

FOLYÓIRAT

SZALODÁK,
VENDÉGLŐK
és
KORCSMÁROSOK
SZÁMÁRA.

A VENDÉGLŐS.

SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

(Gasthaus-Zeitung.)

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

IV. kerület, Kötő-utca 1. szám.

Die Kanlei der Genossenschaft der Hoteliers,
Gastwirthe und Wirthe
befindet sich IV. Bezirk, Strikerstraße Nr. 1.A budapesti pinczér-egylet helyisége
IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.

Pénztárnok OZEPKA L. Cashier.

Der Budapester Kellner-Verein hat seine Lokalitäten:
IV. Bezirk, Grenadiergasse Nr. 8.Az elhelyezést a budapesti pinczér-egylet részéről
eszközi Cserveny Wenzel

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt
Wenzel Cserveny

IV. Bezirk, Gulagasse Nr. 14.

Vendéglő-eladásoknál mi a
teendő.

Ha egy vendéglő-tulajdonosa ugyanezt egy másiknak eladni szándékozik, ekkor minden körülmények között legtanácsosabb, ha az eladó és vevő egyetemben egy kir. közjegyzőhöz fordulnak és ugyanemlé az eladási szerződést közjegyzőileg fogalmaztatják. A vevő tartozik ezután nem közjegyzői szerződést a kiméretli engedélyről szóló folyamodványával együtt a m. kir. pénzügyigazgatóságnál benyújtani, miközben az eladó üzleti engedélyét az illetékes hatóságnál visszahelyezni köteles. Ezen eljárás a leg helyesebb és legjobb és a vevőnek emellett nem kell attól tartania, hogy a még meg nem nyart engedély miatt megbüntetik, mint ez eddig majdnem divátta vált.

Azon vendéglős, ki semmiféle zaklatásnak akarja magát kitenni, kövesse ezen főntebb általunk jelzett eljárást és arról fog meggyőződni, hogy mi neki előnyös tanácsai szolgáltatunk.

A hordók megválasztása a borok
eltározásához.

A bor, a meglehetősen mennyiségű alkohol mellett még kénsav részleteket is tartalmaz ama folyadékokhoz, melyek tulajdonsága a nagyobb mennyiségű anyagok feloldása; mely körülmény egy hordók megválasztása, mint a bor eltartása érdekében tekintetbe vevendő. Ismeretes dolog, mi-

szertint egy új hordó bizonyos előkészületeknek, az úgynevezett borszinelésnek van alávetve, mielőtt használatba vétethetik. A fa, a vízben és borban feloldható nagyobb mennyiségű úgynevezett kivonatanyagokat tartalmaz, és ezek között a legnagyobb mérvben a cseranyagot. Ezen oldható kivonatanyagok, a fából kigőzölögtetés által teljesen eltávolíthatók, vagyis a hordó kiforrattatik vagy kiégettetik. A gőz hatása és az abból származó forró víz, még a tölgyfánál is 5—6 mm. mélységre terjed, és a magas hőmérsék következtében a fában levő felhénye, a hordó kigőzölögtetés által feloldhatatlanná lesz.

Némely vidékeken oly szokás dívik, hogy a hordókat a must erjesztése által borszinelik. A cseranyag, mely a must által a fából kioldatik, ismét kiválóodik, miután a felhényével, mely a mustban nagy mértékben van, egy feloldhatatlan összeköttesben egyesül: de egy bizonyos része a kivonatanyagoknak, melyek a fából kioldattak, a mustban, illetőleg az új borban maradnak és ez által a bor ízére határozott befolyást gyakorolnak. Az ízlet megszokott nyelvé az ilyen borokban még évek múlva is megérzi az úgynevezett fa-szagot. Ez oknál fogva a hordókat a must elerjesztése által borszinelni mellőzendő, mert ezen eljárás által — bármely kényvelmes is — a bor minőségéből veszít. Némely vidéken, főképp bór szüret idején, nem ritkán spirítus-, rum- és likőr-hordókat használnak a bor eltevésére, és sok tulajdonos örül, ha ilyen rendesen szilárdul készített hordókat olcsó pénzért kaphat. Mi kénytelenek vagyunk az ily horedények alkalmazását a legnagyobb hibának tekinteni, mely a pinczégázásban csak előfordulhat. A palinkás hordók belülről rendesen enyv, vagy más keverékek beeresztvék: e készület célja az: a hordókat oly áthatatlanná tenni, hogy a spirítus elillása a legesekélyebbe csökkentessék. A bor ezen bevonatokat megtámadja, és azon anyagok által, melyeket magába fölvesz, teljesen el-

vezhetlenné válik. Magától értetődik, hogy a spirítushordók bizonyos mélységig a bennök létezett folyadékot magukba szívják, melynek aztán az a következtése, hogy a maradék a borral összevegyül. Oly bor, mely azelőtt egy, spirítust tartalmazott hordóban helyeztetett el, mely nem volt egészen szeszszagmentes — a szesz-olaj fölvétele által virága finomságot elveszíti. Oly bor, mely egy rumhordóban volt, a borismerő által teljesen elromlottnak tekintendő, pedig amaz oknál fogva, mert a rum felszine oly erős, hogy még a legnagyobb higitás mellett is, a bor virága mellett előtérbe lép. Hordók, a melyekben palinkák, főképp olyanok, melyek szagukat égenyes olajok, például: kömény-, édes kömény- és anizspalinkától kapták, sokszori kimosás után sem veszítik el előbbi szagukat. Ugyanaz áll az oly boroknál is, melyek előbb az ily palinkára használt hordókban helyeztetek el.

A pinczégázások érdekében állana, a hordók megválasztásánál oda törekedni, hogy az illető eladó csakis oly edényeket adjon át, melyek előbb kiforrás által a bor fölvételére alkalmassá tettek. Az ezen eljárás által okozandó áremelés oly csekély, hogy számításba sem jöhet, ha megmondjuk, hogy ama bor, mely az ilyen hordóba tároltatik, nem szenved semmit és teljes értékét megtartja. Epen úgy, mint az ivó, a bor megvizsgálásához — csillogó tiszta poharat kíván — a pinczégázás is oly tiszta hordókat szerezzen, melyek a tiszta borkezelésnek és az ésszerű pinczégázászat kívánalmainak megfelelnek.

Erfahrungen über den Werth der direkt
tragenden amerikanischen Reben.

Der feinerzeit in Wien tagende internationale Kongress der Weinproduzenten, welcher von den hervorragendsten Fachmännern aller europäischen Länder befochten war, hat, gestützt auf zehnjährige Erfahrung folgende Re-

A sör az ó-korban.

Az első történelmileg kimutatható sört a régi egyiptusai évezredek előtt árpából főzték, s »Hag-nak« neveztek. A müncheni udvari sörfőzde alapítása előtt évezredekkel is igen jónak találhatták az árpából szűrt levét, mert ó-egyiptomi íráskor olyképpen tanúskodnak, hogy nemcsak a nép, hanem a Fáraók véréből származó hercegek és a százkapus Theben legkiválóbb főpapjai holtuk után a mennyekben sörrel oltották szomjukat, és és libasüllet csillapították éhségüket. Rahmes napjaiban Pelusium lehetett a sör előállításának oly központja, mint napjainkban München.

Az ó-testamentomban némely nyom arra enged következtetni, hogy az izraeliták az egyiptomi sörkészítésének receptjét magukkal vitték Kánaánba; kétféle sört is ittak, és a fehér, könnyebb sört »Chithem«-nek, míg az erősebb vörös sört »Carin«-nak nevezték. Azokon a vidékeken, a hol a bor meg nem termelt, az árpából készítették italt, a mely a szőlő nedvével mind szeszirtalomra, mind hatásra nézve kiállta a versenyt. Herodot, Archilochos, Sophokles és Aeschylus a sört árpabornak nevezik; a derék helének előtt sem volt ismeretlen a sör, és szomszédai, a thraciának is készítették, de még a Kis-Ázsia északi részén lakó népek is ittak az árpalevet. Xenophon tízezer embere akkor ismerkedett meg az órnény sörrel, a mikor a kardiuchi hegyeségből leszálltak és minden faluban kazán számra találtak az árpabort, persze szűretlenül az árpaszemekkel vegyítve, miért is a söriváshoz nádszalakat használtak, hasonlókatt ahhoz, amilyet

manapság a Sherry-Cobbler szűréseléséhez használnak a sör tehát már ósrégi ital és így az egész világon, a legkülönbözőbb népfajoknál el van terjedve. A kínaiak évezredek óta használják itatul a sört, a japánok szintén ismerik, sőt a műveltség alacsonyabb fokán álló népek is ismerik a sörgyártást. Valóságos sörszivacsok Afrika feketéi, mind a negerek, mind a kafferek. A sört pedig a legkülönbözőbb módon készítik. Abissíniában többnyire árpából és daggussából, az úgynevezett Kolla régiókban és a Szudanbar pedig török buzából.

Az emberevő nyamnyamok országában egy újfajta gabonából, az »elcusin«-ból készítenek italt, a mely elkészítésénél fogva bátran nevezhető sörnek. Az nyert folyadék átlászó vörös barna, és az erjesztett eleusin szemek héjától kollemes, kesernyes ízű. Hogy mennyire szeretik a nyamnyamok az átlakú készített sört, kitűnik abból az igyekzetükből, a melylyel a sör készítéséhez szükséges szemeket garmadába gyűjtik. Minden lakóházban ugyanis három raktár van építve, melyek közül kettőben az élelemhez szükséges magkészletet tartják, míg a harmadik kizárólag az erjedésben levő szemeknek van fenntartva. Az eleusinszemekből készített sör igen sok néger népnél örönd közkedveltségnek, sőt a kelet- és délafrikai kafferek is ismerik. A kafferek egy törzse, a makalakák, kiváló nagy gondot fordítanak a sör elkészítésére, és nem ismernek nagyobb élvezetet annál, ha »utyaká«-val telt nagy fazekakat ültetnek körül és focsogva, burnótot szippantgatva, nagyokat ithatnak.

A spanyol népességük Amerikában a legkülön-

félebb név alatt a legkülönbözőbb módon készítenek sört, és az alsóbb néposztálynál kedvelt ital. A legjobban elterjedt nevea sörnek »chicha« és e néven Peruból az egész spanyol Amerikában elterjedt. A perui chicha kukoricából készített sör és még mielőtt a spanyolok Perut elfoglalták volna, már a chicha az indiánusok kedvelt itala volt. A szemeket megnedvesítik, csiszolják, aztán a napon megszáritják; szárítása után összemorzsolják, megfőzik és erjedni hagyják. Az így nyert folyadék sárga színű és zavaros, ize pedig kissé kesernyes és erős. Minthogy a chicha erjedése után a felül levő tiszta folyadékot a kászerű szemekről nem eresztik le, a »botijas«-ban (magas cserépfazék) vastag, sűrű alj képződik. Ha chicha-t kérünk, úgy rögtön azt kérdezik tőlünk, hogy a »bomba ariba«-ból (a felső, tiszta rétegből) adjanak-e, vagy pedig a »bomba abajo«-ból (az alsó, üledékes rézből); ha az utóbbiból kérünk, akkor egyelő pohár folyadékot kapunk, melyben több a rágni, mint az inni való. A valódi chicherók azonban előnyben részesítik a bomba abajo-t.

Vom Essen und Trinken im
Sprachgebrauch.

Mancher versteht es, sein Getränk pikant zu machen, indem er dasselbe mit Wigen würzt und mit Citronen süssigt; bei einem Andern wieder sieht man auf der langen Brille des Getränkes kaum das Fettsäge eines Getränkes wahrnehmen. Der gute Mann redet eben Kobl. Er ist unfähig, zu ordnen und zu unterscheiden, und wirft deshalb Alles wie Kraut und Rüben in einen Topf. Nur allzubüßig werden altbackene Weißbrot und abgefa-

solutionen gebracht, die zur Kenntniß zu bringen für alle Weinproduzenten von größter Wichtigkeit sind, umfomehr, als der Wiederanbau unserer Weinberge, sowie die Anlagen von privaten Nebjähren mit den Verrichtungen durch die Pluraloren nicht im Entferntesten gleichen Schritt hält, weshalb ich durch die Veröffentlichung dieser Resultationen den Weinproduzenten entgegen zu kommen glaube, damit dieselben nach Begutachtung ihres Weinbodens rechtzeitig die Nebenbestellung machen können.

Es wurde von diesem Kongress folgendes konstatirt:

1. Jacques gedeiht im Süden in wärmer gelegenen, in wie immer kalfigem Mergelboden ausgezeichnet, ist außerst fruchtbar, sein Wein hat gar keinen Beigeichmad, er kann im internen Verkehr als gewöhnlicher rother Tischwein, sowie zur Vertiefung lichtfarbiger Weine und zur Cognac-Fabrikation sehr gut verwendet werden.

2. Herbemont gedeiht meistens unter warmen, aber neibei an atmosphärischen Niederschlägen reichem Klima, und im lockeren, rothgefärbten, also stark einhängigen Boden. Sein Wein ist als Rothwein, wie auch gleich ausgepreßt als Weißwein ziemlich gut verwendbar, und wird sein Weißweinberufen sein, die besseren ungarischen Tischweine zu ergeben.

3. Cunningham gedeiht in südlich warm gelegenen, und auch in kalfigem Mergelboden ausgezeichnet; aus seinen rothen Trauben wird ein excellenter Weißwein erzeugt.

4. Vort-Madeira reift auch schon in weniger warmen Lagen und fordert vom Boden nur so viel, daß derlei nicht sehr gebunden, und allzu kalfhaltig sein soll; übrigens gedeiht er in lockerem, schwärzlichem oder röthlichem Boden am besten. Der Wein hat den Beigeichmad der Erdbeere, verliert aber durch öfteres Abziehen sehr viel von diesem Beigeichmad.

5. Thello begnügt sich ebenfalls schon mit einer weniger warmen Lage, im Kalfboden gedeiht er besonders gut. Thello ist außerst fruchtbar. Die Frucht ist bereits als Defferttraube ein Exportartikel, denn sie hat schöne große Beeren, und nimmt sich der geringe Erdbeergeichmad sehr vortheilhaft aus. Der Wein ist gut, sein Beigeichmad verliert sich durch öftermaliges Abziehen. Der aus Thello hergestellte Weißwein ist aber besser als der Rothwein.

6. Noah ist die einzige weiße Sorte, welche eine genug große Widerstandsfähigkeit zeigt; sie begnügt sich mit weniger warmen Lagen und kalfigem Mergelboden; Noah hat einen geringen und mehr der Muskateller-Traube ähnlichen Beigeichmad. Der Wein ist gut, kann schon als Deffertwein verwendet werden, gibt ausgezeichneten Cognac. In der Schweiz wird diese Rebe sehr protegirt.

Die oben genannten sechs Sorten sind widerstandsfähig und selbständig. Es gibt noch von rothen Trauben verschiedene Sorten als: Louisiana, Canada, Sekretar, Harwood, Elmibourg u. u. von weißen Trauben: Triumph, Gloria, Taylor, Irving, Dudeford u. u., alle diese behalten aber ihre Widerstandsfähigkeit nur in dem ihnen zugesagten Boden, es muß demnach jeder Weinproduzent in seinem Weinberge die Verfüge anstellen, bevor er einen definitiven Anfaß macht.

Es sei noch erwähnt, daß Jacques und Cunningham mehr gute Unterlagen für Veredlungen geben, sie werden auch in solchem Boden benützt, der für die Riparia zu kalfhaltig, mergelig und wenig locker ist.

Friedrich Höflich.

A hor palaczkba fejtese.

Mielött a hor palaczkba fejteséhez fogunk, szükséges, hogy kellő számú palaczk és dugó legyen készletben.

A palaczkoknak mindenekelőtte tökéletesen tisztának kell lenniök. Tapasztalathól tudjuk, hogy számtalanszor a nagy fáradsággal kezelt és a palaczkba fejtesre megereit bor, a palaczkok tisztalansága miatt, palaczkba fejtese után megrömlött.

Palaczktisztalashoz az ömörsört bizonyult a legrosszabbnak. Mégis a legtöbör borkereskedő és keresmáros használja azt. Pedig az ömörsörtel oly palaczkokat, melyeknek feken borlerakodás van, nem is lehet tisztára mosni, mi több, sok esetben az ömörsört egy szeme ott ragad, és elrontja a belefejtett bort, mert minden bor az ömörsörtötől részben felöblöja és ezáltal a bor nemcsak kellemetlen ízű, hanem egészegetlen is lesz.

A tisztalashoz az ömörsörtnél a homok és kavics sokkal alkalmasabb.

De a legjobb — kiváloan nagyobb pinceszegedaszagnál — a jól konstruált palaczkisztító kefe. Az ilyen kefék tökéletesen megtisztítják a palaczk belsejét és a lerakódásokat is eltávolítják. A kefével tisztított palaczkok kétszer tisztá vizzel kiöblítettnek és aztan ezebra készített állványra olyképen helyzetnek el, hogy nyílásokkal lefelé állnak és a víz kicsepeget belőlük. A víz így teljesen kicsepeget a palaczkból, belseje megszárad és nem kell többé attól tartanunk, hogy por vagy egyéb belepeg.

Az eldugaszoláshoz parafát használunk, melyek nagyobbak, mint a palaczkok nyílása, a parafát ruganyossa kell tenni, hogy a dugaszoló-géppel könnyen a palaczk nyakába szoríthatassuk.

A parafadugókat szorgos figyelemmel át kell nézni és megpattant, hibás, repedéssé vagy keenyen reszkekel bírókat ki kell dobni.

Az így kiválasztott hibatlan dugok ruganyosá tételnek az által, hogy többször borkoldatban áztatjuk. Még előnyösebb, hogy ha forró borban vagy tiszta borszeszen hagyjuk megpuhulni.

Csak ha a palaczkok tisztítva és a dugók koléleg präparálva vannak, foghatunk a lefejtéshez.

A hordó, melyből a bor lefejtetik, szintén töbrrendbeli elokészületnek lesz alávetve. Azelőtt bevették a csapot, aztán kiüttöték a dugót. Ez az eljárás azonban nagyon helytelen. A dugó kiütése után természetesen behatól a hordóba a levegő és vele a porrészeskek és penészesirák, melyek a pinceleghen lebegnek. Ezek aztan lerakodnak a borba és okozója lesznek annak, hogy ugyan egy hordóból fejtett bornál egy-pár palaczk bor megrömlök, míg a töbör a legjobb állapotban marad.

Hogy ezt kikérülhessük, egy közönséges üveg-tölesért tisztára mosunk, széles üregébe pamutot tömünk és a hordó dugaszába furt lyukba dugjuk. A levegő a töleséren át behatolhat ugyan a hordóba, csak hogy előbb a pamutot kell áthatolnia, mely aztan ugyszólván megszürri. A levegőben lebegő porrészeskek és penészesirák a pamutot nemfakadnak és nem juthatnak a borba. Ez az egyszerű eljárás nemcsak a palaczkba fejtesnél, de egyáltalán minden borfejtésnél soha sem volna mellözendő és követését a legmelegebben ajánljhatjuk. Kiváloan a penész-esirák és penész gombák járulnak nagyban a bor megrontásához, a miknek a borba hatolását a pamot-szűrő tökéletesen megakadályozni képes.

A hor palaczkba fejtese gyorsan történjék. A hordóba vert csapnak két kakasa legyen, hogy egyszerre két palaczkot lehessen tölteni. Egy ember a palaczkokat töltsé, melyeket két dugaszolonak ad át, kik a dugókat a dugaszoló-gépekkel a palaczkba szorítják. Egy ember a tölítőgétnék adogassa az üres palaczkokat, míg más valaki a du-

gaszolktól szedegesse el a már dugaszolt palaczkokat.

A dugó arra szolgál, hogy a bor légmentesen elzassék. Ügyelni kell, hogy a palaczkba levőgő ne hagyassék, mert az csak káros lehet a borra. Legujabb tapasztalatok után azt ajánljhatjuk, hogy a jól kikészített dugó a borba érjen és így a legparányibb levegőt is kiszorítsa. Hogy ezt elérhessük: ezüst tölítőgétnél használjunk. Ez 15 centiméter hosszú és egyik oldalán esatorna van rája; ez a tü aztán ugy lesz a dugó és a palaczk közé téve, hogy a tü kivált esatornája a palaczk nyakának a falához ér, ugy, hogy a parafa-dugó beszorítása alkalmával a levegő kitöndülhat. Ez alkalommal egy pár esőpp bor is kitöndül, de az sem vész kárba, mert felfogja azt a dugaszoló-gép alatt álló edény, mely előforduló üvegtrözésnél a bor felfogására szolgál. Aztán kihuzzuk a tölítőgétnél és ruganyos parafa-dugó rögtön betölti a tölítőzta hézagokat. Ennek az ezüst tölítőgétnél hasznalátát is minden intelligens keresmárosnak, borkereskedőnek és pinceszesternék a legmelegebben ajánljhatjuk. Ha már annyi időt és pénzt aldoztunk a borra, míg az a palaczkba fejtesre megereit, kár volna ez utolsó műveletnél a legcsekélyebbet is elmulasztani, a mi a borra előnyös lehet és annak értékét emelheti.

Az eldugaszolás után czinkupakkal — egy erre a ezébra szolgáló géppel — láttatnak el, vagy pedig az üveg nyaka palaczk-lakkba mártatik, a minék az a ezébra, hogy a levegő behatolását még jobban biztosítsa és hogy az eregek és patkányok a dugót ki ne raghassák.

E manipuláció után a palaczkok czimíratokkal láttatnak el, melyeken a bor minősége és termelési évszáma van kiűrtelve.

Végre a palaczkok vizirányosan állványokba vagy halomba fektettettek.

Nem közönyöse dolog, hogy a bor hol lesz beaktározva. Bő tapasztalatok bizonyítják, hogy egy kevés viláosság és mérsékelt melegségi levegő nagyon előnyös a palaczkba fejtett bor tovább képződésére.

A palaczkokat magában foglaló helyiség körülbelül 14° R. melegségi legyen és a napvilág is behatolhasson. Az a szokás, hogy a borpalaczkot a pince hívós és sötét részébe teszik, csak előéletlen alapszik. A lohnirnevesebb francia borkereskedőknek azt látjuk, hogy abban a helyiségekben, a hol a palaczkba fejtett borokat tartják, olyan viláosság és melegség van, mint a milyent mi föntebb mint szükségesnek jelezűnk.

El a műborral!

A szőlő termelése óta napjainkig *bornak* neveztek azt az italt, a melyet belőle nyertek; s nem ismertek mást *bor* nevezet alatt, mint éppen a szőlő nedvét. De a mióta a vegyészeti tudomány né fejlődött, nem elégedett meg a neki kijelölt térrel, hanem a bor és élmeszernek mesterséges uton való előállításán, illetve megismarításán fáradozik. Most, hogy a filloxera invázió elpusztítja szőlőinket, tág tere nyílt a mesterséges uton előállított boroknak, a melyeknek nem árt se rossz időjárás, se filloxera, mert előállításukhoz viznél, néhány vegyészeti szernél és festéknél nem kell egyéb.

Az ilyenfajta borok készitési módjának megtanulása igen könnyű; nem kell hozzá, mint egy kis tölke és nagy adag *telkiismeretlenség*. A börtől, melyet a fogyasztó iszik, persze hogy nem a készítő feje fáj.

Megfoghatatlan hogy Magyarországon a műbor

ende Hvasan aufgewärmt. Man muthet uns zu, für Censt zu nehmen, was so ein Mediktum irgendwo angeknippt hat und uns brühwarm als Ergebnis eigenen Nachdenkens anstücken möchte. O, über euch Wiederfahren! Wie soll uns die nächterne Speise fester Astegelehranten munden, die ihr uns unverdaut und verwasstert vorzusetzen wagt.

Selber essen macht fett, sagt der Geist; mir gehört die Welt, und alles Lebige ist mir Kunst. Und solche Wirk-Philosophie hat Erfolg, wie wir dies alle Tage beobachten können. Zwar Geistesnis ist Bekränttheit; doch was thut's? Das Blind ist eben blind; darum hat oft der dümmste Bauer gerade die größten Kartoffeln, während der Kluge mit all seiner Weisheit im Wurfstiel figt.

Geistesnis und Gehörnis, Kaster und Tugend, sie hängen beide mit dem durch Essen und Trinken bezeugten Wohlbehinden aufs engste zusammen; denn ohne Zweifel üben Viele die Tugend des Gehörnissens, mehr der Noth gehorchend als dem eigenen Trieb. Ihr Kerle müßt mich nagysgys an ihr heißen, so lautet die erste Mahnung des „Borghelsten“ an seine Untergebener. Ja, Kuden! Idet jener, auß aber die Bewertung ungelagt binuntergeschluden, aus Frucht, man möchte ihm fest den Brodford höher hängen. Es ist nur zu natürlich, daß man sich aus solchem Abhängigkeitsverhältnis herauszieht, und seit Zahraufseben träumt deshalb der Bedrückte von dem Lande, wo Milch und Honig fließt, und wo einem die gebrauchten Tauben in den Wind fliegen. Mit Andacht hat das Volk zu allen Zeiten seinen Vermittlern und Propheten gelauscht, welche ihm Erlösung und Besserung verhießen und die Schicksaliten des neuen Landes inden glühendsten Farben schilderten. Allein die Mehrzahl dieser Propheten waren heimliche Schwärmer oder gar Verräter, die — um es ganz volkstümlich auszudrücken — dem Volke Honig in den Mund

schnüerten und sich von seinem Schweiß ernäheten. Wo aber liegt endlich die Wahrheit? Das ist die große Frage, die bisher Niemand glatt zu tradieren verstand, und an der sich so Mancher schon die Zähne ausgeblissen hat. Das menschliche Leben bleibt ein gewaltiges Räthsel, das Jedem seine harte Nuß zu kneten gibt, und für welches Jeder seine besondere Weisung, sein besonderes Rezept hat. Da indessen Keiner die Weisheit mit Pfeifen geessen hat und trotzdem Jeder gern seinen Censt dazu geben möchte, schließlich aber doch Alle mit Wasser fochen, so war es mit dem Erlolge bisher Essig, und wird dadurch wieder die Nichtigkeit des alten Spruches bewiesen: Viele Köhe verderben den Wein.

Kaviar fürs Volk! Ei, welcher Gammelfel! Und reinen Wein soll man auch eintrinken. Wie klug das lieblich; fast läuft einem dabei das Wasser im Munde zusammen; und Sonntagssell jeder Bauer sein Subst im Topf haben. Ja, Profit die Machtzeit! Das ist Alles recht schön; aber es wird nichts so heiß geessen, wie es gefocht wird; darum nur gemacht, erst abwarten — und dann Thee trinken. Es ist ja richtig; der Mensch lebt nicht von Brod allein; aber toujours perdrix ist nicht minder vom Hebet; plus ventier non stude libenter, darum ist und bleibt Hunger der beste Koth. Könnte nur endlich einmal mit all dem großen Anprüchen reiner Tisch gemacht werden. Den Unerfährlichen sollte man nur gehörig weihen und es ihm ordentlich einträufen, um ihn zu der nächteren Ueberzeugung zu bringen, daß nicht Ueberflüssig allein das Glück bezeugt, vielmehr Der alle Ursache hat, zufrieden zu sein, der überhaupt noch Etwas einzubrotzen hat. Darum genug des Geschrieis, das Handwerk habe seinen goldenen Boden verloren, und sei nur noch ein abgenagter Knochen, man wolle heutzutage die Menschen nur ausbeuten, um sie dann wie eine ausgepreste Citrone über Bord zu werfen.

War das, lieber Väter, nicht wiederum ein ganzes Pflühen gefreuenlicher Medelblüthen, die ich soeben über Dich ausgeschüttet? Aber weiter, das Thema will eingehend behandelt sein und läßt sich nicht so nebeneinander entrepoire et fromage — abmachen, mag man sich auch in fröhlichster Weinlaune befinden. — Bierphilister, Schnapsbruder und Kaffeeschwefler sind Bezeichnungen, die neben ihrer ursprünglichen, engeren Bedeutung sich zu allgemeineren Begrifen, gewissermaßen zu Gattungsnamen ausgewachsen haben. Jemand anspitzen — für aushorchen — ist eine ebenso idalkaft elegante Umschreibung, wie der hartgejottene Sünder und der abgebrühete Verbrocher wieder mehr großbürtig und hausbadend sind. Wer läßt sich wohl gütwillig von Anderen die Sabne abschöpfen oder möchte sich nicht den Mund verbrennen, sieht er, wie Jemand für Andere die Kaffenien aus dem Feuer holt. Ja, Manches unterläßt man, hat man erst einmal ein Haar darin gefunden.

Nun aber zum Schluß. Na, denkst der gebedre Väter, der mir auf meinen gedanklichen Vrefahren bis hierher freuntlich gefolgt ist, die Trauben sind wohl sauer? Weit gefehlt, Berehrtester. Ich könnte Dir noch so Mancherlei erzählen von Feuten, die wie Butterbrod immer auf die gute Seite fallen und mit denen dann schlecht Kirchen essen sein soll; von der Kunst, die nach Brod geht, während die Kalender so manchen Mediktens wie warme Semmel fortzehen; von einem gewissen Bäckergeßellen, der täglich seinen Kaufsch ansobdelte und dabei ein netter Familienvater zu werden verspridte; — des Vieltraß und Saufans gar nicht zu gedenken; doch lassen wir es genug sein des graunamen Spiels; den Rest will ich verschluden. Adieu denn, und wohl bekommt's! Hoffentlich fenkst Du nicht gar zum Schluß: Tant de bruit pour uno omelette!

készítését megtűrük. Megtűrük, dacára a káros tapasztalatoknak, megtűrük a filloxera pusztítása dacára, megtűrük a regale-megváltás dacára, mi több, felszák az állami kimerési jog határozmányaiha.

A műborkészítés tökéretekelté a legjobb magyar borok hírnevét. A műbörgyárosok nagy mennyiségű patikára emlékeztető borokat küldenek külföldre tokaji, ménesi vagy ruszai vignettákkal. Hazánk leggazdagabb bortermő vidékein is azt tapasztaljuk, hogy a korsókban pancelót vagy műbort mérnek. A ki ilyen bort vásárol: az a pénzét veszi, a ki kiméri: rendőri kihágást követ el, de megbüntetve nem lesz, de a ki műbort készít: az az országot károsítja.

Alaposan e bajon csakis úgy lehet segíteni, ha szigorúan eltiltatik a műbörgyártás. De ha a kormány nem akar e radikális módszerhez folyamodni, akkor még csak egy mód van, a mely a bajon segíthet. Tudniillik az italmérési jog adásánál, a jog megvonásának terhe alatt kellene megtiltani a műbor gyártását és gondoskodni kellene ellenőrzésről, hogy e tilalom ellen nem vétenek-e, mely intézkedés megakadályozná egyrészt azt, hogy a műbor a tervezett magasabb adó alól kivonathassék, másrészt azt, hogy a műbort nem lehetne természetes borként kimérni. Csakis ily szigorú intézkedésekkel lehet legyőzni azt az áldatlan versenyt, a mit a műbor a természetes borknak csinál és csak ily uton lehet lezorítani a kevés költséggel előállítható egészségellen műbort. Okvetlenül radikális intézkedéshez kell nyulnunk, ha azt akarjuk, hogy hanyatlóféltben levő bortermelésünk újra virágzásra kapjon.

Die Feinschmeckerei.

Die Feinschmeckerei entstand zu ihrer Zeit und alle ihre Schwestern gingen ihr entgegen, um ihr Platz zu machen.

Was konnte man auch dieser Wissenschaft verweigern, die uns von der Liebe bis zum Grade erhält, welche die Genüsse der Liebe und das Zutrauen der Freundschaft erhöht, die den Geist entwaffnet, die Gesühle erleichtert und die auf unserer kurzen Lebensbahn uns den einzigen Genuss verschafft, der ohne nachfolgende Ermüdung uns nach allen anderen Genüssen erquickt?

So lange freilich die Zubereitung nur bezahlten Dienern überlassen war, so lange das Geheimnis auf die unteren Räume beschränkt blieb und die Köche allein den Gegenstand beherrschten, so lange man nur Kochbücher schrieb, blieben die Meisttate aller dieser Arbeiten nur die Produkte einer Kunst.

Endlich, vielleicht zu spät, nahen sich die Männer der Wissenschaft, sie unterrichteten, analysierten, classificierten die Nahrungsmittel und reducierten sie auf ihre einfachen Elemente.

Sie erklärten die Geheimnisse der Ernährung und indem sie die todt Substanz in ihren Umwandlungen verfolgten, sahen sie, wie dieselbe leben bekam.

Sie beobachteten die Ernährungsweise in ihrer vorübergehenden oder bleibenden Wirkung während einiger Tage und Wochen oder während ihres ganzen Lebens.

Sie ermittelten ihren Einfluss selbst bis auf das Denkvermögen, sei es, daß die Seele von dem Sinnlichen Eindrück erhält, sei es, daß sie ohne Hilfe dieser Organe empfindet, und aus allen diesen Arbeiten leiteten sie eine erhabene Theorie ab, die den ganzen Menschen und den ganzen belebungsfähigen Theil der Schöpfung umfaßt.

Während dieses in den Stubiräumen der Gelehrten stattfand, jagte man in den Salons ganz laut, daß die Wissenschaft, welche die Menschen nähert, wenigstens ebensoviel werth sei als diejenige, die ihn zu tödten lehrt. Die Dichter begannen die Vergnügungen der Tafel und die Bücher, welche von einer guten Küche handelten, gewannen an Tiefe der Ansichten und an Allgemeinheit ihrer Grundbände.

Alle diese Umstände gingen der Erscheinung der Gastronomie voraus. Die Gastronomie ist die wissenschaftliche Kenntniß Alles dessen, was zum Menschen, insoweit betreffend sich ernährt, in Beziehung steht.

Ihr Zweck ist, über die Erhaltung der Menschen zu wachen und ihnen die möglichst beste Nahrung zu verschaffen.

Sie erreicht diesen Zweck, indem sie nach festgesetzten Grundsatzen diejenigen leitet, welche die Dinge aufsuchen, liefern oder zubereiten, die in Nahrungsmittel verwandelt werden können.

In Wahrheit sei also diese Wissenschaft alle Ackerbauer, Weinbauer, Fischer, Jäger, sowie die zahlreichen Köche in Bewegung, welches auch das Amt oder der Stand sei, unter welchem sie ihre Beziehung zu der Bereitung der Nahrungsmittel verbergen.

- Die Gastronomie hat Beziehungen:
- Zur Naturgeschichte — durch die Classification der Nahrungstoffe zur Physik — durch die Untersuchung ihrer Eigenschaften;
 - Zur Chemie — durch die verschiedenen Analysen und Zerlegungen, welchen sie unterworfen werden;
 - Zur Küche — durch die Kunst, die Speisen zu bereiten und sie dem Geschmack angenehm zu machen;
 - Zum Handel — durch die Aufsuchung der Mittel, möglichst wohlfeil die Gegenstände ihres Verbrauchs zu kaufen und möglichst vortheilhaft das Verkauflische zu veräußern;
 - Zur Staatswirtschaft — durch die Einnahmeguellen, welche sie dem Staat verschafft und durch die Kaufsmittel, welche sie den Völkern in die Hand gibt.

Die Gastronomie beherreicht das ganze Leben, denn die Thämen des Menagebaren verlangen die Weisheit seiner Kunst und der Sterbende schließt hoch hoffnungsvoll den letzten Tranke, den er, ach! nicht mehr verbrauchen soll.

Sie beschäftigt sich auch mit allen Ständen der Gesellschaft, und wie sie die Feste der Könige bei ihren Beisammlungen leitet, so hat sie auch die Zahl der Minuten berechnet, welche nöthig sind ein Ei zu fieden.

Gegenstand der Gastronomie ist alles Epbare; ihr nächster Zweck die Erhaltung des Einzelwesens und ihre Mittel zur Ausführung sind der Ackerbau, der Erzeuert, der Handel, die Taucht, die Induftrie, die vorbereitend, und die Erfahrung, welche die Art und Weise erkundet, wie Alles zum besten Nutzen verwendet werden kann.

Die Feinschmeckerei betrachtet den Geschmack in seinem Genusse wie in seinem Schmerz, sie hat die stufenweise Erregung entdeckt, deren er fähig ist, seine Thätigkeit erzeugt und die Grenzen bestimmt, die der Mensch, der sich selbst achte, niemals überschreiten soll.

Sie betrachtet auch die Wirkung der Nahrungsmittel auf den Geist des Menschen, auf seine Phantasie, seinen Will, sein Urtheil, seinen Muth und seine Anschauungen, mag er nun wachen oder schlafen, handeln oder ruhen.

Die Feinschmeckerei bestimmt die Esfähigkeit jedes Nahrungs-
A Vendégios. 1890.

stoffes, denn alle Können nicht unter denselben Umständen genießen werden.

Man genießt die einen bevor sie ihre vollständige Entwicklung erreicht haben, wie die Klappen, die Sargeln, die Spanferkel, die Tauben und andere Thiere, die man im Kindesalter verzehet; andere im Augenblicke, wo sie ihre größte Vollkommenheit erreicht haben, wie die Melonen, die meisten Früchte, das Schaf, den Ochsen und alle erwachsenen Thiere; andere im Augenblicke, wo ihre Bereifung beginnt, wie die Mispel, die Schneise und vor allen Dingen den Falan; andere, nachdem ihnen die Kunst ihre schädlichen Eigenschaften entzogen hat.

Die Feinschmeckerei classificirt auch diese Substanzen nach ihren verschiedenen Eigenschaften; sie gibt diejenigen an, welche gefüllt werden können, diejenigen, welche nach dem verschiedenen Grade ihrer Rahrungsstärke die Grundlague unserer Mahlzeiten oder nur eine Beigabe bilden müssen. Endlich lehrt sie diejenigen Substanzen kennen, welche ohne nöthig zu sein, doch eine angenehme Berkeinnung bieten und die Unterhaltung der Gäste begleiten müssen.

Ferner befristet sie sich mit nicht geringerer Interesse mit den Getränke, die uns je nach Zeit, Ort und Klima bestimmt sind; sie lehrt sie zubereiten, sie erhalten und namentlich in so berechneter Reihenfolge anbieten, daß der Genuss stets zunimmt bis zu dem Höhepunkte, wo das Vergnügen aufhöret und der Mißbrauch beginnt.

Die Feinschmeckerei berückdigt Menschen und Dinge, um alles Kennenswerthe von einem Lande zum andern zu bringen, so daß ein kunstreich geordnetes Mahl gleicham ein Reich der ganzen Welt ist, wo jedes Land in vortheilhafter Weise repräsentirt wird.

Das Wiener Gasthausleben.

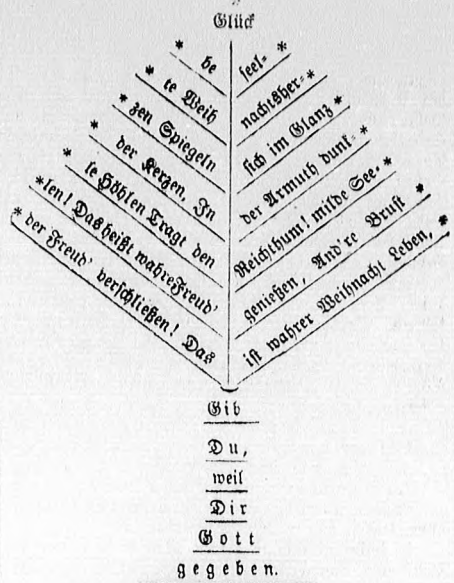
Die Eigentümlichkeiten desselben weiß eben nur der Fremde, wenn er nach Wien kommt, zu würdigen, und der Wiener lernt sie erst schätzen, wenn er in die Fremde kommt. Das Gasthausleben in Wien hat seine lokalen Eigentümlichkeiten, welche mit angewöhnten Sitten und Gebräuchen an der Scholle fleben und nicht in andere Städte übertragen werden können. Erstens ist es die Wiener Küche, die in ihrer Eigenart unibertroffen dasteht und schon an und für sich einen Magnet für jeden Fremden, namentlich den Norddeutschen bildet. Es ist uns beispielsweise begegnet, daß wir von einem deutschen Brüber an der Spree auf unsere Frage: Worauf er sich in Wien am meisten freue? die allerdings sehr profanische Antwort erhielten: „Auf eine Portion Rindfleisch bei der „Piese“, denn das kennt man bei uns gar nicht.“ Wo schon eine Specialität, die allerdings nicht in gleicher Güte in allen Wiener Gasthäusern vorhanden ist. Eine weitere Eigentümlichkeit derselben ist es auch, daß bei der Arbeitseintheilung der Beamten, die schon nach 2 Uhr vom Kanzleidienst befreit sind, der Wirth genöthigt ist, von 12 Uhr ab bis 3 Uhr offene Tafel zu halten. Es ist dies eine Annehmlichkeit, welche besonders der Fremde dankbar empfindet, da er bei seinen Geschäften dann an seine Spenszeit gebunden ist. Die Gasthäuser Wiens, namentlich die größeren, theilen sich in ihren Localen meistens in die Schwemme, den Speisealon oder die Extrazimmer. Manche haben auch noch Separatabinete für geschlossene Gesellschaften. Der Kauf hoher Preise ist durchaus nicht geerdertigt. In den sogenannten Restaurationen für die elegante Welt sind die Preise allerdings gepfeffert, aber eine gewisse Classe von Menschheit will sich auch hierin von den gewöhnlichen Zerbleichen unterscheiden, und decit man sich auch in Wien, ihr hierin den Willen zu thun. Im Allgemeinen lebt man im Wiener Gasthaus durchaus nicht theurer wie in Berlin und anderen großen Städten, namentlich wenn man die Qualität und die Größe der Portionen in Anschlag bringt. Wer die Quellen und Gelegenheiten kennt, kann in Wien sogar billiger wie anderwärts leben, und die viel verschiedene Unitte des Tringeldergebens hat jest auch in anderen Hauptstädten um sich gegriffen.

Eine Specialität des Wiener Gasthauslebens bildet auch die Schwemme, wahrscheinlich also benannt von dem großen Quantitäten Bier und Wein, die da täglich hinuntergeschwemmt werden. Eine Wiener Schwemme in ihrer ganzen Urwüchsigkeit ist ohne den Wiener Fialer, der auch wieder einzig in seiner Art dasteht, nicht denkbar. Der „Hanau“ des Wiener Fialers ist sprüchwörtlich geworden und ihm entstammen zumeist aus der Schwemme jene Wisfunken und Auffteiger, die schnell Gemeingut der ganzen Haupt- und Residenzstadt werden. Der Wiener liebt nicht wie der Budapestser Clubs oder geschlossene Gesellschaften, auch der Vereinsmeierei ist er nur zu Zeiten der Wahlen ergeben. Er will sich frei und ungebunden in seinem Gasthaus bewegen, und auch für die Mysterien eines Extrastübels ist er gerade nicht sehr empfänglich.

Daß das übermäßige Biertrinken keine Sünde ist.

geht aus einem Werke hervor, welches ein gewisser Landes von Antelbach im Jahre 1619 für den Kurfürsten Friedrich V. von der Pfalz, den „Winterkönig“, verfasste, und worin von der Nation der Sachen Nolandes ausgeht wird: „Sie sassen Gerle und Weten, davon sie Bier und Weißbrot maden. Das Bier trinken sie also ummäßig und überflüssig, ja reizen und zwingen Einer den andern zu solchem Uebelthate, daß es einem Ochsen zuviel wäre. Sie lassen es auch nicht dabei bleiben, daß sie sich allein trunken und voll trinken und kaufen, sondern sie kaufen so lange, bis sie endlich wieder nüchtern werden. Und das treiben sie den ganzen Tag und auch oftmals die ganze Nacht, und welcher die Anbeem mit Trinken überwindet, der wird darum gelobt, wird darum hoch gelobt, und ist ihm eine Ehre. Er überkommt auch dadurch ein Kleinod, um welches er sich Trinken geirriten hat, um zum Jeunick der erjagten Götter wird er mit berlichten schönen Rosen und lieblichen Kräutern getrun. Und wie sehr sie es auch hiermit übermachten (überreiben), hat ihn gleichwohl ihr Pastor aus der helligen Schrift beweisen können, daß sie Sünde daran thäten; denn St. Paulus sagt: „Kaufet Euch nicht voll Weins.“ Dabei hat er aber des Biers gar keine Meldung gethan.“

Weihnachts-Wunsch.



Nagyraacsúlt előfizetőimnek és azoknak, kik még ilyenekké lesznek, a legolddogabb karácsonyi ünnemepeket kívánja

Wagner József.

Budapesti pinczér-egylet.

Jegyzőkönyv

fölvetotelt: a budapesti pinczér-egylet-választmány és bálbizottság közösen megtartott üléséből, 1890. deczember hó 5-én. Jelenvoltak a választmány részéről: Böhm Emil elnök, Tomola Roland alelnök. Farkas János titkár, Weiss Gyözö, Ceh János, Koller Ferencz, Kopp János, Molnár Agoston, Hautzinger János, Baar Károly, Bernhart Ferencz, Duchon János, Szachó Imre, Marezinka József, Csagala Károly, Balda Nándor, Latkovics József, Kiss Henrik: a bál bizottság részéről: Kloss Lajos, Gerlach Pál, Merkly Lajos, Psihal János, Hamm Károly, Horvá György, Wenzel János, Hillebrand József, Rössler József, Buchtler Nándor, Givóczy Károly, Linz-mayer Gyula, Stojkovics István, Planitz Károly, Petzke Rezsö, Simon János, Martinschütz Ferencz.

Napirend:

1. A bál-ügyek.
2. Aich és J. A. alapítványok.
3. Az étlap-versenyirás.

Elnök az ülést szavazat-képesnek jelenti és üdvözöl szavakkban megnyitja.

1. Elnök hosszabb beszédben üdvözli a bálbizottság tagjait, és kijelenti, hogy a jövő farsangi bál főnökeinkkel, azaz a vendégiosök ipartestületével közösen fogjuk rendezni a főv. Vigadó összes termeiben, és egyszersmind kijelenti, hogy az idei bálra az egész választmányunk a bizottsággal együtt kell működnie: tudomásul vétetett.

2. Elnök felkéri a bizottságot, választana a pinczér-egylet részéről bizottsági tisztviselőket, melyek a nagy bizottságban nem fognak hivatalosak lenni, csak is a pinczér-egyleti bizottság részéről: kijelöltettek: bizottsági-elnöknek Böhm Emil, bizottsági-alelnöknek Tomola Roland, bizottsági-jegyzőnek Farkas János; egyhangulag megválasztalak. Továbbá a végrehajló-bizottságba megválasztalak Böhm Emil, Hillebrand József, Baar Károly, Ceh János, Farkas János, Tomola Roland: a többi tagok beosztottak a kerületekbe, minden kerületbe 4 bizottsági-tag osztottak be a főnökök bevitelására.

3. Elnök jelenti, hogy ugy mint minden évben, az idén is kirratott Aich és J. A. urak évi alapítványa, melyekre eddig 2 kérvény folyt be, egyik Bartovics Antalól, a második Droszda Alberttől: elnök indítványozza az Aich-féle alapítványt Bartovics Antalnak és a J. A. alapítványt Droszda Albertnek adományozni: egyhangulag elfogadtattak.

4. Elnök jelenti a karácsonyi verseny-étlapirást, mely minden évben rendeztetik: e versenyirásban bíróló-bizottság elnök felkéri Szachó Imre urat, mint a bíróló-bizottság elnökét, továbbá bizottság Weiss Gyözö, Pfeilmayer Antal, Balda Nándor, Ceh János, Latkovics József: egyhangulag megválasztalak.

Mivelhog napirenden több tárgy nem lévén, elnök üdvözőlő szavakban berekeszti az ülést fél 1/2 órakor.

Közlő **Farkas János**, titkár.

Protokoll

augenommen in der gemeinschaftlich abgehaltenen Sitzung des Ausschusses des Budapesteller Kellnervereins und des Ballomnités am 5. Dezember 1890. Anwesend waren von Seite des Ausschusses: Böhm Emil, Präfes; Tomola Meland, Vizepräfes; Farkas János, Sekretär; Weiß György, Seb János, Koller Ferencz, Kopp János, Molnar Agoston, Hausinger János, Baar Karoly, Bernhart Ferencz, Duchon János, Szabo Jure, Marczinka József, Csagata Karoly, Valda Rándor, Kátfovics József, Kiss Henrik; von Seite des Ballomnités: Kloss János, Gerla Pal, Merkly János, Páhal János, Hamm Karoly, Horváth György, Wenzel János, Hillebrand József, Hőberler József, Buchler Rándor, Szivier Karoly, Pinzmander Gyula, Stojkovicz István, Planis Karoly, Pegte Mező, Simon János, Martinich János Ferencz.

Tagesordnung:

1. Ballangelegenheiten.
2. Nichtische und J. A. Stifftungen.
3. Wettstreiten der Speisarten.

Präfes: erklärt die Sitzung für beschlußfähig und eröffnet dieselbe mit begriffenden Worten.

1. Präfes begrüßt in längerer Rede die Mitglieder des Ballomnités und erklärt, daß wir den nächsten Fördungs-Ball mit unsern Prinzipalen, d. h. mit der Corporation der Schankwirthe gemeinsam in läumlichen Sälen der hauptst. Medente arrangiren, und erklärt zugleich, daß beim heutigen Valle der onze Ausschuß zusammen mit dem Komitee zu fungiren haben. — Wird zur Kenntniß genommen.

2. Präfes ersucht das Komitee, es möge von Seite des Kellnervereins Komitee-Mitglieder wählen, welche im großen Komitee nicht fungiren, nur von Seite des Kellnerkomittees; candidirt wurden: Böhm Emil, Tomola Meland, Farkas János; sind einstimmig gewählt worden.

3. Präfes berichtet, daß wie alljährlich, auch heuer die Stifftungen der Herren Nicht und J. A. ausgeführt wurden, um welche 2 Gesuche eingelaufen sind, eines von Bartovics Antal, das zweite von Drozsda Albert; Präfes beantragt die Nichtische Stifftung dem Bartovics Antal, die J. A. Stifftung dem Drozsda Albert zu verabfolgen. — Wird einstimmig angenommen.

4. Präfes berichtet über das Weihnachts-Wettstreiten von Speisarten, das jedes Jahr stattfindet; zu diesem Wettstreiten ersucht Präfes als Obmann Herrn Szabo Jure, ferner als Mitglieder des Schiedsgerichtes Weiß György, Pfeilmayer Antal, Valda Rándor, Seb János, Kátfovics József. — Wurden einstimmig gewählt.

Nachdem auf der Tagesordnung keine weiteren Gegenstände vorliegen, schließt Präfes um 1/2 Uhr Mitternacht mit herzlichen Worten die Sitzung.

A budapesti pinczér-egylet választmánya az 1890. évre ismét egy, a tanácsok részére három díjjal ellátott versenyírásra pályázatot nyitott, melyen csak azon tanácsok vehetnek részt, a kik egyleti tagok és a korábbi versenyírások alkalmával az első díjat el nem nyerték.

Az 1-ső díj, a legszebb és helyesírásilag leghibátlanabb magyar és német étlapért 1 drb arany, az utána következő legjobban írottakért a 2-ik díj 1 drb 10 francos, a 3-ik díj 1 drb ezüst tallér.

A budapesti pinczér-egylet választmányának megkeresésére az elnökség ezen versenyírás rendezését átvevén, felkéri a főpinczér urakat, miszerint üzletükben alkalmazott tanácsokat ezen körözvényre figyelmeztetni és őket minél tömegesebb részvételre buzdítani sziveskedjenek. A versenyírás hétfőn, 1. é. december 15-én, délután 4 órakor az egyleti irodában tartatik.

A díjkiosztás annak idején e lapban közhírré fog tétetni.

Der Ausschuß des Budapesteller Kellner-Vereins hat für das Jahr 1890 wieder die Abhaltung eines Preisschreibens mit 3 Preisen für von Weinungen geschriebene Speisarten beschlossen, wovon sich nur solche Weinungen betheiligen können, welche Vereins-Mitglieder sind und in den früheren Preisschreiben noch keinen ersten Preis erzielten.

Der 1. Preis für die schönst und orthographisch fehlerfreieste, ungarisch und deutsche Speisarten beträgt 1 Dukaten, für die nächst bestgeschriebene der 2. Preis 1 Zehn-Frankstück, der 3. Preis 1 Silbertaler.

Es ergeht an die Herren Oberkellner das höchste Erfinden, dieselben wollen die in ihrem Geschäft bestehende Weinungen auf dieses Circular aufmerksam machen und der Intention des Ausschusses folgend, anregend auf eine zahlreiche Betheiligung der Jungen hinwirken.

Das Preisschreiben findet Montag, den 15. Dezember 1. J. Nachmittags 4 Uhr in der Vereinskanzlei statt.

Die Preisvertheilung wird feinerzeit in diesem Blatte bekannt gegeben werden.

Böhm Emil úr, a helybeli pinczér egylet érdemei elnöke és volt főpinczér a Men-t-lele vendéglőben az Erzsébetúton, az üzlet felhagyása végett 8 éven át elfoglalt helyét kénytelen volt elhagyni, minek folytán magát önállósította és a Sebestyén-utca 4. szám alatt létező bormérést meg-átvette. Mint mi a körülményeket ismerjük, Böhm úr számos vendéget fog szeretni azon egyszerü okból, mivel említett minden körben nemcsak kedvelt és tisztelt egyéniség, hanem egyszersmind iparkodni is fog szeretelt vendégeit egészséges, jó borokkal és izletes ételkel teljesen kielégíteni. Kívánunk legfrább vendéglőlőnknek, hogy becsületes törekvése most és a jövőben dúsán megjutalmaztassék.

Herr Emil Böhm, der verdienstvolle Präfes des hiesigen Kellner-Vereins und gewesene Oberkellner in Men's Restauration am Elisabeth-Platz, mußte in Folge Geschäftsanfassung seines Herrn, seine dort durch 8 Jahre innegehabte Stellung aufgeben, hat sich aber in Folge dessen selbstständig gemacht. Herr Böhm hat nämlich das Weinhaus in der Sebastianigasse Nr. 4 angekauft und wird, wie wir die Verhältnisse kennen, sich vorhin recht zahlreiche Gäste zügel, schon aus dem einfachen Grunde, weil der Genannte nicht nur in allen Kreisen eine sehr beliebte, geachtete Persönlichkeit ist, sondern er auch zugleich die eifrigste Sorge tragen wird, seinen lieben Gästen nur gute gesunde Weine und schmackhafte Kost zu verabreichen. Wir wünschen unsern jüngsten Gastwirthe, daß sein eifriges Streben jetzt und in der Folge ausgiebig gelohnt werden möge.

Die Restauration Weber, an der Ecke der Kerepesi-straße und des Elisabethringes, die in letzterer Zeit Herr Walassel innehatte, ist durch Kauf in die Hände des einen guten Kameraden, allgemein bekannten Restaurateurs, des Herrn János Wassermann übergegangen, der sichtlich alle Mängel und Schäden ausreparirt und die Restauration auf das ihr ziemende hohe Niveau bringen wird. Den ersten richtigen Schritt that Wassermann schon dadurch, daß er Herrn Franz Tábery, der vor nicht gar langer Zeit bei einem unserer tüchtigsten Wirthes, bei Herrn Josef Pánnya, Oberkellner gewesen und dessen jüngste Leistungen uns noch von der „Ungarischen Zeitschrift“ in der Wiener Ausstellung der bekannt sind, zum Geschäftsführer engagirte. Wo solche Kräfte walten, lassen sich neue Gebäude gestalten und die Restauration Wassermann wird wieder ein ganz beachtliches prima Etablissement werden.

Herr Richard Aufhäuser, langjähriger und sich eines guten Rufes erziehender Gastwirth in der Erzherszog-Candoriagasse, hat sein Geschäft an Herrn Johann Schodis veräußert und wird letzterer dieselbe am 15. d. übernehmen. Herr Schodis hat von der Pike auf gedient und wird zuverlässlich das überkommene Renommée seines Vorgängers zu wahren wissen.

Herr Anton, früher wohlbestallter Gastwirth in der Diner-Festung, hat das Gasthaus im Bruckbad übernommen. Möge es ihm gelingen, dasselbe und die herrlichen Sommer-Anlagen zu dem zu machen, was diese Vertheilung schon längst verdient hätte.

Herr Franz Buchmüller. Meine lieben Herren Gastwirthe, bededet Euch mit Trauer, denn der gute alte, von Jedermann gern geliebte Bierverfilterer Franz Buchmüller geht für Euch verloren; er veräußert zwar noch nicht das Zeilide mit dem ewigen, was Gott noch lange verhüten möge, aber er hört auf, der Bierverfilterer der Altien-Brauerei zu sein, denn er — geht in Pension, und zwar schon am kommenden 1. Jänner. Er war stets ein pflichtgetreuer, nach jeder Richtung hin belobenswerther Mann, darum möge ihm auch die Ruhe gegönnt werden, um die er sich wohl verdient gemacht hat. Sein Nachfolger wird der gegenwärtig im Stadtbureau der Altien-Brauerei angestellte Buchhalter Herr Zänkler werden. Möge auch dieser in den von Buchmüller getretenen Pfaden wandeln.

Die Restauration Went ist mit dem heutigen Tage in die Hände des in Gastwirthlich und feinsten Kreisen vorzüglich bekannten Restaurateurs Herrn Friedrich übergegangen, der nichts außer Augen lassen wird, um besagte Restauration zu einer hervorragenden zu gestalten.

Häufender. Unter dem vielverehrenden Titel: »A Vendéglőlök, kávéosok és pinczér-ek naplára« ist vor Kurzem von Georg Jhász ein Kalender erdienen und wurde damit einem dringenden Bedürfnisse abgeholfen. Wir wollen uns nicht in eine weitläufige Besprechung einlassen, müssen aber nolens volens konstatiren, daß in der im Kalender nur 16 Seiten umfassenden Rubrik über die Kaffeefieder-Gesellschaft und den Kaffeehaus-Gesellschaften-Verein viele und scheinende Unrichtigkeiten zu lesen sind. In nur 16 Zeilen! Zuerst erdient aufgeführt als Sekretär der Gesellschaft Herr Bela Jefsely, der schon seit Monaten abdizirt hat. Unter den Ausschuß-Mitgliedern werden überdies genannt die Herren Egervary und Linsbauer, die heute gar keine Kaffeefieder mehr sind, dafür werden die Herren Kaffeefieder Komáromy, Kleinlein, Friß, Wradec, Rosenfeld und Breitner als Ausschußmitglieder gänzlich weggelassen. In der Rubrik „Kaffeehaus-Gesellschaften-Verein“ fungirt im Kalender Herr Czoczuli als Kontorol, während derselbe schon seit langer Zeit Oberkellner bei einer Bahn ist. Unter den Ausschußmitgliedern wird Herr Hagn genannt, der seit länger als einem halben Jahre Gastwirth bei der „Schönen Schöferin“ ist, Herr Haramy, der längst Kaufmann geworden, ein Hart-

mann, ein Helmich, die Beide schon seit langer Zeit gar nicht mehr zum Ausschuß gehören, ein Herr Böschl, der zientlich lange schon ein wohlbestallter Haus-Inspektor ist. Unter den Erstmännern seiu wir Herrn Román, der seit einem vollen Jahre Gastwirth ist, Herrn Eszenberger, welcher Kaffeefieder ist. Und schließlich wird durch Herrn Jhász, der ein volles Jahr verschlafen zu haben scheint, dem Verein Dr. Szilágyi als Vereinsarzt aufotkowitz, welcher letzterer schon seit einem Jahre ausgetreten und zur Zeit im Kloster-Kreuz-Spital ordinirt, fast in jeder Zeile ein paar Unrichtigkeiten. Der Pefer mag sich des Weiteren denken, was er will. — Und noch eines andern Umstandes möge hier Erwähnung gethan werden, nämlich desjenigen, was es zu bedeuten habe, daß auf pagina 10 und 11 sich die Herren Gundel und Stadler, unsere höchsten Koriphäen, gegenseitig so grünlich den Rücken fehren, von welchen beiden Herren wir doch bestimmt wissen, daß sie sich in inniger Freundschaft ergeben sind. Auch die Herren Wradec, Stiafny, Tomola werden ob ihres im Kalender veranfaulichten Contentis nicht sonderlich erbaunt sein. — Im großen Ganzen wird Jhász Kalender doch vielen nützliche Dienste leisten und ist der Preis von 60 fr. Vieil höher zu nennen, nachdem die darin enthaltenen „Bilder“ ob recht oder schlecht, ein bedeutendes Stück Geld gekostet haben mögen. Mundus vult decipi, ergo decipiatur!

Hotel „König von Ungarn“ in Hünfkirchen. Das das Eigenthum des Herrn Anton Scholz bildende Hotel „König von Ungarn“, Ecke der Königs- und Müller-gasse wechselte vor Kurzem seinen Häder, indem das Hotel durch Herrn Ludwig Zsilinsky übernommen und restaurirt wurde. Die Zimmer des Hotels wurden neu in Stand gesetzt, das Kaffeegebäude von der Restauration getrennt und für die Restauration eine eigene geräumige Lokalität angeleat. Herr Zsilinsky besitzt Eignung seinen Lokalitäten die Anziehungskraft zu sichern, indem er sowohl was die Bedienung als die Preise betrifft, sein Möglichstes anbietet wird.

Codesfall. Aus Dedenburg wird uns geschrieben: Einer der geachteten Bürger unserer Stadt, der wadere und überaus rühmliche Gastwirth, Herr Christof Wädli, ist am vorigen Dienstag nach kurzer Krankheit in seinem 55. Lebensjahre gestorben. Wädli führte früher auch die große Teichmühl-Restauration und war allen Bekannten dieser Vadaanstalt ob seines zuvorkommenden biedereren Wesens sehr sympathisch. Seine Restauration zeichnete sich stets durch vorzügliche Küche und besonders guten Keller aus. Er hinterläßt eine Wittwe und einen Sohn.

Codesfall. Den Kellnervereinsleiter und Sekretär der Temesvárer Kaffeefieder- und Gastwirth Gewerbevereinschaft, Herrn Widval Bauer, hat ein schwerer Schiffschlag getroffen. Seine jugendliche Tochter Walvone ist Sonntag, den 7. d. gegen 8 Uhr Abends mit Tod abgegangen. Ein unheilbares Augenübel hat die junge hübsche liebenswürdige Dame in der Blüthe ihres Lebens vernichtet.

Veränderungen im Etablissement Hoiacher. Wie man uns aus Wien schreibt, stehen in der Leitung dieses Etablissements in den nächsten acht Tagen tief eingreifende Reformen bevor, welche auch bereits die Genehmigung der Londoner Direktion gefunden haben sollen. Die Gesellschaft wird nämlich die Restauration und das zum Etablissement gehörige Café an Herrn Silberer, den langjährigen Leiter dieser beiden Abteilungen, praktweise überlassen, um ausschließlich sich mit der Führung der Bühne zu beschäftigen. Die Direktion der Bühne behält Herr Graef, der sich während seiner Amtsführung sehr bewährt hat, und wird ihm Herr Kroll als Sekretär beigegeben. Ein Delegirter der Gesellschaft ist bereits in Wien eingetroffen, um die neuen Einrichtungen ermöglicht zu regeln.

Bier in der Türkei. Wie das türkische Amtsblatt in Konstantinopel ankündigt, hat der Groguezier, um die Türkei von den ausländischen theueren Biere zu emancipiren, die Bier-Erzeugung im ganzen türkischen Reich freigegeben.

Neuer russischer Champagner. In Odessa beabsichtigt die Firma Medvedanski die Fabrication russischen Champagners aus ganz neuer, bisher bei uns unbekannter Methode einzuführen. Die Herstellung des neuen Champagners wird nämlich streng nach den in der französischen Champagne selbst angewandten Grundregeln stattfinden und daher dem echten französischen Sekt im Wesentlichen völlig gleichkommen. Herr Medvedanski hat sich aus Champagne die besten Specialitäten in der Champagnerbereitung kommen lassen und eine große Compagnie gegründet, von der einzelne Glieder an der Sektfabrication in der Champagne selbst sehr wesentlichen Antheil haben. Die Compagnie hat ihre Thätigkeit bereits eröffnet.

Käseverbrauch der Welt. Den stärksten Käseverbrauch von allen Ländern hat England, sowie es auch den beiweitem stärksten Fleischverbrauch aufzuweisen hat. Von der jährlichen Einfuhr von Käse aller europäischen Länder von etwa 240 Millionen Kilogramm erhält England allein über 180 Millionen, also beinahe 70 Procent. Frankreich ist mit 31.5, Deutschland mit 20 Millionen Kilogramm daran betheiligt. Dabei führt England kaum 2 Millionen Kilogramm aus, es konsumirt also auch noch den beiweitem größten Theil seiner nicht unbedeutenden Production. Deutschland führt über 20 Millionen Kilogramm, Frankreich dagegen nur 8—9 Millionen Kilogramm aus. Die Ausfuhr aus der Schweiz beläuft sich auf 43, diejenige aus Holland auf 56 Millionen Kilogramm jährlich.

Ungarische Hasen in Frankreich. Tausend ungarische Hasen wurden, auf Veranlassung des Unternehmers Carly, von der Pallavicini'schen Herrschaft aus der Szegediner Gegend nach Frankreich geschickt, damit sie die begehrte Race der gallischen Vögelthiere vermehren und vermehren. Für Männchen wurden 5 Francs, für Weibchen 7 Francs per Stück bezahlt. Die Hasen wurden im Metz gefangen.

Gambrius-Kalender. Der seit 16 Jahren von der Brauer- und Hopfenzeitung „Gambrius“ in Wien herausgegebene Wandkalender ist auch für 1891 in zwölf Chromofarben prächtig gedruckt, 85/65 Centimeter groß, soeben als Muster für die Brauhäuser und Depositive erschienen. Die Herausgeber haben mit Rücksicht auf den starken Abgang in's Ausland diesmal auf die Ausführung einer besonderen Werth gelegt, weshalb die Stiche von einem Schüler Watart's entworfen und so durchgeführt wurde, daß er weniger in Stile eines Kalenders, als dem eines Zimmerbildes gehalten ist. Der „Gambrius-Wandkalender“ wird einzig und allein nur gegen Bestellung von der Administration der Brauer- und Hopfenzeitung „Gambrius“ in Wien, zugeleitet.

Die größte Kasse der Welt — das dürfte wohl die im Pariser Modemagazin „Bon Marché“ unterhaltene sein, wo alle Angelegten, 4000 an der Zahl, beschäftigt werden. Der kleinste Kessel hält 100 Liter, der größte 500 Liter. 50 Braupfannen sind vorhanden, von denen jede 300 Kiloletts faßt, Braupfannen für 50 Kilo Fleisch, Schmalzpfannen, wo jedesmal 100 Kilo Kartoffel geröstet werden. Wenn es Smeletten gibt, sind 7800 Eier notwendig, die Kaffeemaschine, welche täglich 1000 Liter Kaffee fabriziert, gleicht eher einer Dampfmaschine. In den Küchen, welche in den Kellerräumen während die Speisefestlichkeiten in dem obersten Stockwerke find, haben 60 Köche und 100 Burschen vollauf zu thun.

Im Nachlasse einer kürzlich verstorbenen Köchin haben sich Aufzeichnungen vorgefunden, deren Tendenzen klar am Tage liegen. Unter Anderem heist es: 1. Die Frauen haben von jeher erniedrigenden Umstände abzulassen, die Köchinnen schlechweg bei ihrem Namen zu nennen. Von nun an soll es nicht mehr heißen: „Kati, heut kochst Du Leberknödel!“ Es heiße nun: „Fräulein Kati, ich erlaube Sie um die gefällige Bereitung von Leberknödeln.“ 2. Hat die Köchin eine gewisse, als mindestens 50 Prozent bestehende Einkaufsprovision zu beziehen, und hat der Frau, nachdem die Köchin vom Einkaufsplatze zurückgekehrt ist, nicht jedes einzelne Stück aufzuzählen, sondern sich im Panichale abzumünden. Es bestehe ein gegenseitiges Vertrauen. 3. Tadel der Speisen wird nur in den schönsten Umständen angenommen, und drückt man dies am besten durch stilles, ruhiges Stichenlassen des Geflechtes aus. 4. Jede Köchin erhält bei ihrem Eintritt einen Blasbalg zur Schonung ihrer Augen, einen Fächer zur Schonung ihres Teints, und täglich eine Flasche guten Weines zur Abkühlung von Feuersgluthen. 5. Die Köchin speist künftighin am gemeinsamen Tische der Herrenleute. 6. Jede hört auf, ein Verbrechen zu sein — Zahl und Waß der Liebhaber stehen einer Jeden frei. 7. Sonntags wird gar nichts gekocht. 8. Jede Woche hat zwei Sonntage. 9. Der bisherige Lohn wird um das Doppelte erhöht. 10. Alle Sonntage ist ordentlich, jeden Donnerstag außerordentlicher Ausgungstag.

Neue Steuern. Jemand hat der Regierung den Antrag gemacht, alle vorzuziehende zu befeuern. Diese neue Steuer soll auch demnach ein eintreten, nur ist man noch nicht über die Behandlung der Affen einig, deren Verschwendung und verwerthende Behandlung erfordert. Hauptächlich sollen die Affen großes Verdienst erlangen, die in den Weinstädtern angekauft werden und sehr schwer fortsetzbar sind.

Königlicher Rath des König Friedrich Wilhelm IV. von Preußen im Jahre 1840 auf seiner Reise nach Königsberg durch

Landsberg kam, dessen erster Gasthausbesitzer jüdischen Glaubens war, äußerte ein Mitglied des Magistrats dem Monarchen gegenüber, daß man Anordnung getroffen habe, seiner Majestät eine andere Wohnung einzuräumen; aber der König entgegnete: Es ist mein Wille, da zu wohnen, wo auch mein jetziger Vater gewohnt hat. Ich denke zwar nicht daran, den jüdischen Gasthofbesitzer zum Christen zu machen, möchte aber auch nicht, von ihm zum Juden gemacht zu werden!

Bérbe adó

Debreczenben, a némai Kainrath Antal hagyatéka-hoz tartozó, a nagy-csapó- és vár-utca sarkán levő régi jó hírű vendéglő, bor és sör-sarnok, a hozzá tartozó pinczével, nyári mulatóval, elzárt baromfi-udvarral, jégveremmel és teljes vendéglői felszereléssel minden órán bérbe kiadó. A felszerelés biztosítékán 500 forint cautió teendő le.

Ertekezhetni Dr. Orbán József ügyvéddel, irodája: Debreczenben, nagy-csapó-utca 328. sz. a.

Täglich frische vorzügliche Ostende Austern, Nativ Austern, bairische Gebirgs-Schnecken sowie Wiener-Würstel empfiehlt bestens
JOSEF SEIDL
Spezerei-, Delikatessen- u. Weinhandlung
Budapest, Kronprinzgasse Nr. 18.

Az összes pinczér urakhoz!

Miután tisztelt barátunk és collegánk Böhöm Emil úr a Sebestyén-utczai 4. sz. alatt létező bormérést vesés útnak megszerelte, e helyiség pedig barátságos összejövetelekre igen alkalmas, bizalmasan fölkerem t. collegaimat, hogy minel számszabban és gyakrabban látogassák. Böhöm mindenkör áldozatkész, szeretetreméltó collega, és mindenkör kihez igazi barát volt, azért is közölnök, hogy új vállalatában sok szerencsével működjön, mit én és remélem velem együtt mindenki, töltünk neki szívből kívánunk.

Tomola Roland,
a pinczér-egylet alelnöke.

An sämtliche Herren Kellner!

Nachdem unser geehrter Freund und Colleague, Herr Emil Böhöm, das in der Sebastianigasse Nr. 4 befindliche Weinhaus käuflich an sich gebracht hat, und dasselbe zu collegialen Zusammenkünften sich vorzüglich eignet, erlaube ich in freundschaftlicher Weise die Herren Kollegen, dem Obgenannten ihren Besuch in reichlichem Maße zuzuthun werden zu lassen. Böhöm war stets ein liebevoller und aufopfernder Colleague, gegen Jeden ein wahrer Freund, daher solle es ihn auch in seinem neuen Unternehmen wohl ergehen.

Dies wünscht und mit mir zuverlässig auch Jeder von uns

Tomola Roland,
Vorsitzendes des Kellner-Vereins.



Die
Berdorfer Metallwaaren-Fabrik

Schutzmarke Arthur Krupp, Berdorf (N.-Westf.) Schutzmarke

Niederlage BUDAPEST

Waihuergasse 25 Ecke Christophplatz

empfehlen ihr reichhaltiges Lager von

Alpacca-Silber, China-Silber u. Alpacca-Tafelgeräthen aller Art als Essbestecke, Theekessel, Thee- u. Kaffeelichter, Tafelaufsätze etc. sowie

Rein-Nickel (Patent).

Kannen, Theesiebe, Leuchter, Arm-Kochgeschirre aus

Alle Preise Preisverantw. ungarisch oder deutsch auf Verlangen gratis und franco.

300 Sorten! Weihnachts- u. Neujahrsgeschenke. 300 Sorten!

Neue, originelle, belehrende und unterhaltende Gesellschafts-Spiele für die Jugend, sowie für Erwachsene u. Spiele zur Selbstbeschäftigung für die Jugend, zu beziehen durch

OTTO NAGEL jun.,
Buchhändler, Budapest, Museungring, Nationaltheater-Gebäude.

Festung und Lager. Neues, interessantes Gesellschaftsspiel mit Forts und Kanonen. In elegantem Karton Preis fl. 7.50

Regatta-Spiel. Sehr elegantes Gesellschaftsspiel mit Booten aus Holz. Preis in elegantem schickem Karton fl. 6.50

Blumen und Schmetterling. Neues Gesellschaftsspiel mit farbigen Blumen, Karten und Metallschmetterlingen. In elegantem Karton fl. 4.20

Wettrennen mit Hindernissen. Gesellschaftsspiel mit plastischen Figuren. In elegantem Karton. Preis fl. 3.60

Grosses Handicap. Wettrennen mit überbecher, Jumentern, plastischen Tode. Preis in feinem Karton fl. 4.00

Wettrennen. Keine Ausg. fl. 1.70

Naturgeschichtliches Lotto. Zur Belehrung für die Jugend. In eleg. Karton. fl. 1.20

Neues Belagerungs-Spiel mit Schloß. Preis in eleg. Karton fl. 2.20

Ge-Bang Japanisches Brettspiel in Galic. Karton mit Holz-Karten. Preis fl. 2.50

Lotto. In einfacher und feiner Ausstattung sowie mit Tombola zum Preise von 60 fr. bis 8 fl.

Glocke und Hammer. Schickes Gesellschaftsspiel für einzeln und feiner Ausstattung von 1 fl. bis 6 fl.

Geographie-Spiel mit Welt-Karten und Atlas und Nautischen Karten fl. 2.20

Neues geographisches Lotto mit schickem Gesellschaftsspiel in Fragen und Antworten. In elegantem Karton fl. 1.50

Lustige Sieben Schickes Gesellschaftsspiel mit Karten und Kartenstapeln, in elegantem Karton fl. 4.50

Neues Rechnen Lotto mit schönen farbigen Bildern, zur Belehrung. Preis in elegantem Karton fl. 2.50

Das Narrenfest. Schickes Gesellschaftsspiel mit origineller Drebache und Witz in elegantem Karton. Preis fl. 2.80

Frage- und Antwortspiel für Erwachsene in Ausgaben von 60 fr. bis 3 fl.

Wettfahrt nach den Karolinen. Schickes Spiel mit zwei Karten. Preis fl. 2.50

20 000 Meilen unterm Meer. Mit molligen Schiffen. In eleg. Karton fl. 2.50

Durch der St. Gotthard. Gesellschaftsspiel mit molligen Karten. Preis fl. 2.50

Blitz nach Konstantinopel. Amüsantes Gesellschaftsspiel in elegantem Karton fl. 2.20

Das lustige Einmalige. Gesellschaftsspiel in eleg. Karton Preis fl. 2.00

* Preisverantw. der 300 Sorten gratis und franco. In Fällen, wo die Auswahl des Preises, bei annehmbaren Bedingungen, mit überlassen ist, genügt die Angabe des Preises und für Gemadene oder Kinder und bei letzteren für welches Alter und Geschlecht das Spiel gewünscht wird.

Bürgerliches Bräuhaus Pilsen

Hauptdepôt für Ungarn bei

W. Löffelmann

Budapest, V. Thonothof, Pilsnerbierhalle.

Täglich Ausschank des weltberühmten Winterbieres.

Versandt für die Stadt und Provinz:
in Gebinden zu 25, 50 oder 100 Liter,
in Kisten zu 25 oder 50 Flaschen.



Chocolad Stühmer

Goldene und silberne Medaille.



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorräthig in den meisten Spezereiwaaren-Handlungen Budapests und der Provinz

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1886.

In keiner Haushaltung fehle:
Josef-Nähr-Thee.

Atteste:

Ich habe Josef-Nähr-Thee Nr. 1 in vielen Fällen gegen Husten, Heiserkeit, Schnupfen, Athmungsbeschwerden, Verschleimung etc. angewendet und kann denselben als Beförderungsmittel des allgemeinen körperlichen Wohlbefindens auf das Wärmste empfehlen. — Budapest, 22. Dezember 1889.

Preis eines Cartons 25 kr.

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

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

Preis eines Cartons 25 kr.

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

Die Bestandtheile des Josef-Nähr-Thee wurden von der kön. ung. Universität nachgewiesen.

Aus hygienischen Rücksichten durch das hauptstädtische Staats-Polizei-Physikat genau untersucht und der behördliche Gewerbeschein in Folge hohen Ministerial-Erlasses an Josef Vogler jun. Droguerie-Assistent erteilt.

Gebrauchs-Anweisung ist auf jedem Carton ersichtlich.

Haupt-Depôt bei

FERD. NERUDA, Droguist, Budapest, IV. Hatvanergasse 9.

LETH LAJOS

BUDAPEST,

IV. kalap-utca 5. sz. — IV. Hutgasse Nr. 5.

MAGYARORSZÁG

legelső és legnagyobb helyközvetítő-intézete.

„KÖZPONT“

szállodai, vendéglői s kávéházi személyzet számára.

☎ Telefon összeköttetés. ☎



HÜTTL TÓDOR



cs. és kir. udvari szállító.

Magyarország legnagyobb porcellán-raktára.

Különlegesség:

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

elismert kitünő edényekkel, úgy fehér valamint színes festményekkel.

Initiálók, monogrammok

ugyszinte mindennemű feliratok kívánatra a legolcsóbb gyári áron elkészítenek.



Dietrich & Gottschlig

kön. ung. Hoflieferanten

Bier, Thee und Rum Engros-geschäft

Central-Bureau: IV. alte Postgasse 10.

Engros-Lager von Jamaica und Brasilianer Rum
in Gebinden von 25 Liter bis 400 Liter. Preise fl. 10 bis fl. 220 per Hektoliter.

Caravanen-, Pecco-Thee u. Thee-Melangen
in Original-Kistchen von 5 Kilo aufwärts, zu allen Preisen.

• Mit Proben stehen stets zu Diensten. •

BUDAPEST, VI. felső erdősr. 30. **Marmor-Industrie** I, obere Waldzeile 30.

HARTINGL M.

Empfehl. sein reichhaltiges Lager von fertigen

Kaffeehaus-Tischen

in allen Grössen und Marmorgattungen.

Übernimmt Schleifen und Poliren von gebrauchten Platten dass sie von neuen nicht zu unterscheiden sind. Alle weisse Carraraplatten werden in die modernsten farbigen Marmore umgetauscht. Gebrauchte Platten sind fortwährend am Lager. Billige hochfeine Ausführung bei **coulantem Bedingungen.**

Erste innerstädter, gerichtlich autorisirte, nach den neuesten Verordnungen eingerichtete mit 500 fl. Caution garantirte

Vermittlungs-Kanzlei

des

MARTIN WINDT

empfiehlt sich zur Placirung besonders von *Cassierinen, Kellnerinen, Zahlkellnern, Kellnern, Speisenträgern*, überhaupt jeden Personals für *Hôtels, Kaffee- und Gasthäuser.*

Budapest, IV. Bezirk, Hutgasse Nr. 12.

CARL HOFFMANN

Budapester Leichenbestattung

IV. Bezirk, Leopoldgasse Nr. 6.

Ausführung schöner und preiswürdiger
Leichen-Bestattungen
mit nach französischem Muster erbauten
eigenen prachtvollen

GLAS-LEICHENWAGEN.

Besonders bemerkenswerth
I., II., III. und IV. Classe Bestattungen
mit Glas-Leichenwagen.

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.

Alapított 1875.

LATZKOVITS A.

Budapest, Váci-utca 22.

a cs. és kir. kiz. szabadalmazott uri-ingek speciális készítője

ajánlja különlegességeit

fehérneműek és uri divatáru-cikkekben

ugymint:

legújabb nyakkendők, keztyűk, zsebkendők, gallérok, kékeltők, harisnyák, utazó-ingek és takarók, esernyők, botok, inggombok, pénztárczák, illatszerek, stb.

továbbá bizományi gyári raktárát

Dr. Jäger G. tanár-féle normál-gyapju-árukból
eredeti szabott gyári áron.