

FOLYÓIRAT
SZÁLODÁK,
VENDÉGLŐK
és
KORCSMÁROK
SZÁMÁRA.

A VENDÉGLŐS.

(Gasthaus-Zeitung.)

SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

A szállodások, vendéglősök- és korcsmárosok-
ipartársulata létezik:
IV. kerület, Kötő-utca 1. szám.
Die Kautzei der Genossenschaft der Hoteliers,
Gastwirthe und Wirthe
befindet sich IV. Bezirk, Stricker-gasse Nr. 1.

A budapesti pinczér-egylet helyisége
IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.
Pénztárnok CZEPKA L. Cassier.
Der Budapester Kellner-Verein hat seine Lokalitäten:
IV. Bezirk, Grenadier-gasse Nr. 8.

Az elhelyezést a budapesti pinczér-egylet részéről
eszközi Cservény Wenzel
IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.
Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt
Wenzel Cservény
IV. Bezirk, Gut-gasse Nr. 14.

Bortermelőink szorult helyzete és az állami kedvezmények.

Magyarország igen sok vidékén nagy károkat szenvedett a bortermelés, sőt sok helyen teljesen megsemmisült. A világhírnek örvendő bortermelő Magyarország bortermése oly szűken ütött ki, hogy az egész ország borterméséből jóformán semmit sem vihet ki külföldre. Amit a filloxera még épen hagyott és az idei szüret eredményezett, alig fődözi a hazai szükségletet. Ily körülmények közt nagyon természetes dolog, hogy az összességénél a kár több millióra rög. De e szomorú pénzügyi eredménynél sokkal megdöbbentőbb az a veszteség, ami a bortermelőket elpusztulásával és lötkremenésével Magyarországot éri. E czikk kerete sokkal szűkebb, semhogy az eddig virágzó, most azonban lötkrement városok és vidékek neveit felsorolhatnók. Nekünk budapestieknek nem is kell messzire mennünk; csak egy pillantást kell vetnünk Buda szőlőhegyeire, és szomorúan konstatalhatjuk a bortermelés pusztulását.

A filloxera okozta szomorú helyzetet segített, Wekerle pénzügyminiszter oly törvényjavaslatot nyújtott be a képviselőháznak, melyben újabb állami kedvezményeket biztosít a bortermelőknél.

Habár nincs megadva az emberi erőnek, hogy a sajnálatos helyzetet azonnal megszüntesse, mégis remélni merjük, hogy a tervbe vett állami kedvezmények nemcsak megfogják akadályozni a bortermelés tökéletes elpusztulását, hanem idővel újra felviragoztatják.

A törvényjavaslat rendelkezése szerint azok a szőlőterületek, melyek a filloxera által pusztultak el és irtattak ki — tekintet nélkül arra, hogy jelenleg műveletlenül parlagon hevernek, vagy mással vannak beültetve, — ujlagos szőlőültetés esetén hat évi adómentességben részesülnek.

Továbbá oly területek, melyek amerikai szőlővesszővel akár beültetve, akár csak ojtva vannak, tekintet nélkül arra, hogy az előtt bármit természetlek rajta, — szintén hat évi adóelengedésben részesülnek.

Az adómentesség megszüntével a katasztrális jóvelmezőség a szőlőtőkék száma és hozama szerint újra osztályozandó.

Abban az esetben, ha a filloxera által meglamadott szőlő szénkénegezéssel tartatik fenn, a szénkénegezési eljárás ideje alatt a szőlő adójának kétharmada elengedtetik.

A peronospora viticola név alatt ismeretes penészgomba által okozott károk, ha azok egész határokat érnek, elemi csapásnak tekintendők és az érintett területek szintén adóelengedésben részesülnek.

Végre a dézsmaváltsági adósság leirandó: ama területéről, melyet a filloxera elpusztított és mivel más nem természetlek rajta, parlagon hever;

ama területéről, melyet a filloxera csak részben pusztított el, abban az arányban, a mily arányban az adóelengedés történt;

ama területéről, melyet a filloxera teljesen elpusztított, de más termény növesztésére felhasználhatnak, abban az arányban irandó le, a mennyi a katasztrális tiszta jóveldelem körül felmerülő hiány megállapítható.

Ebből tehát látható, hogy kormányunk komolyan iparkodik bortermelőink szomorú helyzetén segíteni. Bár sajnos, hogy ezzel a már meglevő nyomorúságon nincs segítve és a lötkrement gazdákat nem helyezi vissza előbbi jólétükbe.

De legalább a közeljövő részére vannak könnyítések kilátásban, melyek a szőlő ádáz ellenségével harcoló gazdák küzködését megkönnyítik. Most, hogy a főváros a szükségben szenvedő Ó-budai bortermelőket közt homokterületeket szándékozik ingyen felosztani, remélhető, hogy a filloxera okozta bajokon a lehetőség segítve lesz. E törekvésekhez a legfényesebb sikereket kívánjuk!

Budapest, 15. November.

Die geehrten Herren Budapester Gastwirthe mögen Vor-sicht walten lassen, sie mögen auf der Huth sein und von den Markrufen eines Blattes, daß der „Feind“ in Sicht ist, sich nicht irre machen lassen. Der Feind, der in dem auf gelblichen Strohpapier gedruckten Blatte gemeint ist, ist gar nicht oder doch minder gefährlich, als jener, der seit Jahren Zwietracht, Uneinigkeit, Gehässigkeit gefäct hat und in Folge dessen jetzt die Früchte seiner schlechten Ausfaat erntet. Wenn das Wasser am Munde, dann kommt die Befehung, so machen es gewöhnlich in letzter Lebensstunde alle großen Sünder, und deshalb soll und wird sich auch kein verständiger und rechtlicher Mann am dieses trüfte Feldgeschrei weiter kümmern. Laßt nur, verehrte Herren, diesen Feind kommen, aber betrachtet ihn in nächster Nähe und

Pariser Kellner.

Monsieur! Diese Titulatur fordern die Pariser Kellner! Das vertrauliche ps!, mit welchem wir die uns unbekannt befachten dieneuden Geister ansprechen, hat dort zur Folge, daß man eine Stunde lang sitzen kann und höchstens ist es ein verachtender Blick dieser stolzen Kinder der „grand nation“, der den Hungernden oder Durstigen trifft. In dem Lande der Freiheit fühlen sich auch die Kellner frei und betrachten sich mit ihnen durch längere Zeit bekannt geworden und kennen sie die Höhe unserer Trinkgelder, dann gibt es in der Welt keine so stinken und dienstbefähigsten Herren, wie die Pariser Kellner mit ihren weißen Schürzen. Daß sie es auf die Trinkgelder absehen müssen, daran trägt der abnorme Zustand Ursache, daß die Kellner keine Bezahlung bekommen, vielmehr je nach der Qualität der Restaurationen ihren Herren täglich 2—5 Francs bezahlen, um bedienen zu können. Sie müssen in Folge dessen nicht nur ein reichliches Trinkgeld, sondern auch ein bedeutendes Sümmchen als Verdienst erübrigen.

Tritt man daher in eine fashionable Restauration zu einer Zeit, wo schon die Kellner bei der Tafel sitzen, da vermag auch das klingende Trinkgeld keine Zaubervirkung auszuüben. Die Kellner rühren sich nicht vom Platze, denn sie wissen, daß ein Gast, der nach 8 Uhr Abends zum Diner kommt, kein Pariser sei, demnach sie ihre Superiorität bewahren können. Sie lassen den Gast ruhig warten, und wenn diesem die Geduld nicht reißt, dann erfährt er nach einflügendem Warten, daß er nichts mehr zu essen bekommt. Die Kellner sind im Durchschnitt raffiniert, wie abgefeimte Diplomaten.

Sehen sie, daß Jemand der Sprache nicht mächtig ist und sich daher nicht verständlich machen kann, fragen sie, ob er ein Diner will. Auf die bejahende Antwort wird dann eine Speisefarte vorgelegt, und es kam genug oft vor, daß die besten Franzosen unter uns, keine Ahnung davon hatten, was die Namen der Speisen zu bedeuten hatten und auf's Gerathewohl auf eine Speise hinwiesen, die dann der Kellner brachte — aber es waren oft die absurdesten Dinge, die absolut ein ungarischer Magen nicht zu vertragen vermag. Was soll dann erst Jemand thun, der von der französischen Sprache keine Ahnung hat. Der ist rein dem Kellner auf Gnade und Ungnade ausgeliefert und muß in den bitteren Apfel hineinbeißen. Auf die unschuldigste Art, ohne dabei halbwegs iatt geworden zu sein, kann man für ein Diner 15—20 Francs für eine Person bezahlen. In manchen Restaurationen zahlt man an der Kasse vorhin ein kleine 5—6 Francs, so im Restaurant Zoubert am Boulevard Montmartre, wo man gewöhnlich warten muß, bis ein Gast dem anderen Platz macht; anderswo wieder bekommt man eine Rechnung, die an der Kasse bezahlt werden muß, und auch da ist kein Betrag möglich. Aber wenn man den Kellner direkt bezahlt, da gehört es zu den seltensten Fällen, daß er dem Fremden, den er an der Kassenpöze erkennt, den richtigen Betrag rückerstattet. Ich nahm in einem Café eine Orangen-Flüßigkeit, die mit einem Strohhohre geschürt wird, ein in Paris sehr beliebtes Getränk, und legte dem Kellner ein 5 Francs-Stück vor. Ich wußte, daß meine Orange 80 Centimes kostet, und war daher nicht wenig überrascht, als mir der Kellner 3 Francs und 20 Centimes niederlegte. Anfangs schaute ich verlegen daren, und

gab dem Kellner gerade Zeit genug, in der Menge zu veräwunden; doch der Pöffikus hatte gemerkt, daß ich den Betrag jah und warf mit wahrem Späberaue einen Blick zurück. Ich klopfte nach dem Herrn des Kaffeebaujes. Der Kleine, der auf mein Klopfen herbeieilt, tief davon, mit einem Regenprunge erziehen der frühere Kellner wieder bei mir und mit einem trogigen Blick warf er mir den Francs hin, um den er mich pressen wollte. Wie aus diesem Vorgange ersichtlich, genügt die Aufmerksamkeit des Gastes, um einem Betrage vorzubeugen. Der Pariser Kellner ist feich oder roth. Es scheint fast, daß alle rothen Leute in Paris sich der Beschäftigung des Kellners in die Arme werfen.

Den intereffanteren Theil der Pariser bedienenden Klasse bilden die weiblichen Kellner; hier wird man reichst und gut bedient und auch die oben angeführten Gefahren sind hier ausgeschloffen. Der Fleischhauer Duval kam vor vielen Jahren auf die Idee, in den verschiedensten Stadttheilen Paris' Restaurationen zu eröffnen, um für das durch ihn gehauene Vieh bessere Verwerthung zu finden. Eine ganz neue praktische Art der Bedienung wurde hier eingeführt, indem der Gast beim Betreten der Restauration eine bedruckte Karte bekommt, sich mit dieser zu Tische setzt und dann schleunigst bedient wird. Beim Verlassen des Lokals muß die Karte vorgewiesen und an der Kasse jene Speisen bezahlt werden, die durch die Kellnerin als genossen bezeichnet wurden. Es sind das zumeist elegante große Lokalitäten, überaus reichmadvoll eingerichtet, und in Folge der ermäßigten Preise, wie sie in Paris eben nur der Fleischhauer selbst machen kann, in einer Weise frequentirt, daß man oft schon um 5 Uhr keinen

Előfizetések: ezen lapokra elfogadtalnak **Loth Lajos** úr közvelölt-irodájában, kalap-utca 5., és a **budapesti pinczér-egylet** irodájában, granátos-utca 8.

Ihr werdet ohne Fagen und Zaudern mit ihm sofort einen kräftigen Bund schließen gegen den höchst verderblichen Chauvinismus, die Kränkerei, gegen Ignoranz und blöde Nachäfferei.

Wir kennen glücklicher Weise unsere verehrten Herren Gastwirthe nur zu gut und haben wir auch seit Monaten die sichersten Beweise in unseren Händen, daß sie unentwegt nur zu unserer Fahne, zum „A Vendéglős“ stehen.

Unser Wahlspruch lautet: Siegen! — und mögen wie immer die Würfel fallen, mögen die Wogen der Protektion noch so hoch gehen, an eine Niederlage unsererseits ist niemals zu denken, denn der rechtliche Sinn, das eheliche Streben muß schließlich doch zum Durchbruch kommen. *Experientia docet.*

Kopf und Herz müssen in solchen Dingen vollkommen ruhig sein und erst bei ruhigem Gemüthe und reifer Ueberlegung befragen Sie sich, geehrte Herren, ob wir nicht die Wahrheit gesprochen, ob wir nicht in unserm Rechte sind. Wir legen Ihnen unser Blatt, das von Allen, auch außerhalb der Grenzen unseres Vaterlandes gelesen und anerkannt wird, warm aus Herz, wir stehen Ihnen gegenüber als wahrer Freund und werden niemals erklagen, für Sie in allen Lagen offen und redlich einzutreten.

Zeigen Sie, verehrte Herren, dem „Kaiser in der Wüste“, daß sein Allarmgeschrei bei Ihnen nur taube Ohren gefunden hat; jeder von Ihnen ist ja genug einwärts und verständig, um von diesem Bangemacher sich nicht beängstigen zu lassen.

Ihre geschätzte Antwort auf unsere offene Darlegung wird — wir schmeicheln uns im voraus — nur die sein, daß Sie unser in echt patriotischen Geiste gehaltenes „A Vendéglős“ zu Ihrem Leitblatte machen und auf dasselbe so zahlreich als möglich pränumeriren werden.

Ihrem geschätzten Entgegenkommen empfiehlt sich jederzeit
Josef Wagner.

A főzés művészete az új korban.

A főzés művészete sehol sem örvendett oly általános kedveltségnek, mint Franciaországban. A francziák született inyenckek. Az ételek nevei ezért többnyire francziák. Hogy milyen mérvben hódoltak a multban a főzés művészetének még a legmagasabb körökben is, bizonyítják az általános elterjedt konyhai kifejezések, melyek kimagasló személyiségek neveit tartalmazza. Persze, egyes ételek, melyek hírneves emberek után neveztetnek, okos szakácsok találánya. kik elég élelmek voltak gazdáik után nevezni. De egyes ételekről biztosan tudjuk, hogy híres emberek találánya; pl. a Poulard de Montmorency a híres hasonnevű marsall által készítettet először, vagy a cotelette à la Richelieu a nevezetes bíbornok és államférfiu találánya. Az erkölcös Mária Antoinette a jó asztal épp oly ha-

rátja és előmozdítója volt, mint az álszent Maïnton és a könnyelmű Pompadour. Magának Napoleonnak sem lehetett közönyös, hogy mit ékezik; legalább az »Empire«-ért rajongó idejéből franczia által az utókorra hagyott étlapokból az tűnik ki.

A külföld nyersterményeinek behozatalával a főzés művészete nagy részében átalakult. Különösen a burgonya volt az, a mely nagy változásokat hozott létre. A burgonyában nagy urak és polgárok, gazdagok és szegények oly élelmet kaptak, melyet a legkülönfélébb elkészítésben hozhattak az asztalra. Körülbelül ebben az időben jött két ital Európába, mely addig teljesen ismeretlen volt, de rövid idő alatt nélkülözhetlen szükséglet lett, tudniillik a tea és a kávé. Ennek eredménye aztán az lett, hogy kávéházak keletkeztek. Ez első vándorló kávéház 1670-ban a St-Germain-i vásáron jelent meg és innen vonult diadalmas útjára az egész világon keresztül. Nemsokára ezután Kelet-India még arak és ezukorral gazdagította az európaiak asztalát.

Nem kevésbé nevezetes év az 1770-ik a konyha történetében: ugyanis ekkor nyílt meg az első vendéglő Párisban a Palais Royal-ban. A vendéglő az ajtó fölé az evangélium egy mondatát: »Lépjetek be, a kik fáradtak és teherrel vagytok megrakva, én enyhíteni akarok rajtatok« latin nyelven alkalmazta, melyben e szó »restaurare« is befoglalattik és innen vette a vendéglő a nevét is. Az első vendéglő megnyitása előtt csak az idegenek részére fenntartott korezmákban és szalókban lehetett étkezni. Hogy a vendéglős üzem mily arányokat öltött, a legelőkelőbb bizonyosságot szolgáltatja a Frères Provencaux legregőbb ó franczia vendéglőjének étlapja, mely napokint 12-féle levest, 50 különböző ételt, 30 szárnyas és halételt, 50—60 sültet stb. tartalmaz.

Nagy esapás érte a konyha-művészetet a forradalom alatt, mert a nemeseket és szakácsokat kiűzték az országból. De azért nem hanyatlott le egészen, mert a vészes idő vezetőférfiai szintén pártul fogták. Danton, az emberlős szörnyeteg, szenvedélyes inyenck volt és oly lakomákat adott, melyeken egy-egy teríték 300 franc-ba került. A száműzöttek azonban a főzés művészetét szét-hordták mindenüvé, de különösen Angliában honosították meg. Itt aztán különös figyelmet szenteltek a főzés művészetének elsajátítására és el is lestek minden fogást. A salátát nem tudták addig elkészíteni, míg a bevándorolt francziaktól el nem tanultak. Egyes emigrált franczia, mint többek közt Gaudet lovag és Aubignac, nagy vagyont szerzett magának a konyha művészetével.

Az angolok haladását az új korban a főzés terén a legjobban az a hatalmas étlap tünteti elénk, melyet 1841-ben november 9-én a londoni Guildhallban tartott polgármesteri-bankett alkalmából állítottak össze.

Az éthordók 250 tál teknős béka-levest hordtak fel; ezt követte 30 entrée, 6 fogas hal, 4 párolt pulyka ostrigával, 60 sült csirke, 60 fogas vad szárnyas, 46 kappan, 50 franczia pástétom, 60 galambpástétom, 53 díszített sonka, 43 pirított nyelv, 2 negyed barány, 2 osztatlan marha lágyék darab (barons of beef név alatt ismeretes), 13 marhacomb (Sirloins: a monda szerint egy angol király a marha e részét lovagá ütötte) és borda részek, 6 fogas spárta, 60 fogas burgonya, részben egészen, részben kásával zúva (mashed potatoes), 44 tál tengeri hal, 4 nagy tál tengeri rák, 50 Blanmangers, 110 torta a legkülönözöbbsé fajtakból, 20 Chantilly Basket, 60 tál pástétomoska. — Removes: 56 tál saláta, 80 sült indián, 60 fiatal nyúl, 80 facsán, 24 lüdsült, 40 tál fogoly, 17 tál vadpecseny és szárnyas. Dessert: 100 drb. 2—3 font nehéz ananász, 200 tányér melegházi szőlő, 250 jegerém, 50 tál alma, 100 tál körte, 60 díszített szavoyard kalács, 75 tál mogyoró, 80 tál aszalt és befőtt gyümölcs, ehhez ostya confect stb., nagy mennyiségű bor és hozzá arányitva a legkülönfélébb likörök, többek közt 200 palaczk Madeira, azonkívül champagne, burgundi, bordeauxi és rajnavidéki bor.

Ami tehát a főzés művészetének haladását illeti, jelen századunk dicekedhetik, hogy annak tudományos alapot adott. Szakácskönyvek voltak ugyan minden században, de csak az utolsó évtizedben készítettek megbízható könyveket. Ezek a szakácskönyvek úgy vannak szerkesztve, hogy nemcsak az ételek jóízűsége van bennük szem előtt tartva, hanem főkép a testet tápláló ételek elkészítésének módjára vannak különös figyelemmel. A kémia és orvosi tudomány vette át a főzés művészetében a vezetést és ez csak előnyére válhat. A diéta lett a jelszó és az élelmezés nem lehet mindenkinél egyforma, hanem életkor, életmód és egészségi állapot a mértékadó minden egyes embernél. Ezért iparkodjék mindenki kifürkészni, hogy mely ételek a legalkalmasabbak testének táplálására. Mert a test egészséges, természetes táplálása első feltétele az egészséges léleknek.

Budapesti pinczér-egylet.

Jegyzőkönyv

1890. évi október hó 29-én megtartott rendes választmányi üléséről.

Jelen voltak: Böhm Emil elnök, Tomola Roland alelnök, Farkas János titkár, Pfeilmayer Antal, Molnár Ágoston, Laskovics József, Szabó Imre, Paár Károly, Balda Nándor, Marczinka József, Csagala Károly, Kiss Henrik, Szabó György, Duchon János, Kopp János, Czéh János, Zártel Lajos.

Napirend: 1. Jegyzőkönyv hitelesítése. 2. Ipartársulati adakozás. 3. Szegény gyermekek karácsonyi felruházata. 4. Bál és különféle ügyek.

1. Jegyzőkönyv felolvasott Farkas János titkár által, mely helyesen találtott és hitelesítették Pfeilmayer Antal és Duchon János.

2. Elnök hosszantartó beszédben jelenti a választmányok a nagy vesztéséget, melyet szenvedtünk Steffel Ferencz elhalálozásával. A választmány felállva tanúsítja részvétet az elhunyt titkár iránt.

3. Az ipartársulati alapítványra, mely évenként osztatik két egyleti szegény tagnak, 2 kérvény folyt be. Kókáll István és Kigel Dávidtól, kik már 18 éve tagjai az egyletnek és jelenleg a legnagyobb nyomorban szenvednek; a kérvények egyhangulag elfogadtattak.

4. Elnök előterjeszti a karácsonya-ünnepegyét, mely alkalommal 20—30 szegény gyermek ajándékozattatik meg téli ruhákkal és indítványozza az ünnepély rendezését mint minden évben. A választmány egyhangulag elfogadta az ünnepély rendezését és azonnal megválasztott a rendező-bizottság. Tomola Roland mint bizottsági elnök, Pfeilmayer Antal, Csagala Károly, Kiss Henrik, Marczinka József, Balda Nándor, Szabó Imre, Laskovics József és Veisz Győző mint rendező-bizottsági tagok és a hölgybizottságban felfognak kértetni Csagala Károlyné, Pfeilmayer Antalné, Marczinka Józsefné, Tomola Rolandné, Kiss Henrikné és Czepka Lajosné; bizottsági elnök azonnal elrendelte a gyűjtővek szétbocsátását.

5. Elnök kérdést intéz a választmányhoz, hogy az idén rendezzen-e bált? Farkas János indítványozza, hogy a választmány nyújtson be egy kérvényt a vendéglős-ipartársulathoz, melyben felkéri a pinczér-egylet a vendéglős-ipartársulattal egy közös bál megtartására. Farkas János indítványa egyhangulag elfogadtott.

6. Elnök jelenti a választmányok a debreczeni pinczér-egylet zászlótárolatási ünnepének gyönyörű sikerét, továbbá, hogy a budapesti küldöttség mily szívesen lett fogadva. A debreczeni pinczér-egylet életével tudomásul vétetett.

7. Elnök jelenti, hogy Schwimmer és Kell urak osztalékából ismét 16 írt és 22 krt kapott egyletünk. Tudomásul vétetett.

8. Elnök jelenti, hogy Gundel János, az ipartársulat t. elnöke egy franczia iskolát állított fel saját költségén, melyet már tudomására adott minden fő-pinczérnek és főnöknek, hogy adjon ki rendeletet személyete között az iskola szorgalmas látogatására nézve. Eljenzással vétetett tudomásul.

Mivelhogy napirenden több tárgy nem lévén, elnök köszönő szavakban berekeszt az ülést éjjeli 1/2 órakor.

Farkas János,
titkár.

Az egylet választmánya, mint évenként, ugy az idén is elhatározta, az egylet szegény tagjainak, ezeknek hátramaradt árva, vagy amennyiben a körülmények engedik, szegény szaklások gyermekeit is, karácsony-estén téli ruhával ellátni. Azért felhivatnak mindazon szülők vagy gyámok, kik gyermekeik részére erre igényt tartanak, legkésőbb f. é. december hó 5-ig az egyleti irodában jelentkezzenek, mert a későbbi jelentkezők tekintetbe vétetni nem fognak.

Budapest, 1890. november hó 6-án.

A rendező-bizottság.

Azú heur hat der Ausschuss des Budapestener Kellner-Vereins beschlossen, am Weihnachts-Abende Kinder von verarmten Berufsgeoffnen mit Winterkleidern zu betheilen. Jene Eltern oder Vormünder, welche hierauf reflectiren, haben sich längstens bis 5. December d. J. in der Vereinskanzlei (Grenadiergasse 8) um so sicher zu melden, weil später sich Meldende nicht mehr berücksichtigt werden können.

Vom Arrangirungs-Comité.

Nyílt szó mindenkihez.

(Ezen rovat alatt közöltekért a szerkesztőség nem vállal felelősséget.)

Felvilágosítás egy szerkesztői üzenetre.

melyben I. Hász úr egy szellemes szójátékot emleget, de ügylatszük, hogy a farkas, ha fogatlan kuvaszbőrbe buj is, még mindig olyan farkas, hogy a foga helyét megtudja hagyni, és ha I. Hász úr azt véli, hogy a bővebb taglalás tekintélyének ártana, csatlakozik, mert egy nem létező dolognak ugyan mi árthatna? a búhos banka is szép madár. De azt igenis megérti mindenki, hogy ha valakinek lerántják vétkeinek leplét, és az védelmére felhozni

Raum bekommt, wiewohl das Diner erst um 6 Uhr fertig ist. Solche Duval'sche Restaurationen gibt es in Paris 32. Die weibliche Bedienung kommt sowohl dem Herrn, als den Gästen viel billiger. In jeder Restauration stehen etwa 50 Kellnerinnen zur Bedienung da, alle uniformirt, nett und reinlich gekleidet, auf einem schwarzen Kleide sitzt eine weiße Schürze, ebenso decken die Arme weiße Bandärmel und am Kopfe steck eine pitante weiße Haube. Hier ist keine Zeit zum Koffettiren und für Liebäugelei und jeder Gast wird gleich zuvorkommend und reich bedient. Unter allen Pariser Kellnern sind diese Kellnerinnen die besten und geben am wenigsten zu Klagen Anlaß. Wer daher gut und billig, ohne sich dabei ärgern zu wollen, speisen will, trachte eine Duval'sche Restauration aufzufinden. Auf jedem lebhafteren Straßenzuge wird ihm die fette in blauer Farbe gehaltene Anzeigtafeln auffallen! Hier gibt es keine befrachten bedienenden Geister, keine rothen Kellner, auch keine Betrüger — und diesen auszuweichen verlohnt sich schon der Mühe; dabei bei einem Geffen viele Francs zu ersparen, ist besonders für Jeden lohnenswerth.

Die Kellner der französischen Hauptstadt werden es mir verzeihen, wenn ich ihnen kein gutes Angedenken bewahre; — doch die unaugenehmten Momente meines Pariser Aufenthaltes bereiten mir die Kellner, vor denen mich bald ein förmliches Brauen ergrieff. Ich motivirte oben, warum es diese arme Klasse der Menschen auf förmlichen Raub abzugeben hat. „Müssen“ ist ein gewaltiger Herr, und auch die Pariser Kellner — wollen leben.

mitsem tud, akkor a már nagyon ismeretes kibü-vóhoz folyamodik, hogy nem találok érdemesnek, hogy vele foglalkozzam.

Fáj ez nekem, hogy fegyveremet egy volt barátom ellen kell fordítanom, nem talán oly fegyvert, mely vért ont és gyilkol, hanem a szellem fegyverét, mely senki testében kárt nem okoz, — és ennek csak ő maga az oka, mert ő vitte annyira, hogy túrelmen végre megszakadt, és jónak látnám véget vetni annak, hogy továbbra is gyalázva legyenek kartársaim és egyetlünk, oly ember által, kiről mi pinczerek mit sem akarunk tudni, és én kötelességemnek tartom a föntemlített védelmére mindenkor készen állni. **Farkas János.**

Französischer Unterricht. Herr Johann Gunde, der wädrer Präsident der Gastwirth-Gesellschaft und Inhaber des „Hotel Erzherzog Stephan“ unterhält in seinem Hotel auf eigene Kosten eine Schule für Weinjungen, wo dieselben in der französischen Sprache unterrichtet werden; er ist unermüdblich bestrbt, die Jünger des Gastwirth-Gewerbes auf eine höhere Stufe und Vervollkommnung zu bringen, doch wird er, wie es zur Stunde den Anschein hat, von den Herren Chefs nicht in dem gewünschten Maße unterstützt. Die Herren Gastwirths wären daher freundschaftlich aufzufordern, ihre Zungen zum Befuche dieser kostenfreien Sprachschule in ihrem eigensten Interesse besser anzuhalten.

Herr Löffelmann, der fremdliche und zuvorkommende Inhaber der Pilsner Bierhalle, ist — Großpapa geworden. Seine vor Jahresfrist an Herrn L. u. E. Genie-Hauptmann Kovensky, der in Przemysl in Garnison liegt, verheiratete Tochter Iréne ist dieser Tage eines gefunden Mädchens genesen. Diese Nachricht wird zuversichtlich in allen Kreisen sowohl der Gastwirths als auch der Kaffeefieber warm empfunden und ihm zu diesem freudigen Familien-Ereigniß alleseitig gratulirt werden. Wir unsererseits drücken dem Ehrenmanne und gentilen Großpapa offen unsere innigste Freude aus und wünschen, das Gottes hand stets und immerdar über dem zartesten Sprößling des Hauses Löffelmann zur beständigen Freude der gesammten Familie ruhen möge.

A lövésznek asztaltársasága, a mely minden szombaton az „István főherczeg“ szálló barátságos helyiségében társas összejövetelt tart, az elmúlt szombaton kedves vendéget kapott dr. Horváth József törvényszéki tolmács és a berlini magyar egyet. elnökének személyében. Ez aztán tömbrendbeli áldomás elemnölására szolgálhatott alkalmat. Er czah egy Ferencz főlövészmeister a vendéget, míg utóbbi a budapesti lövészeket él-tette. Szávoszt Alfonz pohárköszöntőjében visszapillantást vetett a berlini 10. német lövészinnepélyre, mi Ném a i Antal a rra sarkalta, hogy az ünneplőre részvétet küldöttek vezetőjére, Szávoszt Alfonz egészségére ürítse poharát. Dr. Göz dr. Horváth érdemeiről emlékezett meg, melyeket a külföldön szerzett a magyarság érdekében, míg B a n József a magyar egyet körül való buzgóságot emelte ki. Krist János kuriai bíró az egyet tiszteletbeli elnökére, gróf S s é c h e n y i Imrére mondott felköszöntőt. Még számos felköszöntőt mondak, többek közt a berlini rendezőbizottságra, a sajtóra, a berlini magyar egyetle. A társaság csak a késő éjjeli órákban, a legjobb kedélyhangulatban távozott.

Fizetési Trauung. Am 4. November in der neunten Morgenstunde fand in der reformirten Kirche an Calvinplatz die Trauung des Herrn Dr. F. Johann Haslinger mit dem reizenden und geistreichen Fräulein Louise v. Kádár de Nagyvárud, Tochter des Herrn Stephan v. Kádár, föniql. unq. Oberforstmeisters in Pilsit-Maróth, statt. Als Brautjungfer fungirten seitens der Braut Herr Karl v. Zsoob de Probsty Jancsál, Director bei der l. hauptstädtlichen Sparkasse, seitens des Bräutigams Herr Jos. Linz, Cassier des Volkstheaters. Außer den Familienmitgliedern waren noch anwesend: Herr Kornel v. Szofolay, Redakteur des „Menzer“, sammt Frau, Herr Ludwig Földessy sammt Frau, Herr Ludwig v. Zsoob, föniql. Staatsanwalt, Herr Dr. Karl Ács jun., Frau Geza d'Ambro, Frau Zoltan Turánky, Frau Ernst v. Speisegger; der Herr Redoutenpächter Anton Kommer, Herr W. Cserevny; von Seite des „Budapesti pinczeregyet.“ Frau Emil Böhm, Herr Anton Pfeilmayer, Herr Stephan Moser u. c. Am Abend wurde in der Wohnung des Herrn Josef Linz, Schwagers des Herrn Dr. Haslinger, eine Hochzeitstafel gehalten; das Menu aus der Küche der Herren Dobos und Tidócs war eines der vorzüglichsten und wurde servirt durch die beiden tüchtigen Söhne des Herrn Tidócs. Nach dem Festmahle wurde auch der Kunst nicht vergessen; Frau Jenny Linz trug in höchst liebenswürdiger Weise theils selbst, theils mit ihren anwesenden Schülterinnen mehrere Gesangsstücke in höchst vollendeter Weise vor. Unter großer Theaterei und herzlich Glückwünschen auf das neu vermählte Paar und dessen zukünftiges Wohlergehen verließ der Ehrenabend in gehobener Stimmung und war es bereits 4 Uhr Morgens, als

die letzten Festgäste sich auf den Heimweg machten. Unser aufrichtiger Wunsch, dem sich auch der des Kellner-Vereins anschließt, geht dahin, daß dem neuen Ehepaare das Erdenwallen bis ans Lebensende heiter und froh bleiben möge.

Verlobung. Herr Josef Weyer gegenwärtig Inhaber des „Hotel Hirsch“ in Temesvár, hat sich vor einigen Tagen mit Fräulein Sabella, Tochter des Herrn Kasta, gewesenen Bahnr restaurateurs in Arad, verlobt, wozu ihnen sowohl von unserer, als auch von vielen andern Seiten das beste Glück gewünscht wird.

Herr Kaufmann, Oberkellner im Hotel „Erzherzog Stephan“, wird in den nächsten Tagen Fräulein Anna Walla, die liebenswürdige Gönne des Restaurateurs und Cafetiers Herr Frig, zum Tranaltar führen. Wir gratuliren Herrn Kaufmann zu der wahrhaft gelungenen Wahl seiner Zukünftigen und möge Gott den Herzensbund des jungen Brautpaares segnen.

Ein „Hotel Garçon“ wurde dieser Tage von dem gewesenen Kaffeefieber, Herrn J. M. Krausz in der Graf Kärolygasse, aufstehend an das „Café Finne“ eröffnet. Dasselbe ist aufs Elegante möblirt und bequem eingerichtet und wird sich durch sehr mäßige Zimmerpreise auszeichnen.

Herr Karl Müller, der früher ein Gasthaus in der kleinen Kronengasse unterhielt, ist nach Ofen übersiedelt, wofür er in der Türlengasse Nr. 3 ein Weingeschäft eröffnete.

Todesfall. In Böhm.-Triebau starb am 21. v. M. der von seiner Thätigkeit als Bahnr restaurateur in Bazias her bekannte Josef Jirkovsky (ehem. Zafhellner im Hotel „Willeter“) im Alter von 46 Jahren an Lungenlähmung. Er war ein heiderer Charakter, ein bis an sein Lebensende rastlos thätiger Wirth; ein treuer Gatte. Möge er in Frieden ruhen im süßen Schoß der Erde!

Im Bade Lublan ist das große Wirthshaus sammt Alts und Ställen für die Zeit vom 1. Jänner 1891 bis Ende 1893 zu verpachten. Näheres ist beim Eigenthümer, Herrn Arthur v. Probstner in Budapest, Akademiegasse 5 zu erfahren.

Aus dem Schlamm-bade Pishán schreibt uns ein Abonnet, daß sämtliche Wäder den ganzen Winter über geöffnet bleiben und im Kuchotel Zimmer von 2 fl. aufwärts wöchentlich zu erhalten sind. Kutzare braucht keine entrichtet zu werden. Wer nähere Anskünfte wünschen sollte, möge sich nur an die Generalpachtung wenden, die solche bereitwillig erteilt.

Explosion. In der Faßbinderei der Affien-Brauerei in Pilsen gab es in voriger Woche eine furchterliche Explosion. Das siedende Pech ergoß sich aus den Kesseln auf die umstehenden Arbeiter. Dieselben, vier an der Zahl, wälzten sich in dem brennenden Pech, das über ihre Körper floß. In schrecklichem Zustande wurden die Verunglückten in das Spital gebracht.

Die Faßschule der Wiener Kofeliers. Dem rührigen Vorstände des Gremiums der Wiener Kofeliers, Herrn Leopold Seiler ist es beunamtlich gelungen, in Wien zuerst unter den gewerblich-fachlichen Genossenschaften eine Faßschule für Hotel-Bedienstete zu errichten und den Bestand derselben zu sichern. Wie wir nun erfahren, dürfte diese Faßschule am 15. November dieses Jahres eröffnet werden. — Auch sonst werden im Schoße des Gremiums große Reformen geplant. So wird unter Anderem ein Cartell der Hotelbesitzer angestrebt, wonach jene Kellner, welche im Sommer den Dienst verlassen, und in Cuoreto zu gehen, im Winter nicht mehr engagirt werden dürfen. Weiter sollen die Hotel-Bediensteten außer dem Lohne eine Prämie bekommen, die von dem Chef jedoch zurückbehalten und erst am Schluß des Jahres bezahlt wird. Kündigt der Bedienstete seine Stellung, so verliert er die Prämie, im Falle er von dem Chef die Kündigung erhält, muß ihm die angekaufene Prämie bezahlt werden. Diese Neuerung führt in Verbindung mit dem Cartell den Zweck, die Stabilität unter den Hotel-Bediensteten zu fördern.

Beseitigung des Schimmelgeschmacks der Weinfässer. Das Faß wird sorgfältig mit warmem Wasser ausgekühlt und nachher gut ausgetrocknet, so daß sich in den Poren keine Flüssigkeit mehr befindet, dann wird der herausgenommene Boden sammt dem übrigen Faße mit einem Alkohol (1/4 Liter pro 100 Literfaß) ausgepörrt. Das Ganze wird angezündet und der Boden auf das Faß darauf gelegt, daß er die entstehende Flamme halb deckt. Nach einigen Sekunden beseitigt man den Boden und wälzt das Faß hin und her, damit der innerliche Raum ganz bis zum Erlöschen des Alkohols ansbrennt. In Fällen, in denen das Faß zu arg verunreinigt war, ist die Operation zweimal anzuführen.

Vermeidung des Rebenschnittes, als Mittel gegen die Reblaus. Ein Agrarier Tagblatt veröffentlicht den Antrag eines Dalmatiners, die Rebe gar nicht zu beschneiden, sondern dieselbe so stark zu lassen, wie dies bei der Rebenführung an Häusern, Pergolas, Wänden in Italien der Fall ist. Solche Reben sollen harte, widerstandsfähige, fast- und krautreiche Stämme haben, denen die Reblaus nichts anthon kann, da die durch Vermeidung des Rebenschnittes widerstandsfähiger gewordene Rebe den Entgang der Säfte durch Reblaus-Infiltrirung leicht paralysiren kann, während die kurz geschnittene Rebe ein verknümmertes, widerstands-

unfähiges Individuum darstellt, das die Reblaus leicht zu Grunde richten, d. h. auszusaugen vermag. In Italien und auch anderswo sieht man hochwachsende Reben, die nie oder schwach beschneiden werden, welche Hunderte von Trauben tragen und die gegen die Reblaus gesie sind.

Zum Verland von Wein. In den letzten Jahren haben Schweizer Häuser wiederholt größere Sendungen von Wein namentlich aus Serbien in der Weise zum Verland gebracht, daß sie die Trauben einfach treten und sodann in Fässern verpackt versickerten ließen. In diesem Zustande sind heuer ganze Wagenladungen Weintrauben aus dem Innern Serbiens nach der Schweiz befördert worden.

Der Schaffleisch-Export nach Frankreich. Der Handelsminister, Herr v. Baross, verfolgt die Idee, den Schaffleisch-Export aus Ungarn nach Frankreich mit Umgehung des Wiener Marktes zu fördern, und geht hiebei mit seiner Energie vor, die er auch bei anderen Angelegenheiten seines Ressorts befolgt. Er forderte kürzlich die österreichisch-ungarische Botschaft in Paris auf, einen der größten französischen Importeure, Herrn M. Lowys, zu ersuchen, die Reise nach Budapest zu unternehmen, um mit ihm in dieser Angelegenheit Rücksprache zu nehmen. Herr Lowys leitete dem Hofe Folge und wurde in mehr als einstündiger Audienz vom Minister empfangen. Der in Rede stehende Gegenstand wurde vom Budapest, Wiener und Pariser Standpunkte aus eingehend erörtert und beleuchtet. Herr Lowys sprach die Ueberzeugung aus, daß ein einseitiges Vorgehen mit einer einzelnen Firma den Export nicht heben könne, daß dies nur eine Zerstückelung des Wiener Marktes hervorrufen würde, ohne wesentlichen Einfluß für den Budapest Markt zu haben, und versicherte, daß die Händler mit lebenden Schafen den Budapest Markt nicht besuchen würden, falls sie auf eine einzelne Exportfirma allein angewiesen wären. Der Minister stimmte dieser Anschauung bei und gab seinen Entschluß bekannt, sämtliche an diesen Geschäfte beteiligte Firmen zu einer Besprechung nach Budapest einzuladen. Herr Lowys erklärte sich bereit, dieser neuerlichen Besprechung gleichfalls anzuzuwohnen. Diese große Konferenz hat auch vor drei Tagen stattgefunden. Die Resultate sind uns aber noch unbekannt.

Die Asche aus den Hochherden unserer Gastwirths wird meistens achtlos weggeworfen. In Anbetracht des nahen Winters wird es gewiß vielen unserer sparjamen Frauen angenehm sein, ein Verfahren kennen zu lernen, durch welches die Asche selbst zu Brennzwacken noch ausgenützt werden kann. Man lasse Morgens beim Ansräumen die Asche in alte eiserne Kochgeschirre schütten und bald nachher mit kaltem Wasser zu einem Brei anrühren. Da die Asche viel Feuchtigkeit anzieht, wiederhole man das Vorgehen später noch einmal, wobei nur zu beachten ist, daß kein Wasser auf dem Aschenbrei stehen bleiben darf, sondern daselbe vollständig eingezogen werden muß. Ist das Brennmaterial im Sparherd glühend, sei es von Roaks oder von Steinoblen, so lasse man den heißen Brei darauf schütten, so daß an einer Seite eine Öffnung frei bleibt, damit der Zug von oben an die Gluth kommen kann. Die Asche brennt, und wenn sie glüht, wird der Herd zugeschräubt. Die Hitze bleibt nun mehr gleichmäßiger und ausdauernder, als es ohne den Zusatz des Aschenbreies der Fall gewesen wäre, und man spart eine Menge Feuerung. Das Verfahren kann man auch bei eisernen Regal- und Kachelöfen sowohl wie bei Kochmaschinen anwenden, die einen starken Zug haben. Die Kachelöfen, welche das angegebene Verfahren erst einmal probirt haben, werden sicherlich nicht mehr davon lassen.

Verfälschung von Schweineschmalz. Die Verfälschungen des Schweineschmalzes haben in Nordamerika solche Dimensionen angenommen, daß der englische Chemiker Dehner die Menge des verfälschten Schmalzes auf 8.000.000 Centner im Jahre veranschlagt. Früher benötigte man sich damit, dem Schmalze Wasser in größeren Mengen beizumischen, wie das auch häufig mit der Butter geschieht, jetzt verwendet man Oele, namentlich Baumwollensamenöl und Stearin, letzteres um dem Schmalze die nöthige Festigkeit zu geben. Das Stearin stammt häufig aus den Abfällen der Margarinbereitung. Wer reines Schmalz genießen will der hüte sich vor dem amerikanischen.

Korrespondenz der Redaktion.

An die „unzufriedenen“ Freunde. Sie werden uns schon verstehen. Wir betonen sehr, am Frei aq verbindet genies zu sein. es war uns das Erwidern unmöglich. Wir hätten Ihnen Vieles mitzuteilen; doch nur nicht aggressiv. Der Kagenjammer list um em gemeinsamen „Freunde“ ja ebenich schon im Genid, auch das ihn der Gel vor Linte und Papier bereits erfast und wird er möglicherweise dorthin zurückkehren, von wo er gekommen. Es heißt ja auch das Sprichwort: Schuler bleib bei deinem Leisten!!!

Herr J. L. in Waihen: Wie erwarten Ihren freundlichen Besuch so bald als möglich.

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

Für leidende Füße empfehle ich mein Erzeugniss in Fussbekleidung. **GERÖ ADOLF**

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

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. •

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. ☎

BUDAPEST,

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

HARTINGL M.

Empfehlte 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. Alte weisse Carraplaten werden in die modernsten farbigen Marmore ungetauscht. Gebrauchte Platten sind fortwährend am Lager. Billige hochfeine Ausführung bei **coulanten Bedingungen**.

CARL HOFFMANN

Budapester Leichenbestattung

IV. Bezirk, Leopoldgasse Nr. 6.

Ausführung schöner und preiswürdiger

Leichen-Bestattungen

mit nach französischem Muster gebauten eigenen prachtvollen

GLAS-LEICHENWAGEN.

Besonders bemerkenswerth

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



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.

Inciziálék, monogrammok



ugyazint mindenmü **feliratok** kívánatra a legolcsóbb gyári áron elkészítetnek.



Neu! Brillantin Neu!

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

Gräfl K. J. Budapest

V. Nádor-utca 21.

☞ Wiederverkäufer erhalten bedeutenden Rabatt. ☞

WINDT MÁRTON

első belvárosi hatóságilag jogosított legújabb szabályrendelettel szervezett

500 frt óvadékkal biztosított közvetítő-irodája

ajánlja magát különösen

kaszirnök, pinczérnök, fizetőpinczerek, főpinczerek, éthordók egyáltalában a

szállodai, kávéházi és vendéglői személyzet elhelyezésére

Budapest. IV. ker., kalap-utca 12. szám.

Die Gaskonsum-Regulatoren,

die an jedem Luster vortheilhaft anzubringen sind und deren Anschaffungskosten sehr gering sind, sind ausschliesslich beim Erzeuger—

MICHAEL GIFFING

in der Rottenbillergasse Nr. 10 zu haben.

Die kais. und kön. Hof- und landesbefugte

Metallwaaren-Fabrik von Herrmann J. L.

BUDAPEST, Waitznergasse Nr. 24



offerirt den Herren Kaffeeliedern ihre neuesten **Theekannen mit Patent-Einsätzen**. Dieselben erweisen sich für alle Zwecke als sehr vorzüglich, weil erstens das unbequeme Theesieb erspart wird und zweitens der Thee nie **bitter** oder **schwarz** werden kann, da, sobald eine Schale aus der Kanne weggeschänkt ist, der Thee ober dem Wasser zu stehen kommt. Zugleich behält derselbe sein **vollkommenes feines Aroma** und brüht sich gut ab. — Die Theekannen mit Patent-Einsatz sind bereits in allen grossen Café's, Restaurants und Hotels in praktischer Verwendung und finden ungeheilte Anerkennung.

Auch die neuen **Patent-Tafelmesser**, in Alpaca-Silber I-a erzeugt, besitzen den Vorzug gegenüber allen anderen Messern, dass selbe nicht mit Kitt ausgefüllt, sondern aus 13 Millim. starkem harten Metall erzeugt werden. Das Herausfallen der Klingen wird durch das innen angebrachte Schrauben-System und durch die Verlöthung am Anfange des Heftes ganz und gar unmöglich gemacht und können verdorbene oder gebrochene Klingen jederzeit durch neue ersetzt werden.

Preis per 1 Dutzend Tafelmesser in Alpaca-Silber I-a fl. 18.—, Alpaca fl. 9.—
" " 1 " Dessertmesser " " I-a " 14,50, " " " 7,50

