

A VENDÉGLŐS

Előzetési ára:

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

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.
SZERKESZTŐSEG
és
KIADÓHIVATAL
IV. kerület,
egyetem-tér 6. sz.

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

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

IV. kerület, Himzö-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 koresmárosok ipartársulatának
helyeszerző főügynöke, IV. kalap-utca 5.

PAULITS JÓZSEF

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

Visszatekintés az orsz. kongresszusra.

Az ezredéves országos vendéglős-kongresszus nagy napjainak elmúltával nem lesz talán felesleges, ha az ott lefolyt eseményeket emlékünke visszaidézve, a kongresszus elvi határozatait jelentőségének, az ott megkezdett reformok fontosságával és jelentőségével is foglalkozunk.

Végigtekintve a kongresszuson tárgyalt indítványokon és az azok következtében hozott határozatokon, mindenekelőtt szemünkbe tűnik a kongresszusi tárgyak egyike s másika között fennálló rokonság, amelynek alapján a határozatokat minden nehézség nélkül két csoportra oszthatjuk.

Az első csoportba oszthatjuk azon tárgyalási tárgyakat, amelyek mint az italmérési engedély, italmérési illetékszabási stb. ügyek vendéglőseink anyagi érdekeit érintik, mint ilyenek gyors megoldást sürgetnek és várhatnak is, a másikba pedig azon ügyeket, amelyek, mint az országos vendéglős-szövetség, országos vendéglősnyugdíjalap, a pinczérügy országos rendezése s a tanoncok szakoktatásának kérdése alapjukban inkább erkölcsi jelentőségűek, nagyobb és szélesebb koncepczióval bírva, először csak előkészítésre várnak, megvalósulásukat és életbe léptetésüket pedig csak a jövőtől várhatják.

Ha ilyen szempontból tekintjük a kongresszus tevékenységét, nyilvánvalóvá válik előttünk egyúttal az is, hogy a kongresszuson tárgyalt és el is fogadott indítványok illetve határozatok mindenben felette alkalmasak arra, hogy vendéglőseink ügyét mindkét irányban előbbre vigyék. Nem szenvedhet ugyanis kétséget, hogy a kongresszus határozatainak megvalósítására hivatott végrehajtó-bizottság, valamint az általunk első csoportba osztott anyagi érdekek sürgető természetével számolván, azok gyors és minél előbbi megvalósítása czéljából a rendelkezésére álló segélyeszközök igénybevételével minden lehető el fog követni, ép úgy rajta lesz, hogy mindazon nagyjelentőségű s a vendéglősipar érdekeit közelről érintő reformok, amelyek érdekében ezen kongresszus tette meg az első kezdeményező lépést, a jövő évben tartandó szombathelyi kongresszus tárgyalási asztalára részben kellően előkészítve, részben pedig a megvalósításra alkalmas formában kerüljenek.

Nem kevésbé kedvező előjelnek tekinteljük a kongresszus eredményességére nézve, és ez nem is eléggé méltányolható érdemét képezi a budapesti vendéglősipartársulat elnökségének, hogy az italmérési ügyek tárgyalásának meghallgatására a nagyméltóságú m. kir. pénzügyminiszteriumot, illetve annak hivatalos képviselőjét is sike-

rült megnyerni, ami nemcsak annak bizonyítékát képezi, hogy a kongresszus előkészítő bizottságának elnöksége a vendéglősök jogos panaszaiknak meghallgatására a hivatalos fórumok figyelmét fel tudta kelteni, hanem egyúttal annak is, hogy ugyanott e panaszok illetve bajok megszüntetésére nem hiányzik a kellő jóakarát sem.

Azonban bármennyire is elismerjük és méltányoljuk az italmérési ügyek tekintetében felmerült panaszokat, hiszen eléggé ismerjük azokat saját tapasztalatainkból is, bármennyire örülünk is, hogy azok helyesen rendezve és csoportosítva egy országos tanácskozási színe elé kerültek, amelyről tudjuk, reméljük, sőt biztosra is vesszük, hogy azok szanálását sikeresen fogja keresztül vinni, a magunk részéről — mivel ezeket mégis csak átmeneti jellegű természetű dolgoknak tekintjük, amelyek nem czeloznak végelemzésükben egyebet, mint már a meglévő törvényes intézkedéseknek helyes végrehajtását vagy mint a szegedi ipartársulat indítványai szűkegparancsolta megváltoztatását — nagyobb fontosságot vagyunk hajlandók tulajdonítani azon indítványoknak, amelyek mint a vendéglősiparnak képesítéshez kötött iparágga minősítése, az országos egyesület, nyugdíjintézmény, a pinczerek testi és szellemi kiképzése és szakszerű oktatása, nemcsak elvi szempontból birnak kiválóan nagy jelentőséggel, hanem egyenesen arra hivatják, hogy a vendéglősiparnak egy egész új jövőt nyitván meg, maguknak a vendéglősöknek egy jobb korszakot nyisson meg.

Szabad, sőt talán kell is arra hivatkoznunk, hogy „A Vendéglős” e reformeszmék legrégibb harszói közé tartozik, hogy hasábjai fennállása óta állandóan a kongresszuson felvetett eszmék iránti törekvések visszatükrözői voltak. Ez az oka, hogy midőn a kongresszus munkálataira visszatekintünk, mérlegeljük, becsüljük, sőt meg is tudjuk becsülni azt a nagy és nemes munkát, amelyet az a vendéglős jogainak és érdekeinek megvédelmében véghezvitt, midőn lelkünk örömmel tekint a biztató jövő felé, amelyben a már megvalósított reformok csábos és felemelő képe biztatólag int felénk, lelkünket jóleső érzés tölti be, mert nem felemelő, nem jóleső érzés-e, derék munkások derék munkájának részese lenni?

F. Kiss Lajos.

A pinczerek kiképzése.

— Előadói javaslat. Irta és az országos vendéglős-kongresszus alkalmával felolvasta **Schalkházi Lipót** (Kassa) —

A magyar vendéglősök országos kongresszusának szervező- és végrehajtó-bizottsága csekélyeséget bízta meg, a kongresszus tárgysorozata 2-ik pontjának vagyis tanulóink testi és szakszerű szellemi kiképezésének előadásával. Mielőtt azonban előadandó tárgyamhoz térnék, engedje meg

a mélyen tisztelt nagygyűlés, hogy a végrehajtó-bizottságnak ezért a rendkívüli kitüntető bizalmáért, a melylyel engem megtisztelni kegyeskedett, e helyen legbensőbb köszönetemnek kifejezést adhassak. De nemcsak köszönettel, hanem igazi örömmel vettem e megbízást, mert én e tárggyal mindenkor a legszivesebben foglalkoztam és ma is legkedvesebb tanulmányomat képezi.

Mélyen tisztelt Nagygyűlés!

Ha iparágunk fejlődéséről, fellendüléséről, boldogságáról van szó, úgy figyelmünket első sorban azokra a tényezőkre kell terelnünk, melyek azoknak alapját, kiindulási pontját képezik. S amint a nemzetek műveltségét, gazdagságát, erejét és boldogságát, iskoláinak számnagyságánál fogva itéljük meg, ép oly mértékben áll ez az egyes társadalmi osztályoknál, testületeknél és ipartársulatoknál is; tehát a tanulóknak kiképezésének minőségével és nagyságával emelkedik vagy hanyatlak az egyes iparágunk anyagi és szellemi nagysága és gazdagsága. Ha valami jót, nagyot és magasztosat kívánunk alkotni, s ha azt akarjuk, hogy annak tartóssága s állandósága biztosítva legyen, úgy legnagyobb tudásunkat, erőnket s figyelmünket az alap megvetésére fordítsuk, mert anélkül kárba vész minden igyekezetünk és fáradságunk. Ugy vagyunk vele, mintha homokos talajra szemképrázatot palotát építünk; a palota szépségével, nagyságával egy ideig büszken magasolhatik ki a többi épület közül, de gyenge alapjánál fogva nem állhat ellent az idő romboló erejének és lassan-lassan repedezve, végtére is romba dől.

A természeti erőnek e kérlelhetlen szabálya ép ily mértékben alkalmazható a társadalmi intézményekre is. Különösen a mi iparágunk az, amely a társadalomban elfoglalt állásánál fogva, külön meg kívánja a legondosabb alapvetést, mely nem pusztán a szakszerű kiképezésre szorítkoznak, hanem ezenkívül még szükséges, hogy az általános tudásra is kiterjesszék. Üzleteink a világhatalom egyes állomásait képezik, ahol pihenőre gyűl össze a nép minden rétege, a legalsóbb osztálytól fel a legmagasabb osztályig, a nyers erőttől, ipartól, kereskedelemtől kezdve fel egészen a tudomány és művészet legfelsőbb fokáig.

Szóval nincs osztálya a társadalomnak, mely oly élénk és állandó összeköttetésben állana annak minden egyes részével, mint éppen a miénk. Ép ez okból borfiaink kiképzése nálunk nemcsak igen fontos tényezője iparágunk fejlődésének, hanem a kötelességteljesítés társadalom és magunk iránt, sőt meg ennél is több: valóságos élet-szükség!

Ha szívünkön viseljük iparunk fejlődését és becsületét, ha nagyobb bennünk a testületi önzert és büszkeség mint az önzésből fakadó materiális érzés, mely csak magának kaparit anyagi javakat, de a testület tisztességével mitsem törődik, akkor szakitanunk kell a már ösdi állapotokkal és egyesületi erővel oda kell hatnunk, hogy iparágunk összeségben oly kitanult, szakavatott férfakkal dicsekedjék, kik magukhoz emelve magát a testületet, annak a társadalomban erős pozíciót és általános tiszteletet biztosítsanak. A művelt szakférfiak számnagyságával emelkedik mindenkor az iparág általános becsület-e is, és ha iparágunk, társadalmunkban mindeneddig még nem nyerte meg azt a közbecsületet, amit a külföldieknek tapasztalhatunk, úgy annak oka nagyrészt eddigi kiképezésünk hiányossága volt.

Borfiaink kiképezésénél, iparágunk különös viszonyainál fogva két irányra kell figyelemmel lennünk: a testi és szellemi kiképezésre. A közegészség ügye ma már a társadalom min-

den rétegeben napikérdéssé vált: oly fontos tényezője jelen korunknak, hogy azzal mindenkor és minden körülmények között számolnunk kell. E mondas »ép testben ép lélek lakozik« még sohasem állt oly tisztán az igazság fényében, mint éppen most — jelen korunkban.

S itt ismét csak iparunk az, melyre az egészség nemcsak hogy nagy befolyással van, hanem lényeges tényezőként is szerepel: a hivatásának megfelelni akaró pinczérnek vagy korecsmárosnak, mindenképpen felettébb egészségesnek, legyen szabad úgy mondandó: **különös egészségesnek** kell lennie! Pedig közülünk hányan mondhatjuk el ezt magunkról? Ama betegségek közé, melyekre iparunk gyakorlása oly nagy mértékben fejlesztőleg hat, s a melyekre figyelmünket különösen ki kell terjesztenünk a következőket sorozom: a tüdővész, a görvély-kört, a nagyfokú vérszegénységet, a gyenge szemet és a gyenge lábakat. — E betegségek egytől-egyig mind oly neműek, melyek nemcsak hogy lelkiismeretes ápolást igényelnek, hanem megkövetelik, hogy az e bajban szenvedő rendes életmódot folytasson, mindig friss, szabad és enyhe levegőben tartózkodjék és hogy végtére kerülje mindazt, a mit sehol sem lehet úgy együtt egy helyen találni, mint éppen a vendéglői üzletnél: itt reggeltől estig folyton föjtött, füstös levegővel telt helyiségek tartózkodnak; korán kel, későn fekszik; rendetlenül el, futkos, szalad a végkimerültség; gyakran izgatott és indultat, szóval mind oly körülmények, melyek e bajnak tovább fejlődését nemcsak hogy elősegítik, hanem azt valószínűsítik is, hogy hogy az illető aztán, időnek előtte, teljes nyomorekka, vagy a korai halál martalékává lesz. — Jaj tehát, szászoros jaj annak, ki e betegségek csiráját már mint gyermek magában hordva, s életpályául iparunkat választja! . . .

Hogy pedig ebbeli állítástomat nyomossá tegyem s igazságáról tisztelt nagygyűlést meggyőzzem, előterjesztem mindazon adatokat, melyek erre vonatkozólag rendelkezésemre állanak.

Kezeim közt van például egy angol statisztikai táblázat: az emberek halandóságáról. Ebben ki van tüntetve, hogy leghosszabb életiek a papok, s hogy a legnagyobb halandóság a pinczérnek közt van. Ezután a táblázat rendre veszi a foglalkozások neveit s ennek folytán azok, a melyek több nyugalmat adnak, hosszabb élettel is kecsegtetnek. Továbbá dr. Klenke Hermann jóhírű német orvos, egyik művében a tüdővészre vonatkozólag ezeket olvassuk: »Kiknél a tüdővészhez való hajlam már ifjúkorukban mindinkább és határozottabban alakban mutatkozik, azoknak a következő szabályok szigorú megtartását ajánlom: az úgynevezett »gyenge« vagy »szűk« melliké kerüljék a levegő hőmérsékének gyors változásait, az erősen fűszerezett ételek és izgató italok élvezését, mindennemű gyors testi mozgást, u. m. futást, ugrást, tánczot, a sok lépcsőjárast és hegymászást; a testi erő nagymértékben tekoztatását, nemkülönben a tulságos nemű élvezeteket is, kiválóan a kicsapongást, dorbézolás és éjjelezést; az erős dohányzást, a tulságos megerőltető beszédet, dalolást; a hosszabb időzést a munkát az olyan helyiségekben, a hol sok ember tartózkodik, a levegő, a füst és kigőzölögés folytán megromlott. (Említett életrendi szabályok nem csupán a tüdővészre vonatkoznak, hanem egyesekben a szembajnosokra is, de különösen a vérszegények és görvélykórúakra, miután a vérszegénység a tüdővész fejlődését nagyfokban előmozdítja s mert a görvélykór a tuberkulózis-sal rokonságban áll.)

Hasonló fejtegetést találunk Dr. Lörinczy Ferencz: »Hogyan menthetők meg a tüdőgümőkórúak és miképp gátlható meg a tüdővész terjedése« című munkájában, melyből a következő részeket itt felolvasni szükségesnek tartom:

»A tüdővész terjedését általában véve előmozdítja: a hajlam öröklése, tulságosan kifárasztó munkálkodás, az egészségét nagyon megviselő mesterség, terhes iparüzlet vagy gyári munka, gyermekek koraimunkára kényszerítése, elégtelen vagy erősen cezetes, husnélküli táplálkozás, tisztatlan, fülledt levegő, mindennemű kihágás, a szesz italok korai és tulságos élvezete, tulságos sok dohányzás s végtére a nagyon gyakori kéjelgés, ami végtelen sok más betegségek, de kiválóan a tüdővésznek egyik első rendű s kihetetlenül gyakori alapokát képezi. Ezenkívül igen ártalmas és veszélyes is a nyilvános zárt helyeken való hosszabb vagy állandó tartózkodás, mert a padlón való sztereszétköpködés a tüdőbeteg meg-száradó köpeteiből fölszabaduló s a levegőben uszáló gümöbacillusokat mások belehelhetik s ezáltal egészségüket aláashatják.« De kiválóan figyelemre méltó a következő intelmek is, melyek Dr. Osyáth Albert »Hogyan óvakodjunk a tüdővészről« című népszerű röpiratában foglaltatnak.

»A szoba rossz levegője, a piszkos, szemetes, nem szellőzött, tehát bűzös lakás, a rossz vagy kevés élelem, a kicsapongás, a mértéktelen élet,

François-féle kiállítási pezsgő-pavillon



eladó.

Alkalmas

fürdő- s nyaraló-vendéglők számára.

Bővebb tudósítás kapható

LOUIS FRANÇOIS-nál PROMONTOR

vagy e lap kiadóhivatalánál.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb

ásványos savanyúvíz

és

egészség-ápoló ital.

Kitűnő eredménnyel használtatik:

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

Kapható: Legtöbb gyógyszerárban. ásványvíz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVAN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90—97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Kőbányai Király-serfőző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört

Királysört

Márctiusisört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

! Utczára, czimre vigyázni!



Legrégibb késműves üzlet.

Kedvező alkalom

kinálkozik

a kiállítási Dreher-féle sörcsarnok



összes

jókarban lévő berendezési tárgyait jutányosan megvásárolni.

Bővebbet a tulajdonosnál:

KOMMER FERENCZ

a kiállításban.

az éjszakázás: mind előmozdítja a tüdővészre való hajlandóságot. De előidezi nagyon sok embernek a foglalkozása, a mestersége is.

A tüdővészre való megfertőztetésnek nemcsak otthon lehet az ember kitéve, — az esetre ha családijában ilyen beteg van — hanem ki lehet téve minden olyan nyilvános helyen is, a hol sok ember van együtt.

Ha az ember egy korcsmába vagy egy pinczérházba lép, undorodva látja, hogy az ott tanyazók köpjék — kik közt pedig igen sok lehet beteg — a padlót ellepik s később odaszaradva, söpréskor a szoba levegőjét megfertőzik.

Végre a világhírű olasz orvostudor, Mantegazza Pál, ugyancsak erre vonatkozólag »A munka egészségtana« című művében a következőket írja: »Azok, kiknek a tüdővészre hajlamuk van, vagy születésüktől fogva gyenge szervezettel bírnak, — azok a pinczérkedést ne vallasszák soha, még pedig azért, mert ez a tuberkulózist a legnagyobb fokban elősegíti. A lago magjorei kerületből egész csapat gyenge testalkatú, de azért friss egészséges arcú ifjak kerülnek ki pinczérreknél Olaszország nagyobb városába, a honnan többé nem térnek szülőföldjükre, vagy ha igen, akkor — a tüdővész csiráját magukban hordva — mint haldokló ifjak érnek haza, hogy öveiknek az utolsó »Isten hozzád«-ot elmondhassák.

És mindez azért van, mert az ózondús egészséges hegyi levegőben felnöve, mint pinczérnek kénytelenek a nap és az est legnagyobb részét a vendéglők és kávéházak füsttel telt, rossz levegőben tartózkodni, a vendéglők legelzartabb, bűzös, sötét zugában — többnyire a kloakák és csatornák közelében hálani. Korán kezdik a dohányzást s még ifjonta a legfertelmesebb betegségek áldozatai lesznek. Rendetlen életmódot folytatva, esznek s isznak mindazon ételhulladék és bormaradékból, melyeket a vendég asztalán hagy; — ezek mind oly esélyek, melyek a korai halált siettetik, s ők — a szerencsétlenek — hervadásukban megirigylék a legutolsó, de egészséges napszámot is, s bánják elkeseredett lelkükben, hogy életpályájuk gyanánt a pinczérseget választották!« — Ez ugyan nagyrészből az olasz viszonyokhoz van alkalmazva és írva, de azért állítástom igazságából mitsem von le, sőt azt nagyban támogatja — s a konzekvenziákat ebből kiki levetelhatja a maga részére.

E részben tehát a pozitív ítélet — mint látjuk — fennáll; ezt kifogásolni vagy megdönteni nem lehet. Tehát mi s éppen csak mi, kik gyermekkorunk óta folyton a legfárasztóbb munkával vagyunk megterhelve — mi legünk éppen azok a »kiváltságos« szerencsétlenek, kik az egészség elvesztésében valamennyi embertársamkat megelőzve, a korai halál áldozatai valnak?« — Valóban megdöbbentő dolog, gyszós véget ez!! De itt a sopankodás és a jayveszklés mitsem segít; helyzetünk ez által kedvezőbb nem lesz. Itt teltre, erős, komoly elszánt-ságra van szükség! — Nem az a kérdés, hogy mit tegyünk, ha már e rem gyilkoló háló-jába kerülünk? mert akkor már minden kérdés s tanács hiabavaló, — menthellenül elvesztünk; hanem az, mitévők legünk, hogy e rémet magunktól távol tartsuk. Erre pedig — nézetem szerint — csak egy mód van, ha azzal sikeres eredményt akarunk elérni.

Allítsunk fel magunk körül egy ledönthetlen sorompót, s csak azokat, de csak is azokat bocsassunk át magunk közé, kik »vámmentesek«, vagyis kik a fentemlített bajoktól teljesen menteknek bizonyulnak be. Kövessük a külföld, más iparágak, telepek s intézmények jó példait! Hisz a gyárosok tulnyomó része a bányászok, a vasutasok s maga a katonaság is előbb orvosilag vizsgálta meg mindazokat, kik náluk alkalmazást nyerni óhajtanak és csakis akkor veszik fel munkába őket, ha arra alkalmasnak bizonyulnak. De még többet! Ha gyermekeinket, például katonai nevelő-intézetbe adni kívánjuk, akkor is orvosilag kell megvizsgáltatni őket, s nem ritkán fordul elő, hogy neha jelentéktelen hibák miatt visszautasítják azokat. Már pedig ez egy ítélet, a hol a gyermeknek nemcsak szellemi, de testi fejlődésére is gond fordítatik s nehéz munkával egyáltalán megterhelve nem lesznek.

S vajjon miért teszik ezt mindazok? Azért, mert először, de különösen a munkásoktól, a fizetett munkabéért, csakugyan hasznavehető és jó kitartó munkaért akarna elérni, s másodsor: mert »sztyályukat« — mely ugyis mindig nagy anyagi közdelmekkel áll szemközt — a sok és hosszas betegség okozta nyomortól megkímélni óhajtják! Ez nemcsak praktikus, de egyszerűsmind humánus eljárás is! És ezzel szemben mitként járunk el mi? Forlúnink nagyobb része a szegényebb sorsu osztályokból kerülnek ki. A szülőnek pénze nem lévén fiát iskoláztatni, de még annyira sem telvén, hogy mesterségre adná őt, elől a vendéglőshöz és kérve kéri, hogy fiát ültetbe felelje. A vendéglős a fiu testi szervezettel persze mitsem törődik, a szülő pedig még kevésbé, mert főzélja: anyagi terhén könnyíteni, ami annál is inkább várható, mert gyermekéért semmiféle néven nevé-

zendő tanulódiát fizetni nem kell, sőt ez már maga, mindjárt kezdettől fogva, fizetést huz. Ily módon a szülő megmenekült ugyan egy nagy gondtól, de a fia — ha csak különös jó testi szervezettel nem bír — a szerencsés véletlenre van bízva. Tehát a szüők szegénysége, leketlensége, vagy mondjuk oktalansága s a főnökök vetkes közönye teremti meg ezt a szörnyű végzetet, melyről fentebb már szóltam volt. Iparágunk így aztán valóságos »beteg telepe« leszen s e ragály, ha már egyszer testünkben nyert fészket, mindinkább terjedni — pusztítani fog. (Vége következik.)

Szakácsművészet és gyomor.

„Minden kultura forrása a gyomor», mondta Nagy-Frigyes és ha a poétaszellem szívesen beszél is a szellem poetikuss hatalmáról, akkor — mikor az chséget érzi — maga is be fogja vallani, hogy a nagy király fentidézett állításában sok az igazság. És valóban is hova jutnánk, ha a gyomort, testünknek ezen kiváló fontossággal bíró szervét, a szakácsművészet teljes mellőzésevel elhanyagolni akarnánk. A gyomor igényei nagyok, fontosak az egész szervezetere nézve, a szakácsművészetet az ő szolgálatára találták fel és fejlesztették. S ha a gyomor néha-néha el is téri hogy akkor, mikor szellemi munkával vagyunk elfoglalva, megelégedünk róla, ugy később annál nagyobb elégtételt követel magának, melyet ha meg nem kap, befolyását nagyon is észrevehető módon érezteti velünk. Sokan mondják, hogy még akkor is, ha valakinek szívehez akarunk közel ferközni, először a gyomor adóját kell lennünk. Szóval a gyomor olyan nagyhatalom, mely semmiféle ellenkezést sem tűr el, s ha baja van, nem tartja meg a maga baját magának, hanem szenvedéseibe belevonja a test egyéb organumait is. Olyan igazság ez, amelyről már a régi görögök és rómaiak is tudtak, akik tudvalevőleg nagy gondot fordítottak nemcsak a tudományokra, hanem a gyomorra is. Pompás szönyegekkel díszített paglagonok foglaltak helyet a dűsan terített asztal körül, amelyen szép rendben állottak az ügyes rabszolgák-szakácsok-szellel izletes eledelék; testükön hófehér tunikák s togák, olajjal felkent fejükön virágkoszorúk, virág a falakon, az oszlopokon, az asztalokon. Hatalmas illatuk súlyosá tette az ebédlő termék tágas csarnokait, s ha a pompás falerni gyöngybor megoldotta a nyelvet s dal kelt a költő ajakán, kinek a geniuszát dícsérte az, ha nem a gyomrát és a szakácsművészetét? Ki nem hallott regét a libanítak dözsöléseiről és Lucullus mesés vendégségeiről? A mi őseink akkoriban még talán semmit sem tudtak a kulmárás gyönyörökről, és ükanyáink szakácsstudománya aligha állott magasabb fokon, mint a tiszteletre méltó spártai anyaké, akiknek fekete levesétől ugyancsak rettegtek dözsölésre hajló szomszédai. A lakmározásokat azonban ők is ismerték, mert a hősokról és harezosokról fel nem teheljük, hogy a dűs lakoma s jó bor előnyeit ne ismerték s ne tudták volna megbecsülni.

Ujabb időben a finomabb asztali gyönyörök tekintetében határozottan Franciaország hozta létre a legnagyobb alkotásokat. Sőt Franciaország egyik legnagyobb költője, Duma s Sándor sem restelkedett néha-néha tollát a főzőkamállal felcsérélni és — ugy mondják legalább — sokszor jobban örült egy sikerült ételnek, mint egy sikerült regényének. Nagy elismerés illeti azonban Angolországot is, sikerült beafsteakjeiert, s nem beszélve a magyar konyha zamatos termékeiről, amelyek közül akárhány már a külföldön is polgárjogot nyert, a bécsi német konyha is sok hírre tett szert. S habár az eszkimo konyháján a fagygyugyertya is életszámába megy, a halolaj pedig a legnagyobb deliciazt jelenti, az afrikai »bennszülött« pedig a rothadt tojást a frissnél többre becsüli, a kínai félig kiköltött tojást, a birmai pedig a porkólt veres hangyát szereti is, mind-egyik a legjobbat — mindenestre a »Chacun à son gout« elve alapján — szerzi meg magának.

A tudósok hatalmas könyveket irtak a tápszerekről, foglalkozik velük az orvosi tudomány, sőt a vallás is, és habár a gyomor büneiért néha bűjtelt is vezekel, mégis ő az, aki bármiféle ünnepeghől a legnagyobb hasznót huzza. Sőt ha könyvkereskedők polczain böngészünk, valóságos szédület fog el bennünket, ha látjuk, milyen gazdag a szakácsművészzettel foglalkozó irodalom. Igaz ugyan, hogy Rottenhöfer, Goffie, Dávids, Scheilber, Böltcher, Küchler mellett alig találunk néhány magyar művet — a Glück=Stadler, Radvánszky és Schalkház munkáit, — de hát ez is valami. A francia nyelvű irt munkákról nem is szólunk. Egész lexicon kerülne ki csak a címekből is.

A chemikusok sok mindenféle konszervt és extractumokat találtak fel, az ipar megfelelő gépeket, amelyek az ételek elkészítését megkönnyítik. Az egyszerű fatűzeléssel már nem elégszünk meg, a szent is már oly gépekben égetjük el, melyek egyszerre tucatsznyi ételt készítenek el, a nyársat is forgatják, de a melegítő fűrdőt is ellátják meleggel.

Brillat Savarin mondja: »A világ semmi élet nélkül, s minden ami él, táplálkozik. A midőn a

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-híradó „Graft 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.



Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb

Leopold Neumann BUDAPEST, VIII. Múzeum-körút 10.

fabrizirt seit Jahren als Spezialität

Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-

Decken und Rohrzeitungshalter aus dem besten Material.

Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten

Pánzások és hamisítások elkerülése végett kérjük a. t. cz. fogyasztó közönséget mindig

KRONDORFF



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI

szénsavtartalmu savanyúvíz

a bor vegyítésére

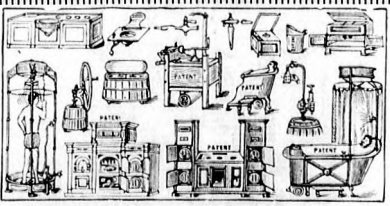
legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőízét kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.



BOROSS TESTVÉREK

cs. és kir. szab fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít es. és kir. szab.

szétrakható jégsekreányeket,

fagyalt-tartályt és gépet, sör önpeszgető-osapot, konyha felszerelési tárgyakat.

Főraktár Alpaca-ezüst és Alpaca asztali evőkészlet, tálcák, teakanak stb. a Brunner és társa bécsi gyárából, teljes légszesz és vízvezeték berendezési vállalat.

Árjegyzék és költségvetés kivanatra ingyen.

STEINER J.

Budapest, VI., Teréz körút 34. szám alatt

(tisztelettel ajánlja)

a szállodás, vendéglős és kávé uraknak

közvetítő-irodáját.

Telephon 23—36.

teremtő az embert enni és élni kötelezi, az étvágy-gyal hívja meg és az élvezettel jutalmazza. Ne vegyük el hát a gastronomia jogait s ismerjük el, hogy a gyomor és a szakácsművészet nagyban hozzájárultak a kultura fejlesztéséhez.

—r—a.

A bor szűréséről.

A pinczegazdaságban két egymástól teljesen különböző eljárás áll rendelkezésünkre, amelyeknek igénybevételével meg van adva a lehetősége annak, hogy a bort teljesen tisztán, mindennemű idegen anyagtól teljesen menten állíthassuk elő. Ezen eljárások egyike a filtrálás — a szűrés — abban áll, hogy a bort egy porozus — lyukacsos — testen engedjük átfolyni, melynek porusai azonban elég szűkek arra, hogy a borban oldott állapotban jelenlévő idegen anyagokat is visszatartsák. A másik eljárás, az ugynevezett tisztítás — vizahólyag, gelatin stb. segítségével — abban áll, hogy a borban nagyobb volumennel bíró csapadékot állítunk elő, amely tőrfogatát lassan kisebbíti s mialatt a hordó fenekére leszáll, a borban lebegő szilárd testeket beburkolja és magával ragadja.

Már első pillanatban kitűnik, hogy a bor filtrálása sokkal egyszerűbb, gyorsabb és olcsóbban is végrehajtható eljárás és ennél fogva a bor megtisztítására inkább alkalmazandó. Sajnos azonban, hogy a filtrálás a gyakorlatban oly sok akadályra talál, hogy sok pinczegazda — vendéglős is — ezen eljárásról hallani sem akar, hanem kizárólag tisztító szereket használ. A legelső és legnagyobb nehézségek egyike, amelyekkel a bor szűrésénél meg kell küzdenünk, az, hogy a bor zavarodását előidéző anyagok nagyon kis tőrfogatúak; ez az eset fordul elő különösen oly boroknál, amelyeket tulajdonképpen már nem is mondhatunk zavarosnak, hanem — mivel csak fényük hiányzik — csak porosnak. Hogy az ilyen bort tisztává tehesük, nem marad egyéb hátra, mint oly szűrőt alkalmazni, melyeknek porusai nagyon szűkek. Az ilyen módon való szűrés azonban oly hosszú idő igényel, hogy a gyakorlati pinczegazdaságban illőtlenül, kivitethetenné válik. Ennél fogva olyan berendezésről kell gondoskodnunk, mely a filtrálandó bort a szűrésre használt anyagon magas légnomás alatt nyomja át, amely nyomást ugy állítjuk elő, hogy a filtrálandó borral megtöltött edényt néhány méterrel magasabbra állítjuk, mint a szűrőt.

Kedvetben azonban még az aránylag nagyon tömött szűrők porusai — lyukacsai — is oly tágak, hogy a bor nem tisztán folyik le, amin legkönnyebben azáltal segíthetünk, hogy a borhoz finomra szénport adunk. Ezen apró szénrészecskéket a szűrő magában visszatartja, mialatt a porusok szűkülnek s a bor ekkor már tisztán fog lefolyni a szűrőből.

A gyakorlatban gyakran figyelheljük meg, hogy az a bor, mely közvetlenül a szűrés után tükörfényességű tisztává vált, rövid idő múlva újra megzavarodik, sokszor még inkább, mint a szűrés előtt. Bármily kellemetlen is ezen tünet a pinczében, meg van ennek is a maga jó oldala. E második megzavarodás ugyanis kétségbevonhatlan jele annak, hogy a bor szűrésre még nem volt érett, nem eléggé volt a szűrés, palackozott, és hogy csakis oly borokat szabad szűrésnek alávetni, amelyek teljesen keszek és palackozottak. A levegővel való érintkezés által, amit némely szűrőknél nem lehet kikerülni, némely borféléseknél oldhatatlan állapotban fehérettesteseké válnak ki s újolag megzavarják a bort. A nem eléggé érett borok filtrálása tehát teljesen kárbavesző munka, mert a szűrőből teljesen tisztán lefolyó bor — mint láttuk — újol megzavarodik.

A harmadik tényező, amelyre a bor filtrálásánál tekintettel kell lennünk, a levegő behatása. A közönséges nyílt szűrők alkalmazásánál ugyanis igen nagy mennyiségű levegővel jön érintkezésbe, aminek az lehet a következménye, hogy a bor illata, aromája változást szenved, amennyiben a bor illatát alkotó finom, aromatikuss — szagos — anyagok elillanok s a levegő a borban jól kiérezhető. (A franciáknak az ilyen bort »szellős«-nek nevezik.) Ennél fogva szabályan kell tekintünk, hogy — tekintet nélkül arra, hogy a bor finom vagy csekély értékű-e — csak oly berendezésű szűrőket szabad alkalmazni, amelyekkel a filtrálást a levegővel való érintkezés nélkül eszközölhetjük.

Az ímént elmondottak alapján a bor czélszerű filtrálására vonatkozólag bizonyos alapszabályok állíthatók fel, amelyeket a következőkben foglalhatunk össze:

1. A szűrésre csak oly bor alkalmas, amely már teljesen palackozott vagyis a levegővel érintkezve teljesen fényes marad.
2. A bor filtrálását mindig a levegő kizárásával kell végrehajtanunk, hogy a bor illata ne szenvedjen.
3. A szűrő berendezésének az előbbi pontban körülírt feltételen kívül még olyan berendezésnek is kell lenni, hogy a bort magasabb légnomás alkalmazásával hajthassuk a szűrőn keresztül, hogy a filtrálást a gyakorlatban nélkülözhetlen lehető gyorsasággal hajthassuk végre.

A mechanika vívmányai több oly szűrőszereket hoztak létre, amelyek e feltételek valamennyijének egyformán megfelelnek, és felette óhajtható volna, hogy vendéglósein borpinczéiben is csak ilyen szerkezeti szűrők nyerjenek alkalmazást. Ha ilyen szűrő áll a rendelkezésünkre és ezenkívül a bort még zavarodásának megfelelően is kezeljük, úgy a bor filtrálás csak kevés fáradságba és költségre kerülő munka, amelynek keresztülvitele egyformán ajánlatos a vendéglősöknek, bortermelőknek s nagy borkereskedő cégeknek, amennyiben a filtrálás segítségével a legnagyobb mennyiségű bort is alig néhány óra alatt tökéletesen megtisztíthatjuk, míg a szépítő szerek alkalmazásával ugyanezen eredményt legfeljebb csak néhány hét múlva érhetjük el.

Dr. Bersch J.

Praktische Erfahrungen in der Kellerrei.

Die Befestigung von Bodensägen aus Flaschenweinen.

Es gibt ein sehr einfaches Verfahren, um viele Weine, die in der Flasche trübe geworden sind oder gar Bodensäge gebildet haben, wieder blank zu erhalten, ohne sie auszugießen und hat sich dieses Verfahren ganz besonders bei seinen blumigen Weiß- und Rothweinen bewährt. Man schüttelt den Inhalt einiger Flaschen des trüben Weines tüchtig durch, indem man die Flaschen einige Male hin- und herwendet, und stellt sie dann auf das Fernerbreit eines hellen Zimmers. Nach etwa acht Tagen wird der Wein wieder beobachtet; ist er noch trübe, so deutet dies darauf hin, daß die in ihm schwebenden feinen Körper so klein sind, daß sie sich auch nach längerer Ruhe des Weines nicht absetzen können; es bleibt dann in diesem Falle nichts übrig, als die Flaschen zu entleeren und den Wein durch Schönen oder Filtrieren zu klären. Ist der Wein hingegen während dieser Ruhezeit in der Flasche ganz blank geworden oder ist nur die dem Boden zunächst liegende Schicht von einigen Centimetern noch trübe, indem auf dem Boden der Flasche eine je nach der Beschaffenheit des Weines sandartig oder schwammig aussehende Masse liegt, so erscheint der Wein geeignet, um in der Flasche geklärt zu werden.

Um die Klärung vorzunehmen, schüttelt man vorerst die Flaschen tüchtig durch, um alle etwa am Glaße haftenden feinen Körper loszulösen, entkorkt die Flaschen und füllt den nicht mit Wein gefüllten Raum im Flaschenhalse mit demselben Weine, der in der Flasche enthalten ist, bis zum Rande. Gleichzeitig wird in kleine Gläser, deren Größe innen die Form eines mit der Spitze nach unten gekehrten Kegels besitzen, etwas Wein gegossen. Man verdrängt nunmehr den Hals der Flasche durch Aufdrücken des Daumens, wendet die Flasche und taucht ihren Hals unter den Spiegel des Weines in dem kleinen Glaße, das so aufgestellt ist, daß die Flasche in aufrechter Stellung verbleibt. Wenn man eine größere Zahl von Flaschen zu bearbeiten hat, so kann man die Arbeit in der Weise ausführen, daß man in eine flache Aube einige Centimeter hoch Wein gießt und die Flaschen nebeneinander aufstellt. In der nunmehr mit dem offenen Halse nach unten gerichteten Flasche sinken die im Weine schwebenden Körper herab, und vertheilen sich in dem Weine, der sich in den Gläsern, beziehungsweise in der Aube befindet und wird der in der Flasche befindliche Wein vollkommen klar. Ist die Klärung endlich eingetreten, so hebt man die Flasche vorichtig so weit, daß man den Hals durch den Daumen verdrücken kann, hebt die Flasche frei auf und hält sie gegen das Licht, um sich von dem Blaufließen ihres Inhalts zu vergewissern. Die Flasche wird dann sofort wieder verkorkt und verkapselt. Bei diesem Verfahren, das bei einiger Uebung mit sehr großer Schmellichkeit ausgeführt werden kann, geht fast gar nichts von dem Weine verloren und der Wein kommt nicht mit Luft in Berührung, so daß er in Bezug auf seine inneren Eigenschaften ganz unverändert bleibt.

N. E.

Vendéglős-reggeli.

— 1896. október 9. —

Néha-néha a pénteki reggeli, amelyen mindenki jól mulat, barhol legyen is az, európai niveau álló szálloda disztermében pedig vagy aközös udvaru kis korema lomsátoros udvarában, kiemelkedik a rendes meretei közül és valóságos ünneppé válik. A margitszigeti reggelikre ünnepeiben vonulunk ki családotul s valóságos pusztitást végezzük a főhercegi virággyak dús természetben; a budai kollegához a hamisítatlan, ma már kincseket érő »sashegyi« csal át, a harmadik reggelit pedig balványozásig szeretett előnkünk egy-egy hatalmas beszéde teszi előtünk feledhetlenné. A czím alatti fenti dátum is azért került külön sorba, mert ezen a napon is egy ilyen kiemelkedő reggelink volt, amely annál is nevezetesebbé vált, mivel bajos volna megmondani, mi érdemli meg jobban a hí krónikás feljegyzését, az a meleg és oadaó szeretet, amelylyel a vendéglő színhelyének boldog háziurát, a mi kedves és szeretett jó barátunkat, Hell Ferenczel s kedves nejét ünnepelték, vagy talán az a barátságos jóindulat, amelylyel az új koremaszt, Scheller Mihály s annak már első szereplésével is igazi koremasztosnak bizonyult rokonszenves életpárját üdvözölték, vagy talán ama lendületes szónoklatok, amelyekkel ezuttal

Alpenkräuter-Magen-Liqueur

meine Specialität 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:
JOSEF POKORNY,
Bástya-utca 12. szám.



legjobb asztali- és üdítő-ital,

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

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

CSÁKY ÁRMIN Budapest

VII. Andrassy-út 87 (a Millennium kávéházzal szemben).

Kitüntette: 1885. évben a budapesti országos kiállításon. 1889. évben a parisi világkiállításon.

Ajánl **konyharuhákat** minden nagyságban

szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvlezből frt 150, 2. 2.50
Kabátok piquee-velezből frt 2. 2.50, 3.
Kabátok oszivat- v. satinból frt 1.25, 1.50 2. 2.50.

szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm gurnból, kék, fehér esiks, 2.50—3 frt-ig
Szakács-kötények, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.
Szakács-sapok, különféle alakban, kr. 25 3., 35, 40.

Ezen fehérnemű czegemnek külön speciálitása és a legjobb uraság szállodák és konyhákba általán szállítatik.

Részletes árjegyzékek feltérnemű és fésírúhákából kívánatra ingyen küldetnek.



Chablis
hongrois

Toifel legjobb Zobori
saját terményű bora

NYITRA.



ÁRJEGYZÉK INGYEN és BÉRMENTVE.

Großes Lager
der besten Leinwand und Tischzeuge
Herren-, Damen- und Kinder-Wäsche
Teppiche, Vorhänge

JOSEF KUNZ & CO

Budapest, V., Deákplatz.

Übernahme ganzer Brautausstattungen.
Bester Bezug für Hôtel- u. Restaurations-Einrichtungen

egy igazán érdemes kollegát éltették, akinek hasonló ünneppeltes elől félrevonulni mindig sikerült?

Beavatottak napok óta beszéltek, hogy valami tüntetés készül a Hell-házi pénteki reggeli alkalmával. Kíváncsian léptük hát át a csömöri-út 13-dik szám alatt levő pompás háromemeletes palota vendéglőjének küszöbét, várva a történeteket. Kíváncságunk nem is tartott sokáig. Még buzgón el voltunk merülve — lehetünk ugy 80 és 100 közt — a Scheller-konya pompás főzleink és remek esombordi rizling és traminai nehéz borainak fogyasztásába, midőn úgy féltilen-e egy óra felé felállott ipartársulatunk tiszteletreméltó tagja, Kommer Ferencz s rövid, de tartalmas beszédben felköszöntötte a mi kedves jó barátunkat, Hell Ferenczel s kedves feleségét. A riadó eljénzésből, de meg mert hát a beszéd a mi szívünk szentén való volt, de abból a szívből jövő remek szónoklatból is, amelyet az eljénzés lecsilapulta után ipartársulatunk elnöke, Gundel János tartott, megtudtuk azután, hogy miből áll a mai napra tervezett merénylet.

A becsülés, a baráti szeretet, az őszinte ragaszkodás, a becsületes munka sikere elismerésének merénylete, a kartárs ünneplésének napja volt ez. Házfelavató ünnep, amelyre eljötték az ország fővárosának vendéglősei, hogy kimutassák Hell Ferencz iránti igazi kollegialitásukat, bebizonnyítsák, hogy szeretik, tisztelik és becsülik, hogy sikerének örülnek, Kommer Ferencz, Gundel János, Hein Lipót, Kern Ferencz szebbnél-szebb felköszöntői voltak az elkövetett merényletek, a melyekre a könnyekig meghatott ünneppel csak kézzorítással tudott felelni.

De bőven kijutott része az ünneppeltesből az új koremasztosnak, Scheller Mihálynak és nejének. Az igaz, hogy e fiatal házaspár alaposan ki is tett magáért. A pompás magyaros ételcékért sok dícséretet hallott az iruló-iruló menyecske s Scheller uram finom mosolygál hallgatta meg a borait ért bökökat. Figyelmünket persze a díszes teríték sem kerülte ki.

Méltó befejezést szerzett a sikerült háziünnepeleink ipartársulatunk egyik rokonszenves tagja, Kern Ferencz. A midőn ugyanis a számos »Halljuk Kernt! Halljuk Kernt!« már nem kerülhetette ki és Morbitzer bátyánk is már biztatni kezdte a szólásra, felállott szólásra s mivel mi is biztatunk a szólásra, hát amugy igazan minket csipett félön. Felhasználván ugyanis kongresszusi tudósításunknak egy hibánkon kívül becsusztott sajtóhibáját, először amugy székyesen elbánt velünk, majd egy hatalmas szónoklattal Koch Józsefrel emelte fel poharát s mint az országos kongresszus egyik legfényesebb szónokát ünneplte, aki remek beszéddel nemcsak magának, hanem a budapesti vendéglőipartársulatnak is, amely őt bizta meg a vendéglőipar minősítéséhez kötése fontos kérdésnek előadásával, dícsőséget szerzett. Szívből jövő éljennel ádta szavának igazat a jelenlevők, amely éljen frenetikus tetszéséssel emlékedett, midőn Koch József emlékedett fel szólásra és elhárítván magáról minden érdemet, kijelentette, hogy mindazt, amit a közügyekért tesz, nem szereplési viselkedésből teszi, hanem mert kötelességének tartja mindannyiszor, valahányszor kartársainak bizalma feléje fordul, a vendéglős-érdekekért sikra szállni. Hosszantartó éljénzés követte e beszédet, amely után F. Kiss Lajos, »A Vendéglős« segédszerkesztője emelt szót, hogy Canossát mondjon a tudósításba becsusztott sajtóhibáért, amely mitsen vonhat le Koch József érdemeiből. Poharát Koch Józsefrel, mint a vendéglős-érdekek igaz harcosára emeli s kívánja, hogy teljes erőben érje meg mindazon eszmék megvalósulását, amelyeknek őnzelen szolgálatára vállalkozott. Ezt a beszédet is megjeljenzték s azután mindenki hozzálatott a jöféle pezsgők fogyasztásához.

Jó emlékek eltelve csak a késő delutáni órákban váltunk el kedves háziurunktól és jó barátunktól, Hell Ferencztől és Scheller Mihálytól, a túlboldog koremasztostól, kinek öröme nem ismert határt, hogy »első reggelije« ilyen jól sikerült.

Wagner József.

A budapesti szállodások, vendéglősök és koremasztosok ipartársulata minden hét pénteki napján reggelit tart, és pedig:

Október 16-án: Rácsky János, Molnár-utca 16.

Október 23-án: Müller és Lippnik, ujjvilág-utca Országos kaszinó.

Október 30-án: Kern Ferencz bástya-u. 25.

A »Budapesti gázművek« pavillonjában tett látogatása alkalmával Ó Felségét a királyt Kleiner H. és Stephán L. igazgatók és Dr. Morzsányi Karoly, Ráth Péter és Gallia Vilmos, a gázizzófényvilágítási részv.-társ. igazgatói fogadták. Ó Felsége behatóan szemlélte meg a

pavillonban kiállított világító testeket, a fűtésre és világításra szolgáló különféle készülékeket, gázmotorokat, továbbá a Langen és Wolf cég által kiállított gázmotorokat és gázlámpákat kályhák. Nagy érdeklődéssel nézte Ő Felsége a teljes berendezésű Weiszmann-féle gázvasaló berendezést és gázfűzőkonyhát is. Ő Felsége legmagasabb elismerésének kifejezése után kegyelmesen búcsúzott el a jelenlévőktől, távoztában még a következő feltűnést keltő kijelentést tevén: »Budapest világítása szebb, mint Bécséé.«

Ő Felsége Louis François és társa pezsgőpavillonjában. Ő Felsége a király f. hó 10-dikén a kiállításban tett körutja alkalmával feltűnően hosszú látogatással tüntette ki François Lajos pezsgőgyárosnak a történelmi kiállítás épületsoportjának közelében, fekvő pavillonját. Ő Felsége a király, kit a pavillon bejáratánál François Lajos és Caesar fogadtak, katonás üdvözléssel fogadta a tulajdonosok hódolatleltjes üdvözlését s így szólt a cég főnökéhez, Louis François-hoz: »Nemde, ön a temesvári kiállításon is részt vett.« François igenlő szavaira a király így szólt: »Mindjárt megismertem.«

Erre Ő Felsége betért a gyönyörű izléssel berendezett pavillonba, behatóan megsejmelte annak stíluszerű gyönyörű berendezését és francia nyelven folytatott beszélgetésében érdeklődéssel tudakozódott a gyár fennállása iránt, mire François elmondta, hogy gyára már 14 éve foglalkozik a francia módszer szerint előállított pezsgő gyártásával s hogy ő maga azon gyárakban működött korábban, amelyek a legmagasabb udvar rendes szállítói. Majd engedélyt kért arra, hogy Ő Felségének egy pohárka pezsgővel kedveskedhessen. Ő Felsége kegyelmes engedélye után François ur nővere, Jeanette kisasszony, a budapesti beauték egyik csodás szépségű tagja, mely meghajlással nyújtotta a legfinomabb s gyönyörű Crémaut rosával megtöltött poharat, a melyet Ő Felsége majdnem fenekig ürített, a következőket mondotta: »Ez oly kitűnő, hogy a legjelesebb francia pezsgővel is vetekedhetik.«

Végül a király rendkívül barátságosan köszönye és szívélyes szavakkal fejezve ki megelégedését a látottak felett, távozott el a pavillonból. A látogatás sikerének öröme François Lajos akinek a magyar pezsgőgyártás legtöbbet köszönhet s akinek promotori pezsgőgyára a legelső francia pénzéssel kiállta a versenyt, rögtönzött kedélyes uzsonnával lepte meg a sajtó képviselőit, akik számos felkösztöntöben mint az ország legelső pezsgőgyárosát ünnepelte, François ezekre válaszul, kijelentette, hogy élete legnagyobb boldogságát az képezi, hogy szívben és lélekben magyarul válva, e napot megérthette, s hogy annak emlékéül a »Hírlapírók Nyugdíjintézetének 100, a főváros szegényeinek pedig vállalkulónság nélkül 200 frtot adományoz s ezen adományokat azonnal rendelkezési helyükre juttatja. Riadó taps követte e nemes kijelentést, a barátságos uzsonnának pedig csak a késői esti órák vetettek véget.

A Thonet testvérek kiállítási pavillonja f. évi október hó 10-dikén nagy kitüntetésben részesült. Ő Felsége a király, aki e napot a kiállítás meglátogatására szentelte, hosszabb ideig időzött e kiváló eseménnyel berendezett pavillonban, ahol Thék Endre csoportbiztos és Sko u p il József, a gyár képviselője fogadták. Beható szemle után, mely alatt Ő Felsége ismételt is kifejezést adott a látottak feletti elismerésének, Ő Felsége a leghizelgőbb szavakkal fejezte ki megelégedését a gyár tevékenysége s a kiállított tárgyak izletes és finom kivitele felett.

Ő Felsége a királyné folyó hó 13-án este Gizella főhercegnasszony, valamint Festetich Mária grófnő és Ferenczy Ida udvarhölgy, továbbá Berzeviczy tábornagynő és még két ur kíséretében meglátogatta magas látogatásával a

Kommer-féle vendéglőt a kiállítási területen, ahol az előre megrendelt ebédet szolgálták fel. A látogatásnál a felső asszony Kommer úr irányában igen elismerőleg nyilatkozott az ott élvezettek fölött. — Az elmúlt héten Koburg és Connaught hercegek is meglátogatták látogatásukkal a Kommer-féle vendéglőt.

Den Herren Gastwirthen und Kaffeehedern zur Kenntniss. Die seit dem Jahre 1852 bestehende, bisher hauptsächlich für Export arbeitende Champagnerfabrik Leonard u. Lavan in Reims, wendet ihre Aufmerksamkeit nun auch dem Inlands-Consum zu. Die auch überseitsch besten anerkannten Champagner dieser Firma erfreuen sich des Weifalls feiner Kenner und bieten die 4 Sorten: Admiral extra sec, Officiers Club triple sec, Leonard sec und Otthon, Magyar Pezsgő jede in ihrer Art ganz Vergnügliche, weshalb eine Anpreisung unnötig ist. — Wir verweisen unsere Leser auf das im Blatte enthaltene Inserat.

Die Schaftweine des Hoteliers Josef Toifel in Vnitra, welche schon mehrfach sowohl im Inlande als auch Auslande mit den höchsten Preisen prämiirt wurden und auch auf unserer Landesausstellung einen ersten Preis erhielten, eignen sich für Hotels und Restaurants ganz besonders; diese vorzüglichen Weine werden nur von Herrschaften und von Freunden ganz exquisiter Weinstorten gerne getrunken, und die Hauptsache dabei ist, daß sie auch preiswürdig sind. Es gilt daher nur, einen Versuch zu machen.

Ein Preisanschreiben für Champagnerverkorkung hat die bekannte französische Champagnerfabrik Heiditz erlassen. Der Hauptpreis beträgt 10,000 Franc. Der Preis wird demjenigen gewährt, der ein Verfahren ermittelt, nach welchem die Korken dauernd undurchdringlich gemacht werden können. Obgleich jetzt die besten, dichtesten und gleichartigen Korken genonnen werden, kann man doch nicht verhindern, daß die in den Flaschen enthaltene Kohlensäure allmählich entweicht, was bei Champagner von großem Nachtheil ist.

Ein interessantes Dokument. Es ist dies eine Hotelrechnung, welche vor genau 100 Jahren im Pester Hotel „zum weißen Schwan“ ausgestellt wurde. Wenn man die Posten dieser Rechnung mit heutigen Hotelrechnung vergleicht, ruft der Vergleich unwillkürlich wehmüthige Erinnerungen an die „guten, alten Zeiten“ wach. Die Rechnung lautet:

1796. Die 25 Sept.		Bef. bey Wess. Schwan und den		N. fr.	
Zimmer, Licht	—	—	22	—	—
Mittagsessen	—	—	42	—	—
Nachtsen	—	—	—	—	—
Wein und Brod	—	—	12	—	—
Tobaker	—	—	—	—	—
Kaffee	—	—	—	—	—
Reiseln	—	—	—	—	—
Zehen Leuten Mittagsessen	—	—	—	—	—
Nachtsen	—	—	—	—	—
Wein und Brod	—	—	—	—	—
Nachtslicht	—	—	—	—	—
Den	—	—	39	—	—
Haber	—	—	24	—	—
Trob	—	—	—	—	—
Gehad	—	—	4	—	—
Trallgeld und Licht	—	—	20	—	—
Schmeer	—	—	—	—	—
Summa		2	43		

Gegeben von Joseph Bernwaller. Bezahlt den 23-ten September.

Das sind natürlich „Guten Schein“, von denen jeder 60 Schein-Kreuzer galt; in der später eingeführten Konventionsmünze machten diese 2 fl. 43 fr. etwas weniger als einen Gulden, also nach jetzigem Gelde etwa einen Gulden.

A must konzerválása úgy palackban, mint hordóban legegyszerűbb volna, ha szalicilsavat tennek bele és aztán az edényt jól bedugaszolnánk, de helyesebb és egészségesebb a következő eljárás: A palackot jól kimossuk, megtöltjük mustal, aztán jól bedugaszoljuk, vagy hólgyagpapirossal leköltjük és végül 1/2 óráig 60—70 fokos meleg vízben tartjuk. A hordót jól kimossuk, erő-

sen kénezzük, aztán 60 fokra felmelegített mustal megtöltjük és végül jól bedugaszoljuk. Mindkét esetben fölkell, hogy a must legalább 1/2 óráig át 60 fok melegben álljon és hogy utána a levegőtől tökéletesen elzárassék.

Kellerlüftung. Gute Ventilation ist für jeden Keller, ganz besonders aber für feuchte und solche, in welchen sich gärende Flüssigkeiten befinden, unbedingt nöthig. Ein mangelhaftes Kütten würde im ersten Falle ein frühzeitiges Verderben der Fässer und sonstiger Holzgegenstände durch Schimmel u. s. w., Anammeln von manderlei für den Wein schädlichen Fermenten zur Folge haben, während im zweiten Falle durch die sich bildende Kohlensäure die Luft zum Athmen unbrauchbar würde. Ein Keller, in welchem schon vorgereifter Wein lagert, kann dann gelüftet werden, wenn die Temperatur der Außenluft von der Temperatur der Kellerluft sich nicht wesentlich unterscheidet, u. zw. im Sommer bei verhältnißmäßig niedriger Temperatur, im Winter bei höheren Wärmegraden. Als mittlere Kellertemperatur kann + 10° C. angenommen werden. Am besten wird die Lüftung bewerkstelligt durch entsprechend angebrachte Luftzüge, weniger gut durch Kellerfenster, am wenigsten aber durch „Kellerlöcher“.

Das Reinigen von Flaschen bereitet oft Schwierigkeiten und ist es gut, von geeigneten Reinigungsmethoden Kenntniss zu besitzen. Fettige Flaschen reinigt man mit Benzol oder noch besser mit mangansaurem Kali, welchem etwas Salzsäure zugefügt wird. Das Chlor, welches sich dann entwickelt, zerstört die fettigen Substanzen. Die Flaschen werden mit reinem Wasser nachgespült. Flaschen, welche harzige Flüssigkeiten enthielten, wäscht man mit Borax oder Pottasche und spült sie mit Spiritus ab. Diejenigen, welche Güssen enthielten, reinigt man mit Pottasche und Wasser. In den Wasserkräusen, in welchen sich kalkhaltiges Wasser befindet, sieht man oft einen Niederschlag auf dem Boden und an den Wänden. Um diesen zu entfernen, nimmt man rohe geschälte Kartoffeln, schneidet sie in scharfkantige dünne Scheiben und wirft eine Hand voll in die Karaffe, füllt sie mit Wasser dazu, daß die Kartoffelscheiben vollständig bedeckt werden und schüttelt einige Zeit kräftig. Darauf spült man die Flasche mit reinem Wasser nach.

Eine Verbesserung des Trinkgeldes schlägt ein österreichischer Rechnungsführer in der „Zeitschrift für Notariat und freiwillige Gerichtsbarkeit“ vor und versucht, den Titel festzustellen, aus dem die Verbesserung erfolgen könnte. Er hat dabei jene Bediensteten im Auge, die feinen Lohn beziehen, sondern auf das Trinkgeld angewiesen sind. Die Steuerverwaltungen werden aller Wahrscheinlichkeit nach sich mit dieser Anregung befassen und Mittel und Wege suchen, um auch das Trinkgeld in den Bereich ihres Wirkungsbereiches zu ziehen. In der Wiener „Presse“ ist ein Versuch unternommen, statistisch die Höhe des jährlich in Wien nur an einige Kategorien von Personen verabreichten Trinkgeldes festzustellen, wobei ermittelt wurde, daß in Wien ein Minimum von 4 Mill. fl. jährlich an Trinkgeldern gezahlt wird. Das war vor etwa 10 Jahren. Die Summe dürfte sich bis jetzt schon verdoppelt haben. In Preußen werden seit Einführung des neuen Einkommensteuergesetzes die Trinkgelder als versteuerbares Einkommen behandelt.

Fischfleisch-Extract ist eine neue Erfindung auf dem Gebiete der Conserven-Fabrikation. Ein Verfahren zur Herstellung desselben wurde durch Patent geschützt. Dasselbe besteht darin, daß Fischfleisch nach entsprechender Reinigung, sowie Zerkleinerung desselben ohne Entfernung der Gräten mit Wasser unter hohem Druck gefocht und das hierbei entstehende Extract von den ungelösten Bestandtheilen und von Fett befreit und eingedampft wird. Beim Kochen darf jedoch die Temperatur 150° C. nicht überschreiten, da sonst der Geschmack des Extractes nachtheilig beeinflussende Veränderungen eintreten. Durch diesen Umstand wird die Ausbeute allerdings stark beeinträchtigt. Um nun ohne wesentliche Erhöhung der Temperatur beim Kochen eine größere Ausnutzung der Rohmaterialien zu erzielen, wird, nachdem die höchste zulässige Temperatur erreicht ist, der Druck im Koch-Apparate durch Einführung von eventuell entsprechend vorgewärmter Luft erhöht.

* Wir verweisen unser Lesepublikum auf die heutige Annonce des Herrn Restaurateurs **Kommer Ferencz**.



BARHO 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 becsereáltetnek. ▶

Telefon összeköttetés 54—23. szám.

▶ Árjegyzék bérmentve és ingyen. ▶





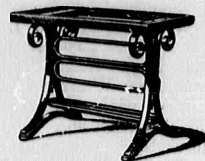








Kávéházi, vendéglői



és

szállodai szoba teljes berendezéseket

a legegyszerűbbtől a legkiválóbb kivitelig

KOHN JAKAB és JÓZSEF

cs. és kir. szab. tömören hajlitott fabutor-gyáraiból

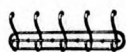


BUDAPEST

V., Ferencz József-tér 3. sz.

(Diana-fürdő épület)

I. emelet.



*Költségvetéssel
teljes
berendezésekhez
készséggel szolgálunk.*



*Képes árjegyzék
kivánatra ingyen
és bérmentve.*



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, fagyaltkészítő gépeit önüsttel, fagyalttartó készülékeit, vízűtőit

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

űjégtörő sulykokat és kádakat,
fagyasztó- és
fagyalt-kiosztó kanalakat,

beszózó födeleket,

fagyalt-kotró szarvlemezeket,

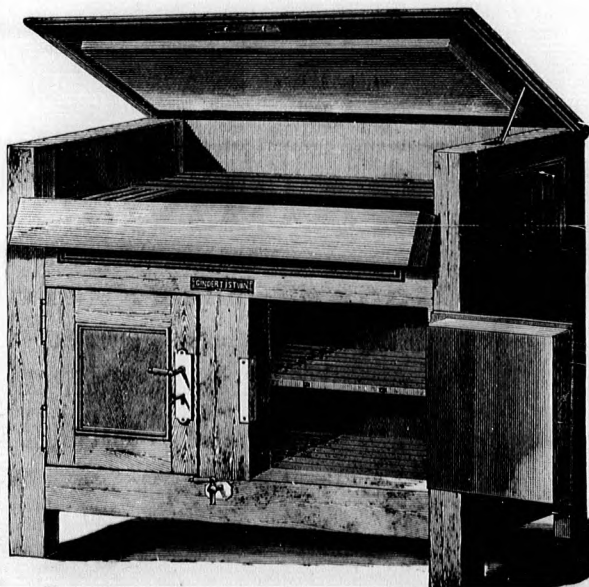
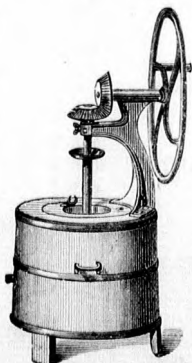
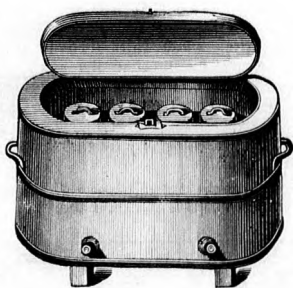
formázott fagyalt-dobozokat

és betétesöbröket

stb.

KITÜNTETVE:

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



Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéházak

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, szivesen veszünk és közléseink, 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.

HIVATALOS RÉSZ.

Budapest székes-főváros tekintetes tanácsához. Kérvénye a budapesti kávéipartársulatnak, képviseli Némái Antal, mint a társulat elnöke, lakik IV. ker., rózsza-tér 1. sz. a., melyben az „Ös-Budavára” című vállalat további engedélyezésének megtagadását kéri.

Tekintetes Tanács!

Tisztelettel alulírott ipartársulat azon alázatos kéréssel járul a tek. Tanács elé, miszerint méltóztatnék az esetre, ha az „Ös-Budavára” című vállalat további fennállásának engedélyezése iránt folyamodnék, azt, tekintettel a városi üzleteknek már eddig is okozott nagymérvű károokra, kérelmével elutasítani és annak idején a közgyűlés elé elutasító javaslattal terjeszteni.

Ebbeli kérelmünk támogatására a következőket bátorkodunk felsorolni.

Először: Mi, akik magas és sokféle adókkal terhelve vagyunk, károsítottunk az által, hogy a közönségnek az az osztálya, amelyik az esti óráit a kávéházakban szokta tölteni, ezen vállalat hangzatos hirdetései által oda csábítatnak és ott annyira és annyiféle czímen nyújtanak alkalmat pénzük elharácsolására, hogy mire onnét bejönnek a városba, vagy egyáltalán nem maradt már költeni valójuk, vagy azon raffinált szórakoztatás után nem elégszik meg szerény üzleteink által nyújtható szórakoztatással és így hozzánk be sem térnek. De ha a vendég hozzánk nem jő és nálunk nem költelezik, miből fizessünk mi adót?!

Másodszor: Az „Ös-Budavára” című vállalatnak megengedtetett, hogy a területén levő üzlethelyiségekben nők szolgálhassanak fel a vendégeknek. Ez ismét egy olyan vonzerő, amelylyel mi nem konkurálhatunk, mert ez tőlünk el lett tiltva, sőt még tovább is megy a rendelet szigorúsága, mely kimutatja, hogy pénztári felírónőnek nem szabad a pénztárból kimenni és egy vendég asztalához ülni, mert ez erkölcsellenesre és a vendég kizsarolására nyújt alkalmat. Ha ez áll, ugy mennyivel inkább áll ez az „Ös-Budavára” című vállalatra, ahol nem egy, hanem egy egész legiója a női alkalmazottaknak forgolódik a vendégek körül és igyekeznek őt költelezésre és esetleges kicsapongásokra reá bírni. Mi ugy hisszük, hogy a tek. Tanács bölcs belátása méltánvolja ezen felszólalásunkat és érvelésünket és mint őre a főváros erkölcsi életének is, nem fog továbbra is alkalmat nyújtani lakosságának kiaknázására és a közérkölség és a közegészség veszélyeztetésére, mert ha ezen vállalat további fennállását engedélyezné, ugy privilegiumot nyújtana a corruptionnak, amihez egy székes-

főváros józan gondolkodású bölcs tanácsa nem fog segédkezni nyújtani.

Igen sokat lehetne még felsorolni, hogy ezen vállalatnak nincsen létjogosultsága az üzletét tisztességesen vezető iparos kárára továbbra is fennállani, de ugy hisszük, hogy a fentebb felsorolt két pontban is eléggé élénken szemléltettük a helyzetet, amelyet ezen vállalat teremtett, miért is azon kéréssel ajánljuk alázatos kérvényünket a tek. Tanács nagybecsű figyelmébe, hogy ne terjessze pártolólág a közgyűlés elé ezen vállalat kérelmét, ha az további engedélyezésért folyamodna.

A budapesti kávéipartársulat nevében
tisztelettel
Némái Antal,
elnök.

Értesítés.

A »Budapesti Kávéipartársulat« f. évi szeptember hó 21-én tartott választmányi ülésében elhatározta, hogy **1896. évi november hó 6-tól** kezdődőleg minden hó első pénteki napján társas összejövetelt fog tartani, melyre az összes ipartársulati tagokat ezennel tisztelettel meghívja.

Az első társas összejövetel (Jour fix) f. évi november hó 6-án este 8 órakor tartatik meg a New-York külön helyiségében (VII. ker., Erzsébet-körút, New-York palota).

Tisztelettel
A választmány.

Budapesti kávéipartársulat betegsegélyző-pénztára.

Meghívó

a folyó évi október hó 16-án este 1/2 9 órakor tartandó **igazgatósági ülésre.**

Tárgyak: Különfelek. Budapestben, 1896. október hó 13-án. Steuer S. elnök.

A társas szellem.

Kávéipartársulatunk legutóbb tartott választmányi ülésén a társasvacsorák újból való életbeléptetését határozta el. Jó lesz, ha ezen egyszerű, első tekintetre jelentéktelennek tetsző ténynél megállunk s egy kissé behatóbban foglalkozunk annak indító okaival, mert mint minden oknak megvan a maga okozata, ugy bizonyára ennek a körülménynek is meg kell lennie mélyebben fekvő okainak.

Meg is vannak. Nem kell sokáig kutatni utánuk. A közelmúlt tapasztalatai, állandó jelenségek ipartársulatunk beléletében maguktól adják meg a vezérfonalat ahhoz, hogy ezen újabb, a társas szellem és az egyítvértartozás érzésének felébreszté-

sét célzó intézkedésnek vezérlő gondolatát és indító okát megismerhessük.

Ipartársulatunk, mint minden hasonló testület, létesítésülésének jogosultságát a közérdek megvédelmezésében találja, ezen munkálatában pedig természetesen azok közreműködésére és hathatós támogatására szorul, akiknek érdekében épen létesített. A társulat és a tagok közti viszony tehát félreismerhetlen, mert valamint a társulat a tagokért van, létezik és fejt ki munkálkodását, épogy a társulati tagok a társulattal vannak; egyik a másik nélkül el nem képzelhető.

A testület és a testületi tagok közt fennálló ezen viszony azonban a tagok részéről olyan köteleességeket involvál, amelyek habár alapszabályszerűen egyetlen társulatban sincsenek megállapítva és összefoglalva, nem kisebb súlylyal esnek latba, ha a társulat megizmosodásáról van szó.

A tagokra vonatkozó ezen köteleességek közé tartozik első sorban a társulati ügyek iránti állandó és éber érdeklődés, amely nem elég ha csak akkor jelentkezik, midőn élelbevágó magánérdekekről — amelyekhez a társulatnak mint ilyennek nincs is semmi köze — van szó, vagy ha oly nagyszabású mozgalom állnak be, amelyek a társulat életében személy- vagy irányváltozást hivatják előidézni, hanem amelyek akkor is, és pedig leginkább akkor, kell állandóan meglennie, midőn a társulati ügyei rendszeresen folynak a maguk medrében és a társulat szabályszerű működése leghatalmasabb támaszát, a tagok egyértelmű közreműködését nemcsak hogy nem nélkülözheti, hanem legjobban megkívánja. Az olyan érdeklődés, amely csak akkor nyilatkozik meg, ha magánérdekről van szó, vagy előre nem látott mozgalom vetik előre árnyékukat, nem ér semmitsem, s nem alkalmas egyébre, mint a félreértések nagyobbítására. Az igazi érdeklődés a társulati ügyek iránt abban áll, hogy a társulati tagok menten minden önérdéktől s különös okoktól, a társulat ügyei iránt minden körülmények között egyformán és egyenlő mértékben érdeklődjenek.

Sajnos, az érdeklődésnek ezen egyedüli jogosított formájával ipartársulati tagjaink körében csak elvétve, nagyon ritkán találkozunk. Valljuk be őszintén, hogy nálunk a társas szellem csak névleg van meg, s ha igen, akkor is csak néhány rövid percze, órára nyilatkozik meg. Pedig jól tudjuk, hogy közérdekeink előmozdítására, célba vett törekvéseink megvalósítására mi sem alkalmasabb, mint a gondal őrözt társas szellem, mely egyedül képes arra, hogy a közérdek szolgáltatában mindnyájunkat egy sorba állítson. Ennek a ténynek az igazsága birta rá ipartársulatunkat a jour

fix-ek új életbeléptetésére. Nem a vígság órái lesznek ezek, hanem annak a komoly törekvésnek jele, mely összes kávéháztulajdonosainkat a közjó, a közérdekek szolgálatába igyekszik vezetni, hogy az egymással, a társas szellem törvények közt megismerkedő erők mind egy célra hassanak, arra a célra, mely a kávépartársulat létjogosultságát képezi, de jövőjének is legnagyobb biztosítékát képezi.

Hosszu szünetelés után tehát újra életbelép a társasvacsorák intézménye. Külsőleg formái, de lényegében nagyon fontos intézmény ez. Intézmény, amely hivott arra, hogy a közös érdekekkel bíró kávéháztulajdonosokat egy csoportba egyesítse, ahol tisztulnak az eszmék és közös erőfeszítésre juthatnak mindazon törekvések, amelyek külön és egymástól szétválva sehohem és sohasem egyesülhetnek, együtt azonban nagy erkölcsi súlylyal és tekintéllyel érvényesülhetnek.

Reméljük emélfogva, sőt biztosra vesszük, hogy kávészaink ártérve a kezdeményező elnökség nemes intencióját, teljes erővel hozzá fognak járulni ezen eszmék megvalósításához, amelyek végeredményükben a közjó megvalósítására vezetnek.

Ebben a reményben, ebben a meggyőződésben hívjuk fel kávéháztulajdonosaink figyelmét a jövő hónapban kezdődő társas összejövetelekre, amelyek arra hivatják, hogy megteremtse azt, ami ma még nincs: a társas szellemet, az együvértartozás nemes és felemelő érzését.

Wagner József.

A buffet.

Nehéz a buffetnek pontos meghatározását adni. A buffet egy sajátságos táplálkozási módja a szalonok nomádjának, valódi modus vivendi, kényeszer vagy szükség-táplálkozás. Öse valószínűleg a szabad mező, amelyre telen az erdő lakói számára mindenféle ehetőt kiraknak, vagy az ablak, ahol a falánk verébi a megszokott madártakaromány kivül rendszerint egy darabka kenyérhéjat is talál.

A buffet előnye kézzelfoghatók. Mellette ambulando, parlando esznek a vendégek, azt, amit open akarnak. Ügyefogyott pincesz nem önthet le a pecsenye mártásával, s aki múlt éjeli álmának elbeszélésével akar megkínózni, annak hirtelen hátat is fordíthatunk. A buffet jótékony védelme alatt a tőztköz árja ellen is biztosítva vagyunk, éppen úgy mint a kifogástalan aranysegélyű papírra nyomtatott eszmörkéltől asztali alkalmi költemények ellen.

Mindezzel azonban ki is merítettük a buffet előnyeit. Ami még hátra van, az a legsötétebb arnyoldal. Tapasztalatból tudjuk, hogy eddig még minden buffet kicsinek bizonyult, és csak nagyon gyenge ellenállást kifejtőnek a buffetre támadók széles hadsorával szemben. E jelenség még akkor is bizonyára bekövetkezik, ha például nagyobb társaságok számára több helyen egyszerre több buffet-t állítunk is fel. A leggyűsebb buffet-rendezők száz esetben legfeljebb egyszer találják el e tekintetben a helyes arányt, a buffet-tárgyak mennyiség csoportosítását azonban a legtöbbször ezek is alaposan elhibázzák. Az ilyen buffetre alapított társaságok élvágy-becsüsei abból a szempontból indulnak ki, hogy a gondjaikra bízott vendégsereg csupa egyforma emberből áll, csupa közönséges homo dipses, — éhes ember — akin épen csak a legszükségesebb kulturmáz van meg. Ebben a feltevésben azonban igen nagy tévedés van, mert a buffet-ember s a diner-vendég közt legfeljebb csak annyi a hasonlóság, hogy mindkettő egyenesen jár. Mig ugyanis az utóbbi az eléje tartott tányerba a legpedánsabb gondossággal nyúl és bizonyos tekintetben csak kényeszerből lakik jól, a buffetben evő folytonosan attól retteg, hogy jöttvágyu társai időnek előtte mindent el fognak előtte pusztítani, s agyában kipuozhatatlanul foglal helyet az a rögeszmé, hogy a torzvágy előtte lejártszódo jeleneti legközelebb egy borzasztó éhlypus keletkezésére fognak vezetni és hogy az önfentartásra valami súlyt fektető ember első és legszentebb kötelessége a legelső alkalmat felhasználni arra, hogy ételeit lehetőleg megjavítsa.

Valóban szegényen kell bevallanunk, hogy az ilyen rögeszmétől megszálított buffet-étkezők társadalmi életünk egyik legzsomorítóbb jelenségét képezik, olyan egyéneket vezetve elénk, kik gyomruk miatt megfélekednek évek alatt nehezen elsajátított jó modorokról, tapintatokról, önmaguk és maguk iránt tartozó köteleimről. Az, akit savanyu angolna, sonkás kenyér, libamájpasztétom, olasz saláta utáni megfélekedhetlen vagy egyszerre száll meg, gondatlanul dönti fel a társadalmi ílelem összes korlátait. Hányszor látjuk, hogy barát barátal oroszláknént harcol egy száraz fogolyzomb-

Korona-pezsőgő.

Próbáládák 2 palaezkkal bérmentve Magyarországi és Ausztria bármely postállomására 3 frt utánvétell.

— Vízontelárusítóknak megfelelő árendedmény.

Mattes János.
Budapest, Haris-bazár.

Saját gyártmánya.

Kaphatók Szimon István főzlet váci körút 12. főútközlet váci körút 60. és Terecz-körút 35. — Vogel Gyula Andrásy-ut 29. — Rabsch Sándor keresepi ut 11. — Sallay István keresepi ut. — Török Bódog keresepi ut. — Diósy Kálmán Keresepi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre álló ut 73. — Czékkel Ferencz nejelejt-utca. — Steurer Antal róza-utca — Galzler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda, fűt. valamint a legtöbb fűszer- és esemege-üzletben.

Természetes szénásvány savanyvíz a mohal

ÁGNES

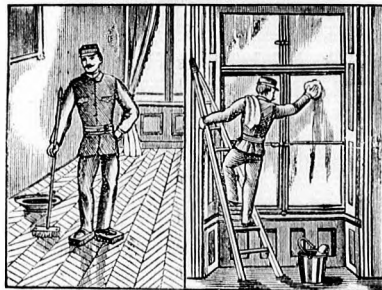
forrás. Legjobb asztali és üdítőital. Kifőző szolgálóat tess az ómésztési savaróknál.

Járvány idején préskoravív gyógyászernak bizonyult.

Szét-küldés **Édeskúty L.** udvari asztali italo Budapest

← Kapható mindenütt. →

DITRICHSTEIN M.
Lakás- és ablaktisztítási vállalat
VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olesón egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkozása legjobban lesz eszközöltetve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olesón és pontosan csakis megbízható munkások által.

Poloskák, sváb, orosz férgék és molyok scb. alaposan kiirtatnak.

HAGENAUER FRIGYES KÁROLY utóda
EXNER OTTOMÁR
üvegfestészeti és üvegedzési műintézete.
Budapest, VIII., Vig-utca 4/a.

Szakmában vágó több bel- és külföldi leg-hírevesebb és legnagyobb műintézetekben szerzett sok évi gyakorlatomra hivatkozva, bátorodom ajánlani mindenemü üvegfestészeti-, üvegedzési- és mozaik-munkalokatnak, templomok és köz-, vagy maganépületek cselezáira művészes és izlésteljes végzésére, legolcsóbb árak mellett. — Termék-, ebédli- és haloszbokák, villák, folyosók, lépcsőházak, szelgőfok stb. stb. ablakainak kitünő díszítése. Vazlatokkal és mintákkal minden képzelhető alap és modorban, valamint költségvetéssel kívánatra mindenkor készségesen szolgálók.

Empfehl ich mit Berufung auf seine mehrjährige Praxis in den bestrenommierten und grössten Kunstanstalten des In- und Auslandes dieser Branche zur Ausführung aller Arten Glasmalereien, Glaszerereien und Mosaiken für Kirchen und Profanbauten in künstlerischer und stylvoller 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 Kostenvoranschläge auf Wunsch stets gerne zu Diensten.

ért, s hogy a szerény irodatiszt vakmerő bátorsággal halasz el mőlősságos főnöke elől egy tányerka heringsalátát. A buffetnél még a nők iránt tartozó udvariasságról is egészen megfélekedünk, kiknek a legjobb esetben is csak annyi előnyt adunk, hogy két-három tálból kényelmesen vehetnek maguknak, amit akarnak, de aztán már kénytelenek helyüket a felejük tölönög férfihadnak átengedni. Aki a Darwin-theoriának igazságáról eddig még nem győződött volna meg, tegyen buffettanulmányokat s legott el fogja hagyni a skeptikusok táborát. Az embernek az atavizmusha visszaesése, szőrrel fedett testü őseink egymással való érintkezési formája a legfnyesebben itt árulja el önmagát, mert még az állati elrejtési szisztema is megnyilatkozik itten. Hányszor találunk — nagy buffettalnakorások után — félreeső szögletekben, ravasz módon felfedezett dughelyeken a gondos embermajom által felhalmozott élelmiszer-rezerv-halmazokat!

Bizonyára távol állunk attól, hogy e sajtáságot kivétel nélkül minden buffetvendégre egyaránt alkalmazzuk. Sőt ellenkezőleg hajlandók vagyunk őket két csoportra, az elő- és utóhadra felosztani. Az első, az avant-garde jól iskolázott harezosokból áll, akik halálmegevetéssel támadják meg a buffet-t, gyors és gyakorlott szemmel tekintik át a támadási objektumokat s csak aztán fognak a pusztításhoz, amely alatt a legizletesebb falatok természetesen az ő kezükbe kerülnek, s a libamellet akkor sem hagynak ott, ha ezernaszalagban a keményből lögné le.

Az utóhadat szerény, felénk természetü emberek képezik, akik azt hiszik, hogy az illem és jó modor megkövetelik azt, hogy ne csatlakozzanak a buffet ellen megindult rohamhoz, hanem várják be nagy szerényen valahol a háttérben, mig eljön az ő idejük is. Hát lassanként eljön csakugyan az ő idejük is! A sürű csoportok lassanként szétoszlanak, a buffet körül képződött márványfal oszlopai helyükből egymásután kimozdulni kezdenek, de sajnos, felük együtt eltűntek már a buffet legizletesebb falatai is, romlás és pusztulás csak, ami az üres tányerokról reájuk mered. Csak néhány árván marad, vajtalan, sonkítlan zsemlyeszelet izzad pironkodva a buffet-terem meleg légkörében, s csak néhány selyemvékonyságu szalámi- vagy sajt szelet sejteli velük melancolikusan a buffetnek csak iment megsemmisült inycsiklandó, pompás bujaságát.

Ez a szerény, felénk csoport a buffettel ellátott nagy háztartások mostohan ellátott hamupipőkéje. Önkénytelen dietáját úgy s olyan nyugodtan fogadja, mintha az az isteni gondviselés megnyilatkozása volna, a hiányos társadalmi intézmények szükségképeni következménye, amely fölött nekik egyáltalában nem és legfeljebb is csak a gyomruknak szabad morgogni. Mert hiszen ő, a gyomor, soha sincs elhagyva s jól tudja, hogy ha hiába izzadt, szenvedett, éhezett, a szomszédban levő vendéglő ajtaja bármikor igaz vendégszeretettel nyílik meg előtte s kedves Emil főpncezere vadat, halat, ami jó falat, neki pedig szem- s szájingere, nem fogja előre sehoval sem eldugni.

Jules Flaneur.

Magas látogatás. Rendkívüli szerencsében részesült Müller Károly czukrasz- és kávéháztulajdonos kartársunk. Ő Felsége a királyné, a mi felsége nagyasszonyunk ugyanis f. évi október hó 6-dikán Festeticz Mária grófné udvarhölgy kíséretében meglátogatta a kiállítási történeti épület-csoportjának udvarában levő kávézó-pavillont. A felséges asszony déli 1/2 órakor érkezett a pavillomba, ahol egy jeges kávét és csokoládét fogyasztott el kitanó étvágygyal és azok jósgája felett elismerően nyilatkozott Müller úr sógoró-jének Gyórné asszony ő nagyságának, kitől: »Nagyon jó itt minden. Köszönöm. Meg vagyok elégedve« szavakkal bucsuzott el.

Einkäufe auf der Millenniums-Ausstellung. Den allgemein anerkannten moralischen Erfolg der Millenniums-Vandausstellung würde es beträchtlich steigern, wenn das patriotische Publikum die auch die ausstellenden Industrien gebrauchten Ufer würdigen wollte. Das kann natürlich in erster Reihe durch Ankauf der ausgestellten Gegenstände geschehen. Schon zufolge der weitreichenden Bedeutung der Millenniums-Ausstellung werden sicherlich Viele ein Andenken erwerben wollen, um auch ipäteren Generationen eine Erinnerung an diesen würdigen Rahmen der großen nationalen Feier zu ermöglichen. Wir fordern daher das sehr geehrte Publikum auf, die noch erübrigende kurze Zeit der Ausstellung einerseits zur Deckung von Erfordernissen, andererseits zum Ankauf von Gedenkstätten bestens benützen zu wollen, damit so die Anerkennung der heimischen Industrie anfänglich der Millenniumsfeier würdig zum Ausdruck gelange.

Wird mehr Bier oder Wein getrunken? Ueber diese interessante Frage theilt uns das Patent- und technische Bureau von Richard Vöders in Görlich Nachstehendes mit. Der jährliche gefamnte Weinertrag der ganzen Welt beträgt 130 Millionen Hektoliter, während 180 Millionen Hektoliter Bier getrunken werden. Es werden also 50 Millionen Hektoliter mehr Bier getrunken als Wein. Von dem Bier werden in Deutschland 48 Millionen und in England 47 Millionen Hektoliter getrunken. Hierauf folgen die Vereinigten Staaten Americas mit 37 Millionen,

Österreich-Ungarn mit 14 Millionen und Frankreich und Belgien mit ungefähr je 10 Millionen Getreide.

A „billárdkedvelők páholya“ elnöke, O. D. r. y Lohel, a Sztanoj-kavéházban mult hóban lejátódott következő három érdekes játszma közöttételére kért fel bennünket:

I. játszma.

— 1896. szeptember 17. —

I. név: Ludvig K.			II. név: Sztanoj M.		
Lökés	Szeria	Összesen	Lökés	Szeria	Összesen
900 előny	—	900	1.	1	1
2.	1	901	2.	99	100
3.	19	920	3.	107	207
4.	23	943	4.	5	212
5.	15	958	5.	1	213
6.	—	—	6.	—	—
7.	22	980	7.	—	—
8.	1	981	8.	236	439
9.	1	982	9.	90	529
10.	28	1010	10.	12	541
11.	3	1013	11.	—	—
12.	—	—	12.	18	559
13.	34	1047	13.	672	1231
14.	98	1145	14.	167	1398
15.	8	1153	15.	201	1599
16.	2	1155	16.	1	1600

Átlag 16 Átlag 100

II. játszma.

— 1896. szeptember 19. —

I. név: Sztanoj M.			II. név: Böhm G.		
Lökés	Szeria	Összesen	Lökés	Szeria	Összesen
1.	120	120	666 előny	2	674
2.	1	121	2.	2	676
3.	755	886	3.	9	685
4.	10	896	4.	—	—
5.	—	—	5.	6	691
6.	50	946	6.	97	788
7.	54	1000	7.	—	—

Átlag 129 Átlag 20

III. játszma.

— 1896. szeptember 29. —

I. név: Sztanoj M.			II. név: Ludvig K.		
Lökés	Szeria	Összesen	Lökés	Szeria	Összesen
1.	—	—	1000 előny	9	1009
2.	93	93	2.	2	1011
3.	3	96	3.	4	1015
4.	161	257	4.	—	—
5.	38	295	5.	2	1017
6.	1	296	6.	49	1066
7.	1	297	7.	30	1096
8.	—	—	8.	54	1150
9.	384	681	9.	110	1260
10.	13	694	10.	—	—
11.	127	821	11.	—	—
12.	2	823	12.	60	1320
13.	120	943	13.	15	1335
14.	—	—	14.	84	1419
15.	9	952	15.	5	1424
16.	3	955	16.	2	1426
17.	202	1157	17.	—	—
18.	—	—	18.	2	1428
19.	3	1160	19.	—	—
20.	64	1224	20.	24	1452
21.	276	1500	21.	—	—

Átlag 71 Átlag 22

Die Brauntweingewinnung aus Treßtern. Zur Gewinnung von Brauntwein aus Treßtern empfiehlt es sich, folgendes Verfahren anzuwenden: Die Treßter werden aus den Behältern, in welchen sie aufbewahrt waren, genommen, zertheilt und mit ihnen ein Faß gefüllt, welches aufrecht steht und noch über dem unteren Boden einen Hahn eingeleitet hat. Unter diesem Faß steht ein zweites von gleicher Größe und unter diesem ein drittes, welche ebenfalls mit Treßtern gefüllt werden. Auf die im obersten Faße befindlichen Treßtern wird so viel Wasser gegossen, daß das Faß ganz gefüllt ist; nach 4 Stunden wird der Hahn geöffnet und die Flüssigkeit aus diesem Faß in das nächste tieferstehende abgelassen, wo sie ebenfalls 4 Stunden bleibt und dann auf das zu unterst stehende Faß abgelassen wird. Aus diesem wird sie nach 4 Stunden in den Brennapparat abgelassen, u. zw. mit der Vorsicht, daß man die Flüssigkeit durch ein Sieb laufen läßt, in welchem alle Kerne oder Theile von Treßtern zurückgehalten werden. Wenn man in der angegebenen Weise arbeitet, wird der Inhalt des obersten Faßes dreimal mit frischem Wasser behandelt und ist gewiß alle alkoholische Flüssigkeit aus den Treßtern entfernt, welche letztere dann als ausgenutzt beiseite und durch neue ersetzt werden. Man führt die Arbeit in der Weise aus, daß der Inhalt jedes Faßes dreimal ausgezogen und dann beiseite wird und erhält dann täglich eine der Größe der zum Auslaugen verwendeten Faßer entsprechende Menge von Flüssigkeit (Treßterwein), welche wie gewöhnlicher Wein im Brauntweinarparat auf Brauntwein verarbeitet werden kann. Abgesehen davon, daß man nicht mit den Schwierigkeiten zu kämpfen hat, welche das Abtrennen der ganzen Treßtermenge mit sich bringt, erhält man durch Destillation des Auszuges einen viel reiner schmeckenden Brauntwein und ist sicher, daß derselbe niemals den widerwärtigen Geschmack zeigt, welcher durch das Abtrennen der Treßtern hervorgerufen wird. Die abgetrennte Flüssigkeit (Schlempe) enthält viel Weingeist und wird entweder sammt den ausgelaugten Treßtern als vorzüglicher Weinbergdinger verwendet oder läßt sich auch aus ihr weinsaurer Kalk darstellen, was am einfachsten dadurch geschieht, daß man der Flüssigkeit eine Lösung von Chlorcalcium zufügt (welche sehr billig von manchen Fabriken chemischer Producte abgegeben wird). Durch Zusatz der Lösung von Chlorcalcium zu der Flüssigkeit bildet sich zugleich ein weißer Niederschlag, welcher aus weinsaurem Kalk besteht und sich rasch zu Boden setzt. Man sammelt diesen Niederschlag auf einem Tuche, trocknet ihn rasch aus und kann ihn dann an Fabriken von chemischen Producten verwerthen.

I. magyar játékkártya-gyár

Piatnik Nándor és fiai

ajánlja legjobb minőségű

játékkártyáit,

csupán magyar gyártmányt.



Gyár és iroda:

VII., Csengery-utca 11. szám

Raktár: IV., Szervita-tér 8. szám

VI., Andrassy-ut 19, a nagylöszdében.

Telefon 6341.

Lefkovits és Társa

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utca 39.

Mindennemű legdívatosabb Tekeasztalok raktára.

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

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u. m. dákók, golyók, kréta, schach, dominó, ujságkeret stb.

Kitüntetve a következő kiállításokon:

Budapest, Bécs, Páris, Brüssel, Antwerpen és Szent-Pétervár

Szállodák, kávéházak és vendéglők részére bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával kitünő és a legkényesebb izlésnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávészálla a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezési cukrársz-osztályunk legelső szakférfiak vezetése alatt áll.

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

kiborított formákban fagylalt és parfait

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

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

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 sarok

Befőttkészítés cukor s egyéb szerek nélkül. Ezen eljárás a sterilizáláson és sterilen tartáson alapul, amelyhez 0.5—2 liter őrirtartalmú légmentes csavarzárral ellátott palaczkok használandók. A jól zománcozott vagy sima rézedénybe csak annyi gyümölcsöt teszünk, amennyi épen egy üvegre való, azután annyi tiszta vizet öntünk rá, hogy a gyümölcs teljesen fedve legyen. Körét vagy almát hosszabb, cseresznyét vagy más gyöngelhejtű gyümölcsöt csak rövid ideig forralunk, hogy a gyümöleshéj meg ne repedjen. Közben a palaczkokat előre felmelegítjük, még pedig úgy, hogy többszörösen összehajlítot szerviettákba göngyölítjük őket, lapos edénybe rakjuk és először langyleveg s közvetlenül a megtöltés előtt forró vízzel öntjük le. Ekkor tesszük az üvegre a szintén vízben felmelegített gummigyűrűt is. Most a palaczkot a serpenyőbe állítjuk, a gyümölcsöt egy merítőkandallú kiemeljük s a pohárba rakjuk, amelyet többször jó fel kell ráznunk, hogy benne a gyümölcsdarabok szorosan és szilárdan helyezkedjenek el, s csak azután öntjük hozzá a forralásra szükséges lét. Mindezen eljárásokat gyorsan kell végrehajlatunk, azután a gummigyűrűt a zárra csavarjuk. Erre eltávolítjuk a szerviettákat, a kihülés alatt a csavart még szorosabbra csavarjuk, mert a légmentes zár egyik főfeltétel. Ugyanezen okból a száraz, hűvös s nem jól világított helyen elhelyezendő palaczkok zárócsavarait utólag jól meg kell szorítatunk. Ha néhány nap múlva egyik vagy másik üvegen erjedést veszünk észre az annak jele, hogy a zár nem működik teljesen légmentesen. Ilyenkor a palaczkot újra ki kell főzünk. Mivel az így preparált gyümölcsök erejükből valamit veszítenek, használat előtt a lét cukorral vastagon befozzuk, amely alkalommal magát a gyümölcsöt is néhány percig főzhetjük. Ha azonban a gyümölcsöt utóéteknél használjuk, a gyümölcsöt nem kell újra főzünk s csak sűrített lét adunk hozzá. A gyümölcsöt héjjal vagy anélkül is, egészben vagy darabokra szelve használhatjuk s nincs egy gyümölcs sem, amelyet ily eljárással hosszabb időre ne konzerválhatnánk.

Zund fünf Millionen Besucher hat die Berliner Ausstellung bis jetzt zu verzeichnen. Die Einnahmen für Eintrittsarten betragen im Monat Mai 600,000 Mark, im Juni 570,000 Mark, im Juli 631,000 Mark und im August 637,000 Mark, in den vier Monaten seit Eröffnung der Ausstellung also zusammen 2,438,000 Mark. Und trotzdem 2 Millionen Defizit?

Ein neues Getränk. Wenn behauptet wird, der Araber trinke Kaffee, so ist das ein Irrthum. Der Araber trinkt „Gisch“. Was Gisch ist? Ein Reisender gibt darüber Aufschluß. Derselbe erzählte eine Visite im Hause eines arabischen „kleinen Mannes“ und bemerkt dabei: Nach den ibleichen Begrüßungen und Segenswünschen füllte man mir eine Pfeife mit vorzüglichem Tabak und schenkte mir sofort eine Schale des feinsten Gisch ein. Die Araber hemens trinken nämlich bloß den Absud der die beiden Kaffeebohnen einschließenden Kapfel, Gisch genannt, und es gewährt ihnen dieses Getränk ein so großes Vergnügen, daß sie selbst den in allen anderen arabischen Ländern gebräuchlichen Ausdruck Keyf, den man etwa mit „Zerfreueung nach der Arbeit“ oder mit „dolce far niente“ überlegen könnte, gar nicht kennen und statt des Zeitworts jetzkojjafi, „er hält seinen Keyf“, einfach „jetzgalwas, er kaffee“, sagen. In der That ist der Gisch ein geradezu wunderbares Getränk, wenn man ihn nach der bei den Arabern ibleichen Art zubereitet. Ich selbst habe ihn seit meiner Anwesenheit in Yemen so lieb gewonnen, daß ich weder Thee noch Kaffee mehr zu trinken vermag, obgleich mir von den beiden Sorten die feinsten Qualitäten zur Verfügung stehen. Es giebt keinen Thee, der auch nur annähernd das zarte Aroma und eine wohlthätige Einwirkung auf den Körper hätte, wie der Gisch. Und bei alledem ist dieses Getränk außerordentlich billig. Würde man in Europa nur einmal einen Versuch damit machen, ich bin überzeugt, man würde dann den Südarabern den Vorwurf machen, daß sie den schlechteren Theil des Kaffeeproductes exportieren, den weitans besseren jedoch für sich zurück behalten.

Reinigen verrosteter Gegenstände. Zur Reinigung verrosteter Gegenstände werden dieselben entweder mit einer concentrirten Natrinmpentastlösung bestrichen oder in dieselbe gelegt, und zwar je lange, bis man durch Abürsten das Metall rein bekommt. Das Fett muß vorher aber auch durch Natronlauge entfernt werden.

Luster

und sonstige Beleuchtungskörper für Gas- und elektrische Beleuchtung,

Glühlampen

in bester Qualität, Bestandtheile für

Haustelegraphen.

Vereinigte Elektrizitäts-Actien-Ges., vormals B. Egger & Co.,

Budapest, IV., Kossuth Lajos-utca 4. szám

(Palais Dreher).

Wins Fins de Champagne

Lenard & Laban

Bozsony

Fondé 1852.

Bresburg

Vertreter :

Rudolf Göczy, Budapest,

Erzsébet-körut 41.

CHAMPAGNE

DUC DE MONTEBELLO

Firma : GRAF ALFRED DE MONTEBELLO & Cie,

Besitzer der Weingebiete des Herzogs von Orleans in Mareuil sur Ay

CREMANT * EXTRADRY * BRUT

VERTRETER :

RUDOLF GÖCZY

BUDAPEST, ERZSÉBET-KÖRUT 41.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorräthig in den meisten Spezereiwaaren-Handlungen Budapest und der Provinz.

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

CHRISTOFLE & Cie.

cs. és kir. udvari szállítók,

legmagasabb kitüntetés minden kiállitásnál.

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 ezukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 halas-készlet	9.—
12 kávéskanál	8.50	4 palackkalj	8.50
12 esemege-kés	15.—	1 mustártartó	5.50
12 esemege-villa	15.—	1 kettős sötartó	2.25
12 esemege-kanál	15.—	1 salata-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 ezukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 kompotos-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

palackozott 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 legjutányosabb áron szolgáltatja.

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Hirmann Ferencz érczárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad. légűtővel.

Elvállal régi készülékek atalakitását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,

valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelt Luftdruck

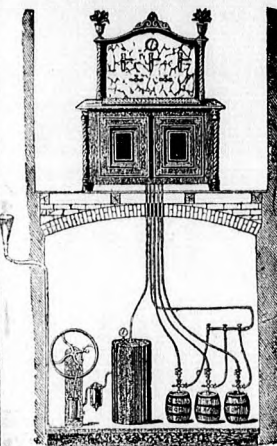
mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,

sowie aller Gattungen Pumpen.



HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindennemű temetkezések a legosmosabb 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 elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN

a bel- és külföld minden irányában.

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

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.

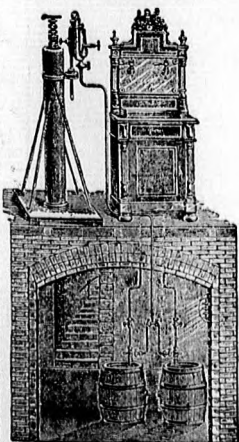
• **Kostenüberschläge gratis.** •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-Erzeugung.



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

Francia pezsgőgyár PRÜCKLER ÉS TÁRSA

oszl. csász. és magy. kir. udvari szállítók József főherceg Ő es. és kir. fensége udvari szállítói

BUDAPEST

pezsgőbörpinczészet és iroda saját gyártelepen

X. kerület KÖBÁNYA.

Telefon 53—67. sz.

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



A millenniumi kiállítás több vendéglő- és kávéház-pavillonjában lévő

kertiszékek, kertiasztalok, ugymint hajlitott székek, továbbá az ünnepélyek-csarnokában lévő

1500 darab hajlitott szék

a következő árakon adatnak el:



Kertiszékek, mázolja

Gartensessel, gestrichen

Kertiasztalok „

Gartentische, gestrichen

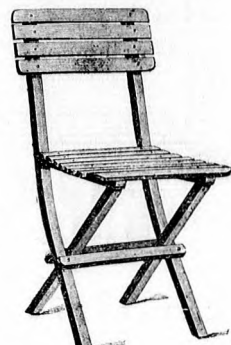
„ „ **összerakható „**

Gartentische, gestrichen, zusammenlegbar

darabonkint 1.—

3.—

3.50



Hajlitott székek legolcsóbban.



Gebogene Sessel billigst.

Bővebb felvilágosítás nyerhető

Näheres zu erfragen bei

Thonet testvérek

BUDAPEST, IV., váczi-utca 20.



Francia pezsgőbor-gyárosok

Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Temesvár, Anvers.

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

vagyunk Magyarországon és csügünk mint ilyen a budapesti hereshedelmi- és váltótörvényozéknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.



**Főraktár: Borhegyi Ferencz eselött Lápossy
Budapest, Haas-palota.**

Vezérképviselőség: Ruda és Blochmann, Budapest.