 4 kr. Alles zusammen 1 fl. 24 kr. gelautet haben mag. Herr Cafetier Glauber hält es für seine Ehrenpflicht, einzustehen für jenen Jühler Hotelier, und kommen wir auch seinem Ersuchen mit größter Bereitwilligkeit nach, weil auch bei uns der Grundtat gilt, Recht für Recht ergehen zu lassen.

**Hálanyilatkozat.**  
Mindazoknak, kik szereztek, felejtethetlen nóm,  
**Sturm Gáborné,**  
szül. Maller Antónia

halála alkalmából részvétükkel és a temetésen való jelenlétükkel engem megvigasztalni igyekeztek és fájdalommat enyhítették, ez úton nyilvánítom legmélyebben ezert hálámát és köszönetemet.

Különösen tartozom ezzel a vendéglősök igen tisztelt ipartársulatának, első sorban *Gundel, Wirth, Herrman, Glöck, Kommer, Förster, Fritz, Szabó, Tóth Antal, Gast, Korn, Maloschik, Wehrmann, Järmer, Stöckel, Marozinka, Tóth Mihály, Merth, Bernhardt, Tüdös, Hornyik, Böhm, Wölfel, Lillin, Kovács, Tólos, Wittmann, Poppovits* uraknak és többeknek, mint a kik a temetésen való megjelenésükkel az elhunyt-nak oly imponzáns számban adták meg az utolsó tisztelget.

Végül kötelességemnek tartom, még mindazon barátainknak és jóakaróimnak hálámát nyilvánítani, kik a temetésen szintén megjelenési sziveskedtek.

Budapest, október 9-én.  
**Sturm Gábor,**  
vendéglős.



## Czepka estélye.

Még most is fülemben cseng a vig kurjongatás, mely egész kivilágos virradtig hallatszott a Széchenyi-téri kioszkban. Mondhatom, hogy ördögös ember az a Czepka; a mi senki-nek nem sikerül, hogy megtörhesse azt az átok-ként rajtunk nehezédó pinczér-közönyt, neki csak egy kis akaratába kerül és a legjobb pinczéri test-véri szeretetet varázsolja elő, ha csak egy estélye is.

Nem hiába pater familiasa ő a budapesti pinczér-egyletnek, melynek tagjaival az ő működése mintegy össze van forrasztva, ki annyira bele élte magát a pinczér világba, hogy ha tán ál-

mából fölriasztának és követelnék tőle a pinczér-egylet névsorát, — fogadni mernék, hogy hiba nélkül el tudná mondani. Czepka a budapesti pinczér-egylet totum factum, de nem abban az értelemben, hogy mindig előtérbe tolja magát, hanem kitesz és fírad az egylet érdekében és azután nagy szerényen vissza-

húzza magát. Mint minden embernek, úgy neki is vannak ellenségei és barátai; de úgy látszik, barátai számtalanok, mert a Széchenyi-kioszk f. hó 7-én az egyszer minden körülmények között szűknek bizonyult azoktól, kik felretették egy estére a közönyt és hallgattak a pater familias hívó szavára és eljöttek az estélyre és kikkel jöttek el?! Egy oly szép hölgykoszorúval, melynek minden egyes szála egy feslő bimbó és egy gyönyörű rózsaszál volt, melynek egyes szép virágját ide iktatom, kiket úgy kapóra sikerült följegyezmem az egyik négyes között, melyet harmincz pár tánczolt: Böhm Emilné asszony, Tomola Rolandné, Cservenyné és sógor-nője Cservenánszkyné, Wagner Józsefné és kedves leánya, Zartl Lipótné, Kissné, Prószterné, Wuszterné, Schwalmné, Pfeilmayerné, Hambalekné, Vajky Ilonka Veszprémből, Pataky Zsuzsika, Kiss Mariska stb.

Annnyit tudok, hogy a hölgyeknek nem lehet panaszuk, mert táncz volt quantum satis, a mi ő náluk a fődolog. Ritka estélyen van annyi otthoniasság és kedélyesség, mint a Czepka-estélyen; de az nem is lehet máskép, hol a magyar pinczerek asztal-társaságának tagjai részt vesznek, élén az elnökökkel, kik már napok előtt kiadták a jelszót a tagok között: találkozás a Czepka-estélyen; és bizony ott sem tagadta meg magát az asztal-társasági magyar szellem és magyaros jó kedv; kivált szünórakor érte el a magyaros jó kedv tetőpontját, midőn Böhm Emil, az asztal-társaság tisztelhetbeli elnöke maga köré gyűjtötte az ő fiait és hazafias dalokkal fűszereztek a jó kedvet, és nem egy tagot hódított meg magának. Csakis tapintatosan, semmi erőszakot nem használva, több ezélt fogunk elérni a magyarosítás körül, mint százszoros erőszakkal. A reggel már szürkült, de a jó kedv még akkor sem lankadt; nap anyókanak erősebb sugarakat kellett küldeni a terembe, hogy figyelmeztesse a vig társaságot; gyerekek, mára elég, több nap mint kolbász, itt az óra, mely újból komoly munkára int a mindennapi kenyérért. Lassan-lassan minden esendes lett a Széchenyi-téren és Koch Kornél, a kioszk derék fiatal vendéglőse, ki különben a jó kedv egyik főkozója volt, mert kitűnő italaival nagyban hozzá járult a jó kedv emeléséhez, megozafolni iparkodik elődjének rossz hírét; és bizony mondom, hogy az étel-ital kitűnő volt és — a mi fő — olcsó is. Azért a vig társaság még sem hagyta magát, mert mielőtt kiki haza ment volna, megtettünk egy görbe utat és betértünk Böhm bácsihoz egy kitűnő korhelyevesre, mit az asztaltársaság lelkes pártolója, Böhmné asszony kitűnően tud készíteni. Itt újból kezdődött a jó kedv, felhangzott a dal, délben pedig nem egy vendég csodálkozott, hogy az őt felszolgáló pinczérnek miért van olyan jó kedve.

Tárai Sándor.

Für den Ankauf stets frischer  
**Wiener \***  
**Zipser- und \***  
**Krakauer Würstel \***  
desgleichen für vorzügliche  
**\* Ostsee-Häringe** und  
**\* Kieler Sproten**  
empfiehlt sich bestens die Spezerei-, Delikatessen  
und Weinhandlung des  
**Josef Seidl**, Koronaherzeg-uteza 18.

# Berndorfer Metallwaaren-Fabrik

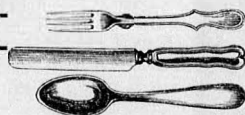
ARTHUR KRUPP, Berndorf, (Niederösterreich).

Niederlage BUDAPEST, Waitznergasse 25, Ecke Christofplatz

empfehlte ihr reichassortirtes Lager von **Alpacca-Silber, Chinasilber**  
und **Alpacca-Tafelgeräthen** aller Art, als **Essbestecke, Thee-**  
**kessel, Thee- und Kaffee-Kannen, Theesiebe, Leuchter, Arm-**  
**leuchter, Tafelaufsätze** etc. sowie

**Kochgeschirre aus Rein-Nickel. (Patent.)**

Illustrirte Preiscurante ungarisch oder deutsch auf Verlangen gratis und franco.



# Coaks-Verkauf.

Wir beehren uns hiemit zur öffentlichen Kenntniss zu bringen, dass von heute ab bis auf Weiteres sowohl

**Nuss-Coaks, als auch Coaks I. Klasse**

zum Preise von **f. 1.80 kr. per 100 Kilogramm** und

**Coaks II. Klasse**

zum Preise von **f. 1.20 kr. per 100 Kilogramm** loco unseren Gaswerken Josefstadt, Franzstadt und Ofen verkauft und auf Verlangen die Zufuhr sammt Einräumen ins Haus bei Abnahme von **250 bis 1000 Kilogramm** zu **14 Kreuzern**, bei mehr als **1000 Kilogramm** zu **10 Kreuzern per 100 Kilogramm besorgt wird.**

Bei Bestellungen, welche von Pest aus für das rechtsseitige Donauufer (Ofen), sowie für Sendungen nach dem Extravillan effectuirt werden müssen, wird die doppelte Zufuhrgebühr berechnet.

Budapest, den 29. September 1891.

**Allg. österr. Gasgesellschaft**  
**Lokal-Direktion der Budapester Gaswerke.**

## Árverési hirdetemény.

Budafokon, 1891. évi április hó 15-én elhalt özvegy **Locher Jakab** hagyatékához tartozó ingók, melyek a hagyatéki leltár 46—150 illetve 1—94 tétele alatt felsorolják, és pinzegazdasági felszerelések, üres hordók, úgy 300 hektoliteren felüli 1—2 éves **fehér** és **vörös borokból** állanak, ezen kir. járásbíróság, mint hagyatéki bíróság által 1891. évi október hó 26-ik s következő napjain mindig délelőtt 9 órától Budafokon (Promontor) a **Kuhn-féle pinzenél** a legtöbbet ígérőnek készpénz fizetés mellett **eladatnak**, a borok eladása tartályokkal (hordókkal) a leltári kikialtási ár mellett eszközöltetik.

Miről a venni szándékozók azzal értesítettek, hogy az árverés helyére a dunagőzhajózási társaság hajói a fővárosból és pedig a budai tabáni, eskütér és vámházrakpartról naponkint több ízben közlekednek.

Budapestben, 1891. évi szeptember hó 12-én.

**A pestvidéki kir. járásbíróság.**

**Kupfergeschirr für Hôtels, Restaurateure und Private, Kaffeeherde und Kaffeekandeln für Cafetiers, so auch Gefornes-Maschinen** bester Construction, wie auch alle Arten **Kupferkessel** zu den verschiedensten Zwecken verfertigt zu den billigsten Preisen und in bester Ausführung

## KARL SCHMACH

Kupferschmied

BUDAPEST, kerepesi-ut 17 und 22.

Uebernahme auch Kupfer- und Eisengeschirr zur Verzinnung und Reparatur zu den billigsten Preisen.

Etabliert seit 1850.

## NICORA LAJOS

fűtőtűz- és fűstelhárító-gépész

Budapest, IX., Lónyai-utca 7. sz.

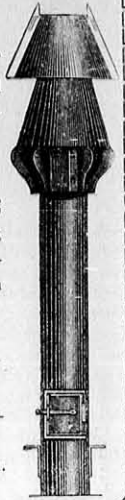
Készít **légfűtőkemenczék**et a legjobb szerkezettel fa- vagy köszénfűtésre egyes lakások vagy egész épületek részére; mindennemű

**takarék- és toldalékos tűzhelyeket, nyárssütőket, gyorstűz- és pástétom-kemenczék; márvány-kandallók** felállítását és belső felszerelését légfűtési szerkezettel, **fűstelhárítás** minden konyha- és szoba-fűtésről jótállás mellett fenti czélra az általam feltalált és szabadalommal ellátott

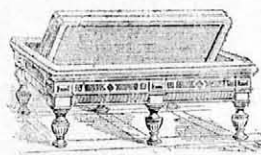
**Non plus ultra kémény-süveg**

ajánlható, különösen ott, hol a füst ellenszél- és szél-nyomás által keletkezik.

1 darab ára 10—25 frt. Kürtő nagysága 140—200 cm. bősége 18—20 cm.



**Heinrich SEIFERT & Söhne** k. u. kön. Hof-Billard Fabrikanten BUDAPEST, VII. Trommelgasse 90.



unterhalten das größte Lager von neuen und über-spielten Billards, so auch alle Kaffeehaus-Requi-siten. Wir machen die Herren Kaffee-tieder und Hoteliers hier und in der Provinz bejonders auf die von Heinrich Seifert erfun-denen und patentirten Doppel-Billard's mit drehbarer Marmorplatte und doppeltem Mantinell, welche auf der einen Seite zum Regel-spiel und auf der andern Seite zum Karabols-piel eingerichtet sind, aufmerksam.

Szállások és vendéglőknek.

Árjegyzékek ingyen s bérmentve.

## BESSENYEI GÉZA

Preisblätter gratis und franco.

**Hűsfűstölde, szalámi és csemege-üzlete.**

Legnagyobb és legdúsabban felszerelt raktár **prágai és kassai sódar, prágai császárhús, bel- és külföldi hús-, kolbász- és hal-különlegességek, hús-, hal- és gyümölcs-conservék,**

**= halikrában (caviar) =**

A legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás egy a **fő-üzletben, VII. Andrassy-út 37., mint a fiók-üzletekben IV. Sebestyén-utca 2. és VII. Teréz-körút 6. biztosítottak.**

**Fleischelcherei, Salami- und Delikatessen-Geschäft.**

Grösstes und reichhaltigstes Lager in **Prager** und **Kaschauer Schinken, Prager Kaiserfleisch, in- und ausländ. Fleisch- u. Wurstwaren, Fleisch-, Fisch- u. Früchte-Konserven,**

**= CAVIAR =**

Für billigste Preise und prompte Bedienung sowohl im **Haupt-geschäfte: Andrassy-Strasse 37.,** als auch in den **Filialen: IV. Sebastianigasse 2 und VII. Theresienring 6** wird garantirt.

Für Hoteliers und Gastwirthe.

Wir empfehlen den Herren Hoteliers, Kaffeesiedern und Gastwirthen zur Anschaffung guter, preiswürdiger und moderner

## HERRENKLEIDER

die solide Schneiderfirma **KRAUSZ, Budapest, Innere Stadt, Kigyótér.**

## C. STÖLZLE'S SÖHNE

K. u. k. priv. Glasfabriken u. Glas-Raffinerien.

In **Nieder-Oesterreich:** Alt-Tagelberg, Neu-Tagelberg, Sosenwald, Eugenia, Gutenbrunn, Giffang. In **Böhmen:** Suchenthat, Georgenthal, Haida. **Hauptniederlage:** Wien, Freihaus, III. Hof. **Filialen:** Rudolfsheim, Schönbrunnertrasse 74, Prag, Berlin, London. **Budapest, Königsgasse Nr. 50.**

**Musterlager u. Agenturen:** New-York, Hamburg, Paris, Amsterdam, Rio de Janeiro u. an allen namhaften Handelsplätzen des Orients



Renommirte Erzeugung von **Crystallglas** glatt, geschliffen, gravirt, guillo-nirt, und mit Farben decorirt, in einfacher und künstlerischer Ausführung. **Press- oder Gussglas, in praktischen Formen für den Hausbedarf für Wirthsgeschäfte und Restaurants.**

**Tafelglas** in allen Sorten und Qualitäten, belgisches Solinglas in allen Stärken und Dimensionen, Schmir- und Schuppentafel, Farbentafel geätzt, dessinirt musslinirt in den modernsten Dessins.

**Sandgebläse Manufactur!!!  
Finglas belegt und unbelegt!!!**

Finspiegel nach Nürnberg-System eingerahmt und ausgeführt. Alle Artikel für den Wirthschafts-, Handels- und Fabriksbedarf.

**Specialitäten:** Beleuchtungsartikel für Electrotechnik in den ausgedehntesten allerneuesten Formen, als auch Beleuchtungsartikel für Petroleum und Gasbenützung im Hausbedarf und in Fabriken.

**Elementengläser** für Telegraf- und Telefoneinrichtung in allen möglichen Sorten.

**Milchflaschen, Conservengläser und Saftflaschen** in verschiedensten Formen mit bereits öfter prämirten praktischen mechanischen Verschlüssen.

**Syphon und Gazeuseflaschen** in Crystal- u. Luxusfarbenglas, gravirt geätzt etc. ausgeführt. Kugelapparate zu Sodawasserselbstherzeugung für den Hausbedarf.

**Flaschen** für Weinbau und Kellereiwirtschaft, für Bienenzucht, Honig-export, Obst- und Gartenbau, sowie für Industrie und Gewerbe, — überhaupt alle Formen dem Geschmaeke verschiedener Länder angepasst.

Preiscurante auf Verlangen gratis und franco.