

FOLYÓIRAT  
SZÁLLODÁSOK,  
VENDEGLŐSÖK  
és  
KORCSMÁROSOK  
SZÁMÁRA.

# A VENDEGLŐS.

(Gasthaus-Zeitung.)

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

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

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

IV. kerület, Hímző-utca 1. szám.

LETH LAJOS

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

A budapesti pinczer-egylet helyisége

IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.

Pénztárnok CZEPKA L. Caffier.

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

Felölő szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.

Az elhelyezést a budapesti pinczer-egylet részéről  
eszközi Cservény Venczel

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt  
W. Cservény

IV. Bezirk, Gutgasse Nr. 14.

**Bátorkodunk a mélyen tisztelt szállodások és vendéglős urakat megkérni, szíveskedjenek lapunkat t. helyiségeikben olvasás végett folyton kitenni, hogy a vendégek is olvashassák. Együttel kérünk szívélyesen, miután a lap két cím alatt megjelenik, a lapot úgy beilleszteni a tartóba, hogy „A Vendéglős” címe kívül látszassék.**

A szerkesztőség.

— A vendéglősök ipartársulatának következő jour-fixja pénteken, szeptember 4 délelőtt lesz **Gast József vendéglős úr éttermében, Csepel-rakpart 7.**

— Der nächste Jour-fix der Gastwirths-Gesellschaften findet am Freitag 4. September Vormittags in der Restauration des Herrn Gastwirthes Josef Gast Csepel-rakpart 7, statt.

## Ora et labora.

E mondatot használta beszédének alapjául Nagyvárad nagytudományú püspöke, Schlauch Lőrincz. »Imádkozz és dolgozzál« jelszóval becsatolta el magától a nagyváradi iparos-ifjuság; hozzátette volna: »művelődj és takarékoskodj«.

A ki a világ folyásának szemlélője és az életet figyelemmel kíséri, rájön arra a tanulságra, hogy mennyire különbözőek a mostani viszonyok a régiéktől. Az egyén, ha kélip a nagy világba és önmagára van utalva, tapasztalhatja, hogy mi élet háborgó mindent kellett volna magával hozni, hogy az tengeren biztosan elérhesse a boldogulás célját. Vannak sokan, kik hazulról magukkal hozták hajójok iránytűjét: a műveltséget és képzettséget és így képes ki-ki úgy a hogy boldo-

gulni. De hová legyen az az egyén, kit a sors már zsenge korában kényszerít a vándorbolhoz nyúltni és nekimenni a nagy világnak a biztos iránytű, a kellő műveltség nélkül.

Mindazok, akik a mi iparágunkat ismerik, tudják, hogy közénk vetődik a legtöbb műveltebb egyén; lelketlen szülők gyermekeiket már tíz éves korukban iparkodnak nyakukról lerázni, odaadják valahová borfiumak, s ott az a fogékony lélekkel bíró gyermek minden trágár beszédet magába szív. Ilja, a vendéglő nem templom, a vendégeknek nem lehet megfírtani, hogy ne beszéljenek ilyet vagy olyat, mert meghallja a gyerekek. Főnöknek, főpinczérnek, ételhordónak sokkal több a maga gondja, semhogy még a fiukkal is törődjenek. Elég ha megtanult vendéget kiszolgálni. — már ki-ki úgy a hogy — és ez elég.

Igy nő föl közöttünk a sok proletár; hallásból ragad rá innen is, onnan is egy kis félműveltség, minden olvasottság nélkül; maga előtti látva a folytonos vigaszt, félműveltségénél fogva nem tud önmagával számot tartani, képtelen a takarékosra és így válik a pinczér a legkönnyelműbb emberré valamennyi iparág között. Mi pinczerek sohasem törődünk a holnappal, elég, ha a ma annyit hozott, a mennyi mára elkölteni elég.

Innen van az, hogy közöttünk egy kompakt egészet lehetetlen képezni, és minden erősebb akcióra képtelenek vagyunk, mivel a tömeg azokat a művelt embereket, kik közöttünk vannak, képtelenek megérteni, és azok végre belátják hasztalan küzdésüket, visszavonulnak a vezetéstől és hagyják a dolgot a maga régi medrében, sőt még sok egyént, kik ügyünket igazán szívén viselték és képesek lettek volna értünk valami hasznosat kivívni, gúnyval és rágalommal jutalmaztak, ennek pedig csakis a műveltelenség az oka.

Pedig egy iparágunk sincs annyi alkalma a műveltség bizonyos fokú elérésére, mint a pinczérnek. Ott a sok hírlap, folyóirat, szépirodalmi lap, mely naponta annyiszor megfordul kezei között; ott az a másik főtényező, az a sok művelt ember, kivel naponta érintkezésben van; e

két tényező a fogékony lélekre — ha csak egy csekély utbaigazítást kapna — egy egész életiskola volna. Műveltség és takarékosság manapság az életnek két sarkalatos főtényezője. És aki e két szót nem tűzi ki magának élezcélul, elbukott. Elő példa nálunk erre sok főúr és majd az egész közneveltség.

Mai nap csakis azt vagyunk képesek megszerezni, mit az élvezet rovására önmagunktól megvonunk, ami később az embernél szokássá válik. A takarékos ember, ki ha csak egy csekély kis tőkével rendelkezik, már is önzertes, iparkodik a kicsit mentől jobban szaporítani; és e vagyon, mit saját erőnkől szerzünk, tiszteletet és becsületet hoz magával.

Ha mi pinczerek számot vetnénk önmagunkkal, hogy mily könnyelműen szőjük azt a keservesen megszerzett garast, s nem jászunk a nagyurat ép úgy, mint azt a vagonos ember, ki előtt lán egy órával előbb földig hajoltak a csekély borrhálóért, — és mi is lassanakk a sok hiábavaló élvezetek arán a magunk javára takarékoskodnánk, másképp fordulna a kölcsönös megbecsülés a mi pályánkon is a főnök és a segéd között, fölébredne bennünk is az önzert, és nem lennénk páriák. Legyen hát a mi jelszavunk: dolgozzunk, művelődjünk és takarékoskodjunk.

Tárai Sándor.

## Ein Blick in die Kellnerwelt und das Kellnerleben.

Unter diesem Titel ist eine Broschüre erschienen, welche bereits einen Umsatz von vielen Tausenden von Exemplaren erzielt hat. Wenn wir auch mit den Ausführungen des Verfassers, des Herrers Schmidt in Camers, nicht ganz übereinstimmen können, da er oft die Verhältnisse des Kellnerhandes in zu schwarzen Farben schildert, so enthalten seine Mittheilungen doch leider nur zu viel Wahres. Der Verfasser schreibt unter Anderem:

Wenn der Kellner der heilbringenden Kraft einer in Gott gesammelten Einigkeit entbehrt, so find ihm

## A fővárosi pinczerek asztaltársaságának KOSSUTH-ESTÉLYE.

Egy lelkes kis csapat magyar érzelmű pinczér jött össze e hó 24-én, azaz Kossuth Lajos nagy hazánkfa névességén, rendez gyülekező helyén: Böhm Emil Sebestyén-utcai vendéglőjében, hogy megemlékezzék arról a férfiról, kinek a magyar demokrácia annyit köszönhet, nem ütve zajt, mint azok, kik úgy látszik, hogy a hazafiságot berbevezték és minden egyes egyént, ki nem fizet elő ama tisztelt úr lapjára, hazáruólának bélyegeznek. Mondom, csendesen, szerényen, kerülve minden czéregés zajságot, de annál lélekemelőbben és magyarosabban tartotta meg az a lelkes csapat az ünnepélyt, mely feladatát tűzte a fővárosi pinczerek közt a magyarságot terjeszteni, nem tüzelt-vassal, hanem lassan, de annál biztosabban tért hódítva. Hogy milyen sikeresen működik, tanuskodnak azok a magyar érzelmű németül beszélő kartársak, kik az estélyen megjelentek és ezzel magyar hazafiságukat documentálták és oly lelkesen fújták a Kossuth notáját, hogy megirigyelhetette volna tőlük akarmelyik alföldi czivis.

Úgy éjfel előtt tizenegy óra lehetett, míg a látogatók valamennyije összejött és Stanaj Miklós, a fővárosi pinczer-egylet volt buzgó titkára, egy lelkes beszédben üdvözölte a szép számmal megjelent kartársakat eme nevezetes estélyen és további összetartásra és hazafiságra buzdítva, biztosította őket, hogy akkor az asztaltársaság kitűzött célját okvetetlen siker fogja koronázni. E szép beszéd után felállt egy igénytelen és egész

valójában szerény fiatal ember és oly tartalomgazdag és hazafiságtól telt gyönyörű beszéddel reflektált Sztaoj beszédére, hogy dicséretére vált volna akármely diplomás embernek. **Rusnyák** tisztelt kartársunk volt ez, a Hungária-szálloda alkalmazottja; utána feláll **Laskovics** kartársunk, az asztaltársaság egyik legtelkesebb tagja és házi póétája és indítványozta, hogy a mai est tiszteletére énekeljék azt a lelkes nótát, melynek ninesen párja a világon: »Esik eső karikára, Kossuth Lajos kalapjára«. Lélekemelőbb pillanatot ember nem képzelhet, mint ezen jelenet volt; valamennyi jelenlévő felállva és tekintetét áhitattal a gyönyörűen megkoszorozott és felszallagozott Kossuthképre függesztve, igaz szívből énekelte: »a hány cseppje esik rája, annyi áldás szálljon rá...« E közben megjelent a társaság lelke, kit legelőbb kellett volna említenem, **Farkas János**, az asztaltársaság fardhatatlan elnöke, kit szívből fakadó éjlenek fogadtak megjelenésekor. Es most kezdődött a hivatalos díkező. **Farkas** szép felkötözött mondott a nagy hazafira és a haladó és viruló hazára; utána **Tárai** szinte Kossuthot éltette, **Rusnyák** a jelenlévő hölgyeket. Ekkor újból felállt **Farkas** és szép beszéd kíséretében éltette a fővárosi szállodások és vendéglősök ipartársulatának díszét és paratlan elnökét, **Gundel** János urat és az egész előjáróságot. Tárai újból a kartársi testverszeretere emelte poharát és kérte mindazokat, kik netán az asztaltársaság működését félreértették, ne gondolják azt, hogy itt szövénység lesznek özve, hanem az asztaltársaság célja valamennyi fővárosi kartársat meggyerni, bármely nyelvet beszéljen is, hogy annál jobban és bizo-

sabban haladhasson kitűzött célja felé: az általános nyugdíj felé és éltette ennek megtestesítőt, az asztaltársaság fardhatatlan elnökét, **Farkas János**, **Farkas** ismét éltette a pinczer-egylet jelenlévő két derék és buzgó elnökét: **Hillebrand József** és **Tomola** Roland urakat. **Laskovics** ismét a szaksajtó jelenlévő képviselőjére, **Wagner József**re emelte poharát, kiről — ugymond — meg vagyunk mindnyájan győződve, ha nem is birja nyelvünket, de szíve a miénk és egész működése a magyar hazáé és ki feladataul tűzte ki magának a pinczerek igaz érdekeit képviselni és alulírott még csak annyit ítz itt hozzá, hogy a mennyiben én **Wagner József**et megismerni tanultam, azt semmi körülmény nem fogja kitűzött céljától megtartani, nem mint az egyszerű nagyszájú hazafit, ki a pinczereknek köszönhetette egész létét, valóját, és midőn bevette magát a pinczerek hátán a húsos fazékhoz, első dolga volt azokat a pinczereket, kik neki a szekerét tolták, megtagadni, és most, midőn a húsos fazéktól is el lett akolbitva, arra a derék és tekintélyes fővárosi polgárra, kinek az a jó ur az éjben annyit köszönhet, most az ő szokásos moecosk szájával kigyót-bekát kiált reá, de se baj, ismerünk jó maszk; még egyszer ismétlem, az a **Wagner József** semmi körülmények közt sem fog kitűzött céljától letérni és meg fog maradni a pinczerek érdekének igaz és bátor képviselője. Ezután ismét **Rusnyák** barátunk vette át a szót és a tőle megszokott beszéddel éltette azon férfit, ki szintén eljött az ő megteremtő művében gyönyörködni, a magyar asztaltársaság megteremtőjére és tiszteletbeli elnökére: **Lindébnér** Alajosra, ki szerényen ült ott és az arczáról le-

die drei großen Gemeinschaftskreise der Familie, des Vaterlandes und der Kirche erst recht verschlossen. Das schwache Band mit der eigenen Familie lockert sich meist mit jedem Jahre mehr und der Anschluß an die Familie seines Prinzipals ist ihm verjagt. Familienfeste kennt er nur noch durch vermehrte Arbeit und auch die waterländischen Feste bringen ihm keine Erhebung über das Niveau seiner Alltagsinteressen, sondern legen sich auf seine Schultern als eine schwere Last. Vor Allem aber gibt es für den Kellner keinen Sonntag und keine Kirche mehr. Nicht bloß die Anspannung und Erholung eines sieben-tägigen Arbeitstages bleibt ihm verjagt, auch das Bewußtsein, mehr zu sein als Staub und Asche, und zu einer Gemeinschaft von Gottesknechten zu gehören, deren Adelsbrief im Himmel geschrieben ist, geht bei ihm unter. Das heiligste Ehrgefühl, das den Menschen tapfer erhält im Kampf mit dem Schmutz der Sünde und aufrecht hält in allem Druck und Leid des Lebens, wird nicht mehr ernährt in ihm. Denn am Sonntag legt der Mensch nicht bloß sein Werktagskleid ab, er legt sein Feiertagskleid an, er geduldet seines himmlischen Ursprungs, er tritt in Gemeinschaft mit Gott.

Fehlen daher dem Kellner die Widerstandsmittel im Kampfe gegen die Sünden der Jugend, so werden ihm umgekehrt die Versuchungen ins Haus getragen, welche Andere außer dem Hause auffuchen. Was müssen Kellner-Ehren hören und Kellner-Augen sehen! Was hört und sieht zeitweilig der Restaurant-Kellner, welcher leichtfertigen Kavaliern mit ihren Damen aufwarten muß bei Festgelagen, die dem Bacchus und der Venus zu Ehren gegeben werden? Alle Sünden des Lurus und des Sybaritenthums umgeben ihn; Trunk, Völlerei, Verschwendung, Spiel und Bühlerie, das ist die Welt, in der er vielfach atmet, arbeitet und leidet. — Wenn nun endlich einmal auch für ihn die Stunde der Erholung schlägt, oder wenn er sich bei nächstlicher Zeit nimmt, kann es uns wundern, daß er an kein anderes Vergnügen denkt, als an Trunk, Spiel und Unzucht? Eines davon bahnt dem anderen den Weg; die Aelteren verführen die Jüngeren. Erst muß der Trunk die Sinne betäuben und den Rest des Bewußtseins einschläfern, dann geht es — ohne zu wissen, was sie thun — in die schlechten Häuser. Wohl regt sich beim Erwachen am andern Morgen mit wüstem Kopf und leerem Geldbeutel das Bewußtsein; aber in der Regel wird es durch neue Sünde betäubt. Einer reißt den andern mit sich fort, und ausgelacht zu werden, erscheint als die größte Schmach. Charaktere, die gegen den Strom schwimmen, sind selten; um so höher soll man sie achten.

Das Schlimmste ist, daß der Kellner, der einmal seine Keuschheit verloren und sich gewöhnt hat, den fleischlichen Lüsten nachzugehen, leicht auch dem weiblichen Personal in solchen Geschäften, wo keine strenge Aufsicht herrscht, gefährlich wird.

Eine häufige Folge der Kellnerlebens ist auch eine allgemeine Blasphemie: der Kellner hört über Allerlei reden, er hört die widerwärtigsten Urtheile, hört alle Glöden lauten und weiß von feiner, wo sie hängt, er spricht alle Sprachen und kennt keine gründlich. Er hat alle Gebiete betreten und fühlt sich in keinem einzigen zu Hause.

Eine letzte Verjudung ist die zur Verbitterung und Menschenverachtung. Es ist wirklich nichts Eeringes, mürrische, unzufriedene, an Allen herummäkelnde oder gar scheltende und fluchende Gäfte zu bedienen, denn der Kellner wird für Alles verantwortlich gemacht. Schmeckt dem Fremden das Essen nicht, so entlädt sich der Unwille auf sein unglücklich Haupt; hat der Fremde seine Sachen verlegt, so muß sie womöglich der Kellner gestohlen haben. Dazu fargen oft die üppigsten Schlemmer am meisten mit dem Trunkgeld;

wenn nun vollends gar bankrotte Spieler von den Dienstboten Geld entleihen, um es ihnen niemals wiederzuerstatten, so kann man sich nicht wundern, wenn Bitterkeit und Menschenverachtung Platz greift, zumal in solchen Hotels, wo Fluchen, Schanderei und schlechtes Essen ohnehin ihr täglich Brod ist.

Je größer all diese Gefahren sind, desto höher muß unsere Achtung steigen vor den Kellnern und Oberkellnern (und ihre Zahl ist nicht so klein, wie man gewöhnlich meint), welche ihren bessern Traditionen all diesen Verjudungen widerstehen. Das Schmerzliche ist, daß so oft auch die besseren Elemente, die Jahre lang Stand hielten, endlich ermattet und erschöpft und jeder inneren Stärkung entbehrend von dem allgemeinen Strom mit fortgerissen werden.

Nur äußerst selten sieht man einen alten Kellner. Mit dem 35. Jahre durchschnittlich etwa betrachtet man den Kellner als nicht mehr geeignet zum Dienst, nur fünf Prozent etwa erreichen ihr Ziel: ein eigenes Hotel. Den Versuch dazu macht freilich ein bedeutend größerer Prozentsatz. Der Ueberdruß des Kellnerlebens treibt Viele dazu, eine kleine Wirthschaft oder ein Wirthshaus zu übernehmen oder zu gründen, ein meistens ebenso rasch Bankrott darauf zu machen. Ein Viertel aller Kellner etwa erliegt frühzeitig den Ueberanstrengungen des Berufes oder den Folgen eines leichtsinnigen Lebenswandels, wie denn auch verhältnißmäßig wenige unter ihnen zum Militärdienst als tauglich befunden werden. Namentlich in den Vergnügungsorten, wo die Kellner oft Tag und Nacht nicht aus den Kleidern kommen und aus den heißen in die kalten Räume gehet werden, erhält die Schwindsucht eine reiche Beute. Aber furchtbar räumen auch an manchen Orten die geschlechtlichen Krankheiten unter ihnen auf; am traurigsten dürfte es in dieser Hinsicht in Oesterreich stehen.

Doch genug vom Ende und Ueude der Kellner. Ist denn Niemand, der sich dieser Leute annimmt? Sind sie denn die einzigen, die leer ausgehen sollen in einer großen Stunde innerer Volkslebens, da man aller Bedrängten gedenkt?

### A vörösbor megzavarodásáról.

Az itt bővebbeké kérdés számos bortulajdonosra nézve bírhat kiváló érdekekkel. Hagyjuk hát az illetőt magát beszélni:

Van több hordó 1888-as és 1889-es termései vörös borom, melyet minden évben kétszer lehozok, még pedig először márcziusban és másodsor júliusban. Azonban a bor minden lehozása után megzavarodik és csak három-négy hét múlva derül ki. Ha azonban egy-egy hordót a már említett két lehozáson felül kisebb kötegekben ismét lehozok, ugy minden újabb lehozás után ugyanaz a megzavarodás mutatkozik, mint a melyet fentebbre említettem. Meg kell még említenem, miképen jó nálam a must forrásba. A pince, melyben a must forr. 8° R. meleget mutat. A keverék közönséges kadakba töltetik, melyek egyszeri deszkafedökkel vannak ellátva. A keverék naponta kétszer fakampókkal alakeverte ik és 14-16 nap eltelte után preseltetik s ugyanazon pincében fekvé hagyatják. — Hogyan lehet e bajon segíteni? Derítő szerekkel? avagy észszerűtlen a forrásra a helyiség, vagy tán a nyílt forrás oka a bajnak? A pince meglehetősen száraz.

Megadjud mindjárt a feleletet is rá.

Ha a forrás lefolyása ugy történik, mint azt ön itt leirta, úgy az nem közvetlen okozója a lehozás után való megzavarodásnak. Tehát sem a forrás lefolyása, sem a nyitott kád, sem a helyiség nem oka ennek, hanem valószínűleg a meg-

hetett azt az örömet leolvasni, mit szíve érez, hogy az ő megkezdett művének így szép sikere van. Végül Merkl Lajos tagtársunk lelkes szakakalmi indítványozta, hogy Kossuth Lajoshoz sürgöny küldessék. Így végződött annál a lelkes kis csapatnál, ki hazafiságával nem tüntet, a Kossuth névstélye. Még csak meg akarom itt jegyezni, de tudom, hogy szerénységében megbántom azt a lelkes és minden nemes iránt érző jó szívű embert, az asztal-társaság házi gazdáját, Böhm Emil urat, ki sokat tett és tesz az asztal-társaság érdekében.

Es most, hogy tudósítói kötelességemnek eleget tettem, még felemlitem a jelen voltak közül, kik becses látogatásukkal a szerény estélyt a már említett két elnökön kívül megisztelték: Feicht Károly és Müller Antal kartárs urak, kik egész végig ott maradtak a lelkes ifjak között, bár gyakrabban tisztelhetnek az asztal-társaság körében ez urakat.

Ime egy lelkes közakarát milyen szépen összehozott bennünket. Igaz, hogy Kossuth nagy szelme hozta azt létre, de azért nem kell csüggedni és az ige mentől előbb tessék fog valni: sic itur ad astra.

Tárai Sándor.

### Gyöngyszemek.\*)

(Válasz Tárai ur ily című cikkére).

A modern világban az emberek sürü sokaságában, a létérti küzdelem elszánt viaskodásában,

\* E cikket egy derék szakembertől kaptuk, melyet minden sorában örömmel magunkévá teszünk. Szerk.

barbulás\* betege sége forog a játékban, mely sokszor fellép, ha a szőlő nedvesen szüreteltetik vagy nagyon purkás. Ezen jelenség fehér és vörös boroknál lép fel, és pedig oly alakban, hogy akárhányszor a bor a levegőre hozatik, az vagy megbarnul vagy megzavarodik. Vörös borok természetesen inkább barnasvöröseké válnak s ez által a festanyagból veszítenek. De az ember könnyen segít magán, ha ezen megbarnulandó borokat gyengén deríti, pl. gelatinna, s egyuttal gyengén kénczi. Tehát ily módon: pl. egy 5 hektoliteres hordóból 1 hektoliter bort lehuzunk, hozzá tesszük a derítő szert s az üresen maradt hézagot a hordóban rögtön kikénczöl. Erre a lehozott hektoliter bort rögtön ismét rá-töltjük s az egészest nyolcz napig állva hagyjuk és egy szinten gyengén kénczelt hordóba lehozjuk. A bor ezennel tisztá és tartós lesz. W. L.

### Zu was das Bier alles gut sein soll.

Ohne dem Professor Maga a 6 mit seinem Sammelwerke Concurrenz machen zu wollen, sei hier erlaubt, daß auch das Bier den Sammelwerke beifolgt und finden wir über dieses Thema in einer alten Schrift: Was den äußerlichen Gebrauch des Bieres betrifft, so wird es, den Kopf damit gewaschen, das Waschen der Haare auch als Schönheitsmittel wird es bestens empfohlen, so heißt es dort: Wenn man sich mit reinem Weibhaar wäscht, so macht es die Haut schön und glänzend. Man verwechelt weiter Allen, die sich müde ansgen haben, mit warmem Wein, worin man Butter zerlegen läßt, die Kühe zu waschen; es soll die Milchleistung vollständig beheimen. Bei den Fiebern, welche stark anstrengt sind, werden des Abends, wenn sie in den Schlaf kommen, die Kühe mit Bier gewaschen, damit sie am nächsten Tage desto hurtiger und müthiger werden können. Conventiere mit etwas reinem Hopfen abgeseiht, soll ein treffliches Surrogat sein, abgeben sollen, jede Mutter, laumarm im Munde auf den Zähnen gehalten, soll diesen Zahndürrer vertreiben. Endlich verfertigen viele Wundärzte aus Bier, welches sie tief kochen lassen, ein ausgezeichnetes Plaster, dessen sie sich bei alten Wunden als Heilmittel bedienen. Zum Schluß will die Erfahrung bezeugen, daß Wein, Apuaner und anderes Weibchen sehr fett werden, wenn man ihnen anstatt Wasser Bier zum Getränk vorsetzt und mit unter das Futter mischt und hartes, im Bier gewaschenes Brod dazu zu freisen gibt. Das beste Rezept zu Bettwerden des Bettagels glauben wir unbestritten, wenn nur die arme Federich von Bier keinen Schampus bekommt. (Sambrinus)

### A tokaji bor vége.

A filoxera, mely a híres budai sashegyit körülbelül már tönkre tette, és a gumpoldskirchenit is erősen veszélyezteti, most azon van, hogy a tokajit is elpusztítsa. Azon tudósítások, melyek régebbi idő óta a Hegyaljából, a tokaji bor hazájából, hozzánk jutnak, máris a legrosszabbat sejtetik velünk. Kiütné hogy a Hegyalja ama kicsiny, de annál borzasztóbb rovarnak menthetlenül áldozatul esett. A kassai kereskedelmi kamara tudósításai szerint még csak a sátor-alja-újhegyi szőlőhegyeknek van jó terméskük; de már sokkal hátrább állanak Tarcsal-Tokaj és Sárospatak, a hol a filoxera pusztításai máris észlelhetők. Az oly fontos vidékek, mint Tállya, Mád, Zombor és Tolcsva alig számíthatnak már szüretre. A megtámadott tőkék a hordképesség minimumára vannak lenyomorodva és maga a szőlő minemisége is rossz. S ha mutatkozik is még valami a tőkékben, úgy nem ad az már többé régi tokajit sem izre, sem színre nézve. Az öreg tokajibor-készlet értéke így hát napról-napra emelkedik, kárára ama sok betegnek, öregnek és gyengének, kiknek a tokaji bor eddig az életet megmentette és meghosszabbította.

### A vasárnapi munkaszünet.

Mikor a vasárnapi harang szól, az egész emberiség felveszi ünneplőjét, pihen. Tökepczés, hivatalnok, kereskedő, iparos, munkás, a társadalom minden osztálya abba hagyja a munkát, csak egy osztály nem: a pincézár kaszt. Éppen akkor van legtöbb dolga: fárad, dolgozik, ló-lut, szaladgál és izzad. Ez bánja most a pinczereket, ezen akarnak segíteni. Már eddig

Nem vagyok elbizakodott, nem vagyok kishitű de bírok vagy az elzártassággal, melylyel saját értékemet mérlegelni tudom.

Lázás félelem fog el arra a gondolatra, hogy T—i úr füzérébe az én esekélyiséget is belevonhatja, akinek nincsenek érdemei, csak kötelességet teljesít. Igen, érzem és tudom, hogy sohasem feledkeztem meg arról, mivel hazámnak, magamnak és embertársaimnak tartozom s mégis minden izemben reszketek, ha eszembe jut, hogy veletlenül én is felszínre kerülök. Ez nemcsak az én, de erre sokkal méltóbb társaim lelki nyugalmát is megzavarná. Minden érdemes kötelességtudó ember szereti a világosságot, de nem úgy, hogy erős fényt tűznek reá és mutogatják a nagy közönségnek, mutogatják a tükörben saját magának.

Úgy magam, mint ismert érdemesebb társaim érdekében szolok fel tiszteltet T—i úr ez elhatározása ellen.

Nem jubilált közölünk senki; nem iltte meg ezüst vagy arany lakodalmát. Mindennek megjön a maga alkalma. Tiszteltjük nemes elhatározását és azt az igazságérzetet, melylyel az érdemeket akarta megjutalmazni. Az a rra méltó a csendes magányt szeretik, nem vágnak a hírszárnyára ülni, hanem maradnak lent: fáradva, küzdöve, dolgozva.

Egy vendégös.



csillogását. T—i úr szep tervet akart megvalósítani, amikor feltette magában, hogy a vendégloz- ipar szolgálatában álló egyének érdemeit fogja bevilágítani, hogy például szolgáljon ez a többieknek és azoknak, a kik nyomdokukba lépnek. Önem Diogenes lámpájával keresi az embert, hanem mint egy modern felfedező akarja meggyújtani az elismerés fáklyáját, s lépésről-lépésre megmutatni azokat a jellemeket, a kik oszlopai eme társadalmi osztálynak. Még egyszer ismétlem, az eszme üdvös, de nem a kalmi.

Mert kérdem, mi célja van annak, hogy az érdemud ferfiak minden kinalkozó alkalom nélkül a nyilvánosságra hozatnak? . . . Bizonyára az, hogy ezáltal az illetőknek tegyünk szolgálatot mintegy megjutalmazni akarván az érdemet.

Eppen ez a cél téveszteli el irányát. Azok a jeles ferfiak, kik életük java részét a becsület, szorgalom és munkának szentelik: egy pillanatig sem teszik azért, hogy az elismerést lassák a nyomában. Az ily jellem teszi ezt becsület- és kötelességtudásból; teszi ezt azért, mert önzérete erre sarkalja, de sohasem azért, hogy jutalmul várjon érte valamit. A közvélemény leg-többször látja a gyöngyszem csillogását, nemes lüzet, nem húnny szemet a nemes eszelekedetekkel szemben; a mikor pedig nem látja: jön mindig az alkalom, a mikor az ismeretlenség mélyéből felkerül a drága gyöngy és akkor mindenki tőle telhetőleg adóz elismerésével.

T—i úr nem akarja bevárni az alkalmat, a buvár tapasztaltságával és tapintatával készül előhozni őket sorban.

többen szövetkeztek az iránt, hogy egy memorandumot fognak benyújtani Baross Gábor miniszterhez, melyben kéri fogják, hogy a munkaszünet reájuk nézve is némiképp érvényesüljön. Ők így szeretnék, hogy minden pinczérnek felválva legyen, ha van is mindig vasárnapja, de egy napja, melyen ő is szünetel. A memorandumot most szerkesztik és tanakodnak azon, hogy miképpen lehetne a munkaszünetet reájuk is alkalmazhatóvá tenni? . . .

Ha ez tényleg valósul, akkor bővebben foglalkozunk vele.

## Budapesti pinczér-egylet.

Dr. Hauer Sándor úr, a budapesti pinczér-egylet nagyrabecsült jogtanácsosa, T u s n á d f ü r d ö b e n (Erdély) töltött 4 heti nyári tartózkodása után a legjobb egészségben, augusztus hó 24-én, ismét Budapestre érkezett.

König Jakab úr, kinek működése mint szobafőpinczér a Hungária nagyszállóban teljes elismerést érdemel, egészségének helyreállítása végett három heti szabadságot kapván, Sopronba, szülővárosába utazott.

Herrn Psihál János, Oberkellner in der Restauration des Hotels „Erzherzog Stephan“, hat ein schwerer Schlag getroffen. Sein von ihm behageltes Vater, gewesener Gastwirth in Högnes, kam vor 3 Wochen nach Budapest, um im neuen Kreuzspitale Heilung seines schweren Leidens zu suchen. Alle ärztliche Kunst war jedoch vergebens und der erst 51 Jahre alte Mann verschied am 16. August an der Wasserflucht. Das Leidenbegränzung, welches durch die Verengungsanstalt des Carl Hofmann in der Leopoldgasse recht würdig ausgestattet war, fand am 18. August statt. Wäge der hingewandte Sohn, dessen Vater nun im Deutsenthal Friedhofe ruht, einigen Trost darin finden, daß er seinen Kindespflichten nach jeder Richtung hin stets gerecht wurde.

Riener József, ki régi tagja volt a budapesti pinczér-egyletnek és még 77 éves korában mint evőszertisztító volt alkalmazásban a vígadói sóreszárnokban, aug. 23-án hirtelen elhunyt, hátramaradott 80 éves özvegy részére a következő gyűjtés rendezett: Ifj. Kommer Antal 10. — B. F. 2. — K. J. 3. — Philip Kormula 1. — Mayer László 2. — Saskovits József 1. — N. N. 1. — Heinrich Emilia 50. — Michtner K. 1. — Petrovics Róza — 30. — Jonasch János — 50. — Wagner Alajos — 50. — Birkeny Frigyes 1. — Sclotornos Matild 1. — Mari — 10. — Barkics István — 20. — Rosz József — 20. — Baán András — 20. — Ilka — 10. — Telbiz Agost — 50. — J. T. — 40. — T. A. — 30. — Dám — 40. — H. J. — 40. — Hügnyez Rezső — 20. — Weher Lajos — 20. — Pál 1. — N. N. 1. — Jókuthy E. 1. — Gyuroso 1. — Fandá Ferenc 2. — Kiss Ferenc 1. — Frau Rózi — 50. — Hohlstein — 50. — Kowal Justina 1. — Herrmann Bierbräuer 1. — Özv. Diek Sámuelné 1. — Rosenbaum Samu 1. — Ohmann János 1. — Hartman Károlyné 1. — Neumann Fülöp — 10. — Haas János — 20. — Kerész Ferenc — 20. — Walezek János — 50. — Orlovitz M. — 10. — Berta — 10. — Linsingh Johan — 10. — Gaszt — 20. — Anton Piek — 10. — N. N. — 10. — N. N. — 10. — Meleschek Jean 1. — Zechin Iszter — 10. — Wancronsky — 10. — N. N. — 20. — N. N. — 10. — Fritter Emil — 10. — Ralsz Ferenc — 20. — Herzl E. — 30. — Petanovits József 2. — N. N. — 20. — V. Frates — 20. — Schm. R. — 50. — Haberl Albin — 30. — Graf Ferenc — 10. — Erös Lajos — 50. — Seper János — 20. — Renner István — 20. — Erös Peri — 50. — Klatesman — 1. — Petanovits szemelyzet 7. — Morbach János — 60. — Artnier Richard — 30. — N. P. — 10. — Sz. J. — 50. — Samu — 20. — Böhm Emil — 45. — Mozer — 20. — Jiskra Ede — 20. — Báby Ferenc 1. — Barta — 20. — Sulyok Mihály Béla — 10. — Sch. K. — 50. — N. N. — 30. — N. N. — 50. — N. N. — 50. — Gindl Vilmos — 20. — N. N. — 50. — F. J. — 30. — Fehrer József — 10. — F. J. — 20. — Hudi József 1. — Gruber Károly 1. — Deutsch 1. — és N. N. 1. — Összeg 61 ft 65 kr. Atáda Hudi József, mely alkalommal fogadják a nagylelkű adakozók az agg özvegy hálás köszönetét.

Uj vendéglő. Losonczy Károly vendéglős a József-körút 55. szám alatti új épületben igen szép és modern éttermet nyitott. A helyiség berendezése helyes izlésre vall. A külső és belső étterem falain becses és érdekes történeti olajfestmények díszlenek, köztük Kossuth Lajos, amint a szabadságharcban elesett bajtársakért imádkozik. E helyiség a józsefvárosi polgárokak bizonyára kedvencz találkozója lesz, nemcsak azért, mert maga a vendéglő berendezése figyelmet ébreszt, hanem a tulajdonos barátságos modora és ismert üzleti szelleme is elég garancia ez üzlet jövőjéért. A pontos kiszolgálás tekintetében Viktor, a fiatal főpinczér igyekszik kívívni az elismerést.

Herr Josef Zimmermann hat die Bier- und Weinballe am Josefiring 50 (ehemals „Café Banet“) seit Kurzem eröffnet und erfreut sich dieselbe bereits eines guten Zuspruchs. Herr Zimmermann ist eben der Mann dazu, der es so recht versteht, sich seine Gäste zu zügeln und zu fesseln, und immerhin ist auch der Pothen an einem so gewichtigen Kreuzungspunkte wie geschaffen für eine Bier- und Weinballe.

Vendéglősök összeesküvése. Angol lapok egészen komolyan írják, hogy a németországi vendéglősök és szállodások szövetezettel létesítettek és titkos jelekkel értesítik egymást vendégeiket illetőleg. Ennek módja az, hogy a ládákra ráragasztják a szálloda czéjét mutató bécset. Ez ártatlanok latszik, de a bécset színe és betűje különbözősége szerint mást és mást jelent és az új vendégfogadónban megítélik belőle milyennek mutatkozott a vendég. Állítólag úgy derült ki az összeesküvés, hogy egy szállodai inas olyan czédulát ragasztott egy angol málhátra, melylyel a szegény boiss embert veszedkedő, kiállhatatlan fősvénynek jelezte. E miatt a derék anglus nem fogadták és két nagy szállóban, melyek a ring-hez tartoztak és kénytelen volt egy kis korcsmában megszállani. Később az inas véletlenül találkozott vele és bevallotta neki rossz tréfáját.

Herr Stephan Feith, gewesener Gastwirth und Hauseigentümer, in letzterer Zeit Privatier, ist am 16. August nach kurzem Leiden im Alter von 64 Jahren und nach einer 44-jährigen glücklichen Ehe verschieden. Zu dem am 18. August vom Trauerhause (mester-utca 40.) aus statgefundenen imposanten Leidenbegängnisse war außer den vier funktionsreuben Geisteslichen und einem großen Sängerkhor auch eine stattliche Anzahl vom Gastwirthen erschienen, unter ihnen die Herren: Tóth Antal, Wohlfahrt Vilmos, Kácsy János, Stóck Tamás, Saager Vilmos, Witschke János, Verán József, Leimetter János, Wittmann Vilmos, Hafelebed János, Feind Jerezy u. Dem feierlichen Trauerzuge voraus flatterten die Fahnen der Gastwirth-Genossenschaft, des St. Franziskus und Wendelin-Vereins. Der Sarg sowohl als auch der prächtige Leichenwagen waren von Kränzen überwallt bedekt. Hinter dem Wagen kamen die vom Schmerz gebeugte Witwe und drei Söhne des Verstorbenen und eine große Zahl leitragender Freunde und Bekannten. Einem Luftanfalls, und zwar eines sehr rügenswerthen müssen wir gleich hier Erwähnung thun, nämlich daß der Zug den langen, mehr als halbtündigen Weg bis zur Josefstädter Kirche zu machen hatte; es wäre hinlänglich genug gewesen, wenn derselbe schon beim Anlangen auf der Uellserstraße sein Ende genommen hätte. Wer nämlich das Gewicht der obengenannten drei Leichenfabnen feint, kann sich leicht eine Vorstellung über das Ach und Weh der Träger derselben machen, die bei meist schlechten Wege und in unerträglich Hitze zwei Verhände, die Franz- und die Josefstadt, damit zu durchschreiten hatten. Dieser Vorwurf trifft gewiß nur den Leichenbegleiter Johann Schneberger, welcher wahrscheinlich aus nicht näher zu beziehenden Gründen diesen langen — Leidenzug für eppostun fand.

Gelungene Idee. Herr Josef Bánvai, Gastwirth auf der Kerepeserstraße hat in patriotischer Anwendung am Vajostage seine Speisefarten mit dem Vortritt Kossuth's zieren lassen, welcher Umstand in den Reihen seiner Gäste sehr gut aufgenommen wurde. Die Karten wurden schließlich der Originalität wegen nach allen Richtungen der Windrose vertragen, bei welcher Gelegenheit auch wir in den Besitz einer fecht Kossuth-geschmückten Speisefarte gelangten. Esjen Bánvai!

Im Grand Hotel Schalksház werden, wie uns aus Kaschau gemeldet wird, seit neuester Zeit Begünstigungshäfte ausgegeben, die bei Speisen und Getränken ein 15-prozentiges Begünstigungszettel enthalten. Diese Häfte können wann immer beim Fortritt des Hotels gelöst werden und kostet ein kleines Beut 5 fl., ein großes 10 fl.

Halálözás Julius hó 30-án hunyt el Nagykanizsán az ottani körökben előnyös ismert nagyvendéglős Neusiedler Pál. A köztiszteletben állott, tevékeny férfi, kinek halála minket is a legnagyobb részvétellel sújt, özvegyét és kilencz gyermeket hagyott hátra, kik közül három van a vendéglős pályán: az egyik, Neusiedler Géza úr, főpinczér a Szikszay-fele vendéglóban; a másik, Neusiedler József úr, a szerajevói — az osztrák császárhoz — címzett szálloda tulajdonosa, a harmadik pedig Neusiedler Pál úr, az itteni — Európa-szálloda — portása. Mindhármán közkedvelt derék férfiak, kiket atyjuk halála a legmélyebben sújtott. Azon tisztelet és becsülés, melyben mindhármán környezetük és barátai részéről részesülnek, és az a részvétel, mely irántuk minden oldalról nyilvánul, enyhíteni igyekezzenek a nagy csapás okozta bánatot.

Das „Hotel National“ in Cseggay, welches längere Zeit hindurch gesperrt war, wird nächstens wieder eröffnet. Wie man uns mittheilt, hat daselbe Herr Kottenbacher von der Eigenthümerin, der Unterstädter Sparkasse, in Pacht genommen, der hinwieder die Leitung des Hotels einem tüchtigen Fachmann zu übertragen gedenkt.

Das neue „Hotel Krone“ in Großbiccserel wurde am vergangenen Sonntag durch den Pächter, Herrn S. Herzl eröffnet. Das fertig gestellte neue Hotel repräsentirt sich in der schönsten Weise und hat auch der neue Hotelier Alles aufgegeben, damit das „Hotel Krone“ in jeder Weise den weitgehenden Ansprüchen genüge. Zimmerbin wird es das schönste und eleganteste Lokal in Großbiccserel sein. Jedes einzelne Passagierzimmer liberalhaft durch die schöne und praktische Einrichtung, sowie das auf das eleganteste eingerichtete Kaffeekabarett und der Speise- und Tanzsalon eine Lebenswürdigkeit repräsentiren. Dem neuen Hotelier, Herrn S. Herzl, ein lebenswürdiger höchst sympathischer Mensch, dem von seiner früheren Wirksamkeit in Temesvár der beste Ruf veranlagt, wird es gewiß auch hier leicht möglich werden, die Sympathien seiner Gäste zu erlangen und sich einer ebenfalsen Beliebtheit zu erfreuen, wie in Temesvár, von wo man den tüchtigen Hotelier nur mit Bedauern scheiden sah.

Das „Hotel Orient“ in Mostar, welches in Mitte der Stadt gelegen und mit allem möglichen Komfort eingerichtet ist, hat vor Kurzem Herr S. Heller übernommen. Das Hotel zeichnet sich durch gute Küche und Getränke, desgleichen durch billige Zimmerpreise aus. Es ist den Reisenden in Bosnien auf's Beste zu empfehlen.

As első étlap. Nemet uszások, nevezetesen egy szakácslap, azt állítják, hogy a németeknél volt az első étlap, még pedig már 400 esztendő előtt. Egykoron följegyzések szerint ugyanis 1489-ben, a regensburgi birodalmi gyűlés alatt. Henrik braunschweigi herceg lakomát adván, felüstant vendégeinek, hogy a herceg az ebéd előtt egy hosszú irást betétgetett. Monfort gróf kíváncsi volt meg tudni, hogy mit olvas oly figyelmen a herceg s odament hozzá. A olvasó meggyavarázta neki, hogy a szakács fölírta számára (bizony irni is tudott) az ebéd ételét s ő előre kiválogatja magának, hogy melyikből fog enni. Ez volt az első étlap a német források szerint.

Magyar pezsgő Franciaországban. Az utóbbi időben Franciaországba sok olcsó pezsgőt importálnak, amely közt sok magyarországi származású is van. A francia lapok nem szivesen látják az idegen bork behozatálát és arra bátorítják a gyárosokat, hogy ők maguk is állítsanak elő ily olcsó pezsgőket és igyekezzenek azok segítségével az idegen pezsgőt kiszorítani.

Ein neuer Nebenfeind. In der Gegend von Perpignan ist ein neuer Nebenfeind entdeckt worden; die Varre des Cebrío Fabricii. Sie geführt die jungen Geistes der Rebfläche, eben so auch die jungen Kartoffelpflanzen. Dieses Ungeheuer wurde schon vor Jahren bemerkt, aber stets nur vereinzelt. Diesmal tritt dasselbe in größeren Massen auf. Es wäre schlimm, wenn diese neue Plage sich weiter verbreitet, denn die französischen Weinbergbesitzer haben nun seit fünfzehn Jahren einen schweren Kampf gegen die Nebenfeind geführt. Erst seit einigen Jahren sind die Weinberge mit großen Kosten durch Pflanzen amerikanischer Neben wieder hergestellt, auf welche französische Neben gepreßt werden.

Die jährliche Trüffel-Ausbeute. Man erntet in Frankreich jedes Jahr 2,600,000 Kilogramm; 53 Departements befassen sich mit der Pflege dieses köstlichen Gewächses. In den letzten 40 Jahren stieg der Export von Trüffeln von etwa 50,000 auf 160 bis 200,000 Kilogramm. Hauptabnehmer sind die Engländer, während die Amerikaner, was gewiß seltsam ist, dieses kostbare Genüßmittel verschmähen.

Verdaulichkeit der Speisen. Die für Magenkräfte geeigneten Speisen lassen sich nach dem Grade ihrer Verdaulichkeit wie folgt ordnen: 1. Die bei schwer darniederliegender Verdauung am leichtesten zu bewältigenden Speisen sind: Fleischbrühe, Fleischlösung, Milch, weiche und rohe Eier, daneben sind einige (nicht zuverläßige) Zwiebacke oder englische Cakes zu erlauben, als Getränk nur Wasser, oder besser ein natürliches, nicht kohlensäurereicher Sauerling. 2. Gekochtes Kalbsbraten, gekochte Thymusbrühe, gekochtes Huhn und gekochte Taube (die Heißenfolge entspricht der Verdaulichkeit), von dem Geflügel nur das Fleisch, nicht die Haut. Daneben Schlempphen, als Abendmahlszeit Milchbrei, aus Tapioca und Eiercreme bereitet. Von den meisten Kranken werden auch gekochte Kalbsfüße sehr gut vertragen. 3. Bei vorgeschrittenem Verdaunungsvermögen Hinzufügung von halb oder ganz rohem Rindfleisch zu Kost 2, Beefsteak von mit stumpfem Messelil gebacktem und in frischer Butter oberflächlich gebratenem Fleisch. Gleichaber roher Schinken von weichem und zartem Schinkenfleisch. Als Zusätze Kartoffelbrei, Weißbrot (nicht zu feicht), verdaulichste kleine Mengen von Kaffee oder Thee mit Milch. 4. Gebratenes Huhn, gebratene Taube, Hühnerbraten, Hühnerbraten, gebratene (alte), Kalbsbraten (Neute), Hecht, Maffaroui, Heibrei in Fleischbrühe, Wein (nicht zu leicht am besten 1—2 Stunden vor dem Essen) in kleinen Portionen Gute Zubereitung der Speisen ist selbstverständlich, Fett ist nur möglichst wenig und ganz frisch zu verwenden, bei Kost 4 ist ganz frische Butter erlaubt.

Speigel-Menn. Der neueste „Bild“, welchen wir Frankreichs Intimitate verdanken, besteht darin, daß bei großen Gastmählern jeder Teilnehmer hinter seinem Beisch ein kleines reigenes Speigelbild vorfindet, auf dessen zierlichem Kartonnage-Rahmen das Menu verzeichnet ist. Dant dieser neuen Einrichtung können die Damen jedes Augenblick — ohne sich dem Bewußt der Giteit aussetzen zu müssen — die Tadellosigkeit ihrer Coiffure, die Herren den Zustand ihrer Barbe und Kravatten prüfen.

Wohlschwein-Flecken. Ein ungeschickliches, aber zuverlässiges Mittel, Rothwein-Flecken aus Wäsche-Gegenständen zu entfernen, ist folgendes: Die befallenen Stellen taucht man in lebende Milch und läßt sie einige Augenblicke darin weichen. Man reibt dann die Wäsche ein wenig und wiederholt das Verfahren, falls die Flecken nicht verschwinden sein sollen; die letzte Spur der Rothwein-Flecken wird durch Waschen derselben mit Seife beseitigt.

## Figyelmeztetés igen tisztelt előfizetőinknek!

Miután eddigi pénzbeszedőnk, Schwartz Rikárdot bizalommal való visszacsélés, aláírás-hamisítás és pénzkiszakítás miatt a rendőrségnek feljelentettük, kérjük tehát az előfizetési és egyéb pénzeket csakis annak a személynek kézbesíteni, aki egy a mi arczképünkkel ellátott felhatalmazással bizonyítja s pénz átvételére való jogosultságát.

Kiváló tisztelettel

a szerkesztőség.

## Öffentlicher Dank.

Aus Anlaß des mich ungemein betrieblenden Hinführens meines unvergeßlichen Gatten, des Herrn

## Stephan Feith,

Privatiers,

kann ich nicht umhin, für die mir zutheil gewordenen Beileidbezeugungen meinen tiefsten Dank auszusprechen, insbesondere jenen Herren, welche meines Gatten letzten Gang auf Erden mit ihrer gütigen Anwesenheit auszeichneten.

Ich danke auf diesem Wege herzlich, insbesondere der hochwürdigen Geistlichen und den liberans zahlreich erschienenen Gastwirthen, so den Herren: Tóth, Kácsy, Stóck, Verán, Leimetter, Hafelebed, Feind, Wohlfahrt, Saager, Witschke, Wittmann; überdies auch allen Freunden des Dahingeshiedenen, die ihm die letzte Ehre erwiesen.

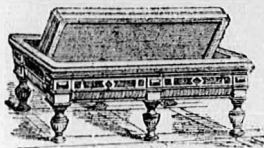
Budapest, 19. August 1891.

Wittve Hofalia Feith, geb. Feilker.

# Heinrich Seifert & Söhne

kais. und kön. Hof-Billard-Fabrikanten

Budapest, VII. Trommelgasse Nr. 90



Preisourante gratis und franco.

unterhalten das größte Lager von neuen und über-  
spielten Billards, so auch alle Kaffeehaus-Requi-  
siten. Wir machen die Herren Kaffeejeder  
und Hoteliers hier und in der Provinz bejon-  
ders auf die von Heinrich Seifert erfun-  
denen und patentirten Doppel-Billards  
mit drehbarer Marmorplatte und doppeltem Man-  
tinell, welche auf der einen Seite zum Rege-  
spiel und auf der andern Seite zum Karambol-  
spiel eingerichtet sind, aufmerksam.

## REICHENBERGER FARKAS

Kupferschmiede und Verzinnerei

Budapest, Csengerygasse Nr. 8

empfehl ich zur Anfertigung aller Gattungen Kupferschmied-Arbeiten, als:

Badeöfen, Küchengeschirre

für Kaffee- und Gasthäuser,

sowie Verzinnungen in Kupfer und Eisen, Milchkannen, Militär  
Kochgeschirre, Schalen, Flaschen etc.

Verzinkungen und Verbleiungen aller Art.

Reparaturen werden billigt angenommen u. prompt effectuirt

## Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorrätig in den meisten Spezereiwaaren-Handlungen Budapests und der Provinz.

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Goldene und Silberne Medaille.



## J. SCHREIBER & NEFFEN

Glasfabrikanten

Budapest, Alte Postgasse Nr. 10

(Mezzanin).

Grosse Auswahl in Glasgeschirr

für  
Hôtels, Restaurants und Kaffeehäuser  
zu Fabrikspreisen.

## Erste Budapester Marmor-Industrie

Besonders wichtig für Cafetiers

BUDAPEST

VIII. ker.

Koszu-utca 19

### Friedrich Koch

BUDAPEST

VIII. Bez.

Kranz-Gasse 19

hält das grösste Lager von

## fertigen Marmortischen

in allen Gattungen und Grössen. Übernimmt alle in dieses  
Fach gehörende Arbeiten, fachmännisch und exactest aus-  
geführt, sowie **Renovirungen von allen**  
**Marmorplatten** und werden Cararra-Platten  
auf die jetzt modernsten Marmorplatten billigt umgetauscht.

Zahlungsbedingungen, sowie Preise werden auf das coulanteste gestellt.

## KARL HOFFMANN

Budapester Leichenbestattung.

IV. Bezirk, Leopoldgasse Nr. 6.

Ausführung schöner und preiswürdiger

Leichen-Bestattungen

mit nach französischem Muster gebauten  
eigenen prachtvollen

GLAS-LEICHENWAGEN.

Besonders bemerkenswerth

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

Prachtvolle Aufbahrung zu jeder Classe.

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

Lager von

HOLZ-, METALLSÄRGEN

und

Grab-Kränzen.

Ueberführung von Leichen in  
hermetisch verschlossenen

DOPPEL-METALLSÄRGEN

nach jeder Richtung des In- und  
Auslandes.

## Für leidende Füße

empfehle ich mein Erzeugniss in Fussbekleidung.

## GERÓ ADOLF

Schuhmachermeister V., Badgasse Nr. 2, im Dianabad-Gebäude. — Telephon Nr. 1081.

Minden versenyzést kizár

Véghlesi **VERA**-forrás

hazánk legkitünőbb, legtisztább és  
legolcsóbb szénsavdús, égvényes

savanyuvize

(Uradalmi vezetés)

VÉGHLES, Zólyom-megye.

Budapesti  
főraktár: Erzsébet-körút 56, Telefon.

Kapható fűszerkereskedésekben és vendéglőkben.

Számos raktár a vidéken.

Az első évben (1889) augusztustól—decemberig eladott  
68.000 üveg.

Második évben (1890) eladott 300.000 üveg.

Jeder Concurrenz die Spitze bietend

Véghleser **VERA**-Quelle

das reinste, billigste und beste kohlen-  
saure alkalische vaterländische

Sauerwasser

(Herrschaftliche Verwaltung)

VÉGHLES, Sohler Comitát.

Hauptdepot  
in Budapest

Elisabethring 56, Telefon.

Erhältlich in Spezereihandlungen und Gasthäusern.

In den meisten Provinzstädten Niederlagen.

Im ersten Jahre (1889) August—December wurden verkauft  
68.000 Flaschen.

Im zweiten Jahre (1890) wurden verkauft 300.000 Flaschen.

**VERA**