

FOLYÓIRAT  
SZÁLLODÁSOK,  
VENDÉGLŐSÖK  
és  
KORCSMÁROSOK  
SZAMÁRA.

# A VENDÉGLŐS.

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

(Gasthaus-Zeitung.)

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

A szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-  
ipartársulata létezik:  
IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.

LÉTHE LAJOS

a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának  
helyszerző főgúnyója, IV. kalap-utca 5.

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

Pénztárnok CZEPKA L. Casflier.

Der Budapester Kellner-Verein hat seine Lokalitätén:  
IV. Bezirk, Grenadiergasse Nr. 8.

Felőlő szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.

Az elhelyezést a budapesti pinczér-egylet részéről  
eszközl Cservény Venczel

IV. kerület, Kalap-utca 14. szám.

Die Vermittlung für den Kellner-Verein besorgt  
H. Csorvany

IV. Bezirk, Hufgasse Nr. 14.

*Bátorkodunk a mélyen tisztelt szállodások és vendéglős urakat megkérni, szíveskedjenek lapunkat t. helyiségeikben olvasás végett folyton kitenni, hogy a vendégek is olvashassák. Együttal 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, augusztus 7. délelőtt lesz Steinbeisz János vendéglős úr éttermében, kis stáció-utca.**

\*  
**= Der nächste Jour-fix der Gastwirth-Genossenschaft findet am Freitag 7. August Vormittags in der Restauration des Herrn Gastwirthes Johann Steinbeisz in der kleinen Stationsgasse, statt.**

\*  
**Korcsmárosok tömeges kirándulása lesz szerdán, augusztus 5-én, délután pont 3 órakor a köbányai részvényszerződésbe, mely megtartatik, akár szép, akár esős az idő. Az összejövetel a „Debreczen városához” címzett szálloda (Elbel) előtt lesz, a honnan aztán lövonattal történik az elindulás. Számos látogatás reméltetik.**

\*  
**Ein Massenauflug der Gastwirth nach der Aktien-Bierbrauerei in Steinbruch findet am Mittwoch 5. August, präcise 3 Uhr Nachmittags, ob schön od Regen, statt. Die Zusammenkunft wird vor dem Hotel „Stadt Debreczin” (Elbel) sein, von wo aus die allgemeine Abfahrt mittelst Pferdebahnwaagens stattfindet. Zahlreicher Aufbeldnahme wird entgegengelehen.**

\*  
**= Den verehrten Mitgliedern der Budapester Hotelier-, Gast- und Schankwirth-Genossenschaft diene zur gefälligen Kenntnissnahme, daß für sie aus besouderer Berücksichtigung von Seite der Inlet-Inspektorats Karten für die Bäder auf der Margarethen-Insel zum Preise von 35 fr. bei Herrn Weinrecht jederzeit erhältlich sind.**

### Az új korszak.

Az ige testté lett, eljutottunk valahára a kezdet kezdetére, mit mindnyájan oly régen óhajtottunk és melyért annyira hiába való kérvényt indítottunk utnak, megkaptuk mégis a pinczér-ek képviselését, egy miniszteri rendelet értesítette a vendéglősök ipartársulatát, állison haladéktalanul szakiskolát a tanoncok érdekében és lépjen az ügyben érintkezésbe a fővárosi hatósággal. Még sem volt hát hiábavaló fáradság az a szakadatlan küzdelem, mit a képzés érdekében folytattunk. Elértük valahára azon időt, hogy a pinczér is emberszámba jöj és nem lesz ezután csak lírt iparos, hanem képzett egyén, szóval oly egyen a társadalomban, ki szenvedett, túrt és megtanulta iparát becsületesen, és ezt képzési bizonyítvánnyal lesz kénytelen ezután bizonyítani az, aki pinczérnek valja magát. Nem cselom most fejtgetni, hogy a majd fölláttandó szakiskola mily alapra legyen fektetve, megnyugszom én azon két urban, kik fáradohatatlan kitartással el tudták érni a cél kezdetét, meg fogják ők a szakiskolát is mindnyájunk megelégedésére teremteni, itt csak figyelmeztetni és egyttal kérni akarom a mélyen tisztelt főnök urakat, hogy ne viselkedjenek közönnnyel e valóban szent cél iránt és tömörüljenek mindnyájan az údvös intézmény körül és támogassák azon két buzgó tag-

társukat, kikről alantabb bővebben fogok megemlékezni, ne csak szemléleg, de leginkább anyagilag. Hisz a majd létesülő szakiskola esak is főnökök javára lesz, mert ezután a pinczér-ipar nem lesz tovább az a szabad fa, melyen minden jó madár, kit a nagy társadalom magához kidolgozott, fészket rakhatott rája és megmetyézte viselkedésével a becsületes pinczéreket. Azért félre már egyszer az iparunknál szokásos közönnnyel, ne-hogy a szakiskola is oda jusson a in grögzőtt nemtörődömséggel, mint egykor az oly nagy buzgalommal neki fogott országos szövetséget. Hogy mennyire boszulta meg magát a vendéglősökön a közöny, na a szövetséget körül tanúsítottak, azt csak most tudják, midőn egyes lelketlen regalebélőknek vannak kitevé és itt állnak tehetetlenül és védtelenül azokkal szemben.

Nekünk pedig jelenlegi pinczérének, kik vagyunk, ha nem is oly fényes jövővel kecsegtet a létesülő új intézmény, mert a szakiskola a mi jelenlegi sanyaru helyzetünkön nem fog segíteni, és arra nincs is hivatal, hogy azt tegye, azért bizzunk mégis annak a jövőjében és mi is fogadjuk azt örömmel, mert ezután a mi annyira meghureztolt iparunk nem lesz többé a kocsisok és cseledek közé sorozva, egyelőre ez is nagy, de igen nagy eredmény. A mi sanyaru helyzetünknek, melyben sinylünk, annak mi magunk vagyunk okai, mert mi is meg vagyunk verve azzal az istentelen közönnnyel és egymással nemtörődömséggel, csak panaszkodni tudunk, de segíteni sanyaru helyzetünkön, azt nem tudunk. Köztünk jelenleg minden egyes ember saját magára van hagyatva, ha baja van, nincs a kinek elpanaszolhassa: igaz, volt egykor egy körünk, melytől igen sokat vártunk, de megbuktatta ezt is a megrögzőtt közöny.

Pedig tisztelt bajtársak, ha nekünk volna egy saját körünk, a hová mi fárasztó munka után egy kis hasznos pihenésre elmehetnénk egy-két órára és ott kinek buja-baja van, azt vizsgálatnánk és kit valamely öröm ért, azzal mi is örvendhetünk és azon pár órából, melyet abban a körben tölthetnénk, saját önművelésünkre is egy kis időt szentelhetnénk, mondok, ott nagyon sokat javíthatnánk jelenlegi helyzetünkön, tudom, hogy lesznek sokan, kik ez igénytelen sorokat olvasván, egy esalóka mosoly fog elvonulni ajkukon és azt fogják gondolni, könnyebb ezt itt szépen leírni, mint egy ilyen kört létesíteni, én meg azt mondom, tisztelt bajtársak, hogy annak a körnek a létesítéséhez nem szükséges egyéb, mint bajtársi testvérszeretet és egy kis összetartás, akkor az a pinczérkör élni és virulni fog és az a kör mindnyájunk szive lesz, melyen keresztül a pinczérélet minden egyes mozzanatát lüktenni fog. Bajtársak, egy új korszak virradt reánk a szakiskola életbelépésének perectől, ne halaszszuk el tehát a mostani alkalmat és alakítsunk mi is egy pinczér-kört, melyben mi is otthon lehetünk, hisz most is nemrég mi pinczér-ek tömörültünk egy valóban diszes összejövetelhez és egy szép alapot, 200 frtot tetünk le először a szakiskola oltárára: ott, a hol ily szép összetartás tudott ily nagy eredményt elérni, meg vagyok gyözödve, hogy azoknál a derék férfiaknál, kik azt létre hozták, a pinczérkör eszméje sem fog Holt eszme maradni.

És most, midőn igénytelen ezikem végére érek, hadd emlékezzek meg azon derék két férfiról, kik oly kitartó buzgalommal fáradtak és fáradoznak a szakiskola létesítése körül, kiket csak azért nem említettem ezikem elején, mert tudom, hogy csak szerénységüket bánthatom meg vele és ők ugysem szorultak az én dícsőtésémre, hisz ezen művekkel egy oly emléket állítottak maguknak minden egyes pinczér szivében, azokóban, kik vagyunk és kik ezután lesznek, mely tartósabb a legerősebb granítal és, és midőn a derék és

buzgó két férfi nevét tollamra veszem, St adler és Glück urak nevét, nem tehetem azt a nélkül, hogy tollammal egy perczig szünetet ne tartsak és hogy legmélyebb tisztelettel ne gondoljak becses személyükre, és az a vendéglős ipar-társulat csak szerencsésnek érezheti magát, mely két oly tagot mondhat magának, mint ezen két önzetlen férfi: Stadler és Glück urak.

Részemről pedig údv a szakiskola létesítéséért.

Táral Sándor.

### Etwas über den Wein. \*)

Ein in guten Wein Jahren aus vollkommen reifen Trauben gewonnener Most liefert bei rationeller Behandlung ohne alle weiteren Zuthaten einen vorzüglichen Naturwein. In minder günstigen Jahren und aus geringeren Traubenorten erhält man dagegen naturgemäß ein weniger gehaltvolles Produkt, welches jedoch durch allerlei Kunstfeilen (sogenannte Schmirereisen) genießbar gemacht wird. Erwartigen nicht zu billigen heimlichen Manipulationen steht eine rationelle Weinverbeßerung gegenüber, welche mit unschädlichen Mitteln den Wein oder Most in der Weiße verbeßert, daß man ein wohlschmeckenderes und der Gesundheit viel zuträglicheres, weil z. B. nicht übermäßig saures Getränk, erhält. Ein auf solche Weise erzielter Kunstwein ist schlechtem Naturwein weit vorzuziehen und es ist durchaus ungerathen, rationale Wein- und Mostverbeßerung anders zu beurtheilen, als die allgemein übliche Verbeßerung anderer Nahrungs- und Genussmittel.

Sehr allgemein werden die Weine verschnitten, leichte mit schweren, alkalofreiche, dicke mit leichten, feurigen Weinen vermischt, um ein Produkt zu erhalten, welches an Güte den Werth der einzelnen zur Mischung benötigten Weine übertrifft. In Frankreich werden auch Weine mit zu geringem Alkoholgehalt mit fuselfreiem Spiritus verschnitten, den nach längerem Lagern des Weines auch eine geübte Zunge nicht mehr erkennt.

Der Wein enthält wie bekannt außer Wasser, der kaum verbünderten freien Säure des Mostes und gewissen nicht näher bekannten Extraktivstoffen Reste von Zucker, Farbstoff (sogenanntes Quocyanin im Rothwein), Spuren von Fett, Reste von Proteinkörpern, oder mehr weniger Gerbüdäure, Gummi, Pektinkörper und Salze, wie man sieht, ein sehr beträchtliches Quantum chemischer Körper. In diesen kommen noch die Produkte der Gährung: nämlich Alfohol, Aether, Glyckerin, Bernsteinsäure, Essigsäure und größere oder geringere Mengen Kohlensäure. Aus dem stärkeren oder geringeren Vorhandensein eines der Extraktivstoffe setzt sich sodann auch das besondere Merkmal, die Unterscheidungsmerkmale, des Weines zusammen. Wenn es jedoch nicht möglich ist, den Wein auf seine Provenienz durch den Gausen allein festzustellen, so möge es allen Fachgenossen zur Verhütung dienen, daß dies in den meisten Fällen auch dem Berufschemiker nicht gelingt, sondern, daß nur durch Kostprobe und Analyse vereint Wein veredert werden kann. Es ist uns in unserer langjährigen Praxis nicht nie vorgekommen, daß der gewichtigste Roultier Bisportier von Hermannshausener oder Ober-Engelheimer von Walportheimer hätte bloß durch die Kostprobe und das Bouquet unterscheiden können.

Natürlich kann diese Erfahrung auf ungarische Weine nicht angewendet werden; auch nicht auf französische, über welche letztere wir hier eine Charakteristik der einzelnen Sorten folgen lassen wollen.

Die Niederungen bei Bordeaux, an den Ufern der Dordogne und Garonne, heißen die Médoc. Dieselbe produziert circa 40,000 Tonnen, wovon aber nur etwas über 9000 Tonnen edle Weine sind. Die Weine von

\*) Zu Nachtstehen bringen wir aus der Feder eines hervorragenden Fachmannes einige Bemerkungen über den Wein. Wir hoffen, daß insbesondere die Monocatur der Bordeaux-Weine einen ungetheilten Interesse bezaugen wird. Einem uns von beidelen Seite gütlich in Aussicht gestellten Artikel über Champagner und spanische Weine sehen wir mit Vergnügen entgegen und wollen hoffen, daß dies auch von Seite unserer geschätzten Leser der Fall sein dürfte.

Bordeaux zeichnen sich durch ein hervorragendes höchst angenehmes Bouquet, viel Kraft, Stärke und Geistreichthum ohne Vehemenz und durch leichte, milde Herbigkeit aus, die nur allein ihnen eigen ist. Sie stärken den Magen, ohne den Kopf einzunehmen und können in größerer Menge getrunken werden, ohne üble Folgen zu hinterlassen.

Die besten Sorten sind:

Lafitte, leicht, fein und sanft.

Lator, mit mehr Körper und weniger fein und sanft.

Chateau-Margaux, leicht, fein, sehr sanft, mit viel Blume.

Saut-Brion, mit mehr Körper und Herbe, geringerer Blume.

Zu den Bordeaux-Weinen zweiten Ranges gehören: Montou, Rauzan, Léoville, Bivens-Durfort, Gruau-Laroze, Lascombe, Branne, Pichon-Longueville, Ducru-Beaucailan, Cos-Destournel und Montrajé.

Von den weißen Weinen ist der vorzüglichste der Chateau d'Ancien, es ist dies der beste Weißwein Frankreichs, fein, geistig, in guten Jahren sehr süß und doch gewürzig; besonders hervorragend durch Schmelz und Fülle.

Andere weiße Bordeaux-Weine ersten Ranges sind: La Tour Blande, Veyraguey und Viqueau, Subiran, Coutet und Gimenez, Banle, Micien und Rabaut.

Eigenthümlicherweise wird in England jeder Bordeauxwein, sei es welche Sorte immer, einfach Claret geheissen.

Es ist nicht der Beruf dieser Blätter, den Vortragsmeister über Oenologie (die Lehre von den Weinen und ihrer Behandlung) zu spielen, zumal ein solcher Lehrling, trogdem er für uns sehr nothwendig wäre, selbst in unserem Landes-Musterkeller auf sehr schwachen Füßen steht.

Die hier gemachten Bemerkungen erheben daher nur darauf Anspruch, den jüngeren Fachgenossen durch die Mittheilung einiger Daten gezeigt zu haben, wie unendlich ergiebig jener Beruf für die wissenschaftliche Ausbeute ist, welchem sie in praktischer Betätigung dienen.

K. J.

## A borok betegségei

két osztályba soroztatnak, u. m. gyógyítható k és gyógyíthatatlanok osztályába. A bor gyakorlatban előforduló betegségei a következők:

1. A vörös, fekete és szürke törődés; a betegség e neme nem okoz gondot a pinczegazdának, mert a bor újabb tisztítása által segít rajta.

2. Az ugynevezett »egérés«. Ez esetben a hordó kénezi kell s a bor más hordóba lehozandó. E betegség fellépése mindenesetre hiányos vagy rossz pinczegazdászatra vall.

3. A bor nyúlósága oly betegség, mely csak fiatal boroknál és oly éveken, mikor poshadt szőlő jön prés alá, mutatkozik. Nem veszélyes betegség: a bor ismételt áthúzása és korbácsolása által segíthetünk rajta.

4. Az eczetesedés, mely már a forrásnál jöhet a mustba, vagy bugyborkok által képződik nem egészen felt hordóknál. Ezen neme a betegségnek már veszélyesebb s bár némelykor gyógyítható, sokszor nem lehet tőle menekülni.

Vannak még más, ritkábban előforduló betegségei a bornak, de hogy ezek keletkezési oka pontosan kifizérhető legyen, tapasztalt szakemberek által teendő beható tanulmányokra van szükség. Így például a »Ferment-keserü« a vörös bornak egy oly betegsége legyen, melynek keletkezési oka pontosan eddig még nem áll-

pítható s a melyről szakkörökben azt velik, hogy a szőlőben lévő gomba által keletkezik.

Egyik legveszedelemesebb betegsége a boroknak az ugynevezett »szikkadás« (össze nem tévészendő a nyulás- vagy nyalkássá levéssel). Ezen betegség gyógyíthatatlan és a bor feltűnően kellemetlen, rezselő s undorító utóíze által nyilvánul. Az ezen betegségtől el kellett bor teljesen használhatatlan és még az eczetgyáros által sem vétetik. Hordók, melyek ilyenemű beteg bort tartalmaztak, elögetendők.

A mi a borok ismerését, illetőleg megbírálatát illeti, ugy ahhoz több éves tapasztalat és gyakorlat szükséges, hogy az ember az egyes borvidékek különlegességeit megismerje. Prononciálál évekből mint pl. 1862. 1868., 1869., 1885. és 1887. való borok mindenesetre könnyebben megismerhetők és megbírálatok. A bort tulajdonképen az emberhez kell hasonlítani: előbb gyermek, majd ifju, aztán férfi, végre agastyán. A pinczegazda feladata a bor fejlődését szigorú gondossággal és figyelemmel kísérni s ha az a teljes megerés bizonysos fokát elérte, ugy palackokba kell lehozni vagy kimerésre fordítani. Palackboroknak szánt vagy alkalmas borok csakis oly hordókba huzandók le, melyekben már palackbör volt, nem pedig olyanokba, melyekben fiatal bort fektőd, avagy a melyekben plane borkó állpeddett le, s eպդ az ily borok csakis ismét palackkerett borokkal tölthetők fel.

G. K.

## Trinkitten und Trunksucht.

Das sind zwei Begriffe, die sich heutigen Tages nicht gut von einander trennen lassen, denn wo getrunken wird, bleibt es nicht immer bei wenigen Schlucken zur Stillung des Durstes. Die Heftigkeit verlangt dies nun einmal so und wer sich in jüngeren Jahren als Enthaltfamfeitsmensch zeigt, wird verlehrt oder wird verächtigt, mit Leiden behaftet zu sein. Reich und Arm trinkt. Hier trinkt man Wein, dort Bier und Schnaps und was sind die Folgen? — Man könnte Vieles darüber schreiben!

Die folgenden Fragen über Alkoholgenuss sind doch wohl der Mühe werth, beantwortet zu werden:

1. Sind irgend welche alkoholischen Getränke, mäßig getrunken, als Genuss- oder Stärkungsmittel, oder gar Nahrungsmittel der menschlichen Gesundheit nützlich?

2. Sind auch verdünnte alkoholische Getränke, wie Wein, Bier, Obhwain, mäßig, aber als Genussmittel gebraucht, der Menschheit schädlich?

3. Verlieren wir einen Genuss durch die Enthaltung?

4. Welches sind nun die Folgen des unmäßigen Alkoholgenusses?

5. Ist die Alkohol-Produktion eine Quelle des Reichthums für die Nationen?

Es gebührt dem Professor Dr. August Forel an der Universität Zürich das Verdienst, diese Fragen sachgemäß und objektiv beantwortet zu haben und zwar in Form einer Ansprache an den Enthaltfamfeitsverein der Studenten zu Christiania. Dieser Vortrag ist unter dem Titel »Die Trinkitten und ihre hygienische und soziale Bedeutung« gedruckt worden und im Verlag von Ferdinand Enke in Stuttgart erschienen. Er verdient seines guten Inhaltes wegen ganz entschieden gelesen zu werden. Besonders interessirt uns die Antwort auf Frage 4: Welches sind nun die Folgen des unmäßigen Alkoholgenusses?

a) Entartung der Körpergewebe, vor allem des Herzens, der Leber, des Magens, der Nieren, wodurch Siechthum und früher Tod durch Herzerkrankung, Nieren- und Leber-Cirrhose, chron. Magenkatarrh etc. furchtbar oft vorkommt, obwohl die Todtenstehne, von den

Netrologen nicht zu sprechen, aus Rücksicht für den Todten und seine Familie die wahre Ursache fast immer verdrängen. Denn auffallenderweise dieselbe Welt, die es als Ehre anrechnet, viel Alkohol zu vertragen, betrachtet es als eine Schande, daran zu erkranken. Wie oft habe ich prachtvolle Reden und Netrologe am Grabe von Menschen gehört, die sich durch unmäßigen Alkoholgenuss selbst umgebracht hatten! Die Wenigsten wußten die wahre Ursache des Todes. Eine ganz gewöhnliche Ursache der Verheimlichung alkoholischer Todesursachen bilden ferner die Lebensversicherungen.

b) Entartung des Gehirns. Dies ist die allerschlimmste Folge des Alkoholmißbrauches. Als Irrenarzt kann ich mit eigener Erfahrung davon sprechen. Langsam, allmähig, wird der Trinker roher, sinnlicher, brutaler, ethisch defekt, verlogen, dummichlau, bis schließlich eine schwächere Ursache (ein Magenkatarrh, ein Einbruch etc.) oder auch nur Erschöpfung den Ausbruch des Säuerwahnsinns hervorruft.

Bei Fortjührung des Trinkens wiederholen sich die Anfälle von Säuerwahnsinn; die chronische Hirnerkrankung wird immer ärger; die Delirien werden fontinüirlich und der Kranke stirbt an Selbstmord oder in einem Deliriumanfall oder auch er wird allmähig unheilbar töbftünnig und endet in der Irrenanstalt, wenn er nicht rechtzeitig zur Enthaltung gebracht wird, was ihm allein noch heilen kann. Was für ein Elend er aber vor seinem Tod in seiner Umgebung durch Nothheit, Eunismus, Verschwendung, Mißhandlungen, jezuelle Exzesse, Ansteckung durch venerische Krankheiten, Erzeugung elender kranker Kinder, Verzweiflung und moralischen Ruin seiner Familie anrichtet; davon kann nur Derjenige ein wahres Bild geben, der in diese Mijere, in diese Verwüstung und Verzweiflung öfters hineingehaut hat, die nie grell und scharf genug geschildert werden können. — Aber auch solche Menschen, die nicht so weit kommen, die nur mäßig roh, mäßig gemein, mäßig faul, mäßig falsch durch ihre Trinkgewohnheiten werden, die man auch nicht zu den eigentlichen Säuerern rechnet, bilden bereits eine arge Pestbeule unserer Tage und füllen täglich und überall alle Werthhäuser.

c) Entartung der Sitten und indirekte Schädigungen. Das Wirtschaftsleben und der Alkoholduvel bringen den Menschen von der Familie ab und führen ihn zur Prostitution. Durch den Dufel des Rausches zugleich roh, sinnlich und unbemessen geworden, wird er ganz gewöhnlich venetisch angeleckt, wodurch er sich und seiner Familie folgeschwere Krankheitsvergiftungen zuecht, die sich noch nach Generationen rächen.

d) Entartung der Nachkommenschaft. Daß die Kinder von Trinkern auch trinkfüchtig, daß sie sehr oft epileptisch, rachitisch, idiotisch, taubtaumm, zwerghaft, nervös etc. werden, war längst bekannt.

Diese traurige Thatsache ist in neuerer Zeit durch die Untersuchungen der französischen Aerzte Dr. Grenier, Dr. Garnier, Dr. Vegrain, Dr. Laurent, sowie jetzt durch eine langjährige statistische Arbeit des bekannten Kinderarztes Prof. Demme in Bern derart bestätigt worden, daß ich ein Wort der letzteren entnehmen muß. Prof. Demme studirte die Nachkommenschaft von 10 funderreichen Familien, bei welchen der Vater und zum Theil die Ahnen Trinker waren und von 10 anderen funderreichen Familien, deren Vorfahren, ohne enthaltfam zu sein, doch nüchtern waren.

Die erste Gruppe (Trinker) erzeugte 57 Kinder, wovon 12 an Lebensschwäche bald nach der Geburt starben, 36 an Idiotismus (8), Konvulsionen und Epilepsie (13), Taubstummheit (2), Trunksucht mit Epilepsie oder Chorea (5), förperlichen Mißbildungen (3), Zwerghuchs (5) litten und nur 9 sich geistig und körperlich normal entwickelten. Von diesen letzteren waren

## Egy serdüló leány naplójábanól.

Mi mindig ama nézetben voltunk, hogy a jól megfőzött krumpli-leves nagyobb dicseretere valik egy fiatal leánynak, mint a bámulatos füvészeti ismeretek vagy a magasabb arithmetika tanulmányozása; az oly fiatal hölg pedig, a kinek a háziasszonyi főkötő után van vágódása, az arithmetikai problémák megfejtése a husarak helyes megítélése és a szakácsnő számadásainál értékesíthetők. Ily értelemben all a többi között »egy Backfisch naplójában«: A teknősbekalevesnek nem ért, ha tudjuk, hogy a jó öreg Sokratesnek egy teknősbeka a fejere esett; az almas-rétesnek sem lehet hátrányára, ha rá emlékezzünk, hogy Schiller az almákat szerette, holott a nagy költő csakis a rothadt almákról rajongott. Ellenkezőleg, az erősen illatozó gumónövényeknek ürthető aromát ad az a tudat, hogy Goethe azokat ki nem állhatta és a sós hering Schefel költői világában mérsékelt dűsfényben ragyog.

Mindenesetre őrizkednünk kell a költők összekoverésétől, mert az almas-rétes és hering nem egyeznek meg egymással és csak rossz hírbe jönnének! És ha valahol, ugy a konyhában kell minden érzékeknek kielégíttetnők. A szemnek gyönyörködnie kell a hus pirosságán, a vetemények zöld színén és a konyhadények fehérségén; az orr élvezettel szívja magába a húsleves jó gőzét, a kávé szagát és a fahéj illatát. A nyelv a tej jószágán, a mазsola-szőlő édességén és a bors erősségén éldelegien; a kéz a lud puha pelyhe közt és a cukortartóban jól érezze magát. Végre a fül az ételek forrtóságában, a tyukok és esirkek

kotlásolásában és a szakácsnő morgásában sphaerei zenét halljon. A konyha fel és leje minden fiatal és öreg háziasszonynak, mert ez ama hely, a melyet némely ssakácsnők oly tisztelőben tartanak, mint akár a sinai hegyet, mivel: levetik sarnikat, azaz cipőiket, a midőn e helyre lépnek. Azért a konyha mindama fiatal leányoktól, a kik maholnap háziasszonyok akarnak lenni, tisztelőt és becsülethez tartassék. Mert lehet-e ennél egy érdekesebb hely a házban? A konyhát már a háziasszony trónteremének is nevezték. E kép rossz, mert ha már még oly brutalis is akarnék lenni: hogy a főzőkannalat a háziasszony királyi palézájának, a konyhakest kardjának tekintsem, a forrtogó tűzhelyet trónjának tartsam, ehhez soha sem adnám beleegyezésemet. Erre a trónra csak az üljön, a ki e szép képet legelőször kiszellte. Ámbar nem kell hinnünk, hogy a főzés művészte az unalmas művészetek közé tartozik, ellenkezőleg: az érdekesség egész szaruját tárja ki elébünk. Lehet-e oly táj érdeketlen, a hol a tej és méz folyik, a hol élet és halál felett határozzatik, a hol forró vizek sugárganak, vérpatacskák csergedeznek, a ezitromok viritanak és a bors terem? Ha rá gondolunk, hogy valaha saját házunkban asszonyok legyünk és én ugy gondolom, mint a többi leányok, hogy innét-onnét egészen azokká is kell lennünk: ne csak azt tudjuk, ami a salomban állik, hanem a konyhában is tegyünk emberszámot; az étteremben nemcsak azt kell tudnunk, hogy mint eszünk, hanem azt is: hogy mit eszünk! Azt mondják, hogy a nők virágok, de rövid idő óta ugy tapasztalom, hogy csak drotra húzott virágok, mint a melyek azokban az óriási esokrokban előjönnek és épen nem oly

szépek, mint a szerény eserepnövények, pedig a nők inkább legyenek fazekba kandikálók, mint drothabuk. Azonban nem oly könnyű a fazekokban hamar eligazodni. Az én akaratom a legjobb volt, de átkozott kevés előmenettel tettem. A költő alaposan behizonyította, hogy az istenek a veritéket a diesség elé tették és ez all különösen a főzés művészeténél. Az oly zongoraművész, a ki rhapsodiával a zongorát ugy összezuzza, hogy azt végre véres ujjakkal kell a hallgató-teremből kivinnie, nem jönne nagyobb tűzbe, mint egy szegény leány, a ki egy ludat süt és buzgóságában részben vele is süli. Ha főzni tanulunk, csak akkor lesz fogalmunk ama kinokról, a melyeket azok a márttyrok szenvedtek, a kiket a kemeneczebe dobtak vagy rostélyon felangolosan megsütötték; mert az első főzési órán a tanulónó rendszeren egyik újat egeti meg. De ez még csak a kezdet, mert ha a tűznek egy újat adunk, az az egész kezet akarja és abban a pillanatban, a midőn a tűzhelyhez közelitünk, már kiabálunk és megégett kezinkkel ide-oda szaladgálunk a házban. Ámbar a megégett gyermek nem soká felé a tűzet, miután az égett sebek elmúltak, ismét a konyhában vagyunk, hogy újabb sebeket kapjunk. . . Nálam legalább ily eset volt, mivel Emerentia, a mi öreg szakácsnők, engem nem akart mindjárt művészte mysteriumába avatni. Daccára ennek, elméletileg tovább tanulmányoztam. Elméletben nemokirá lángeszű szakácsnő lettem, a legrégibb szakácskönyvek vényeit könyv nélkül tudtam és minden élett lefektvés előtt megvizsgáltam magamat. Én a kenyérlévest tojással reczitáltam, a vesepecsenyét a la Maria Terézia declamáltam, sorra hordtam a kocsonyaféléket és

bei 7 nur der Vater trunksüchtig gewesen; die Mutter und die väterlichen Vorfahren zeigten bei denselben keine Trunksüchtigkeit, während von den 37 Kindern, deren Vorfahren oder Mutter auch trunksüchtig war, nur 2 normal blieben.

Die zweite Gruppe (Müchterne) erzeugte 61 Kinder. Davon starben 1 an Lebensschwäche und 2 an Cholesteritis bald nach der Geburt, 2 weitere erkrankten an Chorea und 2 hatten körperliche Mißbildungen. Zwei andere blieben geistig zurück, ohne jedoch idiotisch zu sein; 50 entwickelten sich vollständig normal.

Fügen wir noch hinzu, daß die 10 Trinkerfamilien nicht auffällig mit Geistesstörungen und dergleichen erblich belastet waren. Nur in einer derselben waren 2 epileptische und 1 schwärmerischer Vatergeisteswifer, und in einer zweiten ein wahnsinniger Vaterbruder. In einer dritten kam Selbstmord der Mutter infolge der Trunksucht des Vaters vor.

### A bor üvegképes megérése.

Mennél hamarabb huzható le a bor, annál több a borkezelésből származó tiszta jóvedelem. Igaz ugyan, hogy a bor értéke annak korával nő, de azért még sem mindig olyan mértékben, hogy az eredei ár kamatait, az elpárolgásból és utóerjedésből származó veszteségeket, a pincze és a pinczeberendezés amortizációs költségeit és a kezelési költségeket megtérítse. A bor érését sietlennél többszöri lezuhással és melegebb pinczekben történő elhelyezéssel lehet. Sokkal jobb azonban ennél az eljárásnál a bor szűrése — filtrálása — abban az esetben, ha erre alkalmas készülékekkel rendelkezünk. A bor érését ugyanis csak olyan filtráló készülékek sietítik, a melyek a bor és levegő benső érintkezését lehetővé teszik. Ez azért szükséges, mert a teljesen érett borok a levegővel érintkezve meg nem törnek és viszont. Ily módon tehát mindig könnyen megállapíthatjuk, vajjon a bor lezuható-e vagy nem? Olyan készülékek, melyek csak fényt hivatják kölcsönözni a bornak — teljesen a levegőtől elzárt működnek. A levegő behatása alatt működő filtráló készülékek között az u. n. hollandi szűrők a legalkalmasabbak. Az egész egy keskeny és meglehetősen hosszú zsákból áll. A zsák nyitott végébe rövid csövek vannak bekötve, melyek a filtráló borból tartalmazó edényben vannak megérősítve. A filtráló bor a szöveten előbbüv végig folyik és az alatta levő gyűjtőedényben gyűlik össze. Az ekkor még csak kevés megtört bor, hordóba huzva le, teljesen megzavarodik. Többszöri filtrálással és hordózással végére is el fogjuk érni a bor teljes tiszta fényét. Miután a bor bouquet-ját csak idővel érni el, a bor ezen sajátjának kifejlődését a filtrálással szinte sietítjük, úgy, hogy az üvegképes bor ilyen kezelés mellett jelentékenyebben hamarabb készül el, mint a szokott pinczekezeléssel.

### Der Besuch des Wirtshauses

kann nicht genug empfohlen werden; hier findet der Mensch Alles; dem ein Wirtshaus ist:  
Ein Ort der Barmherzigkeit, hier werden die Hungrigen gespeist und die Durstigen getränkt; auch die Fremden beherbergt.  
Ein Ort des Friedens, hier stüdtet ein geplanter Eheemann, wenn ihn sein Weib das Leben sauer macht.  
Ein Ruhetags, hier kann Einer am besten der Arbeit ausweichen.  
Ein empfehlenswerther Kurort, es kann Einer jederzeit eine Kneipp-Kur — ohne das unangenehme Wassertrinken und Waschlappen — machen.

végzetlül specifikáltam az olasz risottót. Mindig emlékezem idéztem a fánkokat, pastétom és tortákat, hors d'oeuvres és ragouttokat, elő- és utóétkeket: általában minden, a mi a szájba ment, onnet ki is jött. En nyögtem a csirkék terhe alatt, amelyeket szellemileg sültöttem, szalonnával tüztem, pároltam és mindenféle leben főztem; összerogytam a sok rák, kagyló, osztriga, óz, szarvas és nyul terhe alatt, a melyeket az éhes emberiség részére elkészítettem és utóvégre is ott álltam én szanandó teremtés, a hol előbb. Mit ért nekem a 64. lapon a szép Boeuf à la mode, mit használt a 76. lapon körülírt kappan és vadhus elkészítési módja? Az egy hadsereg volt a papíron, egy köpönyög vagy egy oly rostályos, a mely nem gömbölytett. Oh te szép borjufej, á la bohemienne (104. lap), ki épített oly magásra ott főbb? Ez a borjufej volt amaz ideál, a melyet el nem érhettem. Emerentia leközölte az én tudományos gyakorlati lévékenységemet és a mama a borjufej ellensége. Amhár megengedte a mama, hogy a konyhában segítkezzem és csakis a régi konyhanyék gyakorlati használatát ellen protestált. Így kénytelen voltam magamat a modern főzés művészetének szentelni. Csakhamar véget is ért az én konyhalatásom. Én már a esontokkal is blamiroztam magamat, melyeket Emerentia hátatálan öröme elfeledte a levesbe tenni és a ki mindannyiszor kárörvendett, ha hajótörést szenvedtem. En legszegényebb ugy usztam hajómmal a tengeren, mint a melynek oly kapitánya van, a ki tengerészeti tudományát csupán a könyvek-ből meríti.

Eine Quelle der Weisheit, je mehr Einer trinkt, desto glücklicher wird er gewöhnlich.  
Die diplomatische Hochschule, denn da vereinigen sich alle Parteien, hier werden in eifrigster Weise Krieg und Frieden beraten.  
Eine sichere Bank, wer hier sein Geld anlegt, der riskirt keinen Verlust.  
Ein gutes Geschäftshaus, denn hier kann Einer sein Geld spielen verdienen (wenn er gewinnt) und endlich:  
Ein Ort des Glückes, im Rauch hat der Mensch oft das größte Glück.

Tábori Ferencz, vendéglos a Kerepesi-uton, a jöszivü embertársakra appellálva, gyűjtést rendezet a nála alkalmazzásban volt s. j. ul. hó 20-án gutaütés következtében hirtelen elhunyt Müller Miklós pinczer sanyaru viszonyok közt hátramaradt családja részére, a mely gyűjtés eredményét alábbiakban mutatjuk be:

|                           |     |                          |     |
|---------------------------|-----|--------------------------|-----|
| Tábori Ferencz . . .      | 5.- | Klivényi Ferencz . . .   | 50  |
| Baronits József . . .     | 30  | Kovács Ferencz . . .     | 10  |
| Ruff József . . .         | 50  | Hötlinger . . .          | 50  |
| Hugyeecz Rezső . . .      | 30  | N. Tolonits . . .        | 40  |
| Hudi József . . .         | 20  | N. N. . .                | 20  |
| Kern Gyula . . .          | 20  | N. N. . .                | 20  |
| Laskovits József . . .    | 40  | Tomala u. Czéh . . .     | 1.- |
| J. K. . . .               | 50  | Vincze A. D. . .         | 1.- |
| J. J. . . .               | 30  | Bartok N. . .            | 2.- |
| M. J. . . .               | 50  | N. N. . .                | 1.- |
| Báár Károly . . .         | 1.- | Schnauz F. . .           | 40  |
| Kersényi Ferencz . . .    | 50  | Müller József . . .      | 1.- |
| T. Zs. . . .              | 1.- | Louise Heitschl . . .    | 50  |
| Neusiedler Géza . . .     | 1.- | Antonia Matschek . . .   | 40  |
| Gindl Vilmos . . .        | 20  | Mellinger István . . .   | 40  |
| Bányai S. . . .           | 2.- | Hutlessz Pál . . .       | 1.- |
| Scherbál Károly . . .     | 2.- | Schwarzman Máttyás . . . | 50  |
| Mucsoják Károly . . .     | 1.- | Budziekwicz Antal . . .  | 50  |
| Papp Lajos . . .          | 50  | K. P. . . .              | 1.- |
| H. J. . . .               | 20  | Schwarzer Ferencz . . .  | 50  |
| Hoffmann Mária . . .      | 50  | Karl Lampe . . .         | 30  |
| Mirthi András . . .       | 30  | N. N. . .                | 10  |
| Wassermann Jónás . . .    | 2.- | Eros Lajos . . .         | 1.- |
| Vera Forrás . . .         | 1.- | Wukics József . . .      | 30  |
| Tóth . . . .              | 2.- | W. Lampe . . .           | 50  |
| Török Bódog . . .         | 1.- | Kister Gyula . . .       | 1.- |
| Rechnitzer . . .          | 50  | N. N. . .                | 50  |
| Plesl . . . .             | 50  | N. N. . .                | 50  |
| Kappel Hermann . . .      | 50  | Haubalek Károly . . .    | 30  |
| P. Manó . . . .           | 1.- | Rumpeltész Sándor . . .  | 30  |
| Város Mihály . . .        | 1.- | N. N. . .                | 10  |
| Gregos Lajos . . .        | 50  | Melchuk János . . .      | 1.- |
| L. L. . . .               | 1.- | Róris Ferencz . . .      | 30  |
| V. . . .                  | 30  | Eros Ferencz . . .       | 30  |
| Balika György . . .       | 40  | Ferts Aladár . . .       | 30  |
| F. W. . . .               | 50  | Stumpf . . . .           | 50  |
| Mundt Lajos . . .         | 1.- | Heigl Emil . . .         | 50  |
| T. Szikszay Ferencz . . . | 1.- | Fritsch . . .            | 20  |

\* Zu stets frischer Qualität sowohl in Bässern als auch in Flaschen versendet der Bier-Exporteur Herr **Orley Géza** in Budapest jederzeit alle Sorten Steinbrücker Biere, sowohl aus der Dreher'schen als auch der Altien-Brauerei, ferner das hier ungemein beliebte **Alt-Pilsener** Bier. Für Budapest werden Bestellungen von 10 Flaschen franco ins Haus gestellt, gleichwie Wiederverkäufler besondere Begünstigungen gewährt werden. Die Anmeldungen geschehen bei Herrn Orley in der äußeren Stationsgasse 41.

\* Am 30. August 10 Uhr Vormittags werden in den Klub'schen Kellern zu Promontor **300 Hektopiter** Weiß- und Rothweine an den Meistbietenden verkauft. (Siehe Inserat.)

— An die hochverehrten Herren Hoteliers und Gastwirthe ersuchen wir uns die freundliche Bitte zu richten, sie mögen unser Blatt in ihren resp. Geschäftslokalen kändig aufhängen lassen, damit auch die P. C. Gäste daselbst lesen können. Zugleich ersuchen wir, und zwar recht inkindigst, das Blatt, welches bekanntermaßen bei Titel führt, stets so kehren und einrahmen zu lassen, daß zu oberst der Titel „A vendéglos“ erscheint.

Die Redaktion.

— Möge es uns auch gestattet sein, daß wir auf die seit Gründung unseres Blattes verfloßene Zeit einer kurzen Rückblick werfen. Man hat — zu unserer großen Freude sei es gesagt — gleich vom Beginne an, unserm »A vendéglos« alle Sympathien entgegengebracht, nur von einer nicht näher zu bezeichnen, aber Jedermann in den Kreisen der Genossenschaft zur Genüge bekannten Seite hat man uns — mit großem Unrecht — germanisatorischer Tendenzen beschuldigt; nichtsdestoweniger erhöhte sich in solcher Auseinandersetzung die Abonnentenzahl unseres Blattes und die Sympathien unseres Leserkreises gaben uns erst recht den Muth, auf der eingeschlagenen Bahn müthig weiterzugeschreiten und sich von den niedrigen Verdächtigungen gewisser Störfrüede nicht irren machen zu lassen. Unser Programm und unsere Haltung, die uns bis nun so viele aufrichtige Freunde und Gönner zugeführt hat, bleibt auch in Zukunft die bisherige, und eben mit Bezug auf unsere Vergangenheit halten wir uns dessen überhoben, viele Worte zu machen, im Gegentheil, wir laden noch die wenigen Herren Gastwirthe, welche bisher unser Blatt nicht anerkennen wollten, hiemit zur Pränumeration ein. (Es geschieht heute zum ersten Male, daß wir in unserm Blatte einen Aufruf zur Pränumeratation ergehen lassen.) Wir ersuchen auch unsere hochverehrten Abonnenten, die Herren Hoteliers, Gastwirthe und Kellerer, uns in unserem Bestreben, das »A vendéglos« in jeder Hinsicht auszubreiten und zu heben, durch Zusendungen

von Mittheilungen und Empfehlungen in Freundeskreisen gütigst unterstützen zu wollen. Unser Blatt wird überall gelesen, ja sogar stark gelesen und zwar von den intelligentesten und patriotischsten Kreisen: Niemand hat sich noch um die Chauvinisten gekümmert, die sich alleamt und in überaus gewaltthätiger Weise als Generalpächter des Patriotismus und nationalen Gedankens aufwerfen wollen. Wir stellen immerhin das Urtheil aller unbefangenen und vernünftig denkenden Menschen höher als die Wuthausbrüche dieser vom Größenwahn besessenen Individuen, denen man für die Töne ihres verstimmtm Leierkastens nur darum noch Weniges gibt, damit sie weiterziehen und man sie schließlich auf leichte und schnelle Weise losbringt. Der Patriotismus solcher Leute, dessen kann Jedermann gewiß sein, ist nur ein in der Wölle gefärbter; dieselben bekümmern mit ihren von Zeit zu Zeit losgelassenen Expektorationen einerseits die ungeborene Angst vor dem Ertrinken, andererseits treiben sie mit der Heiligkeit des Patriotismus in studiwürdiger Weise ein unwürdiges Spiel Sie haben sich aber bereits selbst gerichtet. Josef Wagner.

Eine imposante Trauung hat am 21. Juli um 6 Uhr Abends im israelitischen Tempel in der Tabakgasse stattgefunden. M.-Dr. Josef Weiß führte Fräulein Karoline, die schöne und von der Natur mit reichlichen Anlagen ausgestattete Tochter des in den Kreisen der Gastwirthe-Genossenschaft hochgeachteten Restaurateurs, Herrn Jonas Wassermann, zum Traualtar. Bereits um 5 Uhr war der Platz vor dem Tempel mit einer riesigen Menge Neugieriger belagert; sie Alle wollten die junge, reizende Braut und deren feinen Bräutigam von Angesicht zu Angesicht schauen. Auch das Innere des Tempels war zu einem großen Theile von feinschnüßig Harrenden, zumeist der Damenwelt angehörig, besetzt. Die Neugierde lagerte verzehrend auf allen Gesichtern. Zahlreiche Freunde und Mitglieder der Genossenschaft der Hoteliers und Gastwirthe hatten sich auch unter Führung des wackeren Präsidenten Johann Gumbel zu diesem feierlichen Akte eingefunden und kurz vor 3/6 Uhr langte der imposante Hochzeitszug, bestehend aus 30 Fialern und sonstigen Equipagen, vor dem Hauptportale des Tempels an. Die Begrüßungen und Beglückwünschungen des guten alten, vor Glück strahlenden Brautvaters Wassermann wollten fast kein Ende nehmen und Derjenige, welcher vom Gesichte zu lesen verließ, mußte die freudige, innere Erregung Wassermann's mitgeföhlt haben, galt es ja doch für ihn, heute abermals ein Zwiel aus seinem Familienschaße zu „verlieren“. Unter den angefahrenen Gästen bemerkten wir die Cafetiers Ignaz und Moriz Salzer, Adolf Klucka, den Gastwirth Franz Tábori u. A. Punkt 6 Uhr begann der Trauungsakt. Wichtige Orgeltonen erfüllten den Tempel in allen seinen Näumen, die erst dann auf Momente ihr Ende fanden, als der Kantor Stern an das unter dem Baldachin stehende Brautpaar herantrat und mit sonorer Stimme seine Gebete zum Herrn der Heerschaaren emporsandte, während hierauf Derrabbiner Kaiserling den eigentlichen Trauungsakt vollzog, indem er das junge Brautpaar beglückwünschte, demselben in eloquenten fast halbblüthiger Rede die heiligen Pflichten der Ehe ans Herz legte und es zum treuen Ausharren in Leid und Freud ermahnte. Seine gehaltvollen Worte erzielten selbst auch bei den Zuhörern die warmste Aufnahme. Nachdem noch der Kantor das Gebet für Celestus zum Himmel sandte, war die kirchliche Trauung beendet und der feierliche Zug ging nach der Wohnung Wassermann's am Karlsring zurück. Vorher hatten jedoch die anwesenden Genossenschafts-Mitglieder auf der Straße Aufstellung genommen, und als der Wagen, in welchem Wassermann saß, in Sicht kam, wollte das Hüteputzen und Begrüßen fast kein Ende nehmen. Es lebe das Brautpaar! Es lebe Vater Wassermann! Zum Schluß verjammelten sich über vorherige Abmachung die Herren Gastwirthe im Gartenstrakte des Hauses, in welchem der dorthelbst wohnende freundliche Bierverföhler der Dreher'schen Brauerei, Herr Mich den köstlichen Steinbrücker Gerstenfakt kredenzte, Herr M. Löwenstein, der jederzeit charmannte Käsehändler am Schruppas für eine würzige Magenstärkung bereits Vororge getroffen hat, und Bäckermeister Schreiner Rezső seine famosen Salzstübe dazu lieferte. Daß man bei dieser Gelegenheits auch den Freund Wassermann hochleben ließe, versteht sich von selbst. Als es bereits zu dunkeln begann und der „Schlußakt der Trauung“ wöddlich sein Ende gefunden, zertraten sich die Anwesenden nach allen Windrichtungen. Elijen Wassermann u. Jonas!

Symen. Am 12. Juli um 1/2 Uhr Vormittags führte der in vielen Kreisen aufs Beste bekannte Restaurateur im Club des ungarischen Beamtenvereines, Herr Puta und Vilmos, das mit guten Geistes und Herzensanlagen ausgestattete Fräulein Emilie Gies, die Tochter des Hausinnehmers im Dreher'schen Palais, zum Traualtar. Die Stadtparkkirche, in welcher der feierliche Trauungsakt vor sich ging, war zur bezeichneten Stunde nicht nur von Freunden und Bekannten in großer Anzahl, sondern auch von sonstigen neugierigen Publikum aufgefüht. Die Braut war entzückt anzusehen und beantwortete sie, als der funktionierende Geistle die bei Trauungen vorgeschriebenen Fragen an sie richtete, dieselben mit fester Stimme, woraus wir sofort den untrüglichen Schluß zogen, daß sie auch für alle Zukunft eine tüchtige und resolute Hauswirthin sein wird, wozu wir Herrn Puta und aufs herzlichste gratuliren. Als Zeisände fungirten für den Bräutigam

Herr Gastwirth Böhm Emil, für die Braut der Polamentier Herr Josef Endlich. Das Amt des Junggefallen hat Herr Wadajura, Oberfeller beim „weißen Hof“, versehen. Möge Gottes Segen das Ehepaar auf allen seinen Wegen geleiten und jede trübe Wolke, welche sich demselben in den Weg stellen sollte, gründlich vertreiben.

**Müller Miklós**, gewesener Oberfeller bei Szilfay, ein von Schiffschlägen unabhängig heimgesuchter Mann, ist am vorigen Montag einem Schlaganfall erlegen. Möge er in der Erde, die ihn nun deckt, die ewige Ruhe finden.

**Herrn Josef v. Pafugay**, dem verdienstvollen Hotelier in Bregenz, wurde, wie das Amtsblatt meldete, die Annahme und das Tragen des ihm vom Deutschen Kaiser verliehenen Roth-Adler-Ordens vierter Klasse gestattet.

Das „**Sofel zur Arone**“ in Großbeckerei hat Herr Samuel Herzl, der gewesene Cafetier der Temesvári Klub-Gesellschaft, gepachtet und läßt dasselbe in allen seinen Räumen: Kaffeehaus, Speise- und Tanzsäle, sowie Fremdenzimmer, durchaus neu herstellen. Wie man uns von derter schreibt, regen sich die geldgünstigen Hände mit feberhafter Eile, damit das neue Hotel, welches gewiß ein Crabbissement ersten Ranges wird, nach im Laufe der ersten Hälfte des August eröffnet werden könne.

Herr Herzl geht ein guter Ruf von Temesvár voraus, er soll ein lebenswüthiger und zuverfömmender Mensch sein, der sein Hauptangemerkel stets darauf richtet, daß seine Gäste in bester Weise befriedigt werden.

**Szálloda-átalakítás.** Marmarosszigeten a „Korona“ szálloda teljesen átalakítva lesz átadva a forgalomnak. Megnyitása augusztus 1-én fog végbemenni.

**Pályázat.** A szatmári vasuti ütemre pályázatot hirdet a debreczeni útleihelyiség. Pályázati határidő október elseje.

**Man höre und saune**, was der ingenieße Erfindungsgeist alles zunege bringt. Es liegt uns ein Zirkular von Karl Dömei in Budapest, Josefing 69, vor, in welchem es heißt: Von meinem Wein-Surrogat wird in einem Gläschen Wasser ohne alle anderen Zutaten so viel gegossen, bis das Wasser die erstliche Weinfarbe hat, wodurch ein sofort haltbarer edler Wein entsteht. Die Preisfallnoten in Dömei's Zirkular sieht sich auf 10 fl. für ein Gläschen Extrakt für 25 Hektoliter Wasser. Es entsteht hierbei die Frage, ob sich auch Jemand finden wird, der von diesem sanften Weintrakte Gebrauch machen wird.

**Irodalmi szakácskönyvek.** Fogas kérdést intézett e napokban a budapesti polgári törvényszék a

szertői jogról szóló törvény rendelkezésénél fogva megalkotott Állandó Irodalmi szakbizottsághoz. H. József. a „Házi czukrászat kézikönyve“ és „Első étel.“ című művek szerzője ugyanis szerzői jog bitorlása miatt indított kártérítési keresetet Gr Áron ellen, aki hasonló fajtájú irodalmi portékát hozott a könyvpiaçra. A törvényszék ítélet előtt szükségesnek tartotta megkérdezni az említett szakbizottságot, vajjon a szakácskönyvek irodalmi műfaji képeznek-e és mint ilyenek számíthatnak-e a szerzői jogról szóló törvény oltalmára? Szakácskörökben most élénk érdeklődéssel várják a kényes kérdés megoldását.

**Stellen-Vermittlungs-Bureau in Paris.** Zur Stunde existiren in Paris 320 Stellen-Vermittlungs-Bureau, von denen 141 von Männern, 179 von Frauen gebildet werden. 224 von diesen beschäftigen sich mit der Placierung von Diensthofen und Hausbeamten, drei vermitteln die Anstellung von Handels-Beflissenen, achtzehn von Hauslehrern, acht von Messern, zwölf von Bäckern, drei von Haar- und Bartflegeren (Friseurn), drei von Remis der Material-Waaren-Geschäfte, sieben von Hôtel-Kellnern, zwanzig von Birthehaus-Kellnern, sieben von Gehilfen in den zahlreichen Weinhäusern, und fünfzehn weitere Bureau verfahren die übrigen Berufe.

II. 1891.  
4869.

## Arverési hirdetmény.

Budafokon 1891. évi április hó 15-én elhalt özv. Locher Jakab hagyatékához tartozó ingóságok, melyek a hagyatéki leltár 46—150 tételi alatt felsorolva és pinczegazdasági felszerelések, üres hordók, üres 300 hektoliteren felüli 1—2 éves fehér és vörös borokból állnak, ezen kir. járásbíró, mint hagyatéki bíróság által 1891. évi augusztus hó 30-ik napján, délelőlt 10 órakor Budafokon (Promontor) a Kühn-féle pinczénél a legtöbbet igérőnek készpénz fizetés mellett eladatnak — a borok eladása sárlályokkal (hordókkal) — a leltári kikiáltási ár mellett eszközöltetik.

Miről venni szándékozik azzal értesítetnek, hogy az arverés helyére a Duna-gőzhajó-társaság hajói a fővárosból és pedig budai-tában, esküter és vambáz-rakpartól naponként több ízben Budafokra közlekednek.

Budapest, 1891. június hó 13-án.

**A pestvidéki kir. járásbíró.**

## NICORA LAJOS

fűtőtűz- és füstelhárító-gépez

Budapest, IX., Lónyai-utca 7. sz.

Készít légfűtőkemenczék a legjobb szerkezettel fa- vagy kőszénfűtésre egyes lakások vagy egész épületek részére; mindenemű

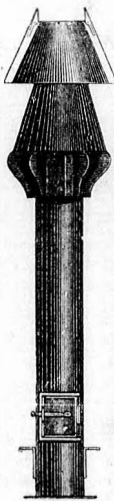
takarék- és toldalékos tűzhelyeket, nyársütőket, gyorstűz- és pástétom-kemenczék;

márvány-kandallók felállítását és belső felszerelését légfűtési szerkezettel, füstelhárítás minden konyha- és szoba-fűtésről jótállás mellett fenti czélra az általam feltalált és szabadalommal ellátott

**Non plus ultra  
kémény-süveg**

ajánlható, különösen ott, hol a füst ellenszél- és szelnyomás által keletkezik.

1 darab ára 10—25 frt. Kürtő nagysága 140—200 cm. bősége 18—20 cm.



An die hochverehrten Herren Hoteliers, Restaurateure u. Gastwirthe!

Alle möglichen Gattungen der

## vorzüglichsten Fische

sind in bester Qualität und höchst preiswürdig zu haben bei

Fischermeister **Josef Mayer**  
vormals Karl Schleiss.

Stand: am Fischplatz. Wohnung: Müllergasse 5.

## Vendéglői üzlet

a „Tisztviselő-telepen“, Szapáry-utca 7. sz. a. igen előnyös feltételek mellett bérbé adandó.

Az ajánlatok a bérösszeg megnevezésével 1891. augusztus 15-ig a „Házépítő tisztviselők egyesületé“hez czimezve az elnökségnél, (delej-utca 5.) vagy Janszky Adolf urnál (IV. egyetem-utca 4.) nyujtandók be, hol bővebb felvilágosítás is adatik.

## Ein kleines Hôtel

in Budapest, mit 7 Passagierzimmern, Wohnzimmer, nebst



## Kaffeehaus

mit 2 vorzüglichen Billards, nett und sauber eingerichtet. Alles in gutem Stande, in der Nähe eines Bahnhofes, ist aus freier Hand zu verkaufen. Drei Jahre Kontrakt.

Näheres in der Administration des Blattes.

**Kupfergeschirr für Hôtels, Restaurateure und Private, Kaffeeherde und Kaffeehandeln für Cafetiers, soauch Gefrornes-Maschinen** bester Construction, wie auch alle Arten **Kupferkessel** zu den verschiedensten Zwecken verfertigt zu den billigsten Preisen und in bester Ausführung

## KARL SCHMACH

Kupferschmied

BUDAPEST, kerepesi-ut 17 und 22.

Uebernahme auch Kupfer- und Eisengeschirr zur Verzinng und Reparatur zu den billigsten Preisen.

Etabliert seit 1850.

## 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.

# Eis-Gebäck

für die Herren Cafétiers u. Conditors  
in feinsten Qualität  
zu folgenden Preisen:

|   |           |          |
|---|-----------|----------|
| Carlsbader Oblaten, grosse,               | 100 Stück | fl. 2.40 |
| " " mittel,                               | 100       | 1.40     |
| " " kleine,                               | 100       | 0.70     |
| Waffel, Chocolate, Haselnuss- u. Vanille, | 100 Stück | 1.20     |
| Eiswaffel                                 | 100       | 0.70     |
| Holippen                                  | 100       | 0.70     |
| Champagner Biscuits, 1 Kilo               |           | 1.50     |

Bei grösserer Abnahme 5% Rabatt.

Auf Verlangen werden Muster franco zugesendet.

Provinzbestellungen werden reell und prompt effectuirt.

**SZIMON ISTVÁN** Spezerei, Delicatessen, Wein, Cognac  
Rum und Thee-Handlung.

Hauptgeschäft: Váci-körút 12. Filiale: Váci-körút 60.

Zu beziehen durch die Buchhandlung von  
**OTTO NAGEL junior,**  
Budapest, Museumring, Nationaltheater-Gebäude.

# DER BAZAR

Illustrierte Damen-Zeitung.

Neues Abonnement!

37. Jahrgang. Prämiirt Weltausstellung 1876.

Preis vierteljährlich für Budapest fl. 1.50

Mit Hängiger Postversendung fl. 1.80

Die nützlichste, reichhaltigste und billigste Familienzeitung. Der neue Jahrgang erscheint wöchentlich mit vielen Illustrationen und kolorirten Modebildern. Die erste Nummer des neuen Quartals ist bereits erschienen.

Neue Modezeitung mit kolorirten Stahlstichbildern.

## Die elegante Mode

Spezial-Ausgabe des „Bazar“ für Mode und Handarbeit.

Abonnementspreis nur fl. 1 viertelj., mit Postversendung fl. 1.30

Alle 14 Tage eine Nummer.

Probenummern versendet auf Verlangen gratis und franko obige Buchhandlung.

# Joh. Gundel's Hôtel Erzherzog Stephan

BUDAPEST.

Etablissement ersten Ranges. Prachtvolle Speisesäle. Chambres séparées. Bierhauslokalitäten im Parterre in altdeutschem Style.

## Prachtsaal im I. Stock,

geeignet für grosse Dinners und Bankette. Vorzügliche Küche und Keller bei freundlicher Bedienung. — Das Etablissement steht unter meiner persönlichen Leitung.

Hochachtungsvoll

**Joh. Gundel,** Hotelier.

# Brüxer Sprudel-Sauerbrunn

bestes und billigstes Mineralsauerwasser

empfohlen von 44 in- und ausländischer Professoren und Aerzten, bei Dyspepsie, Magenkatarrh, Säure-Bildung, Harnorgane mit Gries- und Steinbildung, Hyperämie der Leber und Milz, Anomalien der Gallensekretion, Gallenstein, Gicht und Diabetes (Zuckerruhr) demzufolge wird Brüxer Sprudel Erwachsenen und Kindern wärmstens empfohlen. — Brüxer Sprudel ist mit Wein, Fruchtsäften, Zucker das beste Erfrischung-Getränk.

Hauptniederlage für Ungarn: Budapest, Király-utca 34.

Vorräthig in allen Apotheken, Mineralwasser-Handlungen, Restaurationen u. Kaféhäusern, man verlange

**Brüxer Spritzer oder Brüxi buzogó-fröcs.**

## Für Regalienpächter

und  
Flaschenbier-Wiederverkäufer.



In Budapest über 10 Flaschen franco ins Haus geliefert.

In Serbien bei jeder im Serbien bei Steinbrucher höher.

Magyar

## üvegbiztosító-szövetség

Alakult 1876.

IRODA: BUDAPEST, Váci-körút 31. szám

biztosít mérsékelt díjak és előnyös feltételek mellett ablakot, tükröt, magánlakásokban, boltokban, vendéglőkben és kávéházakban, áruállványokban a bolt belsőjében, ezégtáblákat, felvilágítókat úgy az üvegen létező írást, edzést és festést.

**BIZTOSIT**

## üveg- vagy tükör-táblát

szállítmánya kár ellen is.

Nagyobb vagy több évre szóló biztosításoknál külön kedvezmény adatik.

**Károk gyorsan rendeztetnek.**

Az igazgatóság tagjai:

**Merényi József**

a Műhely J. és t. cég tulajdonosa.

**Lukács Gyula**

országgyűlést képviselő.

**Nagy Rezső**

műpárt.



Elvállal

## rugany- és gép-napellenzőket

legjobb es. és kir. szabadalma szerint

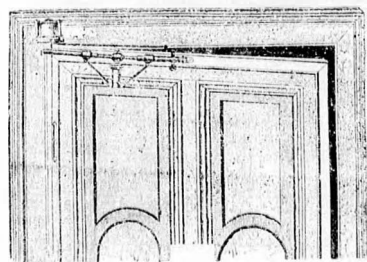
kávéházak, vendéglők, kapuzatok és nyaralók számára.

**KRISHABER GYÖZŐ Budapest, Váci-körút 19. szám.**

Önműködő, zajtalan, szabadalmazott

## AJTÓZÁRÓ.

Két évi jótállással.



Ezen ajtózárok-készülék eddig a legjobb, működése a legbiztosabb az kivétel nélkül bármely tettség szerinti ajtón alkalmazható, a mi más rendszereknél nem lehetséges

Nélkülözhetlen kávéházak, vendéglők, irodák stb. részére.

Az ajtó becsapódása többé nem lehetséges!

Ezen készülék abszolút biztonságot nyújt!

Feltűnést keltő hatás! Igen diszes külső!

A kellemetlen olajozás végkép elesik.

A készülék befagyása mint más rendszereknél, a mi fagymentes gépünk alkalmazásánál teljesen ki van zárva.

Az ajtó nyitvamaradása teljesen meg van akadályozva.

**Figyelmeztetés!** Ezennel figyelmeztetem az érdekelteket arról, hogy ne hagyják magukat tévútra vezetni a legnyomással működő készülékek ajánlása által, a melyek igen filléresnek vannak kidolgozva, mert mindenképpen teljesen meg van győződve azok hibás rugonyoszerrel működése által, és hogy azok légvontatott időznek elő.

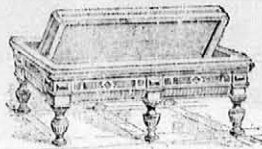
**Költségmentes próbaidőt** engedélyezek, t. vezim mindelyiknek és szívesen ajánlom minden nem működő készítmény költségmentesen visszavenni, ha az illető rendel a készüléket megvenni nem akarja.

Három évi működésben látható: m. kir. államvasutak, koreskodalmi bank, egyesült budapesti takarékpénztár, központi takarékpénztár, Ludovica akadémiának, stb., valamint az összes budapesti I. és II. rangú kávéházak, vendéglők és szállóházakban.

# Heinrich Seifert & Söhne

kais. und kön. Hof-Billard-Fabrikanten

Budapest, VII., Trommelgasse Nr. 90



unterhalten das größte Lager von neuen und über-  
spielten Billards, so auch alle Kaffeehaus-Requi-  
siten. Wir machen die Herren Kaffeesieder  
und Hoteliers hier und in der Provinz befon-  
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 Regel-  
spiel und auf der andern Seite zum Karambol-  
spiel eingerichtet sind, aufmerksam.

Wer einen Preiscurant wünscht, wende sich an die genannte Firma, welche denselben franco zusendet.



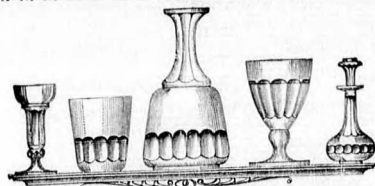
## Alt-Pilsener Bier

Das besonders beliebte  
in garantirt echter, unverfälschter Qualität empfiehlt:

die **Zentral-Hauptniederlage** von  
**ÖRLEY GÉZA,**

Budapest, VIII., Aeussere Stationsgasse 41.  
Exportkellereien in Steinbruch.

In Budapest, wie auch nach sämtlichen hiesigen Villen wird  
bei Aufträgen von über 10 Flaschen franco ins Haus gestellt.  
Regalepächter und Wiederverkäufer erhalten Rabatt. In die  
Provinz werden Kisten mit 25 und 50 Flaschen, sowie Fässer  
à 1, 1½, 2, 3 Hektoliter geliefert. Preiscurante franco und gratis.



## J. SCHREIBER & NEFFEN

Glasfabrikanten

Budapest, Alte Postgasse Nr. 10

(Mezzanin).

Grosse Auswahl in Glasgeschirr

für  
Hotels, Restaurants und Kaffeehäuser  
zu Fabrikspreisen.

## Keine Lebensgefahr mehr!

Von der löbl. Oberstadthauptmannschaft unter Zahl 9221 891 zur Benützung empfohlen.  
Die Fensterreinigung, wie das Aus- u. Einhängen  
derselben ist ganz gefahrlos nur bei Anwendung

## Patent-Sicherheits-Ständers

des  
von **AUGUST HORVÁTH.**

Preis eines Apparates 10 fl. Im Gebrauch zu besichtigen und  
zu bestellen im Fabriks-Komptoir  
Budapest, VI. Bez., Theresienring 5, nächst der Andrässystrasse.

## Erste Budapester Marmor-Industrie

Besonders wichtig für Cafetiers

BUDAPEST

VIII. ker.

Koszuu-utca 19

# Friedrich Koch

BUDAPEST

VIII. Bez.

Kranz-Gasse 19

hält das grösste Lager von

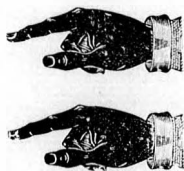
## fertigen Marmortischen

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 billigst umgetauscht.

Zahlungsbedingungen, sowie Preise werden auf das coulanteste gestellt.



A t. kávéházak  
stb. részére már  
13 év óta szállított  
szabadalm. képes  
hetilapokhoz való  
ujágtartó - táblák  
alegjobb anyagból  
mint eddig is di-  
szesen elkészítve  
folyton kaphatók  
zsinórral darabja  
csak 40 kr.  
HIRHÁGER KÁROLY  
m. t. r. d. átváltású környelvény  
Budapest, V. Néador utca 32



## Stets frische PLATENSEE-FISCHE.

Den Herren Hoteliers, Gastwirthen und Restaurateuren diene zur gefälligen Kenntniss, dass  
bei mir stets

## alle Gattungen von Fischen,

als Tik, Stirl, Fogos, Donau-Schil, Hausen, Schaiden, Karpfen, Lachs, solo Forellen,  
Orsovaer Caviar, solo Krebse frisch und in **besten Qualität** zu billigsten Tages-Preisen  
zu haben sind. — Die geehrten Aufträge erwartend, zeichnet hochachtungsvoll

Verkaufsstand:  
**am Fischplatz.**

**FRANZ FANDA** Fischermeister

IX. Bezirk, Imregasse Nr. 6

(vis-à-vis dem Hauptzollamt) im eigenen Hause.

Telegramm-Adresse: **FRANZ FANDA, BUDAPEST.**

Beste Bezugsquelle.

Provinzaufträge werden prompt effectuirt.