

Előfizetési ára:

Egész évre 6 —
Fél évre 3 —
Negyed évre 1.50

Hirdetések

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS

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

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és kőresmárosok-
ipartársulata létezik:

IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.

A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor-
és sörmérők-iptartársulat létezik:

II. ker., Medve-utca, Fácán.

Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF

IV. egyetem-ter 6.

Bérmertelen levelek nem fogadtatnak el.

Kéziratok nem adatnak vissza.

A »Budapesti Pinczér-Egylet« létezik:

IV., vármegyeház-utca 9.

PAULITS JÓZSEF

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

A kassai szakegyesület mint ipartársulat
a következő levelet intézte ipartár-
sulatunk elnökéhez.

Nagyságos Gundel János urnak,

a »Budapesti vendéglős-iptartársulat« elnökének.

Volt alkalmunk olvasni mindazon méltatlan és
rosszakaratu támadásokat, amelyekkel Nagyságod
személyét és működését a »Vendéglősök Lapja«
illetni merészkedett.

Az elnökség, ugyszintén a kassai szakegylet vá-
lasztmánya legutóbb tartott ülésén e támadást
tárgyalás alá vette és egyhangulag elhatá-
rozta, hogy ez ügyben állást foglal a
Nagyságod tiszteletreméltó személye ellen intézett
támadást **kárhoztatja**; mert meg van győződve
a kassai szakegylet minden egyes tagja arról, hogy
az a ténykedés, a melyet Nagyságod, mint a ma-
gyar vendéglősök országos kongresszusának elnöke,
kifejtett, a mi ügyünkre nézve üdvös,
helyes és messze kiható volt.

Mert működése, a melyet iparunk érdekében
évek hosszú során át kifejtett, oly emléket emelt
Nagyságodnak, a melyet a »Vendéglősök Lapja«
komolyságot és igazságot nélkülözö cikkeivel meg-
dönteni éppen nem lehet.

A magyar vendéglősök tekintélyes tábora egész
bizalommal csoportosul azon férfiu
személye köré, a kinek érdemdús mű-
ködése a vendéglői iparterén új kor-
szakot alkotott.

Midőn a fentebbieket Nagyságoddal, a választ-
mányu határozata értelmében, közölni szerencsések
vagyunk, egyben bizalmat szavazunk Nagyságod-
nak; kérve, hogy érzelmeink ezen megnyilatkozását
mint igazi hálának és mély tiszteletünk jelét méltó-
tassággal fogadni.

Ezek után vagyunk kiváló tisztelettel,

a kassai szakegylet mint ipartársulat nevében:

Fritsche Vilmos,

Seress Márton,

elnök.

alelnök.

Sárosi Árpád,

jegyző.

Az I—III. kerületi szállodások és vendéglősök bálja.

Azon bál, amelyet a budai vendéglősök éven-
ként rendezni szoktak, mindig egy kedélyes, pol-
gári családi farsangi ünnepnek nevezhető. A
február hó 10-én a »Fácán«-féle helyiségben ren-
dezett szép ünnepély szintén az volt, amelyen sok
szébbnél-szebb nők is vettek részt. Mindjárt a bál
kezdetekor kedélyes hangulat uralkodott, a mely
óráról-óráról növekedett, s miután sok fiatalág
volt jelen s az öregek is belevagyáltak a táncba,
ugy a 69. számú derek katonai zenekarnak, a mely
ez estélyen játszott, alig volt egy kis pihenési
idejük.

A női táncjelvények igen szépek voltak, vilá-
goscök plüsből, aranysegélyvel, az egyik oldalon
a közepén egy kis söröshordó, benne levő kis
csappal, a melyen I—III. ker. vendéglősök
ipartársulata — felvéve, a másik oldalon
pedig a gyönyörűen összeállított táncrend.

Az első négyest 100 pár táncolta, míg a máso-
dikát 120 pár.

A bál estélyi sikere kitünőnek mon-
dható, a mely egyesgyedül a bál rendezőség fár-
dágának köszönhető, elsősorban azonban R u t h n e r
ipartársulati titkár urnak.

Bátran felemlíthetjük, hogy ritkán lett még
egy budai vendéglős-bálon annyi kitarással tán-
czolva, mint az idén, s miután valószínűleg anyagi
haszon is fog maradni, ugy a rendezőség minden
tekintetben teljes elégtétellel tekinthet vissza műkö-
désére.

Szívünköl jövő fájós érzéssel említtük föl azon-
ban e helyen is, hogy a pesti vendéglős-iptartársu-
lattól — Fürst, Vogler és Klos urakat kivéve
— e bálon senki sem volt jelen. De azért Pestről
a budai vendéglősöknek mégis sok barátjuk volt
jelen, többek közt a következő urak: Rajágh és
Králík az »Első Magyar Részvény«-serfőzdeből,
Bokros, a »Polgári« serfőzdeből, Koczor, a
promontori serfőzdeből, Teasdale, a »Király«-
serfőzdeből, Örléy, a Hubert-fele pezsgógyár képv-
viselője, Salacz, a Röderer Th.-féle pezsgógyár
képviseelője, báró Seltenmayer, a Ruda és
Blochmann-czég képviselője, Gránichstädten
bornagykereskedő, Löwenstein kereskedő, a
»Krondorff« savanyúvíz képviselője, és az öreg
Wagner, lapunk szerkesztője.

Es ezen urak mindnyájan a kora hajnalig pom-
pásan mulattak kitünő Hubert- és François-
féle pezsgő mellett.

Meg vagyunk róla győződve, hogy Páris Vilmos
urnak, a François-pezsgógyár képviselőjének nagyon
fájhatott a szíve, hogy e bálon személyesen nem
vehetett részt, de miután jelenleg Párisban időzik,
ugy onnan az alábbi táviratot küldte. »Vive reg-
rette que je ne peut pas être aujourd'hui avec
vous je boire à la santé de toute la société.«

Végül azon szerencsés helyzetben vagyunk, hogy
az e bálon jelenlévő csinos és kedves hölgyek neveit
is megörökíthetjük, a mit annál inkább nagy öröm-
mel teszünk, mert az ő jelenlétük emelte e bál
fényét oly magasra.

Jelen voltak. **A s s z o n y o k:** Buzik Andorné, Wenzl
Ferenecné, Baitek Ferenecné, Pertl Istvánné, Kabon
Józsefné, Rotta Nándorné, Fischer Antalné, Toimer
Antalné, Grossmanné, Szauner Nándorné, Krausz F.-né,
Posehné, Valentin Antalné, Weizsel Györgyné, Kopper
Károlyné, Buhász Károlyné, Romlehner Lajosné, Wavo-
ricska Andrásné, Biegelbauer Józsefné, Löwenstein A.-né,
Schlaucher Ferenecné, Szauner Józsefné, Wagner F.-né,
Lerner Mihályné, Rudvík Adolfné, Zimmermann K.-né,
Fuchs Antalné, Meditz Jánosné, Roch Ferenecné, Nie-
mandné, Hochhauserné, Marada Józsefné, Burger J.-né,
Méhelyi Sándorné, Krenn Mátýásné, Burger Ferenecné,
Sziicherszkyné, Mersch Konrádné, Gittingerné, Szutrell
Tivadarné, Gürsch Ferenecné, Cappilleri Károlyné,
Hecker Györgyné, Váczy Józsefné, Sántha Albertné stb.

K i s a s s z o n y o k: Gürsch Gizella, Hohl Anna,
Albecker Józsa és Katicza, Baitek Adolfina, Schmidt
Anna, Pertl Irma és Elza, Ertl Anna, Hochhauser növé-
rek, Müller Katinka, Hozer Róza, Weizsel Antónia, Ter-
neyi Teresi, Paulovits Katicza, Schlaucher Eliz, Kéhy
Ilonka, Lerner Katicza, Gallauer Irma, Biegelbauer
Irén, Fuchs Józsa, Roch Ilona, Niemand Giza és Anna,
Huber Laura, Sziichersky Ilka, Zeller Paula, Kadik K.,
Józsa Vilma, Wachshofer Borea, Schöberl Irén, Bursch
Janka, Wiesenberger Ilka, Berger Irma és Angella stb.

A hus fogyasztási adója.

Az orsz. magyar gazdasági egyesület allate-
nyesztési szakosztálya ezen a héten foglalkozott
igen behatóan a hus fogyasztási adójának
kérdésével s elhatározta, hogy erőlyes és sürgős
lépéseket tesz annak tetemes leszállítása érdekében.

A dolog nem új kérdés. A mészárosok és hen-
tesek már millenárís kongresszusuk alkalmával
alaposan kimutatták, hogy a mostani fogyasztási
adórendszer nemcsak a termelő gazdára, de a
húsiparosra és ennek révén a nagy fogyasztókö-
zönségre nézve is rendkívül hátrányos.

Régi nemzetgazdasági tétel, hogy a jó és olcsó
hús a modern közéletmezésnek s ezzel egy nagy
város egész lakossága testi-lelki fejlődésének leg-
nagyobb föltétele. Ennek dacára azt kell tapasztal-
nunk, hogy Budapesten, egy nagy termelő nemzet
székes-fővárosában, a kvalitást is figyelembe véve,
nem olcsóbb a hús, mint a nyugati metropolisok
legöbbsjében.

Ennek oka határozottan az adórendszerben rej-
lik, mely az összes adózási tételeket egybevetve,
25%-kal dragítja meg a húst Budapesten.

Es ennek karát — akármint beszélnek a ter-
melők és a mészárosok — nem ők látják,
hanem a fogyasztó közönség, vagyis
főleg a székes-főváros vendéglősei, a
kik mind nagy fogyasztók lévén, mint-
egy 50%-át veszik meg a fővárosban
piacra kerülő husnak.

Tehát hogy ez a mozgalom jól legyen intézve
és hogy a remélt sikerre is vezessen, abban leg-
első sorban a vendéglősök nagy és tekintélyes tes-
túletei vannak érdekelve, s mire a dolog megérik,
szükséges ezek szakértő véleményeit is meghall-
gatni.

A dolog mostani stádiumában csak az a fő
óhajtásunk, hogy az adóleszállítás kérdése leg-
első sorban a fogyasztók érdekében
tárgyalandó. A kimerendő hus tetemesen ol-
csóbb legyen, ez a jelszó, nem pedig az, hogy az
adót le kell szállítani, hanem a közönség csak fi-
zesse azért a régi árakat.

A gazdasági egyesületben etárgyban Jeszenszky
Pál terjesztette be a következő határozati javas-
latot:

1. Mondja ki a szakosztály, hogy a husfogyasz-
tási adók jelenlegi rendszerét megfelelőnek és
igazságosnak nem tartja. Ebből folyólag az igaz-
gatos választmány utján fölterjesztést intéz a pénz-
ügyminiszter urhoz, s felkéri őt, hogy vegye mi-
előbb revizió alá a fogyasztási adókat s intézked-
jék oly irányban, hogy:

a) a vágómarha fogyasztási adója az eddigi
eljárás helyett, az állatok korosztályokba való so-
rozása alapján állapítassék meg oly módon, hogy
a vágóállatok 3 korosztályba soroztassanak és pe-
dig az első osztályba sorozandók a szopós és egy
éven alóli borjúk, melyeknek fogyasztási adója a
jelenleg érvényben lévő 1 éven alóli borjúkra ki-
vetett fogyasztási adónál legalább a felével ma-
gasabb legyen. A második osztályba sorozandók
az 1—3 éves növendékállatok, a harmadik osz-
tályba a 3 éven felüli vágóállatok; ez utóbbi osz-
tály adója viszonylag legalacsonyabb legyen.

b) A juhok és sertések fogyasztási adójának
alapját, ugy mint eddig, a jövőben is a hussuly-
szerinti (?) megadóztatás képezze, ugy azonban,
hogy a juhok három adóosztályba soroztassanak
és pedig: az I-ső osztályba bárányok 14 kg.-ig, a
II-ik osztályba juhok 25 kg.-ig és a III-ik osztályba
juhok 25 kgmon felül.

c) A sertések három osztályba sorozandók:
malacok 10 kg.-ig, süldők 50 kg.-mon felül.

d) A friss húsra kivetett fogyasztási adó lehe-
tőleg alább szállítandó s az e rovat alá tartozó
különböz fogyasztási cikkekre kirótt adó egyfor-
mán állapítandó meg.

e) A székesfőváros területére behozott szárnya-
sokra, vad s vadszárnyasokra kivetett fogyasztási
adók teljesen beszüntetendők.

3. Kéressék föl a székesfőváros tanácsa, hogy

a fogyasztási adók reformálását az általunk javasolt alapon a kormánynál szintén kérelmezze.

4. A fővárosi tanács fölkerendő, hogy a községi fogyasztási adókat a maga részéről méltányosan alábbszállítsa s a szárnyasokra kivett fogyasztási adót teljesen eltörölje.

5. Intézzék felterjesztés a földművelésügyi miniszter urhoz, hogy a pénzügyminiszter urhoz benyújtandó javaslatunkat támogatói szíveskedjen.

Megemlítjük itt egyuttal, hogy Bécsben is mindinkább kikélnék a fogyasztási adó jelenlegi rendszer ellen és azt kívánják, hogy a hus és állatfogyasztási adót végkép töröljék. A bécsi Gazdasági Egyesület legutóbbi gyűlésén is szóba került a dolog és ott is mint a gazdák érdekét mélyen sértőt jellemelték a mai husfogyasztási adórendszert. Bécsben nem is kételkednek abban, hogy ugy a gazdák, mint a termelők és fogyasztók, összefogva a husparaszokokkal, a husfogyasztási adó eltörölését fogják követelni, mert ennek az adóknak létjogosultságát általában vitatják. Kronavetter képviselő egyszer ezt az adót erköltestelennek nevezte, mivel a népesség elmezését hátráltatja és ez a kifejezése általános tetszést aratott. Hasonló szellemben a mi képviselőházunkban is történtek felszólalások. Roskovitz lovag (tudvalevőleg nem nagy barátja a mérásoroknak) szintén az adó eltörölése mellett nyilatkozott, mikor a gazdasági ügyek előadója volt az osztrák képviselőházban. A bécsiek nagyon biznak abban, hogy a husadó reformja mielőbb meglesz. Reméljük, hogy nálunk is.

A pezsgőbor gyártásáról.

A pezsgőbor abban különbözik a többi boroktól, hogy tetemesen nagyobb mennyiségben van benne szénsvav légnemű állapotban, melynek elillanását úgy akadályozzuk meg, hogy a bort szeszcsérjésének befejezése előtt edényekbe (üvegekbe) töltjük, s azokat erősen elzárjuk. Az erjedés most az elzart palackokban folyik le. Miután a fejlődő szénsvavat a bor nem tudja teljesen elnyelni, az felszökik a bor fölött maradt szabad terbe, egyesül az ott maradt szabad levegővel s erős nyomást gyakorol a bor felületére s a palack oldalfalaira. E nyomás alatt a borban egyre több és több szénsvav fejlődött ki. Az erjedés lefolyása után a bor pezsgővé változott át. Ha most a palackot feinyitjuk, abban a pillanatban, amint a benne fejlődött sűrű szénsvav érintkezik a körleeggel, robbanás támad, s miután a borra gyakorolt nagy nyomás most megszűnt, a benne levő szénsvav teljes erővel igyekszik a bor felszínére, ott ezer meg ezer buborékot, habot képez s okozza azt az örökös pezsgést, mely annyira jól esik a szemnek is.

Minden erjedő borban van szénsvav, úgy hogy mindenikből lehet pezsgőt gyártani. De nem mind egyformán alkalmas erre. A száraz és édes borok például nem jók, ellenben a czukrozott, savanykás és erős borok nagyon jók.

A pezsgőbor-gyártás franciaia találmány és Champagne-ban kezdtek először nagyban gyártani. Az a rendkívüli figyelem, melyet a pezsgőhöz használt borok vegyítésénél alkalmaznak és a Champagne-ban található igazán nagyszerű pincebe-rendezések, rendkívül magas fokra emelték a franciaia pezsgőipart s a franciaia pezsgőbor, melyet most már mindenütt Champagnei-nak hívnak, — daczára, hogy most már az egész világon gyártanak pezsgőt, — mindenütt a legkeresettebb.

Nemely tekintetben, például szelidebb íze és természetes buké-jánál fogva, némely rajnai pezsgőbor fölülte all a jó franciaia pezsgőnek s néhány magyar pezsgőfajta a gyártmány minőségét tekintve, szintén eléri a franciaival való összehasonlítást.

A pezsgőgyártáshoz alkalmas minden bor, mely a főntebb elsorolt tulajdonságokkal bír, különösen azonban a champagnei, moreli és rajnai, a könnyebb magyar és osztrák borok, meg néhány stajer borfajta.

A nyomás, melyet a szénsvav a palackokra gyakorol, 4—5—6 atmoszféri nyomás. Ha ennél erősebb, szelveti az üveget. Most különben már olyan üvegeket is gyártanak, melyek 14 atmoszféri nyomásnak is ellenállanak.

A pezsgési folyamatnál két jelenség fordul elő; az első a robbanás a dugó kiropítással, a második a habzás és pezsgés a poharakban. Az erősebb robbanásnál a pezsgés rövidebb ideig tart, a kisebb robbanásnál pedig erősebb, élénkebb és hosszabb ideig tart. Ez a bor minőségétől függ s attól, hogy mennyi szénsvavat tud elnyelni. Minél kevesebb szénsvavat nyer el a bor, annál több gyűlik össze az üvegben s annál erősebb a nyomás, melyet az üveg falára gyakorol, természetesen annak erősebb a pukánása is, mikor a dugó kirepül.

A jó pezsgőborban meg van a kellő arány az elnyelt s a szabadon az üvegben sűrített szénsvav között.

A habzásnál is különböző jelenségeket észlelünk.

A palack felnyitásokor a borból csak a szénsvavnak egy harmadrésze menekül a szabadba. Ha a szénsvav a nyomás által volna a borhoz kötve,

a felnyitás után, amikor a nyomás megszűnik, azonnal elmenekülne. De a szénsvav nagyobb része a borba van megkötve. Ha a pezsgő az üvegben megszűnt pezsgeni, elég egy erős ütés a tenyerünkkel az üveg oldalára vagy tetejére s a pezsgés újra kezdődik. Ez bizonyítja, hogy a bor testanyaga elnyelve tartja s elég egy erőművi hatás, hogy szabadon bocssássa.

Ugyanazt a hatást érjük el, ha lapos tányérral a pezsgős pohar tetejére ütünk. A bor erősen pezsgeni kezd. Ha egy hegedűnyóval huzunk végig az üvegpohár szélén, a bor érzékeny része szintén megérzi. Az is érdekes jelenség, — érdekes megfigyelni — hogy a pezsgő, mely már megszűnt pezsgeni, újra pezsgésbe jön, ha a teremben levő zenekar elkezd játszani. Ez onnan magyarázható, hogy a levegő rézsége gyorsan közeledti a mozgást a bor rézszekeivel, mely így szintén mozgásba jön s újabb szénsvavat bocssat el.

Egy darabka czukor, kenyérmorzsza vagy szőlőmag, ha beledobjuk a pezsgős pohárba, szintén előidézi a pezsgést.

A levegő hőmérséke is sokat tesz ebben. Nagy melegben a szénsvav gyorsan elmenekül. Ha jégbe tesszük a pezsgőt, úgy hogy $\frac{2}{3}$ részben meg is fagy, akkor a pezsgő megszűnik pezsgeni.

A pezsgőüveghez persze légmentesen záródó dugók kellene, úgy hogy még akkor sem bocssátsák ki a szénsvavat, ha legnagyobb a nyomás. Ha a dugót ferdén húzzuk fel, akkor a szénsvav lassanként száll el s a durranás elmarad.

A sör és a fémedények.

Érdekelni üzleti körökben sokszorosan el van terjedve az a nézet, hogy a sörre a fémmelel való érintkezés rossz befolyással van. Ez a nézet, melyet az agyagkorsó és üvegedény-gyárosok reklámjai terjesztettek el annyira, a mennyiben azokra a fémeke vonatkozik, melyekből ez idő szerint is állítanak elő sörös edényeket és hordókat, teljesen téves és alkalmas arra, hogy fémből készült sör-tartányok gyártását alapítalanul befolyásolják, pedig az ily fémedények az erősebb szénsvavképződés mellett biztosak a felrobbanás ellen, sokkal inkább, mint az agyagból vagy üvegből készült edények.

Alábiakban próbáljuk meg a téves nézet továbbterjesztésének gátat vetni, a mennyiben az igazságot mondjuk el a dologról.

A valóság az, hogy bizonyos fémek, ha hosszabb ideig érintkeznek a sörrel, annak ízet hátrányosan megváltoztatják. De teljesen igaz az is, hogy azok a fémek, a melyekből ez idő szerint sörös edényeket gyártanak, egyáltalán nem gyakorolnak befolyást a bennük levő sör izére, föltéve természetesen, hogy nem tesznek velük rendkívüli experimentumokat, például mosás, melegítés stb.

Mint a sörrel szemben teljesen indifferens fém ismeretes a horgany, mert a legrégibb időkől, amikor majdnem kizárólag horganykannákból (Zinn) itták a sört, mai napig is vannak fém teljesen ep edénypéldányok, és Bajorország egyes vidékein még most is nehéz zinnkorsókból isszák a komlónedvet. A horgany tehát nem hátrányos a sörre, sőt ha egy keves ezüsttel ötvényt csinálunk belőle, olyan femanyagot kapunk, mely nemcsak nem árt a sörnek, de szép világos színével, élénk fenyével tetszetős is lesz, a miért sok helyütt már ezt az ezüstös horganyt használják sörös kannákhoz.

A horgany és az ezüstös horgany tehát nem árt a sörnek.

De a többi fém sem lehet általánosságban ilyen sörrentónak mondani: ezt látjuk a sörhöz szükséges különös fem apparatúsnál; a sörfőzők legtöbbjében a sör éppen akkor, mikor sör lesz belőle, tehát a születése idején, vasbádó-edényekben megy át. Az erjedő kamarákban is fémuszátok vannak. A nagy hűtőköszületek, a sörspapólok femes alkatrészeik s a föltöltőszeketek is fémből vannak, melyekkel a sör hosszabb időt át érintkezik. A sörszállító és kimerő edények legtöbbnyire szintén fémfelületekkel bírnak s az utóbbi időben nagyon elterjedt s nálunk Budapesten is használt sörszifonokban is vannak hosszú fémcsövek, s egy fémből készült szénsvavas palack egy hűtőtartály, mely folyton érintkezik a sörrel, s azért ezekben az edényekben a sör még hosszabb szállítás után is változatlanul jó.

Már ezekből a példákól is látható, hogy mennyire téves a fémekről elterjesztett az a rossz hír, hogy ártanak a sör jó ízének. Ez előfordulhat egyes fémeknél, meglehet, de sohasem olyankor, ha az edény horganyval vagy ezüst-horganyval van bevonva.

Természetes, hogy a technikusok, a kik észlelték a publikumnak ezt az ellenszenvét a fémedények iránt, igyekeztek mindenféleleg megakadályozni, hogy a fémedények felülete érintkezze a sörrel. E kísérletek azonban nem vezettek eredményre, néhány esetet kivéve. Sikerült egy bajor feltalálónak például a fémből készült sörös hordók belsejét papírral bevonni. Sikerült továbbá a sörszifonok fémedényeit és a fémhordókat belül ezüst-horganyval bevonni, s ezenfelül még hosszú kísérletek után feltalált kemény zománczest is ellátni. Mert ezzel vonják be a sörös fémedényeket.

A maláta eltartása a sörfőzőkben.

Egy praktikus sörfőző írja, hogy számos üzemben azt látta, hogy a malátát amint a száritóból behozzák, tisztítatlanul öntik ki a padlatokra s ott tartják mindaddig, a míg használatba nem veszik.

Ennek a kezelésnek vannak előnyei és hátrányai is, de ez utóbbiak vannak túlyomó mennyiségben.

Ennek a kezelésnek főelőnye, hogy a maláta csírít, amelyeknek nagy hajlandóságuk van vizet magukba szívni, a levegő nedvességét vonják el s ezzel megakadályozzák a malátának elvizesedését.

Hátránya ez eljárásnak ellenben az, hogy a csírák éppen a levegő nedvességének felszívása miatt elvesztik törekény voltukat s így a tisztításnál nehezen választódnak ki a malátából. A sörfőzőre nézve ez két okból hátrányos; mert a le nem választott csírárszék kellemetlen keserű ízt adnak a sörnek, másodsor meg ezzel a maláta súlya nagyon emelkedik s a lemerésnél ezt nem lehet leszámítani, — úgy hogy utána is kell maláta-adót fizetni, ami egy esztendőben tetemes összegeket tesz ki.

Ajajlatosabb a malátát mielőtt a száritóból jön, azonnal megtisztítani s aztán közéje lehetőleg friss csírák keverni, a mivel elérhetjük, hogy a malátától a nedvesség fölmarad, anélkül, hogy a főntebb említett kellemetlenségek előfordulhassanak. Természetes, hogy az ilyen malátát használat előtt még egyszer meg kell tisztogatni, ami most már nem fog nehézségekkel járni.

Van még egy módja a helyes eltartásnak. A malátát ugyanis teljesen le kell takarni komlórszakokkal s ennek tetejére kell felhalmozni a friss malátacsírákat, melyek aztán egy erős réteget képeznek, melyek felszívják magukba a levegő nedvességét s a malátát csak a száraz levegő érinti. Minél magasabb ez a réteg a maláta fölött, annál szárazabb lesz a levegő az illető helyiségben s a maláta így teljesen megóvható a nedvességtől.

Természetesen a malátát nem azonnal az előkészítés után kell így elhelyezni, hanem egy-két napi hevertetés után, miután teljesen kiült a raktározásra megért.

A maláta azért óvándó meg a levegő nedvességének befolyásától, mert egy bizonyos kvantumú nedvesség a maláta teljes megromlását is okozhatja.

A malátában raktározása idején normális körülmények között egy bizonyos vegyi folyamat megy végre: így egy bizonyos szénsvav elillan, fehérnye-anyagok feloldhatlanokkal lesznek s a keményítő annál szabadabbá válik, miáltal a malátaanyag sokkal könnyebben és teljesebben vonható ki. Ezek a körülmények azt teszik szükségessé, hogy a maláta, mielőtt sörfőzéshez használatik fel, 4—6 hetig a főntebb ajánlott módon legyen pihentelve, beraktározva.

Szállodai élet Angliában.

Az elsőrangú szállók, éppen úgy, mint a többi országokban, ha figyelembe vesszük, mind azt a kényelmet a mit nyújtanak, a legelősebben, de az angol pénzvizonyokat és életmódot veve figyelembe, az angol szállodai élet bizony drágább, mint a német vagy a franciaia.

A belépő vendéget a megszokott főpinczérén vagy üzletvezetőn kívül, az előcsarnokban fogadja rendesen igen elegáns toalette-ben és nagy méltósággal a háznak asszonya, Ó a főpinczérő s rövid diskurzus után ő is jelöli ki szamádra a szobát, melybe sietve vonulsz vissza, ha az utazás után elfáradtál. Persze hideg is van. Szeretnél befűtettetni. Hiába keresed azonban a szokásos villamos esengőt, mert a nagy praktikusok országában még mindig a régi divatu fogantny esengő járja. Ez a esengő az előcsarnokba vezet, ahol egy nagy táblán vannak összegyűjtve a szobák számai s onnan lesi egy alkalmazott állandóan, hogy hol esengetnek s aztán villámgyorsan adja utatásait a szobaleányoknak, pinczérnek stb.

Szabadban megjelenik a szobalány tisztán, esinosen öltözve s eléd tesz egy kancsó meleg vizet a kézmosáshoz. Ez a kézmosás egy állandó jó szokás az öreg Angliában. Akármihet fognak az emberek, előbb kezet mosnak s a ki kézmosás nélkül jelenik meg a társaságban, attól fel, hogy rögtön észreveszik, pedig a kéz nem piszkos. . . . Megkérde a szobalányt, hogy fűtsön be. De kályhába hiába keresnél, ez Angliában ismeretlen. Még mindig az ócska kaminok járják, melyekben ellobban a tűz, de keves meleget fejleszt.

Különbös az nem is kell! Mert éppen ez a fő különbség az angol szobák és a mieink között (a szállókban), hogy azokba csak aludni tér az ember. Nincs is benne semmi egyéb, mint ami az alvashoz, hogy a toillethet szükséges, mosdó, tömmentelen tükör a mellekben sarokban, nagy szekrények stb. Egy asztal, a melyen írni lehetne, nincs, egy kanapé, a melyen pihenni lehetne, dehogyan van.

Tessék e észre lenemni a szálló földszíntjére. Ott van étterem, társalgó, olvasó, szivarozó, zenelő és dolgozó szoba (íróasztalokkal); ott kell eltölteni az egész napot, többnyire társaságban, a kinek tetszik, de nem muszáj, mert a teremben lévőekkel érintkezhetik az ember, ha akar, vagy

nem érintkeznek. Az angol nők ismeretése nem igen biztató; hallja az ember az unalmas köznapi, üres trécselést a legkímélettebb, legfagyosabb módon és a faragatlanságig udvarias férfítársasággal.

A szolgálat emlékeztet a ragadozó madarak viselkedésére. A vendéget vadnak tekintik, mely hurokra került. Egyik részről flegmatikus módon megvetik, másrésztől számításhoz szolgálai alázatossággal hízelgessel veszik körül. Az angol pinceszmondhatom az utolsó a világon s szinte jól esik, ha köztük egy-egy kontinentális származású pinceszre le az ember. Ezek hamar tulszárnyalják az angolokat s igen sok angol szállóban van német vagy francia származású főpincér.

A társas helyiségekben néha az összes szállóbeli vendégek együtt vannak. Ebéd után oda szorul be mindenki. Az urak a kávézó helyiségbe, a hol szivarozni is lehet, a hölgyek a szomszédos és egy nagy nyitott ajtón át áttekinthető zenei szalonba vonulnak. Hyenkor megszűnik az a roppant feszesség, mely az ebéd alatt hiderékent ül az egész társaságon, mely annyira megborzongatja a hozzá nem szokott embert, hogy torokan akad az étel. A társalgás itt lassan megindul (különösen a vidéki szállókban), hamarosan képződik egy-egy kártyázó társaság s felhangzik egy-egy fesztelen vidám kacagás is. A hölgyek termében ezalatt valaki zongorához ül, valami piano-játék atszűrődik s néha egy-egy dall is hallunk. Itt tehát nem lehet visszatartani az emberi kedélynek természetzerű megnyilatkozásait.

Ami azonban az angolok étkezését illeti, az, mondhatom, nem való az európai gyomorok. Az angol nagyevő s már reggel megesszi néhány túrkörtöjst egy csomó jó vastagra szeldelt szalonnával, meg hozzá egy szelet roasbeeföt. Delben aztán egy porozó sonka, lyúkhus vagy egyéb huspastedom s kétféle torta képezi az ételsort. Este van a főétkezés: az ebéd; ez pedig olyan hosszú, mintha gyomor-training volna az évben. Az angol konyháknak két nagy hibája van, hogy unalmas és nagyon zsíros. Az anyag (például a hús) a legkínzóbb minőségű, de elkészíteni nem tudják. Az európai embernek elmenne az étvágya attól a húsdarabtól, melyből csurog a vér s melyet emberi fog megrágni nem tud. E mellett olyan poroziót tesznek elé, hogy nem mersz hozányulni, pedig a legszebb és legjobb húsdarab.

Szószerül, fűszerről szó sincs. Sőtalan vízben kifőtt ökönyi burgonyákat tesznek a hús mellé, a főzelék pedig szintén csak vízben át párol, elkészítés nélkül kerül elé, úgy hogy sóvároga gondolsz az otthoni fényes mártásokra, pompás főzelekre s valóságos művészetnek kezdted tartani a szakácsmesterséget. Igaz! Ha nem akarok igazságtalan lenni, föl kell említenem az angol konyha levejét, mely roppant tömeg húsból, csontból van főzve órák hosszan át, úgy hogy valósággal bennük van a hús minden tápláló ereje.

El lehet mondani, hogy egy jó gyomru európai kontinentális utazó az angol terített asztal mellett ehen hallhatna s bizonyára sietve tér haza, hogy a mi jó konyhánk pompás főzetjei mellett magát fölírjatsa.

Az asztalok terítése.

Látszólag jelentéktelen dolog, de valóságban annyira fontos, mint az étkezésnél a jó szakács. Ha vakok volnánk, természetesen nem kellene terítésről szólni, mert akkor az ételnél, az étkezésnél a fődolog az izlés, a száj érzékeinek ingerlése.

De minden ember először a szemével falja föl azt, a mit lát s mikor az ember étkezéshez készül, rendkívüli fontosságú dolog, hogy az, a mit a jó izlésű ember az ételle felhordása előtt maga előtt lát, már magában is élcsére ingerlő, esztétikus hatású legyen.

A nagy filozófusok többször kiterjeszkedtek már az étkezés filozófiájára is. Hát nem követjük azt a szorosán tudományos és elvont bevezetést, a mit tudomány alapon a filozófusok megállapítottak az evésről, de azt kénytelenek vagyunk konstatálni, hogy a táplálkozási ösztön magában véve állatias és érzéki dolog. Hogy mégis azzá lett, a mivé a civilizáció fejlesztette, hogy tudniillik valóságos esztétikai néppé lehet tenni az étkezést, az azoknak a művészetét, a kik mesterszerűen fejlesztették a nagy közönségben a szép étkezés iránti hajlamot, míg az arra a magaslatra emelkedett, a melyen ma van.

És ebben igen nagy része van a jól terített asztalnak, melyhez az ember bizonyos áhitatos tisztelettel ül le s mely már berendezésével is kényszeríti arra, hogy megtartsa a jó izlésnek általános formáit.

Az asztal megterítésénél két igen világos szempont az irányadó:

1. A czélszerűség: tudniillik, hogy az étkező ember figyelmét minden kereskedés és másoknak való alkalmatlankodás nélkül megtalálja maga körül mindazt, a mire az étkezés folytán szüksége lehet.

2. A szépérzék felkeltése: t. i., hogy az étkező emberben már maga a terítés felkeltse azt a hangulatot, a mely a helyes, izléses étkezésnek a főkölléke. A hóféhér tiszta asztalnémet, a ragyogó fényes edény, az evészközök fénye és formája az asztalnak díszítése: megannyi külön-külön hatással van az ember szépérzékére.

Ha valamelyik asztal mellett nem jól érezzük magunkat, az étkezés gyors, kopkodó, állatias lesz s azt a benyomást kelti, hogy az ember ki akarja elégiteni állatias étvágyát s aztán menekül. Ezt látjuk olyan helyeken, ahol az asztal nem tiszta, a terem levegője gőzös s a kiszolgálás rossz. Viszont szászor láthatjuk a legtisztább, legkedélyesebb társasgyűléstől kifejlődni még nyilvános helyen is, ahol az étkező embernek az izlését, jólétét, kényelmét ki tudják elégiteni az esztétikai érzék ébrentartásával.

Nem is csodálatos dolog tehát, hogy az asztal fölterítésében, díszítésében, elrendezésében, elosztásában folyton újabb és újabb dolgokat hoznak létre azok, a kiknek ezzel foglalkozni életvitelüknek. A leleményesség már sok embernek okozta boldogságát s voltaképpen ez a leleményesség az alapja folyton változó divatnak is.

Most is a külföldről kapunk néhány érdekes hírt az asztalterítés divatjának változásáról, mely sokban csak a külföldi viszonyokat érti, de az irányzatnál fogva, mely bennünk nyilvánul, ránk is érdekes.

Újabban előkelő vendéglőkben a hosszú közös asztalok helyett a külön kis asztalokat — particulier — kedvelik, mely szokás a magánházakban is mindinkább meghonosul. Az új szokás több kényelmet nyújt ugyan, mint a közös asztal, de azzal a hátrányokkal bir, hogy a társaságot egymástól elkülöníti és kedvez a kaszizellennek.

Az asztalkendőt és szalvétákat a szappanszag ellen gyenge illatú szagolóják. A szalvéták újabbán csak egyszerűen összehajtogatva kerülnek az asztalra, mi egész helyes, mert nem kellemes ajkunkat olyan kendőhöz törőlnünk, melyet előbb ismeretlen kezek cizfráltak össze-vissza.

Az egyes területek között annyi helyet hagynak, hogy közben 2 tányér elférjen egymás mellett. Mindjárt terítéskor kirakják a fogások számához képest jobbról a késeket, balról a villákat, ugyszintén a halhoz szükséges két villát is. Két-két teríték közé só- és bors-, vagy paprika-tartót helyeznek. A mustár külön kis asztalra jut és csak a marhahúshoz hordják körül. Ugyan- csak a kis asztalra helyezik a vizes üvegeket és a vizes poharakat is.

Szakácsban van sok helyütt a bort, mielőtt az asztalhoz kerül, az eredeti üvegekből díszes metszett üvegekbe átönteni, minek azonban csak a nehéz boroknál van gyakorlati célja, t. i. az, hogy a bor alja eredeti üvegekben maradjon vissza.

Az asztaldíszek elrendezésénél tág tere nyílik a jó izlésnek és pompának, de nincs kizárva az egyszerű és komoly hatás sem. Nem mondható szépnek az az asztaldísz, mely a kilátást megakadályozza. Kedves hatást tesznek a különféle virágok és bokrozzák, melyekből a szeretetreméltó urnő minden területekhez jutatt egyet-egyet. Kevésbé izléses a lampionok alkalmazása a területek fölött, mert a szemet bántják. Legszebb asztaldísz marad azonban mindenkor a szép és szívélyes házi asszony.

Tizenhatemeletes szálloda.

Hol lehetne egybeült az a csodaszörny, mint a rendkívüliség nagy városában, New-Yorkban. Hét évi építés után nemrég adták át ezt a hatalmas építményt a közhasználatnak. Hét év előtt, a mikor építeni kezdtek, az eszme még New-Yorkban is vakmerőnek látszott, de ma, mikor befejezték s a mikor már a környékbeli nagyvárosok becsatolásával megalkották a nagy New-York városát, mely most már lakosainak számánál fogva is versenytársa lett Londonnak, — most már éppen szükségét pótol. Pláne, a mióta köztudomású, hogy az Egyesült-Államok lakossága is jóval túlhaladta a 70 milliót.

Erről a szállodáról a következőket írják: Az előkelő Fifth-Avenue New-Yorkban, alsó részében fényes áruházakkal, felső részében elsőrangú szállodákkal, klubházakkal és villákkal van beépítve. A legfelső 400-ak az arisztokratikus városrésze közepén, a hol az utat a 33. és 34. utcák keresztezik, emelkedik a hatalmas Astoria-Hotel, melyet Hardenburgh építész tervei szerint 60 milliónyi költséggel 7 év alatt építették föl s melyet az imént nyitottak meg.

Egy egész villanegyedet kellett lerombolni, hogy a gigási építménynek helyet csináljanak. A palota 550 angol láb hosszú s 425 angol láb széles s négy szára nyílik. Valamennyi 1800 ablakából egészen szabad pillantás esik New-York egész területére s a nap világsága minden oldaláról egyformán jut be a termekbe.

Az Astoria német renaissance stílusban épült. A Fifth-Avenue felé néző homlokzata a legpompásabb New York összes épületei között. Itt van a főjáratt a két hatalmas restaurációba, melyeknek éttermei háttérben a híres hohenschwangani vár nagy éttermének, de persze kolosszális arányokban. Az ünnepi termekbe és a klubalkalításokba a 34. utcából van a fő bejáratt, mely előtt 75 angol négyzöld láb nagyságu téva hagyva gyönyörű szökőkútait, melynek bassin-jában hatyuk serege fürdik, köröskörül egy oszlopcsarnok húzódik.

Az előtérből jut az ember az imponzáns foyer-ba, mely teljesen olyan renaissance stílusban van kiképezve. A falakat válogatott mexikói anylapok borítják. Felül művészi fries-ek vonulnak arabeszkkel márványból, gyöngyház és aranydíszítéssel. A gazdagon kirakott mennyezet szelid színházú alapzaton ezüsttel van díszítve s a csarnok este, a mikor teljes világítás van, bámulatos fényességgel ragyog, szinte vakít. Az előkelő

Szt.-MARGITSZIGETI ÜDÍTŐVÍZ a legkiválóbb és legolcsóbb ásványos savanyuvíz és egészség-ápoló ital.

Kitünő eredménnyel használtatik:
Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-, gége-, tüdő- és hólyaghurutnál.

Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásványviz-, fűszerkereskedés- és vendéglőben.

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90-97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

CSÁKY ÁRMIN Budapestben

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

Kitüntette: 1885. évben a budapesti országos kiállításon, 1889. évben a párisi világkiállításon.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2. 250

Kabátok pique-velezből frt 2, 250, 3.

Kabátok cslnvat- v. satinból frt 1,25, 1,50

2, 250.

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-

garnból, kék, fehér csíkos, 2,50-3 frt.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú creton-

ból, kr. 40, 50, 60.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászon-

ból, kr. 60, 80, 100.

Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25

3, 35, 40.

Ezen fehérnemű özegeknek külön spe-

cialitása és a legtöbb uraság szállodák és

konyhák bátaiatalm szállítatik.

BOROSS TESTVÉREK

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott

Acetylen-fejlesztőket,

berendez magánlakásokat, egyes házakat,

utczákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéháza-

kat, gyartelepeket, vasuti és hajóállomásokat

A berendezés költsége igen olcsó.

A jelenkor legszebb világítása és olcsóbb

mint a petroleum-világítás.

Harisch-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap.

Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és beren-

dezések azonnal eszközölhetők.

„Artesia“

budapesti vendéglősök szikviz- és pezsgő-italok

gyára részvény-társaság Budapestben,

VI., Bajza-utca 34. VII., Gizella-ut 43.

Az Artési savanyuvíz a legjobb és legegésze-

gesebb üdítő ital úgy borral, mint bor nélkül.

Elismert orvos-tanári tekintélyek által gyomor

és emésztési bántalmak megszüntetésére ajánl-

tatott.

Ezen savanyuvíz, mely Budapestben a legolcsóbb,

azonkívül 1/2-1 és 1 1/2 literes porcellán dugó-

val, legmentesen elzárt palackokban pontosan

hazhoz szállítunk, lehetővé teszi, hogy a legsze-

nyebb ember is, kevés pénzen, megszabadulhat

olyan betegségtől, melynek gyógyítása sok pénz

és sok időt vesz igénybe. A vendégs uraknak az

Artési savanyuvíz 2 literes parafa-dugóval elzárt

palackokban is szállítjuk.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltenek.

Telefon 25-57.

közönség gyakran tartózkodik a csarnokban, hallgatva a szálló saját zenekarának pompás előadásait.

Az egész első emelet ünnepi alkalmatosságokra van szánva. Az aranyos bálai terem halvány rózsaszínű alabastrom oszlopaival, üvegmozaikkal és türkiszekkel kirakott pihenő helyeivel 125 láb hosszú és 80 láb széles, magassága pedig több mint 40 láb. Egy erkély és magánpáholyok nyílnak a terem két oldalát, úgy hogy a termet egyszerű módon operaelőadásra is át lehet alakítani. Az épület középső részén van egy másik bálterem 100—160 láb arányban s a homlokzati részen egy harmadik, melyben még mindig kényelmesen mozoghat 300 ember.

Tehát ugyanazon emeleten egyszerre három bált is lehet rendezni s ezenkívül még egy tuczt kisebb mulatságokat.

A nagy bál és éttermek bámulatosan szép falfestményei Blashfield Edvin, Low Will és Tunner Charles amerikai mesterek művei. A bálterem két óriási plafond festménye, melyeken 16 illetve 28 életnagyságnál nagyobb alak szimbolizálja a tánczot és zenét, Blashfield mesternek nemesak legjobb műve, hanem az amerikai falfestészetnek is egyik legnagyobb műve. Low mester 14 medallionban az összes nemzetek nemzeti muzsikáját festette meg s hat szalagon az akkori tánczot és zenét szimbolizálta.

A második emeleten egy egész sor fogadó terem van, melyek az avenue-re nyílnak s az Egyesült-Államok elnökeinek, meg a New-Yorkot meglátogató külföldi fejedelmi vendégeknek vannak föntartva.

A többi 14 emeleten 1500 vendég számára van hely. Nyolcz folytonosan közeledő felhuzógép áll állandóan rendelkezésre s ezért a legmagasabban fekvő szobákat legjobban szeretik, mert innen meglepő szép kilátás van a városra. A legfelső emeleten egész sereg klub van, mindenik teljesen elkülönítve, úgy hogy egyik a másiktól nem is tud. Itt van egy óriás billard-terem is nők és férfiak számára, továbbá egy gyönyörű képtár és számos festőtelier. Az Astor-képtár mennezzetett Simons Edward festette ki s a 12 hónapot ábrázolja. Az épület teteje ugy van konstruálva, hogy kertté lehet varázsolni s egyik részén még kerékpár pálya is van.

Minden emelet vízszelvényén egy önálló teljes berendezésű külön szálló. Telefon és táviro is a város minden részébe vezet, minden emeletről s mindenütt teljesen külön személyzet áll rendelkezésre.

Az épület teljesen tűzbiztos anyagból van felépítve s a legjobb acélananyagot használták fel hozzá. Az Astoria pinczéje még lefelé is kételemes s bennük állandóan félmillió értékű borkészlet van elhelyezve.

A főzélékek története.

Ma már a jó főzélékekről is külön könyvet írnak a professzorok s följegyzik ebben, hogy mikor kezdte használni az emberiség egyik-másik növényféléket emberi táplálékknak. Persze visszanyúlak az ember legrégebb történeti korszakaiba. Azokhoz a növényekhez, melyeket legelőször ültetett az ember táplálék céljára, a lenese tartozik elsősorban, mely a Himalaja tájékáról való. Épp oly régi a hagyma különféle fajtainak termelése is; ez a növény is ázsiai eredetű. Nero császárnak, a ki havonként egy pár napig folyton hagymát evett, hogy hangja tisztuljon; Porroghagus, vagyis hangyafaló volt a gúnyneve. A Fáraók idejében a hagymát nagyban tenyésztették; a foghagymát meg éppenséggel diétikus élvezeti cikknek tartották. Az egyiptomi szolgaságban levő zsidók, a Khéopszpirámis munkásai, katonák, matrózok, mezői munkások, a régieknél mind foghagymát ettek, ha munkában, hőségben kimerültek. Az olyan vidéken, a hol a számum szüke pusztít, a népek ma is foghagymával frissítik föl ajkukat és orlyukukat. 2000-ben Kr. sz. e. az egyiptomiak a vöröshagymát imádták. Valamint ez a növény, úgy a uborka is Indiából származik. Tiberius császár télen-nyáron uborkát evett és nagy mennyiséget fogyasztott el ebből a zamatos és jóízű növényből. Az egyiptomiak uborkanedvből üdítő italt tudtak készíteni. A tők-neműeket Ázsiában különösen kedvelik. A spárga, a mely vadon tenyészik az angol partokon és Oroszországban, kedvelt főzéléke volt Platónak, Arisztófánész pedig mint kitünő emésztőszert magasztalja. A kertisalátá a régieknél kedvelt szere volt a lumpoknak, mert észrevették, hogy a sok ivástól fölpezsdült vérüket egy-egy porció salátá lehűtötte. A görögök salátalevelet tettek a haldoklók alá, ama mítosz értelmében, hogy Vénusz hajdan a haldokló Adonisnak szeretettel vetett ágyat salátaleveleken. A paraj arab eredetű, az arabokkal került Spanyolországba. Nagyrabesülték a régi egyiptomiak, görögök és rómaiak a petrezselymet és az endíviásalátát is, továbbá a sárga dinnyét, a mely Dél Ázsiából került hozzájuk. A görögök dinnyé házája Afrika, a kelkáposztáé Görögország. Cineinánusz volt az, aki Rómába importáltatta és elrendelte, hogy ott is termeljék a kelkáposztát. A kelvirág (kárli) hazája Cyprus szigete, a retéké Khina. Mindkettőt egyébként Rómában is, Görögországban is nagyban tenyésztették. Kínából való a rebarbara is, a melyet a XIV. században hoztak Európába. A bab Egyiptomból és Kelet-Indiából jutott hozzánk, a borsó Ázsiából. Mindkét hüvelyesveteményt rég termesztik Európában. A bronzkorszak svájci ezüstpépteméyeiben már találtak borsót. A to rma Oroszországból, a czele r Angliából (a hol gyorsan tekintették) került Európa részébe. Az árticsóka, sárgarépa, czekla, só s ká ősidők óta tenyésztik déli Európa partvidékéin.

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

Február 18-án: Jahn Ede, Andrásy-ut és gyár-utca sarkán.

Február 25-én: Lippert Lajos, Erzsébet-körül 13.

* * *

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

Február 16-án: Wickhardt Károly, III., Lajos-utca 77.

Február 23-án: özv. Petz Nándorné, I. Virág Benedek-utca 9.

Márczius 3-án: Schütz Adolf, II., Török-utca 2.

Vendéglősök bálja. A Royal nagy szálloda rendkívül fényes termeiben e hó 17-én lesz a budapesti vendéglősök bálja. A fővárosi farsangnak ez a fényes eseménye az idén is egyike lesz a legkedvesebb és leglelkesebb mulatságoknak s azok, akik a rendezés munkáiba bepillanthatnak, már most is azt mondhatják, hogy a bál az összes eddigi vendéglős bálakat fölül fogja mulni fényben és látogatottságban. Reméljük is, hogy szakiparunk jeles férfiai közül egy sem fog hiányozni s mindannyian elhozzák családjuk szép tagjait is.

A debreczeni szállodások, vendéglősök, kávéosok és korcsmárosok ipartársulata, valamint a debreczeni pinczér-egyesület által 1898. évi márczius hó 3-án, a »Bika-szálloda« disztermében közösen tartja z á r k i ő r ű t á n c z v i g a l m á t. Rendezőbizottság: Bornyász József, ipartársulati th. elnök, Vilmos Lajos, ipartársulati elnök, Hauer Bertalan, ipartársulati alelnök, Kovács Dezso, a vigalmi bizottság elnöke, Milleker Lajos, a vigalmi bizottság alelnöke, Vetösy Béla, ipartársulati és vigalmi biz. titkár, Privitzer József pénztárnok, Dr. Benedek János, ipartársulati jogtanácsos, Erős Jakab, Rosenberg Simon, ellenőrök. Személyjegy 1 frt. Családjegy 3 frt. Pályó 5 frt. A táncvigalom tiszta jövedelme részben a magyarországi szállodások, vendéglősök, kávéosok, korcsmárosok, pinczerek és kávészedő országos nyugdíjintézet által Debreczenben 1898. évi május 10., 11. és 12-én tartandó kongresszus költségeire, részben az ipartársulat javára fog fordítani.

Szeszes italok kiállítása. A budafoki borkereskedők, champagne- és cognac-gyárosok a minap értekezletet tartottak, melyen Törley József indítványára elhatározták, hogy ez év őszén nagyszabású országos kiállítást rendeznek saját szeszes italaikból, mely alkalmat felhasználják egyúttal egy szakkongresszus megtartására is. Ugyanezen az ülésen elhatározták, hogy azt a kérest intézik a kereskedelmi miniszterhez, hogy a párisi kiállításba küldendő magyar borok megvizsgálására kiküldött szakbizottságba egy budafoki borkészítő is nevezzen ki. A kiállítás előkészítőbizottsága így alakult meg: Elnök Czermann József, alelnök Brandt Ignác, jegyző Varga József, pénztáros ifjabb Endresz Marton.

A pécsi pinczérgegytel — mint velünk közlik, — Pécssett egy első rangú személynézet elhelyező intézetet nyitott, mely különlegesen szállodai, vendéglői és kávéházi személyzet elhelyezésével foglalkozik. Az egyesület feladatává tette, hogy ezt az intézményt igen széles alapon fejlesszi ki s irodájának vezetésével a Boda Géza urat bízta meg. Az egyesület közli velünk, hogy máris minden szakmából elégséges személyzet föllött rendelkezik minden időben. Az új intézet nemesak azt teszi feladatául, hogy az eddigi magas elhelyezési díjakat leszállítsa, hanem fölve lesz, hogy csakis teljesen megbízható szorgalmas és válogatott személyzetet ajánl a főnök uraknak. Az egyetli iroda arról biztosítja a főnök urakat, hogy mindenki pontos és figyelmes kiszolgálással teljesen ki lesz elégtve.

Borvásár Bozenben. Bozenből írják nekünk, a tiroli gazdasági szövözetek szövetsége attól a meggyőződéstől vezéreltetve, hogy a német Délitiroi borait a bel- és a külföldön jobban ismerté kell tenni s ez célból a beületes borkereskedelem támogatandó, — elhatározta, hogy márczius 11—22. napjain Bozenben borvásárral kapcsolatos, nagy borkóstolást rendez, hogy a szokásos borvásárlási időben az utolsó szüret eredményeit és a régebbi jó borokat borvidékek szerint osztályozva mutathassa be az oda utazó kereskedőknek. A magyar borvásárló közönségnek tehát alkalma lesz a legjobb tiroli borokból kiválogatni a nekik alkalmas terményt. E vásárban csakis a délitiroli hegyvidék (Bozen, Kaltern, Tramin, Meran, Erelithol, Eisackthal és Brixen) borait szabad bemutatni. Az utolsó 1897. év szüreti eredménye igen kitünő s ezért sok látogatót várnak a külföldről is.

Csalogató. A berlini sörfőzők, melyekben nők szolgálnak ki, utóbbi időben sajtáságos módon versenynek

azon, hogy a női kiszolgálás iránti előszeretetet újra fel-frissítsék, mert ez egy idő óta hanyatlani kezd. Egy vendéglős például Röntgen-féle apparatust helyezett el az üzletében s minden vendéget átvilágítja a Röntgen-sugarakkal. Egy másik azt hirdeti, hogy kiszolgáló hölgyei kerekcsokolyának (Rollschuhe) járnak, hogy gyorsabban mozoghassanak. A legjobbat azonban egy külvárosi vendéglős találta ki, aki a kuglizót átalakította bicikliző iskolává, ahol látogatóit a pinczérök díjtalanul tanítják biciklizni. És még azt mondják, hogy az emberek nem leleményesek.

Theorie und Praxis. Das Landgericht zu Hamburg hat den Satz ausgesprochen, dass von der Post kein Ersatz zu leisten sei, wenn aus einem eingeschriebenen Briefe Werthsendungen verschwinden. Denn die Post hatte nur »für den Verlust reocommandirter Sendungen«; ein solcher liege aber nicht vor, wenn dem Adressaten das leere Couvert ausgehändigt werde.

Diese merkwürdige Entscheidung giebt den »Lustigen Blättern« Gelegenheit, ihrem Humor folgendermassen freien Lauf zu lassen.

Die Hamburger Sentenz war bereits bekannt geworden, als der Richter, der sie formulirt und begründet hatte, in einem Restaurant erschien, um daselbst sein Mittagsmahl einzunehmen. Der Kellner trat an ihn heran mit den Worten:

»Ich muss Sie bitten, Herr Landgerichtsrath, den Preis für das Diner im Voraus zu entrichten.«

»Mir auch recht, hier haben Sie das Geld; aber nun bringen Sie mir rasch zu essen, ich habe mordmässigen Hunger.«

Als bald trug der Kellner auf: eine leere Suppenterrine, Löffel, Serviette und eine leere Seifenbüchse.

»Was soll denn das bedeuten«, rief der Gast mit allen Anzeichen grenzenloser Verwunderung.

»Ach«, meinte der Kellner, wir haben mit den Gerichten Unglück gehabt: Die Suppe ist uns verbrannt und musste fortgessen werden, den Braten hat die Katze gestohlen, und Gemüse und Nachtsich sind uns auf unerklärliche Weise abhanden gekommen. Aber das macht nichts, essen Sie nur so!«

»Ja, zum Donnerwetter, was soll ich denn essen?«

»Na, Sie haben ja die Schlüssel und die Teller, also die Hauptsache, das Fehlen der Einlage bedeutet für Sie, wenn ich mich auf den Standpunkt moderner Rechtsprechung stelle, keinen Verlust.«

»Ich habe Hunger, aber gar keine Lust, mich mit Ihnen über juristische Dinge zu unterhalten; wenn Sie nicht in der Lage sind, mich zu bedienen, so geben Sie mir das Geld wieder.«

»Welches Geld, bitte?«

»Die zwei Mark, die ich Ihnen für das Diner bezahlt habe.«

»Wollen Sie gefälligst die Quittung nachlesen, die wir Ihnen darüber ausgestellt haben. Wir bescheigen, den Betrag für ein Couvert erhalten zu haben. Das leere Couvert ist Ihnen richtig zugestellt worden, wir sind somit nach § 6 des Gesetzes über das Postwesen vom 28. October 1879 nicht weiter ersatzpflichtig.«

»Ich bin doch aber hier effectiv geschädigt«, sagte der Richter, betroffen von der Analogie mit seiner eigenen Sentenz.

»O, das scheint nur so«, entgegnete der Kellner; »es kann sehr wohl was abhanden kommen, ohne dass ein Verlust vorliegt. Wenn zum Beispiel die ganze bureaukratische Rechtsprechung zum Teufel ginge, so würden wir einfachen Leute aus dem Volke das auch für keinen Verlust halten!«

Modern étlapok. Párisból írják, a nagy ebédek szezonja beköszöntött. Maguk az ebédek nem nagyon változtak, de kedves átalakuláson mentek át az étlapok. E nemben legeslegújabb divat az, hogy százaz falevelekre, — melyeket persze preparálni kell, hogy össze ne törjenek az ember kezében, — festik rá az ételek és italok sorát, még pedig igen diszesen. Feltűnnek ebben különösen az italk számára készült kortyok, melyek cserfa vagy juhafarfa leveleiből vannak preparálva s rajtuk antik nőalakokkal szimbolizálva az egyes borfajták.

A champagne-i például egy repülő ballerínával ábrázolva, aki el akarja fogni az üvegől kirepült dugót. Egy szenvedélyes fekete nápolyi nő tánczot lejt az a t i s i p u m a n t e (olasz pezsgőbor) körül, egy tüzes magyar menyecske megöleli a tokajival telt palackot, szőke német asszony uszik a Rajnában egy üveg »Johannisbergere« után, a bordeaux-i pedig egy pikáns francia nő szüresöli szakértő módon egy pohárból, a burgundi bor körül pedig kedves rocooco-figurák járnak tánczot, míg a Madeira mellett egy spanyol Carmen járja a castagnattás bódító spanyol tánczot. A végén egy félénk párisi leány, keskeny arczu teremtés tartja a világosság felé a poharat, melyben a »petit Grise«, a párisi szegegyéből néposztályok itala gyönyözik, persze csak a képen, mely az előkelő emberek asztalára kerül. Mert a világosság ez az ital nem igen gyönyözik.

Die Romintener Jagdpastete, ein Lieblinggericht das deutschen Kaisers, wird — wie man uns berichtet — folgender Massen bereitet: Zwei frische Salzheringe werden über Nacht in Milch gelegt, die einmal erneuert; dann werden die Heringe gut gehäutet, sorgfältig entgrüet und in kleine Würfel geschnitten. Etwa 40 mehrlreiche Kartoffeln koelt man in der Schale, zieht sie ab und schneidet sie nach dem Erkalten in gleiche Scheiben. Zwei Zwiebeln und 750 Gramm Schinken, nebst feinem Speck werden in Würfel geschnitten. Eine Blechform oder besser eine feuerfeste, glatte Porzellan-Auflaufform wird sodann mit Butter ausgestrichen, unten eine Schichte Kartoffelscheiben hineingelegt, dann Schinken-, Haringen- und Zwiebelwürfel

darüber gestreut, Butterstückchen darüber vertheilt und die Form abwechselnd so gefüllt. Die oberste Schicht müssen Kartoffelscheiben bilden. Zuletzt verquirlt man dicke saure Sahne mit etwas Pfeffer und Salz, gießt sie über die Pastete und bäckt sie etwa eine Stunde bei guter Hitze.

Das Schaalwerden des Weines. Bei den Franzosen heisst diese Krankheit *gout de ven*, bei den Engländern *twang*. Wenn die Fässer nicht gut verspundet sind, so wird darin enthaltener Wein entweder sauer, oder er verliert an seinem Alkoholgehalt und wird matt und schaal. Hat die Krankheit noch keine grossen Fortschritte gemacht, so hilft man dem Weine durch Abziehen auf ein reines, starkgeschwefeltes Fass, das dann sorgfältig verspundet wird. War der Wein jung und stark gefärbt, so ist ausserdem noch eine Schöpfung anzurathen. Haben aber Luftgeschmack und Mattigkeit des Weines sehr zugenommen, so muss man ihn mit der doppelten Quantität eines feurigen, jungen Weines verschneiden. Auch hilft man einem solchen Weine durch frische Hefe. Auf diesen Hefe lässt man ihn dann einen Monat lang liegen und füllt ihn auf ein anderes Fass, in welchem er eine Schöpfung erhält. Im Herbst kann man schaalenen Wein über frische Trester füllen, die aber gleich von der Presse weggenommen sein müssen, ehe sich in ihnen Essiggährung eingestellt hat. Die Fässer, auf welche der schaalene Wein zu liegen kommt, müssen vorher mit Weingeist ausgebrannt werden. Dieses letzte Mittel ist das beste von allen angegebenen; es stellt den Wein vollkommen her.

A kisorsolt utas. Derült jelenet játszódtott le a minap egy külföldi város vasuti pályaházában. Egyetlen egy utas érkezett s vagy 8 szállodának a szolgája várt s igyekezett magának elhódítani. Az utas kijelentette, hogy ő csak egy szállóba mehét s hogy maga döntönn, azt mondta, hogy abban a szállóban akar megszállni, a melyik legközelebb van a pályaudvarhoz. Persze erre mind azt állította, hogy az ő szállódája van legközelebb. Az utas már kezdett dühös lenni, mire egy hótelszolga azt állította, hogy huzzanak sorsot. Az indítványt elfogadták. Az utas elővett nyolcz szál különböző nagyságu gyufát s azt mondta, hogy aki a leghosszabb gyufát huzza, ahhoz megy lakni. A gyöttes hótelszolga aztán nagy diadallal vitte be a városba a lutrin nyert vendéget.

Die Farbe der Eidotter Wenn man mehrere von verschiedenen Orten bezogene gekochte Eier aufschneidet, so nimmt man gewöhnlich wahr, dass die gelbe Farbe der Eidotter verschiedene Nuancen aufweist. Diese Erscheinung wird von Fachleuten der Qualität des Futters zugeschrieben. Diese Behauptung bezieht sich nicht allein auf Hühnererier, sondern findet auch auf alles übrige Hofigellgel und deren Eier Anwendung. Wenn zum Beispiel ein Teich von grossen, densenben

theilweise überragenden Eichen umgeben ist, so dass die herabfallende Eichelfrucht von Enten genossen wird, so färbt sich deren Eidotter infolge des Gerbstoffes dunkel. Werden die Eichen während der Legezeit, und zwar in grösseren Quantitäten gefressen, so kann der Fall eintreten, dass sich der Dotter beim Kochen der Eier intensiv schwarz färbt, wodurch man sich zu der Annahme berechtigt glauben könnte, die Eier seien verdorben. Solche Eier verlieren aber gar nichts an Geschmack und Nährwerth. Füttert man ausschliesslich mit Getreide, Mehl oder Kartoffeln, so bleibt der Eidotter blassgelb; steht den Thieren aber ein freier Auslauf zu Gebote, so dass die Enten sich von Kerbthieren, oder überhaupt mit animalischem Futter sättigen, so nimmt der Eidotter eine hochgelbe Farbe an. Leben Enten auf salzhaltigen Gewässern und müssen dort ausschliesslich ihr Futter suchen, so erhalten die Dotter eine hochrothe, orangefarbene Nuance, die aus demselben Grunde auch den Dottern der Eier von Strand-, beziehungsweise Seevögeln eigen ist. Wenn man die Hühner mit Getreide, Kleie oder gekochten Kartoffeln füttert, so ist der Dotter von ihnen gelegentlich blassgelb; will man dagegen orangefarbene Dotter erzielen, so müssen die Hühner einen freien Auslauf haben und es müssen ihnen Grasplätze zur Verfügung stehen, worauf sie etwas Gewürz zu finden im stande sind; eine Mischung des Futters mit Cayennepfeffer thut dieselben Dienste.

Getrocknete Erbsen schnell weich zu kochen und leicht verdaulich zu machen. Um diesen Zweck zu erreichen, werden die zu kochenden Erbsen vorher mit kaltem Wasser übergossen und etwa 12 bis 15 Stunden in dem Wasser gequillt. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Wasser abgossen, die so gequillten Erbsen werden also noch feucht, in einem Gefäss bedeckt, an einem mässig warmen Orte zweimal vierundzwanzig Stunden hingestellt. Auf diese Weise fangen sie an zu keimen, es entwickelt sich etwas Zuckerstoff, und sie werden dadurch ziemlich weich, schmecken angenehmer, werden leicht verdaulich und erhalten so ziemlich den Charakter grüner frischer Erbsen. Ein ähnliches Verfahren würde gewiss auch vortheilhaft bei den Linsen und Bohnen angewendet werden können, wodurch auch diesen Früchten eine grössere Verdaulichkeit verliehen werden dürfte.

Zu was das Bier alles gut sein soll. Ohne dem Professor *Mi g a r g ó* mit seinem Haarwuchsmittel Concurrenz machen zu wollen, sei hier erwähnt, dass auch das Bier den Haarwuchs befördert und finden wir über dieses Thema in einer alten Schrift: Was den äusserlichen Gebrauch des Bieres betrifft, so befördert es, den Kopf damit gewaschen, das Wachsen der Haare. Auch als Schönheitsmittel wird es bestens empfohlen, so heisst es dort: Wenn man sich mit reinem Weissbier wäscht, so macht es die Haut schön und glänzend.

Man verordnete weiter Allen, die sich müde gegangen haben, mit warmem Braumbier, worin man Butter zergerieben lässt, die Füsse zu waschen; es soll die Müdigkeit vollständig benehmen. Bei den Pferden, welche stark angestrengt sind, werden des Abends, wenn sie in den Stall kommen, die Füsse mit Bier gewaschen, damit sie am nächsten Tage desto hurtiger und muthiger laufen mögen. Conventbier mit etwas neuem Hopfen abgessen, soll ein treffliches Gurgelwasser abgegeben haben. Diese Mixtur, lauwarm im Munde auf den Zähnen gehalten, soll jeden Zahnschmerz vertreiben. Endlich verfertigen viele Wundärzte aus Bier, welches sie dick kochen liessen, ein ausgezeichnetes Pflaster, dessen sie sich bei alten Wunden als Heilmittel bedienten. Zum Schlusse wird die Erfahrung bekannt gegeben, dass Hühner, Kapauner und anderes Federvieh sehr fett werden, wenn man ihnen anstatt Wasser Bier zum Getränke vorsezt und mitunter das Futter mischt und hartes, im Bier geweichtes Brod dazu zu fressen gibt. Das letzte Rezept zum Fett werden des Geflügels glauben wir unbestritten, wenn nur das arme Federvieh vom Bier keine Schwips bekommt.

Reinigung alten kupfernen Geschirres. Die Entfernung von Russ kann nur auf mechanischem Wege durch Abreiben mit Sand unter etwas Wasserzusatz, Abreiben mit feuchten und dann trockenen Sägespänen geschehen. Die Entfernung von Zinn geschieht mit scharfem Sand in einem eisernen drehbaren Cylinder, der erhitzt werden kann. Der Sand entfernt das schmelzende Zinn leicht von dem Kupfer, die grösseren Zinnkügelchen können durch Sieben von dem Sand getrennt werden. Wenn Wasser und eine Substanz, welche sich mit dem Zinn chemisch verbindet, wie Kalk oder Thonerde-Phosphat, zugesetzt wird, so ist die Erhitzung nicht notwendig. Das Zinn wird dann aus der Lösung gefällt. Den Kesselstein entfernt man durch Abklopfen und Absprennen.

Ehrenwort. *W i r t h*: »Meine Herren, hier eine neue Sorte Champagner; ich versichere auf mein Ehrenwort er ist unbezahlbar!« *G a s t*: »Schön, stellen Sie einige Flaschen davon kalt. Ihr Ehrenwort soll an uns nicht zu schanden werden.«

Ein zärtlicher Gatte. (Im Restaurant.) »Kellner da haben Sie mir ein Rebhuhn gebracht, das ist so zäh, dass man Fuchszähne haben müsst', um damit fertig zu werden. . . Bringen Sie mir ein Papier, damit ich's meinem Azorl mitnehmen kann!« (Zu Hause.) »Siehst Weiberl, wie ich immer an Dich denk' — da hab' ich Dir ein Rebhuhn mitgebracht, weil ich weiss, dass Du's so gerne isst!«

Beim Photographen. »Wie wollen Sie photographirt sein, sitzend, stehend, im Profil oder vielleicht en face?« — »Ich bin ein Wirth, wissen S', und da wär' am Fass wohl's Beste.« Das hat ma a der Hász g'sagt.

Meghívó

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA

ÉS

A BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET

ÁLTAL KÖZÖSEN

1898. ÉVI FEBRUÁR HÓ 17-ÉN A ROYAL NAGYSZÁLLODA ÖSSZES TERMEIBEN

RENDEZENDŐ

JÓTÉKONYCZÉLŰ BÁLRA

AS IPARTÁRSULAT RÉSZÉRŐL:

Kammer Ferencz <small>rendező-bizottsági elnök</small>	id. Kammer Ernő <small>tiszteletbeli elnök</small>	Gundel János <small>bánelnök</small>
Wirth Ferencz <small>alelnök</small>	Wehringer Rezső <small>pénztárnok</small>	

A PINCZÉR-EGYLET RÉSZÉRŐL:

Kiss Henrik <small>elnök</small>	Rusznaykó Ferencz <small>jegyző</small>	Cseh János <small>pénztárnok</small>	Mitróvics Adólf <small>alelnök</small>
-------------------------------------	--------------------------------------------	-----------------------------------------	-------------------------------------------

Személyjegy 3 ft * **Kezdete 8 óraker** * **Családjegy (1 ur, 3 hölgy) 5 ft**

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

A jótékony cél iránti tekintetből felülíratások köszönettel fogadtatnak és hirlaplaj nyugtáztatnak.

A tiszta jövedelemnek a vendéglősök ipartársulatát megillető fele a szakiskola fenntartására fog fordítatni.

A tiszta jövedelemnek a pinczér-egyletet megillető feléből

20% a szakiskola fenntartására, 20% az országos pinczérnyugdíj-intézet alapjává, 60% a pinczér-egylet betegsegélyező-és temetkezési pénztárára javára fog fordítatni.

<p>Ács Károly ifj. Aich János Appl János Almsteiner István Aubeck Gyula Barabás József Bányai József Bittner Alajos Bittner József Blaschka István Bojcsics Simon Bokros Károly Brückner József, Burger Károly Buzik András Bernhard Ferencz Bessenyei Géza</p>	<p>Böhm Emil Braun Lipót Buchtlér Nándor Csik Gyula Cszimadia János Czurmühl István Dökker Ferencz Ebner Ferencz Egerváry Géza Ehmann Pál Bojcsics Simon Farkas István Feith Tamás Fenki Gyula Förster Konrád Füst Tivadar Fábos Ödön</p>	<p>Glück Frigyes Glück Erős János Gürsch Ferencz Gelbmann András Givizer Károly Göiz Ferencz Harrer Alajos Hein Lipót Hell Ferencz Hermann Ferencz Herz Rezső Hoffmann Henrik Holzwarth Lajos Horváth János Horváth József Haberl Róbert Heinzel Lajos</p>	<p>Illits József Jahn Ede Jelinek Antal Karikás Mihály ifj. Kern Ferencz Kersáncz Ferencz Kilár János Kleinhackl József Klivényi Ferencz Klosz Hermann Koch József Kovács E. M. Koczor Rezső Körber Ferencz Kövesi Nándor Kucsera Richárd Kunz Ferencz</p>	<p>Kunz Károly Krássy Félix Koltay Kálmán Kovácsik Ignác Klochányi Gábor Kelemen József Krámel Emil Lippert Lajos Lobmayer M. K. Löffelmann Vilmos Löwenstein Nándor Lábes Frigyes ifj. Loupal Richárd Maloschik Antal Maloschik János Maloschik József Marchal József</p>	<p>Marchal József ifj Mayer Ferencz Mayer János Mayer József Mertl István Miakits Antal Morbitzer Lőrincz Mössmer Ferencz Müller Antal Martinschitz János Molnár István Moszer Károly Molnár Elek Memlaur György Molnár Károly Nosek Ignác Németh Zsigmond</p>	<p>Neiser Ferencz Odor Kálmán Palkovics Ede Pavelka Antal Páris Vilmos Pázmán F. Jakab Pelzmann Ferencz Petánovits József Prindi Nándor Psbál János Pauy Antal Póth Lénárd Rajágh Lajos Rácsky János Reinprecht Károly Reitter György Reutter Nándor Ritter Frigyes Rauscher Ernő Rothstock Károly Scepanovszky Zsigmond Simon Pál Skoupil József Sonecker Sándor Sperl Flóris Stadler Károly Steinbeisz János Stöckl Tamás Sturm Gyula Sturm József Schaffhauser Endre Schartner János Schwab Antal Schmidt Ferencz Schneider Lajos Stölzl Nándor Szabó György Táborny Ferencz Teasdale Ottó Tóth József Törley K. József Takács József Turiák Ferencz Vincez Lajos Várady Antal Végh Miklós Wagner Vilmos Wagner Ferencz Wampetits Ferencz Wassermann János Waldsteiner J. Weisz Antal Wilburger Károly Wirth Ferencz ifj. Wüstinger István Werler Lajos Wichodil Jenő Wichodil Károly Woczet Adólf Wahr Ferencz Zápotocny János Zsidanits Ödön</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SEC

SEC

Talisman
TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}
Promontor
(Budapest.)

DEPOSE.



THÉOPHILE ROEDERER & C^o
VINS DE CHAMPAGNE
REIMS
MAISON FONDÉE EN 1864

MAGYARORSZÁGI KÉPVESELŐ:

SALACZ NÁNDOR BUDAPEST, V., JÓZSEF-TÉR 11. SZ.

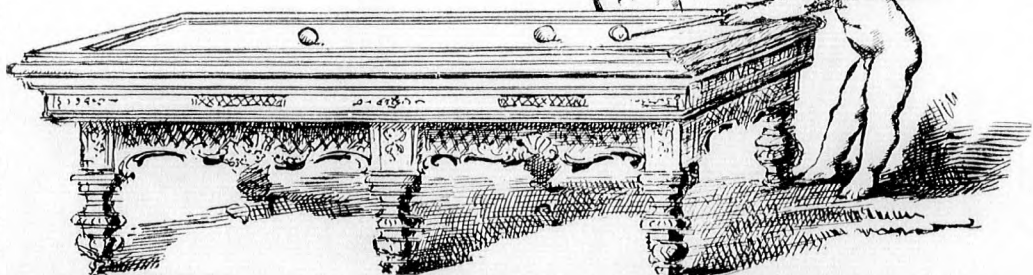
Lefkovits Testvérek

teke- és dákó-gyárosok
BUDAPEST, VI., Király-utca 36. szám.

Az általunk különleges gyártmányainkat, egymint : két márványlappal felszerelt fordítható teke-asztalainkat karambol- és bábjátéka szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb zárókészülékkel. Gyártunk továbbá : stabil karambol és báb (kegü) teke-asztalokat, dákókat, francia módszer szerint, elefántesont-labdákat és minden a szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéház-berendezéseket a legdíszesebb stíluszerü kivitelben úgy saját mint adott rajzok szerint.

*Tekeasztalok áthuzása
valódi Tuffte - posztóval
a legújanyosabbban tel-
jesítetnek.*

Régi teke-asztalok leg-
jobb kivitelben, valamint
dákók és elefántesont-
labdák készítettnek v.
ujakra kiseréltetnek.



Az ezredéves kiállításán
a kiállítási
díjgyűjteményben
díjjal kitüntetve.



Telefon. 111

Jó forgalmu

10 szobás szálloda,

vendéglő, kifizetett telek

ELADÓ.

Czím a kiadóban

CHRISTOFLE & Cie.

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

Magyarországi főraktár

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál	16.50	1 mártás-mérő	3.50
12 villa	16.50	1 cukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 halas-készlet	9.—
12 kávéskanál	8.50	4 palackkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustártartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős 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 ecet-olajállvány	15.—
1 komposztos-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

Sajtolt ékes kristály üveg



Schreiber J. és unokaöcscsei
legújabb gyártmánya

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

Bécs, IX., Lichtensteinstrass 22/24

Prága, Heuwegplatz Nr. 27 neu.

Ujjonnan berendezett teljes és gazdag választéku raktár
mindennemü üvegárúkban

vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

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

Árjegyzékek ingyen és bérmentve.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávévárakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávéipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

A „Budapesti Kávéipar-társaság” társasvacsorája.

A „Budapesti Kávéipar-társaság” tagjai f. évi február hó 4-én tartották meg rendez. havi társasvacsorájukat Ehman Pál „Metropole” szálloda fehér termében.

Jelen voltak: Némái Antal elnök, Pikler Ármín alelnök, Harkai Mór pénztáros, Holstein Zsigmond ellenőr, Kleinlein Károly, Holstein A., Koch József, Berger Leó, Brück Károly, Steuer Sándor, Tauber Samu, Grűneck Gusztáv, Poláschek Tamás, Gruber Károly, Hanusz Béla, Árvay Ottó Ede, Glaser Fülöp, Tihanyi József, Weisz Gyula, Fleischmann Gyula, Ehman Pál, Klein Ignác, Szemerényi István ipartársulati titkár és Wagner József, a hivatalos „Kávéipar-Szakközlöny” főszerkesztője, továbbá mint vendégek: báró Seltenmayer, a Louis François pezsgőgyár képviselőjében, Gindert István jégsekrengyáros, Saccellary, a Törley József és társa pezsgőgyár képviselőjében, Blau Ignác helyközvetítő és Tauszig Ignác tojásnagykereskedő.

A társasvacsora folyamán az első felköszöntőt Némái Antal elnök mondotta: »Ha az utczán végig megyek és egy nagy embert vagy egy szép férfit látok, az nem imponál nekem, ellenben ha egy mosolygó arcot látok, az imponál nekem és annak örülni is szoktam, mert egy olyan, ki örökösön vig kedélyű s mosolyog és ki az élet filozófiájából is meg tud élni, az ilyen ember tetőtől-talpig boldog.

Bizonyítja az a körülmény is, hogy szeretett alelnökünk, Pikler Ármín a múlt hónapban ünnepelte meg házasságának huszonöt éves évfordulóját és még mindig mosolyog. Ez az ember az elmúlt napokban egy küldöttséget vezetett a főkapitány elé, s csak egyesegyedül neki köszönhető, hogy ilyen gyors és fényes eredményt ért el, és ennek az ember egészségére úrilem poharamat azzal a kívánsággal, hogy mosolya és boldogsága tartós legyen.

Ezen mindenki által tetszőssel fogadott beszédet dörög eljen kísérte.

Pikler nem volt elkészülve egy ilyen lelkes felköszöntőre, és annyira meg volt hatva annak szavai által, hogy saját gondolatainak nem tudott eléggé kifejezést adni. Azt az egyet beismeri, hogy ő tényleg az élet filozófiájából él, és elégedett ember.

Mert látja, hogy számtalan társulat létezik melynek gyönyörű termei vannak, de nincsen nekik ilyen elnökük, és ő szívesebben nélkülözi a szép klub-helyiségeket, de nem szívesen nélkülöznék az elnököt, s kívánja, csak maradjon még sokaig jelen elnökük, akkor inkább irigylésre méltók lesznek, mintha szép termék lennének. Az elnök egészségére üríti poharát.

Brück a vacsora folyamán azt az indítványt tette, hogy a mennyiben most farsang lévén, a legközelebbi zsuron, vagy egy rendkívüli zsuron a

tagok nejei is vegyenek részt. Ezen indítványt Glaser és Árvay nagyban támogatták.

Harkai ellenzi, hogy a zsurokon a hölgyek is részt vegyenek, mert a tapasztalat bizonyítja, hogy a hölgyek tánc nélkül nem mulatnak, tehát ezélszerűbbnek tartja, ha a fiatalabb generáció egy kisebb keretű tánczestélyt rendez, hogy alkalma nyíljon a tagok nejeinek való megismerkedésre. Steuer ezen indítványt úgy kívánta módosítani, hogy ezen tánczestély hangversenyyel, felolvasással egybekötve rendeztessék. Némái elnök ezt az indítványt azért nem találja helyesnek, mert ilyen szabásu mulatság roppant költséges. Még egyesek hozzászólásával abban állapodtak meg, hogy az ifjabb tagtársak az egyesületi titkárral egyetemben állítsák össze a rendező-bizottságot és tegyék meg az indító lépéseket.

A vacsora után Neumann és Koch-féle „Stefánia” kávéházba mentek, hol a Pege Károly-féle jó zenekar s a Törley-féle pezsgő késő éjfélig együtt tartotta a társaságot.

Végül elhatározták, hogy a legközelebbi Zsurfix a Hillebrandt Károly-féle vendéglőben, IX. üllői-ut. 30. sz., f. é. márczius hó 4-én lesz megtartva. B.

Játékbárlangok.

Bizonyára érdekes téma ez minden újságolvasóra. Persze nem budapesti kártyabárlangokról van szó, mert itt ilyenek nincsenek. A rendőrség nagyon is éber figyelme hamar újat állja annak, hogy ilyenek a magyar fővárosban is meghonosodjanak.

Annál több ilyen van Konstantinápolyban.

Nemrég a rendőrfőnök szigorú rendeletben tiltotta ugyan a nyilvános szerencsejátékokat, de ez nem akadályozza meg a vakmerő vállalkozókat abban, hogy titokban ne gyűjtsék maguk köré a pénzes idegen elemeket, a kiket aztán szépen kifosztanak. Persze az idegenek panaszkodni nem mennek, mert nemcsak a játék rendezőit üldözi a rendőri hatalom szigorúan, hanem magukat a játszókat is, úgy hogy gyakran megeskik, hogy a feljelentő maga szigorú büntetést kap, míg a fosztogatók menekülnek, mert azok ugyan elég ügyesek arra, hogy letagadjanak mindent.

Egyserűen letagadják, hogy életükben látták volna valaha a kifosztott idegent.

Pedig ott lebzselnek a dalesarnokok rejtett helyiségeiben, ahol manipulációjuk nagyon is egyszerű. Belépti díjat nem szednek. Sőt ellenkezőleg, gondoskodnak róla, hogy az elegans gavallok nyitott ajtókra találjanak a dalesarnokok emeleti helyiségeiben, ahol az első szalonban fényes mulató társaság van, a másik szalonban egyszerű társas kártyajáték meg billiárdozás folyik s csak aztán következnek a játéktér, ahol mindig előkerül a rögtönzött roulette-asztal, melyet hamar el lehet tüntetni.

Az asztal körül az éjjeli órákban száz meg száz ember tolong. Roppant vegyes a társaság, mely itt összerűl. Még sokkal tarkább, mint Monte-Carlóban, mert ott legalább nyugati jellege van a közönségnek. Itt a fezz mellett a turbán, a klakk, a katonasapka és egyenruha váltakozik élénken.

A játék látszólag egyenlő chance-val folyik. Az egyik nyer, a másik veszít, a croupier egykedvűen huzza be az aranyokat meg a bankót. A

játékosok figyelme lassankint egy kis öreg urra terelődik, aki roppant szerencsével játszik.

Rendszerint négy számot tesz egyszerre s bizonyosra megy, mert mindig kijön neki egy-egy szám, úgy hogy halomban hever az arany s az öreg roppant hívevel és szenvedélyel folytatja a játékokat.

A közönség látva a nagy szerencsét, kezdi az öreg kombinációját követni. Csakhamar 20—25 ember arra tesz, a mire az öreg. Az öreg eleinte tiltakozik, hogy az ő kombinációit ellessék és elmulajdonítsák, de később bele nyugszik, mert a publikum azért is vele rak.

Ekkor megfordul az öreg szerencséje. Veszít, egyre veszít. . . . Megduplázza a tétet, ugyanezt teszik a vele játszó, azok is vesztenek. De az öreg nem látja, persze azok se, akik hozzá szegődnek, így lassankint eltűnik a halom arany, meg a 20—25 vendégnek a pénze is — a bankár ládájában.

Csak a beavatottak tudják, hogy a »kis öreg« a játékbank fogadott embere, a ki szörnyű szerencsével játszik a játék elején, de csak azért mert a croupier is úgy intézi a roulett forgását hogy az öreg számai nyerjenek. Mikor aztán a egész asztal az öreg után megy, a croupier megváltoztatja a dolgot, s az aranyok sokszorososan térnek vissza hozzá.

A játék végén az a kis öreg felveszi a maga 20 frank napidíját s boldogan haza megy.

A roulett virágása pedig abban a hallatlan ügyességben rejlik, melylyel a croupier a roulettet kezelni tudja. Mindig képes a forgó golyót úgy igazítani, hogy tetszése szerinti számesoportnál álljon meg, úgy hogy ha látja az asztalon a tétet, rögtön meg tudja ítélni, hogy hol kell a golyónak megállania.

Ez az egész tehát ügyesség s a közönség valószínűsége a nyeresésre olyan, mint egy a huszhoz. Azaz husz eset közül egyszer nyer valaki a közönségből.

Igy könnyű persze játékbankot nyitni.

A cognac- és pezsgőgyártás jövője hazánkban.

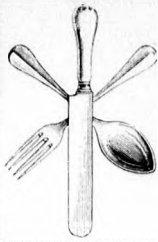
A cognac-borból párlás által nyert szesz ital mely nevét a Dél-Franciaországban lévő Cognac nevű városából nyerte, hol a cognac-gyártást oly nagy mértékben űzik, hogy csak magában ezen egy kerületben egy évtizeddel ezelőtt 1500 cognac-gyár volt. A cognac nagyon sajátos finomságát a borból levő zamatos anyagok és a különböző aetherek állapítják meg, melyekhez hozzájárulnak még a cognacban magában kifejlődő más tulajdonságok is. Alig pár éve csak, hogy az orvosok rájöttek ezen kitűnő ital teljes tulajdonságára és alkalmazták is, még pedig kitűnő sikerrel különböző betegségeknél. Mindezeknél fogva nagy lendületet nyert nálunk is a cognac-fogyasztás, olyannyira, hogy ma már nálunk majdnem mindenki issza a cognacot, az egyik sportból, a másik divatból, megszokásból vagy orvosi rendeletre.

A megnövekedett fogyasztással nálunk is együttjárt a gyárak szaporodása, ami természetesen csakis a cognac minőségének azaz jószágának rovására történhetett. A gyártásnál mindig olesőbb és nem jó minőségű borokat kezdtek használni, pedig jó cognacot csakis finom zamatos borból kaphatnak. Minthogy pedig finom borok, mint ilyenek is elég jól értékesíthetők, cognac-gyártásra nem igen használták. A silányabb minőségű cognac-termelés abban találja legkiegítőbb magyarázatát épen, hogy élvezete napról-napra mindinkább fokozódó

Legjobb minőségű
alpaoca- és china-ezüstárkat

HERRMANN J. L.

cs. és kir. udv. és oszr. érezáru gyári raktára
Budapest, IV. váczu-utoza 24.



Evőeszközök, bors- és só-tartók, leveses-csészek, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálcák, serpenyők, kanosók, asztaldíszek, gyertyatartók, állóvillák stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

BRAUN
DOMINO

SEC

SEC

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőgyártmánnyal is.

Gyár: Központi iroda:

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

Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletekben

Fried Zsigmond

mű-esztergályos

kávéházi eszközök raktára

és javító-műhelye.

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak.

Használt golyók és dákok olcsón mindig raktáron.

Csorba golyók magas áron vétetnek és becseréltetnek.

Cs. és kir.



Cs. és kir.

nagy arany érem

nagy arany érem

SCHULEK SÁNDOR

műkéses mester

Budapest, VII., király-utca 3. szám

ajánlja a vendéglős és szállodatulajdonos uraknak a választékú raktárát mindennemű

konyhakések-, transchirozó-, szalámi- és sonka-késekben.

Továbbá mérsárosok és hentesek részére mindenfajta

kést, fenőket és vágófejszéket.

Az összes nálam vásárolt tárgyat a legjutányosabban számítottam és a legjobb minőségért kezdekem.

Bármilyen javítást legjobban és legjutányosabban eszközök

életszükségletet képez, melynek elterjedéséről ezenkívül a divat és a reklám erősen gondoskodik. Nagy cognac-fogyasztó Angolország nepe is, hol különösen a tengeri matrózok óriási mennyiségű cognacot fogyasztanak. A cognac újabbán sokféle feldolgozáson megy át.

Igy a likörgyártásban a rumot van hivatva helyettesíteni. A likör-borok készítésénél, valamint a pezsgőgyártásnál is jövőve van; a sósorszesz is cognac-sprittből készül. A cognac ily nagy elterjedése s majdnem általános használata mellett különösen nagy jövővel bírnak hazánk homoki borai, ha azok egyforma jó minőségben állanak rendelkezésükre, amint azt Leveles Jánosnak: »A homoki borok karakterisztikus egyöntettségének jövő fontossága« cz. értekezésében olvassuk.

Szerinte a cognac hazánk területén különösen a borjavítás terén van nagy szerepre hivatva. Szerinte a jövőben, a midőn az asztali borok termelése az eddiginél nagyobb mértékben fog történni, az oszkerü borjavítás a természetben nagyobb mértékben fog érvényesülni: gyenge borok alkohol tartalmuknak néhány százalékkal növelése által tartósabbak, kelemesebb és jobb ízűek lesznek, s így a homoki borok intenzívebb termeléséből joggal várhatjuk a cognac-gyártásnak még nagyobb mértékben fellendülését. E borok szeszartalmuk különbözősége szerint különböző minőségű cognacot fognak szolgáltatni és valószínű, hogy a jobb borok — mint eddig, ezután sem fognak lepárlás alá kerülni, miután mint olyanok majdnem készre áron értékesíthetők.

Orvosi, gyógyászati szempontból és közegészségi tekintetből a cognac-termelés ily nagy kiterjedését nem tarthatjuk öröndetesnek mert a cognac, noha mint orvosság kitűnő, sokszor majdnem elengedhetetlen szer, az orvosok tanácsa, félremagyarázása folytán, segítve a divat, reklám, sport és tudakosságtól, az iszákosság és részegesség terjedéséhez fog járulni. Cognac-kivitelünk 1884-től kezdve emelkedik. A kivitt cognacnak azonban mintegy fele majdnem négyszeres áron jön vissza hazánkba, miből az tűnik ki, hogy a külföld a mi cognacunkat nem fogyasztásra, hanem finomításra használja fel s ezáltal értékét emeli. Természetes dolog, hogy kiviteli cognacunknak is egy minőségűnek kell lenni. Különösen drágán kapjuk vissza cognacunkat Franciaországból, minek oka nem a rendelkezésünkre álló anyag jóságában, mint inkább azon magasabb szakertelemnek, melylyel a gyártás terén az anyagot finomítani képesek.

A cognac-gyártáson kívül a homoki borok egyöntetű termelése által Leveles idézett cikkében nagy jövőt jósol a hazai pezsgő-gyártásnak is. A pezsgő-gyártásnak ugy a természetes folyton növekvő mennyisége, mint a gyártmány kitűnő minősége tekintetében öröndetes emelkedése hazánkban nem annyira boranyagunknak kitűnőségében, mint inkább azon szakismeretben rejlik, melyet szakegyeink a Champagne vidéki első hazaknál évek sora alatt odaadó kitartással szerzett tanulmány alapján sajátítottak el. Csak egy nehézséggel kell küzdeniök s ez abban áll, hogy nincs itt egyöntetű, a célnak megfelelő elég nagy mennyiségű anyag. E miatt a gyárosok kénytelenek a megfelelő anyagot szőlőből állítani elő. Pedig a pezsgő gyártás nyers anyagának főkélléke nem a kiváló finomságban rejlik, mert hiszen a legfinomabb champagne is gyenge minőségű savanykás asztali bor jellegével bír, hanem az anyag tisztaságától, egészségétől és egyöntetűségétől.

Egészségügyi szabályok pinczereknek.

A legmegegróttóbb és legegészségtelenebb foglalkozások egyike a pinczérkedés, különösen a kávéházakban s olyan helyen, ahol éjjeli szolgálattal is kapcsolatban van. A legtöbb ipari foglalkozásnál sokkal több gondot lehet fordítani a munkások egészségére, mint a pinczérkének, mely valóságilag ki van szolgáltatva mindazoknak a veszedelmeknek, a melyektől más emberek a legerélyesebben védkeznek.

Igy — hogy csak egyet említsünk, a mi a legfontosabb is, nekik panasz nélkül kell viselniök a kávéház gőzök, szivarfüstök, poros levegőjét s benne néha 12-16 órai szolgálattal teljesíteni egyfolytában, a nélkül, hogy csak panaszos szót is ejtsen az ellen.

A vendég, aki bejön s elszívja a maga szivarját, már ezzel is védekezik a mások által kifújt füst ellen s legalább dezinficiálja a száját a nicotin füsttel. Meg aztán a vendég egy legfőljebb 2 óra hosszaiig ül benne a kávéházban.

A pinczér ellenben lőt-fut, ki a forró konyhába, onnan be a füstbe, vagy a különböző légvonatokon, ajtónyitások előtt elszaladva, majd a fűtőkészülek forroságának kiteve, tehát állandóan kiteve a meghűlés veszedelmének. A füst pedig megrontja a tüdőt, kimarja a gégefőt, a világgossz folytonos változása elgyengíti a szervezet, a folytonos óvatossá járás-keles a lábát erőlteti meg s így tovább alig van valami szerve a kiszolgáló pinczérnek, a melyet szolgálattal közben ne venne fokozott mértékben igénybe.

Ennek dacára azt tapasztaljuk, hogy a pinczerek nem fordítanak elég gondot egészségük

ápolására s gyakran éppen az ellenkezőjét cselekszik annak, a mi egészségi állapotuknak javára volna. Vannak olyan éjjeli tanyák, melyeket előszeretettel keresnek fel a pinczerek szolgálattal után. Itt ismét ugyanabba a kávéházi légkörbe jutnak, melyből az imént alig szabadultak, csak hogy most ők az urak s mert parancsolnak, rendesen tulzasa viszik mindazt, a mit a normális ember szokott művelni.

Igy nemesak rendes keresetüknek hágnak a nyakára, a melyet bizony keservesen megérdemelték, hanem ellopják önmaguktól azt az időt, amit egészségi állapotuk javítására kellene felhasználniok.

Egy tapasztalt orvos egészségügyi szabályokat állított föl, melyeket az állandó szolgálattal levő pinczérnek a legnagyobb figyelemmel kell követnie, ha meg akarja érni az átlagos emberi életkort.

A szabályok a következők:

1. Fölkeleskor és lefekvés előtt hidegvizvel való lemosás a fejtől egész a czipőig, elől-hátul s különösen erős zuhany a fejre.

2. Száras ledörzsölés kemény törülközővel, hogy a bőr izgatódjék

3. Szolgálathal lépés előtt felőrai lassu sétá, egyenletes fűdőgimnasztikával, mely belégzéssel, teljes kifújással.

4. Könnyű reggeli (két nagyon lágy tojás és egy pohár cognac, vagy más szeszes itál).

5. A szolgálathal könnyű lábbeli, lehetőleg alacsony sarokkal, s a lábhoz idomított alakal.

6. Frakkot viselő pinczerek télen gyapjú alsó ruhát viseljenek, minél vékonyabb és finomabb gyapjuszővevből

7. A füst ellen minden órában szájmossa és gorgarizálás könnyű sos vagy borszesz-oldattal.

8. Legfőljebb 10 órai szolgálattal, másfél órai megszakítással.

9. Hetenkint egy szabad nap a szolgálattól való teljes mentesegyel.

10. Szolgálattal után alapos mosdás s erős sétá jó levegőben.

11. Bőséges vacsora, kevés szeszes itallal, sok vízzel.

12. Nyolcz órai hosszu mély álom.

Mennyit eszik és iszik egy ember?

Az »Uj Idők« című hetilap utolsó számában érdekes fejtegetést olvastunk arról a tanárról, hogy mennyit eszik, iszik és szivarozik egy ember, a ki 70 esztendőig él. Az egész közleménynek szinte tréfás jellege van s komoly statisztikának nem lehet tekinteni, mert nem ad arra a kérdésre választ, hogy az ember az átlagembert értjük) mennyit fogyaszt életében.

Ignie, a czikk szellemes szerzője, egy 70 éves embert állít élénk; miért éppen olyan embert, a ki 70 évig él, azt nem mondja meg. De szavaiól lehet következtetni az általam e r e is, a mennyiben a statisztikai tudomány világosan kimutatja, hogy az emberi életkor átlagosan 30 esztendőig tart.

Mindez azonban, ismétléljük, nem kisebbíti Ignie czikkének érdekességét, mely arról szól, hogy az ember mennyit ételt és italt fogyasztott el, mire a bibliai kort, azaz a hetven évet eléri.

Horribilis számok azok! — írja a szerző. — Vegyük először a konyerét, mely a legáltalánosabb ételmi szer s teljesen független a gyomor szeszélyétől. Középes számitás szerint mindennap egy font kenyér jut.

De hogy ne legyen túlságos e szám, belevesszük az egyéb létszáneműket is. Ezzel együtt pedig ugyancsak valószínű lesz a napi 1 font kenyér. Ez évente 365 font, hetven év alatt pedig 25.550 font kenyér, a mit egyetlen ember elpusztít. Képzeldj el ezt a kenyértömeget egy pontra összehordva, akkora hegyet kapunk, melynek köbtartalma 400 köbméter.

A kenyér után jön a hus. Az egészséges embernek ebédre és vacsorára együttesen háromnegyed kiló hus keil, ami fontokban egy esztendő alatt 5477 fontot és hetven esztendő alatt 40,325 fontot tesz ki, beleértve persze az összes húsfeleket (sonka, hal stb.), a mivel az ember élni szokott.

Harmadsorban jön a főzelék, amelynek rovatában elsőrendű szerepe jut a burgonyának. Ez a táplálék a szegény ember asztalán azt a helyet foglalja el, ami a gazdagnál a húsának kijut. De mivel a szegénysorsu felebarátunkat is bevettük a húsévek közé, tekintettel leszünk a gazdagra és megállapítjuk, hogy naponta minden ember fél főzeléket költ el. Ez egy esztendőben 1825 és hetven esztendő alatt 12775 font főzelék.

Czukor és só az a két fűszer, amiből legtöbbet fogyasztunk. Nem tulzsa talán, ha mind a kettőből együttvéve 25 fontot számitunk egy-egy emberre évenként, ami hetven esztendő alatt 1750 fontnak megfelel. A vaj és a sajt, ha csak évenként 15 fontot számitunk belőle, szintén 1050 fonttal szerepel.

Következnek most az italok. A fogyasztás mennyisége ezen a téren nagyon különböző a nemzetiség szerint, de még a minőséget is tetemesen befolyásolja ez a körülmény. Németországban főital a sör, Franciaországban és nálunk a bor, ámbar a sört sem vetjük meg, Irországban és orosz földön a pálinka, az eszkinóknál a halolaj. Déli vidékeken általában nagyon mértékletesek az ital dolgaiban, hidegebb tájakban ellenben sokkal nagyobb a valóságos vagy képzelt szükségletük ebben a tekintetben. A statisztika itt is teremtett egy közepes arányszámot, amely hosszas és gondos megfigyelésnek

eredménye. Abban konkludál, hogy az ember évenként 730 liter italt fogyaszt el, ami hetven éven belül 51.100 liter szeszes italnak megfelel.

Lássuk már most ezeket a számokat szép sorrendjében. Egy egészséges gyomru, jó étvágyú ember ha hetven évig él, megeszik:

25.550 font kenyert,
40.325 » húst,
12.775 » fűszereket,
1.050 » fűszert

és megiszik ráadásul 51.100 liter szeszes italt. Egy ilyen ember tehát a saját súlyának 1280-szor megfelelő mennyiségű tápanyagot szed magába, mialatt ezen a földön él.

S ha ez az ember ráadásul még dohányos is, föltéve, hogy napjában csak hat papír- és félányi borszivart szí el, ez egy esztendő alatt 2190 cigarettának és 1095 szivarnak felel meg, ami hetven esztendő alatt 153.300 papír- és 76.650 borszivart tesz ki. Ezeknek füstje elegendő volna, hogy Budapest bármely utcájában félnapig londoni ködöt támaszson, hamujával pedig egy középnagyságu birtokot két esztendőn át lehetne jól trágyázni.

A dolognak vejeje pedig az, hogy az eledelnek egy negyedrészevel, a szeszes italnak egy huszad részével kijöhetne az ember, a dohányzást egészen elhagyhatná és akkor volna csak igazán egészséges és szép néhány esztendővel meghosszabbíthatná az életét.

Szemlélődések a kávéházban.

— Egy régi törzsvendég morfondorozásai az üvegablak mögött. —

II.

Már megint tele van a kávéház asszonyokkal...

Az az öreg kecskeszakálú úr, a ki ott bujkálja a lapokat a szomszédasztalnál, vesztettül morog s szítja az asszonyokat, meg a mai kort, meg az erkölcsöket, és sóhajtozva emlegeti a régi jó világot.

— Hol a családi élet? A régi jó meleg családi otthon hová lett? Ezek az asszonyok, mintha nem is volna férjük, gyermekük, mindig itt laknak a kávéházban, itt lopják a napot, holott jobb volna, ha valami házi munka után néznének otthon.

— Hagyja barátom, — mondja neki a szomszédja, — hisz' ez inkább takarékoság!

— Takarékoság? Hogy itt költik a pénzt és lopják a napot.

— Persze hogy az!

— No szeretném látni, hogy mit takarít meg az az asszony, a ki ide jár.

— Hát megmondom én. Nézzé ezt a kényelmet, ezt a fényes kivilágítást, ezt a pontos kiszolgálást, — a mit itt lát; mit gondol, mibe kerülne ez otthon? A kávé? Nem az kerül ám pénzbe! Az asszony, ha otthon egyedül van bezárva, nem iszik kávét, hanem dihós, unakozik, szítja az urát s megunja az életét. Hogy ezt ne tegye, vendégeket hí; igen, a szomszédokat, meg a jó barátokat. Aztán, hogy ezeket fogadhassa illően, jól be kell ám fűteni a szalont, aztán jó uszonnát kell csinálni mert különben nem jönnek el az asszonyok. Igen! Egy kis csokoládé, egy jeges kávé, egy kis felvágott, gyümölcs, édesség, sütemény, egy darab sajt, vaj, kaviar stb. Tudja ön mibe kerül ez? Ot asszony uszonnyá otthon legalább 5 frtba kerül s e mellett nincsenek a házon kívül, nem látnak senkit, nem látja őket senki, pedig ez is hozzá tartozik ám a kávéháza járásához.

— No, hisz épp ez a baj!

— Dehogy baj! Az asszonyok otthon is fecsegnek, hát mért ne fecsegnének idekűnn a kávéházban. Itt fejenként 20 krba kerül az egész délután, aztán látják elvonulni maguk előtt az egész kávéházi publikumot, meg az utcán sétálókat is. Mert a nagy tükröveg-ablak mögött bámulatos kép nyílik az utcára. Nézzé csak most is. Nem csodálatos ez a nyüzgés sokaság. Az a szőke szépség uszonnyá ott a férjével. Vajjon a férje-e? Lehet, hogy nem a férje! Nézzé csak milyen szép új ruhája van a kis X-nének, hát még az a tollas kalap. Hopp! Most robbog erre egy négyes fogat. Ki az a dölözög fiatal ember, valami gróf, vagy magnás? No tessék! Minket is érdekel ugy-e, hát még az asszonyokat. Mindezt persze a zsurokon nem látják. Ahhoz Andrássy-úti első emeleti ablak kell, ilyen pedig nincs a kávéháza járó asszonyoknak, akik ezt nagyon jól tudják s meg is szerzik maguknak 20—25 krért ezt a kényelmet, ezt a mulatató látványosságot. A régi jó világról pedig ne is beszéljünk, az talán nem is volt olyan jó, mint a milyen régi. Hisz akkor még a férfiak se jártak kávéházba. Mit gondol, miért? — Egyszerint azért, mert nem is volt kávéház. Ez egy új vívmány, mely a kornak éppen megfelel.

Az öreg úr mérgeesen vágta a cigarettáját, de nem felelt, mert a beszélőnek igaza volt.

Ugyanezzel az eszjával lehet tovább menni azok ellen, a kik azzal vádolják a kávéházakat, hogy a fiataliságot ronjták, éjjelezésre szoktatják stb. Dehogy! A kávéház egyik hatalmas eszköze a fővárosi élet olesóságának. A sok tanuló (egyetemi és felsőbb tanuló értünk), kis hivatalnok, iparos és kereskedelmi alkalmazott, ha napi munkája után valami olesó időtöltést keres a főváros zajában, vajjon mi legyen az?

Hát persze nem egyéb, mint a becsületes, a szolid kávéház. A kinek e csekély fizetéséből nem telik vacsorára, az 20 krból kávét, tojást ehetik s hozzá megkapja szórakozásul a világ minden lapját; — három száz újság áll rendelkezésére ugyanazért az összegért s elölthet 2—3 órát eléggül pihenésben. Képes lapok böngészése, éleztapok olvasása, legfrissebb újságok átkutatása mellett.

Tessék elképzelni, hogy ugyanaz a fiatal kereskedőegéd otthon akarna ezt a kényelmet megszerezni. Még a vacsora se telnék ki a napi két hatosból, nem hogy a világitás, fűtés, meg a tömredék újság.

Hát ezért van a fővárosi életben missziója a kávéháznak; azért keresi föl tömredék középsorsú ember, a kinek jövedelme nem érhet föl addig, hogy mindezeket a szelid kényelmeket magának otthon, a saját lakásán biztosítsa.

Mert annak, akinek három szolgáló leánya, két inasa van, akinek ugys be van fűtve a szalonja, meg a pipázója, aki kedélyes diskurzusra meghívhatja magához a barátait, az úgy sem megy a kávéháza.

De a százazrek számára a kávéház szociális szükségesség s igazán jótékony, áldásos intézmény, mely rendkívül olesón szolgálta a legfokozottabb kényelmet minden embernek.

Nagyon sok vendégnek állandó panaszkodása tárgyát képezi az úgynevezett: borralaló.

Hát beszéljünk róla egy kicsit; hányjuk meg, vessük meg, vajjon mi igazság van az egész állandóan hánytorgatott kérdésben, mely miatt a kiszolgáló személyzetnek annyi sok megalázást, szidást, morgást kell eltűrnie s mely valóban megnéhezíti az önéretes pinczérnek ezt a pályát.

A legnagyobb baj ennek az adónak az, hogy borralalónak hívják. Nem, uraim! Ez nem borralaló! Azok a két krajczárak a pinczérnek a fizetése úgyszólván, mert sajnos, a helyiségek túlnyomó részében ezeken kívül csak egy minimális biztos fizetés jut a pinczérnek, mely éppen csak arra elégséges, hogy a ruháit rendben tartsa.

Mert ugy-e bár azt megkövetelik a pinczértől, hogy a frakkja kifogástalan, az inge, gallérja, manchettája mindig hófehér legyen. Hát tessék kiszámítani a t. uraságoknak, hogy mibe kerül ez, s mibe kerül a jó lábbeli, mely a csoszogásban, járásban-kelelésben ugyancsak elkopik. Egy unakozó statisztikus kiszámította, hogy jól látogatott kávéházban egy ügyes pinczér napi 12 órai szolgálat alatt átlag husz ónehét kilométer utat tesz meg, a vendégtől a konyháig és vissza.

És ez az út örökös akadályokon megy át. Nem a hosszúsága a fárasztó benne, hanem az, hogy egy kilométerben 50-szer kell ide oda menni, megállni, tovább menni, asztalokat megkerülni, óvatosan járni, hogy se székbe, se vendégbe bele ne üldödjék. E mellett czipelni nehéz talczákat, edényekkel s úgy balancizolni, hogy egy csepp ki ne ömöljön belőle.

Nos, ennek a hallatlan ügyességnek a jutalmazása az a két krajczár. Képzétek el, hogy 150 embert kell kiszolgálni míg 100 ilyen 2 kr. összegűl a pinczér zsebében, mert 150 ember közül legalább 50 nem is ad borralalót (asszonyok, öreg urak, meg társaságok, ahol csak egy ember fizet). Viszont minden figyelmet megkövetelünk a pinczértől. Ha kétszer ott voltunk már, azt akarjuk, hogy tudja, milyen újságot olvasunk, milyen kávét szeretünk, hideg vagy meleg, habbal vagy anélkül, feketét vagy kapuzinert, egy kis csukorral többet, egy kis föllet többet.

És így tovább, mindenkinek más a saját külön igénye, kívánsága.

Próbálják csak meg a kávé urak kimondani, hogy borralalót nem szabad adni, ellenben minden kávé és ital árát fölemeljük 4 krrel a borralaló fejében! Micsoda ribilliót támasztana ez! Pedig a kávéháza járás akkor se volna drága. Tegyük fel, egy pikkoló 20 kr., egy uszonna kávé 24 kr. volna. Biz' Isten, ez nem volna drága a mellett a hallatlan kényelem mellett, a mit a mi kávéházaink nyújtanak.

Bezzeg azonban a látogatók megemelnék érte s azt mondanák, hogy inkább maradjon a borralalós rendszer. Ugy-e bár? Mert azt hiszik, hogy az a 2 kr. ajándék szörnyen lekötözezi a pinczért. Pláne mikor még nem is kötelező.

Igenis, a borralaló nem kötelező arra, aki azt szörnyű aldozatnak tartja. De a jóralaló vendég s a jóralaló pinczér ebben mindig egyet fognak érteni s aki azt akarja, hogy jól szolgálják ki, aki a kényelmet meg tudja becsülni, az meg fogja becsülni a pinczér figyelmét is s a 2 krajczárakat vagy többet is nem mint borralalót fogja tekinteni, hanem a becsületes kiszolgálás jutalmát.

Ez minden jóralaló kávéházi vendégnek a véleménye a borralalóról.

G. M.

A Champagne pezsgőbor gyártása.

A Champagnenak pezsgőbor gyártása és forgalomba való hozása az »Allg. Zeitung« szerint nemcsak az egész század alatt egyáltalában, hanem kiváltképpen az utolsó évtizedekben igen jelentékeny mérveket öltött és sokat

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ- „Graff mikrotelefon“ fejtalálól és szerkesztőjé.

BUDAPEST

GYÁR: RAKTAR:

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

Szállítanak

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



Die Buchhandlung mit Maschinenbetrieb

Leopold Neumann BUDAPEST, VIII. Museum-körút 10.

fabrizirt seit Jahren als Spezialität

Kaffehaus-Mappen, Speisekarten-

Decken und Rohrleitungshalter aus dem besten Material.

Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekte zu Diensten



GINDERT ISTVÁN

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

Budapest, VI., Klapka-u. 5

Raktár:

VI., Teréz-körút 8.

Fontos új találmány

a több államban szab.

„Kártyajáték számjelző-tábla“

12 cm. nagyságban, igen csinos kiállításban, mely minden játékosnak díszet képez. A játékosok első tekintetre fölsmernek annak igen praktikus és nagyfontosságú voltát. A számkörökön minden fáradság nélkül, az ujjak egyetlen nyomásával továbbíthatók a mutatók az egyik számtól a másikig. E mellett a mutató minden továbbítás után koppanást hallat, míltal a játékosoknak a hallás utján is leletészes egymást ellen őrizni.

De eltekintve attól, hogy a kártyajátékok különösen a „Tart“- és „Piquette“-játékok alkalmával igen nagy örömmel használják a számjelző táblákat a hosszadalmas írkálás helyett, — nagy használatosságukat különösen a kávé, vendéglős és kaszinós urak magasztalják, mert a számjelző táblák használatát mellett megszűnt az únokis köré, és szívesbeszerzéséül valamint a gyors romlásnak álvétett papír- és palatáblák vásárlása, de legkülönösebben az ezek kezelésével és használatáva járó piszkolás, kézmósság stb.

Mindezen kívül még az a jó tulajdonságuk is van a számjelző tábláknak, hogy romlásnak egyáltalán nincsenek álvéte, minthogy erős fémből készülnek és minden alkatrészük a legnagyobb gondalal állították elő; ugy, hogy évek során át legcsekélyebb javítás nélkül használhatók. Megjegyzendő egyben az is, hogy az egyes alkatrészek, mint a mutatók stb. is folyton kaphatók, melyek bárki által könnyű szorrel kieserülhetők.

Egy pár kártyajáték-számjelző tábla

ár 3 forint,

használati utasítással együtt. Csomagolás külön 10 kr.

Megrendelésnek a pénz előleges beklüldése vagy utánvét mellett eszközölhetnek.

Nagy István a sz. kártyajáték-számjelző tábla feltalálójá és kizárólagos elárústója BUDAPEST, VII., Csömöri-ut 69. sz.

Főraktár: KERTÉSZ TÓDOR urnál Budapest, Kristóf-tér.

Budai hegyeken,

kies vidéken levő

régi jóhírű vendéglő

(nyári és téli üzlet) kiadó.

Bővebbet Blockner J. hirdető-irodájában Budapest, Stűtöcza 6.

fejlődött. Ezen fejlődés, melyben különben Franciaország éppúgy vett részt, mint a külföld, nem történt egyenletesen.

1844/55-ik évben összesen 6.635.632 palaezck pezsgőbor szállítottatott a Champagneből, ebből Franciaországra magára 2.255.438, a külföldre 4.380.214 palaezck esett, úgy hogy a viszony körülbelül olyan volt, mint $\frac{1}{3} : \frac{2}{3}$ -hoz. Azontul azután ugyszólván kizárólag csak a külföldre való kivétel növekedett. 20 évvel később, 1864/65-ben az összes forgalom 11.903.067 palaezckot tett ki, míg azonban a külföldre való kivétel megkétszereződött és 9.101.442 palaezckra emelkedett, Franciaországban magában csak 2.801.626 palaezckra emelkedett a fogyasztás; az arány tehát $\frac{1}{4} : \frac{3}{4}$ -hez volt. Az 1870/71-iki német-francia háború csak ideiglenesen akasztotta meg a fejlődést: csak az 1870/71-iki év maradt mintegy $\frac{2}{3}$ részével az 1868/69-ik mögött; 1871/72-ben azonban már ez utóbbi normális évnél többet produkáltak. 1879/90-ben 19.191.154 palaezckot tett ki a forgalom, melyből 16.524.523 palaezck esik a külföldre és 2.666.561 Franciaországra; a befogyasztás tehát némi visszaesést mutatott és viszonya a külföld fogyasztásához olyan, mint 1 : 6-hoz; ezentul azonban aránylag gyorsabb az emelkedés. Míg a következő tíz év alatt 1888/89-ig az összes fogyasztás 22.558.084 palaezckra emelkedett. Franciaország fogyasztása elérte a 3.653.613 palaezckot, míg a külföldre csak 14.904.469-et tett ki. A következő 1890/91-iki év eléri a maximumot 25.776.194 palaezckkal, melyből a külföldre 21.699.111 palaezck, Franciaországra pedig 4.077.083 esik; Franciaország fogyasztása tehát megtartotta emelkedő irányzatát.

Az összeforgalom tekintetében esés áll be ezentul, a mely azonban tulajdonképen csak a külföld rovására esik; 1891—92-ben 24.244.996 palaezckot tett ki (a külföldre 19.685.115, Franciaországra 4.558.881 palaezck esett), a következő 1892—93-évből azonban már 21.085.213 palaezckra esett, melyekből a külföldre 10.600.678, Franciaországra pedig 4.487.535 jut, úgy, hogy ez esetben a befogyasztás is csekélyebb. Míg a következő 1893—94-ik év összefogyasztása 22.235.867-el némi javulást jelent, addig az 1894—95-ik év a legnagyobb visszaesést tünteti fel 21.037.655 palaezckkal (ebből a külföldre 16.129.374, Franciaországra 4.908.281 palaezck esik). A következő 1895—96-iki év már ismét 24.032.685-re száll fel, a melyben a külföld 17.966.840, Franciaországra 6.085.845 palaezckal osztozódik. Az 1896—97-ki év azután teljesen kiegyenlíti a visszaesést 28.359.913-nyit fogyasztással, melyből a külföldre 22.155.798, Franciaországra pedig 6.204.115 palaezck esik; ez évben érte el tehát ugy a külföld, mint a Franciaország fogyasztásának tetőpontját.

Ezen adatokból kitűnik, hogy a 90-es években tapasztalható ingadozása az összeforgalomnak valójában a külföldnek tulajdonítható, Franciaország maga általában növekedő fogyasztási irányzattal tünt ki.

Ha már most visszafelé tekintünk az előbbi évek pezsgőborfogyasztására, azt látjuk hogy az elfogyasztott mennyiség 1844/45 óta megkétszereződött. Ezen eredményt azonban csak akkor tudjuk teljesen méltatni, ha tekintetbe vesszük, hogy a kérdéses időben mily nehéz volt a valódi champagnek piacot szerezni: számos állam magas beviteli vámkokat tűzött ki, melyek az utolsó évtizedekben még többszörösen felemelkedtek; azonkívül a pezsgőgyártás, melyet azelőtt ugyszólván kizárólag csak a champagne üzött, más országokban is hatalmas lendületet vett és valóban virágzóknak tekinthető, úgy hogy ezen verseny is jelentékeny tényezőként szerepel, főképpen miután a feltételek kedveznek kifejlődésének. Ezeket kivül különösen Németországnál még tekintetbe jön az is, hogy néhány champagne-gyáros Elzász-Lotharingiában is állított fel fiókgyárakat, amelyekben a tulajdonképeni előállítás történik, hogy ily módon a magas vámteleteket kikerüljék és olcsóbban szállíthassák e czikkeket Németországba; az Elzász-Lotharingiában ezen champagnei borokból nyert pezsgőborok azonban, melyek nem csekély összegeket képviselnek, nem foglaltanak a fenti adatokban, mert ezek tisztán Franciaország pezsgőgyártására vonatkoznak.

A pezsgőbor a szószoros értelmében fényűzési czikk, miért is fogyasztásának emelkedő vagy eső irányzata a jobban vagy kevésbé kifejelett luxus jelének tekinthető. Énnél fogva az a jelenség, hogy a valódi pezsgőbor produkciója a külföld különböző részein kiváló kifejlődésre jutott pezsgőborgyártás daczára még mindig nagyobb és nagyobb mérvet ölt, amellyel szől, hogy a fényűzés mind nagyobb lesz napjainkban.

E mellett azonban a luxus intenziválásának ezen emelkedő irányzatát nemcsak úgy kell értelmeznünk, mintha az eddig ezen fényűzésben résztvevő osztályok fokozott mértékben élveztek volna e czikkeket, hanem annak is kell tulajdonítanunk, hogy a luxus szélesebb körökben is terjed és oly osztályokat is érintett már, melyek eddig nem élveztek ezen által.

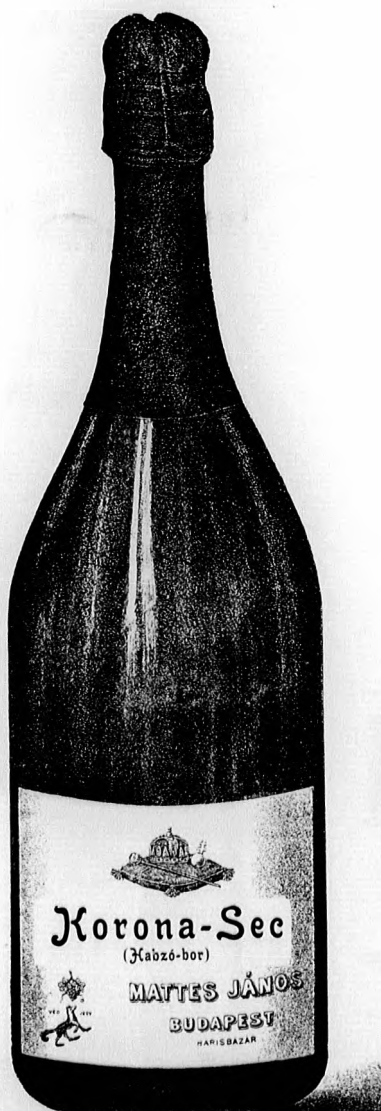
A Wigwam asztaltársaság 3-ik nő-estélye, hársfa-utca 28. szám alatt. Kirnbauer Samu vendéglőjében, szerdán, 1898. február 16-án fog megtartatni. Számos tagtárs látogatására számít a rendező bizottság. — Tréfás tombola. Czigányzene.

Mindig nyitva álló kávéházak. A velencei Szent-Márk-téren levő Florian-kávéház immár százötven év óta, éjjel-nappal, mindig nyitva állott. Az 1870—1871-ben lezajlott francia-porosz háború idejéig lezártatva, a Párisban, a Boulevard des Italiens-en fekvő Maison Dorée kávéház 100 év óta szintén egyre nyitva

volt. Az »Everlasting Clube« (örök klub), mely Londonban két századon keresztül, egész 1666-ig, a londoni nagy tűzvész idejéig virágzott, évről-évre, éjjel-nappal egyre ülésezett, száz tagja akként osztlván meg egymás között a napnak huszonnégy óráját, hogy egyikük mindig jelen volt az ülésen. Így tehát a klub egyetlenegy tagja se mondhatta, hogy nem talál társaságra, mert biztos lehetett felőle, hogy ha csak maga nem volt a soros, mindig ott talál valakit a körben, kivel elbeszélgethet, ha ugyan nem lettek volna mindig egy esőmben jelen a buzgó tagtársak. A klubnak az volt egyuttal egyik felőle, hogy elnökük sohasem halt meg, amennyiben e tisztviselője mindig sorshuzás után állapítottatott és újítottatott meg és senki el nem hagyhatta a tágas nagy zsöllét, míg csak utódja ott nem állott mögötte, hogy nyomban elfoglalja a megüresedő helyet. A nagy tűzvész alkalmával elnökölő férfiú is makacsul ott maradt mindaddig, míg csak a legkisebb remény is keesegtetete, hogy a tüzet esetleg elolthatják s még ekkor is késlekedett mindaddig, míg előbb ki nem itta az asztalon álló boros palaezckokat mind s míg a klub többi tagjai jóformán erővel el nem vitték onnan az elnöki székből.

Silberpulver. Versilberte Gegenstände nutzen sich ab, sehen dann unansehnlich aus; es dürfte jeder Hausfrau von Werth sein, diese Gegenstände selbst neu übersilbern zu können. Folgendes Pulver mischt sie selbst und reibt es, nachdem es mit Wasser angefeuchtet worden ist, auf die abgebrauchten Metallflächen, 60 Gramm salpetersaures Silber, 60 Gramm Kochsalz, 7 Drachmen Weinsteinralm.

Nippsachen. Nach den Fitterwochen kommen die Gitterwochen, in denen der Mann zu Hause bleiben und der Frau den Pantoffel küssen muss; die Zitterwochen, in denen ihm angst und weh wird; die Gewitterwochen, in denen der Himmel seiner Träume einfällt; die Splitterwochen, in denen die Frau den Balken in ihrem Auge nicht sieht; die Bitterwochen, bis zum seligen Ende.



Mattes János, Budapest, Haris-bazár.
Kávések és vendéglősök előnyárban részesülnek.

Café-Restaurant in Neusatz zu verkaufen.

Wegen anhaltender Krankheit meiner Frau verkaufe ich sofort meine gut gehende **Café-Restaurant** mit vollständigem Inventar um fl. 8000.—. — Contract noch drei Jahre, kann eventuell verlängert werden. — **Zins pr. Jahr fl. 1400.—.** — Alles Nähere schriftlich an **Josef Huck zum „Jägerhorn“ in Neusatz.**

Valódi prágai sonka

Legfinomabb	Ko. —,96 kr.
Főtt prágai sonka	1,30
Uj szalámi	1,35
Prágai karaj	—,86
Kolozsvári szalonna	—,90
Debreczeni	—,90
Debreczeni kolbász	—,95

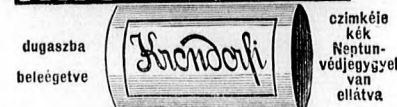
továbbá hideg felvágottakhoz :

Szalámi elsőrendű	Ko. 1,40
Berlini májkolbász	—,90 kr.
Frankfurti májkolbász	—,90
Nyelkolbász	—,90
Zamponi	—,90
Mortadella	1,50
Libamáj-kolbász	1,50
Valódi gothai kolbász	2,30

Ajánl helyben házhoz szállítva és vidékre postán vagy vasuton.

Első prágai sonka-telep Budapest, Rózsa-utca 1.

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



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.
KRONDORFI
szénsavtartalmu savanyuviz
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.

Természetes szénasavú savanyúvíz a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb az állon dűltéitál. Kifűdés szűzítéletet
toss az emésztési szarokból

Járvány idején páncsávítást egyeztetnek
bisonyalit.

Szét-
kűldés. **Édeskúty L.** Budapest.

← Kapható mindenütt.

NIEMETZ GYULA
törvényszékileg bejegyzett
tízletek adás és vevési ügynöksége
közvetit szálloda, kávéház és vendéglői
tízleteket a főváros és vidéken.
Iroda : Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 18.
Telefon 58 35.
Megbízások telkiismeretesen, pontosan és a legnagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesítettek.

Alapítva 1825

Alapítva 1825

Hubert J. E. Pozsony

pezsgőbor pinczészele

ajánlja elismert kitűnő 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.

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.

Junyilag az 1885. országos-királyhíason.

5000

gebrauchte Tischtücher à 76 kr.

und Servietten à 15 kr., Alles

Leinendamast, sind zu ver-

kaufen bei Abeles. Neugasse 44. Telephon 2113.

BORHEGYI F.

ezelőtt Laposy 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 hírneves bortermelőktől a leg-
jutányosabb áron szolgáltatja.

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Homoki szőlőtelepítőknek igen fontos.



A czég 16 év óta áll fenn s most már az országon kívül is sok nem- és vadoncz csemétét szállít Horvát-, Szlavonország, Bosznia, Cseh-, Morvaország, Galiczia, Bukovina, Stájerország, Alsó- és Felső-Ausztria, valamint Szerbia, Bulgária, Románia és Németország részére. Nemesfa-állománya ezuttal 700.000 db.; vadoncz-állománya 10 millió. A czég évenként 4500-5000 rendelőnek küld szállítványokat. A **homoki szőlőtelepítőknek kincses háza** kőla teljesen homoktalajon létesült s így főként azért, mert mint tudja van, a homoktalajból kikerült fa a homokföldben éppen úgy, mint az agyagon, kövecse talajban, nemkülönbén a lapos és magas (hegyes) fekvésnél mindig biztosabban ered meg és fejlődik, mint az, mely agyagos iszaplerakodásu vagy tulságosan kövérített talajban állítatik elő. A gyümölcsfafajok boldogult **Bereczki Máté** mezőkovácsbázi hírneves telepéről valók. Ugy magasdereku, valamint törpe csemetek megrendelhetők körte, alma, szilva, őszl baraczk, kajszin-baraczk, cseresznye, meggy, lasponya, birs, dió és eperből. Az 1-2-3-4 éves, gazdag gyökerű, fajhiteles, igen szép csemetek darabja azok erőssége szerint 15 krtól 40 krig. A 4-5 éves igen erős koronás sorfák darabja 45-50 kr. Nagybani vételnél az árak külön megállapodás tárgyát képezik. Fentirt gyümölcsfafajokból tábla irtés folytán 1-2-3-4 éves selejtezett minőségű csemetek is kaphatók, erősség szerint 2-5-7-10-15 krt, melyek gazdag gyökérszálkánál fogva főként nagybani telepítésekhez olcsóságuk folytán igen ajánlatosak. Fenti minőségű csemetek vadonczai is bármily számban és erősségben megrendelhetők a fentirt czégnél. A gazdag gyökérszál vadonczok 1000 azok erőssége szerint 5 ft 85 krtól 19 frtig terjed. Nagyobb vételnél 5-10-15% engedmény. - Levél-czim:

Unghváry László gyümölcsfa-iskolája
Czepléden.

!! Tessék árjegyzéket kérni !!

Dr. Ludwig Willibald

első nagymarosi pezsgő-pinczészete

ajánlja elismert kitűnő minőségű védjegyzett pezsgő borait:

Préda Trois-roses.

ARANYCSEPPEK (Goldtropfen) kaphatók az egész Monarchiában, minden elsőrendű fűszer-csemege-, vendéglő és kávéházi üzletekben.

Képviselet:

HUNKE JÁNOS

IX., Lónyai-utca 9. ajtó 1.

CSIZ

Jod-Brom-fürdő

vendéglője kibérelhető

egy vagy több évre.

Feltételek megtudhatók az igazgatóságnál Csiz posta Rimaszécs.

Szimon István, Budapest,

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

Főüzlet: V., Váci-körút 12. sz.

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

Szálloda-, étterem- és kávéház-tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt ráfát 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, nemkülönbén elsőrendű magyar pezsgő-borok is, valamint mindenemű sajtok, halak, hus és kolbász-fajokban, orsovai, Astrachan és Elbe-caviar, angol és francia tea-sütemények, főzelék, conservék és befőttekben minden e szakmába vágó czikkekbén csakis a legjobb minőségben, mérsékelt árak mellett.

☛ Vidéki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközöltetnek. ☛

☛ Árjegyzék kívánatra bérmentve. ☛

☛ Telefon-összeköttetés mind a négy üzlettel. ☛

Francia pezsgőbor-gyárosok
Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Semesvár, 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 eselött Lápóssy
Budapest, Haas-palota.*

Vezérképviselőség: Ruda és Blochmann, Budapest.

