

2. Die Chemie der Küche; Haushaltungs-Regeln; Begriff der Chemie und deren Aufgabe; einfache und zusammengesetzte Körper; chemische Affinität. Bezeichnung der Elemente und der zusammengesetzten Körper, Aggregatzustand, die Eintheilung der Chemie. Nicht-Metalle, Metalle, die Elemente der organischen Chemie u. s. c.

3. Die genaue Kenntniss der Wein- und Keller-Manipulation, nach dem Lehrplane der Winger-Schule, mit besonderer Rücksicht auf das Gastwirthschafts-Gewerbe.

4. Bedienung-Regeln. Moral und Sittenlehre. Benehmen den Gästen gegenüber; die bei der Bedienung zu befolgenden Regeln der Geschäftlichkeit und Respekt. Augenhaltung des guten Geschmacks. Conversations-Sprache den Gästen gegenüber.

5. Fremde Sprache: a) Französische Sprache, u. zw.: Grammatik, Uebersetzungen; b) Lecture. Einfache Erzählungen, Beschreibungen und Vorträge, Sagen, Geschichten, Räthel, Erd- und Naturkunde, besonders aus dem Bereiche des Geschäftes. Memoriren einzelner Gebichte und deren Declamiren; c) das Vernehmen des Wortsinnes. Die im Trade und im Handel vorkommenden Termine, in schriftlichen Gruppen; d) schriftliche Arbeiten, wessentlich eine Haus- und eine Schularbeit; e) englische Sprache nach derselben Methode und Grundsätzen; f) eventuell andere fremde Sprachen.

A szűkkörü szakbizottságnak szeptember 28-án az ipartestület irodájában megtartott ülésén, melyben az ipartársulat részéről Gundel János elnök, Wirth Ferencz alelnök, azonkívül Stadler, Gluck és Kommer Ferencz urak, a pinczér egylet részéről pedig Hillebrand József elnök és Farkas János titkár mint küldöttek vettek részt, a fenti tervezetnek minden egyes pontja meg egyszer megbeszélte és mindkét részről teljesnek, helyesnek és észszerűnek ímertelt el.

Ezek után az ipartársulat indítatva fogja magát érezni, a miniszteri rendelet alapján a főváros tekintetes tanácsával összeköttetésbe lépni. Alapos kilátás van rá, hogy a tervezett szakiskola nem is nagyon hosszú idő múlva életbe fog lépni.

A budapesti vendéglősök figyelmébe.

Mint a napilapokból értesülünk, valamint a *Vendéglősök Lapja* legközelebb megjelent számából is, a fővárosi vendéglősök egy része, de ha nem tévedünk, csak egy nagyon kicsi része a magyar vendéglősök ipartársulata cím alatt új társulatot akar szervezni, állítólag csak azért, mert a már 15 év óta létező ipartársulat céljának meg nem felel, a hazafias elemeket kebeléből ki akarja szorítani, germanizáló tendenciáknak hódol, német gábelfrüstkőket rendes és könnyelműen, lelketlenül el vissza a társulat vagyonával.

Ki hitte volna, hogy ezen ipartársulat, valamint ennek vezérleit, kiket a *Vendéglősök Lapja* fennállása óta magyar és — uram, bocsásd meg neki német nyelven éjig magasztalta, kiket ezen lap tiszta és hamisítatlan hazafiságtól lángoló szerkesztője glóriái fényvel árasztott el, fennen hirdette ezen férfiak a magyarosítás terén szerzett érdemeit s egyéb hazafini éreneyét, hogy e férfiak egyszerre, rettenetes rövid időben, éppen azóta, a mióta az ipartársulat a „független” irányú *Vendéglősök Lapja*-tól megvonta kényszerből a 200 frtnyi szabványozott, lelketlenül módon posztkoljók a társulat vagyonát, pöffeszkedő németekké, hazaárulókká válnak.

Egy fővárosi szaktársunk, tisztelt Losonezy Károly ur, valószínűleg csupa kollegialitásból, e súlyos vádakat nemcsak a választmány, hanem

az egész társulat arcába csapja. *Ihász György* urhoz, e vádak tőkésítőjéhez nincsen szavunk; az ő dühét minden józan gondolkodású ember, aki hazánk jólétét és fölvirágzását igazán, önzetlenül szívén hordja, ugysis érti, mert vezérindokai könnyen átlátszóak. Hanem *Losonezy* urhoz bátorodunk néhány szót intézni. Ne vegye rossz néven, nem akarjuk oktatni, mert arra nem szorul, csak említésre méltóan megjegyezzük, hogy tisztességes társaságban nem szokás, nem tartatik gentlemanlike eljárásnak, csak ugy általában, konkrét adatok, bizonyítékok, alapos bizonyítékok nélkül, nemcsak nem barátait vagy szaktársait, de még távol álló embereket sem vádolni vagy gyanúsítani, becsületükben gázolni.

Ne gondolja az, tisztelt *Losonezy* ur, hogy ön és elvtársai egyedül *tebérélték a valódi hazafiságot*; azt még nem bizonyíthatta be azzal az egy cikkével, vagy azzal a körülménnyel, hogy önnel tartatik egynéhány *tizenhárompróbas mággyar* uszonna. Nem kételkedünk benne, hogy az ön nyilvános föllépését csupán csak tiszta meggyőződés vezérli, de jó lesz szavait kissé jobban meggondolni, mielőtt világgá, a *Vendéglősök Lapja* ezidőszerint már nagyon is korlátozott világgá bocsátja.

Tessék meggondolni azt, hogy a fennálló vendéglősök ipartársulata, illetve annak választmánya körében vannak férfiak, kik a magyarosítás, hazafiság és iparunk fejlődése érdekében *legelőbb is annyi érdemeket szereztek* maguknak, mint önök; tessék meggondolni azt, hogy a hivatalos *Értesítő* magyar és német nyelven való megjelenését és annak minden egyes társulati tag ingyen kézbesítését nem *néhány ember vakmerő, hazafiatlan rugdalósa, hanem az ez évi rendes közgyűlés óriási többsége* elhatározta; tessék meggondolni, hogy Róma sem épült föl egy nap alatt, hogy társadalmunk és ebben iparunk magyarosítása még mindig átmeneti stádiumban mozog, hogy nemcsak, mint önöknek tetszik állítani, Csehországból ide származott, hanem a magyar földön született öreg szaktársak vannak, kik ugyan az édes magyar haza oltárára már több áldozatot hoztak, mint önök tudnak, vagy hinni akarnak. Hogy miért nem beszél egy kivált idősebb ember, ki tán éppen Budapesten született, tökéletesen magyarul, azt valaki a ki Piripócsan vagy Fogarason látott legelőször napvilágot, nem bírja megítélni *Azért oly egyén tiszta magyar érzelmű lehet, annak gyermekei pedig már tiszta magyar nyelvűek lesznek még az önök uszonája nélkül is.*

A mi végül a társulat vagyonát illeti, az a mennyiben önök tagok, az önök vagyonai is; abban teljesen igaza van tisztelt *Losonezy* urnak. Abban is van igaza, hogy néhány megalkotó ember azzal nem rendelkezhetik, csak a közgyűlés. Tehát a mi a társulati vagyon fölőrszát illeti, előre látható, hogy önöknek mégis egy kicsit *savanyú lesz a szőlő*. Csak tessék olvasni az alapszabályokat.

Istenem! még mindig, dacára az ellenkező állításnak, sújtja átok a magyart, mert az még mindig együtt nem tart, mint az önök eljárása is bizonyítja. Ha már az elnökség vagy a választmányi határozatok ellen kifogásunk van, nem lehet volna azt a társulat kebelében, akár rendkívüli közgyűlés egybehívásával is, elintézni? *De az tán nem lett volna olyan népszerű, nem olyan haladás.*

Jó lesz azt is meggondolni, hogyha ketten összeveznek, örül annak a *harmadik*.

Büszkén elmondhatjuk, hogy vendéglői iparunk e tekintetben rendkívüli előrehaladott. Budapestben nagyon sok étterem van, mely a konyha izletes készítményeit adja elő. A vendéglősök valóságos harcztóvnyak egymással, mely a nemes irányt sohasem téveszti el. A versengés a vendég előnyére történik, mert jobbat és izletesebbet kap pénzért. A vendég meg is becsüli azt a vendégelést, a ki így gondolkodik, mert nagy számmal és sürin keresi fel. Minthogy szerény lapunkat ma már nemcsak a vendéglősök, hanem a vendégek is olvassák, kötelességünknek váltuk a fővárosi éttermeket teljes valóságukban bemutatni. Nem kell sokat keresgélni, megkezdhetjük

Petanovics

éttermével.

Az Andrassy-uton szép, díszes palotában van. Nem is kell jobban megjelölni, mindenki oda talál. *Petanovics* József 1884. február 4-én vette át, azóta virul és folyton látogatott. Kioszkja az épület frontján végig nyúlik, a belső termek pedig az Andrassy-utra és a szerezcsen-utczára szolgálnak. Délben és vacsorakor mindenütt vendég ül és mindenütt folyik a pontos és ügyes kiszolgálás.

Fent a II. emeleten a VI. és VII. kerületi kör helyisége van, melynek mulatságait is a *Petanovics* izletes konyhája és jó bora segíti elő.

Mig bent a palyolat tiszta és világos konyhában a szakácsok és szakácsnők, szép arcú és hófehér kezű tésztásleányok főznek, sütnék, gyúrnak, dolgoznak, sürgőnk-forognak, addig az étteremben a nagyszabású pinczér-sereg *Petanovics* éber figyelme és felügyelete alatt szol-

Önök talán nem is fogják kitalálni, hogy ki az a *harmadik*?

Arról különben biztosíthatjuk önöket, hogy az a *harmadik* meg iparunk fejlődése, sem a magyarosítás szent eszméje nem lesz.

Tóth Antal,
vendéglős.

A fővárosi pinczérkar.

egy nyilatkozattalre határozta el magát azon vádakra, mit egy lelketlen egység csupa boszúból a napilapokban többször nyilvánosságra hozott; az a fővárosi szállodások és vendéglősök iparos tagjainak többsége és tekintélyesebb része, úgy azoknak alkalmazottjai, különös élszeretettel ápolják a német szót, a német múzsa leglelkesebb pártolói és magyarfólok. Mi, a fővárosi pinczér-asztaltársaság tagjai, kik számban az összes fővárosi pinczerek felét képezzük és a legelőkelőbb üzletek alkalmazottjai vagyunk, állítjuk, hogy szeretett főnökeinkél és senkinél, kik iparágunkkal foglalkoznak, sokkal semmiféle germanizálást semmiben nem tapasztaltunk és így a reánk fogott jellemtelen vádakat megbortányozva a legerélyesebben visszautasítjuk.

Nem is tartanók érdemesnek azon lelketlen egység vádaskodásaira (kinek különben *Ihász György* a neve) felelni, mivel önczértünk tiltja egy oly eggyénnel foglalkozni, ki csak azért burkolódzott a hazafiság lepelebe, hogy a magyarosítás czégre alatt, hasonló czéljait annál jobban elárhesse, és ezért mi fővárosi pinczerek, *Ihász*szal minden közösséget már régen megtagadtunk.

Nem is cselekedett vele most szinte a fővárosi vendéglősök ipartársulata és testületéből kiküszöbölte.

És most azon *Ihász*, ki a meddig az ipartestületből önmagony segélyt élvezett, annak előjáróságát napról napra a legjobb hazafiaknak dicsőítette, a mint azonban a segély megszűnt, ugyanazon előjáróságot csupa pöff-zekelő németeknek moszkolta.

Mi, fővárosi pinczerek, határozottan tiltakozunk azon hazug rágalom ellen, hogy a mi iparágunkat a germanizálás félszékének bélyegezse, azon hajlékot, mely ő neki az első menhelyet adta, és ily riúul el vissza a mi jószágunkkal. Ezzel végeztünk egyszer s mindenkorra *Ihász György*gyel.

Kelt Budapest, 1891. szeptember 25-én, a fővárosi magyar pinczerek asztaltársasága e hó 23-án megtartott értekezlete nevében:

Böhm Emil,
az asztaltársaság tiszteletbeli elnöke és fővárosi IV. ker. vendéglős;
Farkas János,
a magyar asztaltársaság elnöke és a budapesti pinczeregylet titkára;
Tomola Roland,
a budapesti pinczeregylet alelnöke;
Laskovics József,
a magy. asztaltársaság alelnöke és a budapesti pinczeregylet II. oszt. tit.
Mozser István, Kass Gyula, Lindebner Ede,
Hautzinger János, Szimler Ferencz, Hamm Károly,
Scholz István, Gindl Vilmos, Gajarszky Károly,
Táray Sándor, Gyulai Gaál Andor.
a fővárosi kaszinó kávéosa.

Neun Gänge in 18 Minuten servirt.

Wir sind in der angenehmen Lage, über eine Leistung in der Servirkunst, die ihresgleichen finden darf, berichten zu können.

Während der jüngsten Anwesenheit Sr. Majestät des Königs Franz Josef I. auf der Ausstellung in Temesvár war derselbe Gast bei Sr. Exzellenz Bischof Deszseffy und hat der Letztere dierewegen an den Hotelier Marchall das freundliche Erjuden gerichtet, zum Behufe des Servirens bei der Galatafel ihm seinen äußerst geschickten und flin-

gálja ki a vendégeket. Ha nagyon sok a vendég, akkor a főnök hóna alá csapatot hangolttal, két dolgos kezével olyan bravour-stíliát csinál, a tá-lak, tányérok negédesen helyezkednek el jobb karján, a sörrel telt poharak vigan koczognak kezében és repül velök az éhes vagy szomjas vendéghez. A pinczércsoport látja ezt a herostrati munkát, nekibuzdulva követi példáját generalisának, heves tüzzel megy a legkisebb pieszek, a csatába ugy, hogy csak a heves csatározás, csörömpölés után veszi észre minden ganimed, hogy a mosolygó ábrázatu, jóllakott gromyur vendégek döltek ki a csatasorból.

Az ügyes vendéglős megadja nekik a végisztességet, barátságosan köszönti a távozókat, mintha nem is ő lett volna az, a ki még az előbb az étellekkel megrakott tányérokkal búvészkedett.

Kereskedők, képviselők a társadalom intelligens osztályából keresik fel táborát, a melyről mint most is, a harcztói tudósító sem hiányzik.

Főpinczére *Melsoch* János elegans megjelenésével imponál a vendégnek és ügyességével biztosítja magának főnöke bizalmát. Ő vezeti a hadtestet, *Stumpf* Sándor és *Hergel* Emil fizető-pinczerek neki segítenek Utóbbiak is derekasan felelnek meg feladataiknak, a mi arra enged következtetni, hogy *Petanovics* a kiszolgáló-személyzetet is meg tudja válogatni.

De hát nem elég ez az üdvösségre, még annak jónak kell lenni, a mit előtálatnak.

Arról már *Petanovics* kedves neje, ébersége gondoskodik. Így aztán jó konyha mellett hogyne esnék jól a szép asszony főzte. **Tudósító.**

Fővárosi éttermek.

A világ halad, az igények fokozódnak. A civilizáció elomelenele teszi ezt. Az ipar minden ágában növekednek a törekvések és a tehetség nagyobb eredményeket hoz létre. Az ipar termékei és tényezői mindinkább tökéletesesbek, mert mentül nagyobb az igény, annál többet kell teremteni. A vendéglői ipar sem tehet e tekintetben kivételt Ennél teremteni és aztán munkálkodni kell. A munka teremt és a teremtet munkáltat. Nem ugy értem azt, hogy az elkészített borjuszeletet valaki befalatozza, hanem azt a kellő izléssel párosult ügyességgel előszolgálja. Nem jól mondta azt valami egyszerűséget kedvelő angol, hogy mentül több tekintettel van arra, hogy mit eszik, annál jobban sülyed az erkölcsleg. A ki nem gondol arra, az az állattal hasonlóan eszelezkedik, mert az is nem nagyon válogat, annak mind-egy, ha a borjuszeletet tojásburkolattal vagy natur találják elé. A művelődés fokozódása, haladása tette azt, hogy az ételk változatosabbak és hogy a készítés módja is más arányokat ölt. A kultúra fejlődése hozta azt, hogy az ételk különféleségei a higiena szem előtt tartásával olyan sorrendben következzenek egymásután, hogy az az egészség rovására ne történjék. Azt már el lehet mondani, hogy az a nemzet, mely a konyha készítményeit higienikus mód szerint elvezi, az a műveltség és erkölcsiség magasabb fokán áll. Lapunk mult számában egy angol írótól hozott cikkben foglalt állítások tehát nem valók. Ennek előre bocsátása után áterhetünk tulajdonképeni tárgyunkra, a fővárosi éttermekre.

ben Oberkellner Karl Juliani zu überlassen. Herr Marshall, der stets liebenswürdige Hotelier, fagte mit größter Bereitwilligkeit sofort zu und Oberkellner Juliani, der zur Zeit auf Urlaub war, unterbrach denselben und folgte dem über alle Maßen ehrenden Rufe nach Temesvár, wo ihm gleich nach seiner Ankunft vom General-Adjutanten Sr. Majestät, Grafen Paar, der strikte Auftrag wurde, das stattfindende Dejeuner für 42 Personen sammt Kaffee in 25 Minuten zu absolvieren.

Das dejeuner dinatoire hat am 16. September stattgefunden und freut es uns, melden zu können, daß Juliani — freilich auch mit thatkräftigster Mitwirkung von Seite der bischöflichen Küche, bereits in 18 Minuten mit demselben und in weiteren 3 Minuten mit Mundschale und Kaffee fertig war. Die noch verbleibenden 4 Minuten benützte Sr. Majestät, um sich eine Zigarre anzuzünden und den Kaffee zu schlürfen.

Zu präzis 25 Minuten hob Sr. Majestät die Tafel auf und sprach sich auch sofort dem Hausherrn gegenüber äußerst lobend aus.

Nicht unerwähnt darf hier bleiben, daß auch hohe Anerkennung in Betreff großer Leistungsfähigkeit dem bischöflichen Küchenchef in Temesvár, Herrn Friz Scherndorfer und dem ihn assistirenden Herrn Rudolf Szekrényi, Küchenchef in Marshall's „Hôtel zur Königin von England“ zu sollen ist.

Bei Zusammenwirken solcher Kapazitäten war es immerhin leicht möglich, ein dejeuner dinatoire von 9 Gängen in 18 Minuten zu serviren.

Das Menu war folgendes:

Potage à l'Imperial	Biéro et old Sherry
Petit Boueh à la Mont-	Steinberger et Rudesheimer
glace	Cabinet
Homard à la Bellvue	
Jambon crassé	Mouton Rothschild et chateau
Boeuf bouilli	la Rose
Asperges en branche	
Chevreuille et Faisants	
Salade à la Roumaine	Moët Imperial frappée
Glace à la Mécouite	
Frommages variée	Cognac
Fruits et Bonbons à la	Chartreuse
Cour	
Cafe Mocca	Tokink Anisette

A must erjesztése nevelt erjesztő-gomba segélyével.

Azelőtt a sörgyár, valamint a szeszgyár existenciájára a véletlen esélyeknek nagyon ki volt téve, a mennyiben, ha az erjesztő gomba nem volt teljesen tiszta, az erjedést sem lehetett a rendes mederbe tartani, s ennek következtében igen sok anyag vált élvezhetelenné. *Jensennek*, egy dán tudósak és *Pasteurnek* az élesztő gombák életviszonyainak praktikus oldalról történt megvilágítása, az erjesztő iparágaknak sok biztonságot kölcsönözött. Ujabb időben a sör- és szeszgyártásnál elért sikerek a kutató szellemet más irányban, t. i. a tejkezelésben és a borkezelésben is aktiv munkára serkentették. A borkak jó íze és főleg *tartóssága* szoros összefüggésben van az erjedés kimenetelével, vagyis az azzal, vajjon az erjesztő gombák szaporodása és táplálkozása rendes avagy rendetlen volt. Abban az esetben, ha a must erjedését előidéző gombákhoz mások is társulnak, melyek ezeknek működését veszélyeztetik; a bor nem lesz jó ízű és tartósságából is veszteni fog. Ma már biztosan tudjuk, hogy különböző erjesztő gombák (a Sacharomices-ok) a borkak különböző ízét és illatot kölcsönöznek. Ha tehát arra igyekszünk, hogy a gombákat tisztán tenyészítve juttassuk a mustba és az erjedés időszaka alatt más gombáknak behatolását megakadályozzuk; akkor igen tiszta, aromatis és felette tartós ital kaphatunk. A sacharomices elipsoides, a s. elipsoides és az eliptikus s. mindannyian tenyészthetők tisztán; miután azonban ez az eljárás sok gondot és szakértelmet igényel; csak laboratoriumban véhető ki.

A gyöngyszemek.

A gyöngyszerekből csakugyan szófűzést lott. Sohasem álmotdram, hogy visszavonult és szerény munkálkodásnak szentelő életnek olyan mozzanata is lesz, mely kiragad a nyilvánosság foroma elé, amint álarccal arczomon hirdetem elveimet az érdemek méltánylására vonatkozólag.

Sohasem sejtettem, hogy a vendéglősi süveggel kezembem még a tollforgásra is adjam magam.

Ha nem tudnám, hogy szaklapomba írok, akkor örökre elkárhóznám érczém magamat mostani bünyömért, amikor tollal kezembem e lap hasábjait keresem fel.

Igaz, hogy inkognitóban vagyok; de ha nem tudja más, elég az, hogy én tudom.

Vigasztalom magam azzal, hogy csak nem hagyhatom *Tárai* új legutóbbi cikkét válaszadás nélkül. Nem hagyhatom, mert bár megértett, némi tekintetben mégis félreért.

Hogy is történt csak? ... Tárai úr írt egy cikket „Gyöngyszemek” czímen. Benne a vendéglősről dicséneket kezdett meg. Az első *Kriszt* Ferencz volt. „Várom be a sorozat folytatását. Félttem, hátha valamikor engem vesz tolla hegyére. Ismétleten mondom nem elbizakodottság ez, hanem az öntudatosság szülte érczélés. Félttem, hogy egy szép napon Tárai úr így kezdi meg a személyemről szóló megemlékezést:

Ha laboratoriumból (ezzel hazánkban sajnos még nem foglalkoznak) egy kis anyagot szerzünk, a pinczemeszter további szaporításukról nehézség nélkül gondoskodhatik. Igaz ugyan, hogy a szőlő héján a természet számtalan különféle erjesztő gombát rak le, melyek a mesterséges erjesztő gombák hozzáadását feleslegessé teszik; tekintetbe véve azonban, hogy mesterségesen tenyésztettek nagyobb életképességgel, bírnak és megdölvölva, hogy ez utóbbiak nagy mennyiségben alkalmazhatók; meg fogjuk érteni azt is, hogy ily módon a bor ízét és tartósságát jelentékeny mértékben befolyásolhatjuk. Így pl. a Franciaországban Rommier által kivitt kísérletek kimutatták, hogy a vörös borból nyert tiszta élesztő-tenyészet fehére must erjesztésénél a fehére borkak vörösborra ízt kölcsönöz és viszont, Mondanunk sem kell, hogy a tiszta gombatenyészetek az erjedést gyorsítják és a borkak nemes ízt és illatot kölcsönöznek, mely naponként növekszik. Általában véve a bor bukáját az erjesztő gombáknak köszönjük s a báké mindig azonos lesz annak a borkak bukásával, melyből a gombát tiszta tenyészet nyerve czéljából vetjük. Ezen eljárásból bizonyos, hogy *nagyban* egy egész borvidék terményének *tetszőleges zamatot* kölcsönözhetünk és ezt a zamatot az egyik borvidékről a másikra tetszőlegesen illethetjük át. Megjegyzem, hogy az erjesztésnél a levegő behatolását a hordóba meg kell akadályoznunk. Hol van hazánkban borászati laboratórium? Vagy azt tartják vezető köreink, hogy nekünk felesleges a korrall haladni?

A borseprű értékesítése.

A borseprű egyike azon anyagoknak, melyek a borgeyártás után fenmaradnak és melyek minden további értékesítést és használatot nélkülöznek. Még nagyobb mértékben lesz elhanyagolva, ha a szőlőhéj; ez azonban határozottan eltilendül; mert ha a seprűnek észszerű értékesítése által vagyont szerezni nem is lehet, mégis eredményezhetünk vele egy nem éppen megvetendő mellékjövövedelmet, melyet bizonyára nem hagy figyelmen kívül a mai nehéz viszonyok közt egy jó borász sem.

Ha seprűt akarunk készíteni, úgy raktári hordókból veti teljesen egészséges és friss seprűt át kell önteni mértékben megczukrozott vízzel és ezt alapos fölkavarás után az erjedésnek kell átengedni. Legjobb vegyítésnek bizonyult az, melyben egy hektoliter víz (12—15 kg. czukorral) tíz vagy husz liter jó, friss seprű esik. Minthogy pedig ez utóbbi nem tartalmaz elég mennyiségű borkót, mely a borkak megadná a megkívántó savat, vegyünk minden hektoliterhez — izlés szerint — egy vagy kétszáz gramm bor- vagy citromsavat.

A czukornak egy kis része megtakarítható azáltal, hogy minden elhagyott kilogramm czukor helyett egy liter jó alkoholt vegyítünk a vízhez. Minél kevésbé van a seprű kiperéselve, vagyis minél több bort tartalmaz, annál jobb lesz a termék; mindenesetre olyat eredményezhetünk, mely megfelel egy kevésbé értékes házi italnak.

A seprűnek ilyenmű értékesítését eszközölhetjük bármely pinczében, a hol a borászat csak közepszerű mértékben üzemlik is.

Vierter österreichischer Gastwirthetag in Carlsbad.

Die freundliche Sprudelstadt Carlsbad, die sich schon allmählig zum Winterbade rüstete, bot am 22. September den angekommenen Gastwirthen, nahezu 500, ein lebhaftes und festliches Bild. Es war schon fastere Nacht, schreibt ein Gastwirth, als wir in die hellenmüthig offene Stadt Carlsbad eintraten, aber großstädtisches Leben fluthete dennoch durch die Straßen.

Am nächsten Tage erst begannen die Beratungen des Gastwirthentages. Als Regierungsvertreter war der Bezirks-hauptmann erschienen, ferner waren anwesend der Bürgermeister von Carlsbad und die Vertreter der Handels- und Gewerbetreibenden von Wien und Gra.

X-Z. Ime egy ember, aki szintén azok közé tartozik, aki kötelezőségről meg nem feledkezve a vendéglős-ipar — nem folytatom tovább.

Lehet, hogy nem is vette volna észre kicsiségemet, de az a gondolat rémített hogy hátha — észrevesz, hogy én is vagyok a világon.

Egyébiránt nem annyira magamért, mint társaimért tettem: kik csendes magányukban többet tesznek, mint sokan, kiknek nevek a hirharangján kong.

Ismétlem, hogy iparunk jelesei nem vágnak a hir szárnyára ülni, elég nekik a nem rajt üző hallgatag közbecsülés; mert mentül hallgatagabban a beszülés és a tisztelet érte, annál bensőbb, mélyebb helyről jön az, annál inkább a színből fakadó-nak találjuk forrását.

A hegyzakadék kemény sziklák rejtekéből csendes és tiszta, üdülő forrás csergedez, még a nyílt helyek között elhaladó folyó zajos hullámai zavarosak.

Tárai elismerésre méltó szándékában csak azt a nem nagy hibát követte el, hogy nem várta az alkalmat, hanem kereste, holott az mindig megjött. Ha van valami elterés elveinkben, — úgy csak az utóbbi. Egyébként fogadják Tárai úr baráti üdvözlőmet, elismerésem jobbát és kártársaim nevében őszinte köszönetemet.

Egy vendéglős.

Von den Genossenschaften waren vertreten: Wien, Prag, Brünn, Graz, Karlsbad, Baden, Neichenberg, Reunfischen, Eger, Linz, Aulzig, Salzburg, Mährisch-Weißkirchen, Wiener-Neustadt, Triest, ferner die Wiener Genossenschaft der Kaffeeleber, die Wälder-Genossenschaft u. A. Die Wahl des Bureaus für den Gastwirthentag ergab als Ehrenpräsidenten Bürgermeister Zörndorfer, als Präsidenten J. G. Wieninger, als Vice-Präsidenten die Vorsteher Weiland (Wien) und Roscher (Karlsbad) und als Schriftführer Graf (Wien), Hermann (Salzburg), Jelenka (Prag). Präsident Wieninger begrüßte die Versammlung namens des Central-Ausschusses und sprach die Genugthuung über die jährliche Theilnahme aus. Wenn auch nicht alle Wünsche und Hoffnungen der Ständegenossen erfüllt werden, so sei doch zu hoffen, daß Regierung und Parlament den Beschlüssen des Gastwirthentages als dem Ausdruck des Willens einer Corporation, die eine Säule des Mittelstandes genannt werden könne, Beachtung schenken werden. Nicht himmelstürmende Wünsche seien es, die zum Ausdruck gebracht werden, sondern nur durchführbare Forderungen. Der Gastwirthentag könne seinen sozialen und confessionellen Unterschied, er wolle die Interessen aller, der großen und kleinen Ständegenossen fördern, ohne Rücksicht nach Oben oder Unten. Redner forderte schließlich zur Einigkeit auf und begrüßte den als Regierungsvertreter anwesenden Bezirkshauptmann und den Bürgermeister.

Nach Verlesung der Präsenzliste erstattete nun Herr Diertmayer (Wien) den Bericht über die Thätigkeit des Verbandes seit dem Salzburger Verbandstage, wobei er in scharfen Worten die Erfolglosigkeit der an das Parlament eingereichten Petitionen rügte. Die Verbesserungs-Aera habe es nicht zugelassen, sagte er, die Forderungen der Gewerbetreibenden zu berücksichtigen. Das neugewählte Parlament werde hoffentlich eine regere Thätigkeit auf gewerblichen Gebiete entfalten, als das alte. Redner bedauerte dann noch die hie und da zu Tage tretende Theilnahmslosigkeit der Berufsgenossen und verwies auf die Erfolge, welche die Wiener Schankgewerbetreibenden anlässlich der letzten Wahlen erzielt haben. Der Referent besprach sodann eingehend die einzelnen Fragen und schloß mit dem Ausdruck des Dankes an alle Förderer des Verbandes.

Hotelier Heger (Wien) erstattete den Kassenbericht und theilte mit, daß der Österreichische Gastwirthentag gegenwärtig 43 Genossenschaften mit 6823 Mitgliedern umfaßt — gegenüber den 120,000 Gastwirthen in Österreich sei dies eine geringe Anzahl.

Hierauf wurde die Wahl der Central-Comité des Verbandes vorgenommen. Gewählt wurden die Herren: J. G. Wieninger, Franz Weidinger, Anton Diertmayer, Ferdinand Heger, W. Baier, F. C. Stent, Michael Kummer, Johann Blafy, Valentin Weiland, J. Frohner, Franz Leidinger, J. Mayzel, Ferdinand Obermayer, Rudolph Vesuf, Franz Rain, Georg Töless, Ferdinand Graf und J. A. Vogelkreuther (sämmlich aus Wien).

Nach Erledigung einiger interner Verbands-Angelegenheiten referirte Herr Franz Kolbeck (Wien) über die Anträge des Central-Bureaus wegen gänzlicher Aufhebung des Verkaufes von Wein und Bier in geschlossenen Plätzen durch die Gemischtwaaren-Verkleiber und Greißler, eventuell Verpflichtung der Verkleiber geistiger Getränke zu einer Concession und Abgrenzung des Gewerbes der Gemischtwaaren-Verkleiber. Herr Kolbeck legte in eingehender Weise dar, wie notwendig namentlich für die kleinen Wirthe eine Einschränkung der Concurrenz sei, und begründete die Anträge auf geistliche Abgrenzung der Vergünstigung der Gemischtwaaren-Verkleiber. Nach längerer Debatte wurden die Anträge mit den vom Handelskammerrath Besuß befürworteten Fassung angenommen, daß, im Falle die Einmüthung des Handels mit Wein und Bier aus dem Vergünstigung der Gemischtwaaren-Verkleiber nicht möglich sei, die Regierung um die Concessionirung dieses Handels ersucht werden solle. Mit diesem Gegenstande schloffen die Verhandlungen des ersten Tages. — Nachmittags fand in dem Prachtssaale des Etablissements Pupp ein Festbankett statt, an welchem mehr als 400 Personen theilnahmen.

Die Beratungen am zweiten Verhandlungstage wurden mit der Verlesung zahlreicher Zustimmungs-Kundgebungen, darunter der Wiener und Pilsener Handelskammer, des Niederösterreichischen Gewerbevereins und der hervorragenden Gastwirthverbände der Monarchie, eröffnet. Die Versammlung beschloß, den nächsten Verbandstag 1893 in Wien zugleich mit der internationalen Kochkunstausstellung abzuhalten.

Vorsteher Weiland bewürdigte die Wiederbringung mehrerer Petitionen betrefß der Concessions-Ertheilung und der Errichtung eines Reichs-Gesundheitsamtes. Redner drückte auch die Hoffnung aus, daß das Parlament die Wünsche der Gastwirthe erhöhe, noch bevor der ehemals blühende Stand rettungslos untergehe. Diertmayer urgte die Einführung des Fähigkeits-Nachweises und Einschränkung des Wirkungsbereiches der Consumvereine. Töless beantragte die Abänderung des Trunkeitsgesetzes, das den Verhältnissen jedes einzelnen Landes anzupassen sei. Vesuf beantragte die Einberufung einer neuerlichen Conquête vor Durchberatung der Trunkeitsvorlage. Nach Erledigung anderer Anträge und dem Dank an das Präsidium und die Stadt Carlsbad wurde der Gastwirthentag geschlossen.

Abkammung des Wortes „Bier“.

Zu unseren Tagen, wo dieses Schlagwort gerade an der Tages-Ordnung ist und alle Gemüther beherricht, wird es nicht uninteressant sein, etwas über die Abkammung des Wortes „Bier“ zu erwähnen. Im Alterthum unterschied man mehrere Getränke der Kategorie Bier und belegte diese

Blissigkeiten mit verschiedenen Namen, welche, genauer untersucht, sich als verschiedene Sprachen angeblich erwiesen. Das Wort „Bier“ findet sich in allen alten und neuen hoch- und niederdeutschen Mundarten. Einige behaupten, das Wort stamme vor dem altdeutschen Worte *Beere* (Gerste), Andere bemerken sich, nachzuweisen, daß es vom lateinischen Verbum „bibere“ (trinken) abgeleitet sei, und behaupten, alle anderen Ableitungen seien nicht stichhaltig. In Frankreich entstand daraus das Wort *biere*, in Italien *bierra*, und hat in diesen Ländern die alte Bedeutung *cervoise*, die noch im Kanqueder vorkommt, sowie das noch in Italien vereinzelt gebörte Wort *cervogia* verdrängt; beide letzteren, sowie das spanische *cerveza* sind aus dem lateinischen Worte *cerevisia* entstanden, welches Wert nicht von *ceres* und *vis* herkommt, sondern gallischen Ursprungs ist. Denn Plinius sagt, daß das *Cerevisia* genannte Weizen- und Gerstengetränk eigentlich in Gallien seine Heimath habe und der Name nicht lateinischen Ursprungs, sondern der keltischen Sprache entlehnt und nicht von *ceres* abgeleitet sei. Die angelsächsische Bezeichnung dieses Getränkes war *beor*, im Norwegischen *biør*, im Gälischen *beoir*, bei den alten Bretagnern *ber* oder *bier*. Nach Tacitus bereiteten die Briten aus Gerste eine Art Wein, den sie den alten Namen *baer* beilegen; es mußte daher hier die ursprüngliche Benennung dem Worte *Alc*, der Bezeichnung für ungelagertes Bier, weichen, welcher letzterer Name wahrscheinlich mit der Sache zugleich aus den Niederlanden dahinkam. Erst mit Einführung des gepöbten Bieres fand die ursprüngliche Benennung wieder Aufnahme. Durch ganz Scandinavien ist der gebräuchlichste Name für Bier die Bezeichnung „*Vel*“.

* Unsere Herren Hoteliers und Gastwirthe haben sicherlich großes Interesse daran, daß sie in ihren Räumen sich guter und zweckmäßiger *Sparrherde* erfreuen. Wir hatten schon unzählige Male Gelegenheit gefunden, über das Thema „*Sparrherd*“ weitläufige Erörterungen zu hören: Der Eine lobt Diesel, der Andere Jenen, man hört pro und contra, aber das endgiltige Urtheil all dieser Dissertationen kommt stets auf Das hinaus, daß von allen derzeitigen *Sparrherd*-Fabrikanten doch stets die Arbeiten des Schlossermeisters *Nikola Jajos* in der Könyagasse die praktischsten und auch anerkanntesten sind. Man nehme sich die Zeit und besichtige z. B. auf der Margaretheninsel die grandiosen Kochherde des Restaurateurs Meinprecht, man gebe in die Küche des „Hotels Jägerborn“ und beobachte dort die Funktion des Kichenherdes: beide sind Meisterleistungen unseres in der Kunst der Schlosserei hervorragenden Mannes, des Herrn *Nikola*. Er hat in diesem Maße die größtmögliche Proxiz und jeder Hotelier oder Restaurateur thut am besten daran, wenn er sich im Bedarfsfalle durch diesen in jeder Beziehung erprobten Fachmann einrichten läßt.

* Das Aus- und Einhängen der Fenster und deren Reinigung war früher oftmals mit Lebensgefahr verbunden; durch den in neuester Zeit in Anwendung gebrachten *Patent-Sicherheitskänder* von *August Horváth* am Theresienring 5, der nebenher gelangt auch von der löbl. Obersthauptmannschaft Jedermann zur Benutzung empfohlen wird, kann kein Menschenleben mehr gefährdet werden. Der dienende Geist, der diese Arbeit zu verrichten hat, kann, weil er sich vollkommen geschäftig weiß, diese um so besser und sorgfältiger verrichten. Der Anschaffungspreis eines solchen *Sicherheitskänder* beträgt nur 10 Gulden und wird sich deshalb jede menschenfreundliche und sorgsame Hausfrau einen solchen beschaffen.

* Jene Herren Restaurateurs, welche auf gutes *Mastgeflügel* und frisches *Wildpret* ein besonderes Gewicht legen, mögen sich beim Ankauf diesbezüglich an die allerbeste Quelle wenden. Ein einmaliger Einkauf genügt schon, um die volle Ueberzeugung zu bekommen, daß man einer guten Weisung gefolgt ist. Die Herren *Rifs Ferencz* und *Fisch*, sehr charmannte Geschäftslente, besitzen in der Denaugasse 7 eine solche *Gezflügel* und *Wildpret*-Handlung, in welcher jeder Restaurateur oder sonstige Käufer nicht nur vorzügliche, sondern auch preiswürdige Waare erhalten. Man lauft dort einmal ein und geht, weil hoch befriedigt, zu keinem Andern mehr.

Codesfälle. Der im 50. Lebensjahre und nach einer 17jährigen glücklichen Ehe im Herrn entschlafene Gastwirth Anton *Wodsedálek* wurde am 23. September Nachmittags vom Leichenhause des Kerepeter Friedhofs nach dem neuen Friedhofe nächst Steinbrunn überführt. Die Genossenschaftslehre und einige Freunde des Verbliebenen gaben ihm das letzte Ehrengeleite. — *Ferdinand Fautsch*, gewesener Gastwirth, in den letzteren Jahren *Graubmeister*, 65 Jahre alt, wurde am 23. September zu Hause getragen. Die Leichenvereinslehre und außerdem einige Gastwirthe, unter ihnen die Herren *Barthos Ferencz*, *Tóth Mihály*, *Schuller Ferencz* und *Pisewig Sándor* haben sich zu diesem letzten Liebesakte eingefunden. Der Leichnam wurde auf den Zentralfriedhof überführt. — Die irdische Hülle des 47 Jahre alten Gastwirthes *Matthias Tremel* wurde am 21. September vom Sterbehause Gensengasse 21 nach dem Kerepeter Friedhofe überführt. *Tremel* hinterläßt eine trauernde Wittwe. Die Leichenbestattungs-Anstalt des *Karl Hoffmann* besorgte den Kondukt, der in jeder Beziehung aufs Beste ausgefallen war.

Kellner, welche Etwas in ihrem Fache lernen wollen und sich interessieren, wie man zu Werke zu gehen hat, 42 Personen in 18 Minuten prompt und constant zu bedienen, mögen sich an den lieben freundlichen Oberkellner im „Hotel zur Königin von England“, Herrn *Karl*

Juliani wenden, der gerne bereit ist, eingehende Aufschlüsse und Erläuterungen darüber zu geben.

Tanzkränzchen. Das von unserem fleißigen und unerschütterlichen Vereins-Kassier *Károly Csepka* alljährlich arrangirte Tanzkränzchen findet heuer am 7. Oktober in den Saallocalitäten auf der *Széchenyi*-Promenade statt und wird daselbe aller Voraussicht nach nicht nur sehr gut besucht sein, sondern auch recht lustig und heiter verlaufen. Einladungen zu diesen „Stunden des Frohsinns“ sind bereits seit acht Tagen ausgegeben worden. Eine Herrenkarte kostet nur 1 fl. 20 kr. Wäge die Theilnahme eine sehr zahlreiche werden.

Das Gashaus und der Unterhaltungspfad auf der Neupester-Insel werden auf 6 Jahre verpachtet (Siehe das Interat in unserer Blatte) und würden Kessellanten am besten thun, sich diesbezüglich vorerst an Herrn *Friedrich Wrahe*, Inhaber der Pferdebadn-Restaurations in Neupest zu wenden.

Anverbürgte Nachrichten. Wie wir vernehmen, will der hiesige, von hochliegenden Plänen stets getragene Redakteur *Dr. Semelbacher* ein Koncertium gründen, welches seinen ingeniosen Gedanken zur Ausführung zu bringen hätte, den ohnehin banalig gewordenen Ciffelthurn in Paris anzulaufen und hieher bringen zu lassen, um ihn vom Schwirpplaz aus quer über die Donau gelegt, als vierte Brücke zu benützen. Außerdem gedenkt dieser *vagabulante* Mann hier einen *Trach*-Vermittlungs-Salon zu eröffnen, in welchem er Leute seines Schlags Verhörungen halten wird über alle möglichen und unmöglichen Verdächtigungen und Berührungspunkte der ehrenhaftesten und besten Männer unserer Stadt. Ohrenbläser und notoriische Schrahfneider werden besondere Begünstigungen genießen. Bei diesem Unternehmen soll auch ein gewisser *Stotter*, welcher mit dem Unterfahnen sehr praktisch umzugehen versteht, als *Trach*-Vermittlungs-Kaufbrüche mit monatlichem Honorar von 20 fl. 99¹/₂ fr. angestellt werden.

Das „Hotel National“ in Ofegg in der Unterstadt ist, nachdem es einer gründlichen Renovierung unterzogen wurde, seit Kurzem wieder eröffnet. Die Kaffeehaus-Localitäten wurden ganz neu hergerichtet und auch die Fremdenzimmer auf das komfortabelste eingerichtet. Der jetzige *Bäcker* des Hotels, Herr *J. Sonnenfeld*, hat weder Nähe noch Kosten gescheut, um den Anforderungen des Publikums gerecht zu werden und wäre es jetzt nur zu wünschen, daß das Hotel auch vom Oberflücker Publikum durch recht zahlreiche Besuch unterstützt wird.

Uj serkfözö. Várpalaotán — mint értesültünk — a pesti magyar kereskedelmi bank az ottani takarékpénztár támogatása mellett serfözö részvényirtársaság van alakulában. Az új társaság alapitókája 500 darab 200 forintos és 3 százalékkal beizetett részvényből fog állani.

Der Verein der Kellner und Marquiere in *Dedenburg* hielt, wie uns von dort geschrieben wird, am 19. September in den Localitäten der *Neuhofpart*-Restaurations ein Kränzchen ab. Es war eine sehr gemüthliche und genußreiche Unterhaltung und wird das *Heim*-trägniß jenem *Fond* zugemittelt, welcher bestimmt ist, die Kosten der Feiertagsleuten des in nächsten Jahre stattfindenden 50jährigen Jubiläum des „Kellner- und Marquiere-Vereins“ zu bestreiten.

Weinshnuggerei. Auf welche Weise der steierische *Obstwein* als *Ungarwein* nach dem Auslande exportirt wird, möge Nachstehendes Aufschluß geben. *Samuel Grünwald*, ein Agent des *Simmeringer* Weinhändlers *W. Bauer*, kaufte an der steierischen Grenze viel *Apfelwein*, ließ denselben mittelst *Wagens* nach *Hells-Or* und *Pintaf* bringen und gab ihn dort als *Obstwein* an die Adresse des *Steinamanger* Expeditours *Jibor Faludi* auf. Dieser löste den *Obstwein* in *Steinamanger* aus und gab ihn an die Adresse des *Buchhalters* des *Simmeringer* Weinhändlers *Bauer* *Namens* *Karl Wilhartig* nach *Wagleinberg* als „*Wein*“ auf. Vom 14. März bis 22. August wurden insgesammt 164 *faß* *Obstwein* im Gewichte von 1,249,610 *Kilogramm* so manipulirt, bis die Manipulation endlich ans Tageslicht kam und von Seite des Handelsministeriums nun eine strenge Untersuchung eingeleitet wurde.

Fogpiszkáló gyár. Kanadának Sheerbrook városában Hutchinson angol vállalkozó nagyszerűen meggazdagodott a fogpiszkálógyártásból. Az igaz, hogy jelentékeny tőkével fogott hozzá, s nagy gyárat rendezett be, mely egész Észak-Amerikát elárasztotta fogpiszkálóival, most pedig már Európába is szállítja. Sheerbrook környékén egész külön iparág lett a fogpiszkálónak való fa szállítása. Egy méter hosszú faktorzekek szállítanak, melyek 3 köbmétert négy dollár. A fat lehántják, összevágják, aztán egy hengerbe dobják, melyben 3—400 kecs aprítja föl, oly gyorsan, hogy öt perc alatt 10 millió fogpiszkáló készül el. Következik a megszártás; aztán asszonyok, lányok, gépek segítségével készült skatulyákba rakják, egybe 2000 darabot. Száz ilyen doboz tesz egy szállítmányt, melyet ládába csomagolnak. A gyárban fizetve 2000 darab fogpiszkáló mintegy 10 krajczárba kerül.

Wie man in Ischl lebt. Ein Freund unseres Blattes, der eine Sommerreise nach Deutschland machte, hielt sich auf der *Retourreise* drei Tage lang in *Ischl* auf. Dasselbst begab er sich in ein Hotel, um ein bescheidenes Mittagmahl zu halten und speiste eine Suppe, ein garnirtes Rindfleisch, eine Portion *Emmenthaler Käse*, 2 *Jeun*-*Brödchen*, und trank hiezu eine Flasche Bier mit dem Inhalte eines halben Liters. Und was betrug die Rechnung — bloß 2 fl. 24 kr. Die Suppe kostete 30 kr., das sehr bescheiden geschnittene Rindfleisch 1 fl., der *Emmenthaler* 30 kr., die Flasche Bier 60 kr., und die *Bröd-*

chen à 2 kr. Nach dem Diner steckte er sich eine Zigarre ins Gesicht, mußte aber den Genuß entbehren, da ihm bedeutet wurde, daß es nicht gestattet ist, im Speisesaale zu rauchen. Jedemfalls sehr einladend.

Was ist ein Stammtisch? „Ein Stammtisch ist ein in einem bestimmten Lokal bestimmter Tisch in einem bestimmten Winkel, an dem zur bestimmten Stunde bestimmte Gäste auf ihren bestimmten Plätzen sich niederlassen, um bei Vertilgung einer bestimmten Menge eines bestimmten Getränks aus bestimmten Gläsern über bestimmte Themen zu sprechen und dann zur bestimmten Stunde anzubreden, weil man zur bestimmten Zeit zu Hause bestimmt erwartet wird. Da aber manche Frau auf das bestimmte Eintreffen des Ehemannes nicht rechnet, ergeben sich hieraus gewisse Mißstimmungen, welche mit Bestimmtheit zu allerlei Verstimmungen führen, die es dann verhindern, daß zwischen den Gatten jemals wieder die Gleichgültigkeit der Seelen herrsche.“

Válasz a válaszra!

A „Budapesti Hirlap“ szeptember 30-iki számában olvastam a „Válasz“ melyből sok igazgatólanságot vettem ki, de nagyon keveset törődve vele, a tisztelt válaszólnak urnak székségtelen volt tudomásunkra hozni, hogy viszontlátása sajtó-bíróság előtt, ha ezt nem adta volna tudomásunkra már előre, akkor sokkal nagyobb lett volna a meglepetés, vagy talán azt gondolja a tisztelt szerkesztő ur, hogy talán hozzá fogunk menni bocsánatot kérni, hogy vonja vissza panaszát, ezt nem fogja elérni, hogy a kik neki az első menedéket nyújtották, hogy azok előtt meg-hajoljanak, ezt nem is engedni büszkeségünk, így legalább kifog derülni az igazság és megfogjuk látni ki lelkesebb magyar és ki van jobban használ hazájának és iparának, és gyönyörködni fogunk benne mint dül romba az erőnek hirdett sziklavár.

Válaszólnok hosszabban is, de ily igénytelen dolgokkal nagyon kevés időt szoktam vesztogelni, csak azt akartam tudomására adni a tisztelt szerkesztő urnak, hogy mi egy csöppet sem vagyunk megijedve, mert lelkiismeretünk tiszta.

Eljen az igazság, éljenek azok, a kik érdekből köpenyeget nem forgatnak.

Farkas János,

a magyar pénzérő-áztaltársaság elnöke.

Für frische, Wiener Krenwürste

feinste desgleichen auch vorzügliche

Méneser Tafel-Trauben empfiehlt sich

bestens

Josef Seidl,

Spezerei-, Delikatessen- und Weinhandlung,

Koronaherzog-utca 18.

Sztanoj kávéháza.

Kávéházam megnyitásától szorgos gondot fordítottam arra, hogy a kávéházi italok, bor és palackok valódiás tekintetében minden versenyen fölül álljanak. Ezeket kiegészíti a nagy választékoságot nyújtó büffel, mely állandóan friss és ízes hideg ételekkel gazdagon el van látva.

A tekasztalok berendezésénél az a czél vezetelt, hogy a szórakozás kedvelői oly tökéletes carambolasztalokat és művészi kivitelű dákókat kapjanak, melyek a legnagyobb igényeket is kielégítik.

A kiszolgálítás pontos és előzékeny.

A kávéház egész éjjel nyitva van.

Kérem mely tisztelettel a nagyérdemű közönség és ismerőseim jóindulatát és szíves pártfogását.

Budapest, 1891. évi október hóban.

Kiváló tisztelettel

Sztanoj Miklós,

kávé, IV., rostély- és sarkantyús-

Telefon-összekötötés, utca sarkán.

Alázattal alulírott ezennel bátorodik a t. olvasó-közönséget a szerdán, 1891. évi október hó 7-én, a *Széchenyi sétány* termében tartandó

tánczestélyre

tiszteletteljesen meghívni.

Belépti díj uraknak 1 frt 20 kr.

Hölgyeknek szabad bemenet.

Kezdete fél 10 órakor.

Tisztelettel

Csepka Lajos.

Egyszerű öltözékben megjelenés éretik.