

FOLYÓIRAT  
SZALLODÁSOK,  
VENDÉGLŐSÖK  
és  
KORCSMÁROSOK  
SZÁMÁRA.

# A VENDÉGLŐS.

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

(Gasthaus-Zeitung.)

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

A szállodások-, vendéglősök- és kocszmárosok-  
ipartársulata létezik:  
IV. kerület, Himző-utca 1. szám.  
**LETH LAJOS**  
a budapesti szállodások, vendéglősök és kocszmárosok ipartársulatának  
helyeszerző főügynöke, IV. kalap-utca 5.

A budapesti pinczer-egylet helyisége  
IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.  
Pénztárnok CZEPKA L. Caffier.  
Der Budapester Kellner-Verein hat seine Lokalitäten:  
IV. Bezirk, Granadiergasse Nr. 8.  
Felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.

Az elhelyezést a budapesti pinczer-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.

## Stadler Károly.

Budapest főváros közönségének az a része, mely Stadler Károly szállodást és vendéglőst ismeri, örömmel vehette tudomásul városi képviselővé való megválasztását.

Örömeiket indokolva találhatjuk abban, hogy tudatában vannak annak, mit nyert a város általa. A ki Stadlerrel csak egyszer érintkezett, tisztában lehetett azzal, hogy komoly, intelligens emberrel van dolga. Mennyivel inkább örvendhet megválasztásán az a kör, mely huzamosabb időn keresztül érintkezett vele, mennyivel inkább az a szerény kaszt, melyen belül teljesíti hivatását.

A szállodások és vendéglősök kasztja egyik tagját tiszteli Stadler Károlyban.

A VII. kerület választó polgárai csak elismeréssel voltak akkor, midőn őt képviselőjüké választották, mert ő mindenben méltóvá fogja tenni magát a megtiszteltetésre.

Stadler magyar ember a szó szoros értelmében, és szívének minden dobbanása a jó hazafiról tanuskodik.

Nem a nagyszájú hősök közé tartozik, kik a tett mezejétől gyáván visszavonulnak, hanem meggyőződése minden erejével igyekszik érvényt adni annak, a mit akar.

Ajkáról zamatos magyar szó cseng a fülbe, s beszéde behizelgő, meggyőző.

Bir az ékesszólás amaz erejével, mely az igazság oltalmában teltre buzdíthatja a nagy többséget.

Ékesszólásához járul rokonszenves külseje, kedves modora.

A VII. kerület választása szerencsésnek mondható, de különösen a szállodások és vendéglősökre nézve, kik általa saját magukat is képviselve látják Mert Stadler bizonyára nemcsak az általános érdek dolgokban, hanem ott is szót fog emelni, a hol a szállodás- és vendéglői iparról lesz szó.

A m. kir. államvasutak Budapest állomásának szállodása és vendéglőse a városi atyák között a zöld asztalnál, a szállodások és vendéglősök érdekét fel fogja karolni.

A szállodások, vendéglősök és kocszmárosok ipartársulata pedig nemcsak örül megválasztásán, hanem büszke arra, hogy ily ipari szakember és hazafi ilyen érdemekben gazdag tagja képviseli a honatyák között.

Lelekese üdvözöljük őt és kívánjuk, hogy legyen bőséges alkalmja szerény ipara, a város és a haza érdekében teendő fúradozásait érvényre juttatni!

Szerle.

## Vasuti vendéglők.

A volt osztrák-magyar államvasutársaság magyar vonalai államosításának egyik reánk nézve nagyon fontos következménye most a lapokban olvasható: az említett vonalakon létező összes vasuti vendéglők bérletére, számszerint 23, pályázatot hirdetnek. Azonkívül a M. A. V. többi vonalain is üresedésbe van vagy öt-hat.

Nem hiszszük különben, hogy szaktársaink valami nagy számban igénybe vennék e pályázato-

kat. Nincs benne nagy köszönet. Azelőtt, ha valaki egyszerű folyamodvánnyal elnyerhette egy vasuti vendéglő bérletét, néhány száz forint évi bérrel, feltéve, ha derek üzletember volt, biztosíthatta existenciáját egész életére. Most már a legtöbb pályaudvari vendéglőknél, ha pályázatot hirdetnek rá, nagyobb a vádium, mint azelőtt az egész évi bér. Nagyvárad és Arad például fizetett azelőtt 500—500 frtot, most 3500 illetve 4000 frtot. Fizethet-e üzletember, a ki vendégeit tisztességesen ki akarja szolgálni, a mai roppant nagy, elviselhetetlen terhek mellett ily mesés összeget, mikor kénytelen berendezésre nagy tőkét fordítani, mikor tekintve, hogy a gyorsvonatok étkező kocsikkal közlekednek, épen előkelőbb közönségre nem számíthat s így csak helyi vonatokkal utazókra, vagy vasuti hivatalnokokra számíthat, mely utóbbiak ugyanis nagy árleengedésben részesülnek: mikor gyors közlekedés tekintetéből a vonatok megállási idejét a legrövidebbre szorították s mikor végre a bérleti szerződés minden három év után telelik?

A mely vasuti vendéglő bérletére tisedes esetén azelőtt három-négyszáz folyamodvány érkezett be, pályáznak most hárman négyen. Már ez világos jele annak, hogy ily vendéglő bérletének elnyerése megszánt a mai pályázati rendszer mellett pium desiderium lenni szaktársaink körében.

Reméljük, hogy ő excellenciája a magyar kereskedelmi miniszter ur, kinek az utazó közönség már oly sok üdvös reformokat köszönhet, erre az ügyre is kiterjeszti figyelmét, mert magától értetődik, hogy e rendszer mellett, melynél a vendéglősök bérletükből polgári hasznót nem huzhatnak, hanem tisztán az állam javára dolgoznak s minduntalan tisedesek fordulnak elő, a közönség ép úgy mint a bérlo huzza a rövidéletet. Arról pedig megvagyunk győződve, hogy az nem lehet sem a miniszter ur, sem a vasuti igazgatóságok intentiója. Igaz, hogy a kormány, illetve annak közegéi kötelesek az állam jóvedelmét a hol csak lehet emelni, de mindennek van határa s észszerűség és méltányosság szempontjából mindenesetre jobb, ha a vasuti igazgatóságok a vendéglői bérletet nem oly aránytalanul rövid időre kötik, s nem mindig azt nézik, hogy ki ígér többet, hanem azt, hogy az utazó közönség kívánalma és kényelme érdekében kit lehet leginkább megbízni egy vasuti vendéglő vezetésével. Ha a mérvadó körök e soroknak hitelt adva, csak némi figyelmet fordítanak erre a tárgyra, akkor bátran állíthatjuk, hogy nemcsak a helytelen pályázati rendszernek nemcsak szaktársaink, hanem első vonalban az utazó közönség valamint a vasuti tisztviselők érdekében is véget vetnek.

## A „kis pipa“ politikai jelentősége a hatvanas évek elején.\*)

A Szervita-téren levő „kispipa“-vendéglő nemcsak a főváros fejlődésében játszott szerepet, a mennyiben már oly régi, hogy keletkezésére a legidősebb emberek sem emlékeznek; annyi bizonyos, hogy megvolt az az otthonos helyiség már akkor is, midőn a ház még csak földszintes volt, s csak addig szünetelt, míg a földszintes épületet az emeletes házak közé emelték, hanem politikai jelentőséggel is bírt a hatvanas évek elején.

Tudjuk, hogy a mint idős Karikás Mihály ur átvette a vendéglőt, egyszerre a főváros legelőkelőbb elemei látogatták. Az 1861-iki országgyűlés tagjai Tisza Kálmán, Vidats János, Szilágyi Virgil, Nyáry Pál, b. Eötvös József, stb., Érkövy Adolf közgazdasági nevezetes írónk, Csengery Antal, Pompéry János, Salamon Ferencz, Török János, b. Kemény Zsigmond, Greguss Ágost, Szelestey László, Kállay

\*) A vendéglősök magyarosító asztaltársaságának 1891. november 19-én tartott értekezletén felolvasta a szerző.

Ödön, Máriássy Béla, Kende Kanut, Reviczky Szever, Vahot Imre, Lisznyay Kálmán, Kövér Lajos, Degré Alajos s az akkori egyetemi fiatal-ság jelesjei mindennapos vendégei voltak a „kis pipa“-nak. Vonzotta őket legelső sorban Karikás Mihály szeretetreméltó modora, igaz magyar öszintesége és kedveltsége, aztán kitűnő magyar konyhája és nagyszerű pinczéje.

Az országgyűlés és a megyei és városi hatóságok felosztása után újból idegenek léptek a hazafiak örökébe s a visszavonult férfiak azon tanácskoztak, hogy miképen nehezítsék meg a bécsi kormány dolgát. Vegre a „kis pipa“-ban Tisza Kálmán, Nyáry Pál, Vidats János, Kende Kanut, Kállay Ödön, Máriássy Béla, Szelestey László megállapodtak abban, hogy az adófizetés megtagadását ajánlják a nemzetnek.

Tehát az eszme a „kis pipa“-ból kapott szárnyra. Az egész országban egyszerre megtagadták az adófizetést. A bécsi kormány megpróbált mindent; eleinte szép szóval, ígéretekkel, de nem boldogult. Azután erőszakhoz nyúlt. Katonákat szállásoltatott be az adófizetést megtagadtak házához, teljesen szabad kezét engedvén nekik.

Vasas németek, cserépareók garázdálkodtak mindenütt az országban. Azonban még így is hónapokba került, míg az adóhátralekők legalább szórványosan is kezelték befolyt.

Mulatságos jelenetek is fejlődtek ki a katonai egzekució tartama alatt. Hozzám, császárfürdői egy szobás lakásomba egy reggel három cserépareát állított be, adóhátralekőm révén.

— Jól van, uraim, — szóltam, — tegyék kényelembe magukat. A lakással csak meglennék valahogy, mert az ágyban, a pallón csak elhálhatunk, de az étkezésből nem tudom mi lesz, mert főzni nem tudok, de aztán meg konyháim sincs.

— Tudjuk, — felelt szavaimra a tizedes, hogy a nőten uraknál lakást s étkezést nem kaphatunk, azért azt az utasítást kaptuk, hogy fejenként hetvenkrajczárt szedjünk be az ily uraktól.

— Tehát kapnak két frt tiz krajczárt, szóltam.

— Igenis, kérem.

A pénz megkapván, szalutáltak és távoztak. Másnap reggel újból eljöttek. Ekkor azonban mielőtt járandóságukat kifizettem, így szóltam hozzájuk:

— Ha már fizetem önöket, talán megérdemelném, hogy ruhámat, eszimat tisztogassák.

Azonnal neki vetközött a három vitéz s megkezdte a tisztogatás munkáját.

Máshol meg favágásra, vízfordásra stb. használták fel a hadfiakat.

A legmulatságosabb esetek azonban a vidéken fordultak elő. Így Hódmező-Vásárhelytől Duzs Lajos könyvkötőhöz tizenkét vasas németet szállásoltak be. Megvendégelte őket magasar szivességgel. Mikor azonban reggel már jól beszalonnáztak, pálinkáztak, így szólt hozzájuk:

— Vitéz urak, nagyon jó és finom tejfölöm van a pinczében. Ha kívánják, szolgálok vele.

— Áj, áj, gazduram, — szólt az örmester, — mikor már torkig ettük magunkat, nem elhetünk szivességgel.

Mikor pedig hat hét múltán Duzs uram kifizette adóhátralekét, a tizenkét vasas németnek ki kellett vonulnia házából.

Már felraktak mindent lovaikra, maguk is a nyeregben ültek, mikor a házi gazda lelkenedve fut hozzájuk.

— Örmester ur, — szólt, — minek terhelik a szegény lovakat azzal a sok mindenféle holmival. Rakják le a kocsimra, majd utánuk vitetem én.

— Kösönjük — szólt az örmester, — de ha már felpakoltunk, nem bontjuk újból le.

Ezzel a nyitott kaput elvágtattak.

Azután eszöndes idők következtek. A provizorium emberei végeztek jól-rosszul dolgokat, a közönség nem törődött velük.

Az 1863-iki szárazság okozta inség azonban nagyon megviselte az országot. Kellett valamit tenni a provizorium megszüntetésére, hogy újabb a nemzet választottjai vegyék kezükbe a kormányzást s enyhítsék az inséget.

Ismét a „kis pipa“ külön szobája szolgált tanácskozási helyül. B. Eötvös József, Csengery Antal, b. Kemény Zsigmond, Pompéry János, Salamon Ferenc, Greguss Ágost stb. esténként itt tanácskoztak a teendőkről.

Sokáig folytak ezek a tanácskozások, míg végül kipattant az eszme: ki kell bekülni az uralkodóházzal s kiadták a jelszót az országnak.

Megalakult a békülopárt s Deák Ferenczel az élén keresztültitve a kibékülést.

1865-re újabb összehívték az országgyűlést, mely megalkotta az 1867. XII. törvényeket s ugyanaz év nyarán megtörtént a koronázás is.

Ime, ily érdekes múltja van a „kis pipa“-nak, s derek tulajdonosa, id. Karikás Mihály büszkén emlékezik vissza nagynevű vendégeire, kik oly nagy befolyást gyakoroltak az ország sorsára.

Nem hallgathatók el ezuttal oly vonást is, mely az öreg Karikás Mihályt a hazafiszi érzete mellett még az emberbaráti érzelm diessugarával is övezi.

Az 1868. év elején tisztességesen öltözött fiatal ur emberült le s ebédelt a „kis pipa“-ban. Ebéd után fölkel s minden szó nélkül távozott. Ez így ment napról-napra az egész éven át. Karikás bácsi csak nézte szótlanul, hogy mi lesz ebből, de közben jegyezte az ismeretlen úri ember által elfogyasztott etelek és italok árát.

Egy álló evig ment így a dolog. Azután elmaradt a vendég, többé tájkára sem ment a „kis pipa“-nak.

Már feledesbe is ment a dolog a „kis pipa“-ban, midőn az 1872. év nyarán egy úri ember jelent meg a helyiségben. Leült, evett-ivott s aztán, a mint fizetésre került a sor, az öreg Karikás megnevezi neki a fogyasztott dolgok értékét.

— Meg más fizetni valóm is van nekem, — szölt az úri ember.

— Ugyan mi? kérdezte Karikás.

— Nézzem csak utána jegyzeteiben, Karikás bácsi. Ezelőtt négy évvel, egy álló esztendeig ettem itt a nélkül, hogy fizetnem volna. Most megadott az Isten. Számítsa fel tartozásomat kamattal, örömmel és köszönettel megfizetem.

Az öreg Karikás megtalálta jegyzetei közt a számlát és az illető úri ember kifizette. Nevét nem mondhatom meg, mert még ma is egyik főszereplője közéletünknek.

A „kis pipa“ megmaradt régi jelentőségében, vendégei ma is az ország kitünőbb férfiai, mert az öreg Karikás szeretetreméltóságát, igaz magyar őszinteségét átörökölte ifj. Karikás Mihály ur, a ki a magyaros jó konyhát és kitünő pinézést is megtartja régi jó híreben.

Ozoray Árpád.

## Egyesült erővel!

Ezzel a jelszóval győzhetnek a társadalom rétegeiben az emberek.

„Kéz kezet mos!“ Ez a közönséges közmondás sokat mond, sokat rejt magában. Nem a csuszást, mászást, szolgait megalkodást, rabszolgai hízélgést értjük alatta. Hanem igenis az összetartó munkálkodást, melynek mindig megvolt, s megfog teremni gyümölcse.

Sok ételt és italt fogyasztottam el már a vendéglőkben és kávéházakban. Mint laikus ember számtalanszor

tapasztaltam szomorúan azt a gépies, robot munkát, mit az üzletlajdonosok segédei, alkalmazottai végeztek.

Megjegyzem, hogy nem általánosságban szölok, s tisztelget és elismerés a kivételeknek.

Robotos munka. A segédnek egész működésén bizonyos merevség, hidegség érzik. Nincs meg az érzés a hivatalos, üzleti kedv, önérték. Csak az látszik, hogy fizetésért dolgozik. E hideg modort, e közönyösséget nem mentheti meg a túleszágazott erő, álmatlanság, testi fáradalom. Közönyös, hideg sok segéd, mert ha nincs meglepődve, más főnököt keres és kap. Pedig a segéd is arra törekszik, hogy önálló, független üzletlajdonos legyen, s akkor bizony rosszul fog esni neki is, hogy csak azért a bankkötőért vonzódik hozzá a személyzet.

Vizont a főnök urak is elég számmal vannak, kik rideg magatartással, szüksévisággal, parancsolólag, s néha fensőbbéig tudatban kicsinylőleg intézkednek.

Hiszen megpendítették már az eszmét sok irányban. Legyen pinceszé-képző tanfolyam, országos szövségek, nyugdíj-intézet. Még megérjük, hogy az utca-seprők és lámpagyújtók is betegegélyző-és nyugdíj-intézetet alapítanak, de a mostani mostoha viszonyok, az élet viharai, csapásai között élő vendéglősök és kávéosok, azok árva elhagyatottan maradnak, ha a kezoka rosszra fordul, ha az üzlet pang, fej nélkül marad. Az állam kasszáját szépen tömök a szaktársak, mert hiszen hamar felhangzik a végrehajtó dobja; hentesek, mészárosok, gyárosok, a piacz, mind, mind a vendéglősök zsebéből élnek és mégis szinte elszorul az ember szíve a fájdalomtól, midőn a vendéglősök és kávéosok helyiségeit zárva találja egy napon.

Ija! Rossz időköt élünk! Nagy a drágaság, kevés pénze van a publikumnak! Így kiáltanak fel sokan.

Ezt szivleljek meg tisztelt azok, kik e nehézz pályán működnek, s be fogják látni, hogy egyesült erővel, szép eszenden fognak boldogulni. Egy angol milliomost kérdezte egy látogatója, hogy miöl szerelte a milliókat? Ija, barátom, az nagyon egyszerű dolog volt. Az apámól egy sterling örököttem csak, de végrendeletében ezt hagyta: Alkalmazkodj mindenkéhez, legyél élelmes, takarékos és becsületes!

Alkalmazkodjék, vonzódjék meleg ragaszkodással baráti szeretettel és bizalommal a főnök és személyzet egy-máshoz, és akkor a nehézz fáradalmak után megfogják tudni annak titkát: »Hogyan boldogulunk!«

Ács Géza.

## Heber das Weinkosten.

Wer es in der Beurtheilung der Weine durch die Kost zu einer gewissen Sicherheit bringen will, muß entschieden hiezu eine besondere physische und geistige Veranlagung besitzen, sich von Speifen und Getränken enthalten, welche die Geschmackorgane zu sehr reizen und gewisse Umstände sowohl seiner Person wie der zu verkostenden Weine berücksichtigen.

Das Weinkosten ist in der Hauptsache ein Denkprozeß. Es wird aber nur aus einem denkenden, bedächtigen und überlegenden Menschen mit rascher Auffassung und freiem Gedächtnisse ein beachtenswerther und gewiegtter Weinkosten und Weinkenner. Zu jugendliche, oberflächliche und leichtfertige Menschen eignen sich nicht dazu.

Man kann die Anzahl der Lehrjahre des Probe-kosten für angehende Weinkünstler nicht im vorhinein bestimmen. Sicherheit des Urtheils kommt selbst bei täglicher Uebung erst in einigen Jahren. Täuschungen und schiefe Beurtheilungen lassen sich nicht selten auch ziemlich erfahrene Kellerleute zu Schulden kommen. Letztere bechränken sich bei der Beurtheilung ihres Urtheils über einen Wein meist auf eine sehr beschränkte Anzahl von Eigenschaften. Sie berücksichtigen vorzugsweise Gesundheit, Reinheit, Vollgeschmack, Feinheit,

Stärke, Säuregehalt, Alter, relativen Werth, Preis Eignung zum Verschnitt und dergl. Eine Berstänbigung in der Geschäftsprache ist oft mit Schwierigkeiten verbunden, weil Provinzialismen und lokaligliche Bezeichnungen mit Vorliebe gebraucht werden. Was soll sich ein Norddeutscher unter einem weichen oder lehnigen, glatten oder saftigen oder gemarterten Wein vorstellen? Zweifellos ist das rationale Weinkosten wegen der persönlichen Verantwortung und des geschäftlichen Risikos eine geistige Anstrengung, die bei rascher Aufeinanderfolge verschiedener Weine bald zu heißen Köpfen führt. Es ist eben für die Blutvertheilung im Gehirn nicht einleuchtig, ob man in einer beliebigen geistigen Situation sich dem unbefangenen Weingenusse hingibt, oder ob man im Kopfe sein oenologisches Register aufgezogen hat. Im letzteren Falle wird es eine mäßige Weinmenge betäubend und lähmend auf eine weitere geistige Thätigkeit, wie man dies gelegentlich bei größeren Weinausstellungen oder Kellerbesuchen selbst an Keller-leuten wahrnehmen kann.

Nicht minder wie die Disposition des Weinkosters ist für die Vertheilung eines Weines der augenblickliche Zustand desselben hinsichtlich der Temperatur, der vorausgegangenen Behandlung und Aufbewahrung maßgebend. Die meisten Weine machen den besten Eindruck, wenn sie, mittelst eines Hebers aus dem selben entpunderten Faße gehoben, sofort verkostet werden. Die spundvollen großen Gebinde müssen in diesem Falle in einem gleichmäßig fühlten Keller einige Monate unberührt gelegen sein. Unter solchen Umständen sammeln sich im Weine je nach seiner Güte, Dürftigkeit und leichtflüchtige Gährungsbouquetstoffe, die sich bei der Berührung des Weines mit der warmen Luft verändern. Besonders abträglich ist den Weinen das Abziehen in kleine Probegefäße. Werden diese dann noch auf dem Transporte endlos erschüttelt oder gar in der Nothlage herumgetragen, so zeigen sie sich im ungunstigen Zustande. Es liegt uns hier fern, alle jene Regeln, Gewohnheiten und Vorrichtungen zu berühren, die über das Können der Weine gang und gebe sind. Jeder Anfänger im Weingefächte bedarf notwendig einer Anleitung zum Können der Weine, und es ist eine der wichtigsten Aufgaben des oenologischen Unterrichts an den Weinbauhöfen und kellerwirtschaftlichen Curien, rationale Können vorzunehmen. Eine Gesellschaft, in der sich möglichst viele sachverständige und mittheilbare Weinkenner befinden, wie man sie auf Ausstellungen, Weinintagungen, bei Besuchen größerer Weinhandelspläze und Kellereien trifft, kommt dem Anfänger in dieser schwierigen Kunst, wenn er überhaupt hierzu Anlage besitzt, sehr zu statten. Er soll jedoch früher Traubenbouquet und ebenso den Geschmack unreiner, fehlerhafter und kranker Weine kennen gelernt haben.

Ganz besondere Schwierigkeiten bereitet Manchem die Kost junger, unausgeglichener, unfertiger Weine, deren Entwicklungsfähigkeit, künftiger Charakter und Werth im voraus zu bestimmen sind. — Uebung, Vergleichung, in Verbindung mit Unterricht und einer Verprechung mit Fachgenossen helfen auch über diese Klippe hinweg. Man behauptet, daß kein Weinkenner ein künstliches Bouquet für ein natürliches halten könne, daß das Bouquet der Kiesting, Traminer- und Muscatellertraube unachahmlich sei. Es ist jedoch nicht zu verkennen, daß bei den natürlichen Bouquets viele Nuancen und Abtönungen vorkommen, die nicht klar ausgeprägt sind. Auch hat man bei unferen derzeit derontirten Weinbauverhältnissen sich auf eine unerquickliche Vermengung und Verwirrung in den Sortimenten gefaßt zu machen, die Manden zu einer unläuteren Bouquetierung veranlassen dürften. Es erwachjen damit dem zukünftigen Weinkosten heute noch wenig geahnte Schwierigkeiten.

## Régi korcsmák és korcsmárosok.

— Csevegés. —

A vendéglősök magyarosító társaságának 1891. november 11-iki értekezletén tartotta: **Ozoray Árpád.**

Mélyen tisztelt uraim!

Harminezhat év óta élek a fővárosban s vagyok a vendéglők állandó vendége. Tehát bő alkalman nyílt e hosszú idő alatt megismerkednem a vendéglők és vendéglősök viszonyával.

Becsés engedelmeükkel, mélyen tisztelt uraim, elmondok egyet-mást önöknek ebbeli élményeimről. Midőn az ötvenes évek elején a fővárosba jöttem, számos oly vendéglőt találtam teljes virágzásban, melyeknek nagy részét legfőlebb névről ismeri a mai nemzedék.

Ilyenek: a Komló-kert a granátos-utczában, a Belezna-y-kert a kerepesi-uton, a Liezinus a vigadó-utczában, a Griff-szálloda a mai Pannónia helyén, a „Vörös ökör“-szálloda a mai kerepesi-bazár helyén, továbbá kisebb korcsmák, mint a „prés“, a „kalap“, a „fogoly“ a Sebestyén-utczában, a Schuch-béle vendéglő az egyetem-utczában, Hess bácsi vendéglője a hatvani-és magyar-utczák szögletén; az akkor virágzásban volt s ma is meglevő vendéglők közül fölémltem az újvilág-utczai „aranyas“-szállodát, a redoute vendéglőt, a kerepesi ut és sip-utca szögletén levő vendéglőt, a szervita-téri „kis pipa“-vendéglőt, a granátos-utczai „zenélő órához“ ezimzett sörházat, a sebestyéntéri „csiga“-vendéglőt, a szervita-utczai csárdát, a Szechenyi-utczai „nagy gom-

bóc“ ezimű korcsmát, hol akkoriban teritetlen tölgyfaasztalokan kaptunk jó ételeket, kitünő borokat hamisítatlan német gorbombakodás kísérletében, végül Novotny Vincze vendéglőjét a könyök-utczában és az I. áprilishöz ezimzett vendéglőt a képiro-utczai hotel garni helyén.

A Komló-kert akkori vendéglőse Zartl J. volt, a helyiség mindennapi vendégei sorából megemlitem Vahot Imre, Liszyay Kálmán, Kövör Lajos, Beöthy László, Tóth Kálmán, Greguss Ágost, Vajda János, Csengery Antal, Székely Józsi, Salamon Ferenc, Urházy György, b. Kemény Zsigmond stb. írókat.

Ez a díszes társaság és Patikáros Ferkó, Keckemethy József, Bunkó Ferenc és Sárközy Ferenc jó magyar zenéje oly vonzerőt gyakoroltak, hogy nemcsak a vidékiek látogattak el oda, valahányszor a fővárosba jöttek, hanem a főváros polgársága és fiatalága is.

Zartl után Ott J., majd később Szabady F. Ignác vettek át az üzletet s folytatták változó szerencsével, míg végre a koronázás után pár évre meg nem szűnt.

A Belezna-y-kert a kerepesi-uton, szintén egyik kedvelt mulatóhelye volt a fővárosi és a fővárosban idözött vidéki közönségnek.

A Liezinus szintén nagyon látogatott helyiség volt az ötvenes hatvanas években. A vendéglős, Holzwarth mindent elkövetett, hogy vendégei ki legyenek elégtve.

A Sebestyén-téri „csiga“-vendéglő is gyakran cserélt gazdát, bárha az ötvenes évek elején Vörösmarty Mihályt, Garay Jánost s természetesen

számos más író látott födele alatt. Egymásután bírták a vendéglőt: Zartl, Parragh Gábor, Szabady Ignác, Muzsik Mihály, míg jelenlegi vendéglőse Schwetz Mihály.

Mielőtt Szabady Ignác a „csiga“ vendéglőt átvette, a Duna-utca és Lipót-utca szögletén levő ház pinzejében mért kitünő somlói bort, melylyel teljesen megnyerte a főváros borkedvelőit. Kitünő zenész is lévén, vendégeit gyakran különféle hangszeren tett művészi játékkal is elragadta. Még a „csiga“-ban is mérte a jó somlót s ezután a koronaherceg-utczai pinzében a Harisch-bazár mellett, de midőn a Komló-kertet átvette, ugy látzott, elapadt a somlói borforrás.

A kalap-utczai „prés“-vendéglőben Ott József szolgált ki nagyszámú vendéget.

A Sebestyén-utczai „fogoly“ ezimű vendéglőt pedig Karikás Mihály bírtá és szintén előkelő és nagyszámú vendégei voltak, kik követték akkor is, midőn 1861-ben a szervita-téri „kis pipa“-t vette át, honnan a szerendnye boresarkot Bajaj ekkor a muzeum-körtü régi fűszerkötbe helyezte át.

Oszinger bácsinak a czukor- (most Károlyi-) utczában volt vendéglője, egy földszinti dűledező házban, de jó konyhája, pinzeje és szeretetreméltó modora efeledtette díszes és nagyszámú vendégeivel a háznak dűledező voltát. Állandó vendége volt Oszinger bácsinak Sárossy Gyula költőnk, kinek kedvéért a többi írók is gyakran ellátogattak a dűledező házba.

A kerepesi-uti Griff-szállodát Baráth Ferenc bírtá, kinek állandó vendégei a fővárosi és vidéki magyar színészek voltak.

Allerdings pflegen schwach bouquetirte Weine ihr künstliches Bouquet nicht lange zu bewahren, und stark bouquetirte Weine verrathen sich selbst dem minder Geübten als bedenkliche Kunstprodukte. Es ist eben ein großer Unterschied, ob die Duells des Bouquets von einem natürlichen Weinbestandtheile ausgeht, der oft Jahre lang vorhält, oder ob man dem Weine ein fertiges, mit der Natur der Traube nicht zusammenhängendes Bouquet einverleibt hat.

Es gibt kaum eine andere Handelswaare, die eine ungleichere und wechselndere Beurtheilung erfährt, als der Wein.

Der vielseitig erfahrene Weinhändler befindet sich dem meist einseitigen Weinproduzenten gegenüber in einer ungleich vortheilhafteren Lage, und die schönen Erfolge, die ein sorgfältig geleiteter Weinhandel erzielt, sind neben der Kapitalkraft und dem kaufmännischen Talente der Kunst des Weinkostens zuzuschreiben.

## Das Menü.

Es mögen hier zur Zusammenstellung von guten Speiszetteln einige allgemeine Regeln folgen, die besonders jungen Hoteliers gute Dienste leisten sollen und vielleicht auch den gewandteren Köchen manchen nicht unwillkommenen Wink geben können.

Man richte ein Diner entweder in einfachem oder in doppeltem Service an, d. h. man gebe zu jedem Gange nur ein oder zwei Gerichte: und füge jedem Gange seine besondere Beisorte bei. Bei doppeltem Service ist die Zusammenstellung des Speisezettels umgeben schwieriger, nicht etwa aus Mangel an verschiedenen Gerichten, sondern nur weil die erste und unumstößlichste Regel dabei noch schwerer befolgt werden kann, als bei einem Gericht für jeden Gang, die nämlich, daß jedes Element des Diners auch nur einmal bei einer Tafel vorkommen darf, daß also nur je eine Schüssel mit Trüffel, mit Champignons oder mit Morcheln garnirt und bereitet sein darf, daß nicht Krebse und Hummern bei einem Mahl figuriren dürfen, daß das Geflügel nur in einer Form erscheinen darf, daß Saucen verschiedener Gerichte nicht dieselbe Farbe haben dürfen u. s. Das Alles will studirt sein, und erst wenn alle diese feinen Nuancen genau beobachtet und festgehalten sind, dann kann man von einem wirklich distinguirten Wähler sprechen. Eine kräftige Suppe, eine Schüssel frischer Fische, einen guten Braten, ein junges Gemüse und eine wohlgeschmeckende Weispeise bereitet sich wohl Jedermann; damit ist aber noch lange nicht gesagt, daß die Tischgenossen zu essen und die Wirthin ein Diner zu geben verstehen.

Auch die Art und Weise, ein Mahl anzurichten, kann unendlich verschieden sein, und es kommen dafür dreierlei Gebräuche in Betracht, die englische, französische und russische Art des Servirens. In Deutschland hat sich ein Service herausgebildet, bei dem die französische und die russische Manier verschmolzen sind und die deshalb die Vorzüge beider Methoden vereint und ihre Nachtheile vermeidet. Jedes Diner zerfällt eigentlich in drei Theile, deren erster bis zum Braten reicht und Suppe, Fisch, das große Stück und das Entree umfaßt. Der zweite besteht aus Braten, Gemüse, süßen Speisen und Butter und Käse, und der dritte begreift Eisforten, Bonbons, Früchte, Eingemachtes, Torten, kleine Gebäcke und den Kaffee in sich. Selbstverständlich kann man nun zwischen Suppe und Fisch noch eine Schüssel Hors-d'oeuvre, zwischen Suppe und Hors-d'oeuvre noch Austern einführen, kann vor der Suppe noch als Einleitung die „Cafusa“ serviren, doch sollte man bei aller Duzeln niemals vergessen, daß ein Diner höchstens zwei, ein Souper höchstens eine Stunde dauern muß, wenn sich die Tafelgenossen dabei wohl fühlen sollen und wenn man ihnen die Möglichkeit einhalten will, sich eine Reihe von Jahren der Gemüthe einer guten Tafel erfreuen zu können.

Neben der Fürsorge für die Speisefolge muß diejenige für die Weine gleichen Schritt halten, und zwar hat Jahr-

hunderte alter Brauch auch hier zur Aufstellung einer gewissen Regel geführt. Der Tischwein, d. h. die Sorten, welche während der ganzen Tafel genossen werden sollen, müssen, in Krystall-Karaffen gefüllt, schon beim Beginn des Mahles aufgestellt sein. Die besseren Weinsorten werden einzeln eingeschänkt zu den betreffenden Gängen, doch sollte man nicht Diener mit einem Brett voll gefüllter Gläser herumführen, sondern die verschiedenen Gläser werden zu den Kouvets gestellt und der Wein wird auf Verlangen eingeschänkt. So bekommen ihn die Gäste am schönsten. Nach der Suppe gebe man Sherry oder Madeira, zu den Aultern französisches Weißwein, eventuell auch echt englisches Porter-Bier, zum Fische folge ein moussirender Rheinwein, zum großen Stück feiner Bordeaux, zu dem Hors-d'oeuvre Humern oder Haut-Sauternes, zu den Entrees feiner Rheinwein, doch kann man hier noch den Punsch à la romaine einführen, eventuell als besonderen Gang. Beim Braten gebe man dann den Champagner. Ihn früher zu reichen halten wir, so sehr das auch jetzt modern ist, für unrichtig; denn wie sehr auch das Brücken des Schaumweines zum Aniniren der Gäste beitragen mag, jedenfalls verdirbt er die Zunge für den Genuß der anderen schönen Weinmarken, und deshalb sollte man den Champagner stets zum Schluß geben. Zum Käse ersehe man der alte Portwein, zum Dessert Muscat, Tokayer, Kaffee etc. und zum Kaffee die verschiedenen süßen Liqueure, für die Herren auch Cognac.

Selbstverständlich muß bei der Aufstellung des Menüs stets zuerst der Geldbeutel zu Rathe gezogen werden, und nach seiner Leistungsfähigkeit muß man dann entscheiden.

## Alkalmaz karácsonyi ajándék.

Ki nem ismeri a mi derek Reinprecht ünket, a Margitsziget ismert vendéglőjét, a ki szabad óráiban szeszszertől is, még pedig kitűnő szeszszertől. Megjelenet töle öt felette sikerült szerzemény és pedig:

Margit-keringő,  
A kis fecske,  
Könyv élet, gyorsok,  
Emlékek a Margitszigetről, nagy potpourri,  
ajánlva Thurn-Taxis herczeg O fenségének,  
Szép asszonyok, keringő.

Ezen öt, 72 oldalra terjedő szerzemény elegáns kötve yaióban csekély árért, 2 frt 50 kr.-ért kapható.

Reinprecht nagyszámu barátai és tisztelői bizonyára sietni fognak, hogy egy ily diszpeldányra birtokába jussanak.

Tekintettel a mű kitűnő és olcsó árára bizonyosan feltehető, hogy ezen öt pompás szerzemény teljes eladása legrovidebb idő alatt végebe fog menni.

Szóval az egész egy nagyon alkalmas karácsonyi ajándék és kapható 2 frt 50 kr. beküldése mellett Reinprecht úrnál Veszprémben, hol a telén át lakik.

## Als Nachklang zum Temesvárer Hofdiner,

welches am 16. September bei Sr. Excellenz dem Bischof Desjéffy anlässlich der Aufstellung in Temesvár abgehalten wurde, haben wir heute noch zu verzeichnen, daß der genannte Bischof am 14. November in Budapest angekommen, sich in Marichall's „Hotel zur Königin von England“ einlogirte. Kaum hatte sich Sr. Excellenz von den Reisetatigen etwas erholt, als er den Hotelier Marichall zu sich beschieden ließ und ihm in Anwesenheit des Hofrathes Fekelsalfy und mehrerer Bischöfe, die gerade bei Sr. Excellenz zu Besuche erschienen sind, als nachmalige Anerkennung und Dank für das präjße Gelingen des Hofdiners

városi templom átellenében. Itt már hivatalnokok is látogattak üzletet s ezek azzal vadították el az előbbi törzsközönséget, hogy „inas“ és „kocsis“ adagokat rendeltek. Mikor aztán ez az uri közönség csak hozomra evett-ivott, Dudás uram, bezzeg megbánta a dolgot, de már késő volt.

Schuch bácsi egyetlen-utcai vendéglőjének állandó közönsége az egyetemi polgárság volt. A 60-61-iki tüntetések idejében ott lehetett mindig látni Schuch bácsinak magas szikár alakját. Nem vett részt a tüntetésben, hanem annak végeztével így szólt:

— És most uraim, menjünk a Schuch bácsihoz! Mire a fiatalság vele is ment rendesen.

Hirhét helyiség volt még a muzeum-körút és a stáció-utca szögletén fennállott „két pisztoly“ vendéglő. Delben es este azonban Haszlinger vendéglő jó konyhája es pinceje nagy vonzóerőt gyakorolt mindig a közönségre.

Mint az akkori idők jellemző adatát emlitem még föl, hogy az ötvenes evekben, ha öten-hatan zavartalanul akartunk magyarul beszélni, ellátogattunk Novotny Vincze könyök-utcai vendéglőjébe, ki a legbelsőbb szobájába vitt bennünket s így szólt:

— Itt nyugodtan lehetnek az urak, ide nem jó se spicizli, se zsandár.

(Herr Marichall hatte, wie wir schon seinerzeit referirt hatten, zu demselben seine besten Hotelkräfte entsendet) eine Busenadel mit dem Namen s zuge des Bischofs (S. D.) in Brillanten gefaßt und im Werthe von 500 Gulden überreichte. Sr. Excellenz Bischof Desjéffy sprach hiebei Folgendes:

Als Sr. Majestät der König bei mir in Temesvár zu Gast war, sprach er sich vor seiner Abreise höchst anerkennend über die Zusammenstellung des außerordentlichen Menüs und über das präjße und schnelle Serviren aus. Ich kam daher nicht umhin, Ihnen, lieber Herr Marichall, nun auf diese Art meinen immerwährenden Dank auszudrücken, zugleich mit der Bitte, diese Adeln als Andenken an den 16. September 1891 anzunehmen und zu tragen.

Hotelier Marichall, der ganz gerührt und kaum im Stande war, Worte des Dankes auszusprechen, nahm die Adeln aus den Händen Sr. Excellenz. Zugleich wurde aus Anlaß dieser erfreulichen Gabe dem Hotelier Marichall von allen Seiten gratulirt, insbesondere von einigen Magnaten, die Marichall persönlich beglückwünschten.

## Diner für 500 Personen

gegeben im Free State Hotel zu Kroustad in Süd-Afrika.

Menager: Otto Graf aus Dresden.  
Küchenmeister: Ernst Hoppe aus Berlin.

### M E N U.

Soup: Mock Turtle.  
Fish: Cape Salmon in Aspic on Socle.  
Entrées: Small Cheekin Patties,  
Lamb Cutlets and Green Peas,  
Tomatoe Sauce.

### Roast Haggis:

•Fair fa' your honest, sossie face,  
Great Chiefstain o' the puddin' race—  
Removes: Roast Sirloin of Beef,  
Saddle of mouton, red currant jelly.  
Roasts: Stuffed Goose and Apple Sauce,  
Roast Partridge and Bread Sauce,  
Asparagus on toast, Fried Potatoes.

### Salad: Sweets:

Fig Pudding, Free State Jelly,  
Almond, Cream Parisienne Pastry,  
Devilled Sardines; Cheese, Oatcakes.  
Dessert: — Coffee. O. G.

## Weiteres zum Trunkenheitsgesetz-Entwurf.

Ein wunderliches Zukunftsbild entnehmen wir einem nachblatte, in welchem ein gewisser Julius Freund folgenden höchst humoristischen Dialog zum Besten gibt: Scene: Die Schwemme eines kleinen Gasthauses. Aber die Schwemme des Lebens wohnt ein älterer Herr angethener Mann, der sich augenblicklich die größte Mühe gibt, seinen Zustand vor den Augen des Wirthes zu verbergen. — Der Gast: Ich bitte — um ein Glas Bier. — Der Wirth: Ich muß mich nach den neuen Bestimmungen erst vergewissern, ob Sie es noch vertragen können. Geben Sie mal den Fuß in die Höhe. — Der Gast thut es. — Der Wirth: Verjüden Sie einmal, hier auf dieser Stelle zu gehen ohne hier zu stolpern. — Der Gast verliert es mit Aufbietung aller Energie, es gelingt ledlich. — Der Wirth (schweigend): Na, ich will's mal riskiren. Sie haben Sie das Glas Bier. — Der Wirth hat sich verrecknet. Gleich nach dem Genuß des selben fällt der Gast — sinnlos betrunken — zu Boden. — Der Wirth (wüthend): Das hat man von der Gutmüthigkeit! Augenblicklich verlassen Sie mein Local! — Der Gast (allend): Na, glauben Sie etwa, daß ich das neue Gesetz nicht kenne? (Reißt ein Zeitungsbblatt hervor und liest): „§ 10. Galt und Schankwirth dürfen, einen Betrunkenen, dem Sie in ihrem Gewerbebetriebe geistige Getränke verabreicht haben, aus ihrem Bäumen nur dann hinausweisen wenn in hinreichender Weise dafür Sorge getragen ist, daß er nach Hause oder auf eine Polizeistelle gebracht wird.“ — Der Wirth: Gut ich werde Sie nach Hause schaffen lassen! — Der Gast: Dafür wäre ich — Ihnen — sehr — dankbar. — Der Wirth: Wo wohnen Sie denn? — Der Gast: In Simmering. — Der Wirth: Da kann ich Sie nicht hinführen, ich werde Sie nach der nächsten Polizeistelle spediren. — Der Gast: Thun Sie das ja nicht! Sie würden fürchterlich berechnen! Wie dürfen Sie mir — in meinem Zustande — noch ein Glas Bier verabreichen? — Schwimmen Sie lieber ganz still, lassen Sie mich in Ihre Welt und lassen Sie mich dort ruhig meinen Rausch ausschütten. — Grolend erwidert der Wirth den Wunsch des Gastes und wendet sich wieder zu seinen in so reizender Weise neu gereagten Berufsgeschäften.

Herr Paul Simon, der von seiner Thätigkeit als Restaurateur der „Vinde“ am Elisabethplatz her bestens bekannte Gastwirth, hat vor einiger Zeit das „Hotel Stadt Paris“ auf der Wälgnerstraße käuflich an sich gebracht, dasselbe in allen seinen Räumen auf's Prachtigste renoviren und möbliren lassen. Eine Spezialität ist sein Bachus-Keller und kann vom „Hotel Paris“ ohne Ueberhebung gesagt werden, daß dasselbe heute auf der Höhe seiner Zeit steht und von den Gästen gerne aufgesucht werden wird. Herr Simon wird auch, wie wir ihn kennen, gewiß nichts unterlassen, um seine Gäste nach jeder Richtung hin zufrieden zu stellen.

Herr Karl Hilbert, Gastwirth zu den „Drei Fasseln“ in der Steinweggasse, ein waderer Patriot und tüchtiges Mitglied der Genossenschaft, wurde bei den leghin stattgefundenen Kommunalwahlen als Ersatzmann in die Repräsentanz gewählt. Wir gratuliren der Genossenschaft, die solche Männer in ihrer Mitte hat.

Herr Döfler Ferencz, ein in den hauptst. Kreisen bekannter Gastwirth, hat die Restaurations-Vokalitäten im „Hotel Stadt Vöndön“ übernommen und dieselben auf das Elegante eingerichtet lassen; er hat schwere Summen Geldes investirt, dafür aber hat die Umgegend des Ungarischen Westbahnhofes ein der Hauptstadt würdiges Establishement erhalten und unterliegt es keinem Zweifel, daß Döfler's Restauration auch weit und breit eine besondere Anziehungskraft bewahren wird. Die sämtlichen Vokalitäten wurden bereits dem öffentlichen Verkehre übergeben.

Herr Sturm Gyula, der wadere Restaurateur auf der Wälgnerstraße, hat das ihm gegenüber gelegene „Café Boulevard“ angekauft und auch am 21. November bereits in eigene Regie übernommen. Wer Sturm's Restauration eines öfteren Besuches würdig, kann sich gleich von voreberein eine ungefähre Vorstellung davon machen, daß gleichwie in seiner Restauration auch in Sturm's Kaffeehaufe das gleiche löbliche Geschäftsgebahren beibehalten wird, nämlich daß neben vorzüglichen Getränken, pedanter Reinlichkeit und besonders aufmerksamer Bedienung auch die

Langheinrich „rörs ökö“ ezimü vendéglőjét is szivesen látogatta a közönség, valamint az öreg Haberstrump vendéglőjét is a kerpesi-ut és sip-utca szögletén. Az öreg vagyont szerzett itt s azt fiára hagyta, annak fia azonban már nem termett az üzlethez, mert utazásokat tett s az üzletet átadta más vendéglősnek, ki azonban meg más két-három utódjával tönkre jutott, míg Eizner János bácsi ismét föl nem emelte előbbi virágzására.

A granátos-utcai „zenelő órához“ ezimzett sörház vendéglőse, Bosch Józsefről fölemlitem azt a sajátját, hogy saját üzletében soha nem ivott egyetlen pohár bort sem, de azért többnyire mindig mámoros volt, s ily állapotában gázolta is el egy egyfogatu berkocsi a granátos-utczában, oly szerencsétlenül, hogy sérüléseibe bele is halt.

Jellemző sajátja volt még Bosch bácsinak az is, hogy a fizetés nélkül ellilant es kezekeiritt vendégekkel a konyhában tormát reszeltetett és azután egy forintot adott mindegyiknek, azzal, hogy szerencsétlenségük más vendéglős is.

A redoute-vendéglőt Stipanitz berelte, ki azonban innen a király-utczába ment át s itt óriási-lag nagy helyiségében azt hozta be, hogy a kijá-rathoz embert ütettet s a helyiségből csak az távozhatott, ki a főpncezer által kiállított számlát annak átadta.

Dudás Mihály is jó üzletet csinált a főuton nyitott vendéglőjével, aposának vázi szöllejobben termett borait mérte. Vendégei urasági inasok es kocsisok voltak. A nagyravagyás azonban arra birta, hogy üzletével átköltözött a váezi-utra, a lipót-



stets freundlich blickenden Gesichter der jungen Eheleute wesentlich zu erhöhter Annehmlichkeit und zum freudigen Vergnügen beitragen werden. Wer in Sturm's Restauration speist, von dessen Weinen trinkt oder sich mit dem goldenen Raß des Promontore Brauhauses den Durst löscht, hierauf ins „Café Boulevard“ zum Kaffee, Thee etc. geht, der hat den Besten seiner Zeit gelebt und — kommt morgen wieder zum Sturm Oyula.

**Das Hotel „zum goldenen Hirschen“** in Groß-Kaniza, welches bisher im Besitze des Herrn Eduard Matejka war, ist am 15. d. in die Hände des Groß-Kanizsaer Hausbesizers Herrn Platto übergegangen.

**Das neue Hotel** in Alfó-Rubin, welches von der dortigen Herrschaft mit dem Aufwande von 44,000 fl. erbaut wurde, hat am 18. d. Herr Hammermüller als Hotelier eröffnet. Herr Josef Mayer fungirt hier als Oberkellner.

A régi polgári lövőde lebontása még sem oly közelálló dolgot, mint azt a lapok hirdették. Weisz Leander bírót ugyan a mostani tulajdonos beporlotta, azért, hogy a bíróság kötelezze őt 3 nap alatti kiköltözésre. Alperes ügyvédje Kun László azonban keresztültvitte a tárgyalás folyamán, hogy a bíróság eskütelteltetletet ítéletet hozott, alperes Weisz Leander még ezt az ítéletet is megfellebbezte, s így a lebontásra legfőbb a jövő tavaszra kerülhet a sor, amikor a bérleti szerződés különben is lejár.

**A Bárány vendéglő.** Egy egészen fiatal, de talpig lovagias ember, együtt utazik egy nagyon csinos asszonykával Hatvanról Budapestre. Vasuton az ember nagyon könnyen kósermeretséget és Aszódi körül X. ur már nagyon jó barátságban van a menyecskével, a ki rendkívül kedvesen tud csevegni. Mikor Budapestre érnek, X. ur pödör egyet azon a helyen, a hol valamikor bajusza volt és esdeklő hangon megkérdezi a menyecskétől, hogy hol láthatja őt viszont. Az asszonyka, a ki X. ur bókaját nagyon kiállhatatlanoknak találta, fufangos mosolylyal megszűgja neki, hogy jövő héten Lugosra utazik, a hol a „Bárány“-fogadóban fog lakást venni. Csak tudakozódják a portásnál Z. doktorné után X. ur a jövő héten már a lugosi „Bárány“-fogadóban van és várja a doktornét. Miután azonban a doktorné nem akar megérkezni, X. ur a portáshoz fordul és ettől rózsaszínű borítékban nevére czimzett illatot kis levélkét kap. A levélkéből megtudja, hogy a kis doktornénak hirtelen el kellett utaznia, azonban ő. nap mulva Miskolcra van a „Bárány“-fogadóban X. ur öt nap mulva a miskolci „Bárány“-fogadóban van és várja a kis doktornét. Miután azonban a doktorné nem akar megérkezni, a portáshoz fordul és ettől rózsaszínű borítékban, nevére czimzett illatos kis levélkét kap, melyből megtudja, hogy a kis doktorné még nem érkezett meg, mert beteg nagyénjéhez kellett utaznia Fiuméba, a hol a „Bárány“-fogadóban találkozni fog vele. X. ur magánkívül van az elragadtatástól, Fiuméba utazik és lakást vesz a „Bárány“-fogadóban. Miután azonban a doktorné nem akar megérkezni stb. stb. X. ur visszajön a fővárosba, mert a kis doktorné azt írta neki, hogy miután beteg nagyénje már meggyógyult, ő visszatér a fővárosba és szívesen látja X. urat holnap délután 4 órakor. X. ur másnap délután 4 órakor repeső szízzel rohan föl az első emeletre a kis doktorné lakásába. Becsönget, takaros szobaciczka nyit neki ajtót. „A doktorné ő nagysága?“ kérdi boldogan. „Már várja önt uram!“ — mondja a cizca és kinyitja az ebédlőbe vezető ajtót. X. ur belebén az ajtón, abban az édes reményben, hogy a kis doktornéval fog szemben állani. Ki írja le azonban meglepetését, mikor egy meglehetősen mogorva arcú ur embert lát maga előtt a ki veszedelmesen suhogtat a feje fölött valami szerszámot, mely feltűnően hasonlít a nádpálczáknak nevezett spanyol kiviteli czikkhez. X. ur szeretne menekülni, a nádpálczás kherub azonban mogorva, de mind a mellett udvarias mosolylyal rázárja az ajtót. . . . A többit a diszkreczió jótékony homálya fedi.

**Internationale Ausstellung in Leipzig.** Im Monat Februar 1892 findet im Leipziger Krystallpalaste die vom sächsischen Gastwirths-Verband veranstaltete Ausstellung für Armeebedarf, Hygiene, Volksernährung und Kochkunst statt. Dem Redakteur der „Gastree“, Herru F. Pappenhaim wurde die Leitung der ungarisch-österreichischen Abtheilung übertragen und kann bei ihm jedwede diebezügliche Auskunft erlangt werden.

**Eine wichtige Entscheidung.** Die Frage, ob ein Gastwirth jedem Gast, der bei ihm eintritt, Speisen und Getränke verabreichen muß, ist laut einem neuesten Urtheil des deutschen Reichsgerichts zu verneinen; im Gegentheil, der Wirth kann sogar verlangen, daß ein Gast das Lokal verlasse, und wenn der Gast nach erfolgter Aufforderung es nicht verläßt, so macht derselbe sich des Hausfriedensbruches schuldig. Das Reichsgericht hat sich darüber folgendermaßen ausgesprochen: „Daß Derjenige, welcher als Gast ein öffentliches Schank- oder Wirthschaftslokal befugter Weise betritt, damit zugleich auch ein Recht erwirkt, darin nach eigener Willkür zu verweilen, ist eine haltlose Auffassung. Immer hängt es vom Willen des berechtigten Inhabers der fraglichen Lokalität ab, dem Gaste Aufnahme zu gewähren, oder zu verweigern; die Aufnahme für eine gewisse Zeit oder auf gewisse Zwecke zu beschränken. So lange Jener sich nicht ausdrücklich gebunden hat, dem Gaste, sei es Unterthommen, sei es Selbstthun, zu gewähren, verweilt der letztere „ohne Befugniß“ und ist rechtlich verpflichtet, sich in Folge Aufforderung zu entfernen.“

**Zur Nachahmung empfohlen.** Eine empfehlenswerthe Vortelung ist in einigen größeren Hotels in London getroffen, um die im Hotel wohnenden Fremden an Nummer

und Preis ihrer Zimmer zu gewöhnen und zwar in der Weise, daß den Fremden im Bureau ein kleines Zettelchen eingehändigelt wird, dessen Inhalt wie folgt lautet:

Hotel	
Nr. ....	.....
Preis .....	.....
Bedienung extra.	
Eine Erhöhung der Zimmerpreise tritt ein, im Falle die Fremden ihre Mahlzeiten nicht im Hotel nehmen.	
Warnung.	
Alle Werthgegenstände sollten der Sicherheit halber im Bureau abgegeben werden.	

**Während des Oktoberfestes in München** wurden auf der Festwiese 9150 Hektoliter Bier verzapft, und so.

1 Schottengammel 910 Hektoliter Feißbräu	
2 Daril 800 "	
3 Korn 300 "	
4 Weiß 250 "	
5 Schmitz 728 "	
6 Behringer 300 "	
7 Süßner 450 "	
8 Meyer 300 "	
9 Grünwald 350 "	
10 Weißschiffter 520 "	
11 Bögerl 400 "	
12 Schaefer 500 "	
13 Hülfsmayer 250 "	
14 Schäfer 445 "	
15 Treßler 897 "	
16 Dermann 500 "	
17 Graf 500 "	
18 Baumgartner 200 "	
19 Reichart 200 "	
20 Schöner 200 "	

Zusammen 9150 Hektoliter.

Es wurden also konsumirt 2010 Hl. Feißbräu, 1000 Hl. Pilsner, 970 Hl. Augustiner, 910 Hl. Löwenbräu, 897 Hl. Köchelbräu, 728 Hl. Thomaßbrauerei, 645 Hl. St. Anna-Brauerei, 580 Hl. Münchner Kindl, 560 Hl. Gabelsbergerbrauerei, 400 Hl. Eberlbrauerei, 250 Hl. Unionbrauerei und 200 Hl. Spatenbier. Rechnet man noch, was an Weintrunken, Fischen, gebratenem Fleisch und Geselligkeit, an Wein, Kischel, Kaffee etc. verzehrt wurde, was kaum viel weniger ausmacht, so bekommt man ein Bild von dem Umfang des Oktoberfestes in München.

**Für Feinschmecker.** Der praktische Botaniker Cebelin machte der Kaiserl. Akademie der Wissenschaften Mittheilungen über eine neue Trüffelart, welche in der Wüste bei Damascus wächst. Die Trüffeln heißen dort Kammech und gehören meist zu der weißen Art. Doch gibt es auch dunkle; aber auch diese sind bei Weitem nicht so schwarz, wie die Perigord-Trüffel. Sie werden von einem arabischen Stamme, Namens Zeib, nach der Stadt gebracht; die Erntezeit dauert indessen nur drei Wochen, von Mitte März bis Anfang April, und dabei gerathen die feilbaren Pilze nicht alle Jahre. Der Durchschnittsgewicht beträgt 75 Gramm und sie haben die Gestalt einer Heize. Jeder wird nicht verlangt, ob die neue Trüffel, welche Perlezia Claveryi geäußt wurde, ebenso gut schmeckt, wie die französische und italienische Trüffel. In der Wüste im Süden Arabiens kommt übrigens auch eine Trüffel vor, welche mit der irischen nahe verwandt ist.

**= A vendéglősök ipartársulatának következő jour-fixja pénteken, december 4. délelőtt lesz D ö k k e r Ferencz úr vendéglőjében („London szállóa“).**

= Der nächste Jour-fix der Gastwirths-Genossenschaft findet am Freitag 4. Dezember Vormittags in der Restauration des Herrn Franz Döcker („Hotel London“) statt.

**A budapesti pinczér-egylet t. tagjaihöz!**

A budapesti pinczér-egylet választmánya az 1891. évre isnét egy, a tanoncok részére három díjjal ellátott versenyírásra pályázatot nyitott, melyen csak azon tanoncok vehetnek részt, a kik egyleti tagok és a korábbi versenyírások alkalmával az első díjat el nem nyerték.

Az I-ső díj, a legszebb és helyesirásilag eghibátlanabb magyar és német étlapért I drb arany, az utána következő legjobban írottakért a II-ik díj I drb 10 francos, a III-ik díj I drb ezüst tallér.

A budapesti pinczér-egylet választmányának megkeresésére az alulírott elnökség ezen verseny-írás rendezését átvevén, felkéri a fő-pinczér, illetve tag urakat, miszerint üzletükben alkalmazott tanoncaikat ezen körzvényre figyelmeztetni és őket minél tömege-sebb részvételre buzdítani sziveskedjenek.

A versenyírás hétfőn, f. évi december hó 14-én, délután 4 órakor az egyleti irodában tartatik.

A díjkiosztás annak idején közhírré fog tétetni.

A határozat az egyleti választmány által e czélra választott versenybírák által hozatik. Budapest, 1891. december 1-én.

*Az elnökség.*

**Vorzügliche Prager Schinken**  
und  
**Kaiserfleisch,**  
Debreziner Citronen-Würste,  
**Paprikaspeck,**  
feinsten englischen Theespeck,  
empfiehlt  
**JOSEF SEIDL**  
Spezerei- und Delikatessen-Handlung,  
Budapest, Kronprinzgasse 18.

Den Herren Restaurateuren und  
**Gastwirthen**  
ist aufs Vorzüglichsste zu empfehlen:  
**Echtes Kornbrod**  
länglich frisch zu bekommen bei  
**Franz Mayer,**  
Bäckermeister,  
Christofplatz Nr. 7 und Schiffgasse Nr. 3.

**Dalmatiner**  
**WEINE**  
= weiss und roth, =  
direkt vom  
Producenten, ab FIUME oder TRIEST  
zum Versandt gebracht  
empfehlht der Commissionär  
**E. POLLAK**  
Budapest, Carlsring Nr. 6.  
Muster-Versandt franco.

**Bettfedern, Flaumen,**  
offeriren zu billigstem Preise und in  
bester Qualität  
**Sachsel & Stadler**  
BUDAPEST,  
Waltzner-Boulevard Nr. 1.

**Sztanoj kávéháza.**  
Kávéházam megnyitásától szorgos gondot fordítottam arra, hogy a kávéházi italok, bor és palacször valódiság tekintetében minden versenyen fölül álljanak. Ezeket kiegészíti a nagy választékosságot nyújtó buffel, mely állandóan friss és izes hideg ételekkel gazdagon el van látva.  
A tekeasztalok berendezésénél az a czél vezetett, hogy e szórakozás kedvelői oly tökéletes carambol-asztaalokat és művészi kiviteli dákokat kapjanak, melyek a legnagyobb igényeket is kieléglik.  
A kiszolgáltatás pontos és előzékeny.  
A kávéház egész éjjel nyitva van.  
Kérem mely tisztelettel a nagyérdemű közönség és ismerőseim jóindulatát és szíves pártfogását.  
Budapest, 1891. évi október hóban.  
Kiváló tisztelettel  
**Sztanoj Miklós**  
kávé, IV., rostély- és sarkantyú-  
Telefon-összeköttetés. utóza sarkán.