

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 Kasse der Genossenschaft der Hoteliers,
Gastwirthe und Wirthe
befindet sich IV. Bezirk, Strickergasse Nr. 1.

A budapesti pinczér-egylet helyisége
IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.

Pénztárnok CZEPKA L. Casstev.

Der Budapester Kellner-Verein hat seine Lokalitäten:
IV. Bezirk, Greneradergasse Nr. 8.

Az elhelyezést a budapesti pinczér-egylet részéről
eszközl Cserevny Wenzel

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt
Wenzel Cserevny
IV. Bezirk, Gutgasse Nr. 11.

A vendéglősök mai helyzete.

Rosz idöket élünk.

A napokban lapozgattam egyes szaklapjainkat, mindenütt és mindenhol csak panaszt olvas az ember a mai tarthatatlan helyzet ellen; mit az új törvény iparos társainknak okozott. Vissza merengek a múltba, midőn annyi hiábavaló cikket bocsájtottam a nyilvánosság elé, melyben előre jósoltam a mai tarthatatlan helyzetet. Hiábavaló volt minden! mert annyi könnyelműséggel párosult nem törődéssel sehol a világon egy ipárnál sem talál az ember, mint épen a mi iparágunknál. Ki törődik nálunk egymással? itt a fővárosban még hagyján, itt végre megvan, hogy úgy mondjam, a kénszertársulat, de a vidék! Legyünk őszinték, a vidéken iparágunknál a verseny annyira fajult, hogy nem mint bajtársak, hanem mint valódi ellenfelek állanak egymással szemben, és szinte örül az egyiknek a lelke, ha a másik föltöltésért üzletelő vagy üzletelőben valami baj érte. Többszörös szentamúja voltam, hol egyik üzletlétárs a másikat hozta a rendőrséggel a záróra miatt, a másikat a pénzügyőrséggel kellemlenségbe és így tovább, és örült a lelke némelyiknek, ha társának fabiesággal kellemlenségét okozhatott. Hasábokat lehetne erről és efélékről írni. De minek írni, és kiknek írni, ki olvassa nálunk a mi szaklapjainkat? ... Lehet szaklapunkba bármily üdvös és érdekeltező cikkek, a lap el sem lesz olvasva, csak félre téve, de nem is téve, hanem el lesz dobva.

Pedig egy jól megszerkesztett szaklap főhivatása, hogy mindnyájunk között a szellemi és üzleti dolgokban az összekötő kapocs legyen, melyben elmondhatnánk üzleti tapasztalatainkat, örömeinket, bánatunkat, és egymást közelébb hozza. Ha végig tekintek más iparágak szaklapjain, hogy azok mily érdeklődésnek örvendenek, az illetők szakértésének, szinte elszorul a lelkem, hogy ez, sajnos, nálunk nem így van. Pedig uraim, a sajtó a legnagyobb hatalom, ez rombol és egyuttal épít és teremt is. Ha szakértésünk csak féllányi figyelmet fordítanak szaklapunknak, mint a mennyit nem; akkor iparágunknál az országos szövetség már rég létrejött volna, és biztosítok mindenkit, hogy szakértésünk nem küzdenének annyit a mai sajnál helyzettel, és nem lennének kivéve annyi viziontalagságnak és bajnak, mint a mostani helyzetben.

Hisz egyes helyeken ma már nincs is vendéglős, csakis mint itézés tengődik egyes lelkekkel bérlekégyelméből, hol nem is biztos, hogy mikor vonja meg szájától a betevő falatot, és tönkre teszi őt és családját is. Vagy más vidéken, hol a városok hűzzák a hasznót a regálé-megváltásból, a vendéglősök meg sorra buknak, és minden egyes szárszabó vagy hentes, kinek esimes felesége, vagy lánya van, nyit magának korcsmát.

Ezen országos baj ellen így hiába panaszkozunk, ennek más orvossága nincs, mint az Országos szövözetkezé létesítése, csakis az képes ügyintéket jobbra vinni, hol mindnyájan egyvált és egy mindnyájáért száll síkra, és hol majd akkor panaszainkat kénytelen lesznek meghallgatni azok, kik segíteni képesek és segíteniük kell a mostani helyzetünkön.

Tárai Sándor.

Unsere Restaurationen u. Gasthäuser

spielen in der That eine immer bemerkenswerthe Rolle im modernen gesellschaftlichen Leben und in denselben sind es die Kellner, von welchen unser temporäres Wohl und Wehe abhängt und die namentlich für die stets zunehmende Anzahl von Junggefallen ein Element bilden, dessen gute oder üble Laune weit mehr Einfluß auf körperliches und seelisches Wohgehen derselben hat und daher auch einen würdigeren Gegenstand für die Beobachtung bildet, als selbst das Wetter.

Der Beruf der Kellner ist ein Beruf, wie

jeder andere und in unserer demokratischen Zeit wird die Anzahl Derjenigen immer geringer, die einen Menschen deshalb weniger achten, weil er mit der Serviette unter dem Arme andere Menschen „bedient“ und in redlicher und keineswegs leichter Arbeit den Lebensunterhalt für sich und die Seinen erwirbt. Als ob wir nicht eigentlich Alle dienen müßten, Einzelnen oder der Gemeinschaft, und als ob Derjenige, welcher, frei von jeder Fesseln, bloß von sich selbst abhängt, nicht ein werth- und nutzloses Glied der Gemeinschaft bildete. Wie jeder Beruf, hat auch der des Kellners seine Geschäftspraktiken, seine Eigenthümlichkeiten, seine physischen und moralischen Gebrechen, die zuweilen heftiger, zuweilen aber auch ärgerlicher Natur sind. Es gibt zahlreiche Kellner, die besser und zuweilen auch gebildeter sind, als mancher Gast, der eine Erhöhung seines Ansehens damit zu erzielen hofft, wenn er sie möglichst barisch anschnauzt, ohne zu bedenken, daß sich wahre Bildung stets zu allererst in einem höflichen Betragen gegen seine Umgebung äußert und daß man an dem Grade der Leutlichkeit eines Menschen mit Sicherheit auf den seiner Vornehmheit schließen kann.

Doch würde man unsere Kellner schlecht kennen, wenn man meinen sollte, sie seien wehrlos den Launen unwirlicher Gäste preisgegeben, die ihr Mißthun an ihnen fühlen zu können glauben. Vom kleinften Weinjungen bis zum eleganten Aufwärter haben sie alle im richtigen Augenblicke das richtige Wort auf der Zunge. Eine mehr oder minder treffende Ironie, ohne direct unhöflich zu sein, ist ihre Waffe, die ihre Wirkung niemals verfehlt.

Wie der Baum nach seiner Früchten beurtheilt wird, so beurtheilt der Kellner seinen Gast nach dem Trinkgeld, das er von ihm erhält oder zu erhalten hofft. Es ist schon viel über die Trinkgeld-Frage gesprochen und geschrieben worden, und selbst berühmte Gelehrte, wie Professor Fehring und Andere, haben es nicht verschmäht, die rechtliche und ökonomische Seite dieser Frage zu behandeln. Es mag aus mehr als einem Grunde, namentlich aber im Interesse der Menschenwürde der dem Kellnerstande Angehörigen selbst erwünscht sein, daß das Trinkgeld abgeklärt werde, unter den heutigen Verhältnissen aber, wo der Kellner auf das selbe beinahe als ausschließliche Erwerbsquelle angewiesen ist, begehrt der Gast thätiglich ein Unrecht, wenn er diesen kleinen Aufschlag zu dem Preise des Genossenen nicht entrichtet und an den dem Kellner gebührenden paar Kreuzern zu sparen anfangen will. In dieser Beziehung gibt es Gäste, die der Schrecken der Gastwirthschaften sind und deren Equivalemt bei den Kellnern so bekannt ist, wie ein Steckbrief bei den Polizeibeamten. Es wird sich wohl verlohnen, einige Typen derselben zu zeichnen.

Da ist z. B. eine Familie, die nicht weniger als mit fünf oder sechs Mitgliedern in ein Restaurant einfällt; die Kellner heißen sie deshalb die Heuschreckenfamilie; dieselben okkupiren einen ganzen Tisch und doppelt so viele Stühle, als sie Personen sind, um theils sich selbst, theils aber ihre Effekten darauf zu placiren; dann bestellen zwei von ihnen je ein Glas Bier und so amüset sich die wackere Gesellschaft mehrere Stunden lang bei den Klängen der Musik, nimmt Andern die Plätze weg und entfernt sich dann, nachdem sie ein ganz exorbitantes Quantum von Zündhölzchen und Zahntuchern konsumirt hat, mit Zurücklassung eines Trinkgeldes von — zwei Kreuzern. Außerdem besitzen einzelne Familien dieser Art noch die lebenswürdige Gewohnheit, zu ihrem gemeinschaftlichen Glase Bier ein Duzend Bröden oder Salzknäuel zu verschren und gewöhnlich nur den fünften oder sechsten Theil davon anzufagen. Eine solche Gruppe von Brodgereu sucht längere Zeit hindurch allabendlich eine Gastwirthschaft in der inneren Stadt auf, zur Verzeufung des Wirthes und der Kellner und war trotz der durchsichtigsten Anspielungen nicht fortzubringen, bis endlich der Wirth den guten Einfall hatte, auf den Grund des betreffenden Brodforbes einen Zettel zu legen, der in fetten Lettern die Aufschrift trug: „Hier

waren zehn Brode drin“. Das wirkte und die lebenswürdigen Gäste kamen nicht wieder.

Man beklagt sich hie und da über das „Schmüren“ der Zahlkellner und wo es in der That vorkommt, nicht mit Unrecht. Der Betrug bleibt immer eine häßliche Sache, selbst wenn er in so kleinem Maßstabe geübt wird und wenn er auch in diesem Falle zuweilen eine Art Entschuldigung darin findet, daß namentlich in Sommerwirthschaften manche Gäste ganz einfach mit der Fede durchbrennen, so daß der Zahlkellner sich für diesen ihm zugefügten Schaden dadurch zu regreßiren sucht, daß er durch das „Schmüren“ die anständigen Gäste für die unständigen zahlen läßt. Das soll aber nicht sein und geschieht auch in anständigen Wirthschaften, wo der Prinzipal selbst nach dem Rechte sieht, nicht. Dafür, daß das Personal nicht die gehörige Aufsicht führt, um Durchbrennern ihre Manipulationen unmöglich zu machen, das Publikum verantwortlich zu machen, geht nicht an.

In neuester Zeit haben die Kellner in gewissen größeren Restaurants eine neue Methode eingeführt, ihre Gäste gleich von vornherein zu klassifiziren. Sie haben das Lokal durch mathematische, das heißt bloß gedachte Linien in verschiedene Sektionen eingetheilt. Da gibt es z. B. ein Aristokratenviertel, ein Zigeunerviortel und ein Zonenviertel. Die Bedeutung der beiden erstgenannten liegt auf der Hand; in das Zigeunerviortel werden die sogenannten laufenden Gäste placirt und in das Zonenviertel die „kleinen Götzen“ und sonstigen Gäste beiseitegestoßen. Für den Kellner ist es geradezu anmaßend mitanzusehen, mit welcher Kunst die Kellner ihre Gäste an den ihnen gebührenden Platz zu manöviriren wissen; mag auch das halbe Lokal leer sein, von überall tönt ihnen das schreckliche „Beisteh!“ entgegen, bis sie sich endlich, wie scheugemachtes Wild dort niederlassen, wo man sie in Ruhe läßt, und sei es auch im Zonen- oder Zigeunerviortel.

Wohl gibt es auch hie und da hartnäckige Gäste, die sich an das Beistehen nicht fügen und trotz des Verbotes einen der angeblich besteckten Plätze okkupiren; ihr Schicksal aber ist ein schreckliches. Geraume Zeit werden sie gar nicht bedient, dann sind die ältesten „Hansel“ im Biere und die jüngsten Braten ihr Los. Wenn Du, freundlicher Wanderer, beim Verabergehen einen Kellner in den Anrichtraum hineinrufen hörst: „Ein schön' Bierbraten Zone vier!“, dann verweile einen Augenblick und schenke dem Unglücklichen, für den das bestimmt ist, einen Gedanken stiller Theilnahme. B. L.

Zászlószentelés után.

Egy lobogóval megint több, melyet büszkén lengett a humanitás szelleje, az állföldnek istentől legjobban megáldott, és legszebb délibábos rónaságában. Előre meg voltam győződve a zászlóavatás nagyszerű sikeréről, és mégis türelmetlenül vártam a tudósításokat az ünnepség lefolyásáról.

És oly türelmetlenül a mint vártam a lapokat, oly csalódva reményemben olvastam el a lelkes tudósításokat, melyek az ünnepség határozott sikerét leírták. Csak úgy sajog a lelkem a bánattól, hogy nem lehettem jelen e gyönyörű ünnepélyen, melyről azt reményltem, hogy az nemcsak a humanitás, de egyuttal a reform ünnepe is lesz. Nem szemrehányás akar ez lenni tisztelt debreczeni pinczér társaim iránt, és igen kérem, ne vegyék valahogy fölréztésnek szavaimat. En azt reményltem, hogy az a cálvínista Róma, melyben oly büszkén és kitartással képviselik a református magasztos eszméit a mi sajnáló helyzetünknek is ez lesz újjá teremtője és reformálója, hát csupán csak annyit az én csalatkozásom, de a mi nem késik, az nem mulik. Eljön még majd az idő nekünk is, hol mindnyájan át fogjuk érezni jelenlegi helyzetünk tarthatatlanságát, és hogy azt újjá kell teremtenünk. Mi vagyunk a modern rabszolgaság legsanyargotabb elemei. Velünk és jövőnkért nem törődik senki, de mi saját magunk még annyit sem törődünk magunkkal. Mi szinte úgy, mint a vadak rabszolgái megelégszenek ama csekély élelemmel mit nekik addig, míg dolgozni bírnak, vad gazdájuk dob, és ha a súlyos

munkába megtörten beleöregszik és munkaképtelen, mint vásári czikket tovább ad, úgy mi is megvagyunk elégedve magunkkal, ha ama rövid idő alatt, míg ifjuságunk tart, üzletben vagyunk, és fitymálva nézzük a jövőt, és ha egyszer a lelket és testet élő munkába beleöregedtünk, bizony rajtunk szüntűgy túladnak itt a civilizált világban, mint ott a varlak országában. Igaz, hogy azt felelik erre a nagyfejű bölcsök: „kaparj kurta, neked is lesz.“ De kérдем én is nagy bölcsen, hogy miből? Vége már azoknak a mesélv határos időknök, hol több volt a bankó, mint a kenyér. Ma egy pincér, bármily szorgalmas és takarékos legyen, többet borraival és fizetésével együtt 45 frtnál havonta nem keres. ha megfeszül is, de annak az üzletnek már nagyon is jó üzletnek kell lennie, számítsunk most ebből lakásra, mosásra, arra a borzasztó sok ruházatra, és végre a pincér is ember, szórakozni is akar egy kissé, mire marad mindebből, és ha öt évig állandó egy üzletben, egyszer kilép és egy-két hónapig hűvös, ott van a hol az a bizonyos mádi polgártárs. E példát csakis nőten kártársaimra hoztam föl. Hát azon sok nős és családós kártársaink hogy megy soruk? és ha megöregsznek és munkaképtelenek lesznek, mi lesz belőlük és családjukból? Mivel segítük őket a mai rendszer szerint létező betegségyöz egyetlek munkaképtelenség esetén? hát nagy-lelkűen, hogy nagyot mondják, megszavaznak egynek vagy kétőnek hús-hús forintot évenként, avval azután boldoguljan, a hogy tud. A többi segélykérő az lapon vagy kolduljon a családjával, ha mindjárt 25 évig is fizette a tagsági díját becsületesen.

Ma a villamoság századában élünk, minden megújult körülötünk, csak mi maradtunk hátra avult rendszerünkkel, mely így nem maradhat, és nem lehet.

Majd három éve, hogy egy betűt sem irtam egy szaklapban sem, családókkal tele tettem le írádott tollam, midőn láttam a sok hiábavaló küzdelmet, mit egyes lelkes hirdetői az új rendszer érdekében folytattunk. Most is csak sok unszólásra vettem tollam kezembe, hogy a reformok dicős eszméit újból sikra szálljak, és kérem minden egyes lelkes kártársamat, ki barátja a reform eszméinek, az tartson e lap hasábjában velem, hol egymással vetekedve, ha nem is mindjárt, de rövid idő múlva kivijuk a mindnyájunk javára való új reformeszméket.

Tárai Sándor.

A sör terjedése.

A sörre rendszeren azt fogják rá, hogy az embereket elbutítja. De semmi sem oly igaztalan, mint éppen ez a ráfogás. Egy korsó jó sör éppen annyit ér, mint egy korsó jó bor. Csakhogy a sör hatása más irányban nyilvánul. B a c h u s, a napos délvidek kedélyes istene, hódolót felzúli és vígá teszi; míg ellenben G a m b r i n u s, a komoly nyugalat királya, hódolóinak erőt és kitartást ad az erős munkához.

A harc a két nagyhatalom közt már ósrégi. A régi germánok, — a kikről Tacitus azt regéli, hogy „medvebőrön fekvének és nagyokat ivának“, — szétrombolták a rómaiak világhuralmát, akik pedig a délvidek térszéből itak lekessédsé a harczra. Hosszu időn át maradt ezután a nyugat árpaelve a kedvelt ital, és csak a kereszténység tanaival vonult az Alpesekeken át Bacchus az ő szőlőnedvével.

Ettől fogva mindakét ital egyforma népszerűségnek örvendett, és csak a legutóbbi időben tud a sör a bor rovására mindjobban elterjedni és kulturmiszájójának mindjobban megfelelni. Gambrius becses ajándéka oly erős talajt kezd már nyerni, hogy még a muszkák kedvelt italát, a wutkyt is kezd kiszorítani Bulgáriából. Egy pár hét óta ugyanis Szófia egy diszpalotáján ez a felirat olvasható: „Bayarovska pridvarna pivovarnitza“, azaz: a bajor udvari sörözde sörcsarnoka. A bolgárok tömegesen tódulnak a mindenféle felirattal ékesített csarnokba és gyakorolják magukat a sörivás művészetében. A bolgár főelemeknek mindenesetre ravasz terve, hogy a sörivással a bolgár népet az európai civilizációhoz közelebb hozza, sikerült. Mert most már a legjobb és legcélesebb wutky sem fogja többé a sört kiszorítani és ha a muszka czárnak eszébe találna jutni, hogy Kaubarst újra Bulgáriába küldje, attól kell félnie, hogy az szintén a „Bayarovska pridvarna pivovarnitza“-ba téved és ott politikai hivatásáról teljesen megfelekedezik.

Magyarország ósrégi időktől fogva Bacchus kormánypálcájára alatt nyög, mégis Bacchus Gambrius mindig megürte oldalát mellette, annyira, hogy ma-holnap Gambrius lesz az egyedül uralkodó s ebben nagy segítségére van az országzerte pusztító filloxera.

A sör rohamos terjedése, a mit tápláló erejének köszönhet, kívánatosá teszi, hogy a fogyasztók drága pénzükért jó sört kapjanak s ne holmi natron, szirup és gliczerinből álló zagyalékat, mely azán természetellenesen lehúve szolgáltatassák ki mint „fris“ sör.

„Medizinische Winke und hygienische Regeln für Biertrinker“

itt eine Vorsichtre beitet, welche mlangt von einem deutschen Arzte Namens Dr. Otto Gotthilf verfaßt, im Buchhandel erschieneu ist. Wir wollen hier nur einen kleinen Auszug aus derselben wiedergeben:

Unauhaltbar dringt das Bier auf seiner Siegestraßbahn vorwärts, Schritt für Schritt erobert es sich ein Land nach dem andern. Aber es ist dies Erobern nicht ein Wiedererobern, denn in älteren Zeiten war der Biergenuß, namentlich auf untern Kontinent,

nach verbreiteter als jetzt. Im heutigen Ungarn, Aegypten und Bracien, in Phrygien, Armenien und Syrien, in Spanien und Portugal bis an die Grenzen der gemäßigten Küste war nach den Zeugnissen des Alterthums das dort jetzt nur wenig bekannte Bier damals ein ebenso beliebtes wie allgemeines Volksgetränk. Wie tief in der Sittre der britischen Völkern der Genuß des Bieres eingewurzelt war, das beweist uns unter Anderem eine Episode aus dem Leben der heiligen Brigitte. Sie wiederholte Christi Wunderthat auf der Hochzeit zu Mana, wo er Wasser in Wein veranderte, doch so, daß sie, um den Durst der Bedürftigen zu stillen, Wasser in Bier veranderte. Nächstlich wird fests der mythische Gambrius als Schutzpatron der Brauer, als Erfinder des labenden Getränkes von allen Biertrinkern verehrt. Auch in alten Nibelungenbüchern, König von Nandern und Brabant, als Schöpfer des Biertrankens genannt, während historisch von einem Könige dieses Namens gar nichts bekannt ist, sondern nur feststeht, daß im Jahre 1401 Johann von Burgund (Jean primus, daraus wohl Gambrius entstanden), als er die Grafschaft Flandern erbe, einen Hoforden stiftete, um den Nibelunden seine Achtung für den Hopfen, den man dort zu bauen angefangen hatte und unter das Bier mischte, erkennen zu geben. Auch bei den Germanen würde man das Bier seit dem ersten Jahrhundert durch Hopfen, vorher meistens Eichenrinde. In späterer Zeit wurde das Bier wieder mehr durch den Wein verdrängt, auch aus Gegenden, welche heute als die Stammländer des Biergenusses gelten. Wir laßen nun einige der Winke und Rathschläge Dr. Gotthilf's folgen: ... Man wird gut daran thun, wenn man aus jenem Zimmer, jenem Bureau, seiner Werkstatt nicht direct ins Bierhaus geht, sondern einen größeren Umweg macht, und dabei in der frischen Luft öfters recht tief ein und aus athmet, um durch die Lungen seinen Blut mehr Sauerstoff zuzuführen und dadurch daselbst gesünder, die Nerven widerstandsfähiger zu machen. Auch schlafe man stets in einem kühlen Zimmer, in welches freie, frische Luftzufuhr ungehindert eindringen kann. Aber noch ist etwas dabei zu berücksichtigen, nämlich das Essen. Hier wissen, daß, wenn wir ein alkoholisches Getränk, z. B. Branntwein genießen, dieser im nüchternen Magen eine viel intensivere Wirkung ausübt, als im gesättigten. Ein tüchtiger Salat Branntwein, nüchtern genommen, erzeugt im Magen energische Wärme, ja sogar Brennen, läßt und betäubt gleichsam unsere Magenerven, während er nach einer kräftigen Mahlzeit nur ein angenehmes Gefühl, ein Wohlbehagen hervorruft. Dies muß uns auch ein Wint zur Biertrinken sein. Biertrinken ohne kräftiges Essen wirkt entschieden schädlich auf unsere Magenerven, ja auf unseren ganzen Organismus. Ist der Magen leer, d. h. haben die Nerven denselben nichts zu thun, nicht die Verdauungsthätigkeit zu regeln, so kommt der Alkohol in zu directe Berührung mit ihnen, übt ungehindert seine schädliche Wirkung aus, wir sagen: das Bier bekommt uns nicht. Daher sollte Niemand beim Biertrinken das Essen außer Acht lassen. Nach jeder zu großen Erregung folgt eine Erschlaffung, nach jeder Ueberreizung eine Ermattung. So verhält es sich auch bei dem übermäßigen Genuß alkoholischer Getränke, in diesem Falle des Bieres. Daher ist am folgenden Morgen, wenn wir am Abend des Guten zu viel gethan haben, unser Nervensystem erschläft, unsere Magenerven verweigert jede Verdauungsthätigkeit: wir haben auf nichts Appetit. Da hat uns denn schon der Instinkt und die Erfahrung gelehrt, nerventösende, den Appetit fördernde Mittel anzuwenden; wir genießen Öhring, laure Gurken, Kaviar mit Zitronen und dergleichen, und trinken heißen Wasser. Letzteres darf aber nicht zu kalt genossen werden, sonst schadet es mehr als es nützt. Besser ist daher im Allgemeinen, in der eigenen Nüchtheit ein Brautepulver zu nehmen mit mehr temperirten, abgekühltem Wasser. In den übermäßigen Mütandrang vom Mopie auf die übrigen, von leichtem Trostschauer durchstülpten Glieder und namentlich auf die Verdauungsthätigkeit abzulenken, welche man sich den ganzen Kopf anhaltend mit recht kaltem Wasser. Die große Müdigkeit lasse man nicht Herr über sich werden, sondern siehe stetig auf und mache in der frischen Morgenluft einen tüchtigen Spaziergang. Das Bier regt die Verdauung und Blutbildung, die Blutbewegung und damit die Ernährung der arbeitenden Organe, sowie ihre Befreiung von verbrauchten, sogenannten Ernährungsstoffen an, steigert die Leistungen der Muskeln und Nerven, des Gehirns und des Geistes und befähigt dadurch zu schweren und anstrengenden Arbeiten, zur leichteren Ertragung von Strapazen und zur besseren Ueberlebung mancher Krankheiten. Ein Mißgriff ist es daher auch, wenn die Enthaltensheitsvereine das Bier auf gleiche Stufe mit dem Branntwein stellen. Freilich dürfen wir, wie bei Allem, so auch beim Biertrinken nicht n's Extrem geraten, sondern müssen auf dem goldenen Mittelwege verweilen. Hier wollen nicht Sklaven des Biergenusses sein, sondern Herren desselben, damit uns das Bier das ist und bleibt, was es in Wahrheit sein soll: ein guter Freund und Sorgenbreher!

Das Weingrünmadchen neuer Fässer.

Das Weingrünmadchen, das heißt die Herstellung neuer Fässer in der Art, daß der eingefüllte Wein weder Geschmack noch Geruch des neuen Holzes annehme, geschieht auf mehrfache Weise. In manchen Gegenden pflegen die Bauern einige Wochen vor der Weinlese ihre neuen Fässer an einem Bache anzufüllen, mit Wasser zu füllen und dies täglich zu erneuern. Wenn dieses Verfahren auch nicht zu vermeiden ist, so ist es doch nicht geeignet, den angestrebten Zweck voll zu erreichen, da noch immer Theile in dem neuen Holze sich befinden werden, welche dem eingefüllten Weine einen unangenehmen Holzgeschmack ertheilen, indem Wein löslicher auf dieselben wirkt als Wasser. Bessere Resultate erzielt man mit der Anwendung heißen Wassers. Man brüht die neuen Fässer zweimal mit kochendem Sodawasser (2-2 Kilogramm auf 100 Liter Wasser) und etwa dreimal mit reinem, kochendem Wasser. Zwischen jedem Brühen bleiben die Fässer zwei bis drei Tage lang, mit frischem Wasser gefüllt, liegen. Sollte beim letzten Brühen das Wasser nicht klar abfließen, nicht rein in Farbe und Geruch sein, so ist das Brühen fortzusetzen. 30-40 Liter Weißwaffer für ein Hektoliterfaß sind genügend. Nach dem Einfüllen soll man das Faß bei gelichemtem Spund öfters hin und her. Der sich dabei entwickelnde Dampf muß feiner großen Expansionskraft wegen und damit nicht das Faß eventuell in Trümmer zerbrechen, ablassen werden. Hierauf stellt man das Faß nach einiger Zeit, circa einen Viertelstunde, auf die andere Kopfseite, wartet wieder eine Viertelstunde und läßt das Weißwasser ausfließen; doch muß hier darauf Bedacht genommen werden, daß es nicht erkalte, da die gelösten, Geschmack gebenden Stoffe wieder im Faße zurückbleiben würden. Das Faß wird hierauf mit kaltem Wasser ausgefüllt. Neue Fässer lassen sich zur Aufnahme von Wein auch dadurch geeignet machen, daß man das Innere derselben mit einer Substanz überzieht, die eine Decke bildet gegen die lösende Wirkung des Weines auf die Holztheile. Doch läßt sich in derartig innen imprägnirte Fässer kein neuer Wein einfüllen, da er der so notwendigen Verbindung mit der Luft durch die Poren des Holzes in Folge dieser Decke entbehren würde und nie zur Reife käme. Nur fertige Weine können in solchen Fässern aufbewahrt werden.

Ueber den literarischen Verein des Berliner Gastwirths-Gesilfen-Bundes.

Die Berliner Gastwirths-Gesilfen haben seinerzeit in richtiger Würdigung des innigen Zusammenhanges ihrer Berufsstellung mit der Poesie die Gründung eines „literarischen Vereins“ beabsichtigt und sich dadurch mit dem Pegasus auf einen guten Versfuß gestellt.

Hinweg also mit der Prosa auch aus dem Kellerleben! Kaum haben wir die wirthschaftliche Schwelle überschritten, da anapästet er auch schon auf uns los, der dienende Jünger Apolls, mit der weißen Friedens-Serviette über dem schwarzen Festschraf-Mantel und bedacht uns folgendermaßen von unten bis oben:

„Ein Sie begrüßt, Herr Doctor, mit vöthlich strahlendem Antlitze. Sehen Sie vor sich mich fleißig, Freude verläßt meinen Vit, Doch uns noch länger die Ehre nun wieder geworden; Wünschen Herr Doctor ein Bier? Bils oder bielig? Sofort!“

Wenn die Seele lange genug in tiefen und ähnlichen antiken Nüchternen geschwehrt, will natürlich der Magen auch sein Recht haben. So wird uns denn auf untern Büchlein die Speisekarte gebracht; ebenso natürlich nicht ohne folgenden Begleitvers:

„Herr Doctor wünschen? Ah — Sie ist die Karte! Gestatten Sie, daß ich auf ganz aparte Gerichte ihrer Meinung Wahrheit lenke: In Bach-Schnecken war noch was, wie ich denke! Als wunderbar wie man's nicht überall hat, Gemüthlich ist auch der frischen Summerlatte Bier? Der ob der werther Magen ist? Bistelleit auf ein geistliches Kinder-Fleis? Bistbühnen? — Nun ja ... doch wie der Koch mir's schidert, Ist dieses Schwein für Sie schon zu vermischt! Also ein Coniommé — Sei, das wird münden! (ab) (In der Küche befehlend: 'ne Portion Suppe für nen lauten Munden!' —

Auch der traurige Noment des Verappens würde einem schließlich noch verpöht, wenn der reinerte Jüngling uns poetisch aufrednete:

„3 Bilsner ... Cognac 25 ... Was, kein „Apolette“ war heut die Butter konig? 1,5 ... Sauge — ichon! ... Nacht 2 Mark 70 ... Es für die Dame ... was ich nett, das liebt sich! — Ein Maß macht 20, ... 2 Mark 90 — danke! (bei Seite): „Gen Gviden? Scholler Kupst von die Karte.“

Gäsefabrikation in Amerika.

Im Staate Wisconsin, dessen südliche Hälfte aus überaus fruchtbarer, für Ackerbau und Viehzucht trefflich geeigneten Landstrichen besteht, wird sehr viel vorzüglichere Käse hergestellt, der bis nach New-York und anderen großen Städten verschifft wird. In Green County, einem der günstigsten gelegenen Kreise des Staates, gibt es allein 48 Fabriken von Limburger Käse, welche jeden Tag die Milch von etwa 8000 Kühen verarbeiten und daraus ungefähr 22,000 Pfund Käse herstellen. 20 andere Käseereien bereiten außerdem täglich 6700 Pf. amerikanischen Käse. In Wisconsin werden übrigens auch Neuchâtelre Käse, fromage de Brie und manche andere bekannte feine Käse-Sorten hergestellt und viele dieser Nachahmungen sollen von dem echten importirten Käse kaum zu unterscheiden sein.

* 500 Stück Sparherde, Weidinger's und alle Sorten Gussfen, Emailgeschür en gros und en detail nebst allen Gattungen Küchengeräthschaften sind billig zu haben bei **Fr. Romeiser & Söhne**, Waigener-Boulevard Nr. 6.

* Ganz milden und fetten Eiptauer Herbstkäse in Dosen zu 50 und 90 kr. bekommt man bei **M. Löwenstein**, Eskü-tör.

* Die von uns eingeführten Zipfer Würstchen täglich frisch empfiehlt bestens **Josef Seidl**, Spegerei, Delfstafel- und Weinhandlung, Kronprinzgasse 18.

* Im Hotel zum „goldenen Adler“ in der Neuenweltgasse findet täglich Abends ein Konzert einer beliebigen Nationalmusik-Kapelle statt. Gleichzeitig macht die Hotel-Eigenenthümerin, Frau Witwe **Josef Rommer** bekannt, daß jetzt bei eingetretener Herbstfaison ein großer Glas-falon, welcher sich vorzüglich für größere Gesellschaften eignet, mit bedevorchten Publikum zur Verfügung steht.

Nyilt szól mindenkihez.

(Ezen rovatt alatt közöltektért a szerkesztőség nem vállal felelősséget.)

Tekintetes szerkesztő úr!

A „Vendéglők lapja“ legutóbbi számában lapozgatva, szemembe tűnt egy, nem tudom kinek a jóvátalából, még a klassikusok nyelvével felelőlegesen hazafiságot fitogtató agyrémbuzogása a nevezett lap szerkesztőjének, de nem szándékoztam vele törődni, mivel tudom, hogy a tek. szerkesztő úr az ilyen rakoncátlanokdásokkal szemben a legtapintatosabb eljárást követi, és hogy az illetőnek nincs ugyan oka annyira örülni azon, hogy nem akadt ember, a ki az ő támadásaira felelt volna; történt már több olyan eset, hogy egy bünnöst elfogva, nem akadt rögtön egy höhér, a ki a méltán megérdemelt büntetést végrehajtott volna, mert senki sem akarta kezeit áztaltá beszemnyezni; de a deliquens azért még sem szabadult az igazságszolgáltatás büntelő kezei közül; sőt azt sem akarom fejtegetni, hogy ki a boecor, bizza ezt a legilletékesebb forum a közvélemény ítéletére, mely a kenyéringyöghöl támadt, hazafiság magasztos leplebe burkolk agyarkodás — és a józan műveltség magas színvonalán álló szakértelem és mellé nem düllesztő szerénység közt a hazafiságbat és hasznosabbat fel fogja ismerni; végre fölsölegesnek talánom megemlíteni a nevezett szerkesztő fenyegetésére azt is, hogy az általa említett vessző-

nek is két vége vagyok, mert idejében úgy meg fogja érezni, s nem is szándékoztam a tek. szerkesztő ur területén kártékony görényt fogni, de azt nem hagyhatom pusztán elhangzani, hogy egy ugorkafára kapott ember, a ki a pénzérek áldozatkész segélyhíllékén ki lett emelve az elzúlás fertőzőjéből, azokat hállaképen, egyesek iránti állás bosszúból az ő szép jelleméhez méllón gúny tárgyává akarja tenni: de ha őt még némileg rehabilitálni lehet, megemlítem az ő eljárásának indokát is, t. i. a kérdéses ünnepély alkalmával, melyen Illász úr szerint nem mulattak kedélyesen, mert a pénzérek a nagy urakat utánozni akarták — a szervezkedett rendezőség, ismerte a »Vendéglősök lapja« szerkesztőjének azon kiemelendő érdemét, hogy az alkohol iránti előszeretete a feszélytelen kedélyességet benne a legvégső határokig fokozza, elismerésként érdemlő tapintatossággal és kímélettel az ünnepelt szintén megiszlatni óhajló előkelő vendég urak iránt, őt meghívni bőlesen elmulasztotta, a miért is az ünnepély nem hogy el lett hibáztatva, hanem az ildom szemmelartása következtében várokozászon felül fényesen sikerült: azért Illász úr inkább hátrább az agarakkal! mert a mesebeli gömböcs sorsára juthat, mely az egész világot el akarta nyelni, végre a tulajdon oldalát reprezentte ki a tulterheltség!

Mielőtt soraimat befejezném kénytelen vagyok egy megjegyzést tenni, ne gondolja a főt említett l. szerkesztő ur, hogy talán mások által vagyok tévútra vezetve vagy germanizálva, nem! mert a germanizálás csálbitó fénye nem tudna felém oly hatalmasan ragyogni, hogy engemet tévútra vezessen, hanem a mi pályánkon küzdőknek feleslegesnek találom a hazafasság fitogtatását, elégnék tartom ez iránt a benső érzelmek.*)

Budapest. 1890. szept. 29.

Farkas János.

Vidéki hírek.

Nagy-Kanizsa, október 5.

Tekintetes szerkesztő úr!

Becses lapjának utóbbi számát nagy élvezettel olvastam, mint oly lapot, a mely érdeklőnek buzgó előharczósa és komoly voltánál fogva szavával ügyeinkben bizonyosan csak lendíthet; ez indított arra, hogy becses lapjának levelezőjeként ajánlkozzam és a körünkben előforduló dolgokról időnkint tudósítsam.

Sajnálva bár, de az igazsághoz híven, mindjárt első tudósításon azon kéll kezdenem, hogy a »Vendéglősök Lapjában« megjelent azt a hírt, hogy Halász Elek úr a »Hungaria« szállót egy társalal fogja megnyitni, mint a valónak meg nem felelő helyreigazításom. A való az, hogy Halász Elek úr a »Hungaria« szállót e hó 18-án a Konstantinápolyból hazatérő Horváth Laci jeles zenekarának közreműködésével meg fogja ugyan nyitni, de a saját maga erejéből, a nélkül, hogy társra lenne hozzá, vagy egyáltalán szüksége lenne társra. Vallalatahoz csak szerencsét kívánhatunk, és hiszünk, hogy működése eredményös lesz.

Amint értesültem, a keszthelyi »Amazon« szállót Govoresin György hevízi bérlő ur vette át, a kinek kezei közt bizonyára virágzásnak fog indulni az üzlet.

Abban a reményben, hogy tudósításaimat szívesen látja, maradtam

teljes tisztelettel!

Dunántúli.

Das Czepka-Kränzchen fand, wie alljährlich, heuer am 8. Oktober im Saale der Restauration auf der Széchenyi-Promenade statt. Die Temperatur hatte aber an diesem Tage einen gewaltigen Umschwung zum Kaltwerden genommen, was zur Folge hatte, daß das Kränzchen nicht von allen Angemeldeten besucht wurde, welcher Umstand aber dem großen Gange seinen erheblichen Eintrag machte, nachdem für Lust und Tanzfreunde ein umso größerer Spielraum geboten war. Bereits um 11 Uhr Nachts begann der Tanz. Am Eingange ins Tanzlokal stand gleich einem glühigen Cerberus Vater Czepka, der jedem Eintretenden freudig die Hand zum Bewillkommungszweck darreichte. Schon um 12 Uhr Nachts erreichte die gemüthliche Tanzunterhaltung ihren Culminationspunkt; die Paare flogen nach den Klängen der Musikpelle Madis' dahin, als gälte es einen ewigen Reigen anzuführen. Erst als die Raftstunde eingetreten, konnte man sich an den herrlich gedötheten Wangen der schönen und anmuthigen Frauen und Mädchen gestalten nicht satt sehen. Die Konversation ging munter und anregend dahin, der Tanz begann hierauf aufs neue, und so weit es uns erlaubt ist, vor unserm Abgehen den endgiltigen Schluß zu ziehen, müssen wir nunmunden bekennen, daß nicht nur die ganze Gesellschaft sich an diesem Abende köstlich amüßete, sondern daß auch Herr Czepka für sein Arrangement und Bemühen sichelich belohnt wurde.

Kitüntetés. A trenesend-tepiczi gyógyfürdő igazgatójának, Krepler Fridolin urnak, a fürdő felvirágztatásá körül szerzett érdemeiért, a Ferencz-József-ferend keresztsé a legkegyelmesebben adományoztatott.

Ein neues Hotel wurde dieser Tage von dem Herrn Vincenz Pattermann in Debreczin unter dem Titel „Hotel Königin von England“ eröffnet. Dasselbe liegt in der Gyzlebergasse, im Centrum des größten Verkehrs und ist verbunden mit einer vorzüglichen Restauration und einem Kaffeehanse. Es repräsentiert ein den Anforderungen der Zeitzeit in jeder Beziehung entsprechend eingerichtetes Hotel und wird Herr Pattermann das reisende Publikum durch vorzügliche Küche, echte Naturweine und exquisite Kaffeehaus-Getränke gewiß zufriedenstellen.

Steinbruch in freudiger Aufregung. Die Zeit der trübseligen Stagnation, welche während der Dauer des Einfuhrverbotes ferblicher Schweine daselbst herrschend hatte, ist nun vorüber und neues Leben ist wieder eingelehrt in die so lange verdet gebliebenen Spallale. Der erste große ferbische Schweine-Transport in der Höhe von 4800 Stück ist am letzten Freitag angekommen und wurde von der Bevölkerung mit leicht begreiflicher Freude empfangen und es hätte wenig gefehlt, daß man den grunzenden Anfümmelungen fogar Triumppproben gebaut hätte. Glückliches Steinbruch!

A „Hungaria“ szálló Temesvárott. Ott, a hol eddig a »Trombitás« szálló állt régi zordonságában, most egy pompás szálló emelkedik, mely izléses, divatos és finom berendezést tekintve, bátran helyet foglalhat a főváros elsőrendő szállói mellett. Új díszítés kívül nevéi is megváltoztatta az iparkodó bérlő, Illics úr, és most a régi »Trombitás« helyet a szállón Magyarország védnökönjének »Hungaria«-nak neve díszelge. A szálló homlokzata a Lovovics-utca egyik díszit képezi. A kávéház és étterem fejedelmi pompával van berendezve és a szálló szobái szinte hívják az embert a bennlakásra. A szállót e hó 1-en már meg is nyitották.

Zur Hebung des Bades Pillyán. Wie man uns mittheilt, ist zur Hebung und Verschönerung des Badesortes Pillyán von interessirter Seite ein Betrag von 200.000 fl. zur Verfügung gestellt worden. Es steht somit zu erwarten, daß sich der vernachlässigt gewesene Badeort zu einem solchen ersten Ranges aufschwüngen dürfte.

A Herdizky-féle vendéglő Kassán a téli, illetve a színház-idényre oly szépen és elegánsan lett fölszerelve és kárpitozva, hogy az Kassa első helyiségei közé sorozható. A vendéglő előnyös fekvésénél fogva alkalmat nyújt a színházlátogatóknak, hogy a lehető legválogatottabb közönség társaságában költöszék el vacsorájukat.

Wieder ein 25jähriges Kellner-Jubiläum. Vor Kurzem feierte hier der Budapester Kellner-Verein ein solches; dasjenige, von dem wir heute berichten, findet aber in Wien statt und ist es diesmal Herr Karl Kopa, Zahlkellner in Horaf's Restauration in Jänshaus, welcher daselbst feiert. Diese Feiert findet in genannter Restauration statt und werden, wie wir erfahren, auch Kunststücke dabei mitwirken. Die beste Kraft scheint uneres Cradens aber nur die Kollengenschaft selbst zu sein und mögen daher die Wiener Kellner ihrem Jubilanten die Anerkennung in dem Maße gönnen, gleich wie es die Budapester feinerzeit ihrem Jubilanten gegenüber gethan und sich in zahlreicher Menge bei der Jubelfeier einfanden. Wir rufen dem Jubilanten unser herzlichstes Glück zu.

Egy darab Ó-Pozsony árverés alatt. Mult héten árvereztetett el a pozsonyi polgári lövőház, mely alkalommal a kertel Pisztory, Félix vette meg 3050 frtért (kikiáltási ára 2000 frt volt). Az árverésben részt vett Horarik lakatosmester is, aki azonban hamar kimerült. A 18,000 frton kikiáltott épület nem talált vevőt. Az egyedüli Schmidt Károly vendéglős igért 10,000 frtot érte, de a becsáron alól nem adták oda.

Eine Schauspielerin als Wirthin. Die bekante und beliebte Soubrette des Jüthi-Theaters in Wien, Frä. Raftal, beabfichtigt Wirthin zu werden und bildet sich bereits in der renommirten Küche des »Hotels Metropole« aus, wo sie ihre Studien auf dem Gebiete der culinarischen Wissenschaft macht. Es ist eigenhümlich, daß gerade Künstlerinnen sich mit Vorliebe dem Gastwirths-Gewerbe zuwenden. Sie haben auch etwas Gemeinsames: muß nicht ein guter Hotelier oder Gastwirth manchmal wirklich auch ein Schauspieler sein gegenüber seinen Gästen?

In München, der Bierstadt ersten Ranges, erregte es einiges Aufsehen, daß die Bier-Erzeugung in abgelassenen Endhöhe, wenn auch unerheblich, zurückgegangen ist. Der Anstalt beträgt blos 3000 Hektoliter, was bei einer Bierproduktion von 2 1/2 Millionen Hektoliter wohl keine Rolle spielt. Bedeutungsvooll wird dieser Mäßigung erst dann, wenn man weiß, daß seit unendlicher Zeit die Bier-Erzeugung Jahr für Jahr um durchschnittlich 5000 Hektoliter gestiegen ist. Besonders weise Leute schieben diesen Produktions-Mäßigung der Influensa in die Schuld, die eben für Alles verantwortlich gemacht wird, was das Jahr 1890 Ungünstiges gebracht hat. Wir denken, daß der Erklärungsgrund auf der viel natürlicheren Ursache beruht, daß die Münchener Brauereien eine Erhöhung des Bierpreises durchgeföhrt haben. Die Vertheuerung pflegt sich eben gewöhnlich durch Reduktion des Konsums zu rächen.

Die besten Kellner in Serkulesbad. Unter der General-Pachtung des im guten Andenken stehenden Herrn Carl v. Tatarczy war es illus, daß gichtkranke Kellner nicht nur die Bäder kostenfrei genießen konnten, sondern daß selbe noch während der Krankheit von der Bade-Direction mit einer Unterstützung bedacht wurden. Nach Pachtübernahme des Envorres Serkulesbad durch die Temeser Sparcassa wurde dieser humane Gebrauch aufgehoben, und für die im Baderort bediensteten Kellner ohne Ausnahme eine Entzage von 1 fl. per Kellner eingeföhrt, welche Taxe sofort bei Dienstantritt von der Bade-Direction eingehoben wird.

Zweifelhenden Preisess. Daß es selbst heut unter den etwas schwierig gewordenen Erwerbverhältnissen noch Leute gibt, welche einer »Hege« nicht abgeneigt sind, das beweist ein in H. Kreuz's Restauration in Hernals arrangirtes Zweifelhenden-Preisessen. Die Gattin des Wirthes hatte zu diesem Zwecke die Riesenmasse von 4000

Zweifelhenden beigestellt. Es waren zwei Preise ausgelegt, und zwar ein Herrenpreis, bestehend aus einer werthvollen Tabakspfeife sammt Beutel, und ein Damenpreis: ein reiche ausgefattetetes Portemonnaie. Der Kampf um die Meisterchaft dauerte von 7 Uhr Abends bis 1 Uhr Nachts. Außer den ständigen Gästen der Restauration, deren größter Theil aus Beamten und Bediensteten der Tramway, deren Kenntnisse sich in nächster Nähe befindet, sowie aus angehenden Biergen besteht, hatte sich eine große Anzahl sonstiger Zweifelhenden-Freunde eingefunden und machte sich „mit Lust und Liebe“ an die Verthigung dieser bevorzugten und hier so düstig zubereiteten Lieblingspfeife der Wiener. Bei der um 1 Uhr Nachts vorgenommenen Preisvertheilung wurde der Herrenpreis einem Tramwaybediensteten für 84, der Damenpreis für 35 verzehrte Zweifelhenden zugeworfen. Alle Achtung!

Ein Stiefelhänger im Gastzimmer. An einem dieser Nachmittage unterhielt sich ein Lehrer und ein Greißler mit noch einem Herrn im »Hotel Strauß« in Güns. Bei dieser Gelegenheit zeigte der erwählte Lehrer auch seinen geliebten Revolver, welcher von Hand zu Hand ging, bis er wieder zu seinem Besitzer zurückgelangte. Es wurde nun hin und her experimentirt, als plötzlich ein Schuß frachte, bei welchem alle entsetzt aufstoben. Glücklicherweise drang die Kugel durch das Tischloch und durch die Hofe des Greißlers in die Bauchtage, ohne ihn merkwürdiger Weise zu verletzen. Jedenfalls mochte die Flugkraft der Kugel durch das herabhängende Tischloch sowie durch die Kleinigkeit geschwächt worden sein. Bei diesem Vorfalle, welcher sich im Extrazimmer abspielte, waren mehrere Herren, darunter auch der Herr Bürgermeister und der Herr Bezirksrichter anwesend, welche auch nicht wenig erschrocken waren. Der Lehrer wird diesbezüglich bei der Stadthauptmannschaft zur Verantwortung gezogen werden.

Ein seltsamer Anfall passirte einem Herrn in Marientburg, der in einem Restaurant einen »eingelegeten Kaffee« verzehrte. Eben hatte er ein Stück zum Wunde geföhrt, als er plötzlich einen Schmerzschrei ertönen und Messer und Gabel erschreckt fallen ließ. Die Untersuchung ergab den gewiß seltenen Fall, daß der Herr — an einen Angelfischen gebissen hatte, der ihm im Gatten saß und entfernt werden mußte.

Die V. deutsche Verbands-Kochkunst-Ausstellung wird in den Tagen vom 5. bis 8. Februar 1891 in Berlin stattfinden. In überwiegender Weise wird sie den Gegenständen auf kulinarischem Gebiete gewidmet sein, denen sich die der Conditorei als gleichberechtigt anreihen. Ferner werden Conserven und Nahrungsmittel jeder Art — in erster Reihe Fleisch, Fische, Wild — zur Ausstellung gelangen. Dann erst werden — in beschränkter Auswahl — Erzeugnisse der Destillation, sowie Weine in der Ausstellung Raum finden. Diese Ausstellungsgegenstände, wie die gewerbliehen, mit der Kochkunst in Verbindung stehenden Gegenstände werden nur nach den Grenzen des Raumes Aufnahme finden, in jedem Falle werden sie den bei weitem geringeren Theil einnehmen, da der überwiegende den Gegenständen der Kochkunst vorbehalten bleiben soll. Auch der Verkauf von in den Rahmen der Ausstellung fallenden Dingen ist grundsätzlich untersagt; Proben dürfen nur unentgeltlich ausgehelt werden. Unbedingt ausgeschlossen ist das Ausschütten von Proben geistiger Getränke, von Liqueuren, Bier und Weinen. Hierdurch dürfte manchen Ungünstigkeitsen vorgebeugt werden. — Anmeldungen aus Ungarn sind zu richten an S. Pollak, Herausgeber der »Osterr.-ung. Gasthaus-Zeitung«, Wien, Fugbadgasse 16, wo täglich von 2—4 Uhr auch Anmeldebogen bekommen werden können.

20,000 Rebhühner. Wie groß der Export von letzterem Wild nach Frankreich ist, daß zeigt folgende Notiz, die wir einem Wiener Blatte entnehmen: Am 1. September wurde in Frankreich die Jagd eröffnet, und von diesem Tage an dürfen vom Auslande sämtliche Wildgattungen eingeföhrt werden. Aus diesem Grunde wurden am Freitag von den Wiener Bahnhöfen 20,000 Stück Rebhühner aufgegeben, und die Preise dürften in Folge der großen Zufuhr in Paris sehr gedrückt werden. Da die Geschäfte in diesem Artikel in Wien sehr schlecht gehen, sind die Wildprethändler gezwungen, ihre Vorräthe ins Ausland zu senden.

Ein Mahnung für Raucher kommt aus der Havana: Die 1890-er Tabake sollen nämlich einer sehr langen Fermentation bedürfen, um zur Verarbeitung, die frühestens im November beginnen wird, fertig zu sein. Nun sind erfahrungsgemäß die aus derartig spät zur Verarbeitung gelangenden Tabake gefertigten Zigaretten, weil zu kräftig, mit geringen Ausnahmen für den Geschmack der Raucher nicht geeignet; es ist deshalb angezeigt, den Bedarf für 1890-91 aus dem 89-er und aus früheren Jahrgängen zu decken.

Kartoffel den ganzen Winter gut und gesund zu erhalten, ist es nur nöthig auf jede Lage Kartoffel trodne Asche zu streuen. Selbst wenn die Kartoffel etwas krank sind, so schreitet die Krankheit nicht weiter fort.

Felölös szerkesztő Wagner József.

Täglich frische vorzügliche Debrecziner, Zipser, Krakauer, Wiener Krenwürstel, sowie auch dazu frischen **Siebenbürger Mostsenf** empfiehlt bestens

JOSEF SEIDL
Spezerei-, Delikatessen- u. Weinhandlung
Budapest, Kronprinzgasse Nr. 18.

* Pentő sorok az előbbi számba későn érkeztek.



GITLING C.

BUDAPEST,

Kigyó-tér 10. sz. — Schlangenplatz 10.

Alapított 1850 Gezündet.



Ajánlja dúsán felszerelt raktárát mindennemű

Empfiehlt sein reichhaltiges Lager aller Sorten

paplanokban,

carton, rouge, cachemir és selyemben, derékalj, lószőr és tengeri fűből,

egy és három részben levarrt szalmazsákok, pehelyt és tollakat,

ugymint ágybelli és ruganyos derék-
alj, a legjutányosabb árakon és leg-
szolidabb és pontos kiszolgálás mellett.

Bettdecken,

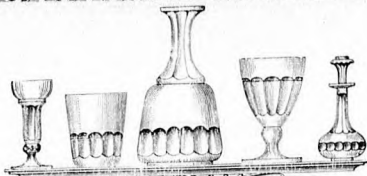
in Cattun, Rouge, Cachemir und Seide,

Matratzen in Rosshaar u. Seegras,

ein- und dreitheilig abgesteppte Strohsäcke,

Flaumen und Federn,

sowie meine Bettfedern und Feder-
matratzen zu billigsten Preisen nebst
solidester und pünktlichster Bedienung.



J. Schreiber & Neffen

Glasfabrikanten

Budapest, Alte Postgasse 10

(Mezzanin).

Grosse Auswahl in Glasgeschirr

für

Hôtels, Restaurants und Kaffeehäuser
zu Fabrikspreisen.

Gundel János István főherczeg szállodája.

Gyönyörű fekvése a város közepén, kilátás a lánczhídra, a budai hegyekre és a királyi Várpalotára.

Éttermek földszinten árnyékos udvarral és az első emeleten. Kényelemmel berendezett fürdők a házban. Pension (teljes ellátás) személyenként 4 forinttól feljebb.

Szigoru tisztaság, pontos és előzékeny szolgálat, kitünő magyar és francia konyha, hamisítatlan legjobb italok.

Jutányos árak.

Májtiar Preise.

Joh. Gundel's Hotel Erzherzog Stephan.

Prachtvolle Lage, in Mitte der Stadt, Aussicht auf die Kettenbrücke, Königsburg und Thier Gebirge. — Speiseäle mit schattigen Sofe im Parterre und ersten Stod.

Bequem eingerichtete Badezimmer im Hause. Pension von fl. 4 aufwärts.

Strenge Reinlichkeit, zuvorkommende, pünktliche Bedienung, vorzügliche ungarische und französische Küche, unverfälschte ausgezeichnete Getränke.

Neu! Brillantin Neu!

ist das Unikum von **Ofenschwärze**, das beste und praktischeste Mittel, um den Sparherd, Ofen, Röhren, und alles Eisen und Blech glänzend schwarz zu machen. Es genügt den Gegenstand ein wenig feucht zu machen und mit einem trockenen Tuchlappen ein wenig Brillantin aufzutragen, den Gegenstand zu überwischen und man hat den schönsten Glanz. Ist in Paquets um 10 kr. zu haben bei

Gräfl K. J. Budapest

V. Nádor-uteza 21.

Wiederverkäufer erhalten bedeutenden Rabatt.

Für leidende Füße empfehle ich mein Erzeugniss in Fussbekleidung. GERŐ ADOLF

Schuhmachermeister, V.. Grosse Kronengasse Leopoldstädter Kirchenbazar, Gewölz Nr. 31.

Bei Eintritt der rauheren Jahreszeit und das Entstehen aller durch dieselbe hervorgerufenen Erkrankungen geben mir Veranlassung, die Aufmerksamkeit des P. T. Publicums auf meinen

Josef-Nähr-Thee

zu lenken und denselben wärmstens als ein **unentbehrliches Hausmittel** zu empfehlen. Dieser Thee ist in seiner vorzüglichen Eigenschaft erprobt und wird, wie unten angeführte Atteste es bekräftigen, von Aerzten mit Vorliebe verordnet. — Die Zusammenstellung des **Josef-Nähr-Thees** wurde von der kön. ung. Universität amtlich nachgewiesen und aus hygienischen Rücksichten durch das hauptstädtische Staats-Polizei-Physikat genau untersucht, dessen Bestandtheile auch hier ausgewiesen, und mir in Folge hohen Ministerial-Erlasses der behördliche Gewerbechein erteilt.

Ueber den **Josef-Nähr-Thee** schreiben Dr. Julius **Christen**, Oberarzt des St.-Johannes-Spitals und Dr. **Martinovszky** k. und k. Regimentsarzt folgendes:

Copie. Herrn Josef Vogler jr. Droguerie-Assistent in Budapest.

Ich habe Ihren Josef-Nähr-Thee Nr. 1, in vielen Fällen gegen Husten, Heiserkeit, Schnupfen, Athmungsbeschwerden, Verschleimung etc. angewendet und kann denselben als Beförderungsmittel des allgemeinen körperlichen Wohlbehindens Jedermann auf das Wärmste zu empfehlen.

Budapest, 22. Dezember 1889.

Preis eines Cartons 25 kr.

Dr. Christen Gyula
Oberarzt des St. Johannes-Spitals.

Copie. Herrn Josef Vogler Droguerie-Assistent in Budapest.

Ihr Josef-Nähr-Thee Nr. 2, ist ein solches Nähr-Mittel, welches Appetit und Verdauung befördert, den Stuhlgang eben so leicht als sicher bewirkt, die Verfettung hindert und das Blut reinigt.

Budapest, 21. Dezember 1889.

Preis eines Cartons 25 kr.

Dr. Martinovszky János
k. u. k. Regimentsarzt.

Achtungsvoll **Josef Vogler junior.**

Haupt-Depot bei **FERD. NERUDA**, Droguist Budapest, IV. Hatvanergasse Nr. 9.

Ferner ist daselbst als ganz **neu** zu haben: **Myrrhen-Mundwasser** von Apotheker Friedrich Göth.

Bestes und vollkommenstes Zahnwasser.

Hat eine schnelle Einführung und Verbreitung gefunden. Einige Tropfen auf die Zahnbürste zum Putzen der Zähne oder 30—40 Tropfen in Wasser geschüttelt zum Ausspülen des Mundes, zerstört augenblicklich alle vom Essen unvermeidlich zurückbleibenden Speiseeichen, welche die Wurzel aller Uebel bilden und ist somit ein sicheres Praeservativ gegen das Hohlwerden der Zähne. — Entfernt sofort jeden üblen Geruch und Geschmack aus dem Munde, verhütet das Anlegen von Weinstein, stärkt das Zahnfleisch und verleiht dem Zähnen ein schönes Aussehen, ohne sie im Geringsten anzugreifen. Bei Zahnschmerzen halte man einen Theelöffel voll dieses Mundwassers während einiger Minuten im Munde.

Preis eines Flacons 80 kr.