

Előzetési 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. és 15-én.
SZERKESZTŐSÉG
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-Egylet betegsegélyező-pénztárának
és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyező-pénztárának

HIYATALOS KÖZLÖNYE.

<p>A szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok- ipartársulata létezik: IV. kerület, Himző-utca 1. szám.</p>	<p>Bélyegtelen levelek el nem fogadtatnak. Kéziratok vissza nem adatnak.</p>	<p>STEINER J., helyközvetítő Budapest, VI., Teréz-körút 34. sz. és VIII., Kerepesi-út 63. sz. (Parisien mellett.)</p>
<p>A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulat létezik: II. ker., Medve-utca, Fácán.</p>	<p>Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF IV. egyetem-tér 6.</p>	<p>PAULITS JÓZSEF közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. létezik.</p>

A budapesti szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok ipartársulatának elnöksége az évforduló alkalmából melegen üdvözlé az ipartársulat valamennyi tisztelt tagjait.

Wirth Ferenc, Sundel János,
alelnök, elnök.

Hermann Ferenc, Poppel Miklós,
pénztárnok, titkár.

iff. Ács Károly,
jogtanácsos.

A budapesti I—III. kerületi szállodások-, vendéglősök-, bor- és sörmérők ipartársulata tisztelt tagjait szívből üdvözlé az új év alkalmából!

Petz Károly,
elnök.

Buzik András, Házmán József,
elnökhelyettes, alelnök.

Lindmayer Ferenc, Rukhner József,
pénztárnok, jegyző.

„A Vendéglős” előfizetőinek boldog újévet!



hazánk évezredes fennállásának szentelt év változatos és nagyfontosságú eseményeinek eredményekben gazdag lezajlása után „A Vendéglős” fennállásának nyolczadik évéig jutott el. Ha már az előző évek számos kiemelkedő mozzanatai kipróbált bizonyítékait adták is e lapok életrevalóságának és hivatottságának, úgy a millenaris esztendő nagy feladataival és eseménygazdagságával e lap biztos alapjait csak még jobban megerősítette.

A most lezáruló hetedik évfolyam alatt „A Vendéglős” legfőbb ezéja az volt, hogy hivatásához és rendeltetéséhez képest állandó tükre legyen a magyar szállodás-, vendéglős- és koresmáros-ipar terén felmerült közérdekű reformterekvéseknek s nagy részükben messze kiható eseményeknek. Elég, ha e tekintetben az elmúlt esztendőnek, ennek nagyjelentőségű, fényes, nemzetek történetében paratlanul álló időszaknak két legnagyobb mozzanatára: az „Osztrák vendéglős-szövetség” szeptemberi látogatására és a „Magyar vendéglősök ezredéves országos kongresszusára” hivatkozunk, amely nagyjelentőségű eseményeknek „A Vendéglős” nemcsak híven feljegyezte, hanem létrejöttüket nagy részben előkészítette, sikerüket biztosította is. De e nagyjelentőségű mozgalmakon kívül a millenaris esztendőhöz egyébként is a fokozott tevékenység emlékei fűződnek, és ha nem is tagadjuk, hogy a folyton növekvő főváros vendéglőseink elé egyre újabb s újabb feladatokat szab, be kell vallanunk, hogy azoknak szakértelme és tudása soha oly erős próbára téve nem volt, mint nagy nemzeti ünnepeink mozgalmas napjaiban, amikor az egész művelt világnak ítélkező tekintete rajtunk nyugodt. Örömmel és elismeréssel legyen megmondva itt is, hogy a magyar szállodás és vendéglős nemcsak megállta helyét, hanem hogy ipari intézményeink tökéletességét, modern színvonalát mindenfelől csak hízélgó elismerés jutalmazta.

Kivette tehát a mi iparunk is a maga részét a nagy nemzeti vállalkozás hazafias feladatából, így elmondhatjuk, hogy köteleinket úgy ki- mint befelé a legkötelesebb módon teljesítettük.

E nagy feladatokkal szemben kivettük mi is a magunk részét, s híven hagyományainkhoz mindig jelen voltunk, ha a munkából kiki a maga részét kivette.

Ezzel a szerény öntudattal, melyet a jól teljesített kötelesség ad meg nekünk, bucsuzunk az ó-évtől és kívánunk szerencsét és boldogságot lapunk szíves előfizetőinek, kérve őket, hogy azt a szíves jóindulatot és pártfogását, mely „A Vendéglős” fennállásának mindenkor legfőbb biztosítékát képezte, tartsák meg s ápolják számunkra a jövőben is. Boldog újévet!



Wagner József.

LEGSZIVÉLYESEBB
B O L D O G U J É V E T

KIVANNAK
 SZERETETT ELNÖKÜKNEK

Appl János	Hoffmann Henrik	Kern Ferencz	Müller és Lippnik	Petz Károly
Bauer János	Hötzel József	Kövesi Nándor	Morbitzer Lőrincz	Prindl Nándor
Blaschka István				Psihál János
Bereczky Lajos				Reimprecht Alajos
Bittner Alajos				Rácsky János
Bittner József				Suchy Ferencz
Brückner József				Suchy Gyula
Barabás József				Schodits Adolf
Dökker Ferencz				Schnell József
Dotzauer Antal				Schartner János
Förster Konrád				Scheller Mihály
Gregorits Ferencz	Hruska János	Löffelmann Vilmos	Novotny Károly	Steinbeisz János
Gürsch Ferencz	Illits József	Lippert Lajos	Nosek Ignác	Tábory Ferencz
Hell Ferencz	Jahn Ede	Leimeter János	Pavelka Antal	Wassermann Jónás
Hermann Ferencz	Kommer Ferencz	Lerner Mihály	Peiszel Henrik	Wohlfarth Vilmos
Hein Lipót	Kammer Ernő	Mayer Ferencz	Pelzmann Ferencz	Wampetits Mátyás
Hell József	Koch József	Mehringner Rezső	Petánovits József	Zorn János



Gundel János.

Az ezredéves országos kiállításán 1896-ban október 14-től 22-ig tartott baromfi-kiállítás.

Kivonat kovászai Korásznyay Zsigmond jelentéséből.

Az időleges állatkéllitások sorozatát az ezredéves kiállításán a „Baromfi-kiállítás” zárta be, mely október 14-től október 22-ig tartott.

E kiállítás felülmutatta a hazánkban eddig tartott összes baromfi-kiállításokat, úgy szépség, különlegesség, mint mennyiség tekintetében is. Sőt nemcsak Magyarországon, hanem az általam megnevezett európai kiállításokon sem láttam oly feltűnő hatást keltő csoportos kiállítást, mint a minőt ezen kiállításán s az ólak körül a nagy térségen szabadon bogarászó 100—300 baromfival bemutattak. Szóval a millénaris baromfi-kiállítás arányban állott azon nagymérvű tenyésztésünkkel és kivitelünkkel, melynek ágai nemcsak Bécs, Karlsbad, Berlin, de egész Párisig, sőt Londonig kinyulnak s mely a baromfiak husából, zsírjából, tojásából, így- és disztolláiból befolyó, hatalmasan növekedő, a statisztikai kimutatás szerint, 1895-ben 59,129,358 koronát kifizető értékkel — mely azonban meggyőződésem szerint sokkal nagyobb — teljesen arányban állott.

Jelentékenyen emelte a kiállítást a Bosznia és Hercegovinából kiállított szép és dúsz collectio is.

A baromfi-kiállítás a kiállítók száma 170 volt, s általuk ki lett állítva összesen mintegy 1000 törzs.

A felsorolt kiállított szárnyasok következőleg voltak osztályozva:

I. Baromfi-osztály. 1. Tyúkok (1—22); 2. Gyöngytyúkok; 3. Pulykák (1—6); 4. Kacsák (1—6); 5. Lúdak (1—6); 6. Galambok (1—21); 7. Különféle madarak; 8. Nyulak; 9. Különféle baromfitegyesztési eszközök.

A kiállított összes ludak közül a legnagyobb rész, a legértékesebb is így legpraktikusabbak fajából, az emdeniekből állott s ez igen örvedetes, amennyiben ez az egész Európában híressé vált magyar lúdnak minden előnyével bír, de azoknál ha épen úgy fűvön nevelték is, mint a magyar lúd — mint ez nálam nagyban történtik — 70—80%-kal nehezebbek, tolluk épen olyan szép fehér, de pehelytartalmuk — aránylag számítva is — több s tapasztalathoz mondhatom, hogy ez a lúd van hivatva az európai hírv magyar lúdtenyésztést keresztvezés által az elérhető tökélyre emelni.

Melto feltűnést keltettek a kiállított különféle baromfitegyesztési eszközök s ezek között első sorban a Hauer Béla és a szent-imrei földművelőiskola által kiállított Hauer-rendszerű vontatható kocsiól, az első 100 darab közönséges fehér házi tyúkkal, a második 300 darab Langshaun-nal.

II. Galamb-osztály.

III. Madarak osztálya.

Tekintve, hogy most, midőn csakis hazai tenyésztésünk az 1885-iki baromfi-kiállítást mégis messze fölülmutatta, jogosan és méltán konstatahatjuk az országos baromfitegyesztés kétségtelen és rendkívül nagy haladását, mely állításunkat megdönthetetlenül igazolnak az alább következő statisztikai kimutatások is.

Mert míg 1885-ban kivételünk a baromfiak és azok terményeiből mintegy 26 millió koronát képviselt, addig az 1895-ik évi kivétel értéke már jóval meghaladta az 59 millió koronát, s nem kell elfelednünk a rohamosan növekedő belfogyasztást sem, amely, hogy mily nagymértékű lehet, némileg megvilágítja az, hogy 1895-ben magába a fővárosba, Budapestre, csak a hetivásári napokon (kedden, pénteken és vasárnap) 6 millió százhetven ezer darab különböző baromfit és 100 millió darab toást szállítottak be.

Pedig hogy ezen, csak minimális számok nem legből kapottak, ezt fényesen bizonyítja számos alföldi város óriási baromfi-kereskedése.

Igy például Szentes város 1895-ben hízott lúdat szállított Bécsbe 276,000 darabot, Budapestre 4100 darabot s a szentesi baromfi-kereskedők 2 napán hízott lúdekért kapnak havonta a postán 120—150 ezer forintot, mi évente 1 millió 340 ezer, 1 millió 800 ezer forintnak felel meg. Elszállított ezenkívül élő csirkét s egyéb baromfit 364 métermázsát. Fellegyháza a szállított 1895-ben Budapestre, ezenkívül Ausztria különböző városaiba élő baromfit 644 ezer 980 darabot, levője pedig 4118 métermázsát s e közt magába Londonba 1594 métermázsá pulykát, s ugyanoda 1085 métermázsá tojást stb. Nagy-Kőrös elszállított 1895-ben 286 ezer 536 darab különböző élő baromfit, levője 3317 métermázsát, ebből Antwerpenen át magába Londonba 1420 métermázsá lúdat s 1180 métermázsá pulykát és ugyanoda több mint 200 métermázsá tojást.

Csak az itt felsorolt adatok is eléggé mutatják, hogy hazai baromfi-kereskedésünk mily nagy jövedelmi forrást képez és hogy ennek előmozdítása, emelése mily elmulasztathatlan kötelesség.

A hústermelés mellett kiválóan fontos a jól jövedelmező tojástermelés is, mert míg a baromfi-hús kérdő állataink szopósainak húásával részben pótolható, addig az európaszerte folyton növekedő tojásszükséglet mivel sem helyettesíthető. Pedig e tekintetben annyival inkább sürgős teendők van-

Az újév alkalmából indítatva érzem magamat, hogy ugy a budapesti, mint a vidéki kávéház-tulajdonos urak irányában szerencsekívánataimnak adjak kifejezést. Adják az Ég, hogy az ületek az 1897. évben minden tekintetben emelkedjenek és jobbuljanak.

Novágh Károly,
esztergályos.

Tisztelt vendőimnek, a kávé és vendéglős uraknak ez uton adok kifejezést üdvökvánataimnak az újév alkalmából.

Schreiner Rezső,
szőlőmester.

Alólírottak kedves kötelezést teljesítenek, midőn az újév alkalmából a mélyen tisztelt kávé és urakkal üdvökvánatait közli.

Lefkovits testvérek,
lelkészal-gyáros

A tisztelt vendéglős uraknak szívélyes boldog újévet kívánok.

Fischer Miksa,
tojás-nagykereskedő.

Boldog újévet

Rieán

Krondorfi savanyúvíz magyarországi főraktára.

Az igen tisztelt kávé uraknak, valamint a kávéházi segédeknek sok szerencsét kívánok az új évre.

Seydel Kajetan,
helyközvétető, Duna-utca 12. sz.

Leth Lajos

az ipartársulat közvetítője legmelegebben érzett üdvökvánatait nyilvánítja az újév alkalmából a vendéglős uraknak.

Ismerőseim és jó barátainknak boldog újévet kívánok

Blau A. Ignác,
kávéházi-üzemeltető helyközvétető.

Az újév alkalmából a l. szállodás, vendéglős és kávé uraknak a legjobb üdvökvánatait nyilvánítja

Steiner J.,
helyközvétető, Teréz körút 34.

nak, mert az Ausztria, Svájc, Német-, Francia- és Angolországba szállított nagymérvű tojáskivitelünknek az Oroszországból szállított s folyton növekedő tojásexport kezd konkurrentriát csinálni.

Miután tapasztalathoz tudjuk, hogy mint az állattenyésztés minden neménél, úgy a szárnyasoknál is a kiállítás képezi a haladás fő rugóját s hogy a kiállítások nyújtanak a tenyésztőknek legtöbb alkalmat a célirányos tenyésztési mód el-sajátítására és a legjobb, legezészerűbb tenyészanyag megismerésére; óhajtható volna baromfi-kiállításokat annyival is inkább gyakrabban rendezni, mert míg egyéb állatoknak sok alkalom kínálkozik utakon, legelőkön láthatni, addig az egyesek szárnyasai folytonosan a majorságban tenyészhelyükön maradván, a helyes irányban tenyészített egyedek nem igen képezhetik a megfigyelés tárgyát; így ezeket a köztapasztalatnak bemutatni, csakis a gyakori kiállítások lennének hivatal, hogy pedig a kiállítások a szegényebb és kisebb tenyésztőknek is könnyebben megközelíthetők legyenek, legezészerűbb volna a kiállítások megnyeként és a megyei gazdasági egyesületek általi rendezése, hova azután a baromfi-tenyésztéssel foglalkozó szerényebb vagyoni osztály is vonzalnék, nemcsak a látványosság és a haszonbaromfiakról szerzendő tapasztalatok, de a díjak száma és aránya által is.

Kívánatos volna, hogy a kiállításokon a diszbaromfi- és galambtenyésztet, valamint az ornithologiai rész is bemutatva legyen, miből azon hasonló is származna, hogy nemcsak nagyobb körben terjeszthetnének a tapasztalatok, hanem a kiállítások jóvedelmessége is nagyobb lenne.

Tekintve azonban, hogy diszbaromfi- és galambtenyésztéssel ugy is inkább a kedvezőbb anyagi körülmények közt levő egyének foglalkoznak, ezek jutalmazására nem pénzdíjak, hanem érmek és diszoklevelek volnaik kitűzendők.

Csak egy pinczér.

Egy nemesi családból származott pinczér halála.

Csöre-Csüreg András, debreczeni születésű 25 éves pinczér ma a reggeli órákban Almássy-tér I. sz. alatt levő lakásán egy revolverrel kétszer jobb halántékába lött s azonnal meghalt. A fiatal ember, ki csak nemrég nősült, az utóbbi hetekben buskomorságba esett, barátainak többször panaszkodott, hogy az életben mi örömet sem lel. Ongyilkosságának oka minden valószínűség szerint azon körülmény volt, hogy Csöreg, ki előkelő családból származott s magánviszonyai folyton volt kénytelen pinczérre lenni, egy alkalommal régebbi barátait szolgálván ki, azok éretlen tréfáinak volt kitéve.

Csak egy pinczér! Milyen sok félszességét takarja egyszóval, beteg társadalmi viszonyainknak e három rövidke szó; mennyi keserűség, mennyi előítélet s mennyi igazságtalanság húzódik meg ebben a szegény, ártalmatlannak tetsző szóban. Meghalt egy ifjú. Meghalt fiatalon, meghalt egy nemesi család gyermeke, szüleinek talán szemefénye, reménye, meghalt önként, mert „régebbi barátai” fel nem foghatták, meg nem érthették, hogy az a kit „születése” másra predestinált, nem adósságvesztésre adta magát, olyan pályára lépett, a melyre hiányos ismeretei folyton leginkább — talán egyedül — volt képesítve, hogy azon magának és családjának becsülettel keresse meg a mindennapi kenyeret.

Kor- és kartársaink, a társadalom gondolkodó elmei, a hitbizományok millióinak örökösétől kezdve le egészen az utolsó kávéházi vagy kosresmai politikussig unos-runtalan hangoztatják az egyenlőség hatalmas eszméit, hol magasra lángolva, hol faldalmas panaszszal, s kezdve az óriásoktól, a kiket magunk teszünk azzá, le egészen az aszfalt-taposó, virágesokros üres fejéig mindenkinék megvan a maga nézete a társadalom bajai orvoslásának égető voltáról. Ha azután a dolgot jobban megfigyeljük, azonnal észre vesszük, mily korhadt alapokra van fektetve mai társadalmi rendünk, s hogy ez egész nagy, gyönyörű, sőt szépséges társadalom nem emberekből, hanem szószátyárokból áll, kiket középkori dohos levegő vesz körül s a kik között Diogenes a maga lámpáját nehezen olthatna ki. De hát nem is lehet másként. Az a társadalom, melynek egyedül alapját a rang és pénz, vagy czim és mód képezi, s a mely a polgárjogot s becsületet csak ezek, s nem az egyéni érték szerint adja meg; a melyben az, a ki magasabban áll, alárendeltjében nem egyenjogú ember társát, hanem csak páriát, egy egészen más lényt lát, melynek még sokat, nagyon sokat kell tennie, dolgozni, ázni-füzni, hogy vele hasonkőpávé váljék, az a társadalom okvetlenül hierarchiát teremt, mely az embert beosztja — az osztályokba. Ezért nem becsülük meg aztán az egyén munkaképességét, értékét; ezért törekszik mindenki tesztelékkel a „magasabb osztályok” felé, a hová minden áron, ha csak látszólag is, eljutni akar. Gyönyörű, de megszegyenítő következetességgel utánozzuk „az előkelők”, „az urak” szokásait, hajlamait, passzióit és — büneit is, kihajítjuk — akar csak ők — az ablakon nehezen szerzett pénzünket, s gyerekes örömmel nézzük, hogyan tudjuk félrevezetni az egész „világot”. Mennyi ön-ámitás! Mily helytelen életfelfogás! Vagy talán

joggal mondhatja magáról a vörös frakkba bujtatott majom: „Ruha teszi az embert”!

Az arisztokrata hölgyek orraikat fintorítják a miniszterelnök feleségére, mert polgári származásu; a különféle klubok pontosággal ügyelnek arra, hogy csakis előkelő származásu, egyenrangú hamis játékosok csatlakozzanak kártyaszobáikban; a mágnás felesége azt hiszi, hogy megsérti a maga becsületét ha egy olyan asszonyt tesz a barátjánévé, a ki csak két szobában lakik; sőt — a mi a legszomorúbb — a rang körsága kifűtt már a legalsó rétegekben is. A kinek kisebb a czime, kevesebb a pénze, az egyszerűen rosszabb is, hitványabb is, s a helyett, hogy egy komiztat az „urak” közül magunktól ellökne, inkább azokat kerüljük, a kiknek születése nem előkelő, pénze, czime nem sok.

A pénzértől szívesen, sokszor nagyon is nem előkelő módon kérünk kölcsönt, ha pénzünk játék közben elszűnt, de aztán — nem ismerjük Persze. Ez semmi, jelentéktelennek látszó dolog azoknak szemében, a kik rögtön fegyverhez nyulnak, ha valaki becsületüket csak egy szóval is megtámadja s a jog- és méltányosságról alkotott fogalmaink olyan kérdék s igazságtalanok, hogy rögtön átalakulnak, ha egyenrangúkkal szemben kell érvényre jutniuk. Hogyan esodálnak, hogyan bámulnak, hogyha minden partfogás nélkül valamire visszük a magunk erejéből! S mégis! A születés hibáját még ilyenkor sem felejtik el, még ekkor sem bocsátják meg azok, a kik azt hiszik, hogy arra a polezra, arra a helyre, a melyet mi szorgalmunkkal és tehetségünkkel vívtunk ki, nekik volna joguk — születésüknél fogva.

Csak egy pinczér! Nálunk így beszélnek. A szabad Amerikában egy lépes ez a köztársasági elnöki állás felé! Ott nem kérdezik, hogy mi voltál azelőtt, csak töltésed helyedet, légy rá méltó elsőnek lenni polgártársaid között. Nálunk nagyon megnézik am az embereket. Hja! — Ismerem ezt az embert! Pinczér volt törzsvendéglőmben. Persze most ur. városi képviselő, bizottságok tagja, de hát kezét foghatok-e azért vele? Mert így gondolkozik a mi demokrata társadalmunk A »varró»-re valóságos kitüntetés, ha munkaadó aszsonya az asztalához eresztí, még akkor is, ha ez az aszsony távolról sem oly tisztességes és intelligens, mint »az a lány«. A bírtok előkelőségét az iskolában ottják a gyermekekbe, a kik itt látják először, mennyivel nagyobb a becsülete a jó ruhának, s a kis fiúk is meséket mondanak el a padokban, hogy »nemességét kaplunk« s a papának »már három rendjele is van«.

Egy pinczér megölte magát! Nos, mi van ebben? De nem árt, hogyha a pinczér okkalmóddal — sőt joggal is — ítéletet alkot magának azokról az urakról, a kiket kiszolgál, s a kik közül sokan, igen sokan távolról sem olyan becsületesek, mint ő. Csak egy pinczér volt! Pinczér, a kit nem urazunk meg, a kire kiabálunk, a kire piszegetünk, szolgál, a kinnél még a leghitványabb gigerli is különb urnak érzi magát. A munka e meg nem becsülésében rejlik korunk és társadalmunk legsújtóbb kritikája. Mert éppúgy, mint a pinczerről beszélünk, beszélünk a szabórol, eszmadriáról s másokról, mert mindannyian abban a születési hibában leledzenek, hogy nem örökölték sem pénzt, sem rangot, s ha egyszer egy »nemes« is munkához fog, hát az végtére is öngyilkossá válik, mert nincs elég erkölcsi ereje a bukás elviseléséhez.

A török császár konyhája.

A török császár udvarában, a Dolma Bagschei palotában naponként háromszor nem kevesebb mint 6000 ember étkezik. Valóban nem csekély feladat lehet egy ily óriási gépezet rendbentartása. E feladat már akkor is elég nagy volna, ha mindenki egy meghatározott órában s egy, egyszersmindenkorra megállapított étrend szerint étkezne s nem kellene minduntalan a császár vagy kedvenc feleségének szenvedélyeivel számolni, mely nem ritkán értelmetlen, vártalan, sőt egyenesen lehetetlen feladatokat szab a szakács elé, amelynek — török szakad — de meg kell felelni. A legkisebb késedelem, a legalaposabb melegség, a császár haragja menthetlenül éri a felelősségteljes hivatalnak hordozóját, ami ha már nem is jár feltétlen szabadságvesztéssel, legtöbbször a hivatalvesztéssel s bírtok-konfiskálással van egybekötve.

A mód, ahogyan a császári kiszolgálják, valóban esodálatos, hiba vagy mulasztás alig fordulhatnak elő. Minden osztály egy felelős főnök alá van rendelve, akiknek mindegyike egy egész sereg szolgálja vagy rabszolga felett rendelkezik, maguk azonban a kinstartóval szemben, szigorú alárendeltségi viszonyban vannak. A nagy konyhaszervezetben egyellen nő sines alkalmazva. A palotában alkalmazott női szolgák urnők speciális szolgálatban állanak s csak arról kötelesek gondoskodni. Egyébként a munkamegosztás oly nagy a császári palotában, hogy senkinek sem kell magát valami nagyon megerőltetnie a főkamaronon és kinstartón kívül.

A főkamara hivatalos tolmácsa ura kívánságai s parancsainak s ezért éjjel-nappal ura rendel-

Cseh János

főpinczér

Virágbokor.

Labes Frigyes

főpinczér

Gundel-szálloda.

Poplán Zsigmond

főpinczér

Csalányi.

Littmann József

főpinczér

Weingruber-vendéglő.

Végh Miklós

főpinczér

Jahn-vendéglő.

Neusziedler Géza

főpinczér

Szikszyay.

Berg József

szoba-főpinczér

Vadászkürt.

Zartl Lipót

portás

Vadászkürt.

König Jakab

főpinczér

Hungária.

Mosser Károly

főpinczér

Pannonia szálloda.

Bernhardt Ferencz

fizető-pinczér

Pannonia-szálloda.

Putzer György

főpinczér

Muhr-vendéglő.

J. Louis Feichtmann

főpinczér

Maison riche
San Francisco (America)

kezésére áll. A kinstartót is rendkívüli felelősség terheli, mint a császári palotában alkalmazott szolgazemélyzet legfőbb főnökét. Bevásárlói is, kiknek mindegyike egy specialitással van megbízva, egy egész sereget tesznek. Az egyik a halak, a másik a hus bevásárlásával foglalkozik, ami, tekintve, hogy a városnak nines is rendez halpiaeca és a konyha heli halszükséglete 10 tonna, nem is csekély feladat lehet. A vásárlók ezért több városnegyedet is kénytelenek bejárni, s magukkal a halászokkal alkudoznak.

A palotában naponként 1800 font kenyér fogy el, sőt több is, mivel a török nagy kenyérfogyasztó. E kenyeret a császári palota falain kívül felállított óriási kemenczékben sütik. A hozzávaló tésztaát egész sereg pék gyurja, s külön alkalmazottak foglalkoznak a fabevásárlással, ami ismét külön e czélra szolgáló teveszorda segítségével történik. A török kenyér általában izletes kítőnő minőségű és könnyen emészthető.

A direkt a szultán számára készülő edeleleket a szultán saját szakácsa készíti és senkinek sem szabad azokhoz nyulnia. A tányérok vert aranyból vagy ezüstből valók, széles szalagra tett pecséttel vannak lezárva, amelyeket a főkamara s a nagy ur jelenlétében bont fel és e mellett minden ételt előbb megkóstol, mielőtt a nagy ur belökik ennek. Az edeleket mindig ugyanazon edényekben szolgálják fel, amelyekben főzve lettek, kivéve ha valamely eserepedényt használnak, amelyet azonban aranyburában tálnak fel, amelyet egy rabszolga kézben tart, míg a szultán étkezik. Minden fogás külön szolgál által történik, aki az ételt arany tálon szolgálja fel. Minden fogás két szolgát kíván meg.

A szultán étkezés alkalmával egy dívánon ül, mely egy a Boszporusra néző ablakkal szemben van felállítva. A Felsőre a szultán ingujban szeret étkezni, s ebéd után jót nyújtózkodva, esbukják szíjja s feketézik. Hyenkor jaj annak, aki háborogni meri. Az evésnél sohasem használ tányért vagy villát, legfeljebb a befőtt gyümölcsöt eszi kanállal.

A szolgazemélyzet akkor eszik, a mikor akar. Az alacsonyabb rangú szolgák ételüket egyszerre kapják meg egy fatálcán minden, adag mellett egy darab kenyérrel; finomabb süteményt csak magasabb hivatalnokok kapnak.

A szárnyas, gyümölcs- vagy főzelékszükséglet fedezésére egy az európai, mint azzsiai birodalmi részekben levő udvari jószágok szolgálnak. Ezek közül a tschadaljai és ah-bey-kani uradalmak Konstantinápolyhoz közel fekszenek, ezektől nem messze a kutschukseh-kmedgei és boyukchuksh-kmedgei bírtokok fekszenek. Ezen uradalmakból származik az árpa, a császári istállóknak szükségére s széná stb. is. Hosszu időt át mindezen szükségletekről bolgár szállítók gondoskodtak, akik e czélra bizonyos összeírás alapján vállalkoztak és így ingyen hűvőszolgálatot teljesítettek. A bolgárok lánctraverve is teljesítették a szolgálatot, sokszor több hónapon át. Minthogy Törökország földje nagyon termékeny, igen sok a főzelek, gyümölcs, tojás, vaj, sajt, amit azután vagy kocsin, vagy hajón szállítanak a palotába.

Rizst ez uradalmakban nem termelnek, mint-hogy azonban a „piaff”-hoz kell, hát hónaponként több hordóval is vásárolnak, amiből meg hat mázsa czukort, ugyanannyi kávét is fogyasztanak. A török táplálkozás főanyagai rizs és birkahus, halak, gyümölcs és szárított gyümölcsök.

A szultán számára szolgáló vízkészlet a baiconi és kanlikoraki forrásokból származik, melyek nem messze a fekete tengertől ömlenek a Boszporusra; ott töltik a hordókba s szállítják Konstantinápolyba.

A palota házirendje akkor sem változik, ha a szultán elhagyja azt, s ماشol tartózkodik, ahol fogadására minden órában mindenképpen készen kell lenni még éjjel is. Egy felszerelt lónak, egy teljes fogatnak mindig készen kell állania, az esetre, ha a szultán lakhelyét hirtelen el akarná hagyni. A Jildiz-Kiosk-ban legjobban szeret a szultán tartózkodni. Nem kell talán hangsúlyozni, hogy e háztartási rendszer óriási pazarlással jár s hogy napról-napra olyan sok élelmiszer pusztul el használatlanul, amiből száz meg száz család is megélhetne. Legtöbb haszna van ebből a koldusoknak és kutyáknak, amelyek százával csavarognak az utcán.

A szultáni udvartartás napi kiadásainak összegét évenként átlag 200 millió becsüli. Ez

butorjavításokra, ágyneműekre, szőnyegekre	15
ruhára, ékszerekre, szepítőszerekre	50
különböző szórakozási tárgyakra	65
ajándékokra, bérekre	20
arany, ezüstneműre	12 1/2
474 fogat tartására	2 1/2
konyhai dolgokra	25

millió szükséges.

Ez összeg valószínűleg kevesebb mint a tényleg kiadott totale, mert nem szabad megfeledkeznünk a favoritok szeszélyeiről s azok kielégésének áráról.

Párisi konyhadivatok.

Mint az iparnak majdnem minden egyes terén, úgy a vendéglő konyhájában és asztalán is mindinkább a divat kezd érvényre jutni. Bizonyos ételek divatosak válnak, mindenki kéri, eszi őket, a sajtó, leginkább a sajtó, meg is emlékezik róluk, bekerülnek a regényekbe, még a színpadon is dícsérik őket. Párisban ma »Le Cassoulet« vált divattá és van napirenden, s a leglátogatottabb vendéglőknek megvan a maguk napja a cassoulet számára. Valamennyi vendég megesküszik rá, hogy nincs a világon jobb eledel, s hogy csak az okos, aki mennél többször eszik cassoulet-et. Mindennek dacára azonban a cassoulet épúgy mint akárhány más híressé vált étel nem párisi találmány, hanem a vidékről származik. A cassoulet hazája Tarbes s fehér vagy sárgás babból készül, melyet néhány órán át szalonmaszeletekkel párolnak, a míg kásás tömeggé válnak, a melyhez azután kolbász-szeleteket, borjúhúsdarabokat, libamellet adnak s azután az egészet jól megborsóznak és fűszereznek. Ezt az ételt persze nagyon izletesnek mondják azok, akik abba hamarosan beleszerettek, mások azonban — s elég sokan vannak ilyenek is — egész bátran kimondják — hogy annál már akárhányszor jobbat is ettek. Azonban ma a cassoulet új, mint akárcsak annak idején a bouillabaisse és a la brandade, ez a két marseillai halétel vagy a tripes à la mode de Caen s még sok minden más, sőt a savanyúkáposzta és a sonka is. Némely vendéglő káposzta- vagy hagymaleves-ujdomság által igyekszik jó hírnévre szert tenni. A káposztaleves Dél-Németország, a Rajnavidék, Lotharingia, Auvergne némely részeiben nemzeti eledel, tudós konyhabüvárok származását egészen a rómaiak koráig viszik vissza, akik a káposztát s beleavagdalt sertéshúst állítólag nagyra becsülték. Báránycsütlök és fehér bab, a mi a Champagne vidékén nemzeti eledel, több ízben és a legkülönfélébb alakban kerül mint plat du jour a párisi asztalokra, úgy hogy elmondhatjuk, hogy ezen nem ritkán egész közönséges ételek a legfinomabb dolgokat sorozták ki a használatból. Aki nem talál fel valami új tányért, az a vendéglős-iparítésznek valami új fajtát igyekszik feltalálni. A legtipikusabb példa Duval meszáros, aki azt a valóban korszakalkotó újítást találta fel, hogy a vendégnek nyomtatott ételadót ad, a melyen a pincézr a kívánt ételeket aláhúzza megjegyzi, úgy hogy a vendég maga csinálhatja meg a számláját. A Restaurant des petites marmites csakhamar óriási sikert ért el. Marmite annyit, mint főzőfazék. A dolog éppen azon fordul meg, elhitetni a vendéggel, hogy a marhahúst, a mit rendelt, a konyhában egy külön fazékban directe az ő számára készíteték. Ezért azután a megrendelt ételt csinos kis barna fazékban tették a vendég elé főzélként mindenestől. Nagyon természetes, hogy az így talált húsneveket a konyhában éppen olyan óriási üstökben főzték, mint akármelyik más vendéglőben s csak azután tették az apró fazékakba. Az emberek azonban sokat hisznek, esznek és fizetnek meg, noha, sőt talán éppen mert drágább a rendesnél. Marhahús, a saját leveiben egy kis főzéllel a legelősebb étel Párisban s már száz meg száz változáson ment keresztül. Egyszer egy vendéglős minden áron be akarta bizonyítani, hogy az ő bouillonja jobb, mint a másik sarkon keletkezett konkurrens-üzletben. Elvevzte hát a bouillont consommének, megértetni akarván ily módon, hogy az ő leveke be van főve, tehát izletesebb, de egyuttal táplálóbb is. Persze az emberek buktak a levesére. Ettől fogva azután néhány évig nem is ettek mást az emberek Párisban, mint a consommét, míg aztán Duval a bouillont ismét régi jogaiba visszahelyezni tudta. A vendéglő czimének megváltoztatása is nem ritkán csodákat tud művelni. A marehand de vin traiturból lett a restaurant, ebből az etablissemment de bouillon, a cuisin de bourgeoisie. Annyi mindenesetre tény, hogy az éttermek újítása utáni ezen törekvésből nemcsak az éttermek, de a konyhák is nagyon változatosak váltak Párisban. A francia étlapokon emiatt aztán ma már igen sok külföldi eledel is polgárjogot nyert, mellettük azonban a francia provinciák változatos különlegességei is helyet foglalnak. E törekvések élen — s ez éppen a sajátosság — a legelőkelőbb vendéglők állanak, a melyek régebben a konyhai konzervatívismust képviselték. Savanyú káposztát, kolbászfeléket, sonkát, tripes à la mode de Caen sokkal előbb ettek a külvárosi koresmákban, mint a boulevardi restaurantokban, a hová csak utjabban tudtak befészkelődni. A külföldi hírlapírók egyesülete is már sok külföldi ételt honosított meg s lakomáin ép úgy szerepel a gulyás, mint a macaroni a la Capponi. A francia konyhának igen sokat köszönhetnek az angolok. Amerika, Belgium, Spanyolország a modern konyha gyarapításához nem sokkal járultak.

Peszgőhamisítványok.

A peszöggyártásban újabb különféle hamisítványok kapnak lábra. A német peszöggyárosok ugyanis seet név alatt viszik termékeiket a piactra s szorgalmuk valamint versenyképességük által a

világpiaczen peszögöknek nevet és becsületet szereztek is, s pedig nemcsak otthon, hanem a világ minden művelt államában. A német peszögökkel ma már minden kül- s belföldi borjegyzéken találkoznak, ha angol név alatt is szerepelnek, mint p. o. a Sparkling Hock, Sparkling Moselle. S pedig joggal, mert a német peszög van olyan jó, mint francia testvére, különösen azok, amelyek illatos borokból készülnek. A német peszöggyártás szigorúan betartja a Champagneban több mint 100 év ezelőtt feltalált előállítási mód szabályait. A legtöbb rajnai ház főnöke mint volenter rheimsi és epernayi házakban szolgált és gyarapította ismereteit, ahol a gyártás nehéz és körülményes részleteit alaposan eltanulták, olyannyira, hogy a gyáraikban alkalmazott egycének már maguk oktathatták. A peszöggyártás tényleg is valószínű művészet, nem mintha műfogásokat, turpisságokat követelne, ellenkezőleg, mennél egyszerűbb és természetesebb az előállítási mód, annál jobb a peszög. De alaposan kell ismerni a borokat, hogyan kell azokat keverni, kezelni, izzel, sav, cukor és illattartalommal ellátni. Mert nem csekély dolog lehet a helyes arányt eltalálni a savas középfinomságu, a csipős ingelheimi és meszes champagnei borok között, hogy igaza legyen a német költőnek, aki azt mondta: »Denn so das Streng mit dem Zarten, wo Starcken sich und Milde paarten, da giebt es einen guten Klang.« Ha azután a bor szakértő kezeléssel mellett a borokban új erjedés alá vetették s a kandis-cukorral a szénsavfejlesztésre kellő mennyiségű anyagot visznek bele, a kellő pillanatban palackozkba fejtik, jól elzárják s raktározzák. Itt már a gyárosnak alapos borvegyszésnek is kell lennie, mert egy kicsit sok vagy valamivel kevés cukor megzavarja a borban az egyensúlyt, a palackok megrepednek a szénsav nagy nyomása következtében, s a pompás nedűt a pincze padlója issza meg. Az erjedés által alj képződik, amelyet újra el kell távolítani, hogy a bor tisztá legyen. Azután ismét pihen a peszög, mire a degorgeur munkája következik, aki most csak ideiglenes dugót alkalmaz, miután a dugó alá rázott aljat ügyes és nagy gyakorlatossággal igénylő módon az üvegből eltávolította. Erre a peszög, amelyben már minden cukor feloldódott, izeltile lesz cukor hozzáadása által. A cognac és sprit hozzáadásától egészségügyi szempontból tartózkodni kellene. A német borok erősebbek mint a francziák. Ezután következik a palackok végleges elzárása, melyet úgy eszközölnék a tisztességes gyárak, hogy a dugót nevéssel látják el. Ezután újra raktárba kerül a peszög, hogy a bor megkapja erjémét. Néhány hét múlva látják csak el a palackozkát a czimkével, staniolkupakkal. Mindebből persze nem tűnik ki és a legbüzőbb peszögfogyasztók maguk sem tudják, hogy minden egyes palackz mielőtt a gyárból kikerülne, legalább is kétszázszor kerül kézbe. Mindezeknél fogva azután nem is csodálkozhatunk azon, hogy igazi francia mód szerint készült peszög sokkal többre kerül, mint a különféle hamis eljárással utján készült és cifra nevek, nem létező czégek neve alatt árult hamisítványok, amely jóformán nem egyéb, mint rossz borral kevert szodavíz, sok, igen sok szikkvittel, amit gépek segítségével úgy sajtolnak nagy bőven a palackozkba. Az ilyen panes gyártása persze nagyon egyszerű és nem is kerül sokba, különösen ma, mikor a folyékony szénsavat nagyon olcsó áron mázsaszámra szerkezeti meg magának akármik a boltból s a selters-vízkezelőket a különböző gyárak nagyon jutányos áron szállítják hához. Vesznek bort, almabort amilyet kapnak, az ár a fő, a minőség melles, cukrot, adnak hozzá még valami alkoholt, az egészet jól megsűrűk, egy külön készülékben szénsavval jól átrázzák, alacsony nyomásnál palackozkba sajtolják, csinosan körülzifrázzák s a peszög kész. A bor, amely reggel mély álmában aludt még a hordó fenekén estére arra ébred, hogy francia peszögvé vált, s az urak »spritzer« helyett idegen néven szőlőlgatják.

A szárnyasok elkészítése.

A szárnyasoknak emberi táplálékra való elkészítésének különféle módjai vannak. Nagy a különbség, ha

a tyukot vagy jerezét egyszerűen vízben megfőzzük vagy azt előkészítjük, hogy izletes legyen. A tyukfélé csak első évükben alkalmasak arra, hogy táplálékul szolgáljanak, mert akkor még gyenge, puha a húsa. Egy jerezé, mely még nem tojt, vagy egy kappan, nem utolsó eledel, csak czélszerűen kell előkészíteni.

Igy a fogyasztás előtt 24—48 óra előtt le kell vágni az állatot, hogy puha legyen a húsa, mert csak a rántani való csirkét szabad a rántás előtt ledolni. A szárnyasokat nem szabad leforrázni, hogy a tolla könnyebben jöjjön le, hanem szárazon kell lekoppasztani, így az állat húsa sokkal izletesebb lesz. A rajta maradó pehelyt és szőrt papírosláng mellett égetjük le. A telen leölt baromfi kifagyasztani, hogy puhább legyen a húsa, nem jó. Tudjuk, hogy a hideg a testeket összehuzza, a meleg meg kiterjeszti. Már most, ha a husban a leveses részek fagyás közben összetömörülnek, a sütés közben a testből egyszerűen kiszivárognak. Sőt a vén tyúk és kakas húsa is izletessé tehető fagyasztás nélkül. Ezeket levágjuk s azután állani hagyjuk. Azután kivesszük a melle husát és a czombjait, ezeket kifejtjük a csontból, az izmokat is kivesszük, azután jól megverjük, megkopogtatjuk s így készítjük csak el. A tyúk többi része felhasználható levesnek vagy pörköltnek.

A pecsenye csendes tűz mellett süttetik s gyakran megioesoltatik, hogy a bőre ropogós legyen. A szeletelésnél a mellehúsa egészben, hosszában szeletelendő, úgy mint az pulykánál szokás, mert így szebb kilésje van, mintha csak kettévágjuk. A szárnya mélyen vágandó ki, hogy a tövén mellehúsa is legyen, mert a szárnya a legizletesebb falatot képezi.

A kacs a szárnyasok közt, ami a sertés az emelősközt. Rendkívül izletes, mert mindent megesszik, mert mentől közelebb áll valamely állat táplálkozására az emberhez annál, táplálóbb és izletesebb. A kacsát nem kell tömni, hogy meghizzanak. Meghizznak azok ugyanis, ha szabadon járnak s bőven tartanak, de vízre ne mehessenek, mert abban mindig mozognak, ami husukat megkeményíti. Azután nem is lehet ezlőja a kacsahizlálásnak, hogy zsirt termeljen, anélkül, hogy a húst szaporitná, hanem hogy a hus egy kis sé zsírral legyen átszőve és a húst zamatosítsa. Zsirra a ludat hizlaljuk. A kacs a csak egy éves koráig ad jó sültet. Majoránával kibélelve felséges pecsenyét ad. Legizletesebb része a püspökfalat és a nyaka. A kacsát is szárazon tisztítják a legrosszabb gadaaszsony is, mert jó a tolla. Csak az apró pelyheket forrázza le, hogy simára tisztíthassa. Ezt is fogyasztása előtt legalább 24 óráig kell levágni feküdni hagyni.

A lud pecsenyének csak liba korában jó, öregb korában olyan mint a rossz marhahús. A gyenge, korai liba igen keresett s drágán fizetett pecsenye. Husa gyöngőd s ha hizlala volt, rendkívül izletes. A zsidó aszsonyok mesterei a ludhizlálás és ludsütésnek. Náluk egy egész ebéd telik ki a ludhúsból. Leves, amelye zuza és az apróké be van vagdalva; főtt ludhus tormával, amely húsból a leves készül; kása libatepertővel, sült libamáj s ludkolbász, mely úgy készül, hogy a lud nyakának bőre megtöltetik vagdalt libahússal és zsírral.

A ludat zsirjáért és májáért hizlalják; a ludhus rituálisos zsiradéka a zsidóknak, a máját eladják, melyet nagy áron vesznek a külföldiek, hogy belőle libamáj-pástétomot készítsenek, ami azután mint ilyen hozzáns visszakerül s mi drága pénzen megvesszük. A vagonos zsidóaszsonyok kitűnően értenek a libamáj sütéséhez, amelyet olvasztott zsirba tesznek. Az idősebb ludnak a húsa — legyünk őszinték — csak olyan, mint a rossz marhahús. Ezt tehát csak rafinálva lehet élvezni, t. i. ha a mellét meg a czombját bepácoljuk és felfüstöljük, ami csak úgy történik, mint a sertéshusnál, a sonkánál. Híresek a pomerániai füstölt libamellek, keresettek egész Európában. A vénebb ludnak a mellét és a czombjait úgy is szokták elkészíteni, hogy bepácolják és vad mártással tállalják. Így legalább élvezhető. Az inyes embernek a lud legjobb falatja a máj. Igaza is van, mert egy jó nagy s jól megsütött libamáj — már tudnillik amely liba hizlala volt — felséges egy étel, kivált hidegen, mikor meg is fagyott.

Még szólanunk kellene a pulykákról. Az idej pulyka legjobb augusztus hónapban, mikor még gyenge és fiatal. Igaz, ekkor még nem nagy, de annál kitűnőbb, gyengébb a húsa. Az ily fiatal pulykának minden része jó és élvezhető, sőt kellő gondallal készítve kiválóan izletes. Az is igaz, hogy ekkor még igen drága. Későbbi korában csak a melle húsa jó és a szárnya töve; a többi része csak olyan, mint a marhahús. Nagy pecsenyét ad s kivált ha hizlala volt, bizonyos kellemetlen mellékze

A „Budapesti Pinczér-Égylet“ elnöksége minden tisztelt tagjait az „Mjév“ alkalmából a legszívveljesebben üdvözli

Hiltrovitz Adolf
elnök.

van. A dión vagy repezopogásán hízalt pulykának mindig olajos íze van. Azért nem kedveltek az ily módon hízalt pulykák. Csak a kukoriczával való jó tartás mellett is megjavulnak és jó peccenyét szolgáltatnak. Nálunk a pulyka az asztal díszét képezi, de mi haszna, mikor az eleje elszedi a melle húsát, a végének megmarad a hát meg a csomb. Még szerencse, akinek szárnyatöve jut.

(g. g.)

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

Január 8-án: **Kammer Ernő**, „Vadászkürt” szálloda.

Január 15-én: **Kommer Ferencz**, „Virág-bokor”.

A magyarhoni szállodások és vendéglősök a milleniumi ünnepélyek alkalmával tartott kongresszusok alkalmával elhatározták, hogy sérelmeiket memorandumba foglalva, a pénzügyi és kereskedelemügyi miniszteriumokhoz fogják beterjeszteni. E memorandumokat Gundel János kongresszusi elnök vezetése alatt a napokban egy nagyobb küldöttség nyújtotta be a miniszteriumoknál, hol a felhozott sérelmek orvoslása kitámasztásba helyeztetett.

Braun József, az üllői-út 60. szám alatt levő pezsgógyáros cég főnökének s törvényes utódának O Felsője »de Belatin» névvel a magyar nemességet adományozta. A legkegyelmesebb kitüntetés ez alkalommal oly családot ért, mely a székesfőváros polgári családai közt is számot tesz, s mely ugy ipari érdemei, s megnyerő szerény módora folytán általános közkedveltségnek örvend.

Ováció. A budapest-kőbányai első magyar részvényserfőzde tisztviselőikara szíves ovációban részesítette Natter Ferenc vezérigazgatót a Ferenc József-renddel történt kitüntetése alkalmával. A hivatalnok kar örömet a kitüntetés felett Ackermann iródafőnök tolmácsolta, mire Natter Ferenc vezérigazgató meghatótt szavakkal mondott köszönetet a nem várt szíves ovációért s kérte a társulat hivatalnokait, hogy továbbra is támogassák őt közös erővel a társulat érdekében kifejtett munkásságában.

Egy hazai termék kitüntetése. A külföldön — mint értesülünk — ismét egy magyar iparos részesült jól megérdemelt kitüntetésben. A François és társa promontori pezsgógyáros cég ugyanis, mely csak nemrég részesült a milleniumi kiállításon előkelő kitüntetésben, a bordeauxi kiállításon a legnagyobb kitüntetéssel — a diszoklevélletti kitüntetéssel, ami újabb jele a François-pezsgőknek külföldön is elismert kitűnő minőségének.

Az utolsó vendéglős-reggeli az ő-évben december 18-dikán a rendes pénteki napon általános köztisztelőben álló barátunknál és collegánknál Koch József-nél rendkívül emelkedett hangulatban folyt le. A vendéglősök e reggeli rendkívül nagy számban jelentek meg és a társalgás mindvégig a legkedélyesebb mederben folyt le. Talán nem is kell hangsúlyoznunk, hogy a felszolgált ételek és italok mind a legjavából valók voltak. A reggeli folyamán Gundel János elnök emelkedett és lelkesen fogadott beszédben bucsuztatta az ő-eszten-

dőt, amely ugyan sok szívet és jót mutathat fel, de emellett igen sok keserőséget és csalódást okozott ipartársainkra. Majd figyelemztetett arra, hogy bár üzletünk rosszul mennek is, most inkább, mint bármikor, szükségünk van szoros összetartásra, hogy iparunkat minél magasabb nívóra emelhesstük. Poharat a boldogabb jövőre üríti, hogy iparunk minél jobban virágozzék és gyarapodjék. Az elnökön kívül beszélt még Prindl Nándor, Lippert Lajos és Kern Ferenc is, ki beszédben azt a meglepő tüköt árulta el, hogy Páris Vilmos barátunk, a kőbányai Polgári serfőzde városi képviselője, jövő évi február 11-dikén fogja ünnepelni működésének 10 éves jubileumát. Majd ismét Gundel János beszélt, Koch József atyjának jóvoltára ürített poharát, Hein Koch József-nél éltette, mint akit méltán lehet a köteleesség teljesítéséig igaz mintaképének tekinteni. Végre Páris Vilmos állott fel, hogy köszönetét fejezze ki Kern Ferencnek figyelmességéért, és beismeri, hogy működésének 10-dik évfordulója csakugyan közel van. Ezen alkalmat — ugymond — arra használja fel, hogy köszönetet mond a budapesti vendéglősöknek mindazon jóért, amiben tőlük részesült. Poharat Koch József emeli azon kívánsággal, hogy még soká, nagyon soká működhessek kedves családja körében. Muzsikális élvezetünk is volt. Koch barátunk 12 éves kis fia volt a művész, aki két darabot valódi virtuozitással adott elő. Emelkedett hangulatban fejeződött be a reggeli, s mivel az ő-évben már nem is tartottunk vendéglős-reggeli, a jelenlevők boldog újévet és még boldogabb viszontlátást kívánva, ezzel bucsuztak: „A viszontlátásra január 8-dikán a Vadászkürtben”.

Egy új vendéglő nyílt meg a kalap-utca 17. számú házban. Lukács Ferenc barátunk, ki több éven át mint a »Pannonia szálloda» főszakácsmestere működött, ezen üzlet átvételével jó fogást tett, amennyiben oly üzlet célre került, mely nemcsak czélszerű építésénél, elegáns berendezésénél fogva van nagy jövőre jogosítva, hanem egyébként is jövővel bír. A szoros értelemben vett vendéglőhelyiségben kívül még egy pompás teli kert, tágas táncsterem és egy remek első emeleti étterem szolgálunk az épület díszét. Ugyanitt vannak a »IV. kerületi társaskör», a »Sas-társaság» és a »Mentor-társaság» helyisége is, amelyek rendkívül alkalmasak bálok, zártkörű vigalmak és díszebéd megtartására is. A régi és jól ismert főszakácsmester bizonyára gondot fog rá viselni, hogy csak a legpompásabb ételek és kiváló italok kerüljenek az asztalra és a fürge s elegáns megjelenésű pinczésereg, amelynek élén a szintén Pannonia származású Raska Józsi áll, figyelmes kiszolgálása által gondoskodni fog arról is, hogy e vendéglő, illetőleg klubház minden tekintetben felviruljon, amit mi is őszintén kívánunk. (W.)

Szakiskolánk. December 16-án délután szép jelenetek voltak szemtanúi, melyet Török István a budapesti vendéglősök szakirányú tanoncziskolájának szaktanára szerzett növendékeinek. Ekkor volt ugyanis a Royal nagyszállóban a szabadelvűpart díszebédje, mit nevezett arra használt fel, hogy a szakiskola III-ad osztályu növendékeit a szálloda dísztermébe vezette, hogy velük a magasabb terülesi szakmát gyakorlatilag megismerthesse. A gyengéd ganymedek nagy meglepéssel s egy tanulmányiul gazdagítva mentek szaktanárunk kalauzolásá mellett a szálloda társigazgatójához, Glück E. I. urhoz, hol Szabó Kálmán tanoncz mondott köszönetet a díszterm szíves átengedéseért. Ez ünnepélyes jelenet jelen volt Stadler Károly, Glück E. I., Bokros

Károly és Schleifer Lajos esztergomi szállodatulajdonosok, Mitrovácz Adolf a budapesti pinczeregylet elnöke — ki minden alkalmat megragad a szakiskola érdekében, és Ruef József, ki az ily ünnepélyes táblákat rendezni szokta s számos szaktársak. A midőn ezen — a vendéglős szakmánkat érdeklő oktatást lapunk hasábjában közöljük, el nem mulaszthatjuk nevezett szaktanár díjazását az ipartársulat szívére kötni. Török István a szakiskola fennállása óta, tehát két éve működik s így nyugodtan mondhatjuk, miszerint a tűzpróbát megállta. Török István tudvalevőleg pedagógus is a vendéglői szakma terén, ugy a felszolgálásban, mint az üzleti illetnban is. Sőt nagyobb írásbeli dolgozata van, mit összeállítani nem csekély feladat volt, mert ezekre nézve eddig-elő semminemű tankönyv nem létezik. Főlemlítendő még, hogy Török István szaktanár iránt a Budapesti pinczeregylet is elismeréssel volt s ennek legutóbb azzal adott kifejezést, hogy a lefolyt 1-50 tanévre száz forint tiszteleddíjjal tüntette ki.

Az első magyar országos pinczemesterek és pinczemunkások egyesületének béli meghívóját közöljük olvasóinkkal. Ezen egyesület tagjai oly közeli rokonságban és összeköttetésben állanak vendéglős-iparunkkal, hogy ezen évenként rendszeren megtartott mulatságuknak leghívebb vendégei közülünk szoktak kitelni. Meg vagyunk róla győződve, hogy tekintettel arra, hogy a mulatság jódelméle jöteköny czélra fog szolgálni, a székesfővárosi szállodásai és vendéglősei az idén is szép számban fognak e mulatságon részt venni.

A »Budapesti pinczeregylet» karácsonyfa-ünnepélye. Ezen a humanismus szolgálatában álló egyesület, mint minden évben, úgy az idén is fényes bizonyítékát nyújtotta emberszerető áldozatkészségének, felruházva azokat, akiket a szülei gondozás hiányában a zordon tél hidege szenvedéssel fenyegetett volna. 51 többnyire apátlan-anátlan árva, gyenge az élet küzdelmével való harcra, részesült az idén is ezen egyet gondozásában, s emeli a jöttel értékét, hogy azok és olyanok adtak, akik maguk is fáradságos verejtékek keresik meg kenyerüket az egész éven át. Az ünnepély m. évi december hó 21-dikén délután 4 órakor a soroksári-utca 12. sz. alatti »Két korona szálloda» termében nagyszámu és díszes közönség jelenlétében folyt le. A rendező-bizottság hölgytagjai, kik nemzeti színű vállszalagokról voltak felismerhetők, szerető gondoskodással végeztek el az 51 gyermek — közülök 30 fiú és 21 leány — felöltözését, kikhez föl. Hanniker Domonkos ferenczvárosi kaplán, a pinczerek e kedvelt, ekesbeszédű papja, intézett egy igazi emelkedett szellemű és megható, költői szépségben gazdag beszédet, mely után három leány és két kis fiú mondott a megajándékozottak nevében bátor, de meghatótt hangon beszédet. Majd Mitrovácz Adolf elnök mondott nagy tetszéssel fogadott beszédet. Ezután következett a lukullusi lakoma, ahol a már új ruhát öltött gyermekesoprot irigylendő étvágygyal fogott hozzá a feltalált ételek elfogyasztásához. Ezzel aztán véget is ért a minden tekintetben sikerült ünnepély, ahonnan mindenki meglegedetten s emelkedett hangulatban távozott. (W. J.)

Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb von **BUDAPEST, VIII.** Leopold Neumann Museum körút 10. fabrizirt seit Jahren als Specialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrzeitungshalter aus dem besten Material. Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten



Boldog Újévet!

A mélyen fiszfelf budapesti szállodás, vendéglős és Korcsmáros uraknak, mélyen érzett szíves udokívánataikat nyilvánítják az újév alkalmából a Dreher-féle, a Rézvény-, a Hagenmacher-, a Polgári- és a Királyserfőzde képviselői.

Aich János, a Dreher-féle serfőzde képviselője. **Rajágh Lajos,** a Rézvény-serfőzde képviselője. **Koczor Rezső,** a Hagenmacher-féle serfőzde képviselője.

Páris Vilmos, a Kőbányai „Polgári” serfőzde képviselője. **Teasdale Ottó,** a Kőbányai „Király” serfőzde képviselője.

Francia pezsgőgyár PRÜCKLER ÉS TÁRSA

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



BUDAPEST
pezsgőbörpinczészel és
iroda saját gyártelepen
X. kerület KÖBÁNYA.
Telefon 53—67. sz.

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



Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Pilsner Schankbier!!

Wir beehren uns hiemit ergebenst anzuzeigen,
dass der Ausschluss unseres

Schankbieres

am 3. November begonnen hat und erlauben uns das-
selbe den Herren Abnehmern bestens anzuzufempfehlen.
Pilsen, im November 1896.

Bürgerliches Brauhaus in Pilsen.

Gegründet 1842.

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnnyomással és szabad. léghűtővel.
Elvállal régi készülékek atalakitását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

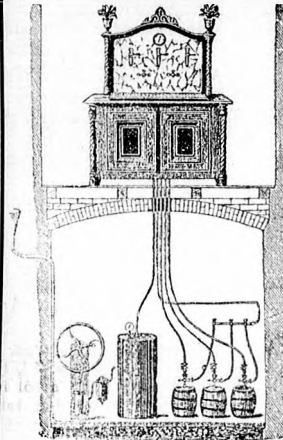
Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



Ganz és Társa

vasöntő- és gépgyár részvénytársulat

BUDAPESTEN

Ajánlja a vas- és aczélöntés, valamint a
gépgyártás keretibe tartozó mindenféle
szerszámok, különösen pedig a tisztelt gazda-
közönséget érdeklő következő

specziálitásait:

Hengereket paraszt- és finom ör-
lést, kéregöntési sima és rovatkolt hen-
gerekkel m. lmaszati és egyéb gépeket
s. f. malomb. endezéseket, turb. ná-
kat helyi viszonyoknak megfelelőleg szer-
kesztve, mik a vizikereket mind tartos-
sáknak, mind nagyobb hatásfokuknál fogva
megszé. főtűmujjak, mindenféle szerke-
zeli zsillipeket, zsillipkapukat stb.,
mindenféle atmérőju öntöttvasesőveket,
alágcsőszajtokat, fődélcsőp és tegla-
vetőgépeket, ezölőverőgépeket,
anyagszállító-kocsikat, gáz- és pet-
roleummotorokat, gáz- és petroleum-
kalapácsokat kovácsműhelyek számára;
mindenféle szivattyukat, spirítus-szál-
lító vasuti kocsikat, kőmunkáló gé-
peket, kenderkeszítő gépeket, utihen-
gereket és mindenféle kötőrő-, zuzó-
és aprozó gépeket utak készítéshez.
Mechwart-féle forgóözekeket. Elek-
tromos világítás és erőátvitel egyira-
nyu. váltakozó- és forgóárammal.

dynamogépek, mótörök.

elektromos bányaberendezések, fel-
húzó, szellőztető, elektromos vas-
utak, hordozható elektromos fűrő-
gépek, elektromos daruk, szivattyuk,
lvi lámpák, mérőkészülékek stb.

DITMAR R.

Budapest, V., József-tér.

<p>GYÁRAK:</p> <p>Bécs Erdbergerstrasse 23. 25., 27. es Schwalbengasse 2., 3., 4.</p> <p>Berlin S. Ritterstrasse 27.</p> <p>Milánó Via Enrico Tazzoli 4.</p> <p>Varsó Chlodna 43.</p>		<p>RAKTÁRAK:</p> <p>Budapest Bécs Grác Trieszt Prága Lemberg Krakó Berlin München Páris Lyon Róma Milánó Varsó Moszkva Bombay Calcutta</p>
<p>Javitások.</p>	<p>Ditmar lámpák</p>	<p>Biztonsági petroleum.</p>

A tisztelt vendéglős urak figyelmébe !

Általánosan tudvalévő dolog, hogy az idei kedvezőtlen szőlőtermés folytán a borárak tetemesen emelkedtek.

Minthogy azonban én még előbbeni évekről jelentékeny borkészletekkel rendelkezem, azon kellemes helyzetben vagyok, hogy kitünő minőségű borokkal **nagyon jutányos árban** szolgálhatok.

Különösen ajánlom a

magyarádi, ménes-gyoroki

és egyéb nemes fajú **boraimat**, amelyek tiszta, hamisítatlan minőségeért szavatolok.

Mintákkal kívánatra készséggel szolgálok.

A budapesti piacon képviselöm **KEPES NÁNDOR** ur (VIII. ker., Üllői-ut 60. szám), a ki minden felvilágosítással szolgál.

Aradon, 1896. december hóban.

Kiváló tisztelettel

Domány József

cs. és kir. udvari szállító, bortermelő és bornagykereskedő.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

Arany érem

Láris, Nizza, Temesvár, Anvers.

Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az

egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

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



*Főraktár : Borhegyi Ferencz ez előtt Lápóssy
Budapest, Haas-palota.*

Vezérképviselettség : Ruda és Blochmann, Budapest.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéos 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 tömörülhének.

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 „Kávésipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

HIVATALOS RÉSZ.

A budapesti Kávés-ipartársulat elnöksége össze-
szereffelt tagjainak az új év alkalmával legészintébb és
legjobb kivánatait ez uton nyilvánítja

Harkai Mór,
pénztárnok.

Némái Antal,
elnök.

Szemerényi István,
titkár.

Pikler Ámin,
alelnök.

Az ipartársulatunk körében eredménydusan mű-
ködő Némái Antal elnöknek és Pikler Ámin al-
elnöknek az élesforduló alkalmából a legészintébb üde-
kivánataikat terjesztik elő

A Kávés-ipartársulat
tagjai.

Boldog újévet!

„Kávésipar-Szakközlöny“ olvasóinak az új év reggelén üdvöt és boldogságot!

Kilencz hosszú, munkában és eredményekben gazdag év után, a drága haza második évezredének küszöbén hálá-
s és örömtelt lélekkel kívánok boldogságot lapom szíves előfizetőinek.

Minden nagyobb anyagi erőforrások híján egyedül előfizetőinek pártfogására és jóindulatára támaszkodva, közeledik e
lap tizéves pályafutásának fordulójához, meggyarapodva erőben, térfogatban, tartalomban és hivatottságban. A visszatekintés a múltba,
refleksiók a kezdet nehézségeire; mérlegelése a jelenben betöltött szerepkörre, hivatkozás a jövő nagy arányú feladataihoz, jogot adna
talán az eredményre hivatkozásra, gazdag és változatos munkaprogramm felállítására, amde nem tesszük ezt.

A „Kávésipar-Szakközlöny“ az új évvel fennállásának 10-dik évfolyamába lép. Szaklapnál e tény mindennél szebben beszél.
E lap kezdettől fogva a kávéosoké, a kávésiparé volt, azoké is marad. Miként a múltban és jelenben, úgy a jövőben sem lehet e lap
más, mint tér, ahol akadálytalanul talál helyet minden eszme, cél, törekvés, ami nemes, a közérdeket szolgáló forrásból származva
az általános és közös ipari érdekeket van hivatva előmozdítani, nem lehet más, mint eszköz, amelylyel e célok megközelíthetők és
megvalósíthatók is lesznek.

Ha ennyi és nem több lesz e lap, hivatásának akkor a jövőben is ép úgy meg fog felelhetni, amint teljesítette azt a múltban is.
Kitartásunk, erőnk, munkakedvünk, meg a munkához buzgalomunk sem hiányzik. Nem esoda, hisz csak nemrég oly felemelő jeleiben
részesültem hivatalos részről s a magánérintkezésben is a megtisztelő barátságoknak, igaz méltánylásnak s
megbecsülésnek, hogy az mindennél inkább bátoríthat a további fáradhatlan munkásságra, amire az a tudat
is biztat, hogy nem vagyok jelentéktelen láncszem azok sorában, kik a kávésipar érdekeiért küzdenek.

Az újév reggelén ezért szerencsés jókívánságaimmal fordulok a „Kávésipar-Szakközlöny“ kedves
olvasóihoz és barátaihoz, köszönettel eltelve jóindulatuk számos és fényes jeleiért, azzal a kéréssel, hogy
tartsanak meg továbbra barátságos jóindulatukban és szeretetükben.

Ez az esztendő pedig hozzon bő virágzást iparunknak, gyarapodást ipartársulatunknak, áldást és
szerencsét annak vezetőinek s minden egyes tagjának.

Boldog újévet!



Wagner József.

A »Budapesti Kávészak-közlöny« rendes havi társas-acsorája f. é. január hó 8-án estl 1/2 8 órákor fog megtartatni
Simon Pál
 Páris szállodja, Váci-körút 25. különtermében.
 melyre a társaság tagjai ez uton is tisztelettel meghívja
 az elnökség.

A mi ünnepünk.

— 1896. december 18. —

A »Kávészak-közlöny« mint a »Budapesti Kávészak-közlöny« hivatalos lapja, múlt évi december 18-án nagy és szép ünnepet ült. Nagyot, mert az ünnep egy kilenc éves eredményes pályafutás tevékenységét ünnepelte, szépet, mert az a bensőséges kapcsolás, amely e lap, annak olvasói és a »Budapesti Kávészak-közlöny« tagjai között mindenkor zavartalanul fennállott, soha szebben, soha meghatározottan nem nyilvánult. Beszámolunk híven erről a napról is, beszámolunk, mert hiszen oly jól esik nekünk az ily hallottakat, tapasztaltakat újra s újra emlékünkre visszaidezni, s azokból új erőt, új munkakedvet meríteni, hinni, remélni, hogy ez a nap nem a múltak lezárása, hanem megnyitója egy új jövőnek, amelyben a »Kávészak-közlöny« új s nagyobb feladatok elé állítva, hivatását, kötelességét meg nagyobb mértékben fogja teljesíthetni.

Aból az alkalomból, hogy a »Kávészak-közlöny« mint az ország első s legnagyobb, teljesen önálló kávészak-közlönyének, a »Budapesti Kávészak-közlöny«-nek hivatalos lapja kilenczedik évfolyamának végén a kétszázadik számát adta ki, a »Budapesti Kávészak-közlöny« érdeműs elnökének, Némái Antalnak ajánlatára elhatározta, hogy a szerkesztőnek Wagner Józsefnek tiszteletére társasacsorát rendez. Az ünnepély színhelyül az Andrássy-úti Drechsler vendéglő első emeleti különtermé jelöltetett ki, ahol az ünnepély napján este 8 órákor a társaság elnökségén kívül a budapesti kávéosok legelőkelőbbjei jelentek meg. A jelen voltak közül a következőket sikerült feljegyeznünk:

Némái Antal, ipartársulati elnök (Török császar kávéház).

Pickler Armin, alelnök (Opera kávéház).
 Harkai Mór, pénztáros (Korona kávéház).
 Szemerényi István, társulati titkár.
 Wassermann János, (Emke kávéház).
 Pertl István.
 Lauko Pál (Árpád kávéház).
 Fränkl Bertalan (Svábhely-szálloda kávéház).
 Seemann Karoly.
 Schowanez János (Schöja kávéház).
 Kutschera Mihály.
 Simon Pál (Páris szálloda kávéház).
 Árvay Ottó Ede (Millennium kávéház).
 Grüneck Gusztáv (Central kávéház).
 Kleinlein Károly, választmányi tag.
 Rujder Adolf (Szt.-István kávéház).
 Weingruber Ignác, val. tag (Edison kávéház).

Glaser Fülöp, val. tag (Andrássy kávéház).
 Herzmann Károly (Herzmann Orpheum kávéház).

Drechsler Béla (udvari kávéház).
 Hanusz Béla.
 Buschmann Ferenc, a »Kávészak-közlöny« nyomdása.

Novágh Károly, műszertgályos.
 Horváth Lajos, a »Budapesti Kávészak-közlöny« betegsegélyző pénztárának pénztárosa.

Az etelekről, italokról Drechsler Béla jóhírű konyhája gondoskodott, s mivel minden díeséretnél legszebben maga az étrend beszél, azt is feljegyezzük ide.

Ételsor:

Herkules pisztráng osztriga mártással
 Öz csukló befőttel.
 Kappan és jércze rostos sülvé.
 Saláta Francillon módra.
 Gesztenyés pástetom.
 Jegeszedett tejhabszin.
 Csemege.
 Gyümölcs.
 Magyarai és
 Mái pecsenye fehér
 Egri és
 Villanyi Cabinet vörös
 Pezsgő.

A pezsgőnél felállott Némái Antal ipartársulati elnök s a következő beszédet mondotta:

Tisztelt Uraim!

Örömmel s be kell vallanom, hogy ma igazán benső, igaz örömmel ragadom meg az alkalmat, hogy a mai ünnepély alkalmával az első pohárköszöntőt elmondjam. Itt ül jobb oldalomon az én kedves Wagner József barátom (Éljen Wagner), aki 9 évvel ezelőtt

Szaktársak! az évfordulóhoz azon jókat kívánom nektek, melyeket ti magatoknak óhajtok.

Miskey Lajos,

számadó a Wagner-kávéházban.

Boldog újévet kívánok mindazoknak, kik nekem jó és szerető barátaim.

Rigó József,

számadó a Sturm-kávéházban.

Minden jót az új évre szeretve tisztelettel kívánom.

Magyarits Gusztáv,

számadó a Grüneck-kávéházban.

Igen tisztelettel barátainak és szaktársainak áldást és szerencsét kívánok az új év alkalmából.

Hoppe H.,

számadó a Lloyd-kávéházban.

Nagyrabecsült főnököm és valamennyi szaktársainak a legjobb kívánataimat az új évre.

Halasi Gyula,

számadó a Pelzmann-kávéházban.

Üdvöt és szerencsét barátainak és jóakaróimnak.

Sándor Lajos,

számadó a Némái-kávéházban.

Szaktalpunk utján nyilvánítom újévi üdvkívánataimat tisztelettel szaktársainak.

Fritz Ferenc,

számadó a Finne-kávéházban.

Tisztelettel főnökömmek és szaktársainak boldog újévet.

Augustinovits János,

számadó a Central-kávéházban.

Az újév alkalmából indítva érzem magamat, hogy úgy a budapesti, mint a vidéki kávéház-tulajdonos és vendéglős urak irányában szerencsekívánataimnak adjak kifejezést.

Gallik Lajos

rézműves

dohány-utca 6. sz.

a mi érdekünkben egy szaklapot alapított s azt azóta mindig a mi érdekeink szolgálatába állította. Azzal, hogy ma e lap kétszázadik száma megjelenésének megünneplésére jöttünk, azt hiszem jogos dolgot műveltünk, mert eltekintve attól, hogy e szám egy szaklapnál, mely havonként csak kétszer jelenik meg, jelentékeny multra utal, határozottan állíthatom, hogy e lap kilencz évi fennállása alatt oly eredményt ért el, melyet el nem ismerni, letagadni lehetetlen (Úgy van). Engedjék meg, hogy e ténnyre egy kissé részletesebben is kiterjeszkedhessem. Kilencz évvel ezelőtt valami regale ügyben jöttem össze legelőször Wagner Józseffel, akit azelőtt sohasem ismertem, aki akkor még nem a mi, hanem a kávémérők ipartársulatának volt a szerkesztője, úgy hogy akkor Báthoryval, aki a mi elnökünk volt, meglehetősen haragban voltak. Kérdőre vonván őt, hogy miért foglal ő ellenünk s a kávémérők mellett állást, csakhamar beláttam, hogy Wagner barátom állásfoglalása azon a meggyőződésszerűen alapul, hogy a kávéház-tulajdonosok és kávémérők egy kalap alá tartoznak. Erről azután többször tárgyaltunk egymással, majd bevezettem őt társasacsoráinkhoz, amikor azután ezeken gyakrabban részt vett, csakhamar beláttam, hogy az ő állásfoglalása téves és ettől fogva egészen megtértem, teljesen s tökéletesen a mi ügyünkre, a mi érdekeinkre kezdte szolgálni. S hogy hogyan szolgált, hogyan csinált eredetileg szerény lapjából egy hatalmas, a kor színvonalán álló szaklapot, legjobban tudjuk megbecsülni mi, akik az ő működésének állandó szemtanúi vagyunk. (Úgy van.) Ez alatt a kilencz év alatt lapja levette a helyi jellegét, országossá lett, sőt ami hivatottságát legjobban bizonyítja, életet adott a rokon vendéglősipar érdekeit szolgáló »A Vendéglős« című szaklapnak is, amely hasonló gazdag és szakszerű tartalommal jelenik meg, mint a mi lapunk. Ime ezek a száraz tények, amelyek minden díeséretnél fenyesebben igazolják Wagner József lapjának, amely hozzáértését minden alkalommal oly fenyéssen dokumentálta, érdekeinket mindig oly kitartó odaadással szolgált hivatottságát. Ez a lap mindig a köz- és társaszelem emelésére igyekszik s ma már oly színvonalon áll, hogy nem mulik el alkalom, hogy hasábjain a hivatalos és hatósági ügyiratok mellett alapos tudással és szakértelemmel végirt érdekesnél érdekessebb szakcikkek ne jelenjenek meg. (Úgy van! Éljen Wagner!) Uraim! Wagner Józseffel egy olyan ur emberrel állok szemben, akiről én, aki éppoly idős elnök vagyok e társulatban, mint ő mint szerkesztő, s aki már akkor is az én érdekeimben propagandát csinált, akivel tehát ily értelemben egyidős vagyok. De azért én örömmel konstatálhatom, hogy ez a majdnem száz esztendő, amelyet ő lapja szolgálatában eltöltött, valamireánk s iparunkra nem volt hatástalan, ő rá is a legjobb hatással volt. Mert én ugy táltom, hogy amióta őt ismerem, Wagner József meg nem fiatalodott, ellenben meg sem öregedett s ezért beszédemet végezvén, azt kívánom neki, maradjon ő, az ő kedve, egészsége, kedélye, munkakedve továbbra is oly friss és derült, mint amilyen mindig volt a mi derék öreg Wagnerünké, aki már annyiszor ezafélt rá az ő születési napjára, akit mindenki szeret tisztelet s becsül s akita a jó Isten még sokáig, igen sokáig tartson meg. Éljen a mi Wagnerünk. (Hosszas szünni nem akaró éljenzés.)

E beszédet követő éljenzés elhangzása után Harkai Mór ipartársulati pénztáros emelt szót, a következő beszédet mondván:

Mélyen tisztelettel Uraim!

Engedjék meg, hogy mindazt, amit a mi kedves elnök urunk elmondott, a magam részéről néhány szóval kipótoljam. Valamit elfelejtett ő beszédében s azt akarom én épen elmondani. Akkor, amikor az én kedves Wagner barátom hozzánk került, 2—3 évig csak jól és rendben ment a dolog. Akkor azután egyszerre csak valami baj kezdte fenyegetni jó viszonyunkat. Ha jól emlékszem, egy tometésről visszajöttünk történt, hogy elhatároztuk, hogy — akarva, nem akarva, elejtjük az öreget, mert hát — német. Erre én azt hoztam fel, hogy — és akkor igazam is volt — a kávéosok háromnegyed része sem tud magyarul. Már ugy általában. De ezellenvetésem mitsem használt, amikor aztán beláttam, hogy minden jóindulatom hajlótörést fog szenvedni, Némái barátom erős hazafias érzelmeim, elvettem az én öreg barátomat. »Te öreg — mondtam neki — baj lesz. Valamit kell tenned, el kell ám menned, ha nem szerkesztet a lapodat magyarul.« Az öreg belátta követelményünk jogosultságát s ettől fogva a lapot nyugodtan tovább szerkesztette — — magyarul, aminthogy Budapesten illet is a lapját magyarul megírni. A változásnak persze nagyon örültünk, pedig a dolog nagyon egyszerű volt. Mivel az öreg belátta, hogy ő már magyarul nem írhat, hát megmagyarosította lapját más állat s egy olyan munkatársat vett maga mellé, aki a helyét minden tekintetben fenyéssen töltötte. En tehát az öreg Wagner ifju munkatársára F. Kiss Lajosra írtam poharamat s kívánom, hogy tegye az általa meghonosított magyar szellemet minél nagyobb, erősebb és hatalmasabbá. Az Isten éltesse F. Kiss Lajost, a »Kávészak-közlöny« segédszerkesztőjét!

E hangos éljenzéssel kísért beszéd után F. Kiss Lajos emelt szót, a következő beszédet mondván:

*Tekintetes ipartársulati elnök Ur!
Mélyen tisztelt Uraim!*

Engedjék meg, hogy az imént elhangzott két beszédre, úgy szerkesztöm, mint a magam nevében néhány szóval reflektálhassak. Ugy áll a dolog, hogy nekem most hivatalból, mint szerkesztőim helyettesének, valózni és jellemezni kellene a viszonyt, amely lapunk s a kávéosok tiszteletreméltó ipartársulatának tagjai közt fennáll. De nem tehetem ezt, mert hisz az én működésem e lapnál sokkal rövidebb, hogyszem a viszonyt személyes tapasztalataimból jellemezhetném. De van az igen tisztelt elnök ur imént elhangzott beszédében egy vonatkozás, s ez az, mikor azt mondja, hogy az ő elnöksége s Wagner József szerkesztősége egyidejűek, ami kiinduló pontul szolgálhat nekem elmondandó szavaiban. Mi, akik tudjuk, mit jelent Némái Antal elnöksége ipartársulatunk életében, akik tudjuk, hogyan jelent az ő működése egy egészen új tevékeny s eredményekben gazdag korszak kezdőpontját; akik tudjuk, hogyan vezette ő társulatunkat sikerrel sikerre, hogyan szerzett nekünk erkölcsi és anyagi diadalmakat egyaránt, meggyőződésből állítjuk, hogy a »Kávési-par-Szakközlöny« megalapítása, az e lap által elért eredmények is az ő érdemei sorába irandók. S ez nem is lehet másként. A férfiu, aki erős karral s szigoruan megállapított munkaprogrammal fog valamely társulat ügyeinek vezetéséhez, kell hogy csakhamar arra a gondolatra jöjjön, hogy egy ipartársulatnak, ha céljainak és rendeltetésének meg akar felelni, mindenekelőtt szüksége van egy szakorganumra, mely a társulatot a nyilvánosság terén szolgálja. Ezért volt Némái Antal elnöksége kezdetétől legnagyobb támasza a »Kávési-par-Szakközlöny« nek s ezért engedjék meg, hogy én reá, ipartársulatunk támaszára és díszére s jövőbeli reményére emeljem poharamat. (Éljen Némái!) De tisztelt uraim, akkor amikor én Némái Antalra, ezen érdemes ipartársulat köztszületének és becsületesnek örvendő elnökére, aki úgy hozzájárult társulatunkhoz s annak minden egyes tagjának szívéhez, hogy szinte aggodó lélekkel gondolkodunk arra, hogy elveszítjük őt abban a pillanatban, amelyben a rohamosan terjedő főváros az ő régi, történeti multtal bíró területét meg fogja szüntetni, akkor amikor én erre a férfira emelem fel poharamat, engedjék meg hogy kötelességteljesen hajoljak meg társulatunk egy másik díszes tagja Harkai Mór előtt (Éljen Harkai!), aki szerény személyében valóban meg nem érdemelt hízgelő módon volt kegyes megelégedni. Halálát szívvel fogadtam azért szavait azokra nem felelhetek mással, mint hogy bizalmukhoz méltóan lapot továbbra is minél hazafiasabb, minél magyarabb irányban fogjuk szerkeszteni, hogy abból minél hatalmasabb vára, minél hatalmasabb védelmi eszköze legyen sokszor megtámadott ipari érdekeinknek. Az Isten éltesse Némái Antalt és Harkai Mórt! (Hangos, szünni nem akaró éljenzés.)

A felköszöntöttek közül Némái Antal következőleg válaszolt:

Igen tisztelt Uraim!

Nem számítotam rá, hogy a mai est alkalmával még egyszer, habár csak röviden is, alkalmam lesz felszólalni. Azt hiszem ugyanis, hogy az ilyen alkalommal nem lehet másról, mint éppen az ünnepelnék érdemeiről szó, akinek személye körül forog minden. Az előttem szólott F. Kiss Lajos segédszerkesztő ur azonban annyira feldisért engem érdemeim felül. (Dehogy! Keveset mondott! Éljen Némái!) hogy arra kénytelen vagyok reflektálni. Én nem tettem soha többet, mint amennyit kötelességem volt megtenni s ez dicséretet nem érdemel. Szíves elismerésüket és személyem iránt való ragaszkodásukat mindazáltal halális szívvel fogadom, azokból további működésemhez új erőt és lelkesedést merítek, hogy ipartársulatunknak s annak minden egyes tagjának érdekei mindenkor kellően megvédelmezve legyenek. Éljenek ipartársulatunk tagjai! (Éljenzés.)

E beszéd után Wagner József emelt szót, hosszabb beszédében halás köszönetét fejezvéni ki emellett ünnepeltésért, melyért örök hála fogja elöltölni szívét az ipartársulat s annak minden egyes tagja iránt. A szeretet és becsülés jól esik öreg szívének, amely mindig igazán magyarul és hazafiasan érzett. Magyarul érzett már akkor, mikor mint fiatal ember az akkor még csak császári Hessen-Homburg ezredben tisztjeinek körében, majd pedig az ország legszebb városában élt, migmen Dr. Müller meghívására a »Kaiserliche Pest-Ofner Zeitung« szerkesztőségéhez került. 1861-ben azután, amikor a svabok mind eltávoztak, Bécsbe ment, de innen Dr. Falk Miksával egyidejűleg visszatért Budapestre a »Pester Lloyd«-hoz — magyarnak. Azóta itt van, magára vállalt kötelességeinek, amint ezt magáról jó lelekkel elmondhatja, mindig igyekezett eleget tenni, állampolgári kötelemét is híven betöltötte. Jól esik neki öreg napjaiban az elismerő jeleit láthatni s ezért poharát az ipartársulat tagjaira emeli (Éljenzés.)

Szemerényi István humoros, folytonos de-fülszeggel kísért beszédében Wagner Józsefet köszönti fel, kinek tiszta és becsületes jellemét csak tisztelni és becsülni tudja.

Rujder Adolf szölt ezután. Hosszabb beszédében örömet fejezi ki afelett, hogy a mai est jelenléteit megerhetne, amelyek bármely ipartársulatnak becsületére válhatnak. Majd Némái Antal

elnököt és Wagner Józsefet ünnepli, sajnálja azonban, hogy nincs jelen egy oly egyén, aki a multban igen sok jeles szolgálatot teljesített az ipartársulatnak. Mint társulatunk egyik jelentékeny tényezőjére, Báthory Mihályra emeli poharát.

Hanusz Béla az öreg Wagnerre emelte poharát, mint olyan egyénre s fardadhatlan buzgalmu szerkesztőre, aki üzleti és ipari viszonyainknak leg-hűbb krónikása, érdekeinknek buzgó harczosa, s daczára korának, közöttünk szívben és lélekben magyarrá vált. Hogy mennyire hozzántartozónak érezte magát, kiténik abból, hogy néhány évvel ezelőtt nem elégedett meg azzal, hogy »kávé-szerkesztő« legyen, hanem beállt hozzánk kávé kollegának. (Pikler Armin: »Gyászestendője volt.«) Igaz! De legalább ebből meg is tanulhatta, hogy »sokkal jobb vendégnek lenni, mint kávésnak.« (Általános derüllés.) S mivel így van és a mi öregünk már kávésnak nem, és csak szerkesztő lehet, kívánom, hogy az ezredik számot is a maihoz hasonló friss egészségben érhesse meg. (Éljenzés.)

Weingruber Ignác poharát Wagner József szerkesztő kedves feleségére és leányára, Rösler Ernőre emeli. (Hangos és szünni nem akaró éljenzés.)

Szemerényi István: Egy a magyar nyelvű hadiállamban álló, de igaz magyar szívű és lelkű fiatal választmányi tagra, aki azonban ma már csak »jelen volt«, Glaser Fülöp-re emeli poharát és egyúttal bejelenti, hogy Glaser Fülöp az egész társaságot az ő vendégkeretű hajlékába hívta meg vendégül.

F. Kiss Lajos nem szerelné, ha a társaság szétoszlónak anélkül, hogy Szemerényi István titkárról az elnök »szellemi jobb kezéről« meg ne emlékeznék. Hosszabb beszédében jellemző rajzát adja annak a buzgó s szakavatott tudástól áthatott tevékenységnek, amelyvel Szemerényi István titkár működésének három éve alatt az ipartársulat ügyeit szolgálta, s amelylyel gyakorlati megvalósulást adott mindazon eszméknek, amelyek az elnök által ineziallattak az ipar javára és előmozdítására.

Harkai Mór ilyen sok és szép beszéd után nem szívesen emel már poharát. De kötelességnek tartja megelégedni Euschmann Ferenczről, a »Kávési-par-Szakközlöny« nyomdászáról, aki a lap csinos és kifogástalan előállítása által nem csekély érdemeket és elismerést szerzett magának.

Arvay Ottó Ede Drechsler Bélára emeli poharát, míg Wagner József Novágh Károly köszönti fel.

Fránki Bertalan legszívesebben Wagner Józsefre emelné poharát, de reá már oly sok jót mondtak el, hogy neki már semmi sem maradt. A mai estből eszébe jut, hogy valaki azt indítványozta, hogy ne csak egyszer, hanem többször tartsunk havonként összejöveteleket. Közevölt indítványul lép. Ünnepeljük meg öregebb kollegáink jubileumait. (Éljen! Bravo!)

Szemerényi István Kleinlein Károlyra emeli poharát, ki daczára annak, vagy talán épen azért, mert egyik legrégebb tagja a választmányynak, az ipartársulatnak egyik leghatalmasabb oszlopa, aki mindenütt ott van, ahol az ipartársulat érdekeiről van szó.

És ezzel az uolsó felköszöntővel, mint valami méla akkorddal, véget értek a mi ünnepnapunk felejthetlen órái is. Köszönet érte mindazoknak, akik eljöttek, hogy megújítsak, megerősítsék a bizalom, szeretet és kölcsönös becsülés ama kapcsait, amelyek e lapokat a társulatához s annak minden egyes tagjához fűzik. E nap felemelő tanulságai erőforrások lesznek nekünk jövőben kifejlesztendő önzetlen s fardadhatlan munkásságunk, amelynek végcélja: a »Budapesti kávéipartársulat« felvirágoztatása.

Epizódok. Amiknek a sor alatt van helye. Pedig ezek adnak az egésznek zamatot, kedélyt, s azt a bizonyos melegséget, amely legjobban adja meg az est morális értékét. A Pikler Armin tréfái. Nemsokára a jour tudósításokban e czim alatt külön rovatot kell majd nyitni. Vagy nem-e a legnagyobb sarkasmus, mikor az alelnök szomszédjának, aki nagyban bizonyítja, hogy ma »iga-

zán páratlan lelkesedésben üszünk«, egyszerűen csak annyit mond: »Uszunk mi már a kiállítás óta ügyis.« Vagy az, hogy mikor Hanusz Béla valódi szónoki hűvel apostrofálja az »öregtet«, aki annyira ment a kávéosok iránti előszeretetében, hogy magais beállott kávésnak egy évre, az alelnök erre bement a »gyászestendő«, s ezt mindenki rögtön a milleniumi évre alkalmazza szállóigének. Az sem utolsó volt, hogy mikor Fránki Bertalan indítványozta, hogy jubiláljunk az öregeket. Pikler Armin erre rögtön ott volt az ő »Éljen Seemann«-jával. S hogy milyen jó helyen volt ez az Éljen alkalmazva, rögtön észrevettük abból, hogy a tiszteletreméltó öreg azonnal megindult — — kifélé, el is ment volna csupa megindultságból, hacsak a kis Lajos el nem lopta volna direkt Muszkaország-ból importált Eötvös Károly síkjáit.

A mi ünnepnapunkon a mi két asszonyunkról is beszélték. Volt a dologban bizonyos megható vonás, hogy mikor Weingruber Ignác Wagner Józsefnél és leányát Rösler Ernőnél mérnöknét felköszöntötte, az öreg felállt és remegő hangon, léányos pirral arczán egy édes titkot arul el, hogy a szent Karácsony nagyapjává fogja tenni a legszébb, legkedvesebb leánya fiának, mert hogy fiu lesz az Istenadta — — több mint bizonyos.

»Zucker bleibt zu Grund« ezzel apostrofálta Szemerényi István Kleinlein Károlyt, aki bizony mindnyajunknak »édes bátyánk. S alighanem ő lesz a legközelebbi jubilans Hacsak meg nem szökik. Mert szerényeségtől bizony ez is kitelik.

Egy sürgöny. »Wagner József szerkesztő urnak. Drechsler vendégül, Andrassy-út. Elfoglaltságom miatt legnagyobb sajnálatomra elfünnepélyen személyesen nem jelenhetek meg. Tolmácsolják jelen sorok azon ószinte jó kívánataimat, miszerint összes jelenlévő barátaival becses lapja ezredik száma megjelenését egykoron örömmel friss jó egészségben ünnepelhesse. François is.»

Hej, hej! Kedves jó Lajos barátunk. Csak ne tartana 1000 szám megjelenése 41 évig meg néhány hónapig!

Finis.
Glaser Fülöp. Homo novus. S már választmányi tag, hozzá tulajdonosa az »Andrassy«-kávéháznak. S ma vendégkeretű hazigazdja az egész jubiláló társasagnak. Háat aki Champion & Comp. mellett még java François-al is oly bőven tudja vendéget ellátni, s aki e mellett olyan czigányval muzsikaltat, mint Páros József, akiről nem kisebb ur mondja, hogy »karmesterem«, hogy »nemesak mint kitünő művész, de mint nagyon tisztességes, művelt és megbízható«, mint a mi magyar királyi herczegünk József főherczeg Ó Fensége, hát az szívesen hívhat magához vendéget, szívesen is mennek hozzá.

F. Kiss Lajos.

Szilveszter apó.

— Irta Hegyi Ödön. —

Vannak tán jámbor lelkek, a kik nem tudják, hogy voltaképen miért is jön Szilveszter éjjele után mindig egy egész új év s miért kell nekik egész 364 nappal vezekelni az egy édes Szilveszter-éj után. Ugy nemkülönben akadnak esetleg elkeseredett duzzogók, a kik nem tudják ész-szel felérni, hogy mar miért is kell nekik újév napján minden ember barátságos képet vágni és mosolyog arczalát fogadni azt, ha még hajnal-hasadta előtt, mikor a »rózsalábu Aurora« még messze tájon tisztogatja magát a portól, melyet az éj sötéteje reaszórt, mondom, ha még a pirkadást megelőző tisztogatók rontanak be hozzá, a kik egy édeskös »boldog újévet«-tel kiszedegetik tőle egy cseppig azt a maradék pénzcskét is, a mit Szilveszter apó még jölelkten meghagyott. Az ekképen megtámadottak felvilágosítására, kik azt hiszik, hogy ez a szokás tulajdonkép a kiszolgáló személyzetnek valamely titkos összeesküvésén alapul, kénytelen vagyok kijelenteni, hogy ez az is-tenek böles megtörliása, a kik immáron nemsokára a fátumnak, hanem a novellairónak is hallgatag, engedelmes beleegyezéssel tartoznak.

Figyeljétek tehát álmos szilveszterezőzők magyarázó történetemet, a mint én azt »Irva lettem lel-lemek asztalán«.

*A budapesti kávéosságok betegsegélyző-pénztára
szeretett elnökének Steuer Pandor urnak boldog Újévet
kiván*

az igazgatóság nevében:

Mishey Lajos
alelnök.

Történt vala, hogy szent Péter, a mennyek agg portása, elővezéven kapu körüli teendőit, mint amikor is levé, hóna alá vett egy nagy árkus papirost, a melyre előbb iromba betűkkel valamit rányomkodott, s azt azután nagy gondosan kiszögezte a fekete táblára; munka közben — mint mindig — ma is sokat dünyögve és édes keveset törődve azzal, hogy a hangos kalapácsalással felveri szendregésükből a világ nagy alvótermé- nek lakóit.

A kegyetlen zajra tényleg halk nesz támadt köröskörül a tarka iris, halhatatlan amarantus, akantus s más égi virágok bokrában, ébredező angyalkák mennyei ásitása, szárnyacsapkodása.

Jöttek aztán felhőtül, legi szárnyukról édes illatot szórva; körülrajongták a jó szent Pétert, a kisebbje — ki még nem tudott olvasni — tőle tudakolva meg, az öregebbje maga betűze ki, hogy mi van arra a nagy cédulára felírva. Azon pedig csak ennyi állt, hogy »Szilveszter«. Jelenlété pedig azt, hogy ma Szilveszter apó a napos, ő fogja átvenni a földről érkező imádságos leveleket, hogy azokról az új folyamán referáljon. Mit is tudomásul véve, az ismeretes közmondás szerint: »kinek nem inge, ne vegye magára«, — mindnyája odább röpcent, folytatni a megszokadt reggeli álmot.

Előkerült nagy sokára Szilveszter apó is, egy öszbe csavarodó, hamiskák képű, fázós öreg ur, ki mikor meglátta nevét a fekete táblán, nagyon elszomorodott. Oka pedig ez elszomorodásnak nem az volt, mintha ő nem lett volna elég engedelmes szívű, vagy nehezeire esett volna a portáskodás, avagy mintha még tovább szeretne volna aludni, hisz már rég megitta a reggeli nektárját is. — hanem — mi tagadás benne — félt a — vicezek-től. A vicezek tudniillik még a mennyekben is rosszul esnek annak, a kinek a bőrére készülnek. Már pedig Szilveszter apónak ilyenkor, ha ő volt a napos, mindig igen sok kivételezt kellett lenyelni. Ugy kell ezt érteni, hogy miért, miért nem, — Szilveszter apó elerget csodálkozott rajta — mindig éppen ezen a napon jött az égbe a legkevesebb imádságos levél és távirat, a mit egyes jó barátai siettek némi kapcsolathoz hozni az ő személyével, vagy — habár ők is jól tudták, egész szelplételen — multjával.

Akármenyire a humor keretén belül maradtak is azonban ezek a vicezek, Szilveszter apó mégis megszomorodott miattok s a mint így elgondolkozva nézte a fekete táblán lógó nevét, egy nagy elhatározás fogamzott meg benne.

A gondolatot nyomban tett követte. Alázattal az Ur színe elé járult szent Szilveszter és könyörgött, engedné meg neki a Mindenható, hogy ő ma lemehessen a földre, mert már egyszer szeretne a nyomára jönni annak, a mi annyi keserűségére vált, hogy miért jön az égbe éppen e napon a legkevesebb imádságos levél és távirat.

Az Ur meghallgatja szentjei kérést és Szilveszter apó boldogan utra készült.

Öreg este volt már, mikor Szilveszter apó egy rakás üzenettel s kellő utralavó eleséggel ellátva a föld közelébe ért. A hold táján járhatott még, mikor már valami szokatlan zaj ütötte meg a fülét. Az egyik fajta hangok — úgy rémlett neki — mintha ismerősek lennének. Igaz — most jut eszébe — a szeráfok minapi koncertjén hallott ilyes muzsikát, hanem ez, a mi most jön feléje, egy kicsikét csunyább. Hanem a másik, az az artikulátlan zaj, fel-felkurjantás, dobogás, ez egészen szokatlan volt előtte. Bizton valami nagy szerencsétlenség érthette ott azokat — gondolta magában az öreg — azért ütnek olyan éktelen lármát, s a földön a »jaj-«-t biztosan »ihajjá-«-nak hívják, mert ezt a szót egész tisztán ki lehetett venni a zaggyából. Jó szíve a kiabálás felé vezette Szilveszter apót, ha netán valamiben égi ereje segítségül szolgálhatna.

Egy nagy aranyos, cifra ház elé ért Szilveszter apó. A háznak majdnem egész fala üvegből volt, akkora ablakok voltak rajta. Kíváncsi szemekkel tekintgetett be az öreg s nézdegélte a nagy sokadalmat, mely belül hemzsegett.

Sok személyre szinte ráismert, hanem azok az égiek, a kikre hasonlítottak, nem hordának tollas kalapot, valamivel kevesebb ruha is van rajtuk, meg nem igen keverednek össze ennyi férfival.

A mint szeme jobban hozzászokott a villanyfényhez, füle pedig a földi zajhoz, észrevette azt is, hogy itt voltaképpen nem is verekednek az emberek, sőt — hogy úgy mondjam — mindnyájan széles jó kedvben vannak. Azok is, a kik olyan messze halló lármát csaptak, most annyira veszedkednek, mint inkább énekelnek. Csak az mutatott a társaságban némi ellenségeskedésre, hogy néha, mikor a muzsika megszólalt, egy-egy ur hirtelen kettékapott valami asszonyzemélyt és dühösen végigforgatta az egész szobában, hogy hogy mikor visszahozta a helyére, mind a kettő csak úgy reszketett a kiállott veszedelemtől. Különösnek csak az tűnt fel jó Szilveszter apó előtt, hogy a lány azért még sem haragudott meg, sőt úgy tetette magát, mintha az neki jól esnék.

»Minden bizonynyal igen előkelő és közszeretben álló uri ember lehet az, a kinek üdvöz-

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 izlésnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávészá-
a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezési **csukrasz-
osztályunk legelső szakferfiak 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 szélet-forma fagylaltokat szerviroztatunk.

A **sakköröket 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

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-híradó „Graft mikrotelefon” felfaltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

VI. Izabella-u. 88. V. Dorotya-u. 8.

Szállítanak

szálloda-sürgöny- és telefon-berendezéseket,

szálloda-harangokat,
villámhárító- és villamos-világítási-
BERENDEZÉSEKET

olcsón, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

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

KRONDORFI KÉRN

dugaszba beleégetve  ozimkéje kék Neptun-védjegyével van ellátva

Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI
szénsavtartalmu savanyuviz

a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőizt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V. Széchenyi-utca 3. szám.

letére ma itt annyian összejöttek — mondogatta magában a jó öreg és szerette volna már látni azt a hatalmas urat. A háziasszonyt ugyanis már megismerte, mert mi egyéb is lehetne az a nő, a ki ott egy nagy tükörrel a háta megett külön emelvényen ül s nagyon komolyan viselkedik és csak néha-néha mosolyog, de akkor aztán a szemével is jól oda vág.

Végre jött a házi ur. Ki más is lehetne az a jól megtermett, piros arcú ur, a ki kövér ujjával a hasán dobol és igen nyájasan, mindamélt méltósággal, mindenkit barátságos fejbőlintással üdvözöl.

Szilveszter apónak ezenközben feltűnt, hogy folyton új vendégek érkeznek a terembe s a házigazda meg a szolgálak a legnagyobb örömmel fogadják mindannyiját s nem is tudakolják egytől sem, hogy ki-mi volna.

Utoljára Szilveszter apó is bátorságot vett magának, hogy kipróbálja a földi lények vendégszeretét.

És nem volt oka a csalódásra. Alig lépett be, ketten is nekimentek és nagy hajlongva hámozták ki drága bundájából, ügyesen kikapták kezéből a kalapot, botot, uti táskát és erősen bizonygattak, hogy parancsára állanak. A szent öreg igen örült annak, hogy egész ismeretlen léteire is ilyen szívesen fogadják, sőt — később észrevette — még ki is tünittek a többi felett.

A két fiatal ember ugyanis, a kik az előbb olyan hirtelen megtisztították minden külső burkától, összebiztattak azzal a tekintélyes kövér urral, a kit ő ünnepelt házigazdának nézett és a miugdostak, gyakran feléje pislogtak s úgy magyaráztak valamit. Titkon azt is látta Szilveszter apó, hogy a fiatalok beszédére az öreg ur jól megnézte őt s azután vígan összedörzsölte a tenyereit, úgy tett, mint a ki nagyon meg van elégedve valamivel és halk utasításokat adott a szolgálknak.

»Csak nem vették észre rajtam, hogy nem vagyok földi lény — mormogta Szilveszter apó — akkor fucces minden tanulmányom. Igaz, hogy még nem éltem be magamat a földi mulatsággal s azt sem tudom, mit kell itt csinálnom, de igyekszem mindenben utánozni az embereket.»

Azzal tanulmányura küldte szét a szeméit, hogy kit válaszson ki ez időre utbaigazítójának.

Nem messze az ő asztalától egy ósz ur ült két vidám hölgygel. Az ur igen elegáns volt s a hölgyek — úgy tetszett — nagyon szerették őt, mert igen közel simultak hozzá, nevelgéltek, meg is simogatták. De az ur is nagyon jó volt hozzájuk, a mit csak kívántak, pedig nagyon gyakran kérték valamit. Mind meghozta nekik. Minden között azonban holmi hosszú nyaku lövöldöző üvegeket kedveltek, a milyen már több volt az asztalukon s a melyekből nagyon kívánatos hab ömlött ki s valami édes folyadék, mert mindig megnyalták utána a szájuk szélét.

»En is azt fogom tenni, a mit ez az ur, — gondolta Szilveszter apó s ő is olyan puffogó üvegeket kért, mikor az egyik szolgál már nagyon hevesen tudakozódott a kívánsága után. Hoztak is nagyon gyorsan két üveggel s az öreg úgy találta, hogy a milyen pontos a kiszolgálás, olyan jó ez az ital is, habár még sem vetekedhetik az isteni nektárral. Jött aztán több üveg is, és hogy kitüntessék őt, mivel egyedül ült, utoljára maga a házigazda is hozzá csatlakozott. Iddogáltak és beszélgettek.

Szóló-szóra megtudta Szilveszter apó, hogy ezen a napon igen sok ilyen házban van hasonló vendég s mint a gazda mondta, ma minden épkez-láb ember ekkép mulat.

Szilveszter apó meg volt nyugtatva. Ha ezen a napon nem is jön olyan sok imádságos levél az égbe, legalább büszke lehet arra, hogy ilyenkor az emberek mind igen boldogok s őt mind nagy szeretettel emlegetik. El is mondja az égből, hogy nem szegényére, hanem dicsőségére válik az neki, ha éppen, a mikor ő a napos, akkor van a legkevesebb dolga a mennyei postásnak.

Fogyott az ital, szaporodtak az üvegek s a házigazda, a ki igen jó ivó volt, nagyon vignak lázott.

A szomszéd asztalnál a hölgyek egyike már álmos kezdett lenni és nagyon sápadt, a másik meg már szinte az elegáns öreg ur ölébe óhajtozott. Mind az egész vendégereg java kedvben harsogott, kurjongatott, össze-összeesapta a tenyerét, majd elkeseredve óbégatta, hogy: »soh'se halunk meg.»

Sokan már távozófélben voltak és Szilveszter apó is illendőnek tartotta, kiváltképpen mikor az a pezsgő folyadék már reszelni kezdte a torkát, hogy elővezéven, a miben járt, most már bucsuztatják. Előkerlte tehát a holmiját, a mit most még többet hoztak elő, mint a mennyien elvették tőle.

Szilveszter apó felhuzta a keztyűjét és gondolván, hogy a szíves látást meg is kene köszönni, ékes dikiébe kezdett és bizonyította, hogy majd elmondja ő a hazájában, milyen derék emberek laknak itt. A házigazda e közben mind jobban elkomorult s mikor már sokáig tartott a szó, intett az egyik fiatal embernek, a ki erre egy hosszú cédulát tett az asztalra, rajta össze-vissza számok

és szóval is megmondta, hogy tessék ennyit meg ennyit fizetni.

Csak most rémült meg Szilveszter apó. Ő hiszen, a kinek szent létere egy krajczárja sincs. Szabadkozott, csalódásról beszélt, a gazda ráiravált, hogy tán azt hiszi, hogy ő lopja a pezszt, vagy ez a kávéház ingyen reá, a hol mindenki legelhet.

„De hisz én senkit sem láttam fizetni”, vette könyörgésre a szót Szilveszter apó.

„Igen, de az ur nem törzsvendég, s ma csak azok nem fizetnek.”

Most értette csak meg a szent, hogy azért örültek hát olyan nagyon neki, hogy nem törzsvendég létere így hazárdirozott.

Már-már skandalum lett volna, ha a mennyei Atya, a ki figyelemmel kísérte szolgálja útját, segélyére nem jó a szorongatoltnak és mindenható hatalmával ki nem ragadja a goromba emberek közül.

Szomorú és beteg volt másnap Szilveszter apó, mikor bekopogott a menny kapuján. Hiába tudakozódtak útja eredményéről, meg nem mondta, hogy Szilveszter napján azért jön a legkevesebb imádságos levél és távirat az égbe, mert ilyenkor az emberek fele be van rugva, a másik fele meg azon káromkodik, hogy be nem lehet rugva. A káromkodásokat pedig tudvalevőleg a pokol napos postása tartja számon, hogy halálunk után reklamálhassa a lelkinket.

Az Ur pedig, hogy megnyugtassa busul szolgálóját, elrendelte, hogy Szilveszter napja csak egy legyen minden esztendőben s utána egy egész év következzen, hogy legyen idejük az embereknek megbánni azt, a mit e napon szentje ellen vétettek. Meghagyta azontul, hogy újév első napján szabad osztogatás legyen és senki se szegüljön ellene a „boldog újév” kívánóknak, hanem illően honorálja őket. A ki nem fizetett tegnap, fizessen ma, s a kinek jutott tegnap, jusson a büntetésre is.

A kávé hamisításáról.

Ezen reánk nézve kiválóan fontos themáról a „Természettudományi Közöny” decemberi pótfüzetében érdekes közlemény jelent meg Francé Raoul tollából, amelyet nem eléggé ajánlhatunk olvasóink figyelmébe. „A múlt században — írja Francé — uralkodó nemzetgazdasági eszmék egyikét azon lételebe foglalták össze, hogy »a pénz nem szabad az országból kiengedni.« Ennek köszönjük egyebek közt, hogy a legelterjedtebb és legkedveltebb élvezeti cikkek egyikét, a kávé az emb rész nagy része nem eredetijében fogyasztja, hanem értéktelen anyagokkal pótolja, amelyek előállítására tag tért nyitott a hamisításnak s lelketlen nyereszkesedésnek.

A kávépótlékok behozatala Nagy Frigyes porosz király munkája, ki országot gazdaságilag teljesen el akarta szigetelni s e célból a drága gyarmatárúkra nemcsak nagy vámot vetett, de teljesen el is tiltotta behozatalukat vagy pedig monopolum tárgyává tette. Gondoskodása arra is kiterjedt, hogy a kávé helyett alattalóinak más olcsóbb és bel-földi élvezeti cikket nyújtson. Hirneves kemikusokat (így a répacukor előállításával híressé lett Markgrafot is) bízott meg pótló anyagok előállításával s ezek tanácsára készítettek azután kávé makkból, árpból, repából, de még vadgesztenyéből is.

A nagy király újítása azonban nem tudta megnyerni a hűséges poroszok tetszését, s mint Straßburger Ödön igen érdekes cikkében olvashatjuk, 1781-ben a kávé elárúsítása állami monopolummá vált. Az állam kávéját pörkölt állapotban árulta, a közönséges haladó egy tallérért 24 lat kávé kapott, a nemesség, a papság s az állami hivatalnokok pedig nyers kávé kaptak és maguk pörkölt-hettek kávéjukat. Ugy látszik tehát, hogy beneficium levén a pörkölés engedélye, az állami-pörkölt kávé nem lehetett kifogástalan. S e mellett szólt, hogy ugyanazon időben a kávé fogyasztó közönség kapva kapott egy új kávépótlékon, a katágon; megvetette az állami kávé és inkább itta a cikorialevet.

Azóta valószínűs tudományyá fejlődött már a kávépótlékok és kávéhamisítások ipara s nem csak a szakismeret kell hozzá, hogy ezt ellensúlyozza, kideríthessük a hamisításokat. A kávé-ivas terjedésével lépést tartott a hamisítás is és évről-évre furesább és sajátságosabb alakokat árulnak kávé elnevezésen. Nem lesz érdektelen, ha áttekintő pillantást vetünk ezen a szó szoros értelmében vett modern iparra meg a tudomány módszereire, melyek segítségével nyomára jöhetünk a hamisításnak.

Mindenekelőtt azt kell megjegyeznünk, hogy a kávé, akármelyik alakjában kerüljön is a kereskedelembé, legyen az nyers, pörkölt vagy őrölt, hamisítás tárgya. Legkevésbé sikerül a nyers kávé utánzása; legtöbb alkalom nyílik erre azonban az őrölt kávé árusításánál, tényleg alig találunk őrölt kávé, mely egyik másik kávéval se lenne meg-hamisítva s ez eljárással épen a nép legszegényebb osztálya károsul, mert főképen ez veszi néhány krajczárért az őrölt kávé.

Elsőrendű vásznak és asztalneműk

köz fehérneműk, szőnyegek és függönyök

NAGY RAKTÁRA.

Kelengyék és szálloda berendezések.

KUNZ JÓZSEF és TÁRSA

M. KIR. SZAB. NAGYKERESKEDŐK

BUDAPESTEN

V., Erzsébet- és Deák Ferencz-tér szögletén.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb

ásványos savanyúvíz

és

egészség-ápoló ital.

Kitünő eredménnyel használtatik:

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

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál

(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90—97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Teljes vendéglő s kávéházi

konyha-berendezést, vörösréz-edényt, kávéházi tűzhelyek 50% fűtési megtakarítással, ajánl mindennemű rézműves munkát, valamint saját szabadalma szerint készített kávé- és tea-főzőgépeit

legjutányosabb áron, pontos kivitel mellett
GALLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány utca 6.

Javítások és ezínezések gyorsan elkészíttetnek és jutányos áron számíttatnak
Ócska vörösréz napi áron megvétetik vagy becseréltetik.

Kőbányai Király-serfőző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört

Királysört

Márctiusisört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

Az anyagok megválasztásában nagyon tág lelkis-merül a kereskedők némely fajtája s semmiféle anyagot sem vet meg, ha vele valamiképen is lehet utánozni a valódi kávé; épen ezért okoz anny nehézséget megmondani, nem azt, hogy hamisított-e az illető kávé-készítmény, mert ez meglehetősen könnyű munka, hanem hogy mivel utánozták. Könnyű dolog megállapítani a hamisítás lényét, mert erre nagyon is hatalmas segédeszköz van rendelkezésünkre: a mikroszkop. Egyes durva utánzat, nevezetesen pedig az egész kávészemek utánzása vagy festése szabad szemmel is felismerhető és idegen anyagokkal való keverését chemiai analízissel lehet kideríteni; de cserben hagy minde, ha arról van szó, hogy őrölt kávé-készítményt vizsgáljunk meg. Itt megbízható segédeszköz csakis a mikroszkop, ennek alkalmazásával megtudhatjuk nemcsak hogy valódi-e az illető anyag, de igen sok esetben határozottsággal azt is, mivel van hamisítva.

A mikroszkop alkalmazása ez esetben azon alapszik, hogy minden növényi és állati testnek megvan a maga sajátlagos jellemző szerkezete azaz anatómiai összehelye. A nagyító alatt az egy-neműnek látszó kávédarva vagy kávépor felbomlik alkotó részreire, látjuk a kávészemektől alkotó szövetek foszlányait s a szakember menten megállapíthatja, milyen szöveti elemekkel van dolga s ez szerint tájékozódhatik az illető készítmény természetéről.

Lássuk először is, milyen a valódi kávészem szöveti szerkezete, melyek a szövetek jellemző elemei, mert nyilvánvaló, hogy ezeket a szövetek összetett részecskéit kell megtalálnunk a pörkölt s őrölt kávéporban is.

A kávészem voltaképpen a kávébogyó magva, mely mikor megszabadítják kőburkától és gyümölcs-husától, rendszeres magburkát is veszti, úgy hogy az, ami a kávé nevén kerül forgalomba, már meglehetősen elváltozott termék. A magvak, illetőleg a kávészemek lényegükben magfőhőjéből (endosperm) meg a kis csirából állanak, mely utóbbit épen az okból veszi körül az endosperm, hogy belőle táplálkozhassek majd a fiatal növény, életének első szakában.

A kávé mikroszkopiai képe is tehát ehhez képest nagyon kevés elemből alakul; ilyenek: az endosperm sejtjei, a csira egynemű szöveve, meg némelykor a magburok egy-egy foszlánya, mely rendszeren a szemek alsó (hasi) oldalán marad meg.

De mind az endosperm sejtjei, mind pedig a magburok rendkívül jellemző, olyannyira, hogy ezek csak egyetlenegy sejtjének látása is elárulja a szakértőnek, hogy valódi kávéval van dolga. Azonnal feltűnik e sejték sajátja. Az endosperm szorosan egymáshoz csatolt sejtjeinek fala igen különös módon csomósan megvastagodott; a magburokra pedig igen jellemző azon nagyszámú, orsóad hosszúra nyúlt, ritkábban szabálytalan alakú, úgynevezett kősejt. Nagyon fontos s a vizsgálat megbízhatóságára nézve kedvező, hogy e két főalkotó elem nem változik meg még a pörkölés következtében sem, úgy hogy a pörkölt s őrölt kávéporban is ugyanolyan biztossággal található meg és ismerhető fel.

Mikroszkopiai vizsgálattal tehát mindenkor akármelyik keverékben is fel tudjuk ismerni, vajjon van-e benne valódi kávé vagy nem. Persze azt már nem lehet nagyító segítségével megtudni, hogy nem kifőzött s már elhasznált kávéval kevert-e valamely kávédarához, ezt csak a chemikus tudja megmondani, ki a kávé hatóanyagára, azaz coffeintartalmára szempontjából vizsgálja meg.

(Vége következik.)

Zavaros és zavarodásnak induló fiatal borok.

A bor megzavarodásának nagyon különböző okai lehetnek, s ennél fogva a különbözőbb minőségű borok különfeleképp is kezelendők megzavarodásuk következtében. Amíg az egyik, ha a seprőn hagyjuk fektüdni, magától is megtisztul, addig a másik ily eljárás mellett minjtobbban megzavarodik. A szobában néhány nap alatt meghatározhatjuk, milyen magatartást fog tanúsítani a bor hetek múlva. E célra egy fehér palackot négy-ötöd részben a vizsgálandó borral megtöltünk, a szénas eltávolítása végett jól felrúzzuk, azután egészen megtöltjük, néhány napig 17—20° C. mellett fűtött szobában tartjuk, amikor a következő változások állhatnak be:

1. A bor felülről lefelé lassanként tisztulni kezd Ha e folyamat nagyon lassú is s több napba kerül, míg a bor felső részei megtisztulnak, feltehetjük, hogy a bor a hordóban is, bár lassan, de meg fog tisztulni.

2. A bor felülől nem tisztul meg, buborékok szállanak alulról felfelé, a bor még erjed. Ekkor naponként kétszer-háromszor felrúzzuk. Ha az erjedés néhány nap múlva megszűnik, nyugodtan állni hagyjuk s megfigyeljük, hogy kezd-e tisztulni. Ha igen, úgy a hordóban addig hagyjuk a bort, amíg megszűnik erjedni, a bor felületét gondosan elzárjuk a levegő behatásától, hogy ezelsav ne keletkezhessek. Ha a meleg szobában lassú erjedés áll be, mely néhány nap alatt sem szűnik meg, más okok kélettelik az erjedést, mint a megleghány. Az ilyen

bort vagy a kezdődő vagy a befejezett erjedéskor öntöttük a kénezett hordóba, vagy az is lehet, hogy a borban nincsenek meg az erjedéstápláló anyagok, vagy pedig, hogy a helytelen kezelés következtében ezcsav képződött. Az ilyen bort a kísérleti palaezokban jó borseprővel keverjük, a szobában tartva naponként jól felrázzuk, azután nyugodtan állni hagyjuk mindaddig, míg az erjedés teljesen befejeződött. Ha azután egy idő múlva felső része megtisztult, a hordóban levő bort is seprővel keverjük, gondosan óva felületét a levegő behatásától.

3. A bor erjedés nélkül, vagy a befejezett erjedéskor sem tisztult meg felső részén, színet azonban nem változtatja meg. Az e tekintetben eddig tett megfigyelések szerint e jelenség oka azon nyílt, mely az erjedésnél vagy azután keletkezik. Ilyen esetben ajánlatos a hóllyaggal szepítési kísérletet tenni vagy megpróbálni, hogy a bor kénezett hordóban vagy valamely más edényben tisztul el. Mindenkinék, aki a bor gondozásával foglalkozni szokott, a szepítő eljárásokat különben is ismernie kellene. Nem ritkán használnak a hordóban olyan szepítő szereket, amelytől később nagyon szerelnének szabadulni, mert a bor tőle még jobban megzavarodott. Ha az újort elvből nem is szepítjük, gyakran mégis czélszerű megvizsgálni, hogy szepíthető-e az, mert a bor gyakran a rendestől eltérő kezelésre is szorul s így a szepítés szükségese is fenforoghat. Az eljárás igen egyszerű: Egy rész erős bort három hóllyagtisztítóval keverünk egy orvosságos üvegben. E keverékből a megvizsgálandó borhoz 20 cseppet adunk, jól felrázzuk, azután állni hagyjuk s vizsgáljuk, hogy megtisztult-e. Ha nem, ugy 10 csepp cersavoldatot adunk hozzá, amire, ha a bor feltisztult, a hordóban is ezen eljárást alkalmazhatjuk. Magától értetődik, hogy a szepítő szer alkalmazása előtt a bort a seprőről le kell eresztanünk.

Ha a bor sem hóllyaggal, sem cersavval, sem kendarakkal nem tisztítható, a kísérleteket nagyobb palaezokban ismételjük, s ha feltisztult, a bort égetett hordóba adjuk. A kísérletek sikertelensége esetén végső esetben spanyol földet használunk. Mindazon borok, amelyek erjedés nélkül nem tisztulnak, különösen a nyálkás borok, a seprőtől minél előbb elválasztandók.

4. A bor színtelen. Felső része azonban a palaezokban megsötétül, barna vagy zavaros lesz. E tüneteny okozói ama rothadt szőlőszemek, amelyek tartalma a szabad levegőn a borban változást szenved.

Ez esetben egy másik palaezban huzalra erősített kendarakkal égetünk el, a palaezok a hordóból megtöltjük borral, s a szobában nyugodtan állni hagyjuk. Ha a bor most felülről lefele tisztulni kezd, a bort a hordóból egy kénezett hordóba önthetjük, ha azonban a kísérleti palaezokban levő bor megzavarult, jó seprővel keverjük. Hogy meggyőződhessünk arról, hogy a bor és seprő erre alkalmasak-e, palaez-kísérletet teszünk, s megfigyeljük, hogy a seprő leülepszik, s a bor megtisztult-e.

A vörös boroknál gyakran előfordul, hogy a pinczében vagy az állítások alkalmával nagyon megzavarodnak s eredeti színüket veszítik. Mialatt egy az eladó, mint a vevő kárt szenvednek, nem szólva a kellemetlenségek egész sorozatáról,

amelybe a hamisítás gyanuja is beletartozik. A fiatal vörösbortokat a vétel előtt azért oly módon kellene megvizsgálni, hogy belőlük egy felpohárnyit levegőn állani hagyunk. Ha néhány nap múlva megzavarodnak, a bort gyengén kiegészített hordóba kell átönteni.

5. A bor már a hordóban megbarnult s megzavarodik, a pohárban azonban felülről rendszeren tisztul. Ilyenkor a borhoz jó borseprőt adunk, vagy égetett hordóban meleg gelatin-oldattal kezeljük. Itt is ajánlható a polharkísérlet.

6. A megbarnult bor a palaezok felső részében is zavaros marad. Ilyenkor elég, ha seprőt adunk hozzá vagy gelatin-oldatot. Sok esetben azonban előbb a nyálkát kell eltávolítanunk spanyol föld segítségével.

7. A bor a hóllyaggal történő szepítési kísérleteknél csak közvetlenül a cersav alkalmazása után vagy a levegő behatása után zavarodik meg. Ilyenkor a cersavhoz, borseprőhöz vagy spanyol földhöz folyamodunk. Régi 82-ös nyálkás vörösbortoknál csak spanyol földet használt, amennyiben vagy csak ezzel magával, vagy hóllyaggal együtt voltak megtisztíthatók. A bor fekete, szürke vagy zöld színe a vaslól származik, amely gyakran a vasrészesekérről magában a hordóban képződik. Ha feltehetjük, hogy a borban levő vas magából a hordóból származik, ugy természetes feladatunk, a bort amily gyorsan csak lehet, egy másik hordóba átönteni. Más okok is tehetik a bort vastartalmúvá, amelyek a szőlő szétlapposására vezethetők vissza, bár a hatás mérveinek és módjainak arányát nem ismerjük teljesen. Az abszolút tisztaság szükségese itt is nyilvánvaló.

H. N.

Berlini pinczértypusok.

A berlini pinczértypusok közt előkelő helyet foglal el a déli-vagyis éthordó pinczér, akinek a nemet fővárosban igen sok valfaja van, legtekintélyesebb formája pedig az előkelő éttermekben található fel. Itt persze el-elvezeti jellemző sajátosságait s fejlettsége legmagasabb fokán a nemzetközi szállodapinczér-re alakul át. Nálunk Magyarországban eddig még ismeretlen fogalom.

A »déli pinczér« legtisztább formájában ama számos éttermekben található fel, ahol a vendégek déli 12 órától 4-ig a la carte ebédelnek »alacsony árak mellett«. Mint nyugtalan siető szellem végzi ilt munkáját az üzleti órákban, gyors biztossággal tevén elegendő a vendég rendelkezésére.

Általánosságban megköczkiztathatjuk azt az állítást, hogy »a pinczér a vendégek műve«. All ez különösen az éthordó déli pinczérre, aki hű prototypje megszokott vendégeinek. A »Quartier Latin«-ban, ahol néhány nagy vendéglő foglalkozik a deakétvagy csillapításával olesó árak mellett, a legtöbb pinczérnek határozottan deakos tempói vannak. A frakk e helyeken öszinte megvetésben részesül, helyét zöld hajtókás szürke zeke foglalja el. Az étlap a falra akasztva mindenkinék egyformán hozzáférhető, de meg így is felesleges, mert pinczér, vendég ugy is tudják kívülről.

A vendégek, akik a két előadás közti időt használják fel az ebédeszere, valamennyien sietnek, s ezért a pinczér ott terem mellettük, még mielőtt leültek volna. Gyors egymásutánban sorolja fel

a kedveltebb ételeket, s felvevén a megrendelést, hasonló gyorsasággal siet a konyhába. A látlalás ideje alatt már a sört is az asztalra teszi s újabb megrendelést vesz fel. Hogy ily gyorsan dolgozhassék, minden pinczér 6-7 egymás mellett fekvő asztalnál szolgál csak, amelyeknek közönsége egyre változik.

A kereskedő-negyed éttermeiben nyugodtabb élet folyik. Itt a két órai pihenővel rendelkező segítők étkeznek, többnyire kedélyes kényelmességgel. A pinczérnek itt már kereskedelmi képzettsége van, s magányos vendégeivel szakszerű tárgyalgást tud folytatni. A habitűk kívánalmait itt már nagyobbak levén, a pinczér nagyobb gondot fordít a terítésre is, ismervén vendégei legaprobált szeszéyeit is. Ha a vendég marhamellett rendel, az éthordó magától teszi hozzá: »de nagyon soványat« vagy »jó kövvet«. Vendégei apró tréfáit »bizományba veszi« s a megrendeléshez gyakran hozzáadotts »szép adagot, ha mindjárt egy kicsit nagyobb szszm-iz. Ha a vendég valami csekélységet — egy szivart, egy pohár konyakot, egy levélbelyeget — elfelejt megfizetni, a pinczér sohasem figyelmezteti. Ha azután ez a vendégek 1-2 nap múlva eszébe jut, a pinczér az interpellációra azzal felel: »Nem baj, tudtam ugy is, hogy ismét eljön«.

A neutrális vidékek éttermeinek vendégei kevert publikumot képeznek. A fiatal orvos mellé kliens nélküli ügyvéd, szegény hivatalnok, művész, szatós kerülnék. A főétkezés ideje déltan 3 óra. Az asztaloknál esupa törzsvendég. A pinczér rövid fekete zakettet hord s minden vendégét ezimén szólítja, az egyetemet vezetteknék »doktor ur«, festőknek, szobrászoknak »tanár ur« jár ki, csak elvétve hallani egy »kapitány ur«-nak szóló jó napot. A vendég és pinczér közti viszony barátságos. A pinczér udvarias, figyelmes, diszkret, a vendég barátságos, anélkül hogy leereszkedő volna. A pinczér ritka emberismeretével felismeri azonnal a vendég izlésének irányát, ajánlata rendszeren elfogadásra talál. Ezért is igazán örül, ha vendége ki van elégitve, a borralvaló — habár már tudja mennyit kap sohasem »fogja ki« s nem haragszik, ha vendége erről meg is feledkeznek. Ha a vendég a hónap végén azt kérdi: »Fel tud egy százasat váltani?« rögtön kész a jelentős felelettel: »Sajnálom doktor ur, nines ily sok pénzem, tessék csak elseje után fizetni«. Hitelez a vendégek, noha nevét sem tudja, bizik becsületet arcában s azért szivesen segít neki, sőt néha privát ügyeivel is előhozakodik. Magánviszonyai rendezettek, ünnepeken valódi gentleman.

A budapesti kávéipartársulat tisztelgése a polgármesternél. A budapesti kávéipartársulat képviselőiben f. évi decz. hó 24-én, déli 12 órakor Némái Antal ipartársulati elnök vezetése alatt: Pikler Ármu, Harkai Mór, Kleinlein Károly, Steuer Sándor, Weingruber Ignác, Pertl István, Fränkl Bertalan, Glaser Fülöp és Hanusz Béla urakból álló küldöttség tisztelgett Márkus József polgármester urnál. A küldöttség vezetője, Némái Antal elnök a következőket mondotta:

MEGHÍVÓ.

Az Első magyar országos pinczemesterek és pinczemunkások egylete 1897. január hó 14-én

a székesfővárosi vigadó éttermeiben

részben a munkahéptelen pinczemesterek és pinczemunkások s azok özvegyei és árvaik részére.

részben árva pinczérfluk Felruházására

JÓTÉKONYCZÉLU TÁNCZESTÉLYT

rendez.

melyre Áraságotat és becses családját tisztelettel meghívja

Csepregi István
elnök.

Berta József
alelnök.

Szabó Mátyas
vig. biz. elnök.

Gyubek Géza
titkár és tánczenező.

Stohwasser József
pénztárnok.

Becker Mátyas
ellenőr.

Baráth János
ellenőr.

Kezdeté este 9 órakor.

A zenét az 1-88 magyar királyi honvéd-zenekar fogja szolgáltatni.

Jegyek ára: Személy-jegy előre váltva 1.20, este a pénztárnál 1.50. Családjegy (1 ur, 2 hölgy) előre váltva 2.50, este a pénztárnál 3 ftl.

Jegyek kaphatók: az egylet helyiségében Kishid-utca 3, Stadthammer Ignác urnál »Zöld hordó« és a rendező-bizottság tagjainál.

Felülfizetések készséggel fogadjatnak és hírlapilag nyugdíztatnak.

Vigalmi-bizottság:

Albrecht Rezső
Berta Károly
Dobray István
Gbensfeld István
Frenel József
Galli Pál
Gregoris Simon
Graf Pál
Guzics Károly
Hornáth Károly
Jungwirth János
Kassa Géza
Kovácsics Ferencz
Kovácsy Ágoston
Maloschik István
Mitsch András
Oshenhoffer Ferencz
Patay András
Pentka Ignác
Rechnitz Jakab
Reiner Miksa
Sailer Ignác
Stadthammer Ignác
Sturez Béta
Szorady Antal
Törjány József
Tóth Dániel

Nagyságos polgármester ur!

A budapesti kávéipartársulat örömmel ragadja meg az alkalmat, hogy Nagyságodat, a székesfőváros polgármesterétől történt választása alkalmából üdvözölje. Fogadjja szívven őszinte, jó kívánásaink kifejezését.

En, mint elnöke ezen ipartársulatnak, mindannyiunk nevében kérem Nagyságos polgármester urat, fogadja iparunkat becses jóindulatába, mert erre a mai rossz viszonyok között igen nagy szükségünk van.

Kívánjuk Nagyságodnak, hogy ezen fontos és kiváló állásra az Isten sok erőt, egészséget, hosszú és boldog életet adjon, hogy székesfővárosunkat olyan fokra emelje, mint azt beiktatásakor székfoglaló beszédjében kifejtette.

Isten értesse mindannyiunk által szeretett és tisztelt Polgármesterünket

Márkus József urat!

Ezek után Márkus polgármester ur meleg szavakban megköszönte az ipartársulat jó kívánásait és ígérte, hogy melegen fog érdeklődni iparunk iránt és tőle telhetőleg támogatni fogja jogos kérelmeinket.

Most Némái Antal elnök bemutatta a küldöttség tagjait a polgármesternek, aki élénk beszélgetésbe bocsátkozott a jelenvolt urakkal, mely alkalommal az iparunk különböző sérélei is megbeszélés tárgyává tételtek. — A küldöttség nagy meglepéssel látogzott a polgármestertől, aki mindanyikura a legjobb benyomást gyakorolta szeretetreméltó egyénisége és előzékenysége által.

A rézfúvó-hangszerekkel való zenélés tárgyában a budapesti kávéipartársulat által a tanácshoz benyújtott kérvényt — melyben a zenélést a rézfúvó-hangszerekkel épügy mint a vendéglőkben éjjeli 11 óráig engedélyezzék — a közrendészeti-bizottság a napokban újból tárgyalta és oly értelmű határozatot hozott, hogy a tanács ajánlja a közgyűlésnek a kérvényt elfogadásra, mert a kávéosk ezen kérvénye teljesen jogosult. Reméljük, hogy ezen ügy most már végleges elintézését fog nyerni, még pedig mielőbb.

A királyi karácsonyi ajándékalban gazdagon részesültek az iparunkkal összefüggésben levő rokon-iparágak képviselői is. Így Mechwart András, a Ganz és társa gépgyár részvénytársaság vezérigazgatója a Ferencz József-rend középkeresztjét; Háttli Tivadar keramiai gyáros a harmadik osztályú vaskorona-rendet; Gerbaud Emil, a Kugler-czukrászda tulajdonosa és csokoládeggyáros, a Ferencz József-rend lovagkeresztjét kapták az ezredéves országos kiállítás körül szerzett érdemeikért. Gratulálunk!

Stärken der Wäsche. Eine vortreffliche Stärkemischung, die blendend weiße, glänzende und elastische Stärkewäsche liefert, ist folgende: Man nehme zu 6—8 Taghemden, 6 Paar Manschetten, und 12 Kragen 120 Gramm gute Stärke, dazu im Ganzen 1 1/2 Liter Wasser, was peinlich genau gemessen das richtige Quantum ergibt. Man seige zuerst 1/4 Liter Wasser im Messinggefäß oder einer Kaffeetasse ans Feuer, gebe 3 1/2 Blatt weiße Gelatine, einen gehäuftem Eßlöffel Borax, 5 Gramm weißes Wachs, 3 Gramm frische Butter, ferner 1 Kaffeelöffel flüssigen Gummi arabicum hinzu, was das rauche Ausströmen der Wäsche während des Bügelns verhindert, lasse all dieses zusammen 10 Minuten tüchtig, öfter aufgerührt, durch-

fochen und stelle es zum Abkühlen dann zur Seite. Inzwischen hat man die Stärke mit dem verbleibenden 1 1/4 Liter Wasser gehörig durchgearbeitet, worauf man die gefochte, aber kaum noch warme Mischung hinzugeißelt und das Ganze gleichmäßig vermischt. Man seige man alles durch ein reines Tuch, um feine Klümpchen zu haben und beginne alsdann mit dem Stärken.

A „Nádor szálloda”

vámház-körút 2. sz. alatt

a „Központi Vásárosarnok”-kal szemben

vendéglő-helyiségei

azonnal kiadandók.

Bővebb értesítést ad a szállodás.

Die Gasthaus-Localitäten im
„Hotel Nádor“

vámház-körút 2. szám

vis-à-vis der „Central Markthalle“ sind sofort zu verlassen.

— Näheres beim Hotelier. —

Török Császár

teljes kávéházi berendezése jó karban olesón eladó és 1897. május havában átvehető.

Bővebb értesítést ad:

Némái Antal

IV. ker., rózsza-tér 1. szám.

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utca 39.



Mindennemű legdivatosabb Tekeasztalok



Ezredéves kiállítás

raktára.

Ezredéves kiállítás

Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdiszesebb kiállításhig ugyan saját mint adott rajzok szerint.

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u. m. dákók, golyók, kréta, schach, do-minó, újságerket stb.

STEINER J.

Budapest, VI. ker., Terézkerut 34. szám

és

VIII., Kerepesi-ut 63., („Parisen“ mellett),

tisztelettel ajánlja

a szállodás, vendéglős és kávéosk uraknak

közvetítő-irodáját.

Telephon 23—36.

Tisztelettel alulírottak szívélyes üdvökvívánataikat nyilvánítják ugy a fővárosi, mint a vidéki kávéház-tulajdonos uraknak az újév alkalmából.

Seifert Henrik és Fiai
tekeasztal-gyárosok.

CHRISTOFLE & Cie.

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

Magyarországi főraktár

WADLSTEINER F.-nél

üveg-, porcellán-, fayence- és majolikaárúk

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 csemege-kés 15.—	1 mustártartó 5.50
12 csemege-villa 15.—	1 kettős sótartó 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 ezukor-fogó 1.75
1 főzelekes-kanál 4.—	1 cezet-olajállvány 15.—
1 kompotos-kanál 3.50	1 kabarett-villa 1.50

GASGLÜHLICHT!

Auer-Patente nicht verletzend.

Verkauf an Konsumenten und Wiederverkäufer. Vertreter für die Provinzstädte gesucht.

Vaterländische Gasglühlicht-Gesellschaft

KULKA & Cie.,

Hauptniederlage und Bureau: Budapest, Csömöri-ut 28. sz.

Wir bitten auf die Adresse genau zu achten.

HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindennemű temetkezések a legosinosabb kivitelben olcsó árak mellett, francia minta után készített

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból valamint

sír-koszorúkból.

Különösen kiemelendő I., II., III. és IV. oszt. temetkezések üveg-temetkezési kocsikkal.

Halottak elszállítása légmentesen elzár

Disztes ravatal minden osztályú temetkezésnél.

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN a bel- és külföld minden irányában.

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

Korona-pezsőgő.

Próbáladák 2 palacczkal bérmentve Magyarországon és Ausztriában bármely postafiókára 3 forint utánvétellel. — Viszontelárusítóknak megfelelő árengedmény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főzetet váci kört 12. főzetet váci kört 60 és Teréz-kört 35. — Vogel Gyula Andrásy-ut 29. — Rabsch Sándor kerepesi ut 11. — Sallay István kerepesi ut. — Török Bódog kerepesi ut. — Diósy Kálmán Kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre üllői ut 73. — Czekkel Ferencz nefelejtés utca. — Steurer Antal róza-utca. — Gaizler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főt. valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

Ifj. Singhoffer Ág.

Budapest, Hal-tér 5. szám, földszint.

Ajánlja dusan felszerelt

halkészletét,

ugymint mindenféle folyóvízi halat, balatoni fogast, rajnai lazacot és minden faj tengeri halat.

Helybeli megrendelések házhoz szállítatnak.

☎ Telefon 59—98. ☎

KIRSCH JÁNOS

sajt-, vaj-, szalámi- és csemegeáru-
nagykereskedése

Budapest, király-utca 53. sz.

ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű

bel és külföldi sajtokban,

halakban és conservárukban

a legolcsóbb áron.

Vidéki megrendelések
a legpontosabban eszközöltetnek.



Toifel legjobb Zobori
saját terményű bora

NYITRA.



☞ ÁRJEGYZÉK INGYEN ÉS BÉRMENTVE. ☞

Alpenkräuter- Magen-Liqueur

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

ANTON HAACK,

k. u. k. privilegirte Liqueur-Fabrik und Brantwein-Brennerei
in Graz, Annenstrasse 8.

Vertreter in Budapest:

JOSEPH POKORNY,
Bástya-utca 12. szám.

CSÁKY ÁRMEN Budapest

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

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

Ajánl **konyharuhákat** minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvlezből frt 150, 2, 250

Kabátok pique-velezből frt 2, 250, 3.

Kabátok csinivat- v. satinból frt 1.25, 1.50

2, 250.

Shakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm

garnból, kék, fehér csik, 2.50—3 frtfg.

Shakács-kötenyek, fehér, erős szálú creton-

ból, kr. 40, 50, 60.

Shakács-kötenyek, fehér, erős szálú vászon-

ból, kr. 60, 80, 100.

Shakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25

30, 35, 40.



Ezen fehérnemű özegegnek külön speciálitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhába általán szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérnemű és fűszeruhákhoz kívánatra ingyen küldetnek.

Legjobb minőségű

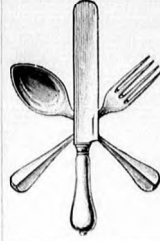
alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

HERRMANN J. L.

cs. és kir. udv. és orsz. érczárú gyári raktára

Budapest, IV. váczi-utca 24.



Évészkezők, bors- és só-tartók, leveses-csészék, eczet-és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálczák, serpenyők, kancsók, asztaldíszek, gyertyatartók, állóvilárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

Bor-eladás

150 hecto Risling és egyéb fajbor (uj)

100 literje 20 frt

100 hecto finom csókai (ó)

100 literje 28 frt

egészben eladó.

1000 hecto jó Karban levő boros-hordók 3, 5, 7, 9, 10, 15, 30, 80 és egy 150 hecto ürtartalommal. Ezek közt 6 és 9 hectosok teljesen új hordók olcsó árban eladók.

Ugyanott egy

beszálló nagyvendéglő

is eladó.

Bővebbet e lap utján nyerhetők.

! Utczára, czimre vigyázni!



Legrégibb késműves üzlet.

BRAUN

DOMINO

SEC

SEC



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőgyártmánnyal is.

Gyár:

Központi iroda:

Velenecze (Fehérmege).

Budapest, VIII., Üllői-ut 60.

Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletben.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón

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

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csakis megbízható munkások által.

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