

Előfizetési ára:

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

Hirdetések

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.

SZERKESZTŐSÉG

KIADÓHIVATAL
IV. kerület,
egyetem-tér 6. sz.

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

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

HIVATALOS KOZLÖNYE.

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

IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.

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

II. ker., Medve-utca, Fácán.

Bélyegtelen levelek el nem fogadtatnak.

Kéziratok vissza nem adatnak.

Kiadó és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF

IV. egyetem-tér 6.

LETH LAJOS

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

PAULITS JÓZSEF

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

HIVATALOS RÉSZ.

Jegyzőkönyv.

Felvétetett a budapesti I—III. kerületi szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulatának választmányá által az 1896. évi július hó 3-án tartott üléséről.

Jelen voltak: Petz Károly elnök, Haszmann József elnökhelyettes, Lerner Mihály és Linecz-pólez Ferencz számvizsgálók; Bauer János, Berger Vince, Buchinger Alajos, Hötzel József, Prokesch Antal, Peyerl József, Schlaucher Ferencz, Stoszmán Lőrincz és Venzl Ferencz választmányi tagok és a társulati jegyző.

Kimentettek: Bruckner Alajos, Kabon József, Kubanek Venczel, Kuncze Ödön, Lindmayer János és Wickhardt Károly urak.

I. Petz Károly elnök ur üdvözlő a megjelenteket, felkéri az új választmányi tag urakat, hogy az üléseken minél gyakrabban vegyenek részt s törekedjenek a társulat és a tagok érdekeit megőrizni és előmozdítani, az elnökséget pedig szíves támogatásukban részesítsék; a mai jegyzőkönyv hitelesítésére felkéri Berger Vincze és Buchinger Alajos urakat s ezzel az ülést megnyitottnak nyilvánítja.

II. Jegyző felolvassa az április hó 10-én tartott ülésről felvett jegyzőkönyvet. — Hitelesítettik.

III. Beterjesztetnek a folyó év II. negyedére vonatkozó pénztári kimutatások. — Elfogadtatnak és az eszközölt kiadások helyben hagyatnak.

IV. Jegyző jelenti, hogy viaszfaklya megrendelése szükségessé vált. — Tudomásul vétetik s a megrendelés Venzl Ferencz választmányi tag urra bízatik.

V. Előterjesztetik, hogy a pénzerek stb. orsz. nyugdíj-egyesületének előkészítő-bizottsága megbízásából dr. Solti Ödön ur jogtanácsos felkéri a társulatot egy közgyűlés összehívására az általa képviselt nyugdíj-egyesület alapítókéhez való összeg megzavazása céljából. — Tudomásul vétetik azzal, hogy társulatunk vagyona és jövedelme oly csekély, hogy abból ily célú kiadások nem eszközölhetők, miért is a közgyűlés összehívása szükséges.

VI. Miután a napirend letárgyalatott, indítvány pedig nem tétetett, elnök ur köszönete nyilvánítása mellett az ülést berekeszti.

Országos vendéglős-kongresszus.

A budapesti szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok-ipartársulatának elnöke az országos vendéglős-kongresszus érdekében a következő felhívást bocsátotta ki, a melyet, tekintettel az ügy fontosságára, a következőkben közlünk lapunk t. olvasóival:

„Széles e hazában, az ország ezeréves fennállásának alkalmából, egy ipari, mint kereskedelmi téren egy jobb jövő megalkotása céljából nagy-szabású mozgalmak indultak meg, melyeknek egy közös céljuk van: a mult tapasztalatai alapján az ipart és egyéb rokon-ágakat a megillető színvonalra emelni s mindazon hátrányokat és sérelmeket eltávolítani, orvosolni, melyek azt eddig gátolták.

Ily értelemben indult meg egy nagyobb horderejű mozgalom a szombathelyi vendéglős-társaink körében, mely kezdetben helyi érdekű mozgalom, mind tágasabb tért foglalt, míg általános vissz-

hangra talált vidéki szaktársaink s a rokon társulatoknál és ezeket is felölelve, mindinkább égető szükségé vált egy országos vendéglős-kongresszusnak egybehívása.

Alulírott ipartársulat azon közkíválatomnak — hogy az egybehívandó országos vendéglős-kongresszus megtartása helyéül Budapest, szeretett hazánk székesfővárosa jelöltetett meg — engedve, elhatározta, hogy a Budapesten tartandó országos vendéglős-kongresszus szervezését elvállalja.

Az 1896. évi június hó 19-én tartott ülés határozatához képest alulírott ipartársulat a Budapesten megtartandó országos vendéglős-kongresszus idejéül legkésőbb folyó évi szeptember hó második harmadát tűzi ki.

A fenti határozat értelmében egyttal az ipartársulat felhívja az összes rokon-társulatokat, mikép az országos kongresszuson való részvételüket, valamint azon sérelmeiket és panaszait, melyeket iparunk érdekében, vagy az ipar emelése céljából napirendre vétetni óhajtanak, legkésőbb 1896. évi augusztus hó 1-éig alulírott ipartársulatnál (Budapesten, II. ker., himzö-utca 1. szám alatt) multhatatlanul bejelenteni szíveskedjenek. A beérkezendő javaslatok és indítványok alapján fog aztán a végleges napirend megállapítani, valamint akkor fognak az előadók kijelölteni, ezek megtörténte után pedig a meghívók szétküldetni.

Azon reményben, hogy felhívásunk minél szélesebb körben fog támogatásra találni, mert sikeres eredmény csakis az esetben érhető el, ha ezen megtartandó kongresszuson minél tekintélyesebb számban veendünk részt.

Hazafias üdvözléttel, a budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulata nevében:

Gundel János
elnök.

A bécsiek.

Egy esomó idegen szállodás és vendéglős, a szomszéd Ausztria büszke császárvárosának, Bécsnek képviselője jön le hozzánk augusztusban. A millériumi ünnepségek, országra szoló összefüvetek és különböző nemzetközi kongresszusok sorozatába kiegészítéskép illeszkedik majd e látogatás, amelynek résztvevői bizonyára nem csekélyebb bámulattal fognak meggyőződni a mi fővárosunk mesés szépségéről és fejlődéséről.

Szívesen üdvözljük bajtársainkat, osztrák kollegáinkat már most, és legyenek róla meggyőződve, hogy annak idején — ha majd vendégekül látjuk őket magunk közt — nem rajtunk fog mulni, hogy magyar kartársaik közt, közöttünk, jól érezzék magukat. Ohajtjuk már most, hogy a legkellemesebb benyomások szedjék magukba, hogy szíves jó emléket vigyenek magukkal, ha ismét visszatérnek a császárváros falai közé, mert csak így emlégetjük, hogy ha majd otthon a kíváncsi kérdés-ködkönek beszámolniuk, nem csupán udvariasság, hanem őszinteség is fogja ittelüket diktálni, a mi bizony reánk nézve legszebb haszna lesz itteni látogatásuknak.

Örömmel tiszteljük majd őket magunk közt, mert bennük a szállodás és vendéglősipar előkelő munkásaiban tapasztalatokban bővelkedő, világlátott kartársakat látunk, kik a vendéglős névnek, foglalkozásnak minden időben becsület és dicső-

séget szereztek. Irántuk való rokonszenvüket a közös foglalkozáson épülő lelki rokonság magyarázza.

Annak, ki azt hinné, hogy az ezen ideális rokonságból logikusan következő együvértartozás olyan iparagat üzők között, mint a szállodások és vendéglősök közt, kiknek nemzeti és nemzetközi jelentősége napról-napra emelkedik, chimára csak és nem tény, kénytelenek vagyunk megjegyezni, hogy iparunk jelentősége már régóta megszűnt helyi jellegű lenni, és hogy nem véletlenség, hanem természetes szükség-szerűség, hogy ép úgy mint Európa leghatalmasabb államaiban, a szállodás és vendéglősipar nálunk is eddig soha nem létezett befolyásra, fontosságra és tekintélyre emelkedett. A hely, ahová a nyugat emberei először hajtak fejüket; a hely, ahol a tanulmány és ismeretgyűjtés végett idefáradt utas először gyűjti impresszióit, nem neutrális hely s — hogy úgy mondjuk — uem egyedül a szállodás ügye, hanem ügye mindenkinek, a ki nemzeti becsületünket feltéve őrzi, ügye a nemzetnek s így csak természetes, ha a bécsi szállodások és vendéglősök elragadtatásukban szállodáink modern volta és tökéletessége fölött elismerő tapsban fognak kitörni, ennek a kicsi, de hivatott társaságnak a tapsa az egész magyar nemzetnek fog szólni.

Erősen hisszük, hogy ez nemcsak a mi szubjektív itéletünk, hanem indítéka volt egyttal a meghívásnak és a meghívás elfogadásának is. Mi másért is jönnének közbűnk? Mi más hozná el őket köznök, mint hogy megismerkedjenek magyar kollegáikkal, kik a magyar szabadság csudatévő földjén öt évtized alatt teremteték meg azt, a mihez másutt, hol a kultúra és nemzetfejlődés századokon át háborítatlanul munkálkodhatott, évszázadok kellettek; mi na, minthogy megcsodálják azt a szellemet, mely a mi földünkön oly sok szépet, ifjút és dicsőt alkotva, jellemző belyegét a mi iparunkra is letörőhellenül rányomta. Ime ez is egy fényes bizonyítéka annak, hogy lelki rokonok vagyunk velük, mert hiszen céljaink, eszközeink ugyanazok: a szállodás- és vendéglősipar emelése, csendes, de öntudatos munkálkodás a magunk nemzeti becsületének fenntartása.

De látogatásuknak örülnünk kell még egy másik szempontból is. Örülnünk kell azért, mert látogatásuk nem más, mint jele annak az érdeklődésnek, melyet a magyar nemzet galád és üresfejű bécsi ellenségei sem tudak elhnyomni. Hízelgő jel ez bizony nemcsak reánk nézve, kiket ellenségeink eleinte szerettek volna a gyűlölség sárga tentájával a művelt külföld színe előtt az utonállókna is rosszabb világításban feltüntetni, de hízegő nemzetünkre annak dicső és fényes multjára és alkotásaira nézve is.

Manapság, midőn a fejlődő kultúra, ipar és kereskedelem országokat és népeket hoz egymáshoz közelebb és ebben a közeledésben szállodai és vendéglői iparunknak oly nagy szerep jut, közeli vendégeink iránt a náluk már élvezett vendég-szeretet kötelességein kívül, a gazda-szabályok is köteleznek bennünket. S épen ezért meg vagyunk róla győződve, hogy az augusztusi látogatás alkalmával különbség nélkül gazdáknak fogjuk magunkat tekinteni. Azt a jó hírünket, a melyet le-tagadni senki sem bír, csakis vendég-szeretetünkkel szerzzük s csakis vendég-szeretetünkkel tarthatjuk meg, mert abban a pillanatban, a melyben nemzeti jellemvonásunk ezen ösvényéről letérnénk, hagyományaink, elődeink, őseink ösvényéről térnénk le.

Jöjjenek hát s mi magyar vendég-szeretettel öleljük őket keblünkre.

Az élelmiszerek elkészítésének rendszere.

Az állati élelmiszerekre azok elkészítése háromféle irányban gyakorol behatást. Első sorban szét-daraboltatnak s így az emésztésre alkalmasabbakká válnak, azután kötőszöveti burkolatuk felpep, valamint a fehérjeterálmú anyagok is vizet veszítenek a főzés és sütés alatt, míg a zsír szilárd halmazállapotából folyékonyba, tehát felszívható alakba megy át és végre a főzés, párolás és sütés alkalmával aromás termények is keletkeznek, melyek étvágygerjesztőleg és az emésztő nedvek kiválasztására elősegítőleg hatnak. A növényi élelmiszerek az elkészítés alatt többnyire vizet vesznek fel, továbbá ugyanekkor aromafikus anyagok is képződnek, a kellemetlen szag eltávolodik, példának okáért a merkapán a káposztafélekől; továbbá az anyag feldarabolása alkalmával a sejtek megnyitvatnak és az elkészítés által lesznek csak tényleg hozzáférhetőkké a tápláló anyagok. Ezenkívül az elkészítés sok esetben megváltoztatja a keményítőt is, könnyen oldódó csiriz vagy dextrinné alakítván azt.

A meleg behatás alatt a bakteriumok s az általuk termelt mérgek némelyike is elpusztulnak. Saprophyta bakteriumok jelenléte némely élelmiszerben kívánatos, másokban nem; erre legnagyobb befolyása azonban magának a tápláló anyagnak van; így régi sajtból számtalan bakterium van, mégis szívesen elfogyaszthatjuk azt; míg az olyan húst, mely sok mikroorganizmust tartalmaz, mint rohadót visszautasítjuk. Nagy jelentősége van végül annak, hogy a meleg az élelmiszereken vagy az azokban levő betegesgélődző bakteriumokat és ezek petéit s lárváit is megöli.

A főző és éltartó edényekből nem szabad mérges anyagnak, résznek vagy olomnak az ételbe kerülni. Olyan ételeket, melyekben ecetsav van, vagy a melyek ecetsavat termelnek, rézedényekben tartani nem szabad, mert azokban mérges bázikus, ecetsavas rézoxyd (rézrozsdá) képződik; jó önbetontat beburkolja a rezet és így megóv a mérgezésről.

Az ólom már kis adagokban is mérgeként hat, ezért az 1876-dik évi, 14-dik számú törvényczikk és az 1876. évi 31026. számú miniszteri rendelet meghagyják, hogy evés, ivás és főzés, valamint italok, gyümölcs-szörpök és más folyadékok készítésére szolgáló edényeket sem egészen, sem részben nem szabad ólomból, sem olyan fémtálmányból készíteni, melyben 10% nál több ólom van.

Ezeknek és a konzervdobozoknak belső önbetontatnak csak 1%, a forrasztás használt anyagban pedig csak 10% ólom lehet. Emaillezott vagy mázzal bevont edényekből fel órai ecettel való főzés alatt ólomnak kioldódni nem szabad a sörnyomó készülékekben, szódavizes palackok fejeiben, valamint szopóüvegekben legfeljebb 1% ólom lehet. A szopóüvegek szopókájához stb.-hez bor, sör, ecet lefejtésére szolgáló eszközökhöz vagy poharakhoz és játékokhoz ólomtartalmu kaucsukot használni nem szabad. Sajt csomagolására ólomtartalmu önpapírost használni tilos.

Egészsége ártalmas festőanyagokat élelmi és élvezeti czikke készítésénél használni nem szabad, sem olyan edények vagy csomagoló anyagok készítésénél, melyek élelmi vagy élvezeti szerek elartására vagy beburkolására alkalmaztatnak. Az élelmiszerek és azok burkolatának festésére nem mérges, főleg pedig növényi festőanyagokat szoktak használni.

Az élelmiszerekben egyhanguságnak uralkodni nem szabad. Ha mindig ugyanazon ételt kapjuk, akkor végül is olyan ellenszenv ébred fel bennünk iránta, hogy már az étel megpillantásánál is elmegy minden étvágyunk. Ellenkezőleg pedig az ételek változatossága a táplálék felvétele iránti kívánságot fokozza.

Az ételek legyenek izletesek. Ezen tulajdonság — jó alapanyagot feltételezve — egyszerűen kellő előkészítés, másrészt fűszerekkel való keverés és élvezeti szereknek hozzáadásával érhetni el. Az elkészítésnél támadó illat kellemes és fokozza az étvágyat. Hasonló hatása van annak is, ha sötét fűszereket adunk az ételhez, így például a csipős mártás vagy a savanyu ugorka mint mellékétel, a kevésbé izletes, de igen tápláló levesthushoz adva igen étvágygerjesztő hatású. A táplálék felvételére továbbá kedvezőleg hat az is, ha előbb kis adag izgató anyagot veszünk magunkhoz, így például igen kevés alkoholt, kevés kávé, kis darab érett sajtot, kaviárt stb.

Az élvezeti szerek nemcsak az étvágyat növelik, hanem egyttal az emésztő nedvek kiválasztására is előmozdítólag hatnak; azonban az élelmiszerek kihasználására úgy látszik semmi befolyásuk nincsen. Természetesen az izgató és élvezeti szerekben is folytonos változatosságnak kell uralkodni.

Dr. Gärtner Rezső.

Az ókori népek borkészítése.

(Vége.)

Borak megőrzésére az ókori kultúrnépek mai ismereteink szerint majdnem kivétel nélkül égetett cserépedényeket használtak, míg az állatbőrök

Kőbányai Király-serfőző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört

Királysört

Márctiusisört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

1594
96.

Pályázati hirdetmény.

A budapesti m. k. kertészeti tanintézet igazgatósága részéről ezennel pályázat hirtettetik az intézet felső (kertészképző) tanfolyam növendékeinek, valamint az alsó tanfolyambeli kertmunkások élelmezésére. A pályázat részletes feltételei az intézet igazgatósági irodájában naponta megtekinthetők a délelőtti órákban. Ajánlatok 50 kros bélyeggel ellátva legkésőbb **f. évi július hó 25-én d. e. 9 óráig** nyújtandók be az intézet igazgatóságához. Később érkező ajánlatok figyelembe nem vétetnek. A kérvényhez mellékelendő: keresztlel. erkölcsi bizonyítvány, valamint a vállalkozó családi állapotát és eddigi foglalkozását feltüntető hivatalos bizonyítvány. Ugyancsak a pályázat benyújtásakor köteles a vállalkozó az intézet igazgatóságánál 500 frtot, azaz ötszáz forintot letéteményezni, mely összeg a pályázat elnyerése esetében, illetőleg a szerződés létrejöttével a vállalkozó óvadékaul tartatik vissza.

Budapest, (I. ker. Gellérthegy) 1896. július 7-én.

A budapesti m. k. kertészeti tanintézet igazgatósága.

Elsőrendű vásznak és asztalneműek

kész fehérneműek, szőnyegek és függönyök

NAGY RAKTÁRA.

Kelengyek és szálloda berendezések.

KUNZ JÓZSEF és TÁRSA

M. KIR. SZAB. NAGYKERESKEDŐK

BUDAPESTEN

V., Erzsébet- és Deák Ferencz-tér szögletén.

Czimbalmokat

legjobbat, legolcsóbbat csak nálam lehet venni pedalos fekete salón, szép erős hangut. Bolti árhoz képest félárban 75-80 frtért. *Jegesi Géza* hangszerész és a vaskoronás czimbalom felfalálója és készítője.



BUDAPEST, Nefelejts-utca 43. szám.

Arjegyzékek kívánatra ingyen.

készült tömlő már a homéri korszakban is inkább csak mint kényelmes és ellenállásra képes szállító-edény használtatott utazások és vándorlások alkalmával a borkészlet megőrzésére. Hogy a kétféle edény közül melyiket illeti meg az elsőség régiség tekintetében, reánk nevez nem nagy fontossággal bír, a kérdés érdemleges megoldását bátran bízhatjuk a kulturhistórikusokra, mi megelégedhetünk annyival, hogy a cserépedények készítése az emberiség által megantult legelső ügyességek közé tartozik, első lépcsőfokot képezvén az emberiség civilizációjának.

A boroscedények elkészítésénél eredetileg ugy mint minden cserépedény készítésénél a forgotat használták és csak később, midőn a szőlőművelés folytonos nagyobodása folytán nagyobb ürtartalmu edények elkészítése elengedhetlen szükségletté vált, tettek kísérletet cseréplemezekkel, a melyeket mai hordóink formájára raktak össze, s hogy ellenállási képességük nagyobb legyen, fa, ólom vagy vasból készült arbronsokkal vették körül. Az ilyen fajta legnagyobb hordók, a melyek közül p. o. a Dolio sesquiculaire majdnem 1½ euleus, vagyis a mi ürmértékünk szerint körülbelül 770 liter ürtartalmu, volt római gyártmányok voltak. A görögök, kiknél az ürmérték maximuma a »metrepész« — a rómaiaknál a »euleus« körülbelül 513 liter — az egyes vidékeken divatos ürmértékegység szerint 15-33 liter közt változott. sokkal kisebb hordókat készítettek (pithoi), sőt ezek helyett is előszeretettel használtak az amphoreusz, amphiphoreusz-nek nevezett cserépkorsókat, urnákat, vázakat, a melyeket karcu és csinos formákban, mint különböző nagysagu amphorákat (a római amphorák 25½ liter ürtartalommal bírtak) küldtek szét az akkori civilizált világ minden irányába.

Egy közös hibája azonban mégis volt ezen edényeknek, a legkisebbtől fel a legnagyobbig. Minthogy a fényezett akkor még nem ismerték, nem voltak elég szilárd összeállításuk s azért a mint a kemeneczeből kivették őket, belsejüket szurokkal kellett bevonní, mialtal a bor illata és íze kellemetlen változást szenvedett, egy oly körülmény, a melylyel a bor beraktározásánál sehogys tudtak számolni. Hogy azonban olvasóinkat az ókori népek pincégazdaságával némileg megismertethessük, először a pinczébe kell egy futólagos pillantást vetnünk, a melyeket azonban semmiképp sem szabad mely földalatti üregeknek képzelnünk, mivel — mint ez az összes mezőgazdasági írók feljegyzéseiből kitünik — a cella vinaria egyszerű felemelet volt, nehány látnyi mélységben a földszint alatt. gy Palladius egy mintapince leírásánál azt mondja, hogy a cellának három-négy lábál mélyebben kell feküdnie mint a prsháznak, hogy a bort az erjesztőesternakból minden nehézség nélkül lehessen az ott sorjában a fal mellé egymás mellé állított és felig a földbe süllyesztett edényekbe vezetni.

A jobb termésű esztendőknél, ha a meglevő edények nem voltak elegendők, a pótdényeket a pince közepén egy alacsony állványra helyezték s nem süllyesztették a földbe. A nagyság szerint a cellákat farácsok segítségével különböző osztályokra szokták osztani, a melyekbe azután a borokat minőségük szerint osztályozva szokták elrakni. A legjobbakat azonban az apothecaba rakták, a melynek tulajdonképeni céljáról azonnal vissza fogunk térni. Előbb azonban még a hordók előkészítésére és megtöltésére vonatkozólag kell még közbeszúrnunk. Míg ugyanis a könnyebb, egyik szűrtől a másikig elhasználasra szánt bort olyan hordókba tettek, a melyeket az újabb megtöltés előtt egyszerűen kifüstöltek, addig a finomabb és tartósabb borok számára szánt hordók belsejét szurok, mastix, olaj és másféle illatos anyagokból készült keverékkel, vagy pedig, hogy ezáltal a bor enyhébbé váljék, vakolatalt vontak be. Amint azután az erjedés a cisternában befejeződött és a mustot a nemesítésére szükségesnek tartott fűszerekkel ellátták, a bort az edényekbe lehuzták. Minthogy azonban ezen fűszerek s azok csapadékaik folytán az utó- vagy esendes erjedés tapasztalataink szerint is nagyon erőssé vált, az edényeket természetesen soha sem volt szabad egészen megtölteni, sem pedig azonnal 2 hordók tetejét szurokkal legmentesen lezárni, a mi rendszeren csak akkor történt, ha a borból nem vált ki többé haza, a melyet a rómaiak igen nagy gondnal szedtek le a borból. Mielőtt azonban az amphorákat az amphorákba beállították volna, sajátosag etiquette-l, »nota«-val látták el őket, azaz a bor természetnek helyét és esztendejét az amphora nyakába vésték, a mely szokást azonban, a mint azt már Plinius is panaszosan említi fel, a borkereskedők által igen gyakran hamisításokra használták fel.

Azon szokásból kifolyólag, hogy a bor savanyúságát s mesterséges illatát magasabb hőfok behatása által igyekeztek elvenni, a rómaiak apothecaja a fumarium vagyis száritókályha fölött fektet, míg ellenben a görögök a melegítő-csöveket a pithonba vezették, mialtal az edények nemcsak meglehetősen egyenletes hőfoknak voltak kitéve, hanem állandóan olyan füsttömeg által voltak körülveve, a mely az akkori felfogás szerint a bor gyors leülepedéséhez szükséges volt. Ezzel

van megfajtva azonban egyúttal a régiek sokat dicséri, sűrű olajos borára vonatkozó rejtvény is.

Ha ugyanis az amphorák még oly jól is be voltak kenve kívülről-belülről, mindazáltal már a készítésükhöz használt anyagra való tekintettel is sűrűségüknek egyrészt a füst és meleg másrészt a bor behatása folyton változnia kellett, lehetőségessé válván így módon lassu kiizzadás útján elpárolgásuk. Minthogy azonban az amphorák hosszu ideig, gyakran éveken át állottak a füstölő kamrákban, nem szabad azon csodálkozunk, különösen ha tekintettel vagyunk azokra a különféle fűszerekre, a melyek — mint azt leírjuk — annak idején a borhoz kevertettek, hogy a bor végre is egy huzos extractumná alakult át, a melyet csak vízből oldva lehetett inni. Aristoteles pl. azért dicséri az arkadiai borokat, mivel ha azokat tömlőbe töltve füstre akasztották, szilárd tömeggé alakultak.

Az imént mondottakból egyúttal az is kitünik, hogy miért szokták az azon korbéli írók és költők, ha borak jószágát és régiségét dicsérni akarták, gyakran a »füstös« jelzőt használni. Köszönjük az ilyen »isteni ital«.

Végül még megjegyzendő, hogy már a római-aknak is voltak palackboraik, mivel később a legnemesebb borokat, amint megfelelően megérték, többnyire kisebb üvegedényekbe csapolták s így bocsátották a kereskedelembe, a mely újítás azonban ismét csaknem a fogyasztók javára ütött ki; az e korbéli írók legalább keservesen panaszkodnak, hogy egy sextarius most éppen annyiba kerül, mint régebben egy egész amphora. S ha legalább a borok nem volnaak mind egyformán hamisítva. Így azonban a kereskedők mindig a legkeresettebb és legjobb »nota«-kat árultak, a melyet már a fumariumban mindenféle fűszerekkel keverték s ott a süritési és füstölési tolymatokat, hogy gyártmányaik a régi borokhoz minél gyorsabban hasonlónak válnának, mindenféle módon siettettek.

Különösen híresek voltak e tekintetben a mar-silliai borok és Martialis állítja, hogy az odavaló borkereskedők azért nem mernek Rómába ellátogatni, mert attól tartanak, hogy ottan kényser-tesznek saját boraikat meginni, ami olyan bűnhődés lett volna, a mit szívesen mérnök még ma is akarhany borkereskedőre. Nem mindig sikerül.

J. Fündénig.

Apróságok.

— Mérgek halak. — Réztartalmu borok. — Almabor. — Mesterséges tojások. — Drága rüdesheimi borok. — Nagy Peter czár ebédje. — Az angol parlament konyhája. — Osztriga fogyasztás. — A kenyérsütés új módja. —

Mérgek halak. A halak közül némelyeknek mérges volta már ósidóktól fogva ismeretes; így már Aristoteles tudta, hogy a német tengereken élő trachinus draco és trachinus vipera tuskóinak szurása mérges. Nagy Sándor hadjáratai közben egyáltalán megtiltotta katonáinak a halévést. A halaknál a mérgeg leginkább a bőrből levele méregmirigyekben van, ezért is az ilyen halak húsát csak megnyúzást után élvezhetők; vannak azonban olyan fajták is, melyek mérge a him ivarszerveiben és a petékben található, így nevezetesen a gymnodonták közt a tetraodon fajták petefészkében Sawtschenko vizsgálatai szerint igen erős mérge van, mely embereknek főfájást, vérhányást, görcsöket és fuladási halált képes előidézni. Téli idején, mikor e halak petefészke sorvad, aránylag kevésbé mérgesek. Mérgeket továbbá a elupea thrissa és venerosa (mérgek hering) és a scarusfélék némelyike, melyek megevése után a belek nyákhártyájának erős gyuladása s e miatt halál következhetik be. Valószínű azonban, hogy mérgek voltak onnan van, mert szétesett s mérgek korallokkal táplálkoznak. Mérgező a scotias boa harapása és a serranus scriba is, mely a közepetengerben él. Jól megkülönböztetendők e mérgezőektől a rosszul konzervált halak élvezése után jelentkező mérgezési tünetek; az ilyen konzervekben ugyanis rendkívül mérges szervi aljak, ugynevezett ptomainok képződnek. Mérgezőeket szokott előidézni a puhányok (molluscák) közül az osztriga is.

Réztartalmu borok. Svájczban az utóbbi időben nagyon sok mérgezősszerű megbetegedés fordult elő; az orvosok a megbetegedés oka után kutatva rájöttek, hogy a rézoldattal megfeeszkendezett szőlőtőkék terméséből készült bor az, mely nagy mennyiségben foglaltán magában a rezalkatrészeket, a betegséget előidéz. A réz jelenlétének kimutatására elegendő egy ezinklemezti mártani a gyanus borba; alig öt perc múlva a lemez egész felülete rézréteggel lesz bevonva. A mérgezőesek elkerülésére K a r s t e n tanár azt ajánlja, hogy a rézoldatot lehetőleg hígítva használjuk s olyan időben alkalmazzuk, mikor még a termés kifejlődésének legelső stádiumában van. Ha e hír alapos, amiben különben kételkedni némi alaplunk van, akkor ez megint amelletl unuskodik, hogy a permetezéssel nem kell a peronospora fellépését bevégni, hanem virágzás előtt már kétszer kell permetezni és virágzás után harmadszor.

Almabor. Az almabor különböző fajta, sok édes levet tartalmazó almából készül. Az érett almát le-szedik, az éretlen, rothadt, fergeset kiválogatják s pár heti utánérlelés után megszékelik vagy megzuz-zák és kisajtoltják, 100 kilogramm alma 30—55 liter



Korona-pezsőgő.

Próbáládák 2 palackkal bérmentve
Magyarország és Ausztria bármely
postaállomására 3 frt utánvétellel.
— Viszontelárúsiútnak megfelelő
árengedmény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főútlek váci körút 12. főútlek váci körút 60 és Török-körút 35. — Vogel Gyula Andrássy-ut 29. — Rabcs Sándor kerepesi ut 11. — Sallay István kerepesi ut — Török Bódog kerepesi ut. — Diósy Kálmán Kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-ut. — Tóth Imre állóit ut 73. — Czékkel Ferencz nevelőis-utca. — Steurer Antal rózsá-utca. — Galzler Béla Buda, Vár. — Selner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, fűt. valamint a leg több fűszer- és csomage-üzletben.

Természetes szénásványos savanyúvíz a mohai

ÁGNES

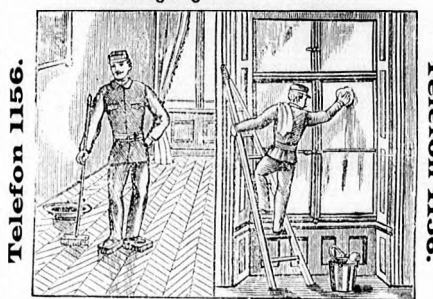
forrás. Lejörbb astarti és üdítőital. Kínó eselgálatot
leoz az emésztési zavaraknál.

Járvány idején präservatív gyógyaszernek
bizonyult.

Szt. küldés. **Édeskúty L.** Udvari esel-
lító által Budapest.

Kapható mindenütt.

DITRICHSTEIN M. Wohnungs-, Fenster- Reinigungs-Unternehmen



**BUDAPEST,
V., Erzsébet-tér 13. szám,**
reingt gründlich, prompt und billigt ganze
Wohnungen, sowie Geschäftslokale; ebenso
wird das Einlassen und Lackiren von Fuss-
böden solid durchgeführt.

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

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

HAGENAUER FRIGYES KAROLY utóda EXNER OTTOMÁR üvegfestészeti és üvegedzési műintézete.

Budapest, VIII., Vig-utca 4/a.

Szakkammba vágó több bel- és külföldi leg-hirnevesebb és legnagyobb műintézetekben szer-zett sok évi gyakorlatomra hivatkozva, bátorodom ajánlkozni mindennemű üvegfestészeti-, üveg-edzési- és mozaik-munkálatoknak, templomok és köz-, vagy maganépületek céljaira művészes és izstélyes végzésre, legolcsóbb árak mellett. — Termek-, ebéd- és haloszbok, villák, folyosók, lépcsőházak, szelfogók stb. stb. ablakainak kitünő díszítése. Vázlatokkal és mintákkal minden kép-zelhető alap és modorban, valamint költségveté-ssekl kívánatra mindenkor készségesen szolgálom.

Empfehl ich mit Berufung auf seine mehrjährige Praxis in den bestrenommierten und grössten Kunststan-ten des In- und Auslandes dieser Branche zur Aus-führung aller Arten Glasmalereien, Glasätzereien und Mo-saiken für Kirchen und Profanbauten in künstlerischer und stylvoller Vollendung zu den billigsten Preisen. Fenster für Salons, Speise und Schlafzimmer, Villen, Veranden, Treppenhäuser, Corridore, Windfänge, Ober-lichte etc. etc. Skizzen und Muster in allen erdenklichen Motiven und Stylarten wie Kostenveranschläge auf Wunsch stets gerne zu Diensten.

almamustot ad, melyet magára hagyva, vagy több-ke-veesebb czukrot téve hozzá, kiejesztenek. Az erjedé-snek csak kotyogóval ellátott hordóban szabad történnie, mert az almamust ha levegő fér hozzá, könnyen megezeesedik. Az almamustot czukros vízzel szok-ták szaporítani, mi egyrészt a tulságos savanyúságot mérsékli, másrészt a szesztartalmat fokozza. Az alma-must igen lassan erjed, miért is borseprőt, szőlőtör-kölyt vagy szőlőmustot is szoktak hozzáténni. Az almabor azután ép ugy kezelendő, mint a szőlőbor, de még annál is nagyobb figyelmet követel, mert kevés szeszt tartalmazván, a megromlásnak nagyon ki van téve. Kellemes, savanykás ízű ital, melyet főleg Franciaországban, Németországban, Ausztria némely vidékén és Angliában is készítenek.

Mesterséges tojások. Amerikában mind nagyobb kiterjedést vesz a mesterséges tojások készítése. Gyá-rak vannak e czélra berendezve, melyek két-három-ezer tojást gyártanak, sőt többet is óránként. A tojás sárgája kukoricazsír-ból, keményítóből s más efféle anyagokból álló pépből, a fehérje pedig albuminból készül és ezeknek vegyi összetétele teljesen megegyez a természetes uton létrejött tojással. A tojáshej belső hártájára gelatinból, maga a hej pedig párisi gipszből gyuratik össze. A sárgáját a mesterséges tojások az említett anyagokból összegyurva, péppé, majd golyóvá alakítják, megfagyasztják s a fehérjét képező anyagokkal borítják be, melyek rendes körforgásnak alá-veve, a tojás alakot felveszik s ismét fagyasztás alá kerülnek. A már kész tojást előbb gelatinál, azután gypszzel vonják be. Állítólag az így készített műto-jások és a természetes tojások íze közt különbség nem tehető.

Drága rüdesheimi borok. Olyan magas áron mint H. Espenschied, bizonyára még senki sem adta el a borát. E rüdesheimi borkereskedő ugyanis tíz, egyenként 600 literes 1893-as boráért 66,190 vagyis átlag egy hordóért 12,328 márkát kapott. E borok közül a legjobbakat a müncheni bajor királyi udvar részére vették meg, mintegy 600 liter 12,000 márkáért. Ezen árak még Németországban is, ahol különösen a rajnai borok különben is szokatlan ma-gas áron szoktak elkelní — óriási feltűnést keltettek.

Nagy Péter czár ebédje. Midőn Nagy Péter czár 1717-ben mint fürdővendég tartózkodott Spaa-ban, de Launay lüttihi államtanácsost, ki szintén ott tartózkodott, vendégül hívta asztalához. Ezen ebé-det de Launay a következő, akkoriban különben Nagy Péterre vonatkozólag érdekes módon írja le. Noha az asztalon csak nyolcz couvert volt, tizenketten foglaltak annál helyet. Az asztalfőnél a czár ül háló-sipkában, nyakraváló nélkül. Két katona eszerüdpénye-keket hordott fel, amelyekben bouillonnal telt csészék voltak, mindegyikben egy darab hussal. Ezeket tányé-raink elé tették. A ki bouillonját megette s még akart, kanálával minden teketória nélkül a szomszédjájából vett magának. Ebben a szokásban maga a czár járt elől példával. Ezután egy legény hat palack bort hozott, amelyekből azonban nem egy állított az asztalra, hanem oda gördítette. A czár minden vendégének töltött poharába, utóljára a magáéba. Ezután követ-kezett a második fogás. Egy katonára, ki éppen vélet-lenl járt a konyha körül, szintén rábízták egy edényt s nem ért rá sipkáját levetni, mulatságos módon rázta le fejéről sipkáját s ugy hozta be az edényt, amely-ben két borjuczomb s négy fiatal tyuk volt. Ő Fel-sége lábán eszte a legnagyobb tyukot s legnagyobb óvatossággal megszolgálván, miután egy intéssel tud-tomra adta, hogy a csirke jó, tányéromra tette. A des-sertet egy tányér biscuitot képezte. Miután ezt az utolsó morzsáig megették, a czár s utána mindnyá-ja felkeltünk az asztaltól. Az asztal maga nagyon különös állapotban volt. A terítő tele volt leves, zsír és borfoltokkal. Ezalatt — írja de Launay — elég fáradságomba került komolysággal megőrizni és nagyon megőriztem, míg végre elbucuszhattam. Ugy hallom, a czár mindig így étkezett.

Az angol parlament konyhája. Nemrég az angol alsóház egy sajtóságos, még pedig éppen nem jelentéktelen ügyben ülést tartott. A napirenden ugyanis nem egyéb mint fontos gasztronómiai kérdések voltak. Gyomorkérdések, kellemetlen összeköttetésben nem-zetiségi kérdésekkel és momentumokkal. Egy hosszú és unalmas vitában, amelyet hosszadalmas s éppen nem mulattató szóáram jellemez, beszélték meg e fontos ügy minden phásist, míg végre az indítvány-nak eldöntéséhez; egy az alsóház restauranta felett szigorú felügyeletet gyakorló bizottságnak megválasz-tásához jutottak. Ilyen bizottságot már többször is választottak, a jelen alkalommal azonban a választás-nak, melyre ezuttal nemzetiségi szempontok adtak okot, különös jelentősége volt. A bizottsági tagok ki-jelentették a magas háznak, mennyire fontos a bizott-ságban több vélemény nyervehesen érvényesülést a különböző vidékekre való tekintettel, miután eddig igen sok viszásság történt ama egyoldalúság folytán, amelylyel a korábbi bizottságok feladatukat ellátták. Amidőn ugyanis a bizottság tagjainak többsége skót képviselőkől állott, a House of Parliament skót kony-hával volt kénytelen beérni, míg ha angolok vagy pláne írországiak bírtak mérvadó befolyással, ezek kényszerítettek a képviselőkre az ő nemzeti ételleiket. Erre határozta el a parlament, hogy a képviselőház tagjai gyomrának megszerzi a paritás kedvezményét, s oly kilenczetagu bizottságot alakított, amelyben an-golok, skótok, írek egyenlően vannak képviselve. E mellett Wales különállóságára nem is voltak tekin-

tettel, valószínűleg mert azt tételezték fel, hogy a gall és ir izlés egymáshoz különben is hasonló.

Az osztriga-fogyasztás az utóbbi években olyan nagyra emelkedett, mint azelőtt soha. Páris maga évenként 35 millió osztrigát fogyaszt, a fogyasztás más nagyobb városokban is igen jelentékeny. Nemrég a párisi orvosi akadémiában Chantemesse a typhusos láz elterjedéséről nagyon figyelemreméltó előadást tartott, a melynek oka szerinte gyakran a moscasaras vidékeken vagy a kloakák vizével inficiált helyeken tenyésztett osztrigák élvezetétől származik. A typhusos ily módon keletkezéséről első ízben a Cambridgei British Medical Association congressusán tettek említést. Azóta az osztrigafogyasztás terjedésével hasonló esetek nagyon felszaporodtak. Chantemesse ennél fogva közegészségügyi szempontokból megköveteli, hogy a nyersen élvezett molluskák (puhánokok) is rendőri felügyelet alá helyezzessenek.

A kenyérsütés új módja. Gelina k rigai orosz kereskedő új módú kenyérsütésre kapott szabadalmat és a kenyeret most már a következőkkel eljárás szerint sűti. A gabonát mindenekelőtt alkalmas gépekkel száraz úton megtisztítják a szemétől, gyomtól, homoktól és kövecektől. Erre folyton megújuló hideg vízben alaposan megmossák; mikor a víz már nem zavarodik, a gabonát vízzel leforrázzák. Bizonyos ideig nyugallomban hagyva, a jó magvak lesüllyednek, a kóros és kevésbé értékes részek pedig felül usznak és könnyen lemeríthetők. Így a gabona készen van a tészta-malom számára. Most ónnal bevont asztalra lapátolják és innen kerül a szintén ónozott gépbe, mely alaposan összezezza és mint kész tésztát szolgáltatja a dagasztógépbe, miután előbb a megfelelő kovászt és a többi szükséges anyagot hozzáadták. Mikor a dagasztógép elvégezte munkáját, a tészta egy formáló gépbe jut és a kívánt darabokra elosztva a szakasztókba s innen a sütőkamencébe kerül. A megsült kenyeret még hűtőpinczébe teszik. Az egész eljárásban, amennyire csak lehet ügyelnek, hogy kézzel se a nyers anyaghoz, se a tésztahoz ne nyúljanak. 200 mázsa gabona feldolgozására napjában egy 25 lóerejű gázmotor elégséges. Hogy a kenyér tápláló értékét megemeltessék, Bischoff berlini törvényszéki vegyésznek ilyen módon készült rozskenyérrel, búzakenyérrel és orosz katonakenyérrel adtak vizsgálat és véleményadás végett. Bischoff így nyilatkozik: »Az analízisekből kitűnik, hogy bár a vizitartalom nagyobb, mint friss kenyérben rendszeren találjuk, mind a három kenyérfajnak jóval nagyobb tápláló erőt kell tulajdonítaniuk, mint amilyent a többi kenyérfajban találunk. A kenyér hihetőleg könnyebben is emészthető, a kenyérsütés e módja ennél fogva különös figyelemre méltó. A nitrogéntartalom százalékos mennyisége jóval nagyobb, mint más többé-kevésbé korlátlan kenyérben. Kiváló jó oldala a kenyérnek oléossága. A régi módon örlött lisztből készült kenyérnek fontja 9.5—10 fillér, az új kenyér fontja csak 8 fillérbe kerül s emellett még tápértéke is nagyobb. Az új eljárás értéke tehát mindenekelőtt az így készült kenyér oléosságában van. A meglehetősen drága Graham-kenyértől alig fog lényegesen különbözni.

Die Eis-Fabrikation im Kleinen.

Von Dr. Th. Koller.

(Fortsetzung.)

Der Hauptvorteil der neuen Eiszerzeugung beruht darin, daß man, wenn der Apparat im Freien an einem luftigen Orte arbeitet, auch bei verhältnismäßig geringer Kälte, 2—4° C. unter Null, bei kontinuierlicher Arbeit während Tag und Nacht noch ganz beträchtliche Mengen Eis erhalten kann, während sich bei geringer Kälte in fließendem Wasser sozusagen gar kein Eis und in stehendem Gewässer nur ganz dünne Eiskrusten pro Tag bilden, deren Einfuhr sich nicht lohnt.

Zur Eisgewinnung in gelinden Wintern dürfte sich dieses Verfahren ganz besonders empfehlen.

Der Apparat ist einfach, wenig feistipelig und erfordert im Betriebe gar keine Wartung, wenn die Rohanlage so beschaffen ist, daß das in derselben und in den Brausen befindliche Wasser jederzeit, bei der Stellung des Apparates außer Betrieb, abgelassen werden kann, um das Gefrieren des Wassers in den Röhren zu verhüten.

Endlich ist noch anzuführen, daß das Eis selbst nicht teuer kommt.

Nach den Mittheilungen der Besitzer liefert selbst bei gelinder Witterung aus passender Regulierung des Wasserzuflusses ein Kubimeter Wasser noch einen Keller-Kubimeter = 15 Centner Eis; der Gesamtverlust durch Verdunstung, Abfluß u. i. w. beträgt somit rund 25%. Aber selbst wenn der Wasserverlust 50% betragen würde und 2 cbm Wasser zur Production von 15 Centner Eis erforderlich wären, kosten die 15 Centner Eis, je nach dem Preis des Wassers, nur 20—30 Pf. Dazu kommt noch der Arbeitslohn, die Verzinsung der Anlage, Lizenzgebühren, so daß Alles in Allem die Herstellung von einem Centner Eis und dessen Verbringung in den Keller kaum mehr als 4—5 Pf. betragen wird. Mit einer Brause, welche eine Gefäßfläche von ungefähr 1,5 qm erfordert, kann man bei mäßigem Frost und passender Auflistung des Apparates innerhalb 24 Stunden 1 cbm Eis erzeugen. In Bamberg sind 100 Brausen in Thätigkeit, welche pro Tag 100 cbm Eis liefern. Gewiß eine stattliche Leistung, welche bei strenger Kälte, wenn

Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb
von **UDAPEST, VIII.**
Leopold Neumann
Museum-körut 10.
fabrizirt seit Jahren als Spezialität
Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-
Decken und Rohrzeltungshalter aus
dem besten Material.
Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ- „Graft mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

**szálloda-sürgöny-
és telefon-berendezéseket,
szálloda-harangokat,**

**villámhárító- és villamos-világítási-
BERENDEZÉSEKET**

olcsón, solid és szakszerű kivitelben
jótállás mellett.

Krondorfi

**szénsantartalmu savanyúviz
a bőr gyógyítására
legjobb alkalmas.**

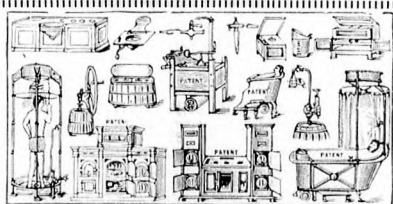
A bort nem festi feketére!

A bornak

kellemes pezsgőíz kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.



BOROSS TESTVÉREK

os. és kir. szab fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít es. és kir. szab.

szétrakható jégsekreányeket,

fagyalt-tartályt és gépet, sör önpeszgető-csapot, konyha felszerelési tárgyakat.

Főraktár Alpaca-ezüst és Alpaca asztali evőkészlet, tálcák, teakannak stb. a Brunner és társa bécsi gyárából, teljes légszusz és vízvezeték berendezési vállalat.

Arjegyék és költségvetés kívánatra ingyen.

STEINER J.

Budapest, VI., Terézkörut 34. szám alatt

tisztelettel ajánlja

a szállodás, vendéglős és kávék uraknak
közvetítő-irodáját.

Telephon 23—36.

der Wasserzufluß erhöht werden kann, noch eine weitere Steigerung erfahren soll. Der Verfasser glaubt, daß der Apparat vielen mittleren Brauereien, für welche die Anlage einer Kühlt- und Eismaschine, der erheblichen Anschaffungskosten, noch mehr aber der hohen Betriebskosten wegen, nicht empfohlen werden kann, sehr gute Dienste leisten wird.

Ferner darf nicht unerwähnt gelassen werden, daß das mit dem Apparat aus reinem Quell- oder Leitungswasser erzeugte Eis ebenfalls rein ist. Die oft widerlichen Schmutzablagerungen in den Eisabtheilungen der Lagerfeller und die Gefahren, welche unreines Manipulationseis mit sich bringen, erscheinen hierdurch ebenfalls vermindert.

Wegen der großen Reinheit des Eises wird der in kleinen und großen Dimensionen herstellbare Eiszerzeugung-Apparat auch zur Selbsterzeugung von Speiseeis, namentlich aber zur Herstellung des in Krankenhäusern, Irrenanstalten u. i. w. erforderlichen Eises, das für deren Zwecke ganz rein sein muß, noch besonders geeignet.

H. Enderle in Christiania hat über eine überaus einfache Weise berichtet, auf welche es ihm gelungen ist, Eis herzustellen.

Aus glatten Brettern, 2 1/2 cm dick und ungefähr 13 cm breit machte er winkelfrechte Kästen, 32 cm innen im Quadrat und 13 cm tief. Boden und Seiten wurden, um etwaigen Ausdehnungen Rechnung zu tragen, mit wenigen runden Drahtstiften zusammengeklagen. Nachdem die Kästen mit warmem Talg ausgefettet — Wafelin ist reinflicher oder theurer — und etwaige Fugen damit gedichtet, legte er dieselben in's Freie und goß abgekühltes reines Wasser in etwa 2 cm hohen Schichten hinein, bis der Kasten gefüllt war. Solche dünne Schichten gefrieren bei wenig Kälte schon in 6—12 Stunden. Um die Kästen zu leeren, schlägt man mit einem Hammer die Seitenbretter etwas von einander und nach Umkehren und Ausstoßen des Kastens fällt das Eisstück heraus. Nachdem die Drahtstifte wieder angetrieben und die Fugen nachgesehen, beginnt man auf's Neue mit dem Eingießen von Wasser. Hat man beispielsweise zehn Kästen, ist es eine Kleinigkeit, während der Monate Januar bis März hundert und mehr schöne Eisstücke zu erhalten. Sollte zeitweise Lawetter eintreten, so bedeckt man die Kästen unterdessen. Das Eintragen und Aufspeichern des Eises sollte man bei recht kaltem Wetter vornehmen.

Kann man sich die Kästen aus Metallblech herstellen, so verfährt man zweckmäßig, indem man des Bodenstück für sich mit einer kleinen angebogenen Kante herstellt und hier hinein den etwas gerippten — der Ausdehnung wegen — Ring stellt. Das Lösen des fertigen Eises geschieht hier, wenn nöthig, durch Aufthauen von außen mittelst einer Löthlampe oder eines Dampfstrahles.

Menü-k

az ezredéves orsz. kiállítás „Ünnepélyek csarnoka“-nak vendéglőjéből.

— Vendéglős: Kommer Ferencz. —

A bécsi szabadelvű városi képviselők tiszteltetere a székesfővárosi egyesült társaskörök által folyó évi július hó 14-én rendezett díszes ebéd etrendje a következő volt:

MENU.

Potage crème de volaille	Bière
Esturgeon à la Russe	1885 Strázsai
Filets de bœuf à la Godard	1890 Kamenitz
Legumes macedoine	Heidsieck Monopole
Oisons et canaris roties	
Salade imperial	
Compote française	
Glace Fantaisie	
Fruits	
Fromage	
Café noir	

Trinksprüche.

Ihu Deinen Mund nicht unnütz auf,
Zag' was Geistes oder — laß
Triff Amors Pfeil Dich, rath' ich Dir:
Wach aus die Wunde gut mit Bier!
Wer guter Meinung kommt herein,
Zoll' hier und willkommen sein.
Wein und Bier schafft Lebenskraft
Vom Kopf bis zum Tiefelhaft.
Ein gutes Glas Bier, ein feiner Tabak,
Ein liebliches Mädchen, das ist mein Glück.
Gott hat in Gnaden den Dürst erlösen,
Der Teufel aus Vossheit den Muth und Hohn.

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

Julius 17-én: Schartner János, Almásytér 1.

Julius 24-én: Schodits Adolf, Főherceg-Sándor-utca 24.

Julius 31-én: Steinbeis János, Kis-stáció-utca 7.

Ötvenéves jubileum. A szervitateri »Kis pipa« vendéglő tulajdonosa Karikás Mihály f. hó 12-dikén ünnepelte vendéglősségének 50 éves jubileumát, az ezredéves országos kiállítás területén levő csárdájában. Az ez alkalommal rendezett banketten közéletünk számos jelese, országgyűlési képviselők, az irodalom s sajtó előkelőségei stb. vettek részt, kik mindannyian lelkesült felkészültséggel ünnepelték tevékenysége delén levő derek kartársunkat.

Juliani Károly halála. Olvasóinknak bizonyára emlékeztetőben lesz még ama megrendítő gyászos vég, mely a székesfeváros egyik legkiemelkedőbb s általános köztisztviselének örvendő főpinczére, Juliani Károly életének vetett végét, kit miután f. évi július hó 9-dikén este rendes napi foglalkozásának elvégzésével Sebestyen-utca 2-dik számú házában levő lakására tért volna haza, másnap reggel az épület lépcsőházában szétroccsolt tagokkal halva találtak. Az eset rejtelmességénél, de még inkább a szerencsétlen véget ért főpinczer közkedveltségénél fogva, méltán kellett óriási feltűnést és részvétet a főváros legszelebb körében, és noha a lépcsőház közbiztonsági szempontból éppen nem tökéletes, sőt határozottan botrányos állapotánál fogva éppen nem szenvedhetett kétséget, hogy a valószínűleg hirtelen elszédült áldozat a korlát alacsonyágának köszönheti halálát, sokféle találgatásra adott okot. Az esemény jelentőségét emeli azon körülmény, hogy Juliani Károlyt nemcsak a főváros legelőkelőbb körei ismerték és szerették a Nemzeti Casinóban kifejtett működése folytán, hanem mivel köztudomású volt, hogy e helyet is egyedülfenőkének, Marschal József indítására — kinek feltétlen bizalmát birta odaadó hűségénél, előkelő és előékeny modoránál fogva, melyeket ismerős vendégei előtt szinte nélkülözhetlenné tettek, — hagyta oda, hogy vele együtt az Angol királyné szállodában — hol különösen az első emeletet fejedelmi vendégeinek kiszolgálásában tűnt ki — folytassa eredményes működését. A szerencsétlen véget értek családi és vagyoni viszonyai olyan rendezettek, hogy azok mindenféle találgatást eleve kizárnak, annyiaval is inkább, mivel nevével köztudomásúlag mindig a legboldogabb házasságot folytatta. A megboldogult hűlt tetemei a rendőrség intézkedése folytán még aznap az illóí-úti morgueba szállították, honnan azonban az özvegy kérésére a halottas házhoz vitettek vissza, honnan július hó 12-dikén d. u. 5 órakor nagyszámú gyászoló közönség — melynek soraiiban számos vendég volt, a Budapesti pinczer-egyletnek zászló alatt megjelent küldöttségét, Marschal József képviselőtében ennek fiát, Müller Antal az Országos Casinó vendégloster, Schwetz Mihály Sebestyen-terti vendégloster stb. stb. — kísérték őt a központi temető sírházhoz. Megtört szívvel dobtuk az utolsó göröngyöt a megboldogult sírjára, kiből a pinczeri kar egyik legnagyobb díszét, mi magunk pedig több mint 20 éves jó barátunkat veszítettük el s sirajuk kesergő jelekké. Áldás és békeség poraira, legyen könnyebb neki a hant, mint nekünk az elválás!

Die Riesenflasche. Eine Flasche von vierzig Metern Höhe, ein Drittel so hoch wie die Thürme der Notre-Dame in Paris, ist auf der Industrie-Ausstellung von Bordeaux zur Ansicht ausgestellt gewesen. Diese Flasche ist allerdings

nicht aus einem Glasstück gebildet, sondern aus einzelnen grünen Glascheiben zusammengelegt, die nach Art der Riesenflaschen in Blei gefasst sind. Das Ganze erhält durch ein Eisenrippenwerk die Festigkeit eines soliden Thurmes. Diese Riesenflasche hat im Innern mehrere Stockwerke, in deren unterstem sich ein Restaurant befindet. Eine Treppe führt bis in den Kopf der Flasche, der von außen sich als ein mit Draht gebundener Champagnerkork darstellt, in Wirklichkeit aber einen Klost bildet, in welchem 35 Personen Platz hatten und eine herrliche Aussicht über die ganze Ausstellung genießen konnten. Gegen diese Riesenflasche von Bordeaux ist selbst das berühmte Heidelberger Faß ein Zwerg, denn etwa vier solcher Fässer würden Platz in dieser Flasche finden.

Sirn-Croquettes. Hierzu werden für 10 Personen 3 Kalbsbrenn rein abgehäutet; in einer Casserole wird mit einem Stückchen Butter, ganz wenig feingehackte weiße Zwiebeln blaßgelb geröstet, dann etwas feingehackte grüne Petersilie hineingerührt und das Sirn dann damit geröstet, gefalzen, gepfeffert und wenn die Flüssigkeit vom Sirn verdunstet ist, werden 2—3 Eier auf einem Teller gut abgeschlagen und unter schnellem Rühren in das Sirn hineingerührt und sobald es gut gefloßt ist, wird es kalt gestellt. Wenn es ganz kalt geworden, werden Croquettes in beliebiger Form zuerst in Semmelbrösel gerollt, dann in Eier und Brösel panirt, schön glatt gemacht und bei Seite gestellt. Kurz vor dem Serviren werden sie aus heißem Schmalz schön gelb gebacken, zierlich angerichtet und mit schön reich gebackener grüner Petersilie servirt.

Schädliche Einwirkung des Kupfers auf Mineralwässer. Alle Mineralwässer, die Salze enthalten, können sich nur in Glas- bezw. glasierten Gefäßen dauernd halten, niemals aber in irgend welchen Metallgefäßen, da die Salze in kurzer Zeit schon eine Oxydation jeden Metalles bewirken. Deshalb müssen die der Fähigkeit des Metalles wegen einzig verwendbaren Kupferballons gut verzinkt sein. Die Verzinkung muß aber mindestens alle 3—4 Jahre, je nach Ingebrauchnahme und Reinhaltung der Ballons neu erfolgen, denn das Zinn ist bis dahin mehr oder weniger von der Kupferfläche verschwunden und fände nicht rechtzeitig eine Neuverzinkung statt, so würde der Inhalt solcher Ballons Grünspan aufnehmen. Aber auch das Zinnoxyd wirkt schon als Brechmittel, wenn man sich leicht überzeugen kann, wenn man aus einem Ballon früh Morgens ein paar Schlünde des Wassers genießt, das über Nacht in der Eis- resp. Kältschlange gefangen hat. Es kann daher nur empfohlen werden, Apparate mit Milchgefäßen aus indifferenten Stoffe, Steingut oder Glas zu verwenden.

Rebühnerpurée-Suppe. Hierzu werden für 10—12 Personen 6 Stück (mit Vortheil) alte Rebhühner genommen. Nachdem selbe rein abgeputzt und ausgepickelt sind, wird von zweien das Brustfleisch rein ausgekocht und daraus mit etwas Panade, wenig Essig, Salz, Pfeffer und Schlagschabers eine Farce gemacht, von dieser kleine Rostbraten in ein mit Butter bestrichenen Platte in 4 Teile geschnitten, gut mit einem mit klarem Butter bestrichenen weißen Papier zugedeckt und bis zum Gebrauche bei Seite gestellt. In einer Casserole werden auf den Boden Speckcheiben gelegt, sobald diese heiß geworden sind, wird der Boden der Casserole über die Speckcheiben mit einer in Blätter geschnittenen Zwiebel belegt, darauf einige Körner Pfeffer, 2 Porreeblätter, sehr wenig Thymian (Rudolfkraut), 2—3 Gewürznelken gegeben und so lange rösten gelassen, bis die Zwiebelcheiben schön gelb geröstet sind. Dann werden die Rebhühner, nebst denen, welche die Brüste ausgekocht wurden, hineingelegt, wenig gefalzen und gut zugedeckt eine Zeit gedünstet. Hier muß man aber sehr vorsichtig sein, damit selbe nicht anbrennen. Anfangs bildet sich eine Flüssigkeit und sobald diese verdunstet ist, gießt man 1/2 Liter weißen Wein darauf und gibt eine kleine Handvoll Lorbeer dazu, sieht dann öfter nach, damit immer genug Flüssigkeit darauf ist und nicht anbrenne und gießt öfter Suppe nach. (Es ist vortheilhaft, ein wenig Mehl oder wenigstens einen guten Mehl zu dazugeben.) Sind nun die Rebhühner weich, werden sie ausgehoben, von den Brüsten die Filets mignons herausgenommen und bei Seite gelegt. Die übrigen Rebhühner werden sammt allen Knochen zusammengehackt, in einem Mörtel fein gestoßen, dann wieder in die Casserole zurückgegeben, gut heiß gemacht, dann durch ein feines Sieb passirt. Dieses erhaltene Purée wird dann in einer Casserole auf den Herd gestellt, mit etwas brauner Sauce (Espagnole) und guter brauner Suppe gehörig verdünnt, gut aufgekocht, und dann durch ein Haartuch gestrichen, nochmals aufgekocht, mit dem nöthigen Salz, Pfeffer und etwas Madeira- oder Portwein versetzt, gut im Geschmack gebohen und im warmen Wasser bis zum Gebrauche aufbewahrt. Kurz vor dem Serviren kocht man die bereits gepfefferten Rostbraten in Suppe oder auch nur in Salzwasser, schneidet von den aufbewahrten Filets mignons kleine, zierliche Stücken, gießt selbe in die Suppen-Terrine, so auch die gestochten Rostbraten (auf einem Tuch gut getrocknet) und gießt dann die recht heiß gemachte Suppe, die nicht zu dünn, aber ja nicht zu dick sein darf, darüber und servirt sie.

Conserviren von Fruchtstücken. Nichts ist besser und häufiger mehr von dem Schimmeln aller Dicksäfte und Geléearten, als eine dünne Decke von Paraffin. Man läßt letzteres auf dem Feuer zergehen und gießt davon vorsichtig soviel über den erhaltene Saft, daß eine dünne Decke daraus gebildet wird. Diese wird sofort erhärten und die Gläser bedürfen dann nur noch des Ueberbindens mit Papier. Den Paraffindeckel hebt man vom Gelée, sobald man letzteres gebrauchen will; hat man mehrere Deckel wieder beisammen, so schmilzt man sie zu einer Masse ein, die dann immer auf's Neue zur Bedeckung von Gelée gebraucht werden kann.

Mai számunkhoz egy prospektus van mellékelve a jó hírnévnek örvendő, vámház-körül 5. szám alatt lévő Kossuth János üvegáruházaól két igen czélszerű, kivált a zöldben lakó vendéglősöknek nagyon hasznos találmányról. Az első, egy üvezüstből készült levehető pohár-födő, a mely sohasem oxydálódik és oly olesó, hogy mindenki könnyen megszerezheti, s ezáltal az italok megkíméletnek a legyektlől, portól stb. A másik találmány egy az asztalkendőkre alkalmazandó csipetlő, mely által az asztalkendőknek való lehúzása lehetetlenné válik. Mindkét találmányra a czég szabadalmat bír, mely azonban nemcsak üveg-, hanem porcellán-edényeket is raktáron tart a t. szállodások és vendéglősöknek. A két találmány igen czélszerű és kiválóan ajánlatos a zöldben lakó vendéglősöknek. — Különben is utalunk a mai lapunkhoz csatolt mellékletre.

Szerkesztői üzenetek.

Tek. dr. Fl. E. urnak Pécs. Vettük b. sorait, de mivel azok az itteni vendéglős-ipartársulatnak éppen mai számunkban közölt felhívása folytán tárgytalannokká váltak, azok közlésétől el kellett állnunk. Egyéb az ügy érdekében küldendő közleményeinek a legnagyobb készséggel adunk helyet.



Hüttl Jivadar



porcellán-nagykereskedő, császári és királyi udvari szállító

Budapest, Dorottya-utca 14.

Minden kiállításon kitüntetve.

Ajánlja legdusabban felszerelt raktárát kávéházi, vendéglői és szállodai cikkekben, melyekben úgy forma mint mintára nézve mindég a legujabbat nyújt

Festészeti műterem; VI. kerület, Aradi-utca, saját házában.

Kínánatra szivesen szolgál mintákkal.

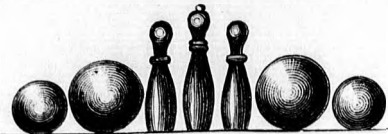
Kertész Tódor

műipararu raktára

BUDAPEST,

Kristóf-tér, gróf Teleki palota.

Ajánlja a t. kávé és vendéglős uraknak.



Kuglizó bábok kemény gyertyánfából készítve egy készlet... 2.50.
Lignum-Sanctum kuglizó golyók
9 9½ 10 10½ 11 11½ 12 12½ 13 13½ 14 14½ cm. átm.
1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85 3.— 3.20
Kuglizó golyók kemény gyertyánfából nagyság szerint... 75, 80, 85 kr.
Kuglizókba nagy pleh persely lakattal... 1.20.
Orosz kuglizó egész szűk udvarba is felülítható... 5.50, 6 frt.
Flobert-fegyver durranás nélkül, úgy szobában mint szabadban ezel. és madári lövészethez, kellően szórakoztató és igen alkalmas, töltény-kihúzóval 7 frt. 8.50 - 15 frt.
Lampion nyári ünnepélyek, kertek kivilágításához 10, 15, 20, 30, 40, 80 kr.
Légzhajó papírból, nagyság szerint 40 krtól 2 frt.
Magnesium faklya kerti ünnepélyekhez és kirándulásokhoz igen alkalmas, egyszerűen sélabotrá, esernyőre, vagy egy darab rudra alkalmazva 30 percig megfűt nagy világosságot terjeszt szét, fehér vagy vörös színben dbja 1.20, 1 frt.
Kerti gyertyatartó szél ellen, üvegborítással..... 1 frt.
Kerti petróleumlámpa 2.20.
Billárd golyó, elefántesont utánzat igen tartós, egy készlet 3 dbbal 10, 11, 22 frt.
Újságtartó 70 krtól 1 frt.
Ellenőrző bárczák 100 db 1 frt 5 frt.
Franciai dákobór 100 db vegyes 1.50.
Amerikai husvágó gép, a legtekélyesebb eddig létező husapritók között 3.50, 4.75, 6 frt.
Egy tucat átörött nikel kenyérkosár 8 frt.



Egy tucat nikel kávéházi tálcza..... 9 frt.
Ruha és kalapfogas falécek között 50, 70, 90 kr.
Uj! Özbör kefe..... 25 kr.
Ételborító sodronyból, a legyek ellen leghatósabb övösköz nagyság szerint 40, 50, 60, 70, 80 kr., 1 frt.
Abrosz megerősítő, szabadban a szél ellen 25 kr.
Asztalkendő prés kemény fából 4.80, 9 frt.
Dugaszhuo, zsebben hordható 15, 25, 40, 60 kr.
Dugaszhuo önműködő, egyszerű csavarás által magától kihúzza a dugót 50, 70 kr., 1 frt.
Hydraulikus hordószád kitűnő kis készülék szeszes italok megromlása ellen 1 frt.
Kézi üveg dugaszoló kalapáccsal 30 kr., 1.20.
Hordócsap kulccsal elzárható, melyet csak a kulcs birtokában lévő nyithat fel 50, 70, 90 kr.
Biztonsági borlehuo gummicso melynek használatánál ki nem folyhat a bor az üvegből 2.—, hosszabb 2.40.
Dugasz-szorító fogó öntött vasból 1.30.
Palacktisztító kefe 80 kr., 1.50.
Franciai egérfogó Piège perpetuel souriciere, kitűnő szerkezeténél fogva önmagától felállítódik fel újra, úgyhogy minden hozzájárulás nélkül több egér megfogható 50 kr.
Automatikus patkányfogó állításával soha semmiféle veszélyesség nincs, miután önműködőleg 20-50 patkányt fog egy éjjel, 2 frt. Ugyanaz egerekre 1 frt.

Kézdívásárhelytt

a fő-tér legszebb pontján ujonnan épült

„MILLENNIUM“-szálloda,

nagy kávéház, étterem és fényes berendezésű vendégszobákkal stb

azonnal kiadó.

Értekezhetni: **Dr. BANFFY ZSIGMOND** ügyvéd urnál,
Kézdívásárhelytt.

BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

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 teljesíttetnek.

Szállodás, vendéglős és kávé uraknak!

KERN JÁNOS

rézműáru
üzlete

Budapest,

II. kapuczinus-utca 16. sz

Alapított 1821.



Mindenmü réz-áruk és edények jól, szépen és tartósan e készítve.

**Tökéletes kávéházi
és vendéglői berendezések.**

Ónozások és javítások jutányos áron. — Kávéházi tűzhelyek.

Papírkárpit gyári raktár

JERK & SCHUSCHITZ

Budapest, V. nádor-utca 16.

BÉCS, I. Getreidemarkt 2.

Legnagyobb raktár

osztrák, német, francia és angol kárpitokban
a legegyszerűbbtől a legfinomabbik kivitelben

Velour-, bőr-, repoussé- és japán-kárpitok.

Mindenmü stilszerű diszitmények.

Rajzok, mintakönyvek és költségvetések bérmentesen.

Tapeten-Niederlage

Budapest, V. nádor-utca 16.

WIEN, I. Getreidemarkt 2.

Grösstes Lager von österreichischen, deutschen,
französischen und englischen Tapeten in einfachster
bis hochfeinster Ausführung, wie:

Velour-, Leder-, Repoussé- u. Japan-Tapeten.

Stilvolle Decorationen in jedem Genre.

Zeichnungen, Mustercollectionen u. Kostenvoranschläge franco.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéos urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávéos Szakközlöny“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

NYILATKOZAT.

Alulírt ipartársulati elnökség ezennel hivatalosan kinyilatkoztatja, miszerint az ipartársulat hivatalos közlönye **kizárólag** a „Kávéos Szakközlöny“, a melyet az elnökség a t. ipartársulati tagoknak előfizetés céljából a legmelegebben ajánl.

A „Budapesti kávéos-ipartársulat“ elnöksége.

Pikler Ármín

alelnök.

Harkai Mór

pénztáros.

Némái Antal

elnök.

HIVATALOS RÉSZ.

A budapesti kávéosipartársulat rendkívüli közgyűlése.

A budapesti kávéosipartársulat folyó évi július hó 3-án délután 6 $\frac{1}{2}$ órakor rendkívüli közgyűlést tartott a hiányos elnökségi illetve választmányi tisztségek betöltése végett az ipartársulat hivatalos helyiségeiben. A közgyűlésen jelen voltak:

Némái Antal, Nérey Dezső, Seemann Károly, Kleinlein Károly, Harkai Mór, Holczner Ede, Kohn Bernát, Drechsler Béla, Pickler Ármín, Tihanyi József, Holstein Zsigmond, Berger és Stern, Wagner József, Grüneck Gusztáv, Nagy István, Árvay Lipót, Rujder Adolf, Bástár János, Graf Jakab, Herrmann Mór, Árvay Ottó, Kolb Ferencz, Stanoj Miklós, Glaser Fülöp, Laukó Pál, Faszler Márkus, Weingruber Ignác, Vértessy Ignác, Váray Jakab, Hessmann Károly, Hambalek József, Berger Leó, Steuer Sándor, Schultheisz Mór és Szemerényi István társulati titkár, a napi lapok küldöttei és a hivatalos „Kávéos Szakközlöny“ képviselőiben Wagner József fő- és dr. F. Kiss Lajos társzerkesztő.

Schultheisz Mór alelnök $\frac{1}{7}$ órakor megnyitván a közgyűlést, üdvözlő a megjelenteket s köszönetet mond nekik a társulat ügyei iránt tanúsított érdeklődésükért. Miután 35 tag lévén jelen, a társulat alapszabályai 21 dik szakaszának értelmében a közgyűlést határozatképesnek nyilvánítja, a közgyűlés jegyzőkönyvének vezetésére Szemerényi István titkárt, hitelesítésére

pedig Herrmann Mór és Hambalek József ipartársulati tagokat kéri fel, egyúttal azon kérést intézi a közgyűlésen megjelent ipartársulati tagokhoz, hogy tekintettel arra, miszerint az elnökség és választmányi kiengesztelése, hogy az ipartársulati ügyek vezetése mi tekintetben sem szenvedjen hiányt, az ipartársulat jövőjére nézve rendkívüli fontos életkérdést képez, a közgyűlés napirendjének tárgyalásában mennél nagyobb érdeklődéssel vegyenek részt.

Ezután bejelenti, hogy a közgyűlést megelőzőleg a társulati titkárhoz az alelnöki állásról való lemondását szabályszerű időben benyújtotta. E bejelentés kapcsán kötelességének tartja ismételtlen is hálás köszönetét kifejezni az ipartársulat tagjainak, hogy őt az 1896. márczius 26-diki közgyűlés alkalmával alelnöknek választották. Belátván azonban, hogy az ipartársulat java és felvirágzása ma sokkal inkább megköveteli, hogy a társulat ügyei olyan erős kezbe legyenek letelve, mint azelőtt és hogy erre neki sokoldalú elfoglaltsága nem enged időt, kéri a titkárt lemondó levelének felolvasására, a közgyűlést pedig a felmentvény megadására.

Szemerényi István titkár olvassa az alelnök levelét, mely tudomásul vétetvén, a közgyűlés Schultheisz Mór alelnöknek egyhangulag megadja a felmentvényt.

Schultheisz Mór alelnök ennél fogva kijelenti, hogy a választási tisztségek közé az alelnök megválasztása is felveendő.

Tudomásul vétetik s a választások eszközésére ajánlatára Steuer Sándor elnöklése alatt a szavazatszedő-bizottság tagjaiul Kleinlein Károly, Weingruber Ignác,

Von Seite des gefertigten Präsidiums wird bekannt gegeben, daß das „Kávéos Szakközlöny“ **ausschließlich** das amtliche Organ der Genossenschaft ist und wir dasselbe den Herren Mitgliedern aufs Beste zum Abonnement empfehlen.

Das Präsidium

der Budapester Kaffeehändler-Genossenschaft.

Tihanyi József és Berger Leó egyhangulag megválasztatnak.

A szavazatszedő-bizottság megalakulása és helyfoglalása után Steuer Sándor szavazatszedő-bizottsági elnök kijelenti, hogy a közgyűlést a szavazatok megejtésének idejéig tíz perczre felfüggeszti.

Az erre következő szavazásnál az ipartársulat tagjai a hivatalos kijelölő-bizottság ajánlata alapján kétféle szavazat-lapokat adtak le a szavazatszedő-bizottságnál névszerinti titkos szavazással.

Az egyiken ajánlottak:

Elnöknek: Némái Antal. Pénztárnoknak: Harkai Mór. Ellenörök: Holstein Zsigmond. Választmányi tagokul: Kleinlein Károly, Laukó Pál, Holstein Ármín, Pickler Ármín, Weingruber Ignác, Kolb Ferencz, Fränkel Bertalan, Schowanetz János, Pertl István, Póttagokul: Simon Pál, Stanoj Miklós, Drechsler Béla, Gebauer József, Gellner József. Felügyelő-bizottsági tagokul: Steuer Sándor és Weingruber Mihály.

A másik szavazó lapon megválasztásra ajánlottak: Elnök: Némái Antal. Alelnök: Nérey Dezső. Pénztárnok: Harkai Mór. Ellenör: Holstein Zsigmond. Választmányi tagokul: Kleinlein Károly, Laukó Pál, Pickler Ármín, Weingruber Ignác, Kolb Ferencz, Kohn Bernát, Fränkel Bertalan, Schowanetz János, Pertl István, Simon Pál. Póttagokul: Tihanyi József, Drechsler Béla, Stanoj Miklós, Éder Antal, Gellner József, Gansterer József. Felügyelő-bizottsági tagokul: Steuer Sándor, Weingruber Mihály és Herrmann Jenő.

A szavazatszedő-bizottság munkálatainak

befejezése után Szemerényi István titkárával bejelent, miszerint összesen harminczöt szavazólap adatott be és hogy a választás eredménye a következő:

Elnöknek megválasztott 35 szavazatigazgatóval **Némái Antal**.

Alélnöknek szavazattöbbséggel (18) Némái Dezső (17) ellenében **Pickler Ármin**.

Pénztárnoknak 35 szavazatigazgatóval **Harkai Mór**.

Ellenőrnek 35 szavazatigazgatóval **Holstein Zsigmond**.

Választmányi tagokul megválasztottak:

1. Kleinlein Károly (egyhanguag);
2. Laukó Pál (egyhanguag);
3. Weinruberg Ignác (egyhanguag);
4. Kohn Bernát (egyhanguag);
5. Fränkl Bertalan (egyhanguag);
6. Schowanez János (egyhanguag);
7. Kolb Ferenc (egyhanguag);
8. Pertl István (34 szavazattal);
9. Simon Pál (33 szavazattal);
10. Glaser Fülöp (szótöbbséggel a választmányi tagságra is Pickler Ármin helyébe).

Ezeket kivül egy-egy szavazatot nyertek: Herrmann Mór, Stanoj Miklós, Váray Jakab és Schön József.

Pótagokul megválasztottak: Tihanyi József és Stanoj Miklós 34—34 szavazattal; továbbá Drechsler Béla, Éder Antal, Gfeller József és Gansterer József egyenként 33 szavazattal. Ezeket kivül szavazatok estek Wagner József (2), Simon Pálra és Gebauer József (1—1).

Felügyelő-bizottsági tagokul megválasztottak: Steuer Sándor (egyhanguag), Germann Jenő (34) és Weisz Gyula (33) szavazattal. Két szavazat Weinruberg Mihályra esett.

A választások eredményének kihirdetése után, melyet a jelenlevők hangos éljenzéssel fogadtak, Schulltheisz Mór emelt szót, hogy — ugymond — ezen pillanatban, a melynek ünnepélyes jellegét kölcsönöz ama körülmény, hogy a társulati tagok osztaltan lelkesedéssel sorakoztak 9 év óta élükön álló elnökük Némái Antal (hangos és szünni nem akaró éljenzés) mellé, méltatván ama számos és nagy érdemeket, a melyeket e férfi az ipartársulat mai tekintélyes nívójára emelése körül szerzett és az ő ily módon őt ért megtisztelés által önmagukat is megtisztelték, felkérje a közgyűlést, kiáltsa el vele háromszor, szívből és lelkesen: Éljen Némái Antal! (Szünni nem akaró éljenzés.)

Az éljenzés megszűnése után Némái Antal elfoglalván az elnöki széket, körülbelül a következő — éljenzés és helyeslés által kísért — beszédet mondotta:

Tisztelt Uram!

Hálásan köszönöm rendkívüli megtisztelő bizalmuknak ezen újabb bizonyítékát. Legyenek róla meggyőződve, hogy úgy mint eddig is teljes erőmmel és minden igyekezetemmel azon leszek, hogy ipartársulatunk ügyeit, a hol csak lehet, előre vigyem, felvirágoztassam és ahol baj van, a biztos orvoslást is megszerezem. Utóvégre tisztelt Uram baj van mindenütt, de én azt hiszem, ha mi ilyeneket a mi iparunk terén is felismerünk, s azokat javítani óhajtnak, arra is kell tekintettel lennünk, hogy ezzel nem jutunk-e összeütközésbe mások törekvéseivel, érdekeivel s ennél fogva csak olyan törekvésekbe szabad bocsátkoznunk, a melyek a megvalósulásnak legalább lehetőségével kecsegtetnek, ezennel újlág is megköszönve megtisztelő bizalmukat, továbbra is jóindulatukba ajánlom magamat.

Az elnök beszédét követő hangos éljenzés megszűnése után Pickler Ármin alélnök mondott köszönetet megválasztatásáért: »Legyenek meggyőződve — ugymond — hogy megtisztelő bizalmuk talán épen engem lep meg leginkább. Erőim és tehetségeim csekély volta dacára igérem, hogy társulatunk ügyeit teljes odaadással fogom szolgálni, noha Némái Antal elnöklése alatt valószínűleg úgy fogom magamat érezni, mint világhódító Nagy Sándor fia, ki egykor

Lefkovits testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utoza 39.

Mindennemű
legdívatosabb
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. m. dákók, golyók, kréta, schach, do-minó, újságkeret stb.

Kitüntetve a következő kiállításokon:
Budapest, Bécs, Páris, Brüssel, Antwerpen és Szent-Pétervár

Szállodák, kávéházak és vendéglők részére bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával kitűnő és a legkényesebb ízlésnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávészalai mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezésű **csukrársz-osztályunk legelső szakértői vezetésé alatt áll.**

Óriási gyümölcskészleteink, fagylaltgépeink és formáink folytán vállalatunk azon kellemes helyzetben van, hogy

kiborított formákban fagylalt és parfait

pontos időre, díszes kiállítással, legjobb minőségben **20 személytől 500 személyig szállíthat.**

Bálók alkalmával Páris és Londonban kedvelt szelet-forma fagylaltokat szervíroztunk.

A szakköröket gyártelepünkön mindenkor szívesen látjuk.

Feltűnő olcsó árak, kifogástalan minőség, pontos kiszolgálás!

Árjegyzékkel és felvilágosításokkal mindenkor készségesen szolgálunk.

„Sanitas”

sterilizált szikviz és fagylaltgyár és szikvizgyárakat berendező

TELEFON! részvénytársaság TELEFON!

BUDAPEST,

VII., Gizella-ut 51. (saját gyártelep) Csömör-ut sarok

Kávésok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi cég

Piatnik Nándor és fiai

a fővárosban, nagymező-utoza 26. szám egy játékkártya-gyáraként nyitott.

Nagy választék különféle kávéházi czikkekből, mint: elefántesont-billárdgolyók, dákók, sakk, dominók, dákó-kréta, író-tábla stb.-ből. — Továbbá mindennemű játékkártyák a legfinomabban, legjobban és a lehető legolcsóbb árak mellett, arany széllel vagy anélkül tisztítottak. Ezen gazdag raktárt **Piatnik Vilmos** úr, a gyárosnak fia vezeti, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidék kávéházatulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genroben tartatik.



így szölt atyjához: Atyám! Hát nekem semmi hódítani valót sem hagyysz hátra?»

Majd Harkai Mór emelt szót és mondott köszönetet újból megválasztatásáért: »Ugy fogok dolgozni ezután is társulatunk érdekeiért, úgy s olyan lelkiismeretesen fogom megőrizni közös szerzeményünket, a mit leginkább mostani elnökünk halmozott fel, nos olyan pénztáros leszek, a milyen »illik« hogy legyenek » (Hangos és folyton megújuló éljenzés.)

Holstein Zsigmond mondott ezután köszönetet megválasztatásáért, igérve, hogy a maga részéről is minden lehelőt el fog követni az egyetl üdvének, javának és felvirágzásának érdekében.

Több tárgy nem lévén, elnök a közgyűlést, mely a hetek óta lappangott válságnak ily szép módon vetett véget, a tagok éljenzése közben bezárja.

A pezsgőbor és gyártása.

Az emberi természetben fekszik, hogy a pezsgő illetőleg a szénasavtartalmú italok iránt nagy előszeretettel tanusit. Ezen alapszik a sörnek, a savanyuzás bórak, de különösen a pezsgőbórak nagymérvű fogyasztása.

A pezsgőbór készítményének feltalálását Perignon benediktinus rendű szerzetesnek tulajdonítják. E szerzetes a tizenhetedik század végén Champagne vidékén Haut-Villers községből hozta az első pezsgőbort forgalomba és csak a tizen-nyolcadik század végén sajátíthaták el mások is a készítmény módot, mert 1780-ban indult meg Epernay, Rheims és Chalons városokban a pezsgőbór tömeges gyártása.

A felfedezése helyétől neveztek el a pezsgőbort champagne-inak. E században a pezsgőbörgyártás átlépte a Champagne határát s ma már nemcsak Franciaországban, hanem Németországban, Ausztriában és Magyarországon is sikerrel üzik a pezsgőbörgyártást. Sőt Németországban a Rajna vidékén oly kiterjedést vett, hogy egyes nagyobb hazák, mint Louis Roederer, Mumm & Co. nemcsak Németországban, hanem Franciaországban is dominálják a pezsgőbór gyártást. Nálunk a legkiválóbb pezsgőbórakat Budapesten (Louis François és társa) és Pozsonyban gyártják.

A pezsgőbór a közönséges asztali bortól abban különbözik, hogy nagy mennyiségű szénasavat tart elnyelve és hogy édes. A szénasav oly nagy mennyiségben van benne, hogy a bort nemcsak pezsgőbe hozza, de ha üvegbe van zárva, akkor a dugó meglazítása után nagy pukkanással löki ki a dugót a palackból.

A jó pezsgőbór kell, hogy a következő sajátosságokkal rendelkezzen: A alkoholtartalma legyen 10—14% közt, de többnyire 11—12% között lenni. Cukortartalma változó és alkalmazkodik a fogyasztó nemzetek ízléséhez. A francia és angol nemzet nem szereti az oly édes pezsgőbort, mint a magyar, német és orosz. Az elemzések szerint a cukortartalom 6—18% közt ingadozik. A pezsgőbór színe legyen, mint a francia pezsgőknél, világos és inkább a rózsaszínbe, mint sárgába hajló. Ami onnan magyarázható meg, hogy a pezsgőbort, mint később látni fogjuk, burgundi szőlőből nyerik, de ennek mustját a hejtől elkülönítve erjesztik el. A pezsgőbór ize legyen kellemes aromás, amit részint attól a szőlőtől vesz, a melyből gyártották, részint a gyártás folyamán hozzáadott likőről. E likőrök a többi között kiváló minőségű aszumbort is tartalmaznak.

A szénasavtartalom változó, de mindenesetre van annyi benne, hogy nemcsak telítve van általa a bor, hanem azonkívül szabadon is van oly fölöslegben, hogy az üveg falaira és a dugóra nyomást gyakorol és a dugót a meglazításakor nagy erővel löki ki. A szénasavtartalom szerint háromféle pezsgőbort különböztetünk meg, u. m. grand moussaux 4.5—5; moussaux 4—4.5, és crémant 4 légköri nyomással, 6 légköri nyomáson felül a palack explodálni szokott. A nyomás természetesen a szénasavtartalomtól is változik a bor összetételétől és hőmérsékletétől; több alkoholtartalom és alacsony hőmérséklet mellett ugyanannyi szénasavval kisebb nyomás alatt van a palack, mint magasabb hőmérséklet és kevesebb alkoholtartalom mellett. Pl. egy palackban (800 köbcentiméter térfogat mellett) 10° C hőmérsékletnél és 5 légköri nyomásnál, ha a bor 10% alkoholt tartalmaz 5795 köbcentiméter szénasav van bezárva. A szénasav annyira athatja a bort, hogy a mikor a pohárba kitöltöttük, még hosszú ideig megtartja gyönyörű sajátságát. Eppen ez teszi a különbséget a természetes uton, vagyis francia módon készült és a mesterséges pezsgőbór között. Az első esetben, mint látni fogjuk, a szénasav természetes módon erjedés útján kerül a borbba, míg az utóbbinál úgy préselik bele, mint a szódavízbe. A mesterséges pezsgőbór nem felel meg a pezsgőbór iránt támasztott követelményeknek.

A természetes vagy francia pezsgőbor gyártása a következő fejezetekre osztható: 1. A pezsgőborhoz alkalmas bor nyerése, 2. azon anyagok hozzáadása, melyek a szénasavat fejlesztik, 3. a bor erjesztése a palackokban, 4. a palackból az élesztő illetőleg seprő eltávolítása, 5. a bor zamatajának és összetételének szabályozására való likőr hozzáadása, 6. a palackoknál szükséges befejező műveletek.

1. A pezsgőborhoz alkalmas bornak nyerése.

A pezsgőborhoz oly bort kell választanunk, amely az előbb tárgyalt felvételeknek legjobban megfelel. Franciaországban e célra külön nevelik a szőlőt és külön kezelik a belőle készült bort is. Legalkalmasabb bort nyújtanak a kék burgundi szőlőfajok, mert ezek kiváló zamatú bort szolgáltatnak és a hejükből levő festanyag nehezen oldódván fel, a héjtől elkülönített must színtelen vagy csak kissé rózsaszínbe hajló lesz. Természetesen a bor minősége ugyanazon szőlőfajtaánál is változhatik, ha más éghajlat alatt és más talajban nevelik. Champagne vidékén a szőlők krétatartalmu talajban termelnek.

A szőlőfűrtöket a megérés után nagy gonddal lemetstik és rögtön présbe teszik. Gyenge sajtolás mellett színtelen, erősebb sajtolás mellett rózsaszínű must folyik ki. A mustot az erjesztés előtt kadakba teszik és 12—14 óráig ott állni hagyják, hogy a tisztatlanságok, szőlőrészek leülepedjenek belőle, azután óvatosan nagy erjesztő hordóba huzák s egyenletesen elerjesztik.

Az új bor gyorsan tisztul és már decemberben első lehuzás alá kerül. Ekkor szokták a borok háziasítását is eszközölni. A pezsgőbor csak akkor forgalomképes, ha az egy időben gyártott borok mind egyforma zamatúak és sajátságúak. S mivel egyszerre több ezer palack gyártását indítják meg, szükséges, hogy a gyáros nagymennyiségű egyforma borral rendelkezzen. Erre való tehát a háziasítás. Természetesen a háziasításhoz csak oly borokat választunk, amelyek összekeverése és a keverés után zamatjukban gyarapodni fognak.

A háziasítás után a bort vízhőlyaggal derítjük és azután nyugodtan állni hagyjuk egész tavaszig, amikor a palackbetöltés következik. Az egész borkelésnél figyelmünk oda iránytsuk, hogy tökéletes erjedés álljon be és hogy a fehérségtartalom a minimumra redukálódjon.

Magyarországban tudtommal eddig pusztán a pezsgőgyártás czéljára nem termeltek bort és így mi fehér borokra vagyunk utalva. De ha ily bort vásárolunk, szem előtt tartunk azt, hogy csak az oly bort válasszunk ki, amely kellemes enyhe íze mellett kevés savat és kivonatanyagot tartalmaz és színe lehetőleg világos. Ilyen czélnak legjobban a délvidéki, fehértemplomi, verseczi és könnyű magyarádi borok felelnek meg.

2. A szénasav fejlesztésére szolgáló anyagok előállítás.

A természetes pezsgőborokban a szénasav erjedés útján a cukorból keletkezik. A kiejedlt bornak cukortartalma rendszeren nincs, vagy ha van is, mersékelten mennyiségben s így ezt mesterségesen kell hozzáténni. A cukor hozzáadásában azelőtt nagy önkénykedéssel jártak el, nem volt a gyárosoknak alapjuk, a mely után induljanak s így a pezsgős-üvegekben beálló erjedéskor exploziók fordultak elő, ami természetes is, ha figyelembe vesszük, hogy a palackok hat légköri nyomással nagyobb alig tartanak ki. A nyomásemelkedés a szénasav mennyiségétől, a szénasav mennyisége pedig a cukortartalomtól függ. Ma M. François módszere alapján bárki előre megállapíthatja, hogy egy bizonyos nyomás eléréséhez mennyi cukorra van szüksége.

François szerint egy eszéében 750 gr. bort vízfürdőn sűrítünk be annyira, hogy súlya legfeljebb 125 gr. legyen. Jobb kisebb térfogatra besűríteni és azután vízzel addig hígítani, míg a kívánt 125 gr.-t el nem értük. Most a besűrített folyadékot öntjük egy erre rendelt hengerüvegbe, hagyjuk 24 óráig állni, hogy a borkó leülepedjék, aztán 15 C. fok melegenél súlyesszük bele a François-féle glencoonométert (a mely egy egyszerű Beaume-féle areometer) és figyeljük meg, hogy hány fokig süllyedt le; ha a glencoonometer legfeljebb 5 fokot mutat, akkor a borban nincs cukor. Mert ott fok körülbelül 8-2% kivonatanyag-nak felel meg s mivel a bort egyhatodára sűrítettük be, az eredeti bornak kivonatartalma 1-36% lesz. Ilyen kis kivonatartalom mellett csakugyan nem lehet a borban cukor. François szerint, ha a palackban 15 C. foknál 5-4 légköri nyomást akarunk elérni, akkor az egy hatodára besűrített borban a glencoonometernek 12 fokot kell mutatni. 12 fok megfelel 20-2% kivonatnak vagy az eredeti borra átszámítva 3-36%-nak. A cukormentes bor kivonatartalma 1-36%, az 5-4 légköri nyomást fejlesztő bornak 3-36%, ennél fogva ez utóbbi bor 3-36—1-36=2-0%, vagyis annak literében 20 gr. cukor van. Ilyen módon tehát a fenti nyomás előállítására egy cukormentes borhoz literenként 20 gr. cukort kell venni.

François készülékéhez táblázat is van mellékelve, a melyben minden fokra meg van állapítva, hogy hektoliterenként hány kg. cukort tegyünk a borhoz.

A szénsavdús ásványvizek királya

BORSZÉKI BORVIZ

kitünő gyógyviz és üdítő ital mindenütt kapható.

Főraktár:

Frumm István utóda
Werner Adolf

Budapest, VI, Eötvös-utca 48. szám.

Hacker Mór

Chinaezüst és Alpaca árúk gyára

Telephon 5831

Budapest, IV. Kossuth Lajos-utca 15.

Gyár:

Bécs, IV. Phorusplatz 7.

Raktár:

Bécs, I. Operngasse 2.

Árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

CSÁKY ÁRMIN Budapesten

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

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

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok színörvözezből frt 150, 2, 250
Kabátok pizsine-velezből frt 2, 250, 3.
Kabátok osinav- v. satinból frt 1,25, 1,50
2, 250.

Szakács-nadrágok (pantalón), pamut-kamm
garnból, kék, fehér csíks, 2,50—3 frtig.
Szakács-kötények, fehér, erős szálú creton-
ból, kr 40, 50, 60.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászon-
ból, kr. 60, 80, 100.
Szakács-sapák, különféle alakban, kr. 25
3, 35, 40.

Ezen fehérnemű cözegemnek külön spe-
cialitása és a legjobb uraság szállodák és
konyhákba általam szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérnemű és férfiruhákból
kívánatra ingyen küldetnek.



legjobb asztali- és üdítő-ital,

kitünő hatásának bizonyult köhögésgnál, gége-
bajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

Alpenkräuter-Magen-Liqueur

meine Spezialität seit dem Jahre 1808, aus 40
allerfeinsten Kräutern erzeugt, vorzüglich zur
Verdauung, so auch sonstige feinste Original-
Liqueur-Destillate empfiehlt

ANTON HAACK,

k. u. k. privilegirte Liqueur-Fabrik und Brantwein-Brennerei
in Graz, Annenstrasse 8.

Vertreter in Budapest:

JOSEPH POKORNY

Bástya-utca 12. szám.

A bor czukortartalmát Fehling-oldattal is meg-
állapíthatjuk és ilyen módon számíthatjuk ki a hozzá-
adandó cukormennyiséget, természetesen szem
előtt tartva, hogy a czukormentes bor literjéhez
20 gr. cukor kell.

A cukor, a mit a borhoz hozzáteszünk, a leg-
tisztább kandis-cukor legyen, mert a cukornak
legkisebb mellékze befolyásolhatja a keletkezendő
pezsgőbor ízét. Ujabbán kandis-cukor helyett
sokan elsőrendű finomított répacukrot alkalmaz-
nak, de ekkor vigyázzunk, hogy oly cukrot ren-
deljünk meg, a melyhez a fehér szín előállításához
nem használtak ultramarint.

A cukrot vagy mint olyat, vagy szírupnak
megfőzve keverik a borhoz, mindkét esetben töre-
kedjünk arra, hogy a cukor a bor egész tömegé-
ben elkeveredjék. Elérhetjük ezt a hordónak ide-
oda gurítása által is. A bort különben a levegő-
vel nem igen hozzuk érintkezésbe.

(Vége köv.)

Kovács Miklós.

Mily irányt kövessen konyak-iparunk.

A mai meglehetősen magas borárak arra utalják
a termelőt, hogy mint bort értékesítse természet.
Bortermelésünk rohamosan fokozódó emelkedése
azonban már a közel jövőben arra utalhat egyes
nagyobb, különösen a homoki szőlőgazdaságokat,
hogy az okserű konyak-gyártásra térjenek át.
Hogy ennek szüksége mikor áll be, az attól függ,
hogy mikor szállanak alá a borárak oly mértékben,
hogy a termelő a konyakban inkább megtalálja
jövendelmét mint a borban.

A konyak-gyártásnak hazánkban csak a követ-
kező feltételek mellett jósolhatunk nagy jövőt:

1. Ha a konyak lehetőleg egyforma minőség
mellett nagy mennyiségben állítatik elő;

2. Ha oly minőségre törekszünk, a mely ugy
a belső szükséglet, mint a világ-kereskedelem ige-
nyeinek megfelel.

Az első pontra nézve a következőket tartjuk
szükségesnek megjegyezni:

Hogy terményünk ne csak a helyi sokszor igen
hálátlan értékesítésre legyen utalva, hanem a világ-
kereskedelemben is megfelelő helyet vírhasson ki
magának, arra egyik feltétel, hogy az illető termény
egyforma jó minőség mellett évről-évre nagy
mennyiségben álljon rendelkezésre.

Hazánkban a tömeg-konyak előállítására kívá-
lóan megfelelőnek ígérkeznek a nagyobb új homoki
szőlőgazdaságok. Mert ezek termelik a nagyobb
tömegű, egyforma jellegű borokat, melyek az
egyforma jellegű konyakgyártásnak első és legfőbb
feltételei.

A ma forgalomban levő honi konyakunk leg-
nagyobb részben oly minőségű, a mely a kívánat-
maknak nem itthon, sem a külföldön meg nem
felel. Midőn tehát arról van szó, hogy a jövőben
tömeges konyaktermelésünk a világpiaczen verseny-
képességet vívjon ki, más irányt kell választanunk
s legfőképpen az egészséges, természetes, jó minő-
ségűre kell törekednünk. Ha a közlelbi évtized
alatt megcsappant bortermelésünk ez iránynak nem
is kedvezett, de a jövőben remélhetőleg megfelelő
minőségben bőséges boranyag fog rendelkezésre
állni.

A konyak élvezete egyrésztől mindinkább foko-
zódik, más-résztől, mivel igen sok ország nincs ab-
ban a helyzetben, hogy bort termelhesen, konyak-
ot sem ajánlhat.

A konyak újabbán többféle ipari feldolgozásnak
is képezi anyagát. Így a likörgyártásban a rumot
helyettesíti. A likörborok készítésénél, valamint a
pezsgőgyártásnál is szerepet játszik, a jó sörbor-
szesz is konyakspirtből készül, a borjavítás terén
is fontos szerep jut a konyaknak. Nagy fogyasztója
a konyaknak pl. Angolország, hol még a köznep
is, de különösen a tengeri matrózok nagy mérvben
iszák.

Mindezen sokféle értékesítési módja a konyak-
nak szép jövőt biztosít homoki bortermelésünknek
s indokolta teszi, hogy az okserű alapon széles
mérvben felkarolassék.

Hazánkban kisebb gazdasági konyakgyárak
berendezését oly nagyobb szőlőgazdaságokban tart-
juk czélszerűnek, a melyek 2—3000 hektoliter jó
minőségű homoki bort képesek évenként termelni,
mert ezeknél van meg az egyforma jó minőségű
boranyag.

Jó konyak csak jó borból lesz és midőn arról
van szó, hogy egy a jó hírnevéről ugyancsak
kevésbé ismert új iparág, melynek hazánkban minden
tekintetben meglesznek a kellő feltételei, a jövő
kedvező bortermelési viszonyok közt nagy lendületet
vegyen, mindenesetre oda kell törekednünk, hogy
jó konyak előállítására jó minőségű borokat is
használjunk fel. Ily borok lesznek a kiváló szőlő-
fajokból: olasz-rizling, kóvidinka, zöld-szilváni stb.-
ből szűrtborok; az ily fajta szőlők a legtöbb homok
vidéken bő terméseket szolgáltatnak, másfelől pedig
boruk ugy zamat-, mint szesztartalom (8—12%)
tekintetben kiválóan alkalmas nyersanyagát képezik
a finom konyakgyártásnak.

A konyak jósa a jó boranyagon kívül még
a további kezeléstől, ászakolástól is függ. E tekintet-
ben főlv, hogy feltétlenül tartózkodnunk kell
mindennemű pancsolástól, javítástól, az érlelés

siettetésének holmi mesterséges módon való előmozdításától, a konyak ízének vagy színének különféle szerek által mesterségesen való szabályozásától. Mind oly dolgok ezek, a melyekhez mi nem értünk. Legfőbb, hogy konyakunk egészséges, tiszta tölgyfahordókban és megfelelő pinczében kezeltessék és ez esetben már a nyers, érlelt konyakunk is sokkal értékesebb és nagyobb kivitelre számíthat. Különösen Franciaország hajlandó nagyobb mennyiségű egészséges, tiszta, nyers konyakot tőlünk átvenni, hogy azt az ő utánozhatlan nagy szakértelmével finom konyakká alakítsa, a világpiacra bocsássa.

A konyak sajátos jóságát első sorban a borban levő zamatanyagok, különböző átherek összessége állapítja meg, melyhez még hozzájárulnak a konyakban idővel — tehát az ászakolás évei alatt — kifejlődő más előnyös tulajdonok is. Ugyanazért nem szabad azt hinnünk, hogy konyakiparunk jövő jó hírnevét holmi rossz törköly-borból, íhatatlan savanyú vinkóból, vagy éppen beteg borokból nyert konyakkal megállapíthatjuk Franciaországban a nagyon finom konyakok a legfinomabb aromás borokból készülnek.

Hogy mily jövedelmeket hozhat egy nagyobb homoki szőlőgazdaság a konyakgyártásnak állandó üzemre való berendezése által, vegyünk fel egy szőlőgazdaságot s nézzük először, hogy mit jövedelmez ma a bor, másodszor, hogy mit jövedelmezne akkor, ha ezen borból konyak főznék?

Mondjuk, hogy az illető szőlőgazdaság 130 kat. hold s az évenként termő bor kitesz 2600 hektolitert, a mely bor 8% szeszartalommal bír.

A hazai homoki borok eladását figyelemmel kísérve, azt tapasztaljuk, hogy a szóban forgó homoki borok már egyszeri fejtés után elkelnek 25 frtért hektoliterenként, a mi mindenesetre elég magas ár. A felvett esetben a 130 kat. hold szőlő bruttó jövedelme 62,400 frtot, vagyis holdanként 480 frtot tesz ki. Ha egy kat. hold homoki szőlő évi munkaköltsége megközelítőleg 80 frtra tesszük, ez 10,400 frtnak felel meg, mit levonva a bruttó jövedelemből, tiszta jövedelemléknél marad 32,000 frt, vagyis holdanként 400 frt.

Most nézzük, mily jövedelemre számíthatnánk, ha a bormennyiségből konyakot főznék? Először is az a kérdés, mennyi konyakot ad 2600 hektoliter bor. A konyak mennyisége kizárólag a bor szeszartalmától függ s a felvett esetben 8% szeszartalom mellett 2600 hektoliterben van 2080 liter abszolút szesz. Ha a nyerendő konyakot 2080 × 100

erősségre akarjuk gyártani, akkor nyerünk 55 = 3781 liter konyakot. Minthogy azonban a főzési vesztesége 1% szeszartalmat be kell számítanunk, tényleg csak mintegy 3310 liter konyakot nyerünk. S ha a nyers konyak literjét 1 frt 50 kr. értékkel árusítjuk, ez 49,600 frt bruttó jövedelemnek felel meg. A főzési költségekről a következőkben nyújthatunk tájékoztatást.

Egy nagyobb Stollár-féle konyaklepárló készülék feldolgoz naponként 20 hektoliter bort, melyből származik 254 liter 55%-os konyak. Főzési költségek egy napra:

Adó	...	12 frt	—	kr.
25 q fa á 1 frt	...	2	»	50 »
Egy felügyelő éjjel-nappal	...	1	»	50 »
Két fűtő éjjel-nappal	...	1	»	40 »
Egy favágo	...	...	»	50 »
Gépkopás híklent	...	2	»	— »

Összesen ... 19 frt 90 kr.
2600 hl. bor lepárlására pedig szükséges 130 nap s így az összes főzési költség lenne 1990 × 130 = 258 frt. Ezen költséget a szőlőművelési és borkezelési költségekhez adva, az összes kiadás 10,400 + 258 = 12,987 frt.

A konyak ára 49,650 frt, ebből levonva a kiadást 12,987 frt, marad a tiszta jövedelem 36,663 frt vagyis holdanként 281,56 forint.

Ezen összehasonlításból többféle tanulságot vonhatunk le. Először is azt, hogy ma a jelzett minőségű borok majdnem kétszer annyi jövedelmet nyújtanak, mintha belőlük konyak főznék. Továbbá kitűnik az is, hogy a jelenleg üzemben levő konyakgyárak az utóbbi évtizedben valamire való jó bort nem dolgozhattak fel konyaknak, mert hisz a bor mint ilyen aránytalanul jobban értékesíthető volt. S tényleg a ma forgalomban levő honi konyakok legnagyobb része holmi pancesorból, rossz, értéktelen törkölyborból, spiritusból stb.-ből készült.

A felvett példából még az is kiviláglik, hogy homoki bortermelésünk után még akkor is tisztességes jövedelmet nyerünk, ha borainkat 24 forint helyett csak 12 frtért értékesítjük, mert még ekkor is holdanként 200 frttal szerepelnek.

Hogy mikor szállanak ily nagy mértékben alá a homoki borok árai, az a jövő títka ugyan, de — tekintve a homoki szőlők szaporodását és a fillokszera pusztítóla szőlőknek rekonstrukcióját — egy évtized mulva 9—10 millió hektoliter bortermésre lehet kilátásunk évenként, tehát oly mennyiségre, a milyen a fillokszera invázió előtt sem volt és valószínűleg ekkor lesz indokolt nagyobb mérvű konyakgyártás.

Décsy Béla.

A tej.

Az élet első szakában és némely betegség alatt a tej az egyedüli táplálékunk, sok embernél pedig a napi élelemnek nagy részét szintén a tej képezi. Nálunk leginkább a tehéntejet használják. Ennek összetétele, főleg pedig zsírtartalma az állat, faj, kora, valamint élelmezése és a fejés ideje szerint is változó, az esteli tej tartalomdusabb mint a reggeli fejt, a fejés vége felé a tejben valamivel kevesebb a fehérje és cukor, de jóval több a zsír, mint a fejés kezdetén.

A tej a tejmirigyek sejteinek szétválásából származik. A tejben Kőnig szerint átlag van 35% kazein és laktalbumin, 3,7% zsír, 4,9 tejcukor, 0,7% zsír. A zsír apró golyócskák alakjában van jelen a tejben és pedig 2—6—11 milliónyi számban egy köbcentiméterben, ezek állásnál a felszínre emelkednek és a tejszint képezik.

Ha a tej hosszabb ideig áll, akkor a benne levő tejcukrot a tejsav bacillussai tejsavvá alakítják át. Ha a megsavanyodott tej sokáig áll, akkor a kazein feloldódása mellett előbb vajsavas erjedés, végül pedig teljes rohadás következik be.

A tej aránylag olcsó élelmiszer. Demuth élelmiszer drágasági táblázatában a hatodik helyen áll. Még olcsóbbá válik, ha a teljes tejből a drága zsírt, a tejszint, lefőzés által eltávolítjuk, a midőn visszamarad a sovány tej; ez ugyan zsírban szegényebb, de fehérje és tejcukor tartalma megmaradván, még igen jó élelmiszer; a hiányzó vajat olcsó zsírféleséggel lehet pótolni valamely mellékétel segítségével. Nagy terfoga miatt felnőttek számára egyedüli táplálékul a tej nem alkalmas. Az olyan tejt, melynek zsírtart. csak részben távolították el, féltejnek nevezik.

A tej bizonyos körülmények közt károsan is hathat az egészségre. A gyermekek heveny gyomorbélhurta leg több esetben savanyodott tej élvezete után áll be. Manapság már több fajt ismerünk az olyan bakteriumoknak, melyek a tejben savanyú erjedést okoznak; a tejből már a fejésnél a tisztálattal emlékről, a fejő kezéről, az edényekből, a szűrőkendőből és a levegőből is jutnak bakteriumok, néha olyanok is, amelyek mérges anyagokat termelnek, így Vaughan tej és sajtából igen erősen ható mérget volt képes előállítani. Flügge pedig kimutatta, hogy a tejben állandóan vannak jelen kevésbé hatékony gombák. Kétségen kívül bizonyos az, hogy a gyermekek hányása és hasmenése nem lép fel, ahol csíra- vagy bakteriummentes tejet adnak azoknak és hogy a már bekövetkezett bajnak legjobb ellenszere a tej táplálékra beszüntetése.

Ismerünk néhány bakteriumot, melyek a tejnek különös sajátoságot adnak. A kék tejnek okozója egy karcus bacillus; vörös lesz a tej, ha vér vagy micrococcus prodigiosus vagy bacterium lactium erythrogenes sarjadzik benne. Az így elváltozott tej, amennyire eddig tudjuk, felnőtteknél egyáltalán semmi vagy csak igen csekély zavart okoz, azonban undorító volta miatt elvetendőnek kell azt minősítenünk. Hogy az egészséges károsodása a tejben előforduló betegségek előidéző csirák által megváltozhat, követelni kell 1. a tejtejtő állatoknak ellenőrzését állatorvosok által; 2. a tejgazdaságok és tejkereskedések rendőri ellenőrzését.

A tejet hamisítani is szokták. E hamisítások fölismerésére sok és jó vizsgálati módszerünk van. A hamisítások rendszerint a következők:

1. a teljes tejet lefőlelik s mégis teljes tejként adják azt el;
2. vizet adnak a teljes tejhez s teljes tejként adják azt el;
3. lefőlelik s meg is vizezik a tejet;
4. a teljes tejet soványul keverik és ezen féltejt teljes tejként árulják el;
5. conserváló anyagokat, boraxot, salicylsavat stb.-it adnak a tejhez.

A hamisítások jelentősége igen nagy, mert betegek és gyermekeknek nem éppen közömbös az, ha nem állandó összetételű, vagy pedig ha teljes tej helyett sovány tejet kapnak.

A tejconservek közül határozottan az első helyet foglalja el a kondenzált tej. Ezt úgy állítják elő, hogy a megevezükoroktól tejtől legűres térben vizet párologtatnak el. Ezen eljárásnál a tej eredeti terfogatának 1/4, sőt még kisebb részére sűrítetik össze. Az előbb ilyen használt különféle tejconservek, Scherf-féle tej stb. a sterilizált tej behozatala óta értéküket jórészt elvesztették. A tej sterilizálása abban áll, hogy a tejet addig hevítjük, míg a benne levő csirák elpusztulnak, körülbelül fél órán át 100 fokra. E tejet e célra megfelelő nagyságu palackokba töltjük, 15 percen át 100 fokra melegítjük, ekkor elzárjuk és tovább hevítjük. De még ilyen eljárás után is életben maradnak az ugynevezett peptonizáló bacillusok, hogy ezeket is megölhessük, a tejet legalább is hat órán át 100 fokon vagy fél órán át 120 fokon tartjuk. Sajnos, hogy ugy az egyik mint a másikat nagyon szenved a tej íze és kinézése, mert a tejcukornak részben caramellé átváltozása miatt barnás színt kap.

Ezért manapság még inkább megelégszünk a részleges sterilizálással; itt azonban a gyors lehűtésre igen nagy gondot fordítunk és a tejet

16 fok Celsiusnál alacsonyabb hőmérsékű helyen tartjuk. A tej sterilizálására a most jelzett eljárásokon kívül még más eljárások is használatosak, ilyen p. o. a Soxhlet-féle sterilizátor stb., mivel azonban ezekkel is a tej sterilizálását csak szín és izváltozással lehet elérni, azért czélserűbb csupán a tej hosszabb ideig való eltarthatásra törekedni, amit úgy érhetünk el, ha az egy napra szükséges tejmennyiséget fél óráig főzzük, azután lehűtjük és hűvös helyen tartjuk állandóan.

A hol főleg az olcsóságot kell tekintetbe venni, előnyös a Soxhlet-féle készüléket a következőkkel pótolni, ami különösen kávéházak számára is ajánlatos. Bádogedény fenékre vasrostot teszünk, erre pedig azon emaillozot, tetővel és csurgatócsővel ellátott vaskannát, mely az egész napra szükséges tejmennyiséget tartalmazza. Az egyes alkalommal szükséges tejet a hűvös és pormentes helyen tartott kannából közvetlenül az evőedénybe öntjük.

Dr. F. Gy.

A kávról.

A kávé pörkölését gyenge tűz mellett lehetőleg egyenletes hőfejtés mellett kell eszközölni. Kisebb készülékekhez nagyon ajánlatos a borseszlang, mert ennek hőfoka sohasem emelkedik túl magasra és különben is bizonyos meghatározott mennyiségű borsesz felhasználása által a pörkölést tetszőleges fokig eszközölhetjük. Általában fontosnak tartják, hogy az égésnél eleinte keletkező gőzök akadálytalanul eltávozhassanak. A pörkölés előtt a kávészemeket jól ki kell válogatni, azonkívül ajánlatos azokat mintegy 10—12 percen át vízben áztatni, s azután a víz lecsöpögtetése után pörkölni. A megmosás által a kávébabszemeket a piszkotól szabadítjuk meg, emellett azonban a vizgőz keletkezését is előmozdítjuk, amiáltal a pörkölési folyamatot lassúvá és egyenletessé tesszük. A kávébabszemek izzadását óvakodni kell, s ha a pörkölésnél a kellő hőfokot elértük, a kávé lehetőleg gyors lehűlésére kell igyekeznünk. A pörkölésnél a kávé a használt hőfok nagysága szerint súlyának 15—30%-át rendszerint elveszti, mivel azonban az egyes szemek megduzzadnak, a kávé terfoga vagyis irtartalma egyuttal növekedik. A különböző kávéfajok különböző pörkölési hőfokot igényelnek. A martinique-i faj állítólag akkor szolgáltatja a legkitűnőbb italt, ha 209°, a bourbon ha 16—18°, a mokka ha 14—15° sulyvesztést szenvedett a pörkölés alkalmával. Különösen a finomabb kávéfajknál, a kávéital illatossága és kiváló íze épugy függ a pörkölés mikéntiségéről, mint a faj jellemző finomságától. A forró víz ugyanis, amelyben a kávé kifőzzük, annnyál-több (12—17%) oldható alkatrész von el a kávéból, mennél inkább erősebben pörköltük azt meg.

A nagy víz, különösen ha oldott szódát tartalmaz, többet vesz fel, mint a kemény víz; a kávéliszt egyszerű kivonása alkalmával az oldható alkatrészeknek mintegy 10—12%-a megy át a vízbe. A kávé kellemes illatát főleg ezen kivonat tartalmazza, a további kivonatok keserű ízűek, adstringensek és kellemetlen illatúak. A pörkölt kávé gyorsan változik, mert aromatikusan alkatrészei gyorsan szenvednek vegyi bomlást. Hogy könnyebben eltartható legyen, a frissen pörkölt, még meleg kávé finomra őrölt cukorporral hintjük be, hogy az egyes szemek egy védőréteggel legyenek körülvéve, sőt egy ízben a frissen pörkölt és őrölt kávé cukorporral keverni is szokásban volt. Ekkor a kávé a cukorral együtt finom táblácskákba komprimáltak, amelyek dobozokban jól ellátnak. Fontos, hogy a víz a kávéport egyenletesen és teljesen hassa át. E feltételeknek a kávégépeknek is meg kell felelniük és így leginkább ama szerkezetek ajánlatosak, amelyeknél a kávépor a vízzel való érintkezés előtt az utóbiból fejlődő gőzök által jól át lesz itatva, s így mintegy praeparálisan megy át. A kávékivonat (a kávéital) ép oly kevésbé tartható el, mint a pörkölt kávészemek. Megpörkölt má koncentrálni s így a kávénak mintegy kivonátát előállítani, amelynek forró vízzel hígítás által a frissen főtt kávé kellett volna pótolnia. Igen erős kivonatot, olyant, mely a nagyfokú hígítást is eltűri, csak methodikus kilúgozás által nyerhetünk. Amennyiben ugyanazon folyadékot ismételt friss kávéporon (liszten) át filtráljuk. Hogy azonban használatba kávékivonatot állíthassunk elő, olyant, mely p. o. a huskivonatnak felel meg, eddig nem sikerült. A kereskedelemben előforduló praeparatunk még mindig igen sok kívánni valót hagynak hátra.

A kávé-élvezetnek általános elterjedése a kávénak ama sajátos kedvező behatásából magyarázható, a melyet az az emberi szervezetre gyakorol. E hatást a káfein és az empyreumatikus pörkölési termékek, a kávécsersav, az illoolaj, a melytől a kávé illatát nyeri, idézik elő. Ha forróan isszuk, a kávé izgatóság hat a központi idegrendszerre, a szív hevesebben lüktet, a vér gyorsabban kering az ereken, s nagyobb mérvben jut el az izmokhoz, ahonnan magával ragadja az azok által termelt bomlási terményeket, egyuttal újabb tápanyagokat víven azokhoz. Emellett a kávé a szellemi tehetséget izgatja, a gondolkodást, a szellemi

munkát megkönnyíti, álomtalanságot, s gyakran általános jó közérzést idéz elő. A kávé ugyan felette csekély tápanyagot tartalmaz, de a tapasztalat kimutatta, hogy a munkások kávé élvezete után sokkal kevesebb szénasvartartalmú tápanyagra szorulnak, mint anélkül. A katonák is kávé élvezete után olyan fáradsálmakat állanak ki, amelyeket különben nem bírtak volna el. Hogy a kávé az emésztést is előmozdítja, s sok évek után a gyomor túlterheltségét megszünteti, téves fel fogás, az erős kávé ellenkezőleg zavarja az emésztést. A jóézés, melyet az ebéd utáni fekete előidéz, inkább talán kellemes pszichikus izgatottságnak tulajdonítandó. A kávé korlátozza a szesz italok iránti hajlamot s megszünteti a részegséget. A higitott felöntések, amelyeket inni szoktak, csak csekély behatással bírnak szervezetünkre. Ha a kávé tejjel és cukorral keverve isszunk, mindenestre jelentékeny tápanyagot viszünk szervezetünkbe, nevezetesen az elfogyasztott tej jöhet ilyenkor különösen számításba. Az erős kávé szokványos ivása kissé károsan befolyásolja az emésztést, székrekedést, idővel jellemző izgatott ingerlékenységet okoz. Hosszas használat után a kávé akárcsak az alkohol nélkülözhetlen szükségletté válik, melynek nélkülözése kellemetlen következményekkel, kedvetlenséggel és nehezebb szellemi munkára való képtelenséggel jár. Nagy és igen erős adagokban a kávé szívdobogást, erős érelőkés-gyorsulást, így illetve agycongostiokat, erős pszichikus izgatottságot, remegést, felelmet, nyugtalanságot okoz. A kávévas kellemetlen utókövetkezményei leginkább gyermekeknel s olyan egyéneknel jelentkeznek, akik idegsek; legelőnyösebb pedig a kávé oly felöntékekkel, akik nem könnyen izgat-hatók s agycongostokra nincsenek hajlamlva. Mint gyógyszer a hasnyas, belcátarrhus és narkotikus anyagok élvezése után előálló sapor és coma és némely fejfájás ellen használható a kávé. Mezei munkáknál a hideg kávé kellemes hűsítő italnak bizonyult.

Haláleset. A kéréllhetlen halál ismét egyik régi és becsült tagját ragadta el körünköl. F. évi július hó 4-diken meghalt ugyanis 67 éves korában Färber József, a »Budapesti Kávéipar-társulat« volt tagja. A megboldogult végteszlességén, ki mint 48-49-es honvéd-hadnagy vett részt a szabadságharc több nevezetes ütközetében, sokan jelentek meg ipartársulatunk tagjai közül is. Nyugodjék békeben!

Haláleset. Glaser Fülöpöt, az Andrassy-uti »Andrassy kávéház« tulajdonosát és a »Budapesti Kávéipar-társulat« választmányi tagját súlyos csapás érte. F. évi június hó 30-dikán hunyt el ugyanis magas életkorban anyja, öz. Glaser né szül. Wolf Katalin, kibén Kramer Miksa vendéglos anyósát vesztelte. A megboldogult s jötekonyaságáról ismert urnó végteszlességén, kit nagyszámú rokonság, unokák és dédunokák, gyszolnak, nagyszámú közönség vett részt, melynek sorában a kávéipartársulat több tagját is ott láttuk. Béke hamvaira!

Die Zigarren werden theurer. Mit Ende dieses Jahres wird der Preis der Megalitis und Britannica-Zigarren erhöht werden, und zwar bei ersteren von neun auf zehn Kreuzer, bei letzteren von sieben auf acht Kreuzer. Anstatt der Britannica soll eine andere Zigarrengattung um denselben Preis in Verkehr gebracht werden. Der Preis der Trabatos bleibt derselbe wie bisher.

Anfertigung von Manschettenknöpfen aus Elfenbein, aus alten Billardbällen. Ein solcher zu verarbeitender Billardball muß drei Viertel des Halbkreises in das Futter eingelassen werden, und zwar so, daß die beiden Kernpunkte desselben sichtbar gerade laufen. Man sticht nun mit einem schmalen Schlichtstichle so tief wie nur möglich ein, läßt eine feinere Handfäße beim Umdrehen dagegen laufen und stellt alsdann auf Kreistapel die Kernstelle rein oder dreht dieselben weg. Wenn der Ball nicht zwiefel Risse enthält und nicht viel an Größe verliert, so kann man auch die Kernstelle im Fuße lassen, da dieselben dort nicht stören und an Wein geparkt wird. Gewöhnlich muß ein Ball ein Paar Manschettenknöpfe zum Erhabenheiten mit Fuß und ein oder zwei Paar glatte mit Wecheln geben; es ist hierbei die nötige Vorsicht anzuwenden. Ist man sich im Klaren, ob die Kernstelle oben oder im Fuße sein soll — beim Gravieren kommt es ja auch nicht so genau darauf an, ob ein kleiner Fied darin enthalten ist — so mißt man die Höhe vom Fuß bis zur Platte ab, schlägt dann die Hälfte des Walles wieder gleich tief in Futter und sticht nun, wie oben angegeben, nochmals ein, und zwar so weit, als eben heraus zu bekommen ist. Hierauf schneidet man mittelst Säge wieder ab, was jedoch ein Geradhalten derselben bedingt, da durch ein etwaiges Schiefslaufen der Säge Bein verloren gehen würde. Sind die Platten herausgeschnitten, so werden die gegen das Licht sichtbaren Risse derselben herangeseift, alsdann feilt man die Knöpfe gleich, stellt dieselben in ein mit Ring versehenes viermal aneinanderge schnittenes Klemmfutter, dreht den Anfas und die Rundung oder Platte an, stellt hierauf den Anfas wieder herum und sticht nun nochmals bis zur Fußstärke von beiden Seiten ein, so daß noch ein Ring abfällt. Alsdann wird der Fuß und die Hinterseite mittelst Glaspapier, Vinsstein und Wasser fertig geschliffen und mit Spiritus und Ralf polirt. Die Anfertigung glatter Knöpfe ist der vorstehend beschriebenen ähnlich, aber weniger umständlich. Falls in die Knöpfe

ein farbiges Monogramm eingraviert werden soll, so läßt man den Kern in der Mitte, aber Hien läßt sich besser gravieren.

„Az ezeréves Magyarország és a milli-niumi kiállítás“ című mű 12-ik füzetének megjelenésével teljesen befejezést nyert. Ama számtalan elismerő levél közül, melyek e díszmű igazgatójához érkeztek, megemlítjük a br. Bánffy miniszterelnök és Stefánia özv. trónörökösé, József főherceg, Frigyes főherceg, Jenő főherceg, József Ágost főherceg 6 cs. és kir. fenségeik udvarmesterei hivatalaiktól, továbbá az Apponyi gróf magyarországi udvarnagy, Paar gróf tábornok, Bollras tábornok, Jósika báró miniszter, Darányi miniszter, Lukács és Wlassics minisztereknek rendkívül hízegő átiratait. A teljes köztűléses mű minden könyvkereskedésben 6 frt 50 krért kapható.

Heißes Wasser gegen Verrenkungen und Verstauchungen. Man halte den verstauchten Theil 15 oder 20 Minuten lang im Wasser, welches so warm sein soll, als man es aushalten kann. In gewöhnlichen Fällen werden sich dann die Schmerzen allmählich legen. Heißes Wasser, mittelst eines Tuches aufgelegt, ist ein ausgezeichnetes Mittel gegen Nervenschmerzen und Seitenstechen. Bei Brandwunden und Verbrühungen wende man Tücher an, welche gut in kühlem Alkumwasser getränkt sind, und halte die wunden Theile gegen die Verührung mit der Luft bedekt.

Milch, ein beachtenswerthes Lösungsmittel von kleinen Petroleumbränden. Wenige dürften wissen, welches Vorgehen gegen Petroleum am sichersten wirkt, daher es hier am Plage sein mag, folgenden Fall zu erwähnen: Bei einer Familie warf ein Dienstmädchen aus Unvorsichtigkeit eine brennende Petroleumlampe um. Man versuchte alles Mögliche, um das Feuer zu löschen, bis endlich, als gar nichts helfen wollte, das Dienstmädchen einen Topf mit Milch ergießt und über die Flamme ausgoß, welche sofort erlosch. Auf Grund dieser Wahrnehmung stellte man weitere Versuche an. Ein flacher Teller wurde drei Millimeter hoch mit gewöhnlichem Petroleum angefüllt und dieses angezündet. Der lebhaft brennenden Flamme konnte man durch Aufgießen von Wasser nicht beikommen, wegen das inzwischen kräftig lodernde Feuer bei Anwendung von Milch sofort verlöschte. Auf einem Bretterboden befindliches, brennendes Petroleum war mit Wasser zu löschen, aber wirksamer erwies sich auch hier die Milch, welche das Feuer sogleich erlöschte; auch bei denselben, auf einem Cementboden vorgenommenen Versuch zeigten Wasser und Milch dem brennenden Petroleum gegenüber das nämliche Verhalten. Es scheint daher, daß Milch unter gewissen Bedingungen ein wirksames Mittel zum Löschen kleiner Petroleumbrände darstellt, namentlich dann, wenn das Petroleum in einem begrenzten Raume brennt, wo es nicht auseinander fließen kann.

Die menschliche Familie. Die Erde wird von etwa 1500 Millionen Menschen bewohnt. Davon sterben jährlich 33,033,033. Man kennt 3064 Sprachen und 100 verschiedene Confessionen. Die Zahl der Männer und Frauen ist fast gleich, die durchschnittliche Lebensdauer der Menschen beträgt 33 Jahre. Ein Viertel der Menschen stirbt vor erreichtem 15. Lebensjahre. Von 1000 Personen wird eine

einzig 100 Jahre alt. Sechs von 100 erreichen das 65. Lebensjahr, und eine Person unter 500 kommt dazu, den 80. Geburtstag zu feiern. Täglich sterben 91 874 Menschen, jede Stunde 3730, jede Minute 60 Personen, das macht 1 Menschen in der Secunde. Die Menschen mit dunklem Teint leben gewöhnlich länger als Personen mit hellem Teint. Doch sind die erfteren leichter Anstefungen und epidemischen Krankheiten zugänglich. Ein in den heißen Monaten geborener Mensch verträgt die Hitze leichter als ein im Winter geborener, und andererseits sind die im Winter geborenen gegen die Kälte abgehärteter. Die im Frühjahr zur Welt gekommenen Menschen haben gewöhnlich eine kräftigere Constitution als die in den übrigen Theilen des Jahres geborenen.

! Utczára, czizme vigyázni!



Legrégibb késműves üzlet.

SZT.-MARGITSZIGETI
ÜDÍTŐVIZ

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

Kitűnő eredménnyel használtatik:
Köszvény-, gyomor- és hólyajoknál, garat-, gége-, tüdő- és légvaghurtnál.

Kapható: **Legtöbb gyógyszerárban, ásvány-víz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.**

FÖRÁKTÁR:
WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90-97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

„MARGIT“
GYÓGYFORRÁS,
„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénasvartartalmú kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénasv csekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénasv gazdagsága a gyógyhatású alkotórészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközözi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénasvartartalom-ban erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleicherbergi, tüdőbajokban**, különösen **tüdővérzé-szeknél** már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézeiben, különösen a legátogatottabb **Görbersdorfbán** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapestén: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kötly, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz

präservatív gyógyszernek bizonyult a **kolera**-megbetegedés ellen.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos
főraktár

Édeskuty L.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

cs. és k. és szerb
k. udv. ásványvíz-
szállítónál,
Budapest.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

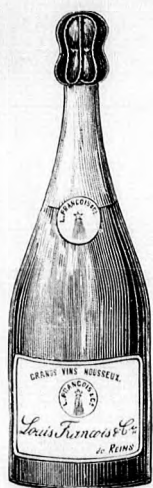
Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Párizs, Orléans, Temesvár, Anversa.



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

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

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

Vezérképviselet: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

HOLIPPEN, WAFFELN
und
Karlsbader Oblatten
so auch
Himbeersaft
und sämtliche Sorten

Gefrornessäfte

empfiehlt auf das beste die seit 22 Jahren am Platze
bestehende Firma

ALOIS ETZINGER

Canditen-, Zucker-Galanteriewaaren-, Oblatten- und
Bisquit-Fabrik

Budapest, Csömörstrasse 71.

☛ TELEFON Nr. 50-48. ☛

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorräthig in den meisten Spezereiwaaren-Handlungen Budapests und der Provinz.

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

SZIMON ISTVÁN, Budapest,

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

Fióközlet: Váci-körut 60. **Főüzlet: Váci-körut 12. sz.** Fiók-üzlet: Teréz-körut 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 francia cognac **Martell J. F.**, **Hennessy Jaques**, — **F. Courvoisier & Curlier Freres** és **Tricochet**ől, — 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 cégektől, valamint sajtok, halak, hus és kolbász fajokban, **Orsoval**, **Astrachan** és **Elbe caviár**, angol és francia főzelék, conservek, befőttekben minden e szakmába vágó ezikkeben csakis a legjobb minőségű és mérsékelt árak mellett.

☛ ☛ Vidéki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközöltetnek. ☛ ☛

Arjegyzék kívánatra bérmentve küldetik. ☛

☛ Telefon összeköttetés mind a három üzlettel. ☛