

Előzetési ára:

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

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.

SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV. kerület,
egyetem-tér 6. sz.

A 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 Kávészáki Segéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának, a Budapesti Pinczér-Egylet, és a „Hungária-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

HIYATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és koreszmárosok-
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.



Weisz Antal

az Andrassy-uti „Psehorrbrau“ vendéglőse.

A székes-főváros legszebb avenuején, az Andrassy-uton, a VI.—VII. kerületi kör remek palotájában levő vendéglő, mely Petanovics József és legutóbb Bokros Károly szakértő vezetése alatt országszerte kiváló hírnévre, a székes-főváros lakossága körében pedig különös közkedveltségre tett szert, f. évi szeptember havában új tulajdonosnak, Weisz Antalnak kezeibe ment át. A midőn a jó hírnévek örvendő vendéglő új tulajdonosának arcképét bemutatjuk, nem új és ismeretlen embert viszünk olvasóink színe elé, hanem egy szakavatottságánál fogva általánosan elismert vendéglőst, aki úgy korábbi vendéglős működésének színterén, Budán jó hírnevet szerzett magának kitűnő konyhájával és jó boráival mint a „Márvány-menyasszony“ nevű vendéglő tulajdonosa, s aki ezen új működési körében jó hírneve megerősítéséhez csak jelentékenyen fog hozzájárulni.

Weisz Antal 1852-ben, Budán született polgári, gazdálkodással és jelentékeny bortermeléssel foglalkozó szülőktől. A vendéglős pályára hajlamból lépett s annak fokozatain 1875-től kezdve, amikor Frischauf vendéglőjében nyert alkalmazást, kivétel nélkül gyakorlati uton ment végig. Mint alkalmazotti kiváló szorgalmával főnökei bizalmát mindenkor megtudta magának szerezni. Szorgalma s igyekezete folytán csakhamar az önálló tevékenység megkezdésére is alkalma nyílt, úgy hogy már 1886-ban mint a budai „Márvány-menyasszony“ vendéglőseivel találkozunk vele. Azalatt a tizenegy év alatt, amelyben mint ezen vendéglő tulajdonosa működött, ezeltudatos és szakszerű vezetésével és kitűnő konyhájával, boráival e vendéglőt nemcsak a tulsóparti közönség kedvenc találkozóhelyévé emelte, de kedvelt kirándulóhelyévé avatta azt a pesti lakosoknak is, akik előszeretettel keresték fel a vendéglő nyári, árnyas kerthelyiségeit is. 1894—95-ben a „Pirokrét“ nevű s a Zugligeti-uton fekvő vendéglőt vette át, míg most tizenhét év tevékenység után a székes-főváros legjobb hírnévek örvendő vendéglőinek egyikének tulajdonossá vált.

Weisz Antal, ki mint budai vendéglős az I.—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulatának egyik kiváló tagja volt, mint mostani üzletének tulajdonosa tagjává fog válni a budapesti szállodások, vendéglősök és koreszmárosok ipartársulatának is, amelynek keretében bizonyára méltán fogja helyét megállani. Amint e tekintetben mi kétséget sem támaszthatunk, éppoly biztosra vesszük, hogy régi jó hírnévek örvendő üzletét, amely elődei alatt oly szépen virágzott, szaktudásával eddigi színvonalán megtartani s gondos figyelmességével s alapos szakismereteivel csak tovább fejleszteni fogja.

Ebben a reményben őszinte örömmel üdvözljük őt mint a budapesti vendéglősök ipartársulatának új tagját, egyik legjobb nevű vendéglőnk tulajdonosát, ki új működési terére komoly igyekezettel és mint szakember alapos szakavatottságot hozott magával.

Wagner József.

Az országos vendéglős-kongresszust 1897. szeptember havára Szombathelyre egybehívó szombathelyi vendéglősök érdekesportója, a központi végrehajtó bizottság határozata folytán, a következő Nyilatkozat-ot intézte tudomásulvétel végett a Budapesti szállodások, vendéglősök és kereszmarosok ipartársulata-hoz, és közlés végett a Vendéglősök szerkesztőségéhez:

Nyilatkozat.

Alulírottak, mint akik Szombathelyre f. hó 22. és 23-ikára a magyarországi vendéglősök kongresszusára hívtuk egybe, megkaptuk a múlt évi kongresszus végrehajtó bizottságának az idei kongresszusra vonatkozó azon határozatát, amely szerint az idei kongresszus bizonytalan időre elhalasztatik. Ezen határozat indoklásátul a végrehajtó bizottság két okot hoz fel:

1-ször: hogy a tavalyi kongresszus ügyrendjének 12-ik pontja szerint nem mi, hanem a végrehajtó bizottság lett volna hivatva a kongresszust egybehívni;

2-ször: hogy az idei kongresszus nem időszéri azért, mert a tavalyi kongresszus határozataiból alkotott emlékiratra a pénzügyminiszterium választ meg nem adott, enélkül pedig tovább tárgyalni nem lehet.

Ami az 1. pont alatti indokot illeti, azt helyesnek el nem fogadjuk, mert a tavalyi kongresszus ügyrendje csak a kongresszusi határozatok végrehajtására nem pedig az új kongresszus egybehívására jogosítja fel a végrehajtó bizottságot, mert a szombathelyi kongresszus eszméinek a tavalyi kongresszus bezárasakor történt felvétele alkalmával a kongresszus véleménye bar nem határozottan, de megbeszélés közben oda irányult, hogy a szombathelyi kongresszust leghelyesebben a szombathelyi vendéglősök hívhatják egybe, nem pedig az ország számtalan részében lakó vendéglősökből alakult végrehajtó bizottság, s végül mert a szaklapjainkban megnyilvánuló sürgetések is bennünket jelöltek meg mint illetékes egyéneket a szombathelyi kongresszus egybehívására.

Ha már most mindezek dacára a végrehajtó bizottság, sőt — bár csekély számú egyesek is — bennünket, midőn a kongresszust teljes jóakarattal, főként telhető buzgalommal egybehívtük s Magyarország vendéglőseit vendégszerető karokkal ideváltuk, a kongresszus egybehívására s utólag illetéktelennek jelentenek ki, mi kijelentjük, hogy kötelességeinknek megfelelően s a végrehajtó bizottság beavatkozása által esetleg tamadható összes odumok felelősségét magunkról elhárítjuk.

Ami pedig a végrehajtó bizottság határozata indoklásának másodikát illeti, ennek helyességét már ezen határozat meghozatala előtt elismertük és pedig az által, hogy képviselőnk utján más faktorokkal is, de a végrehajtó bizottságnál is sürgetők, hogy a tavalyi kongresszus memorandumára adandó pénzügyminiszteri válasz még az idei kongresszus napjai előtt leérkezzen s így már az idei kongresszuson tárgyalható legyen, más szóval mi azon reményben hívtuk egybe a kongresszust, hogy annak egybejövetele előtt a végrehajtó bizottságunk sikerül a pénzügyminiszteri válasz leérkezését kieszközölni, mi ha nem sikerült, okai ennek mi semmi esetre nem vagyunk, eljárásunkat ez irányban is csak a legtisztább jóhízművet vezérelte.

Ezek után, minthogy a pénzügyminiszteri válasz nélkül, hogy míg jó ideig nem érkezik le csak most, a végrehajtó bizottság határozatával tudtuk meg, magunk sem tartjuk a kongresszust oly eredményesen megfelfoghatónak, mint majdan a miniszteri válasz leérkezése után, minthogy sem a végrehajtó bizottság határozatával, sem esetleg egyes véleményével magunkat ellentétbe hozni nem akarjuk, nehogy ez által az ország vendéglősei közt eddig fennállott kártársi jó viszony megbontására okot szolgáltatassunk, ezeknel fogva kijelentjük s ezennel Magyarország összes vendéglőseinek tudomására hozzuk, hogy a f. hó 22. és 23-ikára Szombathelyre kitűzött vendéglős-kongresszust elhalasztjuk s az eddig befizetett részvételi díjakat a beküldőknek visszaszolgáltatjuk s ezekről Magyarország vendéglőseit a szaklapok és ipartársulatok utján értesítjük.

Fenti elhatározásaink folyamánaként azonban még ki kell jelentenünk, hogy bár alulírottak Szombathely vendéglősei mindig a legnagyobb vendégszeretettel és tárt karokkal látjuk magunknál összes kedves kártársainkat, de magunkhoz követezések akarván maradni, átengedjük a t. végrehajtó bizottságnak az általa igényelt kongresszus egybehívási és szervezési munkálatokat s azokat többé elvállalni hajlandók nem leszünk, de Szombathely mint város az egybehívandó kongresszus színhelyét mindig rendelkezésre áll s mi mint lelkes házigazdák bármikor lelkes örömmel látjuk magunknál szaktársainkat.

Szombathely, 1897. évi szeptember 3-án.

Gábriel György sk.
Varga Sándor sk.
Köhler György sk.
Lenk Kajetán sk.
Strobl István sk.
Berzag Gyula sk.
Strobl Alajos sk.
Hanis József sk.
Lefter Lajos sk.
Harrach Gyula sk.
Feiner János sk.
Novák Dániel sk.
Nyul Mihály sk.

Eberhard Mihály sk.
Maltés Imre sk.
Forster Sándor sk.
Czifrák Nep. János sk.
Nagy Béla sk.
Wiltner János sk.
Ringhoffer József sk.
Strauß István sk.
Döbröntej Károly sk.
Tótkés Sándor sk.
Pari József sk.
Dr. Szabó László sk. ügyvéd.

Értesítés.

Van szerencsém t. vendégeimet és fizletbarátaimat értesíteni, hogy Bokros Károly ur, a Bokros és társa czéglől megvált, továbbá, hogy én a

Müncheni

Pschorrbräu-vendéglőt

(Andrássy-ut 39)

Weisz Antal ural, a „Márvány-menyaszszony“ előbbi tulajdonosával egyetemben tovább vezetem.

Weisz Antal ur közreműködése, ki bizonyára még a t. cz. közönség jó emickezében van, a tisztelt vendégeket igen jó konyháról, kitűnő italokról és pontos kiszolgálatról biztosítja.

További szives jóindulatába ajánlván, maradtam teljes tisztelettel

Peissel Henrik.



Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb
von
LEOPOLD NEUMANN
BUDAPEST, VIII.
Múzeum-körül 16.
fabriziert seit Jahren als Spezialität
Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-
Decken und Rohrzeitungshalter aus
dem besten Material.



Gründige Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekte zu Diensten

Tisztelettel alulírottak látorkodunk a nagyérdemű közönség becses tudomására hozni, hogy a

neudorfi

(Karlsbad mellett)

savanyuvizünk

magyarországi vezérképviseletőség-
vel és főraktárral



BOCK MIKSA urat
Bpsten, VI. Csengeri-utca 55. sz. a
biztuk meg.

Beaufort herezeg
uradalmanak intezosege.

Ezen legtisztább égvényes savanyuviz már több mint 100 éve ismeretes és több tekintélyes végvész egyező vizsgálata szerint igen sok szensavat és ásványi anyagokat tartalmazó, elismert Borzal gyógyfürösölő származó, üdítő ásványviz. — Borzal gyógyvize kitűnő ital, mint gyógyviz elsőrendű és hirtelen külföldi és helyi orvosi tekintélyek által egyaránt igen ajánlatik, mely tényről az „Ung. Mediz. Presse“, valamint a többi magyar orvosi lapok kimerítő és hiteles adatokat közölnek.

Bőrszékikar és butorbőrsajtolás

KENDI A.

Budapest, IV., Károly-utca 2, evang. iskola-épület.

Állandó nagy készletek valódi bőrszékék és karosszékben az eddigénél sokkal olcsóbb árban.
Vidékre is pontos kiszolgálás.

Legjobb minőségű

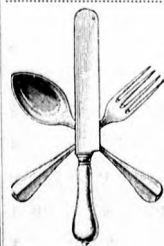
alpacca- és china-üzüstárukat

ajánl

HERRMANN J. L.

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

Budapest, IV. váczai-utca 24.



Évőszekők, bors- és só-
tartók, leveses - csészek,
eczet- és olaj-állványok,
kenyérkosarak, tálcák,
serpenyők, kancsók,
asztaldiszek, gyertyatar-
tók, állóvilárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők
és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetett a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

Állandó feladat.

A mi iparunkban az utolsó években az akadémialanul garázdálkodó spekulatív-vállalkozások folytán olyan nagygyá fejlődött a konkurrenzia, hogy bizony már-már kétségessé válik az, hogy a mi egykor oly szépen virágozó vendéglős-mesterségünk még mindig oly jövedelmező-e vagy sem, mint egykor volt. Sokkal inkább, mint valaha, éppen most bőséges az alkalmunk tapasztalni, hogy a székes-főváros megnövekedett forgalma dacára üzleteink legnagyobb része csak csekély haszonnal, vagy éppen kárral dolgozik, és hogy ha évről évre a gondos vendéglős zárlatot csinál könyveiben, a mutatkozó nyereség rendszerint nulla.

Nagyon téved, aki azt hiszi, hogy a vendéglősipar eme rossz helyzetének csak egy oka, egy főoka van. Ez a főök az eszelen konkurrenziaiban mindenesetre megvan, de tény az, hogy ezen főök közé számtalan mellék ok is csoportosul, amelyek ugyan egyeseknek kicsinyeknek tetszhetnek, tényleg azonban nagy horderővel és súlyos jelentőséggel bírnak, ha nem is a külső látszat, hanem a belső értelmük és jelentőségük folytán. Ilyen fontos mellékkörülmény iparunkra nézve, hogy csak a legfontosabbat említsem, a hivatlan, nem szakértő elemek közénk tolokodása, továbbá a „Bodega“ név alatt ételt, italt és mezitlen erkölcselenséget egyformán kínáló kimerő-helyiségek, a mely utóbbiaknak eszelen szaporodása üzleteink szomszédságában, szükségessé teszi, hogy vele lehetőbban foglalkozzunk.

A vendéglő, bármilyen nagyarányú is legyen, olyan mint egy háztartás. Ilyen kell hogy legyen a benne uralgó tisztaságnál, rendes gazdálkodásnál, ok és észlelni üzletszemlénel fogva. A vendéglő, habár sokszor jelentékeny hasznót hajt, arra utalja a tulajdonosát, hogy jól gazdálkodjék, mert ezzel a haszonnal nagy berendezési kiadások, nagy községi, állami és fogyasztási adók állanak szemben, amelyekből lealkudni nem lehet és amelyet épúgy meg kell fizetni az egyiknek, mint a másiknak, akár kis, akár nagy vendéglője legyen is az illetőnek.

Nem akarjuk azt mondani, hogy ha egy negyedrészszel, kevesebbél vagy többel korlátozottnak a székes-fővárosban levő vendéglők száma, hogy ezzel meg lesz mentve a megmaradó vendéglők jövője és haszna, nem akarjuk mondani, hogy ettől egyedül függ iparunk jelene, jövője, hanem mint barátai mindannak, ami határozott cselekvést jelent, és mint ilyen egyedül képes ipari állapotaink lenyitni, azokat lényegükben megjavítani, a mai állapotokból kivezető utat egyedül a vendéglős-foglalkozásnak képtetéshez kötésében s ebből kifolyólag a vendéglőkre kimondandó numerus claususban találjuk, amely míg egyrészt a hivatalnok elől az iparunkhoz vezető utat el fogja zárni, addig másrészt üzleteink elszaporodása elé is gátat fog vetni.

Nekünk tehát, akiknek vállait oly sok teher nyomja, akiknek feladata és kötelessége minden irányban és minden módon a vendéglősipar érdekeit megvédeni, a miniszteri elutasító végzés dacára sem szabad a vendéglősipar képtetéshez kötésére iránt indított mozgalom fonatát elejtenünk, hanem első sorban oda és arra kell törekednünk, hogy az egyszerű magunk elé tűzött feladatot sikeresen megoldjuk, megoldjuk pedig úgy, ahogy azt a jog, méltányosság és lehetőség szerint egyáltalán megoldani lehet.

Éppen ezért beszéltünk a júliusi budapesti nyugdíjintézeti kongresszuson is a vendéglősipar képtetéshez kötésének szükségességéről, noha feladatunk a pinczér-foglalkozásnak képtetéshez kötésének tárgyalása lett volna, gondolván: előbb kell a képtetését magának az iparnak — az ipari oktatásnak általánosítása révén — megszerezni, hogy azután az ipari alkalmazottak képtetéséről is beszélhessünk.

F. Kiss Lajos.





Ki nem ismerné ma ezt a nevet: 35 évvel ezelőtt, mikor Izsák mezővárosból egy 10 esztendőszegény fiúcska Pestre jött tanulmányait és pályafutását megkezdeni, akkor nem ismerték, de ma a társadalom minden rétegében ismerik e nevet és tisztelik a viselőjét.

Grünwald Mór, ki évek óta VII. ker. városbíró, ismerik a kerülésben és mindenki tiszteli benne az igazságos, éles elméjű, s ha kell, a szigorú bíró; az ő vezetése mellett a bírói osztály példás rendben van, mert ő ezen hivatásának ép oly pontossággal felel meg, mint minden egyéb hivatásának, ugyszintén követeli a mellé rendelt hivatalnok karától is, és ezért köszönheti a megszámlálhatatlan baráti kör.

Ki nem ismerné Grünwald Mór, a fővárosi kereskedelmi hitelintézet igazgatóságának elnökét; évek óta betölti ezen tisztséget és keves kereskedő, keves szótcsin Budapestben, a kinek már dolga nem lett volna az igazgatóság elnökkel, és nem egy kereskedő neki köszönheti fennállását, s számtalanok azok az esetek, hol egyes tagok kötelezettségüknek nem tudtak eleget tenni, kihez fordultak, ki volt a megmentőjük, ki volt az, a ki nem engedte a dobot a házba vinni, ismét csak Grünwald Mór, vagy van e tagja a »Kossuth Lajos« betegsegélyező és temetkezési egyesületnek, ki Grünwald egykori elnököt nem ismerné, nem tudnánk egyhamar megszámolni azon árva és özvegyek számát, kiknek segélyével könyüket szarított a 10 évi elnöksége alatt, vagy van-e vendéglős Pesten, ki Grünwald Mór, az »Artesia« budapesti vendéglősök szikviz és pezsgő italok gyár r. t. kereskedelmi igazgatóját nem ismerné, ki a derek műszaki igazgatóval, Pietzsch J. E.-vel e gyarárt vezeti, hol ilyen rövid idő alatt ezen gyár e két derek férfi vezetése alatt ilyen polcra emelkedett, és végül a budapesti szikvizgyárosok ipartársulata tagjai nem-e fognak örök halával Grünwald Mór elnöküköről megemlékezni, tudja azt minden egyes tagja, hogy mit küzdött, mit szenvedett, és mit türt, de ő csak türt és szenvedett, és kiért, másokért, tudja ezt mindenki, milyen küzdelmekbe került a társulatot ilyen nivóra emelni, a melyen most áll, és hogy milyen érdemeket szerzett magának az ipartársulat körül, bizonyítja az a tény, hogy 1/2 évvel ezelőtt egészsége helyreállítása miatt kénytelen volt családjával Abbazát felkeresni és ebből az alkalomból le is köszönt elnöki állásáról, de hiába, újból megvalasztották, igérték kimeletet neki, de ő volt az, a ki nem kímélte magát, ő utolsó percig annyira lelken hordta a társulat érdekeit, hogy nem vette tekintetbe, hogy ennyi állás lelkiismeretes betöltése által egészsége is rongálódik és idejét is egészben igénybe veszi, úgy hogy alig marad egy pár óra napjában, a melyet kedves családjának szentelhet, mert a milyen derek jó ember másokkal szemben, ép ilyen családjával szemben is, különben ne is csodáljuk, egy szerető jó hitvestárs és 4 kedves csecsegy gyermek képei családi boldogságát, tehát kénytelen ismét és utójjára lemondani, és ebből az alkalomból e hó 2-án a társulat tagjai társasvacsorát rendeztek az ő tiszteletere a »Virágoskör«-l-ső emeleti dísztermében, melyen a főváros és környéke összes szikvizgyárosai jelen voltak.

Schulhof Jakab (Sanitas) és Barta Lipót (Artesia) kíséretében megjelenven, az összegyűltet lelkes éljenzésben törtek ki. Az alkalmi beszédet Schulhof Jakab mondotta, kiemelvén, hogy mily érdemeket szerzett magának az ipartársulat körül és ennek elismerésül örök díszelnökké választották és az erről szóló okmányt át is nyújtotta. Az alkalmi beszéd után Grünwald emelt szót, meghalottan köszönetet mondván az ipartársulat tagjainak, és megígérte a jövőben is a testület érdekeit előmozdítani, és további összetartásra buzdította a

társulat tagjait. Ezután Chyzer Kálmán élte a társulat új elnökét, Werner Adolfot, majd Pietzsch J. E. a társulat két nemzeti tagját. Ezután Werner Adolf, az új elnök mondott köszönetet és megígérte, a mennyire tőle telik iparkodni fog elődjének nyomdokait követni. Felszólalt még Barta Lipót, Fodor Aladár, Cseley Pál, Goldhammer Ármán, Weiner Mihály, Kálnoki Gyula, Barth Gyula stb. Végül még felemlítjük, hogy Chyzer Kálmán élezes és humoros beszédeivel állandó derűltéghen tartotta késő éjfélig a társaságot.

Azzal a tudattal távoztak, hogy egy kellemes szép ünnepély tanúi voltak, oly ember tiszteletere, a ki ezt méltóan meg is érdemelte, ki nem mint gazdag ember gyermeke látta meg a napvilágot, hanem becületességének és szorgalmának köszönheti, hogy ma ilyen tiszteletreméltó állást foglal el a társadalomban.

Mi is kívánjuk tiszta szívből, hogy Isten éltesse sokáig ezt a derek embert!
Wagner József.

Die internationale Kochkunst-Ausstellung in Wien.

Das Ausstellungs-Comité der am 5. Jänner in Wien stattfindenden II. Internationalen Kochkunst-Ausstellung hat in voriger Woche eine Sitzung abgehalten. Der Präsident des Comités, Hotelier Leopold Seiler, eröffnete die zahlreich besuchte Versammlung mit einer herzlichen Begrüßung der erschienenen Delegierten des Gemeinderathes, der Handelskammer, der Genossenschaftler der Conditore, Bäcker, Fleischer, Metzger, Fleischhändler, Wildpret- und Geflügelhändler, des Hausfrauenvereines, der herrschaftlichen Küche und der Hotels- und Restaurationsfachleute.

Zur Tagesordnung übergehend, erstattete der Vorsitzende eingehenden Bericht über den Stand der Vorarbeiten, die als abgegeschlossen zu betrachten sind, und constatirte mit beiderer Freude, daß das patriotische und humanitäre Ausstellungs-Unternehmen sowohl bei den Behörden als auch in den interessirten Kreisen und in der Presse den wohlwollendsten Sympathien begegnet.

Das Handelsministerium und die n.-ö. Handels- und Gewerbekammer haben das Unternehmen mit je 500 fl. Subventionirt, die Kammer hat überdies noch sechs silberne Medaillen gestiftet. Das Hof-Wirthschaftsamt hat die Betheiligung des Hofkellers und der Hofküche an der Ausstellung in Aussicht gestellt; Erzherzog Rainer hat gestattet, daß dessen Mundkoch ausstellt; die bosnisch-herzegovinische Landesverwaltung hat einen großen Pavillon und Kostlogen angemeldet; aus Budapest und Berlin werden die hervorragendsten Hoteliers und Restaurateure große Collectiv-Ausstellungen arrangiren u. s. w. (Aus Budapest haben sich bisher gemeldet: Johann Gundel, Friedrich Glück, Franz Kommer, Josef Petanovits, Müller & Lipnik, Conrad Förster, Leopold Hein, Josef Koch, Franz Kern, Josef Brückner, Franz Hell, Ferdinand Prindl, Karl Wilburger und die »Budapester Gastwirth-Lehrlings-Fachschule.« Die Red.) Die Kosthallen sind nahezu sämtlich an Firmen ersten Ranges für culinarische und gastronomische Specialitäten und für Getränke aller Art vergeben.

Für die Prämirung sind bereits zahlreiche Ehrenpreise und Medaillen gespendet worden, und zwar von der n.-ö. Handelskammer, den Gastwirth-Genossenschaften von Wien, Linz und St. Pölten, dem Gremium der Wiener Hoteliers, dem Unterstützungsverein der Gastwirthte in Wien, dem Internationalen Verein der Gasthobesitzer in Köln am Rhein, von der Universal Cookery & Food Association in London u.

Das Finanzministerium hat die Bewilligung zur gebührenfreien Veranstellung einer Lotterie mit 20,000 Loosen à 1 Krone ertheilt, da das gesammte Reinerträgniß humanitären Zwecken zusteht. Die künstlerisch schön ausgeführten Placate der Ausstellung sind in allen größeren Hotels und Restaurants im In- und Auslande, dann auf allen größeren Bahnhöfen, desgleichen die Ausstellungs-Visitenkarten auf den täglich aufgeführten Menüs und Speisekarten angebracht. Der Vorsitzende gedenkt dabei auch in anerkenntenden Worten der großen Unterstützung des Unternehmens von Seite der Presse, welcher er den besten Dank ausspricht.

Hierauf erörtert an der Hand von Plänen und Zeichnungen Architect Baumann die projectirte Ausrichtung und Anstallation der Ausstellungs-Localitäten: Durch das Vestibule des Sapphiepalastes gelangt man in das im ersten Stockwerke gelegene Foyer, in welchem sich die Obstausstellung und der Empfangspavillon für den Hof befinden. Derselbe ist verandertartig gedacht, mit den Lieblingsblumen der Kaiserin umraunt und gewährt einen Ueberblick über den großen Saal, der in einen römischen Garten umgewandelt wird. In diesem Behufe wird der 15 Meter hohe Saal in der Höhe von 6 Metern untergetheilt, ganz mit Trittagen verkleidet und mit Blattwerk und Obft decorirt werden. In der Mitte des Saales wird sich eine auf das Regierens-Tribunal bezughabende allegorische Gruppe erheben, den Fond des Saales schließt ein Prospekt, das Schloß »Achelion« auf Corin darstellend, ab mit einem natürlichen Wasserfalle und zwei monumentalen Brunnen, in deren sprudelndem Wasser durch die elektrische Beleuchtung frenhafte Lichteffecte hervorgebracht werden. Durch die Decke schim-

mert der blaue Horizont, gleichfalls durch künstliches Licht hervorgerufen. In der Mitte dieses Saales werden auf gedeckten Tafeln die gastronomischen und culinarischen Erzeugnisse ausgestellt sein. In den Seitennischen ist eine Anzahl von Kostlogen untergebracht. In dem im Empirestyle decorirten Speisesaale befindet sich die Ausstellung der Zuderbäcker, im Glasalon die Gemüße-Ausstellung und in einem überdachten, zweckentsprechend decorirten Hof-Anneze die Halle für Ausstellung von rohem Fleisch und Fischen. Ueber die breite Freitreppe gelangt man in das zweite Stockwerk, wo sich die Ausstellung der Hofküche und der Hofkeller, der Pavillon der bosnisch-herzegovinischen Landesregierung, die Ausstellung von Artfeln der Industrie, eine Reihe von Kosthallen und die Musik-Strabe befinden. Im Erdgeschoße sind die Wirthschaften installirt, wo sich während der ganzen Ausstellungsdauer durch hervorragende Köche Speisen zubereitet werden mit Benützung der verschiedenen Feuerungsarten, als Holz, Kohle, Gas und Electricität. Alle zu dem Ausstellungsgebäude gehörenden Zufahrten und Zugänge werden bei einbrechender Dunkelheit mittels Bogenlampen elektrisch beleuchtet sein und ein besonderer Tramway- und Omnibusverkehr dahin geleitet werden.

Zur Ueberreichung der Verammlung erschien zum Schluß vor derselben Präsident Seiler in dem Costüme, in welchem das Comité am Eröffnungstage der Ausstellung und bei sonstigen feierlichen Anlässen gekleidet sein wird. Es ist dies das bürgerliche Kostüme aus dem Jahre 1848. Dieses ebenjo schöne als fleckdame Costüm fand den ungetheilten Beifall aller Anwesenden. Mit einem von Herrn Seiler auf die Protectorin der Ausstellung, die Kaiserin, ausgebrachten Hoch, in welches die Verammlung begeistert einstimmte, wurde die Sitzung geschlossen.

A bor izlelése.

A kész bor megbírálása tudvalevőleg nem éppen valami könnyű dolog és éppen oly nagy tapasztalatot mint gyakorlatot igényel. A bor bírálata kettős itéletből áll, ugymint egy tisztán érekből és egy tisztán physiologiaiból. A bornak értéki megbírálása három érzeki szervünk által történik, ugymint a szem, az orr és a száj által.

A bor megítélése a rátekinés által. A bor egy tisztasága, valamint színe által tesszik a szemnek, legyen az akár vörös, piros, sárga vagy fehérszínű, csak tisztának kell lenni. A jó bor még nagyon ókorában sem vesz fel hamis szírnaranylatot, de azért, ha egy borszemre nézve tetszetős is, még mindig nem lehet ráfogni arra, hogy azért az jó is; annyi már bizonyos, hogy az ilyen bor, amely nem tisztá, átlátzó, az már nem is jó bor.

A bornak szaglásalás általi megítélése. A szaglási szerv által a bor a különféle illatanyagait tekintetében vizsgálhatjuk meg. Valamennyi bor közös sajátja ez az határozottabban van kifejeződve a fiatalabb boroknak; bár ez minden bornál jelen van, legyen az bármilyen óbor is, és ez adja meg a bornak tulajdonképeni jellegét, mely nem egyéb, mint az oenanthaether, amely kisebb vagy nagyobb mennyiségben fordul elő a borban. A másik illat, a bornak ugynevezett viragillata, minden szőlőfajnak, de különösen a szagos szőlőknek képezi egyik tulajdonságát, mely a bogolyéjában rejlő aetherikus olajoknak köszönő létrejöttét. Az illatnak harmadik neme pedig az, mely mindinkább a bor korával fejlődik ki és a borsavakból valamint a szeszből fejlődő aetherképződmények következménye. Ezen illat minden bornál egyforma.

A bor megítélése a szem és szaglás által azonban nem elégséges. A bor zamataja és színe lehet kedvező és kedvezőtlen, kellemes vagy kellemetlen jelleggel bíró is. Nagyon helyes dolog, hogyha a bor a látási és szaglási szerveknek kedvez; de ezekre egymagára a bor minőségére nézve iteletet alapítani vagy sulyt fektetni akarni nagyon elhibázott dolog lenne. Ezt annál is inkább szükséges hangsúlyozni, mert akadnak egyesek, kiknek nagy örömet okoz a bort vagy az üres poharakat vendégeik által megszagoltatni. A valódi borismerő szintén meg fogja szemléletni és szaglás által is bírálgatni a bort, csakhogy ezt a száj általi tényleges bírálgatás nyomban követni fogja. A bor színe és illata abszolút értékkel még nem bírnak és azok egymagukban senkit sem képesek kielégíteni.

A bor megbírálása annak ize alapján. Mielőtt a bornak ize által előidézett hatástallapitanánk meg előre kell bocsátanunk azt, hogy ezen érzék az egyedüli a szervezetben, amely kettős észlelő tehetséggel bír és pedig egyik a nyelv hegyén és széléin, a másik pedig annak lapos hátulós részén és a szápadlás boltozatában van. Az előbbi a savanyu, az utóbbi pedig az alkalikus testek izezt érzi meg. Azon iz, mely a nyelvhegyre, ugy az eledeleknél, valamint az italknál érvényesíti magát, korantsem az, melyet a száj hátsó része érez; így például egy alkalikus só a nyelv hegyén savanykás, csípős, sós, édes stb. iz által jelentkezik, míg ellenben a szápadlásban azok egész masként nyilvánulnak. Erről könnyen meggyőződhetni, ha a földre lefelé hajlított fövel és arccal szücsölgetjük a bort a száj elől levő üregében, mert akkor a nyelv hegyén és annak széléin, annak ész-

szes savanyu, edes és fanyar tulajdonságait érezhetni. Mindezen íznyalatok együttvéve az izlelő szervre nézve kellemeseknek kell lenni és sem a savnak, sem pedig a cukornak vagy pedig a fanyarságnak nem szabad előtérbe nyomulnia. Ha pedig az arcot felemelve a fejet hátravetjük, a bor a szájrög hátsó részébe jut, ahol azt a garat gyenge mozgásával egy ideig ott lehet tartani, itt azután lehet annak szesztartalmát, talajzót, sótartalmát, kesernységét, hordó vagy dugaszjót észrevenni vagy megítélni. Ha a bor összes íze minden kellemetlen íznek távolléte folytán a szápadlásnak kellemes, akkor az izelés befejeztéül a bort, nem szabad, amint az gyakran történik, kiköpní, hanem le kell nyelni, mert mielőtt a bor a nyelvet és a szápadlást elhagyja, nyomban utána határozottan kifejtett szag tödul az üregekbe és ezen az uton egy új és sokkal erősebb hatást idéz elő, mint az a külsőleg való szagolás és a légbeszívás által lehetséges. Azonfelül pedig éppen a bornak utolsó érintkezése a nyelvel és szápadlással az iznek legtöbbször tartó benyomását hagyja maga után.

A bor jóságának megítélése az érzékek által. Mielőtt egy bor teljes tisztasága mellett, úde, természetes színnel és kellemes ízzel bír, a savak és a cukor össze és a cseranyag a száj első részének kellemesnek tetszik, az amnyira egybe van olvadva, hogy az teljesen összehangos, ha továbbá ezen a szápadlásból nyilvánuló első jó benyomáshoz, a bornak szesztartalma által előidézt kellemes melegség is párosul, anélkül, hogy a szeszt külön érezni lehessen, ha végre a bor lenyelésénél a torok karcolása nélküli természetes zamat tetézi be az izletet, akkor a bor az érzékek ítélete szerint jó. De tökéletlen a bor, mielőtt csak egyetlen egy tekiütésben is kívanni valót mutat, és az annál tökéletlenebb, minél inkább lehetséges annak sav-, cukor- és sótartalmát kiérteni és a nyelv segítségével egymástól megkülönböztetni, minél inkább lép továbbá előtérbe annak közömbössége, tünysága, az illo-olajok, a talaj-, a hordó- vagy trágyaiz jelenléte és különösen a szesznek kierzése, minél kellemetlenebb annak utóíze és utószaga és a nyelvnek csipőssége. Mindezeknél nagyon természetes, hogy a bor megítéléséhez elemelti utasításokat adni nehéz dolog s habár ezen mesterség valóságos művészet számba megy, ez eddig mégis csak empirikus, de emellett megvannak apró mesterfogásai, valamint szakkiéjezései is, melyek persze ország- vagy vidék szerint különbözőnek egymástól. Hirneves borvidékek borügynökei, mint például a Rajnamentében és Medocban a borizelés és megítélés mesterségében olyan jártassággal bírnak, hogy gyakran nemcsak az érvolyamot, amelyből a bor származik, hanem még a szőlő fekvését is képesek meghatározni, természetes mindezt csak ismerős vidéken és szűkebb körben. Ha pedig a vidéket elhagyják, akkor csak éppen annyit tudnak mint a többiek. Hogy pedig biztos ítéletet lehessen mondani, sok évi tapasztalatra és egy visszaélés által meg nem romlott nyelvre van szükség. A legjobb borügynökök tehát igen rossz vagy nagyon mersekelt borivók.

Különbön magától a kóstolástól még mindig nem lehet egy bornak teljes becsét meghatározni és ehhez még szükséges, hogy az illető a feltételeket is ismerje, melyek között az illető bortermés nyeretett. Ezen ismeret, melylyel különben a borügynökök rendszeren bírnak, a vevőnek csak úgy szolgál javára, ha az mindenkor egy értelmes és megbízható ügynöknek közvetítését veszi igénybe, ha ő maga nem érti tökéletesen az idevágó viszonyokat. A borügynöknek nemcsak megbízható és tisztességes embernek kell lenni, hanem az üzletbe való phisikai tulajdonságokkal is kell bírnia, mint aminők a szági érzék és a finom, sőt az izlelő képesség legmagasabb fokú kifejtettségével kell bírni. Minél kisebb az illető egyén működési köre, annál inkább lehetséges neki az egyes termelők szóleinek fekvését, talaját, az ültetés és művelés valamint a borkészítés módját és pinczekezelést ismerni s ehhez képest megbízható tanácsesallatni. A borügynöktől nemcsak azt kívánja az ember, hogy felvilágosítást adjon arról, hogy minő a bor, hanem azt is, hogy mi lesz belőle, vagyis hogy miképpen fog az a seprőjen tovább fejlődni. A borügynökség egy valóságos tudomány, melyet csak sok évi gyakorlat és megfigyelés útján lehet elsajátítani. Mindenhol, ahol a bortermelés magasabb színvonalra emelkedett, a borügynökség intézmény a borkereskedelemnek hasznos szolgálatot tett. Ez hozta létre a borok helyes osztályozását, miáltal a jobb fekvésű borvidékek ismeretesebbek lettek.

A bor physiologiai hatása. Ezt sokkal határozottabban meg lehet határozni, mint annak csupán az érzékekre gyakorolt benyomását. A bor legelső és leghivatottabb bírálója a gyomor, az izomzat, a szív és a fej. Habár a bor a szemnek hizeleg és szaglasi érzékeinket is kellemesen érinti s ha még a nyelvet és szápadlást is a legjobb hatást gyakorolja, későbbben pedig emésztési zavarokkal, gyomorhuruttal, főfájással és általános rosszulléttel kellene a rövid élvezetet megfizetni, megvan az a drágán megszerzett jogunk, hogy az ilyen bort rossz bornak nevezzük.

Szerkesztő Kálmán.

Unser Verkaufslokal

befindet sich vom 1. September

VI. Bez., Váci-körut 3

Ungarische Gasglühlicht-

Aktiengesellschaft

Patent Dr. Karl Auer v. Welsbach

Budapest, VI., Váci-körut 3.

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

Alólirott tisztelttel 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 jóindulatokra ajánlva, maradok

Liptai J.

ügynök,

a Hirschkron ezég volt üzletvezetője.

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

CSÁKY ÁRMEN Budapestben

VI. Andrassy-út 57 (a Millenium kávéházzal szemben).

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

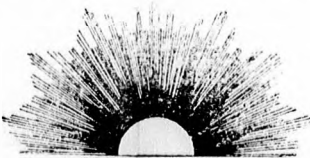
Ajánl konyharuhákat minden nagyságban



- szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára
- Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2. 250
- Kabátok pique-velezből frt 2. 250, 3.
- Kabátok csinavat. v. satinból frt 1.25, 1.50 2. 250.
- Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-garnból, kék, fehér csikos, 2.50—3 frtg.
- Szakács-kötenyek, fehér, erős száru cretonból, kr. 40, 50, 60
- Szakács-kötenyek, fehér, erős száru vászonból, kr. 60, 80, 100
- Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25 3. 35, 40.

Ezen fehérnemű czegemnek külön speciálitása és a legtöbb 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, vasuti és hajóállomásokat

A berendezés költsége igen olcsó.

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

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

A boroshordók izzadása a pinczében

A pinczékben levő telt hordóknak izzadása akkor következik be, ha a pincze hőmérséke lényegesen magasabb, mint a hordóknak levő boré, mely esetben a légkör nedvességtartalma a hordók külső részeire lecsapódik. Ezen jelenségnek ugyanazon phisikai elv képezi alappját, mely szerint például vagy palaczkok, ha azok hideg folyadékkal vannak megtöltve, egy melegebb helyiségbe kerülnek s azok külső oldalain harmat vagy pára rakódik le. Telt hordóknál ezen eset akkor állhat be, ha a pincze hőmérséke valami oknál fogva néhány hőfokkal hirtelen emelkedik, míg a bornak hasonló hőmérsékre való felmelegedése hosszabb időt vesz igénybe. A hordóknak tehát nyár idején való izzadása csak olyan pinczékben fordulhat elő, melyek a külső légkör behatolása ellen nincsenek kellőleg megvédve, vagy pedig, ha meleg időjárás alkalmával a pincze ajtaja vagy ablakai nyitva tartatnak s így abba a meleg levegő akadálytalanul behatolhat. Ha ez utóbbi forog fenn, akkor a hirtelen felmelegedett pinczehőmérsék csakhamar le is fog hűlni, ha a nap meleg szakában a levegőnek a pinczében való hatolása megakadályoztatik és akkor a hordók erős izzadása is meg fog szünni. Ahol pedig a külső hőmérsék a pinczeboltozat vagy falazat vékonyágánál fogva képes a pincze hőmérsékére nézve befolyást gyakorolni és azt teljesen felemeli, ott a hordók izzadása mindaddig fog tartani, míg a hordóknak levő bor a pincze hőmérsékét veszi fel. Ha tehát a melegebb időszak beálltával a hordóknak izzadása észlelhető, akkor a pinczehőmérő is — melynek egyetlenegy pinczéből sem volna szabad hiányoznia — a rendszeren magasabb hőmérséklet fog mutatni, amidőn is azután megfelelő intézkedések által arra kell törekedni, hogy a külső levegő behatása a pincze levegőjétől lehetőleg távol tartassék. De télen és állandóan alacsony hőmérsék mellett is megeshetik az, hogy egy telt hordó izzadni kezd, ha például olyan bor kerül a pinczében, mely szállítás közben nagyon leütetett és emel fogva az a pincze hőmérsékénél még sokkal alacsonyabb hőmérsékkel bír, mely esetben azonban az izzadás egyedül csak arra a bizonyos hordóra szorítkozik s mielőtt a bor a pincze hőmérsékére felmelegedett, az ismét eltűnik. Minthogy azonban mindezen esetekben a hőmérsék emelkedése mellett a bor terjedelme is növekedik s emel fogva teljesen telt állapotban levő izzadó hordóknál a bornak a kifutása is észlelhető, szükséges, hogy az ilyen hordókból egyszer vagy kétszer hetenként megfelelő mennyiségű bor vessék ki, hogy a bor kifutása által előforduló kárnak, valamint az akona kiemeléseinek eleje vessék. A hordók pedig az ilyen izzadások előfordulása alkalmával gondosan letöröndök, mert különben a hordók külsőjére lerakódó nedvesség a pincze fokozottabb hőmérséke mellett a penészkepződést nagyon is előmozdítaná.

E. K.

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

Szeptember 17: Bittner Alajos, I. kerület, Alkotás-utca 21.

Szeptember 24: Hruska János, VI. kerület, Kmethy és dalnok-utca sarok.

Oktober 1: Fürst Tivadar, IV. kerület, Vármegeház-utca 1.

A német császár Ő Felsége ünnepélyes bevonulása alkalmával a legutóbb tartott választmányi ülés határozata folytán a „Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata” is részt vesz. Figyelmzettjük ennélfogva az ipartársulat igen tisztelt tagjait, hogy a gyülekezés a bevonulás napján szeptember 20-án 1—1½ órával a Felségeket hozó vonat megérkezése előtt az Andrassy-uti „Pschorbräu-vendéglő” külön nagytermében történik, hová az ipartársulati tagok a VI.—VII. ker. kör épületének Szerecsen-utcai kapuján át juthatnak. A fogadást rendező-bizottság határozata folytán az ipartársulat az Andrassy-uton a 27—33. számu házak előtt, a bevonulási utvonnal baloldalán — tehát a Nagymező- és Hajós-utcák közt fog helyet kapni. Megjelenés: Ünneplő öltözetben.

A szerkesztőség.

Palkovics Ede, ki mint a Nemzeti Kaszinó vendéglőse több éven át kifejtett tevékenységével nemcsak a székes-főváros közönségének előszere-tétét, hanem kartársainak becsületét is kivívta magának, f. évi szeptember hó 11-dikén vette át az „Angol királyi szállodat”. Amidőn ezen új vállalkozásához őszintén gratulálunk s azot

reményünknek adunk kifejezést, hogy ezen régi, jöhírnévnek örvendő üzletet nemcsak mai színvonalán fenntartani, hanem azt egyáltalán fellendíteni is fogja, őszinte becsületes veszőnk búcsút az „Angolkirálynő“ régebbi tulajdonosától, Marchal József ertől is, ki évtizedes becsületes munkálkodásával a jól megérdemelt nyugalomra ugyancsak érdemeiket szerzett meg.

Adigung von Gläsern und Flaschen. Der Handelsminister hat eine Verordnung erlassen, welche Folgendes bestimmt: Die in Glast- und Wirthshäusern und anderen öffentlichen Orten zum Ausschänken benötigten Gläser und Flaschen müssen alle mit dem Abzugsstempel versehen sein; hinsichtlich des Uebermaßes wird bestimmt, daß zwischen dem Maßzeiger und dem Rande des Gefäßes kein größerer Raumnahhalt sein darf, als höchstens 7 Centimeter.

Deutsche gegen Czechen. Dem Boycott der Böhmischen Biere ist eher anderen Specialität des Czechenlandes, nämlich des Prager Schinkens, gefolgt. Den Anfang hat der Boycott in den Deutsch-Böhmischen Weltbädern genommen, wofürst man den Prager Schinken, der bisher hier sein Hauptabgabegbiet gefunden, mit der Begründung auf die Professionsliste gesetzt hat, daß sowohl die Schweinezüchter, als die Exporteure zum größten Theile Ultraczechen seien und man seine Veranlassung habe, durch den Consum von Prager Schinken die Czechischen Landwirthe und Viehzüchter zu unterstützen. Es soll dafür gefertigt werden, daß der Prager Schinken aus „draußen im Weiche“ in Licht und Bann gethan wird.

In London wird in den Tagen vom 30. October bis 5. November in der Royal Agricultural Hall die XIX. Jahresausstellung für Brauer, Mälzer, Mineralwasser-Fabrikanten, Destillateure, Weinbändler, Hoteliers, Restaureure u. s. w. abgehalten werden. Bisher waren diese Ausstellungen auf Erzeugnisse Englands begrenzt, in diesem Jahre soll zum ersten Male auch der ausländische Wettbewerb zugelassen und mit der Ausstellung namentlich ein Internationaler Weinmarkt verbunden werden.

Statistisches. 17.700 Millionen Liter Bier werden nach einer englischen amtlichen Statistik gegenwärtig auf der Erde gebraut, davon kommen 5000 Millionen Liter auf Deutschland, 4.790 Millionen auf Großbritannien und Irland, 3.200 Millionen auf die Vereinigten Staaten und 1.350 Millionen auf Oesterreich-Ungarn. Belgien braut und verzehrt jährlich 1.050 Millionen Liter Bier, Frankreich 840 und England 400 Millionen.

Confervirter Traubenmost kann in solchen Gegenden, wo Traubenculturen sind, als Erfrischungsmittel (3—5 Theelöffel voll auf 1 Glas Wasser), sowie als Ersatz der Traubenculturen gute Verwendung finden. Zur Herstellung wird der frische Traubenmost, wie er von der Presse läuft, nach patentirtem Verfahren filtrirt, sterilisirt, auf Flaschen gezogen und gut verkorkt; so soll derselbe beliebig lange, bei jeder Temperatur, aufbewahrt werden können.

Bayrisches Bier in Japan. Das bayrische Bier findet in Japan immer mehr Anerkennung. Deutsche Braumeister werden nach Japan berufen, um dort Brauereien nach deutschem Muster einzurichten. Die japanische Regierung schickt auch ihre jungen Gelehrten nach München, um dort die Praxis und die Wissenschaft der Brauerei zu studiren. Vor kurzen besichtigten die dort weilenden Japaner unter Führung des Kindaro Unno, der an der Münchener praktischen Brauer-Schule den Betriebs-Kontrolle- und Hefe-Zuchtstufus besuchte, die Einrichtung des genannten Instituts.

Die Herren trafen hier zufällig mit dem Chef einer großen Handels-Firma von Hamburg, Aktheimer, zusammen, der bereits den dritten Braumeister für Japan von der Münchener Brauer-Schule engagirt hatte. Braumeister Ganter, ebenfalls ein Schüler des Directors Michel, ist nach Japan abgereist, um in Tokio den Bau einer neuen Brauerei zu überwaachen und ihr als Braumeister vorzuliegen.

Der bedrohte Moquefortkäse. Für Gourmets, so schreiben die Basler Nachrichten, mügen folgende Zeilen von Interesse sein: Gegenwärtig ist der auch bei uns von Kennern hochgeschätzte Moquefortkäse einer bedrohlichen Krisis ausgesetzt, die die landwirthschaftliche Bevölkerung der Gegend von Montere in Klümmern verfest, da die Zahl d. r. von dieser Käse-Industrie abhängigen Grundbesitzer, Pächter, Arbeiter und Handelsleute auf nicht weniger als 60 0000 geschätzt wird. Die Produktion soll in guten Jahren 20 Millionen Franken übersteigen haben, und deren schnelles Sinken hat den Generalrath des Nevevou-Departements veranlaßt, eine eingehende Prüfung der Umstände, welche den Niedergang verursacht haben, vornehmen zu lassen. Diese Untersuchung hat ergeben, daß jene Abnahme des Abfages auf den Niedergang in der Herstellung des berühmten Käses d. h. auf eine minderwertige Produktion zurückzuführen sei. Als die Landwirthe und Handelsleute vor einigen Jahren wahrnahmen, wie mit der Ausdehnung des französischen Ausfuhrhandels auch das Geschäft in Moquefortkäse, auf Grund seiner weit und breit bekannten, vorzüglichen Eigenschaften mehr und mehr zunahm, verlegten sie sich auf Massenproduktion, ohne die Grundzüge und das Verfahren der Fabrication, denen er seine Veriluthheit verdankt, mehr zu beachten. Es wurde den Weidestücken der Schafe nicht mehr die nötige Aufmerksamkeit geschenkt, der Schafmilch Kuhmilch beigemischt und jedes Landmädchen glaubte sich auf die Moquefort-Fabrication, die die ängstliche Keinsicht und Sorgfalt erheischt, verlegen und die Zeitener für das langsame aber sichere Reifen dieses sonst so vorzüglichen Productes willkürlich abtzenen oder ihm auf künstlichem Wege nachhelfen zu können. Dem erwählten Generalrath sind verschiedene Wege vorgeschlagen worden, um der herrschenden Krisis zu begegnen und dem Moquefort seine alte, zahlreiche Kundenschaft wieder zuzuführen. Unter diesen vorgeschlagenen Wegen dürfte die Rückkehr zur alten reellen Fabrication wohl der sicherste sein. Inzwischen ist, bis dieses Ziel erreicht ist, schon jetzt die Maßnahme zu suchende gute Vore zu merken.

Es geht auch ohne Polizei. Der Magistrat Passau beauftragte die Anstalt der Regierung, ob er gesetzliche Maßregeln gegen das schiele Einhandeln beizubringen, verneinend mit dem Hinweis darauf, daß dort keine hierauf bezüglichen Klagen vorliegen, und daß das Publikum sich eventuell leicht selbst Abhilfe schaffen könne. (Sehr richtig.)

Makelose von Kal und Karpen. Einen Kal und einen Karpen, jeder etwa 1 Kg., bereite sauber zu, schneide sie in Stücke und lege diese mit ganzen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Gewürz und Vorbeerbältern in eine passende Kasserolle, gieße viel Wasser ein, daß sie von demselben bedeckt sind und koch sie in 15 bis 20 Minuten auf raschem Feuer gar. — Von der durch ein Sieb geschlagenen Brühe mache dann mit in Butter gebräutem Mehl, dem aufgetragenen Karpenblut, ein wenig Essig und etwas Fleisch-Extrakt eine feinnige Sauce. — Ferner bereite die Bestandtheile eines Ragouts, bestehend aus der Karpen-Milch, kleinen, von Hechtfleisch bereinigten Fischweissen, selbstig geschüttener, braunirter Kalbs-Milch, Champignons und dem aus den Schalen gebrochenen Fleisch eines halben

Schodes Krefte. Alles das wird in die fertige Sauce gethan, und mit ihr einmal aufgekocht. Dann fülle das von den Kal- und Karpenstücken umkränzte Ragout in die Mitte einer runden Schüssel und garnire diese mit einigen ganzen Krefben.

Ein „Reform-Restaurant“ ist kürzlich in St.-Gallen eröffnet worden. Kein Gast braucht dort etwas zu bezahlen, wenn er sich für 10 Cts. eine „Stundenkarte“ kauft; reichhaltiger Kesthoff steht ihm zur Verfügung. Alkoholische Getränke werden nicht geführt, statt dessen alkoholfreie Trauben- und Obstweine. An Speisen kann man Alles haben, was zu den verschiedenen Mahlzeiten gehört, ein gutes Mittagessen kostet 80 Cts. oder 1 Franc. Es handelt sich also nicht um ein Gasthaus für diejenigen Angehörigen des Mittelstandes, denen das gewöhnliche Wirthshaus nicht befiagt.

Elkökel vendég. Színhely a Herrmann bácsi vendéglője. Szereplő személyek: 1. A vendéglő javakorbéli urzó, törzsvendég, kétségbevonatlan jele, az elegáncziának. 2. Pincér az elkökel vendég szokott asztalt elfoglalva, látván, tekintettel arra, hogy a vendéglőben mindössze négyen vannak rajta kívül, e szavakkal fogal helyet: »Nines hely.« A pincér közszön »szöleket parancsol?« — kérdi. »Igen« — felel a vendég — de mondja meg a nagyságának (ez t. i. a Herrmann mama) itt van Biróné nagyságának (ez t. i. egy ismeretlen elkökel s nem szereplő urzó) a z anyja, az ő nagysága. (Ez t. i. az elkökel vendég.) Szegény — — pincér.

Söftich. Herr (der im Gasthof eine Dame begrüßt, die gerade dimirt): Aber bitte, meine Gnädigste, lassen Sie un Gotteswillen nicht meinetwegen Ihren Kalbsbraten kalt werden.

Gut forrigirt. Keiender Schullehrer (beim Durchgehen der Hotel-Rechnung): »Umlele? Das ist falsch: es müssen doch zwei „t“ sein!« — Oberkellner: »Ah! Sehr wohl!« Er verbeist die Rechnung, indem er auf dieselbe seht: »Eine Umlele mit zwei Thee.«

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDITÓVIZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:

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

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.
Telefon 90—97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti feltügelölőség.

Alapítottott
1858-ban

Cs. és kir. szabadalmazott



forgatható tekeasztal-gyár

TÓTH ISTVÁN SCHWENDER J.

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

Dusan felsz. rell raktár
használt és új
tekeasztaloknak.

Dákók
és minden hozzátartozó
kellékek kaphatók.

Tekeasztalok
áthuzása
a legjobb m-őségű posz-
tóval jutányos áron.



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

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

Javitások gyorsan, pontosan és lelkiismeretesen eszközöletnek.

Diszokmány
Páris.

Alapítottott
1858-ban

Megtakarítások az AUER-világításnál.

1. A „Pester Lloyd“ könyvnyomdája Budapesten folyó évi márczius hó 8-án az eddig használt villamos izzólámpák helyett 133 db. Auer-takaréklámpát és 3 db. rendes Auer-lámpát szereltetett föl és 5 hónapi használat alatt a villamos világítással szemben következő összeget takarította meg :

Világítási költségek villamos izzólámpák használatával mellet :

1896. márczius hóban	893	frt 10	kr.
» április	725	» 83	»
» május	474	» 87	»
» június	442	» 34	»
» július	384	» 21	»
Összesen	2930	frt 35	kr.

Világítási költségek Auer-takaréklámpák használatával mellet :

1897. márczius hó 1—9-ig villamos	87.—		
» » » 10—31-ig Auerv.	173.73	260	frt 73
» április	148	» 83	»
» május	156	» 93	»
» június	133	» 83	»
» július	155	» 63	»
Összesen	855	frt 95	kr.

tehát 5 hónap alatt az Auer-világítás használatával o. é. 3074 frt 40 kr. költség-megtakarítás érte el, mely összegből 171 frt 82 kr. jókarbantartási költség levonása után a tiszta megtakarítás 1902 frt 58 krt tesz ki, vagyis körülbelül 70% a villamos világítással szemben. A használatban levő 136 db. Auer-lámpa beszerzési költsége 576 frt 45 krt tett ki.

Vidéki városokban — tekintve a villamosságnak és a légszesznek sokkal magasabb egység-árait — a megtakarítások is jóval nagyobbak és így az Auer-világítás berendezése úgy gazdasági szempontból, valamint tekintettel a nagyobb fényhatásra, igen előnyös, annál is inkább, miután a csekély berendezési költségek néhány hónap alatt az elért megtakarításokból visszatérülnek.

Együttal van szerencsénk a t. cz. közönség becses figyelmét tisztítási és jókarbantartási intézményünkre fölhívni és igen ajánljuk ennek igénybevételét, miután mérsékelt díjak mellett a lámpák tisztítását, esetleg jókarbantartását vállaljuk el.

2. A székes-fővárosi vízművek V. ker. szivattyu-telepén 332 frt 75 krnyi beszerzési költséggel felszerelt 81 db. Auer-takarék-égő használata által 2 hónap alatt a pillangó-égővel szemben 279 frt 07 krnyi légszesz megtakarítás érte el.

Légszesz-fogyasztás pillangó-égők használatával mellet :

1896. május hóban	230	frt 90	kr.
» június	260	» 28	»
Összesen	491	frt 18	kr.

Légszesz-fogyasztás Auer-takarék-égők használatával mellet :

1897. május hóban	117	frt 89	kr.
» június	95	» 22	»
Összesen	212	frt 11	kr.

vagyis az Auer-takarék-égők használata által a pillangó-égőkkel szemben körülbelül 60%-nyi légszesz-megtakarítás mutatkozik.

3. Az „Athenaeum“ irodalmi és nyomdai részvénytársaság 206 db. rendes Auer-égő használata által a pillangó- és argand-égővel szemben 1896. évben 6960 frt 22 krt takarított meg.

1895. évben pillangó- és argand-égők mellett ... 12513 frt 22 kr. volt a légszesz-fogyasztás, míg 1896. évben Auer-világítás használata mellett csak ... 5553 frt — kr. világítási költség merült föl, tehát egy év alatt ... 6960 frt 22 kr.

megtakarítás mutatkozik.

Magyar Gázizzófény-Részvénytársaság

(weisbachi dr. Auer Károly szabadalma)

Budapest, VI. kerület, váczi-körut 3. szám.



BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

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

Ajánlják szállodás, vendéglős és kávék urak figyelmébe nagy raktárukat mindenemű konyha- és háztartási cikkekben, főző-edényekben, asztalszereken, valamint takaréklámpák- és asztaltűzhelyekben és mindenemű vaskályhákban.

Alapított 1832-ben. Használt öreg edények becseréltetnek.

Telefon-összeköttetés
Főüzlet 54—23 sz.
Fióközlöt 63—65 sz.

Árjegyzék
bérmentve és ingyen.











Felhalmozott raktárkészletünk folytán tetemesen leszállított áron ajánlunk

légszesz- és villany-világításhoz **bronz-csillárok**

egyszerű és legdusabb kivitelben.

STERN és MERKEL

Budapest, VI., Teréz-körut 3.

Csillárgyár, electrotechnikai intézet.

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

tiszteletteljesen kérjük, sziveskedjenek lapunkra, mely úgyszólván minden budapesti szállodában, vendéglőben és kávéházban található és melyet a vendégek is előszeretettel olvasnak, előfizetni.

Mindenféle vidéki tudósítást, mely szakunkba vág, szivesen veszünk és közzéteszünk, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértőink is tömörüljenek.

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávésipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

Értesítés.

A székes-fővárosi törvényhatóság kiküldött bizottsága felhívása folytán a **budapesti kávésipartársulat** testületileg fog részt venni 1897. szeptember 20-án, a sorsalképzésben, II. Vilmos német császár Ő Felsége bevonulása alkalmával.

A kávésipartársulat tagjai minden valószínűség szerint az Andrássy-úton fognak helyet kapni, miért is, hogy közel legyünk a részünkre kijelölendő helyhez, 1/3 órával a német császár megérkezési ideje előtt, a Drechsler-féle Andrássy-úti kávéházban fognak összejönni és onnét együttesen helyünkre felvonulni.

Mivel mindekkoráig az érkezés ideje pontosan meghatározva nincsen, kérjük figyelemmel kísérni a napilapok közléseit és a fali hirdetéseket, a melyekből a pontos érkezési idő megtudható lesz.

Az etnókség.

Az osztálysorsjáték.

Philantropikus hajlamu politikusok évtizedek szüntelen arra törekedtek, hogy a kis lottót megszüntessék és ezáltal megszüntessenek egy oly bajt, mely egy alig fékezhető játékszenvedély alakjában a legszegényebb néposztályt zsarolta ki, növelve egyre a rossz iránti hajlamot és megakadályozva másrészt a jobb morál felülkerekedését.

Az embert természetes hajlamai a játék felé vonzzák, amelynek színet nélkül hódol hol ilyen, hol amolyan formában, de mindig vagyoni viszonyaihoz mérten áldozván. Lehet különben, hogy a játék a civilizáció egyik kelleke, lehet, hogy a természet idegzatottsága követeli meg, amely mértékletesen üze s realis mederbe terelve még jelentékeny hatása is lehet. A lottó azonban, a melyhez a szegények legszegényebbike is hozzáférhetett s amely a nagy tömeg szemében inkább jövedelmi forrás, mint játék volt mindig, évről-évre szedte a maga áldozatait, még pedig úgy morális, mint plüshikai szempontból, és pedig a népek épen azon osztályából, mely fáradtságosan gyűjtött filléereit hordta a gyűjtőedébe. A kis lottónak ezen erkölcsrontó sajátsága nyújtja a legtöbb támadó pontot, amelyeket lehet ugyan, de csakis államjövendéki szempontból, kifogásolni, amely pedig sohasem engedi az állam jövedelmeit oszkoztatni.

Amint azonban Lukács pénzügyminiszternek kedvező alkalom kínálkozott arra, hogy a kis lottó jövedelmét mással pótolhassa, azt az osztálysorsjáték létesítésével azonnal beszüntette. Az osztálysorsjáték morális értéke abban fekszik, hogy évenként sokkal kevesebb huzás van, s hogy köllsegebb voltánál fogva a szegényebb néposztály nem vehet részt benne. A magasabban álló, illetve vagyonszerűbb néposztály ellenben kívánatos szerencsésjátékban részesült általa, amely az aranyközéputon áll a drága sorsjegyek és a kis lottó között, igen kecségtető módon.

Az osztálysorsjáték anyagi értéke a pénzügyminiszter számítása szerint abban áll, hogy a nyeresínyeshetőség nagyobb, s a nyeresínyek is magasabbak. 100,000 sorsjegynek a felére 50,000-re okvetlenül nyeresínynek kell esnie, s a legkisebb betétösszege is mint nyeresínyen legalább annak négyszerese esik. A nyeresínyeken kívül pedig egy 600,000 koronás prámium is sorsolás alá esik.

A legnagyobb nyeresíny 400,000 korona, amely esetleg a prámiummal együtt is huzható, ami egy millió koronának felelne meg. Valamennyi nyeresíny együttesen 13.160,000 koronára rug, s hatósági megállapítás szerint évenként két lotteria lesz hat-hat huzással, úgy hogy minden hónapra egy huzás esik.

A kis lottót ugyan senkisé megíratni ellenben örömmel fogják üdvözölni az osztálysorsjátékok, melynek első huzása ez év november 11-én lesz. A kis lottó nagy humanitarius jelentőségű megszüntetése végre bekövetkezett s a philantropia története e tény aranybetűkkel fogja feljegyezni.

W.

Dohányzó nők.

Az orosz czárné egy alkalommal környezeté előtt határozottan a dohányzó nők ellen foglalt állást. A fiatal czárnénak ezen határozott ellen-szerve a nikotin ellen valószínűleg onnan ered, hogy az orosz nők nagyon sokat dohányoznak. Nyílt titok, hogy a legelőkelőbb havannacsegek termékeik igen tekintélyes részét orosz nőnek szállítják.

Oroszországban azonban nemesak az arisztokracziához tartozó nők dohányoznak, hanem a polgári elemhez tartozók is, sőt még a legszegényebb munkas felesége is szenvedélyesen szivarozik. Az orosz vasuti vállalatok igazgatóságai ezen körülményvel számolván, a nők részére külön »női-dohányzókat« rendeztek be a vasutakon. Ilyen körülmények közt érthető, hogy a czárnéna, aki egy egészen kis német udvarban nevelkedett, ezt a nyilatkozatot tette: »A nőhöz ép oly kevéssé illik a dohányzás, mint a férféhoz a káromkodás.

Nagyon mulatságos dolog ennélfogva, hogy az orosz udvarnál az anyacszárné a legbugyóbb híve Lady Nicotinnak. A magas urnó természetesen csak pálmadisztette pompás budóárjában dohányzik, amely az Alhambra mintájára van berendezve.

A dohányzás a »sok megpróbáltatáson keresztül ment nőnek sok vigaszt szerzett. Európa trónjain több dohányzó nő is ül. Margit olasz királynőről köztudomású, hogy nemesak hegyi magányos sétatálmával dohányzik. Az alpesi turák alkalmával, amelyeknek a szép királyné oly szenvedélylyel hódol, sohasem hiányzik szájából a cigaretták. Különben napjában nem sok, úgy 2—3 cigarettát szokott elszívni. Margit királyné minden hazobás nélkül bevallotta, hogy a dohányzást minden élvezetnél többre becsüli. Románia szépműveltségű királynéja is nagy előszeretettel szí el egy-egy cigarettát, esinos cigarettatárczája sohasem hiányzik ruhája övéből. Erős dohányzója, aki különösen az egyptomi cigarettákat kedveli, Izabella spanyol regenskirályné. XIII. Alfonz mindig nagyon örül, ha anyjának tüzet adhat.

Lelkes cigarettaszívó Európának még egy másik felséges asszonya is, akinek állítólag ujjaeszkün is ott van a sárga foltoska, mely a szenvedélyes cigarettázókat árulja el. A párisi grófnő, orleánsi Izabella hercegnő sajátkezűleg tekerik cigarettáikat. Leánya Amália, a portugáli királyné, drezdai cigarettákat szí. Látlia, aostai hercegné, született Bonaparte hercegnő, valóságos műszervető a füstgyűrűzetés tekintetében. Ma már az angol udvarnál is több dohányzó nő van.

Viktória királynő maga szivesebben burnótozik és azért bizonyára nem kellesen lepődött meg, olvasván, hogy John Campbell Marquis of Lormehoz férjhez adott leánya, Lujza értékes cigarettatárczát rendelt magának.

Angolország elegáns világa teljesen kibékült a nők dohányzásával. Körülbelül két évvel ezelőt

a délutáni 5 órai theázsnál theaczigarettákat honosítottak meg, amelyek a 30 szoros értelmében thealevelekből készültek s Párisban nagyon elterjedtek. Kensingtonban előkelő női klub alakult, melynek tagjai csakis ilyen cigarettákat szívtak.

A dohányzóok physiologiajáról már igen sokat írtak és beszéltek. Petőfi is bizonyára igen sokat ember szíve szerint beszél, amidőn Kerényi barátjához intézett egyik levelében így ír: »Kedves Frigyes barátom, te mint agglégny nem is tudhatod, de nekem elhiheted, hogy egy nő oldalán a dohányfűst többet ér, mint egy egész bámuló vége tömjéné, különösen ha oly esinos barna felesége van, mint nekem.

Angol cselédek.

Az angol és különösen a londoni cselédek ügyességéről, tisztaságáról és fürgeségéről már oly sokat hallottunk, hogy nem lesz talán érdektelen egy másik képet, melyet szintén egy angol nő fest az angol cselédekről, ismertetünk.

»Cselédeink« — írja a szóban forgó angol nő — többnyire oly ügyetlenek, hogy az ember azt hihetné, hogy két barkarkjuk van. A főzés tekintetében pedig egész tudományuk abban áll, hogy néhány káposztafejet hanyagnak egy fazékba, vagy egy pudding ingredienzait tolják a kályhába. A roastbeef magától készül el a nyárson, a husvágást egy géppel végeztetik, a mártásokat palaczk-számra vásárolják a fűszerkereskedőnél, s ha a szakácsné egy mártás vagy omelette készítéséhez is ért, már valóságos művésznő.

A »szobalány megveti ugyan az ágyat, de csak egyszerűen ráteszi az ágtyerítőt. Ezek a lányok elvből ragaszkodnak bizonyos hagyományokhoz. A piszkot akadálytalanul hagyják összegyűlni, míg a nagy takarítás ideje érkezik el. Ilyenkor a butorokat a szoba közepére tolják, egymásra rakják mint egy máglyát, amelyen pogány isteneknek mutattak be egykor áldozatokat. A sarkokban buzgón söpörnek, surolnak. Erre a butorokat helyükre tolják. Helyükre? Dehogy. Az embereknek ugyancsak sok időre van szükségük, míg a takarítás által előidézett hajótörésből magukhoz térhetnek. A szobák ilyenkor ép oly állapotban vannak, mint Róma a gothok átvonulása után. Varni e lányok közül egy sem tud, még annyit sem, hogy a maguk dolgait rendben tarthatnak. éppen ennyit értenek a mosáshoz és vasaláshoz is. Ahol házban mosnak, ott e czelna mosógépet használnak. Ennek pedig az a czelja, hogy a ruhaneműt addig rángatják ide-oda, míg kiszakadozik vagy mindentől felfeslik. Igazán komolyan a cselédek csak a femtargyak kifényesítésével foglalkoznak, ezeket aztán olyan buzgósággal surolják, mintha a rezet-vasat meggyurni akarnák. Ezzel szemben a pókhálók épegett felette respektálják és jubileumot ünni, azaz lögni is engedik. A lepecők tisztántartását szombaton végezik, munka közben legtöbb figyelmüket a házban járó-kelőkre fordítják. Mindegyik szobalánynak van egy, illetve két uniformisa. Munkaközben kattunruhát hordanak, egyszerű kötényvel s főkötővel. Ez az öltözet azután délután egy metamorphoson megy át ilyenkor szorosan álló feketeruhát vesznek fel, erősen keményített fehér eszipeszegelyes fehér kötényt, melyet a hátan keresztalakuan tűzdelnek meg; ehhez csatlakozik a fehér kokett fejkötőcske. Ha a szobalányban levő angol nőnek kimenője van, oly eleganciába veti magát, hogy az utcán még a gazdája sem ismeri fel. Az igaz, hogy sokszor egy pár harisnyája van, de ez selyemből való.

A gazdák e koketteriát nemesak hogy nem ellenzik, hanem elő is mozdítják, különösen az

ugyanevezett „parlourmaid“-nál, kinek feladata, ha vendég érkezik ajtót nyitni, zární s akinek fellépéséről az angolok következtetést vonnak a gazda társadalmi állására s vagyoni viszonyaira. Délután 4 óran túl az angol szobalány semmiféle munkát sem végez. Agyára heverésze regényeket olvas, s zonya a chaiselongueon ugyanazt teszi. A cseléd jellegje: Mindent úgy, ahogy az asszony. 25 évvel ezelőtt bűnnek tekintették, ha a cseléd az asszony rizsporát vagy theáját megdözsölte, ma ezt a dolgot szinte természetesnek tartják. Az angol cselédek ezek daczára elnyomott rabszolgáknak tekintik magukat, noha a törvény messzemenő védelmet biztosít nekik, úgy hogy sokkal könnyebben hagyhatják ott a szolgálatot, mint a gazda azt nekik felmondhatja. A törvény kölcsönös egy hónapi felmondási időt állapít meg, de elég ha a cseléd rosszullettel hozakodik elé, vagy egy persze maga által megrendelt levelet mutat fel, amelyben atyja vagy anyja megbetegedése vagy valami más sürgős ügy miatt azonnali hazatérésre szólítják fel. A rendőrség, még ha felszólítják is ritkán avatkozik ily ügyekbe s így látjuk, hogy az angol cseléd élete valóságos Eldorádó. Ω

A helyes étrend szabályai.

Sammi oly hatásos szervezeti egészségünkre, mint a helyesen beosztott étrend. Azért a következőkben a helyes étrend néhány alapszabályával ismertetjük meg az olvasót:

1. Csak akkor együnk, ha éhesek vagyunk. Ezért ajánlatos az étkezést körülbelül öt órai időközökben végezni, közben pedig minden evéstől vagy ivástól tartózkodni. E szabály azonban gyermekeknek és olyanoknak, akik megfeszítő munkát végeznek, nem érvényes, mivel ezeknél az életfolyamatok sokkal gyorsabb lefolyásúak.

2. Csak akkor igyunk, ha szomjasok vagyunk. Ha valaki csak vízzel él, nem egyhamar jön kísértetbe s így sem sokat, sem felette gyakran iszik, mert az ilyen ember épen csak testi szükségletei kielégítése céljából iszik; ellenben a szesz italokat gyakran nemcsak enéknél, hanem ezenfelül is isszuk. A meleg italok, u. m. tea, kávé, csokoládé kevésbé veszedelmesek.

3. Sohasem együnk meg olyan ételt, amelyről tudjuk, hogy nem jól esik: s ne együnk ilyen ételt még akkor sem, még ha az illető étel iránt különös előszeretettel viselkedünk is.

4. Evés közben, ha szomjasok is vagyunk, sohasem igyunk sokat. A kevés ital puhábbá teszi a gyomorban levő ételpépet s így azok emésztését csak emeli. A sok ital ellenben hűtja a gyomorredvet s így az emésztést megnehezíti. Ezen étrendi szabályra különösen a gyenge emésztőképességű embereknek kell vigyázni. Mindig csak friss vizet igyunk: jégbe-hűtött italok többnyire ártalmasak az egészségre.

5. Eteleinket, különösen a húst jól rágjuk meg. A rágás által ugyanis a száj nyak-hartája bőven választ el nyálát, amely az étellel keverődik, ami által az ételek asszimilációját könnyítjük meg. (Asszimiláció alatt az ételeknek verre és tápmedvévé átalakítását értjük.) Rágás nélkül az ételek a gyomorba nyál nélkül kerülnek és azt nagyon megterhelik, amennyiben oly munka elvégzésére kényszerülnek, amely nem tartozik annak physiological (életlenni) rendeltetésének körébe.

Azért egyszerű olyan ételeket, melyeket különben rágni nem kell — p. o. a levest — kenyérral enni. Meleg italokat lehetőleg mértéktelenen élvezünk. Az ételek egyáltalában sohasem legyenek magasabb hőfokúak a gyomorénál, rendszer körülmények közt 32—38° R közt váltakozván.

6. Sohasem együnk egy és ugyanazon éledeleket, hanem igekezzünk bizonyos változatosságra, hogy testünk bizonyos egymásutánban valamennyi tápszereben egyformán reszesülhessen.

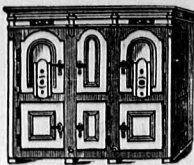
7. Kerüljük a frissen sült kenyér s tészta élvezetét ugyszintén a nehezen élvezhető husneműeket. Mindezeket legfeljebb kis mennyiségben együk.

8. Kerüljük a hevítőfűszerek mérték-telen használatát, amelyek csak idegenk rontására alkalmasak.

9. Reggelire és vacsorára keveset együnk, a fősúlyt mindig az ebédre fektessük; hacsak különös körülmények meg nem követelik, főképp reggel és este keveset együnk. Nagyon fontos az olyanokra, kik kevés testi, de annál több szellemi munkát végeznek. Az ebéd vegyes élelemből, leves, főzelék és húsból álljon. Sok és különféle étel ebéd alatt nem sokat ér, mert csakis sokeset csábítottunk általa. Ha a hus után még valamit akarunk enni, úgy erre legalkalmasabb gyümölcs avagy könnyű tészta.

10. Ne együnk tulságosan sokat. Ha a rendszer étkezési időre nincs kellő étvágyunk, úgy ez legtöbbször jele annak, hogy előzőleg többet ettünk kelletnél. Ily alkalommal a következő étkezésnél kevesebbet együnk, hogy a kellő mértéket megtalálhassuk. Azt, hogy keveset ettünk, sohasem fogjuk megbánni, mert ezt a hibát könnyen jövétehetjük, amde hogyha kellőnél többet ettünk, ez már sok bajt okozott és sok betegségnek ké-

GINDERT ISTVÁN



Jégszekrény, hűtő- és fagyasztó-készülékek, puhafa butor, konyha és háztartási eszközök gyára

Budapest, VI., Klapka-u. 5.

Raktár:

VI., Teréz-körút 8.

Dr. Ludwig Willibald

első nagymarosi pezsgő-pincészete

ajánlja elismert kitanó minőségű védjegyzett pezsgőborait:

Metropole és Préda

Kapható a fővárosban és a vidéken mindenütt.

Főképvisező: HUNKE JÁNOS

IV. ker., Lipót-utca 45.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-hírű „Graft mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

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

Szállítanak

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

BRAUN DOMINO SEC CHAMPAGNE



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőgyártmánnyal is.

Gyár: Velence (Fehérmegye). Központi iroda: Budapest, VIII., Üllői-út 60.

Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletekben.

pezte kuforrását. Azzal, amivel sok ember többet eszik a kellőnél és árt vele egészségének, segíteni lehetne azokon, kik szükségből nyomorognak. Ha netán hozzászoktunk a sok evéshez, úgy lassan s nem egyszerre parkodjunk e hibáról letenni. A kellő mérték betartására legjobb szer, hogy magunk elé a tányérra ne tegyünk soha többet mint amennyit enni akarunk; tudva, hogy ez a mennyiség megfelel természetünknek; ennél többet azután ne is együnk. Sok ember rossz szokása, hogy míg terített asztalnál ül, mindig megvan benne az akarat és vágy az ételek után nyulni, csak amikor felkel az asztal mellől, érzi, hogy többet evett a kellőnél.

11. Káros, ártalmas élvezetekről mondjunk le. Ez jobb és előnyösebb egészségünkre, mintha hosszabb időn át elkinlődnünk azzal, hogy egyről-másról, mi ártalmas, lassan és csak fokontként szokjunk le.

12. Ha sokat ettünk, ne tegyük ki magunkat hidegnek. Főleg ne fűrdődjünk, mivel a gyomornak, hogy emészthessen, 30° melege van szüksége.

13. Sem étkezés előtt, sem pedig étkezés után nagyobb mérvű mozgást ne tegyünk (Ebéd után állj — vagy ezer lépést járj — így szól egy régi közmondás) és kerüljünk minden kedélybeli izgalmat. Ha viszonyaink nem engedik e szabályt egész teljességében betartani és például túlfáradtan ülünk asztalhoz, jó ha előbb kissé pihenünk és egy pohár vizet iszunk az ebéd megkezdése előtt. Étkezés után is, ha csakhamar hosszabb utra vagy nagyobb munkára kell térnünk, szintén ajánlatos egy pohár friss víz. Az is előnyös, ha kellemetlen dolgokat etkezés közt magunktól távol tartunk és kellemes társalgással fűszerezük az evés idejét.

14. Ebéd után ne aludjunk. Inkább előtte, ha gyengeségünk a nappal alvást megköveteli. Ha azonban az ebéd utáni alvásnak meg kell lennie, úgy csak rövid időn át aludjunk. Étkezés után kell, hogy fejünket mindig magasan tartjuk, mert emésztés közben a vér ugyanis a fej felé tödül. Különösen óvatosságnak kell lenni e tekintetben kövér rövid nyakú egyéneknek, mert különben a szélütés veszélyének teszik ki magukat. Az emésztés zavarja az almot s az álom zavarja az emésztést. Minél többet ettünk, annál ártalmasabb az utána való alvás. Védőnyeinél főleg az agy, tulságosan megtelnek, amiből rossz álmok, szivdobogás keletkezik, ébredés után pedig zavart fej, főfájás, lehangoltság. Mindmennyi jele annak, hogy az anyagcsere megzavartatott.

15. Vacsora után ne feküdjünk le azonnal, sőt annál tovább maradjunk fenn, minél erősebb volt vacsoránk. Egészségőr.

A gyümölcs hygienikus jelentősége.

Azt a sok illatos és pompás ízű gyümölcsöt, amely most erdön-mezőn és gyümölcsösökben szemünket gyönyörködteti és étvágyunkat izgatja, az orvosi tudomány azelőtt oly nagyszámú gyógyszerjei közé már régen felvette. Különösen gyakori alkalmazást nyert a gyümölcs mint hűsítő szer forró lár, gyomor és emésztési zavarok esetében. Stolbertus pfalzi orvos már 1778-ban így ír: „Mily óhajtható volna, hogy gyógyszerjeink officinaikból mindenféle porokat kiszoríjanak s ezen arkanumok helyett érett gyümölcsessel tett fehérfontásu kosárkakat állítanának s így patikájuk felét gyümölcskereskedéssé alakítsák át.“

A tulajdonképeni gyümölcskurák néhány évtizeddel ezelőtt még teljesen ismeretlenek voltak. A gyümölcsöt igaz érteke szerint csak ujabban kezdik becsülni, mindazáltal igen nagy azoknak száma, akik nem képesek annak használhatóságát megbecsülni s így fogalmuk sincs arról, hogy mily egészséges és hasznos a gyümölcs az ember szervezetére.

A tápanyagok közül a gyümölcsfélékben főleg czukort és szerves sókat találunk; jellemző szagát a gyümölcs ép úgy mint izét, a benne levő savaktól nyeri. Igen kis mennyiségben vannak azonban a gyümölcsfélékben a fehérjeterálatmal anyagok, tehát éppen azok, amelyek a táplálkozási folyamatnál az egyes szervek felépítésére leginkább alkalmasak. Ezért nem is gondolhatunk kizárólagosan gyümölcsből álló táplálkozásra, amennyiben ezt csak igen nagy mennyiségű gyümölcs elfogyasztásával tehetünk csak. A gyümölcsfélék s a többi tápszereknek tápértéke közt olyan nagy a különbség, hogy egy tyuktojást (fehérjeterálatmal 5 gr.) csak 550 gr. cseresznyével vagy 2000 gr. (2 font) körtével pótolhatnánk. A gyümölcsfélék tehát csak inkább údtésre, izeltésre szolgálnak, továbbá az egészség fenntartására, de nem egyuttal a táplálásra is. A gyümölcsnél főleg a jó íz játszik szerepet, ez után becsülnék meg annak értékét és fizetjük meg az árát is. A jó íz viszont az oldható és oldhatlan alkatrészek közti viszonytól függ. Így p. o. a barackc reineclaudé számban majdnem teljesen felolvadnak, mivel kevés bennük az oldhatlan cellulose, míg más gyümölcsök egészen ellentétesen viselkednek.

A gyümölcsnek szervezetünkre gyakorolt physiological háiasát illetőleg általán mondhatjuk, hogy

a savanyu és savanykás gyümölcsfélék hashajtó hatással bírnak, míg az édes gyümölcsök szekrekedést idéznek elő. Jól megjegyzendő azonban, hogy a gyümölcsök annál nehezebben emészthetőek, mennél több hűvelé (héj), mag és sejtanyag van benne. Mivel ezen anyagok egészen emészthetetlenek, nem tanácsos azokat lenyelni s pedig nemcsak azért, mert egészen értéktelen lehet képeznek a gyomorban és bélben, hanem mert súlyosabb gyomorbántalmakat is idézhetnek elő. Különösen nagyon veszélyes, ha e héjak vagy magvak a vakbélbe tévednek, ahonnan csak súlyos bélműtéssel lehet azután eltávolítani. Azért, különösen a gyermekeket kell rá figyelmeztetni, hogy a héjat és magvakat köpjék ki.

Az orvosok közül különösen Uffelmann figyelmeteltet arra, mily jótékony hatással bír a gyümölcsek régi gyomorbajosokra, krónikus gyomorhurut és túlságos szeszifogyasztás eseteiben, továbbá vértulásoknál, a máj és lép súlyos megbetegedéseinél. Mindezen betegségekben a gyümölcsök organikus savai igen kedvező hatással vannak az emésztési folyamat szabályozására. De különösen jó hatást gyakorol a gyümölcslévelet az ülő életmódot folytató emberekre, akiknél az emésztés rendszerint meg van zavarva, amiért már Van Swieten is gyümölcsléssel (cserezsnével) gyógyította a lépbetegeket. Kedves eledele a hideg befőtt-gyümölcs ezenkívül a lépbetegnek is. Nagy figyelmet érdemelnek a gyümölcsborok is, különösen a nagy ivóknl és nagy evőknl és a köbetegekben szenvedőknl. Azokon a vidékeken, ahol gyümölcsbrotokat isznak, köbetegek nem fordulnak elő. Dr. Denis Dumont normandiai orvos mutatott először erre a körülményre, hogy t. i. a gyümölcsbor rendszeres élvezete szénasav alkáliakat termel a szervezetben, a miért is hatása olyan, mint a vichy vízé.

Rendszeres gyümölcskurához szőlőt szoktunk használni. A gyomor t. i. a nehéz gyümölcsöket, mint az alma és körte, nem igen tűri, a puha gyümölcsök pedig csak érettségük egy bizonyos idejéig élvezhetők. A gyümölcsöt sem tanácsos a szedéskor frissen enni; különösen a szőlőt, mely reggel hideg szokott lenni. Gondosan kell ellenőrizni azt is, mennyit eszünk. Legjobb, ha két-három napig feküdt szőlőt eszünk.

A diéta, amelyre a szőlőkúra alatt megfigyelni kell, aszerint változik, hogy annak ezéja soványítás vagy hizlalás-e. Az első esetben édes szőlőt és sok sovány húst, a másodikban savanyu szőlőt és kevés húst szoktunk ajánlani. Nehéz ételkelet mindkét esetben kerülni kell. A vizivást korlátozzuk.

Dr. Gouthilf Ottó.

Árvay Ottó Ede, a VI. ker. Andrassy-úti »Millennium-kávéház« tulajdonosa és a Budapesti Kávészakpartársulat vál. tagja, a múlt hó folyamán kávéházát mely a Terezzváros közönségének kedvelt találkozóhelye, alaposan újjalakította.

Glaser Fülöp, az Andrassy-úti »Andrassy-kávéház« tulajdonosa és ipartársulatunk választmányi tagja, a nyár folyamán kávéházát alaposan renováltatta. A különben is nagy kedveltségnek örvendő kávéház a székes-főváros közönséget új formájában bizonyára még jobban fogja magához vonzani.

Egy új kávéház, mely minden valószínűség szerint a budapesti pénzérek s egyéb vendégek kedvencé talalkozó helyevé fog válni, nyílt meg néhány nappal ezelőtt a »Nemzeti szálloda« hátulsó Aranykéz-utcai oldalán. Starkmann János, aki 1861-ben a mosonyimegyei Féltronyban született, hosszabb időn át előbb Reiner, majd Plach alatt működött az Európa szállodában, azután Marchall alatt hat évig mint éthordó, szobapincéz és szobafőpincéz az »Angel királynő«-ben, nyitotta meg ezen csinos kávéházat, s nem szenvedhet kétséget, hogy azt pénzérek szorgalmasan fogják látogatni. Starkmann ur ezenkívül igen jó hírnévnek örvend, kávéházát polgáriasan és szélszerűen rendezte be, kitűnő kávéházi italokat szolgáltat, vendégeit szívesen és előkézenyen fogadja, amiben őt kedves neje is támogatja. Két kitűnő billard, egyik legelső gyárosunktól, Tóth Istvántól, áll e nemes sportot üzök rendelkezésére, s egy külön játéktér. A törökül tulajdonosnak sok sikert kívánunk vállalkozásához.

Neue Briefmarken. In Folge der am 1. Januar 1898 ins Leben tretenden obligatorischen Kronenwährung werden auch neue Postmarken in Verkehr gebracht werden, die der Form nach den bisherigen gleichen und bloß eine andere Zeichnung aufweisen werden. In der Staatsdruckerei wird jetzt an diesen neuen Postmarken gearbeitet. Wie verlautet, werden diese Marken mit symbolischen Zeichnungen versehen.

Acetylen-gáz-világítás. Veszprém ből írják nekünk, hogy ottan az acetylen-gáz-világítás lett bevezetve, és tagadhatatlan, hogy ezen gázvilágítás sokkal intenzívebben világít, mint a villanyvilágítás, s amellel még a szemnek sem oly ártalmas, mint a villanyvilágítás. A mi nézetünk szerint az acetylen a jövő világossága, és örülünk, hogy Veszprém az első város Magyarországon, a mely ezen epochális találmányt bevezette.

Die Legende vom Tokayerwein. Ueber den Tokayerwein blieben uns viele Legenden aus verflohenen Jahr-

Korona-pezsgó.



Próbáládák 2 palaezkkal bérmentve Magyarországn és Ausztria bármely postállomására 3 ft utánvéttel.

— Vízontelkrusitókknak megfelelő árendelmény.

Mattes János.

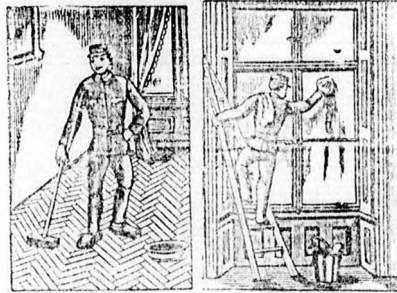
Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főúlet váci körút 12. főúlet váci körút 60 és Terezz-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-ut 29. — Rabsch Sándor kerepesi ut 11. — Sallay István kerepesi ut. — Török Bódog kerepesi ut. — Dósy Kálmán Kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre úlló ut 73. — Czekkel Ferencz neveléts utca. — Steurer Antal rózsá-utca. — Gaizler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. Vár. valamint a legtöbb fűszer- és esemege-úletben.

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és oleón

egész lakásokat, új épületek, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkirózása legjobban lesz eszközzeltve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csak megbízható munkások által.

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

GYUFA

Kávés és Vendéglős uraknak

ajánlom

Svéd gyufáimat legjobb minőségű gyartmányút 100 skatulya I. sz. 45 kr., II. sz. 50 kr., III. sz. 55 kr. Vörös fejű legjobb minőségű szelben is égő 100 skatulya 45 kr., I. sz. 50 kr., továbbá a legkedveltebb rezezzett kén és kén nélküli gyufákat, valamint saját gyarmányu fogványok lapos, gömbölyű, kemény és puha fából, a legotestőbb árban, szakis

Deutsch Markusnál VII. Dob-utca 1. sz.
Alapítottat 1880. évben.

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

KRONDORF

KÉRNI



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI

szénsavtartalmu savanyuviz
a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgóizt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V. kerület, Zoltán-utca 10. szám.

Főképviselő a magyar korona területén:
Schneider Szigfried.

hundertert erhalten, von denen einige fogar Gegenstand historischer Aufzeichnungen wurden. So schrieb man das wunderbare Bouquet, das Aroma und die Stärke des Tokayerweines dem zu, daß der Boden goldbältig sei; angeblich fand man fogar in den Traubenbeeren Goldkörner, ja Mathias Bál, der Historienfchreiber, jah fogar goldene Neben auf der Hegyalja, deren Gewicht 15 Goldfüße war. Daniel Fischer erwähnt in seinen Schriften ebenfalls, daß er in den Wäder Beingärten 10 Dukaten schwere Neben fand. Ladislaus Szemere, Vizegöpan des Zempliner Comitats fand 1670 in den Trauben goldene Kerne. Nach Angabe Peter Van's hätte dieser die Goldkerne eigenhändig aus den Trauben ausgekóft. Der berühmte Arzt Maria Theresia's, Van Swieten, verordnete stets Tokayerwein zur Auffrischung der veralteten Lebenskraft und erzählt von venezianischen Edelmannen, Cornaro, daß dieser, schon dem Tode nahe, durch mäßigen Genuß von Tokayerwein seine Lebenskraft zurückerlangte und bis über 100 Jahre alt wurde. Von den Herrschern des vorigen Jahrhunderts war Friedrich der Große ein spezieller Verehrer des Tokayerweines, den er gegen seine Blähungen mit Citronen- und Drangenschalen gebühret, und mit Rosenhonig verüßt, anwendete. Von niemand Geringerem, als vom Papste Pius IV., steht die Anekdote aufgezeichnet, daß als der zum Tridentiner Concile 1562 zugereiste damalige Graner Fürstprimas Draskóczy, den Paps mit Tálhaer Wein beschenkte, Letzterer das fümige Wortspiel angewendet hätte: »Summum pontificem talia vna deest.« Eine seiner vortheilhaften Eigenschaften hat man darin gefunden, daß der Tokayerwein »nicht in den Kopf, sondern in die Füße geht«. Auch als Liebestränk und Jauber-Exir muthete man dem Tokayer wunderwirkende Dinge zu.

Tok-Cier. Betreten da fürzlich zwei Herren aus Breslau die beheldene Gaststube eines Dorfes des Trepniger Kreises. Wäde von weiter Fußwanderung, beabsichtigten die Wanderer, hier etwas Raft zu halten und sich erdentlich zu stärken; auf ihre an den Wirib gestellte Frage, ob er auch Tokayer habe, fragte dieser sich hinter den Ohren und erwidert, »na da muß ich erst meine Alte fragen«; diese, gerade in der Küche beschäftigt, aus der jedes Wort deutlich in der Gaststube zu verleben war, entgegnete auf die von ihrem Manne an sie gestellte Frage nach Tokayer: »Du, sag mir, Kúhreiber, Segeier oder auch harte Cier können die Herren wohl bekommen, aber Tok-Cier nicht«.

Zur Vertigung der Schwaben macht ein Kaffee-fieder seine Herren Kollegen auf ein altes, doch scheinbar verholtenes Recept aufmerksam, womit man das genannte Ungeziefer radical ansrottet: Gleiche Theile Borax, gestoßenen Zuder und Mehl vermische und lege unauflösllich jeden Abend auf Papier an verschiedene Plätze daselbe hin; schon nach einigen Wochen ist die ganze lästige Gesellschaft saunnt der jungen Brut verschwunden.

Was man aus der Sommerfrische nach Hause gebracht:

Bauschwaben, wunder Fische,
Von Bekannten schöne Grüße,
Mit Lyon gefüllte Augen,
Schuppen und Grimmeraugen,
Hühneraugen, Hodengrüße,
In den Kleidern manche Ritze,
Klagen über hohe Preise,
Abenteurer von der Reize,
Müdenfische, groß wie Foden,
Argerritt'ne Schuß' und Soden
Zücheln zum Angedenken,
Schmerzen in den Beingelenken,
Ein zerstücktes Parapluie,
Und ein aufgeblag'ne Ruie,
Schmutz'ge Wäsche, neue Wäse,
Eine lange Neifeitasse,
Selb'nes Kraut, verorb'ner Magen,
Abgetrag'ne Gummifragen,
Arbeitsluft und Sommerproffen.
Sonnens von Kurgenossen,
Branne Haut wie bei Mülatten,
Ausgedehnte Hängematzen,
Wohlfuchmad von fremden Bieren,
Neuen Stoff zum Kennenlernen,
Abgenutte Reifeitassen,
Schmutz und Staub, kaum abzuwaschen,
Schuld nach dem Kanapé,
Und — ein leeres Port'womaie.

Knittelverse auf das Telephon.

Viele Wörter giebt es schon
Auf gut deutsch für »Telephon«:
»Fernsprecher, »Töner, »Singer,
»Sprechapparat, »Sänger, Meilenklinger,
»Plapperfaden, Klingklanggäbe,
»Plaudertische, »Wörterblüthe,
»Redebüchse, »Plapperfchlange,
»Plauderschmir, selbst »Plapperfchlange,
»Klatschhorn, »Schnellhorn, »Neulautsprecher,
»Sauspion, »Erwortsäustauscher,
»Langrohr, »Nab- und »Fernsprecherlein,
»Sprechfisch, »Blissfink, »Klangverbreiter,
»Klingrohr, »Plauderfappe, »Sprechbrat,
»Unglücksnachricht bringender »Reddrat,
»Wortschwan, »Kilometerzunge,
»Stubenherder, »Meilenklinge,
»Chrenbläuer, »Welttrompeter,
»Schwabelmordfischwäghäuserentöther,
»Schallgeschmitz, »Beinderfärer,
»Tonfisch, »mündlicher »Verfaher,
»Fernfisch, »Rechfchmir, »Tonwandbrecher,
»Doppelschallblechungenfprecher,
»Klingelstippe, »Sprechpost, »Töne-
»Leiter, »Difant, »Sirene,
»Müßthilich Lustgebüdel,
»Endlich »Sprechansmüßmüdel

Müncheni Löwenbräu

Alulírott tisztelettel jelenti a nagyérdemű szálodás és kávé uraknak, valamint a nagyközönségnek is, hogy ó

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 házhoz 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% fűtési megtakarítással, ajánl mindennemű rézműves munkát, valamint saját szabadalma szerint készített kávé- és tea-főzőgépeit

legjutányosabb áron, pontos kivitel mellett

GALLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javitások és ezinezők gyorsan elkészítetnek és jutányos áron számíttatnak

Ócska vörösréz napi áron megvétetik vagy becsereztetik.

Fried Zsigmond

mű-esztergályos

kávéházi eszközök raktára

és javító-műhelye.

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergálatnak.

Használt golyók és dákok olcsón mindig raktáron.

Csorbá golyók magas áron vétetnek és becsereztetnek.

Természetes szénsavval ásványvíz a mezei

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőital. Kitéve analízislet
leg az emésztési zavarról.

Járvány idején préservatív gyógyszernek
bizonyult.

Szét-
küldése **Édeskuty L.**

Kapható mindenütt.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvjá a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdsága a gyógyhatású alkotórészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalomban erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleichenbergi, tüdőbajokban**, különösen **tüdővérzések**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. Navrátil, dr. Poór, dr. Kéty, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és huzgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz

préservatív gyógyszernek bizonyult **járványos betegségek** idején.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos
főraktár

Édeskuty L.

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

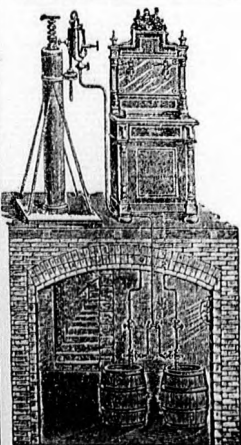
• **Kostenüberschläge gratis.** •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiarartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.



Illustrierter Preiscurant und Manipulationsbuch gratis.

CHRISTOFLE & Cie.

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

Magyarországi főraktár

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál	16.50	1 mártás-mérő	3.50
12 villa	16.50	1 csukorpor-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 sótartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 csukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 kompotos-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

Alapítva 1825

Alapítva 1825

Hubert J. E. POZSONY

pezsgőbor pinczészele

ajánlja elismert kitünő minőségű pezsgőit különösen

GENTRY CLUB

márkáját,

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Raktár és vezérképviselőség: **ÖRLEY GÉZA BUDAPEST**

☛ **Telefon 59-74.** ☚

VIII., Baross-utca 111.

Hirrmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimerő-készülékeket =

légnymással és szabad. légkűtővel. Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-esapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

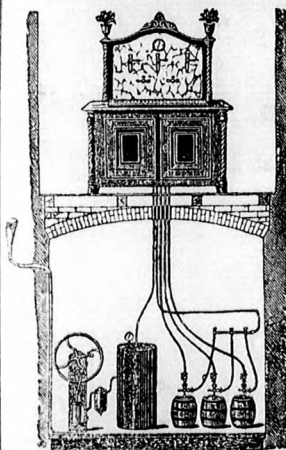
mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



Chocolad Stühmer



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 legdíszesebb 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 esz-közöltetnek.

☛ *Arjegyzekek 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-
lós 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 jószág 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-
mékeiből 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“

intezendők, 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.

Kivaló 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 Producte 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.

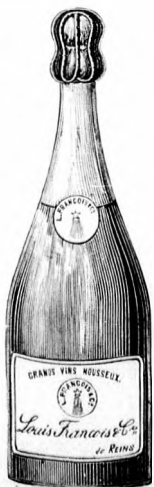
Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Semevár, Anvers.

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

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



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

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*