

Előfizetési ára:

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

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.
SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV. kerület,
egyetem-tér 6. sz.

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>A szállodások-, vendéglősök- és kocsárosok- ipartársulata létezik: IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.</p>	<p>Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF IV. egyetem-tér 6. Bérmertetlen levelek nem fogadtatnak el. Kéziratok nem adnak vissza.</p>	<p>A »Budapesti Pinczér-Egylet« létezik: IV., vármegyeház-utca 9. PAULITS JÓZSEF közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. létezik.</p>
--	--	--

István-díj.

A napilapok szükre szabott híresekben adtak hírt a mult hetekben arról, hogy Glück Frigyes, a budapesti Pannónia-szálloda tulajdonosa, a címül választott név alatt tizezer koronás alapítványt tett, amelynek kamatai utazási ösztöndíjjal lesznek adományozandók külföldön tartózkodó pinczerek számára.

Természetesnek tartjuk ugyan, bár sajnáljuk, hogy a napi sajtó, amelyet sokkal nagyobb és fontosabb dolgok mozgatnak, e cselekmény felett egyszerűen napirendre tér, mert hiszen azt vendéglősök, vagy pláne azok alkalmazottainak: a pinczereknek érdekei nem igen szokták érdekelni, amde éppen ezen körülmény ketszeresen teszi kötelességünké nekünk, hogy ezen nagyszerű adománnyal, annak intenczióival, jelentőségével annál behatóbban foglalkozunk.

Maga az adományozás ténye, mint ilyen, alig szorulhat dicséretre. Dicséri az önmagát eléggé. Ritka eset ugyan, hogy egy ember egyszerre ilyen jelentékeny összeget adományozzon egy jótékony cél érdekében, amde egy ideális cél szolgálatában a bőkezű áldozatkészségnek már oly sok és imponáló jeleit láttuk, hogy e szempontból alig volna megjegyezni valónk Glück Frigyes adományához. Ami azonban jelentőségteljes, és az ő alapítványának magasabb erkölcsi súlyt és jelentőséget kölcsönöz, az az, hogy ebben az adományban mintegy betetőzését és logikai befejezését látjuk ama céltudatos tevékenységnek, amelynek alapját az adományozó a pinczerség szellem-erkölcsi nevelése szempontjából már akkor rakta le, amikor évekre terjedő fáradozásai arán az első magyar pinczérképző intézet alapjait rakta le.

Ugy kell tehát gondolnunk és feltételeznünk, hogy Glück Frigyes, aki a pinczér-tanonciskolában egy egészen önálló, s minden tekintetben csak a vendéglős-ipar érdekeit szolgáló szakintézetet teremtett, az általa inaugurált iránynak mintegy folytatását akarta megteremteni, hogy azok, akik az iskolában szakismereteik alapját vetették meg, alapítványa kamatainak élvezete által a külföldön ezen ismeretek betetőzését szerezhesék meg.

Az alapítványi intencziói tekintetében ez adja meg nemcsak a leghelyesebb magyarázatot, de ez szolgál egyúttal találós magyarázatul annak is, ami Glück Frigyes tevékenységéhez a vendéglősipar képesítéshez kötöttsége tekintetében kiszabott működésének alapelveitől szolgált mindenhá: megadni a képesítettséget, hogy ennek kötelező voltát követelni lehessen.

Mivel pedig az első pinczér-szakiskola áll, tevékenységét buzdón fejtí ki s áldásos működését immár annyian érzik, élvezik, azt

hiszük, valljuk, hogy annak megteremtője a kultúra érdekében kifejtett működését soha szebben, jobban be nem fejezhette volna, mint akkép, hogy megadván az elementáris képzés lehetőségét, megadta egyúttal a módját annak is hogyan és mely irányban történjék a pinczerek kiképzésének végleges formája.

Sohasem muló hála és elismerés illeti őt ezért az áldásos tevékenységéért, amely előtt hivatásársai bizonyára elismeréssel fognak meghajolni.

Wagner József.

Nyugdíjgyesület és menedékhely.

Talán nem annyira szándékból, mint inkább a véletlen szeszelye folytán, a »Vendéglős« legutóbbi számban két cikk került egymás mellé, mely látszólag sehogyan függ vagy illek össze, de azért mégis egyik fedi a másikat: s mely cikknek nemcsak íróik tekintélyénél, hanem tárgyuk és tartalmuk fontosságánál fogva is igen figyelmenre méltók. És ép e kiváló fontosság késztet engem, mint kartárs, tehát mint »érdekelte« fél arra, némileg hozzászólni, anélkül, hogy szerény véleményem nyilvánításának nagyobb fontosságot tulajdonítanék, mint a mennyi egyes ember véleményét illet.

Az első cikk, melyre e sorokban reflektálni kívánok. Nérey Dezső jeles szaktársunk 102 069 című közleménye, a melyben tudatja velünk, hogy a szállodások, vendéglősök stb. országos nyugdíjgyesületének alapszabályai az epedve várt szentesítést nyertek, s most mi sem állja útját annak, a nehez munkát praktikaigal megkezdni, határozott, kezelfogható, czélzerű formát adva e sok viszontagságokon keresztül ment úgynek.

Tehát sikerült az első lépés, és elismerhetjük, hogy azok a férfiak, kiknek ez az első lépés sikerült megtenni a czél felé, osztatlan dicséretünket, halás köszönetünket kivívták maguknak még abban az esetben is, hogyha siker nem koronázza a fáradságot, ha tökéletesen el nem lesz érve a kítűzött czél.

Mert mi tagadás, a mi üzleti viszonyainknal, kivált a mai üzleti viszonyainknal nagyon is tartani lehet attól, hogy az egyesület tulajdonképeni, most kezdődő szervezése anyagi nehézségek miatt nem fog simán lefolyni, nem fogja elérni azt az eredményt, a mi a fenntartására és tagjainak nyújtandó garanciára okvetlenül szükséges, és ennek következtében még eserepre is dőlhet az egész terv. Nem akarom és nincs is szükség arra, az okát annak a — bevallom, hogy nem nagyon kecsesgató állításnak — hosszasan fejtegetni, csak arra akarok utalni, hogy először is abban a cikkben, melyet Bokros Károly tisztelt barátunk a »Vendéglős« ugyanabban a fentemlített számban »Segítség« ezim alatt közölt, nagyon sok igazság van, tehát meg volna az első magyarázata annak, hogy kevés kilátás van a sikerre. Továbbá, mint Nérey Dezső közleményében kifejti, helyesen mondja, hogy a miniszteri jóváhagyással még korán sincs vége a dolognak, hanem csak most következnek a vejeje: az alaptörvény, a tömeges belépés és a befizetések rendes teljesítése.

Óhajtom, de nem hiszem, hogy csak félig-meddig is kívánásunk szerint fog végbenenni. Ha már a kezdet amugy is mindig nehéz, akkor soha rosszabbkor nem kezdhetünk volna, mint most. A kiállítás utáni természetes stagnáció, az örültség határos, természetellenes konkurrenzia, a kivált nálunk szokások egész indokolatlan fénytűzés üzletek berendezésénél, mely egyetemben az üzletpangással és drága bevásárlási arakkal bukást bukást után

okoz, a föltötte nagy házbér és különféle adók, ha ezt mind szem előtt tartjuk, képzelhető-e, hogy idegen anyagi erő nélkül, csak ugy saját erőnkől képesek legyünk a szükségelt, nagy tőkét egyelőre meg kamatbiztosítás nélkül is, gyorsan összehozni, tömegesen csatlakozni és a többé-kevésbé terhes befizetéseket éveken hosszu során át pontosan teljesíteni? Arra kérem, tisztelt kartársaim, kevés kilátás van az adott viszonyok közt.

Hol leszünk mi husz-huszonöt év mulva, amikor szó lehet arról, hogy az ültetett fa meghozza a várt gyümölcsöt? Hány kövér esztendőnk lesz addig, hogy a sovány esztendőkre félérakhatunk valamit? Hiszen eddig is csak mindig sovány, de még nagyon is sovány esztendőket éltünk át, és azért ne legyünk szemrehányást böles elődeinknek, amiért már ok nem fogtak hozzá; szándékuk bizonyára meg volt, de mostoha és ingatag ipartügyi viszonyaink mellett belátták azt, hogy tán szerencsés egyesnek sikerülhet jövőjét biztosítani, de a tömegnek nem. Szívem melyéből óhajtom, hogy a bekövetkezendő tények ellenem bizonyítsanak, de nincs nagy reményem hozzá.

Órök igazság marad: hogy lelkesedéssel és bátorsággal bevehetünk egy várat, megsemmisíthetünk hadseregeket, megmentüljük a hazát; de hazát építeni, elskamrákat megtölteni, ahhoz csak pénz kell, mas semmi. És ha arról van szó, nekünk vagy hátramaradottainknak nyugdíjat, azaz helyesebben mondva járadékot biztosítani, a mi elvégre is családi ügy, melynek semmiféle összefüggése nincs iparral vagy hazafisággal, nem tehetünk azt, ha már tehetjük, valamelyik hazai biztosító-társulatnál előnyösebben és nagyobb garanciával? Ha ezt mind megfontoljuk, nem-e azt kell következtetnünk, hogy tisztelt kartársaink nagy törekvéseikkel nagy elismerést ugyan, de kevesebb gyakorlati eredményt fognak aratni?

Ellenben ott van a másik terv: a menedékhely, melynek létesítője Skoupil József üzletbarátunk: egyszerű, nemes intenció, és praktikus, mint — Skoupil maga. Amíg, a hogy ez magától is értődik, a nyugdíjgyesületnek tisztán önző alapja van, amennyiben adunk, és az adományt annak idején visszaköveteljük kamatostul, addig ez utóbbinak sokkal magasabbabb a tendenciája: Adunk, kiki a maga tehetsége szerint és szívesen, mert hiszen »mindnyajunkat érhet baleset«, s egyben imádkozunk: ne adj Isten, hogy mi is abba a helyzetbe jöjjünk, valaha hasznat huzni adományunkból. Tehát adunk, nem követelünk semmit, és mégis meg van a biztosítás öreg napjainkra. A tervezetet Skoupil ur figyelmenre méltó cikkében nagyjában közölte, a kivétel egyszerű és könnyű: Skoupil, vagy ha ugy tetszik, a Thonet-cég kezdeményezte, Gundel és Petanovits urak folytatták tetemes összegekkel, és sokan követni fogják a nemes példát. Nem is kell kénszer, megjön az magától, annál is inkább, mivel ezen alapitátnál a kis nickelenkénti hozzájárulásnak is meg van a maga hatása. Anyiban bizok ezen eszme létjogában és praktikusságában, hogy fogadni mernek, miszerint a »Menedékhely« már fel lesz építve s szamaritanus rendelkezésének átadva, még mielőtt sikerülhetel a nyugdíjgyesület létesítéséhez mulhatlanul szükségelt tetemes alaptörék összeghez.

Még csak egy kis megjegyzésem volna ez ügyben: ha már létesül ez a menedékhely, ne neveztessek az menedékhelynek vagy még helytelenebbül menháznak, mert ez etymologiailag sem rendes kifejezés, meg amugy is nagy »szegényházi« szaga van, hanem neveztessek »Othón«-nak, mert az a tulajdonképeni rendeltetése is, hogy az öreg, kiérdemült, de elszegényedett szaktársainak kedves otthona legyen, és ebben az értelemben üdvözlöm

minden nagylelkű adakozóját egyaránt, azokat az urakat, kik százasaikkal és ezresekkel életbeléptették épügy, mint azt a szegény borfűt vagy étszertisztító, a ki az ő keserves fillérével hozzájárul.

Tóth Antal.
vendéglős.

Zsoltana.

Von der Wiener Kochkunst-Ausstellung.

Am 9. d. Nachmittags fand im Restaurationskaale des kaufmännischen Hauses eine Vollversammlung des Comité's der II. Internationalen Kochkunst-Ausstellung statt.

Der Vorsitzende, Präsident der Ausstellung, Gemeinderath Leopold Seiler, berichtete vorerit über den Donnerstag stattgehabten Empfang des Ausstellungs-Präsidentums beim Kaiser. Die Deputation, die sich der huldvollsten Aufnahme zu erfreuen hatte, konnte die Zusicherung entgegennehmen, daß Se. Majestät die Ausstellung eröffnen werde.

Weiters theilt der Präsident mit, daß der Statthalter Graf Rietmannsberg an die Spitze der Ehren-Jury getreten ist und daß das Executivecomité beschloffen habe, die Reihe der aus Anlaß der 50-jährigen Regierung-Jubiläums des Kaisers stattfindenden festlichen Veranstaltungen mit einer Bewirtung der gesamten in Wien garnisonirenden Truppen des Heeres und der Landwehr zu eröffnen.

Diese patriotisch-loyale Idee fand alsbald durch das Zusammenwirken der idenfikawerblischen Corporationen, des Brauereien-Vereines, der Genossenschaft der Wiener Bäcker, des Club der Wiener Weinbändler und einer Anzahl hervorragender Wirthe Verwirklichung und wurden die für den gedachten Zweck erforderlichen Quantitäten an Fleisch, Würsten, Brode, ferner 30.000 Liter Bier und 10.000 Liter Wein aufgebracht.

Nachdem nun auch das k. u. k. Reichskriegs-Ministerium im Einvernehmen mit dem Landesverteidigungs-Ministerium die Bewilligung erteilt, wird die feierliche Bewirtung der Soldaten am 4. Jänner u. J., dem Vortage der Ausstellungs-Eröffnung, in der Weise erfolgen, daß in den Kasernen sich eine Abordnung des Executivecomité's einfinden und nach einer auf die Bedeutung des Regierung-Jubiläums bezughabenden Ansprache einen Toast auf den obersten Kriegsherrn ausbringen wird.

Sobald erhalten die Soldaten in ihren Ubicationen die auf sie entfallende Speisen und Getränke-Ration u. zw. die Mannschaft der ungarischen Regimente Terebeszier Würste, Brod und Wein, die Soldaten anderer Nationalität je 2 Paar Wiener Würste, Brod und Bier, die Mannschaft des bosnisch-herzegowinischen Regimentes mit Schöpfnfleisch bewirthet.

Zur Deponirung der für diese Auszeichnung nöthigen Materialen hat das Maß-Comandó dem Comité einen Theil des Südractes der Franz-Josefs-Kaserne zur Verfügung gestellt.

Die Versammlung nahm diesen Bericht mit lebhaftem Beifalle genehmigend zur Kenntniß.

Ferner berichtete der Präsident, daß die Ausstellung in allen ihren Theilen vollständig befertigt ist, die gemachten Zubauten haben auch noch nicht hinge-

reicht allen Ansprüchen der Anmeldeur zu genügen. Es müssen daher wo thunlich Reducationen vorgenommen und später eingelaufene Anmeldungen gütlich abgewiesen werden.

Die Installations-Vorarbeiten sind beendet, am 21. d. M. werden die Scaffenale übernommen und ist es selbstverständlich, daß die Ausstellung zur Stunde der Eröffnung vollständig fertig sein wird.

Was die Qualität der Ausstellungsobjecte anbelangt, konnte man, da nur erstklassige Firmen zugelassen wurden, wohl das Beste erwarten, es wird sich jedoch zeigen, daß diese Erwartungen noch weit übertroffen werden, denn die meisten der Aussteller insbesondere jene der culinairischen Abtheilung haben weder Opfer an Mühe noch Geld gescheut, um auf dieser Ausstellung glänzend vertreten zu sein.

Nachdem noch die Details der Eröffnungsfeierlichkeit von der Versammlung genehmigt wurden, schloß der Vorsitzende mit einem begeisterten aufgenommenen „Hoch“ auf die Kaiserin-Protektorin, die Sitzung.

Ételeink tápértéke.

A régi időkben, de még a jelenben is, különösen a köznéppel általában azt hitték és hiszik, hogy a marhahús nagy tápértékkel bír, sőt nálunk közmondássá vált, hogy: »aki a levest nem szereti, nem jó gazda vagy gazdasszony.«

A marhahús-leves tápértéke azonban tulajdonban kevésbé, mert az a legnagyobb részét csak sókat, enyvet és kivonat-anyagait a húsnak tartalmazza, mi okból nem is ajánlatos az ebéd kezdetén nagymennyiségű levest elfogyasztani.

Mindamellett az élvezeti czikkék, melyek sorába a húslen kívül a fűszerek, kávé, tea, sör, bor, dohány stb. számítanak, megtartják nagy fontosságukat a táplálkozásnál. Ezek azon anyagok, melyek a táplálékoknak a megfelelő kívánatos jó ízű adjak, azokat élvezhetőbbé teszik és az egészséges, valamint a beteg szervek tevékenységére kedvezően hatnak.

Az élvezeti czikkék hatását igen találatlan a gépek kenőolajával hasonlíthatjuk össze, mely a gépszerek könnyű járását mozdítja elő minden nagyobb surlódás nélkül.

Ami az egyes emberi tápanyagok tápértékét illeti, a húst véve tekintetbe, a borjúhús, nem oly tápláló mint a marhahús, de könnyebben emészthető, mert izomrostjai finomabbak. Ez áll a szárnyasok húsa nézve is. A legtöbb vadlús, mert általában kevés zsírt tartalmaz, igen tápláló és a gyomor is könnyen elviseli, ugyanez mondható a sonkáról is. A zsírok megemésztése általában lassú és nehéz. A növényi zsírok még könnyebben romlanak mint az állati zsírok és még nehezebben is emészthetők.

A vajnak van a zsírok között legkellemesebb íze és ha meg nem rontott vagy hamisítva nincs, a legjobban emészthető. A tej nemcsak hogy igen tápláló, hanem igen jól emészthető is és Soxlet tanár szerint egy liter tej készisz gramm marhahússal és 1½ vajjas zsemelével egyenlő értékű.

Reinprecht.

A »Vendéglős« karácsonyi tárcája.

Írta: Bokros Károly.

A fiatalabb nemzedék alig tud valamit arról, ki és micsoda is tulajdonképp »Reinprecht«, a vendéglős? Hát vállalkozom rá én, és el fogom mondani azt, a mit róla mint legjobb barátainak egyike tudok.

1873-ban volt a legszebb és legnagyobb pinezerbál, se azóta, se azelőtt olyan nem volt, és bátran mondhatom, nem is lesz. Hogy nem fogalmat szerzhessünk erről a bálról, az akkori Redout bérletől tudom, hogy forgalma 11.000 frt, mond: tizenegyezer frt volt, ott volt majdnem az egész »Nemzeti Kaszinó«, a hadsereg vagy 10 tábornoka és még vagy 30–40 törzsliszt stb. No de ez természetesen is, a bál élén Aicheneur Károly, Stoter, Osmut, Zsoldos, Kommer, Vogelreiter, Reinthaler és az én szegény beteg barátom Reinprecht állottak. Reinprecht erre az alkalomra egy gyönyörű táncdarabot szerzett, melyet ő maga dirigált a katona-zenekar élén. Neve ennek a darabnak »Giardinetto«.

Mikor Reinprecht háromszor eldirigálta darabját, olyan frenetikus taps keletkezett, amelyhez hasonlótt nem hallottam még egy mű bemutatása alkalmával, a minőt ez a kis polka elért. Oh muló dicsőség hová tűnt! A mánások oda tödültek a zenekari emelvényhez, éljenek, tapsoltak, és vagy egy óra hosszat kellett Reinprechtnek, kinek ez a nem várt meleg, felette rokonszenves tüntetés könyeket esalt szemébe, ott állnia és vezényelni. A valódi, az őnzetlen szerelem édes forrása fakad Reinprecht ezen művében, ahogy az ő zenéjében különben is minden akkord a szerelem bájos hurjait hallatja, éppen az óvében, kinek sohasem adott meg az igaz szerelmet színről-színre megismerni. Előtte a rettenetes iskola, miért tagadták meg éppen ettől a legnagyobb szívvel megáldott embertől az igaz szerelmet? Engem akkor úgy elragadtott az a »Giardinetto«, hogy szerettem volna őt magamhoz ölelni, de nem ismertük akkor még egymást, meg-

kellott elégednem az egyszerű bemutatással. Mondják, hogy én is könyitok valamit a zenéhez, ebből a »mondják«-ból állapítom én meg azt a nem a baráti szeretsugallta bírálatot, hogy tiszta meggyőződésem, hogyha Reinprecht nem naturalista, hanem tanult zenész lett volna, Strauss, Suppe, Offenbach, de tovább megyek, Lecoque-val egy szinten állna, ha nem felelték, de amit produkált, azt a közörlől sosem ismert érzelmek diktáltak mindig lázas és ingerlekeny lényének.

Hiszen legnagyobb esztetikuskunk nem nagy esztetikájú eszméje színpadra is vitte alakját, ha nem is a legszebb szándékkal, de hát ezek az urak maguknál kezdetik az embert. Pedig ha ez a fióki-iro igyekezett volna Reinprecht konyhájá helyett »kamráját« — sive kamráját — megismerni, sokkal hálásabb themára akadhat volna, mint az a ferezmű, melylyel a szini iradalm meglepte. Nemesek a versírásban van »lyrikus« megnyilatkozás, de Reinprecht zenéje mutatja leginkább, mennyire lehet az igaz, mely és benső szerelmet fejleszteni, a zene által megszólaltatni és kifejezésre juttatni.

Fantáziája a zene terén oly termékeny volt, — és adja a jószágos Isten, hogy visszanyerve egészségét, ismét legyen — miszerint operett-irodalmunkat, ha hivatásos zeneszerző lett volna, gyönyörű darabokkal ajándékozhatta volna meg.

Számos darabja jelent meg a régi Tábornok és Parsch cégéznél, továbbá Rózsavölgyi és társánál.

Állításaimat, hogy Reinprecht csupán tánczenét és indulókat írt, misem igazolja jobban, mint az a tény, hogy ezen mind a szívhez szóló és szívőlő jóvó melódiák legtöbbször már címében hordja azt, hogy szerzőjük mennyire áhitott megismerni az igaz mély szerelmet. Ime néhány belőlük: »Jágers Lieben«, »Az első csók«, »Glücknek ajánlja«, »Szerelmi kaland«, »Schöne Frauen« stb. Néha viggab hangokba csap át, mintha búskomor természetű egyik-másik darabjában elhagyta volna. Ezen darabjainak címe a következők: »Fertig, Einschlagen« egy valódi katona-induló, »Margit« keringő, »Vig élet«, »Tátrai visszhang« és »Uj

A tojás aránylag még sem táplálóbb mint általában hiszik a husnál. Egy tojás általában körülbelül harminczöt-negyven gramm hus és százötven gramm tejnek felel meg. A tojás 14% fehérje és 8% zsírt tartalmaz, míg a középkövér ökörhúsban 21% fehérje és 5% zsír van.

Keményre főzött tojás nehezen emészthető, különösen ha nagyobb darabokban fogyasztatik el, de legkönyebben emészthető a félig kemény tojás. A halak tojása (caviar, ikra) sok fehérjét tartalmaz, ugyszinte az osztriga, mely phosphorsavban is gazdag. A sajtot tápértéke daczára a gyomor nem könnyen dolgozza fel.

A tésztafélék, a metélek, a gombóc, a galambfélék átlagban kevésbé emészthetők, habár tápértékük keményítő-tartalmuknál fogva meglehetősen nagy. Frissen sült kenyér nehezebben emészthető, mint a régebben sült, különösen azért, mert a friss kenyér szövössége a tapadósága miatt a ragásnál kevésbé jöhet érintkezésbe az emésztést elősegítő nyálkával.

A zöltségfélék daczára, hogy keményítő és fehérjében szegények sok vizet és sejtanyagot tartalmaznak, mégis a husevőnek nélkülözhetnek. Ugy látszik, hogy a hus és a magában emészthetlen zöldegnek egy mechanikai keveréke az emésztésre jótékony hatást gyakorol. Különösen a sárgarépa, virágkel, spárga, ha fiatalok és frissek, könnyen emészthetők és táplálók is.

A burgonya nem különösen tápláló és nehezen emészthető is, de mindennek daczára, ha megfelelő mennyiségű fehérje vagy zsíryanagokkal összekötve használatik fel, igen jó tápanyagot képez. Igen nagy tápértéke van a zabnak és hűvelyeseknek, de ez utóbbiak nem könnyen emészthetők. A zabkenyér tehát tápláló. A gyümölcsnek csekély tápértéke van ugyan, de jól emészthető és fűtőleg hat az emésztőszervekre. Ez mind igen szép dolog! De valamennyi emberi életnél a tápérték mellett a főfeltétel — a jó étvágy.

A bortörvény végrehajtása.

(Vége)

Hogy a törkölybor készítése és forgalomba hozatala a jelen rendeletnek megfelelően történjék, kötelesek:

a) a községi előljáráások (Budapestben az illetékes kerületi előjáró) minden községben, a melyben szőlőművelés van, a szüret folyama alatt, de legkésőbb annak befejeztétől számított öt nap alatt, pontosan összeríni, hogy minden egyes szőlőbirtokosnak mennyi szőlőtörkölye van. Ezen összerírást alapján pontos kimutatás készítenő két példányban, a melynek egyike a jelen rendelet 11. §-ában megnevezett illetékes elsőfokú hatósághoz terjesztendő be, másika pedig az összeríró előjáróságnál megőrzendő. A községi előljáráás köteles a szőlőtörköly felhasználását, valamint azt is ellenőrizni, hogy a szőlőbirtokos szőlőtörkölyét csak

pályán. Voltak azonban Reinprechtnek is boldog napjai életében, és itt ismét megnyilatkozik az a meglegedett hang, mely helyzetének megfelel, a »Halifax«, ez a dallamos, gyönyörű francia stíly mazarika, »Steier frei«, »Ganymed«, »Winter-Märchen« keringő, »Maiglöckchen« stb.

Hogy mennyire méltányolta Reinprecht zenéjét ő fensége József főherczeg magas családja, abból is kitünik, hogy ő fensége Dorottya főherczeg asszony, valamint fenséges ferje, az orleansi herczeg, a nekik ajánlott zenedarabokat (»Roses et lys« stb.) kegyesek voltak elfogadni és Reinprechtnek egy gyönyörű előadást adni.

Több mint 60 darabja jelent meg nyomtatásban, melynek mindegyike nemcsak különjelenként fogva, de inkább beltartalmáért minden szalonnak ékeseséget képezheti. És tudod, kedves olvasóm, hol van, mint van most Reinprecht? Mikor elérte azt, a miért küzdött, a miért vágyott és a mit közzölni nálánál senki jobban meg nem érdemelt, — irigyeljétek egy szorgalmas, munkás élet jelenlegi állapotát. — Reinprecht beteg... rettenetesen... beteg. Nem adott meg ennek a nagyszívű embernek, hogy szorgalmának gyümölcsét élvezze, — neki, a ki nekünk oly sok élvezetet szerzett.

Reinprecht jelenleg a legjobb nővér és sógor, Reinprecht Antal püspöki uradalmi-jószágkormányzó házában, Veszprémben, a legmondosabb, a legönfeladózóbb állapotban részesül. Sógora, ez a mintáember, a ki gentleman tetőtől-talpig, kit a mindenség ép oly jó szívvel, mint nagy emberismerettel áldott meg, sógorát, a mi Reinprechtünk minden gondtól igyekszik megóvni; a mellett a nagy és csak rá bízott gazdaság mellett sógora ügyét is szívén viseli és elintézi; de kevés ma már az ilyen rokonok száma. A szeretet e nagy ünnepekn — karácsonykor — amikor a legszegényebb házbán is öröm és boldogság honol, élvezzük isteni szikráttól megáldott elméd szíleményeit kedves barátom! Csak te nem örvendhetel velünk, ki senkinek sohasem vettél! Az irgalmas Isten engedje meg, hogy mentől előbb ismét a miénk lehessél, s én imádkozni fogok érted.

egyszer használhassa fel törkölybor készítéséhez. Kötelesek továbbá:

b) az összes közlekedési intézetek, ha valamelyik állomásra törkölybort szállítottak a jelen rendelet 11. §-ában megnevezett elsőfoku illetékes hatóságnak azonnal bejelenteni, hogy törkölybor-szállítmány érkezett, s kötelesek egyszersem azt is kimutatni, hogy ki és hol adta fel a szállítmányt, továbbá, hogy az hány hordóból áll, mennyi a tartalma és kinek ezimére érkezett.

A 7. §. a borvidékek beosztásáról intézkedik s ezéjta a hegyi boroknak a védelme, melyeket nemcsak a hamisított, hanem a sikon termelt borok versenytől is megóvni igyekeznek. A meghatározott borvidékek földrajzi területén ugyan, de nem hegyen, hanem a sikon fekvő kertekben vagy homoki sötétökben termelt borok borvidéki elnevezés alatt vagy borvidéki névvel egyáltalában nem, hanem csak kerti bor vagy homoki bor jelzéssel hozhatók forgalomba, adhatók el vagy mérhetők ki.

Megvédi e szakasz a hegyvidéki borokat a külföldi borok versenye ellen is, mert utóbbiaknak hazai termésű bor gyanánt forgalomba hozatalát tiltja.

De érdekes a 8. §. azon intézkedése is, mely a mesterséges bort gyártók büntetésének fokozását s a régebbi erre vonatkozó törvényes intézkedéseknek szigorítását célozza.

Az 1879-ik évi XLV. t. cz. 21. §. (ha az enyhítő körülmények tulnyomók, a hatóság az elzárás helyett pénzbüntetést is állapíthat meg) és az 1893. évi XXIII. t. cz. 6. §-a ugyanis most akként módosult, hogy az eljáró hatóság »mindig a körülmények gondos mérlegelésével és alapos megfontolással« kötelesek eljárni és ítéletüket »tüzetesen« indokolni.

A végrehajtási rendelet a műbortörvénynek 8. §-át (a marasztaló ítéletek közzététele) is megváltoztatja, akképen intézkedvén, hogy különösen oly esetekben, mikor a panaszolt a mesterséges bor készítése vagy gyártása miatt ítéltetik el, a közérdek szempontjából kívánatos, hogy a büntetendő ítélet mindig hírlapilag közzétételek, hogy azután a borgyártók üzemei a nyilvánosság előtt leplezzenek.

A 10-ik szakasz a törköly és gyümölcsbor forgalomba hozataláról intézkedik és fontosabb intézkedései, hogy minden hordó, a melyben ily bor van, feltűnően »Gyümölcsbor« vagy »Törkölybor« jegyzéssel látandó el; hogy ugyanilyen borral tölött palacsok hasonló címjelzésekkel látandók el, valamint ép így feltűnő jelzéssel látandók el az elarusításnál használtatni szokott nyílt edények is.

Egészen új a 12. és 13. szakasz, a mely a közigazgatási hatóságok eljárását írja körül az ellenőrző vizsgálatok teljesítésénél. Itt fontos intézkedése a rendelkezés az, hogy a jövődeki ellenőrzés és felügyelet alatt álló feleknél az erre ítétek pénzügyi hatóságok és közegek szintén kötelesek ellenőrzést gyakorolni és kihágás elkövetésének gyanuja esetében kötelesek arról a közigazgatási hatóságot haladéok nélkül értesíteni.

Ezen rendelkezések különösen a pénzügyi ellenőrzés alatt álló vendéglősökre van tehát nagy jelentősége.

A 13. §. a borhamisítást ezen kívül hivatalból üldözőndő kihágásnak minősíti.

A 15. §. a hatóságoknak szigorú kötelességévé teszi, hogy már az első helyszíni szemle alkalmával nyomoniasz indítassék abban az irányban, hogy vajjon nem használta-e a gyanúsított egyén vizet vagy más tiltott anyagot borkészítés, borszaportitási vagy borkezelési célokra. Különben e célra az üzleti könyvek, számlák és megrendelések nemcsak hogy megengedi, de gyanu fennforgása esetében kötelességévé is teszi az eljáró hatóságoknak.

Ily módon a borvizsgáló bizottságok igénybevétele nélkül is megállapítható lesz a borhamisítás, mert ha az üzleti könyvek alapján megállapított bormennyiség esekélyebb, mint a készlet, ugy már kétségtelen a szaporítás utján elkövetett hamisítás gyanujának fennforgása. E tekintetben a 25. §. akként intézkedik, hogy azon esetben, ha a szakértő bizottságok szerint a megvizsgált minta nem esik kifogás alá, vagy nem állapítható meg, hogy az illető ital tiltott módon készített volt, de ha a 93. és 23. t. cz. -ben illetőleg a végrehajtási rendeletben tiltott cselekmény elkövetése más uton valamások, beismerések, üzleti könyvek utján bizonyítottatik, akkor ezen bizonyítékok alapján megfelelő fenyítő ítélet hozandó.

A 24-dik szakasz ezen kívül elrendeli, hogy minden jögerős ítélet a borellenőrző bizottsággal, valamint az állandó borvizsgáló bizottsággal is haladéktalanul közlendő.

A 27-dik szakasz szerint a denaturálás a következő módokon történhetik: 1. Sóval, a mikor egy hektoliter mesterséges borba 5 kgr. porrá tört mesterséges konyhasót kevernek; 2. Ecetzel, a mely esetben 1 hektoliter mesterséges borba 15 liter 12°-os ecetsav vagy 30 liter 6°-os ecetsav keverendő.

A végrehajtási rendelet végrehajtására a borellenőrző bizottságok hivatottak, a melyekről a 31. szakasz olyképen intézkedik, hogy a bizottságok elnökeit és tagjainak felét a törvényhatósági bizottság, esetleg a községi képviselőtestületek tagjainak sorából a főispán nevezi ki, a tagok másik

TORMA

kiváló gonddal termelt, nemes édeses ízű, mely a budapesti, szentpétevári, hamburgi stb. kiállításokon kitüntetésekkel lett díjazva, nagy mennyiségben kapható

Extra minőségűnek kilója 35 kr., szála 75—100 deka. — I-ső osztályunak kilója 30 kr., szála 50—55 deka. — II-ik osztályunak kilója 25 kr., szála 30—35 kr.

A megrendelés legkevesebb 5 kilónyi lehet, mázsa száma történő megrendelésnél a küldemény csomagolása és vasuti szállítása díjmentesen eszközöltetik, szállítható telen át, nagyobb hidegben is. **Megrendelési cím:**

BIRÓ PÁL kertészete **Debreczen.**

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

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

Kitűnő eredménnyel használtatik:

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

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

FŐRAKTÁR:

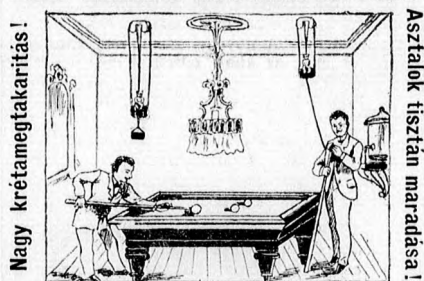
WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90—97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Uj! Billárd-kretatartó. Uj!



Egész Európában szabadalmazva. — Egyedül főraktár Ausztria-Magyarország részére:
NEUMANN JÓZSEF
Budapest, V., Nagykorona-utca 15.
Prospektus ingyen és bérmentve. — Vizitellárus tőknek árengedmény.

Bürgerliches Brauhaus Pilsen.

Depot und Versandt

in Budapest und in die Provinz

dieees vorzüglichsten feinen Bieres in Gebinden und in Flaschen durch unseren Vertreter

W. LÖFFELMANN in Budapest,

Ranoldergasse 4.

Telephon: 58-60.

Gefertigter beehrt sich hiemnt das P. T. Publikum, besonders aber die Hausfrauen, Hoteliere, Restaurateure, Delicatessen- und Specereihändler auf seine täglich frisch erzeugten

Original

Pressburger Mohn- und Nussbeugel

überhaupt zu den bevorstehenden **Weihnachtsfeiertagen**, auch in jeder beliebigen Grösse oder Preis speciell aufmerksam zu machen.

R. Schreiner,

VII. Károly-körut 17, Br. Oroczy'sches Haus.

— Telefon. —

felét a törvényhatósági bizottság vagy képviselő testületek sorából a törvényhatósági közgyűlés választja. A borellenőrző-bizottságok már a legközelebbi közgyűlésen megválasztandók s így az új végrehajtási rendelet alkalmazása már a jövő évben megkezdődik.

A borellenőrző-bizottság minden egyes tagja alapos gyanu esetében feljelentést tehet az elnök vagy helyettes elnök által, ha ezek is oszlják gyanuját. Két ellenőrző bizottsági tag feljelentésére azonban az elnök akkor is köteles az elsőfoku hatóság által az eljárást megindíttatni, ha a gyanu tekintetében a feljelentéssel nem is értene egyet. A felesleges zaklatások ellen a 33-ik szakasz ugy intézkedik, hogy azon bizottsági tagtól, a ki ismelteltt ezen alaptalan feljelentéseket, a megbízatás megvonható.

A borellenőrző-bizottságok fontosságát emeli, hogy a rendelet a hatóságokat utasítja, hogy a kihágási eljárás a feljelentés után azonnal megindítandó, mivel a legtöbb esetben a borhamisítást csak azonnali intervencióval lehet megállapítani, leleplezni. A 34-dik szakasz még tovább megy és feljogosítja a bizottság tagjait, hogy a hatósági helyszíni szemléknél és tárgyalásoknál jelen kíván lenni, ezt a hatóság el nem tilthatja, sőt köteles mindig tekintetbe venni ama körülményeket, melyekre figyelmét a bizottság vagy annak valamely tagja felhívja. A 35-ik szakasz feljogosítja a bizottság elnökét, hogy — ha a bizottság az elsőfoku hatóság ítéletét nem tartaná elég szigorúnak — az ellen az előirt három napi határidő alatt a 2-dik illetve 3-foku hatóságához felebezni.

F. Kiss Lajos.

A hordóról.

A boros hordók tudvalevőleg kemény, tartós fából és pedig legtöbbnyire tölgyfából készülnek. Kétséget kizárólag be van bizonyítva, hogy az ilyen fából készült hordóban eltartott borra a fa anyagának bizonyos hatása van.

E tekintetben Fauré francia vegyész eszközölt beható vizsgálatokat, melyekből kitűnt, hogy a tölgyfában előforduló anyagok mint a viasz, sárga testanyagok, cersav, kivonatanyagok, növény-nyál, fehérje, rost, szén-savas méz, melyeknek részben a borra hatása nincs, nagyobb részük azonban a borra bizonyos hatást gyakorol. Az első közé tartozik a cerin, farost, fehérje és az ásványosok, az utóbbiakhoz a quercin, a cersav, a festanyag, a kivonatanyagok és a gallussav. A quercin, egy gyanta-féle anyag, adja meg a tölgyfának sajátos ízet és szagát, a cersav, az abstringáló tulajdonságot. A quercitrin csupán festanyagnál fogva bír jelentőséggel, a kivonatanyag pedig nagymennyiségű keserűséget tartalmaz. Fauré a tölgyfa ezen alkotórészeinek összehatását állapította meg s azt tapasztalta, hogy a bor minőségére gyakorolt hatás a különféle eredetű tölgyfanevek szerint változó. Így vizsgálat alá vette azon dongákat, amelyek a különböző eredetű tölgyfanevekből Bordeauxban vannak használatban. Ezek 1. az észak-vidéki országokból valók, 2. az amerikai vidékekről származók, 3. a boszniai tölgyfák, amelyek alatt mindazon tölgydongák értelmek, melyek az Adriai tenger vidékeről valók, 4. a franciaországi vidékekről származók, a Girond vidékbeli borok következőképen viselkedtek a különféle származású faanyag iránt: a danzigi és stettini faanyag hatása alatt a fehér borok szintűek észrevehetően nem változtattak meg, a cersav csak jelentéktelen fanyarságot adott azoknak, amelyet a quercin kellemes balzsamos íze eltakart. Ezen kellemes íz teljes összhangzásban áll a borral olyannyira, hogy fehér borok ezen kellemes íz és szag nélkül csak a danzigi vagy stettini fával való érintkezés után nyernek tulajdonképen kellemes zamatot.

Ugyanezen fehér borok, amelyek Lübeck, Memel vagy Riga-ból származó tölgyfa-hordókban fekdtek, szinesebbek és fanyarítottak voltak, ami miatt a quercin balzsamos íze eltakartott. Az amerikai tölgyfának csak esekélymervű befolyása van a fehér borokra, azokat nem szinesíti, nem okoz idegenszerű szagot és zamatot, minél fogva ezen borok részére igen alkalmas. Míg ellenben a bosnyák dongafának feltűnő hatása van a finom fehér borokra, a benne levő nagymennyiségű cersav ugyanis kellemetlen fanyar ízt ad a bornak, míg kivonatanyag a színt a bort. Nagyon kell tehát óvakodni attól, hogy finom borok ilyen hordókba kerüljenek, mert azokat leginkább csak vörös vagy közönséges fehér borokhoz szabad használni. A francia dongafa állítólag nem ily erőhatású, de azért szintén elég cersavot és kivonatanyagot jut a borba.

A vörös borok a tölgyfával való érintkezés folytán kisebb-nagyobb mértékben szintén megváltoznak, de azok különben már természetüknél fogva is olyan anyagokat tartalmaznak, mint aminőt a dongafa választ ki, anélkül, hogy ezáltal a borok jó minőségét annyira befolyásolná, mint a fehér borokét. A cersav különben egy olyan alkotórész, mely a vörös borok megzisztulására és tartósságára nézve a legnagyobb befolyást gyakorolja. Vannak oly borok is, melyek túlsötétszínűek és könnyen nyulósak, hogy ha új hordóba kerülnek,

a dongafa nagymennyiségű cersavtartalmánál fogva a nyúlóságra való hajlandóságukat elvesztik. E észlel a bosnyák vagy francia tölgyfából készült hordók igen alkalmasak.

Fauré kutatásainak eredményét a következőkben foglalja össze: 1. A hordók készítésére szolgáló fa mindenkor ugyanazon alkatrészeket tartalmazza, csak hogy a fa származási helyéhez képest különböző arányban. 2. A tölgyfának oldható részei az ilyen fából készült edényekben eltartott szeszes folyadékokra, különösen a borra jelentékeny befolyást képesek gyakorolni. 3. Ezeknek hatása a fehér borokra sokkal jobban észrevehető, mint a vörös boroknál és finom, gyengébb minőségűeknél jobban, mint a színesebb és szeszebb boroknál. 4. Az amerikai és német-északvidéki fa, csekélyebb mennyiségű oldható anyagokat tartalmaz, mint a más vidékekről származó fák. 5. Az amerikai, danzigi és stettini dongafa a szeszes folyadékokra általában a legeszkélyebb befolyást gyakorolja, mindamellát a vörös borok megtalálják azokban az őket megjavító és conserváló anyagokat. 6. Az alkáliak a dongafák színesítő anyagát és oldhatóságát fokozzák, míg a savak az oldhatóságot és a színesítő anyag hatását csökkentik. Mindezen rossz tulajdonságaira a fának célszerű tisztítás által eltávolíthatók.

A hordókészítésre szolgáló fának megválasztásánál legelőször is arra kell figyelni, hogy a tölgy ne jó talajban hirtelen növekedett, hanem csak lassu növéssel legyen, minthogy az ilyenek az égyűrűk keskenyebbek, a rostok pedig sűrűbbek lesznek. A hordók kerek alakja a tojásdad alaknak elebe helyezendő, mert az előbbi a hordók kezelést és tisztogatást megkönnyíti. Ezen alak Franciaországban általában el van terjedve, ahol a hordók kevésbé lesznek kidomborítva mint Németországban. A hordók nagysága úgy az erjedésre mint a bornak későbbi kifejlődésére is nem csekély befolyással van, s ezért mindig tekintettel kell lenni arra is, hogy a hordók milyen célra szolgálnak, mihez képest azok nagyságának is különbözőnek kell lennie. Igen finom borokhoz, melyeknek kifejlődése hosszabb időt vesz igénybe, mindig kisebb hordók választandók, mert azokban hamarabb fejlődnek ki. Közönséges asztali borokhoz pedig nagyobb ászokhordók használndók.

Uj hordók, erjedésben levő új, fiatal borokhoz csak akkor használhatók. Ha előbb jól kiforráztattak és egy ideig vízzel voltak megtöltve, minthogy a fiatal bor által kivont cseranyag kiküszöbölésére kívántató alkalom hiányzik, az abban benne marad és annak kellemetlen kemény ízt kölcsönözne. Idősebb borokhoz régebben használatban levő ugynevezett borképes hordók használndók, amelyeknek belső felülete borkóval már némileg be van vonva. De a bor ezekben is az akonán, csapon, a fa likacsain a külső levegővel mégis némi érintkezésben van, minek folytán a fán keresztül a bornak bizonyos elpárolgása megy végbe. Minthogy pedig a fa likacsain keresztül tiszta levegőre a bornak további fejlődésére nézve szüksége van, helytelen dolog a hordókat valami sűrű festékkel bemázolni. A hordóban minden bor borkóvet rak le, melyet a must feledottan tartalmaz. Minél fiatalabb a bor, annál nagyobb a borkó kiválasztás, idősebb borok azonban e sőt már nem, vagy csak nagyon kis mennyiségben tartalmazzák. Ha tehát a hordók már hüvelyknyi vastagsága borkóval vannak bevonva, akkor az csak a gyakorban beléjük került fiatal bor lerakódásának következménye. A nyers borkó, mely a hordókból kiszedetik, tudvalegőleg kereskedelmi cikket képez. A déli vidéken a legtöbb borkó nyeretik, mert ott a borok nagyobb mennyiségű borkóvet raknak le, csak hogy az olasz borkó nem olyan tiszta, mint az északibb fekvésű borvidékeken előforduló borkó. Legelőször a borokat olyan hordókba tenni, amelyek már hasonló színű és minőségű vagy jobb minőségű borokat tartalmaztak. Ujjab időben gőzkészülékek használatnak a hordóknak ilyen állapotba hozatalára, mely készülék egy kisebb gőzkazánval van összefüggésben, mely $\frac{2}{3}$ részben borseprővel töltetik meg. Ezen keresztül lesz a szeszes és a borseprőnek zamatai anyagával telített vízgőz az új hordóba bevezetve, mely ilyen módon 10 perc alatt borképes állapotba hozható és a rögtön használatra alkalmas lesz. Az ilyen hordó még hideg vízzel kiöltés után is mindenkorra borszagú fog maradni. Gyakran megtörténik, hogy fehér bor vörösbors hordókba töltetik át, melyek fájában mindig marad valami a vörös bor cser- és festanyagából is, mely anyagok azután a fehér borba mennek át, ha csak előbb alapos megtisztogatás által előbb meg nem szabadították. Ellenben nagyon tanácsos az olyan hordóknak, amelyekben előbb finom borseprő vagy cognac volt. Sörös hordókat borhoz használni egyáltalában nem tanácsos, mert azok többnyire ki vannak szurkolva. Mindaddig, amíg a hordók üresek és nedvesek, azokat a megpenészedés elkerülése végett ki kell kénezeni. Nagyon tisztátalan, penészes hordók szeszes getendők ki, mely eljárásnál ügyelni kell, hogy közvetlenül a láng elalvása után újbor borseprő ne töltessék a hordóba, mert ezáltal könnyen történhetne robbanás. A tisztításra méztejlet és forró gőzt is használhatunk.

Sz. B.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ- „Graft mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

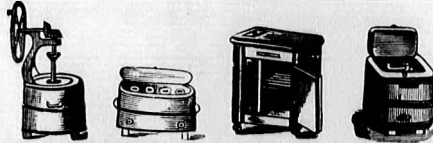
BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

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

Szállítanak

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



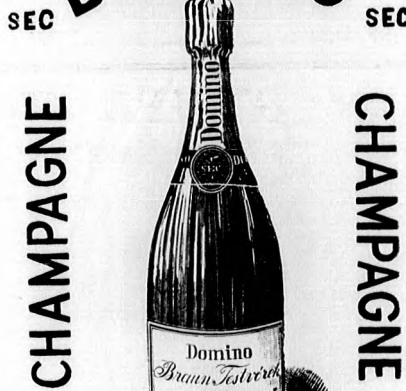
GINDERT ISTVÁN

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

Budapest, VI., Klapka-u. 5.

Raktár: VI., Teréz-körút 8.

BRAUN DOMINO



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőgyártmánnyal is.

Gyár: Központi iroda:

Velenze (Fehérmege), Budapest, VIII., Üllői-ut 60.

Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletekben

Fried Zsigmond

mű-esztergályos

kávéhazai eszközök raktara

— és javító-műhelye. —

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak.

Használt golyók és dákok oleson mindig raktárban. Csorba golyók magas aron vétetnek és becseréltetnek.

Törvényes üzemszaváró savanyítás a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb az all és hátfővel. Kifővé szolgálatom az emésztési zavarról.

Járvány idején présorvadtó gyógyosorok bizonyult.

Szék-Édeskúty L. kóddás: Budapest

← Kapható mindenütt. →

Franciaországi vidéki szállodák.

Valamennyi francia szállodában az ágyak a legjobbak és dícséretre méltók; mindig teljesen tisztántartottaknak látszanak, majdnem egy harmadrészzel szelebbebb mint a németországiak s oly nagyszámu sima és feszesre huzott paplannal vannak ellátva, hogy az embernek saját tetszésétől függ, a l'hiver vagy a saison d'été akar-e belefeküdni. Az ember jóformán ki sem eshetik az ágyból, mert a paplanok balról, jobbról, sőt a lábánál is a derékaljak alá vannak szorítva.

Ezzel szemben Dél-Franciaországban még legelőkelőbb szállodáiban is a padlók oly tisztátlanok, hogy harisnyában vagy pláne meziláb épen nem ajánlatos rajtuk végigmenni. A padlót ugyanis nem szappannal avagy kefével tisztogatják, hanem egyszerűen vízzel, legtöbbször a vendégek által használt mosdóvizet öntik le, s a vizet seprővel vagy czirokkfével söprik le. Gyakran ugy látszik, mintha ezt sem végeznék el minden nap. Az ágyak kivételével rendszerint még az ugynevezett jobb szobák berendezése is nagyon szégyes, mintha csak zshivásáron szedték volna össze. Zárhozó szekrények vagy commode-ok, jó tükrök, kellő számu ruhafofasok, tisztességes áthuzatu sofa, jobb szőnyegek ritkaságszámba mennek. Ha a szobák ilyforma állapotáról meggyőződünk, annál jobban fogunk csodálkozni, látva, mily nagy gondot fordítanak ezzel szemben finom izlésű asztali élvezeteikre. Ha egy francia szállodában misem kielégítő, a szoba, a kiszolgálás, a forgalmi eszközök, sőt ha talán még a tisztaság is kifogásolható volna, az étel és italok kitűnősége tekintetében ritkán fog bennünket csalódás érni. Ezek a pompás sárga, piros és fehér rózsákkal, elegáns ezüst evőeszköz-zel és festett porcellánal megrakott asztalok, a végtelennek tetsző s legizletesebben elkészített fogások, a pompás á discretion nyujtott borok, minden pompás dolgok kiáltó ellentétei a bizony nagyon hiányos kényelem-nek. Bizony gyakran jobban esnek egyszerűbb étel, de tisztább szoba, de a francia szállodás szemében hiába! a legelső dolog a jó konyha. És mivel a pompás table d'hôte többnyire nagyon is sok jót nyujtott, rendszerint — ahol csak lehetett — hideg felvágottat rendeltünk theával vagy egy ugynevezett «petit diner»-t.

Az árt illetőleg ez különben semmi vagy csak nagyon jelentéktelen különbséget jelentett. Nagyon esinos és utánzásra méltó dolgokat tartottuk, hogy a szállodás nem szoritkozik — mint másutt többnyire történni szokott — a reprezentálásra és a vendégek szórakoztatására, hanem nejt is — már a lehetőség szerint — a háztartási és konyhai gondok alól felszabadítani törekszik. Mivel maga is perfect szakács, ki iskoláit valamely előkelő szállodában a legelső fokon kezdte, csak ritkán látható fehér barette és köténye nélkül, melynek friss vasalt redőnye, tulajdonosukdelicattesse-e mellett tanuskodnak. Helye a tűzhelynél, az asztal megterítésénél épugy segítkezik, mint a legkisebb pinezér, a diner végéig folyton a konyhán foglalatokodik, míg felesége fekete selymruhában a repräsentáció kötelességeit teljesíti. A hotel személyzete épen, mert maga a főnök is sans gene dolgozik, Franciaországban majdnem mindenütt kisebb mint nálunk. A főpinczértypus itt ismeretlen, a szobaleány és háziszolga itt az egyedüliek, kik mérsékelt borralalóra igényt tartanak.

—hegy.

Harcz a ponty ellen.

A newyorki halászati bizottság hadat indított a pontyok ellen, daczára annak, hogy mindössze csak 18 éve annak, hogy ugyanczen bizottság a pontytenyészetet a legmeggyőzőbb módon ajánlotta. Akkoriban ugyanis majdnem mindenki fülig telve volt ezen halmak dícséretével. Azt hitték ugyanis, hogy a pontytenyésztés által az élelmiszerek ára jelentékeny mérvben alá fog szállani és hogy a halzsükséglet az Egyesült Államok részére kiszámíthatlan időkig biztosítva leend. A következő évekről szőllő majdnem minden egyes évi jelentés hangos zavakkal hirdeti ama fényes eredményt, amelyet csakis e «nemes» halmak lehet köszönni, Washington és Virginia államok tenyésztését pedig az ország majdnem minden egyes részében meghonosították. És most — hirtelen — ugyanczen halászati bizottság a mult évről szóló beszámolójában bejelent, hogy a pontytenyésztést hirtelen beszüntették s a pontyokat ezentúl csakis másnémi halmak etetésére fogják használni, minthogy a ponty az ember táplálására nem alkalmas tápszere. Mindezek következtében a pontytavakat jelenlegi lakóiktól meg akarják szabadítani és más célszerűbb tenyésztéssel helyettesíteni, azon meggyőződésben, hogy a pontytenyésztést mindenütt kifűzetődik s alkalmas is, csak az Egyesült-Államokban nem. A pontyok ugyanis — ugy mondják — nincs bátorsága, nem küzd léteért, szabadságáért s horogra kerülén, ugy viselkedik mint egy darab vizes rongy s egész viselkedése olyan, mintha csak vak volna. Ráfogják azonban, hogy tisztátalan dolgokkal táplálkozik s hogy legszívesebben az iszapan tartózkodik, hogy husa húzós, merev, iztelen és hogy a hal maga meglehetősen tisztátalan. Valóban sajátságos, hogy egy nemes halból tizennyolc év alatt mi minden lehet s hogy az izlés ily rövid idő alatt mily nagy mérvben változhatik meg. Midőn tizennyolc évvel ezelőt az első pontyokat a halászati bizottság tagjainak felszolgálták, ezeknek az uraknak majdnem hogy összefutott szájukban a nyelv s mindenki kitűnőnek és izletesnek találta azt. A pontyot mindegyikük «finom» halmak nevezte el, sőt «grandiózus»-nak nevezték el, amelynek pikkelye olyan mint az arany

értéke pedig majdnem olyan, mint a pisztrángé. Nem tudjuk, hogy a tisztelt bizottság tagjai nem ettek-e vizsgálati napok alatt nagyon is sok pontyot, annyi bizonyos, hogy ugyanők ma a pontyot piszkosnak, íztelennek és durva husunak bélyegezik, amelyet szokásai nyomán legszívesebben a disznóval hasonlítanak össze.

Vajon nem gondolták meg a szakértők Washingtonban, hogy az egész országban óriási feltűnés fog keltetni, hogy ugyanők, akik ezt a halat tizenöze év előtt fenségesnek és nemesnek nevezték el, most hirtelen közönséges, piszkos halnak deklarálják. A pontyok magának különben a halászati bizottság lesújtó ítélete nagyon keveset fog ártani, mivel tizenöze éves uralmát az országban nagyon buzgón arra használta fel, hogy a maga ereje szerint az Egyesült-Államokban meglehetősen elszaporodjék. Amiatt bizonyára azon szilárd elhatározásának akart kifejezést adni, hogy az Egyesült-Államokat állandó lakhelyül választotta ki magának s hogy a lakosoknak akarva nem akarva, jelenlétével okvetlenül számolni kellend. Tekintettel e körülményre, a bizottságnak csakis ajánlani lehetne, hogy gondoskodjék arról, hogy a halnak mint kiváló tápszernek elkészítési módja mennél inkább elterjedjen, mert nagyon valószínű, hogy az egész országban igen sok lakos van, kik a pontyot még mindig nagyon nemes halnak tartják. Mindenesetre az ilyen mű intézkedés mezőgazdasági szempontból nagyobb jelentőséggel bírna, mint e halnemnek rögtöni elítélése és tervbe vett kipusztítása, ami különben egyszerűen lehetetlen. Ugy látszik ez mindenütt az általános vélemény.

Mikor? hogyan és mit együnk és igyunk?

Mikor együnk? Legcélszerűbb, ha napjában csak háromszor eszünk, hogy gyomrunk közben pihenhesen. Úgyelnünk kell továbbá arra is, hogy estéknél ne későn és ne sokat együnk, mert különben a gyomor és agyidegek összefüggése folytán az agy izgatva, alvásunk pedig alomok által zavarva lesz s így az alvás üdítő voltából vesz. Ugyanez áll be, ha lefekvés előtt közvetlenül megerőltető szellemi munkát végeztünk olvasás, írásbeli munka stb. által. Ezek ugyanis az agy felé irányítják a véráramot, amiattal szintén nyugtalan alomok állnak be.

Hogyan együnk? Főfeltétel, hogy minden ételt lehetőleg sokáig és apróra rágjuk meg és pedig két okból, mert az emésztési folyamatnál oly nagy szerepet játszó szájnyák csak így keveredik jól össze az étellekkel, és mert csak a fogak által eléggé elaprozott ételek tekinthetők a gyomor-emésztés céljaira eléggé előkészítettnek. Ehhez természetesen mindenekelőtt jó és egészséges fogakra van szükségünk, ami azonban sajnos, a mai nemzedéknek a legnagyobb ritkaságok közé tartozik.

A fogak egészségesen tartása céljából azokat gyakran kell tisztogatnunk, meleg ételeket és italokat pedig nem szabad ennünk. Ez a fogakra nagyon ártalmas. De magára a garatra és gyomorra nézve is nagyon ártalmas a hideg ételeknek lenyelése. Különösen kell azonban ügyelnünk, hogy hideg és meleg ételeket ne élvezzünk közvetlenül egymásután, mivel ez a fogmozgató rohamosan elpusztítaná, miattal a fogak is biztosan megbetegednek. Azonkívül ne együnk túlsok levest vagy pépszerű éledeleket; jó, ha a kenyeret is már kemény s nem friss állapotban eszük. Mivel a fogak rágásra valók, kizárólag erre használandók. Azok a fogak, melyek nem használhatnák rendszeresen, megbetegednek.

Meg kell jegyeznünk, hogy kedvező körülmények közt barksi is ép fogsort vihetne magával sirjába. Hogy a fogbetegségek nedvbetegségek által szintén örökölhetők és átíthetők, szintén bebizonyított dolog. Hogy azonban, miután az emberiségnek sikerült egészséges nedvvegyületet és ezáltal új fogsort is szerezni, miattal a fogbetegségek gyakorisága is csökkent, szintén biztosra vehető. Az állatok közt nem találunk fogbetegségeket.

Az evést akkor hagyjuk félbe, ha legjobban ízlik. E tanács épen ma, mikor az emberek a legtermészetelenebb viszonyok közt élnek, nem eléggé becsülhető meg. Az eléggé természetes viszonyok szempontjából e tanács feleslegesnek látszhatnék, mert nem tételezhető fel, hogy a különben oly bölcs természet több étvágyat adna az embernek, mint amennyit annak szervezete megkíván és zavar nélkül elviselhet. Sajnos azonban, hogy ma már az embereknek nagyobb az étvágyuk, mint a gyomruk és hogy ennőfogva többet esznek mint a szükségletük, amiért is fel kell tételeznünk, hogy az ilyen túlterhelés épen nem egészséges.

A mai emberiség előítéletével szemben, hogy t. i. telt gyomorral nem szabad lepihenünk, bárkinék ajánlhatom, hogy étkezés után $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ óráig pihenjen, mert ekkor, ha minden szervünk pihen, az egész vérkeringés a gyomor rendelkezésére áll, amiért is az jól emészt. Továbbá nagyon ajánlható, étkezés után egy kis ideig a szabadban időzni, hogy az emésztéshez elegendő szénsav juthasson a vérbe.

Mit együnk és igyunk? Az ember főleg könnyen emészthető káros alkatarzektól ment tápszereket egyék. Csakis így maradhat egészséges. Ártalmatlan, könnyen emészthető tápszerek alatt értjük a gyümölcsöket, továbbá a gabonaműek-

Látogatott Fürdőhelyen egy elsőrangú szálloda átvételéhez társat keresek 1500—2000 frttal az illető legyen főpinczér

aki az üzletet a szezonban elszámlolja.
Czímem megtudható e lap kiadóhivatalában.

Hacker Mór

chinaezüst és alpacca-áru-gyár

BUDAPEST

Kossuth Lajos-utca 15

Bécs Gyár : IV. Phorusplatz 7
Raktár : I. Operngasse 2

Ajánlja a legjobbnak elismert
gyártmányait a t. szálloda,
vendéglő és kávéház tulajdonos
urak becses figyelmébe.

Képes árjegyzék
kivánatra bérmentve.

Telefon 5831.

GYUFA

Kávés és Vendéglős uraknak

ajánlom

Svéd gyufáimat legjobb minőségű gyártmányú 100 skatulya I. sz. 45 kr, II. sz. 50 kr, III. sz. 55 kr.
Vörös fejű legjobb minőségű szőlen is égő 100 skatulya 45 kr., I. sz. 50 kr.,

továbbá a legkedveltebb recézett kén és kén nélküli gyufákat, valamint saját gyártmányú **fogványok** lapos, gömbölyű, kemény és puha fából, a legolcsóbb árban, csakis

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

GANZ és TÁRSA

vasöntő és gépgyár részvénytársaság
BUDAPESTEN.

Ajánlja városi hatóságok, valamint a nagy közönség figyelmébe világszerte kitűnő hírnévnek örvendő

váltakozó áramu elektromos rendszerét.

Ajánl továbbá: Keresztezéseket és kereküket kéregöntésből és aczelből.

Kéregöntésű hengereket s hengeryűrűket aprító-gépekhez és golyós zuzómalomok.

Hengerezéket kéregöntésű hengerekkel, valamint egész malomberendezéseket.

Gépeket papír, farost és cellulose gyártására. Turbinákat a helyi viszonyok szerint szerkesztve, pontosan szabályozva.

Gáz- és petroleum-motorokat, álló vagy fekvő, egy vagy két hengerral.

Városi irodánk:
Kossuth Lajos-utca 16. szám

a hol mindig tartjuk dus választékát a világító testeknek a legkülönbözőbb kivitelben és stílusban; ugyanoltan megtekinthetők saját rendszerű elektromos-, gáz- és petroleum-motoraink és dinamogépeink is.

ből készült ételeket is. A kenyér például azért egészséges eledel, mivel a korpa mellett jelentékeny siker-tartalma is van, amely nagy phosphortartalma miatt fogva igen fontos táplakötész. A phosphor különösen az agyra nézve fontos, nélküle nem gondolkozhatnánk, írja Moleschott egyik munkájában. Épen ezért ezen fontos tápanyagnak, a sikernek nem szabad a kenyérből hiányoznia.

Nagyon sajnálandó, hogy oly fontos tápszert mint az árpanyér, ugyszólván még nevérol is alig ismeretes. Rajta kívül együnk még főzéleket, hüvelyes veteményeket, burgonyát stb. Mint az emberre különösen haszonnal járót említhetjük a gyümölcsöket és különösen az eperféleket. Habár a gyümölcseszel való kizárólagos táplakozás ma nem is képes az oly rendkívül megerőltetett ember táplálására, ezzel még nincs bebizonyítva, hogy az őskorban az emberiség nem kizárólag növény-félékkel táplakozott-e. Az első emberek tudvalevőleg melegebb és termékenyebb éghajlat alatt éltek, amely helyeken még ma is számos oly növény található, amelyek az ember kizárólagos táplálására is alkalmasak. A mai generáció túlerőltettsége szintén természetellenes jelenség, amelyet önmagunknak köszönhetünk. A természet törvényei szerint az embernek felannyit sem kell dolgoznia amiért nem is volna szüksége oly kiadás és tápláló étkezésre. A műéhezők példája (dr. Tanner, Succi) azt bizonyítja, hogy az ember aránylag kevés táplálékkal is megélhet. Gyümölcsöt pedig felfrissítő és egészséges voltánál fogva mindennap kellene ennünk.

Ha már most a husra térek át, úgy kérem kell, hogy ezt mindenki csak mellékételnek tekintse. A hus t. i. izgatólag s így kártékonyan hat a szervezetre. Ezt abból következtethetjük, mivel az orvosok a lázbetegeknek a husevést rendszerint elszokták tiltani. Az az étel azonban, amely a beteg emberre nézve ártalmas, az egészségesre nézve sem lehet előnyös, a különbség legfeljebb az, hogy utóbbinál a kellemetlen hatások nem jelentkeznek oly feltűnő módon, mint a betegéknél. Azonban a hus tápértéke sem oly nagy, mint sokan hiszik mert például igen sok gabonafélével a hust teljesen pótolhatjuk.

Épen e tekintetben még igen sok téves felfogás uralkodik. A legtöbbben ugyanis azt hiszik, hogy testüknek épségben és egészségesen tartására bőséges husfelvételre van szükségük. A tulságos hus-élvezet azonban csak káros hatásu, míg ellenben igen sok növényi táplálék amellet, hogy rendkívül izletes, teljesen kielégítő és jótékony hatást gyakorol a testre és lélekre egyaránt. Épugy mint a természet a benne előforduló folytonos megújulási folyamatok által önmagából merit új erőt, bámulara ragadva bennünk, épol felfrissítő és felelevenítő hatást gyakorolnak ránk a természet által nyújtott tápszerek, anélkül, hogy utólagos elbágyadást idéznének elő.

A fűszerek különösen erősen izgatják a gyomort felfokozott tevékenységre, s ha adagolusukat emeljék, a tekintetbe jövő szervek pangása felreiserhetlen. Mennél nagyobb mértékben s mennél tovább hódolunk tehát természetellenes élvezeteknek, az ellenhatás a szervezet részéről annál jobban észrevehető. Csodálkozhatunk-e ennőfogva, ha akkor, midőn a természetellenes életmódtól egyszerre a természetesre akarunk visszatérni, a gyors változásnak szervezetünk ellene szegül? Itt sem szabad elfelejtelnünk, hogy a megszokás hatalma mindenkor egyforma mervben törekszik érvényesülni. Ha azonban rövid vagy hosszabb ideig is tartó rosszul-érzés mellett az átmenetet következetesen hajtjuk végre, a tartós jólét csakhamar be fog következni.

Auch ein Rezept *)

Es wird mit Recht ein guter Vraten
Gerednet zu den guten Thaten;
Und daß man ihn gehörig mache,
Ist weibliche Charaktertrache.

Ein braves Mädchen braucht dasu
Mal erheben: reine Seelenruh,
Daß bei Verwendung der Gemütze
Sie sich nicht häufig überführe.

Dann, zweitens, braucht sie Einigkeit,
Ja, loszulegen, Zinigkeit,
Damit sie alles appetitlich
Wird so, daß so und recht gemüthlich
Beigehen, dreh'n und wenden könne,
Daß an der Sache nichts verbrenne.

In Summa braucht sie Herzensgüte,
Ein fauhtes Sorgen in Gemüthe,
Fast etwas Liebe inoforen
Für all' die hübschen, fotten Herrn,
Die diesen Vraten eifen wollen
Und immer gern was Gutes wollen.

Ich weiß, daß hier ein Jeder spricht:
Ein böses Weib, die kann es nicht.
Denn hab' ich mir auch fests gedacht
Zu haub und anderwärts:
Wer einen guten Vraten macht,
Hat auch ein gutes Herz

*) In der Münchener „Bayerischen Gesundheits-Zeitung“ lesen wir ein von Köstlin W i f u verfaßtes Gedicht, welches mir ob seines Einzig-
keit nicht umhin können, unteren deutschen Lesern vorzuführen. Das Ge-
dicht führt die obige Ueberschrift.

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

December 17-én: **Ehmann Pál**, kerepesi-ut 58. szám. „Metropol” szálloda.

December 24-én: **Karácsony** előnapja miatt nem tarthatik reggeli.

December 31-én: **Koch József** Csengeri-utca 48.

Az I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata szerdai összejövetelei a következő napokon tartatnak:

December 22-én: **Bauer János**, I. kerület, disz-tér 17.

December 29-én: **Bruckner Alajos**, II. ker., Csalogány-utca 27.

Amit a Mikulás hozott. Mayer József urat az Erzsébet-szálloda tulajdonosát és ipartársulatunk köztisztelőben álló tagját kedves neje éppen Mikulás napján egy egészséges flugyermekkel szerencséseltette meg, és ezért van is az egész családban nagy öröm. Mi, valamint velünk számosan szintén osztozkodunk a szerencsés házaspár örömeiben, és kívánjuk, hogy az újszülöttnél egykor egy derek vendéglős legyen, annál is inkább, mert keresztapja nem más, mint **Petánovits József** jó hírű vendéglős. Adja a jó Isten, hogy a kis **Mikulás József** kedves szüleinek valamint többeknek is nagy örömet szerezzen és hogy belőle egy derek ember váljon.

Lamatsch Sándor ur, a Budapesten egykor jól ismert Lamatsch Flórián vendéglősnek derek fia, nemrégiben egy csinos mosonymeyei leányt vett el feleségül és a nagymező-utca 48. szám alatt egy vendéglőt nyitott. Lamatsch ur — akit mi már évek óta jól ismerünk — egy igen derek és szakavatott vendéglős, kedves neje pedig egy kitűnő szakácsné, akinek az oldala mellett még az öreg Lamatschné is segítkezik, és így hisszük, hogy az üzlet jól is fog menni, amit tiszta szívvel kívánunk.

Nyugdíjértésítés. Azon örvendetes értesítést adhatjuk, hogy a nyugdíjfenntartó-bizottság az alapszabályokban meghatározott intézkedésnek már annyira eleget tett, hogy a belépő nyilatkozatokat az illető szakegyleteknek megküldötte azon czélból, hogy a Debreczenben megtartandó kongresszuson — mely egyszersmind alakuló közgyűlés is leend — már a tagok sorából a nyugdíjintézet igazgatóságát meg lehessen választani. Azon esetre, ha valamely szakegylet ezen belépő-nyilatkozatokat nem kapta meg, úgy figyelmeztetjük, hogy eziránt forduljanak dr. **Solti Ödön** jogtanácsos urhoz Budapestre, IV., Kossuth Lajos-utca 3.

A saison. Tiszta igazság, hogy minden saisonnak megvan a maga érdekessége. Itt van mindjárt a pattogató kukorica idénye. Boldog Isten, milyen czamezogással élvezik azt a csemegét nemelyek. Hát ha már a kukorica-saison megköveteli a magát, miért ne a dilettáns író is a maga jussát. Teszem fel Vándor ur? Vándor! Vándor! Ki ez az ur? Ki ő? Mi ő? és merre van a »vándor« hazája? Vigyen el a karácsonyi krampusz, ha van fogalmam ő »vándorágáról«. Milyen gyilkos handa bandázást visz ez az ur véghez egy szaklapban? Mindenkit üt, vág, szúr, de legjobban önmagát. Az ördögbe is, a hazafiság monopoliama talán »vándor« írnök? csak ő az egyetlen »kis ismeretlen«, ki meg fog bennünket és Gundelt tanítani, hogy kell szeretni a hazát. Higgye meg, barátja az erénynek, hogy mi volnánk — de én biztosan — az első, aki ha látna, hogy Gundel nem hazafiasan jár el a vendéglősök ellen, rögtön megállt kialtanánk. Ne azonosítsa tehát magát a pattogató kukorica-saisonnal, mert aminthogy a szegény népek ez a mostani rossz viszonyok között a betevő falatja, azonkép, ha az ön aplotalan és mindent — csak igazságot nem — tartalmazó cikkeit beadná egy rossz ebnek, menten felfordulna tőle. Aztán ne bolygassa mindig

uraságod azt a szombathelyi kongresszust! Mit csináltunk volna ott üres kézzel? Ugy-e semmit! Pardon! mégis csak láttunk volna valamit. Hogy mit? Hát Vándor ur képmását!

B.
Jótekönyvezélnő táncestély. Az »Artesia« részv. társ. személyzete december 7-én tartotta a »Sas«-kör termeiben első jótekönyvezélnő táncestélyét, mely minden tekintetben fényesen sikerültnek mondható, mert egy a hírlapírók nyugdíj-intézete, valamint az özevgyek és árvák részére létesítendő segélyalap javára csinos kis összeg folyt be. A mulatság sikere körül nagy érdemeket szerzett első sorban **Bart** a **Lipót** főrendező és a vigalmi bizottság elnöke **Pick Zsigmond**, kik együttesen minden csekélységre ügyeltek, úgy hogy senkinek panasa ne legyen. Nagyban emelte az est fényét és sikerét a gyár igazgatója, **Grünwald Mór** és nejeinek megjelenése, kiket a rendezőség és a jelenlévők dörgő éljenzéssel fogadtak, erre aztán neki hevültek a táncznak, mely reggeli 5 óráig tartott. Az első négyest közel 100 pár tánczolta. A szünóra alatt volt jó kedv, toaszt, pezsgő, szóval minden, a mi egy jól sikerült táncestélyhez szükséges. Kötelességünknek tartjuk felemlíteni azokat, kik szintén nagy buzgósággal közreműködtek az est sikeréhez és pedig: **Drechsler Manó** alelnök, **Fischl Ignác** és **Berthelsen György** jegyzők, **Ullmann Sándor** titkár és **Hlatky Sándor** háznagy. A pénztári teendőket **Strowski Z.** Ferencz pénztárnok és **Stern Bernát** ellenőr végezték, és bizony elég dolguk akadt, mert még 11 óra után is özönlött a sok vendég. A jelenvolt hölgyek közül következőket sikerült feljegyezni:

Asszonyok: **Barta Lipótné**, **Bergsmann Johanna**, **Drechsler Zsófia**, **Drechsler Johanna**, **Fischl Ignáczné**, **Fodorné**, **Grünwald Mórné**, **Jakobovics Rezsóné**, **Klein Mártonné**, **Künstlinger Zsigmondné**, **Lichtenstein Adolfné**, **Ney Ignácné**, **Nagy Lipótné**, **Probst Fáni**, **Redl Adolfné**, **Rosenberger Mórné**, **Rosmthy Jennine**, **Reitlinger Dezsóné**, **Stein Mórné**, **Stern Bernátné**, **Stier Samuné**, **Schönfeld Benőné**, **Schwarz Mórné**, **(Üjpest)** **Steiner Ignáczné**, **Székely Arminné**, **Ssházné**, **Ullmann Sándorné**. Leányok: **Brucker Helén** (Kaposvár), **Bergsmann Sarolta**, **Bergsmann Gizella**, **Bienenstock Regina**, **Fränkel Henriette**, **Fränkel Anna**, **Fodor Lujza**, **Fodor Erzsé**, **Goldberger Jozefin**, **Goldberger Gizella**, **Grosz Ilonka**, **Hirsch Serafin**, **Hanser Anna**, **Jakobovics Fanni**, **Kraimer Róza**, **Lichtenstein Eszti**, **Martinovics Janka**, **Mautner Matild**, **Pollinger Irma**, **Pollinger Gizella**, **Róbert Margit**, **Stern Margit**, **Schönfeld Teri**, **Schönfeld Ilka**, **Székely Ági**, **Székely Berta**, **Schwarz Sarolta** (Gyöngyös), **Schneller Laura**, **Schneller nővérek**, **Steiner Róza**, **Weisz Riza**

A déli vasut szállodái. Pénzügyi körökben elterjedt hírek szerint utóbbi időben több oldalról is tetek a déli vasut-társaságnak a tulajdonát képező szállodák megvételére vonatkozólag ajánlatokat. A nemzetközi hálókoesi-társulat, illetve a »Compagnie Internationale des Grands Hotels« Brüsszelben leginkább az abbáziai ingatlanok iránt érdeklődik. Egy más csoport viszont a semmeringi szállodákat akarná részvénytársasággá alakítani. A déli vasut elvi szempontból aligha lesz az eladások ellen, ami kitűnik abból is, hogy annak idején a toblachi szállodát is eladta. A főkövetelmény természetesen az volna, hogy a föltételek a déli vasut igényeinek megfelelőjenek, vagyis, hogy a társaság a vételárban megtalálja számláját. A legutóbbi közgyűlés elé terjesztett jelentés szerint a szállodák hét százalékos kamatozást eredményeztek; 1896. év végeig ugyanis az abbáziai, semmeringi és görzi szállodákba 2.713,104 forintot investáltak és 197,060 forintot eredményeztek.

Das Diplom der Wiener Hochkunst-Ausstellung. Um eine künstlerische Ausgestaltung eines Ehren-diploms der II. int. Kochkunst-Ausstellung zu erhalten, wande sich das Executivecomité dieser Ausstellung unter anderem an die Künstlervereinigung »S i e b e n e r C l u b«. In dieser Vereinigung wurde die gefestete künstlerische Aufgabe mit dem regsten Interesse aufgenommen und durch eine innerhalb des Clubs veranstaltete Ideenconcurrenz die Vorschläge der Herren Architect **N. M. Abrieh** und **Waler Koli M o j e r** zur Durchführung bestimmt. Der den modernsten Anschauungen gerecht werdende Entwurf zeigt im Mittel-feld das Reliefportrait der hohen Protectorin, Ihrer Majestät, umgeben von reichem Ornament (Weichen und Lorbeer). Eine Huldigung von Attributen der Kochkunst wurde zu beiden Seiten des Porträtreiefs in interessanten Auschnitten vertheilt und durch circa 16 meisterhaft gezeichnete Figuren würdig zum Ausdruck gebracht. Reiches Lorbeerzweig, Frucht-leisten und moderne Schrift füllen mit viel Geschmack

den übrigen Raum. Diefem Entwurfe hat sich das Executivecomité in seinen modernen Bestrebungen auch nicht verdrüben können und das Project einstimmig zur Ausführung bestimmt.

Magyar borok Braziliában. A magyar bor Braziliában keresett áruccikkkel képez. A Rio de Janeiroban székelt osztrák-magyar konszultnak 1896. évről szóló jelentésében a következőket találjuk: »A magyar bor behozatala a múlt évben 32310 kgr.-mal csökkent, amennyiben az 1895. évi 60,800 kgrt kitevő bevitelhez képest, a múlt évben 28,587 kgrnal magasabbra nem rugott, Rion kívül egyéb déli városokban is találhatunk magyar bort. Leginkább keresik a villányi, szegszárdi, tokaji és pozsonyvidéki rizling borokat, amelyekkel minden jobb szállodában és vendéglőben találkozhatunk.

A szőlőművelés Palesztinában. A jeruzsálemi csász. és kir. osztrák-magyar ügyvivőnek jelentése szerint, Palesztina egy nagyon termékeny tartomány, melynek alig egy hetedrésze áll művelés alatt. Az izraelitáknak Oroszországból és Romániából való bevándorlása, vagyis 16 esztendő óta a szőlőművelés terén nagy haladás történt. Jelenleg már 18 izraelitákból álló telepítvény létezik e tartományban, vagyis Judzában, Alsó- és Felső-Galiliában, Gibáthban és Hauráthban egészen Damaszkusig. A nagyobb telepek a szőlőkultúra és pinceszgazdaság minden korszerű vívmányával vannak már ellátva és a borkészítést egészen okserzion eszközlik. De léteznek Palesztinában Németországból idekerült telepítvényesek is, melyek a földművelés és gyümölcstermesztés mellett a szőlőművelést is folytatják és ez utóbbit különösen nagy gonddal, mondhatni mintaszéren üzik. Az idei szüret eredménye minőségileg és mennyiségileg is kitűnő volt. Szőlőfűrtök, és így cognac már rendes kivitteli áruccikkokat képeznek és a német telepítvényekről különösen sok bort szállíthatnak Németországba.

Az első franciaia pezsgőnek Németországba kerülése. A champagnei pezsgőborok tudvalevőleg Franciaországban is csak a XVII. század második felében lettek ismeretesek. Németországba pedig valószínűleg 1694-ben kerültek először, mint a hogy azt egy a szász királyi levéltárban őrzött számla igazolnia látszik. Ágoston (az erős) szász király ugyanis még herceg korában tett nagyobb utazásai alkalmával ismerkedett meg a franciaia pezsgővel, s amint fivérének elhalálása folytán a trónra lépett, nem késett magának Franciaországba champagnei pezsgőborokat hozatni, mely bor azután kedvence-itala is lett. Előbb eféle borok, a királyi pinézében elő nem fordultak. Egy 1717-ben kiállított számla szerint, a király közvetlenül Párisból hozatta pezsgőborait. A drezdai királyi udvari pinézének 1699-ben felvett leltára pedig az akkori pezsgőbor-készletet 160 palaezkkal tünteti fel és minden egyes palaezkot egy arany értékkel.

Verfuhe mit Aufbewahrung von Fleisch. Hengt hat Verfuhe über die Einwirkung der Aufbewahrung des Fleisches in Kühlräumen veranstaltet. Die Verfuhe wurden mit einer Rinds-, Kalbs-, Hammel- und Schweinefleisch vorgenommen. Das Ergebnis ist, daß bei in Kühlhäusern aufbewahrten Fleische die Haltbarkeit wesentlich erhöht wird und dieselbe bei Kalb- und Schweinefleisch auf zwei, bei Rinds- und Hammelfleisch auf vier Wochen argenommen werden kann und daß die Schmadhaftigkeit und Saftigkeit des Fleisches durch dieselbe eher erhöht als vermindert wird. Die geringere Haltbarkeit des Kalb- und Schweinefleisches scheint durch den größeren Wassergehalt dieser Fleischsorten bedingt zu sein, wofür auch die größeren Gewichtsverluste bei denselben sprechen. Die Gewichtsverluste, welche das Fleisch die ersten Tage im Kühlhause erleidet, sind kaum größer als die durch die Einwirkung der Luft unter gewöhnlichen Verhältnissen veranlaßt. Die Kühlhaus-Temperatur war während der Verfuhszeit im Mittel + 4° C.

Neue Einrichtung für Geschäfts-Anlagenfenster. In den Londoner Geschäften kommen immer mehr und mehr sogenannte »Schaufenster-Waaren-Vitrin« in Verwendung, welche durch einen kleinen Raum betrieben werden. Diese Waaren-Vitrin, welche den Zweck haben, in kurzer Zeit und auf bequeme Art möglichst viele Waaren in den Schaufenstern zu zeigen, bestehen aus einem, der Höhe des Schaufensters entsprechenden Eisengestelle, das an beiden Enden mit Rollen versehen und um welche eine endlose Kette gelegt ist. An dieser endlosen Kette (Aufzugstette) sind Metalltische, in horizontaler Richtung laufend, befestigt, an welchen foddam Glasplatten hängen, auf welchen die Waaren gruppiert werden; durch Inbetriebsetzung dieses kleinen Aufzugs werden die Glasplatten mit den darauf befindlichen Waaren stets in horizontaler Richtung vorbeiführend, vor dem Beschauer vorbeigeführt. Um weitem dem Beobachter den Anblick nur der aufsteigenden Etagegen und nicht auch jener der sinkenden Etagegen zu bieten, läßt sich zwischen diesen Etagegen der ganzen Höhe des Aufzugs nach ein vertikaler Spiegel einhalten.

Was ist Crème? Geschäftsleger Scham. Was ist Scham? Nichts. — Wer also tüchtig geschlagen und Nichts geworden ist, gehört zur »Crème der Gelehrten«.

Um angefauntes Messing zu reinigen, schneide man eine Citrone entwei, nehme die eine Hälfte und reibe das Messing damit ein, worauf man es mit warmen Wafer abwäscht, um dieses mit der zweiten Hälfte der Citrone zu wiederholen.

Parfumbeden hell zu machen. Wenn der neugelegte Fußboden möglichst hell bleiben soll, so wird anfangs nicht mit Del, sondern mit bünnen Lack gestrichen, dann wird eine Lösung von Wachs in Terpentin als Wische angewandt und mit Wierle bland gewischt.

Alapítva 1825

Alapítva 1825

Hubert J. E. POZSONY

pezsgőbor pinczészeke

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

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad, léghűtővel. Elvállal régi készülékek átalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyúkban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

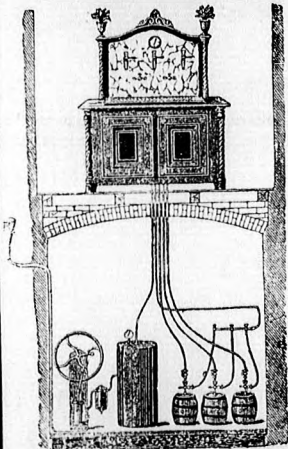
mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Ruswahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



Chocolad Stühmer



Védjegy

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben

Magyarország legnagyobb gyára.

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

Arany és ezüstérem.

Jurtag. az 1885. országos-kiallításán.



Első magyar üvegyár részvény-társaság

BUDAPESTEN,

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

Ajánlja

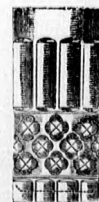
szálloda-, vendéglő- és kávéházi cikkekben

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

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

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan eszközöltetnek.

☞ **Arjegyzékek ingyen és bérmentre.** ☜





Az ezredéves kiállításon
a kiállítási nagy éremmel kitüntetve.

Lefkovits Testvérek

teke- és dákó-gyárosok
Budapest, király-utca 36.

Telefon



Teke-asztalok áthuzása erlődi
Tuffle-postfocsi a legújtanfosab-
ban teljesítettnek.

Ajánljuk különleges gyártmányainkat, ugymint: két márványlappal felszerelt **fordítható teke-asztalainkat** karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb zárókészülékkel. Gyártunk továbbá: **stabil karambol és báb (kégli) teke-asztalokat**, dákókat, francia módszer szerint, elefántesont-labdákat és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéház-berendezéseket a legdiszesebb stílusú kivitelben úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi teke-asztalok legjobb kivitelben, valamint dákók és elefántesont-labdák készíttetnek vagy ujakra kicseréltetnek.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Temesvár, Anvers.

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

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



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

Vezérképviselőség : *Ruda és Blochmann, Budapest.*

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéos urakat

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

Mindenféle vidéki tudósítást, mely szakunkba vág, szívesen veszünk és 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 postautalványval kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávéosipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

Bodegák alkonya.

Az elmúlt héten a főkapitány a következő rendeletet bocsátotta ki:

„Tudomásomra jutott, hogy a székesfőváros területén az utóbbi időkben mindinkább felszaporodó bodegaüzletekben az ott alkalmazott pinczérnök úgy vagyonbiztonsági, mint pedig az erkölcsrendészeti szempontból meg nem tűrhető üzelmeket követnek el. E visszaélések megszüntetése céljából ez évi december 15-től kezdődő hatálylyal a következőket rendeltem el:

1. Bodega (borozó, söröző) üzletekben vendégek kiszolgálására kizárólag büntetlen előéletű férfiszemélyek alkalmazhatók.

2. Pénztárosnői (felírónői) minőségben egy és ugyanazon időben csak egy nőiszemély lehet jelen a bodega-üzletben.

3. Szigorúan tilos a pénztárosnőnek a pénztárt, vendégek kiszolgálása, azokkal az üzlethelyiségekben mulatása vagy közöttük való huzamos tartózkodás céljából elhagyni.

Jelen rendeletnek pontos betartásáért első sorban az üzlettulajdonos, másodsorban a pénztárosnő felelős.

Figyelmeztetem egyúttal az érdekelt üzlettulajdonosokat, hogy jelen rendeletem athágása szigorúan fog büntetlenni, ismételt visszaélés esetén pedig italmérségi engedélyük megvonása iránt is intézkedni fogok.

Rudnay Béla s. k.
főkapitány.

Nem kívánjuk, sőt feleslegesnek is tartjuk bizonyítani, mennyire szükséges volt már régen e rendelet kibocsátása. Az, hogy a főkapitány engedve a vendéglősök és kávéosok ismételt sürgető kéréseinek, e rendeletet végre kibocsátotta, mindenél jobban bizonyítja annak szükséges és helyes voltát. Egy olyan tényező megszüntetéséről van ugyanis szó, mely közel két év óta hallatlan felburjánzását vendéglőseink és kávéosaink léteérékeit komolyan veszélyezteti. A bodegák, amelyek tulajdonkép nem egyebek, mint a spanyolországi borozók és sörözők torzultzatai, a „The Continental Bodega Comp.” jöhírnévű borkereskedő cégnek köszönhetik létrejöttüket, amely a millenium idején — számítva a nagy idegenforgalomra — a székesfővárosban ügynökei által több borozó-helyiséget állíttatott fel. Az üzleti spekuláció azonban, amely csakhamar rájött, miként lehetne e borozókat a Continental Bodega tüzes spanyol, görög, olasz és más külföldi borai és cognacjai nélkül is még kívánatosabbá és vonzóbbá tenni, megfosztotta a borozókat csakhamar eredeti jellegüktől és hivatásuktól és csináltak belőle modern mulatóhelyet, ahol már nem a Continental Bodega borait, — el volt veszte aki bort akart ott inni — nem is a csillagos cognacot — csillagot hiányt a szemé annak, aki megitta — hanem az örök nőiesség játszott a főszerepet.

Ennek a vonzereje pedig tudvalevőleg fiatalra

és öregre egyaránt kétségbevonhatatlan, úgy hogy épen nem csodálandó, hogy a bodegák, amelyekhez az italmérségi engedélyt a pénzügyi hatóságok vétkes könnyelműséggel adták meg boldog, boldogtalannak, vendéglőink és kávéházaink szomszédságában napról-napra szaporodtak: a vendéglős, és kávéosipart válságba vitték, úgy hogy annak következményei már is nagyon érezhetőkké váltak, úgy hogy az illetékes faktoroknak alig ajánlhatunk valamit jobban, mint hogy nézzenek körül, mennyivel haladja túl az italmérségi engedélyekkel ellátott helyiségek száma a törvényben megállapított minimumot.

A „Budapesti kávéosipartársulat” társas vacsorája.

1897. december 10-én.

A „Budapesti kávéosipartársulat” tagjai f. évi december hó 10-dikén tartották meg rendes havi társasvacsorájukat Simon Pál Paris-szállodájának éttermében. Jelen voltak: Némai Antal elnök, Pikler Armin alelnök Harkai Mór pénztáros, Holstein Zsigmond ellenőr, Steuer Sandor, Hanusz Béla, Kleinlein Károly, Wein-gruber Ignác, Gruber Karoly, Arvay Ottó Ede Fleischmann Gyula, Glaser Fülöp, Holstein Manó, Kutschera Mihály, Wagner József, Brück Manó, Krausz Ede, Klein József ipartársulati rendes és illetve választmányi tagok, Szemerényi István ipartársulati titkar, Wagner József és F. Kiss Lajos, a hivatalos „Kávéosipar Szakközlöny” szerkesztői; továbbá mint vendégek: báró Seltenmayer, a Louis François pezsgőgyár képviselője, ifj. Sacelláry György, a Törley pezsgőgyár képviselője, Gindert János jezszekegyházi, Salacz Nandor, a reimsi Roederer pezsgőgyár képviselője, Littke József pécsi pezsgőgyáros, Fischer Miksa tojásnagykereskedő, és Blau Ignác helyközvetítő.

A vacsora folyamán az első felkészítőt Némai Antal ipartársulati elnök mondotta, köszönetét fejezve ki a társulati tagoknak, akik a legutóbbi községi választások alkalmával újra megválasztása érdekében nagy tevékenységet fejtettek ki, s amely alkalommal alkalma volt meggyőződni arról, hogy pályatársai mily őszinte lelkesedéssel szallottak harezba az ő személyeért. Bevallja, hogy megválasztása alkalmával ama 36 kitüntetésen kívül, — ennyien szavaztak rá ugyanis az ellenpártból — amelyet kapott, nem sokkal kevesebb sebet is szenvedett, de ő erre is büszke, mert ebből is csak azt látja, hogy ellenfelei aknamunkája nem volt képes megtörni azt a bizalmat, amellyel az ő munkásságát a belváros polgársága kíséri, s amelynek főzeleja mindíg csak a kávéosipar érdekeinek erős megvédése, amiben őt ma már, amint ezt némi büszkeséggel jelentheti ki, valóságos védőügyvédek szokták tekinteni.

Az elnök eljenzéstől és gyakori helyesléstől megszakított beszéde után Harkai Mór a bodegák megrendszabályozására vonatkozó főkapitányi rendeletre célozván, Fleischmann Gyulára emeli fel poharát, mire ez hangulatos szavak kíséretében Rudnay Béla főkapitányt élteti.

Beszélték még Steuer Sandor, aki Szemerényi Istvánt, F. Kiss Lajos, aki Némai Antal elnököt, és Szemerényi Istvánt, aki Kleinlein, Glaser és Arvay Ottó társulati tagokat éltették. Végül midőn Littke pezsgőgyáros pezsgővel kínálta a társa-

ságot, megindult a vad felköszöntők árja is, s a társaság a késő éjjeli órákig a legfeszletlenebb hangulatban maradt együtt. Elhatározatotott végre, hogy a legközelebbi jour fix a New-York éttermében fog megtartatni, s hogy a társulat tagjai a kávéosiparok december 21-diki karácsonyfaünnepélyén részt fog venni. Ugyanekkor e célra gyűjtöttek is.

Jegyzőkönyv

felvétel a Budapesti kávéosiparok szegény- és árvagyermekét felruházó rendező-bizottságának 1897. évi december hó 7-én tartott ülésén.

Jelen voltak: Miskey Lajos elnök, Holländer Dezső alelnök, F. Kiss Lajos titkar, Ólmosy József jegyző, Wiener Sándor, Blau Ignác, Knappe János, Stadt Frigyes, Sternthal Ferenc, Hajduska Gyula, Weninger József, Farkas Jenő, a rendező-bizottság részéről.

Elnök az ülést megnyitván, a jegyzőkönyv hitelesítésére Farkas Jenő és Wiener Sándor bizottsági tagokat kéri fel.

A mult ülésről jegyzőkönyv nem vétetvén fel, Ólmosy József jegyző részletes szóbeli jelentése mindenben helyesléssel tudomásul vétetik.

Miskey Lajos elnök bejelenti, hogy a női gyermekruhák bevásárlására a bizottság utólagos jóváhagyásának reményében Ólmosy Józsefnek, Miskey Lajosné és Holländer Dezsőné urnókat bízta meg, és hogy a leányöltözékek személyenként 10 frt, a fiuké ellenben 11 frt 30 kba kerülnek, végre hogy eddig 22 fiu és 11 leánygyermek jelentettek be.

A bizottság az elnök bejelentéseit helyesléssel tudomásul veszi, s a bejelentett gyermekek élet- és családvizonyát alaposan megvizsgálván, azok felruházásához hozzájárul, egyben pedig Ólmosy József indítványára felhatalmazza az elnököt, hogy amennyiben még további jelentkezések is történének, azok elfogadása vagy el nem fogadása tekintetben önállóan is intézkedhetik, a felöltöző gyermekek száma azonban a 36-ot túl nem haladhatja.

Miskey Lajos indítványára a bizottság elhatározza, hogy a hőlgybizottság 20 tagjára egyszerűsítették ki.

Miskey Lajos elnök bejelenti, hogy miután a „Saskör” helyiségének kibérlése anyagi aldozattal is járt volna, az Andrássy-uti Plasztikon-vendéglő tulajdonosának ajánlatát fogadta el, s hogy ennél fogva a meghívókat már ki is nyomatta, amelyek szerint tehát a karácsonyfa-ünnepély itt fog megtartandó lenni. — Tudomásul vetetik.

Több tárgy nem lévén, az ülést veget ért.

Hitelesítjük:

Farkas Jenő s. k., miskey Miskey Lajos s. k.
elnök.

Wiener Sándor s. k. Ólmosy József s. k.
jegyző.

A liszt összetétele és vizsgálata.

I. A liszt összetétele.

A liszt és buza vegyi összetétel szempontjából lényegesen nem különböznek egymástól, csakis az alkotórészek egymáshoz való aránya más, miután az őrlési eljárás főtükrévé éppen abban áll, hogy a buza meg nem emészthető alkotórészeit, főleg a korpát a lisztes alkotórésztől elválaszsa. Ezen művelet a leg gondosabb keresztlítvel mellett sem vezet az őrlés céljának tökéletes eléréséhez, miután a legfinomabb lisztben is kimutathatjuk a korpának némi nyomait. Noha az őrlési folyamat lényegében nem más, mint tisztán mechanikai

művelet, mindazáltal bizonyos vegyi változások is lehetnek alatta, amelyek főleg abban állnak, hogy a keményítőnek egy kis része az őrlési folyamatnál fejlődő meleg következtében dextrinné változik át, aminek következtében a liszt színe bizonyos sárga árnyalatot is nyer. A hengerőrlésnél, ahol az anyag csak aránylag rövid ideig s így csak jelentéktelen foku melegnek van kitéve, a dextrin mennyisége egész jelentéktelen.

Amíg a liszt főleg az őrlésre használt anyag lisztes alkotrészeiből áll, addig a korpát a buza külső takarója alkotja. Azonban épügy, mint a liszt sohasem lehet teljesen korpamentes, úgy a korpában is, az őrlési mód különbözősége szerint, mindig találhatunk kisebb-nagyobb mennyiségben lisztet is, sőt előfordulnak benne lényegtartalom vegyületek is, amelyek a külső takaróval együtt leválasztott korpasejtétegből származnak. Ezt régebben a liszt jóságának kárára esz vesztésének tekintették abból a feltevésből indulva ki, hogy a korpának a táplálkozás szempontjából fontos alkotrészei a korpasejtétegek vannak, ma azonban már tudjuk, hogy a dolog nem így áll és hogy a korpasejtétegekben vannak ugyan lényegtartalom anyagok, csak hogy ezek a korpával éppen nem azonosak és hogy ennek következtében, amint azt beható vizsgálatok is tanúsítják, a korpa tápértéke nem is oly jelentékeny, amilyennek azt régebben tartották. A korpát a gyomor nem emésztí s még a körözött állatok emésztő szerveiben is, amelyekben pedig az emésztési folyamat sokkal huzamosabb ideig folyik, mint az ember gyomrában, — a korpa csak részben oldódik a gyomorsavban. Liebignek azon ajánlata is, hogy a kenyeret tulajdonképpen egész buzaszemekből kellene készíteni, azon téves fel fogáson alapult, hogy a korpa eltávolítása által a buzalisztet legértékesebb táplálkozásaitól fosztjuk meg. A mondottakból, valamint a direkt e célból végzett kísérletek hosszú sorából azonban kétséghelytelenül kitűnik, hogy az ily módon készült kenyér tápértéke semmivel sem nagyobb, mint az igen finom fehér lisztből készült kenyéré, sőt ellenkezőleg a physiologiai vizsgálatok kétségbevonhatatlanul bizonyítják, hogy a Liebig ajánlata szerint készült kenyeret nem is használhatjuk ki egészen, miután a korpakotrészek a gyomorfalat állandóan s nagy fokban irritálva az ételpép még teljes feloldása előtt s így nem elegendő kihasználva megy át a gyomor folytatásához képező bélhuzamba.

A korpában különben is csak egy olyan alkotrészt fordul elő, amely a finom lisztekben nem található ez a ezerealin, amely a korpasejtétegekben foglaltatik. Erről, ennek előállításáról, tulajdonságairól és hatásáról különben még szólnunk.

Hogy a gabonaszem és liszt összetételének az őrlés által előidéztet különbözőségeit feltűntessük, Thaler műve nyomán a buzára és buzalisztre vonatkozó közép-számokat idézzük csak; megjegyezvén, hogy a számoknak csak átlagos értékük van s egymáshoz direkt viszonyban nem állanak, az összehasonlításra mindazáltal alkalmasak.

	Buza	Finom buzaliszt	Közönséges buzaliszt	Korpa
Víz	13.65%	13.34%	12.65%	10.39%
Légyeny	12.35%	10.08%	11.82%	12.48%
Zsír	1.75%	0.94%	1.36%	2.82%
Cukor	1.41%	2.35%	1.86%	5.28%
Dextrin	2.38%	3.06%	4.09%	
Keményítő	64.08%	69.44%	63.28%	22.62%
Cellulosa	2.53%	0.31%	0.88%	41.30%
Hamu	1.81%	0.48%	0.96%	5.20%

Noha ezen számok közvetlen összehasonlításra nem alkalmasak, mivel csak középértékekre vonatkoznak, mert mindkét lisztben kevesebb a légyeny, mint a buzában, ellenben a korpában több, mivel ebben van a légyentartalmu korpasejtétegek. A lisztben a zsírmennyiség is kisebb, mivel a zsírgazdag mag is kiválasztatván, a korpába kerül. Dextrin a lisztben több van, mint a buzában, ami részben abból is magyarázható, hogy az őrlési folyamat alatt a keményítőnek egy része is dextrinné változik át. Az őrlési folyamat hatása különben a legrepregnansabb a cellulosa és hamutartalomra vonatkozó számokból tűnik ki, amelyek a lisztekben jelentékenyen kisebbek, a korpában ellenben jóval nagyobb mennyiségben foglaltatnak, mint a buzában, mivel a magbőrökben van a legtöbb hamu. 0.31% rostanyag finom lisztekben különben elég nagy mennyiség.

A liszt hamuja a még egész gabonaszem hamujával hasonlóan főleg magos phosphorsavtartalmu által tűnik fel; van benne ezenkívül kálium is. Ritthausen szerint a buzalisztek hamutartalmának összetétele a következő:

	Szálkás buza	Őszi
Phosphorsav	51.02%	46.98%
Kálium	29.58%	31.16%
Magnesium	11.48%	11.97%
Mész	4.77%	3.34%
Nátrium	0.13%	2.25%
Chlor	0.20%	0.22%
Kovassav	0.87%	2.11%
Vasoxid	1.39%	1.31%
Veszteség	0.59%	0.66%

E vegyi alkotrészek közül legfontosabb a phosphorsav, mely eszotrendszerűk felépítésére nélkülözhetetlen alkotrészt képezi tápszereinknek, amiért is mennél nagyobb valamely liszt phosphortartalma, annál értékesebb is az.

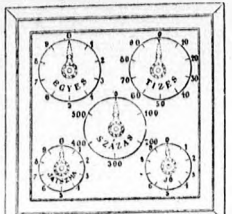
(Folytatás következik.)

Legalkalmasabb karácsonyi és újévi meglepetés. Fontos új találmány

a több államban szab.

„Kartyajáték számjelző-tábla”

12 cm. nagyságban, igen eszmos kiállításban, mely minden játékosnak díszet képezi. A játékosok első tekintetűre fölsimernek ugyan igen praktikus és nagyfontosságú voltát. A számkörök minden fáradság nélkül, az újjának egyetlen mozdulással továbbíthatók a mutatók az egyik számtól a másikig. E mellett a mutató minden továbbítás után koppanást hallat, miáltal a játékosoknak a hallás útján is lehetséges egymást ellenőrizni.



De eltekintve attól, hogy a kartyajátékok különösen a „Tartl” és „Pignette”-játékok alkalmával igen nagy örömmel használják a számjelző-táblákat a hosszadalmas irkálás helyett, — nagy használhatóságuk különösen a kávés, vendéglős és kaszinós urak magasztalják, mert a számjelző táblák használata mellett megszűnt az örökös kréta- és szívacsbeszerzés, valamint a gyors romlásnak áldozott papír- és palatáblák vásárlása, de legkülönösebben az ezek kezeletével és használatával járó piszkolás, lézmosás stb.

Mindenen kívül még az a jó tulajdonságuk is van a számjelző tábláknak, hogy romlásnak egyáltalán nincsenek áldozva, minthogy az érszemből készült és minden alkotrészként a legnagyobb gondtal állították elő; így, hogy évek során át legcsekélyebb javítás nélkül használhatók. Megjegyezvén egyben az is, hogy az egyes alkotrészek, mint a mutatók stb. is folyton kaphatók, melyek bárki által könnyű szerrel kicserélhetők.

Egy pár kartyajáték-számjelző-tábla
ára 3 forint,
használati utasítással együtt. Csomogolás külön 10 kr.
Megrendelések a pénz előleges beküldése vagy utánvét mellett eszközölhetők.

Nagy István a sz. kartyajáték-számjelző tábla feltalálója és kizárólagos elárúgója
BUDAPEST, VII., Csömöri-ut 69. sz.

Müller Károly czukrasz V., József-tér 1. szám

ajánlja a közelgő ünnepekre nagy választékú tea-süteményeit, karácsonyfadisztt, legfinomabb bonbonokat és a híres

diós- és mákos-patkóit.

Vendéglős urak mindenben jutányos árban részesülnek.

CSÁKY ÁRMEN Budapest

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

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

Ajánl **konyharuhákat** minden nagyságban

szakács, pék, cukrasz, hentes stb. számára
Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2. 250
Kabátok pique-vélezből frt 2. 250, 3.
Kabátok ošinavt. s. stinból frt 1. 25, 1.50 2. 250.
Szakács-nadrágok (pantalon) pamut-kamugarnból, kek, fehér esikso. 2.50—3 frtig.
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100
Szakács-sapák, különféle alakban, kr. 25 3. 35, 40
Ezen fehérnemű eszemeknek külön specialitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhák bálatalam szállítatik.

Cs. és kir. nagy arany érem Cs. és kir. nagy arany érem

SCHULEK SÁNDOR műkéses mester

Budapest, VII., király-utca 3. szám

ajánlja a vendéglős és szállodatuádonos uraknak dus választékú raktárát mindennemű konyhakések-, transchirozó-, szalámi- és sonka-késekben. Továbbá mésarosok és hentesek részére mindenfajta kést, fenőket és vágófejszékét

Az összes nálam vásárolt tárgyakat a legjutányosabban számítom és a legjobb minőségért kezeskedem.
Bármindó javítást legjobban és lejutányosabban eszközölök.

A méz alkalmazása.

A méznek az emberi háztartásban igen kiváló szerep jutott, habár nem tulajdonitanak neki oly fontosságot, mint megérdemelné. ami abban leli magyarázatát, hogy sokan még a méhészetet foglalkozók között sem tudják, mi mindenre lehet a mézet alkalmazni.

A méz az évszak s az akkor virágzó növényzet szerint minőségileg igen változó, ugyannyira, hogy alig hiszi az ember, hogy egy és ugyanazon rovarfaj termékével van dolga. Az uralkodó virágzat bizonyos jellegű kölcsönöz a méznek, mely annyira karakterisztikus, hogy a méz minőségének közelebbi meghatározására tényleg alkalmazzák is. Így például azt mondják: hársfa, akác, löher, hajdina, tatárka stb. virágmez. A mézbuquét legjobban tavasszal és ősztel tűnik ki.

A méz első sorban is a konyhában nyer alkalmazást és sok esetben a czukrot helyettesíti, melynél, a jelenlegi cukorárakat tekintve, nem sokkal drágább, de mindeneset tisztább, edesebb és egészségesebb mint a cukor.

Az edes testzát mézzel készítve sokkal jobbak, finomabbak mint czukorral és a mézzel berakott gyümölcs minden tekintetben felülmulja a cukorral befőzöttet.

A mézből kitűnő ezet- és mézbor készíthető. Az ezetet alsóbb osztályú mézből is készíthetjük, sőt az ugynevezett mézvíz is, amely a viaszmaradványok kilugozása után származik, jól felhasználható ezetkészítésre.

A házilag készített mézest nemcsak hogy teljesen helyettesítheti a borezetet, hanem alkalmazhatóságára jóval felül is mulja azt, mert hamisítatlan és bizonyos gyógyhatással is bír. Vízrel keverve lazab betegeknek kitűnő hűsítő italul szolgálhat, de egészséges emberre is igen üdítőleg hat. Igen jól használható a mézestet vérző sebek kimosására, továbbá főfájásnál mint borogatás alkalmaztatik.

Közép-Európa igen sok vidékén és nálunk is egyes vidékeken a mézbor igen kedvelt ital, mai napság különösen a lengyeleknél és az oroszoknál van általában elterjedve. Vidéken, hol nem áll mindig orvos és gyógyszeres rendelkezésünkre, a méz már rége idők óta fogva a legbecesebb házi-szerek közé tartozik. Alkalmazhatóságát illetőleg álljanak itt a következők:

A méz sok esetben kitűnő házi orvosi szer különböző betegségeknel és gyakran a drága és még nem bízható egyéb orvosszereket jól helyettesítheti. Belsőleg alkalmazva vízzel vagy borral keverve torok- és mellbajoknál alkalmazható. A torokfájásnál 50% víz és 10% czitromlével keverve kitűnően használható a torok kiöltésére, továbbá igen jó hatása van a rekedtség és köhögés ellen.

Gyengélkedők 10 rész méz és 50 rész teljes tejkeverék élvezete mellett aránylag rövid idő alatt magukhoz jönnek és különösen a gyermekek, kik gyorsan nőnek, a mellett halványak, véznak, csakhamar megerősödnek a fenti keverék rendszeres használatá mellett, úgy a tej mint a méz a legkülönösebben emészthető táplálékok közé tartozvan. Kúlsóleg alkalmazva, a mar genyedésnek induló daganatoknál javulást idéz elő. Ily esetekben borogatásképp használjuk rozs- vagy buzaliszttel keverve.

A méz, tej, lenmagolaj és kamillavirágból készített póp a legjobb borogatóanyag makacs, fájdalom daganatoknál, melyek csakhamar megpuhulnak és a beteg meggyógyul. Egy keverék, mely 1/2 méz, 1/3 víz és 1/3 glicerinből áll, kitűnő és gyorsan ható szer a repedezett ajk, a kitűnő és kézbor gyógyításánál. Mint hajmosó víz is kitűnő szolgálatot tesz a méz, állítólag megakadályozza a hajhullást is. E célra egy liter desztillált vizet, két evőkanálnyi kölni vizet használunk.

Reumatikus bajoknál a mézzel való bekenése a beteg testrésznék igen ajánlható, melyre azután a Prinsitz-féle borogatás következvén, erős izzadás áll be, melytől a fájdalomnak szűnni kezdenek és a beteg testrésze csakhamar meggyógyul. Kitűnő szer a méz fagyos daganatoknál is, melyek mézzel bekenetvén, aránylag rövid idő alatt begyógyulnak. A méz tehát, a mint látjuk, sokféle alkalmazást nyerhet, azért több figyelmet érdemelne, mint amennyire méltatni szoktak.

M. G. L.

Az angol asszony.

Mikor az Isten a világ teremtését befejezte, s lehető legjobban végzett munka jól eső kedvében, azt mondják befejezésül mindennél a mit teremtett, még sokkal hasonlíthatatlanul kibebben akart teremteni. Ekkor az irás szavai szerint kivette az alvó Ádám bordáját és megtéremtette belőle Évát.

Hát minden jóvalól angol bátran leteszi rá a főséket, hogy ez a világ legtekélyesebb és hasonlíthatatlanul legszebb lénye egy valóságos angol lady volt. Ha nem ismerném a magyar asszonyt, meg nem volnék magam is magyar, hát én is bizonyítani merném az angol embertársaim állítását, de így nem bizonyítok semmit, csak egyszerűen leírom azt a közvetlen benyomást, mit rám az angol asszony gyakorol.

Az asszonyt a legszegényebbtől a legfényesebb paloták urasszonyáig a háztartása, magyarosan szólva, a háza tájéka jellemzi. Lehetetlen tehát jellemezni az angol hölgyet háza tájéka nélkül.

A világon semmi sem költethet oly uri benyomást, mint egy angol urnak a falusi vára. Elképzelték a ló, a kecsi és egész eleganciájától, mely utóvégre otthon is megtalálható, elkezdődik a meglepetés az uton. Mikor az angol ur lakása, mondjuk tuskulanuma felé közeliedünk, már egy-két kilométerre az országot, mely mindenütt aszfalt-símású 15—20 öl szélesen be van szegve babérfakkal, liliodendronok, olajfák, tarkabarka levelű variegáták, vöröslévelű bükkök, tölgyek, mogyorók s ezenkívül a mi magyar éghajlatunkat ki nem bíró csodaszerű koniferával, pinusok, strobosok, laryzok, thuják stb. bámulatos csoportjaival. A háttérrel majdan mindenütt vörösfenyű (pinus laryx) és strobussal vegyes keresztcses fenyűk adják meg.

Mivel közelebb jutunk, annál sűrűbben vegyülnek be a pompás egyvelegbe a hatalmas hortensia bokrok, melyek a park kapuja felé már egész hortensia ligettké válnak. Az angol park éppen így van benépesítve. Kocsizható tekervényes utai bámulatosan vannak gondozva, a vöröses sárga ut meglepő színhatással kanyarul be a smaragdöld gyepeken, melyek sűrűek, rövidke mint a kefe. Egyes nagyobb tisztásokon vannak elhelyezve mindig nyírt gyepek és nem porondon a tenis-grundeok, melyeket hatalmas háló vesz körül.

Az egész park, a ház külső téjéka olyan csodálatosan harmoniás végtelen tiszta, izléses, rendes és finom tisztult izlésre valló, hogy ennél tökéletesebbet és szebbet elképzelni is csak nehezen lehet. A csodálatraméltó és elragadó hatás előidézésében, a mely bennünket a látványtól betölt, rendkívül nagy szerepet játszik az angol klíma is, mely rendszerint az erős fagyoktól mentes, de mentes egyuttal a forró, perzselő melegtől is. Temperált éghajlatuk mellett az angol parkok a tropikus éghajlatok benyomását teszik ránk.

Az angol kastély többnyire várszerű. Egyszerű impozáns külsejű, és méretei igen nagyok. A belső előcsarnok óriási nagy, az egész épület belsejét dominálja, innét kanyarodik fel a széles lépcső és többnyire az előcsarnokban oszlanak szét az emeleti függő folyosók, melyekből az egyes termekbe lehet jutni. Az angol ebédlő a lehető legegyszerűbb, de minden a legszolidabb famunka. Pipázó van ugyan, de többnyire ebéd után az ebédlőszobának maradnak a férfiak s itt szívnak el egy cigarettát vagy szivart.

Az asszony uralma és izlése a szalonnál kulminál. Az angol szalon felfogásom szerint az izlésnek megtestesülése. Semmi tulzás, néhány pompás szőnyeg, hatalmas szőrmék, rendkívül kényelmes butorok, óriási kandalló, világos, barátságos nagy ablakok, remek képek, néha csodás értékekkel bíró drágaságos izléssel berendezett egyvelege az angol szalon. Minden angol asszony a maga szalonjában egy királyi benyomást tesz. Általában a mi keleti szokásokhoz törődött önünk más világba jut Angliában.

Annai bizonyos, hogy senkit sem találtam sohasem, még 70 éves agglagény barátaim közt sem, ki őszintén be ne vallotta volna, hogy a legszebb teremtmény a világtérben az asszony. De hogy micsoda eszközök által hat a föld legszebb teremtménye az emberre, azt soha senki körülírni még nem tudta. A hatás nem is egyforma. A keleti asszony földig betakarja magát és keleti érzékiséggel tud hatni az emberekre. A magyar asszony — engedjék el nekem elmondani mi mindennel hat, mert ezt úgy is jól tudjuk — no meg egyszer haza is kell mennem Angliából. A francia asszony nem szépségével, hanem csodálatos temperamentumával, meg kifogyhatlan eszevességével hat.

Az angol asszony egyetlenegy tényezőjét nem ejti el mindazon varázsszerekeknek, melylyel asszony férfit lebilincselni tud, hanem ezt olyan eleganciával, olyan megfoghatatlan harmóniában egyesíti mind, hogy az angol asszonyt kell mintaképül odaállítani az asszonyfogalom tökéletes megtestesítéséé gyantán. Az angol asszony mint háziasszony, mint feleség és hiszem, mint anya is az emberi kultúra által tökéletesített korszellem reneke. Első sorban tud tetszeni, anélkül, hogy kaczer volna, tud háziasszony, kedélyes, okos és navi lenni egyszerre, gondos lenni a kieséségek, figyelmes mindenki iránt. Az angol uriaszonyt akkor kell látni, mikor házában egyszerre néhány száz vendéget fogad. Ezt a mérvét a háziasszonyi szerepkörnek leírni abszolúte nem lehet. Pedig ilyen vendéglátás a nyári idényben sokszor fordul elő »garden party«-k neve alatt.

Az angol hölgy igen sokat ad a külsőségekre is, első sorban a saját külsejére. Már pedig erre azt hinnők, minden asszony képes. Igen, de nem oly mérvben, mint az angol. Az angol uriaszony a saját legszorosabb családi körében is úgy jelenik meg, mintha száz vendége volna. Főleg este, mindig kivétel nélkül, mélyen kivágot ruhában, elég sok, de izlésesen kiválasztott ékszerekkel. A férfiak este mindig frakkban.

De ezen fagyosnak látszó külső formások mellett oly fesztelenség, házi melegség terjed szét a társaságban, hogy lehetetlen, miszerint mindenki ne érezze magát otthon. És ebben van az angol társas élet csodálatos varázsa. A legmagasabb elegancia úgy van párhuzamba hozva a háziasszony, családias melegséggel, mit a föld egyetlen népénél sem találunk meg ily részben. Mert sajnos, a legtöbb helyen a magas magyar elegancia elmaradhatlan kísérője bizonyos kiállhatatlan feszesség. Az a varázs, mit az otthonias, családias melegség áraszt, kivétel nélkül mindig a ház uriaszonyának lényéből sugárzik szét, mint titkos Röntgensugár, mely mindent áthat egész a csontokig. Ezt a sugarait a legnagyobb mértékben egyesíti magában az angol asszony, e tökéletes teremtmény, kinek a magunk hölgyet kegyes engedelmével prózái lapunkban e pár sort szenteltük.

Cs. és kir. szab.

teke-asztal- és dákó-gyár Naleszni Gyuláné és Társa

Budapest, Király-utca 27. szám.

Alapított 1852. évben.

Ajánlja magát a t. cz. kávéháztulajdonos uraknak kávéházaik

ujjálalakítására,
billárdok, dákók és egyéb
kávéházi berendezés
elkészítésére.

Csupán jó és szakszerű munka.

NIEMETZ GYULA

törvényszékieleg bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

közvetít szálloda, kávéház és vendéglői
üzleteket a főváros és vidéken.

Iroda: Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 18.

Telefon 58-35.

Megbízások telkiismeretesen, pontosan és a legnagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesíttetnek



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

Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekt zu Diensten

Dr. Ludwig Willibald

első nagymarosi pezsgő-pincészete

ajánlja elismert kitűnő minőségű védjegyzett

pezsgőborait:

Metropolé és Préda

Kapható a fővárosban és a
vidéken mindenütt.

Főképviseelő: HUNKE JÁNOS

IV. ker., Lipót-utca 45.

Legjobb minőségű

alpacca- és china-ezüstárúkal

ajánl

HERRMANN J. L.

cs. és kir. udv. és osztr. érczáru gyári raktára

Budapest, IV. váczi-utca 24.

Evőeszközök, bors- és sőtartók, leveses-csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálcázák, serpenyők, kancsók, asztald. szék, gyertyatartók, állóvillárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

A borizelés.

Gyakran figyelhetjük meg, hogy a boraktrészeknek a chemiai elemzés által megállapított minősége és mennyisége még nem nyujtanak elég támpontot arra, hogy belőlük az elemzendő bor jóságára következtetést vonhassunk. Egyszerű izlés által majdnem mindig tisztában voltam azzal, hogy jó vagy rossz borral volt-e dolgom.

Az emberi érzékek segítségével eszközölt osztályozás a phisikai vagy chemiai itéletet nem helyettesítheti. Ez a borra nézve is áll. Mert kimutatható, hogy a szóban forgó bornak meg van ugyan a kellő alkoholtartalma, ezukor, gycerin, borkósav és borostyankósav is van benne, és a bor még sem kell senkinek. Mi ennek az oka? Az, hogy a bornak nincs bouquet-ja, nincs borize.

A mondottakból már tisztán kiviláglik, hogy a bor minőségének megállapításánál a költségekre éppen nem szabad tekintettel lennünk.

Mely kívánalmakat támaszthatunk egy jó borismérvél szemben? Mindenekelőtt jó ízérzéknek kell lenni, s ennek ismét teljesen egészségesnek. Ebből azonban nem szabad következtetnünk, hogy a kinek jó nyelve van, egyuttal már kitűnő borkóstoló is. Mint minden művészettség, ehhez is bizonyos hajlammal való veleszületettség szükséges, a mely a dilettánsból a gyakorlat által mélyeszt formál.

A borkóstolás terén Francia- és Németországokban oly mesterek vannak, a kik nemcsak a bor hovaválasztását, ha szabad e szót használni: illetőségét, hanem annak korát és származását is oly határozottsággal és biztossággal tudják megállapítani, hogy állításaikhoz kétség egyáltalában nem ferhel.

A borizelés e mesterei azonban nem rendszeres borivók és rendszeres más szeszes italokat nem is isznak. Dohányozniok sem szabad erősen, mivel ez által szag- és ízérzéküket károsan befolyásolnak. Epen így tartózkodniok kell az erősen fűszerezett vagy savanyu ételek állandó élvezetétől is. Ha például valaki mindig finom borokat iszik, a kisebb értékű borokat önkénytelenül is nagyon alacsonyra fogja becsülni. Az itélőnek minden esetre partatlannak is kell lennie, s mindig a lelkiismeret szavára kell hallgatni. Egy szóval: annak, a ki valamely bor felől itéletet mondani akar, internacionális ízérzékének kell lennie.

Egyebekben a borizelőnek egészséges embernek s az izlés előtt jó hangulatban levőnek kell lennie, mivel benyomásai különben tévura vezethetnek s itéletének értékét ilyformán kisebbíthetnek.

A borizelés legegyszerűbben éhóra, vagy kis reggeli előtt eszközölhetjük. Fűszerezett ebéd vagy erős dohánysz után a bor minőségét nem határozhatjuk meg eléggé pontosan.

A bort továbbá nem a pincében, hanem világos és tiszta helyen izeljük, miután a borok a pincében mindig jobbnak tetszenek, mint a nyílének tényleg, azonkívül sötétben az érzékszervek sem működnek oly biztosan, mint a nappali világosságban.

A megvizsgálandó bor hőmérsékének is nagy szerepe van a bor minőségének meghatározásában, mert a nagyon hideg vagy nagyon meleg bor a nyelv izelőképességét nagyon befolyásolja. Nagyon ajánlatos azon szokást követni, hogy a bort nyáron előbb kútvizben hűljük le, télen pedig néhány órán át a szobában tartjuk. A fehér borok hőmérséke általában 8—10° C., a vörös borok pedig 10—12° C. legyen. A vörös bort sohasem szabad langyosan kóstolnunk.

Az izlésre szükséges mintát a bortőmeg közepéből vesszük, azt kehelyalaku pohárba öntjük, úgy hogy habképződés ne állhasson be. A pohárt csak egy harmadát töltjük meg. Ezután a bor színét, tisztaságát és súlyát határozzuk meg, a miből azután az általános tulajdonságokra, u. m. a kor, nem és zsirtartalomra vonhatunk következtetést. Azután megvizsgáljuk a bort, hogy illatát finom boroknál bouquetját meghatározhatassuk.

A szolgálás által nemcsak az idegen szagot, hanem a bornak némely betegségeit is felismerhetjük. Mindezekből a tényezőkből pedig meghatározhatjuk a bor korát, általános minőségét és részben értékét is. Ezután következik csak a tulajdonképeni osztályozási művelet: a kóstolás.

Miután az érzelmi és izlési szerv egyszerre működtek, az izlélszerv utján nyert benyomásokat a borosztályozásnál mérvadóknak kell tekintetnünk. A szájbán a bor ízén kívül mindazon benyomások összpontosulnak, a melyeket a bor vizsgálatánál nyertünk, s ha a bor ezt a próbát is megállta, menthető csak fel, hogy így mondjuk, minden gyanu alól, mely a mai műborkorszakban mindannyiszor joggal támasztható, hacsak a hamisítást már eleve nem tekinthetjük kizártnak.

A borizelésnél a sorrend mindig a következő legyen: először a fehér, azután a vörös, utánuk a peccsenye- s végre az aszaborokat kóstoljuk.

G. K.

Egy fontos kulturnövény története.

Az újabb kulturhistóriai kutatás előszeretettel foglalkozik az egyes tápszerek történetének és eredetének felderítésével. Ujabbán élnék nézeteserét kellett a hűvelyes vetemények egyik legelőkelőbbjének, a babnak származása is, mignem a kérdés Wittmak fáradozásai folytán teljesen tisztázottat.

Wittmak tanárral szemben, a ki azt állítja, hogy a közönséges konyhai bab Amerikából származik, Gibeault György a »Journal de la société nationale de l'horticulture de France« ban megjelent érdekes közleményében azt állítja, hogy ezen fontos kulturnövény hazáját Kelet-Ázsiában kell keresnünk, miután a babot Európában már jóval az új világ felfedezése előtt is ismerték és termelték. Mindaz, a mit Gibeault ezen érdekes állításának bizonyítására alapos és beható forrástanulmányai után felhoz, nemcsak kulturtörténeti érdekel bir, hanem bennünket vendéglősöket is, mint szakembereket érdekelni fog.

Gibeault mindenekelőtt Schliemann világhírű német régésznek az óskori Trója-kisázsiai város romjainak 1871-től 1882-ig végzett ásatásainak eredményeire hivatkozik, aki itt nagymennyiségű növénymagos is talált, a melyeket Wierchow, a berlini orvosegyetem világhírű professzora borsó- (Erbse), som- (Saubohn) ló- vagy abrakborsó- (Wicken), hagolyborsó-, és a közönséges fehérbab (Phaseolus vulgaris albus) magvainak ismert fel, a melyek közt néhány Phaseolus, vulgaris glaucoides, ochraceus és Pardus carneus magot is talált. (Schliemann: Ilios, ville et pays des Froyens, 1885. 368. l.). Másrészt azonban Heer Oswald vizsgálatai szerint »Die Pflanzen der Pfahlbauten« Svájc, Savoya és Lombardia őslakói is, a kik tehát Krisztus születése előtt 4000 évvel éltek, ismerték már a babot, borsót és lenesét. Loriel Viktor »Flora Pharaonique« című munkájában azt mondja ugyan, hogy az ó-egyiptomi emlékekben mitsem talált, a mi e kulturnövény használatára utalna, azt hiszi azonban, hogy e kulturnövény csak a római illetve görög világuralom idejében kerülhetett Egyiptomba. A mi időszámításunk szerinti negyedik században Theophrastus botanikus már megemlékezik a babról, a mely azonban Körnicke szerint nem phaseolus, hanem »Dolichos melanophthalmus. D. C. volt.

Ha Dioscorides »Smilax hortensise«-ben azt a növényt, a melyet később Linné phaseolus vulgarisnak nevezett el, nem is írja le oly pontosan, hogy abból a babra lehetne következtetnünk, Gibeault a nevet magát is elégnék tartja állítása megerősítésére, mert phaseolus vagy phaseolus annyit jelent, hogy »csónak, bárka«, a mi nem vonatkozhatik másra, mint a bab alakjára. E név a középtenger vidékén általánosan el-

terjedt, és az új-görögök ma is phasinának, az olaszok fagiulonak, a spanyolok frizolonek, a provençiak fayolnak nevezik a babot.

Hogy a fehér bab már Amerika felfedezése előtt is igen kedvelt ételle volt a francziáknak, Gibeault azaz a »Société archéologique de la Drome« közleményei XVII-dik kötetének 440. lapján II. Humbert dauphinnek egy étlapja van feljegyezve, mely szerint a trónörökös 1336-ban Grenobleban hétéfőre fehér borsó vagy bablevest, péntekre ellenben ugyane levest olaszfözelékkel vagy répával rendelt meg. Hasonlóképen nagyon lelkiismeretes feljegyzéseket találunk néhány kulturnövény ára felől a középkorra vonatkozólag De la Selve Lipót »Etudes sur la condition de la classe agricole« (Evreux, 1851) című munkájában, mely szerint 1405-ben Normandiában egy »mine« (régii franciaia ürmérték, körülbelül 4-5 véka) fehér borsó (pois blancs) 10 sousba került. (Megjegyzendő, hogy Normandiában a babot még ma is pois blanc vagyis fehér borsónak nevezik. A phaseolus elnevezés összes variánsaival csak a tizenötödik század végén kezd divatosná válni, noha Petrus de Crescence híres olasz mezőgazda 1300-ban írt, de csak 1471-ben megjelent »Ruralium commodorum« című munkájában már egy egész fejezetet írt a babfélésekről »De phaseolise«, a mely művének 1516., 1517., és 1548-ban megjelent kiadásában is benne van.

További beható vizsgálódásai alapján, a melyeket Platine »De honesta voluptate« (A tisztességes gyönyörörről), »Le grand herbier en François« »Le jardin de santé et de natura stirpium« a legnagyobb és legrégebb francia botanikus Ruell Jean e két ökökbeesű művében, továbbá Anne de Bretagne »Livre d'Heures«, Mathioli »Commentaires«, Olivier des Serres »Maison rustique«, Ch Etienne művében eszközölt Gibeault azon következtetésre jut, hogy a bab egyike a legrégebb fözelék-növényeknek, a melyek már a történelem előtti időkben is műveltek, még pedig közel az emberiség bölcsőjéhez, Kis-Ázsiában; továbbá, hogy joggal feltételezhetjük azt is, hogy a középkorban már Európában is létezett, még pedig jóval Amerika felfedezése előtt és hogy ennél fogva nem is tételezhetjük fel, hogy a hűvelyes növény (leguminosa) Amerikából származik. Továbbá, hogy a bab nem a 17-ik században sorakozik veteményes kertünk növényei közé, hanem már sokkal korábban, habár ezen időben eleintén csak középszerű jelentőséggel bíró fözeléklélenek tekintették.

Felteszt továbbá, hogy a francziák csak 1631 óta, a mikor t. i. Bonnefons »Jardinier françois« című igen népszerű kertészeti műve megjelent, használják a régi phaseolus helyett a »haricote« kifejezést, és hogy nagyon valószínű, hogy ez a név is csak átváltozás foly-

tán keletkezett, a mint azt Ménage az ő »Dictionnaire«-jében ki is mutatja. Vajjon Gibeault feltételei helyesek-e avagy nem, a felett nem akarunk vitatkozni. Vizsgálatainak érdemei, tekintve a babnak mint kulturnövénynek fontosságát, kétségbevonhatlanok, s emeli azokat, hogy egészen új forrásokat használt.

F. Kiss Lajos

Iparhatósági megbízottak. A kávéipar-társulat két választmányi tagja: Weingruber Ignác és Glaser Fülöp urak a VI. kerületi iparhatóságra lettek beavaslva. Örömmel üdvözlöljük őket az ipartársulat nevében.

A budapesti kávésségédek karácsonyünnepély rendező bizottsága folyó 1897. évi december hó 21-én, este 7 órakor a Plasztikonvendéglő dísztermében (Andrássy-út 69.), tekintetes Néma Antal ur vednöksége alatt hatodik Karácsonyünnepélyét rendezi

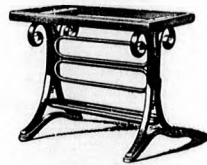
Az Auer-társaságok fuziója. bécsi gázizzó-társaságok részvényeinek legnagyobb része két trust-társaság alakulása folytán angolok birtokába került. Ez ama tervhez vezetett, hogy a londoni és irországi Auer-társaságot a bécsi társasággal egy vállalatba olvaszssa. Ez az új »Angol gázizzó-társaság« a napokban alakult meg Londonban és a közgyűlésen elfogadták egyuttal az igazgatóságnak az osztrák és irországi gázizzó-társulatokkal való fuziójára vonatkozó indítványát.

Eine neue Erfindung, die Karten- und Zähltafel. wird in den Verlehr gebracht. Diese neue Erfindung bildet einen zierlichen Schmuck eines jeden Spieltisches. Die Spieler erkennen im ersten Augenblicke die praktische und hochwichtige Brauchbarkeit der Tafeln. Die Spieler können auf den Zähltafeln ohne jede Mühe, mit einem einzigen Druck des Fingers von einer Zahl zur anderen gehoben werden. Auf der Tafel befinden sich 5 Zahlen Kreise, und zwar zur verschiedenen Bezeichnung der Einsen, Zehner- und Hunderter-Zahlen, wodurch bei Venügung der Tafel das bis nun im Gebrauch gewesene Schreiben gänzlich vermieden werden kann. Die Herren Kaffeelieferer, Restaurateure und Kaffinowirthe werden gut thun, sich solche Tafeln für ihre Gäfte anzuschaffen, werden gewiß aber auch von der praktischen und nützlichen Brauchbarkeit derselben baldigst überzeugt sein. Wir verweisen die Leser auf das in unserer heutigen Blatte befindliche diebezügliche Inserat.

Sajt aludt-tejből. Friss, sózott lágy túróból köményvel vagy a nélkül hosszukás vagy gömbölyű 90-180 gramm súlyú sajtokat készítünk. Ezeket szalmára rakjuk s nyáron árnyékos helyen a levegőn, télen a kályha mellett megszáritjuk. A száradás alatti sajtot áttetsző, ráncos, a tojás sárgája színéhez hasonló színű bőr vonja be, a mikor a sajt már



Kávéházi, vendéglői



szállodai szoba teljes berendezéseket

a legegyszerűbbtől a legkiválóbb kivitelig

KOHN JAKAB és JÓZSEF

cs. és kir. szab. tömören hajlított fabutor-gyáraiból



BUDAPEST

V., Ferencz József-tér 3. sz.

(Diana-fürdő épület)

I. emelet.



Költségvetéssel
teljes

berendezésekhez
készséggel szolgálunk.

Képes árjegyzék
kivánatra ingyen
és bérmentre.



ölvezhető. De lehet még tovább is szárítani, de csak lassan, mert különben megrepedez a sajt s a repedésekben később penész fejlődik. A gondosan megszáritott sajt igen sokáig el lehet valamely szellős helyen. E czélból fazékba vagy hordódba rakják, a hol nedves szalmát vagy sörtörkölyt tesznek közéje, vagy nedves vászondarabokban göngyölik. A sajttal megtöltött edényeket a szobai levegőn megfelelő helyen kell tartani. Itt a sajt ismét nedvességet vesz föl, kivülről befelé erjedni kezd, miközben az illető külső gyűrűalakú rész barnasárga színt kap. Áttetszővé válik és meglágyul. Az ilyen érett sajtot minden negyedik vagy hatodik napon át kell mosni; s ha vászonba van göngyölvé, ezekben leforrázzuk. A hőmérséklet, a meleg vízzel való kezelés, valamint a sajtok nagysága szerint a sajt 6—8 hét alatt érke meg teljesen.

A világ sörtermelése. Az Osztrák-Magyar monarchiában 1896-ban 1725 sörfőző, vagyis a tavalyinál 22-vel kevesebb volt üzemben. Ellenben a termelés 891,339 hektoliterrel növekedett és 1896-ban 20 millió 440,330 hektoliterre rugott. Németországban 108 volt a sörfőzők számának egy évi gyarapodása, amennyiben 1895 óta 21,395-ről 21,503-ra emelkedett. Az összes sörfőző államokban üzemben volt 1896-ban 42,848 sörfőző és termelt 232,207,788 hektoliter sört. Ami a maiata- és komlófogasztást illeti, 1896-ban elhasználtak monarchiánkban 4,305,906 métermáza malátát és 154,955 máza (50 kiló) komlót, holott az összes komlótermelés a monarchiában 218,440 máza volt. Az összes államok malátafogasztása 71,086,868 métermáza volt, a komlófogasztás pedig 1,923,756 mázával szemben 1,994,370 máza termeléssel.

A kwasz. A kwasz az oroszok nemzeti itala. Ez az ital nagyon szomjcsillapító, nagyon alacsonyabb szeszartalmu mint a bor vagy sör és kellemesebb ízű. Kobert szerint következőleg állítják elő: 5 font malátát

alacsony hőfoknál vízzel péppé főznek, egy hordóba öntik s 18 liter forró vizet öntenek rá. 24 óra múlva a folyadékot óvatosan leöntik egy edénybe, melybe előzőleg egy font buzalisztet, 2 font czukorport és egy kis élesztőt tettek. A keveréket erre 24 óráig állni hagyják, azután palaczkokba fejtik és jól eldugaszolják. Kobert, ki ezen italtól beható tanulmányt irt, azt a következő szavakkal fejezi: »Jól tudom, hogy a megrögzött sörivők s sörgyárosok engem ezen itálnak magasztalásáért nemcsak kigunyolni, hanem velem vitákba bocsátkozni is fognak. Kötelességem azonban, hogy mint a dietetika tanára, hogy minden olyan italra, amelyek a szeszese italoknál ártalmatlanabbak és könnyen megszerezhetőek, a közönséget figyelmeztessem. Intelligens gyógyszerészek vagy sörgyárosok kezelése mellett ezen italt Nyugat-Európában lényegesen javítani lehetne, s ezzel azután élénk versenyt kezdhetne az ártalmasabb, sokszor hamisított s így még kártékonyabbá tett szeszese italokkal.

Eis-Crème. Das unter dem Namen Eis-Crème in America bekannte Getränk besteht aus süßer Sahne, Zucker, irgend einem beliebigen Bouquet und kohlenfaurem Wasser, welches mit Eis tief abgekühlt wird. Die Bereitung ist eine sehr einfache und eignet sich besonders für Conditorien und Kaffeehäuser. Zu einer halben Champagnerflasche nimmt man 60—80 Gramme Sahne, 50 Gramme Zucker, sowie etwas Himbeersaft oder dergl. und füllt die Flasche voll Wasser, welches mit 4 Atmosphären Kohlenäure imprägnirt ist. Die Flaschen werden mit einem hohen Korkstopfen verschlossen, doppelt verdrahtet, auch wohl mit feinen Etiquetten und Stanioletpapeln versehen und vor dem Gebrauch in Eis gestellt.

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

KRONDORFI KÉRNI



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.
KRONDORFI

szénsavtartalmu savanyu viz
a bor vegyítésére
legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőit kölesönöz.

Budapesti raktár:

V. kerület, Zoltán-utca 10. szám.

Főképviseelő a magyar korona területén:
Schneider Szigfried.

BORHEGYI F.
ezelőtt Láposy F. és társa
palaczkozott 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 hirneves bortermelőktől a leg-
jutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Billigste Einkaufsquelle
für französische und Tiroler

Apfel und Birnen,

französ. Nüsse, Orangen, Limonien, Mandarini,
Malaga-Trauben, Datteln,

Mandeln à la princesse, Haselnusskörner,
Sultanfeigen, Sultanbrod,

frischen Carfiol, Nürnberger Krenn,
gelbe Speisezwiebel und Knoblauch, so wie

alle Gattungen Conserven

in Gemüsen und Fischen.

Ausführliche Preiscourants auf Verlangen franco bei

Brüder Lenz, Budapest,

Petőfi-tér 4.

Vidéken egy régóta fennálló, igen jó forgalmu és régi törzsvendégekkel bíró polgári szabad kézből azonnal kedvező feltételek mellett a házzal együtt **eladó.**

Czim a kiadóhivatalban.

BERNDORFI FÉMÁRU-GYÁR



Raktár:

BUDAPEST

Kristóf-tér

és

Váci-utca

sarkán.

*

Gyártmányok:

Alpaca-ezüst, China-ezüst és
alpaccából:

ugymint: étszerek, aszalterítékek minden
kivitelben; gyertya- és gyufatartók, tea-
kannák, tea-szűrők, magánházak, szállodák,
vendéglők és kávéházak részére.

Kelengy-casetták.

Szabadalmazott

tiszta nickel főző-edények.

Képes árjegyzék kívánatra ingyen.

CSIZ

Jod-Brom-fürdő

vendéglője kibérelhető

egy vagy több évre.

Feltételek megtudhatók az igazgatóságnál Csiz posta Rimaszécs.

570

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}

Premontor

(Budapest)

DEPOSE

Sajtolt ékes kristály üveg



Schreiber J. és unokaöcscsei
legujabb gyártmánya

Budapest, IV., régi posta-utcza 10. szám

Bécs, IX., Lichtensteinstrass 22 24

Prága, Heuwegplatz Nr. 27 neu.

Ujjonnan berendezett teljes és gazdag választéku raktár
mindennemű üvegárukban

vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

Kaphatók úgy saját raktárainkban, mint minden elő-
kelőbb üvegkereskedésekben helyben és vidéken.

Árjegyzékek ingyen és bérmentve.

CHRISTOFLE & Cie.

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

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utcza 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

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

Felhalmozott raktárkészletünk folytán
tetemesen leszállított áron
ajánlunk

légszesz- és villany-világításhoz bronz-csillárok

egyszerű és legdusabb kivitelben.

STERN és MERKEL

Budapest, VI., Teréz-körút 3.

Csillárgyár, electrotechnikai intézet.

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen
unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

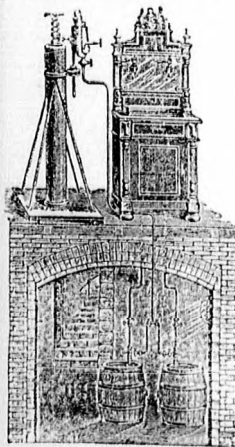
• Kostenüberschläge gratis. •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

Alapított
1858-ban



Diszokmány
Páris.

Cs. és kir. szabadalmazott

forgatható tekeasztal-gyár

TÓTH ISTVÁN SCHWENDER J.

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

Dusan felszerelt raktár
használt és új
tekeasztaloknak.

Dákók
és minden hozzátartozó
kellékek kaphatók.

Tekeasztalok
áthuzása
a legjobb minőségű posz-
tóval jutányos áron.



A fővárosban 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
Ferencz József, Koch
stb. stb.

Legalkalmasabb karácsonyi és ujévi ajándék.

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

Javitások gyorsan, pontosan és lelkiismeretesen eszközöltetnek.

Diszokmány
Páris.

Alapított
1858-ban

Szimon István, Budapest,

fűszer-, csemege-, cognac-, rum-, bor- és tea-kereskedés

Főüzlet: V., Váci-körút 12. sz.

Fióközletek. V., Váci-körút 60. — VI., Teréz-körút 35. — VIII., József-körút 14. **Fióközletek.**

Szálloda-, étterem- és kávéház-tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt rá tárt mindenemű fűszer-, bel- és külföldi csemegek, tea-, rum és borokban, eredeti töltésű francia cognac u. m. Martell, Henessy, Curvoisier & Curlier freres és Augier freres ezégektől, ugyszintén igen jó minőségű saját töltésű magyar cognac, továbbá Gróf Keglevich István-féle, Czuba-Durozier és Világosi (eredeti töltés), valódi francia pezsgő-borok u. m. Pommery & Greno, Heidsieck & Co., G. H. Mumm, Louis Roederer, Moet-Chandon és George Goulet, nemkülönbön elsőrendű magyar pezsgő-borok is, valamint mindenemű sajtok, halak, hus és kolbász-fajokban, orsovai, Astrachan és Elbe-caviar, angol és francia tea-sütemények, fűzélék, conservék és befőttekben minden e szakmába vágó czikkekből csak a legjobb minőségben, mérsékelt árák mellett.

Vidéki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközöltetnek.

Árjegyzék kívánatra bérmentve.

Telefon-összeköttetés mind a négy üzlettemmel.

BOROSS TESTVÉREK Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisb-bazár 19.

Készít magy. kir. 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. Harisb-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap. Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és berendezések azonnal eszközölhetők.

Diszes jégsekreányek

bélelt ajtóval,

amerikai fagyalt-gépek,

továbbá

teljes vendéglő-

és

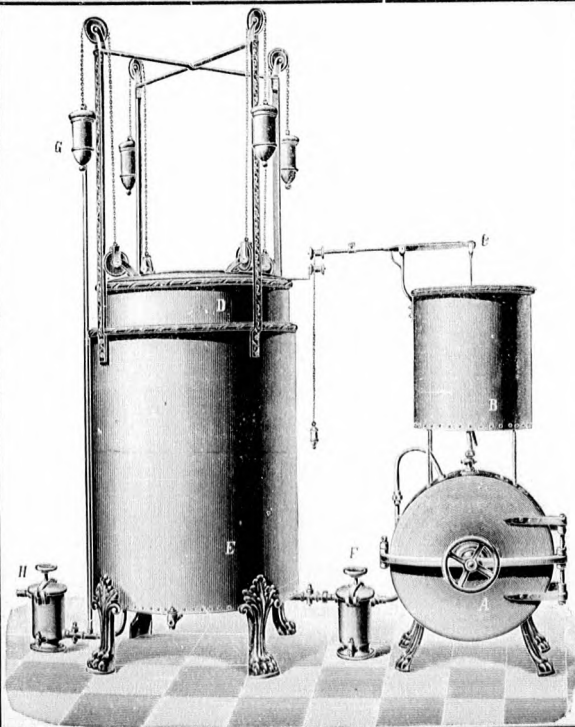
kávéház-berendezések,

konyhafelszerelési tárgyak,

amerikai jégpinczék stb.

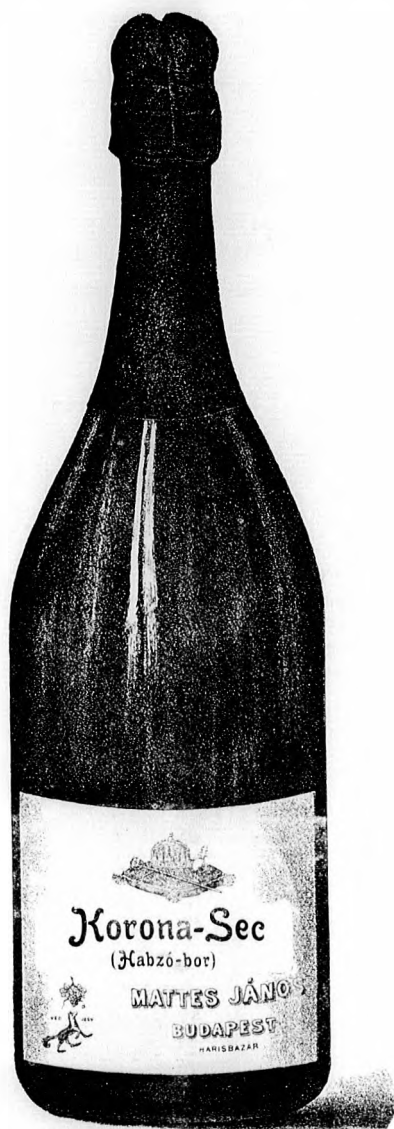
Főraktár alpacca - ezüst
és alpacca asz-
tali evőkészlet, tálcák,
teakannák, stb. stb.

Brunner és Társa
bécsi gyárából.



Korona-Sec

SAJÁT GYÁRTMÁNY



SAJÁT GYÁRTMÁNY

Mattes János Budapest

Haris-bazár.

Szállodások, vendéglősök és kávések előnyárban részesülnek.