

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHÁZISGÉDEK ÉRDEKEIBET FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és korezmárosok ipartársulata”-nak, az „Első magyar orsz. pinczémesterek és pinczémunkások egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet” a „Szatmár-németi pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet”, a „Kolozsvári pinczér-egylet”, a „Győri pinczér-egylet” a „Révkörmári vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéház egyesületé”-nek, az „Ujvidék szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak a „Miskolci pinczér-egylet”-nek és a „Kassai vendéglősök kávéosok, korezmárosok és pinczerek egylete”-nek.

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 1-én és 15-én.

Előfizetési ár:

Egész évre ... frt 6.— Félévre... .. frt 3.—
Háromnegyedévre > 4.50 Évnyegyre > 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. kerület, Zerge-utca 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

HIVATALOS RÉSZ.

A budapesti szállodások, vendéglősök- és korezmárosok ipartársulatának választmányja f. é. augusztus hó 22-ikén *Gundel* János ur elnöklelete alatt ülést tartott, mely alkalommal jelen voltak: *Schmidt* Károly, *Kommer* Ferencz, *Meni* András, *Krist* Ferencz, *Fánlér* János, *Blaschka* István, *Noszek* Ignác, *Stamm* András, *Glück* Frigyes, *Löffelmann* Vilmos, *Barabás* József választmányi tagok; ifj. *Ács* Károly ipart. jogtanácsos, *Teasdale* Ottó titkár és *Ihász* György a «Vendéglősök Lapja» képviselőjében.

Meg nem jelenthetésüket igazolták: *Wirth* Ferencz alelnök és *Hermann* Ferencz pénztárnok.

Elnök a határozatképességet constatálja, üdvözlöi a jelenlevőket s az ülést megnyitja, jelen jegyzőkönyv hitelesítésére pedig *Glück* Frigyes és *Löffelmann* Vilmos urakat kéri fel

Olvasott a mult ülés jegyzőkönyve, mely egyhangulag tudomásul vétetik és hitelesítettik.

Ifj. *Ács* Károly jogtanácsos jelenti, hogy a mult ülés határozatához képest a pénzügyi biztosságok téves eljárásai ügyében a miniszteriumhoz felterjesztendő kérvényt megszerkesztvén s az a társulati elnökség részéről annak idején felterjesztve lett. Tudomásul vétetik.

Elnök jelenti, hogy az ipartársulat új alapszabályai a nm. miniszteriumtól jóváhagyólag visszaérkeztek s azokat 2000 példányban az «Országgyűlési Értesítő» könyvnyomdájában — mint a beérkezett pályázatok között legmegtánnyaladóbb ajánlattevőnél — kinyomtatatta s a társulati tagoknak szétküldette.

Elnök ur jelentése egyhangulag tudomásul vétetik.

Löffelmann Vilmos, mint a *Leth* L. közvetítő kérvénye ügyében kiküldött biztosság elnöke jelenti, hogy az ipartársulat címének használhatóságaért folyamodó, s f. v. tanács által a közvetítési díjakra vonatkozó szabályrendeletekben foglalt díjtáblázatot is beküldte a bizottságnak, azonban ez ügyben a legközelebbi ülésen tesz jelentést. Tudomásul vétetik.

Olvasott a budapesti pinczér-egyletnek átirata, melyben felkéri az ipartársulat választmányát, hogy *Kópp* Jánosnak a «kis pipa» vendéglő pinczérének f. év szeptember 2-ikán tartandó üzleti ténykedésének 25-ik évfordulója alkalmából a Széchényi sétátér helyiségében rendezendő banketten a társulat tagjai minél nagyobb számban jelenjenek meg. *Teasdale* Ottó titkár pedig bemutatja az e célból küldött 10 drb. 1 frt 50 kros. bankett jegyeket.

A választmány a meghívást tudomásul veszi s egyuttal elhatározza, hogy *Kópp* Jánost 25 éves emlékünnepeje alkalmával egy díszes emléklappal tiszteli meg, melynek elkészítésével és szövegezésével *Glück* Frigyes és *Kommer* Ferencz urak kéretnek fel; az ünnepélyen való részvétellel s a társulat képviseltetésével *Glück* ur bizatik meg. A bankett jegyeket pedig, miután azok már a társulat számos tagjainak a pinczéregylet által előzőleg elárusítottak — a társulat igénybe nem veheti

Elnök betérjeszti a «Debreczeni pinczér-egylet» és a budapesti «Szent István betegsegélyző» egylet zászlószentelési ünnepélyeikre szóló meghívóikat s bemutatja a már megküldött zászlószegeket.

Elnök ur betérjesztése tudomásul vétetik s a debreczeni pinczéregylet részére 10 frt. a «Szent István betegsegélyző-

egylet» részére pedig 5 frt. megszavaztatik.

Olvasottak özv. *Mollánszky*né, *Weisz* György és neje, *Schrödl* János, *Neukirchner* Magdolna és *Hinterwies* István szegénysorsu volt társulati tagok segélyiránti kérvénye, melyre nézve a választmány a következőleg határozott: özv. *Mollánszky*né részére 30 frtot, *Weisz* György és nejének 20 frtot, *Schrödl* Jánosnak 20 frtot, *Neukirchner* Magdolnának 20 frtot, *Hinterwies* Istvánnak 15 frtot segélyképen megszavaz a választmány.

Olvasott *Schwimmer* és *Kell*, a mohai «Stefánia» forrás viz tulajdonosainak ajánlata, miként a társulat tagjai között elárusított minden palaczk forrás viz után készek az ipartársulat részére 1/2 krt. s a pinczémesterek-egylet részére 1/4 krt. fordítani.

A választmány nevezett czég ajánlatát tudomásul veszi s tekintettel a mohai «Stefánia» forrás viz jó minőségére, az ajánlatot egyhangulag elfogadja, nitről az illető forrás viz tulajdonosok jegyzőkönyvi kivonatban elárusítottak rendelkeznek.

Több tárgy nem lévén, elnök ur az ülést berekeszti.

Köszönet nyilvánítás.

Az *uj-tátrafüredi vendéglő személyzete* — mint az általuk e napokban rendezett házimulatságból befolyt tiszta jövedelmet: 9 frt 70 krt. az az kilencez frt. 70 krnyi összeget jutlatott kezeinkhez. Midőn ezen kegyadományt e helyütt nyugtázzuk, illő kötelességünknek tartjuk a nemes adakozóknak egyletünk ilyenlén támogatásáért forró köszönetün-

ket nyilvánítani. Vajha szép példájuk, a fürdőkben alkalmazott többi kártársakat is hasonló jótékonyásra buzdítaná, akkor egyleteink — jótékony működése — mely itt-ott az anyagiak miatt, bizony korlátozva van — jóval eredményusabb — *aldásosabb* lehetne!

Kassán, 1890. évi auguszt. hó 20-án.

A kassai vendéglősök, kávéosok, korezmárosok és pinczerek egyletének elnöksége.

A sajtó kinövései.

Irta: **Baranyai Aladár.**

Gyom mindenfelé. Hovatöbbé elnyomja a vetést. Oly jelenség, mely kihívja és megérdemli teljes figyelmünket. Olbe rakni e veszedelemmel szemben a kezét, anyi, mint bűntársává szegődni a konkolyhíntóknak. Nem kevesebbről van szó, mint a sajtó ama visszafeléiről, melyeket az — különbözőekben — a tiszta erkölcs, a hamisítatlan vallásosság és a jó izlés ellen — mondhatni — rendszeresen űz.

Nem beszélünk itt a szabad szó ellen, (szent előttünk az emberiségnek ezen becses vívmánya!) de igenis tiltakozunk azon törekvés ellen, mely azt szabadossá teszi, s e harcra felhívunk minden jó hazafit, minden tisztességes honpolgárt és műveltekkü honleányt. Csak vállvetett működés segíthet itt, minden becsületes embernek közreműködésére kell ide, hogy a közös és nagy ellenség munkáját elszenyuljassuk. Uton-utófel találkoznak velünk; majd syréhangjaival altalja el jobb érzésünket, majd meg fogait vicsoirítja reánk s undok leheletével azt látszik mondani: «En vagyok a hatalmasbb, te pulya, mert én a korszellem vagyok!»

Ocsmányi hazugság! Mert e szent névhez, korszellem, csak annyira van közöd, a mennyire kórossá tudtat tenni a szellemet a nagy és magasatos eszmék századának korcszültötte, te!

Hazudó azt, hogy a korszellem szolgáltatásban állasz; igen, mert a korszellem maga a haladás, míg te annak egyenes negatívója vagy. Hiszen a közt, hogy valaki a hegyekről alásiető folyó vizének útját kijelöli-e, és a közt, hogy azt nem szabályozva, nem rendes merdebe terelve közeleth, hogy legszebb vetéseinken romboljon, legszebb termőföldjeinket elöntve s bűzös pocsolóvá változtatva, talán mégis csak van némi különbség? S a lékevesztett, a szépet, az igazat és szentet lábballal tipró sajtó mellett a korszellem csakugyan ilyen folyomán válik, mely korlátokat nem ismerve, nyargal tetszése szerinti irányban, lerombolja az erkölcsi, a vallási, a társadalmi élet legdrágább vetéseit s hogy maga után büntetőt, melyben egyesek, népek, országok vesznek el...

Az anyagi és erkölcsi romlás a hyenát — a romoknál előd — a hadat — valóban minél többször kell ostorhegyre venni s mi nem vélünk a közönségre rossz szolgálatot tenni, ha néhány vonásban méltányoljuk azt a büntelajstromot, melylyel az emberiség átkát kihívja az *ömfeladati sajtó!*

A nyomtatott betű, ha az az erkölcsiség, a józan ész, a valódi haladás, az emberiség igazi, etikai szükségleteinek korlátai között mozog,

éltető levegője a társadalomnak, teremője lehet a nemzetek életében korszakalkotó műveknek, győzhet hódíthat vér nélkül pusztán néhány tollvonással; ebben rejlik a megfejtese azon mondanak: A sajtó a hatodik nagyhatalom. Nagyhatalom mindenképen, úgy is ha épít, úgy is ha rombol, sőt utóbbi alakban hatványozott mértékben. Teremtő Isten, mivé lesz-e a romboló, a destructiv sajtó mellett isteni, erkölcsi és természeti törvényeink?! Üdv helyett kárhazotot oszt híveinek.

Vészes, megmérhetetlen az a hatás, melyet az úzerkedő sajtó élér, ha hatalmával lelketlenül visszaél. E helyütt nem tagadhatjuk meg magunktól, hogy bőven kiérdemelt szemrehányással ne illessük azokat a nyomdákat, melyek alacsony haszonért eszköznek adják magukat oda a lélekfűfűk felháborító üzemleiknek. Persze, ez érdemben a kétes becslésű és a fővárosi sajtó-viszonyokat illeti. Találunk a könyvtálcpon oly termékeket, melyek a legszentelenebb szemérmelenségeket, hol nyílt, hol meg titkos czélzatokkal tárják fel oly könnyűben (vagy páción: minden mez nélkül), hogy okos, tisztességes ember, ha tanú nincs is rá, elpirul átlapoztán; a tudatlan, főleg pedig a serdülő korban levő, mohó vágygyl szivja magába a «Caviar»-t a tiltott gyümölcs ingerével ható méregeként s előkészíti magát azon pályára, melynek a köteleességtudás, hivatásteret és magasabb rendeltetés hiányában a kétségbeesés, az élettől való meghonos és önkézi leszámolás szokott végvártára lenni.

De a szellemi métey terjesztői undok műveket sokkal hatályosabban űzik a lapokban, az újságokban, a mennyiben a hírlapirodalom mai fejlettsége mellett tért szorított magának a kunyhóban is. A ragalyozásnak tág helye nyílt. És mily áldatlan verény folyik némely szennylyapban, bordélyházakba való élecekbek egymást tüllicitálják s, űzik a humornak az élceknél alcéjza alatt szemérmelenségeket, több-kevesebb bével és rettenetes sikerrel!

Ha valaki körműkre koppint az ilyen gyászvitézeknek, azzal védezeknek, hogy a pikantéria a halladó korszellem követelménye. Nézetünk szerint azonban, a mint a kloakák mocska nem parfüm, úgy ez arczatlanságok sem pikantériák.

Fájdalom, az eféle lapokat nem sporádie találjuk, hanem azok belepótk magukat sok család olvasó asztalára is, a hol a politikával, az élet ezer bajaival küzdő apa nem igen vehet ügyet e magát potom pénzért kinaló s lassan, de biztosan ölt mérge, melynek 100 eszt körül 99 ben áldoztat esik a tisztaltabb fellogás a valódi morálról; alig szenved ugyanis kétséget, hogy ott, hol a házi gondokkal bibelődő anya a hivatott ellenőrzés szerepét nem teljesítheti vagy teljesíteni elmulasztja (holott ez alól a legulsyosabb körülmények sem menthetik fel), e lapok kedvenc olvasmányává válnak a család cseperedő sarjainak, kiknek óvatlan lelkeit, mely még nem lehet az ellenállás pánczéval felvértezve, mihamarabb foglyul ejti; e salak megtámadja őket s ha semmi egyebet, de az azokban nyujtott épületes dolgok moráljátul azt szentül megtanulják, hogyan kelljen jóvendőbeli család életüket nem az emberszeretlet vallásának tanaira, az erkölcsi szepőltenesre, hanem a bűnök kövér termő talajára, az érzékiségre fektetni.

Alig ismerünk a tisztességes sajtó feladatai között fenségesebbet, nem szentebbet, mint: azt, mely a fentiekben csak túlogal vázolt gyom kiirtására egész erővel tör. S e részben, hogy küzdölünk e vigan tenyésző burján elien meddél-ne maradjon, segélyül, hívjuk a *szivldet,*

azokat, kik gyermekeik erkölcsiségét, vagy a mi egyre megy, jóv boldogságát *tettleg* szivldőkben, hordják, kérvn őket, nézzék meg jól micsoda lap vagy könyv az, melyet gyermekeik kezébe adnak s mi az, mit ök legörömebbé forgatnak; nincs-e azokban a jó erkölcsnek számtalan megölő betűje? ... Nem a decoliatált képek a legnagyobb ellensége a szüz szeméremnek, hanem azon sajtótermékek, melyek hamis álca s a közkedveltségnek örömdő olesóság öve alatt intézik titkos tamadasaik ellenünk, hogy annál bizonyosabban megszeplősítsék a gyanútan lelkeket és annál könnyebben megfejtesk a hamis ábrándba álatott szivkeket ...

Az igazság, az igazság kimondására megteltemtette a sajtószabadságot, az emberi fejlődés e drága palladumát, a nemzetek e megbecsülhetetlen kincsét; de a midőn elfajlulása által az emberiség degenerálását látjuk előkészíteni, nehéz szivvel bár, de kénytelenek vagyunk ez orvgyilkosok ellen védelmet kérni a hatalom kezelőitől, a tisztessé sajtó nevében, az emberiség igaz ügye érdekében.

Szigoru megrendszabályozást követelünk az erénygyilkos mesterdekől ellen! Korlátot e szennyunka élé! Mert *ez* a sajtószabadság nem a nemzeté, *ezt* bátran szabad megölni.

Ipartanács és a vendéglősök.

II.

A mint az eddig előadottak által a közfigyelmet kívántuk felhívni a vendéglősök s általjában minden kisebb nagyobb mértékbeni rendes italmérők s természetesen ezek családjaik érdekeire általjában s különösen arra is, miként vannak ezek sorában is és voltak már akkor is — midőn a regálé megszüntető törvény is már létezett s a tekintélyes italmérők társulatait elősmerte, — a saját egyéni czéljaikat az országéval kellő összhangzásba hozni tudott egyének, kik közt nemcsak a legközelebb mult országos iparkiallítás — de más alkalmakkor is szerzett érdemeiknél fogva kisebb nagyobb — sőt a legmagas helyről is eredt kitüntésekben részesítettek.

Meggözödésünk szerint közérdekünk előmozdításával karöltve járó szent kötelességünk azt is feleleventeni, a mi nagy fontosságnak kell, hogy tekintessék, vagyis azon eszme, mely nem tudni mi okból a nyilvánosság terén illető tényezők részéről megfelelő mérvben egy idejig ugyan nem szellőztetett, — de melyet mint már a bimbózó korszellem harmatcseppjei elhervadni és közhasznot hozó eredmény nélkül kihálni nem engedik s a mi nem más, mint az itt fejtegetés alatti ügygyel helyesen összhangzásba hozható és félig már tetel nyert magyar országos vendéglősök és italmérők szövetségének eszméje.

Nem árt emlékezetünkbe juttatni már 1887. évi márczius 29. és 30-kán Budapest fővárosi közgyűlési disztérmet-

ben több mint 500 érdeklött s vidéki ipartársulati tagok és egyes üzleltulajdonosok hozzájárulásával megtartott vendéglősök *első országos értekezletét*, mely alkalomkor a budapesti vendéglős és szállodások ipartársulatának a különösen annak élén állóknak köszönet szavazatától az épen körülírt országos ügy erélyes és anyagi áldozatokkal is járt felkarlásáért, egyuttal végrehajtó bizottságul egyhangulag kijelöltetvén, mellette adatván egy központi igazgató tanács.

Nem czélunk itt a magyar vendéglősök és italmérők szövetsége dolgait tuzetesebben taglalni, — hanem feladatunk szem előtt tartása mellett szivedül és kizárólag azilletékes köröknek szivökre kötni eme szövetség horderejét, melyet bár jelenleg csendes tengerként előtűnik elterülve játjuk, de az alatta észrevehető moraj buvárrjai segítségével dus kincseket legközelebb felszínre hozni képes lesz, melyeket a széttagasztotta vitorlás hajók honunkat boldogító drága gyöngy alkotta oltár előtt rakják le.

Szerénységünk tiltja a kincs kereső buvárok ténykedéseire és azon hatására különösen utalni, mely egyikök által közügyeink piacznak előidéztek s azért csakis azon reményünk éltetők, miszerint a legközelebbi jövő leplezetlenül feltárni képes lesz előtűnik mindent mire szükség van és lesz és a mit jelenleg még homály takar.

Magyaroson italmérők és vendéglősök saját ügyüket minden egyest kielégítő módon vezethetik, mert mint kimutattuk, oly téren mozognak, mely kifogástalan és mely hatalmas tényezőt képez czéljaik elérése felé törekvésükben, miért is saját érdekeiktől elválaszthatlan többi hazai iparos társak érdekeik ép oly nagyon szivükön feküdni fognak, mint jól felfogott tulajdon érdekeik ha mindjárt az *ipartanácsban számukra külön képviselőt még nem nyilik is.*

A magyarországi vendéglősök és italmérőknek eddigi mozgalmak, a reakció vonatkozó törvények, és kormányunk rendeletei korszakalkotók s azért is különösen figyelemre méltók.

Vannak és lesznek is különböző irányban elintézendő idetartozó ügyek és kérdések, melyekkel majd magának az országos ipartanácsnak is foglalkoznia kell; az italárulás, készítés, természet, a nagy veszélyvel szemben álló bortermelésünk s avval karöltve járó műborok, továbbá új italmérési jövedék alkalmából felszínre törekvő régi egyszer mindenkorra lefizetett engedélydíjak fizetése alóli felmentés, kereskedők mint italmérők vagy kisebb mértékben áruolók viszonyainak rendezés

kérdése, mind ide tartoznak, valamint a községi és egyéb pótdadók, új bor, illetve sepről illető adólevonás és mérséklés, a szorgalmasan és pontosan, végrehajtók nélkül, italmérési adót és illeteket fizetőknek bizonyos százalékbani részesítése, vendéglősök, szállodások, korcsmárosok, kávéosok, magányosok nyilvános éttermeik és más e féle üzletvivők közötti külömbség meghatározása, korcsmaadóságok körüli helyhatósági szabályrendeletek, dallársulatok, zárórákra vonatkozó nem mindig minden tekintetben kielégítő rendeletek kérdése.

Boor József.

(Folyt. köv.)

Tápszereink emésztésének időtartama.

Irta: dr. Boldt Tivadar.*

Jó szolgálatot vélünk tenni, midőn az alábbi kimutatást közzétéve, ennek alapján megtudhatjuk, hogy közönséges tápszereink mennyi idő alatt emésztetnek meg gyomrunk által.

Azon idő, mely alatt az ételeknek a gyomor által való felbonthatása vége megy s a meynek lefolyta után a gyomorban péppé alakított tápszerek, a gyomornedv hozzájárulása mellett, a gyomorból a vékonybelekbe átmennek, egyes tápszerekre nézve igen külömböző, s ezen időkülömbözet mutatja meg első sorban azt is, hogy melyek tekintendők könnyű s melyek nehéz ételeknek? A könnyűk t. i. rövidebb, a nehezek hosszabb idő alatt bonthatnak fel a gyomorban.

Annak az ismerete, hogy valamely tápszer könnyű vagy nehéz emésztetű-e, igen fontos táplálkozásunk s egészségünk körül. Ennek alapján a gyenge vagy rossz gyomor s egyáltalában mindenki, ki emésztési zavarokban szenved, könnyen állapíthatja meg magának a napi ételaport; de az egészséges emésztési szervezettel bíró embernek is módjában lesz ennek alapján tápszereinek minőségét akként megállapítani, a mint ezt a körülmények az emésztés időtartamára nézve megengedik. A ki tudja, hogy pl. a frissen sózott, főtt, disznóhúsok emésztésére 4 óranál több időre van szüksége, az, ha külömben is nem közönséges egészségének ápolása s fenntartása körül, bizonyára nem fogja fontolgatni, hogy ily húst késő esti órákban fogyasztaljon, a midőn is kevés ideje maradván ennek kellő emésztésére, bizonyosra foghatja, hogy ily nehéz emésztési hús nemcsak éjszakáját, hanem különösen ismételt esetekben emésztő képességét is meg fogja rongálni.

Ezeknek előrebocsátása után adjuk sorrendben azokat a tápanyagokat, melyek asztalunkon szerepelnek.

- | | |
|----------------------------|------------------|
| 1. rizs, megemésztetik | 1 óra alatt. |
| 2. habart tojás (rántotta) | } 1 óra 30 perc. |
| 3. puha alma | |
| 4. főtt lazac, pisztráng | |
| 5. sült szarvasbics | |
| 6. főtt velő | } 1 óra 35 perc. |
| 7. főtt szagó | |

* Ugyanezt tárgyalja a Glück és Stadler urak által kiadott «Inyemesterség szótára» is. (Szerk.)

- | | | |
|--|------------------|------------------|
| 8. forralt tej | } 2 óra | |
| 9. hideg tej kenyérral | | |
| 10. főtt árpakása | | |
| 11. nyers kelkáposzta-saláta | | |
| 12. nyers tojás | | |
| 13. főtt savanyu alma | | |
| 14. tökehal | | |
| 15. sült ökrömáj | | |
| 16. nyers tej 2 óra 15 perc. | | |
| 17. pulyka-hus 2 óra 18 perc. | | |
| 18. sült pulykahus | } 2 óra 30 perc | |
| 19. sült malacz | | |
| 20. főtt báránnyus | | |
| 21. bab | | |
| 22. krumpli (pirítva) | } 2 óra 45 perc. | |
| 23. tojás- vagy tejpudding | | |
| 24. főt ökröhus | | |
| 25. tyuk-fricasse | | |
| 26. nyers savanyu alma 2 óra 50 perc. | | |
| 27. osztriga 2 óra 55 perc. | | |
| 28. lágyra főtt tojás | | |
| 29. ürühús | | |
| 30. Beefsteak | | |
| 31. nyers sonka | | } 3 óra. |
| 32. sovány sült ökröhus | | |
| 33. sült süger (hal) | | |
| 34. buzakenyér | | |
| 35. sült marhahus | | |
| 36. főt sárgarépa 3 óra 15 perc. | | |
| 37. vaj | | |
| 38. régi sajt | | |
| 39. főt krumpli | | |
| 40. keményre főt tojás | } 3 óra 30 perc | |
| 41. ürühús-leves | | |
| 42. fehér répa | | |
| 43. főt marhahus | | |
| 44. kövér marhahus | } 3 óra 45 p. | |
| 45. sült ürühús | | |
| 46. száraz kenyér krumplival (krumplis kenyér) | | |
| 47. disznóhus pirított | | |
| 48. szelid házi szárnyas főt husa | | |
| 49. sózott lazac | | } 4 óra. |
| 50. borjusült | | |
| 51. kacsaült | | } 4 óra 15 perc. |
| 52. disznóhus-leves főzelékkel | | |
| 53. füstölt hus | | |
| 54. vad kacsá sültve | | |
| 55. főt kelkáposzta | } 4 óra 30 perc. | |
| 56. frissen sózott, főt disznóhus 4 óra 45 p. | | |

A legkönnyebb étel tehát a rizs, s a legnehezebb a kelkáposzta-főzelék és a főt disznó hus. Ezen táblázatot tehát a betegek, üdülők gyenge gyomruk, emésztési zavarokban szenvedők szemük elől ne téveszessék s bizonyos számitással válogassák meg tápszereiket, ha azt akarják, hogy az emésztésük körül kevesebb okuk legyen panaszra.

Az ivás elmélete.

Irta: Varville Henrik.

A roppant hőségben, minő nálunk is nyáron át rendszeren szokott uralkodni, a hygiénának egy igen fontos kérdése merül fel, mely sokkal inkább érdeklő a közegészséget, mint gyaníthatnók. E kérdés az ivásra vonatkozik. Kénytelen vagyok kimondani nyíltan, hogy nem minden ember tud inni és nyáron a szomját oltani. Némelyek csupa megszokottságból sokat isznak, s elgyöngítik vele magukat, mások pedig épenséggel betegek lesznek az ivástól. Hasznos tehát tudni, hogy mikép kell inni ésszerűleg, a mint hasznos az is: hogy enni is kell tanulni.

Nyáron át az embert sújtó bajok legnagyobb része az időtől italkos visszaéléseiből keletkezik.

En tehát megismerem e néhány rövid sorban előadni az ivás elméletét.

Nagyon veszélyes-e inni, ha az ember fel van hevülve? Eloltja-e az ember szomjuságát, ha sokat iszik, vagy ellenkezőleg fokozza azt? Hogy az ajak és gége szárazsága által okozott kínos érzést mérsékeljük? Ezek az azon főbb pontok, miket vizsgálni fogok.

Rendszerint tiltják az ivást akkor, ha az ember teljes transpirációban, vagyis: kigőzölgesben van. A hadsereg tisztjeinek szoros parancsánt van kiadva hogy a legénységet ne engedjék inni, ha menetelés közben vizre akadnak. Az izzadás alatti ivás előlétele nagyon el van terjedve. Általában attól félnek, hogy a hideg folyadéknak bevezetése az izzadásban levő testbe, meghűlést, sőt tüdőgyuladást idézhet elő, és valóban megtörtént már sokszor, hogy a hideg víz éldelete halálos betegségét idézett elő. Szükséges azonban a tényeket kimagyarázni.

Ha az ember izzadt állapotban hideg vizet iszik, úgy a szervezetben következők történnek:

A hidegség, mely a testbe hatol, a melegséget a bőr külső felületére hajtja. Az ember érzi, mint mondani szoktak, hogy a hőség az arcába tohul. Ha z ember fagyaltot eszik vagy egy pohár hideg vizet iszik, a verejték-cseppek közvetlenül az arczon gördülnek végig. Ha az ember két három pohár vizet iszik egymásután, úgy a hatás gyors lesz s néhány percczel később már hideg borongatást érezünk. Ha a bevezetett víz mennyiség nem volt nagy, úgy a vér, mely a bőr felé folyt, innék a test belső részébe hatol vissza és ennek e kettős mozgása következmények nélkül marad. Azonban a veszély másfelől érkezik. Az ember saját hőmérséke mindig ugyanaz, körülbelül 35 fok. A melegség, melyet a nyár melege okoz s a test saját hőmérsékét emeli, az izzadás által egyenlített ki. Mindenki érezhette, ha homlokát vagy kezét egy kis alkohollal, kölni vízzel vagy aetherrel bedörzsöli, a hidegség bizonyos fokát.

Ez onnét van, mert minden folyadék, hogy párává válhasson, a közeleben levő testektől meleget huz el. Minden gramm folyadék, mely párává lett, érezhetőleg meghidegíti a test felületét. Rendes körülmények között az idegrendszer az, mely a verejték párává változását kormányozza és ennek következtében a meleg folyadéka változását is. Az idegrendszer kötelességévé teszi a testnek, hogy a külső melegség viszonyaihoz alkalmazkodjék s így történik, hogy testünk hőmérséke változatlanul 35 fokot mutat.

Ha azonban az ember izzadva légvonatnak teszi ki magát, akkor a verejtéknek folyékony tétele nem pusztán az idegrendszer által szabályoztatik, hanem a verejtékmenyiségeket vesz el, nagyobb mennyiségben párává teszi azokat, mint szükséges lenne s így egy abnormális hidegség lép be, mely igen gyakran idézhet elő tüdőgyuladást. A hatás annál nagyobb, minél nagyobb a verejték-elválasztás. Ha tehát az ember izzadásban lévén, vizet iszik s a víz nagyobb mennyiségben párolog el, úgy a leghelyesebb uton jár, hogy meghűtse magát, ha nem elég óvatos.

Nem a lenyelt víz veszedelmes, hanem a külső levegő hatása a verejtékben fürdő testre. Minden veszély elkerülteik, ha az ember a helyett, hogy állva maradna ivás után, járkal. A mozgás ismét meleget és verejtéket szűl. Ilyenformán a bálokban rendszerint veszel

nélkül ehetik az ember fagyaltot, csak ne legyen ki testét a hideg levegőnek.

Ha azonban elméletileg a hideg italt nem is tartom veszedelmesnek, annak gyakorlati alkalmazását még nem ajánlhatom. A hőségben tehát a sétálás vagy menetelés alatt a hideg ital vagy étel élvezése nem ajánlatos. A hideg folyadékok ivása rendszerint nagy meleget idéz elő a bőr felületén. Miután pedig a melegség és ere ugyanegy, tehát a melegség elvonása a testből is egyenlő annak gyöngítésével. Minden hideg folyadék tehát, melyet megiszunk, erőt képez, melyet testünkől elvonunk. Az illető ivók je gyengülést azonnal érzik is.

A menetelés alkalmával a gyakorlottabb tisztiek rögtön felismerik, hogy melyik katonájuk, ivott menet közben. Az ilyenek alig képesek követni társaikat, népesítik az elmaradtak csapatját s azzal végzik a menetelést hogy kórházba kerülnek.

A jó gyaloglók óvakodnak az ivástól, mert ezzel őrzik meg erejüket. Azért nem lehet eléggé ismételn az a mondat, hogy: «Az ivás tulsága gyöngít!»

Az elgyengült szervezet nagyon fogékony a betegség iránt s így történik, hogy a sok ivás által az ember nagyon kitessi magát a nyáron át sürün uralgó járványoknak. A sok ivás azonban a szomjuságot sem oltja. Ki ne tapasztalta volna, hogy minél többet iszik, annál szomjasabb? — Ennek a megjelés nagyon egyszerű. A szomjuság a vér viztartalmának érezhető megkevesbbedése által idéztetik elő. A nagy hőségben az ember az izzadás által több vizet veszít, mint a mennyit az ivás által nyerhet. Az ember egy óra alatt két, három, négy fontot verejtékeztetik. A gyomor ennyi folyadékot alig lenne képes elbirni. Minthogy tehát a folyadék veszítése nagyobb, mint annak megívása, tehát érthető, hogy a míg a vér vízből folyton veszít, addig a szomjuság mindig fokozódik. Minthogy pedig a hideg ital verejtékeztést szül, könnyen kimagyarázható, hogy mért szomjasabb az ember, ha a többet iszik és mért idéz elő a szomjat gyorsan csillapító fagyalt még nagyobb szomjuságot.

Az előre hocsátott megfigyelésekből kimagyarázható, hogy minő feltételek alatt lehet eloltani a szomjuságot. Az embernek úgy kell innia, hogy verejtéke ne álljon elő; az izzadás ne nagyobbodjék és egészen el ne veszítse azt. A módja ennek könnyen kitalálható, Várni kell addig, míg a test teljesen kipárolgott, nehogy a legcsekélyebb izgatással a verejtékezés előálljon és a vér szükséges víztől megváljék. — Továbbá nem szabad nagyon hideg vizet inni, s közben enni is kell valamit, hogy a gyomor lehülése lassabb és a kipárolgása csekélyebb legyen.

A melegebb vidékeken szalmaszál köbvetítésével isznak mely még sokkal jobban hűt. — Nagyon ajánlatos a kortyonkényi ivás, mely sokkal jobb, mintha egyszerre nagy mennyiségű folyadékot öntünk a gyomorba.

Annya igaz az, hogy az emberek nagy része nem ért az iváshoz, hogy legelőbben nyáron át megsoványodnak. A verejtékezés által előállt veszteség az ivás által nem pótolható. Az ember azonban azért iszik, hogy visszanyerje a mit izzadás által veszített, és ez hibás feljegés, mert én megmértem néhány sokat ivó egyént, a kik a nagy hőségben naponta 500 grammot vesztek súlyokból.

Azt lehet állítani tehát, hogy amely ember nyáron át lesoványodik, az nem tud inni. Hogy

az ember az ivás által lehűljön, nyernie kell az ivás által. Első dolog tehát: inni tanulni

Hogy az ember eloltsa szomjuságát, kerülje a nagyon hideg italt és igyék lassan.

Az ivás alatt ne egyék; kerülje a légvonatot és tegyen mozgást, ha izzadás közben ivott.

A menetelés vagy séta közben, mielőtt innék, várjon legalább egy negyedóraig, míg a fáradtság által okozott kipárolgás csekélyebb lesz. Akkor azután igyék és pihenjen egy negyedórát, midőtt újra mozogni kezd. Ily módon veszély nélkül olthatja szomját, nem felhet testi erejének vesztesétől is felüdíti testét.

Ezen szabályok, bármily elemi jelleggel bírnak is, nagy horderejűek. A betegségek legtöbnyire az elgyöngültek szervezetét keresik fel és ha az ember mértékletlenül iszik, testét gyengíti.

Levél a szerkesztőhöz.

Kedves Barátom!

A heces lapod címének első szavából készült új, vagy mondhatnám legújabb szakkölönyv valahogyan kezem közbe kerültéven, abban a pángérmán hangulat teljes kifejezésre jutattasít vettem ki, a midőn a «Freies Wort für Alle» német cikkezőrovatot jelző címet megpillantam. S csupa kíváncsiságból végig olvastam. Sajnádom.

Ebben ugyanis valami «Nyaktöltő» ur dühöng — és az emberi dolog is lehetne — ha megmondani nyíltan, ösztönén, férfíhoz illő módon: ki ő és mit akar? De az egész cikket egy szerencsétlenül megszerkesztett egyetlen mondat, a mely conglomeratomban orozva, bántani akar, ez férfiatlan dolog.

De bántani akar nem csak téged, de — ha jól vettem ki kedves nődét is — kit méltán meg is sértett már csak azzal az eszmével is, hogy róla megemlékezett. Ez kétszeresen férfiatlanság. Sőt foglalkozni ott holmi képzett idegenies barátáddal, kik jó cikkeket írtak nekied.

Valószínű, hogy «Nyaktöltő» ur emgem is képzelne tart, s ebben igazja lehet, de valószínű, hogy emgem azok közé nem számít, a kik nekéd jó cikkeket írtak. De már annak tarthatna, ezért felelek.

Tudom, hogy te csak azokat szereted, s szereted, kik szívvel, lélekkel magyarok. Magyar emberre pedig azt mondani, hogy «idegenies barát» lehet rágalom s ezzel tovább foglalkozni nem tisztesleges dolog. A baráti érzelm átváltozhatik gyűlöletté, mert a kit szeretünk, azt többnyire gyűlöljük. A szeretet és gyűlölet között igen nagy mélység tántog, de nincs hiával az összekötő hídunk. De azért a gyűlölettel elteit lovagias barát orozva nem támad s ha ezt tenné sohasem volt barát, legfeljebb konzesz.

Fogadd tiszteletemet, melylyel maradó

Matheóczy.

CSARNOK.

Lakodalmi szokások a Muraközben.

Az (Etnografia) cz. folyóirat a muraközi lakodalmi szokásokról a következő jellemző sorokat írja:

A völgenyi házhoz már szürkületkor összeverődik a násznép. Előbb az egy pár falatból álló reggelivel végeznek, azután hufjogatás, lődözés, zene s étkelen zsvaj mellett mozognak előre, a menyasszonyi házhoz! A menyasszonyt azonban nem valami könnyű dolog megkeríteni; különösen az olyan helyeken nem, a hol mojtát állítanak, mert először itt gyűl meg a bajuk. A mojtát lehetőleg magas és vastag kenyőfából va'sztják s az a kapu mellé melyen leassák. (Itt-ott házra vagy fára kötik.) Tetejére kendőt, borb stb. aggnak. Midőn a völgenyi násznépe reggel a menyasszonyt jó, hogy esküvőre vigye, addig

nem eresztik a házba, míg pénzbeli alku után a násznagy a mojtát le nem vágja. Az alkuvás sokáig tart, mert a kért ár ezreken jár. Ez alatt a házbeliek, hogy a levágási munka már alkuvás közben megkezdődhessék, különféle eszközöket szolgáltatnak a vevőfél kezébe: seprűt, botot, lapátot, kapát, sőt utoljára felé egy sokkal veszélyesebb eszközt is, valami rozsdás, tompa fejszét. Ezekkel próbálják a násznép egyes tagjai a mojtát leteríteni. Míg a násznagy ki nem alkudja s az árat le nem fizeti, arra való fejszét nem nyerhetnek. Végre ha a násznagy a mojtát levágta, behocsátattást nyernek az udvarba.

Hatra van még a menyasszony előkerítése. A vőlegény előjárói kocogtatnak az ajtón. «Ki az, mit akar?» kérdik a menyasszonyt benn levő felei. «A három királyok — felelnek rá a kívül állók — idejöttünk, mert ebbe a várba mutatott a csillag és mi a csillag után jöttünk.» «No édeseim, ha a csillag itt van, keressétek meg!» Azonban soká tart, míg a menyasszonyt kiadják, mert mutatnak helyette kis lányt, vevő asszonyt.

A menyasszony a legtöbb helyen teher szoknyát, magyaros fekete mentét («mentenica») vesz fel esküvője alkalmával. Homloka felett széles s magas koszoru ékeskedik. A megeseit nőknek nem szabad fejükre koszorút tenni. A férfiak bokréta- s rozsmaring ággal diszítik kalapjaikat.

Hegyvédéken a menyasszony egy nagy, felbokrétázott kalácsot visz a templomba s azt a pap számára az oltáron hagyja. A násznép enni s inni valót visz magával miknek egy részét a templomból kijöve mindjárt el is fogyasztják.

A vidéki falvakbeliek esküvő után rendszeren kocsimába térnek egy kis időtöltés végett («za zamudek»). Egyes helyeken csak estefelé térnek haza. A hazajövetel, benn a községben, ép oly szivajjal, történnik, mint az elmenetel. Közel a lakodalmas házhoz a zenészek szomorú bucsudalt zendítenek rá.

Bemennének a házba, ha — lehetne. Előbb egy csomó fogós kérdésre kell megfelelniök. «Hol voltatok, mit hoztatok? — kérdik belülről. «Meghoztuk a házasság szentségét,» — felelnek vissza. «Mit hozott a menyasszony a koszoru alatt? » «A férje nevét.» «Mikor nyertit az isten lova (a szamar) akkorát, hogy az egész világ meghallotta? » «Mikor a Noé bárkáján volt.» Egész özöne hangzik ki az ilyféle kérdéseknek, melyek miatt néha jó ideig kell a násznépnek az ajtónál várakoznia.

Szobába a menyasszonyt az anyja szentelt vízzel locsolja meg, a szakácsné pedig egy kalácsot tőr ketté s azt az új pár között felosztja, a mi azt jelenti, hogy ezután maguknak kell kenyérükről gondoskodniok. Továbbá közösen isznak egy pohárból; a pohárban maradt bort a menyasszony, feje fölött, hátra önti. A konyhába is bevezetik. Ott, mint gazdasássonnyit, kötelességeire figyelmeztetik és a kemenczét nézetik meg vele. Néhol, de már csak egyes családoknál tűz ajándékok («огно дар») is adoz. Egy itzkrájczarost dob a tűzbe, mit azonban a szakácsné hirtelen kikap s magának tart meg, hogy az Isten segítése óvja meg a veszélytől.

Vacsora után a szakácsné kásapénzt («glivica») szed. A lakodalom jelenleg a legtöbb helyeken két, a vagyonsoknál három napig tart. Regente négy-öt napig is elhúzódott.

A boros hordók s kezelésük.

Irta: Gyárfás Imre.

I.

A szüret közeledtével az új boros hordók iránti kereslet nagyobb levén, alábbiakban némi utmutatást akarok adni, hogy az új boros hordók beszerzése s azoknak kezelése körül mit kell a szőlős gazdának tudnia, hogy kifogástalan hordókról rendelkezeshessék, mert ezek fontos szerepet játszanak a pincze-gazdaságban.

Első sorban is tekintetbe kell jönnie a fa minőségének. Boros hordók nálunk rendszeren tölgyfából készülvén, erre vonatkozólag kétféle tölgyfát különböztetünk meg: parázs és szálás fát. A parázs fa, melynek számos likacsai vannak s é mellett törekeny, nem ajánlatos. Ilyen fa likacsoságánál fogva nagyon megapaszítja a bort; rostjai rövidek s törekenyek, mely tulajdonságánál fogva nem oly tartós az ilyenből készült hordó, mint a szálás fából való, vagyis olyan tulajdonságok, melyek a szőlős gazdának csak kárt okoznak.

A parázs fával szemben a szálás, márványozott, tiszta fehér tölgyfa határozottan jobb, s ezért új hordók rendelésénél csakis ilyen kellene kikötni.

A hordó fájának ezenkívül egészen hibátlannak, minden, meg legkisebb repedéstől s korhadástól mentnek kell lennie, mert ilyen fajú hordók hamar szivarognak, miközben a bor nagyon rohamosan apad, s e miatt könnyen megvirágosodik s megezetesedik. Ugyanezen okból nagyon figyelmesen megvizsgálándók a hordók, hogy ily repedések, korhadási foltok, de még szuvas lyukak sem legyenek a hordók fájában. E jelzett hibákat a kádárok rendszeren maszkozzák, de az ügyes, tapasztalt szem azonnal felismeri. A szuvas lyukakat, melyek rendszeren vén fában fordulnak elő, faszegeskékkel szokták beverni; de miután minden lyukat még a kádár sem vesz észre, könnyen megcsik, hogy szivarógó hordóra tesszünk szert, mi elég bosszúságára van a szőlős gazdának. Azért ilyen hordó vásárlásáért óvakodni kell.

Kifogás alá veendő az azon hordók is, melyeknek akona valamin csaplyukai nem egészen szabályos kerekdedséggel bírnak; mert az ezeknél mutatkozó hézagokat a dugók nem képes betölteni meg akkor sem, ha ronggyal s kukoricahéjjal begöngyöztetnek. E hézagokon át a bor a levegővel érintkezik, s kész a borvirág vagy egezetesed.

A hordó alakja meglehetősen mellékes jelentőséggel bír s csak annyiban jön tekintetbe, hogy az lipikus fenekű hordók kevesebb tért foglalnak el, mint a kerek fenekűek; s ezért előbbiek csak azok hordókként használhatók, mert azokat gördíteni nem lehet: ezért tehát a szállítási celokra készült hordók fenekének köralakúnak kell lenni. Megemlítenő továbbá még, hogy a rövid, dombort hasu hordók, mindig erősebbek, mint a hosszuk és laposak.

A hordó nagysága igen lényeges befolyást gyakorol a bor érlelésére. Minél nagyobb a hordó, annál kisebb annak a levegővel érintkező felülete s ennel fogva hasonló időtartam alatt, annál kevesebb oxigén hatol a borba. A bor ezért nagyobb hordóban lassabban érlik, mint kicsinyben.

Olyan új hordó faja, melyben még bor nem volt, meglehetősen mennyiségű, vízben és borban is oldható anyagokat tartalmaz, melyek a bor színét és ízét is befolyásolják és ezért ilyen hordókba kész bort tölteni nem tanácsos. Akárhogy tisztítjuk is azt meg, a tisztí-

tás a donga belső színére mindig csak felületesen hat, míg a bor, mely hónapokig áll benne, a donga mélyebb rétegeiből is fog anyagokat feloldani, és magába befogadni. A hordó faja tehát, a hordóba először kerülő borra mindig bizonyos hatást gyakorol, mely annak úgy ízét, mint színét is megváltoztatja. A must az új hordók fájának befolyását minden körülmények között legjobban tűri el s azért, ha csak lehetséges, ezek, először musttal vagy borral és csak azután töltenők meg ó borral. Az új hordóból ugyanis sok borkő válik ki és ez elzárja a fa mélyebb rétegeit a bortól, másrészt pedig a dongafa szint és azt adó anyagai, az erjedés alkalmával a borból nagyobb részt kiválnak, azt nagy mértékben többé be nem foyósolhatják.

Hogy az új hordókat még mielőtt a mustot belé öntenők, jól ki kell forrázni az magától értendő. A forró víz ugyanis oldólag hat a fában levő cseraszavra, mely ezáltal nagy mennyiségben átváltoztatik el a fából. A ki teheti, nagyon okosan teszi, ha új hordóit előbb megölti lágy vízzel s ezt néhány napig bent hagyja állani, mire a kiforrzás következik. A faiznek további eltávolítására maga az erjedő must és új bor végzi a többi teendőket.

*

Fentebbi közleményünk alapján belátható, hogy az új borkak, illetve mustnak szánt új hordók előkészítése nem nagy fáradságba kerül, mert a hordókanak legfőbbkötelessége kilugozását, borérettiséget a mustnak erjedése s az új borkak a hordóban való állása (legalább lehuzásig) jobban eszközözi, mint bármely előkészítési eljárás, akár gözzel, akár forró vízzel történjék is az. Ugyanazért melőzve ezáltal a számtalan eljárási módot, melyek az új hordók kilugozása alkalmával használatosak csak annyit ajánlunk, hogy új hordóknak vízzel való tele töltése többször ismételve, vagó pedig jól kiforrázva s hideg vízzel jól kiöblös getve, elégséges arra, hogy abba a mustot bátran beleölteljük. Nem kell ehhez sem díofa-vagy baraczklevél, sem kénsav, sem semmi, másféle szer, mert az erjedő új bor magavégzi a legeresebb kilugozást, anélkül, hogy az új hordótól mellékit kapna. A musterdejésnek kitett s új bort tartalmazott új hordányira tökéletes boréretté lesz, hogy ebben bátran tarthatók ezután a legfinomabb zamattú ó borkok.

Másként áll azonban a dolog, ha olyan új hordóba vagyunk kénytelenek ó bort tölteni, melyekben új bor még nem forrt ki. Ily esetben a hordó érettiséget hosszabb procedura után lehet csak elérni. Az új hordót ugyanis alkalosan ki kell forrázni vagy nagyobb pinchezgadásagokban gőzfejlesztő készülék segítségével kigőzöltetni, hogy ezáltal a hordó belső likacsai, rostjai bizonyos mélységig meglazítván, a további kilugozási eljárásra alkalmasakká váljanak. Erre a hordó tele töltendő Iriss vízzel, mit is néhány napon át folyton kell ismételni.

A víz folyton kioldja a fából a cseraszav s e víz a leeresztés alkalmával hova tovább tisztább lesz s ment mellékitől és szagtól. Hogy e vízben a töltődött cseraszav apadásáról meggyőződhesünk, jó kísérletül szolgál a zöld vas-vitriollal való kémles. E czébből felbő tölünk az első vízből egy kémő csövet s ebbe öntünk egy keveset a fönti vassó-oldatból, mire a víz sötét feketekékes színt nyer. Ezt az eljárást követjük a többi, később leeresztett vízzel is más-más kémő-csőben, s látni fogjuk, hogy a későbbi vizek színe mindinkább világos lesz.

A hordónak vízzel való töltését tehát e megfigyelés alapján addig ismételjük, míg a víz színe egészen tisztá nem lesz. Minthogy azonban ebben a tisztá vízben is még mindig nyoma van a cersavnak, a hordót ezeketán sós vízzel forrázzuk ki, még pedig minden akóra 15 liter víz és 70 gr. só számítá. Ezt az oldatot forrón kell hordóba tölteni, mire az akonát jól beverve a hordót minden irányban gördítjük, hogy a sós víz a hordó belső falának minden pontját érintse. Ha a hordót valamelyik fenekének egyideig állni hagyjuk, a gördítést ismételjük s a hordót a másik fenekére állítjuk. Ezt a gördítést vagy ötször-hatszor végezzük, mire a sós vízlet leeresztjük s a hordót alaposan kiöblítjük friss vízzel. Ennek utána végül vagy forró, gyenge borral, vagy forró musttal kezeljük a hordót, avagy megtöltjük kevésbé értékes borral, melyet néhány hétig benne hagyunk állani, mire hordónk jó borretté válik s ebbe már ó bort is tölthetünk.

A hordónak borretté tevésére egyéb eljárásokat is követnek, de mind ezekkel szemben, a fenti a legmegbízhatóbb, s ezt bátran ajánlhatjuk is.

Ezek után még csak a használt boros hordó előkészítésére és tisztítására vonatkozó tudnivalók alapelveit öhajtom elmondani.

A kimosott hordóból a víz annak kikénezésé előtt mindig óvatosan kicsurgatandó, mert ellenben a hordó fenekén víz gyülemlik, az a hordó kénezésé alkalmával lecspegetté kénből, a kénesavtól lassankint magába veszi, melyből aztán kénsav (vitriol) képződik és a hordó fenekére pusztító hatást gyakorol; de különben is köztudomású dolog, hogy olyan farszek melyek sokáig nedvesen tartatnak, a lassankint elpusztulásnak vannak kitéve. Ezért tehát a hordó mindaddig, a míg azokból a víz végként ki nem csurgott, aljával felfelé fordítva tartandó.

Az ilyen kitisztított hordónak több napon át kénezetlenül üres tartása szintén nem tanácsos, mert, azok, különösen nyárbán könnyen megpenészesednek, mi a borra nézve kisebb-nagyobb hátránnyal járhat.

A musthoz vagy borhoz felhasználandó hordók szintén óvatosan kitisztítandók, dacára a szőlősgazdák között elterjedt azon hiedelemnek, hogy az erjedés a borból minden tisztálanságot eltávolít; mert ha esetleg az erjedésben levő bor kénél jön érintkezésbe, mi a többször kikénezet hordónál gyakran előfordul, akkor könnyen állhat be az eset, hogy egy ilyen hordóban kénekéng képződik, mely a bornak azután az a bizonyos kellemetlen bakizt adja. Ez későbbben ugyan eltávolítható de mégis jobb, ha képződésének eleje vetetik mert valami mellézik a borban mégis mindig meg fog maradni.

Ha pedig azon bort, mely egy musttal vagy új borral megtöltendő hordóban volt, egyik vagy másik beteg is volt, akkor biztosra vehető, hogy a kitisztítatlanul használt hordóban kerülő must vagy új bor szintén beteg lesz, mi különösen könnyen történhetik meg akkor, ha az ilyen hordó hosszabb ideig nem volt szinig megtöltve, mert a hordónak bortól ment falain bizonyára már eczet-vagy élesztőtombák képződtek, melyek így a hordóba töltendő borba jutva, ott a tovafejlődésükre megkívánt anyagot bőségesen megtalálják.

KÜLÖNFÉLÉK.

— **Esküvő.** Biber Antal komáromi vendéglős Szabó Juliska k. a-nyal kell össze Gután f. évi aug. 12-ikén mely összekellést

nem csak a menyasszony, de a vőlegény házánál is nagy lakoma követte. Részünkről sok jól és virágzó egészséget kívánunk nekik.

— **Halálozás.** Fritz Henrik urat, ipartársulatunk választmányi tagját érzékeny családi veszeség érte forrón szeretett hasonnevű 13 éves fiának augusztus hó 23-ikán történt elhunytával. A sok reményekre jogosító élet temetése augusztus 25-ikén a család nagyszámú rokonai és ismerőse részvétele mellett ment végbe. Béke porairat!

— **Házvétel.** Bluschka István főv. vendéglős szaktársunk, ipartársulatunk választmányi tagja megvette a Király-utca 106 számú házat. Petánovits József főv. szaktársunk pedig a Kerepesi-ut 80 számú házat vette meg.

— **Löwenstein M.** fővárosi hírneves sajtkereskedőnk az Eskü-tér 4 sz. latt levő nagy sajtkereskedését és raktárát áttellenben s a központi tüzérségi lakatnya mellett levő házba helyezte át a legközelebbi napokban. Löwenstein M. úr új üzlethelyiségét alkalmunk volt megismerlni s emondhatjuk hogy diszre fog vállalni a fővárosnak. Felhívjuk e jeles czég nagy raktárának megtekintésére vidéki t. szaktársaink beces figyelmét is.

— **Üzleti hírek.** H a v a s Mihály Szegszárdon a Toth-féle szállodában, Takáts János Kőbányán a «Szabó»-szállodában, Czeglédy Gyula Zagrábban «Hotel Cavarina Venica»-ban foglaltak el főpinczéri állásukat.

— **Kopp János** a „Kis pipa” vendéglő pinczére f. évi szeptember hó 2-ikán fogja megünnepelni 25-ik évfordulóját azon napnak, midőn a jöhrinevű „Kis pipá”-ban pinczéri alkalmaztatását elfoglalta. E hosszú idő elég tanúság arra nézve, hogy tisztességesen és becsülettel állta meg helyét A pinczér-egylet ez alkalommal dísz bakkettet rendez az ünnepelt részére a Széchenyi téri Leikám féle vendéglőben, melyen az egylet tagjai nagyszámban lesznek jelen.

— **Magyar szállító-gép.** Megemlítjük, a mire különben meg alkalomadtán visszatérünk, hogy Keszler Gyula, gazd. felső népiskolai tanár Tapolcán egy harantfűlkés szállítóparosító gépet talált fel melyre a szabadalmat már megnyerte, mely szállós gazdákban kitűnő szolgálatot van hivatva tenni, mert az egyenlő vastagságú vesszőket úgy lehet vele vágni, hogy azt szabad kézzel nem utánozhatja senki. Van kilátás rá, hogy feltaláló gépet nemcsakára forgalomba hozhatja. Kiváncsiak vagyunk reá.

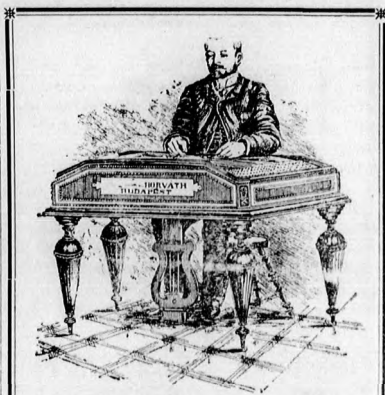
— **A borhivitel emelése.** Bethlen András gróf földmivelségi miniszter vizsgálat tárgyává tette azokat a viszonyokat a melyek hazai bortermelésünknek a külföldi kivitel biztosítása tekintetéből különös figyelemre méltatandók. Az országos mintapincez felállításával kapcsolatosan bírálat tárgyat képezi jelenleg, vajjon az állam támogatását élvező ez intézmény mennyiben felel meg annak a hivatásnak, a mely a külföldi kereskedés előmozdítása tekintetéből reája háru. A miniszter első sorban azt az eshetőséget mérlegeli, mi módon lehetne az országos mintapincez intézményének megfelelő átalakítása mellett oly intézkedések: életbe léptetni, a melyek alkalmasabb volnának arra, hogy a kiviteli kereskedés ezen az uton is lendületet nyerjen.

— **A bor szállítása caissonokban.** Két bécsi mérnök szabadalmat vett egy találmányra, mely abban áll, hogy a bort, sört és más folyadékok szállítását és eltartását nem hordókbán, hanem ércből készült tartományokban eszközlik, a melyeket Vinophornak neveztek el. A feltaláló most a Vinophor leírását és

alkalmazásának előnyeit magyar fűzetben is közléteszik. Az előnyök között felhozják, hogy pl. Vecserzől Bécsbe a bor szállítása Vinophornban 37% -kal olcsóbb, mint hordókbán. A szállításon nincs fogyoték. A küdemény egalizálódik. A Vinophor könnyen szállítható. Megtölthető háromféle borral, fehérrel vörös után anélkül, hogy az előbbi szint kapná. A Vinophornal, ha üresen áll, elmarad a kellemetlen kénezés. Szállítás közben lehetetlen a küdeményt megdezmálni, a mint ez fahordónál megtörténhetik. Kitűnő elszigetelés által a Vinophor nincs álveteve a külbőmérsék befolyásának és azért benne bármely évszakban szállítható a bor. A Vinophor waggonrakománya is készíthető és nagyobb borszállításoknál válik be.

— **A komáromi vendéglős- és kávéosk ipartársulata** által f. évi jul. 30-án megtartott értekezlete a társipar tarsulatokkal közölte azon megállapodását, miszerint ha magukévá teszik azon indítványt, hogy a mult éveken egyes üzletársak által az italnéresi engedélyért sz. k. városunkban egyszer mindenkorra lefelvezett díjak tekintetbe vételével a mostani — vagy is italmérsék illetéket alól özvegyeikkel együtt felmentesenek s a végből illetékes helyeken megfelelő lépek tétesseken meg; — ebbeli véleményök és elhatározásokról az ipartársulat elnökségét mielőbb értesíteni sziveskedjenek a végből hogy ha lehet egyöntetű eljárás követessék és az eljárás eredménye az által is biztosítsák. Eddig már Győr, Debreczen, Újvidék stb. városzaikat megkötöttek.

— **Füred statisztika.** Korinicián 757, Buziáson 820, Tatrafüreden 2223, Vihnyén, 914, Borszáken 764, Póstyénben 2382, Bártfán 1640, Balaton-Füreden 1485 a fűrdővendégek száma.



HORVÁTH ISTVÁN

hangeszerész

Budapest, Erzsébet-körút 2 sz

a cs. és kir. szabadalm. szabadonálló zongne tetejű czimbalom feltalálója és egyedüli készítője mely kitüntette lett az 1889. évi párisi világ kiállításra a nagy éremmel, 1889. évi Linzi kiállításra az arany éremmel.

Nálam kapható, hegedű, fuvoła, harmonika, okarina és minden egyéb hangszer. Mindennemű javításokat elfogadok. Czimbalom iskola ára I. rész 3 frt. II. rész 3 frt. 50 kr. czimbalom verők úszk szarvból 3 frt. mely jobk a kauscsk verőfél.

A «Czimbalomok folyóirata» megjelenik az én kiadásomban 1/4 évi előfizetés 1.20 kr.

Árjegyzéket ingyen és bérmentve küldök.



Schreiber J. unokaöcscse

üvegyárosok

Budapest, Régi Posta-utca 10. szám.

(MEZZANIN)

Nagy választék üvegedényekben

Szállodák, vendéglők és kávéházok

részére

gyári áron.

XX

A „Vendéglősök országos közvetítő intézete“

Budapest, VIII., Zerge utca 5 szám alatt

közvetít a szállodák, vendéglők és kávéházak részére férfi és női személyzetet.

XX

IO elsőrendű kiállítási érem.

KRONDORFI
Savanyu-Kút
STEFANIA
Koronaherczegnő
forrás.

Trieszt, 1882
arany érem.

A királyi család kedvencz itala.

kapható mindenütt.

Magyarország egyedüli főraktára

BAUER LAJOS és Testvére

BUDAPEST,

Arany János-utca 9. szám.

XX

PAPRIKA

- Paprika legfinomabb ... 100 kilo 88.— frt
- Debreczeni kolbász... ... » 72.— »
- Paprika kolbászka ... » pár 8.— »
- Tarhonya tojásos ... » kl. 32.— »
- Vörshagyma... ... » » 5.50 »
- Fokhagyma » » 12.— »
- Zöldség vastag legszebb... » csom. 3.50 »
- Uj krumpli » » 3.50 »

BENISCH S. J.
Szegeden.

XX

Keleti Béla

DÍSZMŰÁRU-RAKTÁRA

BUDAPEST,

IV. ker., Hatvani-utca 18. szám.

Neruda Nándor átellenében.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát Alpaca, alpaca ezüst árukban evő eszköztálcák eczet olajtartók, szálloda és vendéglő berendezéshez szükséges tárgyak 12 évi jótállás mellett. Továbbá sétatálcza, bőrárak, utazás eszközök legyezők, albumok stb. stb.

Jutányos árak.

Bérbeadandó

családi viszonyok miatt szabad kézből

a **Bödy-féle**

állomási

nagyvendéglő

Kispesten.

450 □ öl arnyas fásított kerti helyiséggel, fedett és nyitott tekepalyák, nyári fedett táncz helyiség, valamint 200 személyre való teljes berendezéssel.

Közvetítők díjazatlanak.

BORSZÉKI

KOLERA

és mindenemü GYOMORBAJOK ELLEN

a legjobb óvszer

A BORSZÉKI VIZ

Pártoljunk hazánk a legelsőbb ásványvizét mintha ez jobb bármely idegennél

az ásványvizet királlyal

Árak: 1 lit. 2 1/2, 1 1/2, 1 lit. 32, 25, 20, 15 kr.

frücsköt, mely borral a legjobb ital

frücsköt, mely borral a legjobb ital

Kizár. főraktár Püspök Péter utca borszerkesztésnél Bpest, Nádor-u. 9

BORHEGYI F.

ezelőtt **Láposy F. és társa**

palackozott bor-, pezsgő-, likör-, cognac, rum és tea főraktára

Budapesten, Gizella-tér, 1 sz. (Haaspalota)

Ajánlja a legjobb francia és magyar pezsgőket, cognacot és liköröket **gyári áron.**

Belföldi borai, az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatva. Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettnek.

A „Vendéglősök országos közvetítő intézeté”nél

Budapest, VIII. Zerge-utca 5. sz. a.

számos fővárosi és vidéki vendéglői kávéházi és szállodai üzletek eladók. Feltételek felől nevezett intézet szolgál, hol a leltárok is megtekinthetők.

LOBMAYER JÁNOS FERENCZ és TÁRSA

BORKERESKEDŐK

Budapest, IV. kerület Károly-körut 18. szám.

Ajánlják nagyválasztéku és kitünő minőségű magyar és külföldi bor-, pezsgő-, cognac-, rum- és tearaktárukat **különösen pedig: kőbányai, Ermelléki, Magyarádi, Badaacsonyi Diószegi, Somlói fehér asztali és pecsenye borokat Budai, Sas-hegyi, Szegszárdi, Egri Ménesi, Villányi, vörös és asztali pecsenye borokat, TOKAJ-HEGYALJAI és SZOMÓRODNI BOROkat palackban és hordóban a legjutányosabb áron.**

Árjegyzékkel bérmentve szolgálunk. Vidéki megrendelések legpontosabban eszközöltetnek.

Legjobb asztali- és üdítő-ital.

Hazánk legkedveltebb

savanyuvize

A MOHAI

ÁGNES

FORRÁS

vegyelmézve dr. LENGYEL BÉLA egyetemi tanár ur által.

Ő fensége József főherceg asztalán rendszeres itallal szolgál.

Ajánlva a bel- és külföld számos orvosi tekintélyei által főleg a legegészi, emésztési szervek lapos bantalmánál, hatásos gyógyítja a thacitiss-gyűrvely-, vesé- és köszvénybajokat, ép úgy használható a tagok csúszos bajainál, gyermeknél meggyógyítja a túlságos gyomor-savanyú képződést s fokozza az idegrendszer tevékenységét. Gazdag szénasz tartalma folytán ezen üdítő savanyuvíz a legkellemesebb ízű bir s borral használva igen nagy keletnek örvend.



Mindazon tisztelt fogyasztóinak, kik ezen ásványvizet akár borral, gyógykezelőkre, vagy tisztán mint asztalvizet előszeretettel használják, kérjük azt rövidítve

ÁGNES-

forrás néven kiszolgáltatni. A nagyérdemű közönségnek ásványvizünket szives jóindulattal ajánlván, maradtunk teljes tisztelettel az ÁGNES-forrás kezeltelősége Mohán.

Friss töltésben az ország minden gyógyszerárában, fűszerkereskedésében és vendéglőjében kapható. — Országos főraktár:

ÉDESKUTY L.,

csász. és kir. és szerb kir. udvari ásványvizes állítónál
Budapest, Erzsébet-tér 8. szám.

Borral használva kiterjedt kedveltségnek örvend

Frommer testvérek

Budapest, IV. Károly-körut Károly-kaszárnya-épület



kaphatók mind a pinczegézárszatok szük seges czikkek u. m. parrafa dugaszok, üvegek-e való kupakok, dugaszoló és kupakoló-gépek, vlahóhóag, hordócsapok, borműmök továbbá borműmök mustműmök és savműmök és minden itt fel nem sorolt, de a pinczegézárszatokhoz tartozó czikkek

Egyedüli főraktár és eladási hely magyar- és osztrák-ország részére a Charles Julien borderitől porból.

Árjegyzékek kívánatra ingyen és bérmentve küldetnek.

Szepességi különlegességeket ajánl

GENERSICH EMIL

kereskedő

Késmárkon, (Szepesmegye.)

és pedig:

5 kilo kárpáti I. rendű juhturó	frt 2 50
5 " " tégla sajt	" 3 50
5 " " borovicska	" 3 40

Szállítás postán utánvét mellett

Roth J.

magyar czipő gyári-raktára
BUDAPEST,

VII. ker. Erzsébet-körut 4. szám.

Készít mindenféle férfi- és női czipőt és csizmat. Különös figyelmet érdemelnek a t. pinczer urak részére készített kitünő pinczer czipőim. Vidéki megrendelések pontosan és gyorsan teljesítetnek.

Csász. kir. szab.
Üvegyárosok

STÖLZLE C. FIAI

Raktár :
Budapest. VI., király-utca 50.

ÜVEGYÁRI RAKTÁRAK:

BÉCS (Közpon), Wieden, Freihaus 2. III. Hof. **BÉCS**, Rudolfsheim, Schönbrunnerstrasse 74. **PRÁGA**, Wenzelsplatz Nr. 47 neu. **BUDAPEST**, IV. király-utca 50. sz.

Ajánljuk kitünő gyárt. anyakat, különösen fehér kristályüveget asztalkészletekhez, sajtolt és öntött üvegeket, szőlés, metszett, h. mályos, zöld és barna üvegeket. Ellámtok jó minőségű cseken és bolgari üvegtáblákat minden nagyságban és minőségben; üvegtáblákat minden színben.

Külföldi: a m. országokból; mely önként és barátságosan egészségellenes részeket tartalmaz. — Továbbá conserv- és befőttes üvegek légmentesen zárt és szagtalan üvegfedéllel; a m. üvegfedéllel ellátott conservüvegeink tartalmukat egyenlő jószágban conserválják, töltenek az elhelyezésre akár nedves, akár száraz helyiségben. Érezhetően kisebb árak. Kivánatra minták és használati utasítások ingyen és bérmentve.

Világított és legregibb gyár síma és czegegel ellátott sződa-üvegek részére. Gazeuse-palaczkok golyózárral.

Világítási czikkekk petroleum, olaj, légszesz- és villany részére.

A vasuti és gőzhajó vállalatok legregibb szállítói. Üvegcédátszet, vésőműhelyek, festészeti, homoklúó, öntött és sajtolt üveg.

Minták és árjegyzékek szolgálatra állanak.

ÜVEGYÁRAK és FIJOMITÓK. **Alsó Auszriában**; *All und Neu Nagelburg* Postaállomás Steinbach, Süröny- és vasuti állomás Erdweis, *Eugenta*, Posta-állomás Schrems, Süröny- és vasuti állom Pürbach-Schrems, *Gutenbrunn*, Posta- és Süröny-állomás Gutenbrunn, Vasuti állomás Krumm-nussbaum, Dunagőzhajózási állomás Marbach, *Sofenswald*, Posta-állomás Gmünd, Süröny- és vasuti-állomás Erdweis, *Eilfing*, Postaállomás Schrems, Süröny- és vasuti-állomás Erdweis, *Üvegyárak és finomított Csehországban* *Suchenthal*, Posta állomás Schwarzbach, Alsó-Auszria, Süröny- és vasuti-állomás Suchenthal, *Geognath*, Postaállomás Grutzen, *Geognath*, Posta-állomás Grutzen, *Haida*, Posta-, süröny- és vasuti állomás. **KÖZPONTI FŐRAKTAR**. *Bécs* IV., Freihaus 2. III. udvar. **FIÓKRAKTÁRAK**: *Rupolshelm*, Schönbrunnerstrasse 74. **PRÁGA**, Wenzelsplatz Nr. 47 neu **BUDAPEST**, Király-utca 50. sz. *Uerlin*, S., Brandenburgstrasse 14.

MOHAI

SCHWIMMER és KELL CZÉGENNEL.
Budapestben, V. Erzsébet-utca 18.



KERTÉSZ TÓDOR

BUDAPEST, DOCTTYA-UTCA 1. SZÁM

szíves figyelmébe megrendelés végett ajánljuk a *Higroscopus sanctum* kuglizsgolyókat

9	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12 1/2	13	13 1/2
1.15	1.30	1.50	1.70	1.90	2.15	2.30	2.50	2.70	2.85

Egy készlet tartós kemény gyertyánból készült kuglizsgolyók (rt. 2.50).
Kuglizsú társulatoknak alkalmas nyeremény-díjak **Orosz női kuglizsú** egész szűk udvaron is felállítható egy készlet bábok, golyó és zsinórral 5.25—6.25.
Kerti Flobert-puska 8—25 frttig, Vasceztábla kinyit. bombaczezel 2—8 frttig.
Ariston zenélő szekrény 6 zenedarabbal 20 frt. Angol **Croquet-játék** 10—20 frttig.
Lawn-Tennis 28—60 frttig. Színes **papir-lampionok** 15 krtól 80 krig. Kerti gyertyatartó üveggel frt 1.—, 2.30. Kéz palaczkdugaszoló 1.40. Önműködő dugaszhozó 70 kr. **Szodavíz-készítő** 7—16 frttig. Kerti hinta-ágy frt 4.50—6.50. Erős gyermekkosci 7—16 frttig. Tornakészlet 8.50—15 frttig. Kertészéklapora összehajtható 2.20—3.—. Újságregetek 80—1.30-ig.



Fontos sérvben szenvedőknek

Ajánlom saját készítményű sérvkötőmet, orthopédiai készülékem, valamint a betegápoláshoz szükséges mindenemű kötelekét méket a legutányosabb árakon kaphatók:

Amerikai ruganyos sérvkötő egyoldalu 4.50 kétoldalu 7.50-ig francia acélszrugoval " 2.50 " 5.—
Gyermek sérvkötők felvétel olesóbbak " 5.— " 8.—
Süspensoriomok " 50 krtól 3 frt 50 krig.

Nagy raktár háskötőköl köldök sérvkötőköl, görőserharisnyák, egyesentartóköl, irrigatoroköl, sebfeleskendőköl, szarvasbőr nadrágok, takarók-svankosköl, valamint minden e szakba vágó czikkekböl.

MOLNÁR VILMOS, sérvkötő és keztü-gyára
Budapestben, Károly-körut 19 sz. br. Orczy-haz.

GUMMI

Valódi francia és amerikai és hálhólyag különlegességek tucattja 5 frttól 6-ig. — Női különlegességek: Párizsi szivacsak tucattja 4 és 5 frt. Ujj! Pely-Porus: női különlegesség drbja 2 és 2.50. Vidéki megrendelések a legnagyobb halgatagság mellett eszközöltnék. — Árjegyzék ingyen és bérmentve szolgáltattnak.

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

Minden berkezeléshez szükségtel anyagok, és pedig víza-hólyag, borzamat (Weinbouquet), borderítő-pó (Klarungspulver) ugy porok a bor savanyuságának megszüntetésére; továbbá tökéletesen artalmatlan borfestékek, gycerin, gelatin, kénlapocskák nemkülönbözt. parafa-dugók és palaczkokra való cinn-csipkék (Kapseln) a legjobb minőségben s legdúsbabban kaphatók:

Watterich Arnold
ur kereskedésében
Budapest, Dolány-utca 1. szám alatt.
Árjegyzékek és kezelési jegyzék ingyen

Andrássy

Nándor
köz- és váltó-üggyvéd
lakik
BUDAPEST,
üllői-ut 25. sz.



Regina Maria

az első 1000 frt óvadékkal ellátott és hatóságilag engedélyezett

elhelyező intézete

Budapest, IV. Károly-körut 22. szám.

elhelyez helyben és vidékre pénztárosnők pincéznők vendégöl szakkácsnők szobaasszonyok és szállodai szobaleányokat stb.



Naftalin, felülmulhatlan kitünő minőségben,
Moly por, legbiztosabb szer molyveszély ellen,
Molyvesz. Patchonli víz, Molypapir
Valódi dalmat **rovapor** és feltünő biztos hatású **rovapor-irtó-folyadék**.

Továbbá padló fenyező szerek Hectograph-hoz való czikkekk, fém- és ablaktisztító anyagok kaphatók

Detsinyi Károly, gyógyszer kereskedésében
BUDAPESTEN,
FÜRDŐ-UTOZA 10. bálvány-u. sarok „A KIGYÓHOZ”

KOVALD PETER

műselyemfestő- és vegyszeti tisztító-intézet Budapestben.

FIÓKJA:
Budapest, IV., Korona-utca 6. sz.

Skóttolai és vendégöl egész butork tisztítást elvállalja anélkül, hogy a tárgyak Budapestre szállítassanak, azoknak tisztítását a helyszínen eszközölné.
Vagyok hátor a t. vendégöl és szállodás uraknak évek óta fennálló **műselyem-festő és vagy tisztító-intézetemet** becses figyelmükbe ajánlanom. — **Vegyileg tisztított**: bármily női-, férfi- és gyermeköltönyt, egyszerű színházi jelmez, egyházi ruha prémezt stb, felfejtetlenül anélkül hogy színből, alakjából (Fagon) és fényében vesztené, legyen az bármily **drágább** is; továbbá tisztított; csipke, csipke és crépendő, himzett vagy bordolt asztal- és ágyterítő, paplan, szőnyeg-függöny bármily drágább és buztoszevő, vitározott tárgy, kárpitozott bútor, **sípkéngyöngyök** mely nemcsak gondosan **tisztítottak**, hanem a buztoshoz illően vagy bármily néven nevezendő színből festettek és kívánatra lángmentesítettek (impágnatio gyapjas-nyélbőr (Merino) tisztítottak és minden színből festek. Selyem-, gyapjú-, muthárnyó- és allasz-nyomatás a legújabb mintákban.
Vidéki megrendelések utánvétel eszközöltnék, **esomagtól** saját áron számítatik Tudakozódókra gyors és készséges válasz adatik.

A Véghlesi

Vera-Forrás

a legjobb és legolesőbb

szénsavdús égvényes savanyúvíz

Kristálytisztá, a bort nem festi, tisztán vagy borral, cognaccal, ugyszintén gyümölcs-szörppel vegyítve a legkellemesebb és legüditőbb ital,

Budapesti főraktár: ERZSÉBET-KÖRÚT 56.

Telefon-összeköttetés

Forrás-kezelőség Véghles-Szalatna,

(Zolyom vármegye)

SZÁMOS RAKTÁR A VIDÉKEN (Szeged, Debreczen, Pozsony, Nagyvárad, Kassa stb. — Kapható Budapestben és vidéken minden fűszer- és ásványvízkereskedésben, úgyszintén minden szálloda és vendéglőben.

Véghleser

Vera-Quelle

das beste und billigste

an Kohlensäure reichste alkalische SAUERWASSER.

Kristallrein, färbt den Wein nicht, allein oder mit Wein, Cognac, wie auch mit Himbeersaft gemischt gehört dieses Wasser zu den angenehmsten und erfrischendsten Getränken.

Budapester Hauptniederlage: ELISABETH-RING Nr. 56.

Telefon-Verbindung.

Quellen-Direction in Véghles-Szalatna

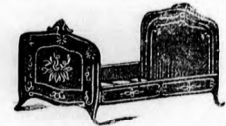
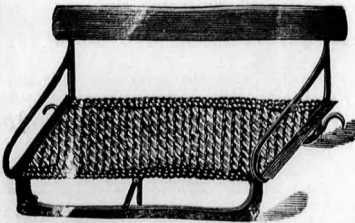
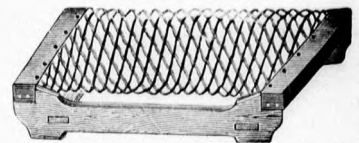
(Sohler Comitát.)

ZAHLREICHE NIEDERLAGEN IN DER PROVINZ (Szeged, Debreczin, Pressburg, Gross-Wardein, Kaschau etc. Zu haben in allen Mineralwasser-Handlungen in Budapest u. der Provinz, wie auch in jedem Hotel, Gasth.

HOCHMANN LAJOS

hazai vasbutor és aczélsodrony-ágybetétek gyára

Gyár és iroda: Budapest, VII. Rottenbiller-utca 9. sz.

Összehajtható vasagy aczélsodrony-betéttel
18, 21, 24 frtig.Mosdó asztalok
3—5, 7, 10, 12, 15, 24 frtigLemez ágyak fenyezett díofa vagy kétszínű
6, 9, 12, 16, 24, 30 frtig.Elpusztíthatlan aczélsodrony kocsiülés
10—12 frtig drbjá.Vasszékek mindenféle kivitelben
2,50, 3.—, 3,50, 4.— 5.—, 6 frtig.

Eredeti aczélsodrony ágybetétek

fakerethen 8, 10—12 frtig
vaskeret 10, 12—14 frtig

Gyártmányaimat ajánlhatom

szállodák, vendéglők, kórházak és intézetek számára
Árjegyzékek kívánatra bérmentve küldetnek.