

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 Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjintézete, a Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata, a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Segéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának, a Budapesti Pinczér-Egylet, és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>A szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok- ipartársulata létezik : IV. kerület, Himző-utca 1. szám.</p>	<p>Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő : WAGNER JÓZSEF IV. egyetem-tér 6. Főmunkatárs : F. Kiss Lajos.</p>	<p>A »Budapesti Pinczér-Egylet« létezik : IV., vármegyház-utca 9. PAULITS JÓZSEF közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. létezik.</p>
<p>A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulat létezik : II. ker., Medve-utca, Fácán.</p>		

PUTZER GYÖRGY

VENDÉGLŐS

ERZSÉBET-TÉR 10.

A mai napon veszi át Putzer György vendéglős az Erzsébet-tér 10. szám alatt levő, jóhírnévként örvendő Frischauf-féle vendéglőt, amelyből bizonyára legjobb ereje és igyekezete szerint törekedni fog egy, a nagyvárosi igényeknek mindenben megfelelő díszes és látogatott vendéglőt alakítani.

Ebbeli törekvéseinek biztos sikert helyez kilátásba ama körülmény, hogy Putzer György felette szeretetreméltó és erélyes tevékenységű fiatal ember, aki meggyőződésünk szerint teljes joggal lép az önálló tevékenység terére.

Putzer György vendéglős szakkörökben nem homo novus. Eddigi pályafutásáról a következőket sikerült feljegyeznünk: Született Szigetvárott 1867-ben, polgári szülőktől, kiknek gondos felügyelete alatt sikerrel végezte iskoláit. A pinczéri pályára, amelyhez korán vonzódott, hajlamait követve lépett. Ebbeli törekvéseit csakhamar meg is valósította, pinczér lett, s mint ilyen csakhamar megszerezte magának nemcsak főnökeinek, hanem a közönségnek előszeretettel és becsülését is. A tudásvágy és ismeretei kibővítése utáni törekvés csakhamar 1886-ban Budapestre vezették, ahol az akkor Reiner vezetése alatt álló „Európa szállodában” nyert legelőször alkalmazást.

Itt szerzett gazdag tapasztalatait azután bőven nyílt alkalma értékesíteni a vidék nagyobb metropolisai és a legelőkelőbb fürdőhelyek vendéglőiben, ahová tudásvágya s az ipari viszonyok alapos megismerésének vágya vonzottak. Életének legfontosabb és legkedvesebb emlékei azonban — amint ezt maga minden alkalommal hangsúlyozza — Miskolcra városához fűzik, ahol az akkor ott főpinczérként működő Bokros Károly gondos vezetése alatt nemcsak a legtöbbet, de a legszebbet tanulta meg, s akiről a hálataljas kegyelet hangján, a legmélyebb tiszteléssel tud csak megemlékezni. Miskolcra távozván, újra Budapesten találkozunk Putzer Györggyel, ki előbb a Multr-, majd a Frischauf-féle vendéglőkben szerepelt mint főpinczér. Ilyen előzmények mellett azt hisszük, joggal jósolhatjuk meg, hogy Putzer György a budapesti vendéglős-ipartársulatnak derék tagjává fog válni.

Putzer György a most átvett üzlethelyiségeket mindenekelőtt teljesen át fogja alakítani, s míg a munkalátok tartanak, csak konyháját és pinczehelyiségeit fogja nyitva tartani. A pincze pompás borairól már gondoskodott a jóhírnevű Putzer Antal pécsi bormagykereskedő-czégénél eszközölt megrendelések által; míg a valogatott világos és sötét sörről a kőbányai Dreher-serfőzde fog gondoskodni, amelylyel szemben legfőbb törekvése a gyár igazgatójának, Aich ur bizalmának megszerzése leendő.

Az ilyen tehetségű ember, akiben a szaktudása legbeesületesebb törekvésekkel párosul, fog és kell is, hogy boldoguljon. Ő maga is hozzá fog járulni, hogy vendégei száma gyarapodjék s hogy — amit mi is kívánunk neki — üzlete virágzásnak induljon.

Wagner József.

HIVATALOS RÉSZ.

Jegyzőkönyv

felvételét a budapesti I.—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulati választmánya által az 1897. évi július hó 5-én tartott üléséről.

Jelen voltak: Buzik Andor és Haszmann József elnökhelyettesek, Lerner Mihály számvizsgáló, Bauer János, Berger Vincze, Bojcsics Simon, Graf Sándor, Kuncze Odón, Stoszmann Lőrincz, Wenzl Ferenc választmányi tagok, a társulati jegyző és Wagner József szerkesztő. Kimentve Hötzel József és Peyér József.

I. Buzik Andor elnökhelyettes üdvözlő a megjelenteket, felkéri Stoszmann Lőrincz és Graf Sándor urakat a jegyzőkönyv hitelesítésére, felhívja a jegyzőt a napirend előterjesztésére s ezzel az ülést megnyitja.

II. Felolvastatik az április hó 22-én tartott ülésről felvett jegyzőkönyv; hitelesítetik.

III. Beterjesztetnek a f. é. II. negyedére vonatkozó pénztári kimutatások; tudomásul vétetnek és az eszközölt kiadások jóváhagyatnak.

IV. Jegyző jelenti, hogy Kelemen Lajos társulati tag és neje a temetkezési egyletbe való felvételt kéri;

miután azok egészségi állapotuk ellen észrevétel fenn nem forog, felvételük elrendeltek.

V. Jegyző jelenti, hogy a mult ülés határozata értelmében a társulati szolgáló részére engedélyezett sapka megvételét s az arra vonatkozó számlát bemutatja;

tudomásul vétetik, a felmerült költség kiutalványoztatik s Wenzl Ferenc urnak faradságáért köszönet mondatik.

VI. Beterjesztetnek a beérkezett ügydarabok; tudomásul vétetnek és azok elintézése jóváhagyatik.

VII. Beterjesztetik Balanek Antal segély iránti kérvénye.

Kérelmező részére sanyaru helyzetének figyelembe vétele mellett 15 frt kiutalványoztatik.

Miután ezzel a napirend letárgyalatott, indítvány pedig nem tétetett, elnöklő köszönete nyilvánítása mellett az ülést berekesztii.

Meghívás.

A mult évi szeptember hó 28.—30. napjain Budapesten megtartott országos magyar vendéglős-kongresszus azon határozataiból kifolyólag, a mely szerint évenként az ország más-más városában a vendéglősök panaszai megvitatására értekezletre fognak egybegyűlni s a mely szerint ezen értekezlet folyó évben Szombathelyen fog megtartatni, van szerencsénk az idei

vendéglős-kongresszus

határnapjainul folyó évi szeptember hó 22. és 23-ik napját kitűzni s arra Magyarország összes vendéglős, szállodás és koresmárosait ez uton tisztelettel meghívni s felkérni, hogy a kongresszuson való megjelenésüket folyó évi szeptember hó 15-éig nekünk „Vendéglős-kongresszus szervező bizottság Szombathelyen“ czim alatt bejelenteni s 2 frt részvételi-díjat ugyanoda beküldeni s ívszeskedjenek.

Egyeseknek szóló külön meghívók kibocsáttatni nem fognak.

A kongresszuson tárgyalatni fognak a milleniumi kongresszus 1—10 elfogadott határozatai, illetőleg meg fog vitattatni a minden egyes határozat alapján elért eredmény, kapcsolatban a kereskedelmi és pénzügyminiszteriumhoz felterjesztett milleniumi kongresszusi memorandum sorsával s meg fog beszéltetni, illetve határozat fog hozatni minden egyes milleniumi kongresszusi határozatra nézve a további teendők iránt.

Ezekon kívül a kongresszus beleegyezésével tárgyalhatók lesznek a szervező-bizottsághoz folyó évi szeptember hó 1-ig beküldött azon új indítványok, a melyeket a szervező-bizottság a tárgyalásra alkalmasaknak itél és a kongresszus elé terjeszt.

A kongresszus ügyrendje azonos a milleniumi kongresszus ügyrendjével.

A kongresszus szeptember 22-én, reggel 9 órakor nyílik meg Szombathelyen, a szervező-bizottság által meghatározandó helyen s ugy ezen, mint a következő napon addig folytattatik, a míg a szükség azt magával hozza.

Az érkezésük idejét bejelentő kongresszusi tagokat a szervező-bizottság fogadja, tagsági jegyekkel ellátja, elszállásoltatásukról gondoskodik és a kongresszusi napok részletes programját velük közli.

A kongresszusra vonatkozó minden felvilágosítással az alulírottakból álló szervező-bizottság szolgál.

Kelt Szombathelyen, a vendéglősöknek 1897. június 30-án tartott értekezletében.

Gábriet György
Varga Sándor
Köhler György
Lenk Kajetán
Strobl István
Berzay Gyula
Strobl Alajos
Hanis József
Leffler Lajos
Harrach Gyula
Feiner János
Novák Dániel

Ngul Mihály
Eberhardt Mihály
Maties Imre
Forster Sándor
Czifrák Sep. János
Nagy Béla
Wittner János
Ringhoffer József
Strauß István
Döbrentet Károly
Takács Sándor
Partl József
Dr. Szabó László ügyvéd.

A záróra megszüntetése.

A vendéglők és koresmak éjjeli zárórájának megszüntetéséről kisebb-nagyobb eltéréssel ílyformán emlékeznek meg a napilapok:

„A főváros törvényhatósága legutóbb tartott — e nyáron — legutolsó — közgyűlésén eltörölte a vendéglők záróráját.“

Egyéb mondani valójuk nincs. És ez természetes is. Őket a dolog közelebről nem érinti. Legfeljebb annyiban, hogy „Budapesti Hírlap“ vagy „Neues Pester Journal“-beli barátain nem lesznek kénytelenek Bodegabeli avas szalomit és bicskaanyitól vinkót inni, hanem elmehetnek az Oktogonra Prindl barátomhoz és ott friss sültet és pompás „Mienk“-et ihatnak.

Fővárosi ember legyen, aki ezt a distinkciót nemcsak megérti, de méltányolni is tudja!

De félre a tréfával!

A dolgou okvetlenül változtatni kellett már. Ha a böles városi tanács megengedte, hogy a kávékos egész éjjel nyitva tarthassák üzleteiket, mi oka lehetett volna arra, hogy ugyanezt a jogot megtagadja a vendéglősöktől, akik — mellelesleg legyen mondvá, évenként 25 millió adót fizetnek — nyitvatartásuk által senkinek, még a kávéosoknak sem okoznak kárt!

És aki ekként érvelt, ki volt? Ne tessék hinni, hogy én vagy X—Y városi képviselő! Aki így érvelt, így okoskodott, nem volt más, mint a „Budapesti kávéipartársulat“ érdemes elnöke, Némai Antal városi képviselő, aki — horribile dictu — a tanács urak egymásra néztek, az egyszer a vendéglősök érdekeiért szállott síkra.

„Etiam tu me fili Brutus? Te is fiam Brutus — mondták a város atyák — s rá mondták boldogiton: az ament! Ha te azt mondog, hogy ez az iparág a terokonod, hozzád legközelebb áll, bizonyára igazad van. Igaz embernek adassék igazság.“ S lön igazság.

Nagy Budapesten tehát máttól fogva nincs záróra s amiről Aczél báró hiába álmodozik évek óta, megcsinálják a vendéglősök s lesz: Budapest világáros. Félre a kapuzáró kulcsokkal!

Ne kicsinyeljtek a változás erkölcsi jelentőségét! Tapasztalatból tudjuk, hogy ahol a záróra érvényben van, nincs éjjeli élet. Bécs idegenforgalma évről-évre kisebbedik, s ebben — eltekintve az eltekintendőktől — nagy része van a vendéglői zárórának is.

Leszünk tehát világáros. Város, ahol nem szünik meg az élet a lehanyatló nappal együtt, hanem ahol, az első csillag feltűnével egy új élet, vidám, derűs, veszi kezdetét.

A reform nekünk tetszik, nemcsak! egy régi vágyunk teljesedését jelenti. Örömmel akarjuk elhelyűt megjegyezni, hogy a vendéglős-ipartársulattal legközelebbi rokonságban álló kávé-ipartársulat a reformnak nemcsak hogy utjába nem állott, hanem azt egyenesen pártfogása alá vette. Hogy az elnök a női kiszolgálás egyuttal megszünte-

tését is javaslatba hozta, a dolgou mitsem változtat. Ez a vágás nem oda szólt, ahová néztek. A Bodegákhoz czimzett levél volt az, amelyeknek lejáró napja így is, úgy is közel van.

Nem vagyunk idealisták. Tudjuk, hogy a záróra megszüntetése vendéglősöknek csak egy részére nézve bir anyagi jelentőséggel. Mi csak iparunk szabadsága tekintetében tulajdonitunk a dolognak erkölcsi jelentőséget, s annak, hogy immár megszabadulunk: a rendőrség atyáskodása alól.

Nagy költséggel a dolog nem jár reánk nézve. Talán az éjjeli személyzet díjazásáról és a világitási költségekről lehetne csak szó. Az első — jövedelmező — ízletben — olyan költségtöbbletet okozna csak, amely említésre sem méltó, de a világitási költségekre is van egy expediens és ez az: Adják a világitási vállalatok olcsóbban a világitást.

Ez a mi szempontunk. Hátra vannak még a nagy közönség szempontjai és igényei. Ezek határozottan a reform mellett szólnak. Az emberek, akiket nappali elfoglaltságuk lekötve tart, az átutazó idegenek, a jeunesse dorée, a mulató publikum, színházlátogató közönség stb. stb. hosánnával fogják üdvözölni a reformot, amely nekik lehetővé teszi, hogy másodsor vacsorálhasnassak. Hogy az átutazó idegenek ezenkívül még milyen előnyöket is élvezhetnének, arról azt hiszem felesleges volna írni.

Üdv a fővárosi tanácsnak. Az egyszer igazán okos dolgou művelt, segített az első magyar várost világárosá tenni.

Fogadja érte elismerésűnket!

Wagner József.

A „Közérdek“ aggodalmi és kifogásai.

Debreczenben megjelenő laptársunknak a „Közérdek“-nek legutóbbi számában a júliusi kongresszusról írt tudósításban nem egy oly téves állítás foglaltatik, amelyet ugy a „Közérdek“-nek, mint a „közérdeknek“ szempontjából és érdekéből nem hagyhatok szó nélkül.

Ami laptársaink közül, a melyek a kongresszus egybehívása előtt a szakköröket mindenféle Hiobhírekkel, nagybörézzel azonban alaptalan kifogásaikkal a júliusi kongresszus ellen igyekeztek hangolni, előkelő szerep jutott a „Közérdek“-nek is, mely ha jól tudom, egyik számában a kongresszus elhalasztásának tervével is foglalkozott. Elvünk lévén, mindenki személyes meggyőződését méltó tiszteletben tartani, nem foglalkoztunk a „Közérdek“-ben kifejezésre jutott aggodalmakkal és különböző kifogásokkal, nem különösen azért, mert már akkor is biztosan tudtuk, hogy a következmények azokat igazolni sohasem fogják. A felhozott aggodalmak és kifogásokon különben is első pillanattól megállított, hogy fülkőben fogva rántották őket elő. Az egyéni ízlés különböző. Ha a nyári meleg — ez is a kifogások közt szerepelt — a tanácskozásra nem alkalmas, a hideg tél még kevésbé az, s ha nyáron sokan fürdőre mennek pinczérekink közül, akkor ugyanezek — a saison elmúltával — a fürdőző közönséggel együtt térnek vissza vidéki városaikká, ahol a közönség szintén nem nélkülözheti őket. Hangoztatták még a kongresszus előkészítetlen voltát is, ami hogy nem felelt meg a tényeknek, legjobban kitűnik abból, hogy a kongresszus minden várakozáson felül sikerült. Persze itt már az egyéni ízlés nem, hanem igenis: a felfogás támasztja a nézetek és ítéletek különbözőségét.

Mondtuk. A kollegiális összetartás, a közös végcél felé irányított együttműködés lehetőségének megteremtése végett, nem foglalkoztunk a „Közérdek“-nek a kongresszus ellen animáló czikkeivel. Nem is tértünk volna azokra vissza ez alkalommal sem, ha csak ugyanazon lapnak szinte tendenciózus, — már t. i. nem a nyugdíjgyesület, hanem Budapest, a budapesti szakkörök ellen tendenciózus — tudósítása erre egyenesen nem kényszerítene bennünket.

Mindössze hat városból jelentek képviselők, írja a „Közérdek“, s közli Esztergom, Debreczen, Kassa, Szeged, Szabadka és S.-A.-Ujhely érdemes küldötteinek neveit, Hát erre legelőször

is, ha más nem felelhetünk, csak azt felelnök: »Numeri non ponderantur« — a számok nem határoznak — s nem azon fordul meg a dolog, hogy hány városból, hanem hogy kik voltak ott? Szerre adogra büszkén adhatunk választ. Felelhetjük: Ott volt a »Budapesti szállodások, vendéglősök- és keresma-rosok-ipartársulata« küldöttsége s ebben a küldöttségben olyan emberek, akik bátran állíthatók iparunk színejavának, díszének, büszkeségének; ott volt a »Budapesti Pinczér-Egylet« 40 tagu deputációja, és ott voltak a »Budapesti kávésszerek betegsegélyző pénztára« és a »Budapesti kávésszerek köre« képviselőiben hetvennél többen. De ott voltak ezeken kívül, bár képviselőket nem küldtek el: Szathmár, Miskolcz, Arad, Pécs, Nyitra, Székesfehérvár ipartársulatai és pinczér-egyletei, kik épen a vezetőség bölcsességében bízva, hivatalos átiratokban, meleg hangon, tele jóindulattal jelentették ki, hogy az összes, a kongresszus által alkotandó határozatokhoz feltétlenül hozzájárulnak. Ez talán semmi?

Confi-teamur. Mi valljuk: véges eszünkkel, gyenge fel fogásunkkal, nem vagyunk képesek belátni, hol van itt a »Közérdek« által olyannyira hangoztatott érdeklődéshány? Hogy a Rémi-szálloda mitsem tudott a kongresszusról? Mit bizonyít ez? Azt bizonyítja, hogy a Rémi-szálloda sehogyszem érdeklődött a nyugdíjgyesület ügye iránt! Mi igen nagy tisztelettel vagyunk a szálló vezetősége és minden egyes alkalmazottja iránt, de azt kénytelenek vagyunk kijelenteni, hogy ez a szép »szálloda« nem járta azt a szerepet közöltünk, mint Rémi ur a Józsefvárosban. Expressis verbis: Non numerat, non habet pondus. — Magyarul: Nem számít, nem határoz.

»Még a fővárosi szakkörök érdeklődését sem bírta felébreszteni« írja néhány sorral lejjebb a »Közérdek« tudósítója.

Pardon Monsieur!

A »Budapesti szállodások, vendéglősök, keresma-rosok ipartársulata, Gundel János, Wirth Ferencz, Glück Frigyes, Stadler Károly, Petanovics, Förster stb., a »Budapesti Pinczér-Egylet« Kiss Henrik előnk, Rusznyák Ferencz, Gajárszky, Pauly és nemeskéri Végh Miklós;

a »Kávésszerek köre« Nérey Dezső, Lőrincz Elek s nagytudományu doktorunk Dr. Solti Ödön stb. stb.

mik ezek? Talán nem szakkörök, nem szakemberek? Talán nem méltók arra, hogy az Ön által megállapított kategóriájába beilleszthetők legyenek?

Adom a feleletet!

Ha széles ez országban, a vendéglős-érdekeknek egy oly buzgó harcosát, mint Stadler Károly, elem vezet; ha felmutat nekem egy oly tiszteltreméltó, érdemes alakot ipari életünkben, mint Gundel János vednökünk, akit csak súlyos betegsége vont el tőlünk; ha mutat egy embert, aki oly önzetlen napszámosa lett volna a nyugdíj-egyesületnek mint Nérey Dezső; ha megnevez nekem egy második Steiner Sándort, egy oly lelkiismeretes embert mint Kiss Henrik vagy egy Lőrincz Elek, nos, akkor uram aláírom azt, amit Ön ír.

»Hogy azonban a megtartott kongresszus munkája még sem maradt meddő, köszönhető annak a lelkes kis csapatnak, amely épen a vidékről a fővárosban megjelent«

Aliis verbis:

Mondjuk: A kongresszus rossz és haszontalan, de mégis jó dolog volt. Hogy rossz és haszontalan volt, annak a budapestiek az okai, de hogy — mindennek daczára mégis jó volt, az a vidékieknek köszönhető.

Köszönöm! Okosnak ez is elég!

Még egyet! Tudósító uram, Ön beugrott! amit Ön ír, megirtam én négy nappal előbb!

Megirtam, hogy Ön — et consortes — azt fogják felhozni bizonyítékul a kongresszus sikertelenségé mellett, hogy a díjtabella nem cikkelyezett fel az alapszabályokba s a tisztikar nem lett megválasztva!

S íme igazam lett? Igazam nemcsak azt bizonyítja azonban, hogy Önök a kákan is csomót

keresnek, hanem azt is, hogy Önök a tárgyalás menetét sem kísérték elég figyelemmel. Élnék a kritika jogával, de nem teljesítik híven hírlapírói kötelességüket! Miért nem beszéltek ott? Hol voltak a kongresszuson?

Hát nem hallották, hogy a tabella tárgyalását azért kellett mellőzni, mert a budapesti vendéglős-ipartársulat javaslatának elfogadásával — ami pedig a nyugdíjgyesület létrejöttének kardinális életkérdését képezte, azt egészen új, merőben eltérő mathemathikai — számítási — alapokra kellett fektetni? És nem természetes-e Önök előtt, hogy — ezt elfogadván — egy nem létező instituczió-nak nem lehet a tisztikarát sem lehet megalakítani?

Erre tessék — kérek, könyörgök — feleletet adni! Venio nunc ad fortissimum!

Átírek most a legváram.

A »Közérdek« írja: »A házszabályokhoz többen kívántak hozzászólni, de annak általánosságban, vagy később a részletes tárgyalás alapjául való elfogadásának kérdése helyett egyszerű elnöki kijelentés konstatálta azok tudomásul vételét és elfogadását.«

Hát ezzel szemben szent kötelességünknek tartjuk kijelenteni: »Soha elnök az ő hivatalát igazságosabban, méltóbban be nem töltötte, mint Bokros Károly érdemes elnökünk, aki soha, a tárgyalás egész menete alatt, egyetlenegy enuneciacziót sem tett a kongresszisták meghallgása nélkül.«

Védelmére nem kelünk. Bokros Károly arra nem szorult, az ő működése, egész szereplése oly tiszta, oly ideális volt, hogy azt magyarul, ahhoz kommentárit fűzni, egyenes megsértése volna az ő tiszteletreméltó személyének.

Ezzel zárhatnám mondandóimat. Még csak egyet akarok mindazonáltal megjegyezni. Azt, hogy a »Közérdek« az én előadásomról — elfogadott határozati javaslatomon kívül — egy szót sem tart méltónak felemlíteni, értem: a »Közérdek« nem lehet szerelmes »A Vendéglős« főmunkatársába, de hogy ugyanezen lap Dr. Solti Ödön nehéz és nagyszabásu munkájáról egy szót sem tartott érdemesnek írni — ha csak azt nem, hogy Dr. Benedek János kedves bátyám azon stylaris módosítani valótak talált — azt nagyon sajnálom, nem Dr. Solti Ödön jogtanácsosunk, hanem a »Közérdek« miatt.

Nem a beszédet, a tendenciát szoktam nézni.

F. Kiss Lajos.

* * *

Ugyanezen tárgyban dr. Solti Ödön ügyvéd úrtól, a »Szállodások, vendéglősök, kávésszerek, pinczérök és kávésszerek országos nyugdíjgyesülete« jogtanácsosától a következő sorokat vettük:

Tekintetes

Wagner József urnak

»A Vendéglős« szerkesztőjének.

Budapest, 1897. július 21-én.

Igen tisztelt Szerkesztő ur!

A »Közérdek« július hó 15-iki számában személyem általán támadásnak van kitéve, épen azon Than Gyula ur részéről, ki daczára, hogy a kongresszus jegyzője volt, daczára, hogy két egyesület: a debreczeni és a s.-a.-újhelyi pinczér-egyletek adtak részére megbízó-levelet, a magas színvonalon állott tanácsokokban egy árva szóval sem vett részt, kezdettől végig hallgatott, ott, ahol illő helyen való lett volna, kifogászt elő nem adta.

Nehogy a »Közérdek«-nek is megküldött cik-kelem »agyonhallgatás«-ban részesüljön, mely tiszte-lettel kérem a tekintetes Szerkesztő urat, méltós- tásuk a csatolt levelet becses lapjában közzétenni.

Tisztelettel Dr. Solti Ödön.

Tekintetes Szerkesztő ur!

A »Közérdek« július hó 15-iki számában »A budapesti kongresszus« című vezércikk- ben oly állítások foglaltak, melyek alkalmak arra, hogy az érdeklődők körében a központi vezetőség iránti bizalmat és főleg személyes működésém al- pössége iránti hitet megingassa.

A jelzett cikkben sajnálatlalt konstata- lalt rosszindulattal szemben hiába hivatkozom arra, hogy mily fáradozással, mily gonddal jártam el a tervezet előkészítésénél, ez az ön szemében pusztá szó lenne, tehát beszéljenek a tények.

A tény az, hogy munkálatom alapossága mellett maga a kongresszus lefolyása a legteljesebb bizo- nyíték.

Büszkén mutathatók arra az eredményre, hogy munkálatom — Glück Frigyes ur ajánlatára elfo- gadott lényeges módosítástól eltekintve, mely szerint a rendes tagság kezdete a 18-ik évről a 14-ikre szál-

lítottatott — csaknem változatlanul ment keresztül.

Elismerem és őszinte hálaival emlékezem meg a vidéki küldöttek, főleg a debreczeniek és mindenek- felett kartársam, dr. Benedek János ügyvéd urnak a vitában gyakori és alapos részvételéről. Az ő fel- szólalásainak köszönhető, hogy a tervezet egyes stylaris hibáitól megszabadult, hogy az alapszabály- tervezet még tökéletesebb lett, mint volt; az ő gy- akori és sokoldalú felszólalásuk emelte a kongresszus tanácskozását oly magas színvonalra, melyre bár- mely parlament is méltán büszke le- hetne; — épen az ő alaposságuk, szakértelmük is kötelességemmel teszi, hogy felszólaljak a czikk ellen, mely a 29. §. — a tagsági járulékok táblázatának — kérdését a valósággnak meg nem felelő formában úgy adja elő, hogy ép a legfontosabb st nem lehetett tárgyalni, az én előkészületlenségem okából s e felett Hauer ur és dr. Benedek kar- társam sajnálatukat fejezték volna ki.

Ezen sajnálatok azé meg nem történt, nem is történhetett, mertők nagyon jól tudják s megér- tetheti mindenki, hogy azon pillanatban, midőn a kongresszus a nyugdíjgyesület, vagyis a rendes tag- ság kezdetét minden ellenzégem, minden rá- beszélésem daczára a 18-ik évről a 14-ikre szállította le, hatályon kívül helyeztetett a táblázat is, mely a 18-ik életévre volt alapítva.

Épen azért a felszólalók, Hauer ur és dr. Be- nedek János ügyvéd ur reputációja érdekében is, újra is konstatálom kell, hogy természet- nek tartották a táblázat módosítá- sának szükségét, mert hisz az alap is megvál- tozott; a kettő: életkor, melynél a jogosultság kez- dődik és kötelezettség, tagsági járuléknagysága a legszorosabb okozati összefüggésben vannak, ha az egyiket módosítjuk, változnia kell a másiknak is, mert az életbenmaradás valószínűsége, a rokantság beálltának esélye stb. egészen más egy 14 éves, s más egy 18 éves ifjúnál, ha a táblázat jó 18 éves alapnál, semmi esetre sem felelhet meg 14 éves kor- osztálynál, ezért nem előkészületlenség, nem felüle- tesség, hanem kötelesség volt részemről, hogy a táblázat eljöttését javasoljam.

Bizton állíthatom, hogy a kongresszuson részt- vevők közül senki a felelősséget el nem vállalhatta volna, hogy ott a helyszínén a változott köré- nek megfelelő, helyes táblázatot azonnal kiszámítsa.

De maga az igen tisztelt Szerkesztő ur is termé- szetesnek találta ezt, hisz ott a kongresszuson, a hol pedig azért is jöttünk össze, hogy a bizottság mű- ködése felett szigorú kritikát gyakoroljunk, rösz- szaló szavát fel nem emelte, sajnálat- tal nélkülöztük a kongresszus egész lefolyása alatt véleményének kifeje- zését. Egy hang nem sok, de annyit se hallhattunk tőle. Quitacet, consentire videtur.

A kongresszuson kifejtettem, hogy a táblázat a tervezetnek nem tárgyalható része; az a 29. §. olyan rendelkezése lesz az alapszabályoknak, melyen sem a kongresszus, sem a közgyűlés, sem semmiféle ha- talom nem változtathat.

A kongresszus megállapította a feltételeket kor, nyugdíjösszeg, özvegyi, árvaellátási igények stb. te- kintetében; ez alapon a szakértő pénzügyi, életbizt- tosítási kapacitások feladata a megfelelő táblázat- kidolgozása s azt indokolni; a miniszterium szám- vevősége ezt felülvizsgálja s ha jóváhagyja, mind- addig változatlanul kell hagyni, míg a rendes tag- ságnak, a nyugdíjazásnak stb. feltételeit egy újabb kongresszus vagy közgyűlés meg nem változtatja.

Sapientia sat!

A mi a tárgysorozat 7. és 8. pontjainak elejtését illeti, ez is a fentiek okozati folyamánya, a mint erre a becses lapjában szó szerint közölt indítvány is utal.

Még csak két tévedést kell helyreigazítanom. Az egyik az, hogy a kongresszuson nem 6, ha- nem 14 szakgyesület képviseltette magát, és pedig Budapest, Szeged, Szabadka, Kassa 2—2, Debreczen, S.-A.-Újhely, Szatmár, Esz- tergom, Nyitráról 1—1 egyesület; 5 egyesület pedig, ugymint: Aradról 2, Miskolczról, Pécsről és Székes- fehérvárról egy egy szakegylet kifejezetten hozzá- járult a határozatokhoz előre és így a budapesti kongresszuson azon szerencsés helyzetben voltunk, hogy 19 egyesület nevében hozhattunk ha- tároza tot.

A másik pedig az, hogy a »Rémi«-szálló ép úgy, mint a többi budapesti szállodák, igen is tudomással bírtak a kongresszusról; kitűnik ez abból is, hogy a »Rémi«-szálló igazgatósága a kongresszusra érkező vidéki szaktársak ingyenes elszállásolására ajánlatot is tett.

Az a magas niveauon álló tárgyalás, azon felemelő, alapos és eredménydús kongresszus igazán több jó- indulatot érdemelt volna; hasonló fordítások egy szaklapban, mint a »Közérdek«, jelentékenyen árta- nak a nyugdíjgye- nek, melynek mielőbbi megvál- osulását pedig mindannyian óhajjuk.

Adja Isten, hogy a debreczeni kongresszus után, amit miniszterileg jóváhagyott alapszabályok birtoká- ban remélhetőleg még ez őszzel megtarthatunk, az országos nyugdíjgyesület áldásos működését mi- előbb megkezdhesse.

Jelen soraim szíves közzétételét kérve, vagyok tekintetes Szerkesztő urnak

kiváló tisztelője Dr. Solti Ödön.

A pinczerek és a társaság.*)

— Válasz Dr. Török Sándor urnak. —

A lapok mindinkább kezdenek érdeklődni a fenti ügy iránt, engedje meg m. t. Szerkesztő ur, hogy szerény tehetőségem képest én is hozzájáruljak ezen már valóban égető kérdéshez, annyiaval is inkább, mert hiszen ki mondhatna inkább véleményét ebben az ügyben, ha nem olyan egyén, a ki szorosan összefügg ezen kérdéssel.

Borralvól!

Nem vagyok politikus, de azt bátran állíthatom, hogy a keleti kérdés megoldása nem oly nehéz szerintem (mert nem vagyok politikus), mint a borralvalónak eltörlése.

Megmondom mindjárt miért?

Ha valaki a keleti kérdést feszegeti, — már a mi polgári osztályunkból — annak legfeljebb azt mondják, hogy »káké házi politikus«, tessék azonban a borralvóló eltörlését a következő asztalánál, hanem ott és azokkal tárgyalni, ahol kell, hisz Isten betűrik a fejet, vagy sajátpert akasztanak a nyakába. Aztán mondja meg nekem Dr. Török ur, van-e olyan esküdtsek, a mely egy szegény halandár marasztaló verdiktet ne hozna, aki elég buta volt újságban kiírni, hogy ennek vagy annak a nagyurnak ennyi meg ennyi borralvóló adott, azért mert segített egy ügyet nyelbe ütni. Csak nem gondolja Dr. Török ur, hogy én leszek az a hülye, aki ezt megteszi. Hanem tárgyaljuk ezt az ügyet szépen szőrmintiben.

Azt méltóztatik mondani vagy írni, hogy 3 millió forint az az összeg, amelyet borralvóló ezímen a pinczerek Budapesten kapnak.

No én erre meg azt mondom: »Ugyan ne izéljen!«

Ne méltóztassék úgy a milliókkal hajigálni, mert nem sokkal több az az összeg, amelyet a fővárosi összes vendéglők — talán — bevesznek. Ha a borralvóló eltörlését akarja Dr. Török ur meghonosítani, szabadjon azon jó tanácsosul neki szolgálnom, méltóztassék ezt először abban a bizonyos előszobákban elkezdni vagyis fölülről és úgy szépen le egész a vármegye hajdujágáig, de ne kezdje ezt a kérdést legalul, mert csak a házat szokás alulról fölfelé építeni, de a borralvóló kérdését azt felülről dukál kezdeni. Ugyan kérem szépen: Talán több beszélgetben fognak részesülni szegény fáradt pinczereink, ha nem fognak borralvóló elfogadni? Nagyon kélem!

Csakugy rá fognak arra bizonyos gigerlik főmedni, hogy »Hé Kellner«, mintha elfogadják a tisztességes és figyelmes szolgálatát a 3 krajczárt, persze 3 krajczár borralvóló az lealacsonyító, 5, 10, 100 és ezer forint! Ez imponál!

Nem megyek tovább, mert nem akarom, hogy én legyek az első vendéglős, a ki a borralvóló miatt (de mit beszélék) az igazság miatt esküdtsek elé állítottam. A mi pedig azt illeti, hogy miért nem tárgyaltuk ezen fontos kérdést a most tartott kongresszuson, erre azt felelem, hogy mindaddig, míg felülről lefelé nem kezd a társadalom ezen kérdés felvételét, én mindig ellene leszek, de különben is nem engedhettem mint elnöke a kongresszusnak oly ügyet tárgyalni, a mely nem volt napirenden. Dr. Török ur fejtegetéseiben oda jut, hogy drágálja a kávé, a sört stb.

Csak nem hiszi Dr. Török ur, hogy ha a kávéházban a kávé drága, a sörházban pedig a sör, hogy az elsőben a kávéért fizet oly sokat, a másodikban pedig a sörért? Isten ments! Nálunk az az üzlet bezárhatja ajtajait, a mely nem »Pflanzol«. Nem egyszerűség, hanem erőnkön tuli fényűzés, lehetetlen kivételi berendezés; az anyag minősége másodrendű kérdés, tisztán főznek-e? Czikória-mentes-e a kávé, nem jön tekintetbe, olyan szék kell, a minő sehoh nincs, olyan tapéták mint egy királyi kéjklakban, a poharak minősége nálunk a fődolog, nem az, a mit benne felszolgálunk.

Mondottam, oly nagy kérdés ez a kicsiség, hogy nem merem a m. t. szerkesztőség alkalmasabb, hálásabb kérdések megvitatására létesíteni b. lapját tovább igénybe venni, már eddig is messzebb mentem a megengedett határnál, csak egy pár befejező szavam volna még. Mi vendéglősök, kávéosok mindannyian alá fogjuk írni a borralvóló elleni egyet ível, de nem mi fogjuk eldönteni, ki kapja az abrakot, az a ló-e, amely vonja az igát, vagy pedig az, amely csak parádés hintóban könnyű damákkal húz.

Bokros Károly.

Ugyanezen ügyben — s ebből is okulhat aki akar — több előkelő főpinczér a következő nyilatkozatot tette közzé a »Magyar Hírlap« 1897. július 23-iki számában:

Igen tisztelt Szerkesztő ur!

A »Magyar Hírlap« múlt hétfői számában Török Sándor dr. aláírással egy cikk jelent meg a pinczerekéről. Engedje meg Szerkesztő ur, hogy e cikkre megfeleljünk a következőkben:

Török dr. ur a pinczerek ügyét egyoldalul tár-

*) Dr. Török Sándor a »Magyar Hírlap« júliusi számában cikket írt a pinczerekéről, borralvólókról. Erre a cikkre küldte be feleletül Bokros Károly e cikket a »Magyar Hírlap«-nak, amely azt »csak fenntartással« akarta közölni. Mi nem. Csak örülnék, hogy nagybecsült munkatársunk véleményét ebben az ügyben is egész teljességében hallhatjuk.

Szegedi Pinczér-Egylet

első országos helyközvetítő-iroda Szegeden.

Van szerencsém a t. szállodás, vendéglős és kávéos urak becses tudására hozni, miszerint az egyleti helyközvetítő-iroda jelenleg a következő elhelyezendő személyzettel rendelkezik:

Főpinczerek
Szobapinczerek
Éthordók
Bérszolgák

Szakácsnék
Szobaasszonyok
Kaszírnók
Kézileányok

stb. stb.

stb. stb.

A t. szállodás, vendéglős és kávéos uraknál esetleg előforduló személyzettsükséglet fedezésénél becses megrendelését és mindenkor kegyes pártfogását kérjük.

Kisebbség személyzet megrendelésénél kérjük az utiköltiséget mellékelni.

Levél és sürgőnyozim csakis
Kosinszky A. Szeged

Teljes tisztelettel
Kosinszky Antal
egyleti ügynök.

Országos személyzet-összeköttetés ügy Magyarországon, mint külföldön.

Felkérem az igen tisztelt főpinczér, szobapinczér urakat, továbbá a szakácsné, szobaasszony és kávéházi kaszírnököt, hogy helyváltozás esetén teljes bizalommal forduljanak levélileg a fentírt irodához.

A hozzánk intézett levelekre rögtön válaszolunk.

Levélczim csakis
Kosinszky A. Szeged

Szíves pártfogásért esedez
Kosinszky Antal
egyleti ügynök.

Esetleges ideérkezésnél kérem az egyleti irodát meglátogatni:
Szeged, Templom-tér 6. sz.

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

KRONDORFF KÉRNİ



Kutvállalat Krondorff Karlsbad mellett.

KRONDORFF

szénsavtartalmu savanyu viz

a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőit kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V. kerület, Zoltán-utca 10. szám.

Főképviseelő a magyar korona területén:

Schneider Szigfried.

Legjobb minőségű

alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

HERRMANN J. L.

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

Budapest, IV. váczi-utca 24.



Évesszükszók, bors- és só-tartók, leveses-csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérgosarak, tálcák, serpenyők, kancsók, asztaldiszek, gyertyatartók, állóvillárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

gyalja. Először is annak a kongresszusnak a programjába, amely a múlt héten Budapesten létesített, sohasem volt felvéve a borralvóló eltörlése, vagy bármily irányú szabályozása. Hiszen ez a kérdés nem is szabályozható oly könnyen, amint azt a doktor ur gondolja, mert a budapesti kávéosok legtöbbje alig tud megélni és újabb terhet nem vállalhat magára anélkül, hogy az árakat tetemesen fel ne emelje. Ha tehát a vendég nem adja majd a borralvóló, a kávéos beszedi azt öle, ha az italok és ételek árát 2—5 krajczárral felemeli.

Ami pedig a főpinczerek állásának eltörlését illeti, itt is sok nehézség forog fenn. Legtöbb esetben a főpinczér egyuttal vendéglős is és többnyire ő viseli a terheknek egy részét. Azután még felügyel, az esti lap, a szivarszipka és a — pénzkölcsönzés, az ő gondja. Ő tehát föltétlenül érdekes a borralvóló. A főpinczér, ha megkeres is 5—7 forintot, abból csak 3—4 forintja marad meg; tehát nem huz naponkint 8—16 forintnyi jövedelmet a közönségtől.

A mult heti kongresszus érdemes elnöke 30 éve működik e téren s minden szavát lelkesedéssel fogadjuk mindnyájan. Ő elég kompetens arra, hogy a kérdés megoldását nagyon neheznek mondja. Higgye el Török dr. ur, hogy a pinczéri kar is foglalkozik minden a szakmájába vágó és még megoldatlan kérdéssel. A helgyimiszter-nél is lépéseket tett már és egész erejével siettetni a szervezködést.

Majd hogyha ez megtörtént, lehet csak szó a borralvóló eltörléséről.

Addig türelmet kérünk doktor ur!

Több kávéházi főpinczér.

Das Weingrünmadchen neuer Fässer.

Neue Fässer müssen zur Aufnahme des Weines eigens vorbereitet werden; diese Vorbereitung nennt man das Weingrünmadchen der Fässer. Das Eichenholz enthält viel Gerbfäure, eine Substanz von bitterem, zusammenziehendem Geschmacke. Der Wein würde in nicht vorbereiteten Fässern die Gerbfäure ausziehen und dadurch völlig ungenießbar werden. Man entfernt demnach die Gerbfäure aus dem Eichenholze bis auf eine gewisse Tiefe durch das vorbereitende Verfahren. — Das beste Verfahren ist folgendes: Man brüht das neue Faß zuerst mit kochendem Wasser aus; hat man viele und größere Fässer, dann spart man viel Arbeit, wenn man heißen Dampf, der entweder aus einem stabilen Dampfessel oder einem tragbaren Dampf-erzeuger gewonnen wird, in die Fässer strömen läßt. Nachdem das Faß durch kochendes Wasser oder einströmenden Dampf gehörig ausgebrüht worden, fällt man es durch mehrere aufeinander folgende Tage mit reinem Brunnwasser an und leert es jeden Tag wieder aus. Das abfließende Wasser wird immer klarer, gelblicher und geruchloser werden, bis es zuletzt ganz klar abläuft. Mit einer Auflösung von grünem Eisenvitriol kann man sich täglich von der Abnahme der Gerbfäure überzeugen. Zu diesem Zwecke hält man sich einige Probirgläschen, füllt diese zur Hälfte mit dem abfließenden Wasser und gießt hierauf von dem im Wasser aufgelösten Eisensalze hinein. Das Wasser färbt sich je nach der Gerbfäure überaus. In diesem Maße hält man sich einige Probirgläschen, füllt diese zur Hälfte mit dem abfließenden Wasser und gießt hierauf von dem im Wasser aufgelösten Eisensalze hinein. Das Wasser färbt sich je nach der Gerbfäure überaus. Aus der geringeren Färbung in den folgenden Tagen findet man die Abnahme des Extractivstoffes aus dem Eichenholze. Aber selbst wenn das Wasser vollkommen klar abläuft, zeigt die Probe mit dem Eisenvitriol, daß es noch immer Gerbfäure enthält.

Hierauf löst man Kochsalz in siedendem Wasser auf, und zwar auf je ein Hektoliter Kamminhalt 100 Gramm Kochsalz auf ein Viter Wasser. Die Auflösung wird siedend in das Faß gegeben. Man verschließt das Faß genau, bewegt es nach allen Seiten herum und rollt es, damit das Salzwasser alle Punkte der inneren Wände berühre. Dann stellt man das Faß auf einen der Böden, läßt es eine Stunde lang stehen, rollt es dann wieder, schwenkt es nach allen Seiten und stellt es auf den anderen Boden. Diese Verrichtung wiederholt man fünf- bis sechsmal und leert dann das Salzwasser vollständig aus, unter Nachspülen mit reinem Wasser. Hierauf gießt man siedendes, jungen Wein, Trübwein oder Most, in das Faß. Auch kann man ganz geringen Wein mehrere Wochen darauf lagern, worauf das neue Faß weingrün geworden ist. Die Franzosen empfehlen zum Weingrünmachen einen Abtind von Pfirsichblättern, mit darauffolgendem Ausbrennen des Fasses vermittelst Weingeist oder starkem, jafelfreiem Brantwein. Die ungarischen Vauern gießen in das Faß einen Abtind von frischem Weintaub. Unter allen Verfahren, Fässer weingrün zu machen, ist aber das sogenannte Ausdämpfen, d. h. Ausströben mit Wasserdampf, wie oben angegeben, das empfehlenswerthe; indem durch dasselbe der Zweck, die Gerbfäure und überhaupt alle löslischen Stoffe aus dem Holze zu entfernen, am vollkommensten und schnellsten erreicht wird.

Eine weitere Vorschrift, neue Fässer auszulaugen, besteht darin, ungeflüchteten Kalk mit heißem Wasser löshen und so viel heißes Wasser zuzusetzen, daß daraus eine Kalkmilch entsteht. Diese gießt man in das Faß, verpundet es, schwenkt das Faß je nach Umständen herum und läßt dann die Kalkmilch 6 Stunden darin stehen. Hierauf wird die Kalkmilch auslaufen gelassen, das Faß öfters mit heißem Wasser ausgebrüht und dann mit kaltem Wasser ausgepült. Die Gerbfäure wird jedoch nicht so gründlich aus dem Holze entfernt, als nach dem ersten Verfahren. Die weitere Behandlung zum Weingrünmachen mit heißem Trübwein usw. ist dieselbe.

In größeren Kellereien sind jetzt allgemein Dampf-erzeuger — gewöhnliche Dampfessel — in Anwendung. Man legt das neue ausgedämpfte Faß mit dem Spindel nach unten auf einen Beck und läßt durch das Zapfen-

loch Dampf von etwa 1 1/2 Atmosphären Spannung ein freiben. Zuerst fließt aus dem Spundloche eine tiebraune Flüssigkeit aus — nach 10 bis 40 Minuten, je nach der Größe des Fasses, sind alle löslichen Stoffe aus dem Holze gelöst und läuft nur reines Wasser ab, — das Faß ist ausgedünst und kann ohne weiteres nunmehr mit Wein gefüllt werden.

Will man das Faß weingrün machen, so gießt man Weinlager in dasfelbe, bringt dieses durch einfließenden Dampf zum Kochen, rollt das verstopfte Faß, läßt abfließen, entfernt das Weinlager und spült das weingrüne Faß mit Wasser aus.

Luzerni szállodák.

Aki csak egy percig is kételkedik abban, hogy Luzern a Schweiz idegen-metropolis, erről rögtön meggyőződhetik, ha a vasuti állomáson látja az életlen és élő, négy- és kétkerekű, két- és négy-lábu szállító eszközöknek végtelen sokadalmát. Egy fészázad portás, a szállodák legelső képviselői, egymás mellé katonás rendbe-sorba sorakozva, áll készen a vendégek fogadására. Amint a vonat az állomásra berobog, tiszteletteljes figyelemmel fogadják el a maguk helyét. Egyik sem kiabál, egyik sem lármoz. Az utas maga nevezi meg a szállodát, amelybe szállni kíván, és a megfelelő portás szolgálatkészen veszi át kézi podgyászát s egyéb rendelkezéseit.

A nagy szállodák konduktorei az omnibusok mellett állanak s nem az állomás csarnokában vagy annak bejáratánál, amiért is a hordároknak, kiknek a máhát a vasutikocsitól az omnibuszig kelere szállítani, semmi mellékeresetük sincs. Ez is utánzatraméltó újítás. A hotelomnibusok nagyon szingazdag képet nyújtanak. E tisztaságtól szinte ragyogó kocsik tiszta ablakain barátságosan verődnek vissza az utasok mosolygó arcai, amely vonzó képet csak néha-néha zavartja meg egy rosszkedvű világoltjáró angol haragos arca. De ha a nap arányosan ragyogja be a tó tükreét, ha a Rigi és Pilatus fenséges köszöntéssel üdvözlő bennünket, s ha az inness és tulsó parton fekvő szálloda-oriasok barátságos külsejükkel szinte hivogatólag intenek felénk, ha az ósrégi viztorony a Kappelhid és Musegatorny történelmi remiszenczeziákat sut-tognak felénk s a tősinén fodrozva tovahőmpölygő hullámok esobogva törnek meg a szakadozott parton s ha a büszke, apró kocsink elé fogott lovacskák vidám ügéléssel sietnek a ruganyos hidon keresztül, akkor a legmogorvább globe trotter arca is felderül, jókedv, derült hangulat tölt el bennünket. Akire ez a kép se hat, nos azon a jó lsten maga sem segíhet. Ahol állunk, ahol járunk, ahová neznük, mindenütt a természet legnagyobb alkotási lármáinak élénk, amelyekkel a természet Luzerni oly pazar bőkezűséggel halmozta el.

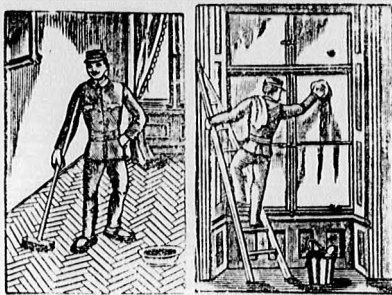
Ezek a természeti szépségek és előnyök ezer s ezer idegent vezetnek Luzernbe s az idegenáramlat nemhogy kisebbedne, de évről-évre növekszik. Mindennek következtében az idők folyamán Luzernben oly szállodaipar fejlődik ki, amelynek tökéletesebbet aligha találhatunk valahol, és amely Luzern egyik fő jövedelmi forrását képezi. Hogy ha minden egyes szállodának kifejlődését közelebből akarnók megfigyelni, végtelen feladatot tűznénk magunk elé. A régi szállodák, az ugynevezett ezéházak közül, mint amilyen például a »Metzger« — ahol egy koldusfi 1332-ben az osztrákok által tervezett vérfürdőt idejekorán elárulta — nem egyhez történelmi emlékek is fűződnek.

Közel a pályaudvarhoz pompázik új köntösében a »Hotel St. Gotthard«, mely körülbelül 200 évvel ezelőtt vette fel az »et Terminus« kiegészítő nevet, s amely ennél fogva ma már a »Hotel St. Gotthard et Terminus« büszke nevet viseli. Nem mérvadó véleményem szerint a szállodában körülbelül 220 ember fér, mely a szó legszorosabb értelmében elsőrangú szálloda. Az idej tavaszszal a szálloda jelentékeny építkezési változásokon ment keresztül, amely architektonikus újítások az egész ensemble-nak csak előnyére váltak. A vállalat alapítója és vezetője Döpfer, egy elismert szaktekintély, akit alkalmazottai ép ügy szeretnek, mint évről-évre visszatérő vendégei, valóságos self made man, aki mindenét a maga szorgalmának köszönheti, s szállodáját nem minden fáradság nélkül tette világhírűvé. A ház 1869-ben lett alapítva s azóta nőtte ki magát egy kistrangú vendéglőből elsőrangú szállodává.

Nem messze ezen szállodától van a »Hotel Viktória«, a vasuti kijáratnál balra eső ezen pompás téglapítvány. Ezen szállodát 1889-ben a Heller testvérek alapították Az épület tulajdonképpen spekulációra épült, azonban teljesen reális alapon, mint a Keller testvérek minden vállalkozása. A spekuláció szót ez esetben tulajdonképpen úgy kell felfognunk, hogy a tulajdonosok az ő szakértelmükkel állították, hogy a vasuti összeköttetés és csakhamar az ő vállalkozásuk javára fog változni. Ugy is történt. Alig mult el a »Viktória« építése óta két év s az egykori vasut helyén, lombos boulevard vonul végig s a »Viktória« jövője örök időkre kitosítva van. Uj pályaház keletkezett, a közlekedési utak új irányt vettek, s minden a »Viktória« javára változott meg. 2 1/2 évvel ezelőtt a mostani tulajdonosa

DITRICHSTEIN M. Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házámban.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón
egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget,
ugyszintén padlók beeresztése és lakkozása leg-
jobbba lesz eszközölve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és
pontosan csakis megbízható munkások
által.

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



Korona-pezsgő.

Próbáladák 2 palackkál bérmentve
Magyarország és Ausztria bármely
postállomására 3 fr. utánvétellel.
— Vízmentelárusítóknak megfelelő
árengedmény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szizmon István főúriét váci körút 12. főúriét váci körút 60 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-ut 29. — Rabseh Sándor kerepesi ut 11. — Sallay István kerepesi ut. — Török Bódog kerepesi ut. — Diósy Kálmán Kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre állói ut 73. — Czekkel Ferencz néfelezi utca. — Steurer Antal róza-utca — Gaizler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. főut. valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

A világ híriü

Eberl-Bräu

mely 1593. évben alapítottatott
a legkedveltebb és legegészségesebb

Müncheni sör


kapható
palacsokiban és hozdókiiban a
Magyarországi vezérképviselőségnel:

Liptai Lajos és társa

Budapest, VI., Vörösmarty-utca 57.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek.
A sör 6 hónapig üvegekben eltartható.

Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb
v. BUDAPEST, VIII.
Museum-körút 10.
fabrizirt seit Jahren als Spezialität
Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-
Decken und Rohrzeitungshalter aus
dem besten Material.



Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospocto zu Diensten

Riedweg vette át a szállodát, melybe 160 vendég kaphat helyet. A szálloda a legszorosabb értelemben vett elsőrangú szálloda, s különösen kitűnő konyhájáról híres.

A pecsenyeről.

Sokszor nagyon igazságtalannul itélünk szakácsnőink felől. Hamar készen vagyunk az itélettel, hogy nem ért semmibe, legfeljebb egy pecsenyét tud sütni. Ezzel persze eláruljuk magunkat, mintha a pecsenyészetés a legegyszerűbb dolgok közé tartoznék.

A dolog nem egészen így áll. Lehet különben, hogy sokan a pecsenyészést nem valami nagy dolognak tartják, annyi azonban tény, hogy pecsenye és pecsenye közt nagy a különbség is, amint ezt bizonyára mindenki magáról is tudja, és hogy egy jól sikerült valóban pompás, azon alig hiszem, hogy valaki kételkedhessék.

Egy hírneves francia gourmandtól származik egy mondás, mely a mondottakat legfőnyesebben bizonyítja, s amely így szól: »Főzni mindenki megtanulhat, de a pecsenye-sütéshez születni kell«.

Nos, reméljük s higgyük, hogy egy kis figyelemmel és gondossággal mindenki megtanulhat pecsenyét sütni.

Mindenekelőtt az a fődolog, hogy ne frissen vágott húst használjunk a pecsenyéhez; nyáron néhány napig, télen legalább is egy hétig állni kell hagynunk a húst, hogy mortifikáltabb legyen, különben összezsugorodik és kemény meg húzoszú lesz.

A bornyulhusnak sokkal rövidebb ideig kell állni, mint a marhahusnak, ugyszintén a fiatal sertésusnak is. Nagy bárány vagy marhasült darabokat előbb jól meg kell veregetnünk, s újra helyes formába gyurmunk, mivel a nagyon hosszú és vékony sült száraz és izetlen.

A nagyon sovány húst, például a vadhúst vagy ürühúst előbb egy ideig páczolunk kell, azután gyengén fűstölt szálonával spekeljük meg. Egy jó spekelőtűnek jegy konyhából sem lenne szabad hiányoznia.

Fődolog mindenféle pecsenye elkészítésénél, hogy a zsír, amelybe azt tesszük, elég forró legyen; ha a pecsenyészésre külön pecsenyésző-kályha áll rendelkezésünkre, a pecsenye mindenesetre szebb és jobb is lesz, mint amikor azt serpenyőben készítjük el, csak-hogy az ilyen kályhának is nagyon melegnek kell lennie, mielőtt a megsózott pecsenyét beletennénk, amikor azután a kályhát még egy darab ideig melegen kell tartanunk.

A meleget lassanként csak akkor szabad alábbszállni hagynunk, ha a pecsenye már eléggé megbarnult. Ha spekelten készítjük a pecsenyét, a spekelő résznek mindig felül kell maradnia. Ide ismételtlen sok zsirt öntünk.

Ha a pecsenye már elég szépen és egyenletesen megbarnult, egy kevés vizet öntünk rá, s a szükséges fűszert is hozzáadjuk időről-időre, azután leöntjük a húst a mártással és némi meleg vizet adunk hozzá, amiáltal a hus sokkal finomabb és mártása erősebb és zamatosabb lesz, sokkal zamatosabb, mintha mindjárt nagymennyiségű vizet öntöttünk volna hozzá.

A letakart sültre sokkal kevesebb lére van szükség, mert az leöntözés nélkül is elég nedvűs marad, a le nem takart pecsenyén ellenben sárgás fénylő réteg képződik, amit sokan nagyon szeretnek is.

Épügy mint a kellő kályhahőfok nagyon fontos a pecsenye elkészítésénél, nagy fontossággal bír a sütés időtartama is. A pecsenyének puhának s e mellett teljesen átsültnek kell lennie, ha azonban nagyon lassan és huzamosabb ideig tart a sütés, a pecsenye egészen elromlik és vagy nem elég puha, vagy száraz kilugozott íze lesz és sem ereje, sem nedve nincs.

A különböző pecsenyék elkészítésének ideje a kályhában levő hőfok szerint változik. Egy elég meleg kályhában ha egy félét-20—30 percig, egy nagy roasztófél körülbelül egy óráig, egy kis bornyusult (2 fontos darab) 1 1/2 óráig, egy nagyobb czomb 2 óráig süll.

Minden oly hus, mely páczban volt, rövidebb idő alatt süll meg, minthogy páczolás által porhanyóbbá válik, így a nyulpecsenye körülbelül egy óra, őz még rövidebb idő alatt is megsüll.

E mellett a husdarab minőségére és nagyságára is különös tekintettel kell lennünk, valamint arra is, hogy a pecsenye fiatal, gyenge husu, vagy öregbét állattól származik-e.

Fiatal, teljesen kifejlesztett lud 2—2 1/2 óra alatt süll meg, ugyanezen idő alatt egy öregbét kemény marad, még ha hosszabb ideig is sütjük; egy kacsaárgend-szerint 1—1 1/2 vagy 1 1/2—2 órát számítunk, csirkére 1 órát.

A vagdalt húsból készült pecsenyénél, aminő például a hálás-sült, szintén az a legfontosabb, hogy ezek is nagy melegen minél gyorsabban süljenek, amire ha a darabok nem igen nagyok, 1—2 vagy 2—3 óra is elegendő. Ezek is, ha nagyon sokáig sülnék, szárazok és zamat nélküliek lesznek.

A mártást végül lehetőleg meg kell szabadítanunk a zsirtól, ha már a pecsenyét kiszedtük, s ha nem akarjuk, hogy egészen hig legyen, valami kis lisztet, burgonyalisztet vagy tejfelt adunk hozzá.

Ezt körülbelül 1/2—1 óráig sütjük a pecsenyével, a mártás elkészítésénél a barna aljat mindig jól fel kell kavarni, amiáltal a mártás erős és szép színű lesz. A különböző fűszereket a sütés módja szerint választjuk meg. Néhol bort vagy cezetet is adnak a sülthez, sovány husnál vaját is barnára felolvasztott állapotban habjától megfosztva, amiáltal különösen jó szagává válik a pecsenye.

Egy háziasszony.

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

Augusztus 6-án: Wampetits Mátyas, VII., Csömöri-út 70.

Augusztus 13-án: Schartner János, VII., Almásy-tér 1.

Ezenkívül augusztus hó 11-én egy közös vendéglős-csoszona tartatik a mi kedves barátunknál. Hein Lipót vasúti vendéglőnél Kelenföldön.

Miután pénteken, augusztus hó 20-án ünnep van, e helyett augusztus 18-án tartatik meg a vendéglős-csoszona, meg pedig Bleicher Marton szállodásnál Budafokon.

(Előrelátható, hogy egy Heinnól, valamint Bleicher barátunknál is igen nagy lesz a látogatás.)

Jelentkezések a szombathelyi kongresszusra. A f. évi szeptember 22-én és 23-án tartandó országos vendéglős-kongresszusra, amely elé nagy érdeklődéssel néznek a szakkörökben, az intéző bizottság névre szóló meghívókat nem bocsát ki. A midőn erre t. kartársainkat figyelmeztetjük, becses tudomásukra hozzuk egyúttal, hogy jelentkezéseket lapunk is elfogad. A 2 frt kongresszusi tagsági díj azonnal a jelentkezésnél fizetendő.

Gunde! János. vendéglős-ipartársulatunk közfiszteletben álló elnöke, négyheti tusnádi tartózkodása után ma tert vissza friss egészségben Budapestre. Valamint ipartársulatunk minden egyes tagja, úgy mi is őszinte örömmel üdvözljük őt közöttünk.

Pósch József fővárosi jó hírnévnek örvendő vendéglős, lapunk barátja, f. évi július 20-án délelőtt 11 órakor tartotta díszes közönség jelenlétében esküvőjét Wiesenberger Erőza kisasszonnyal a Deák-téri evangélikus templomban. Őszintén gratulálunk az új párnak.

Arczkép. A »V. L.«-nak szünetedélei közé tartozik az arczképgyűjtés. Innen van, hogy ennek a lapnak legutóbbi számában újra egy tekintélyes kartársunk arcában gyönyörködhetünk. Igaz ugyan, hogy L. J. ur nem vendéglős, nem előkelő pincér, ellenben kiváló cipészmeister. Elhisszük s alá is írjuk, csak hogy mi köze ehhez egy — soit disant — vendéglős szaklapnak?

Die Cheuerung. Seit einigen Tagen macht sich in der Hauptstadt eine immense Preissteigerung aller Lebensmittel und der gangbarsten Handarbeit bemerkbar. Um nur zwei Beispiele hervorzuheben: das gute Bier wurde um 2 Kreuzer und ferner das gute Petroleum gleichfalls um 2 Kreuzer im Detailverkauf verteuert. Ein Solb Wehl, der bisher 10 fl. kostete, wird heute mit 13 fl. bezahlt. Wobin wird das führen? Wir finden uns dringend veranlagt, all diese Umstände der Aufmerksamkeit der hauptsächlichsten Approximations-Kommission zu empfehlen.

Olasz borok Magyarországon. A múlt hónap behozatali forgalma megint tetemes emelkedést tüntet föl. A mi nem is lehet másképp, mert egyrészt Olaszországnak a kiviteltre termelő vidékei még mindig nagyok a borkészletek, másrészt pedig nálunk kereslet mutatkozik a magyar borokkal legjobban keverhető dévolasz borok iránt, mivelhogy utolsó termésünk korántsem elégti ki a szükségletet. Az olasz bor, a mely a filloxera mellett legnagyobb ellensége a magyar bortermelésnek, a borvámzáradék védelme alatt feltartóztatlanul özönlik az országba és kérdés, sikerül-e kiszorítani a mostan kereskedelmi szerződés tartama alatt, tekintve, hogy az olasz bor ma Budapestre szállítva 16 frtba kerül hektoliterenkint, s az ilyen árrakkal szemben a magyar szőlőtermelés ujjáteremtése leküzdhetetlen akadályokba ütközik. Áprilisban 59.910 hektoliter volt a fűmvei borimpot, 14.572 hektoliterrel több, mint tavaly. Szeptember 1-től április 30-ig behoztak összesen 762.989 hektolitert (a múlt évad megfelelő 8 hónapjában 564.440 hektolitert), és pedig 542.920 hektolitert Olaszországból — leginkább Sziciliából és Apuliából — 217.619 hektolitert Dalmáciából és Isztriából, 2450 hektolitert pedig Török- és Görögországból. Ezenfölül Triestből is ment Magyarországra 70.000 hektoliter bor.

Főzelék mint gyógyszer. A csirágnak állítólag közvetlen hatása van a vesékre, valamint igen sok más főzeléknek is. A spárga állítólag vértisztító hatása, a zeller pedig az idegrendszerre hat, neuralgia és rheuma eseteiben jótékony hatása. A fehér- és sárgarépa étvágygerjesztők, az ugorka pedig hűsítő hatása. A hagyma és oliva pedig határozottan gyógyhatásuk, a vérkeringést élénkítik, a nyál és gyomornedv elválaszt, fokozzák. A nyers hagyma kítűnő gyógyszer az emésztő szervek megbetegedési esetében.

Kaf à la poulette. Ein Kaff von etwa 2 Klg. wird gebautet und in Stücke geschnitten und fünf Minuten lang in eine Kaffertelle mit kochendem Wasser gelegt, dem

man zwei Eßlöffel Weinessig zugelegt hatte, dann zum Abtropfen herausgerommen. Man löst eine Tasse voll Mehl in ebensovviel Butter hellgelb, füge zwei Tassen starke Brähe aus Viehgis Fleisch-Extrakt und ein Glas Weißwein hinzu, rühre dies bis zum Kochen, würze es mit Pfeffer, Salz, Schmalzen, feinen Kräutern und einigen Champignons, lege die Kalbfleischeinein, lasse alles zusammen langsam eine halbe Stunde kochen, schöpfe das Fett ab, siebe die Sauce mit einigen Eigelben ab, schärfe sie mit dem Saft einer Citrone und richte den Risch an.

Kulináris élvezetek Madagascar belsejében. A Madagascar belsejében lakó benszülöttek kulináris élvezeteiről felelte érdekes adatokat olvasunk dr. Forsyth paläontológus nemrég megjelent művében: »Hogy hűsleveshez juthassak, a madagascari őserdőben minden reggel egy fekete papagályt kellett lelőnöm. E madárra nem könnyű vadászni s ezért bizony elég gyakran csak nagy bajjal szerezhetünk magunknak hűsleveset. Nagy volt azonban meglepetésem, midőn egy szép napon egy nagyon is lengén élőzött tanala-benszülött, aki figyelmesen nézte, hogyan kilődünk ügyyel-bajjal a papagály-bouillon elkészítésével. Egy igazi Maggi-dobozt mutatott nekem, melyet egy átutazó francia hagyott vissza a városban. A tokban egy veritabilis bouillon-tok is volt, amelyet azonban a viláért sem adott volna oda. Nem-sokára egy egész sereg tanala jelent meg improvizált tanyáinkon, magukkal hozván leginyesebb falatait: napon szárított hernyókat, bogarakat és pókokat. Nagy oszteni-óval bontották fel azután az egyetlen bouillon-tokot, s midőn az az általam átengedett tűzőn vidáman forni kezdett, behánytak pókot, bogarat, hernyót, esapván nagy lukulusi lakomat. Kináltak is vele nagyban, én azonban nem kértem belőle.

Erdbecmarmelade. Reife Erdbeeren werden durch ein Sieb gefriden. Auf 500 Gramm Früchte nimmt man dann 300 Gramm feinen Staubzucker, rührt beides gut durcheinander, kocht es auf und füllt das Mus in weithaltige Flaschen. Denauf bringt man dann in Rum getauchte Papierblätter und bindet die Gläser mit feinem Papier oder einer Blase fest zu.

ELADÓ

Ujpesten, Fő-út és Árpád-út sarkán a 122. sz.



befásított udvarral,

mely áll: 280 □-öl kifizetett telekből, 4 nagy szoba, 2 konyha, 11 kiváló berendezett szálloda-szoba, tekepálya, szaletli, jó kút, 1 utcazi bódé, 3 faszin.

Ára 16,000 frt. Fizetendő fele azonnal, fele 6 évi 6⁹/₁₀-os törlesztés mellett. Jutalek 300 frt.

Idősb Bignio Károly.

Dr. Ludwig Willibald

első nagymarosi pezsgő-pinczészete ajánlja elismert kítűnő minőségű védjegyzett pezsgőborait:

Metropole

és

Préda

Kapható a fővárosban és a vidéken mindenütt.

Főképviseelő: HUNKE JÁNOS

IV. ker., Lipót utca 45.

BRAUN DOMINO



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőipartmánnnyal is.

Gyár: Velence (Fehérmege). Közpointi iroda: Budapest, VIII., Üllői-út 60.

2 Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletekben.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-hírű „Grafit mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTAR:

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.

Rohitsi

VALÓDI

FŐRAKTÁR
Budapesten
Hoffmann József-nél
Báthory-utca 8. szám.

TARTOMÁNYI

TEMPER

A Rohitsi savanyuzvíz mint gyógyszer felülmulthatatlan hatású gyomor- és bélhurutnál, az ivarszervek hurutjainál, máj- és lépajoknál, de különösen váltóláznál.

A Tempel forrás borral vegyítve kítűnő üdítő ital.

A Styria forrás ellenben kizárólag ivókúrára használtatik.

FORRÁS

Savanyuvíz

ELŐFIZETÉSI FELHÍVÁS

Magyarország összes szállodásai, vendéglősei, kávéjai, pinczérei és kávésegeideihez.

A kongresszus elmúlt, az országos nyugdíj-egyesület hatalmas épülete telő alá került. Mint minden egyes alkalommal, úgy a júliusi kongresszus alkalmával is kiltűnt, hogy „A Vendéglős” ez idő szerint Magyarország egyetlen szaklapja, mely az érdekelt szakkörök érdekeit a legtisztább önzetlenséggel, igaz lelkesedéssel és ügybuzgalommal szolgálja. Ez a körülmény lapunknak igen sok új barátot szerzett.

Mivel a nyugdíj-egyesület előkészítő-bizottságának feloszlása folytán, ama kötelezettségünk, hogy a vidéki egyesületeknek a kongresszusig ingyen küldeni tartoztunk, szintén megszűnt, figyelmezteljük a nyugdíj-egyesület iránt érdeklődőket, hogy mai számunkkal új

ELŐFIZETÉSI TURNUST

kezdünk, s ezért lapunkhoz előfizetési postautalványt mellékelünk, kérve úgy a szakegyleteket, mint valamennyi szaktársunkat, lépjenek minél előbb lapunk előfizetői közé.

Előfizetési díjak:

Égész évre 6 frt, fél évre 3 frt, negyed évre 1 frt 50 kr.

Szívélyes üdvözléssel



Wagner József, szerkesztő.

Felszólítás.

A Budapesti kávé-ipartársulat legutóbbi választmányi üléseinek egyikén egyhangúlag elfogadta Schovanetz János v. tag azon indítványát, hogy az 1900-ban Párisban tartandó nemzetközi kiállításra kirándulást rendez, amely e célból a jelentkezések és befizetések (havi 10 frt) a társulati titkári hivatalnál lesznek eszkozlendők.

A kirándulás sikeressége érdekében ezennel felszólítjuk az ipartársulati tagokat, hogy azok, akik e kirándulásban részt akarnak venni, ebbeli szándékukat minél előbb jelentseék be a társulati titkári hivatalnál, aki közelebbi felvilágosítással is szolgalt.

Budapest, 1897. július hó 20.

Az elnökség.

Idők jele.

Két kávéház kapuit zárták be. Azonkívül a székesfőváros tanácsa a Rákóczy-téri vásáresarnokban levő kávéházat — rövid ideig tartott sikertelen kísérlet után, maga zárta be.

Nem ide tartozik annak kutatása, miért éppen ezt a három kávéházat szüntette meg a keserű kényszerűség, és ne kutassuk azt sem, hogy mi volt a három kávéház megszűnésének külön-külön az oka.

A részletjelenségek elbírálása nem a mi feladatunk, nem is tartozik ránk, ellenben mindaz, ami azokból mint következtetés általánoságban levonható, a mi tisztunkra tartozik, a mi kötelességünk, azzal foglalkozni egyenesen hivatásunk.

Eppen azért név hely és mellékkörülmények említése nélkül — mint amelyek a dolog elvi elbírálásához tartoznak — foglalkoznunk kell e jelenséggel, mivel elvlegre nem lehet reánk nézve közömbös, hogy akkor, amidőn éveken keresztül csakis a kávéházak folytonos szaporodásáról hallottunk, egyszerre három üzletnek majdnem egy és ugyanazon időben történt megszűnésével állunk szemben.

Bármily szomorú is legyen reánk nézve ez a jelenség általában, konstatálnunk kell, hogy nem váratlanságával meglepő, előre nem látott eseményekkel állunk szemben, hanem egy oly tényssel, mely árnyékát már régóta előre vetette, s mely nem egyéb, mint az előzményeknek logikus következménye.

Megirtuk régen. A kávéházak folytonos szaporodása; az ok nélküli, sokszor üzleti szempontból nem is reális alapokon fekvő, csupán spekulációra fektetett verseny; az az örületes verseny az üzletberendezés tullejtött eleganciájára, fényűzésére tekintetében; az erőszakkal előránczígált mentőhorgonyok; cigányzene, női zenekar, dalos-társulatok; ezenkívül a mulatóhelyek, a bizonyos jól ismert helyről favorizált Bodegák stb. vállalatok iparunkat lejtőre, mimagunkat pedig romlás felé fognak vezetni.

Nem tetszelgünk magunknak az augurok impionáló szerepében, de vajjon ki merné tagadni; ki merné csak egy percze is kétségbe vonni, hogy

jóslatunk beteljesedése immár megkezdődött; a reakció hullámainak szele immár kikezdte iparunkat?

Bizonyára senki! Valamint jó lélekkel senki sem merné állítani, hogy a közel jövőben nem lesznek a visszahatásnak újabb áldozatai is.

Alkudjunk meg tehát a nehéz, a súlyosra megváltozott viszonyokkal. Tartsunk mértéket, ne terheljük magunkat oktalán — egyedül a jó reményesség fejében — újabb meg újabb áldozatokkal, terhekkel, hisz már a mostaniak is eléggé elviselhetlenek. Főleg pedig tegyünk valamit a rendelkezésünkre álló eszközökkel üzleteink, a kávéházak szaporítása ellen. Igaz ugyan, hogy a szabad-ipar rendelkezései sok-sok akadályt fognak elénk górdíteni, amde ez ne vegye el bátorságunkat. Törékvésünknek sikeresnek kell lennie, mert hisz az adózók egy nagy részének, s így közvetve az állam, a főváros érdekeiről van szó.

A nyári saison mort-ban — sok ráérős időnk van — gondolkozunk ezekről a dolgokról is.

F. Kiss Lajos.

A gyümölcsborok.

Még ezelőtt 10—15 évvel senki sem törődött hazánkban a gyümölcsborokkal. Meg voltak szőlőink s így mindenki hozzájuthatott a jó borhoz. A gyümölcsbort nem is tinkelhettük igazi bornak. Nem is volt rá szükségünk.

A szőlők pusztulásával azonban a jó, tiszta, az egészségre nem ártalmas bor ára igen drága lett. Borfogyasztó közönség elég lévén, néhány értelmes vállalkozó elkezdte a műbort gyártani és mint természetes bort a forgalomba bocsájtani, azzal vigasztalván a beavatottakat, hogy a törköly újból való erjesztése, egy kis mazsola-szőlő, egy kis cukor, — no meg, hogy több ereje legyen — egy kis tiszta szpiritus hozzákeverése nem ártalmas, tehát ártatlan porteka.

Másképen ítélt azonban a fogyasztó közönség és pedig rendszerint a szegényebb középosztály, a munkás elem. Ezeknek nem lévén módjukban sok pénzt adni a jó borokért, de le sem akar mondani a szeszes itaiok élvezetéről, issza ezt a most már egészen megszokott műbort és szenvedni élvezete után — a fej- és gyomorántalmakat, Hogy ez az egészségre ne volna kártékony hatás, azt ma már senki sem vitatja.

Részint ez az ok, de másrészt gyümölcstermelésünk fellendülése az oka, hogy ma már a gyümölcsborokat is nagyobb figyelemre kezdjük méltatni és előállításukkal is kezdünk komolyabban foglalkozni.

A gyümölcsborok készítésénél a legutóbbi években a legnagyobb haladást a vegytani tudomány fejlődése idézte elő, mely egyuttal az erjesztő gombákat is tanulmány tárgyává téve, magát a szeszes erjedést biztos alapokra fektette.

Legalaposabb tanulmányokat tett ezen a téren Hansen Emil dán tudós, aki teljesen felderítette az addig ismeretlen erjesztő gombák természetét, életét és szaporodás módját. — Ezen kutatások útján tudjuk, hogy számtalan fajtája van az erjesztőgombáknak, melyek legkifejlettebbje sem nagyobb egy század milliméternél. Szaporodó képességük még bámulatraméltóbb, a mennyiben oly nagy, hogy egy erjgombából 24 óra lefolyása alatt 4000

új erjgomba képződik, úgy hogy egy hektoliter bor seprőjében 2—3 billió ilyen elhalt erjgomba van.

Ilyen ősmereket segítségével a gyümölcsbor erjesztése és készítése is tökéletesedett. A mai gyümölcsbor már nem is hasonlítható össze a régebbi zavaros, bizonytalan ízű itallal, a menyüiben ma már kifogástalan tiszta, tartós, jóízű és színre nézve is szép, nemesjellegű gyümölcsbort vagyunk képesek készíteni. És mindezt, az erjesztés és bizonyos élesztők hozzáadása által, tehát teljesen ártalmatlan anyagok felhasználásával érjük el.

Mint említettük, már a szőlők elpusztulása miatt is kezd a figyelem ezen bor felé fordulni; de e figyelem most még indokoltabb, mivel gyümölcstermelésünk, habár lassan, de folyton nagyobb mérvű lesz, minek az a következménye, hogy különösen bő gyümölcsterméskor nem sikerül mindig termésünket azon frissen értékesíteni.

Az elvesztegetéstől jövőben tartózkodnunk kell. Ha jó áron nem tudjuk eladni gyümölcsünket, készítsünk bort belőle. S ezáltal nemcsak gyümölcsünket értékesítettük megfelelően, hanem kevésbé vagyonos osztályainknak is nyújtunk egészséges üdítő italt, mely nem rontja meg egészségét, s olcsóbb lévén a szőlőbortnál, nem ösztönzi őt a pálinkaivásra. s ami fő, előbb-utóbb kiszorítja hazánkban a műbort.

Téves azon hit, hogy a gyümölcsbor nagyobb mérvű elterjedése konkurencziát csinál a szőlőbortnak, annál kevésbé, mert erős, magas szesz-tartalmu gyümölcsbor előállítására természetes uton képtelenek vagyunk; — a tiszta gyümölcsbor szesz-tartalma csak 4—6 százalék lévén.

Mindenféle gyümölcsből készíthetünk bort. A legjobb bort azonban az almafélék adják, ennek íze is, helyes kezelés mellett, a legkellemesebb. E tekintetben is igen üdvös szakembereink abbéli törekvése, hogy ne sok fajtá gyümölcsöt termeljünk. Az ország minden részére a talaj és éghajlati viszonyok tekintetbe vételével meg vannak már állapítva az egyes gyümölcsfajták, melyek tenyészése legajánlatosabb és melyek legtöbb jövedelmet hoznak. Ilyenmő felvilágosítást nyújt minden gyümölcsész és állami szakközegünk; csak kövessük tanácsát; rövid néhány év múlva tapasztalni fogjuk — saját előnyünkre — annak helyes voltát.

Vessünk egy tekintet a kis Württemberg állam gyümölcstermesztésére, itt van olyan négyezsgörműföld terület, melyre 20,000 drb gyümölcsfő esik. A Nekar-völgyben pedig 80—100,000 drb gyümölcsfa esik ugyanoly területre. Mikor fogjuk mi ennek csak felét is elérhetni; pedig éppen az előbb említett kis állam jólétének és vagyonosságának nagy részét a gyümölcstermelésnek köszönheti.

Panaszkodunk mindig a rossz viszonyok felől. Tagadhatlan, az egyvoldalu gazdalkodás és tendenciái verseny sokban megnövelte a gazdák helyzetét, de másrésztől be kell ősmernünk, hogy bizony sok gazdasági ágat hanyagoltunk el, melyek enyhítették és kevesítették volna veszteségeinket. — Ezen elhanyagolt ágak egyike a gyümölcstermelés és a gyümölcs ökszerű értékesítése. Az ökszerű értékesítés alatt pedig azt is kell értenünk, hogy a másodrendű gyümölcsöt s a hulladékokat is még használni tudjuk értékesíteni.

H. V. É.

San-Francisco chinai negyede.

Bármily ismeretes is általában Californiának legnagyobb városa San-Francisco, melynek ma az egész világon a legnagyobb kikötője van, amelybe állítog a világ valamennyi hajója beleferne, mégis van — eltekintve ezen óriási kikötőtől s a várost

körülvevő paradicsomi kertjéül — egy oly nevezetessége, mely a város valamennyi látogatóját maga felé vonzza s ez a »Chine-Town«, a kínai negyed

Habár New-York, Boston s Amerika még igen sok más városában is laknak chinaiak, a mennyi gyermekeivel mégsem találkoztunk oly nagy számban, mint Californiában, különösen pedig San-Francisco tengeri városában, ahol több ezer kínai telepedett le állandóan. Az általuk lakott városnegyeden kívül főleg moszással foglalkoznak, továbbá gazdag emberek házaiban háztisztással, főzéssel stb. Olyan »mindenes«-forma szolgálatra a legalkalmasabbak. És meg kell vallani, hogy a kínai, bár magára nem sokat tart s meglehetősen piszkos, a rábízott munkát lelkiismeretesen és tisztán végzi el. Amíg nem ingerlik, nyugodt, türelmes és senkivel sem törődik, s akik jól bannak vele, azok iránt odaadó, hűséges.

A kínai városokat seholsem lehetne jobban tanulmányozni, mint itt. Ha Dupont Street-en keresztül a kínai városnegyedbe lépünk, a czopfos chinaiakat megrajhoz hasonlóan látjuk az utcákon keresztül sietni. A különös emberek még különösebb szoknyaszzerű öltözékei sajátos benyomást gyakorolnak reánk, amint sajátságosan bepólyázott papucsokkal az utcákon tovasietnek. A gazdag kínai fején kerek piros vagy fekete bojtjal ellátott sípkát hord, a szegény ellenben fekete vagy fehér kerek kalapot. A nők épúgy öltözködnek, mint a férfiak, és csak lábaik vannak még kisebb papucsokba bujtatva, mint a férfiaké, mert náluk a láb kicsisége a szépség mértéke. Mennél kisebb a kínai nő lába, annál nagyobb szépségnek tartják. Nagyon feltűnő zsírral gondozott hajuk is, amelyben oly sok a zsír, hogy attól szinte egy tömegbe ragad össze, és olyan, mintha lakkal kenték volna be. A kínai nő ezenkívül hajába mindenféle czifraságot dugdos, míg a férfiak szabadon hordják farkocskukat és kek vagy piros szalagokkal fonják azt át. A nők fejüket egészen szabadon hagyják.

A kínai, aki czopfját sohasem vagja le, azt vallása is tiltja, de meg anélkül hazajába sem térhetne vissza, munkaközben feje körül csavarja azt, munka után azonban leereszti. A negyed-beli gazdag és szegény chinaiakat akként lehet egymástól legjobban megkülönböztetni, hogy a gazdag rendszerint világos-kék selyembe, a szegény ellenben csak posztóba öltözködik. A gyermekek epúgy öltözködnek mint a felnőttek, s ha nem volnának kicsinyek, bátran az öreggelkel tévesztelhetők őket össze, olyan öregek az arezuk. Barna, ráncos arezuk »öreg«-s sajátos alkotásu szemük élénk emlékeztet Darwinnak az embernek majomszármazásáról alkotott tanára.

Üzleteik körül legnagyobb jelentőséggel az ezer meg ezerféle áruval tele tömött kínai-bazár bír, melyben ékszer-különlegességek, gyűrűk, órák, függők, faragványok, kéz és lábra való kötők egyformán kaphatók.

A Schum-Juen-Hing vagy Tie-Wo-Hung -ezég kiterjedt kínai óra-kereskedést űz, de emellett fűszert is ad el. Az ember nem is hinné, hogy itt is találkozhatik deakkorának legrészebb emlékeivel: a zálogházzal. Igen sok e városban a kínai mészáros is, akik árúikat nagyon olcsón vesztegetik, mivelhogy tudvalevőleg még az esett állatok húsát is kimerik, amelynek kék húsá étvágyukat egy cseppet sem alterálja. Mészárszékekben sok helyütt egészen megfűstöltött vagy pórkölt sertéseket, kacskákat, libákat, tyukokat és galambokat is láthatunk, azután ezek beleit kötegekbe csomagolva. Mivelhogy a kínai csak épen azt nem eszi meg, ami — nincs. A fűstöltött patkányok között nem kis keletje van. Aki akar, a mészárosnál e deliciaikhoz hozzáálló zöldséget is kaphat.

A kenyért azonban nem igen ismerik. Náluk ezt a rizs helyettesíti, melyet örümi mérvben fogyasztanak, s befőle kalácsforma süteményt is készítenek. Csizmadiát, szabót, — ahol az európai kollega egymagának is alig találna helyet — néha 8—10-ét is láthatunk egymás mellett szorokodva, nem törődve egymással, ügyesen és nagyon szorgalmasan dolgozva.

Nagyon érdekesek jósnők is, akiknek legrészebb látogatói maguk a chinaiak. E jósnők szobái — helyesebben istállói — csak úgy bűzlenek a kínai tömjéntől, és tele van aggatva mindenféle szelármos czafranggal. A rendszerint vén csoroszllya körül vagy egy tuccat macska ugrándozik, nyivakolással ugyancsak próbára tevén az ilyesmire szokatlan füleket.

Érdekesek a kínai borbély-műhelyek is, amelyek a miénktől lényegesen különböznek. A mi ismerős czintányainkat itt egy négy pälczából összeállított zöldre és vöröstre festett szék helyettesíti, mely a bejárat előtt áll, rajta egy tányérral hasonló edény, benne víz és szappan. Tudvalevőleg a kínai a fejét is félig leborotváltatja, még pedig főleg a fülei és szemöldökei körül. A borbélyok munkaközben bámulatos ügyességet és gyorsaságot fejtenek ki. Bajuzt csak a nagyon is előkelő kínai hord.

S most térjünk át a chinaiak speciális csemegejére: az opiumra, amelyet — bár mérgező hatásu — minden chinai egyformán élvezi. Az opiumélvezet után nagyon kellemetlen, élmélygyszerű érzés vesz erőt az illetőn, ami azonban a telivér chinaik nem tartja vissza ezen egészségrontó élvezettől. Ha a

Az ezredéves országos kiállításon az állami ezüst-éremmel és a milleniumi nagy-éremmel kitéüntetve.



Pécsi tejcsarnok

csemege-sajt-gyára és első magyar pogácsasajt-gyára

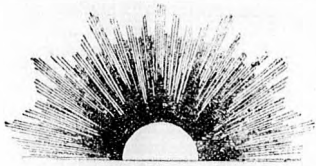
PÉCSETT

ajánlja következő kiváló minőségű különlegességeit:

- Pécsi csemege-sajt
- Trappista-sajt
- Impérial-sajt
- Pikáns sajtocskák
- Pécsi pogácsasajt (kvargli)
- Kitinó édes tea-vaj.

Árlappal kívánatra készséggel szolgálunk.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott

Acetylen-fejlesztőket,

berendez magánlakásokat, egyes házakat, utcákat, nyaralókat, vendéglókat, kávéházakat, gyártelepeket, vasuti és hajóállomásokat

A berendezés költsége igen olcsó.

A jelenkor legrészebb világítása és olcsóbb mint a petroleum-világítás.

Haris-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap.

Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és berendezések azonnal eszközölhetők.

Terveztető szakszervező szavanyós és mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőtál. Kiténő szolgálatot tesz az emésztési zavaraknál.

Járvány idején präservatív gyógyszernek bizonyult.

Szt. küldés. **Édeskúty L.** adva anal. 100. Alap. 100. 100. 100.

Kapható mindenütt.

CSÁKY ÁRMIN Budapesten

VI. Andrásy-út 57 (a Millenium kávéházzal szemben). Kitéüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításon. 1889. évben a párisi világkiállításon.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

- szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára
- Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2. 250
- Kabátok pique-velezből frt 2, 250, 3.
- Kabátok csinvalt. v. satinból frt 1.25, 1.50 2, 250.
- Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-garnból, kék, fehér esikós, 2.50—3 frtig.
- Szakács-kötenyek, fehér, erős szálu cretonból, kr. 40, 50, 60.
- Szakács-kötenyek, fehér, erős szálu vászonból, kr. 60, 80, 100.
- Szakács-sapokák, különféle alakban, kr. 25 3, 35, 40.

Ezen fehérműve czegelemek külön spe-cialitása és a legjobb uraság szállodák és konyhák bálatalam szállítatik. Részletes árjegyzékek fehérműve és fűtruhák-ból kívánatra ingyen küldetnek.

test az opiumélvezet hozzászokott, a dohányzó nem tud róla leszokni. Az opiumot rendszerint dohánynyal szívják törökös csibukából, eleinte csak egy cseppet, később mindig többet és többet. E dohányzás elmulaszt minden phisikai és lelki fájdalmat s az embert a legedesebb álomkba ringatja. Ez az oka, miért szívják oly szivesen nemcsak a chinaiak, hanem bár rejtett helyeken európaik is, s hogy oly ritkán látunk jól táplált chinait.

A negyed kórházait már messziről felismerhetjük az onnan felénk áramló iszonyu bűzről. Ott meg az egészséges európai is bizonyára súlyos betegségre esnek, ha mástól nem, hát a híres kínai tömjén szagától, mely itt is folytonosan ég.

Az utalatos jelenetek leírásától, amelyek itt láthatók, megkíméljük olvasóinkat. A kínai nem tár nyomorékot, aki kezét, lábát törí, azt nyomorultan elveszni hagyja, még jó, ha méreggel sieteti halálát.

A színházakban függönyt nem ismernek. Darabjaikat európai még nem értette, nem is érdekesek, zenéjük fülzsongató, a szereplő személyek száma óriási. Az ember sohasem tudja, minek ugrálnak a színpadon. A chinaiak szenvedélyesen nagy összegekbe és egész nap kártyáznak, közben folyton szívják orreszaváró illatu kínai szivarjaikat.

(Vége következik.)

Európa szőlőművelése az ókorban.

A szőlőművelésnek legelőször is Hellaszban, mint az akkor legintelligensebb nemzetnek — a görögök hazájában találjuk fel nyomait. Hogy honnan került ide a szőlő, ezt eddig nem sikerült meghatározni, de bizonyára itt is már bevarta az embert. A hagyomány szerint e nemzet már a legrégibb időkben is ismerte a bort és Bacchusnak is áldozott vele, mi amellet bizonyít, hogy ezen kultusz bizonynyal nem olyan régi mint a szőlőművelés kezdete. A történelem Oknopion, Eumolpos, Krekropst és Káriost említi fel, mint a borkészítés kezdeményezőit, minthogy ezeknek a neve Bacchus-sal is kapcsolatba van hozva. Ezen gazdasági ág a görögöknel istenivelt és külön istenszisztelei tárgyát képezte. Legelőször is Thraciáról van említés téve, mely már Homereidejében mint hőtermő hegyekben gazdag és dus bormereményeket szolgáltatató tartomány volt ismeretes. Homer az Ismarus-hegy bormereményéről megemlékezik, olyformán nyilatkozik, hogy az még huszszor annyit ivizelt vegyítve is, még mindig zamatos volt. E bor egyedül csak Apolló egyik papjának volt birtokában, ez pedig annyira becsülte ezen isteni italt, hogy kivüle csak a neje ismerte azt. Eleinte a szőlő csak a hegyekben lett kultiválva, később azonban az alantabb fekvő területeken is művelték s habár a borivás a görögöknel nagyon el volt terjedve és lakomák borozás nélkül nem is képzelhetők, azok mégsem voltak annyira iszázosak, mint az akkoriban a Dunán túl lakó szittyák. A borknak erős volta, valamint a meleg égály is annak fogyasztásakor a vizzel való vegyítést tette kavatatóssá; viz nélkülül élvezete illelenség számba ment és még az egészségre is ártalmasnak tartott. A bor vegyítése nemcsak hideg, hanem még meleg vizzel is történt, miáltal színtörök a bor ártalmas tulajdonságait elvesztette, gyógyhatásu erejét pedig megtartotta. A bor vizzel való vegyítésének aránya a hely, az idő és az illető bor minőségéhez képest különböző volt. A borknak 20-szoros vízmennyiségéről való vegyítéséről fentebb már tettünk említést, csakohogy ez minden valószínűség szerint a megőpöppelt szőlőből készített borra vonatkozhatik. Már Herodius is megemlékezett olyan borrhól, mely úgy készült, hogy a fűrtök 12 napig a napon, 5 napig az árnyékban lettek szárítva és csak ennek utána borra sajtolva, Plinius szerint az Ismarus hegyen termelt maronei bor nagyon sötét színű volt s ókorában még meg is sűrűsödött, minél fogva tehát annak vonelezosor vízmennyiségével való vegyítést ajánlotta. Álkaos és Anakreon pedig 1/3 rész vizzel hozzáadását ajánlják.

A tiszta borknak használata csak az áldozat hozatalánál és az étkelés bevégzése után talánlatot indokoltnak. A borivást Kleomenes a Spártába jött szittyá követektől tanulta meg s azt annyira vette, hogy belebolandult, delirium tremensbe esett. A lakoma utáni tisztabor ivások gyakran nagyon is tulságosak voltak. Ilyeneknél először a bor Istennek hoztak áldozatot, mi zene, dal és tánc kíséretében történt meg. Mértékletlen borivás, keozintás és felköszöntések a komolyabbk rosszaslást vonta maga után. Massaliában és Miletosban csak a vizes bor élvezete volt a nőnek megengedve. Athénben végre még épen külön areopagok, erkölcsbírák örködtek a gy erkölcsök betartása felett. Solon pedig már annyira szigorú volt, hogy egy a részegsége rajtkapott arehont, bírót, halálbüntetéssel kívánt sújtani.

Számosak voltak Görögországban ama helyek melyeknek hegyeiben nagybecsü borok termettek. A Peloponnesus és a többi görög szárazföldi részekben, valamint Kis-Ázsia tengerpartján kívül számos nagy és kis sziget, mint például Kréta szigete is, himeves borokat szolgáltatott. Euböa szigetén pedig egy olyan szőlőfaj is létezett melyen szőlővirágot és érett fűrtöt is lehetett látni egy és ugyanazon a napon. Híresek voltak borairól még Lesbos, Chios, mely utóbbi helyen Dyonisios fia, Oenopion lakott, Lemnos, Nasos, hol Dyonisios Ariadneval kelet egybe, Kos, Rhodos, Ikaría, Paratheos, Tasos és Cyprus, mindannyian nevezetes borokat termő szigetek voltak. A legedesebb bor Lesbos szigetén, Sapho tartozkodási helyén termeltett. Homer leírásai szerint Scheria, a mai Corfu, szigetén Alkinoos király kertjei-

ben a friss gyümölcs sohasem fogyott ki és szőlőt is lehetett ott az év minden szakában találni.

A szőlővidékek számok és olyanok voltak, hogy amíg azok egyikén a fürtök még zöldellettek, a másikon már szünetelni kezdtek és amíg ismét más vidéken a fürtöket még csak a friss gyümölcsnek metszették le, addig egy negyedik vidéken már javában szüretelték is. A szüret maga hónapokig tartott el víg zene, dal és tánc mellett. Achilles pajzsán is egy ilyen szüreti jelenet van megörökítve.

Egyik-másik bor azon korból még ma is ismeretes. Ezek közül első sorban a ciprusi bor. Csak hogy már e híres bortermő vidékek is az idegen jármot silylik, minékifolytan a szőlőművelés ott teljesen le hanyatlott és ujszőlőültetések többé nem fogatosítottak. A borok kezelése e helyeken még ma is nagyon kezdleges, sőt annyira el van hanyagolva, hogy a boroknak szurokkal, terpentinnel, szőlővesszőhamuval, kecseszőrrel és homokkal való kezelése és kecskebőrben való szállítása még a legutóbbi évtizedekben napirenden volt. Egy Weleker nevű utazó azonban 1842-ben Eubóá szigetén járva ott egy szőlőművesnek sajáttermésű 6 éves borát még a malaga bornál is jobbnak tartotta. Ugyanígy finom minőségű bort talált továbbá Kis-Ázsiában Syphilus és Tyalira nevű helyeken is. Tyno szigetén pedig a pezsgő malvasiai borhoz hasonló bort talált. Különböző tudjunk tapasztalatból mi is, hogy a ciprusi bor, dacára annak, hogy az 8—10 évig nem lesz seprőjéről lefejtve, a kitűnő borok sorába tartozik. Ezen bornak szállítása rendszeren agyagedényekben történik s csak ritkán hordókbán, de eszközlik azt belül szurokkal kikent tömlőkben is. A szurok által előidézett mellékiz 10—12 év alatt önmagától mulik el. Chios szigetén a musthoz égetett meszet s negyedrészen tengeri vizet kevernek. A görögök már terjedelmes mezőgazdasági irodalommal rendelkeztek, melyben a szőlőművelésről is volt említés téve. Ilyen Hesiodus »Napok és művek« című munkája is.

F. L.

Némái Antal, kávéipartársulatunk érdemes elnöke, a napokban hosszabb ideig tartó németországi körutazásra indult, s mint tudjuk, ezen utazását a kávéipar ottani viszonyainak tanulmányozására fogja felhasználni.

A király-utcai Herzl- (Führmann) kávéházat a mai napon Gömörly Pülöp vette át tulajdonába. Meg vagyunk róla győződve, hogy e kávéházat régi jó tradíciói szerint fogja tovább vezetni és ebben a tudatban üdvözljük is őt ipartársulatunk tagjai sorában.

A kerepesi-úti Gazdaghegyi kávéházat a napokban veszi át Wagmann J. Benne kávéipartársulatunk egy régi, kipróbált szakerővel gazdagodik, aki ezt a kávéházat is bizonyára fellendíteni fogja tudni.

Egy itélet.

Igazán furesának tűnik föl, hogy a mai felvilágosult korban is vannak oly naivul gondolkodó emberek, a kik a bíróságot boszantó eszköznek tartják és használják.

Igen gyakori, de különösen munkaadó és ennek alkalmazottja között, azon eset, hogy a neheztelés okot szolgáltatott alkalmazott főnökétől szenvedett pirongatás vagy pedig elbocsátás miatt rosszakaratu koholmány alapján panaszt emel a bíróságnál csak azért, hogy főnökének törvénybe idéztetése, ez általi idővesztése, valamint tanúállítás kötelezettséggel kellemetlenségeket és költségeket okozzon, szóval hogy őt boszantsa.

Hasonló esetet tudunk most nyilvánosságra hozni.

Horváth Elek pinczér, ki a kiállítás területén fennállott és Schovanetz Janos tulajdonát képezett »Hungaria« kávéházban mint fizető-pinczér volt alkalmazva, nevezett Schovanetz János urat és nejét, a koronaherceg-utca 7. sz. a. levő és igen szép hírnévnek örvendő kávéház tulajdonosait a budapesti büntető törvényszéknél bepanaszolta, hogy ezek őt 2500 forinttal megkárosították volna, mert — Horváth állítása szerint — a pénztárkönyvben a tényleg kiszolgáltattott kávéadagoknak sokkal többet irtak volna be.

A budapesti kir. törvényszék azonban a kir. ügyészség indítványára a bűnvádi eljárást megszüntette.

Ime, itt közöljük a budapesti kir. büntető-törvényszék ez ügyben hozott végzését.

44227 sz.
bt. 97

Ö Felsége a király nevében!

A budapesti kir. büntető törvényszék család büntetővel terhelt Schovanetz János és neje szül. Okoren Ágnes elleni bűnügyben a kir. ügyészségnek 1897. évi, 19932. számú indítványa folytán következőleg

Végzett:

Ez ügyben a bűnvádi eljárás megszüntetettik.

Mert:

Horváth Elek azt panaszolja, hogy a kiállítás területén volt és Schovanetz János tulajdonát képezett »Hungaria« kávéházban mint fizető pinczér volt alkalmazva, s hogy alkalmaztatásának ideje alatt őt Schovanetz János és ennek neje megkárosították oly módon, hogy a tényleg kiszolgáltattott kávéadagoknak sokkal többet vezettek be a pénztárkönyvbe, úgy hogy miután ő a könyv szerint volt kénytelen elszámolni, 2500 frt kárt szenvedett. Schovanetz János és Schovanetz Jánosné a terheltre rótt család elkövetését tagadják, s miután a kihallgatott tanúk előadása szeint tény az, hogy nagyobb forgalom esetében maga Schovanetz János és ennek neje, valamint Schovanetz Antal, Weszely Zsófia és Beck Mária is szolgálták ki kávéát a vendégeknek, panaszos azon előadása, hogy ő a pinczérrel ellenőriztette a kiszolgáltattott adagok mennyiségét, annál kevésbé fogadható el a vád, hogy Horváth Elek — fizető-pinczéri minőségben egyedül léven alkalmazva — nem győzte a pénzbeszedést s több alkalommal sok vendég fizetés nélkül távozott.

Budapesten, a kir. büntető-törvényszéknek 1897. július hó 9-én tartott üléséből.

A budapesti királyi büntető-törvényszék.

Ezzel azonban az ügy befejezést nem nyert, a mennyiben utójátéka lesz.

Ugyanis Schovanetz ur és neje rágalmazás (hamis vád) miatt panaszt emelnek Horváth Elek pinczér ellen, hogy ez utóbbi méltó büntetést szenvedjen alaptalan, koholt vádja miatt.

Azt hisszük, hogy talán jó lett volna Horváth Elek urnak egy kicsit arra is gondolni, hogy bizony hamis vádnak (rágalmazásnak) foghaz a vége. Ezt mondja legalább a btk. 227. (260.) §-a.

Fiat iustitia!

„Erzsébet Szálloda” Budafokon

a m. kir. államasutak budafoki pályaudvarának alsó állomásával szemben, gyönyörű parkotánnyal, egyes társaságoknak külön-külön lugasokkal, földszint kényelmes játék-, tánc- és éttermekkel berendezve.

Izletes friss ételekről és kitűnő saját termésti borokról gondoskodott

Bleicher Márton
szálloda-tulajdonos.

Szobák jutányos árban kaphatók.
Minden szerdán és pénteken halászlé.

A t. cz. szállodás és kávé urak becses figyelmébe.

Alólirott tisztelettel értesitem a t. cz. főnök urakat, miszerint én a mult hét folyamán a király-utca 15. szám alatt hatóságilag engedélyeztet

Pinczér ügynökségi irodát

nyitottam szállodai és kávéházi személyzet részére.

Midőn ezt a t. cz. főnök urak becses tudomására juttatom, előre is biztosítva, hogy megfelelő személyzetről és pontos kiszolgálásról gondoskodva, magamat kegyes jóindulatokba ajánlva, maradok

Liptai J.
ügynök,

a Hirschkron czég volt üzletvezetője.

Telefon 50—93, Charlottenburg-kávéház, király-utca 15.

Alapítottott
1858-ban

Cs. és kir. szabadalmazott



forgatható tekeasztal-gyár

Diszokmány
Páris.

TÓTH ISTVÁN SCHWENDER J.

BUDAPEST, VIII., Gyöngytyúk-utca 8. szám.

Dusan felszerelt raktár
használt és új
tekeasztaloknak.

Dákók
és minden hozzátartozó
kellékek kaphatók.

Tekeasztalok
áthuzása
a legjobb minőségű posz-
tóval jutányos áron.



A fővárosban körülbe-
lül 25 kávéház teljesen
berendeztetett.
A többek között:
Láncz. idő, Bengyel
Continental, Holzwarth
Parlament, Freund
Páris, Simon
Lloyd, Heszmann
Corso, Váray
Petőfi, Leyrer
Korona, Harkay
Vigszínház, Brück
Klinika, Kutschera
Ferencz József, Koch
stb. stb.

Uj! Gyermekek-tekeasztalok, melyek ebédlő-asztalnak is használhatók. Uj!

Javitások gyorsan, pontosan és lelkiismeretesen eszközöltetnek.

Diszokmány
Páris.

Alapítottott
1858-ban

Müncheni Löwenbräu

Alulírott tisztelettel jelenti a nagyérdemű szállodás és kávé uraknak, valamint a nagyközönségnek is, hogy ő

a müncheni „Löwenbräu” sörfőzde részvény-társaság főbizományát egész Magyarország részére átvette és egy raktárt palack- és hordóani eladásra szakszerűen berendezett.

A „Löwenbräu” üvegsörből 10 palackkal való megrendelésnél díjtalanul házhoz szállítok. Vidéki megrendésekre 20, 30, 40 és 50 palackos ládák vannak készletben.

Förster Konrad

vendéglős, váci-körút 63. szám,

a müncheni „Löwenbräu” sörfőzde részv. társ. főraktára.

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Teljes vendéglő s kávéházi

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

legjutányosabb áron, pontos kivitel mellett

GALLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javítások és czinezések gyorsan elkészítetnek és jutányos áron számíttatnak. Ócska vörösréz napi áron megvétetik vagy becsereletetik.

Fried Zsigmond

mű-esztergályos

kávéházi eszközök raktára

→ és javító-műhelye. →

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak.

Használt golyók és dákok olson mindig raktáron.

Csorba golyók magas áron vétetnek és becsereletetnek.

A zámi szálloda

mely 22 vendégszoba, kávéház, étterem és konyhából áll, teljes berendezéssel együtt **6 évre** bármikor bérbeadó.

Bővebb fölvilágosítást ad Mislay Kálmán szállodás, Zám.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdsága a gyógyhatású alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalomban erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleichenbergi, tüdőbajokban**, különösen **tüdővérsek**nél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézeteiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfan** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kétly, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és hughyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz

präservatív gyógyszernek bizonyult **járványos betegségek** idején.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos
főraktár

Édeskuty L.

cs. és k. és szerb
k. udv. ásvány-
víz-szállítóval,
Budapest.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerertárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit **Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck**,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,

wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen

unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

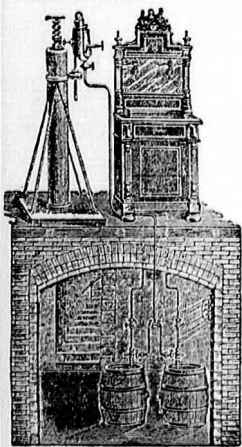
• *Kostenüberschläge gratis.* •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.



Illustrierter Preiscurant und Manipulationsbuch gratis.

CHRISTOFLE & Cie.

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

Magyarországi főraktár

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál	14.50	1 mártás-mérő	3.50
12 villa	16.50	1 czukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 halas-készlet	9.—
12 kávéskanál	8.50	4 palackkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustártartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős sótartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 czukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 kompotos kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

Alapítva 1825

Alapítva 1825

Hubert J. E. Pozsony

pezsgőbor pinczészele

ajánlja elismert kitünő minőségű pezsgőit különösen

GENTRY CLUB

márkáját,

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Raktár és vezérképviselőség: **ÖRLEY GÉZA BUDAPEST**

☞ **Telefon 59-74.** ☜

VIII., Baross-utca 111.

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimerő-készülékeket =

légnomással és szabad. léghűtővel. Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

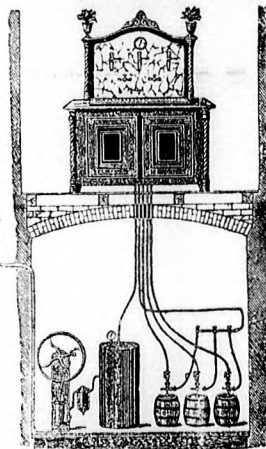
mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Reparatur

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.



Első magyar üvegyár részvény-társaság

BUDAPESTEN,

V., Ferencz József-tér 7. sz. (A főkapitányság palotájában.)

Ajánlja

szálloda- vendéglő- és kávéházi cikkekben

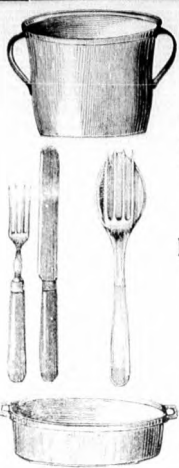
gazdagon felszerelt raktárait a nagyérdemű közönség b. figyelmébe. Legujabb sajtolt, kristály és csiszolt üvegek a legegyszerűbb és legdiszesebb kivitelben, valamint villany-, légszesz- és egyéb világítási cikkek állanak a legdúsabb választékban rendelkezésre.

Rajz vagy eredeti minta után e szakba vágó bármily kivitelű cikkek elkészíttetnek.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan eszközöltetnek.

☞ **Arjegyzékek ingyen és bérmentve.** ☜





BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

Budapest, IV., Városház-tér 4. és Calvin-tér 4. sz.

Ajánlják szállodás, vendéglős és kávék urak figyelmébe nagy raktárukat mindennemű konyha- és háztartási czikkekből, főző-edényekből, asztalszerekből, valamint takaré- és asztaltűzhelyekben és mindennemű vaskályhákban.

Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becseréltetnek.

Telefon-összeköttetés

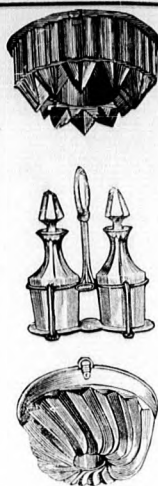
Főüzlet 54-23 sz.

Fióközlet 63-65 sz.



Árjegyzék

bérmentve és ingyen.



BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

palacsikozott 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.

Beltölő borait az első hírneves bortermelőktől a legújantyasabb áron szolgáltatja.

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Karlsruher Porzellan-, Majolika- und Steingutwaaren

Niederlage en gros und en detail.

Billigste Einkaufsquelle für Wiederverkäufer.

Grosses Lager

Englische und inländische Porzellan-Service, Majolika, Majolika, Blumenhalter, Wanddecorationen und diverse Kunstgegenstände, so auch alle Hausbedarfartikel für Restaurants und Kaffeehäuser. Zur Wiederverkäufer großes Lager aus den Fabriken zu besonders billigen Preisen in jedem Quantum.



Kaffee- oder Thee-Service für 6 Personen aus 17 St. bestehend, mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 3, 4, 5 bis fl. 20.

Wäsche-Service, 6- oder 7-theilig, fein mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 4, 5, 6, 8 bis fl. 20.

Speise-Service für 6 Personen, aus 26 St. bestehend fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 5. 6. 50.

Speise-Service für 6 Personen aus 32 St. bestehend fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 7, größere Schüsseln fl. 8 bis fl. 9.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend Meise, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 15 bis fl. 100.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend gesackt oder gerippt, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 12, 15 bis fl. 70.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend glatt, feine Malerei, ohne Gold, neue Muster fl. 10, mit Gold 13 bis 20 fl.

Bei Provinzbestellungen für Kaffee- oder Thee-Service 50 Kr., bei Speise-Service 70 Kr. für Kiste und Emballage berechnet.

Bartosch V. és Fia Budapest, VI. Teréz-körút 32 Uj-utca sarkán.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

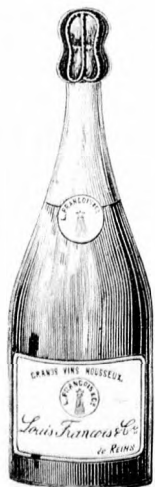
Promontör.

Arany érem

Páris, Lissza, Temesvár, Anvers.

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

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



Főraktár: **Borhegyi Ferencz** ezelőtt Láposy
Budapest, Haas-palota.

Vezérképviseletőség: **Ruda és Blochmann**, Budapest.