

FOLYÓIRAT
SZÁLLODÁK,
VENDÉGLŐK
és
KORCSMÁROSOK
SZÁMÁRA.

A VENDÉGLŐS.

(Gasthaus-Zeitung.)

SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

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

IV. kerület, Kötő-utca 1. szám.

Die Kanzlei der Genossenschaft der Hoteliers,

Gastwirthe und Wirthe

befindet sich IV. Bezirk, Striker-gasse Nr. 1.

A budapesti pinczér-egylet helyisége

IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.

Pénztárnok CZEPKA L. Cassler.

Der Budapester Kellner-Verein hat seine Lokalitäten:

IV. Bezirk, Grenadier-gasse Nr. 8.

Az elhelyezést a budapesti pinczér-egylet részéről
eszközi Cservény Wenzel

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt

Wenzel Cservény

IV. Bezirk, Hut-gasse Nr. 14.

Az igen tisztelt vendéglős urakhoz.

Mindama rokonszenves bizalom-nyilatkozatért és szíves bátorításért, melyet számos vendéglős úr részéről, egy chauvinisztikus lapban a „Beteges erőlködés“ czim alatt megjelent cikk alkalmából kaptunk, kötelességet vélünk teljesíteni, midőn legőszintébb hálás köszönetünket fejezzük ki.

Épen ezen, úgy ránk, mint lapunkra nézve hizelgő vélemény-nyilvánítás felment bennünket azon undorító munkától, hogy a fentemlitett, két héttel ezelőtt megjelent cikkel foglalkozzunk.

Számos előfizetésért esd

a „Vendéglős“ szerkesztősege.

An die hochgeehrten Herren Gastwirthe.

Für die überaus zahlreichen Sympathie-Beweise und freundliche Aufmunterung, welche uns seit dem in einem chauvinistischen Blatte veröffentlichten „Beteges erőlködés“ von Seite so vieler Herren Gastwirthe zutheil wurden, sehen wir uns veranlaßt, Allen den verbindlichsten und aufrichtigsten Dank hiermit auszusprechen.

Eben diese für uns und unser Blatt äußerst günstige Gesinnungsstimmung überhebt uns auch der widerlichen Arbeit, auf die vor vierzehn Tagen gemachten Anwürfe oben gedachten Blattes zu reflektiren. Zu recht zahlreicher Pränumeration ladet höchst ein.

Die Redaktion des „Vendéglős.“

Budapest, 1. September.

Im Zenith der Sauergurkenzeit stehend, ließ uns nebenher die Augustsonne ihre Macht heftig fühlen und wir beugten uns in schweißender Demuth vor der Allmacht dieses Glückkörper's.

Man arbeitet — wie Jedermann aus Erfahrung selbst weiß — bei kühlem Wetter selbstverständlich leichter und besser, man hat auch mehr „Schneid“ nachzudenken über den Zweck, über den moralischen Gehalt der Arbeit. Es arbeitet und denkt sich etwas flau, wenn die himmlische Glückfugel veritable Schweiß-Dzeane über uns arme Menschentinder ergießt.

Und noch dazu in einer Zeit, in welcher sich gar nichts Besonders ereignet — was soll man da schreiben?

Der einsichtsvolle verständige Mann braucht nicht erst belehrt zu werden, daß es unter sothanen Umständen dem Redakteur ungemein schwer fällt, sein Blatt besonders interessant zu gestalten. Derselbe Einsichtsvolle wird auch Gnade für Recht ergehen lassen und das Blatt so nehmen wie es ist.

Oder sollten wir vielleicht auch flunkern mit dem Patriotismus, wie er von so Manchem erheuchelt, und selbst in gewaltthätiger Weise Allen aufgedrängt wird? Wir und jeder Anständige mit uns werden ein solch moroses Vorgehen ernstlich verdammen.

Unser Blatt erscheint zwar zumeist in deutscher Sprache, aber in dieser von den Meisten verstandenen Sprache wollen wir stets dem wahren unverfälschten ungarischen Patriotismus Worte leihen.

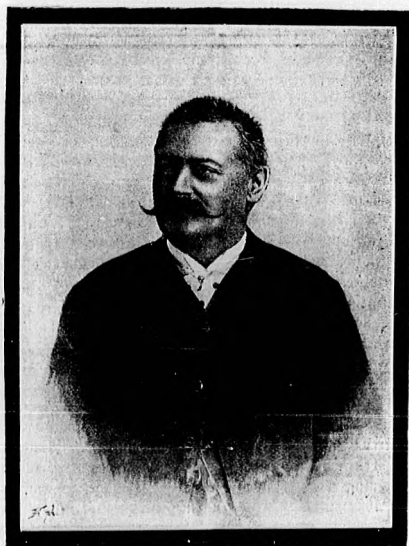
Josef Wagner.

A tisztelt vendéglős és pinczér urak szívélyesen fölkéretnek, közleményeket, kívánalmakat, panaszokat stb. általános közírré tével végett, lapunkhoz juttatni sziveskedjenek.

Die verehrten Herren Gastwirthe und Gasthaus-Kellner werden freundlich ersucht, Mittheilungen, Wünsche, Beschwerden, u. an unser Blatt zur allgemeinen Veröffentlichung gelangen zu lassen.

Lumpe Henrik †

vendéglős.



Er hat ausgerungen. Nach zweijährigem Siechtum ist in der Nacht des 17. August der unerbittliche Tod an ihn, den erst 46 Jahre alten Mann herangereten. Bis zum letzten Augenblicke behielt er seine Ruhe und empfang die heiligen Sterbefakamente mit voller Ergebenheit in den göttlichen Willen. Lumpe Heinrich ist im Leben stets ein fleißiger und tüchtiger Geschäftsmann gewesen, er war geachtet und geehrt von seinen Kollegen und allen Jenen, die ihn kannten, überdies gebührt ihm auch der Name eines musterhaften Ehegatten. Mit Hilfe seiner gleichfalls geschäftstüchtigen Ehefrau, mit welcher er 17 Jahre hindurch in höchst glücklicher Eintracht verbrachte, ist es ihm gelungen, sein Gastwirths-Geschäft in der großen Feldgasse Nr. 4 auf ein gedeihliches Niveau zu bringen. Aus der Ehe entsproß ein Töchterchen, Gisella, die nun ihren lieben guten Vater beweint.

Das Leidenbegräbniß des so frühzeitig Dahingegangenen war auf Dienstag, 19. August, 4 Uhr Nachmittags anberaumt. Schon um 1/2 4 Uhr war der Hof des Leidenhauses und die Straße vor demselben mit Trauergästen dicht gefüllt. Freunde und Kollegen des Verstorbenen reichten

sich gegenseitig die Hände und drückten ihr Bedauern aus über den so frühzeitig erfolgten Tod Lumpe's. Punkt 4 Uhr wurde der mit Kränzen über und über bedeckte Sarg in den Hofraum gebracht, wo der Kaplan der Dreifaltigkeits-Pfarre die Einsegnung vornahm. Nach erfolgter kirchlicher Zeremonie wurde der Sarg auf den Leichenwagen gehoben, worauf sich der imposante Zug in Bewegung setzte. An der Spitze desselben erschien die Fahne des Kellner-Vereins, hierauf jene der Kellnermeister und schließlich die Fahne der Gastwirthe. Diesen Standarten folgte ein Blumewagen, auf welchem die vielen Kränze kaum untergebracht werden konnten, hierauf der Wagen mit den irdischen Ueberresten des Verstorbenen, welcher zu beiden Seiten von brennenden Wandleuchtern, welche schwarzgekleidete Gastwirthe, Kellner und Kellnermeister trugen, flankirt wurde.

Unter den ihr Beileid persönlich ausdrückenden Restaurateuren und Gastwirthen bemerkten wir die Herren: Reutter Mándor, Petanovics József, Hotelier Kufoves, Albrecht Ferencz, Lippert János, Kern Ferencz, Brückner György, Weiß Leó, Bánya József, Frits Henrik, Frits János, Máczy, Blaska Ferencz, Blaska István, Vannáß Béla, Leytam György, Gradwohl Antal, Singl Mándor, Schartner János, Müller Mihály, Hohenbichler Ferencz, Priviger Sándor. Auch die Kaffeeflecker Herren Dangel, Szomerecker und Gimpel hatten sich zur Trauerfeier persönlich eingefunden.

Der Leichenzug bewegte sich durch die Königsgasse, über den Elisabethring und die Kerepeserstraße. Eine lange Wagenreihe geleitete den Todten bis zur letzten Ruhestätte. Sit tibi terra levis!

A budapesti szállodások-, vendéglősök és korcsmárosok-ipartársulata választmányi ülése.

Augusztus 22-én Gundel János úr elnöklete alatt választmányi ülést tartott ezen testület. Az ülés eredetileg a hó 18-ára volt egybehíva, de Lumpe Henrik vendéglős urnak időközben bekövetkezett elhalálása miatt 22-ikére napollatott el, a mikor is 14 választmányi tag jelent meg a meghatározott időre.

A napirendre kevés, de annál inkább fontos tárgy volt kitűzve, és az elnök úr szem előtt tartva a közmondást: „készeresen segél, ki gyorsan segélbelátta az ügy fontos és sürgős voltát, segítségkéréséről volt ugyanis szó, melyek mindannyia lényegét is intézte.

A gyűlés lefolyásáról részletes tudósítást közölünk, ka a szövektől öszeköttelésben állnánk, teljes nyugalommal adunk kifejezést azon reményünknek, hogy a mély belátású urak az ipartársulatnál nem lesznek kénytelenek üléseik jegyzőkönyveit hozzánk beküldeni.

Auschnß-Gihung

der Budapesti Hótelier-, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft.

Diese Körperchaft hielt unter dem Vorsitze des Präsidenten Herrn Johann Gunde l am 22. August um 4 Uhr Nachmittags eine Ausschußsitzung. Die Einberufung zu derselben erfolgte bereits am 18. d., doch wurde sie in Folge des inzwischen eingetretenen Todesfalles des Herrn Gastwirths Heinrich Lampe auf den 22. August verschoben, und sind zur anberaumten Stunde zu derselben nur 14 Ausschuß-Mitglieder erschienen.

Auf der Tagesordnung standen zwar nur wenige, aber desto dringlichere Angelegenheiten und der Grundsatz „wer reich gibt, gibt doppelt“, hatte dem ehrengeachteten Präsidenten die Dringlichkeit zur Abhaltung der Sitzung erscheinen lassen. Es handelte sich nämlich um die Erledigung mehrerer U n t e r s t ü t z u n g s - G e - j u c h e , die auch sämmtlich erledigt wurden.

Wir würden den Bericht in seinem ganzen Verlaufe veröffentlichen, wenn wir überhaupt Fühlung mit der Genossenschaft hätten; wir geben uns jedoch in voller Ruhe der Erwartung hin, daß die einsichtsvollen Herren der Genossenschaft in der Folge nicht mehr ansehen werden, auch unsern Blatte die Sitzungs-Protokolle zukommen zu lassen.

Das Gewichtmaß für Flüssigkeiten.

Schon im vorigen Jahre hat Handelsminister Bar o s s sämtliche Handelskammern aufgefordert, in Angelegenheit der Anwendung des Gewichtmaßes beim Wein ein Gutachten abzugeben und die Handelskammern haben sich auch diesbezüglich an Sachverständige um ihre Meinungsabgabe gewendet.

Bei der eminenten Wichtigkeit, welche diese Reform für den gesammten Weinhandel besitzt, erscheint es dringend notwendig, daß wir uns mit dieser Frage eingehend beschäftigen. Darüber sind alle Fachleute einig, daß das Hohlmaß nicht entspricht und die damit verbundenen Widerwärtigkeiten für die Dauer unhaltbar sind. Das Hohlmaß ist zu vielen Veränderungen ausgelegt; so oft Tauben repariert und Reife angetrieben werden, wenn Weinsten oder andere harte Bestandtheile sich im Faße ablagen, wenn der Weinstein ausgekratzt wird u. s., verändert sich der Nanninhalt d. Hohlmaßes. Beim Bier- und Spiritushandel kommt noch das Ausweichen der Fässer dazu und welche Konsequenzen daraus erwachsen, zeigen am besten seinerzeit die montrosen Prozesse mit der Dreher'schen Brauerei. Unsere Rechnungen sind im Auslande vollständig discredittirt und werden zum Nachtheile des inländischen Handels durchwegs mit verblüffenden Resultaten nachgemessen. Vor Jahren wurde im Fünfkirchner Weinhändlerklub diese Frage eingehend behandelt und dokumentarisch nachgewiesen, daß hier neugierige Fässer vom Pariser Nidamte nachgemessen wurden und beinahe alle Fässer unrichtigen Mischbrand tragen, und daß wegen des unzuverlässigen staatlichen Mischbrandes der weitere Bezug von Ungarweinen abgelehnt wurde. Wenn solche Vorfälle bei einem Nidamte, welches intelligente Beamten leiten, möglich ist, was kommt dann nicht alles am Lande, wo eine derartige Leitung mangelt, vor? Die wiederholten Disziplinarrichterungen könnten hierüber so manch schöne Geschichte erzählen! Wir wollen jedoch Niemanden verdächtigen, sondern hiedurch nur die Unzuverlässigkeit des Versuchens kennzeichnen. Bei den großen Differenzen, welche zwischen verschiedenen Nidämtern vorkommen, ist es aber nicht anzunehmen, daß das Wasser gleich schwer ist. Im Sommer, wenn die Brunnen ausgetrocknet sind, kommt am Lande theilweise trübes Wasser in Verwendung und im Winter kann ein großer Theil der Nidämter wegen der Kälte und Eisbildung nicht funktionieren. Die Nidämter am Lande sind meistens theils in Händen von Hintermeister und da die im Herbst zumeist stark beschäftigt sind, muß man manchmal wochenlang auf die amtliche Zimentirung warten.

Wie fatal aber derartige Störungen wirken, weiß man erst dann zu beurtheilen, wenn man aus dem Auslande Fässer zur Uebernahme nach einer Station bekommt, in dem kein Zimentirungsamt ist. Fässer mit ausländischem Mischbrand dürfen bei öffentlichen Transportgesellschaften nicht zur Annahme gelangen, sie müssen den k. ung. Mischbrand vorerst besitzen. Diese Fässer werden oft auf den widerwärtigsten Wegen stundenlang zum nächsten Nidamte mit großen Speifen befördert und wenn sie dort angelangt sind, kann sie der Herr Nidamter aus nichtigen oder wichtigen Gründen nicht aichen, die Wagen gehen hin und gehen her, die Speifen wachsen erschreckend, der Käufer urgirt seine Waare, adminirt und protestirt, der Verkäufer drängt zur Uebernahme, und es geschehen Konfusionen, die nur Ungarns Weinhandel, Weinproduktion und das Ansehen des Staates schädigen. Diefem Uebelstande hilft die Umwandlung des Hohl- in Gewichtmaß gründlich ab.

Das Verfahren nach dem Gewichte ist sehr ein-

fach; das Faß wird brutto gewogen, entleert, tarirt, das Taragewicht wird vom Brutto abgezogen und das Nettogewicht nach Kilogramm konstatirt. Da kann kein Betrag, kein Unterschleiß und kein Streit entflehen. Wagen sind an jeder Station vorhanden und wenn jede Gemeinde verhalten wird, eine amtliche Waage vorrätbig und in gutem Stand zu halten, so sind die Opfer der Anschaffung keinesfalls so groß, als die Vortheile, welche ein richtiges Abwiegen der Landesprodukte bietet. Wenn Jedem Gelegenheit geboten ist, sein Produkt richtig wiegen zu lassen, wird so manchen gewissenlosen Ueberwirthleitern das Handwerk gelegt.

Zur Illustration, wie aus den, mit der unrichtigen Michtung verbundenen Uebelständen Münze geschlagen wird, mag das Vorgehen der Mohács'er Verzehrungssteuer-Pächter, welches zwar einzig darsieht, angeführt werden. Diesen Pächtern ist es nämlich bekannt, daß bei der Umlerung des Weines von einem Faße ins andere immer größere Maßdifferenzen vorkommen. Wenn Jemand bei der Bahn oder beim Schiffe Wein übernimmt, so muß er den Wein im Verzehrungsamt anmelden und findet er sich nicht ab, so wird der konstatirte Abgang zwischen der Ein- und Ausfuhr der Besteuerung unterzogen. Das Umlernen des Weines ist aber immer mit einer Minus-Differenz verbunden und beträgt waggonweise 250—350 Liter. Es unterliegt demnach kaum einem Zweifel, daß die geplante Reform in allen Fachkreisen die günstigste Aufnahme finden wird, und daß wir gleich Italien und anderen Staaten einheitlich für die Umlagestellung des Hohlmaßes in's Gewichtmaß eintreten werden. Damit würden wir wieder einen den Export hemmenden Uebelstand beseitigen und den Handel auf eine gesündere Basis lenken. F. L.

Pferdefleisch-Speiseanstalten.

Erschrick nicht, geehrter Leser, denn solche Anstalten, über welche wir an dieser Stelle berichten wollen, finden in unferem gutbegnadeten Ungarn noch keinen Platz. K o s t - f l e i s c h - S p e i s e a n s t a l t e n bilden die neueste Errungenschaft auf dem Gebiete des Restaurationswesens in — Berlin. In Magdeburg, Dresden und namentlich in Hamburg bestehen solche Anstalten schon seit Jahren; sie haben sich dort vollständig eingebürgert, sie erfreuen sich eines guten Rufes, und Niemand findet etwas Auffälliges daran. Aber in Berlin, so scheint es, ist die Abneigung gegen den Pferdefleisch-Konsum eben stärker und allgemeiner als anderswo und doch ist es ein öffentliches Geheimniß, daß, ganz abgesehen von dem Verkauf von Hottchuh-Würsten, die Zubehrer einzelner Restaurationen — wie die gelegentlich zur Kenntniß des Publikums gelangten Rechnungen von Hofschlächtereien darzutun pflegen — ihre Fäße vorzeseht mit Pferdefleisch regalieren, nur kommt es unter so schön klingenden, Appetit erweckenden Namen wie Filet-Beaufort, Kumpsteak, Koastbeef, Schmor- und Rinderbraten auf den Tisch. So war es wohl immer und so ist es jetzt, bei den theuren Rindfleischpreisen, eist recht. Den betreffenden Wirthin, die ihren Intimen gegenüber von ihren Praktiken kaum ein Hehl machen, mag einigermaßen zur Entschuldigung dienen, daß sie schlechterdings außer Stande sind, zu den bei ihnen üblichen kleinen Preisen die verlangten großen Rindfleisch-Portionen zu liefern. Korrekter und ehrlicher wäre es jedoch, „un chat un chat“, oder, das Wert auf den vorliegenden Fall angewandt, „Koschfleisch“ zu nennen. Das haben nun die Uebersetzer der beiden Speise-Anstalten, die vor wenigen Tagen in Berlin eröffnet wurden, muthig gethan. Ein jeder ihrer Gäste weiß, was ihm vorgelegt wird, worüber er freilich, angesichts des niedrigen Tarifs, ohnehin nicht im Zweifel sein könnte. Die Speifen werden ebenso sauber zubereitet, wie appetitlich servirt; nicht das kleinste Anzeichen, weder eine belobende „Zuathirung“ der Farbe, noch ein unangenehmer Geruch deutet darauf hin, daß das Fleisch von dem wackeren Bierhauer stammt, ein Umstand, der immerhin dazu beitragen mag, die Ehen von dem Gemüß zu befreien. Auch muß man schon eine recht feine Zunge besitzen, um die „Abstammung“ herauszuschmecken. Es gibt Filet, Saucerbaten, Gultnäs mit Paprika, Leber und deutsches „Breststeak“ mit dem selbstverständlichen Zubehör von Kartoffeln Alles zu den winzigen Preisen von 25, beziehungsweise 20 Pfennigen. Auch verschiedene Sorten von Wärsen, theils ganz aus Pferde-, theils aus Pferde- und Schweinefleisch „temponirt“, sind in dem einen der beiden Lokale erhältlich. Die Anstalten sind seit ihrer Eröffnung gut besucht, und die Gäste — anständige Handwerker und Arbeiter neben denen auch Personen aus den wohlhabenden Ständen nicht fehlen, die einmal der „Wissenschaft halber“ hineinsehen — lassen es sich trefflich munden. Besonders die Leber wurde sehr gerühmt. „Sie schmeckt besser als Gänseleber“, versicherte ein enthusiastischer Gast, der schon bei der zweiten Portion saß. Daß man auch außerhalb des eigentlichen Publikums dieser Anstalten deren Werth richtig begriffen hat, geht aus der Thatsache hervor, daß auch zahlreiche Portionen „über die Straße“ verkauft werden. Alles in Allem genossen haben wir es hier mit Uebernennungen zu thun, denen man ihre Existenzberechtigung nicht abprechen kann. Die schwere Noth der Zeit hat sie geschaffen. Ihren Zweck, den unbesittelten Klassen der Bevölkerung, die sich in der jüngsten Zeit den Fleischgenuß wegen der unerschwinglichen Preise mehr und mehr verlagern müssen, eine gesunde und billige Fleischnahrung zu verschaffen, erfüllen die Koschfleisch-Speiseanstalten vollkommen. Daß nur ganz unverdächtige Thiere geschlachtet werden und kein gesundheitswidriges Fleisch in den Handel kommt, dafür bürgt die bekannte Strenge der Berliner Sanitätspolizei.

Die Exportfähigkeit siebenbürgischer Weine.

Die auch in Ungarn bestens bekannte Weinfirma J. B. Teufsch in Schäßburg hat seinerzeit eine Kollektion ihrer Weine eine lange Reise machen lassen, um deren Haltbarkeit zu erproben. Die Weine verließen Schäßburg in starken Holzfüßen gepackt in Strohhüllen am 17. November 1887, begannen die Seereise am 13. Dezember 1887 in Triest, hatten also auf dem Wege bis Triest zunächst eine Landreise mit Schnee und Frost zu überstehen. In Calcutta sind die Weine verblieben bis 8. April 1890, damals eingeschifft, trafen sie am 21. Mai 1890 in Triest ein. Vchufs-Verhandlungen wurden sie nach Fiume überschifft, wo sie am 4. Juni einlangten. Im dortigen Lagerhaus verblieben sie bis zur Beendigung der sehr langwierigen Verhandlungen und konnten endlich vom Eingangszoll befreit am 9. August 1890 nach Schäßburg aufgegeben werden, welches sie am 19. August 1890 erreichten. Die Weine sind also 2 Jahre 9 Monate auf der Reise gewesen, haben Hitze und Kälte ertragen müssen, sind zumeist nur wenig im Aussehen verändert (etwas getrübt), im Geschmack nicht im geringsten benachtheiligt worden; ja man könnte fast sagen, daß sie verfeinerten, glatteren Geschmack haben, als die hier verbliebenen Weine. Die Speifen sind natürlich sehr hoch geworden, indessen läßt das erfreuliche Resultat dieses Versuches, womit die Exportfähigkeit des siebenbürgischen Weines auch in die Tropen erwiesen erscheint, die Ausgabern vergehen. Es ist damit ein erweiterter Beweis geliefert, daß die Weine unseres Heimatlandes von Natur aus so glücklich zusammengelegt sind, daß es künstlicher Veranfaltungen, langwieriger kostspieliger Vorbereitungen durchaus nicht bedarf, um sie exportfähig selbst in entfernter Welttheile zu machen. Einige dieser „gereisten“ Flaschen hat J. B. Teufsch für die Weinfestspiele, welche die Schäßburger Karpathenvereinssektion bei ihrem Gartenfeste eröffnet, nach Hermannstadt gesendet.

* Unsere hochgeschätzten Leser in der Provinz machen wir auf das Hotel **Erzhjerg Stephan** in Budapest aufmerksam. Dieses musterhaft geleitete Hotel wird von den Reisenden mit besonderer Vorliebe aufgesucht, denn solide Preise, minutiöseste Reinlichkeit, rasche Bedienung, als auch eine exquisit gute Küche sind die Eigenschaften, mit welchen der Hotelier Herr G u n d e l, der zugleich auch der Präsident der k. u. k. Hotelier- und Gastwirth-Genossenschaft ist, seine werthen Gäste zu erobern versteht.

* Schönes und dauerhaftes Glasgeschirr spielt in jedem Gasthause oder Restaurant auch eine Hauptrolle; aus schönem Glase munden uns der Wein um so vorzüglicher, trinkt sich das Bier um so angenehmer, und wenn das Glasgeschirr außerdem noch gut und dauerhaft ist, hat es für den Gastwirth einen doppelten Werth. Bei der Firma **C. Stöble's Söhne** in der Königsgasse 50 sind Gläser in allen Größen und Formen jederzeit erhältlich.

Glänzende Trauung. Am 23. August um 11 Uhr Vormittags fand in der Marktkirche der Innern Stadt die Trauung des Fräuleins J a n k a, Tochter des Hoteliers zur „Königin von England“, Herrn Josef M a r c h a l, mit dem italienischen Seidenfabrikanten, Herrn Peter P a s s a v a l i aus Como statt. Die Herren Josef P a t a k i, Hofstihograp und Josef G e h l e r, Mithes der Firma Menafertly und Kuzmit's Nachfolger, fungierten als Trauzengen. Probst K o m e i s e r vollzog die kirchliche Trauung, nach welcher er an die Neuvermählten eine längere stimmungsvolle Ansprache hielt. Unter den anwesenden Hochzeitsgästen bemerkten wir die meisten unserer Hoteliers und zahlreiche Vertreter der Bürgerchaft, in erster Linie Herrn Stadtrepräsentanten Robert R e m i. Um 3 Uhr Nachmittags begab sich das junge Paar sofort in seine neue Heimat. Sieben Equipagen geleiteten die Brautleute zum Bahnhofe.

Ein fünfundsingzigjähriges Jubiläum sieht vor der Thür. Von Seite des Comité-Präsidenten, Herrn Roland T o m o s a, geht uns die Vertheidigung zu, daß am 2. September in den Saal-Kafalitäten der Széchenyi-Proromnade zu Ehren der 25-jährigen Dienstzeit des Herrn Johann K o p p, Kellners bei der „kleinen Pfeife“ (Kavität) ein Fest-Souper abgehalten wird, zu welchem außer den Mitgliedern noch sehr viele Honoratioren eingeladen wurden. Bei dieser seltenen Feier wird der hochangehene Advokat, Herr Dr. Alexander H a n e r, die Festrede halten. Der Beginn der Feier ist — wie sich von selbst versteht — auf 1/2 12 Uhr Nachts anberaumt, und findet zunächst die Ueberreichung der Ehrenspenden an den Geehrten, Herrn Johann K o p p statt, während gleich nach derselben das grand Souper beginnt und hierauf eine gemüthliche Tanzunterhaltung eröffnet wird, bei welcher die Kapelle des Wilnos die Musik besorgt.

Hotels „Casino“ in Esseg. Die Renovirungsarbeiten dieses Hotels, schreibt man uns von dorthier, schreiten rüstig vorwärts, der Speisefloß ist bereits schon für und fertig gestellt und erscheint durch die geschmackvolle Tapetirung und elegante Einrichtung höchst gefällig. In der Gassenfront wurden zwei große Fenster ausgebaut. Die Passagier-Zimmer im ersten Stockwerke sind theilweise tapetirt und repräsentiren sich überaus elegant und geschmackvoll. Die Kaffeehaus-Kafalitäten, welche auch mit einer ganz neuen, modernen Einrichtung versehen und gleichfalls tapetirt werden, dürften in den ersten Tagen des Monats September ihrer Vollendung entgegengehen, weil die Re-

novierung große Dimensionen angenommen hat. Alles in Allem, wird sich das Hotel „Casino“ nach beendeter Reconstruction jedem großstädtischen Hotel würdig an die Seite stellen können und für Eszegg eine Sebenswürdigkeit bilden.

Das Hotel Kioskbad (Tarpatak szálloda) sammt Nebengebäuden und Inventar wird auf drei, eventuell sechs Jahre im Offertwege verpachtet. Dasselbe liegt in der hohen Látta im Kioskbadthale und ist den Anforderungen der Zeit entsprechend eingerichtet. Pachtlustige haben ihre mit zehn Prozent Neuzug versehenen schriftlichen Offerte bis 10. September an den Präses der Watsbesitzer-Gesellschaft, Herrn Eduard Hensch, in Georgenberg zu richten, bei welchem auch die näheren Bedingungen zu erfahren sind.

Ein Muster-Hotelier. Das Herr Johann Hainzmann, der Pächter des Hotel „Sabaria“, wahrhaft das Vorbild des Hoteliers ist, wie derselbe sein soll, hat er schon zu unzähligen Malen bewiesen. Ein bezeichnender Zug hiesiger wird uns in Nachfolgendem mitgeteilt: Bekanntlich war vor Kurzem Erzherzog Friedrich in Steinamanger und nahm im Hotel „Sabaria“ Absteigequartier für sich und seine ganze Begleitung. Anderen Morgens wurde die Zimmerrechnung verlangt und sah der erzherzogliche Kammerdiener zu seiner größten Ueberraschung, daß für den Erzherzog, den Kammerdiener und die andere Begleitung nebst Dienerschaft Alles in Allem nur 7 fl., sage sieben Gulden angerechnet wurden. Der Kammerdiener meinte, dies sei ein Verbum und zeigte die Rechnung dem Erzherzog, der Befehl gab, den Hotelier hierüber nochmal zu befragen, was auch alsbald geschah. „Sieben Gulden für Se. I. Hoheit ebenso wie für jeden Anderen!“ war die mit puritanischer Einfachheit gegebene Antwort Hainzmann's. — Ob wohl in anderen Städten eine solche seltene Gelegenheit nicht besser ausgenutzt worden wäre und sich zu der Zahl 7 nicht noch eine unschuldige 0 angehängt hätte?

Herr Josef Landbauer, Schiffs-Overkellner, ein langjähriges Mitglied des Budapesteller Kellner-Vereins, ist am 18. August nach längerem Leiden gestorben und wurde dessen Leichnam am 20. August aus dem Spital der Barnabergigen Brüder in Wien nach dem Friedhofe im Deutschen Thale zur ewigen Ruhe überführt.

Ein neues Hotel. Herr Hotelier A. Dreschner aus Miskolcz hat das „Hotel Europa“ in Kaschau gepachtet und wird dasselbe wieder seinem Berufe zuwenden, indem er dasselbe den modernsten Ansprüchen entsprechend umzugestalten und einzurichten gedenkt.

Aus dem Badoerle Pöstyén, dieser Perle unter den ungarischen Bädern, wird uns mitgeteilt, daß am 15. August d. J. die Nachkälten begannen hat, und man jetzt mit viel weniger materiellen Opfern Heilung von qualvollen Leiden finden kann, indem in diesem von den Ärzten mit vollem Recht gepriesenen Bade eine nicht unbedeutende Preisreduzierung sich fühlbar macht. Auch scheinen die Witterungsverhältnisse gegenwärtig sich viel günstiger zu gestalten, indem zu Anfang der Saison im Mai die Kranken durch das laute regnerische Wetter litten und später im Juli wieder die enorme Hitze gleichfalls die Badegäste belästigte. Nach langjähriger Erfahrung sind der August und September in Pöstyén zur Baderheilung beinahe die günstigsten Monate. Wer Pöstyén in früheren Jahren gesehen, der würde es seit dem Frühjahr 1890 fast nicht mehr erkennen. Dieses Bad, das einen Weltkur genießt, befand sich zufolge der Miswirthschaft der früheren Pächter in einem primitiven, ja geradezu jämmerlichen Zustande. Seitdem aber das Pöstyéner Bad durch den Besitzer Grafen Franz Erdödy an den Generalpächter Herrn Alexander Winter in Pacht gegeben wurde, geschah schon zur Hebung des Bades im ersten Jahre mehr, als seit langen Jahrzehnten unter seinen Vorgängern.

Die Grazer Landes-Ausstellung darf im großen Ganzen als ein gelungenes Werk patriotischen Gemeinfinns und industriellen Fortschritts bezeichnet werden. Für unsere Herren Gastwirthe wollen wir sofort das Bemerkenswerthe hervorheben. Inoposant ist in erster Linie die Exposition der Firma Wittber Kleinschlegel. Es ist hier nicht die Gelegenheit, die zahlreichen Weinspezialitäten der ausgedehnten Wein-Culturen dieser Firma zu besprechen und

es soll nur ihr großes national-ökonomisches Verdienst constatirt werden, daß sie schon vor 35 Jahren die Initiative ergriff, aus der feinsten Rebe einen Champagne zu erzeugen, der von der Jury der Pariser Weltausstellung 1857 als ein dem französischen Champagner vollkommen ebenbürtiges Product bezeichnet wurde, ein Urtheil, das sich auf der Pariser-Weltausstellung 1878 durch Anerkennung einer entsprechenden Auszeichnung wiederholte. Das gilt insbesondere von den Marken „Brüder Kleinschlegel blanc und rosé“, „Almrausch“, „Styria's Blume“, „Perle Kleinschlegel“ u. A., die sich den Ruf von Spezialitäten auf dem Weltmarkt erworben haben. — Mannigfaches Interesse für Gastwirthe bietet außerdem auch die Kollektion von Otto Christmann in Leipzig. Diese älteste Leipziger Wasch-, Wring- und Mangelmaschinenfabrik hat hier ihre bewährte Universal-Waschmaschine „Lippa“ ausgestellt, deren Vorzug nebst der enormen Reichheit und Einfachheit der Manipulation darin besteht, daß die Wäsche außerordentlich gesund wird. Ebenso finden wir hier die Wringmaschinen dieser Firma, mit Spiralfedern und Gummilwalzen. Höchst empfehlenswerth besonders für Restaurants ist die patentirte Wäsche-Mangel „Lippa“, deren Eigenartigkeit es ist, daß der enorme große Druck durch eine starke Feder streng gleichmäßig, elastisch und regulirbar ist. Diese Mangel bildet einen Schmuck für jedes Restaurant und kann überall leicht aufgestellt werden.

Herzliche Bückchichtsflosigkeit. An der Reize des neunzehnten Jahrhunderts, welches sich gerne das Jahrhundert der Humanität zu nennen beliebt, wird dieselbe oft noch in sehr kuriose Weise geübt. Aus Werscheg wird uns diesbezüglich geschrieben: In voriger Woche ereignete es sich, daß im „Hotel Alexandrovics“ ein dort anwesender Gast, Namens Schnabl, plötzlich unter Symptomen eines Schlaganfalles ohnmächtig zusammenbrach. Der Hotelier sandte sofort Bedienstete aus, um je rascher einen Arzt herbeizuholen und fand einer derselben den Dr. Joaovics, den er auch ersuchte, rasch mit ihm zu kommen, da ein Kranker seiner Hilfe bedarf. Allein der menschenfreundliche Arzt lehnte es ab, mitzugehen, sondern beordnete den Diener, den Kranken nur in seine Wohnung zu transportieren, da er, der Herr Arzt, in sein Gasthaus ordinieren gehe. Unter großen Schwierigkeiten wurde Schnabl in seine Wohnung gebracht, wo sich auch bald andere Aerzte einfanden, die jedoch leider nur mehr zu den letzten Athenzügen des Kranken kamen. Die ärztliche Hilfe, welche im Gasthaus ein Menschenleben vielleicht noch hätte retten können, kam in der Wohnung bereits zu spät. Der Vorfall hat in Werscheg in allen Kreisen der Bevölkerung tiefe Indignation gegen den Doktor Joaovics hervorgerufen und wurde von demselben sowohl bei der Polizei, als auch beim städtischen Pölyitus die Anzeige erstattet.

Die Einführung von Biermarken wurde von Seite der Dreher'schen Brauerei in Wien auf dem Sängerfestplatz veranstaltet und hat dieselbe sich als ein überaus glücklicher Gedanke erwiesen. Jede Uebervertheilung ist dabei ausgeschlossen, jede Belästigung hört auf, der Verkehr zwischen Kellner und Gast wird ein geregelter. Aber diese Einführung verhindert es auch, daß einzelne „Kellner“, wie dies im großen Kummel oft vorkommt, zusammengeschüttelt und als „frisches Krügerl“ dem Publikum aufgetischt werden. Derjenige, der sich einer solchen Manipulation befleißigen würde, hätte nämlich keinen Augen davon, denn er bekommt ja doch nur eine Marke und kein Geld für das Bier. Die Biermarken hatten nicht nur für den Tag, an dem sie gelöst wurden, sondern für die ganze Dauer des Festes und in allen Schafoocalen auf dem Festplatz Gültigkeit.

Der Lagerwein ist steuerfrei. Der im Volksmunde als „Alegel“ bekannte Saft des Weines ist, wie ein Rundschreiben des Finanzministers an sämtliche Handelskammern mittelst, nicht zu befeuern. Der Vorgang, wie die befeuernde Finanzbehörde diesen Wein zu behandeln hat, wird durch den Finanzminister genau bezeichnet. Die Befreiung von der Steuer kommt demselben Wein nur einmal zu, und zwar wenn derselbe noch nicht einmal abgezogen ist. Da wird bei dem weißen Weine zu Gunsten

des Eigentümers 10%, vom rothen Wein 6%, als Lager von dem Faße in Abzug gebracht. Sobald der Wein aber einmal abgezogen ist, entfällt diese Begünstigung. Vor der Weinfeste wollten wir die Weinproduzenten auf diese Verordnung des Finanzministers besonders aufmerksam machen, da dieselben sonst bei dem neuen Schafoweinsteuer-Gesetz ganz bedeutende Verkürzungen erleiden würden.

Nicht weniger als 1800 Sektoliter Bier sind in der Zeit vom 16. bis zum 20. August bei der Feier zum Sängerfeste in Wien vertilgt worden, eine Quantität, welche der entsprechenden Summe von 360.000 Krügel gleichkommt. Wenn man den Preis des halben Liter mit 12 kr. annimmt, betrug demnach der Umsatz der Wirthe an diesen vier Tagen 43.200 Gulden.

Die Pölyloxera in der Champagne. Die Weinbergbesitzer der Champagne sind in großer Aufregung, weil in einem Weinberge bei Donnans im Departement der Aisne Spuren der Pölyloxera entdeckt wurden. Der Weinhandel der Champagne bedeutet jährlich Hunderte von Millionen, und wenn sich die Krankheit dort ausbreiten sollte, so würde die reichste Provinz Frankreichs mit dem Ruine bedroht. Es sind zwar die umfassendsten Maßregeln getroffen worden, um der Ansteckung Einhalt zu thun. Ganze Tonnen von Kohlen-Sulphat wurden in die bedrohten Orte bereits abgefenet.

Dankfagung.

Allen Denjenigen, welche anlässlich des Hinscheidens meines geliebten und unvergesslichen Vaters, des Herrn

Heinrich Lumpe

Restaurateurs,

durch ihre Theilnahme und persönlichen Erscheinen an Leichenbegängnisse mir Trost spendeten und meinen Schmerz erleichterten, erstatte ich auf diesem Wege meinen herzlichsten Dank.

Zusammenfasse danke ich den Herren: Keutter, Petanovics, Kufoveg, Albert, Kippert, Kern, Brückner, Weiß, Bannan, Fris H., Fris J., Rätzky, Blasta F., Blasta J., Vamab, Leyfman, Grabwohl, Simz, Scharner, Müller, Kobenzbacher, Friviger, Dangel, Somerceder, Simpel, die durch ihre Anwesenheit beim Leichenbegängnisse meines theuren Vaters mir in meiner ungemainen großen Betrübniß eine meinem Seelenzustande wohlthunende Erleichterung verschafften.

Budapest, 21. August 1890.

Witwe Heinrich Lumpe
geb. Körber.

Dankfagung.

Nachdem wir in unserer tiefen Betrübniß außer Stande sind, für die so vielen Beweise ungemein liebevoller Theilnahme anlässlich des Hinscheidens unseres einzigen Sohnes

Heinrich

Schülers der Oberrealschule

Jedem speziell unsern Dank auszusprechen, geben wir durch dieses Gastwirthes-Dachblatt allen beim Leichenbegängnisse anwesenden Herren Restaurateurs, Gastwirthen, Kaffeefeldern, desgleichen den Herren Ledren und Wittschilker unsern Sohnes den herzlichsten und innigstgefühlten Dank fund.

Heinrich und Klara Fröh.

Budapest, 26. August 1890.

Gundel János István főherczeg szállodája.

Gyönyörű fekvése a város közepén, kilátás a lánchídra, a budai hegyekre és a királyi Várpalotára.
Éttermek földszinten árnyékos udvarral és az első emeleten.
Kényelmmel berendezett fürdő a házban. Pension (teljes ellátás) személyenként 4 forinttól feljebb.
Szigorú lisztaság, postós és előzékeny szolgálát, kitűnő magyar és francia konyha, hamisítatlan legjobb italcak.

Jutányos árak.

Műkise Preise.

Joh. Gundel's Hotel Erzherzog Stephan.

Brachttvolle Lage, in Mitte der Stadt, Aussicht auf die Kettenbrücke, Königsburg und Ciner Gebirge. — Speisefäle mit schattigem Hofe im Parterre und ersten Stock.
Bequem eingerichtete Badezimmer im Hause. Pension von fl. 4 aufwärts.
Strenge Reinlichkeit, zuvorkommende, pünktliche Bedienung, vorzügliche ungarische und französische Küche, unversälichte ausgezeichnete Getränke.

STÖLZLE C. FIAI

RAKTÁR:

BUDAPEST, VI. ker., király-utoza 50.

ÜVEGGYÁRI RAKTÁRAK:

BÉCS, (Központ), Wieden, Freihaus 2. III. Hof PRÁGA, Wenzelsplatz Nr. 47 neu.
BÉCS, Rudolfsheim, Schönbrunnerstrasse 26. BUDAPEST, VI. kerület, király-utoza 50.

Ajánljuk kitűnő gyártmányokat, különösen fehér kristályüveget asztalkészletekhez sajtolt és öntött üveget, színes, metszett, homályos, zöld és barna üveget. Elismert jöminőségű cseh és belgial üvegtáblákat minden nagyságban és minőségben; üvegtábla at minden szinben. — Különlegesség: Üveg d'nyek öntve és metszve, vendéglők, kávéházak és a háztartás részére. — Továbbá conserv- és befőttes-üvegek legmenyesebb záró és szagtalan üvegfedéllel; nem érozfedéllel, mely oxidál s lerakódásaiiban egészségtelenes részeket tartalmaz.

A mi üvegfedéllel ellátott conservüvegeink tartalmukat egyenlő jóságban conserváljuk, töltjük az olajozás akar nedves, akár száraz helységben. Érezfedéleknél olcsóbb árak. Kivántra minták és használtatású ingyek és bórmentes. — Vláchtiv és legdrágább gyár sima és czegegell ellátott szoda-üvegek részére.

Világítási czikkek petroleum, olaj, légszesz és villany részére.

A vasuti és gőzhajó vállalatok legregibb szállitói.

Üvegdézset, vésöműhelyek, festészet, homokfuvó, öntött és sajtolt üvegek.

Minták és árjegyzékek szolgálatra állanak.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

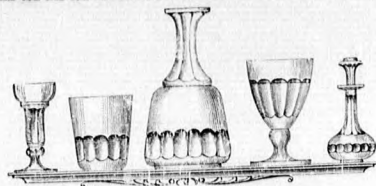
Vorräthig in den meisten Spezereiwaaren-Handlungen Budapests und der Provinz

Grösste Fabrik Ungarns.

Fabrik: Budapest, VIII., Szentkirályi-utca (Herbstgasse) 8.

Goldene und silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.



J. Schreiber & Neffen

Glasfabrikanten

Budapest, Alte Postgasse 10

(Mezzanin).

Grosse Auswahl in Glasgeschirr

für

Hôtels, Restaurants und Kaffeehäuser
zu Fabrikspreisen.



HÜTTL TÓDOR



cs. és kir. udvari szállító.

Magyarország legnagyobb porcellán-raktára.

Különlegesség:

Vendéglők és kávéházak, szállodák, cukrászdák, stb. berendezése,

ellismert kitünő edényekkel, úgy fehér valamint színes festményekkel.

Inozialók, monogrammok

ugyszinte mindennemű **feliratok** kívánatra a legolesőbb gyári áron elkészítetnek.



CARL HOFFMANN

Budapester Leichenbestattung

IV. Bezirk, Leopoldgasse Nr. 6.

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

Lager von
HOLZ-, METALLSÄRGEN
und
Grab-Kränzen.
Ueberführung von Leichen in
hermetisch verschlossenen
DOPPEL-METALLSÄRGEN
nach jeder Richtung des In- und
Auslandes.

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

Magyar Csárda

auf dem Ausstellungsplatze, im Wiener Prater
im Hofe der Rotunde.

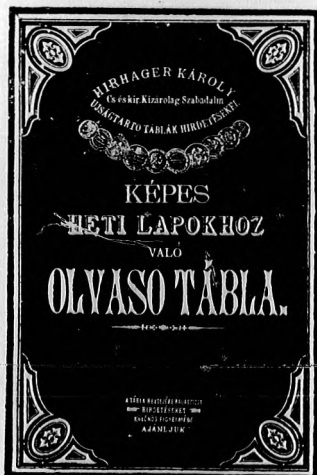
Die ergebenst Gefertigten beehren sich, die hochverehrten, die Wiener landwirthschaftliche Ausstellung besuchenden fremden Herren Gäste aus Ungarn auf ihr echt nationales Etablissement

die ungarische Csárda

aufmerksam zu machen. Die Gefertigten werden es sich zur angenehmen Aufgabe machen, die Herren ungarischen Gäste mit gut zubereiteten, **echt nationalen Speisen**, vorzüglich **ungarischen Weinen** und Dreher'schem Bier zu bedienen.

Zahlreichem gütigen Zuspruche mit voller Zuversicht entgegengehend, zeichnen hochachtungsvoll

Vlássits Ignác und Leslhummer Lajos
Restaurateure.



A t. kávéházak stb. részére már 13 év óta szállított szabadalmazott képes hetilapokhoz való újságtartó-táblák a legjobb anyagból mint eddig és díszesen elkészítve folyton kaphatók zsinorral darabja 50 kr., biztonsági zárral 1 frt.

Hirhäger Károly

magy. tud. akadémiai könyvkötőnél

Budapest, V. nádor-utca 32.

Die in den g. Kaffeehäusern bereits seit 13 Jahren verwendeten privilegierten **Zeitungsmappen für illustrierte Wochenblätter** sind aus bestem Material wie bisher und prachtvoll ausgestattet stets pr. Stück mit Schnur um 50. kr., mit Sicherheitschloss um 1 fl. zu haben

Regedeer Sauerwasser

bestes, erfrischendes und wohlschmeckendes Getränk
auch mit **Wein und Fruchtsäften**
ärztlich anerkanntes und unzweifelhaft erprobtes Mittel gegen **Magenleiden** und **Verdauungsstörungen**, verhindert auch den **Blutandrang** in den Kopf.

Dasselbe soll in keinem Kaffee- und Gasthause fehlen.

Stets frische Füllung.

Nur erhältlich bei

Jakob Reich,

Cafétier im Kiosk auf der Elisabeth-Promenade.