

FOLYÓIRAT
SZALLODÁSOK,
VENDEGLŐSÖK
és
KORCSMÁROSOK
SZÁMÁRA.

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 főgynöke, 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
eszközl Cservény Venczel
IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.
Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt
W. Cservény
IV. Bezirk, Gutgasse Nr. 14.

*A vidéki szállodás, vendéglős és kávé-
urakat tisztelettel felkérjük, hogy lapun-
kat becses pártfogásukba venni és támo-
gatni sziveskedjenek, és pedig ne csak
azáltal, hogy arra előfizetnek, hanem
óhajaiknak, kívánalmaiknak és egyéb-
az üzletág terén előforduló tapasztala-
taiknak és észrevételeiknek közlése által is.*

Ezáltal csak közeledünk egymáshoz, és bizony
számítalan eset fordulhat elő az életben, melyek-
ben hasznára lehetünk egymásnak. Örömmel
várunk tehát szíves közleményekre a vidékről.

Szózat

a vidéki testvéregyletekhez.

Mindnyajunk előtt ismeretes ama minisz-
teri rendelet, mely ezernyolczszázkilenczven-
kettőben megszűnteli mindazon betegsegélyző
egyleteket, melyek nem rendelkeznek kétszáz
rendes működő taggal. Tudjuk azt is, hogy
a vidéki testvér-egyletek közül tán egy-kettő
kivételével egy sem rendelkezik a törvényben
előírt létszámmal.

Már most mi fog történni? A kevés lét-
számmal rendelkező testvér-egyletek irgal-
matlanul föl lesznek oszlatva és azon laza
kapocs, mely némiképp még bennünket össze-
tartott, végkép megszűnik és szét leszünk
szórva a szélrózsa minden irányában.

Nem lesz, ki megértsen bennünket, nem
lesz bajunkban kihez fordulunk. Egy új
kaszta leszünk beosztva, melyet nem értünk
meg mi és mely bennünket sem fog meg-
érteni.

Megszűnünk saját ügyünk fölött rendel-
kezni, és a vidéki kartársak ki lesznek téve
a legbizonytalanabb sorsnak, ha csak vala-
honnan egy mentő horgony nem mutatkozik,
melybe a vidéki testvér-egyletek bátran és
bízalommal belekapaszkodhatnak és ez: a
magyarországi pinczerek országos beteg- és
önsegélyző-szövetkezete. Csakis ez mentheti
meg önmegrendelési jogunkat, és ez egyuttal
javíthat jelenlegi bizonytalan sorsunkon.

A budapesti anya-egylet, mely fennállá-
sának ötvenhatodik évét éli és nyolczszáz
rendes taggal, huszonötezer forint törzs-
vagyon fölött rendelkezik, kimondta a mentő
szót, hogy kész a vidéki testvér-egyletek
bizonytalan helyzetét magáévé tenni, és ki-
mondja azonnal az országos szövetkezést,
mihelyt a vidéki testvér-egyesületek az or-
szágos szövetkezést szinte magukévé teszik,
és a szövetkezet iránti lépés megkezdését
jegyzőkönyvi kivonatban az anya-egylettől
kérelmezni fogják.

E felől az anya-egylet a vidéki testvér-
egyleteket egy bizalmas köriratban hivatalo-
san még a napokban fogja értesíteni, mely-
ben a szövetkezetbe való belépésre fogja

őket felszólítani, hogy megmeneküljenek a
feloszlastól.

Testvérek ott a vidéken! Rajtatok most
a sor, ezen nem minden nap kínálkozó alkalmat
felhasználni és ha csakugyan szeréteket
iparágatokal, és óhajjátok annak felvirágo-
zását és jelenlegi bizonytalan helyzetünk ja-
vulását, egy percig se késsetek az országos
beteg- és önsegélyző-szövetkezet elfogadásá-
val. Ne hallgassatok senki szavára, csak a
szívetek sugallatára és a magatok javára;
tudjátok, hogy a pinczér helyzete a leg-
sanyarúbb, és jövője a legbizonytalanabb;
ha elértük a negyven éves kort és nincs
némi vagyonunk munkaképtelenek vagyunk,
és nagy nehezen kapunk már fiztetel, ötven
éves korunkban még pénzzel is nagy nehezen
kapunk valahol főpinczéri állást. Ki segít
ezután rajtunk?

Jelenlegi viszonyainkban mi lesz öz-
vegyeink, és árvainkból? Nincs tekintélyünk
sem ki-, sem befelől. Ha nem becsüljük meg
önmagunkat, és nem törődünk magunkkal,
mások hogy becsüljenek meg.

Saját jövőtök kezeitekben van; és az:
az országos szövetkezet. A beteg és ön-
segélyző-alap, mely gondoskodni fog csekély
díjért, betegiekről, munkaképteleneikről,
rokkantainkról, és végül az özvegyek és
árvákról.

Az országos szövetkezet minden egyes
tagjának, bárhol legyen is az, annak érdek-
két mindenkivel szemben megfogja óvni. A
szövetkezet minden tekintélyével oda fog
törekedni, hogy a pinczérpar megkapja a
társadalomban az őt megillető helyét, ne
csak szolgák, hanem emberek is legyünk, és
azon lesz, hogy iparágunk ne szolgáljon
ezentúl minden kéles egyének menhelyül.

A szövetkezetnek nem ezéja a mostani
testvér-egyleteket föloszlatni, azok maradnak
a mint vannak, jelenlegi önrendelési joggal:
csak egységes működést akar a központ
védnöksége alatt, egy fedél alá akarja az
összes pinczereket hozni, hogy az a pinczér
bár hová is vezesse is a sors az országban,
az otthon érezze magát, mert tudja, hogy a
központ örökösök föltötte. Az országos szövet-
kezet egy új szellemet akar a régi avúlt
rendszer helyét életbe hozni, melynek ezéja
lesz, hogy a pinczér a ki eddig fizetett, és
vajmi kevés hasznát látta annak a tőkének,
mely befektetett, ne csak fizessen ezentúl, ha-
nem ha elérte majd a törvényben előírt
életkort, jó vagy balszerencsében, élvezze is
annak a tőkének gyümölcsét

Az országos szövetkezet életbe léptetése
megtörténhet három hónapon belül. Az anya-
egylet magára vállalja a kormányval való
közbenjárást és előleges költségeket, ha a test-
vér-egyletek komolyan szívükön hordják a reá-
juk bízott pinczerek érdekeit, és tizennégy nap
alatt az anyaegylet körlevelének vétele után
csatlakoznak jegyzőkönyvileg a szövetkezet
eszméjéhez és kiviteléhez, és kérni fogják az

anyaegylettől a mozgalomnak minél előbbi
megindítását, és az országos közgyűlés
egybehívását, mely hivatva lesz az országos
szövetkezet alapszabályai fölött dönteni.

Testvérek! Mi itt megteszszük kötelessé-
günket és egészen át vagyunk halva az or-
szágos beteg- és önsegélyző szövetkezet üd-
vös voltától, mely hivatva lesz egy jobb
kort részünkre teremteni. Ne vegyétek kö-
zönynyel e szerény szöveget, melyet az anya-
egylet hozzátok intéz: az idő rövid, még
nincs veszte semmi, hallgassatok a hívó
szóra, mit a szeretett anya hozzátok intéz
és jertek mindnyájan annak védő szárnyai
alá, tömörüljünk egy törzsszé. Mindnyájan
egyé, egy mindnyájáé.

Kelt Budapest, 1891. november 1-én.

Az anya-egylet nevében:

Tomota Roland Hillebrand József
alelnök. elnök
Farkas János,
titkár

Der Tokajer Wein,

dieser von großen Dichtern begeistert bejüngene König
der Weine, beginnt allgemach zur Mythe zu werden.
Man findet ihn noch in den Kellern der allerreichsten
Leute und allenfalls einiger Apotheken, die ihn als
kostlichen Heiltrank aufbewahren; in Tokaj jedoch wächst
er gar nicht mehr und in dem Tokajer Rayon, der
Hegyalja, sehr sporadisch — die Phylloxera hat
ihn vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minimale Quantitäten reducirt, wenn sie nicht ganz aus
dem Weltverkehr geschwunden sind. 1875 war das un-
geheure Jahr, in welchem dieser in seiner Erscheinung
zu winzige, in seinen Werken so ungeheuerliche Gast
ihm vernichtet. Und Jüufftrchen und Villany und
Menes, Szeghárd, Badacsony und Neszlény, Erlau,
Zemplin und Bercez und wie sie alle heißen, die Et-
fekten weltberühmter Bachusgaben — sie sind alle auf
minim

A bor ápolása.

Ha a bor egy gondosan kitisztított és előkészített hordóba töltetett, még egy második erjedés áll be, még akkor is, ha meglehetősen tiszta állapotban került ki a bor az erjesztő-kádából, a mi azonban nagyon ritka eset. Ezen második erjedést, mely meglekijetés nélkül megy végbe, lassú erjedésnek hívjuk.

Miután a hirtelen erjedés után a bornak még mindig marad némi cukortartalma, és miután a fiatal bor még sok élesztő alkatrészt is tartalmaz, — a czukor feloldása által alkohol képződik. A bor alkoholtartalma a lassú erjedés által növekszik. Ekkor azonban a bor különböző alkatrészei megkezdik visszahatásukat gyakorolni egymásra, és azon változásokat idézik elő, melyeken minden a bornak idővel keresztül kell mennie. Az alkohol és a savak állítmái az aethert és a borsavat, mely a bornak a kellő ízt kölcsönzi. Azáltal, hogy a bor a külső levegővel jó érintkezésbe, leginkább az ismételt csapolásnál, a feltöltésnél, stb., — a borból a szensav kivész. Az ezáltal felvett élely nagy befolyással van a seprű lerakódására, a zsíros anyagok megszavanyosodására stb.

A borápolás művészete a behatások alapos ismeretén alapszik, és főleg azon, hogy a borban minél több feloldvasztott szensavat tartunk meg, és hogy azt csupán tiszta levegővel hozzuk érintkezésbe.

Im Brünner Deutschen Hause

wurde kürzlich eine prächtige Trinkstube, welche in der Art ihrer Ausstattung wohl nicht ihres Gleichen haben dürfte, eröffnet. Wände und Decke sind mit originellen Malereien und hübsigen Sprüchen bedeckt. Die trefflichen Malereien hat der Wiener akademische Maler Franz v. Pruzinsky im Münchener Style meisterhaft ausgeführt und sich dadurch ein dauerndes Andenken gesichert. Die Auswahl der Vorwürfe für die Bilder und die meisten der angebrachten Reime stammen von Dr. Trautenberg. Gleich beim Eintritt in die große Stube erblickt man Mährens Urbewohner, die Quaden, beim Brauen des Gerstensaftes in einem Schnellheber. Dabei den Spruch:

„Die Quaden tranken ihr Malzgebräu,
Wir tranken den handreichen Hopfen dabei.“

Dann kommen Adam und Eva, die ihrem Gemahl den Apfel reichen will, von ihm aber entsetzt abgewehrt wird, da Adam eine bessere Labung besitzt: das Bier. Darob weint die sich um den Baum windende Schlange. Als erster Kellner zeigt sich der hiertragende Affe. Der betreffende Vers lautet:

„Hätt Adam Bittner Bräu beissen,
Hätt er den Apfel nicht gegessen.“

Diesem Paradiesbilde gegenüber zeigt sich das Jüngste Gericht mit dem Verse:

„Am jüngsten Tage wird geschaut,
Was mancher Bieth für Bier gebraut.“

Erzengel Michael mit dem Biermeier in der Hand empfängt die ängstlichen Wirthe, welche ihre Bierfässer zur Prüfung bringen. Einer der Wirthe trägt einen mächtigen Selbstbeutel, wahrscheinlich um das Herz des Prüfers weich zu stimmen. Der Teufel mit dem Hüllenschilde wartet bereits auf die „Bierpantfcher.“

Vortrefflich sind auch die Bilder aus Brünns Vergangenheit. Die Decke ist durch feine hingeworfene Ansichtsbilder von Brunn, Olmütz, Znaim und Zglau und durch die Wappen der Städte Mährens geziert. Die Säulen zeigen in stetem Wechsel zwei alte Wahrzeichen des Brünner Rathhauses: das Krotobil und das Rad. Im kleineren Stübchen sind die bekanntesten Burgherrn der hiesigen und farbenprächtig illustriert. Auf einem Bilde sieht man Vertreter der Vereine Brünns versammelt und dem Bacchus huldigen, der ihnen die „Perle des Deutschen Hauses“ kredenzt mit dem Spruche:

„Das Bierbrauen hat ein König erunden,
Doch lag ich auf die Erfindung Eund.
Den Wein, den Balsam für alle Wunden,
Erfund ein König, erfind ich Gott.“

Fővárosi éttermek.

Lapunk mult számában technikai akadályok miatt nem folytathattuk szemlénket. Most sietünk olvasóinknak

Lippert

éttermét bemutatni.

Az Erzsébet-körút és a dohány-utca sarkán van egy palotaszéki épületben.

Minta-vendéglőnek lehetne nevezni izléses és modern berendezésű miatt.

A terem falazata aranyos tapetirozással van ellátva, a faburkolat discret szintű, a csinos terített asztalok közül kényelmes és subtilis Thonet-székek feketétől nem riad vissza, hogy mentül változatosabbat és jutányosabbat adhasson. A couverték és a társas étkek lucullusiak, a kiszolgálás pedig a legkifogástalanabb.

Lippert Lajos vendéglős rokonszenves megjelenése és rendkívüli figyelme nem hagyható említés nélkül.

Kilár János főpinczér udvarias és előzékeny magatartásával, valamint a kiszolgálás rendkívüli

A penészes hordók kezelése.

Okvetlenül szükséges, hogy minden hordót megvizsgáljunk a hordó-gyertya segítségével, ha vajjon belülről egyes helyeken nem penészes-e. Ha a penész sárga, és eltituszit után fekete foltot hagy hátra, úgy a hordót csak elégetésre használhatjuk. Az ilyen hordóba töltött bor undorító penész-szagot kap, melynek jóvátétele nincs mód.

Ha a penész fehér, és eltituszit után nem hagy nyomot hátra, úgy a hordó penészszagának eltávolítását a következő módon eszközölhetjük.

1. Több font oltaian meszet kell a hordóba magunknak beleoltani, és azután hideg vízzel kiöblítjük azt. Azután só, olaszdió-levelet és fenyőmagot vízben megfőzünk és e főzetet forva a hordóba töltjük, hogy ott néhány óráig beszárolva álljon; a folyadékokat kifutni hagyjuk és forró vízzel öblítjük. Ezután a hordót kettős kénygyertyával beszároljuk.

2. A hordót gondosan kitisztítjuk, belülről meszszel kenjük be és rászárítjuk azt a fára. Azután egy tíz hektoliteres hordóra egy kiló kénsvat veszünk és lassankint 20 kiló vízbe öntjük azt (ha ezen öntésnél nem járunk el egész óvatosan, és nem öntjük lassan a kénsvat a vízbe, könnyen megsérülhetünk, mert a víz a kénsvat felvételével nagyon fölmelegszik). A kénsvat és víz vegyületét aztán a hordóba töltjük, gondosan kiöblítjük, miután a mesz ismét feloldódik, a folyadékokat kihagyjuk futni, a hordót átöblítjük forró vízzel és beszároljuk.

3. Ha egy elpenészedett hordóban pálinkakeveréket erjesztünk, ezáltal a penész-szagot eltávolítjuk.

4. A hordót szalmatűzzel kiegészítjük, a borköt elvakarjuk, és forró vízzel, melyben tölgyforgácsot főztünk, kiforrázzuk; azután kiöblítjük friss vízzel, majd ismét a tölgyforgács főzetével, azután ismét forró és hideg vízzel. A hordót végül jól bekénygyertyázzuk és beszároljuk.

5. Egy 10 hektoliteres hordóba 2 kiló kénsvat öntünk és ezt a hordóban kellőleg átöblítjük. Azután a hordót hideg és meleg vízzel öblítjük ki. Végül bekénygyertyázzuk és jól beszároljuk.

Heber Lebensmittel-Fälschungen.

Es waren einmal vier Fliegen und die hatten Hunger. Die erste setzte sich auf eine rechte frisch aussehende Wurst, fraß davon und ward hin, weil die Wurst mit Anilin gefärbt war. Die zweite Fliege naschte am Wehl und krepirte, weil das Wehl mit Schwefelphosphor gemengt war; die Dritte machte sich über den Milchtopf, verendete aber an Kalk, weil die wässrige Milch durch Kalkzufuhr gekräfftigt worden war; da dachte die vierte Fliege: „hin ist hin, soll ich“ auch sterben, so wählte ich das sicherste Mittel dafür, flog auf ein daliegendes Fliegenpapier, auf welchem ein Todentopf mit der Inschrift „Gift“ gemalt war. Die Fliege sog und sog recht lange Zeit, blieb aber nicht nur fröhlich und munter dabei, sondern starb auch nicht, weil das Fliegenpapier gleichfalls gefälscht war.

Das ist nur so eine Parabel, jetzt wollen wir aber auf unsere Getränke übergehen. Wie sieht es in vielen Fällen mit diesen aus.

Die Fälschungen in Wein haben wohl den Gipfelpunkt erreicht, zumal man sich nicht entblödet, in den Tagesblättern Inzerate einzufalten zu lassen, wornach man von zwei Kilo Wein-Extrakt im Werthe von 5 fl. 50 kr. hundert Liter besten Naturwein sich erzeugen kann. Schade nur, daß das Wort „Gebirgs“ nicht auch noch eingekalkt ist.

Bisher kannte man unter den Naturweinen einen gallisirten und pasteurisirten; heute aber hat man eine dritte Sorte und die heißt man „gehobenen“. Daß aber diese letztere Sorte überhaupt aufgetaucht, lag eben nur in der Geschmacksverirrung des Wein konsumirenden Publikums selbst, weil es nach dessen „Auffassung!“

allein möglich ist, einen Wein als guten Gebirgswein zu beklaren, wenn derselbe derart „geistig“ ist, daß ein guter Trinker schon nach dem Genuße eines Liters in „gehobener“ Stimmung ist. Der Ausdruck „gehobener Wein“ wird von daher abgeleitet, daß man dem Landweine einen Zusatz von Alkohol gibt, weil der richtige (?) Weinkenner behauptet, der Gebirgswein muß unbedingt 7 Grad Alkohol besitzen. Und der Weinhändler, der sich auch noch den Titel eines Weingartenbesizers in der Regel beilegt, würdigt den verirrten Geschmack des konsumirenden Publikums, richtet seinen Wein nach diesem Geschmack her, weil er seine gute Rechnung bei dieser Manipulation findet.

Wenn dann Jemand wirklich reinen, gefunden, alten Tischwein zum Verkaufe anbietet, der ohne jeglichen Zusatz von Alkohol oder sonstigen chemischen Präparaten ist, so findet der eventuelle Käufer daran auszusetzen, daß der Wein wohl sehr angenehm zum Trinken ist, aber ohne Kraft, ohne hervorhebendes Bouquet nicht den gestellten Erwartungen entspricht. Man hat in letzterer Zeit sogar Gebirgsweine, die aber nur von Seite der j. g. Weinproduzenten an die Weinhändler abgegeben werden mit dem Bemerken, daß der Letztere zu 10 Liter dieses Weines unbedingt 4 Liter Wasser vor dem Verkaufe mengen muß. Dies ist aus dem Grunde unerlässlich, weil erstens der Wein in Folge der ihm beigemengten Ingredienzien ohne Zusatz von Wasser zu stark wäre, andererseits aber bei den enormen Preissteigerungen der wirklich reinen Weine, diese durch solche bedingungsweise Beimischung von Wasser billiger gestellt werden können. Sollte da der Weinkäufer beim Einkauf nicht besonders vorsichtig sein?

Auch der Cognac, das modernste Lieblingsgetränk, empfohlen durch alle Aerzte, wird auf alle mögliche Art und Weise erzeugt. Verednet man, daß zur Gewinnung eines Hektoliteres Cognac im günstigsten Falle 16 Hektoliter Wein gebraucht werden, den Hektoliter Gebirgswein aber nur mit 16 Gulden gerechnet, so ergibt es sich, daß ohne Brennstoffe und sonstige Kosten der Hektoliter Cognac sich dem Erzeuger auf 256 Gulden, ein Liter demnach auf 2 fl. 56 kr. stellt. Erwägt man nun, daß der frischgebrannte Cognac fast unverfälscht ist, weil er nur durch längeres Lagern das „Nauhe“ verliert, insofern nicht wieder zu Zuthaten gegriffen werden soll, so muß sich Einem unwillkürlich wieder die Frage aufdrängen, was der Käufer eigentlich als „Cognac“ fordern kann, um 1 fl. 40 kr., oder 2 fl. für eine Flasche, wenn man da den Nutzen des Fabrikanten, die Pachtung, Fracht, Zufuhr, Regalsteuer und den Nutzen des Detailisten in Abzug bringt, darf der Käufer um solchen Preis eine wirklich reine unverfälschte Waare überhaupt beanspruchen? Gewiß nicht! Hieraus ergibt sich deutlich, daß diese billigen Cognacs nicht aus Wein erzeugt, sondern aus nur gefälscht sein können. Jedoch recht einladend abjußirt, werden sie demnach gekauft, gekauft selbst für solche Kranke, für die ein Gemisch von Spiritus und sonstigen Ingredienzien absolut schädlich wirkt. Die französischen Weine, insofern diese von der Phylloxera noch nicht verwüstet sind, und die von Natur aus stark zu sein pflegen, kosten 40—50 Franks per Hektoliter. Nehmen wir bei diesen Weinen ein Cognac-Extrakt von 8—10% an, so stellt sich der Hektoliter auf 4—500 Franks. Hierzu gerechnet den öfter-ung. Einfuhrzoll, die Fracht, Regalsteuer, die Zinsen für das investierte Kapital, auch das in Frankreich bestimmte mindestens 3jährige Lagern des Cognacs, so frage man sich, ob man unter 3 1/2 Gulden die 0.7 Liter Flasche fordern darf?

Doch es sei der angeführten Zweige auf dem Gebiete der Lebensmittel-Fälschungen vorläufig genug, um das Publikum im eigenen Interesse darauf aufmerksam zu machen, sich durch Billigkeit der Preise nicht verlocken zu lassen und in allererster Reihe darauf zu achten

üygességével nyerte ki a vendégek tetszését és bizalmát.

Grego Lajos lizetópinczér méltó társa az előbbinek. Az ő mosolygó ábrázata kiegyesít előbbinek komolyságát. Nem kisebb gyakoroltsággal és jártassággal sűrű-forog a vendégek között s gondoskodik arról, hogy gazdájának vendégei mind-mind jól vacsorázzottan és elégedetten távozzanak el.

Még megemlítjük, hogy ez épületben van a VII. ker. Erzsébetvárosi-kör tágas és szép helyisége. E kör mulatásainak a sikereit nagyban emeli Lippert konyhája és pinczéje. Van itt kioszk és kerti-helyiség, mely nyáron nagy és hasznos szolgálatot tesz. — I —

Der geläuterte Geschmack im Geniesen.

Der höchstentwickelte Verleher, der kaufmännische Unternehmungsgewiss und die Spekulation auf die Genussucht haben vereint dahin gewirkt, daß heute so ziemlich alle Länder der Welt ihre Erzeugnisse in unsere Küche und auf unsere Tafel abfließen müssen. Unsere modernen Delikatessen sind sprechende Beispiele für diese Behauptung. — Das letzte Jahrzehnt hat auch hierin großartige Fortschritte gezeigt. In großen Bassins tummeln sich lebendige Gebirgsforellen, aus den Bergwassern Schlesiens, Mittel- und Süddeutschlands hierher geholt; neuestens ist selbst der russische Stierlet, der feinste und seltenste Fisch, den der Händler hier mit acht Gulden das Pfund bezahlt erhält, aus einer Entfernung von vielen Tausend Kilometer lebend

zu uns gekommen. Kaviar aus dem Ural leistet sich heute schon der milder Vegetierte und die Andovis aus Norwegen sind in Vederbissen, von dem Niemand ein Aufsehen macht. Der Lachs vom Rhein und der Huchen von der Donau finden sich brüderlich vereint auf unseren Märkten, und die Poularden Belgiens wie die Kapaneer der Steiermark sind alltägliche Braten in unseren feineren Restaurants. Daß die Schinken aus Prag, die Gänselebern aus Straßburg und die Astern aus England die besten sind, das wissen viele Tausende unserer geschähten Mitbürger aus eigener Erfahrung und frische Gemüthe im Winter und ersten Frühling leistet sich manche nicht eben verschwendische Hausfrau, wenn sie dabei auch nicht daran denkt, daß die grüne Waare aus dem südlischen Italien oder gar aus dem nördlichen Afrika herbeigebracht werden mußte. — Daß die großen Trauben-Rosinen zum Nachschick im romantischen Griechenland gewachsen sind, daß die Frühstüdt Kiebig- oder Wöben-Gier den städtigen Bögeln mit allerlei Listen und Gefahren abgerungen werden mußten, daß der Moquefort in Felsenhöhlen des französischen Departements Aveyron produziert wird — das Alles geniert uns durch- aus nicht. Wir lassen uns Rosinen, Kiebig-Gier und Käse famos schmecken, trinken hinterher einen delikaten Curaçao, den uns die Holländer bereiten, legen ein Täschchen Mosto aus dem fernsten Arabien darauf und rauchen eine Zigarre aus der Havana mit großem Begagen dazu, ohne uns durch das Bewußtsein, in einer halben Stunde alle fünf Erdtheile unserem Gaumen dienbar gemacht zu haben, im mindesten bedrückt zu fühlen. Wir sind eben Feinschmecker geworden.

gute unverfälschte Waare einzuschaffen, müßte diese auch etwas theurer bezahlt werden. Jedenfalls ist es aber Sache der Sanitäts-Kommission und der berufenen Aufhofsorgane, unermüdet die denkbare strengste Kontrolle zu üben, damit nicht jeder Schund zum Verkauf gelangen könne. *

Hogyan étkeztek 1800. évvel ezelőtt.

A rómaiak, a kik a legyőzött görögöktől tanulták meg a kenyérsütést, Livius idejében már hatféle kenyert ismertek; ugyanezkor már háromféle étel volt, melyeknek elseje tojásból, osztrigából vagy más étvágygerjesztő valamiből állott, a második volt az ugynevezett főétel, a harmadik pedig utóétel: gyümölcs és sütemény. Egy ilyen lakoma már Lucullusnál körülbelül 20,000 frba került. De a könnyelműség még emlékedett. Vitellius, a császári malac — mint őt Tacitus nevezi, — hét hónap alatt lakmározással 75 millió forintot pazarolt el. Verus császárnak egy vacsorája 12 személy számára 45,000 forintba került. Legörültebb cselekedett azonban Helio-gabalus császár. Nem elégedve meg az étellekkel való pazarlással, lakomait egy lotó-játékkal taldá meg, mely által minden vendég 10 tevé, medvék, strucc és tíz font arany birtokba jutott, azonkívül minden vendég el lett árasztva a legrikább és legdrágább virágokkal. Szinte hihetetlennek tetszék nekünk, hogy azon időben egy lakoma többre került mint egy egész hadsereg felszerelése, ha nem tudnók, hogy a legközönségesebb eledel flamingó-velő, páva és papagájnyelv volt és hogy nagy vállalatok alakultak, melyek a legkülönfélébb tengeri halak, madarak, mormoták, pávák, osztrigák és csigák nevelésével foglalkoztak és hogy egész seregek lettek kiküldve. melyeknek feladata volt a nagyok számára egy-egy ritka falatot megszerezni. Vessünk most néhány pillantást a mértékletesebb régi németekre. Pliniusól és Tacitustól nem épen épületes dolgokat tudunk meg a német mértékletességről. Köles, vadalma és aludt tej voltak légyen az egyedüli német étel. Szerencsén azonban ezen hagyományok nagyon határozatlanok. A régi gallokrol már egész máskép szól a nota. Vágot fűvek főzve és marhabőrön feltálválva, mely az erdőben a fűre lett kiterjesztve, különféle gabnemeleket lisztjéből készült gombócok, szénen sült hús-darabok, ezek voltak a gall konyha főbb készítményei. A thenusnak egy leírása a 2-ik század végéről egyfelől a homeri hősöknek gazdag hús-eledeleire, másfelől az amerikai vadak falánkságára emlékeztet bennünket. „A gallok eledele”, úgymond, „kevés kenyérből és sok húsból, mely akár főt, akár sült, áll. Ezen ételtek tiszták és étvágygerjesztőnek vannak elkészítve, csakhogy tisztátalan módon költik el azokat. Nagy darab husokat fognak kezükbe, mint az oroszán és fogaikkal szétéptik. Ha aztán ily módon egy darab nem akar szétmenni, ily kis kést vesznek elő, mely mindig oldalukon lóg, és szájukból lemetszik a kiálló darab húst. Folyóik és a mindkét tenger, melyek körülveszik Galliát, elég halat szolgáltatnak nekik, melyeket ók sóval és eczettel költenek el. Olajat keveset használnak, mert ebből nekik kevés van. Itálak mindegyikébe köményt kevernek.” A régi németeknek nem hiányozhatott a hús. Bölényt, iramszarvast, medvét, hiúz, vizityúkot, dobos gémet és gólyát, eleget szolgáltatáltak nekik erdeik és mocsarai. De legkedvesebb ételük volt a sertés-hús. Mielőtt a németek szorosabb összeköttetésbe léptek a rómaiakkal, mindinkább elsajátították maguknak a római konyha finomabb szokásait. Az első frank királyok idejében minden egyszerűség mellett római jellegű nyertek a lakomák. Az első étel volt étvágygerjesztőül a főzelék, főzve vagy salátának elkészítve; következtek a húsmelekek, melyek magas piramidákban lettek felszolgálva; a sertés-hús is előnyben részesült. A lakoma gyümölcszel és süteménnyel végződött.

Eine Statistik über französische Weine

ist vor Kurzem in Bordeaux erschienen und werden darin die Weinernten dieses Jahrhunderts kritisch beleuchtet. Danach sind von diesen 91 Jahren 23 von sehr mittelmäßiger und schlechter Beschaffenheit und 28 Jahreserträge, die von gewöhnlicher und mittelmäßiger Güte waren, mit hin schon 51 Jahrgänge, von denen man nichts Lobenswerthes zu melden weiß. Weiter verzeichnen wir acht ziemlich gute Jahre, vierzehn gute und achtzehn „sehr gute“. Sehen wir uns die letzte Kategorie näher an, so finden wir darunter, sehr optimistisch, schon die Jahre 1887 und 1890 verzeichnet, was doch gewagt erscheint, denn die 1887er sind theilweise noch nicht einmal auf Flaschen, mit hin ein abschließendes Urtheil vor Ablauf von 5 bis 10-Jahren nicht möglich, und der 1890er — nun den werden wir uns noch sehr genau ansehen müssen! Von beiden Jahrgängen gilt das Sprichwort: „man soll den Tag nicht vor dem Abend loben!“ Als in jeder Beziehung vollkommene Weine sind die der Jahre 1811, 1834, 1864 und 1875 zu bezeichnen. Von dem 1811er, dem Jahre des Kometen, wurde Château Lafite an Baron Rothschild versteigert, da die Bestände des Schlosskellers getrennt verkauft wurden. Für die von jenem Jahre noch vorhandenen 21 Flaschen (Doppelflasche magnum) erzielte man: 10 Flaschen zu je Frs. 75 und 11 Flaschen zu je Frs. 121. Käufer waren Pariser erste Restaurateure. Es waren außerdem von jedem Jahrgang seit 1789 Weine vorhanden, eine Sammlung, wie sie in gleicher Vollkommenheit ein zweites Mal nicht existirt hat, doch waren dieselben nicht mehr werth; der Wein war sad und gehalten, er hatte sich überlebt. Einige Jahre später jedoch fand sich im Privatkeller eines Gasthof-

besizers in Bordeaux, als derselbe starb, noch ein Schatz, bestehend aus zwei Flaschen des 1811er Château Lafite, vor, für die ein Liebhaber 220 Frs. die Flasche bezahlte. Der 1864er Wein wird heute vielleicht noch einigen wenigen Feinschmeckern durch seine wunderbare Eleganz und Feinheit in Erinnerung sein, und ist heute nicht mehr käuflich: allenfalls findet er sich in einigen bevorzugten Kellereien als Seitenstück vor. Der 1875er dagegen wird noch vielen unter uns bekannt sein, derselbe ist auch noch in jeder guten Weinhandlung zu haben, wenn auch zu Preisen, die nicht jeder Sterbliche für eine Flasche Wein anzulegen geneigt ist. Die Weißweine, die der Boden der Gironde hervorbringt, geben an Ruf den Rothweinen nichts nach. Sind die Rothweine als Weine gefehlt, die bei allem Gehalt und sonstigen guten Eigenschaften den Vorzug haben, daß sie den Kopf respectiren, so darf man sich im Gegenfals hierzu dem Genuß des Weißen nur vorsichtig hingeben. Sie sind einschmeichelnd, aber verträglich, und schon Mancher hat das zu große Vertrauen zu bereuen gehabt. Sie besitzen in den guten Jahren Zunder, Gehalt und eine eigene Feinheit, die sich mit Nichts vergleichen läßt. Die wirklich guten Jahre sind außerordentlich selten, die besten bisher die Jahrgänge 1847 und 1869; dagegen gibt es wenige Jahre, in denen der Wein ganz schlecht ist.

Vasas-sör.

Egy ismert francia sörgyáros egyszer azt tapasztalta, hogy söre igen kedvelt és keresett. Mivel telepének berendezése nem vetelekedett a legelsőbrendű sörgyárakkal, kutatni kezdte gyártmányai kelendőségének ismeretlen okát és csakhamar rájött, hogy a víz, melyet a gyártáshoz használ, gazdag v a s t a r t a l o m m a l bir. Ezáltal sörének színe szebb, íze jobb lett és erősebb mint a legjobb német u. n. „Lager-Bier“. A v a s t a r t a l m u víz fölöslegessé teszi a salicizil-savnak vagy más efféle szernek használatát s a mi az egész dologban a legfontosabb, a vasas-sör egésze sebb bármely más sörnél. Az angolok már a szó szoros értelmében bolondulnak a vasas-sör után s a francia gyár távolról sem képes az óriás keresletnek megfelelni. Hogy mennyiben lesz a fölszedés hatással a sörgyártás tökéletesséjére, azt nemokára megtudhatjuk. Egyelőre hinnünk kell, hogy az új sör egészségügyi szempontból nagy fontossággal bír.

Moderne Weinbereitung.

Dem in Zürich erscheinenden „Gastwirth“ entnehmen wir folgenden interessanten Artikel: „Niemand wird heutzutage in Abrede stellen, daß der Wein ein Kunstprodukt ist, welches je nach Behandlung besser oder schlechter ausfallen kann. Das Geheiß — da wo ein solches für den Fall existirt — fordert, daß zur Herstellung eines Naturweines nur Traubenmost verwendet werde; jede weitere Zugabe, als: andere Mostarten, Zuckerswasser, Trester-Auszüge u. dergleichen die Produktion eines Kunstweines. Was dem Wein seinen speziellen Charakter verleiht, ist nicht sowohl die Art der Rebe und die Kulturmethode, als insbesondere der Boden. Es ist eine bekannte Thatsache, daß Neben von Bordeaux, aus der Champagne, vom Rhein u. c., wenn sie in einen ihr fremden Boden verpflanzt werden, einen vollständig verschiedenen Wein liefern. Den Forschungen einiger französischen Gelehrten ist es nun gelungen, aus einer beliebigen Traubenforte den gewünschten Wein herzustellen, ohne irgendwelche chemische Beimengungen oder Zuthaten, welche die Produktion eines Kunstweines charakterisiren. Es handelt sich um eine Weinverbesserungs-Methode, welche man lange und vergeblich mittelst der Elektrizität gesucht hat und welche aus dem Zürcher „See-Wi“ Burgunder oder Bordeaux, aus dem Wadtänder Cablet oder Rheinwein macht.“

Besonders ist es ein Hefepilz, welcher durch seine Entwicklung in einer geeigneten Nährflüssigkeit, hier der Traubenmost, die Gährung hervorbringt. Der Pilz braucht zu seinem Wachstum und Gedeihen Zunder und lebt durch einen chemischen Prozeß in seinem Innern in Kohlen-säure und Weingeist um. Außer diesen beiden Hauptprodukten bilden sich noch, aber in sehr geringer Menge, flüchtige und wohlriechende Verbindungen, das Bouquet des Weines. Pasteur hatte diese Entdeckung schon vor Jahren gemacht, er hatte bereits gefunden, daß nicht alle Hefepilze das nämliche Aroma erzeugen; es gelang ihm schon, festzustellen, daß Traubenmost mit Bierhefe vergohren Bier gibt und umgekehrt Weingeist dem Biergut Weingeistmost verleiht. Die Hefepilze, welche sich als Sporen (oder Samen) auf die Trauben absetzen und so in den Most gelangen, unterscheiden sich unter dem Mikroskop nicht von einander; man nahm daher an, daß es nur eine Art davon gebe. Wird aber dieser Hefepilz der Bordeaux-Traube für sich künstlich kultivirt und dem Most aus Burgunder-Trauben beigegeben, so erhält der fertige Burgunderwein das Bouquet des Bordeaux und umgekehrt.

Diese Versuche, welche mehrere Jahre hindurch im Laboratorium gemacht wurden, sind nun in vorigen Herbst im Großen ins Leben gesetzt worden und haben zu folgenden Resultaten geführt:

Die Gährung durch Zusatz künstlich kultivirter Hefepilze vollzieht sich rascher und vollständiger, der Wein wird dadurch haltbarer und widerstandsfähiger gegen Krankheiten.

Die Möglichkeit, einem platten, jeden Bouquet baaren Wein ein beliebiges Aroma beizubringen, ist als erwiesen zu betrachten.

Die landwirtschaftliche Gesellschaft Südfrankreichs hat die Resultate der Herren Martinaud und Niesch durch eine Kommission Sachverständiger, bestehend aus Nebenzüchtern, Weinhändlern und professionellen Weinfachern, untersuchen lassen, die folgenden Rapport abgegeben haben:

„Der Gesamtindruck, welchen wir bei unseren Geschmacksprüben erhalten haben, ist, daß die Zugabe einer Hefepilzkultur zum Most den Wein merklich verbessert. Bei einer Reihe von Proben ist das Bouquet schon ganz prononciert, bei anderen muß noch gewartet werden. Im Allgemeinen hat sich die Vergährung als vollständiger, der Wein als besser erwiesen. Wir halten dafür, daß dieses neue Verfahren nur zu guten Resultaten führen kann, so wie es mit der nöthigen Umsicht und Verständnis ausgeführt wird, und bestärken wir durchaus nicht dessen Verbreitung, wie Einige zu glauben scheinen.“

Zum Schluß fügen wir noch hinzu, daß die landwirtschaftliche Versuchsanstalt in Lausanne im Sinne hat, nächsten Monat Versuche in größerem Maßstab nach der neuen Methode an Wadtänder Weißweinen zu veranstalten. —/—

Ein Kapitel über Auster.

Die Zahl der in New-York existirenden Locale, in denen Auster in allen möglichen Zubereitungen verkauft werden, beträgt weit über 7000, und die in diesen Lokalen als Verkäufer, Austerknecht und Zubereiter beschäftigten Personen erreichen die städtische Summe von über 20.000. Die Durchschnittszahl der täglich in New-York verkauften Portionen Austeruppe wird auf 525.000, der Portionen gebackener Auster auf 200.000, der Portionen roher Auster auf 175.000, der Portionen gebratener Auster auf 75.000 und der Portionen gefohter Auster auf 25.000, zusammen also auf eine Million geschätzt. Die theuersten Auster sind die „Saddle Rocks“ (30 bis 50 Cents per Portion, je nach der Zubereitung), die billigsten die „Clams“ (15 bis 30 Cents per Portion, je nach der Zubereitung). Die Einnahme der etwa 7500 Austerlokale beträgt durchschnittlich für jedes täglich 30 Dollars, zusammen also täglich 210.000 Dollars. Da die Auster Saison acht Monate dauert (die Monate mit r; in den Monaten ohne r sind Nummer und andere Seetische an wohnschmeckendsten), so beträgt der Consum in einem Jahre nicht weniger als 51 Millionen Dollars. Dabei ist zu bemerken, daß in dieser Summe nicht die in Hotels, Restaurationen und Familien verbrauchten Auster mit eingerechnet, sondern nur der Handel in den speciell für den Austerverkauf eingerichteten Localen berücksichtigt ist. Mit dem Engroßhandel nach den benachbarten Städten, wie Brooklyn u. s. w. dürfte sich der Consum auf hundert Millionen Dollars per Jahr belaufen. Von New-Yorker Auster gibt es, was die Größe betrifft, sechs verschiedene Sorten, von denen die allerfeinsten, die „Bushels“, die Hälfte des Gesamtconsums, die 2 1/2 bis 3 Zoll großen „Callings“ ein Stüffel, die 2 bis 4 1/2 Zoll großen „Box“ ein Bierdel und die 5 bis 6 resp. 6 bis 7 Zoll großen „Double Extras“ und „Three Extras“ ein Zwölfstel des Gesamtconsums betragen. Besondere Beachtung verdienen die größten Auster nicht gerade die besten und doch werden von Feinschmeckern „Box“ und „Extras“ als die wohlgeschmecktesten erklärt, doch ist über „Geschmäcker“ ebenfalls nicht zu streiten. In größeren und feiner gehaltenen Auster-Salons werden „Bushels“ und „Callings“, als zu gewöhnlich, gar nicht verkauft. Bei der Verschiffung und dem Transport von Auster nach New-York ist ein Heer von zehntausend Menschen beschäftigt. Für den Austertransport gibt es eigens dazu eingerichtete Boote. Die Dampfschifflinien ziehen aus dem Austertransport gleichfalls eine bedeutende Einnahme. Schließlich wollen wir noch bemerken, daß die Austerbänke, von denen diese für den Amerikaner fast unentbehrlichen Wollustgen gewonnen werden, eine Ausdehnung von 3000 Meilen an der Küste des Atlantischen Meeres entlang haben.

A Zilahy Ágnes szakács-könyve.

(Eredeti közlemény.)

Zilahy Ágnes asszony, az ismert magyar gazdaszoni szakirónő beküldte hozzánk most megjelent „V a l o d i M a g y a r S z a k á c s k ö n y v é t“, a melyről már eddigelé is számos dicséret közleményt olvastunk a fővárosi sajtó tekintélyesebb részében. Végig lapozva a könyvet, mi is úgy találtuk, hogy az tényleg kitűnő szakmunka. Csoportosítva van benne egy magyar közeposztálybeli háztartásban egész éven át előforduló ételek receptjeje. Zilahy Ágnes könyvében az utasítások meglepő világos és jó magyaros stílusban vannak megírva, a mi pedig az eddigi hasonnemű magyarúl kiadott segéd-könyveknek egyáltalában nem tulajdonosága. A könyvnek egy közeposztálybeli fiatal háziaszony kimondhatatlan hasznát veheti, mert — a mint már mondtuk — e könyv tükrö egy közeposztálybeli háztartásnak.

Hazánkban a magyar gazdaszoni szakirodalom fölöttébb hálálatlan talaj, s egyetlen organuma a régi „Magyar Háziaszony“ is kénytelen volt néhány évi fennállás után cizme és jórészen irányt s változtatni, mert a politikai napilapok közgazdasági rovata minden gazdaságba vágó közleményt felöllel az írós is inkább folyamodnak a napi, mint a heti sajtóhoz. Pedig a közgazdasági és gazdaszoni szakirodalom közötti lényeges különbség van. Zilahy Ágnes a gazdaszoni szakirodalomnak és a tárczaíródalomnak volt művelője, s a tárczaírás csak mellesleg foglalkozásnak tekintette. A gazdaszoni sajtó nem volt képes magának olvasó-közönséget teremteni, a minek főképen a munkatársak hiányában rejlik az oka. Zilahy Ágnes neve tehát nem lett ismeretű egészen addig, amig most könyvét nyilvánosságra nem hozta. Évekkel ezelőtt gyakran olvastuk a Zilahy Ágnes nevet a Budapesti Hirlapban sikerült tárczaírók alatt s utjabban a Nemzet hasáiban. De igen hosszú időközök, évek multak el, hogy egy két szakcíkket kivéve úgy-

szólván semmit sem irt, mert annyira elfoglalta a mindennapi kenyéért való küzdelem, hogy az irodalmi munkálkodásra nem jutott ideje. Pedig az író nagy reményeket kötött írói tevétségéhez; különösen, mikor pár évvel ezelőtt a Magyar Hírlapszóny irodalmi pályázatát egy szakcikkével megnyerte. Akkor jött föl Budapestre. Ha ismerte volna a magyar irodalmi viszonyokat bizonyosan nem jött volna fel a fővárosba.

Az írásigai egy garast sem bírt keresni, s hogy megélhessen, kénytelen volt büszkeségét félretéve, gazdasszonyi tudományához folyamodni. Hét év óta kószadóné Budapestben. A mozgalmalás élet eredménye az a rengeteg gazdasszonyi tapasztalat, a melyet most könyv alakjában hozott nyilvánosságra. Kötöny gazdasszony van Magyarországon ezer és ezer, s közöttük bizonyosan van olyan is, aki talán még több ételt tud könyv nélkül, mint ő, bár ő is tud néhány százat; — de azt nem hiszem, hogy volna még egy asszony az országban, aki a „Valódi Magyar Szakácskönyv“-höz csak távolról is hasonló munkát tudna írni. Némelyik receptje olyan, mintha tárczacikknek indult volna; a nehezebb ételeknél kiterjeszkedik a legaprólékosabb dolgokra is, nehogy a tapasztalatlan gazdasszony a készítésnél fennakadjon. Mennyire világos, szabatos és kerekedett a stílusa, azt bárki megítélheti a könyv rendkívül rövid, de igen szép előszavából, a melybe a sorok között — annak dacára, hogy minden szó a könyvre tartozik — egész élet-történetét beleírta.

A 396 oldalra terjedő, igen csinos kiállítású vas-könyvet ára csak egy forint és husz krajczár. Ezt a könyvet melegen ajánljuk a nagy közönség pártfogásába. Megrendelhető Budapestben, Mandl Ida asszony-nál Erzsébet-körút 36. szám alatt, utánvéttel.

Becskly László.

Budapesti pinczér-egylet.

Ébredés!

Tisztelt kartársak! Elérkezett az idő, hogy mely álmunkból végre fölébredjünk, mert ha álmunk még soká tart, végképen elenyészünk. Ébredjünk és sorakozzunk a magyar pinczér-asztaltársaság nemzeti színű zászlója alá! Legyen belőlünk egy test, egy lélek, és kartársi összetartásunk kapcsát ne legyen képes meglazítani semmiféle külső erőszak. Különösen szükségünk van ezekre most, midőn a magyarországi pinczéri kar körében oly nagy változást terveznek. A „budapesti pinczér-egylet“ nemsokára tárgyalás alá fogja venni az országos magyar pinczér-szövetség alapítási tervzetét, hogy a magyar korona országai-ban működő pinczér-ség egy testté váljék.

A fővárosi magyar pinczér-asztaltársaság sem vesztelhet ily időben nyugton. A már régóta nyugó pinczér-kör fölélesztésének nemes munkájának fogja az asztaltársaság leginkább megbizonyítani életrealóságát. Hogy mily ógető szüksége van erre a pinczéri-karnak, nem szükséges bőven fejtegetni; ezért felhívom t. kartársaim figyelmét ezen ügyre, és kérem őket, vegyék pártfogásuk alá azt úgy anyagilag, mint szellemileg, hogy minél előbb saját hajlékkal, saját otthonnal bírassunk, mely nekünk mindenkor menedéket nyújtson, a hol megoszthatjuk egymással örömeinket és bánatunkat, és a hol hosszas fáradozmaink után a nyugodt pihenést élvezhessük.

A magyar pinczér-asztaltársaságnak most már feladata, hogy megalakítsa Budapestben a fővárosi pinczér-kört tiszta magyar szellemben.

Ismétlen felhívjuk tehát a t. kartárs urakat az ügy támogatására és kérjük őket, hogy minél számosabban jelenjenek meg az asztaltársaság összejövetelein minden szerdán (Böhm Emil vendéglőjében) a kör megalakulásáról tanácskozandó.

Éljen az összetartás, éljen a leendő magyar pinczéri-kör.
Farkas János,
a m. pinczér-aszt.-társ. elnöke.

Más kárán tanul az okos.

Most, mikor több kartársunk azon fáradozik, hogy hozzánk illő kört alakítsanak, melynél nem kí-mélnék sem munkát, sem fáradságot, — szükségesnek vélünk erre vonatkozólag néhány megjegyzést tenni.

A kör alakításának mi csak örülhetünk: de hogy aztán örömmünk korai ne legyen, fontoljuk meg a dolgot alaposan, melybe belekezdünk.

Körülbelül 10 évvel ezelőtt szintén összeült egy bizottság, hogy megalakítson egy kört, melynek szükséges volta nagyon is éreztető volt. Fáradtak, küzdöttek, nem kíméltek áldozatokat sem, — míg végre e nagy fáradság arán megvalósult a terv és — megalakult a „Pinczérkör.“ E kör élén becsületes és buzgó kartársak állottak, kiknek vezetése alatt szépen kezdett a kör virágozni. Volt ott minden, a mit egy ily köről megkívánhatunk. A szabályzatban — többek közt — benn volt, hogy mindennemű huzartjáték játszása a körben tiltva van. Egy ideig csak be-tartották a szabályokat és addig jól ment minden. De ez csak rövid ideig tartott. A tagok szakmánk természeténél fogva is gyakori helyváltoztatás-nak lévén kitéve, a kör tagjainak személyes viszonyai arra is kihatással voltak. Néhányan az alapító tagok közül kiléptek a körből, s helyeiket mások töltötték be. Ezen többszörös változás folytán a kör ereje meggyengült. Az alapszabályo-kat megszegték, huzartjátékokat kezdtek úzni, Ép e miatt a tagok színe-java kilépett a körből, nem akarván összevegyülni ama elemekkel, melyek mindinkább befészkeltek magukat és a még benn-lévő néhány becsületes tagot is megmetyézték.

Szomorú idők következtek most. Sokan meg-átkoztak talán még azokat is, kiknek először jött a gondolatuk, „Pinczérkör“ alapítani, midőn kevés pénzültől megfoszlva távoztak. Most be-következett a kör hosszas haloklása. A vezetők nem törődtek a kör ügyeivel, sokan elhagyták a süllyedő hajót, a helyett, hogy segítettek volna a bajokom. A kik pedig ott maradtak, azok csak siették a süllyedését. A legnagyobb tivornyák közt nemsokára a kör vagyona pusztult el, de még nagy adósságba is keveredett. A tagsági díjakat nem fizette be senki. Természetes, hogy ily körül-mények között meg voltak számlálva a kör napjai. Nemsokára elérkezett a nap, midőn a nagy láрма megszűnt és helyét tompa dobpergés vál-tozta föl. A kör helyiségei megtelek zsidó kufá-rokkal, kik a kör bútorait, ingóságait a szélrózsa minden irányába széthordták.

Ez elődeink körének Nekrológja. Nagyon sok ebből a tanulság, valóban okálhatunk elődeinkre. Gondoljuk meg, mit teszünk, mielőtt belefogunk a nehéz munkába. De ha belekezdünk, úgy dol-gozunk lelkiismeretesen és óvatosan, és nehogy elődeink sorsára jussunk. Így haladhatunk csak előre és így elérkezik a nap, midőn ez üdvös terv megvalósul.

Addig is béke és kitartás velünk.

Erdélyi Ferencz.

Esküvő. A fővárosi pinczéreket különösen érdeklő hirt közölhetünk. Mitrovatz Adolf, a nemzeti kaszinóban alkalmazott és általános kedveltségnek örvendő éthordó eljegyezte magának Nikoloi Karolina kisasszonyt, Zorn Jean urnak, a nemzeti kaszinó ismert és köztiszteletben álló főpinczérének kedves és szeretetreméltó unoka-hugát, illetve nevelőleányát. A fiatal, szép pár eskü-vője szerdán, november 4-én, délelőtt 1/2 11 óra-kor tartatik meg a fővárosi plébánia-templomban. Isten áldása kísérje őket közös útjukban!

Den Herren Restaurateuren und
Gastwirthen
ist aufs Vorzüglichste zu empfehlen:
Echtes Kornbrot
täglich frisch zu bekommen bei
Franz Mayer,
Bäckermeister,
Christofplatz Nr. 7 und Schiffgasse Nr. 3.

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

— A vendéglősök ipartársulatának kö-vetkező jour-fixja pénteken, november 6. délelőtt kess Reiter György úr vendéglő-sében, külső váci-út 56. („A trónörökös-höz“)

— Der nächste Jour-fix der Gastwirth-Genossen-schaft findet am Freitag 6. November Vormittags im Gasthause des Herrn Georg Reiter, Keußere Wäiner-strasse 56 („zum Kronprinzen“) statt.

Firma J. Palugyay und Söhne. Sr. Majestät der König hat der weltberühmten Hof-Weingroßhandlung J. Palugyay und Söhne in Preßburg die Führung des bieser Firma verliehenen Titels als „Groß-herzoglich Sächsisch Hof-Vieratzen“ gestattet.

Der frühere Restaurateur des Curbades Schmieds, Herr Eduard Matejka, hat, wie man uns mittheilt, die neue Restauration mit dem Kaffeehanse und der Condi-torei im Parke des Curbades Trencsin-Teplyt gepachtet.

Antragsliches zum Sacher-Jubiläum. Anlässlich deselben van Herr Eduard Sacher wie schon in unserer vorigen Nummer gemeldet wurde, der Gegenstand vielfacher Quationen und hat sich derselbe deshalb voranfast gesehen, für den 24. October Abends an hundert Personen zu sich in den Sachergarten als Gäste zu laden. Die Potlitäten waren prächtig decorirt und gespeist wurde selbstverständlich würdig einer Revanche des Herrn Sacher. Daß die Getränke nicht minder vortheilhaft waren, bedarf wohl kaum der Erwähnung. Perier Jonez, Pommeroy und Jockey-klub stoffen in Strömen. Die Kabelle Drescher beforzte in gewohnt trefflicher Weise die Tafelmusik. Herr Sacher taufte auf die Gäste, Herr Wieninger „auf Sacher, die Sacherin auf die Sacher“, Herr Weissenberger auf den Vater des Herrn Sacher, Herr Jolnay auf den Freund Sacher, Professor Heß auf die Förderung des Fortbildungs-wesens, Herr Walter auf Dr. Emmel in Rententugeben, bei welchem der Jubilar in Behandlung war, Gemeinderath Seiler auf die Freundschaft und Einigkeit, Herr Schadin auf die Damen. Namens des Personals sprach Oberkellner Herr Giebelhauser. An Ueberraschungen fehlte es gleichfalls nicht. Der Garba-Wirth Herr Weber brachte seine Bogen-tabelle, dann kam die Budapestser Orphenegesellschaft, später das Gringier Quartett, sowie die Herren Brandmeyer, Schill und Schmitter. In luftiger Stimmung vergingen die Stunden, und als die Gäste den Sachergarten verlassen, wurde just das Amtsblatt ausgelesen, welches meldete, daß der Kaiser dem Hof-, Wein- und Delikatessenhändler, Hotel-besitzer Eduard Sacher in Wien das goldene Verdienstkreuz mit der Krone verliehen habe.

Gegen die weibliche Bedienung. Die Stadt D e s in Siebenbürgen hat ein Statut eingereicht, in welchem gegen die Verwendung von Kellnerinnen in Gast-, Kaffee- und Wirthshäusern Stellung genommen wird. Dasselbe wurde auch vom l. ung. Handelsminister befristigt.

Die Weinpreise. Aus Fünffürden meldet man uns: Die Weinpreise erreichen gegenwärtig im Baranyaner Komitat noch nicht dagewesene Preise. In den Dörfern selbst wird der qualitativ beste Wein um 20 fr. ausgetrieben, und mitunter sogar gekauft. In Sillös wird der neue Wein mit 28—32 Kreuzer bezahlt, während der alte Wein selbst mit 50 fr. per Liter bezahlt wird. In Zegeßárd wird der neue Wein mit 24—26 fr. bezahlt, während die noch geringen alten Vorräthe mit 50—60 fr. bezahlt werden. In Fünffürden selbst wird der neue Wein mit 23—30 fr., den alte Wein bis 40 fr. verkauft. Interessant ist, daß die Weine selbst bei diesen Preisen Käufer finden. Es weitten auch in den jüngsten Tagen Großhändler aus Budapest und Wien hier, doch sind dieselben mehr auf die Vorräthe der Großspekulanten angewiesen, denn von den Producenten läßt sich, so lange dieselben so ex-orbitante Anforderungen stellen, nur schwer kaufen.

Ein schlauer Zahlfestner. Das Fest, das ein beliebter Wiener Verein in einem großen Restaurationsparks veranstaltet hatte, war vorüber. Der Park hatte sich geleert, nur die Kellner waren zurückgeblieben. Um Mondenscheine räumten sie die Tische ab und besprachen dabei den Ver-lauf des Festes; einer aber — es war der der Zahlfestner — seufzte schwermüthig, und als die Kollegen ihn theilnehmend um sein Leid befragten, erzählte er ihnen eine traurige Geschichte. Dort an dem Tische in der Ecke sei zu Beginn des Festes ein junger blonder Mann mit einem Zwifer und einer blauen Kravate gefessen und habe sehr nobel gegessen und getrunken; 3 Gulden 30 Kreuzer hätte seine Beche ausgemacht, was ihn aber gar nicht irritirt zu haben scheine, denn ohne sich darum näher zu erkundigen, sei er plötzlich verschwunden und nicht mehr gekommen. Am nächsten Tage stand im Inzeratentheile eines Wiener Blattes folgende Annonce: „Jener lebenswürdig junge Herr, blond mit Zwifer und blauer Kravate, welcher vorgestern im . . . Parke des . . . Vereins bewohnte, wird von der Dame, mit der er Blüde wechselte, um ein Wiedersehen gebeten. Morgen 6 Uhr Abends unter der Uhr am Stephansplatz.“ „Morgen“ um halb 6 Uhr stand unter der Uhr am Stephans-platz richtig ein junger blonder Herr mit Zwifer und blauer Kravate und startete in das Menschengewühl, indem er mit gleicher Regelmäßigkeit den Kopf bald von der Kärntner-strasse zur Rothenthurmstraße und wieder zurückwandre. Pflö-glich kopfte ihn Jemand auf die Schulter; er wendete sich um und stieß einen bescheiden aussehenden älteren Herrn. „Sm“, sagt der junge Herr und zieht die Augenbrauen in die Höhe, der ältere aber lästet ängstlich höflich den Hut und entgegnet: „Euer Wohlgeboren scheinen mich nicht mehr zu erkennen; ich bin ja der Zahlfestner von . . . Park! Würden Euer Wohlgeboren nicht die Lebenswürdigkeit ha-ben, mir meine 3 fl. 30 fr. sammt 60 fr. Inzerationsgebühren zu bezahlen?“ Der junge Mann ließ abermals ein „Sm“ hören, aber es war in einer anderen Tonart; dann zog er seine Brieftasche, und nach einem kurzen, aber sehr intimen

Gespräch trennten sich die Beiden. Der junge Herr schien nach dem Abschiede nicht sehr gut gelaunt, das Gegenheil konnte aber von dem Älteren, dem Zahlkellner, behauptet werden, der sich mit einem feinen feilenvergnügten Gesichte in den nächsten Stellwagen setzte; die List war gelungen.

Unverbürgte Nachrichten. Das ist doch ein Tausendsoffo, der Dr. Semmelbacher, welcher das Doktorat an der Varpalotzer Rechts-Universität abgelegt hat, und können ihm unsere Gastwirthe nicht genug Dank zollen für all sein „geistiges“ Wirken und Streben. Was hat er denn schon wieder gethan? fragt man allseitig. Gastwirthe, höret und staunet! Dr. Semmelbacher, der Mann, welcher wie ihr bereits wisset, im „Erfinden“ groß ist, hat jetzt eine Maschine erfunden und zwar eine Kalbschneidemaschine, welche er im Vereine mit seinem würdigen Kameraden, dem bekannten, im Wiener Finkelhaufe am 31. März 1867 stotternd zur Welt gekommenen und am nächstfolgenden Tage im Weissen des Kirchenbauers Georg Kunz getauften Richardo Rinaldini, derart konstruirt hat, daß man einfach das Kalb oben hineinwirft, dazu gleich das harte Gebäck und die nöthigen Eier — Gastwirthe hört nochmals und staunet 55 Mal,

denn auf der einen Seite kommen schon die gebackenen Kalbschnitzel für und fertig heraus, während auf der andern Seite sogar regelrecht gefertigte Schuhaberteile ans Tageslicht gelangen. Der geniale Erfinder ist ein aus „gezeichnet“ lieber Mensch, der seinen Mitmenschen, wenn er ihnen nichts Anderes anzuhaben kann, stets Gutes thut; er ist unser „aufopferndster“ Freund, er unterstützt aber auch in ausgiebigster Weise die Wirthe, er trinkt fürs Leben gern den Wein (den Liter zwischen 30—40 fr.) und weil er auch viel und ohne Ziel das Pflaster tritt und die verschiedenen ise und Sachen „vermittelt“, hat er bei seiner jetzigen „Erfindung“ auch zugleich der armen Schuster auf Grundlage des sutor ne ultra crepidam gedacht. Der gute Mann im Vereine mit seinem auf ganz gleichem Niveau stehenden Riceri soll ausgehoben werden zum bleibenden Andenken für die Nachwelt in Stein.

Das Tafelgeräth der Königin von England, welches in zwei mit eisernen Sicherheitswänden versehenen Zimmern aufbewahrt wird, repräsentirt einen Werth von 20 Millionen Pfund Sterling. Darunter befinden sich die für 130 Personen ausreichenden Goldsprunggeräthe Georgs

IV., zu denen ein innen mit Krystallwänden versehener Champagnerkühler gehört, von einer derartigen Größe, daß zwei Männer darin baden könnten. Zahlreiche Geräthe stammen aus der Zeit der großen Elisabeth, prachtvolle Stücke aus Indien, China und Birma. Zu den auffallendsten Karitäten zählt eine Kaffeetasse Karl's XII. von Schweden, dann ein Kuffag aus der Zeit Georg's III., ein Pfau, im Werthe von 400.000 fl., dessen Körper und Schweif von massivem Gold und mit Perlen, Smaragden, Diamanten und Rubinen besetzt sind, sowie ein lebensgroßer silberner Tigerkopf mit Krystallaugen und goldener Zunge. Dreißig Dugend Teller aus der Zeit Georg's V. repräsentiren einen Antawerth von 10.000 Pfund Sterling.

Gedankeneinheits. A. (am Stammtische): „Bei Leuten, die lange innig zusammengelebt haben, namentlich bei Ehepaaren, findet man doch oft ein merkwürdiges Zusammentreffen von Gedanken.“ — B.: „Ja, zum Beispiel denkt meine Alte jetzt, was sie sagen wird, wenn ich so spät nach Hause komme, und ich (seufzend) denk' daselbe.“

Im medizinischen Examen. „Welches Mittel würden Sie anwenden, einen sinnlos Betrunkenen zur Vernunft zu bringen?“ — „Rhm in's Ohr schreien, daß der Geldbriefträger da ist.“

Wichtig. Gast: „Kellner, tragen Sie diesen Käse fort, er ist mir — zu unartig!“



URI RUHÁK



beszerzésére melegen ajánljuk a t. szállodás, vendéglős és kávéos uraknak

KRAUSZ uri ruha termét,

BUDAPEST, Belváros, Kigyótér.

Neues Abonnement!

- Ueber Land und Meer.** Allgemeine illustrierte Zeitung. 31. Jahrgang 1891. Alle 14 Tage erscheint ein Heft, die reichhaltigste illustrierte Familien-Zeitung. Preis vierteljährlich fl. 3.10
Mit Franco-Zufendung fl. 2.45
- Deutsche Romanbibliothek zu Ueber Land und Meer.** 16. Jahrgang 1891. Alle 14 Tage erscheint ein Heft, bringt die hervorragendsten deutschen Original-Romane der Gegenwart. Preis vierteljährlich fl. 1.47
Mit Franco-Zufendung fl. 1.82
- Vom Fels zum Meer.** 1891. Erscheint Monatlich. Inhaltreichste deutsche Revue mit vielen Illustrationen bewährter Künstler, zur Bildung und Unterhaltung für die Familie. Preis vierteljährlich fl. 1.80
Mit Franco-Zufendung fl. 2.10
- Die Gartenlaube.** Billigstes illustriertes Familienblatt. Jahrgang 1891. Alle 14 Tage erscheint ein Heft. Preis vierteljährlich fl. 1.20
Mit Franco-Zufendung fl. 1.40

Zu beziehen durch die Buchhandlung von

OTTO NAGEL jun.,

Budapest, Museumring, Nationaltheater-Gebäude.

Brüxer Sprudel-Sauerbrunn

bestes und billigstes Mineralsauerwasser

empfohlen von 44 in- und ausländischer Professoren und Aerzten, bei Dyspepsie, Magenkatarrh, Säure-Bildung, Harnorgane mit Gries- und Steinbildung, Hyperämie der Leber und Milz, Anomalien der Gallensekretion, Gallenstein, Gicht und Diabetes (Zuckerruhr) demzufolge wird Brüxer Sprudel Erwachsenen und Kindern wärmstens empfohlen. — Brüxer Sprudel ist mit Wein, Fruchtsäften, Zucker das beste Erfrischungs-Getränk.

Hauptniederlage für Ungarn: Budapest, Király-utca 34.

Vorräthig in allen Apotheken, Mineralwasser-Handlungen, Restaurationen u. Kaffeehäusern, man verlange

Brüxer Spritzer oder Brúxi buzogó-fröcs.

Budapester Marmor-Industrie

Besonders wichtig für Cafotiers

BUDAPEST VI. ker. **CARL MÜLLER** BUDAPEST VI. Bez. Fabrikeng. 39.

hält das grösste Lager von

fertigen Marmortischen

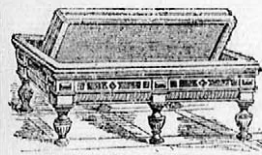
in allen Gattungen und Grössen. Übernimmt alle in dieses Fach gehörende Arbeiten, fachmännisch und exactest ausgeführt, sowie **Renovirungen von allen Marmorplatten** und werden Cararra-Platten auf die jetzt modernsten Marmorplatten billigst umgetauscht.

Zahlungsbedingungen, sowie Preise werden auf das coulanteste gestellt.

Heinrich Seifert & Söhne

k. u. k. Hof-Billard-Fabrikanten

BUDAPEST, VII., Trommelgasse 90,



unterhalten das größte Lager von neuen und über- spielten Billards, so auch alle Kaffeehaus-Requisiten. Wir machen die Herren Kaffeetier und Hoteliers hier und in der Provinz besonders auf die von Heinrich Seifert erfundenen und patentirten Doppel-Billard mit drehbarer Marmorplatte und doppeltem Mantel, welche auf der einen Seite zum Kegelspiel und auf der andern Seite zum Karambolspiel eingerichtet sind, aufmerksam.

Preiscourante auf Verlangen gratis und franco.

Minden versenyzést kizár
a
Véghlesi VERA-forrás

hazánk legkitünőbb, legtisztább és legolcsóbb szénsavdús, égvényes savanyuvize

(Uradałmi vezetés)

VÉGHLES, Zólyom-megye.

Budapesti Erzsébet-körút 56, Telefon.

Kapható fúszkerkereskedésekben és vendéglőkben.

Számos raktár a vidéken.

Az első évben (1889) augusztustól—decemberig eladatott 68.000 üveg.

Második évben (1890) eladatott 300.000 üveg.

VERA

Jeder Concurrrenz die Spitze bietend

ist die
Véghleser VERA-Quelle

das reinste, billigste und beste kohlent saure alkalische vaterländische Sauerwasser

(Herrschaftliche Verwaltung)

VÉGHLES, Sohler Comitát.

Hauptdepot Elisabethring 56, Telefon.

Erhältlich in Spezialehandlungen und Gasthäusern.

In den meisten Provinzstädten Niederlagen.

Im ersten Jahre (1889) August—December wurden verkauft 68.000 Flaschen.

Im zweiten Jahre (1890) wurden verkauft 300.000 Flaschen.

Prämiirt Patentirt Gegründet 1852.

JULIUS NALESZNY

BILLARD- und
QUEUES-FABRIKANT
KOMPLETTE
Kaffeehaus-Einrichtungen.
— Budapest, Königsgasse 59. —

HARTINGL M.

Grösste Marmor-Industrie Ungarns.
Marmortische für Cafétiers.
Budapest, Felsőerdősor 30.

Erster Budapester
BILLARD-ÜBERZIEHER
Bucher András
tekeasztal-behuzó
Budapest, dob-utca 33.

Specialist für Kaffeehaus-Einrichtungen

STERN VILMOS

behördl. conc.
Gas- und Wasserleitungs-Installateur
Budapest, Vasváry Pál-utca 7.

Thomas Ármin

Budapest, VI. Teréz-körut 7
kárpitós és diszitó
papir-kárpit gyári raktára.
Tapezierer & Decorateur
TAPETEN-FABRIKS-NIEDERLAGE



HÜTTL TÓDOR



cs. és kir. udvari szállító.
Magyarország legnagyobb porcellán-raktára.
KÜLÖNLEGESSÉG:
Vendéglők és kávéházak, szállodák és cukrászdák
stb. berendezése
*elismert kitünő edényekkel, úgy fehér
valamint színes festményekkel.*

Inicziálék, monogrammok
ugyszinte mindennemű **felira-
tok** kívánatra a legolcsóbb gyári
árakon elkészítetnek.




Goldene und Silberne Medaille.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.
Anerkannt als das beste Fabrikat.
Vorrätig in den meisten Spazereiwaren-Handlungen Budapests und der Provinz.
Grösste Fabrik Ungarns.
Fabrik: Budapest, VIII., Szentkirályi-utca (Herbstgasse) 8.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

TEJ legjobb minőség MILCH

kapható és megrendelhető
Klauzál-u. 19, ajtó 11.

KARL HOFFMANN

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

Ausführung schöner und preiswürdiger Lager von
Leichen-Bestattungen **HOLZ-, METALLSÄRGEN**
mit nach französischem Muster gebauten und
eigenen prachtvollen Grab-Kränzen.
GLAS-LEICHENWAGEN. Ueberführung von Leichen in
Besonders bemerkenswerth hermetisch verschlossenen
I., II., III. und IV. Classe Bestattungen mit Glas-Leichenwagen. **DOPPEL-METALLSÄRGEN**
Prachtvolle Aufbahrung zu jeder Classe. nach jeder Richtung des In- und
Auslandes.

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

Háztartásoknak

ajánljuk télire beraktározni ismeretes első rendű porosz

Darabos, koczka és dió-szenünket



ólmozott zsákokban, bérmentve a pinczébe rakva à 81 kr. } 50 kg.-
nyitott fuvarban " " " " " " } 76 kr. } ként

A BUDAI összes kerületekbe 50 kgr.-ként 1 krral drágább.

GUTMANN TESTVÉREK kőszénbányái

oladási ügynöksége.
Központi iroda: V. ker., Mérleg-utca 3. szám.
Fiók megrendelési irodák:
IV. ker., Ferenczlek-bazára, VI. ker., Teréz-körut 3.
VIII., ker., József-körut 44. szám.
Telefon-összeköttetés 637. szám.