

## Előfizetési ára:

Egész évre... 6.—  
Fél évre... 3.—  
Negyed évre... 1.50

## Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal  
IV. egyetem-tér 6.

# A VENDÉGLŐS.

MEGJELENIK  
minden hó 1-én és 16-én.  
SZERKESZTŐSÉG  
ÉS  
KIADÓHIVATAL  
IV. kerület,  
egyetem-tér 6.

A Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Segéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

## HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

IV. kerület, Himző-utca 1. szám.

A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor-  
és sörmérők-ipartársulat létezik:

II. ker., Medve-utca, Fácán.

Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak.

Kéziratok vissza nem adtnak.

Kiadó és felelős szerkesztő:

**WAGNER JÓZSEF**

IV. egyetem-tér 6.

**LETH LAJOS**

a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatának  
helyszerző főgynöke, IV. kalap-utca 5.

**PAULITS JÓZSEF**

közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. létezik.

### Idenek Budapestén.

A magyar vendégszeretet híre bejárta az egész világot és legádázabb ellenségünk is legyen, vendégszerető voltunkat senki sem vonhatja kétségbe. Olyannyira vendégszeretők vagyunk, hogy látogatóinknak, kik komoly tanulmányok czéljából érkeznék hozzánk, alig engedünk időt, hogy előrehaladottságunk szebbnél szebb bizonyítékaival megismerkedjenek. A magyar vendégszeretet nem ismer »kiállítási idegeneket«, legfeljebb »kiállítási vendégeket«. És ez így talán helyes is. A kiállítás napjaiban ugyanis a székesfőváros lakossága két osztályra oszlik: vendégekre és vendégfogadókra. Mi tudjuk, hogy az utóbbiak közül a vendégszeretőnek nem jelentéktelen jeleit adják azok is, akik a vendégszeretetet foglalkozásszerűen, iparszerűleg űzik. A vendégfogadónak persze minden körülmények közt nehezebb dolga van mint a vendégnek. A vendég ugyanis soha sincs teljesen megelégedve. Ha ugyanis tárt karokkal fogadva, kellemes otthont nyújtunk neki s kívánságait szemeiből kiolvastva, pinczeink és konyháink legjobb falatjait tesszük elübük, nyomasztó érzés keletkezik, amelyet az élvezet jótétemények keltene fel s amely adott alkalommal hasonló magaviseletre kötelez. A tisztességes vendég olyan mint Franciaország, mindig a revanchera gondol, ehhez pedig bátorság s igen sok pénz kell. Akinek az egyik megvan, annak rendszeren a másik hiányzik, az egyik persze époly kellemetlen mint a másik. A rosszul fogadott s megvendéglített vendég azonban veszedelmesebb a halálós ellenségénél is, akitől mindenki egyformán fél; az elégedetlen vendég pedig olyan mint a saját keblünkön melegengetett kígyó, melynek mérges harapására minden pillanatban el kell készülnie lennünk.

Ilyenek a tulajdonképeni vendégek, a magánvendégek, a családi tűzhelyek vendégei, akik a vétl jőrt tulajdonképen nem tartoznak mással, mint udvarias köszönetmondással és akik csendő pénzzel sohasem szoktak visszafizetni. Ha azonban valaki a maga pénzén vállalkozik vendégszeretere, s pedig nem úgy mint a színész, kit vendégszeretéseért drágán megfizetnek, hanem aki szállodában, vendéglőben minden falatot megfizet, úgy a vendég valóban a világ legnehezebben kielégíthető embere. Télen fázik, nyáron ázik; a szobaleányoknak tudnia kellett volna, hogy az ágyak baloldali szokott leszállni s papusait mégis az ágy jobb oldalára tette; a portástól nem képes nagynénjének, már tudniillik az ő, a vendég nagynénjének lakását megtudni, aki pedig már vagy negyven éve lakik a vendég által meglátogatott és három-négyszáz ezer lakossal bíró városban, következésképp a portás is — számár; az ételhorodó a roast-beefet felangolozva hozza, noha ő egészen kiszülte szereti, ennel fogva ez is csak olyan mint — a portás; a borfü ezek után természetesen szintén nem tartozhatik máshová, mint a hosszufüli négy-lábúak osztályába, mivel a palack borhoz talpas üveget állított. Noha kívülről is tudhatta volna, hogy ő csak közönséges vizespohárból szereti borát meginni. Nos, és hát még a fizető pincér! Ez már nem is a négy-lábúak közé tartozik, hanem egy megszokott fegyver, utonálló, ki pisztoly helyett rémszámlákat tart az ember orra alá. Ennyi pénzt ily rossz ételért! Mert a mint fizetésre kerül a dolog, a leglukullusabb ebéd is egyszerre komisz kotyvadékká alakul, a legpompásabb badacsonyi gyalagos karczosa, melyet mi magyarok például nagyon kedves szokásból »rabvallatónak« mondunk, abból indulván ki, hogy ilyen bor után bizonyára a legmegátalkodottabb gonosztevő is bűnbánóan vallja be búnei lajstromát. Ilyen a vendég termé-

szete ha fizet, s éppen nem volna, ha a vérig sértett kocsmáros egyszerű csak azzal felelné a mindenáron gúnoskodni akaró vendégnek: »Uram, ne feledje, még önhöl is lehet — kocsmáros!»

A magánvendégekről s vendégloői vendégekről festett ezen képeket nagyon jól figyelmébe ajánljuk az ezredéves kiállítás látogató közönségnek is, de leginkább a mélyen tisztelt hivatalos hírlapíróknak is, akiknek az ünnepi bankettek menüje ellen még sohasem volt semmi kifogásuk sem, ellenben rögtön unisono fellázadtak, amint a kiállítási vendéglőkben az ételeket átlag 15—20 kral drágábban kellett megfizetniük, mint üllői-üti törzsvendéglőjükben. Különbözik még ha igazuk is van vagy volna, ezt is csak maguknak köszönhetik. Minek kürtölték úgy tele hírekkel a világot és bolondították el a kocsmárosoknak — kik ezer meg ezer látogatóra számítottak — a fejeit, hogy azokat csak családás érthette, úgy járva mint a háziasszony, aki huszonöt vendégre készül, akik közül azután csak öt jelenik meg. Mert nagyon is rosszul felfogott lokalpatriotismus volna, ha azt állítanók, hogy — a pünkösti ünnepnapok s a június 5—10-ig tartó napok kivételével — a kiállítás és a székesfőváros látogatótsága várakozásainknak megfelelő volna. Az utonnan berendezett szállodák és vendéglők rendszerint félig-meddig üresen állanak s a régi jó hírnevű szállodák is, amelyek költséges átalakításokon mentek keresztül, többnyire osztozkodnak velük e sorsban. E tekintetben persze örömdetes változás állott be a júniusi ünnepélyek mozgalmal napjaiban, a szállodák megteltek, a vendéglőkben nem volt hely s még a kiállítási vendéglősök is, akik az áprilermészeti májusban ugyancsak sok gondot szenvedtek, szabadabban lélegzettek fel, noha éppen e napokban alig jutottak lélegzethez a sok dolog miatt. Ideje is, hogy az idő jobbra fordult s a nedves időjárás szebb napoknak engedett helyet, amelyekben valószínűleg nem fog ismétlődni napilapjaink jeremiája a vendégloői drágaság ellen, amelye — küllenségeink legnagyobb öröme — olyan öntudatlanul mentek, bele hogy csak a legnagyobb erőmegfeszítéssel tudtak belőle kigazolni. Akárhogy is álljon azonban a dolog, az igazság mindenfelekepp vendéglőseink mellett szól. Magyarország kiállítási metropolisában ép oly olesón lehet élni és enni, mint akárhol, ahol az idegen vendégek számára rendezett látványosságok által előidézett forgalomra nem számítanak. A polgárigényekkel bíró ember úgy a városban, mint a kiállítási területen 1—2 frírt féljólakhatik, sőt ezért a pénzért ételéhez jó és kellemes italt is kaphat. Akármelyik svájci szállodában vagy bármely középrangu párisi vendéglőben rendes körülmények között egy hasonló ebéd kétszer ennyibe kerül. Vádolni könnyű, bizonyítani nehéz. Az egyszer könnyű volt a vád, de könnyű volt a bizonyítás is, amely oda konkludál, hogy a szállodák és vendéglők ellen szót vádak és híresztelések alaptalanok s tehetnek ellenségeink amit akarnak, Budapest egy felében át mégis csak világáros lesz, amelynek lehet ugyan sok apró ellensége, de annál nagyobb a becsülete.

F. Kiss Lajos

### Margitszigeti vendéglős-reggeli.

Krónikáshoz illő pontossággal jegyeztük fel már lapunk előző két számában is, miszerint tekintettel a milleniumi kiállítás mozgalmaira, s vendéglőseinknek az ezredéves országos kiállításán, az »Ös-Budavár« és »Konstantinápoly Budapest«-növ vállalatokban való elfoglalásáig, a most teljes mértékben kifejlesztett óriási idegen-

forgalomra, a vendéglős-reggeli ez évben — bár szokott kellemes meglepetéseivel s a szokottnál nem kisebb meglepetéseivel — a rendes júniusi határnapnál jóval korábban t. i. e. hó 5-dikén fog megtartatni.

Várakozással és örömmel szoktunk a margitszigeti pénteki vendéglős-reggeli elé tekinteni. Várakozással, mert megszoktuk, hogy a szigeti házigazda Reinprecht Alajos invencziója és jótékonyaságtól áthatott ügybuzgalma évről-évre újabb s újabb, kellemesen kellemesebb meglepetéseket szerz vendéglős kartársainak és ezek junialist ünneplő derék feleségeiknek; örömmel, mert éppen e margitszigeti reggeli szolgálat legfényesebb bizonyítékául annak, hogy a Gundel János által inaugurált pénteki társas reggeli mennyire hozzájárulnak vendéglőseink előállításának emeléséhez s hogy azokat, ha levek óta nem is válnának be oly fényesen, ha nem volnának életben, életbe kellene léptetni.

Az idén — megvalljuk — aggodalommal néztünk a reggeli elé. A szállodások, vendéglősök és kocsmárosok legnagyobb része komoly, nehéz és felelősségteljes munkában van éppen most, hogy a főváros ünnepe után ül, idegenek légioi lépik el a fővárost; s vendéglőseinknek ugyancsak sok dolgot, sok gondot okoz a szokatlan körülmények közt feladataik sikeres megoldása. Aggodalmunk azonban alaptalan volt. Igaz ugyan, hogy sok jó ismerősünket, barátunkat s Margitsziget rajongót hiába kerestünk megszokott helyükön, de azért »az egész« még is ott volt, s mire Reinprecht gazda a szerb hal, fogas a la Chambord-tokány rizszel és turós galuskából álló reggeli felszolgálására kiadta parancsát a fürgő pinczérhadnak, a felső vendéglő óriási asztalainál nem maradt egy üres hely sem. A megjelent vendégek közt feltűnően nagy számban volt képviselve a hölgyközönség, pirospszágas vendéglősnék és rózsásarcu vendéglőskisszonyok, ügyes csoportosításukról a virágdíszszel terhelt asztaloknál maga a szeretetreméltó házigazda gondoskodott nagy leleményességgel.

Pontban 11 órakor — ez a pontosság is egy régi jó vendéglősszokás — kezdődött az »egyforintos reggeli.« Ennek a pénzgyűségünknek nevétségesen semmi voltáról még sohasem voltunk úgy meggyőződve, mint e napon. Lukullusi ebéd, virágszűret, a leszüretett jószág garmadákban az asztalon s majdnem 200 nyereménytárgy a javából. Mert valamint, — hogy vendéglőshasonlaltal éljünk — eleget is piszkálnak miatta — vendéglős-reggeli nélkülünk meg nem eshetik, azoképpen margitszigeti reggeli tombolanyereménytárgyak nélkül tiszta abszurdum, s azok a kedves vendéglősnék, kik a maguk óriási csokrá — persze vázástul — vagy bájos kis aszszonykák, kik a maguk pipjeit nagy esztendőciálval viszik el innen emlékre, meg is esküdnek rá, hogy ez ösidőktől fogva van így, hogy erre »Reinprecht bacsit« a Szent Margit legenda iránti tisztelet is kötelezi, és hogy végre ennek így muszáj lenni.

A Schreiber J. és unokaöcséséi, Hüttl Tivadar, Waldsteiner F., Thonet testvérek, ifju Pórfi, Haas Fülöp és fia stb. czégek vezetői s más egyéb halandók is, — kiket balvégzetük azzal sujt, hogy Reinprecht felfedezi róluk, hogy a vendéglősök valamelyikével üzleti összeköttetésben állnak, állottak vagy fognak állni, ez neki egészen mindegy — annyira hozzászoktak a margitszigeti vendéglős júniusi viziteléséhez, hogy amint őt illetik ajtajukban meglátják nagy ijedségükben rendszeren a legszebb

dolgokat rakják eléje szótlan megadással. Így gyűjt pénzt azután Reinprecht Alajos az ipartársulatnak és a város szegényeinek. Második fogásnál, margitszigeti jó magyar szokás szerint felállott az ipartársulat érdeműs elnöke Gundel János, hogy sikerült és hangos eljenzések által kísért beszédben éltesse a Margitsziget fenséges tulajdonosát József főherceget s fenséges családját.

Örömmel ragadom meg az alkalmat — ugyan — hogy mint rendesen, ha e gyönyörű istenálotta szíveten időzünk, hálás köszönetet mondjak ezen ritka, igazán csak itt felfedezhető gyönyörűt annak a kimagasló alaknak, akinek köszönhetjük József kir. herceg Ö Fenségenek. Kiindulva abból a német mondásból, mely úgy szól: „Ist dir ein schönes Werk gelungen, so wisse dass es Gott dir schufte“ egyenesen isteni rendelések tartom, hogy e sziget még ma is az ő tulajdonát képezi, s hogy az az ő gondos kezei közlül nem ment más holmi konzorciumnak vagy nyereszködő vállalatnak tulajdonába, ami nemcsak reánk a székesfőváros lakosaira, hanem az egész művelt világra nézve megmérhetetlen veszteség lett volna. Ezen tudattól s ama szeretettől áthatva, a melylyel a magyar nemzet a legmagyarabb királyi herceg iránt viseltetik, emelem poharamat József kir. herceg Ö Fenségre és fenséges családjára. (Hangos éljenzés). Ezek után poharamat a jelenlevő nőkre akarom emelni. Mi akik minden pénteken találkozunk egymással, elmondjuk egymásnak bajait-gondjait, telességeinket a reggelik alkalmával csak egyszer látjuk együtt.

Róluk külön megemlékezni annyival is inkább kötelességünk, mivel hagyományos szokás szerint feleségeink nekünk nemcsak élettársunk, hanem velünk érezvén, dolgozván és faradozván érdektársaink, ellenőrzőink is, kik hűségesen osztokodva a munkában, a pihenés óráiban szellemükkel frissítenek fel bennünket. E kivételes helyzet szolgáljon nekik kárpótlásul azokért a kellemetlen percekért, a melyekben talán más társadalmi állású nők helyzetét megirigyelnek. Királyok ők a maguk tűzhelyénél, egyenlőrangú társai férjeiknek, akikkel együtt érezvén és faradozván méltó irigység tárgyai, más társadalmi állású nőknek. Reájuk emelem poharamat kívánva, hogy az Isten éltesse őket szerencsésen és boldogan!

Frenetikus taps jutalmazta a köztiszteltben álló elnök mindenkinék szívetől jövő s szívhez szóló szavait, melyek után Hohlfeld Alajos margitszigeti felügyelő mondott köszönetet Gundel Jánosnak József főhercegre mondott szavaiért, poharát a vendéglősök jóvoltára emelvén.

E közben nemskára az izletes menüvel, a feketével, a François remek márkáival is végeztünk, a boldog tombolánytersek a maguk elé rakott apróságokban gyönyörködtek, külön csoportok képződtek, a melyek egymás után keresték fel a sziget legszebb romjait, mi pedig a sarokasztalhoz telepedtünk, s ott Reinprecht, Hohlfeld, Leblan, Demeter, Topics, Takács és Kiss hetes kollegiumot alkottunk a François produktumok gyakorlati tanulmányozása céljából, a mely studiumok eredménye egy fiók batteria esett áldozatul legnagyobb bizonyítékul a kollegium egyhanguan kedvező ítéletének. Hogy milyen kedvező volt a vizsgálat a kollegiumi tagok hangulatára, arról nem beszél az első sorban említett krónikás.

### A halak husának kihasználása.

E sorok címzül tulajdonképpen a következő kérdést kellett volna tenünk: Piaci halaink egy kilogrammjából mennyi a halhus? A kérdésnek ilyen feltevésében van bizonyos szándékosság, mert annak értelme egészen más valamit jelent, mintha példának okáért azt kérdeztük volna, mennyi hus van egy kilogramm halban?

Az utóbbi kérdés a tudományos ismeretek, készülékek, meghatározások stb. felhasználásával pontos és tudományos meghatározást igényelne, amiből vendéglőseink és feleségeik nem valami sok hasznót húznának. Amit a tudósok nehéz és lelkiismeretes munkával a hal testéről lepraeparáltak volna, abból ugyan nem készített volna ételt a szakácsné, a vendég sem igen delectálta volna magát az ily módon készült halon, pedig az utóbbi van talán legjobban érdekelve a kérdés megfejtésében.

Weigert, ki e kérdéssel legelőször foglalkozott, meghatározásai céljából olyan módszerben állapodott meg, hogy csak a megfőtt halnak husa jöhetett tekintetbe, amelyet a halkéssel és halvíllával bizonyos tekintetben azzal a szándékkal készítettük ki, hogy az így nyert inyes falatot rendszeres rendeltetésére is juttassuk.

A megvizsgálandó halat sem tekintette a megfőzés előtti tudományos kutatások tárgyának, hanem mint konyhára kerülő piaci árut, amint a piacon vagy más bevásárlási forrásnál kínálkozik s a további eljárás is, egészen addig, míg a hal a fálalásig bármily módon elkészült, nem állt egyébből, mint többször ismételt szokatlan számú mérésekből.

## HIRDETMÉNY.

### Kolozsvártt, a Biasini-féle szálloda.

mely 4 előszobával bíró kettős szoba és 46 egyes szobával rendelkezik, étterem 2 nagy szárar pince, 24 lóra való istálló és egy szép nagy gyümölcsös kerttel van ellátva; az árak tekintetében a legolcsóbb és igen jó forgalomnak örvend,

teljes felszerelés és berendezéssel együtt

azonnal bérbe vehető.

A feltételek iránt értekezhetni ugyanott az irodában.

Kolozsvártt, 1896. május 13.

A kezelőség.

## SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb  
ásványos savanyúvíz  
és  
egészség-ápoló ital.

Kitűnő eredményvel használtatik:

Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-,  
gege-, tüdő- és hólyaghurutnál.

Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásvány-  
víz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál  
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.  
Telefon 90-97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Großes Lager

der besten Leinwände und Tischzeuge

Serren-, Damen- und Kinder-Wäsche

Teppiche, Vorhänge

JOSEF KUNZ & Co

Budapest, V., Deákplatz.

Hebernahme ganzer Wirtaustattungen.

Bester Bezug für Hotel- u. Restaurations-Einrichtungen

## Vendéglői fizető és fogyasztási tantusok



mindig készletben vannak és minden megkívántáló  
névre vagy cizégre elkészítettnek

## Oszwald József utódainál

Bécs, I. kerület, Wollzeile Nr. 1.

Arjegyzékek kívánatra ingyen.

## CSÁKY ÁRMIN Budapesten

VI. Andrassy-út 57 (a Millennium kávéházzal szemben).

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításon.  
1889. évben a párisi világkiállításon.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, cukrársz, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2, 250  
Kabátok pique-velezből frt 2, 250, 3.  
Kabátok csínvát- v. satinból frt 1,25, 1,50  
2, 250.

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm  
garnból, kék, fehér esik, 2,50-3 frt.  
Szakács-kötények, fehér, erős szálú creton-  
ból, kr. 40, 50, 60.  
Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászon-  
ból, kr. 60, 80, 100.  
Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25  
3, 35, 40.

Ezen fehéremű özegemnek külön spe-  
cialitása és a legtöbb uraság szállodák és  
konyhába általam szállítottak.

Részletes árjegyzékek fehéremű és férfiruhák  
kivánatra ingyen küldetnek.

A halakat megmosta, gondosan megszárolta és 05 gramm pontossáig megmérte, lepikkelyezte s újra kimosván újra megmérte s meghatározott tartalmu sósvízben főzte. A főző üstből egy bizonyos idő múlva a már kellően megfőtt halakat illetve haldarabokat kivéven azokat lesepégtette, és kihűlés végett 40 fok Celsius hőmérsékleten tartotta s azután újra lemérte. Rendesen két, ha csak lehetett egy him és egy nőnemű halat használt vizsgálatainál. Az egyiket az uszonyok súlyát lemérés által határozta meg, valamint megállapította az állkapcsok, azokra illetve tej és a máj súlyát is. Az ily módon nyert adatokat nem tartjuk szükségesnek felemlíteni.

Az ily módon megmért halról azután kés és villa segítségével minden hust leszedett, súlyát meghatározta s azután újabb vegyi műveletnek vetette alá. E vegyi műveletet főleg az abszolút száraztartalomnak vagyis a teljesen vízmentes husnak, a zsírmennyiségnek és a proteintartalomnak meghatározására vonatkoztak. Csakis az így nyert adatok alapján lehet a különböző halak husának pénzértékére vonatkozó összehasonlító értékeket megállapítani. Weigert későbbben bizonyára erre vonatkozó vizsgálatokat is fog eszközölni.

Az alább közölt adatok 1000 grammra vannak átszámítva, vagyis azt vettek fel, hogy minden megvizsgált hal átlag két font nehez, hogy így a nyert értékek összehasonlíthatók legyenek. Így p. o. — csak egy példát említsünk fel — egy 1000 gramm nehez fiatal lazac 6055 gramm főtt hust adott, amelyben 132 gramm száraz anyag, vagyis víztől megfosztott hus, 1202 gramm protein és 17 gramm zsír volt. 1000 gramm vagyis egy kiló piaci árban foglaltatik

A hal neve	Hus	Száraz hus	Fehérnye	Zsír
1. Fialat lazac . . . . .	6055	1324	1202	17
2. Pisztráng . . . . .	5038	1106	927	11.9
3. Ponty . . . . .	3445	662	592	28
4. Czompo (Schleie) . . . . .	3420	670	606	23
5. Pirosszárnyu ponty (Plötze) . . . . .	4320	956	1302	64
6. Csuka . . . . .	4810	925	849	23
7. Félzugeszó (Scholle) . . . . .	4769	1041	—	—
8. Gadóc (Kabeljau) . . . . .	4471	984	932	12
9. Hering (zöld) . . . . .	5303	1039	936	98
10. Füstölt hering . . . . .	5977	1310	1099	144
11. Tökehal . . . . .	6544	1426	1342	07

Ami már most a halaknak tápértékét illeti, physiologiai (életlen) szempontból Brücke után (Vorlesungen über Physiologie I. 265 L.) a következőket jegyezhetjük meg: A halak husában megvan az emlőállatok és madarak husának minden tápláló alkotórésze, csakhogy nagy benne a víztartalom. Teljesen pótolhatják tehát a hustáplálékot, e célból azonban igen sokat kell belőlük ennünk. Hogy a halak husa a hússal való táplálkozást teljesen nélkülözhetővé tehetik, legjobban bizonyítják az északi és keleti tenger partvidékeinek lakói, kik — kivéve a nagyobb ünnepnapokat — egész éven át halat esznek és emellett, sőt ennek dacára feltűnően nagyok és erősek, munkaképességük nagy, viharok és zivatarok ellen rendkívül ellenálláskepesek. Nálunk a halak olyan drágák, hogy bátran luxus czikkeknak tekintetjük őket, amiért is nem nagy szereppel bírnak táplálékaink közt. Mindez azonban némely helyeken különösen Felső-Ausztria és a Salzkammergut partjain más-hogyan is lehetne. A falusi nép ama vidéken nagyon szükösen részesül hustáplálékban. A nép ott ugyan nem keveset, de czelszerűtlenül eszik, anélkül, hogy éhezne. Hogy a hushány által szenvednek legjobban azáltal győződhetünk meg, ha faluról-falura menvén a mészárosok családjaikat figyeljük meg, amely mintha valami egészen más népfajhoz tartoznék mint a falu többi lakossága. A hiba mindenesetre már a lakosság nevelésénél történik. A hust, melyet a családi tűzhelynél megfőzve a gyermekekkel együtt kellene megenni, vasárnap egyedül eszi meg a koresmában a család fő s a gyermekek, kiknek legjobban volna szükségük a husra, majdnem mindig csak tejet és főzeléket ehelnek. (Ne feledjük, hogy Brücke az alsó-ausztriai viszonyokat idézi.) Persze az ilyen dolgokon változtatni kellene éppen a nép érdekében.  
Drd. F. Gy.

## Németországi pinczerek.

A németországi munkás statisztikai hivatal közleményének utolsó füzete érdekes pótlóadatokat közöl a mult évben megtartott birodalmi pinczerekenyűre vonatkozó jelentésekhez, érintvén olyan kérdéseket, amelyek bizonyára nálunk is többeket érdekelni fognak. A tanácskozók mindenekelőtt a borra való kérdése foglalkoztatta. Az enquete első részében a borra való ügy terjedelmét negatív uton állapították meg. A pinczerek fizetése is az általános bértörvényeknek

van alárendelve. Épügy mint a munkások bére, akik szegénységi pótlékot kapnak, az angol tapasztalatok szerint alacsonyabb szokott lenni, a pincézér fizetése is annál kisebb, minél több borralalóra tarthat számot! A pincézérezés, sajnos, azért fejezhető ki nehezen számokkal, mivel nagy, sőt talán legnagyobb részben in natura lesz kifizetve. A tulajdonképeni pincézéreknek (itt tehát a főpincézér és pincézérek nincsenek beszámítva) 64%-a teljes ellátást kapnak gazdáiktól, s csak öt és fél százalékuk nem részesül természetbeni javadalmasban. Minthogy azonban a pincézéreknek több mint 1/3 része nő, s különben is a ruházat tekintetében igen nagy igényeket támasztanak velük szemben, sőt 6—11 százalékuk az üzletben különféle címeken direkt közpénzáadásokat is kénytelen magára vállalni, fokozott jövedelmre van szükségük. S itt kitűnt, hogy a pincézér 17 1/2%-a egyáltalában nem kap meghatározott juttatást, tehát csak az esetleges gratifikációira van utalva, hogy 18 3/4% legfeljebb havi 10 márká, 72% legfeljebb havi 30 márká fizetést kap; s végre, hogy 30 márká — vagyis napi egy márká fizetést legfeljebb 10 1/2% kap.

A laikus persze nem egykönnyen tudná megérteni, hogy nem-e éppen a nőtlen pincézérek azok, akik a rosszul fizetett helyeken vannak alkalmazva, ha az egyesületek nyilatkozatai nem éppen ellenkezőjét bizonyítanának ennek. A véleményük iránt megkérdezett 27 vendéglői és 28 kávéházi pincézér-egyesület majdnem kivétel nélkül odanyilatkozott, hogy nevezetesen a nőz pincézérek nem élhetnek meg fizetésükből, hanem egyedül a borralalóra vannak utalva. A szállodákban fizetni szokott a rendesnél valamivel magasabb bér is csak a ruházati túlkiadásokat fedezi, mert a német szállodatulajdonosok nagy egyesülete is elismeri a kölni vendéglőegyesülettel egyetemben, miszerint:

»Maig az iparunkban uralkodó viszonyok mindenestre olyanok, hogy a szállodai pincézérek és főpincézérek, amíg csak magukról kell gondoskodniuk, a megélhetési abszolút szükségleteket a főnökök részéről biztosított jövedelmükből, mely havi 20 és 100 márká közt váltakozik, fedezhetik. . . . A szakszerű kiképzésre, élvezetekre vonatkozó természetesen nem elegendők, és fedezésük csak a »borralaló« által válik lehetségessé. A főnökök által jelenleg nyújtott fizetések általában a családalapításra vagy fenntartásra bizonyára elégteleneknek fognak bizonyulni, s így a családfe tartók e nagy része okvetlenül arra a jövedelemre van utalva, amelyet borralaló ezimén keresnek meg. E mellett ezen foglalkozásnak természetében fekszik, hogy annak viselői (kivéve néhány bizalmi állást) előrehaladó korukkal együtt nem kívánatosabbá, hanem éppen ellenkezőleg kevésbé keresettekké válnak, s így a sajnálatra méltó emberek abba a szomorú helyzetbe jutnak, hogy ugyanabban az arányban, amelyben családtagjaik szaporodnak, jövedelmeik megkisebbednek. S ebben tulajdonképpen csak azon foglalkozásbeliekkel osztozkodnak, amely foglalkozásnak gyakorlatosa csak fiatal embereknek való, s nagyon óhajtható volna, hogy a pályaválasztás pillanatában e körülményre mindenki nagyobb gondot fordítson.«

Az utóbbi szavakat nehezen értjük. Világos azonban előttünk, hogy éppen ezen öreg pincézéreknek kell magukat legjobban a borralaló után törniük, noha ezzel ők alacsonyabbakat is magukat legjobban. Hejtelen dolog tehát, ha a borralaló-kérdést örökké és reménytelenül visszatérő tengeri kigyónak akarjuk feltüntetni. A borralaló-kérdésnek történelmileg is jelentőségteljes volta éppen az öreg pincézéreknek a nagyipar fejlődésével arányosan súlyosbodó kényszerhelyzetében fekszik. Reménytelenségre éppen nincs okunk. A »szállodatulajdonosok nemzetközi egyesületének« tiszteletreméltó törekvései ugyan azzal fenyegetnek, hogy sohasem fognak megvalósulhatni, mivel ezen egyesület a privat kísérletek megtevésére határozta el magát. Ezen elhatározás pesszimistikus felfogása azon alapszik, hogy a véleményük iránt megkérdezett pincézér-egyesületek csekély kivétellel, dacára a vizsátságoknak a borralaló megtartása mellett nyilatkozott, félvén, hogy a veszteséget nem lesz meg majd a kellő rekompenzáció. Ha azonban már magukban a pincézérgyűletekben is e rezolúcióval ellenkező felfogások is kifejezésre találtak, ugy a birodalmi enquete viszont kitüntette, hogy 25 vendéglői-pincézérgyűlet közül 11, és 15 kávéházi pincézérgyűlet közül 14 a borralaló a pincézérekre nézve hátrányosnak tartja s valamennyi a fizetés-törvénynevel szabályozását kívánja. Ót pincézérgyűlet a borralaló a fizetés emelése által oldja pótlólatni, közülük kettő a törvény által leendő megállapítást óhajtván; három egyet az üzleti nyereségben részesülést kívánt, a többinek fogalma sem volt — — — a modus vivendéről, s bennekedt a hinárban.

Hogy egyes vendéglősök a borralaló eltörlését keresztül nem vihetik, noha semmiféle üzletben a segéd borralalóra nem számíthat, a tapasztalatok alapján nem hiszem, noha az ellenőrzésre szolgáló eljárások kivétel nélkül megbízhatlanok. Úgyes, a gazdának nem nagy áldozatokat okozó

Die Buchbinderel mit Maschinenbetrieb  
**Leopold Neumann** BUDAPEST, VIII.  
 Museum-Str. 10.  
 fabrizirt seit Jahren als Spezialität  
 Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-  
 Decken und Rehrztelungshalter aus  
 dem besten Material.  
 Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten

## Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-  
hírá „Grafit mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88. V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

**szálloda-sürgöny-  
és telefon-berendezéseket,  
szálloda-harangokat,  
villámhárító- és villamos-világítási-  
BERENDEZÉSEKET**  
olcsón, solid és szakszerű kivitelben  
jótállás mellett.

## Krondorfi

szénsavtartalmu savanyúviz  
 a bor vegyítésére  
 legjobban alkalmas.

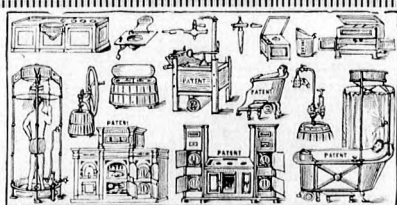
A bort nem festi feketére!

A bornak

kellemes pezsgőt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.



## BOROSS TESTVÉREK

cs. és kir. szab fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít cs. és kir. szab.

szétrakható jégszekrényeket,

fagyalt-tartályt és gépet, sör ün-  
pezsgető-csapot, konyha felszerelési  
tárgyakat.

**Főraktár** Alpacca-ezüst és Alpacca  
asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a  
Brunner és társa bécsi gyárból, teljes légsz-  
szes és vízvezeték berendezési vállalat.

Arjegyék és költségvetés kívánatra ingyen.

## STEINER J.

Budapest, VI., Terézkerut 34. szám alatt

tisztelettel ajánlja

a szállodás, vendéglős és kávé uraknak  
**közvetítő-irodáját.**

Telephon 23—36.

részedés az üzleti nyereségben a személyzet munkakedvénék ép ugy szolgálhat rugózául, mint a borralaló. Egy szállodatulajdonostól hallottam, ki a borralaló házában beszéltette, hogy ő az individualis részesedés oly rendszerét találta ki, amelyet senkinek sem fog elárulni (!) — — S ebből, amit nem mondott meg, megértettem és átláttam, hogy az ilyenü kísérletek komoly keresztülvételének, amely áldozatokat és bátorságot is követelne, legnagyobb akadálya a konkurrencziától való felelem.

Ujabb mozgalom indult meg a borralaló ellen az egyesületekben is. Ezekről nem szólnék. Az egyedüli mód a kérdés megoldására az volna, ha a borralaló a törvény tiltaná, ami nem éppen lehetetlen dolog.

## A legjobb borderítók.

Ha az általában cészlerűnek tekinthető borderítók szerekre vagyunk tekintettel, egy következő ötöt kell mint legmegfelelőbbeket felmilitenünk: a vizahólyagot, gelatint, fehérjét, a derítő-földet és a cseranyagot. Fehér borok számára rendszeren a vizahólyagot, a derítő földet; veres borok számára a gelatint vagy fehérjét használunk, a mennyiben a tapasztalat azt bizonyítja, hogy a vizahólyag a vörös borokból igen sok színyanyagot von el. E helyütt különösen hangsúlyoznunk kell, hogy igen sok, a nagy kereskedelemben a legkülön-félebb nevek alatt árusítani szokott borderítók tulajdonképen nem egyéb, mint halhólyag, enyv vagy fehérje, különböző uton preparálva és tisztítva, s hogy mindezek ez oknál fogva nem is érdemelnek különösebb említést.

A vizahólyaggal hidegen eszközölt szépítés akként hat, hogy a borral elegyedő, megdagadó hólyag lassanként összehuzódván, a fenékre leülepszik és a borban lebegő szilárd testeket magával ragadja. Ez azonban csak akkor következik be, ha a borban elegendő mennyiségű oldott cseranyag létezik, ez ugyanis a vizahólyaggal oldhatlan vegyületet alkot, a minek következtében ismét a hólyagnak már említett összehuzódása áll be. A derítés ezen módja által a bort erőművi uton tisztítjuk meg, a bor azonban egyáltalán vegyi változás is szenved, a mennyiben cersav válik ki. Ha a vizahólyag nem talál elég kiválasztani való cseranyagra, ugy a borhoz cseranyagot kell hozzáadnunk, mert különben a halhólyag nem válna be, a derítési folyamat pedig megakadna.

A gelatint és fehérjét oldatban szoktuk használni. Ha ezeket borral keverjük, a melynek elég cseranyaga van, a fehérje vagy gelatin a cseranyaggal oldhatlan vegyületet alkotnak, mely pehely alakjában válik ki és a fenékre ülepedvén, a bort ily módon deríti.

Előfordulhat az is, hogy a borban magában annyi oldott fehérje van, hogy a borhoz csak elégséges cseranyagot kell adnunk és a borderítók csapadék önmagától is előáll. Hasonlóképen, s ez a leggyakoribb eset, a bor annyi cseranyagot is tartalmazhat, hogy csak hólyagot, gelatint vagy fehérjét kell hozzáadnunk, hogy a kiválasztás beálljon. Ha a csapadékképzésre szükséges két anyag közül az egyik hiányzik, ugy azt külön kell a borhoz adnunk, a követendő eljárásban legjobban a tapasztalat utmutatásait követnünk.

Ha egy fehér palackba öntött borhoz néhány csep fehérjeoldatot adunk s a bor néhány óra múlva megzavarodik, ugy elég cseranyag van benne, hogy derítésére bármely szépítő szert felhasználhassuk. Ha ellenben a bor tiszta marad, ez annak jele, hogy a derítő szerek kivül cseranyagot is kell a borhoz adnunk. Ha egy másik borpróbaóhoz cersavat adunk, s egy bizonyos idő múlva zavarodás áll be, ez azt bizonyítja, hogy a bor annyi oldott fehérjét tartalmaz, hogy cersavval tökéletesen feltisztítható. Ha a cersav által előidézett zavarodás csekély, ez a kisfokú fehérjéttartalom jele s annak, hogy az ilyen bor tisztítására a cersav önmagában nem elégséges.

Ezen előírások alapján aután biztosan megállapítható, hogyan kell eljárunk a bor derítésénél, még pedig: 1. Cseranyagban gazdag fehér borokhoz vizahólyagot, 2. cseranyagban szegény borokhoz hólyagot és cseranyagot kell adnunk, 3. gelatint és fehérjét vörös borokhoz kell használni, 4. gelatint vagy fehérjét és cersavat pedig olyan vörös borokhoz, melyek oly kevés csert tartalmaznak, hogy a derítés a bor izenek megváltoztatásával fenyegetne. Végre felemlítendő, hogy a finom fehér aromatikuss borokat jobb fehérjével, mint hólyaggal deríteni.

## Amerikanische Gasthofregeln.

1. Gäste, welche sich in schlechten Verhältnissen befinden, werden erjucht, nicht in diesem Hause zu sterben.

2. Käft sich lesteres indeß nicht vermeiden, so muß der Tod wenigstens nicht infolge einer anfechtenden Krankheit eintreten.

3. Die Gäste werden gebeten, stets die Thüre von innen aufzuschließen, bevor sie einen Selbstmord begehen.

4. Junge Ehemänner, welche in diesem Hause auf ihre Frau zu schießen gedenken, thun gut, sich vorher selber eine tödliche Wunde beizubringen.

5. Gäste können dem Sekretär ihre Werthpapiere zur

Aufbewahrung übergeben. Die Gegenstände werden sicherlich zurückgestellt, falls sie für den Sekretär ohne Nutzen sind.

6. Wir halten ein gefondertes Speisezimmer für Kinder; hier mögen sie einander mit Kartoffeln werfen, die Suppe über ihre Kleider gießen und die Speisen über ihre Gesichter schütten, falls sie dies zu Hause zu thun gewohnt sind. An der Haupt-Tafel ist dergleichen nämlich nicht erlaubt.

7. Herren und Damen, welche aus dem Fahrstuhl in den langen Schacht hinabstürzen, müssen sich in Acht nehmen, daß sie uns nicht den Kall von den Wänden streifen.

8. Bei Feuergefahr dürfen die Rettungsgewerke und Noththüren nur von Gästen benutzt werden; andere Leute, welche sich zufällig im Hotel befinden, müssen warten, bis die Reihe an sie kommt.

9. Daselbe gilt im Falle des Zusammenbrechens dieses Hauses. Es wird strengt darauf gesehen werden, daß nur Gäste aus den Trümmern gerettet werden.

10. In Gegenwart von Ladies dürfen keine Revolver abgefeuert werden; Leute die einander zu erschießen wünschen, finden unter Nr. 4 im rechten Flügel des Hauses ein feineres Gewölbe zur gefälligen Benutzung. Arzt und Leibentfetter stets in der Nähe.

11. Gäste aus Arizona müssen vor dem Schlafengehen ihre Stiefel ausziehen oder wenigstens die Sporen abschrauben, Herren aus Texas müssen ihre Waffen abgeben und Geistliche aus New-Jersey ihre Verräthe an Braunwein.

12. Gäste, welche als „Mann und Frau“ sich einschreiben, aber keinen Trauschein besitzen, werden darauf aufmerksam gemacht, daß Gott sie auch im Berbergehen liebt. Im übrigen stehen Tranformulare und ein zuverlässiger Geistlicher bei dem Pförtner jederzeit zur Verfügung.

### Apróságok a konyhából.

**Tojásrántotta spárgafejekkel.** Tíz egész tojást,  $\frac{1}{4}$  liter tejfellel és 120 gram vajjal egy casseroleban összekeverünk, gyenge tűz fölött félkeményre megsütünk, az egészhez pedig előzőleg sósvizben blanchirozott spárgafejeket adunk.

**Spárgasaláta.** A lehejazott, 4 centiméter hosszú darabokra vagdalt spárgát sósvizben puhára megfőzzük s amint kihűlt, finom olivajjal, kevés francia ecettel, fehérborsal és sóval keverjük.

**Rák-ragout-pástétom.** Harmincz rák farkát és ollóját a héjból kiszedjük, a megtört héjat 175 gramm forró vajba teszszük, egy kanál lisztet adunk hozzá és folytonosan keverjük. Majd egy liter huslevest adunk hozzá az egészét jó vastagra befőzzük, szítán átsejűrjük, szardellavajot és citromlével adunk hozzá. Erre a zander és borjutejben főtt és kockákra vágott rákhúst, melyet előzőleg esipérkével vajban párolunk, az egészhez hozzáadjuk, ragout formákba öntjük, parmezansajtot hintünk rá, s rákvaját öntve reá a pástétómat a tűzőn világosbarnára megsütjük.

**Curry por.** E drága, pikáns hal és hústelek elkészítéséhez nélkülözhetlen fűszert aránylag olcsón a következők állíthatjuk elő. 2 gramm spanyol borsot, 6 gramm cardamumot, 15 gramm curcumát, 8 gramm fehérborsot, 8 gramm köményt, 8 gramm gyömbért, 15 gramm coriandert kemenezést megsátrita mozsárban finom porrá törünk s légmentesen záró pohárban elteszszük. Angol fehérvénnyel sandwichhez. Ennek előállításához szükséges: 1 kg. fehér vaizen liszt, 22 gramm élesztő,  $\frac{3}{8}$  liter tej, 40 gramm vaj; a kissé langys tejből feloldott és kanál lisztbe kevert erjesztőt ha eleget kelt, a melegített lisztbe tesszük, langys tejjel meggyúrjuk sőt s vízzel megfőzött vaját adunk hozzá, a tésztát lisztet hintjük be és kályha közelében 2—3 óráig állani hagyjuk. Az egészet jól megkeverve kenyérformákat gyurunk, melyeket tojással keverve 1— $\frac{1}{2}$  óráig sütünk.

**Csokoládé-, vanília- és mandulacrème.** Egy fél liter tejet forraljunk fel és ezukrozzuk jól meg, főzzük bele hat kanál reszelt csokoládét és három deka fehér zselatint. E keveréket tegyük hűlni. Fél liter igen jó tejsűrűből verjünk kemény habot és elegyítsük össze a hideg csokoládés folyadékkal, tegyük díszes borítóformába, azután rakjuk jégbe vagy hideg pinczébe. A forma alját tálalás előtt mártus forró vízbe s a krémet úgy borítsuk ki egy magas lábon álló tálba, körítsük ezukros befőtt gyümölcsökkel. Éppen így kell készíteni a vaniliás krémet is, csak hogy a csokoládé helyett tojássárgáját keverjünk a vaniliás ezukros tejbe. Hasonló a mandulacrém készítői módja is; de a mandulacrémnél a tejből tojás helyett tört mandulát kell főzni.

**Tejhab krémekhez és kávéba.** Fél liter rendkívül sűrű, tiszta, édes tejszint kell egy mély, szűk alju tálba vagy kis rézüstbe önteni. Egy jó kanál ezukroport is kell a tejsűrűbe tenni, azután egy tiszta habverő dróttal fel kell verni, úgy mint a tojás fehérét szokás; egészen addig verjük, míg csak szép tömött habbá nem válik az egész tejsűrű. Ha így készen van, el lehet tenni hideg helyre, hol egy napig is eltartható, mire azután felhasználhatjuk. Meg kell jegyezni, hogy a habnak való tejszint minden legkisebb tisztatlanságtól meg kell óvni, mert amint valami beleesik s a tál vagy habverő nem ragyogó tiszta, azonnal nem verődik fel habbá a tejsűrű. Különbö a legfelsejéből lehet csak a tejből habot verni. Egy liter jó tejből csak fél pohár fölét lehet e célra használni. És csak akkor, ha a reggeli tejből délelben leszedjük a sűrűjét.

**A madártej.** Tegyük forni egy liter ezukros

## A szénsavdus ásványvizek királya

**BORSZÉKI  
BORVIZ**

**kitünő gyógyviz és üdítő ital  
mindenütt kapható.**

Főraktár:

**Frumm István utóda  
Werner Adolf**

Budapest, VI. Eötvös-utca 48. szám.

# Hacker Mór

Chinaezüst és Alpacca áruk gyára

Telephon 5831

Budapest, IV. Kossuth Lajos-utca 15.

Gyár:

Bécs, IV. Phorusplatz 7.

Raktár:

Bécs, I. Operngasse 2.

Árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

### Árjegyzék kívánatra

Pedálos-czimbalom, hegedű, fuvola, czitera, intona, ariston, harmonika és mindenemű mechanikai zenemű

stb. hangszeres és azok kellékkeiről. Kiadásomban megjelennek: Czimbalom-iskola. Irta: Kulliffy Izabella főhercegi zenetanárnő. Tartalmaz 94 dalt és számos Etüdöt, ára 3 fnt 50 kr. — Czimbalmozók folyóirata szerkeszti Késárky Árpád. Előfizetés egy évre 4 fnt 80 kr. Megjelenik 14 napban egyszer. 4—6 darabban. — Magyar tiltók-iskola. Irta: Késárky A. Ára 1 fnt. — Mindenemű hangszerke javitatnak.



**Horváth István** ö cs. és kir. fensége József főherczeg udv. szállítója  
Budapest, Erzsébet-körút 2 és Kerepesi-út 46. sz.

**-MATTONI-FÉLE  
GISSHÜBLER**  
legtisztább égyenes  
**SAVANYU-KÚT**

legjobb asztali- és üdítő-ital,

kitünő hatásának bizonyult köhögéskor, gégebajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

**Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.**

## Alpenkräuter- Magen-Liqueur

meine Spezialität seit dem Jahre 1808, aus 40 allerfeinsten Kräutern erzeugt, vorzüglich zur Verdauung, so auch sonstige feinste **Original-Liqueur-Destillate** empfiehlt

**ANTON HAACK,**

k. u. k. privilegierte Liqueur-Fabrik und Brantwein-Brennerei

in Graz, Annenstrasse 8.

Vertreter in Budapest:

**JOSEPH POKORNY**

Bástya-utca 12. szám.

tejet s hat tojásfehérét verjünk habbá. Mikor szép kemény lett a hab, szakítsuk ki kanállal nagy gombócokba és a habgombócokat főzzük meg a forró tejből. Minden egyes habguluska alig egy percig álljon a forró tejből. A tejből a habguluskákat lyukak kanállal szedjük ki szitára. A tojás fehéréből vert habot mind így sorban főzzük ki. A főzés után megmaradt tejből tegyük bele egy félmarék megtisztított mazsolát, kevés vaniliát és hat tojássárgáját jól összekeverve. De soká nem főzzük a tojással a tejet, mert turós lesz. A tojásos tejet tegyük szép díszes porcellántálba, rakjuk a tejből megfőtt habguluskát a tojásos tejből. Ezen galuskákat hintsük be felül a megfőtt mazsolával és szurdaljuk meg mandolával, tálalásig tegyük pinczébe vagy jégbe.

**Barackkrém.** Tegyük tálba fél liternyi baracklekvárt és negyed kilo porcukrot, ezeket keverjük fel habzással. Meleg tejből áztassunk meg két deka fehér gelatint és öntsük azt a ezukros barackba. Fél liter igen jó tejsűrűből verjünk kemény habot, ezt is keverjük össze a barackkal. E keveréket tegyük tiszta díszes formába, azután rakjuk jég közé vagy hideg pinczébe. A formát tálaláskor mártus forró vízbe, hogy a krém szépen kiboruljon. A krémet fordítsuk ki díszes üvegtálba s körítsük szépen elrendezett piszkótával. Valamennyi gyümölcskrémnek ez a készítői módja.

**Kávékrém.** Egy teás csésze igen jó erős fekete kávé főzzük, ehhez tegyük hét kanál porcukrot, a fekete kávéval a ezukrozzal forraljuk addig, amíg felannyira befő. Akkor tegyük kihűlni. Egy mély tálba vagy kis üstbe öntsünk fél liter habnak való tejszint, amely jégbe hűtött vagyis egészen hideg legyen és nagyon tiszta, mert különben sohasem lesz belőle hab. Három tálba fehér zselatint olvaszunk fel három kanál forró tejből, a hab közé keverjük nyolcz kanál porcukrot, a zselatint és a kihűlt fekete kávéval, de a keverésre nagyon ügyeljünk, hogy ezek az anyagok szép egyenlően legyenek eloszolva a tejből között. Ha jól felelegyítettük öntsük ki egy díszes bádóg vagy rézformába és tegyük jégbe vagy igen hideg helyre egy óra alatt megalszik, tálalás előtt a formát egy pillanatra mártus forró vízbe úgy fordítsuk ki szép üvegtálba vagy magas állványon álló porcellántálba, rakjuk körül piszkótával vagy befőtt ezukros gyümölcscsel.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata minden hét pénteki napján reggelt tart. és pedig:

a kiállításban:

Junius 19-én Lippert Lajosnál a Korzón.  
Junius 26-án Petánovics Józsefnél „  
Julius 3-án Sturm testvéreknél „  
Julius 10-én Kommer Ferencznel „

**Grand-Etablissement-Parisien.** A fő- és székváros f. évi június hó első napján egy berendezésben ez ideig apratlanul álló mulatóhelylyel gazdagodott. A régi Pest történetében országos hírnévre szert tett, s a Kerepesi-út 63. szám alatt fekvő „Makk-Iszlet“ vendéglő, mint oly sok régi híres társa megszűnt, vendégei szétszóródtak, ki ide, ki oda, ó maga pedig egy pompás modern épületkolosszusnak volt kénytelen átadni helyét, melynek belsejében foglalt helyet a Weinreb és Spiegel műpétiézek által berendezett és Löbl Izidor igazgatása alatt álló, a párisi Moulin rouge és Eldorado mintájára berendezett mulató. A helyiséget június hó elsején este 8 órakor mutattak be a disztigvalt meghívott vendégseregnek s a saját képviselőinek, mely alkalommal mindenki meggyőződhetett arról, miszerint e helyiséget a főváros mulató helyiségei egy minden tekintetben érdekes mulatóhelylyel gazdagodtak. A látogató a legváltozatosabb szórakozásokban gyönyörködhetik s a kis háziszínpad francia enekesnői, a ballet csinos népsége, a szebbnél-szebb előképek, a három zenekar, a lövölde bizonyára állandóan közönséget fognak vonzani a Parisien helyiségeibe. A helyiség közepet elfoglaló nagy táncteremben estenként a párisi mabille bálók mintájára táncolni is fognak, amiről a szerződöttetett francia előtánczosnók fognak gondoskodni. Egy kitünő francia konyha, pompásitalok, gazdag buffet és egy amerikai bar gondoskodik a vendégek étvágyáról. Nem szenvedhet ezek után kétséget, miszerint a Parisienhez rövid idő múlva a székesfőváros kedvelt mulatóhelylyévé fog válni.

A „Wekerle asztaltársaság“ f. évi június hó 14-dikén tartotta a millenium alkalmával Koch Kornél vas-utcai vendéglőjében zászlóavatási ünnepélyét. A sikerült ünnepély alkalmával az ünnepi megnyitót Wekerle Sándor v. b. t. t. asztaltársaság védnöke tartotta, utána Dr. Herzfeld Sándor alelnök adta elő az asztaltársaság keletkezésének történetét. Ezután következett a szegkek beverése. Szegeket vertek be: Wekerle Sándor dr. v. b. t. t. védnök, Dr. Molnár Viktor Wlassics Gyula közoktatásügyi miniszter képviselője, Dániel Ernő kereskedelmi miniszter, Lobkovicz herczeg had-

testparancsnok, Ráth Károly főpolgármester, Kammermayer Károly polgármester képviselői, Horváth Gyula orsz. képviselő, Mezei Mór orsz. képviselő, Falk Miksa orsz. képviselő, Mezei Sándor V. ker. előjáró, Fürst Jakab s Dr. F. Kiss Lajos Wagner József szerkesztők képviselőiben stb. stb. A szegbeverést pompás reggeli követte, melyen a felszolgált ételek és italok dícséretére váltak Koch Kornél pompás konyhájának. A menü a következő volt: Balatoni fogas tartarmártással, pörkölt csirke tarhonyával és burgonyával, turós csusza, István sör — moori bor — pezsgő. Az első felköszöntőt Wekerle Sándor mondta Ó Felségére, felköszöntőket mondtak még Mezei Mór orsz. képv., Dr. Herzfeld Samu stb. A társaság az esti órákig maradt együtt emelkedett hangulatban. A remek nemzetiszintű selyemzástól Bérczy D. Sándor kézimunka nagypáros készítette kiváló ízlelssel.

**Verpachtung.** Am 22. d., Vormittags 10 Uhr, findet die Offertverhandlung über die Verpachtung des Kiosk auf der Széchenyi-Promenade auf 6 Jahre statt. Offerte sind bei Witzbürgmeister Márkus (Neues Stadhans, II. Stock) einzureichen.

A „Budapesti pinczér-egylet“ képviselőiben néh. Frohner János hatagtekának Jeszenszky Danó királyi közjegyző irodájában, most folyó tárgyalásában Dr. Hauser Sándor egyetli ügyész fog részt venni. Miatán a »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmások ipartársulata« hivatalosan is bejelentette a hatagteket rendező kir. közjegyzőnél, miszerint az ötezer forintos hatagtekra nem reflektál, remélhető, hogy a hatagteki összeg csakhamar a pinczér-egylet tulajdonát fogja képezni.

**Jótékonykezélték társaság.** Mitrovácz Adolf, a »Budapesti pinczér-egylet« tevékeny elnöke, működési programjába a klubélet felelevenítését is felvette, s e czélból az őszön javaslatot is fog az egylet választmánya elé terjeszteni. Addig azonban, míg az egyesületi tagok az országos kiállításra s a számos új fővárosi vállalatokban bírt állásaik elfoglaltságától szabadulván több időt fognak nyerni az egyletli ügyekkel való érdeklődésre, Mitrovácz Adolf a József-utca 11-dik szám alatt levő Jobb-féle vendéglőben nyári tekéző társaságot alapított, melynek tagjai hetenként háromszor: kedden, esütörtökön és pénteken találkoznak. A tagsági, büntetési, idegen vendégek látogatási díjakból befolyó összeg egyenlő részben »Budapesti-Pinczér-egylet« s az »Országos pinczér-nyugdíjgyeület« tőkei fogja gyarapítani.

**Schöffer österr. Gastwirthbetag.** Das Centralbureau des Oesterr. Gastwirth-Verbandes hat beschlossen, den nächsten österr. Gastwirthbetag auf Grund der Statuten in den Tagen von 22. bis 24. September l. J. in Fisch abzuhalten. Das Programm und die Tagesordnung werden in geeigneter Weise zu einem späteren Zeitpunkt von uns veröffentlicht werden.

**35-jähriges Gastwirths-Jubiläum.** Herr Josef Hef, Besitzer des Hotels „König von Ungarn“ in der Schulerstraße in Wien, Vater des Directors der Wiener gastwirthschaftlichen Fachlichen Fortbildungsschulen, hat aus Anlaß seiner 35-jährigen Thätigkeit als Gastwirth, respective des 25-jährigen Hoteliers-Jubiläums dem Oesterr. österr. Gastwirth-Verbande 200 fl. Oesterr. österr. Kronenrente für den Fond zur Främierung trendienender Gehilfen gespendet.

**Tiszta borkó nélküli savanyukáposzta** kapható Schrod Lajosnénál Aradon (Trombita-utca 20.) kilonként 10 krajváln. Nagyobb vételknél árkedvezmény, amiről a l. vendéglősöket és szállodásokat azzal értesítjük, hogy megrendeléseik pontos teljesítéséről a czég gondoskodik.

Die „Hotels der Schweiz“ betitelt sich ein uns zugelandtes Werkchen, welches für die der herrlichen Schweiz sich Aufhaltenden von großem Interesse ist, da dasselbe nicht nur ein Verzeichniß sämtlicher Hotels mit Preisangabe, Details, Ansichten derselben, Ausmüßstellen zc. enthält, sondern auch noch wichtige Einzelheiten enthält über Alles, womit der Reisende mit dem Hotel in Verbindung kommt. Eine treffliche Fremdenverkehrsarte bildet die Vervollständigung des Buches, welches, vom „Schweiz. Hotelierverein“ herausgegeben, bei dem billigen Preis von 50 Cts, sicher zahlreiche Käufer finden wird.

**Kalbsbrust à la Palermitaine.** Eine schöne Kalbsbrust wird untergriffen, ausgewässert, gefalzen und mit folgender Farce gefüllt: Vorher gekochte Macaroni werden fein geschnitten, dann lasse man eine weiße Sauce gut einfochen, gebe die Macaroni hinein, etwas fein geschnittene Petersilie, blättrig geschnittene Champignons, Salz und etwas Parmesanfäse. Selbes läßt man nach dem Aufkochen erkalten, rühre dann in die dicke Sauce 2 bis 3 lange Eier hinein, fülle die Brust damit und brate sie gewöhnlich wodurch die Fülle fest wird und zum Schneiden gäbig ist. Wenn selbe fertig ist, was 1 1/2 Stunden in Anspruch nimmt, servire man eine gute Paradais-Sauce dazu.

**Hühner-Filetts à la Monte Carlo.** Von einem schönen Huhn werden die Filets herausgelöst und von allen Fetten und der Haut befreit, gefalzen und stehen gelassen; während dieser Zeit bereite man aus Milch eine gute Béchamel-Sauce, welche jedoch sehr dick sein muß, lasse sie erkalten, überziehe die Filets damit, befreide sie mit einem abgeschlagenen Ei und weiße Pfeffer, bade sie in heißem Fett schön lichtgelb heraus und servire dazu eine gute Fricassée-Sauce mit Champignons und Erbsen gemischt dazu.

**Waiwein-Essen.** Waiwein-Essen bereitet man in einzig richtiger Weise wie folgt: Reiner Waldmeister im aufblühenden Zustande wird 2—4 cm hoch von dem unteren Blättern, sowie den etwa anhaftenden fremden Theilen befreit und dann in einem weiten Glase leicht niedergebrüht, mit gutem Spiritus übergoßen. Nach einer halben Stunde wird der am besten durch ein Porzellan-Colatorium gegangene Auszug noch einmal über frische Kräuter gegeben. Nach einer halben Stunde wird colirt und die Essenz ist fertig, wird aber noch nicht gleich gebraucht, sondern erst, wenn nach Aufbewahrung im Keller die grüne Farbe verschwunden ist. Jeder weitere Zusatz: Apfelsinen, Pomeranzen u. s. w. ist zu vermeiden.

**Radsahrer-Hotel.** Ein großartiges Palais für Radsahrer wird in Paris gebaut. Das Gebäude soll ein Hotel von 100 Zimmern, 7 große Gesellschaftsalons, Billards und Spieltische, einen Festsaal, türkische Bäder, einen Raum für 2000 Fahrräder, kurz und gut Alles enthalten, was der Bequemlichkeit der Besucher dienen kann. (Trotzdem wird das theuerste Zimmer nicht mehr als 5 Francs kosten).

**Künstliche Farbstoffe für Wein.** Kirschen, Melonenblätter, Hollunder, wenn sie im frischen Zustande gebraucht werden, werden wohl wie da als Farbstoff für Wein verwendet, sie können aber das Anilin nicht ersetzen, dieses läßt sich aber heimlich nachweisen. Die Heidelbeeren geben einen haltbaren Farbstoff, es kann hiedurch leicht eine Nachgähung entstehen. Der Wein wird aber nicht roth, sondern braunroth gefärbt. Die Malven wären kein schlechter Farbstoff, sie besitzen aber so viel Pflanzengift und verleihe dem Weine einen abscheulichen Geschmack; der Farbstoff hält sich nicht. Am besten färbt man lichte Weine mit dunkelrothen Weinen. Die Färbvertraube (Teintur) ist hierzu am besten geeignet. Ebenso eignen sich für Färbweine die dalmatinischen Rothweine. Die Franzosen benötigen den dunkelrothen Wein von Pempignan und erzeugen hiermit ihre berühmten Burgunderweine.

**König Friedrich II.** kehrte einst bei seinen jährlichen Inspectionsreisen in Schlesien unglücklicher Witterung halber in einem höchst unheimlichen Gasthause ein. Als er sein frugales Frühstück, nur aus Butterbrot und Käse bestehend, bezahlen wollte, verlangte der Wirth sonderbarerweise den hohen Preis von 450 Thalern. Alle Vorstellungen über die mehrfache Zehnforderung fruchteten wenig, so daß der König die geforderte Summe bezahlte, später aber oft von dem theuren Frühstück erzählte. Nach mehreren Jahren kam der König wieder in dieselbe Gegend, wo ihn der theuere Wirth aufsuchte und um die Gnade bat, ihn bewirthen zu dürfen. Zornig befahl Friedrich, den Frevler abzuweisen; indeß hat der Wirth so infandig, daß der Monarch sich der Selbstankheit halber mit seinem Gefolge nach dem Gasthause begab. An Stelle des zerfallenen Häusleins stand jetzt ein comfortabel eingerichtetes Hotel, die Tafel war mit schmackhaften Speisen besetzt. Nach eigenem Wahlzeit erkundigte Friedrich sich nach der Schuldigkeit. Der Wirth wies jede Zahlung stolz zurück, indem er bekannte, von der theueren Frühstückszahlung vor Jahren keine zerüttelten Vermögensverhältnisse verbessert zu haben. Jetzt sei er bereit, Capital nebst Zinsen zurückzuerstatten. Dem Könige, dem die originelle Art und Weise des Mannes, sich zu helfen, gefiel, kam es natürlich nicht in den Sinn, das längt

verschmerzte Geld zurückzunehmen. Dafür versprach er aber dem Wirth, bei jedem Besuche dieser Gegend sein Ehrenlohn zu sein.

**Unserer heutigen Auflage** liegt ein Prospekt der in Budapest bestens bekannten Glaswarenfirma Koffuth Ános am Vármház-körút 5 über zwei, besonders für Gastwirthe im Grünen, höchst zweckdienliche Erfindungen bei. Die erste ist der **Reiniger**, durch welche das Herabziehen des Tisch-tuches unmöglich gemacht wird. Auf beide Erfindungen besitzt die Firma, welche nicht nur Glas-, sondern auch Porzellan-Geschirre für Hoteliere und Gastwirthe im Lager hat, ein Patent. Die Erfindungen sind höchst probat und den Gastwirthen in der Grüne zu empfehlen. — Man lese übrigens unsere Beilage!

**Korona-pezsgő.**

Próbaládák 2 palaczkkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postaalomására 3 ft utánvétellel. — Viszontelárusítóknak megfelelő árengedmény.

**Mattes János,**  
Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főzlet váci körút 12. főzlet váci körút 60 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-ut 29. — Raboch Sándor keresepi ut 11. — Sallay István keresepi ut. — Török Bódog keresepi ut. — Diósy Kálmán keresepi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre úllói ut 73. — Czekkel Ferencz nefelejtis utca. — Steuer Antal róza-utca. — Galzler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, fút. valamint a leg több fűszer- és csemegé-üzletben.

**! Utczára, czimre vigyázni !**

**LEGREGIBB KÉSMŰVES ÜZLET.**

KÉSEK, OLLÓK, BERETVÁK  
Schubert János Pál  
BUDAPEST, V. ker. Grósz-tér 3. sz. (Nagy Rákóczi utca felől)

**„MARGIT“**

**GYÓGYFORRÁS,**  
**„MAGYAR SELTERS“**

Vegyelemezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénadtartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénadtav csekélyebb jelenléte megóvja a betegot a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénadtav gazdagsága a gyógyhatású alkotórészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközlö. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénadtavtartalomban erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleicherbergi, tūdőhajokban**, különösen **tūdővérzések**nél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbeteg**ek klimatikus gyóntézetzeiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapestén: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kéty, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Daschek, stb. a legjobb eredménynyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és hughyszervek** általános hurutos bántalmainál.

**Mint ivóvíz**

präservativ gyógyszernek bizonyult a **kolera**-megbetegedés ellen,

**borral használva a legegészségesebb ital!**

Kizárólagos **Édeskuty L.** főraktár

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

es. és k. és szerb k. udv. Ásványviz-szállítónál, Budapest.

**Mindenütt kapható!**

Grand vin de Champagne

**DUMINY & Co**

MAISON FONDÉE EN 1814

A Y, (CHAMPAGNE)

**F. COURVOISIER & CURLIER FRÈRES**

UDVARI SZÁLLITÓK

COGNAC.

Főképviseelő és raktár:

**Kraus Gottlieb** Bécs, I.  
Kärntnerstrasse 21

Budapesti képviselő:

**MOSCH BÉLA**

VI., Király-utca 54. szám.

TELEFON 24-34.

## EDEL-KREBSE

Liefert in Postkörben direct vom Fang unter Garantie für spring lebender Ankunft je franko per Nachnahme **40 Stück hoch Riesen Solo 5 fl. 40 kr., 60 Stück Riesen 4 fl. 40 kr., 100 Stück Suppen 3 fl. 40 kr.**

**A. TEITLER**, Lysiec (Galizien).

**Rohitsi**  
A  
**ROHITSI SAVANYUVIZ**  
a legkellemebbi ízű üdítő itál  
és mint gyógyszer, tapasztalat szerint, felül-  
mulhatatlan hatású emésztési zavarok, étvágy-  
hiány, gyomor- és bélhurut esetében. Váltó-  
lázás vidékeken a legjobb óvszer e betegség ellen.  
Főraktár:  
**Hoffmann Józsefnél**  
Budapest, Akadémia-u. 8.

valódi  
STYRIA  
Tartományi  
FORRÁS  
Savanyuviz

## BÖRHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

pa'aczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea

**főraktára**

BUDAPESTEN, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota)

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,  
cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a leg-  
jutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

# Hirdetmény.

**Szegszárd** nagyközség alulírott előjárói, a képviselő testület határozata folytán ezennel közhírré teszik, hogy a község tulajdonát képező, 150 ezer frt költséggel ujonan épült díszes

## „Szegszárd-Szálló“ épülete,

mely áll: egy tágas kávéház, két nagy étterem, egy sörház, 24 vendégszoba, a szükséges mellékhelyiségek s két tágas istállóból, **1897. év január 1-től kezdve**

### egymásután következő hat évre haszonbérbe adatik.

Az írásbeli zárt ajánlatok 480 frt bánatpénzrel vagy ezen összegnek megfelelő óvadékképes értékpapírral **folyó évi június 25. délelőtt 10 óráig**, a községi előjáróságnál nyújtandók be. A haszonbéri feltételek a községi előjáróságnál a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

A vendéglő és szálló nagy jövedelmét biztosítja azon körülmény is, hogy Szegszárd, Tolnavármegye törvényhatóságának, kir. törvényszéknek, kir. járásbírósnak, m. kir. pénzügyigazgatóságnak, adóhivatalnak, selyemtenyészési felügyelőségnek székhelye, van polgári fiu és polgári leányiskolája, azonkívül folyó év szeptember havában nyílik meg az állami főgymnásium.

Szegszárdon, 1896. június 2-án.

**Dr. Hirling Ádám**

főjegyző.

**Grószbauer Ferencz**

bíró.

## Az igen tisztelt

# vidéki szállodás, vendéglős és kávéés urakat

tiszteletteljesen kérjük, sziveskedjenek lapunkra, mely úgyszólván minden budapesti szállodában, vendéglőben és kávéházban található és melyet a vendégek is előszeretettel olvasnak, előfizetni.

Mindenféle vidéki tudósítást, mely szakunkba vág, szívesen veszünk és közléteszünk, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértőink is tömörüljenek.

A lap előfizetési ára: egész évre 6 frt, félévre 3 frt, negyedévre 1 frt 50 kr.

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávéipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

Budapest, 1896. június 15.

Az első 5—6 hét leforgása után szemlét tartván kávéházaink felett, számot adhatunk immár ama remények fölött, amelyeket kávéháztulajdonosaink az ezredéves országos kiállítás mozgalmas napjaihoz, a várt magyaranyu idegenforgalomhoz fokozott mérvben fűztek volt s beszámolhatunk arról is, hogy e remények mily mérvben teljesedtek.

Röviden szólhatunk. Az eredmény sehogyssem felel meg várakozásainknak. A készülődés nagy napjainak aranyhegyvárakozásai semmivé olvadtak a kiállítási évszak első heteinek esős időjárásában s az az idegenforgalom, mely a pünkösdi szép időjárásu ünnep napjaiban s a június két első hetében tartott nagy ünnepek napjaiban mutatta meg előfutárait, szintén mintha egészen máshová irányult volna, mint városi kávéházaink felé.

Nem is lehet másképp. Megmondtuk magunk is több alkalommal, — midőn, látva kávészáink nagy készülődését, azok sikerességéről nem egy kétség kelt bennünk, — hogy fáradozásaitak nem fogja a várt siker kísérni, de megmondta ezt Némái Antal is, midőn a vérmes reményektől eltelt kávéosok egy része, kik az éjfélt után 1 óráig szóló zenélési engedély meghosszabbítása iránti mozgalom megindítása végett jártak nála, nagyon is tulhajtott reményekkel való elteltségének félreismerhetlen jeleit adta.

Hiába. Csak újra-újra bebizonyosodik, hogy a kávéház nem nyári s nem kiállítási mulatóhely. A kiállítást látogató közönség eltelve az ottan látottak változatos benyomásától, impresszióit rendezni, egymáshoz sorakoztatni, pihenése idejéit a szabadban eltölteni kívánja. Ehhez csend, nyugalom kell, amit mindenhol inkább megkap, mint a város kávéházaiban, plane zenékávéházaiban. Azután az az idő is rég elmúlt már, amelyben egyedül a kávéházak képezték a főváros egyedüli vonzó mulatóhelyeit, ahova sietve tolongott nemcsak a főváros lakossága, hanem az idegenáram is. Mind-ezt a kávéházak legnagyobb részére — azt hiszem — a legnagyobb határozottsággal elmondhatjuk s ha vannak is egyes kávéházaink, amelyek vonzó hatásukat úgy a fővárosra, mint a vidékre egyenlő mértékben éreztetik; ha vannak is kávéházaink, amelyekben egyes napokon a megnövekedett idegenforgalom, a kiállítás nagyobbarányu látogatótsága az idegenajkuak s a kedves vidéki alakok jelenléte által félreismerhetlenül konstátálható, úgy — mondom — mindezek csak egyes esetek, kivételek, amelyek annak az általános igazságnak, hogy kávéházaink a kiállításból — eddig legalább — nem sokat profitáltak, erejét nemcsak hogy gyengíteni nem képesek, hanem ellenkezőleg csak megerősítik.

Mi — hírlapírással foglalkozó emberek — ha az idegenforgalomról, a kiállítás látogatótságaról személyesen meg akarunk győződni, nem indulunk bizony sem a vasúti jelentések, sem más ez offo kimutatások után, hanem elmegyünk a magunk

kávéházába s otthon gyűjtjük megfigyeléseinket, s ott szerzett tapasztalatainkból vonjuk le következtetéseinket és ezek alapján mondjuk ki véleményeinket.

S ezek a tapasztalatok azt bizonyítják, hogy — amint már mondtuk — kávészáink reményei csak kis, nagyon kis mértékben teljesedtek. Előfordul ugyan, hogy egyes napokon s egyes helyeken, különösen ha nagyobb vidéki kiránduló társaságok adnak egymásnak találkát egy-egy nagyobb kávéházban, megszokott kávékat a rendes újságunkkal egy kis vártatva kapjuk csak meg, csak-hogy az ilyen esetek éppen kivételek, kivételek, amelyek ritkán és akkor is csak egyes nagyobb üzletekben fordulnak elő.

Még mindig remélhetjük, hogy idővel e tekintetben bizonyos kedvező változások fognak beállani, de még így sem szenvedhet kétséget, hogy kávéiparunk talán már a kiállítás alatt, de legjobban esetében a kiállítási évszak befejezése után súlyos és nagy jelentőségű válságnak fogelébe nézni. Ilyen körülmények között az összerdekek, a kávéosok közös érdekeinek és fontos közérdejeinek megvédelmzése céljából ipartársulatunk hova-tovább abba a helyzetbe fog kerülni, hogy tagjaiért erős kézzel és szakavatott tudással lépjen ki tevékenysége terére. Sajnos, erre is kevés a reményesgünk. Az a régi gárda, amely oly hosszú időn át szakavatott tudással, buzgó odaadással végezte a közérdekek szolgálatát, szétrobbantva, vezető fej és erős tevő kéz nélkül áll. Interregnum van, amelyben az ipartársulat elnök nélkül s hiányos választmányyal, napról-napra veszt presztizséből és tekintélyéből és pedig azért, mert a hivatalos ipartársulat nem akart belemenni olyan vállalkozásba, amelyről már is bebizonyult, hogy teljesen hiábavaló, illuzorius volt.

Aggódva gondolunk az ipartársulatra s iparunkra  
Wagner József.

## A bor elpárolgása.

Bizonyára ismeretes lesz vendéglőseink és kávészáink előtt is, hogy a hordóban levő bor mennyisége folyton kisebbedik, hogy ezen baj ellen folyton küzdenök, s alkalmas utántöltés által gondoskodniok kell arról, hogy a hordók állandóan telve legyenek. Ennek daczára bizonyára még csak nagyon kevesen figyelték meg, hogy a bor elpárolgása által mily nagymennyiségű bort veszítenek. Pedig az ily módon kárbavesző bormennyiség épen nem jelentéktelen. Körülbelül 2 százalékra tehető az ily módon haszontalanul elveszített bormennyiség. Minden józanul gazdálkodó vendéglősnak és kávésnak kiváló gondot kellene arra fordítania, hogy a borknak ezen elpárolgását a lehetőséghez képest megakadályozza. A bor elpárolgását egészen megszüntetni természetesen nem lehet, mindazáltal több olyan eszköz áll rendelkezésünkre, amelynek segítségével a lehető minimumra redukálhatjuk. Mielőtt azonban ezen eszközökkel illetve eljárásokkal megismerkednénk, szükséges, hogy előzőleg azon feltételekkel is megismerkedjünk, a melyek a bor

elpárolgását feltételezik, azaz a lehetőséget erre nézve megadják.

A bor elpárolgásának oka abban fekszik, hogy a folyadék a hordók minden körülmények közt porózus falán keresztül elpárolog. Az a jellemző borszag, melyet minden boros pinczében felismerhetünk, ezen elszálló bortól, borgőztől származik. Minél nagyobb tehát a folyadék felszín — ugyanazon hőfok mellett — annál gyorsabban párolog el. E szerint azonban példának okáért négy egyenként 25 hektoliter űrtartalmu hordó felszín sokkal nagyobb mint egy 100 hektoliter űrtartalmu hordóé. A négy kisebb tartalmu hordóból tehát sokkal több bor fog elpárologni, mint ha az azokban foglalt 100 hektoliter bort egy hordóba öntöttük volna.

Eszerint a bor elpárolgását nagyon kisebbíthetnők, ha borunkat nagyobb hordókban tartanánk. Ezen eljárás is azonban nem valami nagyon észszerű volna, mivel ily módon azután csak a bor megérését késleltetnők. A bor megérése ugyanis csak akkor következik be elég gyorsan, ha a bor állandóan elegendő mennyiségű levegővel van érintkezésben vagyis, ha elegendő mennyiségű szénavat vehet fel magába. Mért a bor éréstünetei majdnem kizárólag a bor bizonyos alkotrszeinek oxidációi folyamatára vezethetők vissza. Ezen oxidációfolyamatok azonban épen azáltal gyorsíthatnak, ha a borknak megadjuk a lehetőséget arra, hogy nagy felület által érintkezhessék a levegővel, úgy tehát, hogy kisebb hordókba tesszük. Ily módon tehát legfeljebb csak teljesen kész borokat tehetünk nagy hordókba, vagy pedig — ami egyre megy — a bort többszörösen áttöltjük, hogy így annál gyakrabban érintkezhessék a levegővel.

A borknak elpárolgása azonban még más tényezőktől is függ. Így a bor elpárolgása annál nagyobb mérvű minél magasabb a pince hőmérséke s mennél szárazabb a levegője. Száraz és meleg pinczében tehát, sokkal nagyobb mérvű a bor elpárolgása, mint olyanban, amely nedves és hűvös. Száraz pinczék külőben nagyon ritkák. E bajon nagyon könnyen segíthetnők azáltal is, hogy nagy lapos vízzel töltött edényeket állítunk fel, amelyekből azután mindig oly nagy mennyiségű vizgőz párologhat el, hogy a levegő állandóan vizgőzzel lesz telítve. A száraz pinczéknek azonban viszont az az előnyük, hogy nem kell folyton a penészgombákkal küzdenünk. A mondtakból önkényű következik, hogy az alacsony hőfok szintén akadályozólag hat a bor elpárolgására. Mindazáltal nem czélszerű olyan borokat, amelyek még nem értek meg teljesen, nagyon is hűvös pinczékbe rakni, mivel a tulzott hideg a bor éresi folyamatát késlelteti.

Amint e rövid leírásból eléggé kitűnik, a bor elpárolgása egy olyan baj, amelyivel, mint meg nem akadályozhatóval, minden körülmények közt számolnunk kell, az általa okozott anyagi veszteséget pedig a termelési károk közé kell írunk. A pince gondozása által azonban nagyon könnyen elérhetjük, hogy a bor elpárolgása a minimumra redukálódik, és ha például egy nagyobb pinczében a borknak elpárolgását három százalékról kettőre szállíthatjuk le, ez néhány ezer hektoliter beraktározott borknal elég csinos és értékes mennyiséget tesz ki. Ajánlatos dolog tehát olyan borokat, amelyek az éresi folyamaton még nem mentek át teljesen oly pinczékben helyezni el, amelyeknek hőfoka egyenletes és 12 fok Reamouren nem emelkedik felül. Kész borokat ellenben már hidegebb pinczékbe is tehetünk. A fiatal borokat helyes nagyobb hordókban tartani és ismételt

lehasadás által a levegővel minél többször érintkezésbe hozni. Végre nagy meleg és száraz napok idején, ezerszerű úgy mint nyáron is a pinceket vízzel felöntöztü, a levegőváltozást lehetőleg korlátozni s így gondoskodni arról, hogy a pince levegőjének nedvességtartalma egyforma, hófoka leszállítva legyen. Mindeket tenező akadályozólag hat a bor elparolgasára. Eszközünk, mely a bor elparolgasát teljesen képes volna megakadályozni, nincs.

## Páris „café concert”-jei.

(Vége.)

Mindezen helyiségekben étkezni nem lehet, mert az asztalok különben is igen sok helyet foglalnak el. Az italok számára is csak egy kis keskeny lécz szolgál, amely hasonlít ahhoz, amely a színházakban van alkalmazva a látesővek számára. Az előadást már nyolcz órákor kezdik meg, először az újak, a jelentéktelenek kerülnek sorra, akik alig tudnak állni-járni, nemhogy egy dalt énekelni. Azonban a claque, amely még a café concertból sem hiányzik, itt is megjelenik s bukni senkit sem enged. Ezen újonczokból rekrutálódnak különben a »párisi chanson kimagasló csillagai«, kiket azután Budapesten találunk fel ahol orpheum előadást el sem tudnak képzelni francia énekesnő nélkül, s innen származik ama teljesen teves fel fogás is, hogy egy chansonette énekesnő megértéséhez éveket át Párisban való tartózkodás szükséges. Tény csak az, hogy ez a sok utazó, Párisból kimustrált művésznő sem franciaul beszél, sem énekelni nem tud. Egy párisi nő mondta fülem hallatára Páris egyik café concertjában mellette ülő kísérőjéhez: »Valóban, nem tudom franciaul van-e ez mondva vagy hogyan?« Egy olyan chansonette énekesnőt vagy diszeset mint Judic, Guilbert Ivette, vagy bármilyen francia művésznőt bárki megérthet.

Ama apró, gyorsan betanított papagályokat, akik a programot 10 óráig kitöltik, senki sem hallgatja. Az előkelő világ különben is csak az első rész után jelenik meg, mivel ezek éppen egy kissé több időt töltönek dingerjüknél. A café concertben mindenki fenntartja kabátját, s ugyancsak erősen dohányzik. Ez különben manapság egy cseppet sem akadályozza meg a legelőkelőbb hölgyeket sem abban, hogy e helyiségeket előszere-telleg keressék fel, annyival is inkább, mivel itt napról-napra illedelmesebb darabokat játszanak, míg ellenben a színházakban a legkihívatóbb dolgok kerülnek színpadra, minő p. o. a Le carnet du diable, amelyben, bizonyos körülmények követezében egy szerencsés a mellékteremben levő sapháról van szó, úgy hogy Sarcey egyik kritikájában így szól: »Most hát már annyira vagyunk, hogy azt a saphát legközelebb a nyílt színpadra is kihozzák.« A café concertben 1830-ból származó dalokat is hallunk. Most ez a divat járja a szep-szeges Phibaud Anna számára egyenesen a lom-tarhól ásták ki e régisegeket, s arat is velük olyan diadalokat, hogy Guilbert Ivette jónak látta néhány hónapra körutra indulni Amerikába Páris szabónői alig győzik a directoarbéli kosztümök elkészítését, mivel a mult ezen edeskes emlékeit a privat szőreik alkalmazásával is nagyon szívesen hallgatják a dilettánsok szájából. Néhány év előtt még az első császárságbeli énekek voltak »chic« s ez így folytatódik minden évben egy évtizeddel. rank magunkra majd csak 1900-ban kerül a sor, mi majd akkor leszünk »fin de siècle.« Ez a szó különben nálunk ma már teljesen eltűnt, legalább az énekesnők szótárából. Az énekes urak, már tudniillik a chantantbeliek, még mindig a régi... malacok, hasonlóak a Rückhoz, vagy ő hozzájuk. Egyre megy. Meg van még a régi »Badwaschlis«, (a magyarban nincs neve hála Isten) a gőzfürdőben fürdő egykori gályarab, akinek teste egyik legérzékenyebb részére egy 12-ös van sütvé, a balon az 1-es, a másikon a 2-ös. A fürdőszolga persze bámul, szalad a párisi Heinzehez s megveszi a 12-ös számú osztálysorsjegyet. De nem ez, hanem a 102-ös nyer. »Malheureux« — mondja neki barátja — »vous avez oublié le zéro.« Ha Polin ur tisztességes löképenz korában erről a szellemes mondásáról megfélekedik, hát akkor ő lesz a világ leghalatlánabb embere. Mert a főnyereményt az ő számaival ő maga ütötte meg. Vönel barátja Steidlerhez hasonló, egész családi jeleneteket ad elő, köztük a »Chez les Dumouillard« címűt, amelyben egy maraisi polgár-család s az ostoba belga inas szerepel. Savez vous! Különböző művészeket is imital, így egy gordonka-művészt, miközben szájjával a gordonkahangot pompásan utánozza. Csupa ártatlan dolgok a rossz hírű café concertben. Ártatlan játékaírt Vaunel 300 frankot kap esténként.

Nagyon divatos most Párisban egy énekes, egy angol, Harry Fragon, aki azonban oly pompásan énekel az orrán át s oly kitűnően poantíroz, mintha a boulevardon született volna. A mi biztos is. Ez a Fragon szerencsésjét egy kis de kétségkívül még uoha elő nem fordult családnak köszönheti. O sgyanis őnmaga kísérí magát a zongorán, amihez a többiek kik azelőtt boltozlegénységet vagy mit úteket, nem értenek. Fragon száma következik. A

# Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok  
Budapest, Uj-utca 39.

Mindennemű  
legdivatosabb  
Tekeasztalok  
raktára.

Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdizsesebb kiállításig úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u. m. dákók, golyók, kréta, schach, domínó, újságkeret stb.

Kitüntetve a következő kiállításokon:  
Budapest, Bécs, Páris, Brüsszel, Antwerpen és Szent-Pétervár

Szállodák, kávéházak és vendéglők részére bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával kitűnő és a legkényesebb ízlésnek megfelelő

## Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávészái a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezésű czukrasz-osztályunk legelső szakferiaki vezetésé alatt áll.

Óriási gyümölcskészleteink, fagylaltgépeink és formáink folytán vállalatunk azon kellemes helyzetben van, hogy

## kiborított formákban fagylalt és parfait

pontos időre, díszes kiállítással, legjobb minőségben 20 személytől 500 személyig szállíthat.

Bálók alkalmával Páris és Londonban kedvelt szelet-forma fagylaltokat szervíroztatunk.

A szakköröket gyártelepünkön mindenkor szívesen látjuk.

Feltűnő olcsó árak, kifogástalan minőség, pontos kiszolgálás!

Árjegyzékkel és felvilágosításokkal mindenkor készségesen szolgálunk.

## „Sanitas”

sterilizált szikviz és fagylaltgyár

és szikvizgyárakat berendező

TELEFON! részvénytársaság TELEFON!

BUDAPEST,

VII. Gizella-ut 51. (saját gyártelep) Csömöri-ut sark

## Kávésok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi cég

## Piatnik Nándor és fiai

a fővárosban, nagymező-utca 26. szám egy játékkártya-gyárraktárt nyitott.

Nagy választék különféle kávéházi cikkek közül, mint: elefantcsont-billárdgolyók, dákók, sakk, dominók, dákó-kréta, író-tábla stb.-ből. — Továbbá mindennemű játékkártyák a legfinomabban, legjobban és a lehető legolcsóbb árak mellett, arany széllel vagy anélkül tisztítottak. Ezen gazdag raktárt **Piatnik Vilmos** úr, a gyárosnak fia vezeti, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidék kávéházaitalajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genrebent tartatik.



színpadra egy zongorát tolnak. A zenekar nagy feltűnéssel távozik. Csunya, kiélt, kopaszfejű, szem-melláthátolag mellette fiatal ember támoigy be, megzavarodva vagy zavart szímlelve, ügyellen moz-dulatokkal köszönve a claque tapsait. Azután helyet foglal a zongora melletti forgószekeken, mire úgy látszik visszanyeri biztonságát. Miután az in-trodukezőt elkallimpálta, a közönség felé fordul s emellett kísérí magát. Ez a »truc-je. Egy év mulva pedig Fragon ur elment a Credit Lyonnais-be s egy tüzmentes szekrényt bérelt a pézzecekkéje számára.

Hátra van még Bloch Janka, aki mindig leg-utoljára lép fel, mert hozzá hasonlóan kaczajt előidézni se férfi se asszony nem tud. A neve »le petit monstre.« Végteleül kövér, golyógömbölyű-ségű asszonyra borszótlan széles mopszarczezal, de olyan két szeme, mint az akasztófaraválósg két Grand-Hotelje. De ha a száját eltájtja, biz iszonyu oda bele nezni. Formállanságát hozzá hasonló humorral és az igazi jókedvvel senki sem tudja eksploitalni e világban, mint e gorbom-bakiadásu Gallmeyer, mert a Bloch csak a boldogult Pepi modorához és tehetségéhez hasonlítható. Chausonjait idézni nem lehet. Eleme a sár, a piszok, de aki hallja, megbocsájt neki. Koesisokat, kondüktöröket, rendőroket utánoz. A többit tessék csak elképzelni.

Németből: SIKLÓSY JÓZSEF UTÁN.

## Liqueur de la Grand-Chartreuse.

Hol van a nagy világban inyez, ki a chartreust fe ismerné, ezt a fejedelmi italt, melyet mindenki egy-formán kitűnőnek tart, noha az olyan torok, a mely szesz-es italok gyakori élvezete által természetadta érzékenységi még nem vesztette el teljesen az áthernek és chlorophormnak mindenek inkább, csak éppen kellemesnek nem mondható mellékzét rögtön észre-veszi? A chartreust, mely sajátos alakú, zlaesony, inkább széles, a szeretes-rend ezimóberben az átjatos-ságra mutat D. O. M. betűkkel (Deo optimo maximo) ellátott ezindappal kerül a kereskedelembe, mint neve is mutatja, papok — a francia karthauzi-rend tagjai, kiknek nevével halhatatlan Eötvös Józsefünk is meg-ököltette — készítik, illetve gyártják. A világrt se gondoljuk azonban, hogy a jámbor testvérek talán maguk foglalokznak szeszégetléssel. A karthauzi-rend tagjai nagyon előkelő urak s új szerzetestársak fel-vételénél ép olyan nagy szigorúsággal járnak el, mint a benézés vagy domonkos-rend, sőt talán még ezeknél is szigorubbán. A hatalmas gyár, a melyben száz meg száz munkás dolgozik, a onagy karthauzi háze a rend anyaházának, a melynek Dél-Franciaország, Schweiz és Olaszországban körülbelül tizenöt főlkja van, közvetlen közelében fekszik. Ezen munkások szedik össze a füvetek, a melyeket egy kivonattal készílt, tisztítják a borszeszt, a melyből a rend idegenektől vásárol össze és látják el a palaezok megtöltését, esoma-golását és elszállítását. A munkálatokra egy gondku-i tisztet viselő pater felügyel, a mely munkálatok közül csak egy képezi a rend feltétkényen megörzött titkát, s ez: a növénykivonatoknak egy bizonyos meghatá-rozott arány szerinti vegyítése. A többi rendtársak mit sem foglalkoznak a gyártással s szemléltés, kon-templatív életmódjuk folytatásával teljesen beelégednek, valamint azzal, hogy a chartreuse-gyártás nekik meglehetősen kényelmes életmódot biztosít. A chartreuse-gyártás, mely ma már világszerre nagy hírnévre tett szert, különben még nem nagyon régi. 1835-ig a karthauziak megelégedtek azzal, hogy égetett pálm-kából és Dauphiné hegyiségben található különféle aromatikus füvekből egy régi recept szerint egy oly elixirt gyárthattak, a mely meglehetősen helyi hírnévnek örvendett, azonban inkább gyomororósító gyógyszerként s nem mint élvezeti czikk szerepelt.

A chartreuse iparszerű gyártása csak a fentemlített évben vette kezdetét s lassankint annyira fejlődött, hogy a gyártelepek ma már egy külön városrészt képeznek. Eredetileg háromféle chartreust gyártottak, ugymint: a zöld (ch. verte), sárga (ch. jaune) és fehér (blanche) chartreust. A fehér chartreuse előállítását körülbelül husz évvel ezelőtt abbantagták, ma már kizárólag sárgát és zöldet gyártanak. A zöldet által-lában jobbnak tartják és ez a drágább is, a különbség a kettő — a zöld és sárga — közt egyébként abban fekszik, hogy a zöldnek szeszartalma nagyobb, s a karthauzi atyák maguk is, már tudniillik azok, akik a szesz-es italok élvezetéről még nem mondtak le teljesen, annak a vegyületnek adnak előnyt, mely egy harmadrészben zöld, két harmadrészben sárga chartreusból áll. A chartreuse-gyártás a karthauziaknak évenként megközelítőleg két és fél millió frank tiszta nyereséget hajt és el kell ismernünk, hogy ök e feje-delmi jóvedelmét egyuttal fejedelmi módon is hasz-nálják fel, a mennyiben ezen egész jóvedelmüket a szegények istápolására s közhasznú czélok elő-mozdítására használják fel. Utakat, hidakat építenek s ha egy grenobli vagy valamely más Izere de-partementbeli kereskedő a saját hibáján kívül fize-tészarva jut, a rend apátja rendszerint kisegíti a bájból. Ilyen körülmények közt könnyen érthető, hogy a karthauziakat a Delphinában isteni küldöt-teknék tekintik, szentekként tisztelik és őrzik őket, noha a departementok (megyék), melyek az egy-köri provinciát képezik, nagyon republikanus érzel-miek s nagyon felvilágosodottak. A szerzetes-rendek



üldözése idején, az úgynevezett »márcziusi rendeletek« nem is mert senkisé a karthauzi papokhoz nyulni, mert a szerzetes-rend bántalmazása okvetlenül az Izér-lakosság lázadását vonta volna maga után. Különben sem lett volna ennek értelme, hiszen a rend évi 600,000 frank szeszadót fizet az államnak. B. S.

### Kinai nyalánkságok.

A kínai nyosságok legválogatottabb fajai közt egyforma megbecsülésben részesülnek a czápa-uszonyok, madárfészkek, s a miről a Kinában utazottak látborzongatás közben emlékeznek meg, a holothuriák (csigafélék), tengeri ugorkák és a malaj nyelven trepangnak nevezett holothuria edilis. A trepang elkészítésének körülményessége és nehéz volta sokkal inkább emeli annak árát, hogysem az a világkereskedelemben is szerepelhetne, amennyiben mázsája 20 sőt néha 50 dollárba is kerül. A holothuria ugyanis a levegő behatása folytán szétfolyik, néhány percz mulva alakatlan nyálkátömeget képez, minélfogva, ha szállításra alkalmassá akarják tenni, nagyon bonyolódott kezelésként kell látni. Ezen eljárás abban áll, hogy az állatot nagy esészkben emelik ki a vízből, többszörösen párolják, azután először tengeri vízben, majd édesvízben áztatják és végre tűzőn és napon szárítják. Ezen kezelés után a trepang természetesen nem valami túlságosan étvágygerjesztő külséjű, hasonlít a gyűrődött, egészen fekete kolbászok formájához. Nagyon érdekes, a mit Semper ir ezen sugárátlatok életmódjáról és szervezetről. Hányszor irgyeltem — írja — utazásaim közben ezen állatokat. Ha a vadonban gyökerekkel és rakkokkal kellett táplálkoznom, vagy a tisztátalan útszéli koromszék egész étvágyamat tönkre tették, mindig a holothuriákra gondoltam, kik elfogva, tiszta tengeri vízzel töltött esészkben — a korálhomok hiánya miatt — bélhuzamukat tolták ki kínjukban a rájta függő szerveikkel, a tüdőjükkel stbivel együtt, mivelhogy ugy sem volt már szükségük ezekre. Ha ezen állatokat több napig, körülbelül kilenez napig hagytam élni, egészen új tüdejük és belük fejlődött, a melyekkel a tiszta tengeri vizet ép oly nyugodtan élvezték és lélekedtek be, mint azelőtt a port és a kevésbé tiszta vizet.

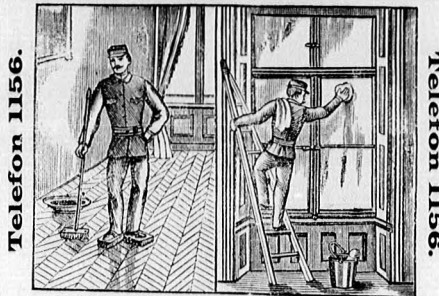
Hányan kiabálják közölünk mérgükben: »Szeretnék a bőrből kiugrani.« Nos, nekünk ez még sohasem sikerült, ellenben a holothuria néhány percz alatt is megteszi, ha tüvel vagy késsel izgatni kezdjük. Ilyenkor elkezd mindenfelé mozgolódní, forgolódní, akáresak a pióca, bőre eközben itt-ott beszakad, úgy hogy néhány percz alatt a göbökkel és szélekkel ellátott állat helyett egy kerek zsák fekszik előttünk, mely a teljesen érintetlen belsejüket foglalja magában. A mellette fekvő sértett kültakaró csakhamar nyálkává alakul át. A többi fajok olyan tulajdonságokkal is bírnak, a melyeket akárhányan irgyelkehdünk rájuk. Kényelmetlen testrészeiket minden nagyobb veszödség nélkül hányják el maguktól és egész nyugodtan élnek tovább. Az orvosi rend összes tulajdonságai megvannak bennök. Öntötte sebeik néhány percz mulva minden varrat nélkül gyógyulnak, beteg szerveiket egyszerűen kilökik s néhány nap alatt újakat fabrikálnak helyettük; ha tüdejük nincs, hát a hasukkal lélegeznek. Könnyű nekik!

Cs—y.

**Aktiengesellschaft für Gas- und Wasserleitung.**  
Wie wir aus guter Quelle erfahren, soll als Generaldirektor zu dieser Gesellschaft, mit dem Sitze in Budapest, Herr Alphon v. Szávost, gewisener Direktor der Königsbrauerei in Steinbrunn, bestellt sein. Herr Szávost ist ein tüchtiger Kaufmann und wird für die genannte Gesellschaft Hervorragendes zu leisten im Stande sein, da er speziell in Ungarn eine angelegene Verjündtheit ist.

Zwei prächtige Trauungen haben — wie wir schon in der vorigen Nummer unseres Blattes angezeigt — am 10. Juni um 10 Uhr Vormittags stattgefunden. Zwei reizende Mädchen, die Töchter unseres in allen hauptstädtischen Kreisen bestens bekannten und geachteten Herrn Joseph Skoupyl, betraten zu der oben angezeigten Zeit mit ihren schüchtern Bräutigams die evangelische Kirche in der Wondgasse. Dieselbe, von einem distinguirten Publikum, meistens der Damenwelt angehörig, gefüllt, war zu dieser Doppeltrauung aufs sinnigste und reichste mit tropischen Gewächsen ausgeschmückt und taghell erleuchtet. Die Brauteute nahmen unter den mächtigen Klängen der Orgel und in Begleitung einer hochansehenlichen Gesellschaft vor dem blumengeschmückten Hochaltar Aufstellung: Fräulein Elfa mit ihrem Bräutigam, dem k. u. k. Artillerie-Oberlieutenant in der Reserve Robert Falk und den Beständen Oberstlieutenant Weit und Louis François, daneben Fräulein Paula mit ihrem Bräutigam, dem k. u. k. Oberlieutenant im österr. Landwehr-Infanterie-Regiment Nr. 3 Klemens Borzdorf und den Beständen Baumeister Amre Mill und Lieutenant Gringer. Nachdem der evangelische Pfarrer an die Brauteute eine fulminante, zum Herzen gehende Ansprache gehalten, begann die Trauungs-Ceremonie, nach welcher von allen Seiten die herzlichsten Glück- und Segenswünsche erfolgten. Lange Zeit dauerte es, bis all diese entgegengenommen werden konnten. Unter den honoren Klängen der Orgel entfernten sich die Neuvermählten mit ihrem großen Cortége. Gottes Segen solle die beiden jungen Ehepaare auf all ihren Wegen stets begleiten, und Papa Skoupyl möge seine große Freude daran haben, daß seine beiden Töchter in den

## DITRICHSTEIN M. Wohnungs-, Fenster- Reinigungs-Unternehmen



Telefon 1156.

Telefon 1156.

BUDAPEST,

V., Erzsébet-tér 13. szám,

reingt gründlich, prompt und billigst ganze Wohnungen, sowie Geschäftslokale; ebenso wird das Einlassen und Lackieren von Fussböden solid durchgeführt.

Fensterputzen im Abonnement äusserst billig und prompt nur durch verlässliche Arbeiter.

Wanzen, Russen, Schwaben u. Motten werden gründlich vertilgt.

Diszitési-, mázoló-  
és  
fényező-intézet.

Pirchner Károly utóda

BUDAPEST,

Csengery-utca 9. szám.

Elvállaja kávéházak, vendéglők,  
táncztermek, színházak stb.

diszitési munkáit

a legizlésebb kivitelen.

**Termináltos szénásványú savanyúvíz a mohai**

# ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőtál. Kínás vizsgálatot tesz az emésztési zavaraknál.

Járvány idején préservatív gyógyszernek bizonyított.

Szét-  
kildés. **Édeskúty L.** szénásványú vizet készítő üzem Budapest.

← Kapható mindenütt. →

HAGENAUER FRIGYES KÁROLY utóda

EXNER OTTOMÁR

üvegfestészeti és üvegedzési műintézet.

Budapest, VIII., Vig-utca 4/a.

Szakmamba vágó több bel- és külföldi leg-hírevesebb és legnagyobb műintézetekben szerzett sok évi gyakorlatomra hivatkozva, hátkodnom ajánlkozni mindennemű üvegfestészeti-, üveg-edzési- és mozaik-munkálatoknak, templomok és köz-, vagy maganépületek czéljaira műveszés és izlésteljes végzésére, legolcsóbb árak mellett. — Termek-, ebédlő- és halozsobák, villák, folyosók, lépcsőházak, szelfogók stb. stb. ablakainak kitűnő diszitése. Vázlatokkal és mintákkal minden képzeltető alap és modorban, valamint költségvetéssel kívánatra mindenkor készségesen szolgálak.

Empfiehlt sich mit Berufung auf seine mehrjährige Praxis in den bestrenomirten und grössten Kunstanstalten des In- und Auslandes dieser Branche zur Ausführung aller Arten Glasmalereien, Glaszereien und Mosaiken für Kirchen und Profanbauten in künstlerischer und stylvollster Vollendung zu den billigsten Preisen. Fenster für Salons, Speise und Schlafzimmer, Villen, Veranden, Treppenhäuser, Corridore, Windfänge, Oberlichte etc. etc. Skizzen und Muster in allen erdenklichen Motiven und Stylarten wie Kostenvorschläge auf Wunsch stets gerne zu Diensten.

Händen so thaträftiger Ehegatten sich überaus glücklich fühlen. Das walle Gott!

St.-ver.

**Uj szabadalmazott találmány.** Az országos mintapince főfelügyelőjének Engelbrecht Károlynak meghívása folytán f. év június hó 6-án nagyszamu szakértőkből és a sajtó képviselőiből álló társaság nezte meg a Frumm István utóda-i czég (II. ker.) szabadalmát képező villamos sterilizátort az ezredéves országos kiállítás borászati pavillonjában, hogy ezen készüléknek a borra és cognacra gyakorolt hatását megismerhesse. Az országos mintapince és Jálies Ferencz pecsétjével ellátott hordó felbontatván, az abban levő bort a sterilizáló készüléken vezeték keresztül különböző erősségű villamosáramot engedvén arra behatni, mire a hordót újra lepecsételték. Az ily módon sterilizált bor ize jelen- tékenyen megjavul, tartóssá válik, a legnagyobb megleben sem változik meg és rövid idő alatt olyan szint és ízet nyer, mint a huzamos ideig pinczébe raktározott bor. Az első kísérletet Eberling József cognacgyári elnök jelenlétében a a cognaccal való kísérletek követték. Az elektro- mos sterilizátornak a cognacra gyakorolt hatása azonnal mutatkozott, a cognac ize azonnal észre- vehető javulást mutatott egyebekben is a borhoz mindenben hasonló kedvező változásokat tüntet- tet fel. Azután Herrmann A. 1894-es szlovainiai szilviorival tettek kísérleteket, a melyeknél a készülék iz és színjavító hatása szintén pregnans módon nyilatkozott. A készüléket Stein M. mutatta be, ki e nemű ismereteit a külföldön szerezte. A bíráló bizottság, mely Engelbrecht Károly, Eberling József és Jálies Ferenczből és több vinczellértészeti igazgatóból állott, az új találmány előnyeiről s rendkívüli fontosságáról a legnagyobb elismeréssel nyilatkozott. Az egész Európában szabadalmat nyert készülék iránti ér- deklődés annál nagyobb, mert életbevágó fontos- sága hazai bortermelésünkre és borkereskedel- münkre, különösen pedig a könnyebb fajú ho- moki borokra nézve, elég ok arra, hogy azzal a magyar kir. földművelésügyi miniszterium is foglalkozzék.

**Közzgyűlés.** A budapesti kávésege- dek betegséglelyző penztára f. évi jun. hó 19-én este 1/29 órakor tartja III-ik rendes közzgyűlést a budapesti kávésegedek helyisé- gben, IV. ker. Zöldfa-utca 14. sz.

**Amerikanisñ.** Seit vier Wochen wird in der Stadt New-York das berühmte neue Rainedesget mit eise- ner Strenge durchgeführt. Das Oberhaupt der Polizei hatte an alle Wirthe der Stadt Verhaltungsbefehle er- geben lassen. Einige Wirthe boten aber doch dem Gejeze Trost und bielten wie früher für Bekannte eine Seiten- thür offen, wurden jedoch erappt und unachsfühtlich vor den Richterstuhl gelehrt. Im Ganzen kamen 45 Ver- hafungen vor. In Brooklyn wurden 42 Wirthe zur An- zeige gebracht. Nach der Auslegung des Districtsanwalts durften in Brooklyn und auf Long Island in Gasthöfen und Restaurants Gefrischungen an solche Personen abge- geben werden, die mit den Getränken eine Mahlzeit bes- tellten. Als Mahlzeit konnte ein belegtes Butterbrod oder irgend eine Speise betrachtet werden. Infolge dessen herrschte in den Gasthöfen, Biergärten und Parks ein reges Leben, und die Gäste wurden, nachdem die Bedingung des Bezugs eines „Sandwichs“ erfüllt war, in angelegigster Weise mit schäumendem Bier oder Nebenstift versehen. In New-York dürfte in Bezug auf Gasthöfe und Restaurants eine äbn- liche Handhabung des Gejezes zu erwarten sein, und dies wird die Folge haben, daß viele der jetzigen Salons und Bierstuben sich in Gasthöfe und Gasthäuser umwandeln werden. (Möglich, daß damit der amerikanische Salen auf den Aussterbe-Stat geht und die von vielen gewünschte Umgestaltung des amerikanischen Kneipwesens im Sinne der europäischen Gasthäuser und Restaurants herbeigeführt werden wird.)

**Ein Aurostlätensammler** sucht: Ein Herbarium für Wätter der Weltgeschichte. — Einen Ring aus einer Gebirgsfette. — Ein paar Krüden für hinkende Verfähige. — Eine Patronenhülse aus dem Kampfe ums Dasein. — Einen Verband für Genieffensäfte. — Die Wäbne eines Salontübens. — Irgeud ein Exemplar der Häßlichen »Vendögösök-Lapjae vom vorigen Jahre. — Eine Feuerprige für brennende Fragen. — Eine Börse für Ferjengeld. — Eine Grammatik für Jägerlatein. — Einen Löffel für Milch der frommen Denkfungsart. — Einen Walzer für Farbdentöne. — Ein Apf für Gedanken- bummeler.

**Mäthsel-Aufgabe.** A: „Sag mir nun, wie löstest Du den Nebus: Wä?“  
B: „Das ist doch sehr einfach: W an ze, Wange!“  
A: „Nein so ist es nicht!“  
B: „Nun dann? Z an we, Zahnweh!“  
A: „Auch nicht!“  
B: „Wie heißt es denn dann?“  
A: „Das will ich Dir sagen, das heißt nämlich Sübner- auge!“  
B: „Sübnerauge?“  
A: „Zawohl. Es ist doch: großes Weh am kleinen Zeh!“



# BARHÓ FERENCZ FIAI



vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

Budapest, IV. kerület, Városház-tér 4. sz.

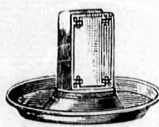
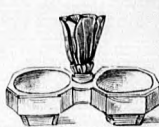
Ajánlják szállodás, vendéglős és kávék urak figyelmébe nagy raktárukat mindennemű konyha- és háztartási cikkekben, főző-edényekben, asztalszerekben, valamint takaré- és asztaltűzhelyekben és mindennemű vaskályhákban.

Alapított 1832-ben.

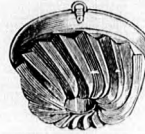
Használt öreg edények becséreltetnek.



Telefon összeköttetés  
54—23. szám.



Árjegyzék  
bérmertve és ingyen.



Vorzüglich bewährte

## Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,  
neueste patentirte

### Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,  
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen  
unter Garantie für Solidität und  
Brauchbarkeit.

• Kostenüberschläge gratis. •

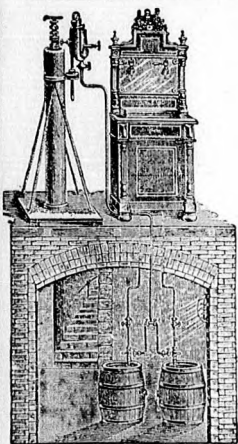
Bierdruckpumpen, Moussierpippen  
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

### Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-  
Erzeugung.

Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.



## CHRISTOFLE & Cie.

cs. és kir. udvari szállítók,  
legmagasabb kitüntetés minden kiállításnál.

Magyarországi főraktár

## WADLSTEINER F.-nél

üveg-, porcellán-, fayence- és majolikaárak  
gyári raktárában

## BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál	16.50	1 mártás-mérő	3.50
12 villa	16.50	1 cukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 halas-készlet	9.—
12 kávéskanál	8.50	4 palackkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustartartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős sőtartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 cukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 kompotos-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

## SEIFERT HENRIK ÉS FIAI

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI

BUDAPEST

tekeasztal-gyárosok



VII. ker., Dob-utca 90. sz.

Persa császári és szerb királyi udvari szállítók.

Specialisták, stylszerű és diszes

### Kávéházi berendezésekben.

Európa első és legnagyobb tekeasztal-gyára.

Igen tisztelt vevőinket tisztelettel meghívjuk gyárunknak, mint látványosságnak megtekintésére, és ajánljuk dúsán felszerelt raktárunkat, mint új és használt tekeasztalainkat, valamint elismert és szabadalmazott kitűnő kettős-tekeasztalainkat minden hozzátartozóival, épügy sakk-, domino-, tivoli-készleteinket és ujság-tartóinkat.

Teljes kávéházi berendezések a legdivatosabb és legizlésebb kivitelben eszközöltetnek.

# Franczia pezsgőgyár PRÜCKLER ÉS TÁRSA

osztr. csász. és magy. kir.  
udvari szállítók József fő-  
herceg Ő cs. és kir. fensége  
udvari szállítói

**BUDAPEST**  
pezsgőbörpincézéssel és  
iroda saját gyártelepen  
X. kerület KÖBÁNYA.

Telefon 53—67. sz.

Ajánlja az ország-  
szerte a legelőkelőbb körök-  
ben kitűnő minőségűeknek  
elismert pezsgőborait.



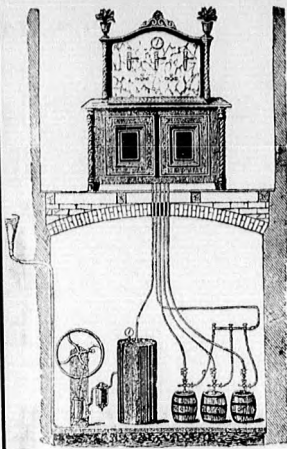
# Hirrmann Ferencz érczárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =  
légnomással és szabad. légűtővel.  
Elvállal régi készülékek atalakítását.  
Nagy választék  
**bor- és sör-csapokban,**  
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate  
mittel **Luftdruck**  
mit **patentirtem Bierkühler.**  
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.  
Auswahl  
in **Wein- und Bierpipen,**  
sowie aller Gattungen Pumpen.



## Prämiirte Kühl- u. Konservirapparate

anerkannt **besten** und **solidester** Konstruktion für  
Restaurationen, Brauereien, Kaffeehäuser und Konditoreien  
empfiehlt die **Fabrik tragbarer Eiskeller** des

**BERNHARD BREITNER**

Hauptniederlage: VI., Königsgasse 44.

Fabrik:

Vasváry Pálgasse 3.



Auswahl von Moussir-Pippen, Fass-Spunden, Gefrornes-Reservoirs und Gefrornes-Maschinen.

Illustrirte Preis-Courante auf Verlangen franko.

## HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindennemű temetkezések a legcsinosabb kivitelben  
olcsó árak mellett, francia minta után készített  
saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL.

Különösen kiemelendő  
I., II., III. és IV. oszt. temetkezések  
üveg-temetkezési kocsikkal.  
Diszes ravatal minden osztályú  
temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból  
valamint  
sír-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen  
elzárta

**KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN**  
a bel- és külföld minden irányában.

== Fióküzlet: VI. ker., Nagymező-utca 10. ==

# GINDERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő és fagyasztó készülékek gyára

Budapest, VI. Klapka-utca 5. sz.

Raktár: Budapest, VI. kerület, Teréz-körút 8. szám.

Ajánlja számtalan szakértő által a legjobbaknak elismert és még eddig felül nem mult  
jégszekrényeit, fagylalkészítő gépeit öniittel, fagylalttartó készülékeit, vízűtőit

stb., továbbá mindennemű a hűtő-  
és fagyasztó készülékekhez szűk-  
sleges szerszámokat és eszközöket  
u. m.

jégtörő sulykokat és kádakat,

fagyasztó- és

fagylalt-kiosztó kanalakat,

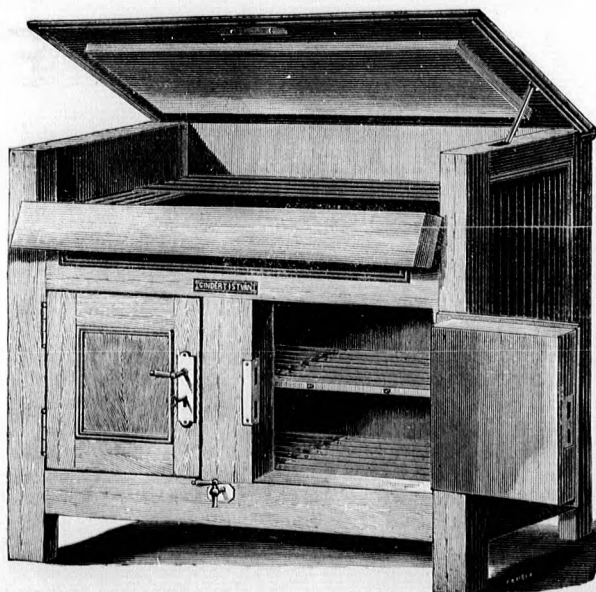
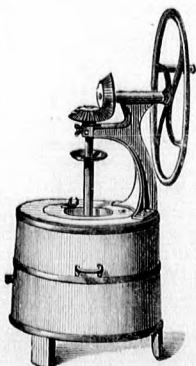
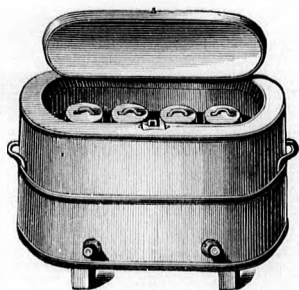
beszóó födeleket,

fagylalt-kotró szarvlemezeket,

formázott fagylalt-dobozokat

és betétcsőbröket

stb.



### KITÜNTETVE:

Budapesten 1885. országos általános kiállítás, nagy érem  
Budapesten 1886. országos iparügyesület, díszérem  
Nemet-Palánka 1887. általános kiállítás, ezüst érem  
Philippopol 1892. általános kiállítás, ezüst érem  
Bécs 1894. nemzetközi kiállítás, arany érem

# Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

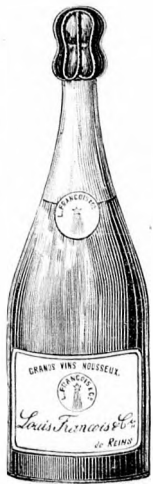
Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Lissza, Semesvár, Anvers.



Van szerencsénk becses tudomása hozni, hogy mi az  
egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

vagynk Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti  
kereskedelmi- és váltófőzvényoséknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

Főraktár: *Borhegyi Ferencz* ezelőtt *Lápossy*  
*Budapest, Maas-palota.*

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

**HOLIPPEN, WAFFELN**  
und  
*Karlsbader Oblatten*  
so auch

*Himbeersaft*

und sämtliche Sorten

**Gefronnessäfte**

empfehl auf das beste die seit 22 Jahren am Platze  
bestehende Firma

**ALOIS ETZINGER**

Canditen-, Zucker-Galanteriewaaren-, Oblatten- und  
Bisquit-Fabrik

**Budapest, Csömörerstrasse 71.**

☛ TELEFON Nr. 50-48. ☚

**Chocolad Stühmer**



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

**Grösste Fabrik Ungarns.**

Fabrik: Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 8.

☛ Goldene und Silberne Medaille. ☚

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1895.

# SZIMON ISTVÁN, Budapest,

fűszer-, csemege-, cognac-, rum-, bor- és tea-kereskedés

Fióközlet: Váci-körút 60. **Főüzlet: Váci-körút 12. sz.** Fiók-üzlet: Teréz-körút 35.

Szálloda, kávéház és étterem tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű fűszerárak, bel- és külföldi csemegék-, tea-, rum- és borokban, angol és francia tea-sütemények, eredeti töltésű francia cognac Martell J. F., Henessy Jaques, — F. Courvoisier & Curlier Freres és Tricochetól, — ugyszintén igen jó minőségű saját töltésű magyar cognac, továbbá Gróf Keglevich István-féle, Czuba-Durozier és Világosi, eredeti töltésűek, — valódi francia pezsgőborok — u. m. Duminy, Heidsik, Pomery és Greno, G. H. Mumm, Roederer, Moet-Chandon és Veuve Cliquot, nemkülönb magyar pezsgők a legelső ezégekől, valamint sajtok, halak, hus és kolbász fajokban, Orsovai, Astrachan és Elbe caviár, angol és francia főzelék, conservek, befőttekben minden e szakmába vágó czikkekbek csakis a legjobb minőségű és mérsékelt árak mellett.

☛ Vidéki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközöltetnek. ☚

Arjegyék kívánatra bérmentve küldetik. ☛

☛ Telefon összeköttetés mind a három üzlettel. ☚