

**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-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

## HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok-  
 ipartársulata létezik:  
 IV. kerület, **Himző-utca 1. szám.**

A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor-  
 és sörmérők-ipartársulat létezik:  
 II. ker., **Medve-utca, Fácán.**

Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő:

**WAGNER JÓZSEF**

IV. egyetem-tér 6.

Főmunkatárs: **F. Kiss Lajos.**

A „Budapesti Pinczér-Egylet” létezik:  
 IV., vármegyeház-utca 9.

**PAULITS JÓZSEF**

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

### Meghívás.

A múlt évi szeptember hó 28—30. napján Budapesten megtartott országos magyar vendéglős-kongresszus azon határozatából kifolyólag, a mely szerint évenként az ország más-más városában a vendéglősök panaszai megvitatására értekezletre fognak egybe gyűlni 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 kitézni 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 fnt részvételi-díjat ugyanoda beküldeni sziveskedjenek.

Egyeseknek szóló külön meghívók kibocsátatni nem fognak.

A kongresszuson tárgyalatni fognak a milleniumi kongresszus 1—10 elfogadott határozatait, illetőleg meg fog vitatlatni 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 teendőik 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 alkalmasnak 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 folytatlatik, 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.

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

Ngul Mihály  
 Eberhardt Mihály  
 Maties Imre  
 Forster Sándor  
 Czifrák Nep. János  
 Nagy Béla  
 Wiltner János  
 Ringhoffer József  
 Straud István  
 Döbrentei Károly  
 Takács Sándor  
 Parlt József

Dr. Szabó László ügyvéd.

### Békaegérharc a borralaló körül.

Akkor, amidőn az országos nyugdíj-egyesületi kongresszus folyt le Budapesten, obskurus, mindenki előtt ismeretlen pinczerek — vagy legalább olyanok, akik foglalkozás nélküli állapotokban szeretik magukat pinczereknek nevezni és nevezetelni — nagy garral, lármával egy gyűlést hívtak egybe, s akáresak a milleniumi szocialistaizű pinczérmozgalom alkalmával, kimondták lakonikus rövidséggel: A borralaló pedig eltörölték.

A napilapok ismert és dicséretreméltó (?) járatalapágukban, melynek akárhányszor már oly sok szép (?) jelét volt alkalmunk tapasztalni, szerették volna ezt a csodabogarat is a kongresszus jószágai közé becsempeszni, különösen pedig a „Magyar Hirlap”, mely eddig — tudtunkkal — ugyancsak kevés jelét adta a pinczérügy iránti érdeklődésének, talán az ugorkasáson üressége által is indítatva, pompás étvágygyal s szokatlan lelkesedéssel feküdt neki a borralalónak, sőt e tárgygyal egy dr. Török Sándor tollából eredő nagyobb entreflében is foglalkozott.

E czikk „Több kávéházi főpinczér” aláírással ellennyilatkozatot provokált, amely — melleleg legyen mondva — nagyon szörmentén bánt a dologgal.

Az egész ügy, mint oly sokszor már, nemokára olyan stádiumba került, hogy közel állott a feledés végtelen lehediai síkjának határaihoz, amikor mélyreható politikai alakulások újra a felszínre hozták azt.

A „Magyar Hirlap” különben nagyon tisztelt szerkesztősege, megjedvén ugyanis attól, hogy az obstrukció megszüntetével, a renitens szerb egyház-kongresszus foszlatásával stb. politikai események megszüntetve olvasóközönsége inyesiklandó és idegizgató olvasmány híján elaludni fog, ettől megjedve, elhatározta, hogy megzavartatja a nagyközönséget a borralaló körül.

Gratulálunk az újságírói leleményesség ilyen fényes megnyilatkozásához. Bizony-bizony a sok unalmas meg-, vagy meg nem szavaztatási thema után, mint amilyenek ezek voltak: „Tartozik-e a férj felesége számláit kifizetni?” „Illik-e nőknek biciklire ülni?” „Szabad-e a gymnazistának cigi-

reltezni?” stb. stb. nagy szükség volt már egy új szokatlan themára, mely nemcsak mint ilyen érdekel, hanem egyuttal mindnyájunkat közéről is érint, mivel hiszen mindnyájan adunk borralalót és plane gavallérosan. Csak újra gratulálhatunk a „Magyar Hirlapnak”, hogy ebben a csunya konkurencziás világban ezt a pompás themát magának megszerezte, magának, amelyre ez idő szerint már mohó étvágygyal s nagy, erős logikával rávetette magát: doktor, ügyvéd, asszony, bakfis, (üzöltő, kalapos-legény stb. stb. s habár utoljára, de bizonyára közéjük kerül: — Vigyázó Laezita.

Engedje meg a „Magyar Hirlap”, hogy ha már boldog-boldogtalan — még olyan is, aki sohasem adott borralalót — ránk lövöldöz, az egyszer — többször nem — mi is visszalöhhessünk.

Csábít ugyan a gondolat, hogy irásunkat — mi-ként Bokros Károly tette lapunk előző számában megjelent cikkében a — nagy, nagyobb és legnagyobb uraknak innen is, onnan is csurranó, csöppenő borralalókról szóló meditációval fűszerezzük, de nem tesszük ezt, nem mintha attól félnénk, hogy kikapunk, mert hisz egy kis utánjárással nem volna nehéz e tekintetben pozitív, behízonnyitható adatokat, hanem csak azért, mert attól félünk, hogy csak néhány adattal sokkal több milliót tudunk összehozni, mint dr. Török ur az összes budapesti pinczereknek borralalóit felölölő, mélyreható statisztikai tanulmányában.

Csábít ugyan a gondolat, hogy irásunkban a főpinczerek, pinczerek pontosan (?) kimutatott óriási jövedelmével szembe állítsuk azt a summát, a melyre egy népes vendéglőben vagy kávéházban a nagyérdemű vendégek által elbliezzelt (magyarul irom, a magyar nevét azonban nem tudom) kávé, sörök, félliterek összege rug; de nem tesszük ezt, ismét nem félelemből, hanem csak azért, mert tudjuk, hogy nagy ugyan azok száma, akik szándékosan tesznek ilyen csalfaságot, de azért lehetnek olyanok is, akik bliezzelnek ugyan, de — véletlenül.

Csábít ugyan a gondolat, hogy irásunkban a pinczereknek biztos jövedelmével, amely sohasem biztos, szemben kámutassak azokra az egészen biztosan visszafizetendő kölcsönökre, amelyekkel a főpinczér — ilyenkor „barátom” s nem: Pszt! — a legelőkelőbb szállodában épügy kénytelen kirukkolni mint, a legutolsó koresmában. Tehetném ezt, hiszen soknak bizalmasa vagyok, de tiltja a diszkreczió. Legyen elég annyi, hogy én már kénytelen voltam meghajolni akárhány „Ur” előtt, akiről tudtam, hogy Jeannak, Georgesnek és Julesnek ennyi meg ennyi százat — forintot — hoz.

Bármennyire csábítanak is azonban a gondolatok — ért belőlük, aki akar — nem követem őket, hanem tárgyilagosan foglalkozom a kérdéssel, ugy, ahogy az személyes tapasztalataim nyomán a főnököknek s a pinczerek nézeteinek ismeretén áll.

A borralaló körüli harc képe lényegesen változik, aszerint, hogy milyen szempontból nézzük azt. Dr. Török s a „Magyar Hirlap” legtöbb levél

írója a társadalom szempontjából ítéli meg és el a borralólót. Nagyon helytelenül. Mert azt hiszem nem is kell behatóbban bizonyítanom, hogy ha a társadalmi szempontok ma megengedik azt, hogy a pincézerek jövedelmével foglalkozzanak olyanok, akiknek ahhoz semmi közük, holnap ugyanazon szempont teszi feltétlenül megengedhetővé, hogy a nyomorult gyári munkás a főpapok fejedelmi latifundumainak és a társadalom egyéb kiváltságos urainak jövedelmeivel foglalkozzék. Hogy hova vezetne az embereknek ilyen „egymás fazekába nézése”, nem tartozik ide. Én kikérem magamnak, hogy az én jövedelmeimmel az én káromra X. vagy Y. foglalkozzék, csak azért, mert X. vagy Y. jónak látja a társadalomra hivatkozni.

Ami már most magát a borralólót illeti, azt szerintem négy szempontból kell megítélni s pedig:

1. a borralóló természete, 2. a pincézerek, 3. a főnökök és legvégül a közönség szempontjából.

A borralóló természetét — miután a közjogban nem vagyok jártas, — jogi szempontból nem tudom megállapítani, de úgy gondolom, hogy az egy lehet, hogy rossz szokás által szentesített re k o m p e n z á c i ó, amelyet a felszolgáló pincézerek a figyelmes kiszolgálás fejében nyújtnak. A pincézér alacsony fizetése dacára, mely őt a borralólóra egyenesen ráutalja, nem nevezhető az alamizsnának, éppen úgy mint a nagyságos vezérigazgató tانتienjei s a képviselő urak kezében levő lapokat támogató szubvenziók nem nevezhetők alamizsnának. A szolgálát, figyelmesség, udvarias előzékenység ellenszolgáltatárra kötelez, amelynek nem teszünk eleget, ha ebédünk vagy piccolónk árát leszurjuk.

A borralóló természete tehát a pincézérre nézve nem megszégyenítő s nem lealázó, mert ő a fenálló viszonyok közt önhibáján kívül van arra utalva. Hogy emellett őg maguk mégis mar ismételt ízben állást foglaltak a borralóló ellen, annak magyarázatát abban találhatjuk, hogy rendszerint az ilyen agítációk az állásnélküliek köréből indulnak ki, másrészt pedig ez is egyike ama jeleknek, amely által a pincézérség reformkedve, melynek ma még nincs egy általános jellegű iránya, nyer kifejezést. A pincézerek szempontjából említeném — mai viszonyaink között legalább — a borralóló tovább fenntartása ajánlatos, nekik hasznos s le sem alacsonyító. A pap sem prédikál ingyen.

Egészen másként állana azonban a dolog, ha — s ez a harmadik szempont — a kérdés megoldását a főnökök vennék kezükbe. Ha ők, akik üzletük érdekében különben is a legmesszebb menő áldozatokat hoztak és miként ezt a vendéglősipar képzéséhez kötelese iránt indított mozgalmak s a budapesti pincézér-szakiskola felállítására is igazolják, pincézérek érdekeit is mindenkor szívükön hordják, az időt ily irányú reformok kezdeményezésére elrekesztettnek fogják látni, akkor talán ez a kérdés is rendezhető lesz. De nálunk nélkül — pedig a kérdés őket anyagilag nem is erinthei — aligha.

Anyagi kérdést képez a közönségre nézve a borralóló. Ebben a tekintetben pedig a takarékos magyart is olyannak ismerem, hogy azt a borralólóadástól semmiféle potentatum sem fogja eltüntetni. De ha eltűnik, duplán fog adni. Csak azért is!

F. Kiss Lajos.

## Wohlfarth Vilmos †

Wohlfarth Vilmos meghalt. Benne a budapesti vendéglősök egy általános tiszteletnek örvendő tagja távozott az élők sorából. Halála híre nem is várt bennünket, noha az orvosok folyton biztatták, hogy egészségét vissza fogja nyerni. A kénytelen halál azonban mégis magával ragadta e vidám életkedvű jó lelkületű 46 éves férfit, kinek koporsójánál megtört szívvel állott a szerető hitves. S mi is osztottunk nagy fájdalmában, abban a fájdalomban, melyet férje vesztlen érez az özvegy 19 éves boldog házasság után, s kinek vesztését semmi, hacsak nem a mindenfelől megnyilatkozó részvét enyhítheti.

Megboldogult szeretett barátunk földi maradványait f. évi augusztus hó 2-án szentelte be az evangélikus lelkész a halottas ház udvarán, hosszabb, majdnem félórásig tartott beszédében méltatva a megboldogult számos érdemeit.

A halottas menetet a „Hirsch Mór báró-egyesület” gyász-zászlója nyitotta meg, melyet a budai vendéglős-ipartársulat és a budapesti szállodás- és vendéglős-ipartársulat zászlói követtek, amelyek mögött a társulatok számos gyászoló tagja haladt.

Ezek után jött a négy ló által vont, s számos koszorúval elhalmozott halottas kocsis, melynek oldalán Lippert, Mehlinger, Schwetz, Haselbeck, Hasknecht, Fürst, Mutzel és Jahn vendéglősök haidatka gyászfaklyával. A halottas menet lassu léptekkel vonult végig a Király-utcán, Erzsébet-köruton, Dohány-utcán, ahonnan a gyászolók hosszú kocsisorban kísérték ki Wohlfarth Vilmost a kerepesi-úti temetőbe. Áldás és béke a drága barát hamvaira.

W.

## Schalkház Lipót könyve

»A pincézerekről a pincézereknek.«

— Megjelent Kassán, Mildner F. kiadásában. Ára 80 kr. —

A vendéglős szakmába vágó irodalmi műnek, bármely irányú is legyen az, már a megjelenése önmagában véve is: irodalmi esemény. Azza válik különösen akkor, ha tulmenve a szigorú szakszerűsége tartalmaz o sztyálokat, esetleg részben a társadalmat is érinti, érdekli. Ez magyarázza meg, hogy míg magunk az előtűnik fekvő műre vonatkozó előfizetési felhívás vételekor, a legnagyobb kíváncsisággal és érdeklődéssel néztünk annak megjelenése elé, addig az, alighogy a sajtó alól kikerült, nemcsak bennünket, hanem a napisajtót is napokon át foglalkoztatta. Eddig ez nem történt. A nagy közönség, mely alig vett tudomást a Gluck-Stadler-fele nagy »Inyesmesterség könyve«-ről, sőt talán azt sem tudja, hogy Schalkház Lipótnak »A régi magyar konyha«-ja után ez a mű immár második nagyobb irodalmi alkotása, érdeklődéssel foglalkozik e munkával, amelynek az a legfőbb érdeme, hogy egészen új világot nyit meg nemcsak a pincézér, hanem a nagy közönség előtt is, s míg egyáltalán rámutat arra, mivel tartozik a pincézér önmagának, foglalkozásának, s a társadalomnak, addig — habár közvetve — de elég érthetően reámutat arra is, hogy mivel tartozik a nagy közönség a pincézérnek, a pincézérfoglalkozásnak.

Ezen az általános érdekű szemponton kívül nem kevésbé érdekel bennünket annak megfigyelése, miként fordul Schalkház Lipót szakirodalmi működése — mely a »A régi magyar konyha«-ban határozottan művelődéstörténeti terepen mozgott — lassanként a mindinkább aktualissá váló gyakorlat, s ennek napirenden levő kérdései felé, s miként illeszkedik az abba a tevékenységbe, melynek irányát a pincézérszakiskola alapítása, s általában a szakirányú pincézérképzés szabnak meg.

Ami már most magát a művet illeti az a következő főfejezetekre oszlik: Az illetendő jó modoru pincézér. Az ügyes pincézér. Az egészséges pincézér. A pincézér mint mentő.

E részek közül az első a ruházatról, öltözködéssel, a pincézér magaviseletével, fellépési módorával, a vendéglő való szóbeli érintkezésével foglalkozik, s talán nem esalódnánk — ha a többiek rovása nélkül — ezt mondjuk a mű legsikerültebb részének; ebben a részben követi egyik aranyzabály a másikat, valóságos kincsesház, melynek egy mondatát sem volna szabad veszendőbe menni hagnyi pincézereinknek.

A második rész, mely az ügyes pincézérről foglalkozik, ennek tulajdonságait írja körül s a francia étrend kifejezések könnyen érthető, rövidre fogott, de találó magyarázatán kívül a leggyakoribb ételek elkészítési idejével is foglalkozik, leírja a borok felszolgálási idejét.

A harmadik rész a pincézérfoglalkozás egyik eddig teljesen elhanyagolt nyit sebével: a pincérhigiénével foglalkozik. Mantegazza, Stab nyomán rövid szövegben, általános érvényű szabályokat tartalmaz a szem, kéz, láb, fogak gondozásáról és tisztántartásáról, sőt továbbmenve olyan bajokkal is foglalkozik, amelyek — különösen az ifju pincérgenerációnál — nemcsak a tudatlanságnak, hanem a tulhajtott ifju könnyelműségnek is betudhatók.

Mivel az egész műnek nevelő, oktató célja van, s mivel bármely bajtól úgy óvhatjuk meg legjobban, ha annak nagyságát teljesen ismerjük, határozott nyereségnek, egy okosan gondolkozó férfi böles elhatározásának tudhatjuk csak be, hogy Schalkház könyvében ezt a kényes dolgot is érinti. Tudjuk, mily kedvező talaj a pincézér foglalkozása oly végtelen bűnök elkövetésére, melyet később egész generációk siratnak, s azért szívesen vettük volna, ha azzal a szerző még behatóbban foglalkozott volna.

Az utolsó fejezet a gyakorlat, az élet számára van megírva. Első pillanatra ugyan különösnek tetszik, a pincézér az orvos s a mentőegyesület tagjainak szerepében látni, de ha meggondoljuk, hogy nem minden városban van mentőegyesület,

hogy sokszor az orvos előkerítése hosszú időt vesz igénybe, viszont vendéglőben, szállodában, kávéházban gyakran fordul elő rosszullét, ugy bizonyára csak méltányolni tudjuk, hogy Schalkház könyvébe erre vonatkozólag hasznos tanácsokat és tudnivalókat vett fel.

Tartalomgazdagság, világos stílus, a felölt anyag ügyes csoportosítása elrendezése, alapos szakavatottság, ideális felügással párosult gyakorlati tudás jellemzik a művet, melyet legjobban ajánl — minden frázis nélkül — maga a mű, mely joggal mondható hiánypótlónak. Ezek után joggal remélhetjük, hogy a mű nagy kelendősegre és kedvelésre fog szert tenni.

F. Kiss Lajos.

## Jegyzőkönyv

felvettett Budapesten, 1897. évi július 30-án, a szállodások, vendéglősök, kávécsok, pincézerek és kávécségedék orsz. nyugdíjgyesülete fenntartó bizottságának délután 4 órakor tartott üléséről.

Jelenlevők: Nérey Dezső, Bokros Károly, F. Kiss Lajos és dr. Solti Ödön.

Steuer Sándor ur a fővárosból távollétével menti ki elmaradását.

1. Összehívó dr. Solti Ödön üdvözlő a nála megjelent bizottsági tag urakat s felkéri Nérey Dezső urat az ülés megnyitására s vezetésére.

Nérey Dezső megnyitja a tanácskozást és felkéri dr. Solti Ödön jogtanácsost, hogy a bizottság megalakulására vonatkozólag tegyen előterjesztést.

Jogtanácsos ajánlja, hogy miután az egész bizottság csupán 5 tagból áll, a bizottság csakis elnököt és jegyzőt válasszon.

Ezen indítvány elfogadotván, Bokros Károly javaslatára elnöké Nérey Dezső és jegyzővé dr. Solti Ödön jogtanácsos választottak meg.

Dr. Solti Ödön indítványára a bizottság elhatározta, hogy érvényes határozathozatalhoz legalább 3 tagjának jelenléte szükséges, s hogy a mennyiben az elnök bármik okból az ülésen meg nem jelenhetne, az elnöki tisztelet a megjelent legidősebb bizottsági tag mint korelnök fogja betölteni.

2. Dr. Solti Ödön bemutatja dr. Lázár, kir. taoácsos, szegedi hí polgármester úrtól július hó 15-én érkezett levelet, melyben ő nagysága közli, hogy a budapesti kongresszuson csupán azon okból nem jelenhetett meg, mivel szabadságon Szegedről tavol levén, a meghívót utána nem küldték. Egyben az ügy meelőbbi megvalósulását óhajtja.

A bizottság halás köszönettel fogadja e magas helyről, a szegedi kongresszus érdemes elnökétől jövő kitüntető megemlékezést s azért jegyzőkönyvi köszönetet szavaz.

3. Dr. Solti Ödön előterjeszti, hogy a kongresszuson vett utasítás értelmében az alapszabálytervezet 29. §-ának a módosított feltételeknek megfelelő befizetési díjtáblázat kidolgozása céljából meg július hó 11-én érintkezésbe lépett a belügyminiszterium egy számtisztjével, aki a táblázat elkészítésére készséggel vállalkozott. Rendelkezésre bocsátottam meg július 12-én a módosított alapszabálytervezet, a kongresszusi határozatokat, a régi díjtáblázatot. Sajnálattal jelenti, hogy a számtiszt ur tegnap vett levélben arról értesíti, hogy a táblázatot hivatalos és magánelfoglaltsága miatt, de már az okból sem készítheti el, mert a nagytérjedelmű statisztikai adatok beszerzés, tanulmányozás jelentékenyen nehezebb feladatot képez, mint a miyennek első pillanattal látta. E munkálathoz szakértő és sok dővel rendelkező matematikus megkeresését javasolja.

Jogtanácsos felhatalmazást kér, hogy ily szakértővel érintkezésbe lépessen.

A bizottság felhatalmazza jogtanácsost arra hogy a táblázat kidolgozása végett szakértővel 100 frtnál nem magasabb tiszteletdíj ajánlása mellett megállapodásra jusson, utasítja azonban, hogy a táblázatot legkésőbb augusztus hó végéig sürgetse ki.

4. Jogtanácsos bemutatja ugyanazon belügyminiszteri számtiszt ur levelet, melyben felhívja a bizottságot, hogy a tervezete egy sablonzerű pontot fel kell venni, mely szerint, az első 4 évben 2 évenként, további 6 évig 3 évenként, azontul 5 évenként az egyesület vagyonáról helyes matematikai mérleg készítenőd, melynek alapján e táblázat állandó ellenőrzés tárgyát képezze s a díjtételek esetleg nyugdíjigény helyesbítenessenek.

A bizottság elfogadja az indítványt, s utasítja jogtanácsost, hogy azon rendelkezést a tervezetbe a 69. §-nál (új számozás) E pont alatt mint az igazgatóság haláskörébe eső ténykedést vegye fel.

5. Nérey Dezső bemutatja az orsz. központi takarékpénztár részvény-társaság értesítést arról, hogy 19 frtot, mint a Margit-szigeten és Louis François úrnál tartott banqueteken toaszózas közben befolyt összeget a nyugdíjgyesület számára javára könyvelte.

Tudomásul vétetik.

6. Jogtanácsos felmutatja az orsz. központi takarékpénztár elismervényét arról, hogy az előké-szítő-bizottság felszólt ülésén jóváhagyott elszámolása eredményeképen a kongresszus rendezésére felvett 200 frtnyi és egyéb befolyt összegekből fen-

maradt 26 frt 22 krnyi összeget a nyugdíjgyelet javára könyveit.

Tudomásul vétük.

7. F. Kiss Lajos előterjeszti, hogy f. évi szeptember 22-én Szombathelyen az országos vendéglősszövetség kongresszust tart, melynek tárgysorátába egy vendéglős-nyugdíjgyelet alapítása is fel van véve.

Szükségnek tartja, hogy a kongresszuson a bizottság magát képviseltesse.

Bokros Károly indítványozza, hogy a bizottság lehetőleg teljes számban jelenjék meg Szombathelyen s ott minden lehető kövessen el, hogy a kongresszust a Budapesten elfogadott tervezethez hozzájárulásra bírja, nehogy egy eltérő tervezet, új nyugdíjgyelet elfogadása, illetőleg alapítása által az ország nyugdíjgyelete megalakulása veszélyeztessen. Egyben utasítsa a bizottság jogtanácsost, hogy a tervezetet a kongresszus határozatainak megfelelőleg dolgozza át, nyomassa ki augusztus hó végéig s küldje meg a kongresszus intézőségének. Költségkímélés szempontjából indítványozza, hogy ne az egész tervezet nyomattassék ki, hanem a meghozott fontosabb határozatok egy külön ívre nyomattassanak ki, s a régi tervezetből fennmaradt példányokhoz mellékelten küldessenek meg Szombathelyre.

A bizottság ily értelemben határoz és utasítja jogtanácsost a kellő intézkedések megtételére, egyben elhatározza, hogy a szombathelyi kongresszuson testületileg részt vesz.

8. Jogtanácsos bemutatja a július 7-iki országos kongresszus jegyzőkönyvének a gyorsirásait jegyzetek alapján készített mintegy 40 iv terjedelmű szövegét.

A bizottság költségkímélés szempontjából az egyes beszédekét megrövidíti, azután a jegyzőkönyvet jóváhagyja és utasítja jogtanácsost, hogy egy eredeti példányban tisztaltassa le, a hitelesítés eszközése céljából bizottsági ülést hívasson egybe, azután 100 nyomtatott példányt készíttessen és minden egyesületnek 2—2 példányt elküldjön.

9. Jogtanácsos előterjeszti, hogy miután az előkészítő-bizottság feloszlott, az országos közp. takarékpénztárral érintkezés, a folyó számlára elhelyezett egyesületi vagyon fölötti célszerű rendelkezése jogja is a fenntartó bizottságra szállott át. Indítványozza tehát, hogy e körülményről a központi takarékpénztár értesíttessék azzal, hogy az utalványozás jogát ezután Nérey Dezső és Bokros Károly urak együttes aláírással fogják eszközölni.

A bizottság ez indítvány értelmében határoz, utasítja jogtanácsost a kellő intézkedések megtételére.

Többtárgy nem lévén, elnök az ülést berekeszti.

Dr. Solti Ödön

Nérey Dezső.

## A főzelék konzerválása téli használatra.

Itt az ideje, hogy minden gondos háziasszony, de előrelátó vendéglőseink is, a telre való zöldség-szükségletüket beszerezzék és elhelyezzék. Ennek célszerű elrakása nemcsak az elálló képességet fokozza, hanem zamatait is. Általában a főzelék-féléket vermekben, pincékben szokás télire eltenni.

Hosszu tapasztalatok után legyen megengedve, hogy ezen helyiségről s a főzelék-félék konzerválása felől némely utbaigazítással szolgáljak.

A káposztafélék, mint kel-káposzta, Broccoli-karfiol, káposzta és esemete-kelhez üres hajtató szekrényeket vagy ezeknek hiányában a legprimitívebb deszkából készült szekrényeket állítunk össze, melyeket nem is kell szegezni, hanem a földre vert lécek által megerősíteni.

A kel és káposzta részére a földet 35 centiméter mélyre felassuk és ezzel, hogy a szekrények szilárdabban álljanak, külső oldalait felhantoljuk. A kel és káposztafejek, szorosan egymás mellé, gyökereikkel lefelé a földre állítandók. Ha a föld nagyon száraz volna, úgy meglocsolandó. Broccoli-karfiol, esemete-kel és karfiolnak már több földet kell kihányani, vagy ha bőven vagyunk szekrényekkel ellátva, úgy azokat egymásra állítjuk. Fagyos idő beálltával lomb és trágyából, mint a rendes melegszerényeknek szokás, trágyakörítéket készítenek. A szekrényekre deszkákat rakunk, melyekre erősebb fagyoknál szintén lombtakarót teszünk.

Kalarabét, ép úgy mint a kel-káposztát rakjuk a földre, csak hogy ehhez szekrények nem szükségesek. A gumókat tíz centiméter mélyre a földre dugjuk s a meghagyott levelet a föld színén marad. Erős fagyoknál a kalarab is kap lombtakarót, melyre egy kis szalmatakarót teszünk, hogy még jobban védve legyen. Trágyát a takarásra természetesen nem szabad használni.

A salátafélék, a kőtőző fejes-saláta, eudivia, cichória, mezei saláta, kerti zsálya eltevéséhez is szekrények szükségesek. A kőtőző saláta hideg beálltával, körülbelül Mindszentker összekötötték. Ha már elegendően meghalványodott, azaz egészen megsárgult, akkor szorosan egymás mellé a szekrényekbe vermeljük, ügyelve arra, hogy minden salátafaj egy kis földesomálattal legyen ellátva. Ugyanez az eljárás a fejes salátánál is. A szekrényeket körültrágyázzuk és fagyos időben ablakkal szalmás és deszkatakaróval ellátjuk. Még megjegyzendő,

hogy az ilyen eljárás szerint eltett saláta sokkal tartósabb, ha már őszkor a szekrénybe rakjuk. Eudivia és Cichória épenyug mint a kalarabé csak egyszerűen a földre lesz hajtva. Az Eudivia három héttel elhelyezése előtt szalmával kőtendő, míg belseje sárgás-fehér kinézést nyer. Tudvalevő dolog, hogy a cichóriát használat előtt, kihajtása előtt előbb meleg helyiségbe kell állítani.

A spinót, mezei saláta, zöld petrezselyem, zsázsa, mind a fagy beálltával lombbal lesznek takarva. A sárgea és főzelék-répa, Stachis affinis, petrezselyem pastinákorrépa, téliretek, cékla, scorzonygyökér, zeller, valamennyien a petrezselyem, zeller kivételével védett helyen, jó homokos földben, 30 centiméter mély barázdákba tesszük behajtva úgy, hogy 20 centiméter föld jöjjön a gumók fölé. A barázdák lehetőleg hosszuk legyenek, legjobb egyszerűen kivonni s minden elkészült és bevetett barázdára fölé egy kis lécezt alkalmazni, hogy a behajtott hely könnyen feltalálható legyen. A Stachis affinisnak legjobb, ha tiszta homokba tesszük és fagymentesen tartjuk. A petrezselymet, zellert, mint a fenti gyökővényeket, barázdákba hajtjuk, azon különbözettel, hogy a gyökereket a zöldségekkel együtt, melyek a gyökér felett 2 centiméternyire le lesznek vágva, behajtjuk és reájuk 3—4 centiméter magasán földet hintünk, a zellert soronként állítjuk a barázdákba s a gumókra 10 centiméternyi földet hánnyunk. Leveletet nem jön a földre. Ha pince áll rendelkezésünkre, úgy az ágyakból mindig annyi zöldséget vehetünk, mely három-négy napi szükségletünket fedezi. Mäskülönböen ne tegyünk soha zöldségféléket a pincébe, mert egyrészt ott hamar rothad, másrészt kellemetlen fulladt ízt nyer.

Szekeres Kálmán.

## A borok megsavanyodása.

Míg a fehér boroknál a legveszedelmesebb jelenség az ecetíz, a vörösbort ezen bajon kívül még más megbetegedéseknek is alá van vetve, amelyek az ecetiznél sokkal veszedelmesebbek, amennyiben a bor, amely e bajba esik, még ecetgyártásra sem használható fel. A fehérboroknál ugyancsak e baj, mely általában megsavanyodásnak neveznek, csak ritkán fordul elő, annál gyakrabban találkozunk azonban némely vörös boroknál. Sokan azt állítják, hogy megfigyelték, miszerint leginkább e kék burgundiszőlőből készült borok vannak alátelve a megsavanyodásnak, ami azonban nem mindig igaz. Az én nézetem szerint a portugal szőlőből készült boroknál e baj éppoly gyakran fordul elő, sőt valószínűleg majdnem valamennyi vörösbortfajlégnél, amennyiben ezen betegség éppoly mint az ecetíz, a húszalásos stb. betegségek különböző növényi anyagoknak a borban elszaporodása által idéztetik elő.

Az a vörösbort, amely savanyodni kezd, a betegség kezdetén csak bizonyos izváltozást mutat, sőt bizonyos idő múlva határozottan kifejezett édes ízt vesz fel, amely azonban lassanként alig észrevehetően savanyura változik. Ezen savanyu íze egy idő múlva mindegyre erősebb lesz s olyannyira undorító, hogy azt bizony senkinek kóstolja meg másodsor. Ha az ilyen megsavanyodott bort levegővel rázzuk össze, az erősen savanyu íze sokkal gyorsabban fog kifejlődni, mintha a bor nyugodtan áll. Nem szabad említés nélkül hagynunk azt sem, hogy a bor a palackban is megsavanyodik. Nagyon természetes, hogy a palackokba fejtett bort ezen megsavanyodásra aránylag hosszabb idő múlva áll csak be. Ami a bor kilemetét illeti, ez a megsavanyodásnál csak nagyon keveset változik; a bor színe változatlanul szép és tiszta marad s csak a palack fenekén különbözőzetetünk meg egy gyenge, vörösbarna csapadékot.

Ha ezt a mikroszkop alatt megvizsgáljuk, egészen sajtóságos képletű alakokat találhatunk benne. A megsavanyodás kezdetén ezen képletek a borban feloszorva szintén feltalálhatók, akkor azonban még nincsenek teljesen kifejlődve és számanyagú bevonva s így a mikroszkop alatt sem ismerhetők fel oly könnyen.

A megsavanyodott bort, mint már említettük, még ecet készítésére sem használhatjuk fel, minthogy az ilyen ecetnek ép oly undorító íze van, sőt még nagyobb mint a megsavanyodott bortak. Az ily bor felhasználhatóságának egyedüli lehetősége abban áll, hogy pálinkát készíthetünk belőle.

Mint hogy nines oly szerünk, amelylyel a bor ezen veszélyes megbetegedésének bekövetkezését megakadályozhatnánk, mint a bort gondosan kezelni és többször megizelni. Ha a bor ízének előlirt megváltozását vesszük észre, a bor állapotának milyenségéről minél előbb meggyőződést kell szerezni és a bort gőreső alatt megvizsgáltatni. Ha a mikroszkop alatt a bor megsavanyodására jellemző képleteket megtaláljuk, úgy el lehetünk rá készülni, hogy a bor további fekvés esetén teljesen el fog pusztulni. Az egyetlen mentőeszköz 60°-ra felmelegítés. E főfok mellett az említett képletek elpusztulnak s a baj nem harapózik tovább. A bor vegyítésére gondolnunk sem szabad, mert ezzel a vegyítésre használt bor is legfeljebb elromlanék. P—r.

## Egy japán diner.

Lipót főherceg korvetta-hadnagyja történt előléptetése előtt, tanultársával együtt tanulmányutat tett a Fasanán, amely alkalommal Ázsia összes tengerparti államait meglátogatta. Ezen felette érdekes utazásról egy

éírás jelent meg, melyet Jedina sorhajóhadnagy rendezett sajtó alá. Ebből a műből, melynek rajzait maga a főherceg készítette, vesszük a következő leírást:

Ó cs. és kir. Fensége tokiói tartózkodásának utolsó napja méltó befejezést nyert egy japán — nemzeti — diner-vel, amelyet Ó Felsége parancsára a legelső japáni klubban a »Kojokan«-ban rendeztek, a »Hársfalevel«-hez címzett szállóban. Kojokan a schibui-i ligetben fekszik, amelyhez pompás erdei út vezet. Már meglehetősen sötét volt, midőn a ház verandáján levő lámpionokat észrevettük, amelyek miszterikusan világítottak ki a sötéte. Előbörögő kocsijaink zaja az álomszerű csendbe merült ház lakóit álmuából ébresztette fel. A ház bejárata egyszerre világos lett. Egy egész csomó japán leányka, egyformán elegáns szürke kimonok-ban (háló-köntöszerű japán felsőruha) fogadott bennünket, homlokukat a földre, barátságos »Kon banwa« (jó estét!) fel köszöntvén bennünket. Miután cipőinket levettük, a graziózus nymphák kézenfogva bennünket, a ragyogó fényesre csiszolt lépcsőn az első emeletre vezettek fel bennünket. Itt, egy nagyobb helyiségben, a fal mentén, kis vánkosok voltak mint ülések elhelyezve. Nem hiszem, hogy valaha elegánsabb és egyáltalán egyszerűbb berendezést láttunk volna, mint ezen szigoruan ó-japán szokás szerint berendezett helyiséget. A faburkolat máz nélküli, azonban oly sima és fényes, mintha most hagyta volna el a fényzőműhelyet, és ezenkívül izléses bronzveretű. Az elválható falak, amelyek egyszerű fehér tapetával vannak bevonva, egyetlen díszítésül a klub címerét viselik, ami egy egyszerű hársfalevelből áll. A padlózatot, mint minden chinai házban egyszerű, tiszta nád-szőnyeg takarja. Csak az épület hosszfalán látható valami, ami burtozhoz vagy más berendezési tárgyhoz hasonlít. Itt a falban egy mélyedés van. Egyik része egy az év-szaknak megfelelő virággal, virággéppel van eltakarva, a másikon egy lakirozott toloszéknek van, amelyen egy virággal ellátott váza van állítva. Ezzel van jelölve a »tokonoma«, vagyis azon hely, ahová csak azok ülhetnek, akiket különösen akarnak megtisztelni. A helyiséget a lámpionok és japánstílyű petroleumlámpák halvány fénye sajtóságos fényvel tölti be.

Mialatt arról tanácskoztunk, hogyan helyezkedjünk el az alacsony székeken — mert a japáni sarkonlútt felöltö korban nem tanulta meg emberfia európai — szép vezetőkünk egyenként eltűntek. Nemsokára azonban újra megjelentek, hogy meghajlások közben mind egyikünknek egy a labakobont (edény, mely egy parázs-tartóból és egy bambuszfából készült hamutartóból áll és egy legyezőt adván át. Azután hasonló szertartásos módon mindegyikünknek egy csésze chinai-té adtak át. Mialatt e teát elfogyasztottuk, kedves kísérőnők kezükbe kerítették legyezőiket s legyezni keztek bennünket, s egyáltalában nagy gondot fordítottak arra, hogy kényelmünket minél tökéletesebbé tegyék. Egy látatlan jelre a lényegere újra eltűntek, majd lakirozott csinos asztalakkal jelleme meg, amelyen lakészekben és csinos porcellánláncokban különböző édességeket tálnak elénk. Tányérráknak mellé csinos étvágygerjesztő, selyempapírra csavart, evőpálcikákat tesznek. Erre azután ujjában háromszor is megerittek az asztal, mindenféle levelekkel, halakkal, süttekkel s végre újra theával. Minden egyes fogás, még a nyers hal is savanyu mártással — meglehetősen izletes. Mindenesetre a sorrend, amelyen az egyes fogásokat feltalálták, nem igen felelt meg a mi izlésünknek s így legnagyobb sajnálatunkra csak a kóstolásra kellett szorítkoznunk. Étekezés közben élénk társalgás fejlődött ki. Felvünk hozott konverzáción könyveink segítségével japán kísérőnk nélkül is megtudhatuk szereink nevét és életkorát, akik előzőn az evőpálcák és japán pipák kezelésére is megtanítottak. Közben japáni rízpálinkát: sakit fogyasztottunk, persze nagyon óvatosan, inkább a kitűnő japán savanyu-vizes palackokat ürítettük. A társalgás nagyon derült volt, sajtóságos kiejtésünkön s gyakori tévedéseinken mi magunk is jókat nevetünk. De talán ép ez képezte kirándulásunk legfőbb vonzerejét.

Éközben egy zenekar jelent meg a teremben, amely három leányból állott. Az egyik a cshon (csiterafon), a másik a bivan, a harmadik a kluon (agedd) játszott. E zenekar néhány csinos melodiat adott elő. A terem másik sarkában komédiások produkálták mutatványaikát tizet ettek, kardot nyeltek, s legyezőcsin asztalt s egész theakészleteket balanczoztattak. Majd a felszolgáló személyzet egy része eltűnt és nemsokára pompás himzésű kosztümökben mint tánczkar tért vissza. Először a valási tárgya, lassu tempójú »Dododji«-tánczot mutatják be, azután a burleszk Kuramajcsiki vagyis oroszlán-tánczot, végül pedig egy nagyon graziózus piészta, amely a tavaszt, nyárt és őszt jelképezte. Feltűnt mozdulataik eleganciája és graziója, különösen felső testük mozdulatai, pózák sokfélesége pedig még az európai táncművészetet is felülmúlta.

Sajtóságos idegenszerű, emellett vonzó benyomást gyakorolt ránk az egész társaság. A kép szépsége csak akkor tűnt fel teljes mértékben, midőn a verandára visszavonulva, egy ideig a sötét parkot nézve, hirtelen a terem felé fordultunk. A részben fekvő, részben gúgoló asztaltársaság, a tánczosok, a komédiások, a sajtóságos zenekar oly képet nyújtottak, mely eredetiségével valóban meglepett, csak azt nem tudtuk soha, hogy hölgyeinket melyik osztályba sorozzuk, hiszen 20 éves koruk dacára valóságos gyermekeknek ítéztettek nekünk.

Nem szenvedett kétséget, hogy mindannyian tisztességes leányok, szegény szülők gyermekei, akik ügyességeiket pénzkeresés céljából tanulták. Ilyen leányokkal minden theaházban találkozhatunk. A mi fogalmaink szerint a leányok e helyzetükben alig maradhatnak tiszte-

ségek s azért az európai utazók e nesan-okról — pinczérnök — rendszerint igazságtalanul ítélnék. Persze valamennyire mi sem tennék többé kezünket. Éjjel volt, amikor a városba visszatértünk.

## Római vendéglők.

A klasszikus ókor vendéglőiről nagyon érdekes elmefuttatást olvastunk Ekstein Ernő, jeles német philológusnak a Westermann-féle folyóirat legutóbb megjelent számában. A tanulmányból minden kétségen kívül kitűnik, hogy az ókor utazói utjokban éppen nem voltak a vendégszeretetre utalva, hanem nem egy jól és kényelmesen berendezett szálloda — vendégfogadó — is állott rendelkezésükre.

Kitűnik e tanulmányból, hogy már jóval Krisztus születése előtt jól berendezett voltak a római vendéglők, ahol megfelelő fizetésért nemcsak lakást, hanem ételmezőt is lehetett kapni. E szállók eleinte ugyan meglehetősen kezdetlegesek voltak, azonban már tévezésük első századában sem lehettek oly primitívek, mint Plinius mondja, különben az az ember, aki minden felett gyönyölködött, Horatius, akinek Brundisiumba utaztakor többször kellett szállodában megszállania, bizonyára nagyon is tollára vette volna e szállodákat. — Történeti hagyományok bizonyítják különben, hogy maga Vitellius császár is, akiben bár nem voltak ekskluszív hajlamok, de végre mégis csak császár volt — éjjeli utazásai alkalmával szintén közönséges vendégfogadókban szállt meg.

Meg kell jegyeznünk, hogy a régi római vendéglők, épve mint a mostaniak, nevüket különböző állatoktól nyerték. S így nem is kell csodálkoznunk afelett, ha olvassuk, hogy Aescalonban egy »a fekete ezethalhoz«, Pompejiben »az elefánthoz« és Narbóban »a kakasoz« címzett szállodával találkozunk.

Ha az ó-római átlagos vendéglő a hirsvenes spanyol fondák és posadakra is emlékeztet bennünket, ahol a kényes izlésű emberek sok kívánni valójá maradt, egészen máshogyan áll a dolog a rómaiak híres póstaszállóival, amelyek a császárok korában a főbb országutak mentén majdnem mindenütt találhatóak voltak, s amelyekben nemcsak jó lakást, hanem pompás enni-, innivalót is lehetett kapni.

Az országutak mentén, amelyek gondos kiépítésére tudvalevőleg már Augustus korában is nagy gondot fordítottak, ugynevezett stációkat (állomásokat) építettek, amelyeknek feladata a póstaforgalom közvetítése volt. E stációkat lassanként javították és lényegesen bővítették.

A második század elején — keresztény időszámítás szerint — már majdnem minden napi járóföldre ugynevezett mansiókat találunk, valóságos postaszállodákat, kényelmesen berendezett lakó- és fürdőszobákkal, ebédlőkkel, istállókkal. És éppen úgy mint a mi modern vasúti állomásainkon e mansióknak is voltak császári fogadó és vártermei az ugynevezett palaták.

Sajnos, ezen intézménynek egy igen nagy hibája is volt, s ez abban állott, hogy a nagy közönség nem használhatta őket, hanem csakis állami hivatalnokok. Ezeknek azonban ingyen állott a mansió rendelkezésükre. A maguk igazolására ugynevezett diplomákat — ma: utalvány, igazolvány — hordtak magukkal, amelyek »a császár nevében« részletesen körülírták, hogyan kell az illető hivatalnokot fogadni, ellátni, különösen pedig hány fogásból álló ebédet kell neki felszolgálni, s milyen bor jár ki neki. Az utalvány továbbá arról is gondoskodott, hány lovat kell neki a továbbutazáshoz rendelkezésére bocsátani.

Ezen diplomák, épve mint a mi modern igazolványaink, körutazási jegyeink, nem voltak másra átruházhatóak, eladásuk büntetendő eselekményt képezett. Magánszemélyek ily diplomát csakis az azoknak kiállítására feljogosított hivatalnok megvesztegetése által szerezhettek maguknak, amely uton a későbbi császárok alatt óriási visszaéléseket követtek el. E visszaéléseket az inkognitó utazó ellenőrök sem szüntethették meg, mert készpénzért ők is szívesen szóba álltak az emberrel.

## A paraj.

Amidőn egy ismert író egy orvos által magát megvizsgáltatta, ez minden egyes szervét egészségesnek találta. »Lehet — mondta erre az író — csak az a baj, hogy én magam beteg vagyok.« — Az ellentét, mely e két nyilatkozat között fennáll, abban leli magyarázatát, ha a betegség forrását keressük, mely igen sok esetben ver, mint ilyen azonban nem kerülhet vizsgálat alá, s melynek megbetegedése esetén egyes szervek mégis egészségesek lehetnek. Természetes, hogy mindezen körülményeket lényegesen befolyásolja a táplálkozás is.

Hus és burgonya, burgonya és hus. Ez a legáltalánosabb étlap. Az ételek legnagyobb része is e két tápanyagra vezethető vissza. Közbejárnak a szeszes italok is, ezek élvezete evés közben, ami a vérösszetétel alakulását szintén lényegesen befolyásolja.

Az említett ételkombinációk a szervezet táplálása szempontjából éppen nem mondhatók kielégítőnek, mert többé-kevésbé hiányzanak belőlük a tápsók, különösen pedig a nátrium, mely a szénsavat megköti és a tüdő útján a szervezetből eltávolítja. Ha e kiválasztás nem történik elég erővel, általános betegségerzet vesz rajtunk erőt, a szervezetben fejlődő légemű anyagok szabadon járnak át a szervezetet, eltávolításuk azonban meg van akadályozva. Ha e csökkent kiválasztási folyamathoz hiányos börtvekenység is járul, a betegségerzet krónikussá válik.

Mindezekből kitűnik, hogy a megbetegedés ily formái orvosság által nem gyógyíthatók, hanem csakis az

# Szegedi Pinczér-Egylet

első országos helyközvetítő-iroda Szegeden.

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

**Főpinczerek**  
**Szobapinczerek**  
**Éthordók**  
**Bérszolgák**  
stb. stb.

**Szakácsnék**  
**Szobaasszonyok**  
**Kaszírnők**  
**Kézileányok**  
stb. stb.

A t. szállodás, vendéglős és kávé utaknak és kávé utaknak előforduló személyzetszükséglet fedezésénél becses megrendelését és mindenkor kegyes pártfogását kérjük.

Kiseb személyzet megrendelésénél kérjük az utiköltséget mellékelni.

Levél és sürgőnyezim csakis **Kosinszky A. Szeged** Teljes tisztellel **Kosinszky Antal** egyleti főügynök.

Országos személyzet-összeköttes ügy Magyarországon, mint külföldön.

Felkértem az igen tisztelt főpinczér, szobapinczér utakat, továbbá a szakácsnét, szobaasszonyt és kávéházi kaszírnőket, hogy helyváltozás esetén teljes bizalommal forduljanak levélileg a fentírt irodához.

A hozzánk intézett levelekre rögtön válaszolunk.

Levelezim csakis **Kosinszky A. Szeged** Színes 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. ez. fogyasztó közönséget mindig

# KRONDORFI



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

## KRONDORFI

szénsavtartalmu savanyuviz

a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőizt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V. 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. váci-utca 24.

Évveszközök, bors- és sőtartók, leveses-csészek, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálczák, serpenyők, kancsók, asztaldiszek, gyertyatartók, állóvillárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kintüetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

életmód megváltoztatása és a táplálkozás rendszeressé tétele által. Ebből a szempontból fontosak reánk nézve a növényi tápanyagok, mint amelyek a bennük foglalt tápsóknál fogva határozottan vérjavító hatással bírnak s különösen natriumvasoxyd s mésztartalmuknál fogva éppen azon anyagokat pótolják, amelyek a husban hiányzanak. A fehér és vörös vérszöveteket tudvalevőleg natrium alkotja, amelyek hiánya a kilégzési procezzust jelentékenyen alászállítja.

A növények közül, amelyek a vérképzés szempontjából reánk nézve fontosak, első sorban áll a paraj, mely a vegetabilis tápanyagok közt a legtöbb tápanyagot, még pedig 35% natriumot, 12% meszet és 3-35% vasoxydot tartalmaz, ami a benne foglalt tápsók felével egyenlő. A káliumból ezzel szemben csak 16% foglaltatik a parajban. (A burgonyában 60% foglaltatik.) Ebből kitűnik, hogy a paraj felette alkalmas a szervezetben foglalt kálium lekötésére s így alában a normális állapotot helyre állítja. Epen ezért utjában több részről ajánlják a parajt mint tápsort, s csak az sajnos, hogy kertészeink nem elég intenzíve foglalkoznak e növény termesztésével. Igaz ugyan, hogy kertjeink talaja fellette kihasználtnak, a parajnak nem adnak elég tápsót s a müleges javítások — trágyázás stb. — sem használhatók, mert az így nyert nagy levelek gyorsan hervadnak, sárgulnak és a főzésnél is gyorsan összezsugorodnak, azonban ezen a bajon talajjavítás által mégis segítenünk lehetne. Az, hogy a levelek kisebbek lesznek ily esetben, nem határoz, mert a levegnagság a tápsótartalmat nem befolyásolja. Annál a kiváló hatásnál pedig, melyet e növény élvezete különösen rachitikus gyermekekre gyakorol, megérdemeljük, hogy annak termesztésére rendszeres intézkedéseket tegyünk.

A növényi tápanyagok közt a parajjal majdnem azonos értékű az olasz kel (olasz káposzta), melyben csak a vasoxyd kevesebb mint a parajban.

Ha az utóbbi időben a parajt s egyáltalában a salátaféléket gyakrabban ajánlják mint táp- és gyógyszerket, egy ennek okát csakis alkallitartalmukban kell keresnünk. Ennek dacára azonban a többi mag- és hüvelyes-vetemények megtartják régi jelentőségüket, s közzöttük első sorban a lenese. Ha tehát vértünk alkalicizása alacsony, úgy világos, hogy e bajon csak a növényi tápszerket élvezete által segíthetünk alaposan.

Mindezen bebizonyított tények dacára gyakran hallunk panaszokat, hogy különösen a növényi tápszerket felfúvódásokat okoznak, ezeknek a panaszoknak azonban — a jelzett előnyök mellett — semmi jelentőséget sem tulajdoníthatunk. Ha egy eperre egy kevés meleg vizet öntünk, úgy az eper ize teljesen a vízbe megy át. Ez annak bizonyítéka, hogy a növények izet a tápsók adják meg, hogy ezek adják meg a növények izet.

Fricke W.

## Kirándulás Esztergom-Kovácsi patakhöz.

A budapesti szállodások és vendéglősök ipartársulata Bokros Károly ajánlatára folyó évi augusztus hó 25-én nagyobbzabású kirándulást rendez az Esztergom melletti Kovácsi patakhöz.

A kirándulás részvételi díja személyenként 6 frt s a kiránduláson nemcsak vendéglősök, hanem azok szállítói és üzletbarátai is részt vesznek. A kirándulás tisztá jövedelme felerészben a »Vendéglős- és pinczérmenhely«, felerészben »A szállodások, vendéglősök, kávéosok, pinczerek és kávéossegédek országos nyugdíj-egyesülete« alapítókéje javára fog jutni.

A kirándulás részvételi díjában a következők foglaltatnak:

1. Viteldij a különvonaton oda és vissza, este 10 órákor.
2. Viteldij propelleren a Kovácsi patakhöz oda és vissza.
3. Megtekintése a Bazilikának, a primások nyughelyének, Szt. István születési helyének, az egyházi kinstárnak nagys. dr. Walter Károly kanonok ur vezetés alatt.
4. Délben diszebed, melyben mint meghívott vendégek részt vesznek: Kézmaréki Frey Ferencz, Esztergom város országgyűlési képviselője; Malina Lajos polgármester, dr. Földváry István ügyész, dr. Walter Károly kanonok, Niedermann János igazgató. A diszebed után, mely 5-6 fogásból áll, délután 3 órákor a társaság külön propelleren a Kovácsi patakhöz rándul, 1/4 órákor séta és 7 órákor ugyanitt vacsora. Innen a társaság 1/2 órákor indul vissza Budapestre. A diszebednél a 26-ik es. és kir. gyalogezred zenekara fog játszani.

A kirándulás iránt már most a legnagyobb érdeklődés mutatkozik. Részvételüket eddig bejelentették:

Gundel János, Wirth Ferencz, Pelzmann Ferencz és neje, Burger Károly igazgató és neje, Kommer Ferencz, Prindl Nándor és neje, Kern Ferencz és neje, Hell Ferencz és neje, Bokros Károly, neje és leánya, Zsellar Lipót, Lippert Lajos, Reinprecht Alajos, Förster Konrad, Páris Vilmos és neje, Wagner József szerkesztő, dr. Telbisz János kir. keresk. törv. hites vegyész és neje, Rajágh Lajos, Karikas Kajos, Löwenstein Nándor, dr. Solti Odón ügyvéd, Salacz Nándor és Fisch Márk.

Megjegyzés: A kirándulás azon esetre, ha arra legalább százan jelentkeznek délelőtt 10 órákor külön vonaton történik; ha azonban száznál

kevesebben jelentkezének, úgy 9 óra 10 perczkor indul a lársaság és pedig a rendes szemelyvonattal.

Jelentkezéseket elfogad: Bokros Károly Andrassy-ut VI.—VII. ker. kör vendéglőjében és lapunk szerkesztősége (IV. ker., Egyetem-ter 6. szám II. em.)

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

Augusztus 27: **Hanzély Ferencz**, VII. ker., Almássy-tér 4.

Szeptember 3: **Rácsky János**, IV. kerület, Molnár-utca 16.

Miután pénteken, augusztus hó 20-án ünnep van, e helyett augusztus 18-án tartatik meg a vendéglős-ozsonna, még pedig **Bleicher Márton** szállodásnál **Budafokon**.

**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 egyuttal, hogy jelentkezéseket lapunk is elfogad. A 2 frt kongresszusi tagsági díj azonnal a jelentkezésnél fizetendő.

**Ráth Károly** főpolgármester a »Budapesti pinczeregylet« tiszteletbeli tagja, folyó évi július hó 30-án életének 77-ik évében meghalt. Ráth Károly főpolgármester közel negy századig állott a főváros kormányzásának élén. A »Budapesti pinczeregylet« fejlesztésére irányított törekvések benne mindig lelkes pártolóra találtak, amiért is az egyesület 1873-ban tiszteletbeli tagjának választotta meg. Az előzékeny, szívélyes és szorgalmatkozó főpolgármesterben az egyleti tiszteleti tagjainak egyik jelesét vesztette. A megboldogultnak augusztus hó 2-án végbement temetésén a különféle egyesületek sorában megjelent az egyesület is, amely zászlója kíséretében nagyobb küldöttség által képviseltette magát.

**Eljegyzés.** He in **Hermína** kisasszony szeretett barátunknak **Hein Lipót** urnak, a kelenföldi vasúti vendéglős kedves és bájos leánya a minap tartotta eljegyzését **Blitz Gyula** urral, a jelzőleg és hitelbank főtisztviselőjével. E családi örömhöz sok szerencsét kívánunk mi és velünk a budapesti vendéglős-ipartársulat is az érdeműs **Hein papának**.

**Müllner József** ur, a volt kassai színház-vendéglőtulajdonos, ki ott zakavatottság és műveltség által a vendéglős terén nagyon is ismeretes, Budán a Graf-féle vendéglőt fő-utca 8 szám alatt megvette és a mai napon megnyitotta. Tudjuk, Müllner ur itt is rövid idő múlva megnyeri vendégeinek bizalmát, mert arra fog törekedni, hogy jó konyha, kitűnő bor és sör kiszolgálás által helyisége minél nagyobb látogatottságnak örvendezzen. Sok szerencsét Müllner urnak új vállalkozásához, valamint gratulálunk az ipartársulatnak ezen új és érdemes tagjához.

**Szobor-leleplezés — en miniature.** A f. évi augusztus hó 6-án **Wampetits Mátyas** eszmőirüti vendéglőjében tartott pénteki vendéglős-reggeli alkalmával kellemes meglepetésben részesült ipartársulatunk elnöke **Gundel János**. **Etzinger Alajos**, czukrász, ugyanis elkészítette tragantból **Gundel János** sikerült 3 decimeter magas mell-szobrát, amelyet szép virágokkal körülveve a házigazda az asztalfőn helyezett el. A jól sikerült szobor általános dicséretre talált, s annak átadása — habár minden ünnepség nélkül történt — valódi ünnepléssé alakult **Koch József** ama lendületes felköszöntője folytán, amelyről a székesfővárosba csak nemrég Tuszánból visszatért köztisztviselőben álló elnököt az ipartársulati tagok nevében üdvözölte. A nagy tetszéssel fogadtak köszöntő után, amelyet **Koch József** a nála már megszokott hévvel és bensőséggel adott elő — **Gundel János** mondott köszönetet az őt ért meglepetésért s a szívélyes üdvözlésért s poharát **Wampetits Mátyasra** ürítette. A sikerült reggeli csak ebéd után ért véget.

# „Erzsébet Szálloda” Budafokon

a m. kir. államasvaskut budafoki pályaudvarának alsó állomásával szemben, gyönyörű parkosítottánál, egyes társaságoknak külön-külön lugasokkal, földszint kényelmes játék-, tánc- és éttermekkel berendezve.  
Izletes friss ételekről és kitűnő saját terméste borokról gondoskodott

**Bleicher Márton**  
szálloda-tulajdonos.

Szobák jutányos árban kaphatók.  
Minden szerdán és pénteken halászlé.

## A t. cz. szállodás és kávéház urak becses figyelmébe.

Alólírott 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 ajánlván, maradok

**Liptai J.**  
ügynök,

a Hirschekron cég volt üzletvezetője.

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

## CSÁKY ÁRMIN Budapesten

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

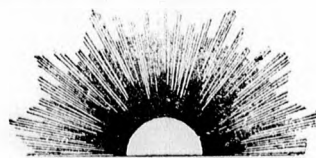
Ajánl konyharuhákat minden nagyságban  
szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára



Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2. 250  
Kabátok pique-velezből frt 2. 250, 3.  
Kabátok csinvat- v. satinból frt 1.25, 1.50  
2. 250.  
Szakács-nadrágok (pantaloni, pamut-kamm-garnból, kék, fehér esikos, 2.50—3 frtig.  
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.  
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.  
Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25  
3., 35, 40.

Ezen fehérnemű üzégemnek külön speciálitása és a legjobb uraság szállodák és konyhák bálatalam szállítatik.

## BOROSS TESTVÉREK



## Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott  
Acetylen-fejlesztőket,

berendez magánlakásokat, egyes házakat, utcákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéházakat, gyártelepeket, vasúti és hajóállomásokat

A berendezés költsége igen olcsó.

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

Harisch-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap.  
Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és berendezések azonnal eszközölhetők.

**Házasság.** Peyerl Ferenc Margit-utcai vendéglős Budán, f. hó 10-dikén délután 5 órakor vezette oltár elé az ó-budai plébánia-templomban Mihályi Katica kisasszonyt, Mihályi József ó-budai vendéglős és neje született Lindmayer Rozina kedves és szép műveltségű leányát. A nász-ünnepély a menyasszony szüleinek szőlőkert-utcai házából ment végbe. Mint vőfély a vőlegény részéről Alpar Ede gyáros, a koronás arany érdemkereszt tulajdonosa, a menyasszony részéről Köhli Károly ó-budai vendéglős szerepeltek. A templomi szertartás, mely két köztisztviselőben álló családot egyesített, mindkét örömapa választmányi tagja a budai vendéglős-ipartársulatnak, nagyszámú előkelő közönség vett részt, különösen a vőlegény barátai közül, ki már is egyik kedvelt tagja a budai társaságoknak. Este sikerült lakoma fejtezte be a nászt a megyasszonyi háznál, amely alkalommal számos sikerült felköszöntő hangzott el. Öszintén gratulálunk az örömszüllőknek s a fiatal párnak

**Örvedetes családi esemény.** Örvedetes s bizonyára mindnyájunkat kellemesen érintő családi esemény érte ipartársulatunk egyik közkedveltségű s általános tiszteletnek örvendő tagját, **Lippert Lajos** urat s szeretetreméltó nejét. A jószágos anygok újra leküldték egyik piros posztag képviselőjüket az égből a Lippert-gyerekek közé, amely nagy lelkű cselekedetüknek legközelebbi következménye az volt, — hogy: a gyerekek egy-egyel többen lettek. — A kis Mária Annát illő hűhóval fogadták az apróságok s rögtön összevessztek a felett, hogy... ki ringassa. A kis újszülött felvetéle a keresztségre f. évi augusztus hó 14-én ment végbe a szokásos szertartások mellett, amely alkalommal a család szűkebbkörű barátai nem egy pohár jó bort ürítettek az újszülött jóvoltára.

**Zóna-étlap.** Mert már ilyen is van. A zóna-vasut, zóna vendéglős, zóna-paptár stb. után zóna-étlap is van. Hol s merre van a hazája ennek az új és hatalmas vívmányának? Aradon. Itt akadt két ember, bátor és erős, akik a la Barosse »Központi szállodájukban« ilyen étlappal gondoskodnak embertársaik jóvoltáról: **Központi szálloda**, Reggeli zóna-étlap. Gulyás 10 kr., Borjú-pörkölt 10, Savanyú tüdő 10, Velő tojással 10, Vese velővel 10, Pirított borjumáj 10, Tormás hús 10, Friss kolbász 10, Paczal citrommal 10, Székelyi 10. Schnabl és Csorvay. Erre aztán igazán elénekkelhetné Hazafi Veray János

Oh te boldog, dicsőséges Arad  
Budapest mögötté ugyancsak elmarad,  
Bened az emberek jól esznek, jól isznak  
1 ételt, 1 sört s egy darab kenyeret,  
Mindössze husz pénzért szívesen kaphatnak.

**A margarín.** Ezt a jelenben annyira elterjedt vaj-hamisító anyagot bizonyára sokan csak névleg ismerik, de nem tudják hogy hogyan s miből készül. A margarín körülbelül negyedszázados létekn örvend és eleinte igen bonyodalmas volt előállítás módja, mely az idők folyamán módosítva lett. Jelenleg a margarint akkép állítják elő, hogy oleo-olajat semleges zsírral vagy még gyapot-magolaj, tej vagy vajjal, lapatókkal ellátott gőzkazánban összekeverik s az így nyert termény aszerint amint több vagy kevesebb vajot keverték hozzá, margarín vagy oleo-margarin név alatt jut a kereskedésbe. Az oleo-margarinból az Egyesült-Államokban 1883-ban 24 millió kilogrammot állítottak elő, mely összeg 1894-ig 35 millióra emelkedett, melynek nagyobb része, — ami a legérdekesebb — külföldre szállítottott. Az oleo-olajat állati zsírokból nyerik, úgy hogy mindenféle zsirt egy üstben 150° hőmérséklet mellett felolvasztják s aztán hűthordókba öntik, ahol mindaddig hagyják, amíg a benne levő stearin nagyobb része kristályodva ki nem válik. Az egész tömeg ezután kisorsolva lesz: a kisorsolt folyó anyag az oleo-olaj, a visszamaradt szilárd zsíranyag pedig szappan, stearingyertya stb. készítésére használtatik fel. Az oleo-olaj előállítására szükséges anyagot a henteseknél és a vendéglőkben összegyűjtött zsíros hulladékok szolgáltatják.

**A kolozsvári káposzta** — kiviteli czikk. A szegedi paprikának kivitel dolgában konkurrens akadt a kolozsvári káposztában. A hazája ennek Erdély s azonkívül kevés magyar helyen tudják úgy lerakni, hogy minden jó tulajdonsága meglegyen. Sok a jó tulajdonsága. Eddig általában azt hitték, hogy a kolozsvári káposztának csak itthon vannak fogyasztói és csakis a jó gyomru emberek között, mert a káposztának ez a variációja nem tartozik a könnyebb emésztésű éledelek közé. A német sógorok alighanem elpusztulnának tőle. Daezára azonban, hogy magyar gyomornak való, mégis kiviszik már a külföldre, még pedig Oroszországba, ahol hihetőleg csak egy ebéd után adják föl, mint valami déli-gyümölcsöt. Nemesak hogy nem árt meg nekik, de még helyre is hozza a gyomrukát a fagygyu-ebédek végeztével. A kolozsvári káposztának eddig csak egy szállítója van, egy kolozsvári gazdag péld szemelyében, aki métermázsa számára küldi ki a muszakának. A finom eledelet légmentesen elzárt faedényekben indítja utnak s ezek a faedények épen úgy beválnak, mint azok a bádogdobozok, amelyekben a szardiniák és a heringek érkeznek ide észak felől. Ha most már egy kis fantáziával kezdünk dolgozni, még talán olyan időt is elképzelhetünk, a mikor a kolozsvári káposzta szállításával egész üzletek foglalkoznak, s amikor kolozsvári káposztát épen úgy mindenütt lehet kapni, mint a heringet. A kolozsvári pék a fővárosi tüzoltóknak ajándékba küldött egy jókora szállítmányt, amely-

nek tisztelőre bankettet rendeztek, áldomást mondva a jökevény adakozóra, aki a maga egészséges ötleivel még hasznos is hajthat az országunk a kolozsvári káposzta szállítására és terjesztésére.

**Der Akademie-Direktor und die Kellner.** Aus Berlin schreibt man uns: Die Gastwirths und Kellner, die sich in ihrem Organ „Der Gastronom“ sonst nur mit der Kochkunst beschäftigen, widmen dem streitbaren Direktor der Berliner Kunstakademie Herrn Professor Anton von Werner einen ganzen Feiertag mit der Ueberschrift: „Ein Schlag ins Gesicht.“ Ihre Beschwerde gilt einem Satz einer Rede Werners, in der er das Bild eines modernen Pariser Malers in seiner geringfügigen Art bespricht und sagt: „... Christus auf seinem Gange nach Golgatha, begleitet von modernen Pariser Kellnern, Freudenmädchen und anderem Gesindel...“ Dazu bemerkt nun das genannte Organ: „Wenn auch hier speziell von „Pariser Kellnern“ gesprochen wird, so fühlen wir uns vollständig solidarisch und begreifen nicht, was den Professor dazu veranlaßt hat, uns in die Kategorie des „Gesindels“ zu klassifizieren? Gerade von einem gebildeten Menschen verlangt man, daß er vorsichtiger mit seinen Worten ist und am allerwenigsten Jemandem nahe tritt, der ihm gar keine Veranlassung dazu gegeben hat. Es wäre Sache der Fachvereine, Nemedür zu schaffen und der Presse sowie den Personen entgegenzutreten, die mit solchen mißbelegten, beschimpfenden Worten um sich werfen, ohne vorher die Tragweite zu bedenken. Wir hoffen, daß die Fachperparationen Stellung dazu nehmen werden und diese Ehrennennung ablehnen, zu der Kategorie des Gesindels gezählt zu werden.“

**Rißverstandene Instruktion.** Im Gasthese eines schlesischen Gebirgsdorfes hängt eine Tafel aus, auf der sämtliche Trunkentelbe, an die Getränke nicht verabfolgt werden dürfen, namentlich aufgeführt sind. Der Landrath des Kreises steht dort ein, um sich zu überzeugen ob die Verordnung auch befolgt werde. Er verspielt Durst und bestellt sich ein Glas Bier, erhält aber von dem Wirth zur Antwort: „Daranz wird nicht! 's tut mir leid, Herr Landrath, aber ich darf Ihnen kein Bier einschütten.“ — „Warum denn?“ — „Weil Sie halt auch auf der Säuerliche stehen!“ erwiderte der Wirth, indem er auf die an der Wand hängende Tafel zeigt: „Amtliche Bekanntmachung. Den nachstehend Benannten dürfen Getränke nicht verabfolgt werden: Schneider Joseph Muppig, Böttcher Carl Söffel, Schmiedegesell Emil Fidler, Fräulein Paula Timpell, Knecht Fridolin Studel. . . Der königliche Landrath.“

**Gyufák a csirgában.** Egy bécsi vásárbiztos nem rég a piaci árak felülvizsgálása alkalmával egy parasztszasszonynál egy oly esomó spárgát talált, amelynek közepén két törött szárt vett észre. A ravasz parasztszasszony, hogy a használhatlanná vált példányokat is eladhassa, fadarabkákat húzott rajtuk keresztül, amelyek közül az egyik a közelebbi vizsgálatnál gyufának bizonyult, amelyen a phosphor és kén nyomai tisztán kimutathatók voltak. Ha meggondoljuk, hogy ebből a körülményből a fogyasztókra nézve milyen bajok származhattak volna, kitűnik, mennyire szükséges, hogy a hatóságok az ilyenforma élelmiszer-hamisításokat is mennél szigorúbban büntessék. Az asszonyt tényleg azonnal a rendőrség elé idézték és érzékeny büntetéssel sújtották.

**Vertilgung der Schwaben.** Ein vorzügliches Mittel, um Schwaben oder Kuffen zu vertilgen, ist eine Mischung von 2 Theilen Borax und 1 Theil Salicylsäure. Es hängt jedoch das ganze Gelingen von der richtigen Anwendung des Mittels ab. Sind die Schlupfwinkel des

ses Ungeziefers erreichbar, so streut man das Pulver in diese ein und vermischt die Löhler mit einem Gypsbrei. Sind sie unauffindbar oder unerreichbar, dann stellt man sich aus gefochten Erben unter Zeit- und Biertag einen dünnen Brei her, mischt das angeführte Pulver hinein — 3 Theile Brei, 1 Theil Pulver — und formt sich aus der Masse kleine Kugeln, die man dorthin gibt, wo man die Schwaben vermutet. Ein viele Tage langes Wiederholen dieses Verfahrens ist allein im Stande, die Schwaben oder Kuffen gänzlich auszurotten.

## SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDITŐVIZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:

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

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál  
(FRUM ISTVAN UTODA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90-97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.



BRAUN  
DOMINO  
SEC SEC



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi  
pezsgőgyártmánnyal is.

Gyár: Kőzponti iroda:  
Velence (Fehérmegye). Budapest, VIII., Öllői-ut 60.

Kapható csakis előkelő fűszer- és eszemegeüzletekben.

## Gasthaus- Eröffnung.

Ich beehre mich, einem p. t. Publikum die höll. Anzeige zu machen, dass ich Samstag den 7. dieses Monats mein Gasthaus.

V. Mérleg-utca Nr. 3

eröffnet habe u. stets bestrebt sein werde, durch Verabreichung der besten Eigenbau-Weine, vorzüglicher Biere, sowie bester Küche und kouranteste Bedienung mir die Gunst eines verehrten p. t. Publikums zu erwerben. Um geneigten Zuspruch bitend, zeichnet Hochachtungsvoll  
Anton Edelmann,  
Gastwirth.

## ELADÓ

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



ház

befásított udvarral,

mely áll: 280 □-öl kifizetett telekből,  
4 nagy szoba, 2 konyha, 11 kiváló  
berendezett szálloda-szoba, tekepálya,  
születli, jó kút, 1 utcai bódé, 3 faszin.  
Ára 16,000 frt. Fizetendő fele azonnal, fele 6 évi  
6%-os törlesztés mellett. Jutalék 300 frt.

Idősb Bignio Károly.

## Dr. Ludwig Willibald

első nagymarosi pezsgő-pincézsete  
ajánlja elismert kitünő minőségű védjegyzett  
pezsgőborait:

Metropole

és

Préda

Kapható a fővárosban és a  
vidéken mindenütt.

Főképviseelő: HUNKE JÁNOS

IV. ker., Lipót-utca 45.

## Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet

A világ- „Graff mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

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



## Öffentliche Danksagung.

Für die vielen Beweise herzlichster  
Theilnahme während der längeren Krank-  
heit, dem Hinscheiden und der Verdis-  
gung meines nun in Gott ruhenden un-  
vergeßlichen Gatten, des Herrn

Wilhelm Wohlfarth

Gastwirthes

spreche ich Allen meinen herzlichsten Dank  
aus. Insbesondere fühle ich mich verpflichtet,  
den am Leichenzuge theilgenommenen Herren: Präses  
Johann Gundel, Vicepräses Franz Wirth,  
Franz Kommer, Josef Koch, Karl Ros-  
worny, Josef Brückner, Lorenz Mor-  
biter, Josef Schnell und Wilhelm Paris,  
ferner den Herrn sadeltragenden Gastwirthen:  
Lippert, Mehringer, Schwey, Haje-  
bet, Hausknecht, Fürst, Muhl und  
Sahn, ferner dem Herrn Franz Kern,  
welcher sich der großen Mühe des Tragens der  
schweren Genossenschaftsfahne unterzog, des-  
gleichen der löbl. Gastwirths-Genossenschaft im  
I-III. Bezirke für die Beistellung ihrer Fahne  
und Sadeln auf diesem Wege den höchsten  
Dank zu sagen.

Hochachtungsvoll zeichnet

Witwe Louise Wohlfarth, geb. Grimm

## BORHEGYI F.

ezelőtt Lápóssy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,  
cognacot és likőröket gyári áron.

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

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

## ELŐFIZETÉSI FELHIVÁS

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

Csak néhány rövid hét választ el bennünket a szombathelyi országos vendéglős kongresszustól. Mint minden egyes alkalommal, úgy ez alkalommal is kilütnik, hogy „A Vendéglős” ez idő szerint **Magyarország egyetlen szaklapja, mely az érdekelt szakkörök érdekeit a legtisztább önzetlenséggel, igaz lelkesedéssel és ügybizalommal szolgálja.** Ez a körülmény hivatott lapunknak igen sok új barátot szerezni.

Mivel a nyugdíj-egyesület, amely a szombathelyi kongresszuson is napirendre kerül s így a **vendéglős kongresszus** illetékes tagjait, mint az **ország nyugdíj-egyesület** híveit is érinti, figyelmre emeljük érdeklődőket, hogy mai számunkkal új

### ELŐFIZETÉSI TURNUS

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

#### Előfizetési díjak:

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

Szívélyes üdvözléssel



Wagner József, szerkesztő.

## BAROSS KÁVÉHÁZ.

Tulajdonos: GFELNER JÓZSEF.



József-körút és József-utca sarkán mintegy öt évvel ezelőtt a székesfőváros VIII. kerületében, pompás kávéház nyílt meg. Az óriási háromemeletes bérház, melynek mindhárom utcai földszinti frontját volt az új kávéház elfoglalandó, már helyzeténél fogva is mintegy önmagától kínálkozott egy nagyobb szabású kávéház berendezésére. Nem esoda ennél fogva, hogy úgy a közönség, mint a szakemberek körében általános várákozást és érdeklődést keltett, midőn hire kelt, hogy a székesfőváros egyik legelőkelőbb iparos, Gfelner József, az ország legelső asztalosával a körutat egy nagyobb szabású kávéházzal fogja szaporítani.

A következők után minden várákozásnak nemcsak hogy megfelelt, hanem azokat felül is multák. Gfelner József, aki mellesleg legyen mondva nemcsak kávész, hanem iparos, gazda, s a székesfőváros vidékén valóban 30 tehennel ellátott mintaszerű tehenészetet tart fenn, hebizonyította, hogy nem rettenve vissza áldozatoktól, a sablonossá váló kávéházi stylustól sikeresen lehet eltérni, míg a kávéházat berendező Thék Endre a berendezés formáinak ujsága, tiszta és kifogástalan műve által legszebb bizonyítékát szolgáltatva annak, hogy a kávéházberendezés nem lehet egyes czégek kiváltsága, hanem a tudás, szakértelem és az ambiciózus iparos dolga.

Amikor azután ily módon nyilvánvalóvá vált, hogy a Józsefváros egy határozottan számottevő újítással gyarapodott, a kávéház — mely minden ízében magán viselte az előkelő közönség számára berendezett modern, kényelmes és költséget nem kímélő fényűzéssel berendezett kávéház ismertető jeleit — bátran indulhatott jövője felé. Nem is telt bele hosszú idő és a kávéház, amelyet gazdája — jelezvén mintegy, hogy ő is a szüntelen munka, az ower working embere — a vasminiszter nevéől nevezett el — kedvenc találkozó helye lett a Józsefváros legelőkelőbb köreinek, melyhez, midőn ugyanezen ház emeleteire a „Nemzeti Szalon” is beköltözött, a székesfőváros művészeinek színe-java is csatlakozott. Az örökvidám jókedvű bohém nép szívesen járt a szép kávéházba, melynek tulajdonosa oly jól értett hozzá, hogyan kell az üzletfőnök előékenységet magyar vendégszeretettel egyesíteni, s ahol az ur szerepében hűséges igyekezettel osztozkodott mindenha a ház szeretetreméltó és körülható asszonya Gfelner Anna urasszony is, aki mint igazi asszony háza, üzlete jó hírnevének legfellekenyebb öre.

A „Nemzeti Szalon” röviddel ezelőtt kiköltözött. Festők, szobrászok nehéz szívvel bucsuztak az ő kedves „Józi bácsijuktól”, de egyet nem vittek el magukkal: a szép és a tökéletes iránti művészi lelkesedést, és ez lehet csak az oka, hogy az áldozatkész tulajdonos a szép helyiséget, mely még évekig is bátran megállhatta volna helyét, alig öt éves fennállása után most újra átalakíttatja. A jól ismert falakon Pauly Erik (VI. Podmaniczky-utca 73.) festőművész művészi izléssel készült remek falfestményei gyönyörködtetnek bennünket változatos színpompájukkal, egészen új ekszteriört kölcsönözve a különben is minden tekintetben vonzó helyiségnek, amelynek újjalakításán s minél tökéletesebb tételén nagy igyekezettel és tudással fáradozik a művészen kívül a székesfőváros egyik legjobb hírnévének örvendő mázoló-mestere Zimmermann Vilmos Lajos (VIII. Hunyadi-utca 32.) és egy nem kevésbé derék iparos Strofinszky József aranyozó-mester. A művészen kívül ez a két iparos fáradozott az anszámbl tökéletessé tételén, amely mindharmuk jó hírnevének gyarapításához nagyban hozzá fog járulni.

A Baross-kávéház, reméljük, ezen új formájának is csak előnyeit fogja látni. Nem kételkedhetünk ebben annál kevésbé, mert áldozatkész, gond és szakértelem rendszerint meghozzák a maguk eredményét is, és mindezek Gfelner Józsefben a legteljesebb mértékben megvannak, úgy a ház asszonyában is, ki férje törekvéseinek leghívebb osztályosa. Közös igyekezetük a Baross-kávéházat bizonyára továbbra is virágzásban fogja tartani. Az üzlet személyzetének élén Takács Ferenc főpinczér áll, aki igazi szaktudásával, figyelmes modorával nemcsak a kávéház vendégeinek kedvenczévé avatta magát, hanem kartársai — a kávéházipinczerek — közt is a legelsők közé emelkedett.

Wagner József.



Gfelner József.

## A tej korai megsavanyodása.

A nyár folyamán kávécsaj gyakran szokták panaszkodni, hogy a tej felette gyorsan megsavanyodik. A kérdés azonban, hogy mi lehet ennek a korai megsavanyodásnak az oka és mit lehet és kell az ellen tennünk, nemcsak öket, hanem a még sokkal nagyobb mértékben érdekelt gazdákat is foglalkoztatja s érdeklí az a gyakran nagy mérvben károsodó gazdákat is.

Az egyes esetekben a tej korai megsavanyodásáról csak a szakember adhat felvilágosítást, ez is csak a helyi viszonyok gondos mérlegelésével, alapos ismeretével, mert a megsavanyodás okai nagyon sokfélék, különbözők lehetnek, s így a védekezésnek különféle, egy s más esetben eltérőnek kell lenni.

A tej megsavanyodása rendszeresen abban áll, hogy tejsavbaktériák, amelyek az edényekből, a levegőből stb. kerülnek a tejsavba, az abban levő tejsavból tejsavat képeznek, epügy mint az élesztő. Székely szerint (Tejgazdaság IV. 4.) a tejsavba tejsavbaktériák kedvező talajra találva, ha egyéb körülmények is, pl. a hőfok kedvező, gyorsan elszaporodnak s mind rohamosabban bontják a tejsavot tejsavvá. Ha tehát a tej nagyon gyorsan savanyodik, akkor első sorban arra kell gondolni, vajjon tejmaradékot vagy más tisztátlan-ságok által nem kerülnek-e nagyobb baktériakolonniák a tejsavba, szóval, nincs-e a tisztaság körül hiba. Ezért az edényeket, amelyekbe a tej jön, először langyos vízzel, amelybe egy keves szódát teszünk, jól ki mossuk, aztán meg gőzzel vagy forró vízzel kiforrazzuk, s minden egyéb tisztasági dologra nagy gondot fordítunk, mivel gyakran ez az oka a tej korai, nagyon gyors megsavanyodásának. Ha tudatában vagyunk annak, hogy tisztaság tekintetében hiba nincs akkor — de csak másodsorban, kell a baj okát masban keresnünk.

Nagy gondot kell fordítani a tej lehűtésére is. Hűpepe kimutatta, hogy némi tejhűtőszóval fejlődése 10 C. fokon alul megszűnik, 12 foknál gyenge, 15-től kezdve felfelé gyorsan növekedik, 35—42 közt pedig a legellenkebb. A levegőből tejsavbaktériák mar a fejés alkalmával is kerülhetnek a tejsavba, s ezek a tejsavba nemcsak kedvező közegre, hanem a fejlődésükre nézve épen legalkalmasabb hőfokra akadnak s emellegy gyorsan el is szaporodnak. A fődolog tehát az, hogy a tejet fejés után minél hamarabb 10 C. fok alá hűtsük, meg pedig tiszta szellős helyen.

Ha e tekintetben a gazda részéről a fejés alkalmával nem történt hiba, meg más okokat kell keresni, ilyenek lehetnek például a téhen emésztési zavara, amelyek szintén befolyásolhatják a tejet.

Ami a szódabicarbonsav használatát illeti avég-ből, hogy a tej össze ne fusson, csak azt mondhatjuk, hogy azok akik ezt teszik, igen helyesen teszik, mert a bicarbonát a tejsav levő tejsavat közömbösíti s így megszünteti a tej összefutásának okát. A gazdának azonban, aki a tejet eladja, nem ajánljuk, hogy szódabicarbonát tegyen a tejsavba. Nem ajánljuk először is azért, mert a törvény a tejsav minden idegen anyag hozzáadását tiltja, másodsor pedig azért, mert nemcsak hogy nem használ, hanem még hatványos is. Minden baktériának a saját terméke a legnagyobb méreg.

A tejsavbaktériák által képezett tejsav, minél több lesz, annál jobban gátolja az öket fejlődésükben. Ha tehát a tejsavat közömbösítjük, akkor a tejsavbaktériák fejlődését mozdítjuk elő. Ezek tehát még rohamosabban fognak fejlődni s így még több tejsavat képezni. A gazdaasszonyoknál a dolog másképen áll. Az, amintán a tejsavat bicarbonáttal közömbösítette, a tejet mindjárt fel is forralja s így a tejsavbaktériáknak nincs többé idejük gyarapodni s új tejsavat képezni.

Hilinger L.

## London piacjai.

A kontinens viszonyaihoz szokott ember Londonban első sorban meg lehet lepve az óriás meretek által, melyek Londont magát s annak minden közintézményét jellemzik. Ilyen hatalmas méretűek London piacjai is, melyek öt millió ember éhségét hivatnak lecsillapítani. A ki London piacáról — írja H. Gotthard a „Magyar gazdák lapja” legutóbbi számában — és vásáresarnokról helyes képet akar szerezni, annak fel kell kelni reggel 4 órakor. Miután ilyenkor omnibusz meg nem jár, legjobb kis kétkerekű hansomon megtenni az utat.

Első s legérdekesebb a halpiacz, — Fischmongers Hall Billingsgate — mely 1877-ben épült, ma már kicsinynek bizonyul. E hatalmas csarnokba reggel 5 órától kezdve hordják be és ki ládákból a tenger megszámlálhatlan fajta halait és minden ehető állatát. A lehető legérdekesebb látvány a száz és százféle friss tengeri hal, laposak, szegletesek, lepényformák, óriási nagyk, kicsinyek, a legtarkább egyvelegben.

Roppant oljós humarusok, lobsterek, vörösek és feketék, óriás bajuszokkal. Többnyire elevenek. Lásdazám a gömbölyű, pókforma tengeri rákok, apró crevettes milliói. A halcsarnokban oly sűrűs-



## Korona-pezsgő.

Próbáládák 2 palaezkkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postaiállomásra 3 frt utánvéttel. — Vizontelárústitoknak megfelelő árengedmény.

**Mattes János.**

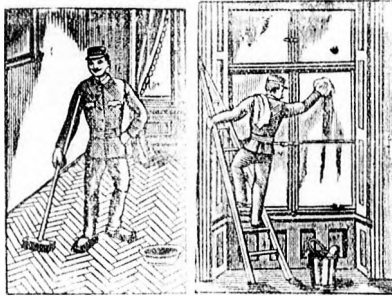
Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főútlek váci kőrut 12. főútlek váci kőrut 60 és Teréz-kőrut 35. — Vogel Gyula Andrásy-ut 29. — Rabseh Sándor Keresepi ut 11. — Sallay István Keresepi ut. — Török Bódog Keresepi ut. — Diósy Kálmán Keresepi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre illóli ut 73. — Czekkel Ferencz nefe-jeis-utca. — Steurer Antal róza-utca. — Gaizler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főt. valamint a legtöbb fűszer- és esemege-üzletben.

**DITRICHSTEIN M.**

## Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olesón

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

Ablaktisztítás bérletben nagyon olesón és pontosan csakis megbízható munkások által.

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



Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb von Leopold Neumann BUDAPEST, VIII. Múzeum-körül 10. fabrizirt seit Jahren als Specialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrzeitungshalter aus dem besten Material.

Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospeete zu Diensten

A világ hízi

## Eberl-Bräu

mely 1593. évben alapítottott a legkedveltebb és legegészségesebb

Müncheni sör

kapható palaezskóban és hordókban a Magyarországi vezérképviselőségénél:

Liptai Lajos és társa

Budapest, VI., Vörösmarty-utca 57.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek.

A sör 6 hónapig üvegekben eltartható.

forgás van, hogy nehéz ide bejutni és a fejünk felett elhaladó toll halladékból ugyancsak piszkos zuhanyt kapunk. Pár óra múlva a halcsarnok kiürül, s a roppant haltömeg széteszlik az öt millió ember konyháján, hogy másnap a vásár újra kezdődjék. A Billingsgate mindenestre London egyik nevezetes látványossága.

Innét a zöldség, gyümölcs és virágcsarnokba hajtunk. Mindegyiknek külön óriási csarnoka van. Covent-Garden név alatt ismeretes a hármas főúrcsarnok. De remek a gyümölcscsarnok. A világ minden gyümölcsét megtalálni itt. Banán, palma, ananász és Európa minden gyümölcse, a teli almától az eperig. Az ananász-piacz főleg erdekes. A nagyban eladók 12—24 drbot tartalmazó ládákból adnak el. De kapni egyesleg is, a legnagyobb ananász 4 frt 20 kr., a legkisebb 8—10 penny. Egyéb gyümölcs méreg drága. A piaczon 10 barack 2 shilling, a városban 5—6 shilling, 16—20 ringló 2 shilling (1 frt 20 kr.). A szőlő fontja (angol font) 2—3 shilling. Eper fontja 1 shilling, cseresznye 1 1/2 shilling, amarelle és finom meggyek 1/2 font kis kosárban 1 shilling.

Mindez remek csomagolásban, papíresípkével szegelt kis fakartonokban vagy formás kosárkákban eladó. A város utcáin természetesen minden sokkal drágább.

A legremekesebb látványt nyújtja természetesen a virágvásár. Ha virágkedvelő hölgyeink ide betévednének, virággal megrakodva hagynak el a csarnokot, mint a melihék a virágos mezőt. Azt a színpompát, mi itt látható, a legfelsősebb szírványban látjuk. Egy-egy eladó többnyire egyféle virágot árul. Például roppant tömegű tubaróza egy helyen, hogy illatától elkábultunk, aztán angol pelargonium, csupa nyári viola, csupa ibolya, fehér lilium, tigris lilium stb. Kapható virág lezskaitva, csomóban, cserépben egyaránt.

A csarnokban a legtarkább színpompájú állékonaladunk át s nem tudunk megválni e látványtól. Mindig új s alig ismert virágokra akadunk. De innét is kijutva, végre London legnagyobb vásárhelyét, a marhavásárt kell meg áttekinteni.

A londoni vásáresarnokok méretei hatalmasak, az egész vásártér 30 acres területű. „Metropolitan Cattle Market” néven ismeretes. A világ legnagyobb marhavásáresarnoka. Elfer benne 10,000 darab marha, 35,000 darab juh és 1000 sertés. A fedett csarnokok roppant vaspaloták, vörösbarna színre festve, részben nyitott oldalfalakkal, részben fedettek. A tetőzet mind vas és hullámlemez. Hétfőn és esütörtökön van a nagy hélivásár, de más napokon is nagy felhajtás van.

Ha Anglián egészen más is mindenben, mint a kontinens, vására épen olyan. Alig hogy beérünk, már is toladó ügynökök vesznek körül s ajánlják szolgáltatukat. A vásáresarnokban van az óriási hivatalos apparátus is, továbbá telegraf, posta, bank stb.

Herényi G. Sándor.

## San-Francisco chinai negyede.

II.

A midőn Amerikában még nem volt a chinaiak bevándorlása ellen törvény, elég gyakran hajószámbra hozták San-Franciscoba a 12—16 éves chinai leányokat, akik ven keritőnök kezeiből közönséges aruképvándoroltak valamely gazdag chinai palotájába. A kis leánykák ettől fogva valóságos rabszolgaletet élnek, mely gyakran az igavono állatnál is alábbaló.

A hazak, hol e nyomorult emberáldozatok, mint a barmok vannak összezsfolyva, a város chinai negyedében lépten-nyomon feltalálhatók. Az anyag mindegyikükben kor szerint van felhalmozva s míg az egyikben csak 16—18 éves, a másikban 22 és 25, a harmadikban pedig 24—30 éves nők nyomorognak. A fiatal árúk látogatása átlag 10 dollárba kerül. Nagyon érdekesek a chinai győgszertárak, amelyekben a győgszerek között száritott állatok, patkányok, egerek stb. is szerepelnek.

És most átérek a mi karunkra. Az ugynevezett koresmák nagyon egyszerű berendezésűek, de mindentűl jätékszobákkal vannak egybekötve. A legkedveltebb ital a palinka, melynek szaga kiállhatatlan, ize azonban undorítóan édes.

A vendéglők közül a legelső helyet a «Kwan-Kung-templom» illeti meg amely a Wawerley-úton, közel a Glay Saramentos-úthoz fekszik. A bejáraton a következő chinai felirat eskesedik: «Itél meg magad, mikor ittaléleget». A falak piros papirtapétákkal vannak fődve s ezen chinai feliratok. E feliratok a chinai látogatók nevel. kik nevüket és látogatásukat ity módon örökítik meg. A falakon ezenkívül régi fegyverek, zászlók, porcellán s más edények vannak felakasztva. A szobatezőtről chinai üvegfestésű lámpiók csüngenek. A kerek, csinos asztalok győngyházzal, ezüst és aranyozatokkal művésziessé válnak kirakva. Ezekhez hasonlók a székek is. A service valóságos királyi, a porcellánárgyak pedig a legnagyobb részben, amiket valaha láttam. A tea, amelyet felszolgálnak, a sütemény, a chinai dió pompás ízűek. A pompás termet nagyszámú lámpiók világítják meg, amelyek a terem pompás díszítéseit még egyszer oly szépek tüntetik fel.



Szombat, mint ez a helyiség, alig képzelhet el az ember.

Nagyon feltűnő a különbség ezen és más alsóbbrendű vendéglők között, amelyeknek legjobb ismeretlő jele: a piszkosság. A késés villa Chinában ismeretlenek. A kanalat, kést és villát két czeruzaforma pálezika helyettesíti, amelyekkel a chinaiak évszázadban bűvészként ügyességgel kezelnek.

Ezek az emberek egészen másképp étkeznek mint mi. Lakodalmak alkalmával például, ami a vagyonosoknál néha három napig is eltart, a férfiak az étkezést a desszerttel kezdik, ellenben hallal és levessel fejezik be, a nők csak azután kerülnek sorra. Nekik várniuk kell, mivelhogy a chinaiaknál a férfi az ur a háznál.

Az ilyen lakomának a legkedveltebb ételek: madáréjszkek, leves, cezeles tojások, kacsafej, egészben pörkölt malacz stb. Majdnem mindegyikhez rizs. A rizst ugyanis épséggel nem tudja nélkülözni a chinaiak.

Végül meg kell még emlékeznem a chinai templomról is, mely minden elgondolható faragványokkal és sok arannyal, ezüsttel van díszítve. A chinaiak vallása a legrégebbi. Három istenük van: a szerencse, az ördög és a főisten, amely minden fölött uralkodik.

Érdek, hogy a chinaiak a holtakat temetésük után kilenc hónappal kiassák és Chinába küldik. Temelési szertartásai nagyon érdekesek. A gazdagnak és a szegénynek egyaránt — utóbbinál mindenestre kisebb mértékben — a halottnak minden lehetőt vele adnak utóira. Így például a halotti kocsit három-négy kocsirakománnyal borjú, füstölt disznó, kacska, liba, tyúk, rizs, bor, pálinka és igen sok gyümölcs kíséri. Mindezt a gazdag chinai magával viszi a sirba, nehogy addig, míg a memorszobába ér, éhen haljon. A temelési szertartáshoz fűlésként zene adja meg a kíséretet.

Ha végül egy pillantást vetünk a chinaiak régi házára, látjuk, hogy azok 1—4 emeletmagasságúak, belül azonban 8—16, sőt 20 emeletesek s bennük 100 meg 100 ember lakik, összeszorulva mint a patkányok.

K. Z.

### Kréta borok.

Most, a midőn egész Európa figyelemmel kíséri a kréti eseményeket s e sziget birtoklása annyi dolgot ad az európai nagyhatalmaknak, jónak látszik, hogy e szigettel kissé mi is foglalkozunk, mert ezen nemesak sok, hanem nagyon jó bor is terem. Egy rajnapenti lap, mely ugy látszik több jó akarattal mint tárgyilagossággal ítéli meg a kréti bor termelési viszonyokat, a többek között feleliti, hogy a kréti borok tömeges mennyiségben legelőször csak a hetvenes évek elején kerültek a németországi kereskedelmi helyekre s akkor is már olesóságunknál fogva nagy keresletnek örvendtek azon fogyasztók részéről, kik nem annyira a fanyar, mint inkább az édeses borokat kedvelik. Midőn azután az olasz borok is már tömegesen kerültek Németországba, a görög borok iránti rokonszév is mindinkább hanyatlott, mert az előbbieket gyakran tetemesen olesőbbak voltak.

Hogy azonban a görög vagy olasz borokat helyesen lehessen megítélni, azokat a termelés helyén kell megítélni. A különféle görög borok közül a legnagyobb dícséret mindenestre a kréti borokat illeti meg s ezen borok fogyasztóit csak mély sajnálkozás töltheti el a szigeten uralkodó mostani háborús állapotok felett, mert ezek miatt a bortermelés ott évekre tönkre lesz téve. Hogy mennyire kellemesek itt a borok, legjobban bizonyítja azon megtörtént tény, hogy egy német herceg, aki évekel ezelőtt Krétát beutazta, egy zárdában elköltött ebéd alkalmával fogyasztott bor felől azon nyilatkozatra fakadt, hogy annak bizonyára még az istenek lakomájából felmaradt nektárnak kell lenni. A kréti bornak ezen dícsérete későbbben mások által is igazoltatnak találtak. (A szakemberek azonban másképpen vélekedtek e felett.) Hát ezen borról épséggel mit sem tudunk, mert ennek tömeges szállítása ellen sok mindenféle nehézség merülnek fel. Így például a hordók készítése a Keleten nagyon drága s azok mind a mellett sem jók. A szűretelés és mustkezelés nem lehet sehol sem annyira elhanyagolt és kezdetleges mint éppen itt. A bortermés elhelyezésére megkívánt pincék sehol sem léteznek; a vámosok és szállítási díjak magasak s számos más olyan nehézség fordulnak elő, melyek a Kelet borvidékén mindenütt jelen vannak. Mind ezek daczára Patras nevű városban egy német borkereskedelmi részvénytársaság alakult, mely a mellett, hogy maga is nagy területen üzi a bortermelést, a mások szőlőtermését is megveszi a sajtólást maga eszközli s a nyert borokat az angol izlésnek megfelelően kezelve hozza forgalomba. A kréti bor különben mint híres bor, a legrégebbi időkben is ismeretes volt már Európában. De voltak az újabb időkben arra is példák, hogy az Angliába vagy Németországba küldött kréti borok rendeltetésükre mint kitűnő ezet érkeztek meg. A görögök e bort, melyet sajnálatos módon 6-görög mód szerint, kecske-tömlőkben tartanak — nagyra becsülik és ez képezi egyedüli vizsgáztatásukat a orosz török uralom alatt: csakhogy ezen állapotban aligha hasonlít az istenek nektárjához.

**Bátori Károly**, a kecskeméti-utca és Kálvinter sarkán levő Bátori-kávéház tulajdonosa, a jó hírnevű patriczius kávéházat a nyár folyamán alapos újjáalakításnak vetette alá és nem kételkedünk, hogy ezzel e közkeveltségű kávéháznak híveit csak szaporítani fogja. Ehhez a magunk részéről öszinte jó kívánságainkkal járunk hozzá.

**Grünek Gusztáv** kávé, ki ipariársulatunk kedvelt tagjai közé tartozik, a Ferenciek-terén levő kávéházat alapos újjáalakításnak vetette alá; a kedveltség mellett, melynek e kávéház a belváros lakossága s az egyetemi hallgatók körében örvend, reméljük, hogy e körülmény is hozzá fog járulni e szép kávéház további felvirágzásához.

A **Commerzial-kávéház** a Baross-utca és József-körút sarkán nagyobbobban ment keresztül, még pedig a Baross-utca sarkán volt fűszerkereskedő helyiség hozzáajátítása által. — Káldor Zsigmond ur a jelenlegi tulajdonos ezáltal nagyobb lendületet adott üzletének. Az üzlethez sok szerencsét kívánunk.

**Kiss Henrik**, a „Budapesti pinczeregylet“ elnöke, f. évi augusztus 15-dikén a hajós-utca sarkán, a m. kir. Opera-színház mögött levő Casino kávéházat tulajdonába veszi át. Ama közkeveltség mellett, melynek Kiss Henrik kartársai körében örvend, biztosra vesszük, sőt reméljük, hogy üzlete nagy látogatottságnak fog örvendeni, s hogy őt önálló tevékenysége terén siker és jó szerencse fogják kísérni.

**Wie gut es dem Kaffeehaus-Gewerbe in Wien geht und wie diesel florirt**, davon gibt nachfolgende Notiz Zeugnis. Das erst vor wenigen Monaten eröffnete „Cafe Prilfel“, ein luxuriöses und mit größtem Comfort ausgestattetes Lokal ist geperert worden, um während der Sommermonate gefüllter zu bleiben. Unser Fremdenverehr ist, verglichen mit den Colossaljahren anderer Großstädte, gleich Null. Die Theater sperren im Sommer, die wenigen Leute, die es noch thun können, leben der heißen Stadt den Klüden und die Zurückbleibenden sind froh, daß sie das tägliche Brod verdienen. Das „während der Sommermonate“ gepererte Kaffeehaus ist die neueste Signatur der Blüthe des Wiener Kaffeehaus-Gewerbes!

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



## 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)**

**Kitűnő édes tea-vaj.**

Árlappal kívánatra készséggel szolgálunk

Alapítottott  
1858-ban



Diszokmány  
Páris.

Cs. és kir. szabadalmazott

forgatható tekeasztal-gyár

## 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 körülbelül 25 kávéház teljesen berendeztetett.  
A többek között:  
Láncz idő, Bengyel  
Continental, Holzwardt  
Parlament, Freund  
Páris, Simon  
Lloyd, Heszmann  
Corso, Váray  
Petőfi, Leyrer  
Korona, Harkay  
Vigszínház, Brück  
Klinika, Kutschera  
Ferenc József, Koch  
stb. stb.

**Uj! Gyermek-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 szalodás 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 hordóiban eladásra szakszerűen berendezett.

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

## Förster Konrad

vendéglős, Váci-körút 68. 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 ezinezések gyorsan elkészíttetnek és jutányos áron számíttatnak. Ócska vörösréz napi áron megvétetik vagy becseséltetik.

# Fried Zsigmond

mű-esztergályos

kávéházi eszközök raktára

→ és javító-műhelye. →

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergálatnak.

Használt golyók és dákok olosón mindig raktáron.

Sorba golyók magas áron vétetnek és becseséltetnek.

Természetes szénsavú üvegásványvíz a mohol

# ÁGNES

Forrás. Legjobb asztali és üdítőtál. Kitűnő esztergálatos teák az emésztési zavaraknál.

Járvány idején présorvati gyógyszernek bizonyult.

Szót-küldés **Édeskuty L.** udvari szállításra. Budapest.

→ Kapható mindenütt. →

# „MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

## „MAGYAR SELTERS“

Vegyelemezte 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 alkotórészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközözi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalmában 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 **Görbersdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: **dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navratil, dr. Poór, dr. Kéty, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb.** a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

## Mint ivóvíz

présorvati gyógyszernek bizonyult **járványos betegségek** idején.

**borral használva a legegészségesebb ital!**

Kizárólagos  
főraktár

## Édeskuty L.

cs. és k. és szerb  
k. udv. ásvány-  
víz-szállítóknál,  
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.

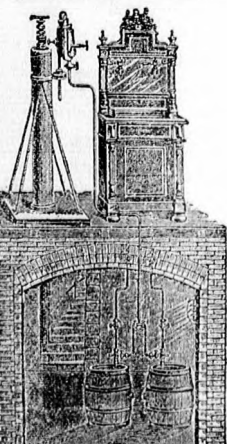
• **Kostenüberschläge gratis.** •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen  
und alle Kellereiarartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

## Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-  
Erzeugung.



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

# CHRISTOFLE & Cie.

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

Magyarországi főraktár

## WADLSTEINER F.-nél

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

## BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál	16.50	1 mártás-mérő	3.50
12 villa	16.50	1 ezukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 halas-készlet	9.—
12 kávékanál	8.50	4 palackkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustártartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős sőtartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 ezukor-fogó	1.75
1 főzelékes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 komposzt-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.

### Hirrmann Ferencz érczárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimerő-készülékeket =

légnnyomással és szabad. léghűtővel. Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

**bor- és sör-csapokban,**  
valamint mindennemű szivattyúkban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

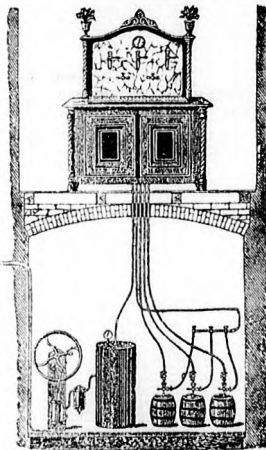
mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

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

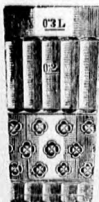
gazdagon felszerelt raktárait a nagyérdemű közönség b. figyelmébe.

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.* ☜



Telefon-szám 51—60.

Telefon-Verbindung 51-60.



# Sör-syphon-korsók.



## Syphon-Bier-Krüge.

Alulírott tisztelettel jelenti a t. cz. szállodás, vendég-  
lős és korcsmáros uraknak, miszerint módjában áll u. n.

### sör-syphon-korsókban

sörökkel szolgálni. A sört, ezen sör-syphon-korsókban —  
mely szabadalom megszerzésére fáradságot és költséget  
nem kíméltem — 5 és 10 literes korsókban fogom szol-  
gálni; ezáltal megadatik az alkalom a t. vendéglősöknek, hogy  
mindenfajta sört mint: **ászok-, korona-, márcziusi-, vi-  
lágos- és sötét kettős márcziusi-, udvari bak- és  
bajor baksört** készletben tarthassanak, mely sörök ezen  
korsóban jóság és minőség tekintetében egy hónapon át  
változatlanul maradnak, úgy hogy az utolsó pohár ép oly  
kitünő ízű mint az első.

»Az első magyar részvényserfőződe Kőbányán« ter-  
mekéből kizárólag töltött ezen sör-syphon-korsók töltése  
Kőbányán X. ker. Hölgy-utca 18. sz. történik, megrendelések  
pedig egyedül

### Ifj. KNITTEL KÁROLY

VIII., Illés-utca (Prater-utca sarok) 17. sz., „Sör-udvar“

intézendők, hol is 20 év óta fennálló palacska-sör-üzletem van  
és ahol minden időben friss töltésű **hordósörrel** szolgálak  
legújabb és legjobb szerkezetű ujonnan épített amerikai  
jégpinczéből.

Kiváló tisztelettel

*Ifj. Knittel Károly.*

Der Gefertigte beehrt sich den sehr geehrten Herren  
**Hotelieren, Restaurateuren und Gastwirthen**  
bekannt zu geben, dass es ihm möglich geworden, Biere zu  
verabreichen, durch den Apparat der sogenannten

### Syphon-Bier-Krüge.

Das Bier in diesen Syphon-Bier-Krügen, welches Patent ich  
mir anzueignen keine Kosten noch Mühe schonte, verabreiche  
ich in 5 Liter- und in 10 Liter-Krügen, wo hiemit Gele-  
genheit geboten, jede beliebige Gattung Biere am Lager des  
Restaurants zu treffen, als **Lager-, Kronen-, Märzen-,  
lichtes Doppelmärzen, dunkles Doppelmärzen-**, so  
auch **Hof-, Bock- und Bayerisch-Bock-Bier**, welche  
jegliche Gattung Biere ein Monat an Güte, so auch Qualität un-  
verändert, das letzte Glas ebenso als das erste ist und bleibt.

Die Füllung dieser Syphon-Bier-Krüge, wo ich aus-  
schliesslich nur Produkte der »Ersten Ung. Actien-Bier-  
Brauerei, Steinbruch« verabreiche, geschieht in Steinbruch  
X. ker. Hölgy-utca 18. und sind Bestellungen einzig und allein  
zu richten an

### KARL KNITTEL jr.

VIII., Illés- und Prater-utca Ecke Nr. 17., „Sör-udvar“,

wo ich seit 20 Jahren mein Geschäft ausführe. Dasselbst ist  
auch frisches Fass-Bier zu haben, indem ich dort einen ameri-  
kanischen Eiskeller nach bester Construction gebaut habe.

Hochachtungsvoll

*Karl Knittel jr.*

# Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

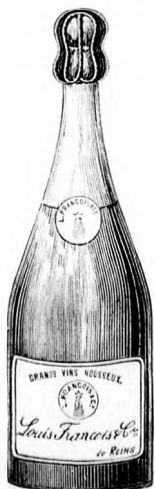
Promontor.

Arany érem

Párizs, Nizza, Semevár, Anvers.

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

vagyunk Magyarországon és ezégünk mint ilyen a budapesti  
kezeskedelmi- és váltótörvényosztálynál 17,151. sz. a. bejegyezve van.



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

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*