

Előfizetési ára:

Egész évre 6 —
Fél évre 3 —
Negyed évre 1 50

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. Kecskeméti-utca 5. sz.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.
SZERKESZTŐSÉG
a
KIADÓHIVATAL
IV. kerület.
Kecskeméti-utca 5.

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 koresmárosok-
ipartársulata létezik:
IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.

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

Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF

IV. Kecskeméti-utca 5.

Bérmentelen levelek nem fogadtatnak el.
Kéziratok nem adatnak vissza.

A »Budapesti Pinczér-Egylet« létezik:
IV., rostély-utca 1.

PAULITS JÓZSEF
közvetítő-intézet IV. papnövelde-utca 3. létezik
GROSZ ÖDÖN
közvetítő-intézet VII., Károly-körút 9 (gróf Hadik Barkóczy-ház) létezik.

HIVATALOS RÉSZ.

Közlönylési jegyzőkönyv.

Felvetetett a »Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjintézete«-nek 1898. évi július hó 27-én, az »István főherceg« szálloda első emeleti dísztermében, a budapesti választmány megalakítása érdekében tartott közgyűlésén.

Jelen voltak: Nérey Dezső nyugdíjintézeti alelnök, mint a központi igazgatóság által kiküldött választási elnök; dr. Solti Ödön ügyvéd, jogtanácsos; Gráf Nándor könyvelő; Wagner József mint »A Vendéglős« című hivatalos szaklap szerkesztője és F. Kiss Lajos; a biztosítottak részéről:

Ifj. Árvay Lipót, Bronner Mihály, Farkas Jenő, Holländer Dezső, László G. Gábor, Neumann Károly, Rigó József, Végh Miklós, Blau A. Ignác, Olmosi József, Silberstein Alajos, Bojcsics Simon, Förster Konrad, Koch József, Kommer Ferenc, Müller Antal, Noszék Ignác, Petánovics József, Gaál Andor, Mitrovác Adolf, Baldauf Ferenc, Peck Lőrincz, Schnell József, Krausz Géza, Geldzähler Markus, Deutsch Lajos, Pauli Antal, Lenrovitz Lajos, Ehrlich Mór, Gelbmann Andras, Puchler Nándor.

1. szám.

Nérey Dezső elnök megnyitván a közgyűlést, örömmel üdvözli a megjelent nyugdíjintézeti tagokat, bejelentvén, hogy a mai választmányt alakító közgyűlés egybehívására a központi igazgatóságnak f. évi július hó 12-én hozott 30. számú határozatával nyert megbízást. Jelenti, hogy a közgyűlést az alapszabályoknak megfelelő módon hívta egybe és hogy az összes nyugdíjintézeti tagoknak küldött meghívók közül csak három érkezett vissza mint kézbesíthetetlen; kéri a közgyűlés tagjait, miszerint — tekintettel arra, hogy a választmány a nyugdíjintézetenek egyik leghatékonyabb része, mely működése által az igazgatóság tevékenységének eredményességét is hivatva van biztosítani: bizalmukkal a mai választásnak olyanokat tüntessenek ki, kik a választmány kötelességeinek minden tekintetben megfelelni képesek. Ezek után konstatálja, hogy a közgyűlés határozatképes s a jegyzőkönyv vezetésére F. Kiss Lajost, hitelesítésére Petánovics Józsefet, Mitrovác Adolfot és Bronner Mihályt kéri fel.

A közgyűlés e bejelentéseket helyesléssel veszi tudomásul.

2. szám.

Dr. Solti Ödön nyugdíjintézeti jogtanácsos az alapszabályoknak a választmányok működésére vonatkozó 80—88. §§-ait és a központi igazgatóságnak az azok működésére vonatkozólag kidolgozott »Ügyrend«-et ismerteti beható magyarázatok kapcsán. Egyben jelenti, hogy a nyugdíjintézetenek 1897. július hó 26-ikáig bezárólag Budapestben 114 tagja volt.

Tudomásul vétetik.

3. szám.

Nérey Dezső elnök — a nyugdíjintézet budapesti tagjai nevsorának felolvasása után — a választások mezejéből a közgyűlést egy negyedóra felfüggeszti, egyben a szavazatszedő bizottság tagjait Kommer Ferenc elnöke alatt Mitrovác Adolfot és Olmosi Józsefet ajánlja.

A közgyűlés az elnök ajánlatát egyhangulag elfogadja.

4. szám.

Nérey Dezső elnök a szavazásra kitézött idő leteltével bejelenti, hogy összesen 34 szavazólap adatott be. Ezek átvizsgálása után kitűnt, hogy az elnökség és a választmány követeléseiknek alkultak meg:

Elnök: Förster Konrad 22 szavazattal (Koch József 12-en szavaztak).

Alelnök: Sztanój Miklós.

Titkár: F. Kiss Lajos.

Ellenőr: Krassy Bódog egyhangulag.

Választmányi tagok: Wirth Ferenc, Bojcsics Simon, Hell Ferenc, Koch József, Noszék Ignác, Schnell József, Stéger Károly, Willburger Károly, Böhm Emil, Végh Miklós, Kovácsik Ignác, Danningger Sebestyén, Wetz Ferenc, Czurmühl István, Pauli Antal, Lindebner Ede, Bronner Mihály, Fritz Ferenc, Holländer Dezső, Deutsch Lajos, Rigó József, Magyarits Gusztáv, Farkas Jenő egyhangulag, Kaiser Miksa 20 szóval (Gindl Vilmosra 14 szavazat esett).

Választmányi pótagok: Fleischmann Gyula 21 szóval (Egervári Géza 13-an szavaztak), Sperl Flóris, Steinbeisz János, Karikás Mihály, Schreiner Lajos, Schlenk Nándor, Gelbmann Andras, Kiss Henrik, Peyer Ferenc, László Géza Gábor, Hebel Mihály, Taussig Samu.

5. szám.

Nérey Dezső elnök indítványozta, szavazzon a közgyűlés jegyzőkönyvi köszönetet nagyság Gundel János urnak a közgyűlési terem átengedéseért.

A közgyűlés az indítványt egyhangulag helyesléssel fogadja és nagys. Gundel János urnak, az »István főherceg« szálloda tulajdonosának a közgyűlésre használt díszterem szíves átengedéseért jegyzőkönyvi köszönetet szavaz.

Több tárgy nem lévén, elnök a közgyűlést bezárja.

Hogy ezen másolat a »Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Orsz. Nyugdíjintézete«-nek birtokában levő eredetivel mindenben megegyezik, ezennel hivatalból bizonyítjuk.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Orsz. Nyugdíjintézeteinek választmányá.

F. Kiss Lajos k. s.

Förster Konrad s. k.

titkár.

elnök.

A nyugdíjügy.

(F. K. L.) A nyugdíjügy arra hivatott, hogy jövvők biztosítottságát adja meg. Akinek vagyona nincs s foglalkozása sem olyan, hogy öreg napjaira kisebb-nagyobb vagyon gyűjtessen magának, hogy legyen mit a teje apritania; aki nem tőkepénzes, üzletember, vállalkozó, kereskedő stb., hanem csak fizetést huz gazdájától munkája után, kell hogy valami módon biztosítsa megélhetését azon időre, midőn már munkaképtelenné válik. Ezért van az, hogy az állam a maga tisztviselőiről, a városok a hivatalnokairól törvények és rendeletek által biztosított nyugdíj által gondoskodik s ezt olyan járandóságnak tekintik, amelyre nemcsak a hivatalnok szolgálta reá egész életén át kifejtett tevékenységével, munkájával, hanem amelynek egyuttal az a rendeltetése, hogy megszabadítsa az államot, várost azon tehertől, melyet rájuk rokkant, munkára nem használható alkalmazottaiknak köteles eltartása róna.

Nem ilyen a pinczerek és kávésegédek helyzete, akiknek foglalkozása egyenlő jellegű ugyan a

magánalkalmazottakéval, csakhogy sokkal kedvezőtelenebb. A pinczerek és kávésegédek egy ember szolgálatában állanak, kiktől csak addig kapnak fizetést, míg munkával győzik. Más magánalkalmazottak — bankok és részvénytársaságok hivatalnokai, kereskedelmi stb. alkalmazottak — már hosszú idő óta azon fáradoznak, hogy nyugdíjajapot teremtsenek maguknak és annak — dacára az óriási nehézségeknek — törvényes jelleget biztosítsanak. Egészen természetes dolog volt tehát, hogy midőn a sokkal jobb anyagi helyzetben levő magantisztviselők beláttak nyugdíjügyük rendezésének szükségét, pinczereink kávésegédeink sem zárkózhattak el exiszen-ziajuk egyik legfontosabb kérdése elől s megalkották a maguk országos nyugdíjintézetét.

Több mint egy évtizedig folyt az előkészítés munkája, s több évre volt szükség, míg — a szatmári kongresszustól a debreczeni közgyűlésig — a rengeteg anyagot némileg összegyűjteni, a nehézséget leküzdeni sikerült. S mégis mit bizonyítanak mai tapasztalataink? Azt, hogy az országos szállodásai, vendéglősök, pinczerek és kávésegédei — tehát ezen egy számmra, mind értelmiségre nevezé kiváló társadalmi osztály mindaddig nem tudott kellő széles alapokra helyezkedni.

Nincsenek pontos adataink, de úgy tudjuk, hogy sok tízezerre rug azok száma, kik az országos nyugdíjintézetünk czímében megjelölt szakfoglalkozások valamelyikét űzik, s hogy közülök mindössze 300 s egynehány lépett be tagok, noha az intézet központi igazgatósága teljes odaadással mindent elkövet, hogy a nyugdíjintézetet fentartassa.

Nem kell bizonyítanunk, hogy e csekélyfokú érdeklődés nem azt jelenti, hogy azok, kiknek számára az országos nyugdíjintézet létesítve lett, nem szorulnak nyugdíjintézetünk áldásos jötelemnyelére; nem jelenti, hogy ők még agkorukban is munkaképesek; nem, hogy valamennyien fényes anyagi viszonyok közt élnek s nem, hogy könnyebben és biztosabban gazdagodnak meg mint más emberfia.

Csak olyan halandó emberek ők is, mint bármely más foglalkozást űzők: az öregség egy bizonyos időn túl csak oly kerülhetlenül parancsol nekik is mint másnak; a balsors épügy tépi meg őket mint mást, Darius-kincseket halomra ők sem raknak, sem lassan, sem gyorsan, s ha egyik-másiknak tülhetlen is meg dolga, a nagyja bizony nehéz időket él.

A szállodások, vendéglősök, kávések, pinczerek és kávésegédek, apraja-nagyja — a munkaképzettség szempontjából tehát éppen nem foglalnak el kiváltságos helyzetet.

Nem érthető tehát, hogy ilyen viszonyok közt a nyugdíjintézet tagjainak szaporodása egyáltalán nem áll arányban sem az intézmény nagy eszméi hivatottságával, sem azoknak legfontosabb érdekeivel, akiknek érdekében létesítettett.

Hogyan változtassunk ezen?

(Folyt. köv.)

A boritaladó és hufogyasztási adó országos biztosítása.

A szeszforgalmi adóról szóló 1898. évi XVI. t.-czikk, továbbá a czukor- és sörfogyasztási adóról szóló 1898. évi XVII. t.-czikk értelmében a jelenlegi szeszitalmérési adó, nemkülönböztetve a czukorfogyasztási és söritaladó 1899. évi január 1-től kezdve meg fognak szünni. Horvát-Szlavonországokban pedig az 1898. évi XVIII. t.-czikk alapján megszűnik a boritalmérési adó is, de annak helyébe behozatik a Magyarországon ez idő szerint már fennálló boritaladó.

Eme változásoknál fogva az 1899. évre a szoro-

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Üzletáthelyezés.

GALLIK LAJOS

rézműves

üzlethelyisége és műhelye

a ház lerombolása miatt

folyó évi augusztus 1-én

VII. nyár-utca 15. szám

alá helyeztetik át.

NIEMETZ GYULA

törvényszéki bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

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

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

Telefon 58-35.

Megbízások ltkísmeretesen, pontosan és a legnagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesítetnek.

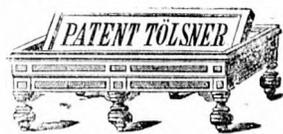
TÖLSNER ADOLF FIAI

csász. kir. szabad. tekeasztal-gyára

BÉCS, V., Ramperstorffergasse 39 a

(saját házbán)

ajánlja az **ujjonnan javított**



fordítható tekeasztalait

egyik oldal golyó-, a másik oldal karamboljáték számára, mindket oldal márvánnyal ellátva.

Új és használt tekeasztalok és mindennemű kellékek dus választékban mindig raktaron.

Mindenféle styleni kávéház-berendezések elvállaltatnak.

Árak megegyezés szerint.

Képes árjegyzékek ingyen és bérmentve.

Bécs, V. Ramperstorffergasse 39 a.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

szálloda-sürgöny-és telefon-berendezéseket, szálloda-harangokat, villámhárító- és villamos-világítási

BERENDEZÉSEKET

olcsón, solid és szakszerű kivitelben

jótállás mellett.

san vett Magyarországon pedig a boritaladó kerül-
nek biztosítás alá. Az új biztosítás tárgyában a
pénzügyminiszter most becsátotta ki a rendeleteit
a magyarországi kir. pénzügyigazgatóságokhoz
57368—598. szám alatt és a horvát kir. pénzügy-
igazgatóságokhoz 57458—898. szám alatt. E rende-
letek fontosabb részei a következők:

Mint hogy a jelenlegi (megváltási, bérleti) szerző-
dések érvénye folyó évi december végével lejár,
az említett adók 1899. évi január 1-től kezdődő-
leg kivétel nélkül minden beszedési körben (város-
ban, községben) újból biztosítandók.

A biztosítási keresztülvitelénél általában az 1892.
évi XV. t.-cikk végrehajtása iránt kiadott 51015—
892. számú utasítás rendelkezései az irányadók.

A most is érvényben lévő az a sorrend, mely
szerint első sorban a községekkel, másodsorban az
adóköteles felek többségével ejendő meg az egyez-
kedési tárgyalás, még mielőtt a többi biztosítási
módokra (bérbeadás, rautálás, kinestari kezelés)
átterés történne, ezuttal is szigorúan betartandó.

A jelenlegi bérlelőknek kedvez s ezekkel szem-
ben gyakorol méltányosságot az az intézkedés, hogy
oly helyeken, ahol az adók jelenleg bérbe vannak
adva, de megváltás nem sikerült, a jelenlegi bérlek
az árverés mellőzésével, az adók beszedési jogát
jövő évre is megtarthatják.

Szintén a bérlek javára irányul a rendelet
ama kijelentése, hogy az 1892. évi XV. t.-cikk
5. §-ában a bérlek részere biztosított ama jog,
hogy az általuk bérelt községekben a lakosság
számarányához képest egy, két, esetleg három ital-
mennyiségre tarthatnak igényt, a boritaladó
és huszfogyasztási adó bérlelőre is érvényben marad,
sőt a kimérsi engedélyek a bérlek részéről nem-
csak borra, hanem sörre és égetett szeszes italkra
is igénybe vehetők.

Ez a kedvezmény kétségtelenül emelni fogja a
bérlek vállalkozási hajlamát is.

A megváltási és bérleti szerződések feltétlen
joghatálylaly csakis az 1899. évre köthetők meg;
kiterjesztendők azonban a szerződések az 1900. és
1901. évekre is, de kizárólag csakis a felmondási
jog fentartásával, tehát csak feltételesen.

A rendeletek a biztosítási munkálatok befeje-
zésére végső határidőül folyó évi december 15-ét
tűzik ki.

Német szállodai élet.

Nagy Napoleon jegyezte meg egy alkalommal,
hogy Anglia a kereskedők országa, a mivel nem
mondott valótlanoságot, mert kereskedők angolokkal
a földtele minden pontján találkoznak. Bármily
jól beszéljenek is németül, a német szállodás bizo-
nyos jellemző vonásokról rögtön felismeri bennük
az angolt, s ennek a körülménynek tulajdonítható
a »külföldiek-árjegyzéke«. Aki szórakozásból utazik,
ezt magától értődni dolognak tartja, a kereskedő
azonban, aki utközben is számol, költségeit lehe-
tőleg redukálni törekszik.

Mivel meg voltam győződve arról, hogy a német
travelling clerks hazájukban mindenütt merskell
arakt fizetnek, legutóbbi utazásom alkalmával
arra ízekeztem, hogy mindenhol rájöjje a rendes
hotel-tarifára. Legelőször Düsseldorfban tartottam,
ahol célozmat már nem érthettem el. Ismeretes tény
ugyanis, hogy Albion fiai a kontinenzen második
osztályon utaznak. A harmadik osztály ezen elkerü-
lése által azonban sok hasznos tapasztalattól el-
esnek, mert a német utazók majdnem kivétel nél-
kül harmadik osztályon utaznak és utazó társaikat
készségesen látják el praktikus tanácsokkal. Düssel-
dorfbán nekem a Hotel Germaniát ajánlották, melyet
bizonyára jó emlémben tartanék, ha nem egy
bántak volna el velem, mint turistával. Nagy ele-
gáns szobát adtak, mely naponként 3 márkába
került. A reggeli, mely kávé, kenyér, vaj, sajt és con-
fitürökből állott, 1 márkába került s az étteremben
szolgálták fel, mely a mi Coffee room-unknak felel
meg. 8 $\frac{1}{2}$ órákor már egy vendég sem volt a szállo-
dában, mivel itt a legtöbb üzletet reggel 8 órákor
már kinyitják. Üzleti ügyeket $\frac{1}{2}$ 1 óráig vezethet
el az ember. Ekkor az emberek rendszerint vissza-
térnek a szállodába, hol vagy á la carte vagy á
prix fixe ebédelnek. A Germania vendéglője nagyon
stilszerűen volt berendezve, a konyha kifűnő, a
felszolgálás kifogástalan volt. Kiszolgált pinczérem
egy ideig Londonban volt alkalmazva a Hotel
Metropole-ban s több nyelven beszélt. Itt láttam
legelőször a »Die Post reisender Kaufleute Deutsch-
lands«-t, s ebben a Germania Hotel egy hirdetését
e megjegyzéssel: »Für reisende Kaufleute bedeutend
ermässigte Preise.« Ebből az újságból választottam
ki azután duisburgi szállodámat — »Berliner-Hof«
— a vasuti állomás közvetlen közelében, ahol
ágyért és reggelért 3 $\frac{1}{2}$ márkát fizettem. Ez minden-
esetre olcsóbb számla volt mint a düsseldorf, de
még sem lehetett egészen rendben, mivel megérke-
zésemkor a hotel bureauban kijelenttem, hogy
kereskedő vagyok. Szomszédom ugyanazon ellátá-
sért 3 márkát fizetett. Erre vonatkozó udvarias
reklamációznak azonban rögtön meg volt a
kivált eredménye, Angol kereskedőknek, kik lehe-
tőleg elfogadható árak mellett akarnak utazni,
ajánlom, hogy amint szobát kérnek, rögtön mond-
ják meg társadalmi állásukat. Ha valahol 4 márkát

övetelnének, ez okvellenül sok, mert még Berlin-
ben is megkaptam, amit kértem, 2 márkáért. Ez
egy teljesen kifogástalan nyelvemu szoba volt a
»Badischen Hof«-ban (Unter den Linden 9. sz.),
mely pedig a német birodalom legdrágább utcaja.
Ha életutam újra Berlinbe vezetne, bizonyára nem
vennék máshol szállást. A szálloda Mozen asszony
tulajdona, igazgatója neve: Spriegel. Üzleti szobák,
mint Angliában, itt nem találhatók. Leveleket a
vendéglői szobában vagy az étteremben lehet írni,
rendszerint azonban mindenki szobájában írja meg
levelleit. A németek a vendéglői helyiségben minden
üzleti ügyet mellőzni szeretik, mivel a többnyire
Gambrinusnak szentelt csarnokokat szórakozás cél-
jából keressék fel. Ami a borralvót illeti, elutasz-
kor a főpinczérek 50 fillér vagy 1 márká borra-
valót szoktak adni. Ez különben az oltartózkodás
idejéteit és a teljesített szolgálatoktól is függ. A
főpinczérről az ember rendszerint csak az érke-
zeskor és elutazaskor érintkezik. A portásnak a
máhnak vasutához szállításaért egy márkát szoktak
fizetni. Kezem közl van meg az eisenachi »Hotel
Kronprinz«-egy nyugtája, ahol péntektől hétfő reg-
gelig tartózkodtam s mindössze 17 és fél márkát
fizeltem. A kis városoknál, melyhez a nagy reform-
matornak oly sok emléke fűződik, nem ez a leg-
előkelőbb szállodája és mindazáltal mi kívánni
valót sem hagy hátra ugy kiszolgálás, konyha, mint
az árak jutányossága tekintetében. A vasutához
közel fekvő szálloda tevékeny és előzékeny tulaj-
donosa Reimold, kinél nagyon ügyes pinczerek van-
nak alkalmazva. Hamburgban, a világ ezen leg-
fontosabb kereskedő városában, mely számos first-
rate-szállodával díszeskedhetik a berlini, a pályaud-
varral szemben levő »Kaiserhof«-szállodában laktam
s ez is teljesen kielégített. Minden szobában árjegy-
zék volt kifüggesztve, az árak 1 $\frac{1}{2}$ és 3 márká
közt váltakoztak. Reggeli 1 m., diner 2 m., vacsora
1 márkába kerültek. Szeretletemelő tulajdonosa,
Schulz né asszony, kinek fia jelenleg Angliában van
tanulmányuton. Lipcsében a »Hotel Stadt Dresden«-
ben laktam, de ennél jobb a »Hotel Central«
a Peter-trassen, melynek üzeme tökéletesebb. A német
konyha rendszerint jó, $\frac{1}{2}$ márkáért már jól lehet
ebédelni. Az eteleket sok zsirban szeretik elkészíteni.

Szabó Aladár.

Németország, Anglia és Amerika italai.

A szomszág még a legrosszabb időkben sem rövidül
meg. Németországban még mindig a sör játsza a vezér-
szerepet, dacára a Bismark-féle ediktumnak: »Der
Wein soll das Nationalgetränk der Deutschen werden.«
A legutóbbi hivatalos jelentések szerint Észak-Német-
országban 35 millió hektoliter, Bajorországban kerek 13
millió hektoliter, Württembergben 4 millió hektoliter,
Badenben 17, Elzász Lotharingiában 15 millió hekto-
liter, összesen 55 millió hektoliter sört fogyasztottak,
ami az 55 $\frac{1}{2}$ millió lakosságra átszámítva fejenként évi
107 liter fogyasztásnak felel meg. Bajorországban 225,
Württembergben 185, Badenben 103, Elzász-Lotharin-
giában 70 liter sör esik fejenként a lakosságra, az
északnémet söradókerületben 89 liter. A német nép által
sörért kifizetett pénz, hektoliterét átlag 28 márkát szá-
mítva, fejenként 30 márká, amiaz egész népre átszámít-
va, 1540 millió márkát tesz ki. A pálinkafogyasztás,
amennyire az ivásra használt pálinka tekintetbe jöhet,
fejenként körülbelül 4.5 l. tiszta alkoholra jut, amiből
3 l. Észak-Németország, 1.5 l. Dél-Németországra esik.
Az összfogyasztás ezek szerint 2,260,000 hektoliter
tisztá alkohol vagy — mivel az ivásra használt pálinka
körülbelül 30% alkoholt tartalmaz — 745 millió liter
italpálinka (folyadék, oldat), ugy hogy minden németre
körülbelül 14 $\frac{1}{2}$ liter 30 százalék alkoholtartalmu
folyadék jut. Észak-Németországban mintegy 10, Dél-
Németországban 4 $\frac{1}{2}$ liter, ugy hogy ha 1 literben 10
pohárkát számítunk 12 fillérjével (1 liter 120 márká)
ugy az összes kiadás mintegy 900 millió márkára rug,
fejenként pedig 18 márká, amiből 12 márká Észak-
Németország, 6 márká Dél-Németországra esik. Mint
harmadik szomszallitást szer emlitenő a bor. A kivétel
levonása után a belföldi emelkedés átlag 2 $\frac{1}{2}$ millió
hektoliter, amhez véve a külföldi borok behozatálát,
ami átlag 600,000 hektoliter, az összfogyasztás kerek
három millió hektoliterre tehető, ami a lakosság számát
tekintve, fejenként alig tesz ki hat litert. Ha a bor árát
átlag 80 fillérre tesszük, a kifizetett ár 240 millió márká,
fejenként 47 márká.

Alkoholikus itaokra tehát szomia kielégítése cél-
jából a német nép sörért 1540 millió, fejenként 30 márká-
t; pálinkáért 900 millió, fejenként 18 márká, össze-
sen tehát 2680 márkát, fejenként 52 $\frac{1}{2}$ márkát ad ki.
— A n g l i a b a n az alkoholtartalmu italok fogyasztása
a londoni Timesben közölt statisztika adatai szerint
1142,836,632 gallon sör (á 4 $\frac{1}{2}$ l.); 1893-ban 52 millió
hektoliter 1750 millió M. értékben (857 millió pfd. St.
vagy 34 M. pr. hl.); továbbá 13,845,620 gallon bort
(620,000 hektoliter) 12 $\frac{1}{2}$ millió font sterling értékben
(255 millió márká); ezenkívül fogyasztottak 15 millió
gallon (68 millió liter) angol facón és mübort, gyümölcs-
bort 1 $\frac{1}{2}$ millió font sterling értékben (30 millió márká),
ugy hogy az összes bor- és gyümölcsborfogyasztás
1,300,000 hektoliter volt, fejenként nem egészen 3 $\frac{1}{2}$
liter, értéke pedig 14 millió font sterling (286 millió
márká). A lakosság számára való tekintettel tehát egy
ember aránylag borra 7 $\frac{1}{2}$ márkát adott ki.

A szeszes italok fogyasztása Nagy-Britanniában átlag

37½ millió gallon (180 millió liter; a szesz átlag 560 millió), értéke 40 millió font sterling (810 millió márká, fejenként 20 m.). Az összes alkoholforgalmazás tehát Nagybritániában sörben fejenként 135 liter (értéke 46 márká), összesen 1750 millió márká értékben; borban fejenként 35 liter (értéke 750 márká), összesen 286 millió márká értékben; szeszese italokban 46 liter (értéke 20 márká), összesen 810 millió vagyis végösszegben fejenként 73½ márká (összesen 2846 millió márká vagyis 2850 millió m. = 140 millió font sterling).

Igy a Times számtársa szerint egy emberre alkoholos italokért a lakosság fejenként összesen 3 font 12 shillinget vagyis 73½ márkát és családonként, 5 tagot számítva, 263 márkát ad ki évenként. E kisebb arányszám a német egyén és család fogyasztását nem az átlagos fogyasztás alacsonyabb voltától, hanem onnan származik, hogy az italok ára Angliában jóval magasabb mint Németországban, különösen a söré, mely itt 28, Angliában ellenben 34 márká hektoliterenként. Az alkoholos italokra való kiadások Angliában is folyton emelkednek, amennyiben az 1885-iki 1232 millió font sterlingről 1894-ben már 1388 millió font sterlingre, vagyis fejenként 3 font st. 7 shillingre 3 font st. 12 shillingre emelkedtek.

Az északamerikai Egyesült-Államokban a múlt évben összesen 110 millió gallon spirituszt vagyis 500 millió liter (7½ liter fejenként) adtak el, Sört 1030 millió gallon vagyis 50 millió hektolitert fogyasztottak, ami fejenként 80 liternek felel meg. A borforgászat átlag 36 millió gallon (140 millió liter) vagyis fejenként 22 liter. A fogyasztott bor ¼ része Európából származik, ¾ része pedig Californiából. A kaliforniai borok itt nagyon kedveltek és elterjedtek. Az alkoholos italokért való összkiadás ennél fogva az Egyesült-Államokban: sörért (47 millió hektoliter) 376 millió dollár (1560 márká); borért (146 millió liter, 1 liter 1½ márká) 220 millió márká; egyéb szeszese italokért (460 millió liter á 4 márká) 1840 millió márká vagyis 3620 millió márká (fejenként 53 márká). Az Unio lakosainak összege 68 millió. Az eddig mondottakról kellő felvilágosítást ad a következő szemléltető összeállítás:

Ország:	Összes kiadások		
	bor	sör	szesz
Németország	1540 millió	240 millió	900 millió
Anglia	1750 „	286 „	810 „
E. E. Államok	1560 „	220 „	1840 „
	Fejenkénti fogyasztás		
Németország	30 márká	47 márká	180 márká
Anglia	46 „	7-5 „	20 „
E. E. Államok	23 „	3-25 „	27 „

Ha az alkoholos italokért kiadott összegekhez a kávé, tea, cacao, tej és ásványvízekért kiadott pénzti is hozzászámítjuk, Németországra nézve a következő adatokat kapjuk: Kávéfogyasztás fejenként 2½ kgr. (75 márká); tea 01 font (30 fillér); cacao 03 font (60 fillér); tej 85 font (pr. 15 fillér) 127 fejenként. Ezek szerint a kiadások ezen italokért fejenként kerek 10 márkával, vagyis összesen 520 millió márkával emelkednek, úgy hogy Németországnak szomjának kielégítésére (természetesen nem számítva a vizet) 3200 millió márkát ad ki. Ha a német nép összefogyasztását évi 12 milliárd márkára becsüljük, úgy minden német jövedelmének több mint ¼ részét itala adja ki, a miért az államnak 300 millió márkánál több adót fizet, a mely összegből a sörre 80 millió, szeszért 150 millió márká, borért 20 millió, kávévéért 48 millió, cacao és théáért 4 millió márká adót fizet.

Az angol table d'hôte.

Az idegen, aki a csatornán túli földet és népet szándékozik tanulmányozni, nem elege ajánlhatjuk, hogy angol területre lépve, mindenekelőtt a hagyomány által megszentelt és a legkínosabb pontossággal megkövetelt asztali illemszabályokkal ismerkedjék meg az utolsó pontig, amelyek ellen sohasem szabad vétetni a table d'hôte-nál. Több évi tapasztalataimon okulva, Angliában nem egy ízben volt alkalmam látni olyan önkénytelen áldozatokat, akik, mint valami büszke spanyol, öntudattal eltelve léptek az étterembe, hogy egy félóra múlva leföve, veritékes homlokkal mint vert had vonuljanak vissza szobáikba.

Az angoloknak van egy speciális „tekintetük”, melylyel különösen a szárazföldi embert szeretik traktálni. Definiálni ezt a tekintetet nehéz, de legjobban ahhoz hasonlítható, aminővel a rizsporozott arcú néger nőre néznek. Hánszor kellett magamnak is e kérdés, bámulós, sőt megbotránkozott tekintet előtt szemémet lesútni, miáltal szívbem buzgón sóhajtottam: Isten! Bocsdad meg büneimet!

Élénken gondolok vissza még ma is azon emlékezetes napra, amelyen a most leirt érzés, melyet leginkább lázhoz hasonlíthatunk, először vett erőt rajtam, leirhatlan erejével, midőn a table d'hôte-nál legelőször voltam kénytelen észrevenni, hogy a velem szemben levő, mellettem ülő „hótes de table” egymásután raktak le kés-villát s mint valami esodaállatra bámultak rám. Mi bűnt követtem el? Talán késél nyultam a halhoz? Vagy késél ettem villa helyett? Mert ezek oly bűnök volnának, a melyhöz Angliában csak az apagyilkosság hasonlatos! Nem! Ennyire tán csak nem süllyedtem? Nem! Hanem mustárt vettem a borjuszékhoz, már pedig Angliában azt csak marhauszék vagy

sonkához szabad használni! Mit tegyek? Hirtelen orrvérzést szímuláltam és szobámba tüntem el. Egy kedves matrona, a ki rendszerint protegálnál szokott és gyakrabban hitt meg egy csésze teaára, legközelebbi találkozásunkkor őszinte sajnálattal tért vissza e kellemetlen incidensre s komolyan figyelmeztetett, hogy jövőre ne vések ezen egyszerű higienikus szabály ellen. „Látja! Most csak orrvérzést kapott, — így szól — de mily könnyen kaphatott volna veszedelmes agyvérzést.” Egy alkalommal épen arra gondoltam, hogy az előttem levő „hüde” csirkét egy kis Worcesterrel traktálom (ezt a szót tartottam meg ugyanis legjobban a leghetetlenebb nevű mártások nevei közül, meg aztán ez állt hozám legközelebb is az asztalón), szerencsémre azonban német ganymedünkkel jó lábon állottam, s csak ennek köszönhetem, hogy Damokles karja nem szakadt újra nyakamba, aki szó nélkül egészen más valami mártást tett elem. Hogy miképp viselkednek az angol table d'hôte társaság ama szerencsétlen halandó iránt, aki fenekellen tudatlanságában a száraz kenyert késsel metszené, a vajás kenyeret kezével törné el — lehetetlen leírni. Annival is inkább, mivel ilyen borzasztó dolog — hála Isten! — a 19-dik század végén még nem igen esett meg.

Születésünk napján a többi közt azon kötelességet is magunkra vállaltuk, hogy keresztényi felebaráti szeretettel embertársainkat ama kövekre is figyelmeztessük, amelyekben esetleg megbotohalnának. Ép ezért azoknak, kik először vesznek részt egy angol table d'hôte-n, már eleve úgy tüsssek fel magukat, mint szánandó, tapasztalatlan és selegyre szoruló tudatlanok, akik elnézésre és bocsánatra szorulnak. Családoknál legalább e furfanggal aránylag elég jó eredményt értem el.

Skótszágban egy alkalommal egyszerre az egész társaság előszereletét és elnézését biztosítottam magamnak azzal hogy nemzeti eledelelkűhöz a hotel-pothoz alaposan hozzáálltam. Mindenfelől barátságos pillantásokkal néztek rám s mindenki alapos felvilágosításokkal szolgált e nemes, kiváló, páratlan, isteni eledele eredete, története, elkészítésmódja felől. Annyl megértettem, hogy a husa becsületes — — — bárányus, a többi pedig az, amit nálunk úgy hívnak, hogy: burgonya, káposzta meg répa.

Midőn végre írásos recipejét kértem e hokszmoksnak vagy minek, hogy azt hazámban is megismerhessem, a lelkesedéssel egyenesen óriási arányokat öltött. Nemzeti dalokat nekellünk s a jó kedv oly magasakra hágott, hogy már attól tartottam, hogy másnapra is ott fognak. (Amely aggodalmam azonban nem teljesedett be.)

Születésünkre — apámól-e, anyámól-e, nem tudom — azt a jó tulajdonságot is örököltém, hogy a legexotikusabb eledeleket is le tudom gyúrni. Mondhatom, e nélkül alaposan meggyűlt volna a bajom a nehézyomru angliások konyháján.

K. A.

Vendéglősök Kovácsipatakon.

— 1898. augusztus 30. —

A tavalyi kovácsipataki kirándulásról legendás mesék keltek szárnyra, nem csoda hát, hogy mikor híre kelt a megisméltődésének, mindenki részt akart azon venni. Ezeknek a kirándulásoknak különben is történetje van, s épen azért senki se csodálkozzék azon, ha azon vendéglősöknek színe-javát látja képviselve. Igaz ugyan, hogy Kovácsipatak Esztergomhoz tartozik, és Esztergomhoz a budapesti vendéglősöknek annyira a köze, mint Makóhoz vagy Jeruzsálemhez, ámdé ez utóbbi történelmi nevezetesség helyiségekből még sohasem kelt utra proféta, aki oly ügyesen tudott volna a hangulat-keltéshez »pro domo» mint B o k r o s Károly, akit — bárhog szabadkozunk is — a nap — augusztus 30-dika — értelmi szerzőjének kell tekintenünk.

A sors eleinte nem igen kedvezett a tervbe vett kirándulásnak. Szombaton este csunya, sötétpiszkos fellegek gyűltek össze Budapest felett és vasárnap — hétfőn szakadatlanul öntöttek zürke sugaraikat a fényes aventűk síma aszfaltjára, a mellékutczák hepe-hupás kövezetére. Kedden reggel azonban hirtelen felzúzóként a barométerum, és a nap — mely három napig drága pénzen sem volt látható — hirtelen letöltött sugaraival az Opera elé, nyomban felszarította a körülutalt járhatóvá tette a tegsötétebb Józsefvaros fényesen ki »nem» világitott utait is.

A nevezetes napon az improvizált rendező-bizottság, B o k r o s Károly, F. K i s s Lajos és B a r t h a Béla fogadták az egymás után érkező vendégeket a nyugati pályaudvar tágas előcsarnokában, hol egymás után jelentek meg: G u n d e l János ipartársulati elnök fivával G u n d e l Karollyal, K o m m e r Ferenccel, K o m m e r Antal, F ö r s t e r Konrád és neje, P r i n d l Nándor és neje, G ö t z Adolf és neje, Z e i t l e r Lajos, H e l l Ferenccel, B l a s c h k a István és neje, R e d e r, K r i s t, S k o u p i l József, a Thonet-czég magyarországi vezérképviselője, K o v á c s E. M., S a l a c z Nándor, a Rhoederer és Littke pezsgőgyárak képviselője, P a l k o v i c s Ede, csantavéri T ö r l e y József promontori pezsgőgyáros és vezérképviselője S a c e l l á r y György, L ö w e n s t e i n Nándor és

neje, R a j á g h Lajos, a kőbányai első magyar részvényserfőde képviselője, K r á l i k Nándor, e gyár irodafőnöke, S t a n o c s József és neje, L i p p e r t Lajos és neje, D a n t z i n g e r József, P s i h a l János, B e s s e n y e y Géza, L a n t z Lajos, D r. T e l b i s János kir. keresk. törvényszéki hités vegyész, B a r t a Béla, a »Magyarország» munkatársa, D r. S o l t i Ödön országos nyugdíjgyesületi jogtanácsos, P o p p e l Miklós ipartársulati titkár, R ü c k e r József, N i e d e r m a n n N. és családja, D ö c k e r Ferenccel, H u b e r György, G ü r s c h Ferenccel és leánya G ü r s c h Gizella k. a., ifj. G e c z y Ferenccel, G e c z y Ferenccel, S c h a r t n e r János nejevel és gyermekeivel, P a r i s Vilmos, a Charles Heidsieck czég vezérképviselője nejevel s leányával, S v e r t e c z k y Gáspár és neje, S z e r á t s István és neje, S p e r l Flóris, M u n k h a r d t József, F a r k a s István és neje, F i s c h e r Miksa, K o c h József és neje gyermekeikkel, J a j c z y Jánosné, B ö r z s ö n y i László, N o v o t n y Károly, K e r n Ferenccel és neje, D r. H o r a c s e k Gyuláné stb. (Doktor László szerencsésen lekéselt s a helyszínén két órával később fog csak megjelenni, hol a vacsorát deszerttel fogja megkezdeni s a levezzel bevezetni.)

B o k r o s Károly, a kirándulás főrendezője s fő-fő — minden egyebje kokros teendő daczára — a reprezentációt a világrét sem engedte volna át emberfiának — külön kocsiokról már eleve gondoskodott, úgy hogy a Patakra utazás ugyszóval családi körben történt meg minden nagyobb emocio nélkül, eltekintve attól, hogy a galans S a l a c z Nándortól »szólvé» tarokban már Szob előtt elemeltek az első két forintokat.

A közönség állomások szerencsés hátrahagyása után a kirándulók társasága a pontosan kiszabott időre érkezett meg a pataki állomásra — notabene! Patakna nyoma sincs, még kevésbé Kovácsnak: ergo Kovácsipatak, — lucus a non lucendo — a hotel általános meglepetésre a kiszállásnál az érdemes elnök, ki utközben derekasan kergette az utimót — egyenesen Malina polgármester ur karjai közé került, honnan az uradalmi igazgató, majd S c h l e i f f e r Lajos ölelő karjai közbe adott at hivatalból; hivatalból üdvözlések nem, de annál szívélyesebb baráti üdvözlések történtek, amiben nevezetteknek híven segédkeztek P o r g e s z és K a u f m a n n esztergomi kollegák.

Ősi magyar, illetve vendéglős szokás szerint — a kirándulók csakhamar asztalhoz ülének; asztalhoz, melynek díszes és stylszerű rendezéséhez egész gasztronómiai tudását és szakértelmét odaadta a legelső sionorni kocsmáros S c h l e i f f e r Lajos, összeállítva a következő étkeztel:

M E N U.

Budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok kirándulásra alkalmából.

Kovácsipatak, 1898. augusztus hó 30-án.

Borju ragout.
Tok, tartárral.
Bélszín selet.
Türös csusza.
Stiriai jérece és fogoly, tejes saláta.
Parfec.
Vegyes gyümölcs.
Sajt.
Mocca.
Borok:
Chateau Koditek.

A pesenyénél a legelső felköszöntőt Malina, Esztergom sz. kir. város polgármestere mondotta, a városi hatóság nevében szívélyesen üdvözlőlvén a kirándulókat, kiknek Kovácsipatak földjén kellemes szórakozást kívánt. E felköszöntőre hosszabb és lendületes beszédben reflektált G u n d e l János ipartársulati elnök, kifejtve, hogy a szép nap kedvességei első sorban B o k r o s Károlynak, a kirándulás rendezőjének, részben S c h l e i f f e r Lajosnak, a jó ebéd elkészítőjének, főleg pedig Malina polgármesternek köszönhetőek, aki a kedves és minden várakozást felülmúló fogadás rendezőjének joggal tekinthető Poharát Malina polgármesterre emeli, mint olyan férfit, aki szép odaadással, lelkesedéssel és buzgalommal azon igyekszik, hogy Esztergomot az ország legkedveltebb városává legyen, Kovácsipatakból pedig a főváros legkedveltebb kirándulóhelyét teremtesse meg. Igéri, hogy e hely felvirágoztatása érdekében a maga részéről mindent el fog követni. (Általános, szünni nem akaró éljenzés.)

Lippert Lajos nem tud halgattani, a hol beszélnék, nem tud gyűlölni, a hol szeretnek, s mert tudja, hogy a vendéglősök tudnak szeretni, poharát azokra emeli, a kiket mindenki szeret: a nőkre. Értük őríti poharát. (Éljenzés.)

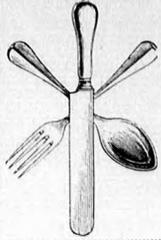
B o k r o s Károlyt örömmel tölti el az általa másodízben rendezett kirándulás fényes sikere, a mely arra bírja, hogy poharát azon férfitra emelje, a ki a maga személyében az ideális értelmi szerzőséget és összetartó kapcsolatot a legtökéletesebben képviseli: G u n d e l Jánosra, a kit arra kér, hogy mindvégig maradjon meg azon a helyen, a hova őt kártársai osztatlan szeretete, bizalma és becsütlése emelték. (Éljenzés, szünni nem akaró éljenzés és taps. Az egész társaság G u n d e l Jánoshoz siet, hogy őt üdvözlője.)

B a r t a Béla, a »Magyarország» munkatársa, magas színvonalon álló beszédben a vendéglős-

Legjobb minőségű
alpacca- és china-ezüstárakat

ajánl
HERRMANN J. L.

cs. és kir. udv. és orsz. érczaru gyári raktára
Budapest, IV. váczi-utca 24.



Evőeszközök, bors- és só-tartók, leveses-csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérsosarak, tálcák, serpenyők, kanecskék, asztaldiszek, gyertyatartók, állóvillák stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

Legolcsóbb bevásárlási forrás.



BARTOSCH V. ÉS FIA

porcellán-, majolika- és kőedény-nagykereskedés

Budapest, VI., Teréz-körút 32. szám
Új utca sarkán.

Kávékészlet (6 szem.)	3.-	frttól 20 frtig
Teakészlet (6 szem.)	3.-	25
Mocca-készlet	3.50	25
Mosdókészlet	4.-	25
1 evőkészlet (26 darabból áll)	6.-	10
1 evőkészlet (32	7.-	11
1 evőkészlet (52	12. 15.-	50

mind gazdagon festve és aranyozva.

Vendéglő asztal-készlet

(angol duplaerős)

Mély tányér	darabja 15 k
Lapos tányér	14
Csemege tányér	darabja 10-12-13
Adagtalacska	darabja 25
kicsiny	20
Levescsésze	darabja 8-10
Márlascésze	darabja 8-10-15
hosszúkás (fél adag)	darabja 13
nagy	15
Só- és paprika-tartó	16
Gyufatartó	darabja 15-16

Az összes háztartási cikkek bámulatoltsón.
Nagy raktár.

Járványok idején és minden időben semmi sem biztosítja jobban az egészséget, mint a jó és emészhetőképes gyomor, meg a tiszta ivóvíz. Kiváló eszköz erre

a mohai Ágnes-forrás

természetes szénsavdús ásványvíz,

mint föltétlenül tiszta, kellemes és olcsó asztal- és étrendi savanyvíz; dús savanyvíz-tartalmanál fogva nemcsak biztos óvszer fertőző elemek ellen, de egyszerűen serkentőleg hat a gyomor szervezetre; emésztőképességét helyreállítja és fokozza, valamint minden kóros behatástól megóvja.

Kedvelt borvíz.

Az Ágnes forrás kezelősége.

Főraktár: Édeskuty L. cs. és k. udvari szállító,

Budapesten, V., Erzsébet-tér 8. sz.

Kapható minden gyógytárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

iparra, ennek boldogulására s jelenlévő kiváló képviselőire emeli poharát. (Éljenzés.)

Ebéd közben Esztergom egyik kedvelt zenekara huzta a szebbnél-szebb kedv- és étvágyerítő nő-tákat, a melyek értékét növelte még, hogy közben — minden feltűnés nélkül — előálltak a vörösréz-sipkas Törley-ütegek, a melyek azonban csakhamar adáz harszok áldozatai lőnek. Kiürültek. Azért hát Sa celláry Györgynek pótcapatokról kellett gondoskodni, a melyeknek harszonalba állítását ritka taktikai ügyességgel hajtott végre. (Az utókor hálas emlékeztetőre méltó esemény.)

Ebéd után a hegyi sétányok s gloriettek megtekintésére indult a társaság, mely alkalommal Sverteczky Gáspár kitűnő utmutató-nak bizonyult. (Nettó fél órai kerülőt tettelet az egész társasággal.) Fischer Miksa tojáskerkeskedő ellenben orrhosszal érkezett be elsőnek ama löveményen (sic!), a melyen Bessenyei Géza volt a starter.

Vacsora. Étkezés à la carte. Zene mint fent. Hangulat detto. Egyre növekvő ét- és ivó-vágy. Bokros megesküszik, hogy a kiránduláson 246-an vannak jelen rajta kívül. Schleiffer Lajos már nem vendéglős. Vendég. Beszédék.

Malina polgármester ismét az első. Jussa van hozzá. Első ember Esztergomban. Bokros Károlyra emeli poharát, kit az esztergomiak nem szívesen eresztettek el s még ma is a magukénak tartanak. Erre felel Gundel János s általában derűtlenség közt fejti ki, hogy mi a különbség az eddigi vendéglős-összejövetelek honorációjai és Malina polgármester közt, mondván, hogy míg a stuttgarti kongresszuson például a méltas főpolgármester ur végig ette ugyan a menüt, de azután »megtisztelten« eltávozott, addig Malina a köztünk marad. (Éljenzés.) Jól teszi, meg is látszik a körvonala. Schleiffer Lajos lendületes beszédében Gundel Jánost élteit, mint oly embert, a ki szilárd kezével vezeti a vendéglősök közügyeit s örökké hervadhatlan babérokat szerzett magának buzgó és fáradhatlan tevékenysége által. Szíve leg-összintébb és legbensőbb erzületeinek óhajit kifejezést adni, midőn poharát az ő mindnyájunknak drága jóvöltára emeli. (Éljenzés. Taps.) Bokros még egyszer akar csak beszélni (Hiszi a piszi!), hogy poharát Esztergom város nemességére emelje, a melynek emléket örökké szívében fogja hordani, míg F. Kiss Lajos ismét öblítve témáját fejtgeti s a vendéglősökre üríti poharát. Szentáció-szamba ment azonban Földváry, esztergomi főgyűlés lendületes beszéde, a minőhöz hasonló lendülettel, helyes ítélettel s mely átlátástól telt beszéddel a vendéglős-ipar fontosságáról, nagy hivatásról, a magyar vendéglős hazafias munkálkodásáról csak ritkán, nagyon ritkán volt alkalmunk hallani. A főgyűzés találó vonásokkal esztelte azt a kiváló fontosságot, a melylyel a vendéglős-ipar — eltekintve nemzetgazdasági jelentőségétől — a nemzeti állam, a nemzeti ideál kiépítése körül bír s boldognak mondta e hazát, mely oly lelkes magyar szállodás- és vendéglős-karral bír, mint a budapesti ipartársulat tagjai. Reájuk üríti poharát.

A nagy figyelemmel hallgatott s lelkesen meg-éljenzett beszéde Gundel János elnök mondott még köszönő szavakat, azután Rákóczy, búcsú-zás, vonatdühörgés, Budapest. A viszontlátásra!
F. Kiss Lajos.

Hegedűs Fannika

kisasszony

Léisz Bertalan

vendéglős

gyűzőek.

Budapest.

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

Szeptember 2-án: Novotny Károly, Csömöri-út 36.

Szeptember 9-én: Bittner József, Csömöri-út, a pályaudvarral szemben.

Szeptember 16-án: Rácsky János, molnár-utca 16.

Három vendég, kikel már rég nem láttunk, köszöntött be Huska ur vendéglőjébe augusztus 19-én a pénteki reggelhez: Reinprecht Alajos, Kern Ferenc és a Törley-gyár kedvelt képviselője Sacelláry György. A meggyült beteg »hármakat« természetesen illő ovációval fogadták s mindenfelől szívesen üdvözölték. A reggelin

Gundel és Kommer urak társaságában Ruprecht és Eberhardt nürnbergi gyárosok is megjelentek s elismerő szavakkal dicsérték az ott látott kolle-giális összetartást. A »három beteg« pedig egész komolyan kijelentette, hogy ez az egy reggeli többet használt nekik, mint hat heti orvosi kúra.

Mozgalmak a nagyváradai kongresszusok érdekében. Az 1898. évi május hóban Debreczenben tartott III. orsz. vendéglős kongresszus és nyugdíjgyesületi közgyűlés határozatai folytán tudvalegőleg ugy a jövő (1899-diki) orsz. magyar vendéglős-kongresszust, valamint az azzal egyidejűleg, de külön megtartandó II-ik nyugdíjgyesületi közgyűlést, a nagyváradai pinézeregylet meghívása folytán, Nagyváradon fogják megtartani. — Mint bennünket nagyváradai leveleznők értesít, az oltani szállodások, vendéglősök, kávéosok és korcsmárosok ez alkalommal egy ipartársulat alakítását határozták el, s ennek érdekében lelkes hangú felhívást bocsátot-tak közre, sőt 1897. augusztus hó 17-dikén alakuló közgyűlést is tartottak, melyen számos érdeklődő vett részt.

Ehm János ur, a volt Szikszay-féle vendéglő jelenlegi tulajdonosa, a mult heten tette le a magyar honpolgári esküt.

Eisner János ur, a Budapesten jól ismert vendéglős, Palkovics Ede szállodás ur apósa, augusztus hó 26-án hosszabb szenvedés után elhunyt. A halottat augusztus 28-án vittek örök nyugalomra a Leányfálynál levő lakásából a pócs-megyeri temetőbe. Béke hamvaira!

Marinovic László egyesületi tagjának halálát jelenti a »Budapesti Pinézér-Egylet.« Marinovic László f. évi augusztus hó 17-dikén délután halt meg hosszabb szenvedés után, élete 85 dik évében. Hült tete-mei szombaton, 1898. augusztus 20-dikán délután az I. ker., Györi-ut 16. számú gyászházban szenteltettek be a róm. hath. egyház szertartásai szerint és a farkasgyögyi temetőben tétettek örök nyugalomra. Béke hamvaira

Fogyó. Nem hiába beszéltek a fogyó husát nagyra a legrégebbi időkől fogva, mert már az ókori népekél az ünnepi és diszebedék főfogását képezte s koronás fők legkedvencebb étete volt. Ez idő szerint Szászországban a szász, Ausztriában a esch, Franciaországban a cahorsi fogolyt tartják a legjobbnak. A fiatal állatok, a melyeknek lábszára egészen sárga, csőre pedig fekete, izletes, könnyű, egészséges pompás eledelt szolgáltatnak, míg az öregebbje kiválóan leves készítésére alkalmas. Ennél is természetesen jobb az, amely a fiatal fogyó husából készül, s mely az egész saison idején a legjobb entrée szolgáltatja, különösen augusztusban 6-8 hetes korában (Feldküekensuppe). Szeptembertől januárig pe-esenyének készítik a fogolyt, melyet szőlőlevélbe takarva champignonnal, gombával, parnesannal stbivel készítenek el, vagy pedig párolva, káposztá, lenese purré-főze-lékekkel, maccaronival, savanyú káposztával, polentával, rizsszel stbivel. Végre gombával pástétomot is készítenek belőle. Február és márcziusban már csak mint barna fogoly ragout jelenik meg (Salmi) vagy hachis vagy mint purée. Ami a fogolyt fent említett ismertető jeleit illeti, a tapasztalt szakács az öreg és fiatal fogolyt sohasem fogja összetévesztetni, noha jól elkészítve, az öreg fogyó husa is kiválóan izletes eledel. Az európai fogyasztás évi 8 1/2 millió darabra rug.

Rák-mayonnaise. A rák-mayonnaise kedvelői rendszerint nem tudják, hogy kedvelt ételük legfőbb alkotórészt, a rákot hol gyűjtik. Azelőtt gazdagjaink asztaláról minden rák Helgolandból került, valamint Angliából és Franciaország északi partjairól. Ezután került csak hozzánk az újfundlandi kanadai és a Csendes-Oceánból származó viktoriai rák, és utjabban a fokföldi. A Jóréménység-fokon levő Capváros öble igen gazdag rákokban, a lakosok pedig a gazdag zsákmányt bőven használják ki. A legnagyobb vadászat Graingers-bayban (öböl) van, honnan egy sodronykötélvasuton szállítják a rákokat óriási tömegekben elkészítésük helyére, ahol rengeteg füstökben több mint 150 darabot egy pillanat alatt főznek meg. Erre a rákokat tengervízben gyorsan lehűtik. Ezután gyakorlott munkások gyorsan kiszedik a húst a rákok ollóiból és farkából, mert csak ezt használják fel. E húst nagy medencékben megmossák és dobozokba préselik s így szállítják tovább.

Régi berlini halétek. Berlinben és a brandenburgi örgrófságban már évszázadok óta ünnepes alkalmakkor egy sajátos haléteket szoktak készíteni, melynek elkészítési módja a következő: Pontyot, angolnát, sült és csukát leolnek, megtisztítanak, beleiket kiszedik és mosatlanul hagymával, petrezselyemmel, répával, ezitrommal, angol fűszerekkel és habérlevéllel főzik. Az ikrát és májakat felül hagyják. Erre sőt és borsot adnak hozzá; fehér bort és barna sört pedig annyit öntnek rá, hogy az edény megteljen. Így elkészítvén a halat, főzni kezdik. Felforrás után egy negyedórán állni hagyják. Ezután előzetesen beázott borsokálacsával ujra fő-züik, egy pohár veres bort, meg egy darab vajot adunk hozzá. A haldarabokat egyszerűen fátalják, mártással öntik le és frissen főtt rákfarkokkal garnírozzák. A főzést nagyon óvatosan kell végezni, hogy a gyengébb halak össze ne főjenek. Természetes, hogy csakis friss halakat szabad használni.

Bor- vagy sörfogyasztásunk-e a nagyob? Az egész világ évi bortermelése 130 millió hektoliter, míg sört 180 millió hektoliteret gyártanak. Az emberek tehát 50 millió hektoliterrel több sört isznak mint bort. Németországban 48, Angliában 47 millió hektoliter sört isznak. Az Egyesült-Államok 39, Osztrák-Magyarország

14, Franciaország-Belgium 10 millió hektoliter sört fogyasztanak.

Kedves egészségére. Francia lapokban olvasuk: Egy francia borkereskedő a következő tartalmu körözvényt küldte szét: »Fürdők a legkitünőbb malvasiai borban, a legerősebbek és higienikus szempontból a legjobbak, a melyek kaphatók. Egy hektoliter elég száz fürdőre. Minden egyes alkalommal a 100 litert a fürdőkádba öntjük, használat után a bort a hordóba öntjük vissza. 100 szori használat után a bort a hordóba desztilláljuk, mire pompás asztali italt nyerünk.

Ludaprólék. A jól megtisztított és kis darabokra vágott libaprólékot — szívet, nyakat, gyomrot, szárnyat — hideg vízbe tesszük, azután ecetet, sót, borst, fűszert, babérlevélt, hagymát adunk hozzá s így főzzük. A löt vajban izsaszott lisztel sűrítjük, azután daraguskát, finomra vágott majoránnt s pecsényemártást adunk hozzá.

* **Der internationale Verein der Gasthofbesitzer in Köln** hat seinem neusten Mitglieder-Verzeichnisse ein Vorwort beigegeben, worin u. A. der Vorausbestellung von Wohnungen auf der Reise eine kurze Betrachtung gewidmet ist. An die Reisenden

ergeht dabei die Bitte, vorausbestellte Wohnungen, die aus irgend welchen Gründen nicht bezogen werden können, so frühzeitig abzubestellen, dass deren anderweitige Vermietung an dem betreffenden Tage noch möglich ist; andernfalls möge der Besteller sich zu entsprechender Schadloshaltung bereit erklären. Das ist gewiss kein unbilliges Verlangen, denn bisher wurde den Gasthofbesitzern durch das Nichtbeziehen vorausbestellter Wohnungen namentlich in der lebhaftesten Reisezeit recht beträchtlicher Schaden zugefügt. Aber auch die Reisenden, die nicht vorausbestellen, haben vielfach unter dem Uebelstande zu leiden, indem sie am Tagesziele kein, oder nur ungenügendes Unterkommen finden können, während schliesslich in den Hotels noch Wohnungen leer bleiben, weil die Vorausbesteller nicht eintrafen. Der Fortbestand dieses Zustandes müsste dahin führen, das Vertrauen in die Vorausstellungen allgemein zu untergraben. Eine rechtliche Verpflichtung, vorausbestellte Wohnungen bereit zu halten, ist ja nicht vorhanden, sofern die Bestellung nicht ausdrücklich genehmigt wurde, die Gasthofbesitzer möchten aber, nicht nur in ihrem eigenen, sondern auch im Interesse des allgemeinen Reiseverkehrs gerne dazu beitragen, den Reisenden die grosse Annehmlichkeit, sich eine Wohnung frühzeitig sichern zu können, zu erhalten. Das ist indessen auf die Dauer nur möglich, wenn die Vorausbesteller gleichfalls sich angelegen sein lassen, den Verhältnissen Rechnung zu tragen.

Étekrend

a Pannónia-szállodában Halmas János polgármester tiszteletére rendezett áldomás alkalmával:

Osztendei osztriga, Caviar

Chablis

Jérceze Java leves

Kecsege tengerész módra

1889. Liebfrauenmilch Kirchenstück Auslese

Sódar és borjeczomb innyes módra

Spárga lengyel módra

Tornamegyei Csömöri

Fácán sült

Saláta és befőtt gyümölcs

1870. Chateau Lafitte Kastély töltés

Moët & Chandon Imperial

Angol Plumm pudding

Jegezedett tejhab

Gyümölcs csemege

Sajt

Kávé

Cognac Rivières Grandat Optima

Curaçao Cuisinier

Triple sec.

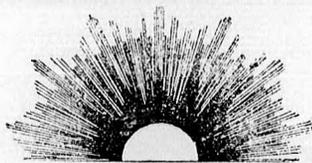
Besonders

schmackhaftes Gebäck, Weizen-, speciell aber Kornbrot, sowie Original Pressburger Mohn- und Nuss-Beugel empfiehlt den Herren Kaffeesiedern und Restaurateuren

R. Schreiner

Weiss-, Brod- und Beugelbäckerei
VII., Károly-körút 17.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott Acetylen-fejlesztőket,

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

A berendezés költsége igen olcsó.

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

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

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS

Margitforrás-telep (Bereg-megye.)

Kitünő hatású szénsavas nátriumainál és csekély szabad szénsavainál fogva a légutak s tüdő hurutos állapotainál sőt egyenesen nélkülözhetetlen, ha, mint a tüdővérszeseknél, vérzésekre való hajlandóság van jelen. Kiváló hatást látni tőle a gyomor és belek hurutos állapotainál, hol a fölsőmennyiségben képződött sav oka a rossz emésztésnek. Előnyösen hat a hólyag hurutos állapotainál, mert akadályozza a hügsavas sok lerakódását és így a kö- és homokképződést. Ezek eredményezték azt, hogy a legkiválóbb orvosi kapacitások mindig a legszívesebben használják és mindig előnyt adnak neki a hozzá hasonló összetételű gyógyvizek fölött.

Mint ivóvíz

kiváló óvószernek bizonyult járványos betegségek idején, főleg typhus ellen.

Mint borvíz általános kedveltségnek örvend.

Főraktár **ÉDESKUTY L.** Budapesten
V., Erzsébet-tér 8.

es. és kir. udvari szállító.

V., Erzsébet-tér 8.

Kapható minden gyógyszertárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

Alapítva 1825.

Alapítva 1825.

Hubert J. E. Pozsony

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitünő minőségű pezsgőit, különösen

GENTRY CLUB

márkáját,

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Raktár és vezérképviselőség: **ÖRLEY GÉZA BUDAPEST**

☛ **Telefon 59-74.** ☛

VIII., Baross-utca 111.

Telefon-összeköttetés.



Teljesítmény: Grosz Ödön Budapest.

GROSZ ÖDÖN BUDAPEST

szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetet elhelyező és szaküzleteket közvetítő főügynökség.

Tisztelettel van szerencsém a t. szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urak, valamint az e szakmába tartozó alkalmazottaknak

VII. ker., Károly-körút 9 (gróf Hadik-palota)

első udvarban levő, elsőrendű elhelyező ügynökségemet szíves figyelmébe ajánlani. Miért is aziránt kérem föl a t. főnök urakat, hogy bármi személyzetre vonatkozó szíves szükségletét írodamból beszerezni méltóztassanak.

Hozzám érkezendő rendeleteknek rögtön elintézését előre ígérhetem, kiindulva abból, hogy írodámmal egyetemben lévő s tulajdonomat képező kávéházban mindennemű szakképzett személyzet bármikor rendelkezésemre áll. Egyben azt is hozom szíves tudomásul, hogy írodámban kizárólag szakmánkat gyökeresen értő egyeneket alkalmazok, s ezért ki van zárva a főnök uraknál ügynökségem folytatni küldendő személyzettel való megelégedetlenség.

Egyebekben fölkerem mindazon urakat, kik üzletet eladni avagy venni szándékoznak, bizalommal forduljanak hozzám, mivel egy helyben, mint a vidéken, személyesen minden üzletet ismerek, valamint azoknak menetéről is tudomással bírok. Végül pedig készséggel állok egy a helybeli, mint a vidéki igen t. szállodás, vendéglős és kávé uraknak szíves rendelkezéseikre akkor is, amidőn bármily ügynek elintézését avagy bevasárlások eszközésével megbízni

Magamat szíves jóindulatába ajánlva, vagyok

kiváló tisztelettel Grosz Ödön.

A közvetítésügy rendezése.

II

Említettem, hogy a székesfőváros hatósági rendeletek értelmében ez idő szerint a helyközvetítés rendszeres eszközésére első sorban a hivatalos cseledtszervezők, másodsorban a kizárólagosan szállodai, vendéglői és kávéházi férfi és női személyzetet közvetítő pinczér-ügynökök vannak feljogosítva; továbbá, hogy közülök az elsők, t. i. a cseledtszervezők, nem igen foglalkoznak pinczerek (kávészervezők) közvetítésével.

Már most ebből kiindulva, mindenki azt volna hajlandó követelni, hogy miután a cseledtszervezők nem foglalkoznak rendszeres pinczérközvetítéssel, emélfogva őket a közvetítés rendezésének kérdésénél teljesen figyelmen, illetve kombináción kívül hagyhatjuk. Mi sem volna hibásabb e felvetéssel! Igaz ugyan, hogy a cseledtszervezők rendszeres körülmények között nem sok vizet zavarunk, de szabályzatukban bírják a jogot arra, hogy üzleti cégeztáblaikon kocsisok, dajkák és béresek társaságában a pinczértis szerepeltessék, s hogy ha — mondjuk csak a tájékozatlan vidékről is — valaki ily irányú kérdéssel fordulna hozzájuk, pinczért s egyéb szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetet is közvetítenek. Példa erre a múltban elég van, valamint arra is, hogy az ilyen kivételes esetekben a cseledtszervezők az általuk közvetített pinczért alaposan megzavarolják, sőt a női személyzet közvetítésénél gyakran követek el olyan — a büntető törvénykönyv szakaszaival összefüggő cselekedeteket, melyek — legalább rájuk nézve — indokoltak teszik a szabályrendelet ama rendelkezését, mely megköveteli, hogy vidéki közvetítést csak oly esetekben effektuálhassanak, ha a megrendelő egyénisége, megbízhatósága (erkölcsi) rendőri szempontokból is beizagoltnak tekinthető.

Mindezeknél fogva a cseledtszervezőkkel való közönség a mai művelt s a kor színvonalán álló művelt-gyűjteményre s kavészervezőre nézve oly lealazó, hogy első sorban arra kellene igyekeznünk, miszerint a cseledtszervezők a pinczerek és kavészervezők közvetítésétől szabályrendeleti uton eltiltassanak s kötelezessenek egyáltalán arra is, hogy üzleti cégeztáblaikról a szakmabeli foglalkozások jelzőit (pinczér, főpinczér, kavészervező stb. stb.) töröljék.

A pinczéri kar mai társadalmi állásának, anyagi és szellemi helyzetének, valamint korszerű intézményeinek oly egyszerű követelménye ez, mely alig szorul behatóbb avagy bővebb magyarázatra. Ma a pinczerek és kavészervezők nem mint azelőtt, eselődőknyvel, hanem mint bármely más iparág alkalmazottai, munka könyvvel nyerik alkalmazásukat; ma semmi tekintetben sem szorulnak a társadalom kisegítő támogatására, mert összes társadalmi jelentőségű reformkérdéseiket maguk s a maguk erejéből oldották meg; ha betegek, nem szorulnak gazdáik támogatására, mert gondoskodnak róluk betegsegélyező-egyesületeik és elismert jellegű betegsegélyező-pénztáraik; ha munkakép-telenekké válnak, ott az országos nyugdíjgyűjtemény, mely gondjai alá veszi őket; méltánytalan dolog tehát, ha egy egyszerű szabályrendelet, mely mint régi rossz maradt reánk az ugynevezett régi jó időkből, talán csak status quo ante fenntartása céljából, a régiben hagyja őket s nem gondoskodik arról, hogy a megváltozott viszonyoknak megfelelő intézkedések révén gondoskodjunk egy oly társadalmi osztályról, mely eddig összes érdekeit különben is csak a maga erejéből valósította meg. Nagyon természetes már most, hogy a székesfőváros érdemes tanácsa az általunk elfoglalt

állápontra helyezkedvén, a pinczerek és kavészervezők helyközvetítési ügyét — kivéve azt a cseledtszervezők jogköréből — önállóan akarná rendezni, abban a pillanatban eo ipso beáll a szüksége annak, hogy pótlásról is gondoskodjék, mert az eleve kizártnak tekinthető, hogy elvétve a maga cseledtszervezőktől, ugyanaz mint kiváltságos jog a pinczérközvetítők tulajdonába menjen át.

Ez azon pont, ahol a pinczerek és kavészervezők közvetítési ügye közvetlenül érintkezik a napi iparpolitikai egyik legaktuálisabb kérdésével, tudniillik a munkaközvetítés ügyével, s mivel nem szenved kétséget, hogy ez az égető kérdés előbb-utóbb megoldatni fog, a következőkben a munkaközvetítés helyzetét a külföldön fogjuk behatóbban ismertetni.

(Folyt. köv.)

F. Kiss Lajos.

Cognac-hamisítások.

Midőn nemrég dél- és keletfranciaországi utazásomból visszatértem, egyik delnemetszói vasúti állomás vendéglőjébe léptem, cognacot rendeltem magamnak. A pinczér egy palackot tett előm, melyen aranyos betűkkel a következő felírás volt: „Cognac fine Champagne.“ A felírás alatt öt aranyesillag volt festve. Tudvalegőleg ez mutatja, vagy legalább ennek kellene mutatni a cognac korát. Ismertem a márkát s nagyon megörültem, hogy ismerős italt tettem előm. Mielőtt azonban megkóstoltam volna, kifiztettem a pinczérnek az érte járó 25 fillért. Csudálkozva ráztam fejemet a cognac olcsósága miatt. Oh es ah kiáltások egymásután röppentek el aztán ajkamról, midőn a cognacot megittam s arczomat a szomszédos tükörben megláttam.

Vajon mit gondoltok, mit ittam? — Cognacot. Midőn aztán ugyanazon város egyik utcáján végig sétáltam, egy kereskedésben ugyanolyan etiquette-vel ellátott palackokat vettem észre. Kiváncsi voltam, hogy árusítják? 3 márkáért, szóval három márkáért, a mikor ezt a cognacot, mely 6 éves, Franciaországban, vagyis ott, ahol gyártják, 7 frankon adol nem adják. Nos, ezen czikket azért írom, hogy kimutassam, ki iszik hamisítatlan cognacot és megállapítsam, hogy minden cognac, mely 4¹/₂ márkánál olcsóbb, hamisított és francia cognac egyáltalán nem lehet.

Állításom helyességét könnyű bizonyítani. Cognac alatt ugyanis tiszta borpárlatot értünk, melynek alkoholtartalma legalább 50%, s a bor illó alkotórészeit és kivonatanyagait tartalmazza. Hogy előállításra épen nem olcsó, a következő adatok bizonyítják.

Hogy egy liter kellő alkoholtartalmu borpárlatot nyerhessünk, 8 liter borra van szükségünk. Ha megvondoljuk, hogy a legolcsóbb borkak literje, melyet cognacgyártásra használhatunk, 20 fillér, — azily arón Dél-Franciaországban is csak ritkán kapni bort — láthatjuk, hogy 1 liter cognac nyersanyaga is már 16 márká.

A cognac, midőn a párlókészülékét elhagyja, viztisza, égetett borszészere emlékeztető ízű. Lágy, harmonikus, bouquet gazdag izét ugy nyeri s szint is csak akkor kap, ha hosszabb ideig fekszik. Mennél tovább fekszik, annál finomabb és enyhébb az íze, annál aromatisabb s drágább is. Szímet a hordó fájától nyeri. A hordók, a melyekbe a cognacot teszik, kicsinyek és szűkhasúak, vagy a cognac lehetőleg sok fát lugozhasson ki. 1—3 hektoliternél ritkán nagyobb őrpartalmuak. Ezen körülmény egyuttal oka annak is, hogy az a cognac könnyen illó alkotórészeinek elpárolgása a hordó

fájának porusain keresztül igen nagy. Ezen elpárolgást kiszámították s úgy találták, hogy ily módon a cognacnak évenként mintegy 10%^o-a vesz el. A valóban jó cognacnak, hogy természetes és ne mesterséges szimű és gyenge, finom izű legyen, legalább 5 évesnek kell lennie, ami arát 50%^o-al emeli, literje tehát, mely öt évvel előbb 3-2 márkába került, most már 4-8 márkát ér meg. — A pinczekezelés, a hordóelhasználás stb. szinten pénzbe kerül és évenként legalab 5%^o. Ha azonban csak 1%^o-ot veszünk a számítás alapjául, ez egy literre 24 fillér, úgy hogy egy palack ára most már 5-6 márká.

Már most a gyáros az igazi, régi cognacot 25%^o nyereségnél olcsóbban nem adhatja el, mivel befektetett tőkéje öt éven át mítem jövedelmezett, ami egy liter cognac arát 6-30 márkára emeli fel. A németországi borkereskedők ily áron is vásárolják hordókban, mert különben palackonként 1 márká vámot kellene fizetniök. A cognacot palackokba fejtik, etiquettirozzák, dugaszolják, kupakkal látják el, szóval a kereskedelemre alkalmas állapotba hozzák. A szállítás, vám, töltés, keveset számítva, palackonként 10 fillér, úgy hogy egy 3/4 literes palack magának a kereskedőnek 5 márká 84 fillérjébe kerül. Hogy mily arón adhatja el már most a kereskedő cognacját, ha valamit kiadásain felül nyerni is akar, könnyen kiszámíthatjuk.

Már most az a kérdés merül fel, hogy mi az tulajdonképen, amit mint cognacot iszunk. E kérdésre nem könnyű felelni, melyek az „ugynevezett“ cognacok közt is, melyek olcsó arón kaphatók, elég gyakran elég józú és kellemes italokra akadhatunk. A cognacgyáros mindenekelőtt az előállítási ár leszállítására törekszik, amit úgy ér el, hogy a cognacot nem hagyja sokáig pinczéjében. Láttuk, hogy az elpárolgási veszteség évenként 10%^o-nál is több. A gyáros tehát csak rövid ideig hagyja a cognacot a pinczéjében és az éros, égetett, egyöntelent izt és szint ugynevezett cognac-szeszek felhasználása által igyekszik eltüntetni. E szeszek, amellett hogy a cognacot a régi cognacchoz hasonlóvá teszik, teakivonatot, kinogummikivonatot, ezet és oenaut-aetheret alkohololdatban, tölgyhéjivonatot, rumot, arrakot, vaniliát, caramell, cseresznye-izt, stbit tartalmazhatnak. Használatuk azonban nem jár mindig a kívánt eredménytel.

Ugyanezen szereket használják az egész olcsó cognacok előállítására, melyek rectificált burgonyavagy gyümölcs-szeszből készülnek. Az igazi cognac-hoz hasonlóvá a készítmények csak igazi borpárlat hozzáadása által válnak s aruk is az szerint változik, hogy ebből mennyit adnak hozzájuk. A cognac fentebb leirt előállítás módjából s az ezzel együttjáró nagy kiadásokból kitünik, hogy az igazi cognac előállításának mindenütt többé kell kerülnie, mint Franciaországban, ahol legalább a cognacgyártásra alkalmas bor a legolcsóbb. E bor, mely a kis Cognac város környékén a Charente partján terem, a cognackészítésre legalkalmasabbnak van elismerve, de be van bizonyítva, hogy más országok kasszáló minőségű borból is épolgy jó cognac készíthető. Az igazi régi francia cognac tehát a hamisítatlan borpárlat palackjának a külföldön legalab 8 márkába kell kerülnie.

Székelgyula.

Magyarország tojáskereskedelme.

II.

A temesvári kereskedelmi és iparkamara 1892. évi jelentésében azt mondja, hogy Temes, Torontál- és Krassó-Szörény-vármegyékben csak 19 tojáskereskedő van, kik azonban nem

SZT.-MARGITSZIGETI ÜDÍTŐVIZ

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

Kitűnő eredménnyel használtatik:

Köszvény-, gyomor- és bélbajknál, garat-, gége-, tüdő- és hólyaghurtnál.

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVAN UTODA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90—97.

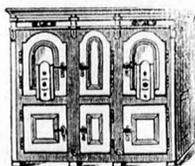
Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Nősülni óhajt

egy intelligens, művelt és tisztességes vendéglős; — ezen már nem szokatlan uton keres házastársul oly művelt és kellemes modoru hajadont vagy gyermektelen özvegyet, ki mint ügyes gazdaasszony a vendéglői teendőkhez is kedvet érez és némi tőkével rendelkezik. — Csakis komoly szándéku ajánlatok kéretnek arczkép kíséretében „Jósziv” jelige alatt **Kassa**, főposta restante czimzandók.



GINDERT ISTVÁN



jégszekrény, hűtő- és fagyasztó - készülékek, puhafa butor, konyha és háztartási eszközök gyára
Budapest, VI., Klapka-u. 5

Raktár:

VI., Teréz-körút 8.



Die Buchbinderlei mit Maschinenbetrieb

Leopold Nenmann
BUDAPEST, VIII.,
Múzeum-körút 10.
fabrizirt seit Jahren als Specialität
Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-
Decken und Rohrzeitungshalter aus
dem besten Material.

Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekte zu Diensten

CSÁKY ÁRMIN Budapest, VI.

Andrássy-út 57 (a Millenium kávéházzal szemben).

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállítás. 1889. évben a parisi világi kiállítás.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban



szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára.

Kabátok zsinórvezérből frt 150, 2. 250

Kabátok piguée-vezérből frt 2. 250, 3.

Kabátok olinvat- v. satinból frt 1.25, 1.50

2. 250.

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-garnból, kék, fehér sáros, 2.50—3 frt.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.

Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25

3., 35, 40.

Ezen fehérnemű özegemnek külön speciálitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhákba általam szállítatik.

a kiszagdától közvetlenül, hanem utazó bevásárlóktól veszik a tojást. Egyik későbbi jelentésében pedig a következőkről tesz említést „a baromfi tenyésztés a nyolczvanas években a fillokszeravész által leginkább sújtott Versecz városában karolatott fel, az üzlet rövid idő alatt oly lendületelt, hogy már 1889-ben 30 üzletemter foglalkozott Verseczen baromfiikkal és tojáskereskedéssel.

E jelentések meggyőzhetnek bennünket arról, hogy a baromfitenyésztés terén nálunk is meglehetősen haladás észlelhető, a tojáseladás azonban mai napság is a régi szokás szerint darabszámra történik, ami mindenesetre a tenyésztésnek is hátrányt szolgat és okozja, hogy a szép nagy tojások a külföldre vándorolnak és az apróbb, kevésbé értékesek kerülnek piacunkra. Statisztikailag be van bizonyítva, hogy Ausztria-Magyarország, Hollandia, Belgium és Dániából a nagyobb és jobb tojások Angliába vitetnek, a kisebbek Németországba és egy része hazai fogyasztásra kerül. A tojásnak suly szerint való eladásra úgy az eladó és a vevő részére is előnyösebb volna, mint a darabonkénti eladás, de a baromfitenyésztés emelése és javítása céljából is életbe kellene léptetni a tojásnak suly szerint való elárúsítását, mert ha ez megtörténik, minden gazda jobb fajták tenyésztésére fog törekedni, olyanokéra, melyek nagyobb tojásokat termelnek, mert csakhamar észreveszi, hogy míg az egyik tyukfajta tojásból 20—24 drb kell egy kilóra, addig a másik fajta tojásból 12—14 drb nyom egy kilót. De a vevő is jobban jár, mert legalább biztosan tudja, hogy mit vesz.

A tojásokat nagyság és suly szerint, tekintettel az egyes tenyésztetni szokott fajtákra, öt osztályba sorolhatjuk. I. osztály: A spanyol és ezzel keresztetett fajták. II. osztály: Olasz, Lafèche, Crève-Coeur stb. III. osztály: Brahma, Cochin, Plymont, Langshan-fajta. IV. osztály: Paduai, Brabant stb. fajta. V. osztály: Hazai fajták és hibás tenyész-fajták. A tojások sulya

I. o. átlagban	75 gr. esik	13 ¹ / ₃ drb	egy kgrra
II. "	70 "	14 ² / ₇ "	" "
III. "	65 "	15 ⁵ / ₁₃ "	" "
IV. "	60 "	16 ² / ₃ "	" "
V. "	50 "	20 "	" "

E számok világosan mutatják, hogy suly szerinti eladásnál a gazda jár legjobban, ki oly fajta állatokat tart, melyek nagy, sulyos tojásokat termelnek s melyek teste is nagyobb sulyú levén, ez is nagy előnyére szolgál a gazdának. A suly szerinti eladásnál a tojás hejának sulya is nagy szerepet játszik, amennyiben az e téren foganatosított vizsgálatokból kitűnt, hogy minél kisebb a tojás, annál erősebb, vastagabb a héja, tehát a nagy tojások hejának sulya aránylag sokkal csekélyebb, mint az apró tojásoké.

A tojáskereskedelemmel eddig szokásos darabszámszerinti eladás nem nevezhető egészen reálisnak, sőt az okseru haszonbaromfi-tenyésztésnek is útjában áll, míg a suly szerinti eladás életbe léptetésével elérhetjük azt, hogy egy része a tojásoknak ittbenn marad és a teatojást nem kell újra behozni, de az okseru baromfitenyésztés is sokat nyerne, mert oly fajták, melyek apró tojásokat termelnek, a tenyésztetők kiküszöböltetnének. Ha a gabona és gyümölcsnél lehetett a suly szerinti való adásvétel lassankint életbe léptetni, miért ne lehetne ugyanazt a tojásnál is keresztül vinni. Meg vagyunk győződve, hogy a tojás olcsóbb lenne s a silány minőségű termék leszorulna a piacról. De hát miért nem is lehetne a tojás suly szerinti eladását keresztül vinni?

Nemelyek azt fogják ellenvetni, hogy a tojás lemerésénél annak törekenysége miatt sok kellemtelenség származhatik, ami azonban, tekintve a nagy előnyöket, nem oly akadály, mely elhárítható nem lenne. Hisz nem szükséges minden mennyiséget a piacon kimeríteni, mert ha az a parasztasszony, mielőtt a vajt vásárra viszi, bizonyos sulyu darabokra részletezi azt s úgy állapítja meg az árát, miért ne tehetné meg, hogy a tojást is otthon megmérve kilószámmra apró kosárkák vagy zacskókba rakja el s úgy árusítja, egyenként árusításnál pedig szinte ez a ugyan járhat el és állapíthatja meg egy, két vagy három tojás árát. Franciaországban egy újabb eljárás szerint a tojásokat különböző átmérőjű gyűrűkön átvesztve osztályozzák, ami haladás ugyan, de mégsem oly megbízható, mint a suly szerinti osztályozás, mert a tojás alakja nem egyforma, majd inkább hosszabb, majd gömbölyűbb, miért is különböző sulyu tojások juthatnak keresztül egy és ugyanazon gyűrűn és kerülnek egy osztályba. A tojáseladásnak tehát egyedül reális módja a suly szerinti való eladás s minden nehézséget el kellene hártani ennek életbe léptetése miatt, ami különösen a baromfitenyésztők és ezzel foglalkozók és egyesületeknek lenne feladatuk, mert az okseru baromfitenyésztés csak ez uton emelkedhetik a tőkély legmagasabb fokára.

Az illetékes kereskedelmi és iparkamarák jelentéseiből vont következtetések szerint azonban az is nyilvánvaló, hogy az ország legtöbb vidékén el van hanyagolva a tojáskereskedelem, azon kevés helyen pedig, ahol időnként fellendülni is látjuk ezen fontos termelési águnkat: ott azt tapasztaljuk, hogy kiszagdánk ezen jövedelmi forrása a minimumra száll le, mert

a tojás értékesítés útján kimutatott 9¹/₂ millió forint évi bevétel jó része nem jut kiszagdánkhoz zsebébe, hanem a faluról-falura járó „tyukaszok”. A temesvári kereskedelmi és iparkamara jelentése szerint „utazó bevásárlók”, a marosvásárhelyi jelentése szerint pedig „az a faluról-falura járó szegény nép”, a győri jelentés szerint pedig: „bécsi és stájerországi tyukaszok” zsebébe vándorol a haszon nagy része. Látjuk ez ismertetésből, hogy az ország nagyobb városaiban bécsi és külföldi cégek egész csomagoló és szállító telepeket rendeznek be és valóságos tyukaszgyűnökségeket tartanak az egyes falucsoportokra felosztva, ezekre nézve mondja például a beszercezi kereskedelmi és iparkamara, hogy: többnyire olyan helyeken laknak, ahol vasuti állomás nincs.

A jelentések szerint ezek a szegény kereskedők igen rossz üzletmenetről panaszkodnak, mert a külföldi piacon nem lehet annyit értékesíteni, amennyit termelőink előállítanak és mert: a magyar áru nem jatsza mára a külföldön azt a főszerepét, mint annak előtte, mert Olaszország, Franciaország és Amerika, főképp pedig, ami rák nézve legerősebben, Oroszország a miénkél jobb minőségű áruból szintén nagy mennyiségeket exportálnak és a mi árunkat a verseny teréről lezorítják és mert a mi vasuti szállítunk is jóval drágább, mint a nevezett államoknak nagy részt oleosó vízi szállítása, ami szintén hátrányosan hat, föltötte nehezíti ezen üzletágnak kívánt fellendülését, a mértéken túl való megadóztatás. Kivált a tojás összegyűjtésével foglalkozó s falukon házáló szegény nép érzi és nem is bírja már az ez után rázott terhes adót, miért is már kezdenek felhagyni ezen foglalkozással. (Marosvásárhelyi kereskedelmi és iparkamara jelentése. 1896.)

Ennek az előlatoként, vagyis: hogy keresik a külföldi piacokon a magyar tojást: csak annyit hozok fel, hogy 1892-ben több angol cég közvetlenül a kereskedelemügyi m. kir. miniszteriumtól kert felvilágosítást a magyarországi tojáskereskedelemre nézve és ekkor a pécsi és debreczeni kereskedelmi és iparkamarák azt jelentették, miként Baranyában, Somogyban, Tolnában, Bereg, Hajdu, Máramaros, Szabolcs és Szathmár-vármegyékben tojáskereskedelemmel foglalkozó cég nincs. (L. Krenedies, „Közleiek“ 1898. június.)

(Vége következik.)

A jövő gyufája.

Midőn néhány évvel ezelőtt a gyufa feltalálásának 50 éves jubileumát ünnepelték, az keletkezett vitában, hogy az osztrák Preshel, a württembergi Kammerer vagy a magyar Irinyi volt-e a gyufa feltalálója, nagyon érdekes és mulatságos dolog volt olvasni, mit irtak a régiak ama rég elfelejtett időkről, amikor tüzet csak a legfáradtságosabb módon lehetett szerezni. Mennyire dicsérték őt, kiknek aczél, kova és taplóval kellett vesződniök ezen egyszerű találmányt, amelyből idővel egy hatalmas iparág fejlődött s mily ideális dolog lehetett előttük a ma már lenézett egyszerű kenes gyufa.

Ma pedig 50,000 frankos díjat tűznek ki egy új gyufanem feltalálására. A régiak ugyan ep oly jók, mint amilyenek voltak, de igényeinknek ma már mégsem felelnek meg. A kenes gyufák gyártása ugyanis emberből munka, mert a fejlődő teher phosphorgőzök sulyos betegségeket idéznek elő a munkásoknál, így például gyógyíthatlan esontbetegségeket. E baj javítására különböző kísérleteket tettek, ezeknek köszönhetőek az „Utván svafvel och fosfor“ gyufák is, amelyek azonban tenyleg veres — bár nem mérges — ként mégis tartalmaznak. A svéd gyufáknak azonban az a hibájuk, hogy csak külön preparált dörzsfelületen gyújthatók meg s nem mindenki ismeri a fogást, melylyel azokat egy márványlapon vagy valamely más tárgyon is meg lehet gyújtani. Majd Amerikában egy automatikus gyufagyártást feltaláltak, amelyben egy teljesen zárt helyiségben, ahová egy embernek sem kellett lépnie, naponként milliónyi gyufát gyártottak.

A gép drága és sok munkaerőt foszt meg a keresetétől. A belga kormány a kérdést radikálisan óhajtja megoldani és kamara-határozattal 50,000 frank díjat tűzött ki annak részére, aki fehér phosphor használatá nélkül oly gyufaanyagot talál fel, mely minden felületen egyformán meggyulad.

A pályázat nemzetközi s 1899. januar 1-en jár le, de elhalasztható. E pályázat bizonyára nemcsak a vegyészek és iparosok, hanem a nagy közönség körében is nagy érdeklődést fog kelteni, amiért is a pályázat feltételeit közelebbről is ismertetjük. Mindenekelőtt a gyufaanyagának a gyártás folyamára alatt robbanás veszélye nélkül kell kezelhetőnek lennie és semmiféle oly anyagot nem szabad tartalmaznia, mely maga vagy gőze által a munkásra veszélyessé válhatna. A gyufának minden anyagban, még a ruhán is meggyújthatónak kell lennie, valamint egyformán ellenállónak a normalis nedvesség és szárazság ellen. Meggyújtáskor a gyufának nem szabad szíporokzást vagy mérget gázt fejlesztenie, mivel ezen azon gyufa fog előnyben részesülni, melyben mérges gáz egyáltalán nem foglaltatik. Végül megkívánatik

hogy époly könnyen és veszélytelenül legyen zsebben hordható stb. mint a mai gyufák.

Mindenesetre nehéz, de szép feladat lesz ez, melynek megoldásával azonban a feltaláló nemcsak az 50.000 frankot fogja magának megszerezni, hanem egy milliókat jövedelmező iparágat fog teremteni. A pályázati eljárás a következő: A feltaláló egy zárt borítékba teszi nevét, lakhelyét kívülről egy jellegű ír rá, amelyet minden próbán és próbaskatulyán ismét. Azután a belga államminiszterhez, Woeste-hez, ki a bizottság elnöke (Ministère de l' Industrie et du Travail 2, rue Latérale-Brüssel), 250 gr. gyújtóanyagot küldenek nedves állapotban veselt dugóval ellátott üvegpalcákban, amely ismét egy bádogdobozba teendő. Az egészet egy legalább 2 ctm. vastag falu fadóhozba kell tenni. A fadócn és fadóhoz közt három centiméternyi ürnök kell maradnia, mely elasztikus anyagokkal töltendő ki. Ezekkívül legalább 10.000 gyufát kell küldeni kartonokban vagy gyufaskatulyákban, mindegyiket pedig a jellegével ellátni. A skatulyák egy hermetikusan elzárható ólomcasettába, ez ismét egy legalább 3 cm. vastag falu fadóhozba zarandó. Végre minden pályázónak bizonyítania kell, hogy találmánya gyarilag is értékesíthető, s köteleznie kell magát arra, hogy belga territoriumon delegáltak jelenlétében legalább egy millió gyufa gyártására hajlandó.

Ezek a pályázat feltételei. A gyufamunkások tizezer egészsége érdekében óhajtandó, hogy annak eredménye legyen. A bécsi belga konzulatus érdeklődőknek készséggel megküldi a pályázat szövegét s szolgál egyéb felvilágosításokkal is.

A thea.

Habár a »mennyei birodalom« czopfos fiai azt állítják, hogy a theabokor eredeti hazája az ő földjük, a botanikusok már régen kiderítették, hogy a thea hazája Assam, ama hatalmas földterület, mely angol védnökség alatt áll, s a melyen egy angol társulat üzi nagyban a theatermelést. Az assaminál azonban a kínai thea sokkal finomabb illatú.

A thabokor vadon 15 méter magasra is megnő, művelt állapotban nem lesz magasabb 5 méternél. Nem messze a talajtól a törzs kötfelé válik s mindenféle ágakat hajt, melyek rezes szarakon ülnek. Az ágak kicsiny, fehér, majdnem szagtalan virágokat hajtának, a melyeket csak ritkán kevernek a thealevél közé.

A kereskedelemben főleg a zöld és a fehér theát különböztetik meg. Sokáig azt hitték, hogy a két theaféleség a Bohea és a Viridis közül az első csak zöld, a másik csak fekete theát ad. Ma már tudjuk, hogy a felvétel hibás, hogy mindkettőtől fekete és zöld theát is nyerhetünk, hogy a színkülönbség csak a levelek különböző elkészítési módjától is származik. Egy másik itt még megemlítendő faja a theanövénynek a Thea oleosa vagyis olajtheacerje, melynek magvából a kínaiak egy nagyon keresett világitóanyagot készítenek. A thea neve Kina egyes tartományaiban különböző, Fo-Kivu tartományban, ahol a legtöbbet termelik, tia (olv. tea) a neve. Egyébként Tschá, Cha, Tha, Tai és Tji-nek is mondják.

A theatermelés nagyon bonyolított, de az ügyes s rendkívül türelmes kínaiak alaposan értenek hozzá. Rövid idővel az utolsó levelesedés után — október vége felé — összegyűjtik a teljesen érett magot s homokkál vagy finom földdel keverve, fedett porcellánedényekbe rakják el, melyet — hogy ki ne esirázhasson, száraz helyen tartanak. Tavaszszal, meleg vidékeken márczius végén, kezdik a vetést és pedig vagy veteményes ágyakba, a melyekből azután később a palántákat a tulajdonképeni helyre kültetik, vagy pedig úgy, hogy rizsmaggal együtt vetik el s később a gyenge vagy felesleges ültvényeket eltávolítják. A rizshét azért keverik közéje, hogy a nedvességgel szemben nagyon érzékeny theamagot így is megvédjék. 4—6 hónap múlva a dugványokat egymástól 4—5 lábnyira kültetik. Erre azután folyton vágják s gondozzák az ültvényeket, hogy az époly nemes, mint érzékeny növényt minden káros halástól megóvják. A theatermelés szánt földet nem mindig trágyázzák, mert ettől szenvedne a thea aromája. Ahol azonban a talajt táplálni kell, a kínai e ezéla folyókony trágyát, leginkább a selyembogár-tenyészetekben található maradványokat használ. Ha theacerje 18 czell magas, lehegyezik, vagyis a szár végét levágják, hogy így annál több oldalagot hajtson. Északon a téra a törzseket többszörös szalmaburokkal veszik körül; nyáron a eszerjét öntözik, meg pedig rizszel, mely a rizs lemosásánál vagy főzésénél marad vissza.

Csak a harmadik évben kezdik meg az aratást, a mikor is eszerjéknél mintegy 16 lat levelet nyernek, mely pirítva 4 lábnyira zsugorodik. Ha a eserje már 5—6 éves, az aratás eredménye megháromszorozódik. Legtöbbet azonban a hatodik-nyolczadik évben nyernek, mely éveken legbőségesebb az aratás, a mikor azután a levelek kivalítás rohamosan kibebbedni is kezd egyttal. Most azután a eserje ifjítására törekednek, vagyis a eserje majdnem valamennyi ágát levágják, úgy hogy az egészen új hajtásokat hajt s a thea minőség tekintetében is javul.

Márczius végén vagy május elején kezdik meg az első aratást. Erre az időpontra különösen ügyelni kell, mert ha azt csak egy nappal is elmulasztják, a thea minősége igen nagy kárt szenvedhet. A fiatal leveleket, hogy a szedésre érettek legyenek, a felkunkorodásnak épen csak kezdetén szabad lenniök. A szedést gyermek-

koruktól fogva erre nevelt asszonyok és leányok végzik, hogy — mivel ezeknek a halaknak és erősen fűszerezett ételek élvezete tilva van — még lehelletükkel se befolyásolhassák a thea illatát. Ugyanezeknek napoként meg kell fürdeniök s a szedést csak keztyüs kézzel végezhetik. Egy munkásnő naponként 14—16 font levelet szed, Juniusban van a második, juliában a harmadik aratás.

A gyűjtött theát a hong-ba szállítják s ott felületesen osztályozzák, s csak azután döntik el, hogy zöld vagy fekete theát készítenek-e? A fekete theára szánt leveleket mind egy bambuszakásban a napon megszáritják, s e procedurát gyakori veregetés által siettetik. Ezeket azután három sorban ferde helyzetben faállványokra helyezik, a melyek alatt faszénet gyujtanak meg. A félig megszáritott leveleket, hogy az erjedést kikerüljék, először leültik, a mennyiben a hordókat innesszelős, huzatos helyekre állítják. Erre azután nemsokára egy sajátságos illat terjed szét, mely azt mutatja, hogy a levelek a pörkölésre érettek. E ezéla a hordókat egy hosszú, széles helyiségbe szállítják, a melynek egyik oldalán egy három láb magas tűzhely van rakva. E tűzhely tűznyílásán kerek, lapos tepsikben pörkölik a theát. A pörkölő mindig 1/2 font levelet vet a tepsikbe s lassu nyomással idestova forgatja, hogy a leégést megakadályozhassa. Lassu patogással melegednek át e levelek és puhára, simulékonyra válnak. Egy lapos falapáttal sással fedett asztalokra fektetik a theát, ahol a hajtógató veszi át s egész tenyérre fogva hengergeti a theát. Emellett az egyes levél összehajtogatott formát nyer, a melyben a belőle származó nedvesség tartja meg. Innen a thea szitába kerül, melyet hűvös helyiségben tartanak, legyenek, idestova szórnak. Ezzel a kezeléssel is van fejezve s a teljesen leültött theát kis faladikákba végelesen elcsomagolják.

Steiner Hermina

Schütz Mór

kávés

jegyesek.

Nemesszivi alapítvány. Lappert Antal ur abból az alkalomból, hogy a budapesti kávésokkal ujságkövetítő minőségében 25 év óta áll összekötésben, a Budapesti Kávésipartársulat kebelében létesítendő segélyalap javára 1000 koronás alapítványt tett le a mai napon N. Antal ipartársulati elnök kezeibe azzal a kikötéssel, hogy ezen összeg kamataiból évenként valamelyik elszegényedett kávéso ségelyeztessék. A hirt csak az utolsó örökben vettük, miért is csak a jövő számunkban lesz alkalmunk ezen nemesszivi adományozást kellő méltatásban részesíteni.

A Berger- és a Grüneck-féle kávéházak renoválási, előbbi az Erzsébet-köruton, utóbbi a Ferencziek-terén, e napokban fejezték be s mondhatjuk, hogy mind a két kávéházi helyiség a legzölésesebben lett berendezve s minde i vendég örömmel fogja idejét e helyiségekben tölteni.

A Budapesti Kávéségdek Körö f. évi szeptember hó 6-án (kedden) délután 2 órakor az Erzsébet-körut és dob-utca sarkán levő Hell-féle vendéglő külön termében rendkívüli ülést tart, melyre a t. tagtárs urakat, valamint összes kartársainkat ez uton van szerencsénk tisztelettel meghívni. Ölmosi József s. k. alelnök.

Uj levelezési eszközt. levéljegyet találtak fel, mely hivatva van arra, hogy mint a levelezőlap, az egész világot meghódítsa magának. A levéljeggy, melynek feltalálója Dr. Herrmann miniszteri tanácsos, középhelyet foglal el a nyílt és zárt levelezőlapok közt; t. i. félig van zárva kereszt-kötések által. Belfelületen több-kevesébe teljesen be lehet írni, félig beragasztva olyforma mint egy közönséges üzleti levél, eljegyzési vagy gyászjelentés és főleg arra volna hivatva, hogy ezeknek adjon elegánsabb külsőt, valamint az ülések, összejövetelek, kiállítások, üzleti jelentések stbire szóló meghívóknak is. Illusztrációk alkalmazására is felette alkalmas volna ezen alak, mivel több teret nyújt mint a levelezőlapok, s ez a szennyezés ellen is védett volna. Aki figyelemmel kísérte, mily nagy fellendülésnek indult újabban a képes levelezőlap ipar, be fogja látni, mily nagy jövője van e találmánynak. A feltaláló számlátása szerint — darabját 3 krral számítva — az újdonság 100—20,000 frt hasznót hajtana évenként az államnak.

A szőlőkivitel emelése. A csemegeszőlő termelése az utóbbi éveken Magyarországon igen nagy lendületet nyert s a termelők ez évben joggal számíthatnak fokozódott exportra. A kivitel nagy gazdasági jelentőségére való tekintettel a m. kir. államvasutak igazgatósága behatóan foglalkozott e kérdéssel s intézkedett, hogy a szállítás már az ez

évi kampagneban gyorsan és akadálytalanul történhessék.

Felhívjuk lapunk t. olvasóinak különös figyelmét a mai számunkban közölt Kepes és Tauber-czég hirdetésére, mely czég ajánlja magát finom borok, szesz italok teák stb. beszerzésére. Azon igen tisztelt kartárs és kávéso uraknak, a kik vendégeinknek kiváló finom spangyol borokkal és különös izletes teával akarnak kedveskedni, ajánljuk azok beszerzésére a legmelegebben a Kepes és Tauber-czéget, a mely csakis elsőrangú, versenyképes árúhazakot képvisel, s így t. megbízóit a legkifogástalanabbul elégti ki úgy minőségileg, valamint az árak tekintetében is.

Szállítmány-kezdmények a párisi világkiállításra szánt küldeményeknek. Ama tárgyak részére, melyek az 1900. ápril 15-től november 5 ig tartandó párisi világkiállításra küldetnek, a porosz-hesseni államvasutakon és Elzász-Lotharingia vasutain olyformán biztosítottak kedvezményeket, hogy az odaszállításhoz csak a fél tarifaszertő díjakat szedik, ha a szállító a kellő kiállítási biztosi okmányokkal igazolja, hogy küldeménye a kiállításra van szánva, ami a küldeményeken feltűnő módon jelendő; a szállítólevélen is jelendő, hogy a küldemény csakis kiállításra szánt tárgyakból áll. Miután a kiállításon bizonyára több magyar kiállító is részt fog venni, jó lenne, ha a keres. miniszterium újjan kormányunk ezeknek is hasonló kedvezményeket biztosítana. Lukács Béla kormánybiztos egyénisége remélünk engedni, hogy kormányunk e tekintetben kellő időben a megfelelő intézkedéseket nem fogja elmulasztani.

LEGKITÜNÖBB
ASZTALI VIZ A

KRONDORFI
SAVANYÚVIZ

ÉS A LEGJOBB
FRÖCS
(»Spritzer«)
BORHOZ.

MAGYARORSZÁGI FŐRAKTÁR:
BUDAPEST, V., ZOLTÁN-UTCZA 10.
SCHNEIDER SIEGFRIED képviselő.

Bor-eladás.

Gróf Stubenberg József pinczeszetéből saját termésű ermeléki borok palaczkokban, valamint hordókból eladó. Bővebb tudóstást és árjegyzéket ad a számtartói hivatal Székelyhidon (Biharm.).

Erzsébetfalván

a piac mellett, egy 180 □-öles fásított telken épült ház eladó, mely áll hat egyszobás és egy kétszobás lakásból és pinczéből, azonkívül még egy 180 □-öles üres saroktelek, mely igen alkalmas lenne egy korcsmai vagy kávéházi üzlet, vagy pedig egyéb bonthelyiségek felépítésére. Bővebbet a kiadóhivatalban.

„Artesia“

budapesti vendéglősök szikviz- és pezsgő-italok gyára részvény-társaság Budapest, VII., Egressy-út 20/c.

Az Artési savanyúviz a legjobb és legegészségesebb üdítő ital egy borral, mint bor nélkül. Elismert orvos-tanári tekintélyek által **gyomor és emésztési** bántalmak megszüntetésére ajánlatott.

Ezen savanyúviz, mely Budapesten a legolcsóbb azonkívül 1/3—1 és 1/2 literes porcellán dugóval, légmentesen elzárt palaczkokban pontosan házhoz szállítunk. lehetővé teszi, hogy a legszegényebb ember is, kevés pénzben, megszabadulhat, olyan betegségtől, melynek gyógyítása sok pénzt és sok időt vesz igénybe. A vendéglős uraknak az Artési savanyúvizet 2 literes parafa-dugóval elzárt palaczkokban is szállítjuk.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek
Telefon 25—57.

SEC

SEC

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}

Promontor

(Budapest.)

DIPLOM.



THÉOPHILE ROEDERER & C^O

VINS DE CHAMPAGNE

REIMS

MAISON FONDÉE EN 1864

MAGYARORSZÁGI KÉPVISELŐ:

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

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 ezukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 halas-készlet	9.—
12 kávékanál	8.50	4 palackkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustartartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős sótartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 ezukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajjávány	15.—
1 kompotos-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

Chocolad Stühmer



Védjegy

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben

Magyarország legnagyobb gyára.

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

Hatóságilag engedélyezett végeladás.

Miután az »Első magyar üvegyár-részvény-társaság«-nak a megalkulása óta, Budapesten, V., Ferencz József-tér 7. számú házban (főkapitánysági épület) birt föclárusító- és raktárhelyiségeit felmondták, ez alkalomból a társaság **hatóságilag engedélyezett végeladást** rendez, s a raktáron lévő gazdag üvegaru-készleteit tetemesen leszállított áron adja el.

**A kőbányai polgári serfőző
részvénytársaság**

a nagyérdemű közönségnek és érdekelteknek tisztelettel jelenti, hogy a sokoldalról nyilvánított kívánságnak megfelelően, **sőreinek palackozását** a főváros részére megkezdte. **Az eredeti minőség teljes megóvása** czéljából **a lefejtés közvetlen az ászokhordókból történik.** **Az ezredéves orsz. kiáll tásan** **a legmagasabb kitüntetéssel, a**

„Diszoklevéllel“

jutalmazott sőreink, u. m.

Polgársör, Királysör, Szent-Istvánsör (pilzeni mód szerint), **kőbányai Barátsör** (bajor módszer, malátasör) és **kiviteli márcziusi sör naponta friss töltésben kaphatók.**

Megrendelések **városi irodánkba (VIII. ker., Népszínház-utca 22. sz.** (telefon 56—43.) vagy a **serfőzdébe Kőbányán** (telefon 56—46) intézendők.

Ezen sőreink ugyancsak kaphatók **összes raktárosainknál az ország minden nagyobb városában. Visszontelárusítóknak kedvezmény!**

Mappin & Webb

London und Sheffield

Fabrikanten in Silber, versilberten Waaren und feinsten Messerschmiede-Artikeln.

Specialität Erzeugniss Princes Plate.

Princes Plate ist Nickel-Silber und schwer versilbert, besser, schöner und dauerhafter als alles bis jetzt Erzeugte.

Specialitäten für **Hôtel, Restaurant, Café u. Clubs.**

Das beste u. dauerhafteste in **Tafelbestecken, Servierschüsseln, Thee- u. Kaffee-Kannen**, sowie alle in dieses Fach einschlägigen Artikel.

Ein Dutzend	Tafel-Messer ..	14.70	Ein Dutzend	Dessert-Löffel..	13.20
	Dessert-Messer ..	12.60		Kaffee-Löffel ..	7.80
	Tafel-Gabel ..	17.40		Mocca-Löffel ..	6.—
	Dessert-Gabel ..	13.20		Eis-Löffel ..	6.60
	Tafel-Löffel ..	17.40		1 St. Sentopf ..	7.20

Alle angeführten Gegenstände sind hier in Prima Qualität. Doch ist Alles in Sekunda Qualität sehr billig zu haben.

Musterlager beim Vertreter für Ungarn:

M. Kürschner, Budapest, IV., Maria Valeriegasse 7, II. Stiege, II. Stock
(vis-à-vis dem Grand Hôtel Hungaria).

Nem acetylen!

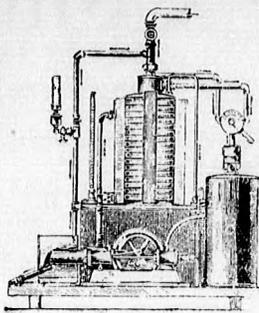
Világítás!

AMBERGI légszeszfejlesztő gépek

világítási, fűtési és műszaki czélokra.

Nem robbanó, önműködő gépek.

Gondozás nem szükséges, szagtalan és zajtalan lefolyás.



Saját légszeszkészülék minden házban.

Műszaki és ipari czélokra.

Légszesz-motor hajtására.

Légszesz-fűtési czélokra

(konyhák, fürdőszobák stb részére).

Ezen gépek által fejlesztett légszesz alkalmazása sokfelé különösen ajánlatik:

Lakások, irodák, vendéglők, szállodák **világítására** melegítő-, főző- és vasaló czélokra szükséges kályhák **fűtésére**, légszeszmotorok hajtására stb., stb

A gépek 6-féle nagyságban (15 lángtól 200 lángig) 360 frittól 1500 frittig készíttetnek.

A gázfejlesztő-gép kezelése **mindenki** által nagyon könnyen elsajátítható előtanulmány nélkül.

A légszesz teljesen tiszta, szaga nincs, **nem robbanékony** és égés alkalmával semmiféle ártalmas anyagot nem áraszt.

Árjegyzéket és prospektust ingyen és bérmentve küld:

JANISCH JÁNOS és T^{sa}

légszesz- és vízvezeték-berendezési és horgany-diszitmények gyára
Budapest, VI., Csengery-utca 74. szám alatt.

TELEFON 20-83.

Erő!

Fűtés!

Hirmann Ferencz érczárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

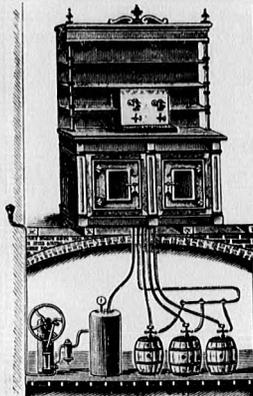
Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnnyomással és szabad. léghűtővel. Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-esapokban, valamint mindennemű szivattyukban.



Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl!

in Wein- und Bierpipen, sowie aller Gattungen Pumpen.

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

palaeozkozott 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 hirmeves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Hüttl Tivadar

porcellán-nagykereskedő, cs. és kir. udvari szállító

Budapest, Dorottya-utca 14.

Minden kiállításon kitüntette.

Ajánlja legdusabban felszerelt raktárát kávéházi, vendéglői és szállodai czikkeben, melyekben ugy forma mint mintára nézve mindég a legujabbat nyújt.

Festészeti műterem: VI. kerület, Aradi-utca, saját házban.

Kivánatra szivesen szolgál árjegyzékkel és mintákkal.



Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

Arany érem

Párizs, Nizza, Temesvár, Anvers.

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

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



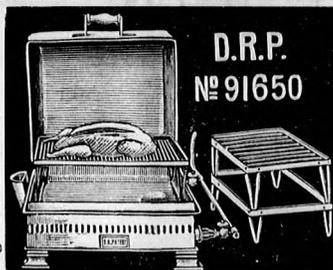
Főraktár: *Borhegyi Ferencz* ez előtt *Láposy*
Budapest, Maas-palota.

Vezérképviseletőség: *Rada és Blochmann, Budapest.*

„Lucullus”

sütőkészülék gőzfűtéssel
korszakot alkotó találmány
a főzésmesterség terén.

A nemzetközi konyhaművészeti kiállításon Bécsben
(1898 januárban) aranyéremmel kitüntetve.



„Lucullus”

Brat- und Backapparat mit Gasheizung
ist eine epochemachende Erfindung, auf
dem Gebiete des Küchenwesens.

Goldene Medaille Internationale Kochkunst-
Ausstellung, Wien, Jänner 1898.

„LUCULLUS”

- A „Lucullus” mindennemű húst süt, zsír vagy vaj hozzáadása nélkül.
- A „Lucullus” szolgálta a legízletesebb sültet.
- A „Lucullus” 20%-kal több sültet ad, mint bármely más sütőkészülék.
- A „Lucullus” kevesebb tüzelőanyagot fogyaszt, mint bármely más sütőkészülék.
- A „Lucullus” nem igényel semminemű felügyeletet.
- A „Lucullus” egy harmaddal hamarabb süt, mint rostélyon vagy sütőben.
- A „Lucullus” meggátolja a sültnek megkoszmódását.
- A „Lucullus” minden sültet szépen süt, u. m. borjú-, disznó-, ürüpecsenyét, roastbeefet, beefsteaket, szárnyast, vadat, halat stb. továbbá mindennemű tésztát és süteményt.
- A „Lucullus” minden konyhában, hol légszusz van, nehézség nélkül alkalmazható.
- A „Lucullus” könnyen tisztítható, nincs kopásnak kitéve és nem igényel javítást.
- A „Lucullus” beszerzési költsége a felsorolt előnyök által rövid idő alatt visszatérül.
- A „Lucullus” minden államban szabadalmazva van.
- A „Lucullus” vezérképviseletősége és raktára Magyarország, Románia és a Balkánállamok részére:

- „Lucullus” bratet jedes Fleisch ohne Fett oder Butter.
- „Lucullus” liefert den schmackhaftesten Braten.
- „Lucullus” giebt 20% mehr fertigen Braten als jeder andere Bratapparat.
- „Lucullus” verbraucht weniger Brennmaterial als jeder andere Bratapparat.
- „Lucullus” bratet ohne Aufsicht.
- „Lucullus” bratet ein Drittel schneller als Rost und Bratröhre.
- „Lucullus” verhindert jedes Anbrennen des Bratens.
- „Lucullus” bratet ebenso schön alle Braten als: Kalbs-, Schweins-, Hammelbraten, Roastbeef, Beefsteak, Geflügel, Wild, Fische etc. ebenso auch Mehlspeisen, Bäckereien jeder Art.
- „Lucullus” ist in jeder Küche, wo Gas ist, ohne Schwierigkeit anzubringen.
- „Lucullus” ist leicht zu reinigen und unterliegt keiner Abnutzung oder Reparatur.
- „Lucullus” macht sich durch obige Vortheile schon in kürzester Zeit bezahlt.
- „Lucullus” ist in allen Staaten patentirt.
- „Lucullus” ist am Lager und verkäuflich bei den Generalvertretern für Ungarn, Rumänien und die Balkanländer:

KIENAST és BÄUERLEIN BUDAPEST,

IX., Szvetenay-utca 19. szám,

továbbá kapható: a budapesti légszuszgyárak szerelési irodájában, IV., Aranykéz-utca 6. szám és Löwenstein M.-nél, cs. és kir. udvari szállító, IV., Várház-körút 4. sz.

➡ Árjegyzék és prospektus kívánatra megküldetik. — Preise und Prospekte auf Verlangen. ➡