

Előfizetési ára:
 Egész évre..... 6 —
 Fél évre..... 3 —
 Negyed évre..... 1.50

Hirdetéseket
 felvesz a kiadóhivatal
 IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
 minden hó 1. 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 betegsegélyző-pénztárának
 és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>A szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok- ipartársulata létezik: IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.</p>	<p>Bélyegtelen levelek el nem fogadtatnak. Kéziratok vissza nem adtnak.</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, Fácza.</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 nő szerepe a vendéglősiiparban.

Nemrég egy szaklapban egy cikket olvastunk, amelyben körülbelül ez volt mondva: Az a körülmény, hogy a vendéglős üzletében feleségek támogatására szorul, iparunk tekintélyét a nyilvánosság előtt nagyon lealacsonyítja. Őszintén bevalljuk, hogy semmiféle nézetnyilvánítás sem jött bennünk elő bámulatba, mint épen a szóban forgó és elhűlésünket csak növelte ama körülmény, hogy ezt a nyilatkozatot nem más, mint egy szakember, egy vendéglős koczkáztatta meg. Hogy a hivatkozott cikk írójának milyenek a fogalma a nők hivatásáról, nem tudhatjuk, de azt hisszük, hogy nagyon csalatkozik abban, ha azt gondolja, hogy a nő, a feleség csak a sétatérre, színházba való, sőt meg vagyunk róla győződve, hogy e fel fogást leginkább a nők támadják meg. Igen sok nő, feleség van — és pedig nemcsak koresmárosnéink közt, akiknek épen nem volna rá szükségük és mégis abban találják legnagyobb örömlüket, ha férjüket az üzletben segíthetik és támogathatják. Azért hívják nálunk az asszonyt »feleség«-nek, fele uraságnak, mert félig ő is ur a háznál. (Sokszor bizony egészen. De hát ezt szeretjük tagadni. Széd.) De eltekintve ettől, a polgári foglalkozásnak egész sora van utalva és még soha sem hallottuk, hogy ezt akár a férjre, akár a nőre vonatkozólag valaki lealacsonyítónak mondta volna, vagy olyannak, ami a megfelelő iparágra megsejyénítő volna. Mily okból, vagy mily tekintetben képezne kivételt ezen általános érvényességű szabály alól a vendéglősiipar. Vagy talán abban keres e téves felfogás magyarázatot, hogy azok az üzletek, amelyekben a szorgalmas koresmáros mellett egy szorgalmas és tevékeny feleség is működik, rendszerint virágzásnak örvendenek. Nos, ha az illető cikk írójának tétele megindokolásához ez a körülmény szolgál legfőbb okul, akkor csak tartson ki állhatatosan a maga meggyőződése mellett, abban biztos lehet, hogy nem sok követőre fog találni. Arról azonban elég gyakran lesz alkalma meggyőződni, hogy a legtöbb ember vele ellenkező nézeten van. Sőt mi a magunk részéről, kik a koresmáros foglalkozást alapjában ismerjük, bátran állítjuk, hogy a férjre nézve csak megtisztelő, ha oly nőt választott élettársul, akiben megvan a jóakarát, megvan a tehetség arra, hogy férjét az iparszerű foglalkozásában hathatósan támogassa. És éppen a mi iparunknál, hol ilyen nőekkel, ilyen tevékeny feleségekkel elég gyakran találkozunk, a nő együttműködése a férjvel, iparunknak csakis becsületére válik, s azt csak magasabb színvonalra emeli. A munka nem sejyénit, nem sejyéníti a férfit, de a nőt sem, de megsejyénítő mindkettőre az, ha a nőt férjét támogatná, de nem teszi meg. Azok a nők, akik a munkában örömet találnak, tisztelet és becsület illeti, azok azonban, akik nem értenek máshoz, mint az ur-nők, gazdag s előkelő asszonyok majmolásához, a férjüket által szerzett vagyon elköltéséhez, nem követhetnek valami különös nagybecsülést, mert az ő szereplésükhöz bizony nem sok tehetség szükséges.

séges. Határozottan állítjuk, hogy egy »igazi koresmáros« tevékenysége nemcsak az iparra, hanem a férjre nézve is csak megtisztelő lehet, feltéve persze, ha a »koresmáros« az ő szerepkörével nem él vissza. A koresmárosnének nem az a hivatása, hogy egész napon át az üzleti helyiségben a vendégek közt tartózkodjék, ami annyival kevésbé volna helyén való, minthogy nem az a hely az, hol reája bizonyos hivatottság hárul. A jó koresmárosné működési szintere a konyha az élettár és a gazdasági mellékhelyiségek, szállodákban pedig a szobák. Ezek azok a helyek, ahol egy szorgalmas és ügybuzgó vendéglősné tevékenységét kifejtheti, férjét a mindennapi munkában támogathatja s nincs az a józan eszű ember, ki kítésletre vonhatná, hogy ez a tevékenység csak tiszteletre méltó indokokon alapulhat. Mert ha nem így volna, akkor a munka általában csak megsejyénítő lehetne.

Nos, a mondottakkal kapcsolatban csak azt az egyet tanácsoljuk vendéglőseinknek, akik még feleség nélkül leledzenek, hogy élettársuk megválasztásánál főleg arra legyenek tekintettel, hogy oly nőt vegyenek élettársul, akiben megvan az akarat és tehetség férjüket támaszául szolgálni, aki őket az üzletvezetésben hathatósan támogathatja, mert egy derék feleség nélkül a vendéglői üzlet sikeres vezetése igen sok akadályba ütközik s a boldogulás csak nehezen érhető el. A derék koresmárosné férjének aranyát ér. Fial vendéglőseink gondoljanak mindig a híres német költő, Schiller szavaira: Kurz ist der Wahn — doch lang die Reue.

M. G.

A szénsav és a bor.

A bornak egyik legfontosabb alkotórésze a gáz, melyet szénsavnak nevezünk. Ezen gáz mindig oldott állapotban foglaltatik s oka a gyöngyözésnek, amelyet p. o. a bornak pohárba öntésénél felfelé szállni latunk. Az éppen imént a hordóból lefejtett bornak sajátságos felfrisítő ize is, amelyet jogosan nevezünk »pinczefrisesség«-nek, azon nagymennyiségű szénsavból származik, amely az ilyen bornak fel van oldva. Hogy a folyadékban oldott szénsavat a legtöbb ember nagyon szereti, legjobban bizonyítja ama közkeletűség, amelyben savanyú vizek, az erjedő must, fiatal sörök és különösen a pezsgőbor általában részesülnek.

De mily módon jár a szénsav a borba? A fiatal bor még az erjedés idejéből szénsavval van tele. Ezen szénsav tartalmát azonban már csak a légnomás ingadozásai folytán is csakhamar elveszítik, mert a légnomásnak minden kisebbedése a borból bizonyos mennyiségű szénsavat távolít el. Ugyanílyen eredménytel jár a bornak erős megválasztása: ha a bort, különösen pedig a fiatal bort lefejtjük, a bor mint tudjuk ezen folyamat közben erősen pezseg s ize mindegy lapossá, üressé válik, ami nem másnak, mint a szénsavtartalom esőkénésének tulajdonítható. Ez bizonyos idő múlva azonban a bor eredeti frissességét újra visszanyeri. Ha azután ilyenkor vegyi vizsgálatnak vetjük alá, azt látjuk, hogy újra szénsavval van telítve. Ezen szénsav azonban úgy képződik, hogy a borkivonat (extract) anyagai, a levegő oxigénjének (éleny) behatása alatt, amelynek a hordóban is ki van a

téve, lassanként élenyülnek, elégnak. Mivel a bor kivonatanyagának ezen élenyülése folyton tart, a bor csakhamar teljesen elpusztulna, ha csak újabb s újabb utántöltés által nem adnánk neki friss kivonat-anyagtartalmat. A kivonatanyagok élenyülése és friss szénsavnak képződésében csak akkor áll be szünet, ha a bort lefejtése után palackozás által a levegő behatása ellen annyira amennyire biztosítjuk.

Ha a bort kis mennyiségekben vesszük ki a hordóból, amely eset például csapolásban levő hordóknál fordul elő, a levegő behatása a borra mindinkább nagyobbodik s pedig a hordóban levő üres tér nagyobbodásával egyenes arányban. A bor ennél fogva gyorsabban veszíti el szénsavát, mint ahogy az ujraképzés történik s ennél fogva tartalmatlan, lapos, üres ízűvé válik, a bor felületén igen gyorsan ülepednek le penészes és eczeterjedési gombáknak csirái, s a bor, nem ritkán aránylag rövid idő alatt teljesen megromlik. Mivel a szénsav ez idő szerint könnyen kezelhető alakban kereskedelmi cikket képez, közel fekkdt ama feltevés, kipróbálni, miképp viselkedik a bor a szénsavval szemben, annyival is inkább, mivel a sör és a szénsav egymás iránti viselkedése már ismeretes volt.

Tudjuk, hogy már évek hosszú sora óta a sör kimérésénél úgynevezett sörnyomó készülékeket használnak, amelyeknek berendezése lényegileg a következő: A sörrel telt hordó a pinczében fekszik, egy eső által, mely a hordó töltésére szolgáló nyílásába légmentesen van illesztve, a szénsavgaz bizonyos nyomást gyakorol a sör felületére, aminek az a következménye, hogy a sör elmozdott szénsav el nem távolíthatik s így a sör ízét nem veszítheti el. A sörhordó fenekéről kimenő felszálló cső a sörtesze vezet: ha már most ezen utóbbi csőnek a csapját megfordítjuk, úgy a sör a ránevezett szénsavnyomás következtében kifolyik. Ezen egyszerű berendezés felhasználásával a sört oly lassan mérhetjük ki, amint épen szükséges, s az utolsó pohár ép olyan friss lesz, mint az első. Ha a bort hasonló módon kezeljük, ép ily kedvező eredményre juthatunk, a csapban folyó bor a hordóban teljesen változatlan marad s az utolsó cseppig sem veszíti el frissítő voltát.

Jelenleg a szénsavat folyékony állapotban nyerjük a gyárakból, amelyek ennek előállításával foglalkoznak. Mivel azonban a szénsavat közönséges hőmérsékleten csak úgy nyerhetjük folyékony állapotban, ha egy köbcentiméter folyadékra 40 kilogramm nyomás esik, oly edényekbe kell azt zárunk, amelyek ezen nagy nyomásnak egész biztonságga ellen tudnak állani. E célra oly acélelylindereket — hengerforma edényeket — használnak, amelyek 200 légköri nyomásra ki vannak próbálva s körülbelül 10 kilogramm folyékony szénsavat foglalnak magukban. Ha az ilyen henger egyik oldalán levő csavarventilt megnyitjuk s a bezárt folyadékot a rajta nyugró nyomás alól ily módon felszabadítjuk, a szénsav a hengerből azonnal erős sugárban kifelé kezd áramlani. Mivel azonban természeti törvény, hogy minden test, amely a folyékony halmozállapotból gázalakba megy át, egyúttal meleget is köt meg, a gázalaku szénsav a folyékonytól oly sok meleget von el, hogy az őt körülvevő fémedényvel nagy mértékben lehűl s a kifolyó szénsavam is nagyon alacsony hőfokot mutat. Ha ezen nagyon hideg szénsavamot a borba vezetjük, az csakhamar több fokkal 0 alá fog lehűlni. Ezen lehűlés következménye pedig az lesz, hogy a borkó szünetment apró kristály alakjában fog kiválni a bornak, amely ezáltal nagy fokban meg fog zavarodni. E folyamatot gyakran lehet látni az impregnálásnál a pezsgőborgyártás-

nál. Ugyanezen eset következnek be akkor is, ha a bort közvetlenül a palackból vett szénsavval akarnak felfrissíteni. Hogy ezen anyagi karral is járó folyamatot megakadályozhassuk, különös rendszabályhoz kell nyulnunk. Ez pedig abban áll, hogy a szénsavgázt, mielőtt a borhoz juttatnánk, a boréhoz hasonló hőfokra felmelegítjük, körülbelül 8—10 fokra, ami a pincehőfoknak is megfelel. Hogyan kell ezt eszközölnünk, arról jövő számunkban írunk.

(Vége következik.)

A tojás a konyhában.

A tojás már a legrégebb idők óta fogva az emberiség legértékesebb tápanyagai közé tartozik, még pedig részint önmagában, mint ilyen, részint a legkülönfélébb módokon elkészítve, mint a legváltozatosabb levelek, mártások, sütemények, ételek és italok nélkülözhetlen kiegészítő része. Valamennyi tojásképe közt a legkínálóbb ize van a tyuktojásnak, noha a hatyú és pulykatojás ízét is nagyon dicsérik, ugyszintén a kibővített és más szárnyasok és madarak tojásait is, amelyek azonban inkább csak mint különleges ritkaságok jöhetnek tekintetbe, miután sokkal nagyobb nehézséggel szerezhetők meg mint a tyuktojás.

A tojások használhatósága azok frissességétől és ízétől függ. Az ilyenek és orvosok nyilatkozatai szerint az egészen frissiben rakott tojásokat csak pohárra főzve volna szabad enni, hogy azok természetes, finom illatát teljes mértékben élvezhessük, s tápláló erejüket teljes mértékben kihasználhassuk, mivel a tojást ezen formájában még a leggyengébb gyomor is igen könnyen emésztí. A régi rómaiak minden lakmározást tojással kezdték és épűgy mint akkor, a legfinomabb izléképességgel ellátott gourmandok azt állítják, hogy egy tojás izéről azonnal meg tudják határozni annak a meg szabadban fülkározó tyuknak izét, amely azt rakta, valamint hogy biztosan tudják megmondani azt is, melyik tojás származik egy ketrézbe zárt tyuktól.

A tojás tápértékét, habár abban nem is kételkedhetünk, rendszerint túlbecsüljük, valamint hogy nagyon sok függ attól, hogyan készítjük els esszük meg azt. Azon, az általános néphiedelmen alapuló kijelentés, hogy egy tojásnak annyi a tápértéke, mint egy félfont húsának, csak túlzáson alapszik. Mert ha ezen állítás igaz volna, egy két tojásból egy egész napon át igen jól táplálkozhatnánk. Egy egészséges ember, aki dolgozik, és végezzen akár szellemi, akár testi munkát, ha ily egyoldalú táplálkozással akarja élni, naponként legalább tizenöt tojásra szorulna.

A tojás nyers állapotban a legkönnyebben emészthető és egyuttal így a legizlétebb és legtapalóbb is. Főzve vagy sütve nemcsak hogy ezen tulajdonságaiból veszít, — mivel így a fehérjében, mint a sárgájában foglal fehérsavanyagok megkeményednek — hanem chemiai összetétele is jelentékenyen megváltozik. A nyers tojásfehérje a gyomornedv behatása alatt természetesen épűgy megvalád, mint a tej, de épűgy mint a tejmegvaladásnak káros következményeit kikerülhetjük, megtehetjük ezt a tojásnál is, ha hozzá száraz vagy vajjal bekenet tojást esszünk. A keményre főtt tojást csak jó gyomor tudja megemészteni. A kemény tojás azonban könnyebben emészthető, ha mint szoltojást készítjük el, vagy kifőzve és lehejzva egy éjjelen át sósvízben állani hagyjuk. A tojásévesnél a legelső és legfontosabb előfeltétel az, hogy friss legyen. Ha betegéről van szó, erre különösen ügyelnünk kell, nehogy a tojásévesnek kellemetlen utókövetkezményei legyenek.

A tojás kezelését illetőleg a legfontosabb szabály az, hogy a tojást állandóan szellős és olyan helyen tartsuk, amelynek levegőjét semmiféle idegen szag sem rongja. Szállodákra és vendéglőkre ezen szabálynak jelentősége kisebb mint magánházakra, mert azokban ugyis friss tojás kerül naponta a konyhába. Az a tojás, mely dohos pincében vagy erős szagu anyagok mellett húzamosabb ideig fekvűt, néhány óra múlva dohos vagy hasonló szagot vesz fel, sőt lehet, hogy ekkor már határozottan káros tulajdonságokat is vett fel, amennyiben az erjedési gombák spóriái a tojáshej pórúsain nagyon könnyen áthatolnak.

Nincs tehát kizárva a lehetőség sem, hogy a romlott tojások ily módon fertőző betegségek terjesztőivé váljanak.

Hogy megtudhassuk, vajjon a tojás friss-e, különböző eljárásokat használhatunk. Legbiztosabb öt százalékos konyhasóoldattal tenni a próbát. Ha a tojás ebben a felszínen uszik, biztosan lehetünk abban, hogy rossz. A régi tojás ugyanis veszít súlyából, amiért is Svájcban ma már súly szerint s nem darabszáma árulják a tojást. Ez az eljárás már azért is ajánlható, mert így nem vesszük meg a régi tojást a frissnek az árán, s maga a kereskedő is arra fog törekedni, hogy a tojást mennél előbb, vagyis minél frissebb állapotban adhassa el. A frisseségre vonatkozó próbánál természetesen nincs kizárva, hogy a tojás, ha talán előtte való nap lett is rakva, dohos vagy valami más kellemetlen izzellel bírjon, ha t. i. alkalmatlan helyen tartatott. Hogy a tojást mennél tovább frissen tarthas-

Elsőrendű vásznak és asztalneműek
kéz fehérneműek, 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.
Kittünő eredménnyel használják:
Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-,
gége-, tüdő- és hólyaghurutnál.
Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásvány-
víz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.
FŐRAKTÁR:
WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVAN UTÓDA)
Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.
Telefon 90—97.
Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy érremmel kitüntetve.
Teljes vendéglő s kávéházi
konyha-berendezést, vörösréz-edényt,
kávéházi tűzhelyek 50° futási 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.
Javitások és ezinezésék gyorsan el-
készítetnek és jutányos áron számíttatnak
Ócska vörösréz napi áron megvétetik vagy
becseréltetik.

Kőbányai Király-serfűző
részvény-társaság.
Termel:
Ászoksört
Királysört
Márcziusisört
Koronasört
és
Bajorsört.
Városi iroda:
VII. Kertész-utca 40.

suk, friss, száraz fereszelékbe, forgácsba, só vagy mézoldatba tesszük, vagy felolvasztott paraffinba tesszük avagy sálcyloldatba s aztán jól megszáritjuk. Azok a tudósok, akik a lenolajjal történő bekenést ajánlják, aligha éteket meg maguk egy ily módon preparált tojást, mert különben tudnák, hogy az ilyen tojással mindent lehet tenni, csak épen — megenni nem. A tojáshasználattól óriási, különösen a nagy városokban, London, Páris és New-Yorkban, ahol évente egy fejre átlag 210 drb esik, hogy különösen az utóbbi helyen már hamisított tojást is hoznak forgalomba. A legnagyobb tojásexportáló államok: Az osztrák-magyar monarchia évi 30, Franciaország évi 26, Olaszország évi 25, Dánia 27 és Oroszország évi 8 millió tojással. A legjobb vevők Anglia és Észak-Amerika egyenkint évi 45 millió tojással.

Fischer Miksa.

A berlini vendéglősök szak- és továbbképző-intézete növendékeinek vizsgálja.

Már több éve, hogy a német-birodalmi főváros vendéglősökének egyesülete ezen ipar tanulókak szakiskolát léptetett életbe, mely igen szép eredményeket mutat fel és növendékeinek felreismertethetetlenül nagy haladásáról tanuskodik.

A növendékek elméletileg a német, francia és angol nyelv bevezető ismereteivel a tápláló-tannal foglalkoznak, szakmájukból pedig gyakorlatilag nyerne kiképzést.

Az évi tantályam végén nyilvános vizsga tartatik, hogy az ifjaknak alkalmuk nyíljk meghevűt közönség előtt, mely nagyobb részét előkelő vendéglősök és családjaikból áll, a nyert előmeneteleket bemutathatni.

A legutóbbi ily nyilvános vizsga Berlinben, Bollzes dísz-teremben tartatott meg. A szóbeli vizsga után megkezdődött a gyakorlati vizsga.

A tanulók két csoportra osztáltak és az egyiknek egy »pompa-asztal« feldizítése, a másiknak egy rendez vendéglői tábla fölterítése tüzetelt ki feladatául.

Adott jelre majdnem szaladó lépésben vonultak két hosszú sorban, sürűn egymásután a növendékek a terembe tányérok, evőeszközök, asztalkendők stb. hozzá magukkal, melyekkel esodálatos rövid idő alatt a gyorsan fölterített asztal rendszeresen kellekeivel ellátták és esinosan feldizítették. A bizottság, mely az eredmény megbírálására és a legjobb tanulók megjutalmazására kiosztandó tárgyak átadására hivatott össze, különösen az üvegek, poharak, tányérok és különböző evőeszközök elhelyezésének pontosságára és azoknak teljes mennyiségben való készletbe helyezésére ügyelt fel.

A »pompa-asztal« a gyakorlottabb tanulók mutatták ki ügyességüket az asztalkendők mesteres és változatos összeállításánál, melyekből nagyon sok, sikerűt, esinos alakot formáltak. A szokásos legyező-alakon kívül a »manchetta«-alak volt nagyon esinos, melyekbe egy-két ibolya-esokroeskat tűztek. Két-két asztalkendő hatyű-alakka formálva helyzetetett a tányérokba, míg a »manchetta«-minták a poharakba alkalmaztattak. Egyes növendékek karos-gyertyatartókat, virág-esokrokat, gyümölcsös-tálakat hordtak föl az asztal ékesítésére.

Mikor a rendezés, mely igen rövid idő alatt végezettelt, befejeződött, az egész kép meglepően szép benyomást gyakorolt és a szemlélők köztetés nyilvánításával találkozott és a vizsgálobizottság legjobb dícséretét fejezte ki; végűl a berlini vendéglősök egyesületének elnöke a legjobb tanulók között szép beszéd kíséretében a jutalomdíjakat kiosztotta, melylyel a vizsga véget ért. A legjobb növendék elismerő-öklevéllel is jutalmaztatott.

Moszkvai éttermek.

Moszkvában igen sok a pénz s ejjente az előkelő éttermek sokat mesélhetnének arról, mi uton kerül e sok pénz az emberek közé. A magas tágas étteremben organa szől, amely nélkül valamire való éttermet elgondolni sem lehet, mechanikus berendezésével egy egész zenekart utanozva, többnyire egy-egy operáriát reprodukálva. A hatalmas zene már maga is részegítőleg hat a belépőre. Az orosz belep. A buffnél, aszerint amint ismerősöket talál ott vagy nem, mindenk előtt néhány pohár palinkát iszik meg, közbe — annyig torkosságké — az egymás mellé állított hideg ételekből, savanyu, salátaszerű főzelékekből, fűstölt húsból, száritott halakból, fűtt hideg rostélyosokból kóstolgatván. Ezt az előétkezést »Sakuska«-nak nevezik az oroszok, s ha valami — példának okáért — barati kör számára előre megrendelt társas étkezésről volt szó, ez az előétkezés, amelynek tulajdonkép nem más a cselja, mint étvagygerjesztés, a konyhafőnök ügyessége folytán esinos összegrerughat. De előkelő magánházakban is nagyon értenek ahhoz a művészethez, amelyet egy jól sikerűt »Sakuska« összeállítás követel meg. Ha azután így állás közben egy esomó hideg ételt s italt végigkóstoltak, helyet foglalnak az asztaloknál. A leveles minden

esetben vágott húsból vagy halból készült pástétomszerű étel tartozik, amelyet »pirog«-nak neveznek. E pástétomot akkor is fogyasztják, ha a levesben különben is hús- vagy haldarabok vannak, különösen a vizaleveshez, amely különben a különféle főzelékfélelél az oroszok nemzeti eledelét képezi. Az oroszok az édes, puhára főtt ételféléket szeretik s például a paradicsomnak igen nagy szerep jut konyhájukon.

Különösen nagy mesterek a halak elkészítésében, halaik közt a királyi, a gyengehúsu keesege, amelyet oroszul, vagyis inkább amerikaián rakkfakkal készítenek el főzőskor. E halat elkészítése előtt élve emelik ki az étteremben e czébra felállított terjedelmes vízzel telt medencéből. A valódi művész-izléssel készült keesegeleves tájja 16 márkába kerül. A moszkvai és különösen rigai sör íze kitűnő: igen jók a bordói és burgundi szőlőből termelt krími borok is és a bessarabiai borok is, a kaukázusi borok ellenben kevésbé jók. Az orosz pezsgőborok is elég jók, a legrosszabb fajtája palackonként 3 márkába kerül. Ha rajnai vagy Moselborokat akarunk inni, ugyancsak ki kell nyitnunk erszényünket, a végén pedig arra jövünk rá, hogy a bornak alkoholtartalma ugyancsak felszaporodott, valószínűleg a hosszas utazás következtében (!).

Legnagyobb szenvedélye az oroszoknak a pezsgő; ez hangolja őt leginkább jó kedvre, ilyenkor keveredik puszijapitasságba jobbra-balra, aki csak utája kerül. Hurát kiabál minden sikerült megjegyzésre és ha valaki a társaságból pláne egy tószót követ el, felemelik s körülhordozzák biz azt, ha mindjárt diplomata-frakkban is ült le az asztalhoz.

Ha már a hangulat ily magasra emelkedett egy vagy két férfi vezetése mellett megjelennek a czigányok. A keleti tánczhoz hasonló, lassu táncz-szerű mozgások közben éneklés solo és kardiáikat, melyek hol induloszerűen harsognak, hol gyengéd melancholikus pianoszerű dallammal fejeződnek be. Az ilyen czigánykar 100 rubelen alól sohasem enekel, ravasz vezetőjük a vig társaságtól még többet is ki tud esalni, anélkül, hogy a tisztességen a legkisebb esorba esnek. A dohányzásban az oroszok nem fényűzők, mivel csak »papíros« vagy cigarettát szívnak. Az előkelő éttermek főpinczérei rendszerint nagyon meggazdagodnak. A natschai — theárváló-borralvó — pénzekből, ami pedig az oroszoknál nagy pénz jelent, csinos megtakarításokat lehet eszközölni. Jól jár a borralvóval az a szolga is, aki az előcsarnokban a kabátokat szedi el a vendégektől, mert a helyiségbe egy ember sem lép felső kabátban. Rossz időben persze sok dolga van az ajtóálló atyafinak, mert a kabátokon kívül a sárczipókra — galloschi — is vigyáznia kell.

A fejfájásról.

A fejfájásról s annak különböző fajairól foliansokat lehetne összeírni. A modern embert egy szenvedés sem kínozza annyira, mint éppen ezen jelen-tékellenek látszó betegség. A fejfájás néha egészen önálló betegség alakjában lép fel, legtöbbször azonban más betegségek kíséretében jelentkezik, amikor fellépése előidéző okát is ezen bajokban kell keresnünk.

A fejfájás néha borzasztó hevességgel jelentkezhet, mint az agyhártyagyulladás melléktünete, majd pedig mint a grippe vagy influenza előfutára jelenik meg. De megjelenhetik mint kezdődő gyomor s emésztési szervek bántalmainak legbiztosabb ismertető jele is.

Az ideges fejfájás nagyon különböző hevességi fokokban jelentkezhetik, de a fejfájást az eredet szerint is nagyon sokféleképp osztályozhatjuk. Néha a fejfájás hysterikus izgatottság előjele, különösen nőknél, máskor ismét szervezeti zavarok felvételére utal bennünket, sőt a kedélyi mozgalmak is nem ritkán tekinthetők előidéző okának. Néha nincs is kimutatható oka a fejfájás fellépésének, mint pl. közvetlenül a reggeli felébredés után jelentkezésénél.

A fejfájás néha az egész fejre terjed ki, néha csak a homlokra vagy ennek egyik vagy másik oldali felére. A fájdalom soha sem szűnik meg egyszerre, hanem csak lassan, megkönnyebbülést leginkább az éjjeli nyugalom szerez. Az elfoglaltsági állapot azonban néha több napra is kiterjed. Egy második, szintén leginkább a nőknél és pedig periódikusan fellépő, leginkább azonban a fejnek csak egyik feloldalára szorított formája a fejfájásnak a görög *huzsarvia*-ból nevet nyert feloldali fejfájás, a migraine.

Kell-e ezen általánosán ismert drámával szemben annak egyes jeleneti pontos és részletes leírására is kiterjeszkednünk? A fenyegő rohamot a beteg sokszor már egy nappal előbb is felismeri bizonyos jelekről. Lehangoltság, nyomás az agyra, hideglelés (láz), a szemben kaprázást tünetek, fülzúgás, ástás, nátha, általános rosszullét, gyomorfájás gyors egymásutánban követik egymást. A migraine azonban gyakran éjelen át is jelentkezik. A fej bizonyos meghatározott és körülírt helyén fúró fájdalom jelentkezik, mely csakhamar a homlok, halántékokra, a szemüregre is kiterjed, majd azonban innen is tovább húzóva, csakhamar a fej egész feloldalát elfoglalja.

Kitüntetve a következő kiállításokon:

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

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

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávéjai a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezésű **czukrasz-oztályunk legelső szakfériak vezetése** alatt áll.

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

kiborított formákban fagylalt és parfait

pontos időre, díszes kiállítással, legjobb minőségben

20 személytől 500 személyig szállíthat.

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

A szakköröket gyártelepünkön mindenkor szívesen látjuk.

Feltűnő olcsó árak, kifogástalan minőség, pontos kiszolgálás!

Árjegyzékkel és felvilágosításokkal mindenkor készségesen szolgálunk.

„Sanitas”

sterilizált szikviz és fagylaltgyár és szikvizgyárakat berendező

TELEFON! részvénytársaság TELEFON!

BUDAPEST,

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

Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet

A világ-hírá „Graff” mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

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

Szállítanak

szálloda-sürgöny- és telefon-berendezéseket, szálloda-harangokat, villámhárító- és villamos-világítási-BERENDEZÉSEKET

olcsón, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

Utánzások és hamisítások elkerülése végett kérjük a. t. ez. fogyasztó közönséget mindig

KRONDORFI KÉRNI

dugaszba beleégetve  ozimkéje kék Neptun-védjeggyel van ellátva

Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI szénsavtartalmú savanyúvíz

a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőzt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

A fájdalom hevessége e mellett olyan gyorsan emelkedik, hogy a betegek szenvedéseik kifejezésére alig tudnak találni kifejezést használni. Azt mondják: mintha aczélpenge dolgozna vascsavarrakba szorított fejkükben, melyet széptattanástól féltének. A fájdalmat minden testmozgás, minden érzéklés csak növelik. Az úter minden verését kaplácás ütésének vélik. Az étvágyban teljes szűnet áll be, az állandó rosszullét folytán a betegek hosszú időn át sem éltel, sem italt sem vesznek magukhoz, a gyakran jelentkező hányós inger pedig a rendszeres tápfelvétel egészen lehetetlenné teszi.

A migraine lényegéről nagyon hiányosak ismereteink, ma azonban legalább már annyit tudunk, hogy ezen megbetegedés okát a vérkeringés zavaraiiban kell keresnünk és pedig a megfelelő agyféltekében, és hogy ellentétes állapotok, tehát ugy az edényfalzatok ingerlékenységi állapota, mint azok abszolút téltensége egy eredményre: agybeli vérkeringési zavarokra s így fejfájásra vezetnek.

A migraine keletkezése leginkább az ifjúkori évekre esik. Tissot azt állítja, hogy akinek 25 éves koráig nem volt migraine, az nem is kapja meg azt soha. A betegségre leginkább az átörökítés hajlamát, s ha az anya migraineben szenvedett, a legtöbb esetben leányai sem maradnak mentek a betegségtől. Elősegíti a megbetegedést: buja életmód, téltenség, ülő életmód, regényfálás, érzelmi túlfeszítettség, a szeszélyek uralma, hangulatok, szenvedélyek, az ónuralom hiánya.

Az ideges fejfájásnak egy harmadik formája az, amely általános idegfehangoltságon, levertségen alapul. Valamennyi közt ez a legsúlyosabb, mert a hysteriából vagy migraineből származó fejfájásnál nagyobb szüneteket találunk, míg az idegyengességéből származó fejfájás mintegy folytonos.

A fejfájás ezen neme bizonyos általános eltompultságban és állandó agynomásban jelentkezik, amelyeket testi és szellemi eltompultság, bágyadság kísérnek. Leginkább férfiaknál, s ezek közt is azoknál fordul elő, akiknek ülő életmódjuk van, megerőltető szellemi munkássággal foglalkoznak, vagy ideges megbetegedésben szenvedett szülőktől származnak. E fejfájás e formája gyakran már a gyermekkorban jelentkezik, gyakran lepi meg a gimnásiumi évek alatt a különben kiváló észtehetségű tanulókat, akiket azután minden szellemi munkára képtelenné tesz. A későbbi évek alatt e betegség leginkább hosszantartó, mely kedélyi meg-rázkódtatások, lelki fájdalmak, gondok stb. befolyása által tovább fejlődik, amit szellemi megerőltetések, éjelezés, kicsapongó életmód csak siettet-hetnek. Az ilyen, gyakran legszenyisebb emberek szórakozottakká, szóltanokká válnak, érzéketlenségüköl mi sem képes őket felrázni.

A betegség hosszabb tartamánál csökken az étvágy, az emésztésben zavarok állanak be, az élet-kedv rohamosan hanyatlak, a beteget öngyilkossági gondolatok kísérik.

A neuresthenia ezen súlyos eseteiben a teljes szellemi és kedélyi nyugalom, a munkától — legyen az szellemi vagy testi — való abszolút tartózkodás kivül a levegőváltozás, különösen pedig a tengerparton tartózkodás igen jó eredménynyel járhat. Igen sok csodálatos gyógyulást írhatnak a tengerparti tartózkodás javára, valamint a hegyi kuráttól sem tagadhatjuk meg e megbetegedésre gyakorolt jótékony befolyásukat.

Sajátságos módon nyilatkozik a gyengébb nem, a nők neurestheniája. A legtöbb esetben ezen megbetegedésnél a hysteriának is fellépnek kétségbe-vonhatlan ismerető jelei. E szegény teremétsékeknek nincs egy ize egy tagja sem, melyek az iszonyu fájdalomtól mentek maradának, a leggyengébb érintés óriás fájdalmakat idéznek náluk elő.

A legkifejődött esetekben a karban és a végtagokban fájdalmas rángások lépnek fel. A beteg környezetét nevelő, siro és kiálló göröcsök nyugtalanítják. A beteget a legkisebb zöreje önkívületi állapotba hozza, mindenütt és mindenben bántó rosszindulatot látnak. Az emésztés teljesen szűnetel, a gyomor tápfelvételre teljesen képtelen. Az erőtlenség legmagasabb fokra hág, a beteg semmiféle foglalkozásra sem alkalmas, melancholikusává válik, elveszi önbizalmát, folyton ágyban fekszik. A megfigyelő csak azon csodálkozik, hogyan képesek az ily egyének sokszor több évig hur-czolni bajukat?

Dr. P. Gy.

Egy amerikai menü.

Feichtmann Lajos ur, lapunk levelezője San-Francisco-ból Californiában, a következő menüt közli velünk, amelyet karácsony estéjén a „Maison Riche”-szállodában egy nagyobb társaságnak, fejenként 5 dollárért — italok nélkül — szolgáltalt fel. Az étrend a következő:

Huitres Blue Points. Huitres du Californie sur Coquille.
POTAGES.
Creme de Volaille Salvin. Tortue Verte Claire Colombia.
HORS D'OEUVRES.
Crevettes Balantines. Canope Menelick. Olives.
POISSON.
Bass Rayee a la Maintenon. Turbot a la Sainigall.
Sole a la Heredia. Pompano a la Duclair.
RELEVÉ.
Filet de Boeuf Forestiere. Capon a la Cavour.

ENTREES	
Supreme de Faisan Tyrolienne.	
Ris de Veau a la Darius.	
Poulet de Presale a la Costa-Duarde.	
Noisettes de Presale a la Tour d'Argent.	
Terrapin en Cassolettes Maruka.	
LEGUMES.	
Asperges en branches a la Hollandaise.	
Artichauts farcis De Latour.	
Petits Pois a la Bonne Femme.	
PUNCH.	
Punch a la Romaine.	
GIBIER.	
Canvasback du Tu lare a la Gelee de Groseille.	
Becassines Anglaise Bardee au Cresson.	
ROTIS.	
Ribs de Prime Bee a la De Courtieux	
Selle de Spring Lamb Saute Menthe.	
»Dinde farcie a l'Americaine.»	
ENTREMETS.	
Plum Pudding a la »Uncle Sam.«	Mince Pie.
DESSERT.	
Creme Mou seline.	Biscuit Glace Maison Niche.
Duchesse a la Creme.	Bouchees de Dames.
Fruits Assortis.	Fromages Varies.
Cafe des Gourmands.	

Évi kimutatás

a vendéglősök péntek reggeli összefüvetelei alkalmával a jelenvoltak által jótékony czelokra adományozott összegekről:

Kelet	Az összefüvetel helye	Befolyt	Leth L. pótlása
Január	3 Kammer Ernő	14.	—80
»	10 Kommer Ferencz	14.	—95
»	17 Gundel János	24.	—45
»	24 Mayer Ferencz	3.	—15
»	31 Petánovics József	10.	—35
Február	3 Scholz Tóni (Pécs)	10.	—
»	7 Prindl Nándor	8.	—40
»	14 Jahn Ede	15.	—30
»	21 Lippert Lajos	13.	—45
»	28 Löffelmann Vilmos	3.	—25
Márczius	6 Hell Ferencz	6.	—30
»	13 Kövesy Nándor	11.	—40
»	20 Tábori Ferencz	4.	—35
»	27 Pelzmann Ferencz	11.	—65
Április	3 Nagypéntek	—	—
»	10 Hermann Ferencz	11.	—20
»	17 Förster Konrad	5.	—55
»	24 Blaska István	5.	—45
Május	1 Wohlfarth Vilmos	2.	—40
»	8 Hanzély Ferencz	4.	—45
»	15 Dökkér Ferencz	3.	—35
»	22 Könye Károly	2.	—20
»	29 Pshál János	3.	—50
»	30 N. N.	62.	—
Junius	5 Reinpreht (Margitsziget)	65.	—45
»	12 Morbitzer Lőrincz	2.	—30
»	19 Lippert Lajos	27.	—25
»	26 Petánovics József	8.	—55

Julius	3 Sturm József	8.	—35
»	10 Kommer Ferencz	8.	—50
»	17 Scharner János	10.	—45
»	24 Schodits Adolf	7.	—60
»	31 Steinbeitz János	5.	—60
Augusztus	7 Pavella Antal	5.	—65
»	14 Leimeler János	3.	—95
»	21 Wampetits Matyas	3.	—60
»	28 Meringer Rezső	3.	—20
Szeptember	4 Hruska János	3.	—55
»	11 Schnell József	4.	—45
»	7 Pavek Antal	5.	—50
»	25 Novotny Karoly	6.	—60
Október	2 Noszek Ignác	3.	—65
»	9 Scheller Mihály	6.	—50
»	15 N. N.	234.	—
»	16 Racszy János	4.	—35
»	23 Müller és Lipnik	9.	—55
»	30 Kern Ferencz	5.	—15
November	6 Bereczky Lajos	4.	—35
»	13 Fürst Todor	5.	—65
»	20 Wohlfarth Vilmos	3.	—35
»	27 Löffelmann Vilmos	6.	—45
Deczember	4 Hoffmann Henrik	3.	—15
»	11 Barabás József	5.	—55
»	18 Koch József	5.	—65
»	18 Fischer Miksa	25.	—
	Összesen	732.	22.80
	Kamat	9.01	—
	Főösszeg	741.01	22.80

Budapest, 1896. deczember 31-én.

Gundel János

Morbitzer Lőrincz elnök. Hermann Ferencz pénztárnok.

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

Január 22-én: Gundel János, „István főherczeg“ szálloda.

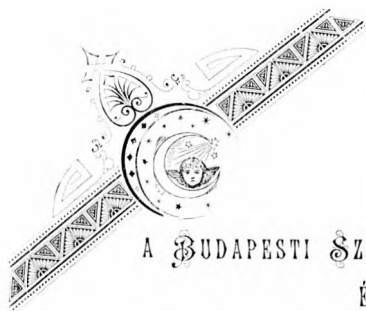
Január 29-én: Mayer Ferencz, Arany János-utca 8 sz.

Banket. A budapesti kőbányai első magyar részvényserfőzde tisztikara folyó évi január hó 2-dikán este 8 órakor fényes bankettel ünnepelte a gyár érdemtis vezérigazgatóját, Natter Ferenczet azon alkalommal, hogy Ő Felsége a király az ezredévi kiállítás körül szerzett érdemeiért a Ferencz József-rend lovagkeresztjével tüntette ki. Az István főherczeg szálloda első emeleti éttermében rendezett diszvacsera alkalmával, amelyen a serfőzde gyári és városi hivatalnokai kara teljes számban jelent meg, az első felköszöntőt A c k e r m a n n B. íródafőnök mondotta, lelkes hangon előadott beszédében méltatván amaz érdemeit, a melyeket Natter Ferencz a hazai sörgyártás s különösen a kőbányai részvényserfőzde felvirágoztatása körül szerzett magának. A nagy tetszéssel fogadott pohárköszöntő után Natter

Ferencz meghatott hangon mondott köszönetet a gyár hivatalnokai karának iránta tanusított ragaszkodásért s hűséges támogatásáért, a mely leginkább tette lehetővé, hogy a gyár érdekeinek szolgálatában érdemekre tehetett szert. Majd Gundel János igazgatósi tag emelt poharat, Natter Ferenczet illetvén, mint a kinek nagy részben köszönhető a részvényserfőzde gyors és biztos felvirágzása. Utána még többen emeltek poharat, mindaddig, míg a fényesen sikerült diszvacsera, melynél a részvényserfőzde kívül megszámlálhatatlan Heidsiek-Monopol-batteriak is áldozatul estek, éjfél után 2 óra felé emelkedett derült hangulatban véget nem ért. A diszvacsera sikerült menüje a következő volt: Potage: Consommé de volaille en tasses, Poisson: Saumon du Rhin sauce Ravigotte, Rélevée: Rein de chevreuil à la Cumberland, Sorbet: Ponche Roumaine, Rôts: Chapons de Styrie à la broche, Salade à la Russe, Compots mélee, Entremets: Parfait de framboises, Patisseries Fruits Fromage.

Petánovics József, a VI—VII. kerületi társaskör vendéglőjének általános közkedveltségnek örvendő vendéglőse, ki ezen vendéglőt nagy hírnévre emelte, az újév első napján tevékenységének terét megváltoztatta. E napon vette át ugyanis Löffelmann Vilmosnak a Thonet udvarban levő »Pilseni söresarnokát«, mely egyike a székesfőváros legelőkelőbb vendéglőinek s amelyet Petánovics József elődje európai hírnévre emelt. Amidőn ipartársulatunk ezen kiváló és érdemes fiatal tagjának üzletváltatásáról megemlékezünk, azt hisszük nem csatlakozunk midőn azon meggyőződésünknek adunk kifejezést, hogy Petánovics József, aki kitünő konyhájával s válogatott minőségű boraival, figyelmes és előzékeny üzleti modorával már Andrassy-uti vendéglőjében a székes-főváros legelőkelőbb köreinek előszeretettel megtudta nyerni, a már régóta nagy kedveltségnek örvendő »Pilseni söresarnok«-ot is, nemcsak hogy mai színvonalán megtartani, hanem azt még nagyban emelni és fejleszteni fogja. Ugyanek az itt kell megjegyeznünk, hogy a székesfőváros tanácsa, támaszkodva Petánovics Józsefnek az ezredéves kiállítás alkalmával is fényesen behízyonyult szakavatottságára, a fővárosi vásárcsarnokok vendéglőire kiírt pályázatok alkalmával a Rákóczy-terei és Hunyady-terei vendéglők bérletét ő rá bízta, és hogy Petánovics József e két üzletet két régi s becsületes segítőkben kipróbált híve Bósz Rudolf és Mátrai Ignác volt szakácsmestere vezetik. Öszintén gratulálunk Petánovics Józsefnek, s meg vagyunk róla győződve, hogy fokozódott tevékenységét fokozódott szerencse és eredmény fogják kísérni. Sok szerencsét!

Ováció. Az »Artesia« szikvizgyár részvénytársaság, a melyet tulajdonképen a budapesti vendéglősök szikvizgyárának nevezhetünk, Barta Lipót vezélése mellett az újév alkalmával szíves ovációban részesítette Lippert Lajos elnököt.



MEGHÍVÓ

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA ÉS A BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET ÁLTAL KÖZÖSEN

1897. ÉVI FEBRUÁR HÓ 23-ÁN, A ROYAL NAGYSZÁLLODA ÖSSZES TERMEIBEN

JÓTÉKONYCZÉLU BÁLRA.

AZ IPARTÁRSULAT RÉSZÉRŐL:

Kommer Ferencz
rendező-bizottsági elnök

id. Kammer Ernő
tisztelőteli elnök

Gundel János
házielnök

Wirth Ferencz
alelnök

Mehringér Rezső
pénztárnok

A PINCZÉR-EGYLET RÉSZÉRŐL:

Mittrovicsz Hede
elnök

Gajarszki Károly
jegyző

Céh János
pénztárnok

Hautzinger János
alelnök

Személy-jegy 3 frt.

KEZDETE 9 ÓRAKOR.

Család-jegy (1 úr, 3 hölgy) 5 frt.

Jegyek a meghívó előmutatása mellett válthatók: az ipartársulati irodában (IV. Himzö-utca 1); a pinczér-egylet irodájában (IV. megyeház-utca 9), továbbá minden szállodában, vendéglőben és este a pénztárnál.

A jótékony czél iránti tekintetből felülírtedések köszönettel fogadtak és hírlapilag nyugtáztak.

A tiszta jövedelemnek a vendéglősök ipartársulatát megillető fele a feüálló szikvizgyár javára fog fordítottatni.

A tiszta jövedelemnek a pinczér-egyletet megillető feléböt

20% a szikvizgyár javára,
20% az országos pinczér nyugdíj-intézet alapja javára,
60% a pinczér-egylet betegsegélyező-és remekelési-pénztár javára fog fordítottatni.

iff. Kommer Antal alelnököt és Grünwald Mór kereskedelmi igazgatót. A Bozen melletti Gröben idők műszaki igazgatózó, Pietzsch F. E.-hez ugyanezkor szívelyes hangu távirati átvételre küldték.

Herr Zapotocny Károly, der bekannte Gastwirth auf dem Universitätsplatze, hat am Dienstag, den 12. Jänner das lebenswürdige Fräulein, Sabella Stanzl, eine Gefährtin der Frau Wachtelschneider, zum Traualtar geführt. Als Traugeugen fungirten für den Bräutigam Herr Anton Maloschik, für die Braut Dr. Franz Füredi. Am selben Abend fand im Hotel Erzherzog Stefan eine schön arrangirte Hochzeitsfeier statt, welche bis 3 Uhr Morgens andauerte.

Egy újabb kitüntetés a François Lajos és társas promontori pezsgőgyárnak. Csak nemrég közöltük olvasóinkkal, hogy a bordeauxi élelmiszerkiállítás alkalmával a Louis François & Co. promontori pezsgőgyára a legnagyobb kitüntetés, a nagy díszoklevelet nyerte el. Most újabban az a hír érkezik hozzánk, hogy ezen gyár, melynek termékei kitűnő izletességükkel fogva itthon is a legnagyobb közkedveltségnek örvendenek, a párisi kiállítás alkalmával a legnagyobb állami díjat — Grand prix — nyerte el. Öszinte örömmel gratulálunk!

A magyar serfőző-szövetkezet évi rendes közgyűlése folyó hó 23-dikán, délután 4 órakor tartja az Erzsébet-tér 10. szám alatt levő új egyetemes helyiségeiben. Remélhetőleg számos látogatós várható.

A soproni szállodások, vendéglősök és pinceszerek bálja folyó évi január hó 12-dikén nagy erkölcsi és anyagi sikerrel ment vége a soproni Casino nagytermében. A rendező-bizottság élén Wannerer Ferencz társ. elnök, Kuntzi Mihály és Léb Pál bálélnök, Wurm Mihály és Roisz Boldizsár (rend. biz. elnök), Weisz Sándor jegyző, Weisz András és Widovits Gyula (pénztárosok), Kosina Károly és Kovács Béla (ellenőrök) 16 bizottsági tag állottak. A zenét a es. és kir. 76. sz. gyalogezred zenekara és Makka Béla cigányzenekara szolgáltatták. A jól sikerült mulatsághoz öszintén gratulálunk soproni kollegáinknak!

Der Ball der Genossenschaft der Gastwirthe in Wien findet Freitag den 19. Februar in den Blumenälen der I. L. Gartenbau-Gesellschaft statt. Es ist dies der nemű Ball, welcher von Seite der Genossenschaft arrangirt wird und wird das Reinerträgniß desselben dem Unterstützungsfonds für verarmte Gastwirthe oder deren Witwen und Waisen und der vereinigten fachlichen Fortbildungsschulen der Genossenschaften der Gastwirthe und Kaffeehändler, behufs Anschaffung von Lehrmitteln zugeführt.

Geschäfts-Jubiläum. Der Gründer und Chef der bekannten Mineralwasser-Firma Heinrich Mattoni beging in Wien am 1. Jänner die Feier des vierzigjährigen Bestandes seiner Firma. Wir gratuliren ihm aus diesem Anlasse.

Auszeichnung. Der Direktor des „Hotel Imperial“ in Wien, Herr v. Küling, hat vom König von Serbien den Tafelorden erhalten. Seine Bekannten und Freunde werden ihm diese Auszeichnung gewiß vom Herzen gönnen.

Vierzigjähriges Jubiläum eines Ungars in Wien. Im vorigen Monate feierte — wie man uns aus Wien schreibt — der in den Kreisen des Hochadels und der Finanz-Aristokratie unter dem Namen „Mühndes Millos“ bekannte Herr Czigiz Millos sein vierzigjähriges Jubiläum. Der Jubilar war früher in den ersten Hotels, wie „Grand Hotel“, „Niedhof“, „Metropole“ u. s. w. thätig und leitete im Sommer seit dem Jahre 1880 die Küche des „Hotels Kaiserin Elisabeth“ in Fisch, während er in den Wintermonaten in Wien thätig war. In seiner langjährigen Wirksamkeit servierte er für viele gekörnte Häuser und andere hervorragende Persönlichkeiten und wurde von Mitgliedern unseres Kaiserhauses wiederholt ausgezeichnet. Der Jubilar Altbürgermeister und Hotelier Rod schickte dem Jubilar zu seinem Festtage einen kostbaren Brillantring. Eljen Czizik!

Die Nachwehen der Berliner Gewerbe-Aus-

stellung machen sich jetzt bei den Gerichten Berlins fühlbar. Es sind nicht weniger als 1132 Klagen gegen fäunige Zahler von Möbel-Abzahlungsgeschäften und anderen Firmen, die bei der Vorbereitung zum Empfang der Fremden thätig waren, angestrengt worden. Bis jetzt sind etwa 200 zur Erledigung gekommen. In einer ungemein schwierigen Lage befinden sich jetzt die Besitzer und Pächter der größten Hotels, die sich mit dem Profit des Sommers über den stillen Winter hinweg zu retten gedachten. Einen Beweis lieferte ein Hotelier vor dem Gewerbegericht, der von einem Kellner, den er plötzlich entlassen mußte, auf eine vierzehntägige Lebensschädigung verklagt worden war. Er sagte unter seinem Eide aus, daß sein aus 100 Zimmern bestehendes Hotel seit drei Wochen nur sechs Gäste beherbergt habe, der einzige Kellner, der noch bei ihm in Dienst wäre, verdiene kaum pro Tag 1 Mark und deshalb habe er auch sein sämmtliches, aus 28 Personen bestehendes Kellner- und Dienstoffpersonal entlassen müssen. Die Verhandlung endete mit einem Vergleich.

Pariser Konjum. Einem Pariser Bericht über den Konjum an Lebensmitteln und Getränken am Weihnachts-Heiligabend in Paris entnehmen wir folgende bemerkenswerthe Ziffern. Es wurden verkauft: Geräucherte, getrüffel- und Frankfurt Würstchen 28.000 Kg., Blutwurst 12.000 Kg., Eisbeine, Plover, Akelei u. s. w. Würste 18.000 Kg., sogenannte Kuttel-Würste 12.000 Kg., Gansleber- und sonstige Pasteten 100.000 Stück, Austern in allen Qualitäten und Größen 2.600.000 Stück, Sauerkraut 80.000 Kg., gefochter Schinken 22.000 Kg., Döns-Jungen 1500 Kg., Schweizer Käse 6000 Kg., Geflügel- und sonstige Galantinen 2000 Kg., Gänse 30.000 Stück, Truthühner 20.000 Stück, Hühner 80.000 Stück, Champagner 125.000, Weiß- und Rothwein 250.000 Flaschen, Bier 450.000 Liter, Punsch 40.000 Krüge, Cognac, Rum, Arrak und verschiedene Liköre 15.000 Flaschen, Bonbons, Konfekt, Backwerk 180.000 Kg. u. s. w. In den Zentral-Markthallen wurden außerdem 60.000 Kg. Butter, 105.735 Eier, 248.000 Kg. Geflügel und Wildpret, 325.000 Kg. Fische, 3.100.000 Austern verkauft, und dabei bemerkten die Großhändler der Hallen mit Mißvergnügen, daß sich die Gastwirthe und viele Privatleute immer mehr und mehr direkt an die Produzenten wenden, also den Zwischenhandel umgehen. Dagegen haben die Gastwirthe, Restaurateure, Cafetiers und Schankwirthe noch nie so starken Absatz gehabt. Mehrere der vorgenannten Ziffern geben Beweis, wie sehr sich deutsche Sitten, trotz des Deutschthums, in Paris eingebürgert haben. Man beachte nun den Konjum an Frankfurter Würstchen, Blutwurst, Sauerkraut, Schinken, Gänsen, Bier! Noch 1871 entzogen sich die Franzosen vor deutscher Blutwurst und bielten deren Esser für die gräßlichsten Barbaren! Die französische Sprache hat nicht einmal einen Namen dafür!

Original-Vorschrift zur Herstellung von echt englischem Pluncake. Man nimmt dazu: 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm feines Mehl, 200 Gramm Sultaninen oder große Rosinen, 200 Gramm schwarze oder kleine Rosinen (Weinbeeren), 62 Gramm Drangenschnäbel, fein geschnitten, 62 Gramm Citronat, fein geschnitten, 7 Eigelb, 20 Pfennig Rum. Die Butter wird schäumig gerührt (1/2 Stunde). Dann nimmt man 2 Eigelb, 2 Löffel voll Zucker, verührt dies schön glatt, gibt dann 2 Löffel Rum hinzu und rührt wieder eine Zeitlang. Hierauf nimmt man wieder 2 Eigelb, 2 Löffel Zucker und Rum und fährt so fort, bis alles Eigelb, aller Zucker und Rum verbraucht sind. Hierauf wird Alles gut verührt. Dann setzt man Citronat und Drangent hinzu, mischt Alles gut durcheinander. Jetzt schlägt man das Eiweiß von 7 Eiern zu Schnee und mengt nun immer 1 Löffel voll Mehl und 1 Löffel voll Schnee leicht unter die Masse. Dazwischen mischt man die Sultaninen hinein, zuletzt die schwarzen kleinen Rosinen (Weinbeeren). Die Form wird mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut. Das Bratrohr muß im Anfang gut heiß sein. Backzeit ungefähr 1 1/2 bis 2 Stunden. Beginnt der Kuchen braun zu werden, so legt man ein mit Butter bestrichenes Papier darauf.

Aspic von Hecht und Hummer. Auf 15 Personen 6 Pfund Hecht roh und eine Blüche eingelegten Hummer. Der Hecht wird wie üblich vorbereitet und mit nur eben überstehendem Wasser in Stücken gekocht, wobei der Kopf nicht wegzulassen ist. Reichlich Salz, etwas Gewürz, Wurzelwerk werden dazu gethan, ebenso ein Löffel feiner Essig.

Sobald der Hecht gar ist, nimmt man ihn auf ein Brett, befreit das Fleisch von den Gräten, zieht die Haut ab und thut es, ohne den Kopf, schichtweise mit den Hummerstücken in eine Schüssel, die vorher mit Eßl ausgestrichen ist und sich bequem schließen läßt. Die Fischbrühe wird nun durch ein Haarsieb gelassen; man thut etwas von dem Hummerfett dazu und der Vorsicht halber zwei bis drei Tafeln aufgelöste Gelatine. Dies wird über den Fisch gegossen, so daß es eben überfließt. Unmittelbar vor dem Gebrauch wird die Schüssel, die Nacht über im kalten gestanden haben muß, geflüzt. Man gibt eine Remouladenauce dazu. v. w.

Junge Hühner als Krebbsfilet. Drei schöne junge Hühner werden leicht flammirt, ausgenommen und sorgfältig ausgebeint, ferner wird von dem Brustfleisch von drei alten Hühnern mit der nöthigen Krebbswürst eine haltbare zarte Farce bereitet, welche mit den kleinstmöglich geschnittenen Krebbswürstchen untermengt in die ausgebeinten Hühner gleichmäßig gefüllt wird. Nachdem man an die vordere Seite des Hühners eine Krebbsnase, an die hintere einen Krebbschweif sammt der Schale und da, wo die Flügel und Schüßel des Hühners sind, schöne große Krebbscheeren eingesteckt hat, wird die Rückseite des Hühners zugenäht, gehörig gefaltet und der Länge nach in eine gut ausgewählte geruchlose Serviette eingebunden. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten werden die Hühner in einer guten Geflügelbräse sehr langsam gar gekocht, aus der Serviette genommen, auf eine passende Schüssel angerichtet und darüber eine in besser Eigenschaft bereitete, recht hochrothe Krebbsauce in der Art gegossen, daß sie die Hühner massirt, welches dem Ganzen ein gutes Aussehen gibt. Es ist nöthig zu bemerken, daß aus den Abgängen und den Gerippen der jungen und alten Hühner eine Geflügel-Essenz gezogen und zu der Krebbsauce verwendet werden muß. v. w.

Wesh sonderbare Blüthen die Konkurrenz treibt, zeigen viele Pariser Gastwirthe, welche den Gästen ein Tidel für jedes Glas Bier anschwändigen und bei einem Konjum von 10 und so viel Gläser eine Prämie gewähren.

Französische Käse. In den Departements Niere, Geronne, Mont-Dora und Aveyron findet eine umfangreiche Käsebereitung aus Ziegen- und Schafmilch statt. Der Roquefort-Käse wird im Departement des zur Geronne stießenden Aveyron aus Schafmilch bereitet, zu dem Zwecke werden aus Plateaus von Larcac und in den Nachbargegenden an 800.000 Schafe gehalten. Der gute Roquefort-Schafkäse muß von weicher feiner Masse, von leicht pikantem Geschmack und blau geädert sein. Es ist bis jetzt noch nicht gelungen, den Roquefort in gleicher Qualität anderwärts zu fabriciren; man findet die Ursache in der eigenhüthlich abkühlenden, erfrischenden Wirkung, welche der Roquefort-Käse dadurch erfährt, daß man sie eine Zeit lang in den zügigen Klüften der Klaffstellen in der Nähe des Dorfes Roquefort ansiebt. Die Bezirke, in denen dieser Käse in größeren Mengen erzeugt wird, sind die Arrondissements St. Afrique, Millau, Lodève und Trèves und Chamargne. Der Werth und die Menge des jährlich erzeugten Roquefort-Käses sind im Laufe der Zeit außerordentlich gestiegen; 1850 wurden nur 300.000 Kilogramm fabricirt, 1890 bereits 2.800.000 Kilo und 1895 6.600.000 Kilo. Der Roquefort-Käse geht in alle Welt und beträgt jetzt der jährliche Umsatz darin 20 Millionen Francs. Auch in Frankreich unterscheidet man Fetta- und Magerkäse und weichen und harten Käse. Die Fetta Käse werden aus Milch und Rahm bereitet, man erwärmt Beides und bringt es mit Hilfe von durch Zufug von Wasser verdünntem Lab zum Gerinnen. Die auf durchlöcherter Hürden gelegte Käsemasse läßt man abtropfen, drückt sie aus, salzt sie und läßt sie im Keller gähren, bis der Käse reif und schmadhaft geworden. Die Magerkäse werden aus entrahnter Milch bereitet; die Käsemasse muß eine gelbliche Farbe annehmen, halb durchsichtig und trocken sein. Bei dem gestohlenen Käse ist die Temperatur beim Gerinnen der Milch eine höhere und es findet noch eine Art Kochen des Käseteiges statt. Große Sorgfalt wird beim Salzen verwendet, da ein Uebermaß darin den Käse bröcklig macht, ein Zuwenig zu Rissen und Sprüngen führt.

Den Herren Gastwirthen offeriren wir:

Äpfel aus Amerika, Äpfel aus Frankreich, Äpfel aus Tirol, Äpfel aus Siebenbürgen, Birnen aus Verona, Carfiol aus Neapel.

Conserven:

1 Liter Obst gemischt	1 fl.
2 1/2 „ „ „	2 fl.
2 Liter Erbsen naturel	80 kr.
1 „ „ „	40 „
1/2 „ „ „	30 „
2 Liter Fisolen	80 „
1 „ „ „	40 „
1/2 „ „ „	30 „

Sowie alle Sorten Sardinen, Trüffeln und Mandarin-Orangen, Joffa- und Messina-Orangen, Limonie und Südfrüchte.

BRÜDER LENZ, Budapest, Petöfiplatz.

Billigste Preise.

MEGHIVÓ

A BUDAPESTI I—III. KERÜLETI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, BOR- ÉS SÖRMEKŐK IPARTÁRSULATA ÁLTAL

1897. ÉVI FEBRUÁR HÓ 18-án. CSÜTÖRTÖKÖN

A II. KERÜLET, MEDVE-UTCZA 6. SZÁM ALATTI »FÁCZÁN« TERMEIBEN

TARTANDÓ

ZÁRTKÖRŰ TÁNCZVIGALOMRA.

Höszel József, Mayerberg Ignác, Petz Károly, i. e. Haszmann József, rend. biz. alelnök, rend. biz. elnök, társ. elnök, elnökhelyettes.

Kubaneck Venczel, Buchinger Alajos, Buzik Andor, rend. biz. alelnök, gazda, pénztárnok.

A TÁNCZ KEZDETE ESTE 9 ÓRAKOR.

Családjegy ára 3 frt (érvényes 1 úr és 2 hölgy részére). Személyjegy 1 frt 50 kr.

A t. hölgyek kéretnek egyszerű ruhában megjelenni.

Jegyek kaphatók a rendező-bizottság elnökségénél és a meghívó előmulatása mellett este a pénztárnál.

A zenét egy gyalogezred zenekara szolgáltatja.

CHRISTOFLE & Cie.

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

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

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

HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

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

Különösen kiemelendő

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

Diszes ravatal minden osztályú
temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból
valamint

sír-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen
elzárt

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

— Fióközet: VI. ker., Nagymező-utca 10. —

Szállodás, vendéglős és kávék uraknak!

KERN JANOS

rézműáru
üzlete

Budapest,

II. kapuczinus-utca 16. sz.

Alapított 1821.



Mindennemű réz-árak és edények jól, szépen és tartósan elkészítve.

Tökéletes kávéházi
és vendéglői berendezések.

Ónozások és javítások jutányos áron. — Kávéházi tűzhelyek.

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

palackozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron.

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

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítenek.

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruk,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,

wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen

unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

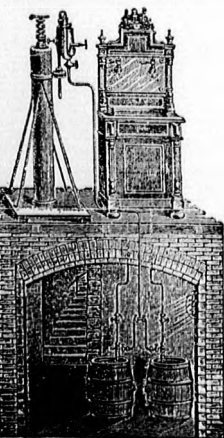
• *Kostenüberschläge gratis.* •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

A vendéglősök és kávék érdeke.



A legjobb minőségű porosz szalonzenet
(darab, koczka és dió), valamint első minő-
ségű bükkfát (tűréselve és hasogatva)
bármely mennyiségben szállít a



„Budapesti Tüzelőanyag Elárusító Szövetkezet”

a következő árak mellett:

első minőségű Porosz-szenet mm.-ként frt 1.50

első minőségű Bükkfát hasogatva mm.-ként frt 1.15

Központi megrendelő iroda:

VIII., József-körút 8. sz.

58—58. Telefon 58—58.

Fiók megrendelő helyek:

IV. kerületben:

Keresztes Antal, Városház-tér 1.
Patonay Endre Lipót-utca 27.
Patonay Endre főkja, Molnár-u. 37.

V. kerületben:

Simon Istv. főkja, Váci-körút 60.
Kintzly Gyula, Fürdő-utca 4.

VI. kerületben:

Szalady Ant. és fia, Andrassy-ut 86.
Kertész R., Andrassy-ut 17.
Simon Istv. főkja, Teréz-körút 35.

VII. kerületben:

Légányi Lajos, Kerepesi-ut 82.

VIII. kerületben:

Sallay István, Kerepesi-ut 17.
Vajner Andor, Sándor-utca 4.
Szitta István, József-körút 55.
Székely Gyula, Baross-utca 77.
Follmann Lajos, Üllői-ut 24.

IX. kerületben:

Kozaljk Ferencz, Ferencz-körút 25.
Tóth Imre, Üllői-ut 73.

Kitünő minőségért és teljes súlyért felelősséget
vállal

az igazgatóság.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház 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, szivesen veszünk és közlésezünk, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértőink is tömörüljenek.

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávésiipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

Bátori Mihály †

1819—1896.

A »Budapesti kávésiipartársulat«-nak gyásza van. Egy napra újra gyászfátyol öleli át a tarsulat hófehér lobogóját s azok, akik máskor csak a közügy szolgálatában adtak egymásnak találkát, most egy koporsó szomorú tetemre hívására találkoznak, hogy újra tanúságot tegyenek az elköltözött arnyéka mellett arról a tiszletről, becsületről és szeretetről, melyvel életében mindenha körülvették és a melyre szegény halottunk élte utolsó lehetéig oly nagyon, de oly nagyon büszke volt.

Meghalt Bátori Mihály! Legjobbaink egyike szállt vele sírba. Elköltözött közülünk az, akit a nemeslelkűség, jellemzilárdás, szerénység, a szerető férj és gondos családaga mintaképének tekintettünk, elment tőlünk a kötelességteljesítés erőslelkű, arany szívű embere, aki tíz éven volt a vezetők, örömben, búban igazi barátunk.

S vége van mozgalmas pályafutásának annak az embernek, ki a nyugalmat, kényelmet csak a nevéből ismerte, ki nem ismert magasabb életcélt, mint a munkát s nem drágább jutalmat, mint a melyet a jól teljesített kötelesség felemelő érzete adott meg nemesen erőz becsületes lelkének.

Bátori Mihály 1819. május 29-dikén született Pozsonyban polgári szülőktől. Elemi iskoláinak bevégezése után szülői a pinczeri pályára szánták, melynek valamennyi fokozatát — a borfitótól a fizető pinczérig — ment keresztül, mígnem 1845-ben önállóvá válván, szülővárosában egy söresarnokot nyitott meg. Szülővárosában azonban nem sokáig maradt Bátori. Nyugtalanul, folyton újabb és újabb vállalatokra készlettel, úgy hogy Pozsonyot már két év után elhagyva, Mosonyban találjuk mint kávést. 1850-ben mint a szent-lőrinczi puszta tekintélyes bérőjével találkozunk vele, ahol az a valóban páratlanul álló szerenestlenség érte, hogy saját neje galád ragalmi folytán — a kitől aztán törvényesen el is vált — az akkor uralkodó Bach-kormány által fogságba vetetett s mivel egy stíletes bottal a titkos üzemeket rá is bizonyították (!), két hónapig vasban töltendő várfogságra ítéltetett. Megszenvedett így bizony a szerénység a hazáért is.

Fogságából kiszabadulván, egy év múlva mint az Angol királyi szálloda s söresarnokának bérőjével találkozunk vele, majd innen is távozván, a dunai gyorshajóknál foglalt el felügyelői állást. 1858-ban Brailaban vendéglős, majd Galatzban szállodatulajdonos lett, majd pedig az oroszok kivonulása után Kis-Besszarábiában, Ismailban háztulajdonos is vált. Nyugtalan szelleme azonban itt sem hagyta nyugodni, úgy hogy vándorlásaiiban egy hatalmas lépéssel egyszerre csak Beesben terem, kávéházat nyit, majd két év múlva ezt is eladván, a Flora-fürdő veszi meg tulajdonul. Beesből 1863-ban Zuaimba ment, ahol — a saját állítása szerint — ugyan még senki sem gazdagabb, de mindenkiné megjött az esze. Lehet, hogy e profétaszzerű kijelentése rajta teljesedett be legjobban, lehet különben, hogy folytonos vándorlásába bele is fáradt, tény az, hogy nyugtalan szelleme megpihen, Budapestre jön s itt is marad. Itten mindenekelőtt az osztrák államvasut eltermi főpinczéri állását foglalta el, azután a budai »Zum Dampfschiff« vendéglőt, majd 1865-ben az üllői-úti »Arany-sas« szállodát vette át, míg végre 1875-ben a kecskeméti-utcai Geiszt-féle házban kávéházat nyitott, a melyet halála napjáig meg is tartott s hűségese felesége, Ludwig Katalin segítségével a legjobb hírnévnek örvendő fenn is tartva. Ipartársulatunk tagjává válván már 1879-ben

annak elnökévé választott. E tisztelet 10 éven át viselte, mely idő alatt iparunk javára nem egy üdvös reformot sikerült megvalósítania. Elnöki teendőiben páratlan buzgóság, nagy jóindulat jellemelték, s jellemző pártatlan igazságszeretetére, hogy midőn 10 év múlva 1889-ben az elnöki állástól megvált, érdeklődése a tarsulat ügyei iránt esoribatlanul továbbra is fennmaradt.

Bátori Mihály négyszer nősült. Második nejétől törvényesen elvált. E házasságokból származott 15 gyermeke közül csak két fia él, kik közül az egyik, Károly, atyja üzletét vette át, míg a másik, Béla, tényleges szolgálatban levő főhadnagy.

Sokai hánytorgatott élelhajó drága halottunk im nyugalmas rövbe tért. Hamvait földi maradványaidat lezárják az örök anyaföldbe, ánde emléked élni fog. A derék nem fél az idők mohától, emléke fennmarad a szívekben, porain virágot ápol a szerető gondoskodás s bizony nyugalmas esendet és békeséget fog neked adni a temető kertje, ki küzdve küzdött, bízva biztál, kit szeretet, becsületes környékeztet amig éltél s kit ugyanezek kísérnek el utolsó utadra.

* * *

Bátori Mihály 1897. január hó 1-én délután 2 óraker áldásdus élete 78-dik s boldog házassága 31-dik évében rövid szenvedés után halt meg. Temetése január 3-dikán óriási részvét mellett ment végbe a kecskeméti-utcai 14-dik számú házból. A nagyszámu családtagokon, az elhunyt rokonain s barátain kívül, kik rendkívül nagy számban jelentek meg, ott láttuk a Budapesti kávésiipartársulat küldöttségét Némái Antal elnökkel az élén, a Budapesti szállodások, vendéglősök s koreszmarosok ipartársulat küldöttségét idős Kammer Ernő tisztelettel elnök vezetésével. A temetésre elhozták ezen két ipartársulat és Budapesti kávésségdek egyleti zászlóját is.

A halott földi maradványai megáldatván, a üzszes halottívó kocsiira helyeztettek, a zászlók a koszorúk által terhelt kocsik mögött sorakoztak s elkísérték a kerepesi-utj elejéig, ahol tisztelettel hajtították le őket Bátori koporsója elé, ott, aki oly sokáig és becsülettel küzdött alattuk.

Wagner József.

A „Budapesti kávésiipartársulat” harmadik jour-fix-e.

A »Budapesti kávésiipartársulat« tagjai az újévben először január hó 8-dikán találkoztak közös társas-vaesoraóra a väczi-kö-uti »Páris-szálloda-Bacchus-pincejének különtermében. S mintha a hely neve valami előjel lett volna az est signaturájára nézve, feszelen jökedv, az örökderüs Bacchus szelleme uralkodott az egész estén. Pajkos zenekísérettel csatlakozott hozzája a könnyű muzsa gondtalan gónisza, míg az egészenek az öreg Mumm ezüstfejtű batteriaja tette fel a koronát. A lassan megindult este változatossá és érdekessé vált csakhamar s ha valami sajnálatra méltó mégis fel kell említenünk, ez bizonyára nem lehet más, mint az — hogy miért is találkozunk hát csak oly ritkán.

Jelen voltak: Némái Antal, ipartársulati elnök (Török császár kávéház), Pikler Armin, alelnök (Opera-kávéház), Harkai Mór penztáros (Korona-kávéház), Kleinlein Károly, vál. tag, Seemann Károly, Glaser Fülöp, vál. tag (Andrássy-kávéház), Gruber Károly (Városligeti kioszk-kávéház), Arvay Ottó Ede (Millennium-kávéház), Weingruber Ignác, vál. tag (Edison-kávéház), Schowanz János (Schöja-kávéház),

Drechsler Béla (Udvari kávéház), Holzer Ede, Pertl István (Szaryas-kávéház), Grüneck József (Central-kávéház), Wagner József (József-terti kávéház), Wassermann Jónás (Emke-kávéház), Reich Frigyes (Casino-kávéház), Fleischnmann Gyula (Beliczay-kávéház), Herrmann L. (Szövetség-utca), Krausz testvérek (Corvin-kávéház), Vértessy Ignác, Tauber Samu (Kávéház a gépgyárakhoz), Gindert István jég-szekerénygyáros, Salacz Nándor, Peissel Henrik, a müncheni »Pechorra«-sörgyár képviselője, Trosztler Marcell és Jeremiás Arnold, a »Hazai gázüzem-részvénytársaság« képviselője, Lappert Henrik újságvállalkozó, Fischer Miksa tojás-kereskedő, Szemerényi István ipartársulati titkár, Bolgar Sándor, a »Pesti Napló« munkatársa, Wagner József, a »Kávésiipar-Szakközlöny« szerkesztője és F. Kiss Lajos segéd-szerkesztője.

A vacsora mindjárt elején csakhamar a derültebb hangulat felé hajlott. A »Páris-szálloda«-gondos gazdája, Simon Pál, ki vendégei mellől dehogyan távozott volna egy percze is, úgy látszik súlyt helyeztet arra, hogy épp oly jó »koreszmaros«-nak bizonyuljon, mint a milyen jó kávésnak már régen ismerik. Az étlapon válogatott ételek, a melyek kitünő izletessége általánosan feltűnt s hozzájuk jöföle hazai sörök s ritka borok.

A vacsora derekán Némái Antal, ipartársulati elnök, a mikor a már mindenfelől meg-megjulló felszólításokat sehogy sem kerülhetette ki, a következő felköszöntőt mondotta:

Tisztelt Uraim!

Ha az ember a történetet figyelmesen végig tanulmányozza, csakhamar arra a meggyőződésre kell jutnia, hogy a történelem a maga folyásában néha egy időre megáll s az emberiség történetében olyan korszakok állanak be, amikor semmi sem történik. De tehetünk ezen kívül még egy másik megfigyelést és ez az, hogy a világra szóló történeti események, továbbá a legnevezetesebb történeti korszakok, mindig egyes nagy emberek nevéhez és szerepléséhez fűződnek. Tévednünk azonban, ha ennek daczára azt hinnők, hogy az alkotások érdeme egyedül és kizárólag csak őket illeti, s hogy érdemeikben a szerenéses véletlennek nemes legalább is oly nagy része, mint ő nekik maguknak, annak a véletlennek, amely számos oly nagy férfiat adott Görögország, Róma nagyjai, és egy Napoleon mellé, akik ha az övékéhez hasonló nagyokat nem is tudtak alkotni, de meg tudták érteni és tudták elősegíteni vezüreik terveit és eszelekedeteit. Engedjék meg igen tisztelt uraim, hogy ezt a történelemből vett hasonlatot átvihessem a mindennapi életre, alkalmazhassam a mi ipartársulatunkra is, amely csak akkor fog igazán nagyot, szépet és hatalmasat alkotni, ha minél több nagy férfi lesz. A mi ipartársulatunk újabb időben szépen és eredményesen működik, egyik eredményt a másik után vivja ki s nem szenvedhet kétséget, hogy ezen eredmények a jövőben mindegyre csak szaporodni fognak. Nos, Uraim, nagy tévedés volna, ha valaki mindezeket egyedül nekem vagy bármely más vezetőnek akarná tulajdonítani, mert az igazi elismerés és érdem kártársaimat illeti meg, egyiket úgy, mint a másikat, mert működésöm legfőbb támaszát egyedülők képezik. Engedjék meg ennélfogva, hogy a mai alkalommal egy olyan tagtársunkra emeljem fel poharamat, aki ipartársulatunk vezetésében mindig örömmel és szívesen siet támogatásomra. Élettem az alkalommal az én kedves alelnökbarátomat Pikler Armin s az egész derék ügybuzgó választmányt, azzal az óhajással, hogy tartsák meg továbbra is kitartó buzgalmatukat ipartársulatunk javára, hogy az naggyá és hatalmasá lehessen. Éljen Pikler Armin és az egész választmány!

E hangos előjénzással kísért beszéd elhangzása után Pikler Armin, akarna nem akarna, kénytelen volt az asztali rendet betartani. Mivel pedig a mi alnelnökünk mindenek csak a humoros oldalát tudja felfogni, koccintás közben — ezelőzven a szerinte meg nem érdemelt elismerésre — meg is sügta mindenkinek: »Nagyon kényelmetlenül érzem magamat. Az elnök ur tele rakta a zsebememet lopott jósággal.« Hogy azután — helyére visszatérve — az elnöki köszöntőre mondott köszönő szavai is inkább egy csomó vicczen kulmináltak, azon nincs mit esodalokoznunk. Nála már hozzászokhattunk ehhez.

Utána Némái Antal, ipartársulati elnök üdvözölte a vendégekkel jelenlevő Sa la e z Nándort, a kinek, mivelhogy a társaságot pezsgővel jól megvendégelte, azt kívánta, hogy »az Isten tartsa meg továbbra is ebben a jó székében«.

Hosszabb szünet után ismét Némái Antal állt fel, hogy a »Hazai gázifosztály-részvénytársaság« jelenlevő képviselőit, Trosztler Marcell és Jeremiás Arnold urakat üdvözölje. »Nem lösztot akarok mondani — ugymond — mint inkább bemutatni két urat, a kik azért jöttek ide, hogy beműnket az Auer-féle világítás egy tökéletesített módosításával a mi érdekünkben megismertessenek egy oly újítással, mely különösen nekünk kávécsok-nak nagy előnyöket van hivatva biztosítani. Az ő konkurrencziájuk olcsóbbá fogja tenni a ma még költségesebb gázvilágítást. Kerem az urakat, hallgassák meg ezen új czög jelenlevő képviselőjének mondandóit« (Halljuk!)

Jeremiás Arnold ezen felhívas folytán a következőket mondotta:

*Nagyságos Elnök Ur!
Igen tisztelt Uraim!*

Mindenekelőtt engedjék meg, hogy a nem teljes joggal Auer-féle izzótesteknek nevezett világítás történetét röviden ismertessem, hogy már ebből is meggyőződjenek Önök, mikép a hatalmaskodó és a közönségen igalmatlanul nyereszkedő milliárdok szerzett Auer-féle részvénytársaságnak állítólagos kizárólagos joga nem is létezik. Már 1847-ben Dr. Frankenstein készített izzótesteket, amelyek a mostaniaktól csak abban különböztek, hogy magnésiummal és meszőszel voltak impregnálva. Később Berzelius, Bahr, Bunsen kísérleteztek izzótestekkel és thoriummal. William 1882-ben szerzett már egy amerikai szabadalmat. A mikor Auer az első jó izzótestet előállította, az már nem volt többé szabadalmazható találmány. Ez alapon én a semmisségi keresetet megindítottam az Auer szabadalmak ellen és hiszem, hogy mikép Németországban, úgy itt is az ő teljes vereségével fog e per végződni. Németországban ma már mindenki gyárthat izzótesteket. Ezek után köszönjük Önöknek amaz általános érdeklődést és elismerést, melyben az általunk itt próbáképen felszerelt gázizzótestek jóságát részestítették. Biztosítom Önöket, Uraim, hogy törekvünk az lesz, hogy ezen új hazai iparágat, melynek jósága az Auer-féle izzótestekkel vetekedik, amint azt a nagyságos elnök ur is szíves volt konstatálni, a tökély azon fokára emeljük, hogy az a concurrens s nálunk drágább czégek árúit mindenben felülmulják. Törekvünk lesz az is, hogy az árakat minél jobban leszorítsuk, és hiszük, hogy talán egy év múlva izzótesteinkek — melyeket ma 80 krajval árusítunk — még olcsóbban fogjuk adhatni. (Helyes! Brávó.) Hisz már ma is egy teljes égőt, melyért Önök az Auer-társaságnak 4 forint kénytelenek fizetni, mi 2 forint 50 krajval adunk izzótesttel együtt, ami új felszereléseknél és berendezéseknél sokszor százakra menő megtakarítást jelent. Azáltal, hogy az igen tisztelt urak nálunk szerzik be az izzótesteket, nemcsak a hazai ipart támogatják, hanem egy oly vállalatot, amely az eddigi monopolizáló czégek megtörését tüzte ki feladatával s e czél érdekében másfél év óta, anyagi áldozatokat sem kímélve, kitartóan küzd, s e mellett Önöknek, a fogyasztóknak, jelentékeny anyagi előnyöket is biztosít. Pártfogásukat jöttünk kérni. Hogy ezt elnyerni reményt adtak, fogadják érte őszinte köszönetünket.«

A nagy érdeklődéssel hallgatott előadást élénk eszmecsere követte, a melynek folyamán a jelenlevők azon meggyőződésüknek adtak kifejezést, hogy ezen új hazai gyártmányra igen szép jövő vár. Majd Harkai Mór mondotta a következő beszédet:

Igen tisztelt Uraim!

Tulajdonképen nem felköszöntött akarok mondani mint inkább örömmel adni kifejezést a felett, hogy ilyen rendkívül szép számban jöttünk össze, s már vendégeink is vannak. De én még ennnyivel sem elégszem meg, mert nekünk még sokkal számosabban kell itt lennünk, és itt kellene lenni azoknak is, akiket én csak álándóan távol lenni látok. Nem hihetem, hogy egyeseket azon felfogás tartana társas összejöveteleinktől távol, hogy mi itt csak végnélküli mulatunk, hisz a mai est is bizonyítja, hogy szakszerű, érdekeinkbe vágó dolgokkal foglalkozunk, és ezért azon óhajomnak adok kifejezést, hogy jöjjenek el hozzánk azok is, akik mindeddig távol maradtak tőlünk. (Éljen.)

Némái Antal Peissel Henriket, a müncheni »Psychorbräu« képviselőjét üdvözli.
Szemerényi István társulati titkár Fischer

Török Császár

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

Bővebb értesítést ad:

Némái Antal

IV. ker., rózsas-tér 1. szám.

Lefkovits Testvérek

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



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

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

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

STEINER J.

Budapest, VI. ker., Terézkerut 34. szám

és VIII., Kerepesi-ut 63., („Parisien“ mellett), tisztelttel ajánlja

a szállodás, vendéglős és kávék uraknak közvetítő-irodáját.

Telephon 23—36.

Természetes szénásvány savanyvíz a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és háztartási. Kifőtt vizet szelgátolt loss az emésztési szaroknál

Járvány idején praeratívul gyógyászornek bizonyult.

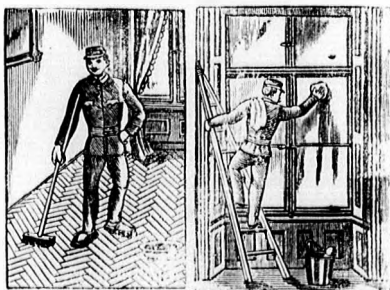
Szét-küldés Édeskúty L. adomást állít a Budapesti Hódapost.

← Kapható mindenütt. →

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olesón

egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkírozása legjobban lesz eszközölve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olesón és pontosan csakis megbízható munkások által.

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

Mór, az »Imperial« tulajdonosának levelét olvassa fel, melyben az ipartársulathat lépését jelenti be s egyuttal az egész társaságot vendégül hívja magához.

A »kis Laci«-t is felköszöntötték. Bizonyára szegényke ebben egészen ártatlan. Valaki, aki a papáját szereti, nem bírta már tovább magában megtartani ezt a titkot s felköszöntötte a papáját, »aki ipartársulatunknak ugyan fiatal tagja, de akire a társulat mindig számíthat«. Így került Laczika a kávécsok közé. A papája pedig, aki örömmel köczintott mindenkivel a fia nevének hallatán: Weingruber Ignác.

Még egy rövidke elnöki enuncia s az estnek, mely ismét oly jól sikerült, vége volt. Némelyek hazamentek, a többiek azonban együtt maradtak s — — — nem mentek haza.

Mi is tulajdonképen ez a jour-fix? Sokan kérdezték ezt már tőlünk is, és mivel ipartársulatunk érdemes pénztárosa ma úgy is a távollevőkre czélzott, ideje, hogy mi is foglalkozunk e kérdéssel. Sokan talán új fogalmat alkotnak maguknak erről a közhasznú intézményről, mely az ő gondolatkerítiket túlhaladja, vagy talán olyan szokást lát csak benne, — ha kicsinyli — a mely csak arra jó, hogy ott a kávécsok jól ehessenek, ihassanak. Valami a la: Fecere-tal magnum aldomás. Öreg hiba, nagy tévedés. Hadd világítsuk meg hát egy kissé az elfogultaknak is.

Minden hónapban egyszer, a hónap első péntek napján — mert ez talán az a nap, a melyen a kávéházak tulajdonosai a legkönnyebben szabadulhatnak üzletükből — a kávécsok egy-egy vendéglő külön helyiségében gyűlnek össze a z a r t k ö r ű társas-vaesorára. A téli estéken tartott ezen társas-vaesorák 8 órák kezdődnek, úgy hogy mire az összes vendégek megérkeznek, rendszerint csak fél-kilenczkor foghatnak a vaesorához.

Magától értetődik, hogy ha már az ember egyszer vendéglőben van, — a hol akármelyik gazda csak barátságos képpel fogad ilyen illusztris társaságot — hát vacsorát is eszik. Ilyesmí pedig magyar emberről egy pohár jó bor vagy sör nélkül meg nem esik. Tekintve pedig, hogy a mi budapesti vendéglőseink nekünk mindig csak a legjavából tálnak, ne vegye tőlünk rossz néven senki, hogy néha egy második pohar bort is megiszunk. Azt hiszik, hogy ezt a lukszust megengedheti magának minden kávé, a kinek megvan az az ambíciója, hogy kollegáival, hivatás-társaisal néhány órán át bizalmasan együtt lehessen, vele üzleti, ipartársulati ügyekről stb.-ről elbeszélgethessen.

Az ilyen megbeszéléseknek, amelyeknek megvan az az előnye, hogy beleszóllhat aki akar, megvan azon előnyük, hogy a nézetek megfeszítésére vezetnek, úgy hogy amit az egyik jónak és helyesnek tartott, a kölcsönös megbeszélés, felvilágosítás és eszmecsere folytán iparunkat károsnak, ártalmasnak fog bizonyolni. Lehet megfordítva is. Már ebből is világos, hogy milyen nagy haszna van ezen társas összejöveteleknek ipari szempontból. A köz- és társas szellemről, ennek ébrentartása, szükségességéről — noha erről is egész fejezeteket lehetne írni — nem is szólnék. Legfeljebb csak volna óhajandó, hogy azok, akik eddig csak távol maradásukkal tüntettek és a kisebb kávécsok is — ha ezt az osztályozást egyáltalán fel lehet állítani — minél nagyobb számban jöjjenek el a társas vaesorákhoz.

Gyakran hallottuk és még többször voltunk kénytelenek meghallgatni azt a keserű és indokolatlan szemrehányást, hogy a jour fixeket csak a gazdag kávék látogathatja. Nos, ennél az állításnál még soha sem hallottunk, mert eltekintve attól, hogy jour fixcinken a nagy, kis, kisebb és legkisebb kávék is, ha csak ipartársulati tagja, egyforma szíves látásban részesül, azok mindenkinek csak annyi pénzbe kerülnek, amennyit az illető részánt.

Szívleljük meg tehát ipartársulatunk pénztárosának rövidre szabott, de nagy jelentőségű szavait s szívleljük meg különösen azok, akik indokolatlan szerénységükben kisebb kávécsoknak tartják magukat, noha bárkivel egyenrangúak. Tegyük le szerénységüket, amely indokolatlan, antipathiajukat, amelynek nincs alapja. Nem lesz okuk e lépésüket megbánni, amely összes felleveéseiket romba fogja dönteni. Tárt karok, meleg baráti szeretet vár rajuk körünkben, s ha látni fogják, mily sok üdvös dolog kerül ez estéken megbeszélésre iparunk s ipartársulatunk érdekében, úgy bizonyára ők lesznek majd ezen institúció legerősebb támaszai a jövőben.

Felvilágosító, intő, de kérő szavunk is ne essék hiába, hanem hulljon termékeny talajra.

Dr. F. Kiss Lajos.

A sakkjátékról.

A sakkjátékok az indusok találták fel s ez egyike a legrégebb, talán éppen a legeslegrégibb játékok, amelyet ismerünk. A kínaiak azt állítják, hogy e játékot a mi időszámításunk előtt már

200 évvel előbb is ismerték s ezen állításban van is valami igaz, mivel történetileg be van bizonyítva, hogy a sakkjáték csak a tizenhatodik században terjedt el Indiából Persiába, ahonnan azután különösen az arabok által az egész földön elterjedt. Ennélfogva a sakkjáték története a történelmi és nyelvészeti kutatások számára igen sok érdekes adatot szolgáltat. Joggal mondják a sakkjátékról, hogy az egy nagy ész első egyetlen gondolatának gyümölcse, mert benne a legrikább egyszerűség mellett a legmagasabb tökéletesség is megvan. A sakkjáték keletkezése éppoly egyszerű, mint amely nemes volt az ok, amely feltalálására vezetőket és hogy mi volt ezen ok, arról régi írók a következőket mondják:

Behub, Indiának egyik kegyetlen uralkodója, iszonyuan sanyargatta népét. Egy nassir nevű brahmin (pap) ezen fellázadva, megfogadta, hogy a zsarnokot észre fogja téríteni. Kitalált tehát egy játékot, amelyben a király önmagában egészen tehetetlen és hatalmát csakis alattvalóinak, köztük a legalsóbb rangúknak is, köszönheti, sőt azt gyakran egyetlen egy alattvalójának elpusztulása által is elvesztheti. E sajátosság találmány híre eljutott a trónhoz is és a király meghagyta a brahminnak, hogy tanítsa meg öt időtöltésből ezen játékra. Ezáltal a nemeslelkű papnak meg volt a kívánt alkalma arra, hogy a királyt az uralkodás legelőnyösebb alapjaira megmutathassa és hogy uralkodói kötelességeit a királyal megismertthesse. A királyt a pap bölcsesége nem hagyta érintetlenül, a játék feltalálóját tisztelni kezdte s arra kerte, hogy jutalmul kívánjon magának, amit csak akar. Nassir erre annyi rozs-szemet kért, ami első tekintetre semminek sem látszott. Azt mondta, hogy a sakktabla 64 kockájára egy, a másodikra kettő, a harmadikra négy, s így tovább minden következően az előbbin levőknek kétszeresét adja neki a király. A király, aki a kérelem nagyságát nem látta be rögtön, szinte haraggal követelte, hogy a böles nagyobb kívánsággal álljon elő, midőn azonban Nassir első ízben kifejezett kívánságához konokul ragaszkodott, megparancsolta, hogy adják át neki a kívánt mennyiségű rozs-szemeket. Nassir azonban, amint ezt ma már tudjuk, a 64-dik hatványát 2-nek kitevő rozs-szemeket kérte tulajdonképen, úgy hogy a végeredmény összege egy olyan tizenhét számjegyből álló szám-sor lett, tehát a millió sokszorosára — trillió — ami logaritmusok segítségével számítva kerek 18 trilliót, 446 billiót és 780.700 milliót tett ki, a százezresek hozzászámítása nélkül. A király tehát legnagyobb bamulatára és csodalkozására nem volt képes a bramin kívánságát teljesíteni. Szanszkrit nyelven a sakkjátékot Ischatrangának nevezték, ami az akkori seregnek négy alkatrészét, az elefántokat, lovakat, kocsikat, és gyalogos katonákat jelképezi. Persiában e játékot már megcsontított módon Ischatrangnak nevezték s az arabok, midőn hatalmukat Persiára is kiterjesztették, e játékot Ischatrandehnak nevezték el. Európába a sakkjáték a keresztény hadjáratok idején került s itt már jelentékeny átalakulásokon s változásokon ment keresztül. A játék eredeti elnevezése először seharchie, majd Echee, Chas, schachra változott át, míg végre, ami elég sajátosság, az angol Cherk (lökés, szerencsétlenség, uralkodás) szóval találkozik. A »schachmati« az arab, illetőleg keleti »schamat« a király meghalt-ból származik. A sakk kétségkívül valamennyi játék közül a legérdekesebb, legnehezebb és a legszellemebb. A véletlen, mely minden más játéknál bizonyos tekintetben szerepet játszik s így a játékból többé-kevésbé szerencse-játékot csinál, a sakknál tökéletesen ki van zárva. Csak gyors áttekintés, észesség, elővigyázat döntik el a győzelmet s így e játék méltóvá válik arra, hogy vele minden eszes ember foglalkozzék, míg az ifjú alkalmat nyer arra, hogy szenvedélyt mérsékelje, türelmes, körültekintő legyen s ítélőképességet erősítse.

A kávé hamisításáról.

II.

Lássuk most, milyenek az úgynevezett kávé-pótlékok, mennyiben tudják helyettesíteni a valódi kávé és miről ismerhetők fel. A kávépótló anyagok közül legfontosabb a katáng vagy czikoria, melynek használata már több mint százéves. Már 1770-ben kapott privilegiumot czikoriagyökér árusítására v. Heine százados és Förster C. C. Németországban és ez időponttól kezdődik a katángnak, ha szabad úgy mondanom, diadalulja Európában s ma már ott vagyunk, hogy nagy térségeken, különösen Magdeburg vidéken, de Sziléziában, Cseh-Morvaországban, Belgiumban, Svájcban, sőt Angolországban is kultiválják a czikoriát, akár csak a répát vagy gabonát. Teljesen érthetetlen, — mondja Möller J. kitünő kézikönyvében — hogy miért tüntetik ki ezt a közönséges s uton-utfele vadon termő gázt azzal, hogy a nemes kávé helyett használják. Értelmetlen, de tény, hogy a Cichorium Intybus L. gyökerének levét állandóan iszák kávé gyanánt. Pedig ez nem pótolhatja a kávé, mert semmit sem tartalmaz a kávénak jellemző és sajátos

Korona-pezsőgő.

Próbáládák 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postaiállomására 3 ft utánvétellel. — Viszontelárusítóknak megfelelő árendedmény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főútlek váci körút 12. főútlek váci körút 60 és Terecz-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-út 29. — Rabseh Sándor Kerepesi út 11. — Sallay István Kerepesi út — Török Bódog Kerepesi út. — Diósy Kálmán Kerepesi út 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre üllői út 73. — Czekekkel Ferencz neveléts-utca. — Steurer Antal rózsá-utca. — Galzler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főt, valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

Alpenkräuter-Magen-Liqueur

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

ANTON HAACK,

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

Vertreter in Budapest: JOSEPH POKORNY, Bástya-utca 12. szám.

CSÁKY ÁRMIN Budapesten

VI. Andrassy-út 57 (a Millennium kávéházzal szemben). Kiténtetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításban. 1889. évben a parisi világkiállításban. Ajánl konyharuhákat minden nagyságra

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2. 2 50
Kabátok pipővelezből frt 2, 2.50, 3.
Kabátok ósivat- v. satinból frt 1.25, 1.50 2. 2.50.

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm garuból, kék, fehér eszks. 2.50—3 frt-ig.
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú eretomból, kr. 40, 50, 60.
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.
Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25 30, 35, 40.

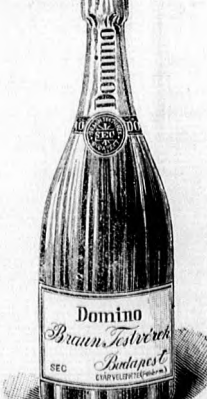
Ezen fehérenemű özégemnek külön specialitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhába általam szállítottatik.

Részletes árjegyzékek fehérenemű és férfiruhákba kívánatra ingyen küldetnek.

BRAUN DOMINO

SEC SEC

CHAMPAGNE CHAMPAGNE



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőgyártmánnyal is.

Gyár: Kőzponti iroda: Velenze (Fehérmegye). Budapest, VIII., Üllői-út 60.

Kapható csakis előlektől fűszer- és csemegeüzletben.

alkatrészeiből. Am hasonlítok össze a kávé kémiai összetételét a katángéval (Möller J. Mikroskopie der Nahrungs- und Genussmittel. Berlin, 1886. 286. lapon.). A pórkölt kávé fontosabb alkotórészei Kőnig szerint a következők:

Vízben oldható anyagok	27.45	réz
Nitrogen	2.31	»
Nitrogéntartalmu anyagok	12.05	»
Coffein	1.38	»
Zsir	15.63	»
Czukur	1.32	»
Más nitrogent nem tartalmazó anyagok	38.41	»
Farost	24.27	»
Hamualkatrész	3.75	»
Víz	3.19	»

A katánggyökér fontosabb alkatrészei pedig ugyancsak Kőnig szerint:

Vízben oldható anyagok	63.05	réz
Nitrogéntartalmu anyagok	6.09	»
Zsir	2.05	»
Czukur	15.87	»
Más, nitrogent nem tartalmazó anyagok	46.71	»
Farost	11.00	»
Hamualkatrész	6.12	»
Víz	12.16	»

Ebből láthatjuk, hogy a katáng mint élvezeti czikk teljesen értéktelen s nem tudja helyettesíteni a kávé. Egyedül azt lehet javára felhozni, hogy némileg táplál, mert mint Dragendorff kimutatta, ősszel mintegy 50% inulin van benne. A czikoria ezen értéktelen volta azonban nem akadály, hogy számtalan elnevezés alatt kávének ne ajánlják.

Hogy csak néhány ilyen nevet említek, a »Frank-kávé« néven árult készítmény czikoria; a »Tschinkel-féle kávé« a java-része ugyancsak katángból készült; a francia hadsereg ratio kávé-ja czikoria és kevés valódi kávé keveréke.

Vajjon miről ismerhetjük meg a czikoriát? E tekintetben nagyon egyszerű eljárást ajánl Weigmann. Ez azon alapszik, hogy a katáng pora vízben alásüljed, az örült kávé ellenben nagy zsirtartalmánál fogva úszik a vízben. Ha tehát hosszú hideg vízzel telt edénybe tesszük a kérdéses port és felrázzuk, könnyű szerrel megállapíthatjuk esetleges czikoriatartalmát. Teljesen megbízható és meggyőző azonban itt is csak a mikroszkopi vizsgálat eredménye. Mivel a katánganyagok gyökerét használják a kávépótlékok előállítására, a czikoriaporban a fatest alkatrészeit kell megtalálnunk s ezek sorában különösen az edények jellemzők.

Nemelyek még a czikoriát is tulságosan jó kávének tartják s ez okból még ezt is hasznaltatnabb anyagokkal keverik. Különösen gyakran használják erre a réjteinken bőven termő gyermeklancz (Leontodon Taraxacum L.) gyökerét. Egyáltalán semmiféle anyagokat sem vetnek meg a »kávégyárosok« s a közegészségügyi és élelmiszer-vizsgálati hivatalok jelentései e tekintetben sokszor furesátlán furesátlán adatokat közölnek. Így Dammer O. hamisítások lexikonjában (Dammer O. Illustriertes Lexicon der Verfälschungen etc. Leipzig, 1887. I. kötet 399. l.) azt találom, hogy Angolországban ökor, tehát, de még a ló máját is használják »kávépótlék«-nak s ott a máj feldolgozása külön iparágá fejlődött. Az u. n. »májpórköltök« a májat összevadásorolják, megpörkölök s porrá török, ilyen állapotban veszi azután a kiskereskedő, ki legjobb esetben czikoriával kevert kávéját »javítja« vele.

De nemcsak messze országokban, hanem hazánkban is megének az ilyen dolgok. Pavlicsek S. (Az élelmiszerek hamisításáról. Pótf. a Term. Tud. Közl. 1888. 147. l.) tésztából préselt »pérgelt kávé« ismertett, mely nagyjában lisztes búzakorpából és kevés kávésturagatumból állott. Az ebből gyúrt tésztából kávészemeket préseltek s azután meg is fenyésítették, hogy a kávészemek zsírfényét megadják neki. A gyártásban a lehető legnagyobb tisztáltsággal jártak el és még a földről összeprótt zsírhulladékok is felhasználák. Ezt a kávé egy olyan nagy mennyiségben készítették, hogy erre annak idején külön berendezett gyárak állottak fenn Budapesten, melyek működésének csak a rendőrség vetett véget.

Nagyon érdekes idevágó adatokat találunk a bécsi kereskedelmi akadémia áruismereti laboratoriumának 1889. évi jelentésében is. E helyen Hanausek E. mesterséges kávészemeket ír le, melyek az élelmiszerek 1889. évi kölni nemzetközi kiállításán voltak kiállítva s részint lisztből, részint hüvelyesek magvából készültek. Kölnben egy ottani gépgyár mesterséges kávészemek előállítására való gépet is állított ki, melyről Hanausek a következőket mondja: A Jean Heckhausen & Weiss nevű kölni cég (gépgyár és vésőtételek, specialitások: tésztából készült árúk, különösen »mü-kávé«) kávészemek előállítására való gépet állított ki. Habár a gép nem volt teljesen felszerelve, mégis észrevehettem, hogy a szemeket megfelelően véselt fémhengerrel készítik. E henger felszínén nagy számmal vannak a kávészem alakjának megfelelő mélyedések. A tésztát magától működő készlektől préseli a formába s így a gép nagyon gyorsan dolgozik. A gép működését és munkarejét csak annak árulták el, aki ilyen gépet vásárolt. Mindenesetre különös, hogy élelmiszerek és élvezeti czikkok kiállításában oly gépe-

után meghalt. Vele nemcsak egy boldog család megalapítója szállt sírba, hanem az igazi polgáremények valódi típusa. A megboldogult január hó 6-dikán végement temetése óriási részvét mellett ment végbe. Az általa alapított czég nem szűnik meg az alapító halálával, mintán fia, Kern Emil, az üzletet tovább fogja vezetni. Áldás és béke a megboldogult derek férfi hamvaíra!

Igler Bálintnak, több pezsgő és cognagyár képviselőjének bécsi és budapesti vendéglősökhöz intézett körlevele, a melyben arról értesíti őket, hogy a Heidsieffele pezsgőgyár képviselőtől lemondott és hogy egyéb képviselőivel Berlinbe költözködik, nagy feltűnést keltett Budapesten is. Igler elhatározásának oka nem maradt sokáig titok. Óriási forgalmat ért el, s nagy sikerét gavalléros föllépésének és becsületességének köszönheti. Nagy összegeket keresett, de igen sok kiadása is volt. Az utolsó két év alatt kétszázhetven ezer forintot költött el. A tőnk szelére jutott s miután látta, hogy fizetéseképtelenségét el nem kerülheti, jómódu atyja előtti föltárta helyzetét. Atyja el is vállalta ügyeinek rendezését, de csak azzal a föltétellel, ha jövőre maga vezetni üzletét és óriási személyzetét elhoasátja. Igler ennélfogva fölöszlatta budapesti és bécsi üzletét Berlinbe költöztet, a hol már tíz esztendeig működött. Üzleti kudarcza Budapesten és Bécsben nagy részvélet kelt.

Schachturnier für Damen. Das edle Schachspiel erfreut sich in England auch bei den Damen einer außerordentlichen Beliebtheit, so daß dort in mehreren Städten Damen-Schachklubs bestehen. Der bedeutendste unter diesen ist der zu London, der über 100 Mitglieder zählt. Von diesem Vereine wird ein internationales Schachturnier für Damen projektirt. Es soll im nächsten Juni bei Gelegenheit des 60-jährigen Regierungsjubiläums der Königin abgehalten werden. Die in Aussicht genommenen Preise sind hoch.

A birsalma-liqueur készitési módja. Megreszelt, érett birsalma nedvét kipréselve, 1 1/2 liter ily

nedvhez 2 liter szeszt öntünk, mely egy citrom finoman vágott héjával, 16 gramm ceylon-fahéjjal és 4 gramm darabos szegfűszeggel vegyítendő; azután 1 liter vízben, 1 kilogramm finomított (raffinált) cukrot forralva feloldunk és az egészhez hozzáöntjük. Pár nap múlva a folyadék a további állástól képződött aljától lerakodott fűszerekről letöltendő és szűrtetés (átszűrés) által tisztítandó. Az így ryort ital igen kellemes ízű és tartalmazza az idővel fokozódik.

Angebrannte Milch. Eine „total“ angebrannte Milch wird wohl durch nichts mehr zu retten sein. Bei geringem Grade des Anbrennens könnte vielleicht ein Zusatz von Vorsäure wirksam sein, doch ist hierbei darauf aufmerksam zu machen, daß Milch mit Vorsäure versetzt, Störungen im Organismus bewirkt. Besser wäre wohl ein Zusatz von benzoesauren Natrium; dasselbe ist vollkommen geschmacklos, um ein Drittel stärker als Vorsäure und ist völlig frei von physiologischen Wirkungen, wenn es in kleinen Mengen genommen wird.

Aus der Schule.

(Der Lehrer behandelt einen Satz, in welchem das Wort „essen“ vorkommt. Auf die Frage des Lehrers: Was ist „essen“ für ein Wort?)

Carl (den Jünger schnell emporhebend): Ein Substantiv, Herr Lehrer.

Lehrer: So, in wie fern? Wie heißt denn der Plural von „essen“?

Carl (mit flehesbewundener Miene): Das „Fressen“. Herr Lehrer.

Nichts für ungut!

Lieber Leser, wenn Du kauft, kauft für Deine Zeitung, denn bedeute: Schwere Geld kostet ihre Zeitung.

Geld auch kostet das Papier. Satz und Druck nicht minder, daß es ohne Geld nicht geht, das nicht selbst ein Wunder.

Neues bringen wir Dir stets, bringen Dir nur Gutes, darum sage, daß wir nur Winken frohen Muthes.

Wer mit Schadel und mit Hirn Tag für Tag mit prüfen, dem kann Vernehmung nur dauernd nicht genügen.

Daß die Zeitung ant beücht ist ja Dein Interesse. Also, mach die Taide auf, gilt es Deine Presse!

Köszönetnyilvánítás.

Fájdalmas kötelességnek teszek eleget, midőn a **Budapesti kávéipartársulatnak**, a **Budapesti szállodások, vendéglősök és kormárosok ipartársulatának** és mindazoknak, kik forrón szeretett és felejtethetlen fürjennek

Bátori Mihálynak

betegsége alatt benső részvétüknek oly számos jelét adtak és folyó évi január hó 3-dikán történt végtszessége alkalmával oly nagy számban jelentek meg, ez uton is őszinte köszönetet mondok.

Az ő részvételök jöleső vizsgálatás volt szenvedő szívemnek. Fogadják érte hálas, soha nem szünő köszönetemet.

Özv. Bátori Mihályné
szül. **Ludvígh Katalin.**

Első magyar üvegyár részvény-társaság
BUDAPESTEN,
V., Ferencz József-tér 7. sz. (A főkapitányság palotájában.)
Ajanlja

szálloda-, vendéglő- és kávéházi cikkekben


gazdagon fölszerelt raktárait a nagyérdemű közönség b. figyelmebe.

Legújabb sajtolt, kristály és csiszolt üvegek a legegyszerűbb és legdiszesebb kivitelben, valamint villany-, légszesz- és egyéb világítási cikkek állanak a legdúsabb választékban rendelkezésre.

Rajz vagy eredeti mlnta után e szakba vágó bármily kivitelű cikkek elkészitetnek.

= Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan eszközöltetnek. =

Arjegyzekek ingyen és bérmentve.



Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =
légnymással és szabad. léghűtővel. Elvállal régi készülékek atalakítását.

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.



Chocolad Stühmer

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Schutzmarke

Anerkannt als das beste Fabrikat.
Vorrätlich in den meisten Spezereiwaaren-Handlungen Budapests und der Provinz.
Grösste Fabrik Ungarns.
Fabrik: Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 8.



Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

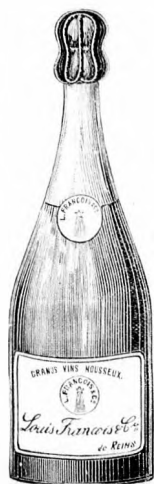
Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Sáris, Nizza, Semevár, Anvers.



Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az
egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok
vagyunk Magyarországon és országunk mint ilyen a budapesti
kereskedelmi- és váltóörvényseknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

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

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

GINDERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő és fagyasztó készülékek gyára

Budapest, VI. Klapka-utca 5. sz.

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

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

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

jégtörő sulykokat és kádakat,
fagyasztó- és
fagylalt-kiosztó kanalakat,

beszózó födeleket,

fagylalt-kotró szarvlemezeket,

formázott fagylalt-dobozokat

és betétesöbröket

stb.

KITÜNTETVE:

Budapesten 1855. országos általános kiállítás az y érem
Budapesten 1856. országos iparegyesület, díszérem
Német-Palánka 1857. általános kiállítás, ezüst érem
Philippopol 1862. általános kiállítás, ezüst érem
Bécs 1894. nemzetközi kiállítás, arany érem

