

Előfizetési ára:

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

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS.

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

A Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Segéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának
és a „Hungária-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások, vendéglősök- és kocsmárosok-
ipartársulata létezik:
IV. kerület, Himző-utca 1. szám.

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

Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak.
Kéziratok vissza nem adtnak.

Kiadó és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF
IV. egyetem-tér 6.

Ajánlható pinczér-közvetítők:

LETH LAJOS

a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatának
helyszerző főgynöke, IV. kalap-utca 5.

PAULITS JÓZSEF

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

KÖVESI NÁNDOR

Erzsébet-köruti étterme, bor- és sörcsarnoka

✻ Megnyitott 1895. december 1-én. ✻



Kövesi Nándor, az ország legelőkelőbb klubhelyiségének, a Kossuth Lajos-utcai Nemzeti Casinonak több mint 15 éven át volt és köztisztelőben állott főpinczére folyó hó 1-én nyitotta meg és adta át a forgalomnak modern stílusban, nagy eleganciával és kényelemmel berendezett, az Erzsébet-körut és Wesselényi-utca sarkán levő éttermét, illetve bor- és sörcsarnokát. A főváros egyik legelőkelőbb utvonalan fekvő étterem, mely nemcsak első tekintetre feltűnő terjedelménél, minden részletében modern és praktikus berendezésénél fogva kelti fel figyelmünket, hanem gondosan keresztül vitt stíluszerűsége által is, nemcsak a legmesszebbre menő igények kielégítésére van hivatva, hanem nagy mértékben fejlődő vendéglős és kocsmáros iparunkra nézve is határozott nyereséget jelent.

A tágas és minden tekintetben mintaszerűen berendezett, az óriási ház egész földszintjét elfoglaló étterem mintaszerű berendezéséről legjobb képet úgy alkothatunk magunknak, ha az annak berendezésében részt vett elsőrangú czégek és iparosok díszes névsorán végignézzünk, kik valamennyien a legelőkeltebb munka végzésére igyekeztek.

A belső berendezés dekoratív részleteinek elkészítésében legelső sorban Bányay asztalosmester gyönyörű és szolid kivitelű falburkolatait kell felemlitenünk, melyeknek precíz és tisztaságuk által feltűnő mázólo munkálatait a Pirchner Károly utóda cég végezte a nála már megszokott izléssel és nem közönséges szakértelemmel. Nagyban hozzájárulnak az étterem fényének emeléséhez a Wigmann Jenő festő által végzett plafond és fali festések, a melyek Magyarország összes vármegyei czimereinek reprodukálása által egy kis heraldikai gyűjteménnyé válnak. A dísz tárgyakat szállító czégek közül különös említést érdemelnek az Ilka-utcai Magyar csillár- és asztal-árú-társaság által szállított gyönyörű, a berendezés nemes góth stílusához illeszkedő remekművű sárgarézhuszterek, a melyeket annyival is inkább ki kell emelnünk, mivel — tudomásunk szerint, legalább ez a legelső eset, hogy e tisztán hazai produktumokkal kereskedő társaság, vendéglői berendezéssel foglalkozik. Az e társaság által szállított rendkívüli izléssel és gonddal készített fémárúk nemcsak általános feltűnést és dicséretet fognak aratni szakértésünk körében, hanem bizonyára azt is fogják eredményezni, hogy a társulat a hasonló, s árúikat a külföldről importáló társulatokkal hatalmas és eredményes versenyben fog megküzdeni. A kisebb berendezésű tárgyak szállításában részt vett iparosaink közül fel kell említenünk a Láng czéget, mely pompás és kiváló finomságú porcellánműveket, a Schreiber unokaöcscsei-t, kik remek metszett poharakat, a Thonet czéget, mely rendkívül izléses és kiváló minőségű székeket, a Hermann J. L. bécsi czéget, mely a felette értékes asztali ezüstkészletet szállította, és végre a Haris, Zeilinger és társa cég szállította a kiváló finomságú asztali fehérneműt.

Végül különösen ki kell emelnünk a Lakos Lajos által készített remekművű és rendkívül praktikus berendezésű konyhakályhát és fűtési berendezést, melyeknek megtekintését, hazai ipari termékekről lévén szó, nem eléggé ajánlhatjuk a szakértésünknek. Végül dicsérettel kell felemlitenünk a Hagenau által készített gyönyörű edzésű ablakokat és a Maurer műlakatos által készített, a terem óriási kőoszlopaira alkalmazott ruhatartó fémgyűrűket.

Mindezekből látható, hogy Kövesi Nándor étterme mindazt egyesíti magában, amit nemcsak a nagy közönség kívánhat meg joggal egy nyilvános szórakozásra szánt helyiségtől és ami egy ilyen helyiség kedveltségének alapját képezi, hanem, hogy az, kezdve a helyiség szokatlan nagyságának megfelelő koncepcziótól, le a legkisebb részletek pontos és stíluszerű kiviteléig, oly gond-



dal lett berendezve, hogy tulajdonosa mellán és joggal számíthat arra, hogy helyisége, melyet nemes ambícióval és becsületességgel alkott meg, a főváros előkelő közönségének kedvező mulatóhelyévé fog válni.

A székes-főváros hatalmas körútján fekvő, minden oldalról nagy közintézetek és élénk kereskedelmi forgalom által körülveve, e jövő elnyerésére még úgy is biztos reménységgel várhatna a helyiség, ha tulajdonosa nem oly kipróbált szakérő és közkedveltségű ember volna, mint Kövesi Nándor, ki csak középiskolái (real) befejezése után lépett a pinczéri állásra és mint ilyen az Angol királynő, Hungaria nagyszálloda és Nemzeti Casinóban szerezte meg gyakorlati ismereteinek nagyságát. Ezért személye is, eddigi pályafutása, valamint az a körülmény, hogy új működését arról a helyről, az Erzsébetvárosból kezdi meg, ahol 1863. évben legelőször látta meg a napvilágot, végre ama körülmény, hogy ezen üzletét a székes-főváros közéletének kiváló alakjai jelenlétében, kik közül csak Morzsányi Károly képviselőt, Tószögi

Freund Vilmost stbít stbít lehet felemlítenünk, biztosítékot nyujtanak arra nézve, hogy az általa nagy anyagi áldozatok árán létrehozott etablissement hírnévre és közkedveltségre fog szert tenni, hogy a nagy közönség igényeit a tulajdonos igazi vendéglős természetű, udvarias és erkölceny modora és a legkisebb csekélységre is kiterjedő figyelme minden tekintetben ki fogják elégíteni, annyival is inkább, mivel az étterem »lelkéről«, a konyháról, a Nemzeti Casino két nagy művésze: Wagner Lőrincz főszakács és Kropacsek József sütőmester, a nagy confiteur gondoskodnak.

Mindezek után az ily kedvező körülmények közt megnyílt s már is vig üzemben levő helyiség tulajdonosának, ki a székes-fővárosi katonai zenekarokat napról-napra egymás után lépteti fel, a magunk részéről is a legszívélyesebben üdvözlöljük. Isten hozta őt a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok szép és tisztos gárdájában!

Wagner József.

Szentesy Béla †

az István főherczeg-szálloda szobafőpinczére.

Mindenki panaszkodik, mindenki elégedetlen. Napról-napra fogy azoknak száma, kiket szeretett és odaadó hűség tölt el munkaadó gazdáik iránt, s kik ezeknek érdekeit a maguk érdekének tekintik. Kihalnak és elmennek visszajöhethetnül közülünk a férfiak, kik kötelességeik teljesítése közben nem a törvény, a szabály, a megszokás követelményeit tartják magukra nézve irányadónak, hanem emélt többet, sokkal többet tesznek, s erőmegfeszítésüket nem tarifaszzerűen fejtik ki uruk szolgálatában. Ezek az emberek, a kikről szólunk, azok, a kik minden körülmény közt csak az üzlet érdekeit tekintik, s a kiket ezen odaadó szolgálatukért uruk elismerése és feltétlen bizalma jutalmaz meg legjobban.

Egy ilyen ember, »a ház hű szolgálója« a szó legnemesebb értelmében, Szentesy Béla, az István főherczeg-szálloda szobafőpinczére, halt meg folyó évi december 1-én.

A legnagyobb elégtétel számunkra, hogy e derék emberrel, ki immár az anyaföldi ölen pihen ki tevékeny életének fáradaimait, e helyen halála után is beszélgethetünk.

Szeretettelmől az előzékenység mindazokkal szemben, a kikkel hívátása teljesítése közben érintkezett; odaadó és ragaszkodó hűség főnökével szemben, ki mindenkor bátran számíthatott az ő hűség szolgálatára és nyugodt lélekkel bízhatta rá legfontosabb érdekeit, ezek képeztek Szentesy Béla jellemének alapvonásait. Benne Gundel János, az István főherczeg-szálloda tulajdonosa leghűb és önfeláldozóbb szolgáját veszté el. Az elhunytat élete delén, alig 30 éves korában, kínos megbetegség vitte a korai halálba, miután már majdnem öt évet töltött Gundel János szolgálatában.

A megboldogult folyó évi december hó 3-án délután fél négykor kísértük el a kerepesi-utí temető halottas házából legutolsó útjára. Főnöke, ennek neje, s az István főherczeg szálloda szolgálatát ment személyzete, Labesz Frigyes főpinczér vezetés alatt mentek koporsója után. Emberek, kiknek körében életében is legboldogabban érezte magát, kísérték el szomorú útjára. . . .

A cselebráló papság újra megáldotta a megboldogult földi maradványait; az énekar melábus gyász cantate-ját zokogva kapta el és vitte tovább a harasztok közül előtörő lágy őszí szél; lassan ereszkedik le a szeretet illatos adományával, a szebbnél-szebb koszorúkkal borított koporsó az édes anyaföldbe, a ledobott hant koppanva verődik vissza a koporsó oldalairól. S mikor a könyvekben úszó főnök, a legjobb, leghűb szolgáját veszté el, Gundel János fájdalomtól megtörve vett néhány maroknyi földet hű Belájára, szem nem maradt szárazon, s az emlulás szomorú képe által megragadott lelkek egyformán szorulnak el.

Mi is, kik az elhunytat közelebről ismertük, jeles szaképzettségét s a magyar pinszesség körül szerzett érdemeit is több ízben kiemeltük, meghatva s megilletődve állottunk a derék ember sírjánál. A megboldogult a budapesti pinszeregyletnek több éven át kiváló tagja volt, s onnan csak a legutóbbi időben lépett ki, miután az abban újabbán lábrakapott irányzatok sehogysem voltak nyíre. Az egyesület részéről — senki sem volt jelen.

Reméljük azonban, hogy a derék, kötelességtudó férfúnak ennek dacára könnyű és édes lesz megpihenni az embereknél hálásabb anyaföld ölen.

Örök béke lebegjen áldott porai felett!

Wagner József.

Internationaler Kongress der Gasthofbesitzer in Meran.

Von unferem Specialberichterstatter.

(Schluß. — In Folge des Schreibens veripäet.)

Das Dejeuner dinatoire im Grand Hotel Meraner Hof, von dessen locallichen Genüssen ich Ihnen bereits Bericht erstattete, zog sich ziemlich in die Länge; es war gerade, als ob die diversen Rhein-, Mosel-, Bordeaux- und Champagnergläser mit Magnetismus gefüllt wären, und ichlag es bereits 4 Uhr, als wir uns auf die Weine machten, um uns in den 80 bereits vor dem Hotel aufgestellten Equipagen und Fiakern zu placiren. Diese mächtige Colonne setzte sich in Bewegung, um die Festtheilnehmer nach dem Stammschlosse der Grafen von Tirol zu bringen. Wenn es schon an und für sich ein Hochgenuss ist, nach solch einem dreistündigen Frühstücke eine Fahrt in frischer Luft zu machen, mit welcher erhöhter Begeisterung betrachten wir die herrlichen Naturidylleiten, die anmutigen Täler, begrenzt von majestätischen Berggipfeln, den Jüngern der Tiroler Freiheitskämpfe. Jede Biegung des Weges zauberte uns ein anderes liebliches Bild vor die Augen, bis wir endlich nach fast einstündiger Fahrt zu den ersten Häusern des Dorfes Tirol gelangten — ein freundliches Dörfchen, zumeist aus Wirthshäusern und Gemerereien bestehend. Dort verließen wir die Wagen. Der Gemeindevorsteher mit zwei Gemeinderäthen, in der schönen Meraner Tracht, reichten Jedem von uns mit einem herzlichen »Griß Gott!« die Hand und nun geht es ein weiteres Viertelsstündchen auf schmalen Wege fortsetzungsweise durch einen Tunnel zum Stammschlosse Tirol empor. Vor dem alten Thurm stehen »Salzner«, Meraner Winzer, welche mit Feldebarden und dem eigenthümlichen Kopfschmuck, zu dessen beiden Seiten Fuchschwänze herabhängen, Wache halten. Wir betreten das Schloß; im oberen Kaiserjale und im unteren Saale ist gedekt; ein Niesenbüffet, im Auftrage der Stadt und Kurvorsteherung von dem Kollegen Eimerreich hergestelt, lacht uns, die wir vor kaum einer Stunde vom Frühstückstische aufgestanden, einladend entgegen und trotzdem wir, wie andere Menschenkinder nur mit einem Wagen versehen sind, wurde lebhaft zugegriffen. Bald waren sie verschwunden die herrlichen Lachie, die Forellen, die Hummern, die Rehrüden und »Keulen, die Gänseleberpasteten, Fasanen, Caviare, Sandwiches, Westphälische und Prager Schinken, Rostbeafs, Kalbskeulen, Salate, Sardinen, die verschiedenen Torten, Gefrorenes, Käse und prachtvollen Früchte n. s. w. Ein leeres bairisches Bierfaß nach dem andern wurde hinausgeworfen, zu Haufen lagen sie da die geleerten Weinflaschen, welche noch eine Stunde vorher mit den edelsten Tropfen, als Schloß Gopenner Riesling, Schloß Rameger Burgunder Carbonet, Terlaner, Hörtenberger, Champagner der Wittwe Hubert Pospojny, Geny-Club, Cognac u. c. gefüllt waren. Während ich und mein Freund Julius Löwy in der Schloßkapelle die in kleinen Fächern, welche mit Glaschieber versehen sind, aufbewahrten Todtenhädel der Besitzer des alten Schloffes betrachteten, welche uns entgegengrüneten, als ob sie sagen wollten: »Mein bedenke, daß Du sterblich bist!« — spielte gleich daneben die Musik das bekannte Wiener-Lied: »Das Trahn, das is mei Leibn!« Hier wurde gesungen, dort geipelt, auf der andern Seite getanzt, im großen Kaiserjale, wofelbst das Centrum der Unterhaltungen war, begrüßte der Bürgermeister von Meran, Herr Dr. Weinberger, in begeisterten Worten die lieben Gäste, sie Alle herzlich willkommen heißend mit der Versicherung, daß sie mit Freuden erwartet wurden; er hob hervor die hohe Bedeutung des Gastwirthstades im socialen wie im wirtschaftlichen Leben; denn nur dort, wo dieses Gewerbe auf je höherer Stufe der Entwicklung steht, nützt sich der Fremde wohl und immer wieder hingegeben, ja dort ist Volkswohlstand, dort blüht und gedeiht auch jedes andere Gewerbe. Wir Bürger des Kurortes Meran fühlen uns Alle mehr oder weniger als Wirthe, als Ihre Standsgenossen und Kollegen. Als solcher begrüße ich die Mitglieder des internationalen Vereines der Gasthofbesitzer, die Mauern dieses Schloffes mögen erschallen von einem donnernden »Gut Heil! Gut Heil!« unse-

ren lieben Gästen. Ja es donnerte aus tausend Kehlen, es donnerten und widerhallten von den Bergen die Böllerschüsse, welche ununterbrochen ihre Grüße lautbar machten. Nachdem noch der Präsident des Vereines in herzlichen Worten dankte für den glänzenden Empfang und den Segen des Himmels für den herrlichen Kurort Meran erlebte, war es bereits finstere Nacht geworden, als wir unsere Wagen bestiegen und nach Meran zurückfuhren. Doch das Programm des Tages war noch nicht zu Ende; denn Meran war glänzend beleuchtet, wie in zauberlich buntes Feuer getaucht hoben sich die herrlichen Fronten des Kurjales und das mächtige Hotel »Meraner Hof« heraus aus der dunklen Umgebung; die schäumende Paffier selbst war beleuchtet und auf den großen Steinen Becken, die ihr grelles Licht auf die wirbelnden Wellen warfen. Die Bürgerkapelle und die Nationalkapelle von Obermais wechselten vor dem Kurbaue mit kräftigen Tiroler-Liedern des Nationalfestes, welche schon im Schlosse Tirol ihre fröhlichen Weisen zum Besten gaben, und so ging es fort, bis Hochmitternacht uns zur Ruhe mahnte. Mein liebenswürdiger Freund Kamppich, Walter von der Vogelweide gab mir das Geleite bis zum Hotel; Freund Julius lag schon länger in Morpheus Armen und auch ich, ermüdet von den Erlebnissen des Tages, war bald vom Schlafe übermannt.

Ein herrlicher Sonntags-Morgen trieb mich früh aus dem Bette — als ob selbst der gütige Himmel sein Schärfsinn beitragen wollte, um diese schönen Festtage noch mehr zu verschönern, brückte die aufgebende Sonne ihr freundliches Gepräge auf den hohen Berggipfen ab. Ich gab mich so recht dem Genuße dieses herrlichen Oktobermorgens hin und athmete mit vollen Lungen die wohlthuende Meraner Luft ein. So schlenderte ich in den Straßen herum, bis um 11 Uhr das Zeichen zur Eröffnung der Obstaustellung gegeben wurde.

Ja, das war eine Obstaustellung, wie man sie eben nur in Meran mit seinem herrlichen Klima, mit seinen herrlichen Naturschätzen zu Wege bringen kann. Aber auch die Menschen tragen ihr bestes Wissen, gepaart mit Fleiß und Ausdauer hiezu bei, geleitet von dem unermüdeten Förderer der Obstaustellung Merans, Hauptmann a. D. Ertel. Dorthin hätte ich sie gewöhnlich die Arrangure und Protegeure unserer Obstaustellungen im Köztele, aber nicht allein diese, sondern auch die Produzenten und Anstelter selbst. Dort hätte man lernen können, wie man Obst bemüht und was Muster liefert, wie man Obst fortirt, wie man Obst verpackt; wie jede Sorte in 6 ja 8 Kategorien eingetheilt wird, ja, daß für ganz tabellose Waare hohe, sogar sehr hohe Preise erzielt werden, wie z. B. 1 Calville-Apfel mit 80 fr. per Stück abwärts, bis endlich Auschußwaare mit 4—5 fl. per Meterzentner verkauft werden. Ich habe schon viele Obstaustellungen gesehen, mit sehr schönem Obst darunter, doch das hier Geschehe übertraf unser Aller Erwartungen; ein Ausruf des Erstannens kam von Aller Lippen; selbst die einheimischen Kollegen gestanden, daß diese Ausstellung eine selten gelungene ist. Es würde zu weit führen, wenn ich mich in Details einkleibe mit der Schilderung der hier aufgestellten Schätze, die man nicht leicht wiederseht — Äpfel, Birnen von einer Größe, Reinheit und Freiheit, die uns beim ersten Anblicke vermuthen lassen, nachgeahmte Gebilde aus Wachs vor uns zu haben.

Nachmittags 1/3 Uhr ging es hinaus zur Festvorstellung im Schanzenpichau. Dasselbe ist ein riesiger Bretterbau, frei und offen. Vor Beginn des Schanzenpiels wurden die Festtheilnehmer auf der Bühne photographirt. Es wurde das Volkschauspiel: »Andreas Hofer, der Sandwirth« gegeben. Die Dekoration war die denkbar großartigste, die unsere größten Künstler zu Stümpfen macht gegen den großen Meister, der diesen Hintergrund gemalt — es ist der liebe Herrgott selbst, der die mächtige Bergkette hinter dem Schanzenpichau sich erheben läßt.

Das Stück selbst, welches mit dem Boden von Meran eng verwaachsen ist, da Andreas Hofer im heutigen Hotel »Meraner Hof« seinerzeit als Gefangener eingebracht wurde, war sehr gut von lauter Dilletanten (im profanen Leben Schuster, Schneider, Bauern u. c.) eingeleert — besonders die lebenden Widder waren sehr

schön arrangirt. Die Volksszenen mit den Böllerschüssen und Gewehrhalben von den Bergen herab machten einen imponanten Eindruck

Den Schluß der großen Meraner Feiertlichkeiten bildete das große Abschiedsbanket, welches mit circa 400 Gedecken im prachtvoll decorirten Kurhausjale stattfand. Präsident Höyer pries in begeisterten Worten die Schönheiten Merans und schloß mit einem Hoch auf Se. Majestät den Kaiser Franz Josef. Kurvorsteher Herr v. Bernwerth trank, die Bedeutung des Fremdenverkehrs auf den Volkswohlfund hervorhebend, auf den internationalen Verein. Der neugewählte Präsident Koch auf die Berle Tirols, Meran Herold (Wien) auf das Meraner Festcomité und Gundel (Budapest) auf die Verbrüderung der Mitglieder des Verbandes. Auf der Kurhausstraße wurde nach dem Banket ein großartiges Feuerwerk abgebrannt.

Und so endete dieses schöne Fest, welches gewiß auf jeden Theilnehmer einen unvergeßlichen Eindruck gemacht hat.

Adatok az inyesmesterség történetéhez.

A szakácsművészet az a tudomány, mely az ételeknek és italoknak izletesen, emészthetően és tápláló módon való előállításában áll. Az ételek czelszerű előállítása gyakran sokkal jobban megköveteli az ételeknek a főzés alkalmával tanulsított kémiai magatartásának megfigyelését, egyes tápanyagoknak táplálásunkra bírt fontosságának megbecsülését, a mint az tényleg történik. A hus különböző magatartása, a szerint a mint meleg vagy hideg vízben tesszük a tűzre, a kemény víznek hűvelyes vetemények főzésére alkalmatlan volta közfeltehető példák. A legújabb kor emel-fogva a legkülönbözőbb törekvések mutatja fel arra nevezte, hogy a szakácsművészet javára a kémiai ismeretek felhasználhatók legyenek, a mi annnyival is inkább szükségesnek mutatkozik, mivel most már új preparátumok is, minők a hus és fűszerkivonatok, behatoltak konyháinkba és igen sok vegyszer, mint a keletdészenavas natron, salycilsav stb., gyakori használata nyer s a legváltozatosabb készülékek szorítják ki régi konyhaszükségeinket a használatból. Egy jó konyha követelményei ma a következőkben foglalhatók össze: 1. Gazdászati az ételek elkészítésénél, amennyiben az igazi művészet abban áll, lehetőleg csekély eszközökkel minél nagyobb eredményt érnie el. 2. Egészségügyi követelmények, amennyiben a rossz konyha gyomorrontó, míg a jó elkészítés az ételeket nemcsak egészségesekké, hanem táplálóbbakká is teszi. 3. Az ásthetikai szempontok, a modor, vendégszeretet stb. A legregőbb emberi telepítvényeken, Német-, Angol-Franciaország szkiabarlangjaiban a hyena- és mammoth-maradványok mellett található kőszén-maradványok tanuskodnak arról, hogy az ember már a történet előtti időkben ismerte a tüzet és már akkor is felhasználta a maga céljaira, a mikor még az agyagedények készítését sem ismerte. Emel-fogva feltehetjük, hogy a főzést az emberiség, dacára az alkalmas edények hiányának, már ekkor is ismerte. Erről ma is sok a műveltség nagyon alacsony fokán álló néptörzs főzési szokásainak megfigyelése által szereshetünk legjobban meggyőződést. Ugyanis többféle methodus fogunk ezeknél megkülönböztetni. Németek börtöstül főzik meg állataikat, mint Herodotus írja a scythaknál; másoknál a skóf főzés divatozik, a hol t. i. egy hideg vízzel megtöltött és jól elzárt gödörbe tüzes köveket dobálnak s így hozzák a vizet forrásba. A történet előtti időkben ezenkívül valószínűleg az égő tűz által felmelegített földön levő parázson is, avagy nyáron is pirítottak húst. Tény, hogy a gödörben-főzés szokása még az agyagedények feltalálása után is sokáig divatban volt.

A szakácsművészet az ókorban az ázsiai partokról Chivon, Sziçilián, Görögországon és Olaszországon keresztül terjedt el Európában. Noha a görögök általában az egyszerű életmódnak hódoltak, náluk is, különösen Athenben, a fényűzés korában, az asztali fényűzés is mindinkább terjedt és hogy e hajlammak mennyire kellett a szakácsművészetnek is kezére járnia, legjobban kitűnik az ételmenüek és konyhaszükszök ama változatos névsorából, a mely Athenneostól származik és abból is, hogy a jól terített asztal és kitért konyha szabályait prózában sőt költeményekben is megénekelték. A konyhai fényűzés tetőpontját természetesen Romában érte el. A második pun háború idejében még voltak szakácsok, kik nyilvános vásárokon álltak szolgálatba. (Igy Quintus Annius munkájában, melyet az Archastratos Gela [404-ben Krisztus születése előtt] után görögöből fordított latinra). Különösen híresek voltak a sziçiliai szakácsok. Sok szabados (felmentett rabszolga) szakácsudományának köszönhetle szerencsét, hogy a polgári fokozatokat egymás után nyerhette el. A mióta a rómaiak előtt az ázsiai buja élvezetek ismeretesekké váltak, a költséges ázsiai élvezetek is oly rohamosan terjedtek, hogy ellenük törvényeket kellett alkotni, a melyek természetesen teljesen eredménytelenek maradtak. Lucullus és Hortensius örült pazarlásai, kik olyan ebédeket

Samovar

echt russ. Thee-Kochmaschine aus der Fabrik der N. J. Bataschoco in Tula

echt russ. THEE

von Wassili Perloff & Söhne in Moskau in unter russ. staatlicher Aufsicht verpackten und mit russ. Reichsbänderolle versehenen Original-Paketen offerirt unter Zusagehung solidester Bedienung

Joh. Perl's Sohn

Mosócz, Thuróczzer-Com.



Hizlatt **mezei fürjeket** darabonként 60 krért, mindennemű **hizlatt baromfit**, u. m. **libát, csirkét, kacsát és pulykát**, 5 kilós posta-csomagokban, 3 frt 75 krért szállit bérmentve az I-ső ujjvári baromfi-tenyésztés, Torontál-Ujjvár.

Czimbalmokat

legjobbat, legolesóbbat csak nálam lehet venni

pedales fekete salon, szép erős hangut. Bólti árhoz képest félárban 75-80 frtért. *Jegeszi Géza* hangszerész és a vaskoronás czimbalom feltalálója és készítője.



BUDAPEST, Nefeletjs-utca 43. szám.

Arjegyzékek kívánatra ingyen.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-hírá „Graffit mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁRA: RAKTÁR:

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

Szállitának

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

Vendéglősök, kávéosok és iparosok

ismeretlen helyre költözött adócsait 25 krért felkutattatja az

Első Kereskedők és Iparosok

Információ és képviselői iroda

BUDAPEST, Podmaniczky-utca 9. szám.

Kívánatra prospektusok portomentesen küldetnek.

adtak, melyek ezekre kerültek, közmondásossá váltak. A császárság idejében, Augustus és Hortensius alatt, a szakácsművészetnek való-ságos iskolái és tanítványai voltak, a melyeknek élen Apicius állott. Vitellius császár egyszer egytellen egy tában, mely egy millió sesterziába került, füzán- és pávaagyvelőben flamingonyelvet és a legrágább tengeri halak vesét és máját találatta. A középkorban a szakácsművészet terén hanyatlás állott be, a mennyiben a fősúlyt nem az elkészítésre, hanem a mennyiségre és lapértékre fektették. A vadazat és halászat zsákmányain kívül hűvelyes vetemények, sózott halak, szárított és füstölt hus, marhasus, marhasült szerepeltek az e korbéli konyhákban.

A modern szakácsművészet bölcsője Olaszországban ringott, a mely ország e tekintetben a XVI-dik században az első helyet foglalta el. Olaszországban a szakácsművészetet ez időtájt művésztudományi alapon fejlesztették. Innen e tudományt Medici Katalin, IX. Károly anyja vitte át Franciaországba. XV. Lajos uralkodása jótékony hatással volt a szakácsművészet fejlődésére, míg XVI. Lajos, aki inkább nagy evő volt, hanyatlás állott be. Az elkészítés által mindenféle fűszer hozzáadása által csakhamar oda fejlődött a szakácsstudomány, hogy az azelőtt főfontosságú dolgok egészen mellékessé váltak. A nagy francia forradalom természetesen óriási hanyatlást idézett elő, úgy hogy a szakácsművészet új életrebredésének csak az első császárság idejében találjuk meg legelső nyomait, de ezeket is alaposan megváltozott viszonyok közt, melyek az azelőtti mindenben tulfinomításra törekvő tradíciókkal egy csapásra szakítottak. A szakácsművészet újabbkori fejlődésén azonban már nemcsak a szakácsok és szakácsnők működnek. Régebben olygarcra nagy urak, költők és filozophok egyenlő arányban vettek részt e tudomány fejlesztésében. Richelieu, Mazarin, Montmorency új ételeket találtak fel, melyek még ma is az ő nevüket viselik. Montaigne, a híres bölcsész nem állotta megírni szakácskönyvet, mely (1533-1592) e sokat mondó cím alatt: „Science de la gueule” jelent meg. V. Pius pápa a maga szakácskönyvet főszakácsa Bartolomeo Scuppi által íratla meg, XIII. Lajos sokat tartott arra, hogy mesteri módon tudta a czukorüteményeket elkészíteni. XIV. Lajos alatt talála fel Condi a róla elnevezett híres bablevest és Colbert miniszter a világhírűvé vált Colbert-mártást. A király főudvarmestere Béchamel szintén behatóan foglalkozott az ételek javításával, különösen a halak elkészítésével és ugyancsak ő talála fel a ma is még utóérhetetlenek tartott sauce à la Béchamel és vol-au-vent rendkívül izletes mártásokat. Ő írta Le Bas álnév alatt a „Sur l'art du cuisinier” című szakácskönyvet. 1655-ben jelent meg ismeretlen szerzőtől Párisban a „Le patissier Elzepries” című szakácskönyv, melynek egy példánya 1687-ben egy árverésen 1050 frankon kelt el. Vatel emlékéit niven őrizi az inyesmesterség története. Ez időtáiban jelennek meg Németországban is a legelső szakácskönyvek. Igy 1643-ban Hamburgban Cr. Actius Hagerius Francmout „Ueber die Art zu essen”; 1655-ben Fraw Anna Wecker „New köstliche und nützliche Kochbuch”; 1702-ben Nürnbergben a „Der aus Parnasse ehemals entlaufene vortrefflichen Köchin Gemerkeltelt woraus zu erlernen, wie man 1928 Speisen wohlschmeckend zubereiten solle” című munkák jelentek meg. XV. Lajos alatt írta Sieur de la Varenne, d'Uxelles hercege főudvarmestere „L'ecole des ragouts” című korszakalkotó munkáját, míg ugyane művel egyidejűleg (1730-1734) Berlinben a „Die in ihrer Kunst vortrefflich geübte Köchin oder auserlesenes und vollstündig vermehrtes Nürnbergisches Kochbuch” című szakácskönyv látott napvilágot Nagy Frigyes igen nagy gondot fordított mindennapi étvápjára és szakácsa Noel nagyon befolyásos ember volt udvarában. Soubise hercege cotelettjei által nagyobb híre tett szert mint hadjáratai által, ő talála fel az a Régence-pulykát és a pain à la d'Orleans-t. XVI. Lajos idejében a konyha legelső csillagai Richelieu, Duras hercege, Lavallière hercege, Brancas marquis és Tessé gróf szakácsai. A század elején jelent meg Barchoux szakácsköltő műve: a „La gastronomie”. Ez időtájt két irány küzdött egymással az inyesmesterségi irodalom terén: a klasszikus és a romantikus irány. Az első Bauvillers képviseli „L'art de la cuisine” című munkájával, a másodikat M. A. Carême. Cambaceres hercege Benand nevű chef de cuisine által uralkodott tulajdonképen a felvilágos. Igy tett Taylerand is. XVIII. Lajos idejében jelent meg Vero „Le cuisinier royal” című munkája. Kant sokat adott, beszélt és írt a jó konyháról; a legelső modern német mű a gastronomie terén: König, Geist der Kochkunst” című munkája, melyet csak Savarin eddig utóérhetetlen műve: „La physiologie du gout” (1825) tudott elhomályosítani. A klasszikus periódusba tartoznak: Vaerst báró „Gastro-sophie” és Malortre C. „Das Menü” című munkái is.

Tiroler Wirth.

Die Delegirten-Versammlung des Internationalen Vereines der Hotel-Besitzer, welche heuer in Meran (Tirol) tagte, zu welcher auch Herr Johann Gündel gleichzeitig in Vertretung der ungarischen Hotel-Industrie dorthin gereist war, bringt wieder jenen Mann aus dem Gastwirthstande in Erinnerung, welcher als Oberkommandant bei der Vertreibung Tirols gegen die Franzosen 1809 eine so hervorragende Rolle gespielt hatte: Andreas Hofer. Es war vor 86 Jahren am 20. Febr. um 11 Uhr Vormittags, als in Mantua Generalmarich geschlagen wurde. Ein Bataillon Grenadiere marschirte auf die Feste an der Porta Cerchia, und bildeten ein Viereck, welches auf einer Seite offen war; in seine Mitte tritt ein hochgewachsener Mann mit mächtigem Barte, 12 Mann stellen sich ihm gegenüber, er hat nur noch Minuten zu leben. Er weigert sich niederzuknien, und weist es zurück, daß man ihm die Augen verbinden will. Nach kurzem Gebete blickt er den Soldaten, die auf ihn anlegen, fest in die Augen, und kommandirt „Feuer!“ Die ersten 6 Schüsse treffen schlecht, auch die zweite Salve tödtete ihn nicht, erst der Gnaden-schuß in den Kopf endete seine Qual. Den Todten aber tragen die Grenadiere in feierlichem Zuge in die Pfarrkirche, wo man ihn aufbahrt und eine Selen-weiße für ihn leiten läßt. So ehrten selbst seine Feinde den gefürchteten Landwirth Andreas Hofer. Zum obersten Führer des ruhmreichen Aufstandes hatte ihn das bewaffnete Volk selbst aus der Wasserleide des Brenner ausgerufen, doch ging die Auegung zum Aufstand von Wien aus. Vor einigen Jahren wurde dem tapferen Wirthle auf dem Berge Ziel bei Innsbruck ein prachtvolles Denkmal gesetzt, dessen Entwürf der Monarch selbst bewohnte. Wie eine Bogener Ueberlieferung behauptet, soll der erste Plan zur Befreiung des Landes vom Fremdenjoch im „Wald“=Wirthshaus bei Bozen gefaßt worden sein; das Wirthshaus sieht man noch heute rechts jenseits der Tafelbrücke auf dem Wege von Bozen nach Gries. Der damalige Wadwirth Josef Eienstecken hatte ebenfalls eine hervorragende Rolle gespielt in der Erhebung. Er war Hofer's Generalquartiermeister, und wurde von ihm als Befehlshaber nach Südtirol geschickt, wo sich der Wadwirth glänzend bewährte. Eienstecken war der Diplomat unter den Wirthen von 1809, tapfer, doch in allen Dingen klug und vorsichtig. Von ähnlichem Schlage war Josef Ignaz Straub, der Kronenwirth von Hall, er opferte sein großes Vermögen für die gute Sache, und rüfete auf eigene Kosten mehrere Compagnien aus, an deren Spitze er in allen Schlachten am Zielberg mitfocht. Er war fast der einzige unter den Führern von 1809, der ein hohes Alter erreichte und lange Jahre nach den heroischen Kämpfen den jüngern Geschlechtern davon erzählen konnte. Auch Rupert Wintersteller war wohlhabend und in seiner Gemeinde der angesehenste Mann. Er war Wirth in seiner Heimat Kirzdorf und schlug sich bei St. Johann, Koffen und andern Orten wie ein Löwe. Sein großes Ansehen wurde vom Feinde niedergebrennt und ein Preis von 100 Dufaten wurde auf seinen Kopf gesetzt. Als er die Nachricht erhielt, daß er zum Bettler geworden, frug er bloß, ob die große Trommel (von einem seiner Ahnen in einem früheren Kriege erbeutet) gerettet sei, und als man ihm dies bejahte, freute er sich wie ein Kind. Nach dem Friedensschluß kehrte er wieder zu seinem Wirthshause zurück, zufrieden mit dem Majoratstitel und einer Pension von 400 Gulden, stolz auf das goldene Ehrenzeichen, das von jetzt ab seine Brust schmückte. Es gab in der Tiroler Revolution noch viele Wirthle, die sich hervorthaten, so der Kreuzwirth Schünke von Brizen, der Wirth Peter Kammerer von Schabbis, der Wirth Peter Huber von Brunek, der Wirth Georg Bader von Deyms, der die erste Festschlacht bei der Gaalwiege eröffnete, und auch ein Vertreter Hofer's war. Von den vielen Tapferen, die damals den Heber mit der Büchse veranichteten, seien hier nur noch zwei erwähnt, welche gleichfalls das Schicksal Hofer's theilten. Peter Mayer, dessen Gasthaus im Dorfe Wühr bei Brizen an der alten Poststraße nach Italien lag, und Peter Sigmaier. Ersterer war einer der ersten Aufstandsleiter im deutschen Südtirol, und wurde das Todesurtheil an ihm am gleichen Tage, fast zur nämlichen Stunde wie an Andreas Hofer vollstreckt. Auch er kommandirte selbst „Gebt Feuer“. Sigmaier, Wirth aus Witterolang im Pustertale starb als ein Opfer der Kindesliebe. Der französische General Broussier, welcher nach ihm fahndete, ließ nämlich öffentlich ausrufen, daß, wenn der Sohn sich nicht binnen drei Tagen stelle, sein greiser Vater, der Thoreswirth Georg Sigmaier, an seinerstatt hingerichtet werden sollte. Da kam der junge Sigmaier aus seinem sichern Versteck hervor und überlieferte sich den Feinden. Das ganze Dorf weinte, als er kam. Er wurde am 20. Jänner 1810 standrechtlich erschossen.

Von den modernen Tiroler Wirthen wäre mitzutheilen, daß sie sich noch immer mit dem „Hinausfeuern“ von „seinlich“ Gefinnten befassen, doch thun sie das bloß gelegentlich beim „Ritrag“ oder Sonntag, wenns beim Tanz etwas zu hitzig wird — und dann die „Stoanfrüg“ nur so um die Köpfe herumfliegen. Andere wieder ziehen, während ihr Geschäft daheim weiter blüht, als Tiroler Sängler in der Welt herum, wovon die Gesellschaft des Louis Kainer Wirths aus dem Zillerthal die berühmteste ist. In der Nähe von Innsbruck ist eine Wirthschaft, welche einer

Egy nagy vendéglő-helyiség

az Arena-uton 58. szám alatt sarokkal a Peterdi utcában

a kiállítási területtel szemben

10 nyilással, előkérttel és hozzávaló bor-pinczével **kiadandó.**

Bővebbet a háztulajdonosnál dohány-utca 2. sz. I. emelet 16. ajtó 2—3 óra között.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:

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

Kapható: Legtöbb gyógyszerertában, ásványviz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVAN UTÓDA)

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

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Fontos

vendéglősök részére.

Porcellán-levestányérok darabonként 17 kr.
Porcellán lapos-tányérok drbonként 15 kr.
Porcellán hideg éték-tányér drbonként 13 kr.
Kis porcellán-tányér darabonként 10 kr.
Porcellán-gulyástal darabonként 13 kr.
Kis porcellán-óvalok darabonként 15 kr.
Nagy porcellán-óvalok darabonként 17 kr.
100 drb 5/0 literes üveg-sörös-korsó frt 21
100 drb 3/0 literes öntött sörös-korsó frt 18
Mind bordázva, dupla erős, törvényesen hitelesítve.
Minden más üveg a legolcsóbban számítatik.

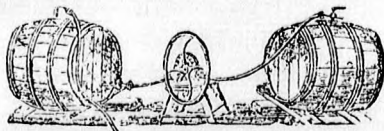
Minden utánvétellel küldetik.

Szalveter Ágoston, Budapest,
II. ker. Fő-utca 11. sz.



Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb von **LEOPOLD NEUMANN** BUDAPEST, VIII. Múzeum körút 10. fabrizirt seit Jahren als Specialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrleitungshalter aus dem besten Material.

Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten.



FROMMER TESTVÉREK

Budapest, Andrassy-ut 9.

Pincze-gazdászati cikkekből legnagyobb raktár u. m. **bor-szivattyuk, tömlők, dugaszoló-gépek, kupakoló-gépek, fa- és sárgarézcsapok, vizahólyag, para-fadugaszok, és minden a pincze-gazdászathoz tartozó cikkek.**

Charles Jullien francia borderítő-pornak egyedüli eladási helye **Ausztria-Magyarország részére.**

Cukelin des berühmten Hofer gehört, und wo man auch stets ein gutes Glas Wein bekommt. Die Frau Wirthin aber schwärmt besonders für „Schiller“, zwar nicht für „Friedrich“ den großen Dichter, sondern für einen recht „füßigen“ aus den besten Weingegeben des schönen Berglandes, was man beim Betreten ihrer „Moanstuben“ sofort herausfindet. Während sie aber fein volles Glas stehen lassen konnte, hat ihr Herr Chequespons wieder die sonderbare Gewohnheit, sein Leeres stehen lassen zu können. Der große „Durst“ der beiden biederer Wirthsleute wird aber vielleicht daher kommen, weil ihre Ahnen so oft „im Feuer“ standen und sich dabei sehr erhitzten.

F. Frauenholz.

A hideg előállításának szerepe az élelmiszer iparban.

A hideg előállításának felfalálása, dacára fiatal voltának, a legkülönbözőbb iparágakon felette jótékony hatást gyakorolt. Legjobb bizonyítékot szolgáltatnak erre nézve a Japán, Ausztrália, Észak-Amerikában és egyéb forró földövi tartományokban keletkezett serfözdek, a melyek a müleges hideg előállításának felfalálása nélkül sohasem keletkezhettek volna.

E találmány valódi jótékony hatását azonban még csak most kezdti éreztetni, még pedig az élelmiszeripar terén. Rövid idővel megelőzt a nagyipar még nem foglalkozott az ételneműek előállításával, még pedig egyszerűen azért, mert azok gyorsan romolván, a nagyobb készletek előállítására gondolni sem lehetett. Az élelmiszer-előállítás ennél fogva a kisipar kezén maradt. Azoknak, kik a vidéken éltek ebből, ugyan mi kárunk sem támadt, de annál többet szenvedtek e miatt azok, kik a városokban, különösen pedig a nagy világvárosokban éltek. Ezeknek lakosai ugyanis kényserülve voltak az élelmiszereket harmadik vagy negyedik kézből vásárolni, miáltal azok a hosszadalmas közvetítő kereskedelem folytán nemcsak drágábbak, hanem rosszak is lettek, amennyiben részben a hosszú idő folytán megromlottak, részben a közvetítést eszközölő kereskedők különböző manipuláció folytán szándékosan vagy anélkül is tisztátlanokká, illetve csekélyebb értékűeké váltak. Így történt, hogy nemcsak a mezőgazda volt kénytelen terményein öleső áron tuladni, hanem a városi fogyasztó is rossz állapotban kapta meg azokat a maga drága pénzéért. Emellett a közvetítő kereskedő, a kinek pedig eleget kellett vesződnie, sem tudott valami nagy hasznot felmutatni.

Később azonban, midőn az ételneműek konzerválását felfalálták, vagyis azon eljárás, hogyan kell azokat oly állapotba vinni, hogy hosszabb idő múlva is jóízűek és táplálók maradjanak, üdvös változás állott be. Conservgyárak keletkeztek, a mezőgazda terményei, ha maga nem is volt gazda, jó aron kelttek el és egyszerűen használtattak fel és nagy nyereséggel adták el a fogyasztóknak, akinek e mellett aránylag csak nagyon alacsony árt kellett fizetnie.

Azonban éppen a legfontosabb élelmi cikkekkel, minők a hús, tej és a tojás még ma sem lehet ilyen tökéletességgel conserválni, noha ezeket a nagyobb városokban is — ámbár drágán, friss állapotban is meg lehet szerezni. Ezekre vonatkozólag ugyanis a gyors vasúti szállítás, a technikai vegyészet vívmányai stb. még mindig nem szerzik meg a hosszabb ideig való eltartathatás következményeit.

Csak a legújabb időben kezdtek el e tekintetben újításokat eszközölni, még pedig a f a g y a z l á s i eljárás felfalálása által, a hidegségnek ugyanis, bármilyen kellemetlen módon is éreztesse telen az emberrel behatását, megvan az a kitünő tulajdonsága, hogy minden állati és növényi anyagot állandóan friss állapotban megtartani képes. És noha ezen körülmény már régebben köztudomású, mindazáltal régebben épen nem, vagy csak kevéske voltak képesek hideg és e mellett tiszta helyiségeket előállítani és így a hidegnek az ételneműekre gyakorolt hatását gyakorlatilag is kihasználni.

Természetesen a húsügőipar volt a legelső, mely a müleges hideg előállítás körül tett tapasztalatokat legelőször alkalmazta nagy gyakorlati haszonnal. Újabbban azonban a tejgazdaságban is nagy haszonnal használják fel azokat. Így egy Daniabeli gazda hazájában és Svédországban vásárolt tejet megfagyaszván, Angliában jövedelmező üzletet folytat. Egészen biztosra vehető azonban, hogy ez újításból egyéb nagyobb iparágak is hasznot fognak húzni, sőt a kisipar is, mivel így az árak gyors megromlásából keletkező károk egy csapással fognak megszűnni. A müleges hideg előállítás egyelőre még sokkal drágább, semhogy annak általános elterjedéséről szólbhatnánk, remélhető azonban, hogy az nemsokára sokkal olcsóbb lesz és elterjedésének mi sem fogja útját állani.

A borról.

Hiába prédikálnak akármennyi vizet, a bornak hívei mégis csak szaporodni fognak, akik akár nyíltan, akár titokban a hegy levének pártjára állván, a »medü« iránti előszeretüket nemesak elvlel, hanem gyakorlatilag is bebizonyítják. Csak az a baj, hogy a borivók jámbor »hítközössége« szomorú napok következtek s miután legfontosabb érdekeik éveken keresztül nagy veszedelemben forogtak, csak most kezdnek jobb napokra virradni.

Még akkor is, ha feltezzük, hogy minden lehet és lehetetlenből bort lehet csinálni, még akkor is be kell ismernünk, hogy a borra igen nagy, mondhatni kizárólagos befolyása van a szőlőnek. A szőlő-tőnek azonban igen nagy, rettenetes ellenségei vannak, a melyek romlást és pusztulást visznek virágzó szőlőkbe. Még a legutóbbi évek alatt úgy állt a dolog, hogy azon esetre, ha szőlőink pusztulása az ezelőtti 8—10 évben tapasztalt mérvben folytatódott volna, el kellett volna készülnie lennünk arra, hogy hosszú időn át nem fogunk bort inni, s hogy utódaink számára a bor, e dicső ital, melyből lelkesedést, erőt, bátorságot merítettünk, nem egyéb történeti emléknél, a melyen elmékedhetnek ugyan eleget, de bele nem köstölhetnek soha.

A veszély nagysága és közlése felett jó volt magunkat nem esalodásokban ringatni. Miután szőlőink legnagyobb ellenségei, a szövetséges hatalmak Phylloxera és Comp. a határon átléptek, szőlőinkben megfészkelődtek, szomorú napok viradtak napsütötte domboldalainkra, szőlőinkre s még szomorubb valóra ébredtek borivóink, kik egy-két Bacchus-cseppen lettek kőstölének idegélőni.

Emlékezzünk csak vissza, mily nagy volt a veszedelem itthon, de a közvetlen szomszédságban is. Ausztriában, a statisztikai kimutatások szerint, 1890-ben 39713 hektár szőlőből 7348 hektár teljesen elpusztult, Krajnában pedig a szőlőültetvényeknek több mint fele elpusztult. Ilyenek voltak a viszonyok akkor nemesak itt, nemesak nálunk, hanem a legtöbb bortermő országban, a Rajna mellett épúgy, mint a Champagne vagy Bordeaux vidékein. A milliókra menő produkció a minimumra apadt.

Természetes, hogy a dolog fontosságánál fogva, hisz a legjelentékenyebb gazdasági érdekekről volt szó, a nagy hajban maguk az államok vették kezükbe az intézkedést s erejük egész megfeszítésével arra törekedtek, hogy polgáiraik főjüvedelmi forrásainak egyikét minél jobban megvédelmezzék. S noha némely vidékeken a jövedelem, különösen azokban, a melyek a főbb forgalmi útvonalaktól távol esnek, minimális, a szükséges elővigyázati rendszabályokat itt sem mulasztották el teljes mértékben alkalmazni, miután a legkisebb e tekintetben elkövetett mulasztás vagy gondtalanság a legsúlyosabb következményekkel járhatott volna s különben is csakhamar behívonyult, hogy amaz évek rossz termése a borkereskedésnek csakhamar mintegy eltolódását okozta, s csakhamar oly borok kaptak nagy kelendőségre, mint a dalmát borok, a melyeket azelőtt figyelembe sem vettek. A szőlőknek a phylloxera által előidézett pusztulása volt nagy részben az oka ama szédelőeknek is, mely a műbornak nevezett hamis gyártmányokat hozta a kereskedelembe és a helyi iparág rendszeren ott üti fel védelmes sátorát, a mely a phylloxera száma a talajt már előkészítette. Leírhatlan az, amit e tekintetben az utóbbi évek produkáltak.

A borhamisításnak és gyártásnak segítségére jött még ama körülmény is, hogy a borfogyasztás évről-évre majdnem mindenütt nagyobbodik, daczára annak, hogy ujjában a sörfogyasztás is minden vonalon terjed. A fogyasztásra, illetve annak folytonos emelkedésére legyen szabad itt — miután Magyarországra illetve Budapestre vonatkozó adatok nem állanak rendelkezésünkre — felemlíteni a Bécsben történt borimportról. Bécsben 1889-ben — tehát akkor mi is a phylloxera pusztításai alatt szenvedtünk — 357.168 hektoliter bort szállítottak, nem számítva a nagy mennyiségű almabort. 1890-ben e szám már 371.864 hektoliterre emelkedett. Ez a bécsi, a fogyasztási vámvonalon belül élő lakosság borfogyasztásának mértéke, tekintet nélkül arra a nagy borneménységre, melyet a vámvonalon kívül adóztatás s ellenőrzés nélkül isznak meg.

B. S.

Apróságok.

A legdrágább borospinze. A román állam, legnagyobb sajnálatára kénytelen, volt a legdrágább borospinze tulajdonosává lenni. A kérdéses pinze voltaké vasuti alagut Galaez és Barbos közt. A vasutvonal Galaezról Brailaig vitté az utasokat, ha az alagutat a könnyelmű építkezés nem tette volna használhatatlanná. Tudniillik a 870 méter hosszú alagut mentén egymásután földesuszamlás áll be s emiatt még jó szerencse, hogy a 4 millió franknyi tőkét elnyelt alagut-építés olyan módon hoz kamatot, hogy egy borkereskedő vállalkozott kibérlésére. Elhelyez benne 4000-nél több hordót és fizet a pártját ritkító pinzéért 6000 frank évi bért az államnak.

Az italméresi jog meghosszabbítása. Ez év végével jár le a magyar kormánynak az a meghatalmazása, hogy az italméresi jogokat bérbe adhatja

Bur Beachtung der Herren Gastwirthen und Kaffeeliedern.



Billigste Einkaufsquelle!

Pholyphon- Musik-Automaten

auch auf Ratenzahlung
zu den billigsten Preisen
(von 50 fl. bis 500 fl.)

Sigmund Szczepanowski,

Uhrmacher und Mechaniker
Budapest, Soroksári-utca 16.

Augenblicklich fungiren meine Automaten
bereit in mehreren Gastwirthschaften, und zwar: bei

Altner Teréz, in Steinbrud, Bányai-tér 1.
Balázs, Hidegkúti-út.
Bittner Alajos, Alkotás-utca.
Bruckner Alajos, Csalogány-utca 27.
Czettin Ferenc, Csömöri-út 191.
Ebner Ferenc, (zum „Nauschjagelbreit“).
Hanzély Ferenc, Király-utca 85.
Harrer Alajos, Medve-utca 28.
Haselbeck, Sövénygasse.
Hertlein Jakab, Szigony-utca.
Hoffmann Ferenc, Pipa-utca.
Jahn Ede, Andrassy-út.
Jerzsábek János, Hidegkúti-út 68.
Kaipel János, Kölesey-utca 4.
Kollárovičs József, Frierurgelgäß, Dreifingergasse.
Kubánek Venczel, Fő-utca 85.
Leikam, Ország-út 57.
Lehotzky Ede, Csátán.
Leth Lajos, Kalap-utca 5.
Medicz János, Eisgrubengasse 2.
Mertl J., Üllői-út.
Neubauer, Zsigmond-ú. 93.
Nosek Ignác, Christenleutdt.
Novotny Károly, Csömöri-út.
Pavelka Antal, Csömöri-út.
Pázmán Jakab, Sövénygasse 48.
Petri János, Várházkörút 2.
Posinsky M. Scheppergasse.
Räesky János, Moirár-utca.
Sager Mihály, Ranolder-utca 31.
Schermann, Nagymező-utca.
Schneeweisz János, Rengasse 19.
Schneider János, Maria-Theresiaplatz 16.
Schnell József, József-körút.
Schüller Jakab, Hidegkúti-út 81.
Suretzki, Izabella-utca.
Teppert János, Nap-utca 6. szám.
Tóth János, Szigony-utca.
Varga Mihály, Christenleutdt.
Wohlfahrt Vilmos, Király-utca 77.

Ismeretes dolog, hogy ezt a jogot a kormány a szeszadó behozatalával akarja pótolni. Ehhez azonban a vám és kereskedelmi egyezmény értelmében Ausztria beleegyezése szükséges. Lukács pénzügyminiszter erre nézve már meg is indította a tanácskozásokat. Mint-hogy azonban az esztendő már vége felé jár és mindinkább valószínű lesz, hogy a parlament ez ügyet január elejéig nem intézheti el, a magyar kormány az italméresi jog bérbeadására vonatkozó törvény meghosszabbítására fog javaslatot benyújtani.

A főzeleké szarítása. A főzelekéket, kivált a gyökernemléket szintúgy meg lehet szárítani, aszalni, akár a gyümölcsöt. Legegyszerűbb módja pedig ennek az, a mely a franciaáknál szokásos. E szerint megtisztogatják a zöldséget épen úgy, mint mikor nyersen akarják felhasználni, azután olyan forró vízbe vetik, a melybe egy kevés sódat is tettek előbb. Miután a víz még egyszer felforralt, kiszedik a zöldséget belőle, a rápadt vizet lecsöpögtetik róla, azután szitára vagy deszkára rakják, hogy egészen kiszikkadjon. Ezután a szárítóköszülékbe juttatják, hol teljesen kiszáritják. A leveles zöldségek kisebb hőmérséklet mellett is jól kiszáradnak, azonban a gyökereknek, gumóknak 60° C. melegség is szükséges. Amint a főzeleké kellőleg kiszáradt, akkor próbe teszik és táblákba sajtoltják, még pedig úgy, hogy ezek a táblák ne igen legyenek 1 centiméternél vastagabbak. Ezután tiszta papírba és bádogdobozokba becsomagolva, szelős száraz helyre elteszik. Az így kezelt főzeleké évekig eláll s midőn fel akarják használni, előbb néhány órára hideg vízbe teszik, hogy ott feldagadjon, azután pedig épen úgy használják, mint a friss zöldséget. Kicsiben készítve, szárítóköszülékkel természetesen nem vesztünk, hanem egyszerűen a kemenczét használjuk fel szárításra, midőn lehet, hogy az első egy-két kísérlet nem sikerül, de azután magától rájön az ember, hogy a zöldséget ilyen módon is jól tudja szárítani.

A burgonya legjobb eltartási módja. Erre nézve sok mindenféle módot megpróbáltak már, de kielégítő sikert nem igen sikerült egyikkel sem elérni. Most egy új eljárás diésőrnök nagyon, a mely a következőkben áll: Először is hígított kénsvat készítenek, úgy hogy egy hektoliter vízbe vékony sugárban beleöntenek mintegy másfél liter közönséges angol kénsvat, a milyen a kereskedésekben kapható. Most az eltartásra szánt burgonyát szépen megmossák s beleöntik a kénsvat vízbe, hol 10—12 óra hosszáig áztatják, azután pedig a levegőn vékony rétegekbe kiterítve megszáritják s pinezébe vagy kamrába elrakják, mint rendszeren szokás. Az ilyen kénsvat vizet többször egymásután is lehet használni. A gyegezőndő, hogy a fent leirt művelet csakis faedényben gyakorolható, mert az érezedényt a kénsvat megtámadja. Arra is vigyázni kell, hogy a kénsvat az ember ruhájára vagy kezére ne cseppenjen s ha ez mégis megtörténik, nem vizes, hanem száraz ruhával kell hirtelen letörölni. A hígított kénsvat azonban már gyenge levén, nem veszedelmes, de azért ettől is lehetőleg óvakodni kell. Mikor a kénsvat vékony sugárban beleeresztjük a vízbe, jó a vizet egy bottal folyton kavargatni, hogy a kénsvat gyorsabban és nagyobb melegedés nélkül vogyljön a vizgel. Az ilyen módon kezelt burgonya állítólag egész évig is tökéletesen jól eláll, anélkül, hogy akár ízében, akár húsosságában valami változás állana be.

Káposzta eltartás francia módon a következőleg történik: Lehányják a fejeskáposzta külső zöld levelét, azután a megmaradt finom sárga levelű részt néhány napra felakasztják valamely szellős helyre, hogy tulságos nedvességét elveszítse. Ekkor szépen megmossák s a gyulalt káposztát szitákba rakva a napra kiteszik szárítani s így tartják gyakori megforgatás közl néhány napig, míg jól megfonnyad, azután pedig kemenczébe vagy takaróköszülékbe teszik, míg teljesen kiszárad, mire ritkás szövetű zsákban, száraz, szellős helyen felakasztják. Az így ellett káposztát azonban gyökereiben meg kell vizsgálni, hogy nem ereszkedett-e meg, mely esetben újra meg kell szárítani, hogy megpenészedjék. Használat előtt egy ideig hideg vízben kell áztatni az ilyen káposztát, midőn is mint saláta vagy főzeleké ép olyan jóízű lesz, akár a friss káposzta.

Az ecetes paprika. Sokan jobban szeretik az ecetes paprikát mint az uborkát, legfőképpen pedig az uborka közé is szoktak néhány paprikát besavanyítani. Ezen eczúra vagy a nagy u. n. szerb paprikát vagy az apró magyar paprikát használják. Amannak az az előnye, hogy nem olyan erős, viszont azonban az ize sem olyan jó, mint a magyar paprikáé. Csakhogy emennek meg az a baja, hogy gyakran rendkívül erős, elannyira, hogy néhány darab is képes egy egész üveg uborkát majdnem az élvezhetlenségig márosná, csípőssé tenni. Hogy ezen segítsünk s a kitünő jóízű magyar paprikát nélkülözni ne legyünk kénytelenek, azon igen egyszerű módhoz folyamodhatunk, hogy csak késő őszön savanyítsuk be, különösen akkor, ha már egyszer a dér is megesejté. Ilyenkor már elveszti paprikánk maró erősségét. Különböen még jobb a besavanyításra szánt paprikát árnyékos helyen leteszteni, mert az ilyen helyen termett paprika sohasem lesz olyan erős, mint a napos helyen növekedett, hanem igen kellemes enyhe ízű fog lenni, akárcsak a szerb paprika.

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

December 20-án, Országos kaszinó Müller és Lipnik uraknál, az Istvánpinczében.

December 27-én, Koch József urnál, aradi-utca.

Das Hotel Rémi, gegenüber dem Volkstheater pradtvoll eingerichtet, wird am Samstag, 21. Dezember eröffnet. Wir werden in nächster Nummer darauf zurückkommen.

Jótekonyság vendéglőinkben. Alig köszöntött be a hideg téli évszak, a főváros jótekonyságról ismert különböző egyesületei már is jelentékeny tevékenységet fejtenek ki a szegénység okozta nyomor enyhítése körül. Nagy megelégedéssel, sőt a büszkeség egy bizonyos nemével említhetjük fel, hogy derék vendéglőseink, mint minden humanus lény, úgy itt is a legelső köztől járnak s egymás után alakítják át üzleteiket a jótekonyság templomává. Mint bennünket értesítenek, eddig három fővárosi vendéglős üzletében történt meg a minden évben tartatni szokott szegény gyermekek felruházása. Az első ilyen ünnepeles ruhakiosztás Koch Kornél sétatér-utcai vendéglőjében történt, hola Wekerle asztaltársaság ruházott fel 24 árvát jó téli ruhával. A Prindl Nándor vendéglőjében rezidáló »Viele Jahre« asztaltársaság előkelő vendégsereg jelenlétében látott el 100 gyermeket téli ruhával, míg a Zornig József gyár-utcai vendéglőjében szegény gyermekek felruházására alakult alig néhány hetes asztaltársaság 20 gyermeket, nagyjából árvákat részesített hasonló jótételben. A tél zordon hidege ellen így megvédelmezett szegény gyermekek melegsivű háladatossága szolgáljon elismerésül azoknak, kik a barátságos órák elvégzéseit ily módon gyümölesztetik s nyújtsanak elégtételt vendéglőseinknek is, kik a maguk érdekei mellett ez uton állanak az ember szeretet és a legáltalánosabb humanizmus nemesítő szolgálatába. Vivant!

Kern Ferenc vendéglője. Kern Ferenc, a budapesti szállodás- és vendéglőipartársulat köztiszteletnek örvendő választmányi tagja f. hó 6-án nagyszámu szaktársát fogadta a IV. ker., Bástya-utca 25. szám alatt újonnan épült kétemetelen házában levő vendéglőjében barátságos reggelire. A csinos sarokház földszintjét elfoglaló vendéglőnek a reggelik szokott látogatottságát felülmúló részvétel ez alkalommal valódi manifesztációvá alakult, a mennyiben e reggeli az újonnan épült házának mintegy felavató ünnepe lett. A csinos utcai fronton ékeskedő aranyos feliratu ház Messner és Arndt építőmesterek terve szerint épült, kiknek munkájában Takács László építőmester és Igó János lakatosmester sikeresen osztozkodtak. A ház felépítésében rajtuk kívül Zier és Werglesz bádigosok is részt vettek, kik a légszusz és vízvezeteki berendezéseket stbít készítették. Ami a vendéglő-berendezéseket illeti, az a lehető legnagyobb egyszerűség mellett is kedélyes és vonzó benyomást gyakorolja a szemlélőre: a falakat May Ferenc mester festéséi borítják, melyek közül élesen válnak ki a falrafestett jeles mondások. A-középen egy hatalmas »Isten hozott«-int felénk barátságosan. Körülötte pedig ezek a jeles mondások hangolnak bennünket jobb kedvre: »Gondold meg és igyál!« (Nem is rossz dolog, főleg ha az ember olyan jót ihatik, mint itt). »Hozott Isten közbünn, légy állandó vendégünk«. (Igyekezni fogunk). »Fiatall legyen a menyecske, de a bor vénecke«. (Ejnye székely!) »Bátran ihatsz bort és sört, a korcsmáros nem huzza le rólad a bort«. (Már majd inkább a bor mellett maradunk. Székelyországban is úgy csináltak). Ha még ehhez a leírásához azt is hozzá tesszük, hogy a jeles mondások közt két, Kern Ferencné asszony által sajátkezűleg festett, művészi kivitelű tányér is díszesedik, melyek közül az egyikeken kakas, tyúk és csirke alkot kedélyes esendéletet illő zöldség környezettel, míg a másikon karesu zerge ágaskodik dús szőlőfürtök árnyékában; továbbá, hogy a jó bort Boross testvérek szekrényeiben jól lehűtve ihatjuk a kedélyes asztaltársul szegődő gazdával, akkor azt hiszem, teljes joggal konstatahatjuk, hogy Kern Ferenc vendéglőse nemcsak nagy szakértelemmel rendezte be új otthonát, hanem hogy az csakhamar virágozának és közkedveltségnek is fog örvendeni. Adja Isten, hogy úgy legyen!

Az »Első magyar országos pinczemesterek és pinczemunkások egylete« 10 éves fennállásának emlékére s az egylet pénztára javára 1896. évi január hó 11-én a Széchenyi- téri kioszk összes termeiben zártkörű láncevgalimat rendez. Csepregi István elnök, Berta József alelnök, Gyubek Géza titkár, Zaruba Mátyas főrendező, Stohwasser József pénztárnok, mint vigalmi bizottsági tagok vezetése alatt. A zenét e alkalommal a cs. kir. 6. sz. Károly román király nevével viselő gyalogezred kedvelt zenekara fogja szolgálatni. Jegyeket a vigalmi bizottság tagjainál, Stadthammer Ignác (Kishid-utca 3.) és Weisz Vincez urnál a Széchenyi-kioszkban, lehet váltani.

Első magyar technikai nemezgyár

Budapest-Rákosfalva.

Az angol rendszer szerint felszerelt első ilyenmü hazai gyár, mely mindennemü ipari és technikai célokra való nemezeket, növezetesen tömitő, hőtartó, kazánokra, víz-vezetékekhez, továbbá söröstálczákhoz, evőeszközök tisztításához, szűrési célokra és csőburkoláshoz való nemezeket készít a legjobb minőségben és jutányos árak mellett.

Városi iroda: VIII. Ujvásártér 1. sz.

Városi raktár: VII. Károly-körút 5. sz.

Minták és árjegyzék ingyen.

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

Original

Pressburger Mohnd- und Nussbeugel

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

R. Schreiner,

VII. Károly-körút 17, Br. Orszöy'sches Haus.

— Telefon. —



Több 100 darab valódi Sct. Andreasbergi tenyésztésü nemes harci kanári madarat

éjjel és nappal trillázó, fuvola és fülemile énekkel ajánl jutányos árakon egész éven át, vidékre jótállás mellett a

„Magyar Kanária“

hazai kanári madár tenyésztő

Budapest, VII. kerepesi-út 6. III. 7. és 8.

Kávésok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi cég

Piatnik Nándor és fiai

a fővárosban, nagymező-utca 26. szám

egy játékkártya-gyárraktárt nyitott.

Nagy választék különféle kávéházi cikkekéből, mint: elefántesontbillárdgolyók, dákok, sakk, dominók, dákö-kréta, írótábla stb.-ből. — Továbbá mindennemü játékkártyák a legfinomabban, legjobban és a lehető legolcsóbb árak mellett, arany széllel vagy anélkül tisztíthatnak. Ezen gazdag raktárt Piatnik Vilmos úr, a gyárosnak fia vezet, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidék kávéházatlajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genreből tartatik.



Biztos és sok haszonnal járó jövedelmet

szerezhet mindenki magának, a ki nagyon szép tojásperczet, Bisquitte, chocoládé és drezdai sütemények készitési módját megtanulni kívánja. — Tanítás levélileg is. — Klein Gyula, különlegességek készítője, Pápa, Árok-utca 809. szám.

Pinczerek mulatsága. A helyközvetítés reformja, mely annak idején a szegedi kongresszust is foglalkoztatta, a fővárosi pinczerek nagy részét ismét mozgásba hozta. Az alakulófelében levő »Budapesti szállodai, vendéglői és kávéházi pinczerek szak- és munkaközvetítő egyesülete« ugyanis az egylet alapja javára folyó évi december hó 5-én a Széchenyi-kioszkban tombolával és világpóstával egybekötött kedélyes estélyt rendezett. Az estélyen szép számban megjelent urakat és hölgyeket a változatos műsor szerint Braun S., Mayerhoff F., Jozics M. és neje (népdalok), Grünfeld M. stb. szórakoztatták. Volt sok programon kívül is. Mint bennünket illetékes helyről értesítenek, az alakuló egylet alapszabályait már fel is terjesztették a miniszteriumhoz, honnan azok visszaérkezését mintegy 4 hét múlva várják. Annak idején az új egyletre és annak céljaira még visszatérünk.

»A magyar konyha«. Irta: S. L. Ara 60 kr Megjelent Kassán Bernovics G. könyvnyomdájában 1894.

Olyan szegények vagyunk a magyar konyhárol, szakéstudományrol írott munkákban, hogy a legserényebb igényekkel fellépő munkát is örömmel kell fogadnunk. Örömmünk annyival inkább nagy s őszinte, ha egy olyan munka kerül kezeink közé, amelynek e szerényesre éppen nincs oka s amely arra van hivatal, hogy elhanyagolt gasztronómiai irodalmunkban nem hézagpótló, hanem irányadó jelentőséget nyerjen. Schalkház Lipót, mert a szerény S. L. jegy alatt e kiváló képzettségű kassai kollegánk rejtőzködik, e mű megírása által a magyar gasztronómiai irodalom új nagy irányeczióval szabtta meg az útját, hogy a kulturhistória ezen ágának művelését oknyomozó, történelmi alapra fektette. Munkáját nagyban megnehezítette ama körülmény, hogy teljesen önállóan, minden forrás vagy utmutatás nélkül kellett dolgoznia, és hogy történeti adait csak olyan szűk forrásokból meríthette, amelyek egy vidéki metropolisban egyáltalán szerény mértékben kinalkoznak. A mű belbesztés nagyban növeli ama meleg hazafias érzés, mely annak minden lapján végigvonul, s pótolja ama hiányokat, amelyeket egyedül a nélkülözhetlen irodalmi kuforrasok hiánya okozott, amelyek azonban egy újabb kiadásban bizonyára pótolhatók lesznek.

Nagy gondot fordít s e tekintelben találó és helyes mezezetek fejt a szerző a magyar konyha nemzeti speczifikus jellegére, és ennek a jellegnek sajátosságait ritka szerencsés kézzel fejtegeti. A munkát a legmelegebben ajánljuk lapunk olvasóinak figyelmébe s ha erre a szerző engedélyét ki fogjuk nyerhetni — néhány részletet közölni is fogunk abból. F. K. L.

Haß der Gastwirthe in Wien. Der Ansdang der Genossenschaft der Gastwirthe in Wien hat in seiner jüngsten Sitzung beschloffen, wie in den Vorjahren auch im Carneval 1896 einen Genossenschaftsball in den Blumenjalen der Gartenbau-Gesellschaft am Freitag den 31. Jänner abzuhalten.

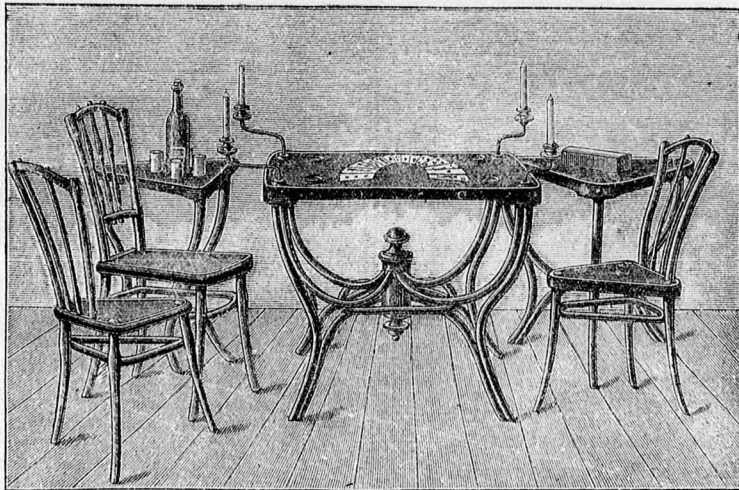
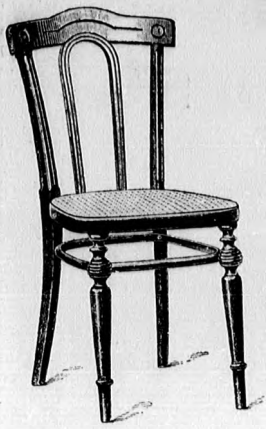
Ein Hotel mit 1200 Zimmern. Wohl schon im Laufe dieses Jahres wird London um eine Merkwürdigkeit reicher werden, nämlich um ein Hotel von nicht weniger als 1200 Zimmern, welches in unmittelbarer Nähe des »Seven-Hotels« errichtet wird. Längere Zeit mußte der Bau unterbrochen werden, da es den Bauern an den nöthigen Mitteln gebrach, weiter zu bauen, und fast hatte es den Anschein, als ob das viele Geld für immer ungenutzt vergraben bleibe, denn die Vollendung des Baues erforderte noch Millionen. Erst seit dieses Unternehmens an die Konturschaffe übergegangen ist, dent man im Genß daran, den Bau zur Vollendung zu bringen und auf den Namen der Stäubiger zu eröffnen. Der östliche und westliche Flügel deselben bilden jeder für sich einen Monumentalbau und ist der westliche Theil bereits vollendet, der östliche dagegen wird erst in ca. 6 Monaten fertig gestellt sein. Beide Flügelbauten werden mit dem Mittelbau mit Korridors verbunden. Der westliche Flügel enthält ausschließlich Schlafzimmer und zwar im Ganzen 700. Der östliche Theil fñhrt die diversen Empfangsalons, die in ihrer Ausstattung alles bisher Dagewesene übertreffen sollen, in sich. Der Mittelbau wird einen luxuriös ausgestatteten Ballaal, in dem 1000 Personen bequem tanzen können, enthalten. Ebenfalls im Mittelbau befinden sich Speisesaal, Gesellschaftszimmer, Lesezimmer und Bibliothek, Billard- und Rauchzimmer und zwar alles dies in einer Ausstattung, wie kein zweites Hotel in London. Das Innere des Mittelbaues, eine Haupttreppe, flankirt von zwei Seitentritten, werden in weisem und rothem Marmor ausgeführt, das Hofwerk alles in geschmütem Rußbaum. Vom Keller bis unter das Dach sind es nicht weniger als 12 Etagen und ist es selbstverständlich, daß hier mehrere Personenaufzüge in Funktion treten. Dieselben steigen 180 Fuß hoch und brauchen hierzu 10 Sekunden. Gewiß ist, daß, wenn dieses Hotel nicht das feinste des ganzen Königreichs, so doch das größte fein wird. Der Gesamtbaubau wird im Ganzen ca. 1200 Zimmer in sich schließen, wovon eine schöne Anzahl von enormen Dimensionen. Es ist vielleicht möglich, daß mit genügendem Betriebskapital und bei weiser Verwaltung etwelcher Erfolg des Unternehmens zu sehen sein wird. Schön gebaut ist es und befindet sich im Herzen von London, an einem der schönsten Ausflüßpunkte an der Themse und zugleich in verkehrreicher Gegend. Innerhalb wird der Betrieb dieses Riesenhotels ein riskirtes Unternehmen bleiben, wenn auch die technischen Leiter alle Gewähr einer guten Verwaltung bieten.

Szálloda-, vendéglői- és kávéházi-berendezéseket

olcsó és izléeses kivitelben

THONET TESTVÉREKNÉL

Budapest, IV., váczi-utca 20.



Képes árjegyzék

kivánatra ingyen
és

bérmentve.

Képes árjegyzék

kivánatra ingyen
és

bérmentve.

Berndorfi fémáru-gyár

Raktár váczi-utca 25 **BUDAPEST**, a Kristóf-tér sarkán.

Ajánlja alpacca-ezüst, china-ezüst és alpacca-gyártmányait, u. m. étszerek, asztalterítékek, kávé- és téa-kannák, téa-szűrők, gyertya- és karos-gyertya-tartók, gyümölcs-állványok, kelengye-caseták stb.

Szálloda-, vendéglői-, kávéház-, tisztai étkező-berendezések a legszolidabb kivitelben. — A készítmények szoliditásáról kezeskedik a cég régi jó hírneve.

A berndorfi fémáru-gyár alpacca-ezüst tárgyai általában fehér, kemény-fém-ből vannak, alpacca alappal, galv. uton erős, sok évi tartósságra számított, 16 latos ezüsstel bevonva, melyeknek szilárdságáért kezeskedik vállaltatik.

A legjobbnak elismert Patent  tiszta nickel főző-edények 

melyek össze nem tévesztendők a kereskedelemben s forgalomban lévő Nickelezett v. Nickel-lemezzelt edényekkel, melyek rövid használat után tönkre mennek és értéktelenné válnak.

A Berndorfi Tisztanickeledények évtizedeken át el nem pusztulnak és legtisztább érez, mely az egészségre káros alkatrészt nem tartalmaz a mi orvosi tekintélyek által is el ismervé.

Azonfelül a tiszta Nickeledények mindig értéket képviselnek, amennyiben bármily használhatatlan állapotban a fent jegyzett védjeggyel ellátottakat 4 forintért különként számítva ujjakkal be-cseréltetnek.

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve.



SZIMON ISTVÁN, Budapest,

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

Fióközlet: Váci-körút 60. **Főüzlet: Váci-körút 12. sz.** Fiók-üzlet: Teréz-körút 35.

Szálloda, kávéház és étterem tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű fűszerárak, bel- és külföldi csemegék-, tea-, rum- és borokban, angol és francia tea-sütemények, eredeti töltésű fra ezia cognac Martell J. F., Henessy Jaques, — F. Courvoisier & Curlier Freres és Tricochetól, — ugyszintén igen jó minőségű saját töltésű magyar cognac, továbbá Gróf Keglevich István-féle, Czuba-Durozier és Világosi, eredeti töltésűek, — valódi francia pezsgőborok — u. m. Duminy, Heidsik, Pomery és Greno, G. H. Mumm, Roederer, Moet-Chandon és Veuve Cliquot, nemkülönben magyar pezsgők a legelső ezégektől, valamint sajtok, halak, hus és kolbász fajokban. Orsovai, Astrachan és Elbe caviár, angol és francia főzelék, conzervek, befőttekben minden e szakmába vágó czikkeken csakis a legjobb minőségű és mérsékelt árak mellett.

Vidéki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközöztetnek.

Arjegyzék kívánatra bérmentve küldetik.

Telefon összeköttetés mind a három üzlettel.

Chocolate Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorrätig in den meisten Spezereiwaren-Handlungen Budapests und der Provinz.

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Goldene und Silberne Medaille.



Bei 10 intern. Weltausstellungen mit ersten Preisen prämiirt.

M. SCHNABL, BRÜNN

Fabrik feinsten Liqueure

empfiehl den Herren Cafetiers seine bestens anerkannten Erzeugnisse aller Gattungen

feinsten Kaffeehausgetränke.

Als besondere Specialität: **Chartreuse grün** und **gelb**; **Vanille**, **Lebenswecker**, etc. etc.

Echter alter **Jamaica Rum**, ung. und franz. **Cognac**, **Arac** wie auch hochfeine **Thees**.

Proben auf Verlangen gratis.

Vertreter in Budapest: **LUSTIG LAJOS VII.** Rottenbillergasse 1.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

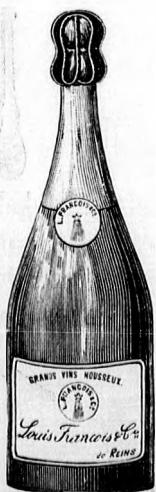
Szász, Uissa, Temesvár, Anvers.

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

vagynk Magyarországon és cségünk mint ilyen a budapesti kereskedelmi- és váltótörvényozéknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

*Főraktár: Borhegyi Ferencz ezeltől Laposy
Budapest, Haas-palota.*

Vezérképviselőség: Ruda és Blochmann, Budapest.



Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávéipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

A müncheni munkahivatal.

Egy Münchenbe került ismerősünk az ottani városi hatóság egy felette érdekes reformjáról értesít bennünket. Nemrég írja ezen ismerősünk, a város egy külön városi munkahivatalt állított fel, melynek kettős célja van. Míg ugyanis egyrészt a munkaadók és vevők közt (iparosok, kereskedőségek, eselések, napszámosok, tanoncok stb.) a szolgálatot közvetíti, addig más oldalról a munkavédeket, illetve szolgálatba állókat a munkáskérdést illető mindenféle kérdésben a iaposantájékoztatja.

A munkaközvetítés és felvilágosítás teljesen díjtalanul történik. Hogy milyen nagy mértékben felel meg e reformalkotás a város óriási szükségletének, legjobban ama rendkívüli s napról-napra emelkedő érdeklődés bizonyítja, mellyel az mindenfelől találkozik.

A városi munkahivatal intenzív igénybevétele különben természetesen fog előtűnni tetszeni, ha tekintetbe vesszük, hogy Münchenben mind-egyeddig nem volt oly állami vagy községi felügyelet alatt álló intézmény, mely a munkaadók és vevők részéről mutakozó szükségletnek megfelelt és a közvetítést olcsón és gyorsan eszközölni tudta volna. avagy a főnökök és alkalmazottak között közvetlen érintkezést tudott volna létesíteni. A városi munkahivatalt mindezen hiányokon alaposan segített.

A forgalom-intézés módja és eszközei, a melyekben a munkaadó, munkás és a községi közgazgatás egyformán részt vesznek, biztosítékot nyújtanak arra nézve, hogy a munkaközvetítés teljesen pártatlanul történjék, hogy a munkaadók, mint az alkalmazást keresők a vezetőség iránt feltétlen bizalommal viseltethessenek.

Mint forgalmi tisztviselők ugy a férfi-, mint a nőosztályokon olyanok vannak alkalmazva, a kik már régen, mielőtt e hivatalokat elfoglalták volna, a munkaközvetítéssel behatóan foglalkoztak és emellegva megvan az a jártasságuk, mely a közvetítésnek az érdekelték egyéni óhajainak megfelelő intézéséhez nélkülözhetlenül szükséges.

A munkahivatal ezen előnyeivel fogva érthető, hogy mindazok, kik eddig igénybe vették, azzal minden tekintetben megvannak elégedve.

A két iroda (férfiak és nők részére) adatai szerint a hivatal fennállása első 14 napjában 1811 férfi és 1001 nő szolgálatát közvetítette, vagyis összesen 2812 munkakeresőt helyezett el; e kereslettel szemben a munkaadók 248 illetve 282, összesen 530 esetben kerestek alkalmazottakat, eseteik 65%-a nyervén sikeres elintézés.

Természetes, hogy a munkahivatal a hozzá fűzött várakozásnak annál jobban fog megfelelni, ha — a mi remélhető — ép úgy mint a munkások és eselések, a munkaadók és főnökök is a hivatal útján fogják kizárólag munkaerő-szükségleteiket fedezni, ugy hogy tulajdonképpen a hivatal csak az esetben fog ama helyzetbe jutni, hogy a kereslet kizárólag felől áttekintő összefoglalást nyújthasson, amiből az érdekelt felekre kiszámíthatlan haszon fog háramlani.

Hogy a hivatal e célját minél előbb elérhesse, okvetlenül szükséges, hogy a munkaadók és gazdák, kiknek eselédre, iparos-munkásra vagy bármiféle alkalmazottira van szükségük, szükségleteiket mindenekelőtt a városi munkahivatalnál jelentsek be. Egy levelező-lap, telefonérintés

vagy a megtekintésre érdemes hivatalos helyiségekbe látogatás elegendő arra, hogy a munkaadó a szükséges munkaerőt magának azonnal megszerezhesse, feltéve, ha ilyen a hivatalban elő van jegyezve.

Hogy ugy a bejegyzett munkakeresők, valamint a gazdák is kivétel nélkül tisztességes és szolid elemek, a kikben megvan a becsületes szándékuk, hogy az önhibájukon kívül előidézett munkaszünetet tisztességes munkával eserléljék fel, a kik e szándékuknak e mellett gyakran valósággal megindító módon adnak kifejezést, arról bárki is személyesen szerezhet meggyőződést magának, ha a hivatal várótermeibe ellátogat és ottan szerez magának közvetlen impressziókat.

Ennélfogva felette ajánlatos, hogy ugy a munkaadók, valamint a különböző főnökök a városi munkahivatal szolgálatát minél nagyobb mértékben vegyék igénybe, a hivatal munkaképességéről személyesen szerezzenek meggyőződést és főleg, hogy München városának ezen életre való útjára Európa többi fővárosában is minél előbb utánzásra találjon.

A dohányzásról.

A divatos szokások közül talán egy sem terjedt el oly gyorsan és oly általánosságban, mint a dohányzás, dacára annak, hogy keletkezése alkalmával talán éppen ennek volt a legtöbb ellen-sége. Eleinte a dohányzók nevétség és gúny tárgya voltak, és midőn a dohányzást így sem tudták megszüntetni, hát betiltották. I. Jakab, Anglia királya, volt a legelső, ki 1604-ben magas dohányadó behozatala által, a dohányzást megszüntetni igyekezett. Midőn azután látta, hogy a dohányzás ennek dacára még jobban terjed, 1619-ben nagy munkát írt a dohányzás ellen.

1610-ben Konstantinápolyban ugy igyekeztek a dohányzást megszüntetni, hogy akit dohányzáson értek, orrán keresztül szurt pipaszárral korbácsolták végig a város utcáin. Ismétlődés esetén a dohányzónak orrát is levágták, a harmadik esetben mindenki halállal bünhődött. De mindezen rendszabályok teljesen eredménytelenek maradtak, apák hiába tagadták ki dohányzó gyermekeiket, a dohányzás mindgyere jobban terjedt.

IV. Amurath szultán 1625-ben két muzulmán-nak, kik közül az egyik a másiktól dohányt vásárolt, lábait és kezeit levágtatta, és palotája előtt egy emelvényen karóba feszítvén lassu halállal engedett kimulni. Ezen elrettentő példa láttára a dohányzók száma csakhamar jelentékenyen lepadt.

Az oroszországi dohányzók eleinte orvesszél-sel bünhődtek. 1643-ban Moszkvában külön dohányzó törvényesek állítottak fel, melynek egyedüli feladata az ördögi dohányzás üldözése és büntetése volt. Azt, akit legelőször értek a pokoli foglalkozáson először egy eszomó kancsukaütéssel, ismétlődés esetén pedig halállal büntették. 1645-ben magában Moszkvában három embert ítétek halálra és végezték ki dohányzás miatt.

Ugyanezen időben Persiában is halállal büntették a dohányzókat, ahol azonban a dohányzásnak ekkor már oly rajongó hívei is voltak, akik inkább menekültek magányos hegyek közé, mintsem hogy a dohányzásról lemondottak volna. Mihály Fedorovics moszkvai nagyherceg 1655-ben kelt rendelete a dohányosokra halálbüntetést szabott ki.

Németországban a dohányzás a keresztés had-járatok kezdete felé 1618 körül kezdett jobban elterjedni. A dohányt 1631-ben hozták a svédek

Meiszenbe, míg Ausztriában és Csehországban Wallenstein hadai terjesztették. Azonban még egy 1689-ben kelt rendelet is nagyon elkobzással fenyegeti a dohányzókat. Hozzánk, Magyarországra a törökök hozták a dohányt (török nevéből: duhan származik a magyar: dohány), mely nálunk csakhamar közkedveltségre tett szert.

A dohányzás hívei csakhamar mind jobban szaporodtak, a dohányzástól megítélésében enyhesség lépett fel, mely határozott pártlássá változott azonnal, amint a kormányok a dohánytermelés jövedelmességéről meggyőződtek.

Evek hosszu során át Európában a dohányzást könnyelmű és erkölctelen foglalkozásnak tartották, melyet csak rozlelkű ember űzhet. Azt hitték ugyanis, hogy a dohányzás árt az egészségnek és legjobban azt fájalták, hogy e »bűnös fű« felette sok helyet kezdett magának hódítani a termékeny szántóföldek. Emiatt azután, mivel a dohánytermelés magára a földre is kártékonynak találták, sok tartományban a dohánytermelést eltiltó rendeletek is jelentek meg.

A katolikus és protestáns tartományokban is heves harc folyt a papok részéről a dohányzás ellen, melyet »lélekölő«-nek és »ördögöng«-nek mondtak. VIII. Urbán pápa 1624-ben kelt bullája a dohányzókat kiközösíti a hitközségekből és az eltemetésben sem részesíti őket. XII. Innocentius pápa még a dohánykereskedőket is számkivetéssel sújtotta.

XIV. Benedek pápa — 100 évvel később — már maga is szenvedélyes dohányzó volt és legjobban bizonyított elődei csalahatalansága mellett.

A monte-carlói játékarlang.

A monte-carlói játékarlangról valóságos irodalom keletkezett már, a bank »titka« mindazáltal még mindig sötét fátyollal vannak takarva. Eddig tulajdonképpen még senkinek sem sikerült ama mysteriumokról a fátyolt fellebbenteni, a melyek évről-évre ezer s ezer embert ellenállhatlan erővel vonzanak magukhoz. A foglalkozással játékosok által eldísztelenített földi paradicsomnak egy napi tartózkodást is nagyon keserűen fizetünk meg, kivéve, ha elég erkölcsi erőnk van ellenállani ma esábitásoknak, a melyekben a bank s annak egész környezete oly gazdag. Az angol »Pall Mall Gazette« levelezője, ki a monte-carlói rejtelmek tanulmányozására egy egész nyarat fordított, hosszabb cikksorozathoz ismerteti az ottan látottakat és hallottakat, a melyekből a következőket tartjuk érdemesnek lapunk olvasóival, kik a dolog iránt bizonyára érdeklődni fognak, közölni:

A rendőrség szervezete oly tökéletes Monte-Carlóban, hogy alig érkezik meg valamely utas, s egy-két óra múlva a bank igazgatósága felőle minden tekintetben alapos értesülésekkel bír. E részletek alapos ismerése rendkívül fontosággal bír az »inspecteur viatique«-nak, kinek éppen az a feladata, hogy a tönkretett játékosokat feltűnés nélkül hazaszállítsa, ellátván őket a szükséges utazási költséggel.

Ha valaki megával hozott vagyonát az utolsó fillérig elveszítette, akkor — ha vesztéségei nagy összegre ruktak — azoknak 10%-át nagylelkűen visszafizetik neki, ellenkező esetben mintegy 30 franknyi utazási költséget kap csak. De ezt az utazási költséget sem kapja előbb az illető, kinek e viaticum-ért folytatnia kell, míg egy váltót nem ír alá, melyet egy esetleges újabb látogatás alkalmával mindenekelőtt be kell váltania. Ily czélokra évenként mintegy 200.000 frankot ad ki a bank pénztára, a mely összegből évenként 150.000 frankot fizetnek

vissza a vendégek, világos bizonyítékul annak, hogy az emberiségnek mintegy 75%-a javítatlan kártyajátékos.

Hogy mily kínos pontossággal szerzi be információit a rendőrség mindarról, a mi az épületben és annak környékén történik, abból is kitűnik, hogy senki sem mer magasabb veszteségről beszélni, mint a mennyit tényleg veszített. Ha valaki a játékot abbahagyja, a felügyelők egyike a legtekélyesebb udvariasággal felszólítja, hogy hagyja el vele együtt a termet s várjon rá néhány perczig. Néhány percz múlva visszaférve, azután nemcsak azt mondja meg az illetőnek, hogy mennyit veszített, hanem azt is, hogy mily játékszisztémát folytatt, vagy nyert. Ha azután a vesztes játékos protestálni kezd, hogy így meg úgy, a folyton udvariasan mosolygó »directeur« azonnal egy csomó alapos kifogással áll elő, hogy: »Uraságodnak nincs is uti máhájá«, »Uraságod a legelősebb hotelben lakik és étkezik« (meg is mondja melyikben!) Mindezt azért, hogy az illető a játéktérbe többet vissza ne térjen.

Vannak azután övérendszabályaik a nagyon is szerencsés játékosok szomban is. Itt meg kell jegyezni, hogy a játéktér olyanvalami klubféle, — zárt kör — a melybe csak az igazgatóságnál váltott jeggyel lehet belépni. E jegyet naponként, még pedig személyesen át kell iratni s nincs könnyebb, mint az ilyen szerencsés nyerőt egyszerűen visszatartani. E visszatartás sohasem lesz indokolva. Ellenmondásra nincs eset, mert a jelenlévő szolgák, u. n. kidobók barátságatlan merev arca mindenkinél alaposan elveszi a kedvét a hosszabb alkudozásoktól.

Ha azonban a tolakodó játékos az ilyen so-nmás eljárás alkalmatlannak látszik, az agentek és provokateurök lépnek előtérbe. E férfiak és nőcskék ott vannak minden asztalnál, s a kapott instrukciókhoz képest, alkalmadtán ügyesen »belekötnek« a szerencsés nyerőbe. A keletkezett zavarnak a játékost és a provokátort is kidobják, az inspekteur konstátálja, hogy az illetők a klubszabályokat megsértették, s minden további eljárás nélkül az illetőket a klubhelyiségből egyszerűen kizárja. Tiltakozás, apellata mit sem használ. A Société de bains de mer, mely az összes ügyeket önhatalmulag és függetlenül intézi, mindig a klub képviselőinek ad igazat, a játékosnak pedig soha.

Meg kell azonban jegyezni, hogy ezen eljárást csak »martingalisták« vagy »villámjátékosok« szemben alkalmazják. Előbbiek a rendszer szerint játszó, kik nyert betéteiket sokszorozzák, utóbbiak pedig olyanok, kik csak néhány pillanatra jelennek meg, óriási betéteket kockáztatnak, s ha nyernek, villámgyorsasággal távoznak a játéktérből. Különösen az utóbbiakra nagyon haragszik a tisztelt direkció, mivel a babonás játékosok, »sur la tête du pont« játszanak, azaz az ilyen szerencsés játékos módszere és betétei szerint játszanak.

Egy roulettebank rendszerint 10–15.000 frank betételt kezdődik, s akkor tekintetik »sprongoltnak«, ha az összeg elfogy. Gyakran — ha a bank egymás után kétszer kifogy — a játék abban marad, jelöl annak, hogy mennyire nem bízik a bank a maga játékszerezésében. A roulette vagy a croupier ilyenkor mindig abbahagyja a játékot. Tény az, hogy a croupiernak egy bizonyos idő, 15–30 percz múlva vissza kell vonulnia, mivel lassanként hozzászokik a táblát és a golyót is egy és ugyanazon lökessel hozni mozgásba, mimellett könnyen megcsúsz, hogy a golyó mindig egy helyre kerül. E jelenség az utóbbi években többször is valóságos végzetessé vált a bankra és azóta a croupier felőránként felváltják egymást. Minden 30-dik coup után új croupier lép az asztalhoz. Naponként 800 coupot játszanak.

További bizonyíték arra nézve, hogy a kéz az erő kifejtésben bizonyos egyenletességet fejt ki — hogy úgy mondjuk dinamikus monotonitást — ama tény, hogy a croupier naponként több óráig kénytelen magukat a zerusra (0) játszásban gyakorolni, a mely tudvaleg a főchance-ot adja a bank számára, a melylyel valamennyi függő betétet egyszerre seperheti be.

Vesztekedések leginkább a nyári szezónban, a kis játékosok idejében fordulnak elő, kik gyakran kerülnek összeütközésbe a rendszerjátékosokkal. Ugyanez a leg több dolga azoknak, akik a martingalisták felett öröködnék, mert habár a ház alapítója azt mondta, hogy mindenkinél egy milliót fizet, aki megmutatja vagy bebizonyítja neki, hogyan lehet 5 frankot a rouletten abszolút biztonsággal nyerni, a jelenlegi vezetőség mégsem hajlandó e kényes kérdést egészen a véletlenre bízni. Azóta az igazgatóság a ruínált játékosoknak egész tömegét jó fizetésben részesíti, hogy a nagyon is állandó szerencsével bíró martingalistákat felfedezzék, ezeknek rendszerét tanulmányozzák és ha kell, adott alkalommal kellemetlen személyektől a bankot megszabadítsák. Játékosok, kik nagy összegre játszanak, szívesen látott vendégek, feltéve, ha egész nap játszanak. Ekkor legalább biztos, hogy a bank pénze visszakerül, sőt utána jön nem sokára a játékos egész vagyonja is. St. K.

Délamerikai thea.

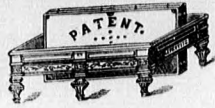
A délamerikai thea, paraguay-thea vagy maté, majdnem oly nagy földterületen van elterjedve, mint a kínai thea. A paraguay-thea a braziliai tövispálma leveleiből készül. A fának levele 4–5 eozoll hosszú. Mielőtt vízzel felöntjük, porrá kell zúzni. A száraz

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utcza 39.

Mindennemű
legdinatosabb
Tekeasztalok
raktára.



Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdiszesebb kiállításig úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u. n. dákók, golyók, kréta, schach, domínó, újságeret stb.

Párisi különlegességek!

Ujdonság!

Valódi párisi szivacsok selyem burkolatban, tuczatja 5–6 frt. — Valódi angol és francia gummi és halbólgyag 3–8 frt. — Pely Porus (női különlegesség). 100-szori használatra, darabja 2–2.50 kr. Capot-americanes 3 és 4 frt. Ajánlja továbbá valódi amerikai ruganyos és angol aczörögő sörvötőit és mindennemű betegpótlási czikket a legjutányosabb árban kaphatók.

10 frtnyi megrendelésnél 10% nyi árengedmény.

Ladányi István

kőszergyáros

Budapest, Kerepesi-út 53 (a Metropole szálloda átellenében).

Videki megrendelések lekiismeretesen, pontosan és titoktartás mellett eszközölnének.

Wiener Hafergrütze,

vorzügliches, gesundheitsförderndes Nahrungsmittel, speziell für Suppe und in Milch gekocht.

Wiener Hafermehl

von hervorragenden ärztlichen Kapazitäten als bestes Kindernährmittel anerkannt.

Kaiserperlgreste, geschälte grüne und gelbe Zuckerbirsen, Linsen, Sago, Tapioca, Reisgrües, Julienne-Kartoffel, Reis, Haide, Erbsen und Gerstenmehle in Kartons à 500 Gram

Postcoll zu 5 Ko. fl. 2.50 franko.

Von der k. k. pr. Rollgerste- und Schälereisen-Fabrik
Brüder Hirschfeld & Co., Wien,
Filiale in Budapest bei Herrn

Samuel Strelinger,
Tabakgasse Nr. 6.

— Wiederverkäufern entsprechend billiger. —

TOTIS LAJOS

porcellán- és kőedény-nagykereskedése

Petőfi-tér 3. szám BUDAPEST, Ferencz József-rakpart 32.

Kávés-, teás-, étkező- és mosdó-készletek.

Szálloda-, vendéglő- és kávéház-berendezések.
Majolika és fayence fényüzési-czikket gyárlí árak mellett. — Telefon 35.

1 frt

heti részletfizetésre
elegáns férfi ruha,
téli kabát kész s mérték szerint,
ugymint

külön üzletben

női ruha, női kabát, ezüst, arany és ékszerek olcsón kaphatók.

BÁRON LIPÓT
Budapest, akácza-u. 38.

levelek illata hasonlít a különböző kínai theafajok aromájához; illatuk bájos, ízük kellemesen keserű.

Délamerikában minden étkezés alkalmával és a nap bármely szakában isznak matét. A maté tulajdonképpen azon edénynek illetve serlegnek neve, melyben a felöntményt elkészítik s a melyből egyuttal a kész theát isszák. A porrá dörzsölt leveleket forró vízzel öntik le, ögetelt czukrot és néha egy kis ezítrömöl is öntenek hozzá. E felöntményt nádszárakon keresztül szopogatják, melyet bombillának neveznek, s mely néha ezüstlemez-zel van bevonva. E szár egyik vége szabadon van nyitott, a másik szűrőforma lappal van elzárva. A serleg kézről-kézre vándorol, sőt néha az egész társaság egy s ugyanazon bombillát használja. A levelekből háromszor is lehet felöntést készíteni, azonban gyorsan kell lenni, mivel hosszabb állás után a levegőn gyorsan megfeketedik.

E kedvező italnak különböző kellemes sajátosát tulajdonítanak. Úgy látszik, hogy tényleg igen sok tekintetben a kínai theához hasonló »lönnyökkel bír, s hogy miként az opium az álmalanságot eloszlatja s az álmos embert új életkedvre deríti. Évezete épúgy mint az opiumé az ember második természetévé válhat, olyannyira, hogy aki hozzászokott, a rendes mennyiségről sehogysom tud lemondani. Másrészt azonban hosszas vagy mértéktelen módban élvezete ugyanazon betegségeket idézheti elő, mint a minőket a szesz italok nagy mennyiségben fogyasztása szokott előidézni. Ezzel ellentétben a maté a kínai theától valamint az opiumtól abban különbözik, hogy a vesekére jó hatást gyakorol s a gyomor s belek tevékenységét nagyban emeli.

A matével vegyi összetétele mindaddig teljesen ismeretlen. Miután Európába nagyon ritkán s akkor is csak kis mennyiségben kerül, vegyszereinknek még nem volt alkalmuk alapos vegyi vizsgálatokra, alkatrészeinek természetét azonban mégis annyira ismerjük, hogy feltűnő és jellemző sajátosságairól tiszta képet alkothatunk magunknak.

Mindenekelőtt egy a kínai theához hasonló illó olajat tartalmaz, mely különösen a pörkölés alkalmával áll elő, neki sajátos illatot kölcsönöz, narkotikus hatása és hosszabb tartás alatt elillan. Mindez a már elősorolt adatokból világosan kitűnik, valamint abból is, hogy maga a thea is, ha távoli tartományokba szállítatik vagy hosszabb ideig áll, hatékonyaga legnagyobb részét elveszti s nagy tökéletes jóságában csak előfordulási helyéhez közel a Sierra de Herbal vidéken élvezheti.

A level második alkatrésze a thein vagyis azon növényi anyag, mely a theának is jellemző alkatrészét képezi, s amely a theának az emberi szervezetére gyakorolt jellemző sajátosságát kölcsönzi. A maté tartalma kisebb mint a theaé s az Európában található fajoké alig emelkedik 1/4%-on felül.

A paraguay-thea harmadik alkatrésze egy sajátosság összességű sav, mely a kínai thea esersavához hasonlít. Ugyanezen alkatrész használják fel festőre a braziliai festők, valamint valószínűleg e sav az oka, hogy a felöntvény a levegőn oly feltűnő gyorsasággal feketedik meg, amint is azt lehetőleg azonnal kell meginni, mert ha előbb eszéskébe öntenék, mint a kínai theát, a levegő erős behatása folytán az élvezők zmei előtt feketednek meg s undorkeltő kinezésűvé válnék. Ezért oly sajátosság a theafaj elkészítési módja, valamint az élvezeténél szokásos ivási mód is.

Kiszolgálás 150 év előtt.

A régi lipsei vendéglőkben divatozott életmódról érdekes adatokat olvasunk egy német szaklapban, mely egy 150 évvel ezelőt letelekezett leírás nyomán a látogatott kultúrási vendéglőkben divott vendégfogadási és kiszolgálási módokat ismerteti. A leírás éppoly érdekes, mint a milyen miutató, a társadalmi életnek hű jellemzése által a híressé vált lipsei udvariaságnak hű képe. A leírásban a következőket olvassuk:

»Amint a vendég belép, rendkívül tisztességes kiszolgálással, kiváló subtilitással fogadják, lábaival egy padkára ültetik, és — salve venia — a sárt egy szakadóféiben levő fölrőruhával, a port egy kefével lábairól egy tetszés szerinti borraivalóért letisztítják, sőt néha a galans monsieuröknek és uri nőeknek tükröskéket is prezentálnak adjustementjükhöz. Mihelyt a vendég az első kiszolgálástól abszolútaltatott s a küszöbön átlépett, más kiszolgáló jelent meg s társadalmi állásának megfelelően vagy a terembe, vagy a jól berendezett »philosophiai zöld folyosóba« vagy az első szobába vezette, vagy — ha úgy tetszett, a házban hagyta. Üljön bárhol is, ahol csak akar, mindenhol tisztára surolt asztal talál és jól megtisztított támlás padot, zsámolyt vagy széket. Végre a vendégöl is kirukkol üdvözölő komplementjével, obligeáns módon igen barátos és mosolygó arccal és a tiszta és szépen megfésült szolgasereg ezínnel kiveri és a mersburgi sörrel, e nemes itallal appetitusosan megtöltött kanesótt hoz elő, mely oly finoman van polirozva, hogy sokan, sőt néha a kedves felhészemélyek is fejüket rendbe hozzák benne, sőt »hegyes szájaeskával és nevetéses arcvonással« tükrözhetik is magukat. Azután a kiszolgáló a következő udvarias és legalázatosabb kérdést intézi a vendéghez: »Tubátot vagy pipát paranesol Monsieur?« Allig hangzik el az igen, már is itt van a legszebb hollandi, mely néha elő a leg-tisztább angol peesétviaszszal van lakirozva, hogy valaki szász ajkát a hollandi agyaggal ne inkommodálja. Mellette fekszik egy esomagoeska veritabilis canaster,

melynek különféle fajából való csomagjai készen fekszenek a pincében, melyek közt Lit. M. M. a legolcsóbb, és Lit. F. Z. a legdrágább. Ezzel traktálja a vendéglős mindazokat, akik őt már előzőleg megfizették, vagy akikől jövőre hasonlót várhat, tiszta papirosból készült néha díszes csomagban, mely néha oly művésziösen van összeállítva, hogy a papírosat, hogy a tubákhoz férhessenek, el kell tépniök. Emellett prezentálja magát a legszebb öntött viaszgyertya világosra tisztított gyertyatartóban, hozzátartozó gyertyatisztítóval, minden asztalon egy, még ha egy vendég is ül az asztalnál. Ha nincs valakinek appetitusa, hogy maga tönje meg a pipáját, csak intenie kell; ha a korszóval néhányszor kopog, még jobb. Erre azonnal megjelenik a kiszolgáló: »Mit parancsol kérem?« és megtölti pipáját nagy ügyességgel. Ha valakinek saját tubákja van, mely vágatlan, csak intenie kell s azonnal megjelenik egy szolga hollandiai vágópaddal s úgy elvágja dohányját, akárcsak ezüstfonalak volnának. Hasonló udvariasság és tisztesség ér minden vendéget, aki csak ül, ahol akar, azzal a különbséggel, hogy lent, a termen kívül minden kiszolgálást nők végeznek. Ebből, ha valaki választani akar, profitálhat. Néha házasság is keletkezik, a minthogy közülök hárman már is csinos férjket esiptek maguknak. A negyedik már gixert csinált.

Az ananász.

Ezen, különösen remek illatánál fogva nagyra-becsült kiváló finomságú gyümölcs a főleg tropikus Amerikában honos bromelis-ananásztól származik és tulajdonképpen nem egyéb, mint egy gyümölcskalász. Megkóstolásánál olyan benyomást kelt, mintha egyszerre barack-, bírsalma-, alma-, muskotályszőlő-s eperizt éreznénk egyesülve; a gyümölcs a nyelven gyorsan olvad, noha gyenge erezzelt van átszőve, és igen kellemes szagot terjeszt. Az ananászt igen óvatosan kell ennünk, mivel a fogakat tompítja s a torokban égést okoz. Ennek fogva lemezekre vágva egy ideig borban áztatjuk s kivétezőkkel hintjük be, amely esetben a fogsútra nézve teljesen ártatlan. A gondos mivelés folytán az ananásznak többféle válfaja keletkezett, amelyek közül a következőket említhetjük fel mint legkiválóbbakat: I. A nagy fehér ananász. Hosszu, fent és alul is lekerekített gyümölcse van, a mely a virág kinyílása előtt almanagságúvá is megnő. A virágzás elmúltja után a gyümölcs jelentékenyen megnő, úgy hogy igen gyakran 30 cm. hosszúságúvá és 15 cm. átmérőjűvé is válik. Éretlen állapotban színe zöld, éretlen szép aransárga, azonban csak kívülről, mert husának színe fehér. Leginkább Európában használják. II. A czukorsüveg vagy veres ananász. E fajnak gyümölcse, mint nevéből is kitetszik, gulya-, illetve czukorsüveg alakú. A gyümölcse sohasem nő meg oly nagyra mint az előbbi speczesé. Kívülről igen szép veresszínű, mely szín az érettebb állapotban naransárgára is szokott váltani. Színe, fénye soha oly-kifejezett mint az előbbi fajé. Szemlései szélesebbek mint az előbbié, laposak, közepükön mintha be volnának nyomva. III. Az oliván ananász. Neve oliva színtől származik, húsá sárga, jóízű. Gyümölcsének alakja kup- illetve szintén czukorsüveghez hasonló. IV. A japán ananász. A jajagna vagy királyalma (reimette)-ananász, nevét az ismeretes királyalmától nyerte, melyhez ugy alakjára mint ízére nézve felette hasonlít. Az ananászfajok közt a legkisebb, de legjobb ízű és illatu és nedvében is a legkevesebb savat tartalmazza. Alakja miatt némely vidékeken kerek ananásznak is nevezik. Husának színe sárga. Egyik alfaját képezi a pitta vagy Pitt-ananász, melynek gyümölcse kisebb és kevésbé kellemes ízű. A pittanak ismét van egy alfaja: a zöld ananász, melynek gyümölcse érett állapotban is zöld marad, különösen Angliában fogyasztják.

Az ananásznak az említettek kivül még mintegy 40 válfaja van, melyek csak jelentéktelen ismertetőjelek által különböznek egymástól s leginkább azon helytől nyerik nevüket, ahonnan forgalomba hozataluk történik. Ilyenek a Singapore-, Martinique-, Bahama-és Azori-ananász, míg az Európában termelt fajok üvegház-ananász név alatt kerülnek a gyümölcs-kereskedelemben. Ha az ananász nedvét kiszajtoljuk és egy ideig erjedni engedjük, az igazi ananászbort nyerjük, melynek színe igen szép, íze pedig a muskotályboréra emlékeztet. Hatása üdítő, szomjoltó, de gyorsan okozhat részegséget. Ez italt Peruban chichának nevezik. Csak rövid ideig áll el, gyorsan megtörik. Állítólag azonban színt gyorsan visszanyeri s akkor még erősebb az íze. Gyakran megtörténik, hogy közönséges bort vagy pálinkát ananászbort vagy ananászlíkor néven adnak el, noha csak rövid ideig áztattak bennük ananászszeleteket. Az ananászt gyakran rumban szállítják Európába, ekkor azonban az ananász már alig élvezhető, mert izük és illatuk egészen átment a rumba. Igen kedvelt eledel az ananász-gelé is. Ha az ananászszeleteket főtt czukorral öntjük le, ananász-kivonatot nyerünk. E lemezekből egyet-kettőt szoktunk venni punch vagy cardinalhoz. Az európai inyenez élvezeteinek netovábbja mindazáltal az ananászpunch, mely ezírtom vagy almanedv, czukor, reszelt naranshéj, ananászszeletek s több palaezk kiváló minőségű borból, pezsgőből s jégből készül. Az ananászt ezenkívül különböző tésztaleműek, erémekek, sütemények, fagyaltok, compot-geléek s különböző hideg és meleg italok elkészítéséhez használják.

F. G.

Arjegyzéket küldök kívánatra

Pedálos-czimbalom, hegedű, fuvola, czipitera, intona, ariston, harmonika és mindennemű mechanikai zenemű

stb. hangszerek és azok kellekeiről. Kiadásomban megjelennek: Czimbalom-iskola. irta: Kuliffay Izabella főhercegi zenetanárnő. Tartalmaz 94 dall és számos Etüdöt, ára 3 frt 50 kr. — Czimbalmozók folyóiratja szerkeszti K és m á r k y Árpád. Előfizetés egy évre 4 frt 80 kr. Megjelenik 14 naphan egyszer. 4-6 Jarabbal. — Magyar tilinkó-iskola. irta: Késnarmy A. Ára 1 frt. — Mindennemű hangszerek javíthatnak



Horváth István ö. és kir. fensége József főherceg udv. szállítója
Budapest, Erzsébet-körut 2 és Kerepesi-ut 46. sz.

Unauslöschbare Merkfarbe,

den Herren Gastwirthen zum Gebrauche des **Merkens ihrer Wäschesorten** aufs Beste zu empfehlen, ist zu haben bei

GEORG WILLERS
GRAVEUR

IV. SZERVITA-TÉR 2. SZÁM.

Dasselbst sind auch alle möglichen

Kautschuk-Stempel zu bekommen.

NALESZNI GYULA

tekeasztal- és dákógyára
BUDAPESTEN

Gyár: Szabolcs-utca 4. * Városi iroda: Eötvös-utca 20.

Alapítottatott 1852.

A főváros legrégibb tekeasztalgára.

Elvállalja

fővárosi és vidéki kávéházak teljes berendezését.

A legdivatosabb

amerikai rendszerű- és verseny-tekeasztalok raktára.

Kávéházi berendezéseket saját vagy adott rajz szerint vállal el.

Egyszerű és kettős forgatható tekeasztalait, kiváló minőségű dákóit, sakk-, domino- és kártya-asztalait ajánlja a l. cz. közönség s a kávéháztulajdonosok becses figyelmébe.

Telefon 1166.

Telefon 1166.

M. Ditrichstein

Wohnungs-, Fenster-Reinigungs- und Fussboden-Einlassungs-Unternehmen

V., Erzsébet-tér 13. szám,

reingt gründlich, prompt und billigst ganze Wohnungen, sowie Geschäftslokale; ebenso wird das Einlassen und Lackieren von Fussböden solid durchgeführt.

Fensterputzen im Abonnement äusserst billig und prompt nur durch verlässliche Arbeiter.

Wanzen, Russen, Schwaben u. Motten werden gründlich vertilgt.

Neues Kaffeehaus. Herr Berliner eröffnet am kommenden Samstag am Ferencz-körut 1 ein prachtvolles Kaffeehaus unter dem Titel: Elevator kávéház.

Statut für Singspielhallen. Die Oberstadthauptmannschaft hat den Entwurf eines Statuts für Singspielhallen ausgearbeitet und den Minister des Innern unterbreitet. Der Minister laubte nun diesen Entwurf dem Magistrat mit dem Auftrage, denselben entweder mit dem Theaterstatut organisch zu verknüpfen oder ihn mit diesem Statut in Einklang zu bringen.

»Az Ezeréves Magyarország és a milleniumi kiállítás«. Az első füzet a szerkesztő Laurencie Gyula bevezető előszaván kívül a következő 13 képet tartalmazza: Árpád és a vezérek, Aquincum, A budapesti nyugati pályaudvar, Vajda-Hunyad vára, Budapesti panorámája, Herkulesfürdő, Kalotaszegi népviselet, A Mátyas-templom belseje, A esorbai tó, Jádvyölg, A történelmi kiállítás palotái, Az ezredéves kiállítás ünnepi csarnoka, A kiállítás igazgatósági épülete. A második füzet remek 16 képet közöl, melynek tartalma: A lomoniczai csás, A nemzeti muzeum Budapestben, A Lipótvárosi Bazilika, Oroszlánkő-várom, Trencsénvári romjai, Bucsai alagut, Erdélyi oláh lakház, Gyulafehérvári Károlykapu, Brassó városháza, Zólyom-Lipese vára, A pécsi székesegyház belseje, Az ezredéves kiállítás panorámája, Az ezredéves kiállítás bányászati és kohászati csarnoka, Az ezredéves kiállítás közoktatásiügyi csarnoka, A meteorológiai intézetek pavillonja. Mindezt füzetenként 40 kr.-ért kapja az olvasó, azaz az egész művet 12 füzetben 4 frt 80 kr.-ért. És hogy e remek mű mily közkedveltségnek örvend, azt bi-onyítja azon tény, miszerint már eddig is az első füzetből 46,000 példány van elhelyezve. Kapható minden budapesti és vidéki könyvkereskedésben. Megrendelhető a kiadóhivatallban: Budapest, VI. Teréz-körut 38. (Kunoss Vilmos és fia műintézete.)

Greibich Mihály ur, ki pincézi területénységéről ugy Magyarországban, valamin Erdélyben is kiválóan ismeretes, nemrég Budapestben, a Sebestyén-tér 6. szám alatt egy helyközvetítő irodát nyitott, s főfeladataul tűzte ki, hogy mindennemű üzleti összeköttetéseit csakis kiválóan pontos és tisztességes úton oldja meg, melynél fogva mi őt nemcsak a szállodás, vendéglős és kavés uraknak ajánljuk a legmelegebben, hanem a vendéglős és kávéházi pincéz uraknak és alkalmazottaknak is ajánljuk esetleg előforduló eseteknél.

Das Aufauen und Gefrieren der Auslagenfenster zur Winterzeit kann auf folgende Weise vorgenommen werden: Man löst 55 Gramm Glycerin in einem Liter verdünntem (63 auf 100) nicht denaturirtem Spiritus, dem einige Tropfen Bernsteinöl zur Verbesserung des Geruchs zugesetzt werden. Sobald die Mischung wasserklar geworden ist, reibt man die innere Fläche des Auslagenfensters mit einem Feinleeder oder mit einem weichen Lwandappen, die mit der Mischung angefeuchtet werden, ab, und löst das Fenster, ohne nachzuweichen, trocken. Dieses Verfahren verhindert nicht nur das Gefrieren, sondern auch die Ursache desselben, das sogenannte „Schwitzen“ der Auslagenfenster.

Was ist ein Ehepaar?

Sagt er ja,
So laßt sie nein;
Will er Bier,
So bringt sie Wein.
Ist ihm wohl,
So ist ihr schlecht;
Und was ihm schief,
Ist ihr ganz recht.
Kauft er roth,
So will sie blau;
Ist ihm kühl,
So ist ihr lau.
Will er Ruh,
So will sie's Spiel,
Und mag er's Spiel,
Ist's ihr zuviel.
Und geht's so fort,
Von Jahr zu Jahr,
Das ist dann gewiß —
Ein Ehepaar.

Dr. Fr.

Diszitési-, mázoló- és fényező-intézet.

Pirchner Károly utóda
BUDAPEST,

Szövetség-utca 9. szám.

Elvállalja kávéházak, vendéglők, táncztermek, színházak stb.

diszitési munkáit a legizlésebb kivitelben.

A t. szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe ajánl

teljes vendéglő és kávéházi

berendezést,
vörösréz - edényt,
kávéházi tűzhelyek
50%
fűtési megtakarítással,
valamint
saját szabadalma szerint
készített
kávé- és tea-főzőgépeit
legjutányosabb áron, pontos kivitel mellett.



GÁLLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javítások és czinezések gyorsan elkészítettnek és jutányos áron számíttatnak

Ócska vörösréz napi áron megvétetik vagy becseréltetik.

CSÁKY ÁRMIN Budapest,

VI. Andrassy-út 67 (a Millenium kávéházzal szemben).

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításon.

1889. évben a parisi világiállításon.

Ajánl **konyharuhákat** minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára



Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2. 250
Kabátok piqqe-velezből frt 2. 250, 3.
Kabátok osinavt. v. satinból frt 1.25, 1.50
2. 250.

Szakács-nadrágok (pantalón), pamut-kamm-garnból, kek. fehér esikós, 2.50—3 frtg
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 czegemnek külön specialitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhába általam szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérnemű és férfiruhákból kívánatra ingyen küldetnek.

MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER TERMÉSZETES SAVANYU-KUT

legjobb asztali- és üdítő-ital,
kitünő hatásnak bizonyult köhögéskor, gégebajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

Alsó-Tátrafüred gyógyfürdőhöz tartozó

„Szép Kilátás”-hoz

czimzett

vendéglő
január elsejétől

3, esetleg 6 évre bérbeadandó.

Ezen házecsoport 4 külön álló épületekből áll és pedig:

I. a főépület: 1 nagy terem, konyha éléskamra, felszolgálóhelyiség, pincze és 5 kiadó szobából.

II. Épület a szolgálószemélyzet számára.

III. Egy nagy amerikai jégpincze.

IV. Az istálló épület.

Bővebb felvilágosítást ad és ajánlatokat elfogad a tulajdonos:

Késmárki Bank-részvénytársulat

Késmárkon

avagy Horn Valér fürdőigazgató ugyanott.

NYOMTATVÁNYOKAT

gyorsan és izlésesen elkészít

Buschmann F. nyomdája,

Budapest, (Harisch-bazár).

NOVÁGH KÁROLY

IV. ker., kigyó-utca 7. sz. **BUDAPESTEN** (párisi házzal szemben).
mű- és diszmű-esztergályos

Ajánlja gazdagon berendezett raktárát
tajték és borostyánkő

DOHÁNYZÓ-SZEREKBŐL

továbbá nagy választékát

elefántesont tekegolyókból,

kávéházi felszerelésekből,

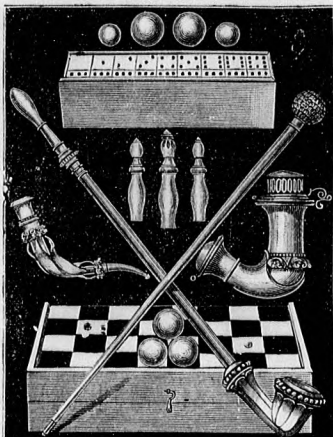
ugymint

Lignum Sanctumgolyók és bábukból

sétabotok stb.-ből

a lehető legolcsóbb árak mellett.

Javítások a legolcsóbb árszámitás mellett elfogadtnak.



Kunst- und Galanterie-Drechsler.

Empfiehl sein reichsortirtes Lager aller Gattungen

Merschaum- u. Bernstein

RAUCH-REQUISITEN.

Ferner ein grosses Lager von

Elfenbein Billardballen,

Kaffeehaus-Utensilien,

sowie:

Lignum Sanctum-Kugeln und Kegeln

Spazierstöcken etc. etc.

zu den möglichst billigsten Preisen.

Reparaturen werden angenommen und billigt berechnet.

Ich mache jene Herrn Cafetiers, die meine Kunden sind, darauf aufmerksam, daß selbe Ihren Bedarf von **Weihnachts-Geschenken** bei mir zu dem Selbstkostenpreis erhalten.

Boross Testvérek es. és kir. szab. fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 29. sz.

Mosó-konyha-berendezés

fűthető mosó-gépekkel,
mángolók, faesarok stb.

Amerikai fagyalt-gépek,
melylyel 5 perc alatt ké-
szíthető fagyalt,

fagyalt-tartály,
stb.



Főraktár

alpaccaezüst, alpacca evő-készlet.

kávé és tea-kannák, tálczák. stb.

Brunner és társa bécsi gyárából.

Cs. és kir. szab.

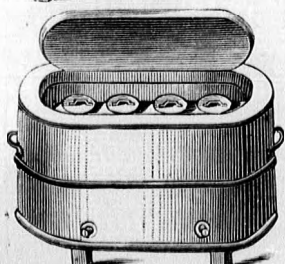
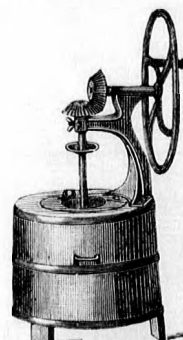
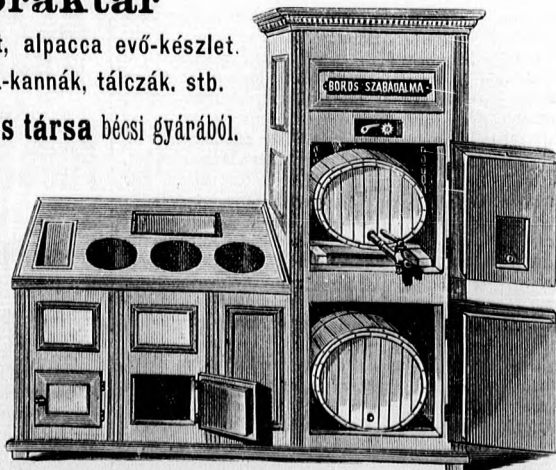
szétrakható

jég-

szekrényeket

bormérő

asztallal.





BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

Budapest, IV. kerület, Városház-tér 4. sz.

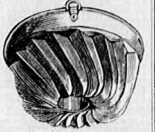
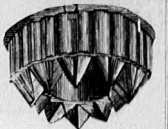
Ajánlják szállodás, vendéglős és kávék urak figyelmébe nagy raktárukat mindennemű konyha- és háztartási cikkekben, főző-edényekben, asztalszerekben, valamint takaré- és asztaltűzhelyekben és mindennemű vaskályhákban.

Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becseréltetnek.

Telefon összekött. és
54—23. szám.

Árjegyzék
bérmentve és ingyen.



HERRMANN J. L.

csász. és kir. udv. és orsz. szabadalm. érczárugyára

ajánlja a kávék uraknak legújabb **theakannáit** patent betéttel. Ezen minden esetben kitűnőnek bizonyultak, először mivel e kényelmetlen szűrés általa elkerülhető, másodsor pedig mivel az ital nem lehet **keserű** vagy **fekete**, miután valahányszor a kannából egy csészényi ital kitöltetik, a thea a víz fölé szemerül. Ezenkívül megtartja az ital teljes **jó zamatját** és **illatát**, és kitűnően forralódik. A patent-betétell ellátott theakannák csaknem minden nagyobb szállodában, vendéglőben és kávéházban feltalálható és gyakorlati használatban osztatlan elismerésben részesül.

Szintugy az első minőségű alpacca-ezüstből gyártott **patent asztali-kések** a többi kések fölött azon előnnyel bírnak, hogy nincsenek kitélve, hanem 13 millim. erős, kemény ércből készültek. A penge kiesését a belső csavarkészülék és a szár beforasztása lehetetlenné teszi és az elrontott vagy törött penge mindenkor újjal cserélhető fel.

Ára egy tuczat asztali késnek első minőségű alpacca ezüsből 18.— frt, alpacca 9.— frt
" " " csemege " " " " " " 19.50 " " 7.50 "



BUDAPEST,
váci-utca 24.

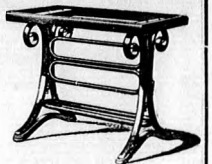


Kávéházi, vendéglői

és

szállodai szoba teljes berendezéseket

a legegyszerűbbtől a legkiválóbb kivitelig



KOHN JAKAB és JÓZSEF

cs. és kir. szab. tömören hajlitott fabutor gyáraiból



BUDAPEST

V., Ferencz József-tér 3. sz

(Diana-fürdő épület)

I. emelet.



*Költségvetéssel
teljes berendezésekhez
készséggel szolgálunk.*

*Képes árjegyzék
kivánatra ingyen
és bérmentve.*



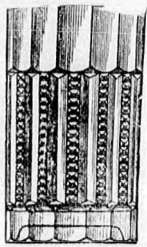
Sajtolt ékes kristály üveg

Schreiber J. és unokaöccseiei legújabb gyártmánya.

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

Bécs, IX., Lichtensteinstrasse Nr. 22 24.

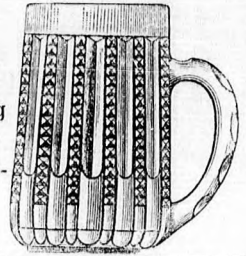
PRÁGA, Heuwegplatz Nr. 27 neu.



Ujjonnan berendezett teljes és gazdag választéku raktár mindennemű üveg árukban vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

Kaphatók úgy saját raktárainkban, mint minden előkelőbb üvegkereskedésekben helyben és vidéken.

Arjegyzékek ingyen és bérmentve.



Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

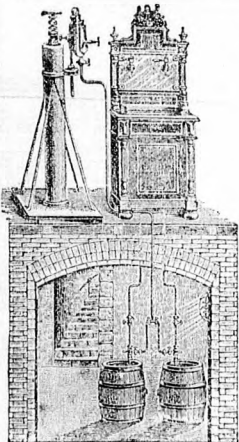
mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,

neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest



Tabakgasse

Bierschank-Anlagen

unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

• Kostenüberschläge gratis. •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiarartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.

Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

Szállodás, vendéglős és kávéos uraknak!

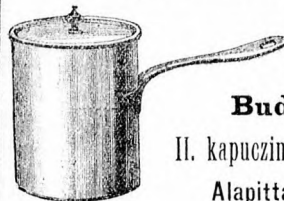
KERN JÁNOS

rézműáru
üzlete

Budapest,

II. kapuczinus-utca 16. sz.

Alapított 1821.



Mindennemű réz-árú és edények jól, szépen és tartósan elkészítve.

Tökéletes kávéházi
és vendéglői berendezések.

Ónozások és javítások jutányos áron. – Kávéházi tűzhelyek.

Kertész Tódor a Kristóftéren

műipari újdonságok karácsonyi kiállítása
már 1 frttól 200 frtig.

Csillogó, ragyogó karácsonyfádiszek

összeállítva 5, 10 és 15 frt.

Meglepő tréfás czikkek és búvász-mesterségek.

Laterna magikák.

Oktatva mulattató játékszerek fiúknak és leányoknak.

Zenélő-szekerények, Szoba tornaszerek.

Tombola nyeremény-tárgyak összeállítva. Halifax-korcsolyák stb. stb.

A szabott ár minden egyes darabon látható.

A „TRANSYLVANIA-SZAPPAN” a legtisztább természeti termék, minden állati zsíradék és más ilyen anyag nélkül.

Egyetlen természeti szappan a világon

a mi „Transylvania” hidegvíz-mosószappanunk!

Az arcz, fehérnemű, selyem, gyapju, gyapot és len-
szövet, valamint bőrneműek számára!

E szappan használata a legkiadósabb fehérneműek mosásánál, amelyek egy-
szeri használata után hideg vagy langyos vízben és kifőzésre minden zsíros piszoktól
a legalaposabban megtisztulnak.

Szappanunk semmi lugót vagy más maró anyagot nem tartalmaz, azért
használata a mosóruha nagy kímélésével jár.

Továbbá a Transylvania-szappan kiválóan alkalmas mint pipere-szappan és
mint gyógy-szappan, a bőr különféle kiütéseinél, mint dobrócz, pörsevés, a bőr
felcserepedése, szepülő stb.

A mi szappanunk egyszerűen nélkülözhetetlen a posztógyáraknál, mert a leg-
piszkosabb, összetapadt gyapjufajokat is, egyszerű hidegvízben meglepő gyorsan tisztá-
rára mossa, puhává és selyemszerűvé teszi, anélkül, hogy színváltozást okozna.

Az osztr. csász. és magy. kir. kiz. szabadalmazott

„TRANSYLVANIA” hidegvíz-mosószappan-gyár
központi megrendelő intézete:

RAKÓCZY M. tanár, BUDAPEST,
VI., Csengery-utca 39.

A hova az összes megrendelések intézendők.

Ügynökök felvételnek.

LENZ TESTVÉREK

déli gyümölcs, gyümölcs-főzelék, be- és kivitel-tízlet

Budapest, Petőfi-tér 4.

Ajánlják jól felszerelt

Maroni, gesztenye, narancs, citrom, körte,
alma, carfiol, nürnbergi torma, foghagyma,
hagyma, főzelékconserv és

mindennemű déligyümölcs-raktárukat.



FÉNYKÉPÉSZ,
házon kívüli felvételekre
külön berendezés.

Első magyarországi
chemigraphiai
és
autotypiai műintézet.

IV., Károly-utca 3.

TELEFON **ÉRTESETÉS.** TELEFON

Van szerencsém az igen tisztelt **szállodás, vendég-**
lős és kávé uraknak tudomásukra hozni, miszerint

Teréz-körut 34. szám alatt,
szállodai-, vendéglői- és kávéházi-

személyzetközvetítő-irodát

nyitottam, a hol is mindannyi e téren előforduló személy-
zetet állandóan előjegyzésben tartok s kérem becses meg-
bizásaikkal mielőbb megtisztelni.

Telefon rendelkezésre áll.

Teljes tisztelettel

Teréz-körut 34.

STEINER J.

Fiókázat:
Debreczenben.

KUNZ JÓZSEF ÉS TSA

Fiókázat:
Nagy-Váradon.

m. kir. szab. nagykereskedők **BUDAPEST**, Deák- és Erzsébet-tér sarkán
ajánlják az őszi idény beálltával

dusan felszerelt szőnyeg-áru raktárukat

Különlegességek legjobb minőségű bel- és külföldi Tapesztry-, Brüsszel- és
nyírott-szőnyegeken. Minden nagyságban, egy darabban vagy
méterenként.

Divatos Stambul, Smyrna és Persan csokrozott-szőnyegeket, négyszög-
méterje 7 frt 50 krtól 9 frt, 10 frt 50 krtól 12 frt, 12 frt
50 krtól 15 forintig és feljebb.

Valódi keleti szőnyegeket, gyönyörű színben és mintázatban, gazdag válasz-
tekben; **divat-terítőkre** alkalmas nagyságokban is.

Takarók egyes asztal- és ágyterítőket, leszállított árakban. Flanell és uti-
takarók, ablakvédők és löpököröczök dus választékban.

Szőnyegmaradékok ágyelőknek alkalmazhatók, fél árban; készített ágyelők és
falvédők, minden minőségben és nagyságban.

Meglepő olcsó prima Axminter szalonszőnyegeket, 140-200 cm. 12 frt, 200-300
cm. 30 frt, 270-340 cm. 42 frt, 330-440 cm. 70 frt, mely árak
az eddigiekhez képest ca 40%-al olcsóbbak.

Függönyök fehér vagy színes csipke-függöny és vitrage, ugymint mintázott
szövet-függöny és portiere.
Egyes ablakokra kiválóan olcsó árban.

Butor-crepe, méterje 60 krtól feljebb és mindenféle butorkelme és plús,
egyszerű, finom és legfinomabb kivitelben. Maradékok áron alul!

Dus választéku Kokosz-, Manilla- és Jute-futószőnyeg, lábtörítők, mosdóelők,
Linoleum és Angora bőrök stb. stb.

Kunz József és Tsa

császári és kir. udvari
szállítók



BUDAPEST,

V., Deák- és Erzsé-
bet-tér sarkán.

Bürgerliches Brauhaus Pilsen

Gegründet 1842.

Wir beehren uns hiemit, höflichst anzuzeigen, daß der
Ausschuss unserer



Schankbieres

am 2. November l. J. begonnen hat
und erlauben uns daselbe den Herren
Abnehmern beifolgend anzuempfehlen.

Bestellungen für Budapest und die
Provinz bitten wir an unseren Vertreter
Herrn



W. LÖFFELMANN

IX. Ranoldergasse Nr. 4

zu richten. Ausschank täglich.

Pilsner-Bierhalle, V. Thonet-udvar.

Mindenütt kapható!

Grand vin de Champagne

DUMINY & Co

MAISON FONDÉE EN 1814

AY, (CHAMPAGNE)

F. COURVOISIER & CURLIER FRERES

UDVARI SZÁLLÍTÓK

COGNAC.

Főképviseelő és raktár

Kraus Gottlieb

Bécs, I.
Kärntnerstrasse 21

ezelőtt

SICHER & KRAUS.



* **Billigste Fabriks-Preise** *

Tramway-Verbindung

Die billigsten
Weihnachtsgegenstände,
Christbaum-Decorationen, Ekantiné,
Bonbons, Fondans, Biscuits, Thee-
u. Mandelgebäck so auch Mohn- u.
Nuss-Beugeln kauft man am besten

Telephon 50-48.

bei
Alois Etzinger

Sückerwaaren- und Biscuits-Fabrik
Budapest, Esömöri-út 71.

* **Billigste Fabriks-Preise** *

CHRISTOFLE & Cie.

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

Magyarországi főraktár

WADLSTEINER F.-nél

üveg-, porcellán-, fayence- és majolikaárak
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 kávéskanál 8.50	4 palackkalj 8.50
12 csemege-kés 15.—	1 mustártartó 5.50
12 csemege-villa 15.—	1 kettős sőtartó 2.25
12 csemege-kanál 15.—	1 saláta-készlet 6.—
1 leves-mérő 5.30	1 felvágó-készlet 7.50
1 tej-mérő 3.20	1 ezukor-fogó 1.75
1 főzelekes-kanál 4.—	1 ezet-olajlány 15.—
1 kompotos kanál 3.50	1 kabarett-villa 1.50

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a leg-
jutányosabb áron szolgáltatja.

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST, VII. Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készületeket =

légnomással és szabad. sörhűtővel.
Elvállal régi készülékek atalakitását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

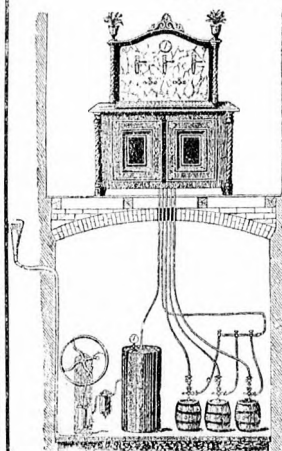
mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



HOFFMANN KAROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindennemű temetkezések a legcsinább kivitelben
olcsó áron mellett, francia minta után készített

saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL.

Különösen kiemelendő

III. és IV. oszt. temetkezések
fog-temetkezési kocsikkal.

Disztes ravatal minden osztályú
temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból
valamint

sír-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen
elzart

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

== Fiókküzet: VI. ker., Nagymező-utca 10. ==

SEIFERT HENRIK ÉS FIAI

CSASZ. ÉS KIR. UDVARI

tekeasztal-gyárosok



BUDAPEST

VII. ker., Dob-utca 90. sz.

Persa császári és szerb királyi udvari szállítók.

Specialisták, stilszerű és disztes

Kávéházi berendezésekben.

Európa első és legnagyobb tekeasztal-gyára.

Igen tisztelt vevőinket tisztelettel meghívjuk gyárunknak, mint látványosságnak megtekintésére,
és ajánljuk dúsan felszerelt raktárunkat, mint új és használt tekeasztalainkat, valamint elismert
és szabadalmazott külön kettős-tekeasztalainkat minden hozzátartozóival, éppúgy sakk-, do-
mino-, tivoli-készleteinket és ujság-tartóinkat.

Teljes kávéházi berendezések a legdivatosabb és legizlősebb kivitelben eszközöltetnek.