

FOLYÓIRAT
SZÁLLODÁK.
VENDÉGLŐK
és
KORCSMÁROSOK
"SZÁMÁRA."

A VENDÉGLŐS.

SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV.
HAJÓ-UTCZA 6.

(Gasthaus-Zeitung.)

A szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-
ipartársulata létezik:
IV. kerület, Kötő-utca 1. szám.
LETH LAJOS
a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának
helyszerző főgynöke, IV. kalap-utca 5.

A budapesti pinczér-egylet helyisége
IV. kerület, Granátos-utca 8. szám.
Pénztárnok **CZEPKA L. Cassier.**
Der Budapester Kellner-Verein hat seine Lokalitäten:
IV. Bezirk, Grenadiergasse 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, Untergasse Nr. 14.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok-ipartársulatának
és a budapesti pinczér-egylet

ELITE BÁLJA

tudvalevőleg február hó 5-én tartatik meg, a fővárosi vígadó összes
termeiben.

Ki ne ismerné a mi minden tekintetben bőkezű szállodásainkat
és vendéglőseinket, a kik mindig előtérbe lépnek és a legnagyobb
aldozatra is készek ott, a hol jótékony és humánus célról van szó. És
ez alkalommal ismét nagy betűvel van ezen cél zászlójukra írva. Mert
míg egyrészt a tiszta jövedelem 50%-a a vendéglősök szövetkezete,
15% egy alapítandó szakiskola és 30% az elszegényedett vendéglősök
segély-alapja javára esik, addig másrészt — a pinczér-egylet részéről
— 10% egy alapítandó szakiskola és 37% az egylet betegsegélyző- és
temetkezési pénztára javára fordítottak. A hírlapírók nyugdíjintézetéről
összesen 8%-ban van gondoskodva. Ezek után nem csodálhatjuk, ha ezen
elite-bál oly nagy vonzerővel fog bírni és méltán el lehet majd róla mon-
dani, hogy a legvidámabb jövedv uralkodott az intelligens közönség közt.

*Jelenjetelek meg tehát, ti szeretetreméltó asszonyok és ti,
bájos leányok, hogy jelentéletekkel a koronát tegyétek fel ezen
bál jó sikerére.*

Édes titkot árulunk el, ha megemlítjük, hogy hány női szivecske
dobog ma már, ha a vendéglős-szövetkezet és a pinczér-egylet február
5-iki báljára gondol.

Végül tessék őszinte vallomásunkat venni, hogy mi is előre örülünk neki.

Dieser Ball wird, wie allgemein bekannt, am 5. Februar in sämtlichen Sälen
der hauptstädtischen Redoute abgehalten werden.

Wer kennt nicht unsere in jeder Beziehung munifizenten Hoteliers und
Gastwirthe, welche zu den größten Opfern bereit sind dort, wo es gilt, zu
wohltätigen und humanitären Zwecken in die Arena zu treten. Und dieser Ball,
von dem wir sprechen, hat eben die Wohltätigkeit in großen Zügen auf
seine Fahnen geschrieben. Denn einerseits werden von den 50 Prozent des Reingewinns,
welche der Genossenschaft der Gastwirthe zukommen, 15 Prozent der
Gründung einer Fachschule und 30 Prozent dem Fonds zur Unterstützung ver-
ermteter Gastwirthe zugewendet, während auf der andern Seite, vom Kellner-Verein
10 Prozent der Gründung einer Fachschule und 37 Prozent der Kranken-Unter-
stützungs- und Leidenbestattungskasse des Vereins zugeführt werden. Auch der
Pensionsfond der Journalisten ist dabei mit zusammen 8 Prozent bedacht.

Unter solchen Auspizien wird es Niemanden wundern, daß dieser Ball eine
große Anziehungskraft befeigen wird; auch wird man von demselben mit volstem
Recht sagen können, in seinem Lager war die heiterste Gesellschaft und beste
Intelligenz.

Darum Ihr liebenwürdigen Frauen und deren reizende Töchter eilet
herbei, um diesem Elite-Balle durch Euer Erscheinen obendrein noch die
Krone der Verherrlichung aufzusetzen!

Wir verrathen ein süßes Geheimniß, wenn wir melden, daß schon heute
mancher Schönen die Pulse heftig schlagen bei dem Gedanken an den am 5. Februar
in der Redoute abzuhaltenden Eliteball der Gastwirthe-Genossenschaft und des
Kellner-Vereins.

Und schließlich nehmen Sie auch unser offenes Geständniß hin, daß auch
wir uns darauf freuen.

Pinczér-szakiskola.

Amma üdvös eszme, mely a vendéglősöket már
rég foglalkoztatja, a pinczér-képesítés eszméje a
napokban érte el megvalósulásának első fokát.
Régi idő óta beszélgettek a vendéglősök arról,
hogy milyen jó volna, ha egy pinczér-iskola léte-
sítették, mely által el lenne érve az, hogy a
vendéglős-ipar képesítéshez és nem egyszerű ipar-
engedélyhez köthetné. El lenne érve az, hogy
nem mindenféle jött-ment kezébe a han-
gerlit és nem mindenféle existenzia bitorolná a
vendéglős nevet. A vendéglősök ipartestülete e
kitűnő eszmétől teljesen áthatva már régebben
nyújtotta be beadványát a kereskedelmi minis-
teriumhoz. Baross minister a mult heten fogadta
a testületnek 5 tagu küldöttségét, melylyel hosszan
és behatóan értekezett a tárgyról. A minister is
hangsúlyozta, hogy az eszme rendkívül életre való
és a közérdeknek megfelelő és hogy ő maga is
mindent el fog követni, hogy az eszme megvaló-
sításához hozzájáruljon. A minister ígérete nem
puszta szó volt. Ez volt a legbiztosabb garancia
arra, hogy a szép terv nem fog tovább vajadni.
Ideje is volt már. Mert addig, míg ez nem fog
létesített, nemesak jogaikat látják megcsorbítva
a vendéglősök és pinczérök, nemesak utja lesz
elvágya az ide nem tartozó elemek beszívására,
hanem társadalmi szempontból a vendéglős
és pinczér tekintélye emelődni fog és az előre-
haladt kultúra postulatumai ki lesznek elégítve
nálunk is. Mert e szakiskolának az lenne feladata,
hogy a serdülő pinczérök nemesak az ő szakmá-
jukba vágó ismeretekben, hanem mindamaz egyéb
tantárgyakban is kiképzést nyerjenek, melyek az
általános műveltséghez szükségesek.

A képesítést kiállott pinczér tehát alaposabb
lesz nyelvismereteiben és gazdagabb. Magyar,
német, angol és francia nyelvből lesz jártas.
Továbbá történelem, földrajz, kereskedelmi szám-

tan, levelezés és könyvvitel, borászat és pinczé-
szet, terítés- és illemtan, valamint szépirás tan-
tárgyaiban kvalifikálnak fogja mondhatni magát.

Az ilyen pinczér aztán morális szempontból
is méltó helyét fogja elfoglalni a társadalomban.

Azok a balfellegűség előítéletek, melyeknek
jármát most kénytelen hűzni a pinczér, szét fognak
esni s mindkább fejleszteni, megerősíteni fogják
a pinczér önértetét. Nemely üresfejű, henevező
vendég fél fog hagyni illelten és a pinczért meg-
alázni akárő pöffeszkedésével. A társadalom min-
den rétegében mindkább szét fog terjedni amaz
igazságérzet, hogy a pinczéri munkás-pálya morá-
lis szempontból tisztéletet érdemel és intelligen-
ciája a pinczért olyan körbe fogja emelni, a hová
ezelőtt félve kellett belépnie.

*Végre oszladozni kezd a sötétség, a közeledő
század társadalmában a vendéglősre és pinczérre
a jölet és elismerés napja vár. A vakító nappali
fény látára el fognak tűnni a sötétben fész-
kelni szerető baglyok, lassankint el fognak pusztulni
a hitvány kontárok, tisztulni fog a levegő,
el fog hullani a fergese és tisztán, a maga való-
jában marad meg a vendéglős-ipart támogató
fallanv díszes csapata. Koronázza siker azon
páratlan és ügybuzgó férfiak minden lépését,
akik ez üdvös eszmét megpendítették, az utókor
nem lesz érte háldátlan, mindig álddólag fogja
említeni azok nevét! Koronázza siker a meg-
kedvelt munkáit, érje el mihamarabb fényes
diadalát!!!*

A hordóizú (dohos) bor.

Csak a tisztátalan, hanyag pinczélhelyiségben jöhet
a bor eme rozsl tulajdonsága elő.

A hordóizú csakis oly hordókban fejlődhetik ki,
a melyek rosszul tisztáztatnak, vagy a melyeknek a
fája már magában változatosság alá van vetve. Sérült
dongók könnyen széthámlanak és a borral közvetítik

ama különös ízt, mely azt a legnagyobb mértékben
kellemetlenné teszi. A faszéthámlások a borban bűz-
nyt idéznek elő. Az ilyen sérült hordónak dohos
ízét majdnem mindig a kénssavvali kezelés által távo-
lítjuk el. Veszünk ugyanis 1.85 specifikus súlyú con-
centrált kénssavat. A száraz hordóba beöntünk e savból
150—200 grammot. Erre a hordó bedugaszolva szor-
galmasan hengergetjük. Az egészséges dongákat, melyek
a salakkal bevonják a kénssav nem támadja meg
igen nagyon, de a dongók sérült részeibe beszívja
magát, és azok porladó részeit teljesen szétroncsolja.
Ezután a hordót legelőbb is vízzel mossuk ki, hogy
a savakat eltávolítsuk, azután ismét vízzel és sodrony-
pamacsacsal — s végre ha szükséges — 150 gramm
oltatlan méz és 5 liter vízkverékblől készített méz-
tejjel mosatik ki. A mézstejjel történt kimosás után
mindaddig öblítetik vízzel, míg belőle a víz tisztán
nem folyik.

Ha a bor e kellemetlen hordóizt már magába
vette, azt tiszta boggyó-olajjal eltávolíthatjuk. 500 gramm
boggyó-olajat öntünk a borba és jól összekeverve, a
hordót bedugaszoljuk és erősen hengergetjük. Az olaj,
a borban levő kellemetlen ízű anyagokat feloszlatja,
és a bor ismét visszanyeri természetes ízét. Ambár az
olajat lemerítjük a borból, de hosszabb ideig úszni
is hagyhatjuk rajta, mert ezáltal a levegő a borhoz
nem férközhetik. — További szerek a hordóizt
ellen a következők: 1. A bort egy egészséges,
tiszta hordóba fejtjük le, azután veszünk 1 hektoliterre
2 kiló czukrot és azt 20 liter dohos borban a tűzőn
felolvasztjuk, és azt forrón egy víznyomású erjesztő
dugasossal ellátott hordóba öntjük. A bor itt gyengébb
vagy erősebb erjedésbe megy át, amint több vagy
kevesebb salakot tartalmaz. A megtörtént erjedés után
a bor felejtetik és tojásfehérré vagy vizahólyaggal de-
rítettik.

2. Négy hektoliter borhoz veszünk 2 marok zsályát
és ugyanannyi rutát, mindkettőt apróra vágvalva egy
hosszas vászonzacskóba tölve, a borba akasztatik.
Azután a hordó felső töltő lyukára egy a kemenczéből

kívett forró rozskenyeret teszünk a melyről azonban előbb kevés héjat lemetszünk, és dugaszmagyságu lyukakat vájunk belé. A kenyeret azután lyukával a töltőlyuk fölé helyezük, a mely addig marad rajta, míg a hordóíz el nem esnyészik.

3. Négy hektoliter borhoz veszünk 1 kiló nyers árpát vagy búzát, azt barnára pirítjuk, és forrón egy hosszukás vason zacskóba öntjük és azonnal a borba akasztjuk. Tovább nem szabad a pirított szemeket a borban függni, mert azok annak könnyen kozmás ízt adhatának.

4. Borsdorfi alma szeletek, sárgárpák és retkek a borba akasztva, szinte magukba szívják a hordóíz.

5. Pirítsunk meg forró habuban egy sárgárpát és azt egy szál fonalra köté akasszuk a borba; bógáncsok is piríthatunk és azokat fonalra húzva szinte a borba akasztjuk és a hordóíz jól begúszoljuk. Egy hét múlva a kellemetlen íz végkép eltűnik.

6. Vegyünk 4 hektoliter borhoz 250 gramm barackmagot, azt összezúzzuk, és egy egészséges hordóba fejtett dohos borba töltjük.

Ha a hosszab ideig üresen állott hordókba, mielőtt kikéneztetnek volna bort öntünk, ak kellemetlen ízút vesz magába. Hogy ezt mellőzhessük, eredményel alkalmazzuk — még a hordóíz ellen is — a sárgárpák, retkek és borsdorfi almák használatát. Ezeket kívül — miután a bor egy más hordóba fejtetett le — 36 egész borostyánt akaszthatunk belé, mely szinte a mellőkízt eltávolítja.

Szakácművészeti kiállítás Berlinben.

Amint már lapunk előbbi számban említettük, a jövő február hó 5—8-ika között Berlinben — egy ötödik német egyesületi-szakácművészeti-kiállítás fog tartatni, a mely egyszermind a német Vendéglős-Egylet fennállásának 25-ik évfordulója ünnepsége lesz: mint a német vendéglősök egyesülésének örömmünnepe a közös szakipar fejlesztése terén. A német vendéglősök e remekül létesített és bámulatosan szervezett egyesülésük hű képet alkottak a jövő társadalmi alakulásuknak. E szoros és általános egymáshozói csatlakozás csak növelni fogja egyesek erejét. A szilárd összetartozási érzék főbbesztli az együttműködés szeretetét és embertársaink érdekei kölesönös tisztelet- és elismerésére fog vezetni.

Az ötödik berlini német egyesületi-szakácművészeti kiállítás nem csupán a több mint 100 német városból: de Magyarország-, Ausztria és Svájc-éből is kellő számmal lesz képviselve. Berendezés és fényben a kiállítás az előbbieket jóval túl fogja szárnyalni, és mind változatosága, mind irányadó természeténél fogva egyedül fog e téren állani.

Nem czélunk a német vendéglősök erejét és alkotó képességét dicserni, csak ószinte elismerésünknek adunk kifejezést, hogy e nagy munkában urakodó tetterőt — a magyar vendéglősök is nagyszabású intézményeikben jó részt hasznukra tudják felhasználni. Mert megzafolhatlan tény az, hogy Magyarország kultur- és civilizatori hajlamai nagyrészt Németországától nyerte. Nem kell ami bizonyos exaltált chauvinista iltasságban levő bárgyú egyének elfoglaltsága miatt e történeti igazságot megtagadnunk.

A berlini nemzetközi szakácművészeti kiállítás hihetőleg a magyar vendéglősök üzletviszonyaira is előnyösen és buzdítólag fog hatni.

A magyar főváros gyomra.

Az alábbi sorokban akarjuk konstatálni, hogy a mi szép Budapestünk egy hatalmas szörnyeteggé lett, melynek étvágya évről-évre bámulatosan emelkedik.

Jól meggondolva a dolgot, Budapest étvágya semmi okot sem ad bosszankodásra, ellenkezőleg: fővárosunk eme fogyasztóképesége minket dicserőkre lelkesíthetne. A számok nyíltan beszélnek, és mivel hebizonyult, hogy ezelőtt 12 évvel Budapest csak 370 ezer métermáza húst fogyasztott — míg most már a 600,000 körül jár; ez nem jelent kevesebbet, minthogy a népesség majdnem megkétszereződött. Ha emellett manapság minden drága budapesti főre 17 dekával 15b hús fogyasztás esik — rossz jelle épen nem mutat. Ez annyit jelent, hogy vagyonosabbá lett, és nagyobb adozakat chetik mint ezelőtt 12 évvel.

E roppant hús mennyiség — egymásra halmozva — Eiffeltorony magassága hegygyé lenne, természetesen nem szoritkozva csupán az állatország ama füvet évő képviselőjére, melyet mi ökör-eknek nevezünk, anélkül, hogy felháborodás-esek provokálnók; mert ebbe a minden néven nevezendő négylábuak beszámítvá, melyek részint sültve, vagy pikánsul elkészítve — minden inyencszívet gyorsabban dobogtatja. Budapest nem csak sokat fogyaszt, de sokfélét is. Egész Magyarország igyyszólván nem más, mint egy nagy vadászterület; amelyen nyulak, őzek, fácánok, szalonnák, furjek és más négylábu és röpöködő vadak csak azért nőnek fel és tenyésznek, hogy mint hús Budapestre vándoroljanak.

Azt nem tudhatjuk, hogy a magyar vendéglősök mily számban fognak ott megjelenni, de azt biztosan állíthatjuk, hogy a berlini szakácművészeti-kiállításon megjelenő magyar vendéglősök — az e téren technikai újítások minden nemével találkozunk; a tett tapasztalatok képessé teszik őket a modern technikai sikerek felhasználása által a vendéglős-ipart nagyban fejlesztenie.

Az a magyar vendéglős, a ki át van hatva ama buzgalomtól, hogy magát szakmájában még jobban tökélesítse, el ne mulassza a berlini szakácművészeti kiállítás meglátogatni, hogy az ott szerzett tapasztalatokkal gyarapodva, eléggülten térhessen vissza.

A bécsi kiállítási-bizottság Herold Alfons (Metropol-szálloda) és Pollak Zsigmond (a „Wiener Gasthaus-Zeitung“ szerkesztője) urakat küldte Berlinbe. Herold Alfons ur, egy gazdagon díszített ezüst serleget vitt magával, mely a berlini kiállításon működő szakácsok egyikének jutalmául van szánuva.

Welchen Weg hat eine Schank-Konzession für Berlin durchzumachen?

Den Budapestter Gastwirthen, welche aus eigener Erfahrung am besten wissen, welche mannigfaltiger Wege und Eingaben an die Behörden es bedurfte, um auf hiesigem Plage die Schanklicenz zu erhalten, dürfte es gewiss von einigem Interesse sein, zu erfahren, wie es diesbezüglich in der Hauptstadt des deutschen Reiches, in Berlin, gehalten wird, und wollen wir ihnen sofort genau Auskunft ertheilen.

Alle Gesuche um Genehmigung zum Betriebe einer Schankwirthschaft in Berlin sind in drei Exemplaren an den Stadt-Ausschuss einzureichen, welcher nach § 128 des Zusatzfähigkeitsgesetzes vor Ertheilung der Erlaubniß verpflichtet ist, die Polizei gutachtlich zu hören. Zu diesem Zwecke sendet der Stadt-Ausschuss den einen der drei gleichen Anträge nebst einem Fragebogen an Abtheilung II des hiesigen Polizei-Präsidiums, welche wiederum ihrerseits das Gesuch nebst Anlage bei dem zuständigen Polizei-Revier, dem Einwohner-Melde-Amt und der Straßentrole zurückerläßt, um feststellen zu lassen, ob sowohl die Person als auch das Lokal den Anforderungen entsprechen. Hat die Polizeibehörde weder gegen den Gesuchsteller noch dessen Lokal etwas einzuwenden, so stellt der Stadt-Ausschuss die erwünschte Konzession aus. Seitens des Polizei-Präsidiums kann gegen die Person Widerspruch erhoben werden (§ 33 der Gewerbe-Ordnung), wenn auf Grund von Thatfachen, welche die Annahme rechtfertigen, daß der Nachsuchende das Gewerbe zur Förderung der Wöllerei, des verbotenen Spiels, der Heblerei oder der Unflüchtigkeit mißbrauchen werde. Dies zu konstatiren ist Sache der Straßentrole. Wegen der Lokalität erfolgt ein polizeilicher Widerspruch, wenn dasselbe den vorgeschriebenen Anforderungen nicht entspricht, d. h. wenn in Bau-, gesundheits- oder ordnungspolizeilichen Interesse etwas zu erinnern ist, wobei event. die Bau-Zustelien, das Bezirks-Physikat oder die Sittenpolizei gehört werden muß. — Gegen derartige polizeiliche Widersprüche darf der Antragsteller innerhalb vierzehn Tagen beim Stadt-Ausschuss den Antrag auf mündliche Verhandlung im Verwaltungs-Etatsverfahren vor dem Stadt-Ausschuss selbst und gegen dessen Erkenntniß die Berufung beim Bezirks-ausschuss, sowie event. in zweiter Instanz die Revision beim Ober-Verwaltungsgericht erheben; doch müssen Berufung wie Revision begründet und dem Stadt-Ausschuss zugehelt werden. — Zeitlich der Person sei noch bemerkt, daß dieselbe eine zweijährige tadellose Führung nachweisen muß, sofern sie während der letzten zwei Jahre nicht in Berlin anwesend war. — Jedes Schanklokal verliert sein

Recht als „alte Anlage“, wenn in demselben der Schank während eines Zeitraumes von mehr als drei Jahren eingestelt wird. Wenn ein solches Lokal wieder als Schanklokal in Betrieb gesetzt wird, kommt es bezüglich auf die Bedürfnisfrage an. — An die Stellvertreter werden dieselben Anforderungen wie an die Wirthe gestellt. — Er führt die Polizeibehörde, daß das Gewerbe zur Förderung der in § 33 I der Gewerbe-Ordnung genannten Thatfachen mißbraucht wird, so fannelt sie das Material und schickt dasselbe der Staatsanwaltschaft zum Vorgehen gegen den Beschuldigten ein, außerdem erhebt das Polizei-Präsidium bei dem Bezirksauschuss die Klage auf Konzessions-Entziehung nach § 53 der Gewerbe-Ordnung und § 133 des Zusatzfähigkeitsgesetzes. — Gegen dieses Erkenntniß kann der Verklagte bei dem Ober-Verwaltungsgericht die Berufung einlegen. — Bei wiederholter Ausübung des Schankgewerbes ohne Konzession können dem Kontravenienten alle zum Betriebe des Gewerbes notwendigen Einrichtungen gepfändet werden. — Während von den drei gleichen Konzessionsgesuchen das erste dem Stadt-Ausschuss und das zweite dem Polizei-Präsidium verbleibt, geht das dritte Gesuch der Steuerbehörde zu.

A „Hungaria“ nagyszállóba házbál-bizottsága

utolsó ülésében Illits József igazgatót megválasztotta mint e bizottság tiszteletbeli elnökét, ki e tisztséget el is fogadta és megígérte, hogy minden e fog követni, hogy a mulatság jól sikerüljön. Továbbá a házbál megtartásának napját február hó 16-ára tűzte ki. A meghívókat 3-ától kezdve fogja szétküldeni a bizottság. A táncvigalom kezdete 11 órakor lesz a földszinti nagy diszteremben.

Felkértem tiszelt kártyáimat és azon urakat, a kik e házbálban részt venni szándékoznak, sziveskedjenek jegyeiket február hó 14-ig megváltani (jegyek ára: személyjegy 2 frt, családjegy 4 frt szabad büfettel), hogy a bizottság a büfethez szükséges megrendeléseket idejkorán megtehesse.

Hillebrand József,
bizottsági elnök.

Budapesti pinczér-egylet.

Budapest, január 23.

— A fővárosi pinczerek közt élénk mozgalom indult meg, melynek czélja az egytel eddigi elnökének, Böhm Emil urnak helyébe méltó utódot választani, mivel ez önállótlása miatt az alapszabályok 54. §-a értelmében a legközelebb megtartandó közgyűlésen visszalépését be fogja jelenteni. E czélból a pinczér urak folyton értekezleteket tartanak — és mint eddig látszik — a vélemények ez ügyben egybehanganak.

Mint értesültünk, ezen tisztségre Tomola Roland és Hillebrand József urak voltak kombinációban, miután azonban Tomola ur az ajánlatot megköszönve, azt el nem fogadta, január 21-én egy küldöttség Hille-

brand vezetett állattól, hogy akkor iszik — amikor neki tetszik, nem kell várnia az oly nagy ür megérkezése mint a szomjúság. Ha Budapestben nem is fogyasztatik el annyi ital mint Németország ugyanannyi lakóval bíró városaiban, de azért tekintélyes eredményt mutat fel. Am beszéljenek a következő számok: a mult évben 138,740 hektoliter sört és 359,654 hektoliter bort ivott meg Budapest lakossága.

Hogy mily savanyú lehet egy némelynek Budapestben az élete — mutatja ama körülmény, hogy évenként 3000 hektoliter közönséges és 800 hektoliter finom borecet fogyasztatik el.

E sok húst sütni, főzni — úgyzinte a zsemlye, kifli és kenyérsütéshez — a főváros évenként 520,000 kubikméter fát és nem sokkal kevésbé közönségesen fogyaszt el. A fennmaradt hamu elég lenne a világ valamennyi bűnösének a vezeklésre szükséges anyagot nyújtani — maradna még a bűnösöknek is elég.

Ami az élelmiszerek árát illeti — Budapest csak némileg sorolható földrésünk drágább városai közé. A statisztikának sikerült őt e föltől megistizitania amennyiben Bécs, Páris és London sokkal magasabb hús- és kenyérrárat mutatnak fel. Csupán Berlin ver le bennünket e tekintetben — még pedig saját feyveretünkkel — miután a magyar marhahús sokkal olcsóbb és sokszor jobb is mint Budapestben; ez oly ritkaságok közé tartozik, melyeket halandó meg nem fejtethet. Amit pedig meg nem fejtethetünk — legokosabb, ha minden ellenmondás nélkül nagy bölcsen beadjuk derekunkat.

A mult évben hozatott Budapestre 78,260 drb ökör, 115,600 borjú, 38,840 juh, 58,530 bárány, 16,560 malacz, 160,315 sertés, 80,805 pulyka és lud, 371,650 kacsa és kappan, 2,885,317 csirke és galamb; 270 szarvastehén, 275 vaddisznó, 1380 őz, 58,930 nyul, 6425 fácán, 2765 pár szalonna, 17,408 drb vadud és fogoly, 50,420 fűrj és fenyvesmadár; ezenkívül mintegy 25,000 mm. marhahús és körülbelül 250 métermáza nyüzött vadhús.

Azt állítjuk, hogy minden ember egy éven át saját testi súlyán fölül löbbszörös mennyiségű ételmet emészl meg. Ez mindenesetre igen fontos állítás és már azon oknál fogva is hitelt érdeml, mert másképp megfoghatatlan lenne, hogy az a sok mindenféle nagy és apró, szelid és vadállat, a melyekről a föntebbi számok beszélnek — hová lett. Gondoljuk csak meg, hogyha az a három millió csirke és galamb egyszerre Budapest felett repülne; oly szuroksetét lenne, melyhez a hajdani egyptomi setetéség valóságos Edison volt. Ha az ökrök bögnének, a juhok bégnének, a malacok visitanának, akkor siketnek kívánának születni. És e számokkal még nincs az mind megmondva, amit Budapest összes gyomra egy éven át megemészthet. A halak és gyümölcs sokasága, esomegék, melyek ide érkezek, hogy földi létüket az ember szájgálatában bevegessék; a tönkeltelen zsemlyék és kiflik — amelyek a reggelinél és kávélatogatásoknál áldozatul esnek, a roppant mennyiségű fehér- és soroksári-kenyér, mely naponként megropogtatik és megevetik; valóban Budapestnek igen jó gyomrának kell lennie, hogy emészttelenségéről nem kell panaszkodnia.

Ismeretes dolog, hogy az ész- és szabadakarral bíró ember abban is különbözik az ösztöne

brand József urat, a Hungária szálló főpinczérét kérte fel az elnöki tisztség elfogadására.

Fel vagyunk hatalmazva annak közlésére, hogy Hillebrand ur az ajánlat által nagyon meglisztelve érezte magát és kinyilatkoztatta, hogy hajlandó azt elfogadni, azon kérelem hozzájárulással azonban, ha a pinczér-egylet választmányának segédkezelt nyutana neki az ügyek vezetésében. A mi bizonyára meg is fog történni.

In den Kreisen der hauptstädtischen Kellner ist eine lebhaftige Bewegung zu Tage getreten, die dahin abzielt, an Stelle des bisherigen Vereins-Präsidenten, Herrn Emil Böhm, welcher in Folge Selbständigmachung und auf Grund des § 54. der Statuten in der demnächst stattfindenden Generalversammlung von dieser Stelle abzutreten wird, einen würdigen Nachfolger zu fundieren. In diesem Behufe finden ununterbrochen Besprechungen unter den Herren Kellnern statt, und glauben wir, daß, wie wir die Situation zur Stunde übersehen, die Meinungen diesbezüglich bereits vollkommen geklärt seien.

Wie uns mitgeteilt wird, wurden für diesen Posten Herr Vicepräsident Roland Tomola und Herr Josef Hillebrand in Kombination genommen; nachdem aber Herr Tomola den ehrenhaften Antrag sofort und beiseiden ablehnte, begab sich am 21. Jänner eine Deputation zu Herrn Josef Hillebrand, Oberkellner im Grand „Hotel Hungaria“, mit dem Ersuchen, die Präsesstelle anzunehmen. Wir sind ermächtigt zu erklären, daß Herr Hillebrand sich durch das Anerbieten sehr geehrt fühlte und der Deputation zugleich erklärte, daß er die Stelle annehme, aber unter Einem die Bitte beifüge, daß der Ausschuss des löbl. Kellner-Vereins ihm redlich zur Seite stehen und ihn in jeder Hinsicht freundlich unterstützen möge. Was gewiß geschehen wird.

A budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata és a budapesti pinczér-egylet

bálbizottsága bevégzte a meghívásokat; az idei hó iránt az érdeklődés városszerte nagy és már előre is jól sikerülnek mutatkozik, a bizottság 2000-nél több meghívót küldött szét a fővárosban és a vidéki testvér-egyleteknek, ugyiszint a vidéki és bécsi ipartársulatoknak. A hölgyvendégeknek nagy meglepetést fognak szerezni a ritka szép kiállítású tánczenek. A tánczenét a 32-ik gyalogezred zenekara fogja eszközölni. A tánczened csupa válogatott darabokból van összeállítva. A csárdásokat Radics Béla kedvelt zenekara fogja játszani.

Ez alkalommal Kozmáncsics Károly ur ismét egy új szerzeményét fogja bemutatni (»Gruss an Temesvár« polka), mely szünóra után a hölgyválasznál van tánczenredre téve.

A bálbizottság ezennel felkéri azon t. urakat, a kik tévedésből meghívót nem kaptak, és arra igényt tartanak, vagy a kik a balon részvenni szándékoznak, sziveskedjenek meghívókért és jegyekért a pinczér-egyleti irodába (granátos-utca 8. sz.) fordulni.

Das Ballcomité hat seine Einladungen längst beendet. Für den diesjährigen Ball zeigt sich in der ganzen Stadt ein großes Interesse und verpricht derselbe jetzt schon ein glänzendes Festmahl. Das Comité hat über 2000 Einladungen versendet. Der Damenwelt werden die kunstvoll ausgestatteten Tanzordnungen, welche die ausgefeiltesten Tänze enthalten, eine angenehme Ueberraschung bieten. Die Tanzmusik wird durch die Musikcapelle des 32. Inf.-Reg. executirt werden. Die Csárdásé wird das beliebte Orchester des Béla Radics spielen. Bei dieser Gelegenheit wird Herr Karl Kozmáncsics seine neue Composition „Gruss an Temesvár“ (Polka), welche in die Tanzordnung — nach der Rubrikunde bei Damenwahl aufgenommen ist — aufführen. Das Ballcomité erucht alle die P. T. Herren, welche die Einladungen nicht erhielten und darauf einen Anspruch haben, oder am Ball erscheinen wollen — sie können sich gefälligst wegen Einladungen und Eintrittskarten an die Kanzlei des Kellner-Vereins (Grenadiergasse Nr. 8) wenden.

Eljen Tomola Roland!

A budapesti pinczér-egylet szeretett és törekvő alelnöke Tomola Roland közgyűlés után tisztségéről le akart mondani és az egylettől visszavonulni, de az egylet tagjainak nagyobb része ismerte az egylet iránti törekvés és szorgalmát, utónnan felkérte Tomola urat az alelnökségi tisztség megtartására és megígérte, hogy tekintve az egylet rendíthetetlen bizalmát, bár szándéka ellen történi is, tisztséget továbbra is megtartja és ügyekezni fog tehetségét és buzgalmát az egyletnek szentelni.

Az egylet több tagja.

Eljen Hillebrand József!

a budapesti pinczér-egylet leendő elnöke.

A budapesti pinczér-egylet küldöttsége jan. hó 21-én tisztelettel Hillebrand József úrnál, a Hungaria főpinczérjénél és felkérte, hogy vállalja el az egyleti elnökséget, mert a budap. pinczér-egyletnek egy tudományos és tekintélyes fősrúra van szüksége, ki nemcsak személyével elfoglalja az elnöki széket, hanem tudományával és szaktapasztalataival elnöki állásának meg is tudjon felelni. Hillebrand úr a bizottságot egész ünnepélyesen fogadta és hosszabb beszélgetés után kijelentette, hogy az egyleti elnökséget elfogadja és tőle telhetőleg igazságosan, szigorúan és teljes magyar szellemmel fogja vezetni ügyeit.

Este az üzleti záróórak után az egész egyleti választmány és a Hillebrand párt értekezletet tartot. (Böhm Emil vendéglőjében), melyen 80 egyleti tag vett részt; az értekezlet nagy kedélyesen folyt és tiszta magyar szellemmel, a kedélyes ifjúság 1 óra után hagyta el az értekezlet helyiségét a Kossuth-nóta eléneklésével.

A Hillebrand párt vezetőinél már eddig is jelenkeztek körülbelül vagy 200-an a rendes egyleti tagok közül, kik Hillebrand mellett fognak szavazni.

Eljen a leendő elnök!

Hillebrand József!

Több egyleti tag.

In wenigen Tagen findet in den hauptst. Redoutensälen der Ball der Gastwirthe in Verbindung mit dem Kellner-Verein statt. Gleichwie des Gastwirths Wein „Vlume“ hat, wird auch er und seine Dame auf diesem Eliteballe blümenge schmückt — notabene mit lebenden Blumen — erscheinen. Josef Wehinger in der Schlangenasse Nr. 2 ist der Mann, der in dieser Hinsicht Jederman vollkommen zufrieden stellen wird; seine Blumenhandlung erfreut sich des besten Rufes und wird daher jeder Ballbesucher nur gut thun, seinen Blumenbedarf bei demselben anzuschaffen.

Jeder Hotelier, Cafetier und Restaurateur erhält den illustrierten Fremdenführer für Kurorte und Hotels von der Redaction des illustrierten Fremdenführer für Kurorte und Hotels, Wien, II. Weintraubengasse, gratis und franco zugelandt, wenn er sich verpflichtet, das interessante Buch in seinem Lokal aufzulegen. Büchlein Einer seine Adresse darin, so hat er bis 3 Zeilen 50 fr. zu entrichten.

„Zea“, das so reich populär gewordene neue Nahrungsmittel, welches außerordentlich wohlschmeckend und nach amtlicher Untersuchung doppelt so nahrhaft ist, als der Reis, kann nur bei richtiger Zubereitung gewürdigt werden. In diesem Zwecke liefern nun die Erzeuger der „Zea“ vom „I. Wiener Kochinstitute Seleskowitz, ein 23 Rezepte enthaltendes Kochbuch verassen, welches in den meisten Spegereichhandlungen Wiens erhältlich ist und auch von den Herren Brüder Hirschfeld & Co., Wien, II, Ultere Augartenstraße 18, an Jederman gratis und franco versendet wird.

Nyilt szó mindenkihez.

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

Az elnökválasztás előtti állítólagos pangás és mindenoldalról panasz meg elégtelenség közepette Mihályi Ferencz urhoz szállt fájdalmas sóhajok bennünket is meghatoltak, de csak annyiban, hogy Mihályi ur túlbuzgó jóakarátának hasznát nem vehetjük.

Mert habár a volt 61-es bizottságnak egynéhány sorény tagja vidékre költözött is, maradt még annyi férfi, hogy az elnökválasztást saját érdekében és felelősségükre — józan belátásuk és a magasztos küzdelmek kívánalmainak megfelelően a tisztelt vidéki kartársak megelégedésére is — megíthessék.

Mi részünkről nagyon sajnáljuk, hogy Mihályi ur oly kevés bizalommal viseltetik jelenlegi szakferháink iránt, de meg lehet nyugtatva, mert úgy mint eddig, ezentúl sem fogja az előmenetel és közös érdekeink pangását észlelhetni.

Egyuttal fölkerjük az igen tisztelt Mihályi urat, hogy ha továbbra is szives érdeklődésével (és nem utasításával) megtisztelni szándékozik, erre ne I-hász ur lapját — mint az egylettől és számos kartársától mellőzni óhajtottat — használja, mert ez esetben megtisztelő közleményei legnagyobb sajnálatunkra minden figyelmen kívül maradni kénytelenek volnának.

Budapest, 1891. január 29.

A választmány nevében

F. J.

Hut ab! Im Nachhange zu der Eröffnungsfeier der Hotelier-Fachschule in Wien, über welche wir bereits in unserer vorigen Nummer berichtet, haben wir eine Rede nachzutragen, die trotz ihrer markanten Kürze doch den Redner in seiner vollen Gänge charakterisirt. Wir meinen unsern vortrefflichen Hotelier und Restaurateur Stadler, welcher bei der feierlichen Gelegenheit Folgendes sprach:

„Man nennt uns Ungarn eine hofze und ritterliche Nation und an diese Bezeichnung werden allerlei Auslegungen geknüpft. Das Eine kann man uns jedoch nicht streitig machen, daß wir offenen Sinn und offenen Blick besitzen für die Fortschritt in der Welt und daß wir bei allem nationalen Stolz uns dennoch befleißern, von überall zu lernen, wo es zu lernen gibt. Und so haben wir auch einen Raubzug zu Ihnen unternommen, um da Etwas für uns zu erlangen; wir wollen das Schöne, das Sie mit der Begründung der heute eröffneten fachlichen Fortbildungsschule geschaffen, auch bei uns nachahmen und von Ihnen lernen. Und so überbringen wir Ihnen die herzlichsten Glückwünsche der Budapester Hoteliers, Gast- und Schankwirthe!“

Bräucht man nach Durchsinnung dieser Zeilen noch einen weiteren Kommentar? Ein Ungar, stolz auf seine ritterliche Nation, der, weil er praktischen Sinn und offenen Blick für den Fortschritt seines Gewerbes besitzt, selbst in strengster Winterszeit, bei 10° Kälte, einen „Raubzug“ nach Wien unternimmt, um dort das Gute und Nützliche für seine Standesgenossen zu erkämpfen! Nochmals Hut ab! und „Glück auf!“ einer Genossenschaft, die solche Männer in ihren Reihen zählt. Auch gebührt, wenn wir gerecht sein wollen, dem Herrn Hotelier Stadler, welcher, von den gleichen Prinzipien geleitet, in Kompagnie mit Herrn Stadler diesen „Raubzug“ unternommen, die gleich hohe Anerkennung. Honny soit qui mal y pense!

Esküvő. Schmidt Károly szállodatulajdonos bájós és művelt leányát február hó 7-én délután 6 órakor vezeti leányhoz Dr. Kelenyi Imre fővárosi ügyvéd. Az esküvő az erzsébetvárosi plébánia templomban lesz megtartva.

Állandó borvásár a fővárosban. Az országos borvásárt ez idő szerint a budai oldalon a Rudas fürdő előtt levő alsó rakparton tartják. E helyen egészen alkalmas a borvásár tartására, s különben is kívánatos, hogy a fővárosban állandó borvásár létesüljön. A tanács ennek következtében felhívta a közigazgatási és közlekedési ügyosztályt, hogy a közlekedési bizottság meghallgatásával az állandó borvásár létesítése iránt tegyen javaslatot.

Erfler Redouten-Bürgerball. Den vielfach gerachten Büchlingen nachgebend, hat sich der Redouten-Büchler entschlossen, am 2. Jänner in den sämtlichen Sälen der Redoute einen Familien-Bürgerball zu veranstalten, bei welchem alle zweideutigen Elemente auf das Strengste ferngehalten werden. Die Damen erscheinen in leichter, die Herren in dunkler Straßen-Toilette. Das Arrangement wird der bewährte Tanzmeister Hofa Gnula leiten und so steht ein reger Familienbeifug zu erwarten.

Konyhaművészeti világi kiállítás. A bécsi nagyob vendéglők szakácsai konyhaművészeti világi kiállítás szándékoznak rendezni a praterben. A kiállítás 1894. vagy 1895-re van tervezve; ebben az ügyben négy nappal ezelőtt tartották meg az első értekezletet, melyen körülbelül hatvan szakács vett részt. A világ legjobb szakácsa részére »világ díjate« tüztek ki. A bécsi rotunda közepén nagy tűzhely állítanak fel. A kiállításra részt vehetnek a cukrárszok, sütők, mészárosok, hentesek, a hurka-, pástétom-, liqueur- és pezsgőgyárosok is. Pályabírákú gavallérok, vendéglősök és egyéb szakemberek kének fel. Erősen reméljük, hogy a magyar konyhaművészet a világi kiállításban jó hírnevet fog nekünk szerezni. Különben ez érdekes konyhaművészeti kiállításról még szólni fogunk.

Neu-Schmuck's befommt wieder den bisherigen Restaurateur Herrn Albert Dreschner, der nur aus dem Grunde diese Restauration weitergeben wollte, da er außer dem Mischotzer „Grand Hotel“ auch in Kaschau das „Hotel Europa“ bauhete und auf das eleganteste einrichten läßt. Er meinte Anfangs, er könne allen Anforderungen nicht entsprechen, traf jedoch ein derartiges Arrangement, daß er nun auch Neu-Schmuck's in Regie behalten kann.

Pályázat. A magyar kir. államvasutak Csap Állomásán 1891. évi július hó 1-én megüresedő vendéglő üzletnek ugyanazon időponttól számított 3 évi időtartamra zárt ajánlati tárgyalást hirdet a debreczeni üzletvezetésre, hol a feltételek megudthatók.

Die Stadtgarten-Restauration in Derschefel padtete, wie uns von dort gemeldet wird, Herr Sándor Hoffmann auf 3 Jahre und ist nunmehr zu hoffen, daß dieselbe wieder den schönen Aufschwung, wie zur Zeit nach ihrer Erbauung, nehmen wird.

Vasuti restaurációk. A rad vasuti állomásának vendéglőjére hirdet pályázatot: a m. kir. államvasutak aradi üzletvezetősége. A bérlet 3 évre terjed és 1891. évi május hó 1-ére kezdődik. Közlekedési felvilágosításokat az aradi üzletvezetőség I. osztályában lehet szerezni, hol a feltételek a rendes hivatalos órák alatt megtekinthetők, esetleg azonos kívánatra posta útján közölhetnek, miert is az ajánlattevők feltételeztetik, hogy azoknak ismerik és egész terjedelmökben kötelezőknek elfogadják. Pályázati határidő február 20.

Hotel-Neuerbauung. Herr Johann Ludwig, welcher in Temesvár zu den beliebtesten Restaurateuren gehörte, hat, wie uns von dort geschrieben wird, das vornehmste Hotel in Reusay „Central“, einen Prachtbau, der auch unserer Hauptstadt zur Zierde gereichen würde, auf die Dauer von sechs Jahren in Pacht genommen und wird beflagtes Hotel am 1. Februar bereits übernehen. Wir wünschen dem unternehmenden Manne viel Glück dazu.

Five o' clock tea. A budapestiek kellemes meglepetésben részesültek egy újítás által, melyet a „Grand Hotel Hungaria” nagy üzleti szellemet eláruló igazgatója teremtett. A szálloda üveggel fedett udvarát ugyanis gyönyörű téli kertté alakította át és itt mindennap délután 4 órától 6-ig uszonna-zenéről gondoskodik. Azon társaságok tehát melyek kávéháza nem szoktak járni, ezután five o' clock teára a téli kertben fognak egymásnak találkát adni. Az első találkozó e napokban kiválóan sikerült; a közönség egészen megtöltötte a helyiséget. A Hungaria téli five o' clock tea a legszebb jövőnek néz elébe.

Mulatató részvénytársaság. Győről tudósítanak minket, hogy e czim alatt: „Mulató részvénytársaság” városunkban egy társulat van alakulóban. Mihálkovicz Tódor kir. jegyző és Austerlitz Sándor olajgyáros urak kedvezményezése folytán, 15000 forinttal, mely 20 frtos részvények utján lenne összehozandó, oly részvénytársaságot akarnak alapítani, mely feladatul tűzné ki magának, az ottani társadalmi életnek új lendületet adni; Győr városában hiányzik egy kellő nyári mulatóhely, mely egyszersmind téli társas összejövetelekre és szórakozásokra is alkalmas lenne. E czélra a város tulajdonát képező, úgynevezett Szedreskeretet szemelték ki; ahol is a társulat egy, minden kényelem- és igényeknek megfelelő vendéglőt, e mellé télen jég-, nyáron pedig karikásczipő-pályát rendezne be. Ezenkívül kerékpár-pályát, laplázó és más, szabadban gyakorolható társasjátékokra alkalmas helyeket; nemkülönben megtarthatók lennének ott különféle nyári mulatságok és jótékony-célú kertünnepségek. A szorgalmas vállalkozók eddig már mintegy 10,000 forintot gyűjtöttek e czélra, mely elég bizonyítéka annak, hogy egy ilyen helyiség hiányát általánosan érzik.

Braut mit dem alten Popsi. In den Grundbüchern finden sich manche sonderbare Verpflichtungen den Objecten, beziehungsweise den jeweiligen Bestimern derselben, einverleibt, deren Erfüllung, wenn nicht mit bedeutenden materiellen Opfern, doch oft mit gewissen Unannehmlichkeiten verbunden ist. Zu letzterer Kategorie zählte auch bislang eine auf dem Bürgerlichen Brauhause in Pilsen seit langen Jahren bestehende grundbücherliche Einverleibung, nach welcher daselbe verhalten war, für jeden hingerichteten Delinquenten eine heilige Messe lesen zu lassen. Vor Kurzem ist nun

die Verwaltung des Brauhauses bei der Gemeindevertretung der Stadt Pilsen um Enthebung von dieser Verpflichtung bitlich geworden, welche derselben auch gegen Ertrag einer einmaligen Abfindungssumme von 25 fl. gewährt wurde.

Der Wagen Londons. Die Stadt London hat nach einer vor Kurzem veröffentlichten Statistik 7600 Bierbäuer, 1800 Kaffeebäuer, 510 Hotel-, 3100 Bäckereien, 2500 Schlächtereien, London verbraucht jährlich 2 Millionen Eide Wehl, 260.000 Schweine, 450.000 Cäben, 1,600.000 Rinder, 8,500.000 Stück Wildpret und Geflügel, 220 Millionen Fische und 510.000 Millionen Aukern. Die jährlichen Ausgaben der Bevölkerung Londons kann man auf 400 Millionen Pfund Sterling veranschlagen.

Figyelmztetés. Előttünk fekszik Zadek J. berlini utazói-iroda tulajdonos egy prospectusa, mely a vendéglő tulajdonosokat az ő, I. évi ápril hó 1-én megjelenendő „Szállodák folyamkönyve” támogatására felhívja, úgy a lakás-árak, világítás, szolgálat, reggeli, társasételek (Table d'hôte) stb. jegyzéke és 5 márká évi járulék beküldését kéri. Eddig minden lenne a dologban valami különös. Ami kényszerít minket, hogy ez ügyet kezünkbe vegyünk, ama körülményben rejlik, hogy Zadek úr úgy merészt nyilatkozni, hogy mindazok, akik követelésének meg nem felelnek, megbízhatatlannak fogja bélyegezni. Szóval, ezeket mondja: „A t. cz. közönség tudni fogja, hogy mindazon szállodások stb. akik magukat fel nem vétetik, félnek árszabályaikat közzétenni, illetőleg oly árakat, melyek a nyilvánosság elé kerülnek, számítani; más szóval: nem szándékok minden idegent egyenlő tisztességes módon kiszolgálni.” Már sok arczátlanságot tapasztaltuk, de ehhez hasonlólt, mely minden korlátot túllép, még nem; mi tehát Zadek úr föntebbi végső szavait — mint testületünkre mért kicsinylést — szemtelenségnek nevezzük és visszautasítjuk. Mi a vendégfogadó urakra bízuk, hogy hasznukra akarják-e fordítani és az illető úri ember vállalatához állanak, de nyilvánítjuk ama fellevésünket is, hogy az ő és egész testületünket lealázó föntebbi eljárás tudatával nem bírtak.

Az egri vörös bor pusztulása. Egerből írják, hogy az »egri bikavér«, nevezeti város eme világhírű specialitása, a föllokszera által okozott pusztítás folytán kezd magában Egerben is mesebeli dologgá válni. Azt a gyenge sillerbort is, melynek literjét a boldo-

gabb időkben 5—7 krajczáron vesztegették, ma már 30—40 kron kénytelenek kimérni. Mint hírlík, a tavasszal a nagyobb szőlőbirtokosok amerikai szőlő-vesszővel ültetik be területeiket; de a szőlőbirtokosság zöme képtelen ezen nagy kiadással járós eredményében nagyon bizonytalan kísérletezésre.

Der Fleischverbrauch in verschiedenen Ländern. Einer Aufstellung des englischen statistischen Amtes zufolge bezieht sich der Fleischkonsum der Welt für den Kopf der Bevölkerung: in Australien auf 111.6 Kilo, in den Vereinigten Staaten auf 54.4 Kilo, und in Großbritannien auf 47.6 Kilo. Auf Frankreich kommen 33.6 Kilo, auf Deutschland 31.3 Kilo, auf England 21.8 Kilo, und auf Oesterreich-Ungarn 29 Kilo, Belgien und die Niederlande verzehren jedes 31.3 Kilo, Schweden und Norwegen 39.5 Kilo, und Spanien 22.2 Kilo. Am niedrigsten stellt sich der Fleischkonsum in Italien, wo auf den Kopf der Bevölkerung nur etwa 10.4 Kilo kommen.

Kiadó vendéglő. A csizi fürdő vendéglője italmérsési joggal 1891. évre bérbe kiadó. Értekezhetni az igazgatósággal. Csiz u. p. R.-Szécs.

Az eszéki restauráció április hó 30-án üresedik meg. Bővebb felvilágosítást a szegedi üzletvezetőség forgalmi és kereskedelmi osztálya ad.

Ein Mittel um die Bierfässer sicher zurück zu erhalten wenden die Amerikaner an. Im Lande der Freiheit und der Gerechtigkeit ist, wenn es auch mit vielem Anderen in der Bran-Industrie besser bestellt ist, die Unflutte, die leeren Fässer zurückzubekommen, genau so im Schwunge wie bei uns. Um dem abzuhelfen, hat jüngst ein Brauereibesitzer, ausgehend von dem Grundfasse, daß unter zwei Hebeln das kleinere vorzuziehen sei, seinen Abnehmern beauftragt, daß Jeder, der ihm ein Faß zurückliefert, ein Loos für eine von ihm veranstaltete Lotterie erhält, welche 20 Treffer, darunter einzelne im Werte von 100 fl., enthält. Es ist nicht zu zweifeln, daß der angestrebte Zweck, nämlich die Wiedererlangung der Fässer, erreicht wird, aber daneben taucht auch der Gedanke auf, ob der speculative Brauer nicht mehr Gebinde, wahrscheinlich auch nicht ihm gehörige, zurückbekommt, als er erwartet. Die Idee an und für sich verdient jedenfalls Anerkennung; ob sie aber nicht auch Schwierigkeiten bringt?

In der Naturblumen-Halle des Josef Weckinger

Schlangengasse 2., in der Nähe des Stadthausplatzes



sind alle möglichen Sorten von Handbouquets, Brustbouquets für Konzerte und Bälle, ferner Braut-Bouquets, Gelegenheits-Bouquets und Kränze aus Naturblumen erhältlich.

Bei allenfälligem Bedarfe belieben die geschätzten Herren und Damen gefälligst sich nur an mich zu wenden: ich werde nach allen Richtungen hin zu den möglichst billigen Preisen jederzeit dienen.

Hochachtungsvoll

Josef Weckinger.

MEGHIVÓ.

Alulírott bizottság batorodik a t. közönséget a Hungária nagyszálloda összes személyzete által betegsegélyző-alapjuk javára 1891. évi február 16-án a Hungária nagyszálloda földszinti helyiségeiben tartandó

* HÁZI BÁLRA *

tisztelettel meghívni.

König Jakab
titkár

Hillebrand József
elnök.

Hilts József
titkár/elsz. elnök.

Holley Károly
póztárnok.

Jurkovičs Ferencz
Rusznák Ferencz
Fehrer József
Kratócheil Rudolf

Ritter József
Fehrer János
Moravcz Ferencz

Schmidt Kálmán
Giezer Károly
Klos Lajos

Kozmanovics Károly
Rupp Károly
Farkas János
Láng Lőrincz

rendező-bizottsági tagok.

Személy-jegy 2 frt
szabad buffettel

Kezdeté 11 órakor.

Család-jegy 4 frt
szabad buffettel

Jegyek válthatók 1891. február 14-ig a Hungária nagyszállodában.

C. STÖLZLE'S SÖHNE

K. u. k. priv. Glasfabriken u. Glas-Raffinerien

In Nieder-Oesterreich: All-Tagelberg, Neu-Tagelberg, Sotenswald, Eugenia, Gutendbrunn, Eilsang. In Böhmen: Sudenthal, Georgenthal, Saida. Hauptniederlage: Wien, Freihaus, III. Hof. Filialen: Rudolfsheim, Schönbrunnerstrasse 74, Prag, Berlin, London. **Budapest, Königsgasse Nr. 50.**

Musterlager u. Agenturen: New-York, Hamburg, Paris, Amsterdam, Rio de Janeiro, u. an allen namhafteren Handelsplätzen des Orients.

Renommirte Erzeugung von Crystallglas glatt, geschliffen, gravirt, guillochirt, geätzt und mit Farben decorirt, in einfacher und künstlerischer Ausführung. Press- oder Gussglas, in practischen Formen für den Hausbedarf für Wirthsgeschäfte und Restaurants.

Tafelglas in allen Sorten und Qualitäten, belgisches Solinglas in allen Stärken und Dimensionen, Schnür- und Schuppentafel, Farbentafel geätzt, dessinirt, mussinirt in den modernsten Dessins.

Sandgebläse Manufactur!!!
Finglas belegt und unbelegt!!!

Finspiegel nach Nürnberger-System eingerahmt und ausgeführt.
Alle Artikel für den Wirthschafts-, Handels- und Fabriksbedarf.

Specialitäten: Beleuchtungsartikel für Electrotechnik in den ausgedehntesten allerneuesten Formen, als auch Beleuchtungsartikel für Petroleum und Gasbenützung im Hausbedarf und in Fabriken.

Elementengläser für Telegrafien und Telefoneinrichtung in allen möglichen Sorten.

Milchflaschen, Conservengläser und Saftflaschen in verschiedensten Formen mit bereits öfter prämirten practischen mechanischen Verschlüssen.

Syphon und Gazeuseflaschen in Crystal- u. Luxusfarbenglas, gravirt geätzt etc. ausgeführt.

Flaschen für Weinbau und Kellereiwirtschaft, für Bienenzucht, Honigexport, Obst- und Gartenbau, sowie für Industrie und Gewerbe, — überhaupt alle Formen dem Geschmacke verschiedener Länder angepasst.

Preiscurante auf Verlangen gratis und franco.