

FOLYÓIRAT

SZALLODÁSOK,
VENDEGLŐSÖK
ÉS
KORCSMÁROSOK
SZÁMÁRA.

A VENDEGLŐS.

(Gasthaus-Zeitung.)

MEGJELENIK
minden hó 1-én és 15-én.
SZERKESZTŐSÉG
ÉS
KIADÓHIVATAL
IV. kerület,
HAJÓ-UTCA 6.

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

A szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-
ipartársulata létezik:

IV. kerület, Hímez-utca 1. szám.

LETH LAJOS

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

ELŐFIZETÉSI ÁR:

Egész évre 6 frt, fél évre 3 frt, negyed évre 1 frt 50 kr.

A budapesti pinczér-egylet helyisége

IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.

Pénztárnok CZEPKA L. Csifer.

Felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.

Az elhelyezést a budapesti pinczér-egylet részéről
eszközli Cserveny Venczel

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Stáll Gyula közvetítő-intézete
aranykéz-utca 4. sz. létezik.

1892. évi február hó 16-án

MEGHIVÓ.

A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata által

TEMETKEZÉSI ALAPJA JAVÁRA

az 1892. évi február hó 16-án, kedden

a II. ker. medve-utcai „Fácán” termeiben

tartandó

JÓTÉKONYEZZÉLU BÁLRA.

Buzik András, rend. bis. pénztárnok.

Bittner Alajos, rend. bis. elnök.

Kezdeté 9 órakor.

A zenét adja a cs. és kir. 32. számú gyalogezred zenekara.

Belépő-jegyek kaphatók a rendező-bizottsági tagoknál és pedig családjegy 2 frt 50, személyjegy 1 frt 50.

EINLADUNG

zu dem am Dienstag, den 19. Februar 1892 in den Lokalitäten des „FASAN“, II. Bezirk, Medve-utca 6,

zu Gunsten des Leichenbestattungs-Fonds stattfindenden

WOHLTHÄTIGKEITS-BALLE

der Genossenschaft

der Hoteliers, Gastwirthe, Wein- und Bierhändler des I—III. Bezirkes.

Andreas Buzik, Comité-Cassier.

Anfang 9 Uhr.

Alois Bittner, Comité-Präses.

Die Musik besorgt die Kapelle des k. u. k. Infanterie-Regiments Nr. 32.

Entrée-Karten sind bei den Comité-Mitgliedern zu haben und zwar: Familien-Karten à fl. 2.50, Personen-Karten à fl. 1.50.

Bizottsági tagok: — Comité-Mitglieder:

Adamasky József
Albecker Antal
Barabás József
Bojesics Simon
Bacsák János
Bauer János
Bruckner Alajos
Behringer Mátyas
Diewald József
Dröschler József
Fischle VilmosFanzler János
Gürsch Ferencz
Gernedl Mihály
Huber Antal
Hötzel József
Henig Anral
Hiedl István
Kabon József
Küllmayer István
Kertész JánosKubanek Venczel
Kleinhackel József
Killer György
Knopp Ferencz
Kuncze Ödön
Lindmayer Ferencz
Lerner Mihály
May János
Marczinka Ferencz
Meditz JánosMahringer Antal
Peszneker József
Petz Károly
Prokesch Antal
Peyrel József
Rauscher Ferencz
Schierer Károly
Stoszmann Lőrincz
Schlaucher Ferencz
Schmiedt FerenczTernyei Farkas
Tilly Károly
Wimmer Ferencz
Wenzel Ferencz
Wickhardt Károly
Weber József
Weisz Antal
Zalder Venczel
Zehetner Ferencz
Zeller Antal
Ziegler György

Dienstag, den 16. Februar 1892

— A vendéglősök ipartársulatának következő jour-fixja pénteken, február 5-én délelőtt lesz Palkovits Ede „Nemzeti Casino“ (hatvani-utca).

A műborok készítésére szolgáló anyagok hirdetései.

A budapesti kereskedelmi- és iparkamara január 19-ikén tartott összejövetelén a többek közt szóba került a kamarának annak idején a kereskedelmi miniszterhez intézett beadványa a műborok készítésére szolgáló anyagok hirdetéseinek megátlása tárgyában.

Ezen kerwynyre a kereskedelmi miniszter leiratban válaszolt, kijelentvén, hogy jelenleg törvényes mód arra nincs, és hogy a büntető törvény módosítása alkalmával egy erre vonatkozó határozat felvétele a dolog megoldását hátráltatná. Ez alkalommal a miniszter tudomására adja a kamarának, hogy műborok gyártása és eladása ellen irányuló törvényjavaslatot dolgoztak ki, és együttes eljárás czéljából a tárgyalásokat ez ügyben az osztrák kormányval már meg is kezdetta. A miniszter tudni kívánja a kamara véleményét, valjon, ha az osztrák kormány nem volna hajlandó intézkedni, bortermelésünk és kereskedelmünk javára szolgál-e, ilyen törvényt Ausztriától függetlenül életbe léptetni.

Ezen ügyet a kereskedelmi osztály beható megbeszélés tárgyává tette; egyrészt az a vélemény nyilvánult, hogy most, midőn a philloxera termelésünket és kereskedésünket nagyon megfogyaszta, és a borhamistások mindinkább nagyobb mérveket öltenek s ezáltal úgy a kereskedésnek, mint a termelésnek ártanak, — egy ezeket megátló törvény még akkor is hasznára volna az országnak, ha Ausztriától függetlenül létesítené is azt. Másrészt azonban azt hozták fel, hogy ha egyedül Magyarországon volna ilyen törvény, ez a műbort a forgalomból nem küszöbölne ki, hanem ellenkezőleg kereskedésünknek és termelésünknek határozottan még nagyobb kárát okozná. Tekintetbe veendő továbbá, hogy ha a természetes bor egész Európában kiveszöben van, úgy utóvégre mégis csak pótszert kell majd igénybe vennünk. A műbort azután hasznos fogyasztási czikket képezhet, és beállhat az az anomália, hogy míg a természetes magyar bor nem lesz eladható, addig a közös vámterület alapján osztrák műbort hoznának be. Az osztály többsége, és ezzel az összesség, az előbbi véleményt teszi magáévá, hogy t. i. a törvény Ausztriától függetlenül és létesíthető, és a maga részéről azt azóh ajtasát fejezi ki, hogy a miniszternek adandó válaszában kiemelendő, hogy a borkereskedők óhajai is kifejezést nyerjenek.

Ein Erinnerungs-Festmahl in Freundeskreise.

Alljährlich am 27. Jänner pflegt man in intimen Kreisen der Gastwirths-Genossenschaft eine Erinnerung an jenen Unfall zu feiern, welcher vor sieben Jahren, gerade an genanntem Tage, unsern hochgeschätzten, auch in den Kreisen der Bevölkerung geschätzten Restaurateur zum „Blumenstüdt“, Herrn Franz Kommer, betrafen.

Es war im Jahre 1885, vor der Landes-Ausstellung, als die Gastwirths-Genossenschaft ihre Ausstellungsgebäude erbauen ließ und Franz Kommer im Vereine mit mehreren Auschüß-Mitgliedern ermitirt wurde, den Bau zu inspiciren.

Bei dieser Gelegenheit geschah es, daß Kommer in der Höhe des zweiten Stockwerkes angefangen, das Baugerüst betrat und unglücklicher Weise auf einen

Bretterladen gelangte, der sofort umkippte und er zum Entsetzen Aller in die Tiefe fiel. Die gütige Vorkehrung wollte es, daß er an einem Pfosten im ersten Stockwerke hängen blieb und seine Freunde ihn raschsteifens ans diefer fürchterlichen Situation befreiten. Würde dieser glückliche Zufall nicht eingetreten sein, Kommer hätte bis in die Tiefe des Kellers fallen können und dort sicherlich seinen Tod finden müssen.

Die Erinnerung an diese seine glückliche Errettung ist es, die seit dieser Zeit jährlich — immer am 27. Jänner — in Freundeskreisen durch ein gemeinschaftliches Festmahl gefeiert wird. So auch heuer.

Zweizehntwanzig Herren, aus den Kreisen der Hoteliers und Gastwirths, waren zur festgesetzten Stunde erschienen, um ihrem geliebten Freunde die Freude ob der feinerzeitigen Rettung aus Lebensgefahr zum Ausdruck bringen zu können.

Das zu diesem Zwecke veranstaltete Menu war vortheilhaft zusammengestellt und eine besonders rege Konversation würgte das Mahl.

Schon beim zweiten Gange nahmen die Toaste an Kommer ihren Anfang und jeder der Anwesenden Herren gab seinen Gefühlen in beredten Worten Ausdruck. Im weiteren Verlaufe überging die Konversation auch auf geschäftliche Angelegenheiten.

Nachdem der „Schlußredner“ gesprochen hatte, übermittelte auch der Redakteur dieser Blätter dem Gefeierten die Glückwünsche des Budapester Kellner-Vereins: der Allmächtige möge Herrn Kommer nicht nur zur Bieder der Genossenschaft, sondern auch zum ständigen Wohle des Kellner-Vereines noch ungezählte Jahre in bester Gesundheit erhalten.

Hiermit hatte die Festfeier ihren endgiltigen Abschluß gefunden und wir haben das Bewußtsein in uns, daß dieselbe bei allen anwesend Gewesenen in fortwährender Erinnerung bleiben wird.

Ein von einem Anonymus eingereichtes Gedicht, welches verlesen und allseitig gut aufgenommen wurde, glauben wir an dieser Stelle veröffentlichen zu müssen. Dasselbe lautet:

Zum 27. Jänner 1892.

Habt Acht! es gilt den Mann zu feiern,
Der unser Aller Liebe werth,
Ihr nennt ihn wohl einen der Euren,
Er wird von Euch auch hoch geehrt.
Dies ist belannt in Ungarnland,
So weit des Pösters Fuß ergeht,
Daß unweit von dem Donaustrande
Ein echter Wirth am Plage steht.
Ein Wirth, der aller Menschen Achtung
Sich längstens schon verdient gemacht,
Im Thum, Vassen, in jeder Saalstube
Auf Mannes Ehre streng gewacht.
Ein solcher Mann, dem die Kollegen
Freundschaft, Lieb' und Achtung sollen,
Dem seine Diener treu ergeben,
Die Gäste nur sein Bestes wollen:
Solch einen Mann mö' Gott beschützen
Zum Glück der Seinen immerdar.
Vom zweiten Stock herabstürzen
In der größten Lebensgefahr.
Und doch ist es nicht so geföhren,
Den dreizehn Jahre zweide Schmar,
Die entgegenbleib und stark dastehn,
Als dieser Fall geschah vor.
Die Allmacht hat ihn uns erhalten,
Denn kimmet an den Lobgefang,
Ein bravend hoch ihm und dem Watten,
Wie's herztlicher niemals erlangt.
Lasset daher die Gläser klingeln
Auf sein Wohl ergehen noch lange Zeit
Alles möge ihm stets gelingen
Was sein und der Seiner Herz errent.

Achtungsvoll gedichtet von I.

Amerikai és angol korecsmái élet.

A mi korecsmái életünk, az órák hosszaiig való együttüles és iszogatás a amerikai előtt egészen ismeretlen. Az ó nyughatatlan természetű, az a fāradhatatlan hajza, melyet a pénz után űz, és folytonos üzleti spekulációk lehetelmé teszik ezt neki: a ritkaságok közé tartozik, ha egy amerikai a korecsmában egy székre rendesen leül. Bevett szokás az ott, hogy a korecsmái látogató hirtelen-

ben kiissza állva az italt, fizet és tovább megy. Nálunk ezt „stehalszeidli“-nek nevezik, még akkor is, ha esetleg a „halbszeidli“-nél valamivel több is. — Téved azonban, a ki azt hiszi, hogy ezen gyors és kényelmetlen ivási mód által az ital túlságos élvezet megátaltnak. A valódi amerikai naponkint elfogyaszt ugyanoly nagy mennyiségű szeszest italt, mint akármelyik muszka, vagy a mi ivóink közül a legjobbak, — de csakis futtában iszik mindig. Az amerikai korecsmában s ő r csak nagy kevés lesz kimerve; ezt tudvalevőleg nem is lehet oly gyorsan elnyelni.

Az ilyen helyiségek közül az elegánsabban berendezetteket „Saloon“-nak, a közönségesebbeket pedig „Grogshops“-nak nevezik; italok közül mindegyikben csupán szeszest italok kaphatók. A mint mondtunk, nincs szokásban, hogy a látogató asztalhoz ül, hanem egyenesen a kimerő asztalhoz megy, melyet „bar“-nak hívják; — itt egy alkalmazott kiszolgálja a kívánt itallal, melyet ő állva kiiskir, fizet és továbbisiet. A kimerő vagy „barkeeper“-a legegánsabb helyiségben is ingujjban van, — egyekben azonban kifogástalan az öltözeke; fehereműje, mint minden amerikaié kifogástalan tiszta és feher. Állása nagyon fáradtságos, és több évi gyakorlaton kíván, mert olykor nincs is kivüle más pincesz, másrészt pedig reá van bízva a különféle italok szokásos keverése, s ez az a mi által oly fontos és felelősségteljes tezi.

Mert az amerikai csak nagyon ritkán iszik valamely egyszerű szeszt, mint brandy-t wiskey-t, gin-t stb., — hanem előnyben részesít egy „drink“-ot, melyet sokféle pálinka összevegyítése által nyerne. Miután ezen „drink“-ek az egész földrészen el vannak terjedve, más és más izléseknek kell megfelelniök; a „barkeeper“-ek feladatát képezi aztán, hogy mindezen izlésekhez alkalmazkodni tudjon, és a különféle szeszvegyítési recepteket mind kívülről tudja. Minden kívánt italt a legrövidebb idő alatt el kell készítenie, és minden izlet ki kell neki elégíteni tudni. Természetesen nincs hiányában a megkívántató késziszereknek sem. Szinte meglepő, a mint a „bar“-ok mögött szép rendben elhelyezve van az a sokféle szesz, és a legegyszerűbb „grogshops“-ban is bizton lehet számítani legalább huszféle itala.

Az angol korecsmák leginkább az által tűnnek ki, hogy bennük ételt egyáltalában nem lehet kapni; az ételről való gondoskodást átengedik a vendéglőknek, melyekben viszont inni nem lehet. A korecsmák csak szeszest itallal látják el az angolokat, akik azt jócskán igénybe is veszik, mert sokat isznak és gyorsan isznak. Az ajtók mindig tárva vannak, a mi nagy légvonalat okoz. Vannak ugyan űlőhelyek, de csak nagyon gyeren, és ezek is föltöte kényelmetlenek. Az italokat itt is a „bar“-ok előtt fogyasztják el, a ki poharát kiürítette, annak vagy újra rendelni vagy távozni kell. A látogatottabb helyiségekben megtörténik, hogy nem is lehet kapni semmit, azonkívül a kiszolgálás is nagyon hanyag. A korecsmák és vendégek közt nem létezik semmiféle barátságosabb viszony; szintegy ki van zárva valamely kényelmes együttüles a korecsmában, minden társas mulatozás, minden eszmecsere, — ha csak nem az időjárásról beszélgetnek. A korecsmák berendezése, daczára a gyakran található szép és művészes faragási és űvegfestészeti munkáknak, nagyon hasonlít az istállóhoz.

A helyiségek 6—7 láb magas deszkázat által több részre, osztályra vannak osztva, s így a vendégek nem képezek egymást megfigyelni a másik osztályból. Az egyik osztályba tódul az alsóbb osztályú közönség, ez az „Public Bar“; itt a munkások, henylő iszokok, részeg asszonyok és mind-

talnok, s ha 9-kor a hivatalnok megreggelizett, d. u. 4-ig bekén dolgozhat, s ha megehezik, jobban esik neki az étel. A hivatalnokok ezen változást a kormány sem helytelenítette. A piaci elárusítás 6-órás tartana. Ez is kivihető. A színházi előadások is telen-nyáron 8 órakor kezdődjenek. Detto!

A gyerekekkel egy kis baj van ugyan e rendszer behozatala által, mert 8-kor mennek, 12 órakor éhesen haza jönnek. Ezen az által segíthetünk, ha a tanulási időt 10 óráról 3-ig tesszük.

Már hogy illetően formán a kávézásban zavar áll be, az bizonyos; de hát ebéd után jó a ferfiaknak a fekete, színház után a feher, a nőknök pedig 12—1-ig az trics-tracs uzsonna.

Die verunglückten Topfentasthkerl.

Eine Dumoreste von L. Kopp.

Kinder! Morgen werden wir einen guten Tag haben, rief, sich freudig die Hände reibend, Korporal Kagenfinger, der Menageführer der Zugés. Auf diese verheißungsvolle Ansprache verklärten sich alle Gesichter des Zuges, denn man wußte genau, daß Korporal Kagenfinger ein großes Sargenie sei und gewiß etwas vom Menagegelde eribrigt habe für eine Extrapeife. Und die Guten sollten sich nicht täuschen, denn Kagenfinger hatte ihre Erwartungen, die sich bis zu 1 fl. 80 kr. verriegten, bei weitem übertroffen, da er über ein erparates Kapital von 2 fl. 36 kr. verfügte. Was nun? Diese große Frage befähigte sämtliche

A munka és a hatórai ebéd.

Igen nehéz fába vágta fejszójét egyik tisztelt lapírtásunk, midőn az általunk is megpendített „6 órai ebéd“ czikkünk nyomán kérdést intézett igen nagyszámu olvasóihoz a hatórai étkezésről. Mi, vendéglősök, igen érdekelve vagyunk a nagy közönség ebbeli nézetét illetőleg.

Kezdjük először is a munkát és az azután járó jutalmat. Sokat határoz az, hogy ki mikor és milyen rendben dolgozik, mert ez dönti el az étkezés idejét is.

Az étkezéssel egybefügg a korai felkelés és korai lefekvés, s ez gazdagságra és bülésegre vezet. Franklin szerint: Az idő pénz! Jókai szerint az idő dicsőség. Aki a napnak bizonyos óráiban ugyanazon dolgokat teljesíti, a munkát megkönnyíti és kellemessé teszi.

A rendszeres munka tekintetében élő példaul szolgál ósz, nagy hazánkia: Kossuth Lajos, ki remegő kezével ma is emlékiratainak megírásából él.

Ily körülmények között a helyes munkabeosztás mellett az életrend megváltoztatása is nagy szerepet játszik. Időszent kérdés lévén a 6 órai ebéd az intelligens osztályban, kell, hogy néhány nézetet kivonatlag ismertessünk.

A nagy közönség feladata e nagy ujtásnak el- vagy el nem fogadása, mivel a vendéglősök és a publikum kezét szoritva egymásért küzdenek. Néhány nézet nyilvánított az életrend érdekében közze-

teszünk, szivesen fogadján a proet contra megjegyzéseket.

Egyik szakavatott tollból és jó étvágy ember-től jövő nézet szerint nehezen honosodhatik meg nálunk egyhamar az ebéltelptetendő helyes és új szokás. A magyar faj szívósan ragaszkodik az ősi tradícionális szokásaihoz.

Egyesek ezen ujtást aligha teljesíthetik, hanem egy-egy társadalmi osztály egésze valósíthatja meg. Külföldi ember megszokja, de hát nálunk nehezen megy, s egy ismerőseink, ki a 6 órai ebédet tartja, azt a gúnynévet nyerte „nagyurhatnamság“; pedig csak abból áll az urizálás, hogy az ember 6 órakor fogyasztja el azt, mit 1—2-kor kellett volna. Pedig hát a tekintélyes orvosok ez új életrendet igen tanácsolják.

Lássuk a másik véleményt!

A hat órai ebéd a nagy városokban behozható, sőt szükséges is, mert a szellemi munkával foglalkozó embereknek jutna idő az alvársra, dolgozásra, szórakozásra, — mulatásra. Most pedig dolgozik 8—12-ig (ez a minimum), azután 3—6-ig. De ez a pár órai phenés nem szórakozás. Ellenben 12—8-ig aludni, 9—4-ig dolgozni, 6—7-ig enni, 8—12-ig szórakozni helyes dolog.

Ezen új szokás a hivatalokban ép úgy, mint a vendéglőkben és kávéházakban igen lényeges átváltozást idézne elő.

A hivatalos órák megváltoznának és egy végben történnek úgy, hogy 9—4-ig dolgozik a hiva-

azok jönnek össze, kiknek be kell érniük a legrosszabb „ale“ és „porter“-rel, melyből itt egy „pint“-et kapni egy fel pennyért. Egy másik „bar“-ban vannak azok, kik „drink“-jökért már 1½ penc-t adhatnak, a „private“-ban vagy „saloon bar“-ban pedig nincs sőt 2 penc-en alul és szesz 3 penc-en alul. Ez utóbbi természetesen csak olyanok mennek, kik nem akarnak a legközönségesebb nép közé keveredni, és ez Angolországban nagyon méltányos kívánság.

Ez az egyik oka annak, hogy az angol koreszmák egyes részekre vannak felosztva és egymástól elkülönítve, a másik ok pedig az, hogy ne lássa az egyik, hogy mit és mennyit iszik a másik. Ezért többnyire nagyon halkán beszélnek, és a legtöbben szinte felve hűzódnak az ablak mögé, a hol még a velők egy „bar“-ban levők sem látják. Csak szombaton, a heti bérek kifizetése után van ez másképp; ilyenkor nem lehet megfigyelni azt az osztálykülönbséget, mely máskor oly szembeszökő. Minden munkás, kinek pénz van zsebében, a jobb „bar“-ba megy, úgy hogy a legutolsó „bar“-többnyire üres ilyenkor. A ki gentleman, annak penze van, és a kinek penze van, az gentleman, — ez angolul van.

A halakról.

Vannak tudósok, (kik azonban nem lehetnek igazhívők) kik azt állítják, hogy az Océán volt minden élőnek és élettelennek közös bölcsője, hogy az emberi faj a tengerben keletkezett, és jelenlegi állapotát csak a levegő behatásának és azon szokásoknak köszönheti, melyeket elsajátítani kellett, hogy ezen új elemben fennmaradhasson magát.

Akárhogy is van azonban, annyi bizonyos, hogy a vizek birodalma óriási mennyiségben rejt különböző alakú és nagyságú lényeket, melyek mind különböző tulajdonságokkal bírnak, és egész más életfeltételeknek vannak alávetve, mint a melegvéri állatok. A vizek különben mindenkor rendkívül nagy mennyiségben szolgáltatnak nekünk élelmi szert is, és asztalainknak legkellemesebb változatosságot kölcsönzik.

A hal kevésbé táplálékony, mint a hús, de táplálékonyabb a főzeléknél, minden véralkatnak megfelel, és még a gyögyülő betegnek is nyújtható.

Ha a görögök nem is voltak annyira jártasok a halkészítésben, mint mi, mégis nagyra becsülték azt, és ilyesmi annyira megfontolt, hogy a hal izéről meg tudták különböztetni a helyet, a hol azt fogták.

Tavakban is tenyésztettek halakat, és eléggé ismeretes Vadius Pollion kegyetlensége, a ki tengeri angolnait rabszolgák húásával táplálta. Ezen kegyetlenség felett Domitján császár legfelsőbb rosszallását fejezte ki, melyet azonban talán inkább meg kellett volna büntetnie.

Nagy vitaközök folytak azon kérdés felett, hogy a tengeri- vagy az édesvízi halak jobbak-e?

Ez a vita azonban valószínűleg sohasem lett eldöntve, mert mint a spanyol közmondás tartja: sobre los gustos, no hai disputa. Mindenki a maga módja szerint ítél. Ezen futólagos benyomásokat betűkkel kifejezni nem lehet; mert nincs mércé, mely megmutatná, hogy minek van nagyobb értéke és melyik izletesebb a halak között.

Abban mindenki megegyez, hogy a hal nem oly táplálékony, mint a hús, részint mivel nincs oly sok osmazomtartalma, részint pedig mivel sokkal könnyebb a húsnál, és ugyanazon térfogatban kevesebb anyagot tartalmaz.

A kagylók és különösen az osztriga nagyon kevés tápanyagot foglal magában, és ez az oka, hogy meg lehetőséget lehet belőle elfogyasztani a nélkül, hogy a mindjárt utána következő étkezésnél étvágyunkból egy cseppet is veszítettünk volna.

Tudjuk, hogy régen csak a némileg ünnepi ételek osztrigával kezdődtek, és akadtak mindig vendé-

gek, kik csak akkor elégedtek meg vele, ha már egy nagy tucattal (12 rendes tucatt = 144 darab) elfogyasztottak. Kíváncsi voltam megtudni, hogy mily nagy volt ezen előétel súlya; megvizsgáltam és megtudtam, hogy egy tucatt osztriga, egy obont vagysis két latot, egy nagy tucatt tehát három fontot nyom. Ugyanazon személyek, kik az osztriga után mentek csak ebédelni, bizonyára teljesen jóllaktak volna, ha húst esznek ugyanily súlyban, még ha tyúkhús volna is az.

Kimutatás

a budapesti pinczér-egylet által az 1891. évi karácsonyi-ünnepély alkalmából gyűjtött adakozások és azoknak hová-fordításáról.

Bevétel

Vendéglősök reggeli asztal-lársasága adománya	frt 40.—
Első magyar pinczér asztallársaság adománya	10.—
Schalek Ljótóné ő nagysága adománya	10.—
Glück Frigyes úr adománya	10.—
Krist Ferencz úr adománya	10.—

A következő gyűjtő-urak ivén:

Asmus József	frt 24.50
Bocsak János	3.90
Blaschka Ferencz	1.—
Cserveny Ferencz	4.73
Cservenyanszky István	12.10
Doczauer Antal	4.50
Ehm János	8.—
Egert Gyula és Antal	9.60
Feich Károly	11.—
Fritsch András	9.—
Gorubetz Adolf	26.40
Grell Mihály	20.70
Gyurkovics Ferencz	4.50
Hillebrand József	50.—
Juliani Károly	4.30
Janisch Alajos	5.—
Koch és Weisz	32.55
Kloss Lajos	21.90
Kilar János	12.40
Kloss Hermann	12.—
Kreuter Ernő	11.70
Kreuter József	8.30
Kozmanovics Károly	5.90
Koppány János	5.20
Kersáncz Ferencz	4.70
Kliveny Ferencz	4.50
Lang és Koller	27.—
Labes József	12.—
Lőrincz János	9.50
Mundt Lajos	30.—
Melsoch és Hergl	28.80
Molnár Agoston	18.—
Morbach János	15.25
Marx Antal	6.50
Moszer István	5.—
Majer Ferencz	4.76
Mayer József	2.—
Müller Antal	2.—
Neusiedler Géza	17.30
Novák Ferencz	11.20
Nika János	7.50
Ohmann Jakab	14.30
Ober Sándor	4.10
Psihal János	18.—
Poplan Zsigmond	10.45
Papp Emil	7.80
Palkovits Emil	2.70
Ruef József	2.30
Scherübl Károly	16.50
Stael Gyula	12.50
Stiaszny Ferencz	11.60
Szomerecker Károly	8.—

Sieber János	5.50
Szabó Gyula	2.—
Schermann Sándor	2.—
Saalmutter Lőrincz	1.—
Tomola és Leh	61.12
Tomon C. J.	16.—
Tabory Ferencz	13.90
Tauszig László	11.70
Toth Antal	11.40
Tänzer József küldött Kecske-métről	7.—
Tassy Lajos	4.50
Zorn János	21.—
persely az egyleti irodában	3.70
Összeg	864.26

Kiadás

46 gyermeknek adott ruhaneműekért számlák szerint	frt 507.60
Készpénzbeli ajándék egy egyleti tag után maradt nyomorek-árvának	5.—
Karácsonyi feldiszítése és pedig: alma, dió, narancs, sütemény, diszítés, gyerm. stb.-ért	55.30
50 diós és mákos patkó	21.50
Szegény gyermekek kétszeri megsz. ösztönzéséért	24.74
A versenyírásnál nyertes három borlegény díja	12.29
Nyomatványokért és pedig: 150 darab gyűjtő-iv. 500 darab meghívó, 400 darab boríték	20.—
Különféle kiadások és pedig: 34 darab levelező-lap, a karácsonyfának és a gyermekruhákak az ünnepélyhez való szállításaért, a 3 díj feldiszítéséért, a gyűjtő iverk kihordása és beszédese, meghívások és a jelen kimutatás kihordásáért stb	14.35
Bizottsági tagok jelvényéért, 1 bérkocsi viteldija a beszédet tartó főtisztelőndó urnak az ünnepélyhez való szállításáért, 1 bérkocsi viteldija a meghívó-küldetésnek	8.10
Összesen	frt 668.88

Mérleg.

Bevétel	frt 864.26
Kiadás	668.88
Marad a segélyezési-alap javára	frt 195.38

Budapest, 1891. december hó 31-én.

A rendező-bizottság:

Tomola Roland, Csagalla Károly, Pfeilmayer Antal, Marczinka József, Szahó Imre, Kiss Henrik, Weisz Győző, Molnár Agoston, Laskovits József, Lindner János, Gündel Vilmos.

A 195 fét 38 kr összeget a budapesti pinczér-egylet elnöksége átvette és az egyleti pénztárban elhelyezte.

Farkas János,

Hillebrand József,

Miután így a bizottság a bevételekről és kiadásokról szóló kimutatást előterjesztette, kötelességének tartja első sorban az igen tisztelt gyűjtőknek füzadoszúkért köszönetet mondani az egylet nevében Köszönetét fejezi ki továbbá a hölgybizottságnak, tisztelőndó Haniker Domonkos urnak a ferenczvárosi plébánia kaplanjának az ünnepi beszédrel való részvételéért, a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok tek. i partársulatának a jelentékeny adományozásáért, továbbá Glück Frigyes urnak az inyes mesterség könyve című mű három példányának adományozásáért, Koch és Weisz urnaknak, a miért a termet díjtalanul becsatolták rendelkezésünkre, végül pedig valamennyi adakozónak és mindazoknak, kik az ünnepély sikereért ily szép eredménnyel fáradoztak.

Mitglieder des Zuges vom Schmierzinken — lies Schüfter — angefangen, bis hoch hinauf zum dienstführenden Feldwebel. Was für eine lauffällige Extrapeife soll man für eine so hohe Summe beschaffen? Bisher hatte der Zug nur Erparungen gehabt, welche höchstens Speckknödel ermöglichten, aber jetzt, mit einer so horrenden Summe, ließ sich etwas tüchtigere, wirklich Extrapeifen herstellen. Die Wanden der Disziplin drohten auseinanderzugehen; es bildeten sich Parteien, deren jede für ihre Speise Projekten zu machen suchte.

Eine derselben, z. B. rangierte sich aus Söhnen der Landwirtschaft, die ihr Votum entschieden für Gefächtes mit Knödel abgaben, während wieder Sprößlinge der Stadt für — horrendum dictu — Lungenbraten mit Kofel schwärmten; außerdem gab es noch Feinschmecker, die sogar etwas von Backhendeln und Spanferkeln faßelten.

Doch, der Zug denkt und — der Feldwebel lenkt! Er — der Große und Gebietende — war ein Wehlspeisefreund und sein Ideal waren Topfentäschler! Weißt Du, freundlicher Leser, was ein Topfentäschler ist? Hast Du überhaupt eine Idee von der Wehlspeisepoetik? Wenn nicht, dann bist Du zu bedauern und Dir fehlt dann das Verständnis derselben, denn das Topfentäschler ist eben der Inbegriff alles Schönen und Guten in der Wehlspeise und ist der Grundstein, aus dem die Wehlspeis-Röschchen entipriehen.

Hiermit ist gefagt, daß der Feldwebel ein poetischer Wehlspeisefreund war und er in dem kulinarischen Kampfe sein Entschuldigungsvotum für Topfentäschler

einlegte, welches auch entschied. — Denn wer wagte es, dem Gewaltigen zu widersprechen, ohne sich der Gefahr auszusetzen, drei Tage nacheinander jenen Ort mit Sand und Birke reiben zu müssen, der nur für Hinterlistigkeiten bestimmt ist?

Mit nichten! Jeder war von der Stunde an ein eifriger Enthusiast für Topfentäschler, umso mehr, da die Weissen des Zuges diese Speise noch nicht kannten. Nun kam aber die Kardinalfrage: Wer soll die Tafscherl machen?

Beim Militär sind nämlich die Köche kommandirt, d. h. derjenige, der die meisten Anlagen zum Faulen und außerordentlichen Eifern hat, oder dessen Montur immer am schmierigsten ist, wird zum Kochen kommandirt, gleichviel, ob er eine Idee von dieser schönen Kunst hat oder nicht, und es ist daher sehr leicht begreiflich, daß derartige Köche keine befonderen Genies in ihrem Fache sind. Doch, — da war ja Bagula, die Perle aller Köche, — ihm wird es gewiß gelingen, die gewünschten Tafscherl herzustellen, denn Niemand verstand es z. B. derartig kompakte Knödel zu erzeugen, als er. Diesen Ruf begründete er sich damals, als er einem stüchdenden Kameraden, der ihm einen Schabernak anthat, eines seiner Erzeugnisse auf den Buckel warf und den Bedauernswerthen hiedurch auf zwei Tage die Rede verflügelte.

Zweutig übernahm Bagula die ehrende Mission und gelobte feierlich, sein Bestes zu leisten, und richtig, — er ließ sich nicht spotten, denn zart und hochbüßig lagen die Tafscherl einzeln hingebröckelt auf reinen

Leintüchern im Rajernengange und der oft neugierig erscheinende Feldwebel strich sich schmunzelnd den Bart in Erwartung des köstlichen Schmauses.

Doch mit des Giefchtes Wächten ist kein ewiger Bund zu flechten und das Unglück schreitet schnell! — Es hatte sich nämlich beinahe der ganze Zug in der Küche verjammelt, um den Bagula und seinen Gehilfen bei ihrer Arbeit zu beobachten und ihnen etwas abzulauschen. Natürlich wurde bei dieser Gelegenheit mancher Tort und Luftig getrieben und der Varn war groß. Bergebens bemühte sich Korporal Regenfinger, seiner Autorität Geltung zu verschaffen; da er sich bei dem einen Klüdenengange der Schredensruf: „Der Inspektions-Offizier!“ Dieser Ruf genügte, um eine allgemeine Panik hervorzurufen. So finstlerhaft stürzte sich Alles zum anderen Ausgange hinaus und fort ging die wilde Raub — nicht achtend der so mühselig hergestellten Topfentäschler — über die ausgebreiteten Leintücher auf dem Gange. Die Katastrophe war schrecklich und ihre Folgen haarsträubend. — Thränenden Auges stand der Feldwebel, Korporal Regenfinger und Bagula an der Unglücksstätte; herzerschütternder Jammer meigte sich mit greulichen und schrecklichen Vermuthungen gegen die Urheber dieser Schandthat, denn die ganze Panik wurde durch den falschen Allarmruf eines Tafscherlfeindes hervorgerufen. Mit Ach und Weh wurde der Teig mittelft Öffel und Messern von den Leintüchern losgelöst und zu Mittag gab's — Topfentäschler!

Die Vorarbeiten zu dem Ball der Budapest Hotelier-, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft und des Budapest Kellner-Vereins schreiten bestens vorwärts. Noch niemals hat sich eine so rege und so erfolgreiche Thätigkeit sowohl bei den Herren, als auch bei den Kellnern entfaltet als heuer; es darf daher schon jetzt angenommen werden, daß der am 24. Februar in den Redoutensälen stattfindende Genossenschafts-Ball ein wahrhaft großartiger Bürger-Eliteball werden wird. Wir verfolgen recht aufmerksam die Vorgänge in dieser Sache und können schon heute spaltenlange Berichte bringen über schlagende Frauen- und Mädchenherzen, die mit Ungeduld den 24. Februar herbeisehen. Nur gemach, er wird auch kommen und am Abend dieses Tages wird der Frohsinn das Bindglied bilden zwischen Herren und ihren Angestellten.

Die Genossenschaft der Hotelier-, Gastwirth-, Wein- und Bierhändler des I., II. und III. Bezirks hält am 16. Februar in den Lokalitäten des „Fasan“ in der Bäregasse in Ofen zu Gunsten ihres Leichenbestattungsfonds einen Ball ab, welcher schon vermöge seiner humanen Tendenz gewiß recht zahlreich besucht werden wird. Das Ballcomité, an dessen Spitze Herr Mojs Wittner, Gastwirth am Christinenplatz, steht, ist unseres Wissens unermüdet bestrebt, damit der Ball ein umso reicheres Erträgniß abwerfe. Gleichen Zweck möchten auch wir dadurch erwünschen, daß durch unser Blatt, durch unsere Aufmunterung, mancher der Ofner Herren aus seiner „Zurückgezogenheit“ gebracht würde, und daß der Ball und mit ihm die Einnahme für den Leichenbestattungsfond umso größer ausfallen möchte. Komité-Kassier ist Herr Andreas Buzik, Gastwirth in der Karátsonyagasse. Karten zu diesem Wohlthätigkeitsballe sind zu haben bei den Gastwirthen: Josef Barabás, Döbrentegasse 54, Simon Wojcics, Vagasse 10, Josef Höbel, Lefkögasse 3, Anton Weiss, Marvanygasse 6. Eine Familienkarte kostet 2 fl. 50 kr., eine Personenkarte 1 fl. 50 kr. Auf, ihr Ofner Herren, rüffet Euch zum Balle, gilt es ja doch nur einem Akte der Wohlthätigkeit; wir würden aus herzlich freuen, wenn wir am Ballabend Sie recht zahlreich dort vertreten finden würden.

Ein freudiges Familien-Ereigniß ist dem Direktor des „Grand Hotel Hungaria“, Herrn Josef Nikits zutheil geworden; seine liebenswürdige Gemahlin hat vor 14 Tagen eines gesunden Mädchens gewechselt, welches auf Wunsch der Taufmutter, der hochgebildeten Frau v. Schalek, in der heiligen Taufe den Namen „Mariae“ erhielt.

Godessfälle. Am 18. Jänner verstarb im Spital der Barmherzigen Brüder der Gastwirth Herr Martin Ganzi nach kurzem Leiden in seinem 50. Lebensjahre. Nachdem er Mitglied des Budapest Kellner-Vereins war, ist auch die Vereinsfahne ausgerückt und haben sich viele Freunde und Verehrer des Dahingeshiedenen dem Leidenfondente angeschlossen. Der Leichnam wurde nach dem Deutschen-Thaler Friedhofe überführt. — Der Gastwirth Karl Bauer ist am 21. Jänner im 49. Lebensjahre und nach 20-jähriger glücklicher Ehe verchieden. Zu seinem am 23. Jänner stattgehabten Leichenbegängnisse, zu welchem die Genossenschaftsfahne und die Windlicher beigestellt waren, hat sich auch eine große Anzahl von Freunden und Kollegen eingefunden. Der Leichnam wurde vom Trauerhause in der Dalmatogasse nach dem Centralfriedhofe überführt. Er hinterläßt eine tiefertrauende Wittve.

Die Vertretung der Aktien-Brauerei zum „Eberl-Fabrik“ in München haben auf diesem Plage die Herren M. und W. Mandler in der Kapfensteingasse übernommen. Die beiden Herren lassen nicht unversucht, um diesem edlen Gerstenfaste Eingang in die biesigen Restaurationen und Kaffeehäuser zu verschaffen. Sie haben auch jüngst beim Genossenschafts-Präsidenten Herrn Johann Gundel vorgeproben und ihn adtungsvoll erucht, beim nächsten Gastwirth-Brühstück einen Eimer dieses Münchener Bieres zum freundlichen Bestellen vorlegen zu dürfen, was auch am 29. Jänner bei Gelegenheit des im „Hotel Erzherzog Stephan“ abgehaltenen Brühstücks realitirt wurde. Das „Eberlbräu“, einigen der Anwesenden bereits von München her bekannt, mündet unreiflich vorzüglich und ist auch ein wirziges, dabei kräftiges Bier; an demselben wäre nicht das Mindeste anzufügen; was aber den Kohlenpunkt betrifft — so meinen Viele — dürfte es nicht leicht werden, demselben

einen bedeutenderen Abgang bei uns zu verschaffen. Der Preis des Bieres stellt sich nämlich noch um etwas höher als der des Pilsenerbieres.

A baji óriáshordó. Baj, egy kis komárommegyei község, mely évtizedeken keresztül rejtett kebelében olyan ritkaságot, mely a helységet magát ismertette tette, és e ritkaságnak köszönhetően Baj, hogy már évekkel ezelőtt fölveték a földrajzi térképre. Egy ilyen térképen Baj egy kis ponttal volt jelölve, míg mellette egy hordó volt rajzolva azon tekintélyes felirattal: 2150 akó! Ez a hordó, mely méltó társa volt az ismert heidelbergi óriásnak, mint Eszterházy gróf tulajdona a grófnak baji pinczéjében volt; a pincze nem kevesebbet, mint negyvenezer akó képes befogadni. A baji pinczében találkoztak az abszolútizmus idejében a hazafiak, és onnan datálódik az a monda is, hogy a baji hordóban tizenkét pár kényelmes tánczoltajta a négyest. A kik Tatát meglátogatták, sohasem mulasztották el meglátogatni a grófi pinczét. Az 1885-iki országos kiállításra az óriáshordót Budapestre akarták szállítani; egy külön vasuti kocsi már meg volt rendelve, de midőn a hordót helyéből elmozdították, tapasztaltatt, hogy a hordó nem bírja ki a szállítást. Most olvassuk, hogy a hordó bedől; mint ritkaság, megerdemli, hogy megemlékezzünk róla. Hogy mikor született, nem tudja senki; a híresztelések különféleek, éveinek száma 60 és 200 év között variál. Hossza 3 öl, 2 láb és 3 hüvely bécsi mérték szerint; magassága nem sokkal volt kevesebb. Miután a pinczében még hat 800 akós „kis“ hordó van, elmondhatjuk, hogy halálát nagy család siratja.

Aufner Weinbau im Jahre 1891 hatte nicht nur durch die immer bedeutenderen Folgen der Verwüstung durch die Phylloxera, sondern auch durch eine besonders starke, auf das ganze Land sich ausbreitende Invasión des Peronospora-Pilzes zu leiden. Was die Phylloxera noch intact ließ, wurde durch den Peronospora-Pilz derart mitgenommen, daß überall dort, wo die Besitzer der Reb-felder die Beprügung der Reben bei Zeiten anzuwenden veräumelten, der ganze Ertrag vernichtet oder wenigstens sehr bedeutend geschmälert und die Qualität verdorben wurde. Die Verwüstungen der Phylloxera haben im abgelaufenen Jahre eine solche Ausbreitung gewonnen, daß der Ausfall am Ertrage unserer Weine sich bereits fühlbar macht. Die Anzahl der Gemeinden, deren Weinberge als von der Phylloxera angegriffen ausgewiesen sind, betrug gegen Ende 1891 über 2200, also ungefähr den dritten Theil derjenigen Gemeinden, in denen Weinbau betrieben wird. Bedenken wir aber, daß diese insjizierten Gemeinden fast sämtlich in den wichtigsten Weinbaugenden sich befinden, so zeigt sich die Kalamität nun Vieles bedeutender und der Mangel an Wein wird erklärlich. Diefem Mangel entsprach auch die rapide Vertheuerung der Weine,

welche durch die Vertheuerung der Peronospora in diesem Jahre noch erhöht wurde. In Gegenden, welche sonst als nur sogenannte Gartenweine liefernd, gar nicht beachtet waren, wie z. B. im Bacsar Komitat, erzielte man für Weine, die im Vorjahre zu fl. 4 bis fl. 8 per Hektoliter verkauft wurden, im Jahre 1891 fl. 14 bis fl. 20.

Wichtig für Weinbesitzer. Verfahren, um Cognac, Rum, Brantwein, Wein und Essig zu klären, per Feltolter: 1. Man weicht in einem Viertelliter kalten Wassers 5 Delta gewöhnlichen Tischlerleim über Nacht ein, dann giebt man das Wasser weg und giebt auf den aufgekochten Leim einen Viertelliter siedendheißen Wassers, worin sich derselbe leicht auflöst. 2. Man löst in einem Viertelliter heißen Wassers 6 Delta gewöhnlichen Alaun auf. Zuerst giebt man die Leimlösung in die zu klärende Flüssigkeit uqu rührt sie tüchtig auf; gleich darauf die Alaunlösung und mischt abermals tüchtig durch. Zu bemerken ist, daß man das Faß einige Secunden nach der Klärung von allen Seiten mit dem Hammer gut abklopfen muß, daß sich die ausgechiedenen Feimflöden von den Wänden desfelben entfernen und zu Boden setzen können. Nachdem die Flüssigkeit durch diese Klärung etwas entfärbt wird, kann je nach Bedarf der Flüssigkeit verdünnte Zucker-Content beigelegt werden.

Das Alter eines Karpfens zu bestimmen, soll, wie die „Fischztg.“ mittheilt, einem langjährigen Fischzüchter durch Entdeckung äußerer Merkmale an den Fischen gelangen sein. Nach dessen Angaben finden sich nämlich gewisse Kennzeichen in demjenigen Theile der Schuppe, mit welchem diese an die Haut angewachsen ist. Denn während die Schuppen einsoimmeriger Karpfen keine bestimmten Zeichnungen erkennen lassen, befindet sich bei zweifsoimmeriger Karpfen ein dunkler Kern im oberen Theile, denn ein kaum bemerkbarer Ring umgibt. Drei- oder viersoimmerige Karpfen tragen zwei, bez. drei und vier Ringe und daneben auch noch einen Ring am Schuppenende.

Literarische. Der Kurzen sind erschienen: G a s t r o n o m i s c h e V i d e r. Beiträge zur Geschichte der Speisen und Getränke, der Tischsitten und Tafelstrecken verschiedener Völler und Zeiten. Von Dr. Felix Weber. Zweite, vermehrte Auflage. Mit 14 in den Text gedruckten Abbildungen 348 Seiten 8°. Preis in Original-Leinenband 5 Mark. Nach eingehender Durchsicht dieses nicht nur unterhaltenden, sondern auch belehrenden Werkes mögen wir nicht verfehlen, unseren verehrten Lesern die Anschaffung desfelben warm zu empfehlen in der Zuversicht, daß jeder Einzelne, höchst befriedigt von seinem Inhalt, es aus der Hand legen und die darin gegebenen Fingerzeige beachten wird. Die Ausstattung ist eine sehr ansprechende.

Im Restaurant. Gast: „Kellner, bringen Sie den Braten wieder zur Küche!“ — „Warum, wenn ich fragen darf?“ — „Weil Sie mir ihn zwar warm empfohlen, aber kalt gebracht haben!“

MEGHIVÓ.

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA ÉS A
A BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET ÁLTAL KÖZÖSEN
1892. ÉVI FEBRUÁR 24. ÉN, A FŐVÁROSI VIGADÓ ÖSSZES TERMEIBEN RENDEZENDŐ
Jóteknyczélú
Zártkörű Elite-Bálra

Wirth Ferencz, bál-alelnök.	Förster Kornél, rendező-bizottsági elnök.	Idb. Kammer Ernő, üzlethebeli-elnök.	Glück Frigyes, 16-pénztáros.	Gundel János, bál-elnök.
Farkas János, jegyző.	Hillebrand József, rendező-bizottsági alelnök.	Tomola Roland, pénztáros.		

Kezdetre 9 órakor. A jegyek ára: Személy-jegy 3 frt. — Családjegy (1 ár, 3 hölgy) 5 frt.

Jegyek a meghívó előmutatása mellett válthatók: az ipartársulati irodában (IV. Himző-utca 1), a pinczér-egylet irodájában (IV. Granátos-utca 8), továbbá minden szállodában, vendéglőben és este a pénztárnál.

A tiszta jövedelemnek a vendéglősök ipartársulatát megillető felelősi:
30% egy szakiskola létesítésére,
70% az elagott szégyensorsu vendéglősök segélyezésére szolgáló alap javára fog fordíttatni.

A tiszta jövedelemnek, a pinczér-egylet megillető felelősi:
20% egy szakiskola létesítésére,
80% a pinczér-egylet betegsegélyező- és temetkezési pénztára javára fog fordíttatni.

JEGYZET: A jóteknyczélú iránti tekintetből felülfizetések köszönettel fogadtnak és hirlapilag nyugáztatnak.

A pesti hazai első takarékpénztári-egyesület

LII. évi rendes közgyűlését

1892. év február hó 6. án, délután 4 órakor, fogja megtartani Budapestben saját helyiségében (IV. Egyetem-utca 2. sz. alatt).

TÁRGYSOROZAT:

1. Jelentése az igazgatóságnak és a felügyelő bizottságnak az 1891. évi üzleteredményéről.
 2. Határozathozatal a mérleg és tisztajövedelem iránt.
 3. Új választása a felügyelő-bizottságnak (6 tag) megbízatása tartamának lejáratá folytán, az alapszabályok 36. §-a értelmében.
 4. Igazgatósági előterjesztések.
- Ezen közgyűlésre a t. c. részvényesek azon figyelemzetéssel hivatnak meg, hogy az alapszabályok 14 §-a értelmében csak oly részvényes gyakorolhatja akár saját személynében, akár meghatalmazott által szavazati jogát, kinek részvénye 1891. december 31-ig nevére irratott sa a közgyűlést megelőző nap déli 12 óráig az egyesület főpénztárnánál még le nem járt szelvényeivel együtt letételtett.

Budapest, 1892. január 18-án.

(Utánnyomat nem díjaztatik.)

Az igazgatóság

Budapest, 1892. Nyom. Buschmann F.-nél, koronaherezeg-utca 8.

Prämiirt Patentirt

Gegründet 1852.

JULIUS NALESZNY

BILLARD- und

QUEUES-FABRIKANT

KOMPLETE

Kaffeehaus-Einrichtungen.

— Budapest, Königsgasse 59. —