

Előfizetési ára:

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

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.
SZERKESZTŐSÉG
a
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 „Hungaria-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és kocsmárosok-
ipartársulata létezik:
IV. kerület, Himző-utca 1. szám.
A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor-
és sörmérők-ipartársulat létezik:
II. ker., Medve-utca, Fácán.

Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak.
Kéziratok vissza nem adtnak.

Kiadó és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF
IV. egyetem-tér 6.

STEINER J., helyközvetítő
Budapest, VI., Teréz-körút 34. sz. és VIII., Kerepesi-út 63. sz.
(Parisien mellett.)

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

A vásárcsarnokok bemutatása.

A székesfővárosi sajtó képviselőit f. évi február hó 7-én délelőtt fogadta vendégeiül a főváros a vásárcsarnokokban, hogy bemutassa nekik az új intézmény remek stílyben s czélszerűség tekintetében kifogástalan épületeit. Maga a főpolgármester Ráth Károly is megjelent e sikerült ünnepélyen, hogy üdvözöljön bennünket hírlapírókat, akiknek — bárki is tagadja — nem kis rész jutott ezen intézmény gyors létesülésének érdemében. Mint mindenben, úgy a vásárcsarnokok létesülésén is sokat lendített a sajtó önzetlen munkálkodása, s ma, midőn az üvegtetős paloták megnyitásra várnak, joggal volt az első nap: a miénk.

A vásárcsarnokok célja a főváros lakosságának jó, egészséges és olcsó élelmiszereket biztosítani. E célzt azáltal éri el, hogy a behozatalt biztosítja, emeli, változtatja, jóvá teszi, a forgalomba a távoli termelést bevonván. Közvetítő szerepe van tehát a termelő és fogyasztó közt, az árút olcsóvá teszi, megóvja azt a romlástól, a versenyt lehetővé teszi, az ártalmas és hamisított élelmiszereket eladhatását pedig kizárja.

Továbbá célja a közegészség, a tisztaság érdekeinek biztosítása, a fogyasztás közvetítése, előmozdítása, az intenzív termelés emelése, új kereseti források termelése, a kereskedelem, az ipar fejlesztése, javítása.

Az intézmény áll egy központi és négy kerületi vásárcsarnokból, u. m.:

Az I. számú központi vásárcsarnok a Vámház-körúton:
a II. számú vásárcsarnok a VIII. ker., Rákóczy-téren;

a III. számú vásárcsarnok a VII. ker., István-téren;

a IV. számú vásárcsarnok a VI. ker., Hunyady-téren;

az V. számú vásárcsarnok az V. ker., Hold-utczában.

A sajtó képviselőit, akikhez Márkus József polgármester, Rudnay Béla főkapitány, báró Splényi Odón, Heuffel Adolf középítési igazgató is csatlakoztak, Matuska Alajos tanácsos, mint a gazdasági osztály vezetője kalauzolta. A vendégek először a vámház-körúti központi csarnokot tekintették meg. Először végigjárták a földszintet, majd a kizáratot, végre pedig a pinczékelt, ahol a raktárak, hűtőkamrák és a nagy gépház vannak elhelyezve. Végig mentek továbbá a földalatti boltoszatok alaguton is, amely a Dunához vezet s a vízi közlekedés számára van berendezve. Ez alaguton át vasúti kocsi szállítandják a Dunán érkezett élelmiszereket a vásárcsarnokba. A baromfi- és tojáseladásra külön baromficsarnok van berendezve.

A központi vásárcsarnokból a vendégek a kétszen álló kocsikon előbb a Rákóczy-, majd az István-téri és Hunyady-téri vásárcsarnokokhoz hajtottak. A kerületi vásárcsarnokok a vízi forgalmat kivéve, majdnem teljesen úgy vannak berendezve mint a központi. Közülök legnagyobb a Rákóczy-téri, legkisebb a hold-utczai. A meghívottak — akik közt lapunk is képviselve volt — mikor végigtekintették a csarnokokat, meggyőződhettek, hogy azok minden tekintetben megfelelnek a forgalmi, közegészségügyi, biztonsági és kényelmi követelményeknek s valamennyien a legnagyobb dícsérettel és elismeréssel szólottak róluk. A vásárcsarnokok ünnepélyes megnyitása február 15-én este fog megtartani.

Délután egy óraker pompás lakoma volt Stadler Károly kerepesi-úti Fehérlő fogadójának éttermében, ahol mintegy nyolcvanvan voltak együtt. Ugyanitt megjelentek több tanácsos, a fővárosi

törvényhatósági bizottsági tagok, Petz és Czizler műépítész stb. stb. A különö zletes ebéd és pompás italok sok dícséretet szereztek Stadler Károly konyájának és pinczének, ami annál kevésbé is csodálatos, mert ezektől melegegett fel a szemle folyamán alaposan alfázott társaság. A jöföle francia pezsgő felszolgálása után megindult a felköszöntők árja. Az első felköszöntőt Márkus József polgármester mondta, szép beszéd keretében méltatlan ama érdemeket, amelyeket a fővárosi sajtó a vásárcsarnoki intézmény létesítése körül kifejtett tevékenységével szerzett magának. Kitért az ezen intézmény ellen felhozott panaszokra is és hangsúlyozta, hogy az ilyen lát-szólagos és képzelt érdekeknek a közérdek mellett háttérbe kell szorulniuk. A sajtó érdeklődését kéri továbbra is a vásárcsarnoki intézmény számára.

E viharos eljenzessel fogadott beszéd után Szathmári Mor, mint a Budapesti Újságírók Egyesületének egyik képviselője, szólott. A magyar sajtó kitüntetését köszönettel fogadta, de kiemelte, hogy a székesfőváros érdekei céltudatos és jövőbe látó vezetést igényelnek, olyant, aminő a vásárcsarnokok létesítésének módjában is nyilvánul. A fővárosi hatóságot eltilti. Matuska Alajos tanácsos a vásárcsarnokok létesítésének történetét ismerteti röviden. Poharát a sajtóra emeli.

Hortoványi Márkus polgármestert és Matuska tanácsost, Heltai Ferenc Petz műépítész és Krály főmérnököt éltilti. Pohárköszöntőt mondtak még dr. Szalay Mihály, Fenyvessy Adolf, Kovács Dénes, Melly Béla, Ballay miniszteri titkár, Mátyus Arisztid, Kovács Dénes stb.

Az ebéd étrendje a következő volt:

Zöldes leves
Fogas József-módra
Roastbeef és marhavész kóritve
Barany-bordás francia módra
Striai kappan
Saláta és befőtt gyümölcs
Fagyalt
Sajt, gyümölcs és csemege
Fekete kávé.

F. Kiss Lajos.

A söradó reformja.

A magyar sörgyárosok szövetsége legutóbb tartott közgyűlése alkalmával elhatározta, hogy a söradók küszöbön álló reformja alkal-mával a pénzügyminiszterhez egy memorandumot fog benyújtani, amelyben a sörgyártás terén fenn-álló bajok orvoslását fogja kérni. E memorandum a napokban nyújtották át a pénzügyminisz-ternek. A küldöttség, mely a miniszterrel járt, Dr. Münnich Aurel országgyűlési képviselő ve-zetése mellett a következő tagokból állott: ifjabb Aich Ferenc, hatvani Deutsch Sándor, tőszegi Freund Vilmos, ifj. Hagenmacher Henrik, Kuncz Ferenc, Natter Ferenc, Stein Sándor, Tauber Mihály, akikhez Kobek István, Kovács Sándor, Morcsányi Károly és Radocza János országgyűlési képviselők is csatla-koztak. Münnich reámutatott ama nagy adó-terhekre, amelyekkel a magyar sörgyáraknak küz-deniök kell s a melyek a sörgyártás fellendülését egyenesen lehetlenné teszik. Kérte továbbá a minisztert, hogy a memorandum felhozott pa-naszokat és sérélmek orvoslását eszközölje ki. Lukács miniszter, aki a küldöttséget rendkívül előnyösen fogadta, ezt annyival inkább biztosra ígérte, mivel ő is ismeri ama nehézségeket, a melyekkel a magyar sörgyártásnak küzdeni kell. Ennélfogva megígérte, hogy a fogyasztási adók küszöbön álló reformja alkalmá-val a magyar sörgyárosok kívánal-

maira okvetlenül tekintettel lesz, s gondja lesz, hogy azok létfeltételei époly alapokra legyen fektetve, mint Ausztriában.

A küldöttség tagjai, akikkel a miniszter élénk eszmecserébe bocsátkozott, Toepke államtitkár is felkeresték, a kinek Münnich képviselő szintén átadott egy memorandum példányt. Toepke államtitkár a pénzügyi nehézségekre utalással, a melyek az italdó megszüntetésének útjába állna-k, a nyert felvilágosítások után kijelentette, hogy a memorandumot tanulmányozni fogja és az azok-ban foglalt kívánalmaknak a lehetőséghez képest eleget fog tenni. A magyar sörgyártás fellendülé-sének legnagyobb akadályja, hogy nálunk az adó 9.07. míg a 13 fokos sör adója Ausztriában csak 4.07 hektoliterenként. A magyar pénzügyminiszter meg akarja ugyan a söradót szüntetni, de csak a gyártási adó és pótlékok emelése által biztosított kárpótlás árán. A memorandum bebizonyítja, hogy ezáltal a sörgyárosok helyzete még súlyosabbá válnék. Ezért a magyar sörgyárosok a memoran-dumban az Ausztriával való teljes egyenlősítést követelik és termelési adó is a tervezett pótlékok elhagyását kéri, amely esetben a szenvedett vesz-telegekért az állampénztár a nagyobbodó fogyasztás által nyerne kárpótlást.

A borhordók tisztításáról.

A borhordók megtisztításánál különösen a ki-sebb hordók okoznak több kellemetlen nehézséget, mert ezekbe nem nézhetünk s a tisztító kefével sem férhetünk hozzájuk, továbbá azok az edények, amelyek nincsenek ajtócskával ellátva. Különösen nagy gondot igényel az egészen új vagy részben új alkatrészekkel kijavított hordók tisztítása, végre az oly hordók, amelyekben megromlott bor, példa-ul megezesedett bor vagy must állott. Mind-ezen esetekben a hordó megtisztítására sem a kefe, sem a víz nem elegendők arra, hogy a bor megromlását megakadályozzuk.

A penészes hordóknál a leghelytelenebb eljárás, ha forró vízzel mossuk vagy szurkoljuk őket. Mindenekelőtt arra kell tekintettel lennünk, mennyire penészesedett el a hordó. A míg a penész-réteg fehéres, még mindig segíthetünk, ha azonban a penész sárgás s a kefével után alatta a fűn barnas foltok mutatkoznak, a hordó nagyfokú megromlásra kell következtetnünk. Az első eset-ben erőteljes kikefévelés még mindig segíthetünk, ha azonban ez is csak nehezen eszközölhető, arra kell következtetnünk, hogy a káros anyagok már a hordó fájába is behatoltak s olyan segédszerhez kell folyamodnunk, amely hatásával a faanyag belsejére is kiterjed. Ily célszól gyakran használnak s pedig sikerrel kén-sóval.

A leggyengébb eredményes eljárás abban áll, hogy a vízbe, amelylyel a hordót kimosni akarjuk, kevés kén-sóval öntünk s a hordót kimosás után tiszta vízzel jól kiöblítjük. Ahol, különösen nagyobb úrtartalmu hordóknál, ezek megromlottsága sok meggondolásra ad okot, a hordót a kádármester által szétbontatjuk s azután egy háromnegyed víz és egynegyed kén-sóból álló keverékkel jól ledör-zsöljük s darabonként tiszta vízzel jól leöblítjük. Ezáltal a hordórések belső felületére oly szép piros színűre fog válni, hogy örömtünk fog benne telni. Erre ismét összeállíthatjuk a hordót, kefével s vízzel újra jól megtisztítjuk, amire azután, ha a hordó egyáltalában még tisztítható volt, újra hasz-nálatho lehetünk. Noha ezen eljárás meglehetősen körülményesnek látszik, sokkal könnyebben meg-valósítható, mint gondoljuk.

Ha azonban a hordó már nagyon megromlott, sokkal jobb, ha egyszerűen befűtünk vele, mintsem

hogy újra megtöltjük borral, ami által sokkal nagyobb veszteséget kockáztatunk.

Ahol nagy, de kiszáradt hordók újra használhatóvá tételéről van szó, szintén jól használhatjuk a kénsvavat. Így esetben a hordót majdnem egészen megtöltjük vízzel s ebbe kénsvavat öntünk, 125 gallonra 2—3 quart kénsvavat számítva. Az eljárás különben a következő: A vízzel megtöltött hordóba kénsvavat öntünk, 24 óra múlva a savanyított vízből egy pohárnyit lakmuspapírral megvizsgálunk. Ha a papír kék színe határozottan pirosra változik, a víz elég savanyu, ellenkező esetben nem. Ilyenkor újabb kénsvavat adunk a vízhez, amíg a papír színváltozása be nem következik. Nagy nehézségeket okoz gyakran az is, hogy — mint már említettük — gyakran kis hordók kell tisztítani, amelyekhez nehezen férhetünk hozzá, amelyekbe azonban seprő és vízszanaradt boralkatrészek vannak lerakodva. Az ilyen hordókat mindenekelőtt jól ki mossuk vízzel és kefevel, azután pedig vízben oldott szódával. Mindannyiszor, ha nagyon tisztátalan hordóról van szó, jól teszszük, felteve, hogy értünk hozzá, ha a hordót rögtön szétszedjük, úgy hogy bizonyos tekintetben csak a hordó rendszeres tisztántartásáról gondoskodunk. Ha azonban a hordó fenekét nem akarjuk ilyen módon kiemelni, több eljárás is all rendelkezésünkre, amelyeknek segítségével nemcsak az egész hordót — tehát körökörül — hanem annak bennhagyott fenekét is teljesen átkezelhetjük. Ha a hordónak nincs ajtócska, egy vékony pálcikára vagy dróthuzatra megerősítünk egy darabka közönséges karacsnyofagyertyácskát, a hordót hasra vagyis úgy fektetjük, amint az a pinceszben feküdni szokott, a pálcika segítségével a gyertyát a csapplyukra a hordóba dugjuk s a felső nyíláson át betekintve, megvizsgáljuk.

Ily esetben a hordó tökéletesen meg van világitva, alaposan megvizsgálható s a legkisebb hibák is jól észrevehetők.

Ha azonban a hordón ajtó is van, akkor hátsó fenekére állítjuk és egy tükröt, mely nagyságánál fogva az ajtón átfér, a hordóba tesszük, a hordóban laposan elhelyezünk s annak tükröző felületét a szemben fekvő fenekére elhelyezett gyertyával megvilágítjuk, amire a tükröben a legkisebb tisztálanságot is észrevehetjük a hordó belfelületén s a tükrő közvetlen szomszédságába eső részekben.

Az ajtóval nem bíró hordók megtisztítására igen elterjedt eljárás mód a lencszel való öblítési mód. Ezen eljárás abban áll, hogy a töltőnyíláson át egy lencszet, melynek végére erős zsinag van kötve, eresztünk a hordóba, vagy a zsinaggal úgy van kivérrelé fikszirova, hogy nem eshetik a hordóba. Erre azután hosszabb ideig a vízzel előzőleg majdnem egészen megtöltött hordót úgy rázatjuk, hogy a vaslencz és víz a hordót jól leöblíthesse.

A kisebb hordók megtisztítására különben a legjobb eljárás mód a hordók kigőzöltgetése. E célra több különböző rendszerű gépeket készítettek, amelyek azonban drágák s inkább csak a nagy borkereskedőkre nézve bírnak jelentőséggel.

Ha valamely vörös borral töltött hordó megürült s azt újra megtöltini akarjuk, még pedig fehér borral, úgy az utóbbinak színe meg fog változni, mivel a hordó falaiba ivódott festőanyagot magába szívja s több-kevésbé vörös színűvé változik. A borkak ezen önkénytelen színváltozása igen sok esetben nagy kellemetlenségek okozója lehet. Nagyon fontos tehát, hogy szerekről gondoskodjunk, amelyeknek segítségével a vörös anyagot a hordó faanyagából eltávolíthatjuk. Ilyen anyagok allanak is rendelkezésünkre, még pedig a klórmész és a kénsvav. Ha tehát arról van szó, hogy egy hordót, amelyben vörös bor volt, utólag fehér borkak eltartására akarunk használni, legjobban, ha a hordóba megdedvesített chlormészszel töltött cserépedényt állítunk s a hordót elzarva (bedugaszolva) hagyjuk mindaddig, míg a vörös festőanyag el nem halványodik. A hordót ezután még tiszta vízzel is jól ki kell öblíteni. Ha azonban egy teljesen el nem zárható pinceszgazdasági edényt akarunk ilyen módon a festőanyagoktól megtisztítani, akkor jobb hígított kénsvavat használni, mely a vörös festőanyagot szintén magához vonzza.

Prém Gyula.

Wie reinigt man am besten Bierflaschen? — Wie reinigt man am besten frische Späne? — Wie bewahren sich Spund-Apparate?

Die Frage: Wie reinigt man am besten Bierflaschen? wurde in folgender Weise beantwortet: Von allen Reinigungsmitteln ist das Bleichrot ganz zu verwerfen, da es infolge seiner giftigen Eigenschaften gefährlich werden kann und es doch einmal leicht vorkommt, daß ein Korn in der Flasche zurückbleibt. Bleichrot ist, wenn nicht in großen Mengen verwendet, zu leicht und wirkt deshalb nicht genügend. An Stelle dieser beiden hat man vielfach künftiges Stahlrot angewendet, welches schwer genug ist, um eine gründliche Reinigung durchzuführen und doch nicht die unangenehmen Eigenschaften der Bleiförner besitzt. Werden Wirten zur Flaschenreinigung verwendet, so muß natürlich sehr darauf geachtet werden, daß diese immer sauber gehalten werden. Am besten ist das Verfahren, die Flaschen mit heißer Sodalösung zu füllen,

Korona-pezsőgő.

Próbaládák 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postaalomására 3 frt utánvétellel. — Vízmentelárusítóknak megfelelő árendédmény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főúrieti váci körút 12. főúrieti váci körút 60 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-út 29. — Rabcs Sándor kerépesi út 11. — Sallay István kerépesi út — Török Bódog kerépesi út. — Diósy Kálmán Kerépesi út 22. Weinberger Gusztáv Calvin-ter. — Tóth Imre állói út 73. — Czekkel Ferencz nevelő-is. utca. — Steurer Antal róza-utca. — Galzler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. főút. valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

Alpenkräuter-Magen-Liqueur

meine Specialität 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. privilegierte Liqueur-Fabrik und Branntwein-Brennerei in Graz, Annenstrasse 8.

Vertreter in Budapest:

JOSEPH POKORNY,
Bástya-utca 12. szám.

CSÁKY ÁRMÁN Budapestben

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

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

Ajánl **konyharuhákat** minden nagyságban

szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórveleztől frt 150, 2, 250
Kabátok pique-veleztől frt 2, 250, 3.
Kabátok csinavat. v. satinból frt 125, 150
2, 250.

szakács-nadrágok (pantalón), pamut-kamm garnból, kék, fehér csik. 2,50—3 frt.
szakács-kötenyek, fehér, erős száú cretonból, kr. 40, 50, 60.

szakács-kötenyek, fehér, erős száú vászonból, kr. 60, 80, 100.

szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25
30, 35, 40.

Ezen fehérnemű czégemnek külön specialitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhába általam szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérnemű és fersruhákba kivanára ingyen küldetnek.

BRAUN DOMINO

SEC SEC



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőgyártmánnyal is.
Gyár: Kőzponti iroda: Yelence (Fehérmegye), Budapest, VIII., Üllői-ut 60.
Kapható csakis előkező fűszer- és csemege-üzletben.

längere Zeit stehen zu lassen und dann tüchtig zu büchsen; wenn dann mit kaltem Wasser nachgewaschen wird, so wird die Reinigung eine vollkommene sein.

Bezüglich der Frage: Wie reinigt man am besten frische Späne? wurde bemerkt: Frisch geschmigte Späne vorher zu trocknen, ist unnötig. Es handelt sich bei der Vorbereitung von Spänen zum Gebrauch darum, daß die löslichen Bestandtheile, welche dem Biere einen unangenehmen Geschmack ertheilen können, ausgelaugt werden. Deshalb sollte man die Späne in kaltes Wasser einweichen und dann erst allmählich bis zum Kochen erhitzen. Durch sofortiges Kochen werden die im Holz enthaltenen gerinnbaren Eiweißstoffe die Poren verschließen und so ein gründliches Auslaugen sehr erschweren, während durch Einweichen in kaltes Wasser diese Stoffe erst recht entfernt werden. In der beschriebenen Weise soll man zwei- bis dreimal verfahren, so daß das abfließende Wasser zuletzt klar erlischt. Sodann zum Wasser ist eigentlich überflüssig, da die die- durch verurjachte Braunfärbung kein Beweis dafür ist, daß noch Geschmackstoffe ausgelaugt werden, denn bei Verwendung von Soda wird das Wasser immer wieder braun gefärbt. Jedemfalls werden die Späne durch das Behandeln mit Soda lockerer und weniger färbbar.

Die weitere Frage: Wie bewahren sich Spund-Apparate? wurde dahin beantwortet, daß dieselben in erster Linie sehr große Aufmerksamkeit während ihrer Thätigkeit erfordern. Werden sie gut beobachtet, dann arbeiten sie gut und sind von großem Nutzen. Das Prinzip der Apparate besteht darin, daß man durch Uebergehen von Warmor mit Salzfäure Kohlenläure entwickelt und diese auf die Fässer läßt. Der erforderliche Gegendruck wird durch eine Wasser- oder Quecksilberfäule hergestellt. Es muß natürlich Sorge getragen werden, daß alle Leitungen abjolut dicht sind. Außer diesen Spund-Apparaten hat es dann noch sogenannte Ventilspunde gegeben, welche jedoch alle wieder aus der Brauerei entfernt sind, da sie den Erwartungen nicht entsprechen haben. Bei diesen wurde der Verschluß durch eine Membran hergestellt. Diese Membran wurde durch Ringe bis zu einem gewissen Grade bejalet. Die überflüssige Kohlenläure hebt dann die Haut und entweicht. Nun kommt es jedoch leicht vor, daß die Membran durch das gärende Bier verdrückt wird, so daß kein hinreichender Verschluß mehr vorhanden ist.

R. Crf.

Ünnepi pecsenyék.

— Adatok az inyesmesterség kulturhistóriájához. —

Egy értekezés, mely a második francia császárság virágzásának idejéből származik, az inyesmesterséget, amely tudomány és művészet is egyuttal, a társadalom civilizációjára legbiztosabban ismeretelő jelenek mondja, sőt ennél is tovább mebbe azt állítja, hogy valamely ország műveltségi fokát legbiztosabban az inyesmesterség fejlettségi foka ítheti meg. Franciaország, Európában elfoglalt kiváltságos helyzetét nagy részben gastronomiájának köszönheti: »La France n'est à la tête de l'Europe et du monde que parce qu'elle est la plus savante, la plus habile, la plus inventive dans la gastronomie. Nos, Franciaország civilizációjának e magaslatát tiszta szívvel elismerhetjük, bár jogosan kérdezhetünk, vajjon nem járult-e ezen kiváltságos erdem nagy részben az ország későbbi pusztulásához? Ha a művelt osztályok történetében a nép vezető elemei a gastronomia legmagasabb fokára emelkedtek, úgy ezzel egyidejűleg a hanyatlás jelei is észrevehetővé váltak. Emlékeztünk csak a későbbi görögök s a római urak óriás dózsolására! A mi lakománk semmi esetre sem oly luksurioszusak, mint a rómaiaké, talán nem is oly változatosak, mint délkeleti szomszédainké, azt azonban mindenesetre tanúsítjuk, hogy nálunk a nyelv és torok izlékenysége semmivel nem kisebb mint egyebütt, s hogy ezen szervezettel a pikáns és izletes eledeltek ép úgy meg tudjuk becsülni, mint bárhol, ahol csak az inyesmesterség meglehető magas fokra emelkedett.

Az inyesfalatok közt, amelyek alkalmasak arra, hogy az ember szag- és ízszerveit izgassak, még ma is — akáresak a görögök vagy rómaiak idejében — kiváló helyet foglalnak el a madárflaj némely kiváltságos képviselői, így a fogoly, a fűr, a faezán s a hazi szárnyasok egész csoportja.

A tavasszal tenyésztett fiatal szárnyas — tyúk, pulyka, gyöngytyúk, kacs, liba — november kezdete előtt indul fejlődésnek és valik teljeben erete, hogy ettől fogva egész telen át kedvelt pecsenyék szolgáljon, amely különösen pompás illatánál és remek ízénél fogva nemcsak a közönséges emberfiank szolgálat gyönyörűségül, hanem még a legelőrontottabb inyenclnek s szakértőnek is. Szárnyasok nélkül disztkezést el sem képzelhetünk. Ennek a szokásnak a nyomait már a legreggibb időkben is feltalálhatjuk, a pulyka kivételével, amelyet csak a tizenhatodik században hoztak be Amerikából. Ezen pompás, nagy szárnyasnak bevándorlását a mi földrésznünkre Jean Baptist le Chandelier egy általa Rouenben 1546-ban rendezett díszbeédt eltlapján a következőleg énekelte meg:

Gallina indica,
Demisso orbe tuo, nostris dum finibus erras
Venisti infaustus cursibus, ut cades.

De ezen szerencsétlen szárnyas később legyőzte a dzen, amelyet pedig már a görögök és ró-

maiak is nagyra becsülték s legyőzte a pávát is, amely a középkorban a legelőkelőbb asztalokon díszelgett. E kettő közül a pulyka ma már teljesen kiszorult a használatból, a lud csak részben. A házi tyúkot már a régi egyptomiak is ezrével sütötték meg óriási kályhákban az év bizonyos szakában. Hesiod görög költő már a káppanról is megemlékezik, Homer hősei azonban nem foglalkoznak ezen apró szárnyasokkal, hanem csak öközombjával vagy a sertés hatából készült izletes falatokkal, noha a baromfitenyésztés a kisázsiai partokon és szigeteken már ez időtől is teljes virágzásban állott.

Innen terjedt el azután a baromfitenyésztés és hizlalás a görögökhöz és rómaiakhoz, akik villáikban mindenütt üzték a baromfitenyésztést, sőt a legtekintélyesebb görög és római írók nem tartották méltóságukon aluli foglalkozásnak a különböző szárnyasok tenyésztését, táplálását stb. módját megírni. Ezek közül felemlíthetjük Aristotelest, az idősebb Catot, Varrot, Plíniust, Columellát, Horatius is foglalkozik e tárgyval szatiráiban, ahol világosan olvashatjuk, hogy már a rómaiak is nagyon szerettek a fügevel hizlalt libák kövér máját (Punigibus et ficis pastum jecur aneris). Bár közel állottak e szerint a máj izletességének felismeréséhez, a libamáj-pástetomot, melyet Close, a strassburgi kormányzó világhírű szakácsa 1788-ban hozott forgalomba, még nem ismertek.

De eltekintve a májot is, »eine Junge gebrauchene Gans ist eine gute Gabe Gottes« mondja a nemet, amből lathatjuk, hogy azok az előkelő római patrióták, akik a Capitoliumnak ludak által történt megmentésére a libapescenyéről csupa valóságos kegyelethől lemondtak, nem csekély áldozatot hoztak meggyőződésüknek a gyomruk rovására. Idővel persze ezen kegyetjes ludtiszelet nagyon alászállott, olyannyira, hogy az itáliai ludtenyésztés egyenagában nem is volt képes a római konyhak szükségletét tedezni és Gallia és Felső-Kalifornia voltak kénytelenek libacsordáikat Roma rendelkezésére bocsátani. Persze a jól hizlalt pecepenyélának nem szabad egy fel evnél idősebbnek lennie, ha azt akarjuk, hogy a belőle készült pecepenyének meg legyen az a finomsága és nedvűs gyengesége, mely különösen a »Marlon ludja«-t oly nagyon jellemzi. Egy régi jó, mindenesetre szűnőféiben levő szokás ez, amely abból az időből származik, amikor a papok és földesurak Marlon napján a tizedet szokták beszédni a jobbágyoktól. A libapescenye Marlon napjától karacsönyig áll a legnagyobb becsben. Angolországban a karacsönyi ludnak pláne hazafias történelmi jelentősége is van. Az angol népmóda szerint ugyanis Erzsébet királyné előtt karacsöny napján éppen egy pompás libapescenye állott, midőn a rettegelt spanyol armada-hajóhad szerencsés leveretéséről értesítettek. E remek eledelt persze nem elég az asztalra tenni, érteni kell annak felszereléséhez is. Grimod de la Reyniere, az inyenczestés és szellemes művelője írja: »O te szerencsétlen, ki először is a ezombhoz nyulsz! Elarulod, hogy nincs meg bened a: saivoire vivre! Először is mellet vagd szét vékony, hosszukás szeletekre. S ha ezekhez egy keves citromlét, fűszert, finom olívaolajat, s meg egy keves mustart is adsz, akkor vagy csak igazi szakértő és inyencz. Gombás gesztenyételkekkel jól megtöltött libamell persze az ilyen finesse francziasság nélkül is igazi »finom falat.«

Inter aves cives, si quis me judice certat
Palman, nec dubium est, india casta feret

enekli a fentidézett költő, ami nyilván azt akarja bizonyítani, hogy még a libapescenyénél is sokkal jobb és könnyebben emészthető a fiatal, hizlalt pulykának pecepenyeje.

A pulykapesenye kiváló volta mellett bizonyít Brillat Savarin is a maga nemében paratlanul álló »Physiologie du goût« szerzője, kinek hívatottságát bizonyára senki sem fogja kétségbe vonni. Az ő művében olvashatjuk: »Az egyetlen pecepenyének (egy északamerikai vadászébdnél) pulyka volt. Figyelmünket már külseje által is magára vona, kellemesen érintette orrunkat, íze pedig pompás volt. Amig ettük s amig egy ehető darabka volt az asztal mindenfelől esakis ilyen ízeletet hallhattunk:

Very good! Exceedingly good! O, dear sir, what a glorious bite! Ez a pecepenye persze vadon lőtt pulykából készült, de ez értékből annyival kevesebé vonhat le valamit, mivel a vele tett tenyésztési kísérletek nálunk is jól sikerültek. A szelídített pulyka husának íze különben nagyon közel áll a vadehoz, amelytől csak nehezen különböztethető meg, ha helyes és megfelelő táplálásáról gondoskodunk, mert jól tudjuk, hogy a szárnyasok táplálásának szaga és íze átmege az állal husába, tojásába. Így a cserebogárral táplálkozott tyúkok tojása élvezhetően, a hussal tápláltnak hús és tojása egyszerűen utálatos. A »francia poulardee előállítását ezt nagyon jól tudják, s azért gondoskodnak arról, hogy a tyúk táplálékába vér, és hús ne, csak szagadó anyagok kerüljenek, amilyenekül kömény, anis, koriander, arnyaggyökért, bodzát, fahéjt stb. használnak.

Helyesen mondja Grimod de la Reyniere, hogy a poulardee vagyis azon sült, amely fiatal, 4-8 hónapig hizott kakas vagy tyúk fehér, gyenge-

Kitüntetve a következő kiállításokon:
Budapest, Bécs, Páris, Brüsszel, 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 kávészá-
a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabásu és mintaberendezésű **czukrasz-**
osztályunk legelső szakiférsz vezetőse
alatt áll.

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

kiborított formákban fagylalt és parfait

pontos időre, díszes kiállítással, legjobb minőségben

20 személytől 500 személyig szállíthat.

Bálók alkalmával Páris és Londonban kedvelt
szület-forma fagylaltokat szervizoztatunk.

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) Csomóri-ut sarok

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

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

Szállítanak

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

szálloda-harangokat,

villámhárító- és villamos-világítási-

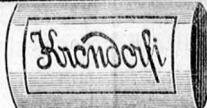
BERENDEZÉSEKET

olcsón, solid és szakszerű kivitelben
jótállás mellett.

Utazások és hamisítások elkerülése végett
kérjük a. t. cz. fogyasztó közönséget mindig

KRONDORF KÉRN

dugaszba
beleégetve



ozlmkője
kék
Neptun-
védjegyvel
van
ellátva

Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.
KRONDORFI
szénsavtartalmu savanyuviz
a bor vegyítésére
legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőt közlesönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

bőru husából származik: a pecepenyék királya. Már a régi görögök és rómaiak is sokra becsülték a tyukpecepenyét. Plinius a tyukhizlalás feltalálását Delos-sziget lakóinak tulajdonítja. A mértékletes töbözés és fényűzés ellen hozta lex Pannia-ból tudjuk, amely a tyukhizlalást szintén tiltja, mi birta rá a római inyenczeket, hogy e hizlalás által kárpótlást szerezzenek maguknak. Ezt ugyan nem kaphatták meg teljesen, mert a káppanpecepenye elég nagy ugyan de száraz, és emellett drágább is. A rómaiak nagy tyukkészleteket találtak Galliában is, amely ettől fogva állandó nagy apró szárnyas termelő ország maradt, legalább IV. Henrik idejéig, aki minden parasztnak legalább vasárnapra egy csirkét kívánt a fazékjába. I. Napoleon nagy hadjárataiban mindig vitt magával poulardeot.

Igen nagy értéke van a gyöngytyúknak is. Husuk íze nagyon hasonlít a fogoly husának ízehez, az idősebbeké határozottan vadüzű. A jogoly-és facsán vadászati idény szünetlésekor tehát sikeresen pótolhatja ezeket a gyöngytyúk Ismertek már a görögök és rómaiak is A görögök monda szerint Latona Maleager testvérét, akik őt siratták tollaikon számtalan könyvesseppel hordó madarakká változtatta. A középkorban nem találjuk nyomát, ugy látszik Közép-Európában csak későbbben vált, ismeretessé.

Azon időre, amelyben szárnyas vadunk nincs, kellemes kárpótlást szolgáltatnak a késő őszszel kikelt kacsák, amelyek karacsöny és újév táján kerülnek a vásárra

Ein Hoteltransport in Amerika.

Amerika ist das Land des Verkehrs, nirgends gibt es mehr Eisenbahnen, mehr Wasserstraßen, nirgends wird mehr gereist, nirgends ist der Ortswechsel lebhafter. Nicht nur der Ortswechsel von Perionen und Waaren, sondern auch von Häusern, ja von ganzen Ortshäften. Daß man sich in Chicago schon seit vielen Jahren keine Schwierigkeiten mehr darin findet, Häuser felb von vier bis fünf Stockwerken Höhe umherzuführen, um eine Straße zu verbreitern, ist eine bekannte Thatfache. Im Sommer 1893 jah ich auf der Westseite Chicagos eine ganze Profession von mehreren Duzend Häusern durch die Straßen spazieren fahren. Es wurde eine neue Eisenbahn gebaut, und die Häuser einer langen Straße standen im Wege. Statt sie niederzureißen und sich in anderen Stadttheilen neue Häuser zu bauen, ließen die Befiger ihre alten Häuser einfach auf die neuen Bauplätze schieben. Man hob sie an ihren Grundmauern, hob Rollen und Walzen unter sie und zog sie mit einfachen Pferde-göppeln durch Straßen auf und nieder, bis sie auf ihren neuen Grundmauern standen. Im Jahre 1890 wurden auf diese Weise 1700 Häuser, im Jahre 1891 gar 1900 Häuser auf diese Art durch Chicago fuhtührt. Diese Häuserbeförderungen kamen aber nicht etwa nur in großen Städten vor. Bei dem Bau der Pacificbahnen durch die Prairien mußte man für die Tausende von Arbeitern Wohnungen bauen, denn in den Prairien gab es damals wohl Indüaner, die in Zelten lebten, aber auf Länderstreden von der Ausdehnung europäischer Königreiche kein einziges Haus. Nun schritt aber der Bau der Eisenbahnen in jedem Monat um ein oder zwei Duzend englische Meilen vorwärts. Statt an dem jeweiligen neuen Endpunkte der Bahnen neue Häuser zu bauen, hob man die alten auf Lastwaggons und führte sie auf der fertiggestellten Strecke weiter. Nicht die Einwohner kamen zu den Häusern, die Häuser kamen zu den Einwohnern. Man nannte diese ambulanten Ansiedlungen „Städte auf Rädern“, ja das berühmte Julesburg in Colorado führte wegen seiner tollen Bevölkerung den Namen „Hell on Wheels“ die Hölle auf Rädern.

Nach ich zum erstenmale nach Wichita in Kansas kam, das heute eine Stadt von etwa 60.000 Einwohnern ist, hatte es deren nur etwa tausend, die in zweihundert Häusern wohnten. Diese hauben der Mehrzahl nach auf einer Anhöhe über dem Flußthale des Little Arkansas. Da wurde die Erbauung einer Eisenbahn nach Wichita bejchlossen, und der neue Bahnhof sollte am Fuße der Anhöhe, nahe dem Fluße, angelegt werden. Natürlich mußten dort unten, rings um den Bahnhof, auch Waarenlager, Kaufläden, Hotels u. s. w. entstehen, dort mußte der Geschäftsmittelbewohner der Stadt sich entwickeln. Da haben die guten Bewohner von Wichita auch sofort ein, als der Plan der Eisenbahn veröffentlicht wurde. Ein paar Tage später war Wichita von der Anhöhe nach dem Thale betratransportirt.

Aber nicht nur Häuser, auch Schiffe, große Dampfer werden in Amerika, wo es notwendig ist, über Land befördert. Die große Halbinsel Neuschottland ist mit dem Festlande von Kanada durch eine mehrere Meilen breite Landenge verbunden. Die zahlreichen Schiffe, welche zwischen den östlichen Häfen Nordamerikas und dem St. Laurentsstrom verkehren, d. h. also hauptsächlich zwischen New-York, Boston, Philadelphia einerseits und Montreal und Quebec anderseits, mußten den großen Umweg rings um Neuschottland machen, eine besonders im Winter wegen der Stürme und des dichten Nebels höchst gefährliche Fahrt. Deshalb organisierte sich die „Chigneto-Transport-Gesellschaft“ mit einem Kapital von fünf Millionen Dollars zur Erbauung eines direkten Verkehrsweges zwischen den beiden, die

Landenge von Chiqueto einschließenden Meer, also die Bai von Fundy und den Golf St. Laurent. Da aber die harte Gesteinsformation einen Kanal geradezu unmöglich machte, konstruierte die Gesellschaft eine — Eisenbahn. Die Schiffe fahren in eine Art Krippe, die auf unter Wasser befindlichen Eisenbahnwaggons ruht. Die Lokomotiven ziehen an der sonderbare Eisenbahnzug mit dem schweren, vollkommen bemantelten und beladenen Schiff fährt nach dem jenseitigen Ufer der Landenge, und dort wird das Schiff wieder ohne besondere Mühe flott gemacht.

Schon in manchen Großstädten zuweilen auch monumentale Gebäude von sechs- und achttausend Tonnen Gewicht gehoben und verschoben wurden, handelte es sich dabei doch gewöhnlich nur um ganz kurze Strecken. Aber es ist vorgekommen, daß man ein Gebäude im Gesamtgewicht von 6000 Tonnen, also etwa einundzwanzig Millionen Pfund, in der einfachsten Weise der Welt auf Eisenbahnen verladen, ein Viertelkilometer weit transportiert und auf neue Fundamente gesetzt hat!

Die Mehrzahl der Besucher New-Yorks werden sich gewiß mit Vergnügen an den herrlichen Seebadestrand erinnern, der sich nahe der Einfahrt in die Bucht von New-York mehrere Meilen weit längs der Südküste am Long Island hinzieht und den Namen Coney Island führt. Coney Island ist ungewisselhaft das besuchteste Seebad der Welt. Wohl erfreuen sich Brighton, Ostende, Trouville größerer Berühmtheit, aber selbst das erstgenannte beliebteste Seebad der Londoner hat es bisher höchstens auf eine Besucherzahl von mehreren Hunderttausend im Jahre gebracht. Coney Island dagegen wird jährlich von über zehn Millionen Menschen besucht! Dabei kommen die Wintermonate gar nicht in Betracht, denn der Hauptverkehr konzentriert sich natürlich auf die heiße Sommerzeit, vor allem auf die Monate Juli und August, so daß man die tägliche Besucherzahl von Coney Island in diesen Monaten auf mindestens hunderttausend Menschen veranschlagen kann! Eine wahre Völkerwanderung bewegt sich täglich auf einer Menge von Eisenbahnen und einer ganzen Flotte von riesigen Dampfern nach dieser laubigen Küstenstraße von Long Island, und selbst in London wird man von der Großartigkeit des Verkehrs nicht so überwältigt, wie hier! Die genannten Zahlen sind den offiziellen Berichten der Eisenbahnen und Dampferlinien entnommen, welche ihren Aktionären Rechenschaft legen müssen.

Natürlichweise sind auf der fahlen, weißen Sandfläche von Coney Island unzählige Badeanstalten, Mammuthotels, Restaurants, Konzertsaalons, Bazaar u. s. w. entstanden, die alle vortreffliche Geschäfte machen. Vom Meer aus gesehen, präsentiert sich Coney Island mit seinen anspruchsvollen gewaltigen Häuserfronten eher als eine Großstadt, denn als ein Badestrand, ja man sieht davon viel mehr, als von dem benachbarten Brooklyn. Das am meisten ins Auge springende Gebäude ist das Brighton Beach Hotel, eines der größten des Landes. In dem gewaltigen vierstöckigen Bau mit seiner vierhundert Fuß langen, von fünf massiven Thürmen überhöhten Fassade befinden sich mehrere hundert Fremdenzimmer, geräumige Konzertsäle, Speise- und Gesellschaftssäle, mehrere Kaffeehäuser, ja sogar eine eigene Eisenbahnstation. Vor dem Hotel dehnen sich weite grüne Rasenflächen, geschmückt mit Blumenbeeten, aus, die bis nahe an den Meeresstrand reichen.

Vor mehreren Jahren stand dieses Brighton Beach Hotel um einen viertel Kilometer weiter südlich, etwa in derselben Entfernung vom Meeresstrand wie jetzt. Coney Island war damals um etwa ein Drittel größer. Man kann sich eben auf das Meer nicht verlassen. Die Winterstürme haufen hier empor und schänden die brandenden Meeresfluthen mit fürchterlicher Gewalt an den hohen, sandigen Strand. Mit jedem Sturm werden einige Fuß breit Landes von der Insel fortgeschwemmt. Dazu kommt das tägliche Spiel der Fluthen und mit Entsetzen sah der Besucher des Brighton Beach Hotels die weiten Rasenflächen, die sich in den ersten Jahren nach der Erbauung dieser Nielsenkarawankens vor derselben ausdehnten, immer kleiner werden. Steinwälle oder Flechtwerke ließen sich hier in dem stüchtigen Ländchen nicht anlegen, und doch mußte etwas gethan werden, sollte das Hotel nicht vollständig in den Wellen versinken. Ein paar heftige Stürme rissen vor einigen Jahren auch noch die letzten Reste Landes vor dem Hotel fort und bei bestiger Brandung leckten die Fluthen sogar schon an dem Bau selbst, zertrümmerten die Fenster und überschwemmten die Salons — glücklicherweise im Winter, wo das Hotel geschlossen ist. Was war zu thun? Den Millionenbau abtragen und ihn an einer anderen Stelle wieder errichten? Dazu war zu viel Zeit erforderlich; der Neubau wäre bis zur nächsten Sommerferien nicht fertig geworden, die reichen Einnahmen wären verloren gewesen. Und dann die Kosten?

Der Besucher zog den bekannten Häusertransporteur A. B. Miller in New-York zu Rath, der schon einige Bauten von Coney Island den Meeresfluthen entziffen und sie um ein paar hundert Fuß weiter zurückgeschoben hatte. „Wir werden das Hotel zurückziehen“, meinte Mr. Miller. „Zu welchem Preise?“

Mr. Miller rechnete nach, und erklärte sich bereit, die Sache für hunderttausend Dollars zu übernehmen. Ein Neubau hätte mindestens das Vierfache verschlungen. Es wurde also beschloffen, den ungeheuren Bau um eine Strecke von über zweihundert Metern zurückziehen.

Bald darauf machten sich die Arbeiter ans Werk. Es war die höchste Zeit, denn das Hotel war schon

an verschiedenen Stellen unterpflückt, die starken Holzpfähle auf welchen es ruhte, ragten einen Meter hoch nach aus dem Sande hervor und zwischen ihnen brauste die Brandung, daß der ganze Bau zitterte.

Zunächst wurden von Eisenbahningenieuren zwanzig Eisenbahngleise von der größtmöglichen Stärke vom Hotel bis zu dem neuen Unterbau angelegt, mit welchem ebenfalls gleichzeitig begonnen wurde. Diese Eisenbahngleise wurden unter das Hotel bis zu der dem Meere zugewendeten Front geführt und durch ungemein starke Holzpfähle in ihrer Lage erhalten. Die Pennsylvania Eisenbahngesellschaft erhielt den Auftrag, hundertzwanzig der stärksten offenen Lastwagen zu bauen. Als dieselben geliefert wurden, waren alle Vorbereitungen für den Transport des Hotels getroffen. Mr. Miller hatte die Last derselben auf etwa 6000 Tonnen geschätzt. In den sachmännischen Kreisen New-Yorks, welche der Ausführung des Kühnen Wagengeschäftes mit schweren Bedenken entgegenahen, zweifelte man, daß diese hundertzwanzig Lastwagen hinreichen würden, das Hotel zu tragen, denn ihre Tragfähigkeit wurde mit 35 Tonnen per Wagon angegeben. Allein Mr. Miller stellte ihnen entgegen, daß diese Tragfähigkeit für eine Schnelligkeit von mindestens dreißig Meilen per Stunde berechnet war, die Fortbewegung des Hotels jedoch nur mit kaum wahrnehmbarer Schnelligkeit vor sich gehen würde. Und er bewies, daß er Recht hatte. Denn sobald die Waggons eingetroffen waren, machte er sich daran, sie mit den 6000 Tonnen total zu belasten. Sie wurden auf den zwanzig parallelen Schienenpaaren unter das Hotel geschoben: jeder Wagon wurde mit Balken der stärksten Sorte belegt, welche über die Weiteiten des Waggons hinweg bis zu jenen des nächsten Waggons reichten. Dann wurde das Hotel durch hydraulische Pressen von je 90 Tonnen Hebekraft um ein geringes Maß gehoben; die Pfähle des Unterbaus, wo sie hinderlich waren, wurden abgefaßt, die hier und da vorhandenen kleinen Zwischenräume zwischen dem Hotelboden und den Tragbalken der Waggons durch Keile ausgefüllt. Nun ruhte die ganze ungeheure Last auf den Waggons. Diese sollten durch anderthalb Duzend Lokomotiven nach der neuen Hotelgründung über zweihundert Meter weiter landeinwärts gezogen werden. Nun war aber ein gleichzeitiges Anziehen der Lokomotiven kaum zu erwarten, und würden sich die Waggons zu verschiedenen Zeiten in Bewegung setzen, so müßte das Hotel selbstverständlich in Brüche gehen. Das vermeidete Mr. Miller dadurch, daß er die Lokomotiven nicht auf sämtlichen zwanzig Geleisen laufen ließ, sondern sie auf dem fünften und fünfzehnten Geleise hintereinander aufstellte, und jede Gruppe Lokomotiven hatte die Aufgabe, die Waggons von je zehn Geleispaaaren gleichzeitig zu ziehen. Dazu wurden die beiden hinteren Lokomotiven durch starke Drahtseile sächerförmig mit den Waggons der zu ihnen gehörigen zehn Geleispaaare verbunden. Die Drahtseile wurden zuvor auf das Maß ihrer Dehnbarkeit sorgfältig geprüft, um jede Verschiedenheit der Anspannung auszugleichen. Freilich konnte auch bei dieser Einrichtung eine Lokomotivgruppe früher anziehen, als die andere; aber dieser Unterschied war leichter und schneller auszugleichen, als bei zwanzig verschiedenen Zugkraften. Außerdem wurden bei allen Geleispaaaren starke Flaschenzüge eingerichtet, welche die einzelnen Waggongruppen gleichzeitig mit den Lokomotiven vorwärts zu bewegen hatten.

Wenigen Wochen waren alle Vorbereitungen beendet, und das Hotel wurde ganz programmäßig auf seine neue Fundamentierung gesetzt, ohne daß sich irgend ein Unglücksfall ereignete oder der Hotelbau selbst merklich beschädigt wurde. So noch mehr. Mr. Miller glaubt, im Gegensatz zu den anderen Ingenieuren, daß fünf achtzehn Lokomotiven auch die Hälfte, also neun, hinreichen würden, die kolossale Last zu ziehen. Da ihm die Sache interessierte, ließ er beim ersten Versuche sogar nur sechs Lokomotiven vorrücken. Auf ein Zeichen von ihm wurde in diesen Lokomotiven der Dampf angebracht, und siehe da! die sechs Dampfprosse waren im Stande, die Last zu bewältigen. Mit der Geschwindigkeit eines lebenden Fußgängers bewegte sich das Hotel vorwärts!

In der folgenden Sommerferien stand das Brighton Beach Hotel geradezu frisch und einladend da, wie in der verfloffenen, und die amerikanischen Ingenieure hatten dem bösen Neptun ein Schnippen geschlagen. Das war bisher der größte Gebädetransport, der in Amerika und wohl auch in der Welt vorgekommen ist. (Fortbl.) Ernst v. Heße-Wartegg.

Dal a piccoloról.

Szerkesztő úr! Mondja kérem, Ha pozsiba kezdének? Napvilágot vaj' lát-e versem, Nem lesz a sorsa kosáréfének?

Dalolni szeretnék a piccoloról, A borfürdől, a ki fúrge és eleven, A ki ugyancsak ég a vágától, Hogy valahon ő is Jean legyen.

Láttam egykor egy kis piccolot, Ugyes, fúrge kis gyermekot, Ki minden asztali maradékokt A konyhában nagy buzgón — megevett.

Ugy szalagált az asztalok között Miként a mokus fenn az ágakon; Keresztül-kasul mindenen, A czipkón és lábakon.

Szalagált sok tányér- s pohárral, S ha a szőnyegen elesett, Szerethetlank a szilánkok azonnal, Tányér, pohár minden odalatt.

Neve? Nem volt. Ha valaki hívta, Rákifaltó nagy mérgesen: »A vendéglőt hozd ide nyomban! Siess, szaladj, s itt légy iziben!«

S ez fáj a derék piccolonak Fáj, Miert nénes neki neve? »Te-e! neki miért kiáltanak, Kikkel csereznyét még soh'sem eve?«

Ha volt egy kis szabd ideje, A nagy oszlophoz támaszkodott, S a főpinczéről, ki mintaképe, Mágában eldolgozkozott.

Milyen jó dolga van neki! És milyen boldog ember lehet! Ott a senki sem fogja, S hányzor négy krajczárt keresett!

Aztán benézett a lakörbe, S gyakorta a lépéseket, Miket attól aznap este Ugy alkalmilag elesett —

Egy szép este, szokatlan módon, Az izületben meg sem szánt a dolog, Könyeket látott Jean a piccolon, Ki egy oszlophoz támaszkodott.

Összekelcsolt kezekkel álla És halalmát rebegett, A főpinczér, az meg nem állta: »No lám, mi bajod eszik?«

»Oh, Jean ur, semmi, semmi baj, Szemen csak halából könyezett, Egy ur ott a szarkasztalán Engem per »maga« nevezett!«

Farkas Béla (Arad).

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

Február 19-én: Jahn Ede, Andrássy-ut 49.

Február 26-án: Lippert Lajos, Erzsébetkörül 13.

Kitüntetés. Mint utólag értesülünk, a bordeauxi nemzetközi kiállítás „Exposition internationale d'alimentation, d'hygiène, viticulture et pomologie“ jurije ipartársulatunk egyik kiváló tagját, Förster Konrad urat kiállított borainak kitünő minőségeert háromszoros kitüntetésben a nagy díszoklevélben, állami aranyéremben és a keresztalaku érdemjelben részesítette. Ugyancsak fényes kitüntetésben részesült Förster Konrad az ezredéves országos kiállítás alkalmával, ahol borait a „Kiállítási éremmel“ tüntették ki. Öszinten gratulálunk e fényes kitüntetésnek.

Éhret die Frauen, denn sie — fabriziren aus Seidenbändern prachtvolle Mädchen, die beim nächsten Gaitswirthe und Kellnerball im Grand Hotel Royal statt der Cotillon-Orden ausgehethet werden. Wir begehnen damit gewissermaßen einen Verrath, aber man wird es uns doch nicht übel nehmen, nachdem wir schon jetzt zur Kenntniß der Ballbesucher bringen, daß es drei wadere Oberkellnerfrauen, die Frauen Cseh, Marcziuka und Mitrovay sind, welche sich der schweren Aufgabe unterzogen, ihre zarten Finger mit Nähadeln und Schere zu versehen. Diese Seidenmädchen, 3000 an der Zahl, werden buntfärbig sein und sich beim elektrischen Lichte des Ballsaales besonders gut ausnehmen. Wir sprechen den genannten Frauen unseren besten Dank im Vorhinein aus, und sind sicher, daß sämtliche Ballgäste auch ihre Anerkennung den drei Damen in vollem Maße werden angeben lassen — in der Ballnacht am 23. Feber.

*** Zum Einkauf** von Spezerei, Delikatessen, Fischkonerven, Salami u., bestem, beliebten Oberländer Sauerkraut und Laibacher Rübem empfehlen wir die Firma Karl Richter, welcher an der Ecke des Zollamtsplatzes und der Leopoldgasse, gleich gegenüber der neu eröffneten Zentral-Markthalle, dieser Tage eine Geschäfts-Filiale eröffnete. Wir verweisen auf das im heutigen Blatte befindliche Inserat der Firma Karl Richter.

Auszeichnung. Herr Franz Gießhauser, Geschäftsführer im Hotel „Sacher“ in Wien, wurde von Sr. Majestät dem König Alexander von Serbien die silberne Verdienstmedaille mit der Krone verliehen.

Ausstellungen unseres Gewerbes und verwandter Gebiete finden im Jahre 1897 statt: In Wien, Triest und Mainz je eine Weinausstellung, in Baden bei Wien für Stockfust und Hausbedarf, in Stuttgart für Hotel- und Wirtschaftszweigen, in Nizza für Hotelwesen, in Bordeaux für Nahrungsmittel und hygienische Erzeugnisse.

Explosionen von Sodawasser-Flaschen pflegen noch immer vorzukommen. Die Ursachen dieser Explosionen liegen zumeist in der unrichtigen und unvorsichtigen Behandlung der gefüllten Flaschen. Wie allgemein bekannt, geschieht man das Sodawasser am liebsten in gefülltem Zustande. In Gasthäusern und selbst auch bei vielen Privaten legt man daher die Flaschen auf's Eis. Die Flaschen müssen aber, um von der Fabrik zu den Besitzern zu gelangen, in der Sonnenhitze einen großen Weg zurücklegen. Legt man aber nun die heißen Siphons auf's Eis, so erfolgt nach dem

physischen Gesetze eine rasche Zusammenziehung des Glases, mit welchem das darin befindliche Sodawasser nicht gleichen Schritt halten kann. Die natürliche Folge ist also, daß das Glas zerpringt. Der vorbeschriebene Fall ist ein so häufiger, daß es ein Wunder genannt werden kann, daß nicht öfters Explosionen vorkommen. Nur die wirklich gute Qualität des Glases hat bisann häufige Explosionen hintangehalten. Auch die sonstige Manipulation mit dem Syphon ist geeignet, ein Unglück herbeizuführen. Man wirft rücksichtslos die Flaschen von höheren Stellen zu Boden und bemerkt nicht, daß sich hiedurch von der Außenwand Splitter ablösen, wodurch die Wände dünner und daher naturgemäß weniger widerstandsfähig werden. Es werden daher bei jeder Manipulation mit Sodafaschen folgende Vorichtsmaßregeln empfohlen: 1. Man befehe zuerst das Glas, ob nicht daran eine Splitter fehlt. Zu diesem Falle ist das Glas sofort bei Seite zu stellen. 2. Man gebe die Syphons nicht sofort nach Erhalt auf's Eis, sondern lasse diese zuerst abtühlen. Auch sonst werfe man nicht mit den Flaschen herum, dann wird Unfällen solcher Art auf jede Weise vorgebeugt.

Ausstellungsmonstrum. Unter den Gejunden um Concessionen auf der nächsten Pariser Weltausstellung befindet sich ein solches von der Fabrik Brewing Co., welche beabsichtigt, ein 52 Fuß langes und 27 Fuß hohes Faß aus Glas zu bauen und als Restaurant und Schankwirtschaft nach amerikanischem Muster einzurichten.

MEGHIVÓ

A BUDAPESTI I—III. KERÜLETI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, BOR- ÉS SÖRMÉRŐK IPARTÁRSULATA ÁLTAL

1897. ÉVI FEBRUÁR HÓ 18-ÁN. CSÜTÖRTÖKÖN

A II. KERÜLET, MEDVE-UTCZA 6. SZÁM ALATTI »FÁCZÁN« TERMEIBEN

TARTANDÓ

ZÁRTKÖRŰ TÁNCZVIGALOMRA.

Hötzel József,
rend. biz. alelnök.

Mayerberg Ignác,
rend. biz. elnök.

Petz Károly,
társ. elnök.

ifj. Haszmann József,
elnökhelyettes.

Kubaneck Venczel,
rend. biz. alelnök.

Buchinger Áljós,
gazda.

Buzik Andor,
pénztárnok.

A TÁNCZ KEZDETE ESTE 9 ÓRAKOR.

Családjegy ára 3 frt (érvényes 1 úr és 2 hölgy részére). Személyjegy 1 frt 50 kr.

A t. hölgyek kéretnek egyszerű ruhában megjelenni.

Jegyek kaphatók a rendező-bizottság elnökségénél és a meghívó előmutatása mellett este a pénztárnál.

A zenét egy gyalogezred zenekara szolgáltatja.



MEGHIVÓ

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK IPARTÁRSULATA
ÉS A BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET ÁLTAL KÖZÖSEN

1897. ÉVI FEBRUÁR HÓ 23-ÁN, A ROYAL NAGYSZÁLLODA ÖSSZES TERMEIBEN

RENDEZENDŐ

JÓTÉKONYCZÉLU BÁLRA.

AZ IPARTÁRSULAT RÉSZÉRŐL:

Kommer Ferencz
rendező-bizottsági elnök

id. Kammer Gend
tisztelhetlen elnök

Gundel János
álelnök

Weth Ferencz
álelnök

Mehringcr Rezső
pénztárnok

A PINCZÉR-EGYLET RÉSZÉRŐL:

Wittrocz Ádolf
elnök

Gajárszki Károly
jegyző

Céh János
pénztárnok

Bautzinger János
álelnök

Személy-jegy 3 frt.

KEZDETE 9 ÓRAKOR.

Család-jegy (1 úr, 3 hölgy) 5 frt.

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

A jótékony czel iránti tekintetből felülzétések köszönettel fogadtatnak és hirlapilag nyugtáztatnak.

A tiszta jövedelemnek a vendéglősök ipartársulatát megillető fele a fenálló szakiskola javára fog fordítottatni.

A tiszta jövedelemnek a pinczér-egyletet megillető feléből

20% a szakiskola javára,
20% az országos pinczér nyugdíj-intézet alajja javára,
60% a pinczér-egylet betegsegélyező- és temetkezési penztar javára fog fordítottatni.

A tisztelt szállodás, vendéglős és kávék urak szives figyelmébe.

A Duna- és kéményseprő-utca sarkán hosszú évek óta fenálló és a legjobb hírnévnek örvendő

fűszer-, csemege-, bor- és conserv-tizletem

fenntartása mellett, a t. urak nagyobb kényelmére, a várnáz tér és a Lipót-utca sarkán, a fővárosi központi vásárcsarnok átellenében, saját czégem alatt még egy fióküzletet nyitottam, a hová mindennemű szükségleteik beszerzése végett, a t. urakat tisztelettel meghívom. Különösen felhívom figyelmüket az oly nagyon kedvelt oberlandi savanyu-káposztára és a laibachi répakra.

A legpontosabb és legolcsóbb kiszolgálás biztosítása mellett maradok teljes tisztelettel

Richter Károly

fűszerkereskedő,

Budapest, IV., Lipót-utca és várnáz-tér sarkán, az új központi vásárcsarnokkal átellenében.

Unter Beibehaltung meiner seit langen Jahren in der Donau- und Rauchfangkehrergasse bestehenden, bestrenommirten

Spezerei-, Delikatessen-, Wein- und Conservenhandlung

habe ich zur grösseren Bequemlichkeit dieser Herren an der Ecke des várnáz tér und der Lipót-utca, gegenüber der Hauptstadt. Centralmarkthalle, unter meiner Firma noch eine Filiale eröffnet und lade ich die geehrten Herren zum Einkauf aller Bedarfsartikel höflichst ein. Auch mache ich auf das so sehr beliebte Oberländer Sauerkraut und Laibacher Rüben aufmerksam.

Unter Zusicherung der bekannten, prompten und billigsten Bedienung empfiehlt sich hochachtungsvoll

Richter Károly

Spezereihändler.

Budapest, IV., Lipót-utca, Ecke Várnáz-tér vis-à-vis der neuen Central-Markthalle.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

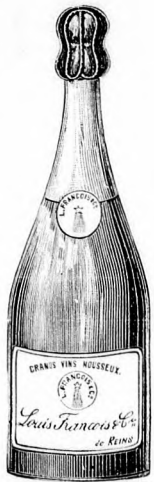
Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Temesvár, Anvers.



Van szerencsénk becses tudomása arra hosni, hogy mi az
egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

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

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

Vezérképviseletőség : *Ruda és Blochmann, Budapest.*

GINDERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő és fagyasztó készülékek gyára

Budapest, VI. Klapka-utca 5. sz.

Raktár : Budapest, VI. kerület, Teréz-körút 8. szám.

Ajánlja számtalan szakértő által a legjobbaknak elismert és még eddig felül nem mult
jégszekrényeit, fagyaltkészítő gépeit önüttel, fagyalttartó készülékeit, vízűtűit

stb., továbbá mindennemű a hűtő-
és fagyasztó készülékekhez szűk-
séses szerszámokat és eszközöket
u. m.

jégtörő sulykokat és kádat,
fagyasztó- és
fagyalt-kiosztó kanalakat,

beszó födeleket,

fagyalt-kotró szarvlemezeket,

formázott fagyalt-dobozokat

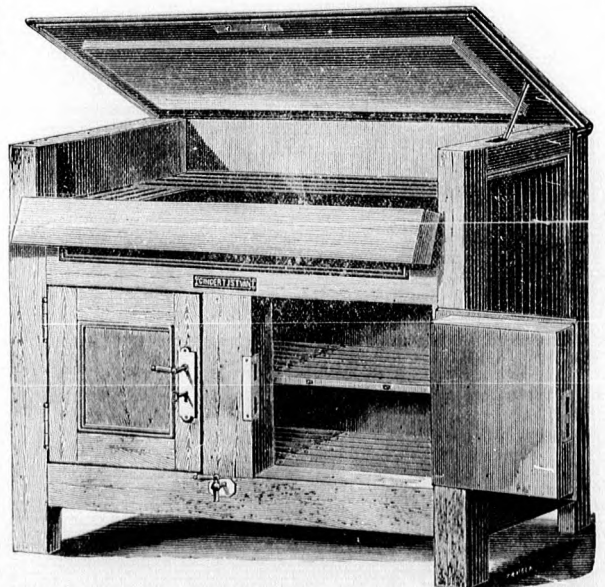
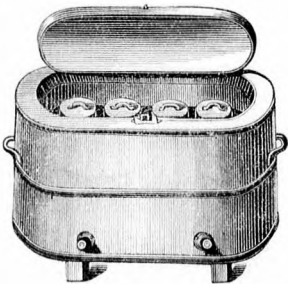
és betétesöbröket

stb.

Arjegyzék ingyen.

KITÜNTETVE :

Budapest 1886. országos általános kiállítás, arany érem
Budapest 1886. országos iparügyeslet, díj érem
Német-Palánka 1887. általános kiállítás, ezüst érem
Philippopol 1892. általános kiállítás, ezüst érem
Bécs 1894. nemzetközi kiállítás, arany érem
Budapest 1896. ezredéves kiállítási érem.



Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávésiar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

HIVATALOS RÉSZ.

A multkorú lapunkból kimaradt a polgármesternek Némái Antal ipartársulati elnök interpellációjára adott válasza. E mulasztást pótolva közöljük itt szövegszerűen a választ:

Márkus József polgármester: Tény, hogy az erdekelt ipartestület két körvényt intézett a tanács-hoz. Mind a két panasz áttétetett a rendőrséghez és a rendőrség válaszában azt mondja, hogy a nagymező-utcai bodega nyitvatartási engedélye a szabályrendelet 13. §-án alapszik. A Somossy-orphumban levő kávéház zenelési záróját pedig azért hosszabbította meg, mert ottan a kávéházi üzlet csak éjjel 12 órákor kezdődik. A kávéház különben az épületben olyképp van elhelyezve, hogy az ottani zenelés a lakók vagy a szomszédok éjjeli nyugalma nem zavarhatja. A mi a kávésiar-estületet amaz óhaját illeti, hogy a Somossy-nak adott kedvezmény a többi kávéházakra is terjesztessék ki, erre nézve a főkapitány azt válaszolta, hogy általában ezt nem adhatja meg, de esetéről-esetéről hasonló körülmények közt ez a kedvezmény szintén megadható lesz.

A tanács épen a napokban foglalkozott a főkapitány átiratával és konstataulta, hogy a rendőrségnek nem állott jogában ilyen engedélyeket adni, miután a szabályrendelet világosan intézkedik, hogy a zenelés csak egy óráig engedhető meg. Ugyancsak nem engedhető meg a bodegáknak a rendezőráon túl való nyitvatartása sem, mert a szabályrendelet világosan kimondja, hogy a vendéglők és bormerések éjjel 1 órákor bezárandók és reggel négy óráig zárva tartandók.

Ilyen körülmények közt a tanács felkérte a főkapitányt, hogy engedélyeit vonja vissza.

A választ úgy az interpelláló, mint a közgyűlés tudomásul veszi.

A rézfúvó-hangszerekkel való zenélés.

A székess-főváros törvényhatóságának 1897. január 28-án tartott folytatólagos közgyűlésén a rézfúvó-hangszerekkel való zenélést ismét tárgyalák, mely alkalommal a közgyűlés a közrendészeti és ipartügyi bizottságok véleményezése folytán egyhangulag elfogadta a tanács javaslatát, hogy kávéházakban ép úgy, mint a vendéglőkben szabad 11 óráig zenélni rézfúvó-hangszerekkel is. Ez a közgyűlési határozat jóváhagyás végett felterjesztetett a m. kir. kereskedelmiügyi miniszterhez. Némái Antal ipartárs. elnöke vezetés alatt a napokban egy küldöttség fog menni a miniszterhez, hogy ezen közgyűlési határozat jóváhagyását kérelmezze.

A „Budapesti kávésiarpartársulat” jour fixe.

— 1897. február hó 5-dikén. —

A »Budapesti kávésiarpartársulat« szokásos havi jour fixét, új életbejelölésük óta immár a negyediket, f. évi február hó 5-dikén tartotta meg Gundel Jánosnak, a budapesti szállodások, vendéglősök és korezmárosok ipartársulata elnökének, aki maga is tagja a kávésiarpartársulatnak, István főhercege szállodájában. E társasvácsora ép úgy mint az előzők, rendkívüli látogatottságával és mindvégig emelkedett hangu-

latával, az ottan elhangzott jelentőségteljes nyilatkozatoknál fogva újabb bizonyítékokat nyújtott ez intézmény életrevalósága mellett, olyannyira, hogy annak jövőjét immár minden szempontból biztosítottak tekinthetjük s mi kétség sem foroghat fenn aziránt, hogy ezen intézménnyel a kávésiarpartársulat érdekeinek szolgálatába egy oly tényező ékelteztet, mely üdvös következményeivel nemesak a társulati szellemet és együttérzést fogja nagyra növelni, hanem társulatunknak magának is nagy erkölcsi és anyagi gyarapodást fog biztosítani.

A társasvácsorán ez alkalommal részt vettek: Némái Antal, elnök (Török császár kávéház). Píkler Armin, alelnök (Opera-kávéház). Harkai Mór, pénztáros (Korona-kávéház). Szemerényi István, ipartársulati titkár. Kleinlein Károly, vál. tag (Röck-Szilárd-u.). Pertl István (Szarvas-kávéház). Tauber Samu (Kávéház a gépjárákhoz). Kleinberger Arnold (Monopol-kávéház). Vértessy Ignác (Király-utca). Fránkel Bertal. (Svábhegy-szálloda kávéház). Seemann Károly (Váci-körút). Glaser Fülöp vál. tag (Andrássy-kávéház). Árvay Ottó Ede (Millennium-kávéház). Gruber Károly (Kioszk-kávéház). Berger Leó (Király-utca). Wassermann Jónás (Emke-kávéház). Schowanetz János (Schőja-kávéház). Fleischmann Gyula és Beliczay Antal (Beliczay-kávéház).

Herrmann J. Wagner József (József-ter-i-kávéház). Polatsek Tamás (Sándor-ter-i-kávéház). Stern Fülöp (Nemzetközi-kávéház). Holstein Zsigm. (Nádor-szálloda-kávéház). Fischer Mór (Imperial-kávéház). Kutschera Mihály (Medikus-kávéház). Gebauer József (Ferenc-körút). Weingruber Ignác (Edison-kávéház). Grüneck Alajos (Központi-kávéház). Hanusz Béla (Teréz körút). Holzer Ede (Andrássy-út), valamint a kávésiarpartársulatnál összeköttetésben levő iparágak képviselői közül mint vendégek:

Labáth Elek (az Auer-gázüzőfény részv. társ. képviselője). Gindert Istvan (jégszekerénygyáros). Hölle J. M. (pezséggyáros). Saláiz Nandor. Fischer, Miksa (tojásnagykereskedő). Székely Béla. Peissel Henrik, a müncheni Pschorrbräu képviselője.

Blau Henrik (helyközvetítő) és Wagner József, a »Kávésiarszakközlönye« hivatalos lap főszerkesztője.

A vacsoráról ezáltal nem sokat kell mondanunk. A székess-fővárosnak, nemesak, hanem az egész orszagnak legelő korezmárosa, Gundel János gondoskodott róla az ő utánozhatatlan gondos és körültekintő modorával, jó konyhájjával és pompás italaival s — azt hisszük — nemesak eleget, hanem minden hangzatos dicséretnél is sokkal többet mond. Nem esoda, ha ilyen körülmények közt a fesztelen jövedv csakhamar állatánossá válik, s a szomszédok deris társalgása a vacsora érekeknek csak akkor szűnik meg néhány perczre, mikor Harkai Mór, az ipartársulat köztiszteletben álló pénztárnoka következő pohárköszöntőhöz állott fel:

Igen tisztelt Uram!

Engedjék meg, hogy a mai estén én legyek az első azok közt, akik itt ma poharat fognak emelni. Nem is hosszabb beszédet, csak néhány rövidke szót akarok

mondani. Azonban, tekintettel arra, hogy minden egyenlőségünk és egyformaságunk mellett közöztünk egy olyan kimagasló alak is van, aki iránt különbség nélkül csak a legnagyobb tisztelettel és odaadással viseltetünk (Éljen Némái!) és akinek legnagyobb részben köszönhetjük, hogy ilyen nagy számban összejöttünk, azt hiszem, mindnyájunk óhajátá szerint eszelesekem, ha róla — mint mindig — első sorban emlékezünk meg. Ne higgyék a világrt sem, hogy én talán ezért fizetést huzok. Nem. Teszem ezt egyedül azért, mert Némái Antal (szünni nem akaró éljenzés), amint ezt mai esténk látogatottsága és a napilapok közleményei az ő működéséről is elég világosan bizonyítják, érdekeinket oly igaz lelkesedéssel és odaadással szolgálja, hogy azt szó és elismerés nélkül hagyunk nem lehet. Az ő rendszeres munkássága és iparunk érdekeiben kifejtett tevékenysége és csak nemrég a főváros közgyűlésén kifejtett sikeres interpellációjától egytől-egyet fényes tanúságai az ő buzgó és öntudatos, s a közjó érdekeinek előmozdítására irányított tevékenységének, s én azért azt hiszem, hogy mindnyájuk legőszintébb kívánságainak teszek, mikor poharamat Némái Antal szeretett elnökünkre emelvény, kívánom, hogy a jó Isten tegye minél hosszabbá az ő életét, hogy közöztünk megmaradv, iparunkat és társulatunkat minél boldogabbá tehesse, azok gyarapításán pedig még hosszú, hosszú években keresztül minél tovább működhesen. Éljen Némái Antal!

Alig esillapodott le az e beszédet követő hosszantartó eljenzés, midőn Némái Antal ipartársulati elnök a következő válaszára emelkedett fel:

Tisztelt barátaim!

Kedves kollegáim!

Igen nagy, mélyen érzett köszönettel veszem az én kedves Harkai barátomnak imént elhangzott szavait, amelyekkel engem, — amint ezt őszinte meggyőződéssel mondhatom — érdememen felül volt szives dicséretekkel elhalmozni. Én — amint ezt már több ízben is hangoztattam — soha sem tettem többet, mint ami a kötelességem volt, mint amit meglett volna bárki, — akit kollegáimnak bízalma egy ilyen tiszteletreméltó társulat díszes elnöki állásához juttatott volna. Nekem nem érdemem, hanem kötelességem fontos ipari érdekeinket — ha azok bárhonnán megátmodatnak — kellően megvédelmezni, s megszüntetni mindazon visszaéléseket, amelyek a mi iparunk rovására egyesekek vagy egyes üzleteknek olyanok által adtak, akinek ehhez joguk sem volt. Ez volt működésem irányja a multban és mivel ezen működésem által az önk bízalmát kiérdemelni szerencsém volt, biztosíthatom Önöket, hogy azt a jövőben is szigorúan követni fogom. (Éljen! Eljen!) Engedjék meg, hogy ezáltal a mondottak kapcsán, némi reflexióval is élhessek. (Halljuk! Halljuk!) Midőn 1889-ben a párisi világkiállításn jartam, annak számos érdekes részleteit közt figyelmemet és érdeklődésemet leginkább a kiállításnak az a része kötötte le, amelyben az emberiség foglalkozása a legregébb időkől fogva egészen a mi korunkig pasztizkálait volt szemlélhetővé téve. Láttam az ősembert, akinek nehéz küzdelem és szüntelen harc között kellett megszereznie a mindennapi megélhetés legelőbb feltételeit, s akit később a kenyéret küzdő ember váltott fel a történelmi fejlődés folyamán. Ennek az utján csakhamar ahhoz a korhoz jutunk, amelyben az egyes ember ereje gyöngesége tudatára jutva, közösséggel, előzők tanyákat, majd falvakat stb. alkot magának, hogy azokban az őt fenyegető tényezők ellen védelemre találjon.

Igy keletkeztek az emberiség legelőbb érdekes csoportjai, de így jöttek létre későbbben tartományok, államok, országok, nemzetiségek, hitfelekezetek is, sőt a közösségnek ez az érte volt az, mely a különböző érdekek és létkérdések alapján a középkorban már a különböző ipari és kereskedelmi tömörülésre, a később századokon át uralkodott ezérendszer kifejlesztésére

első lökést megadta. Később azután már ez sem felelt meg a haladó kor szellemének és igényeinek, amelyek medrére már sehogy sem volt beleilleszhető, és a liberalizmus, a szabad verseny megteremtésére az ipartársulatok és testületek amelyeknek keretében maga enjét mindenki szabadon érvényesítheti.

Nem tudom, hogy e szűk korlátokba foglalt reflexi-
val, amellyel azt óhajtottam önöknek bizonyítani, hogy a tömörülés, az összetartozás, a csoportulás szükségének érzete az emberiség egész történetén véres fonálként húzódik végig, el fogom érni azt, hogy mindenki, aki a székesfőváros területén kávéházi joggal bír, esatlakozzék hozzánk. Szeretném, hogy ennek szükségességét mindenki lássa be, hogy egyesült erővel kellünk védelmére sokszor jogtalanul megtámadott érdekeinknek. (Éljen! Ugy van!) Én, sőt az egész elnökség erre a harcra önmagunk nem vagyunk elég erősek, hanem szükségünk van az önk segédkezésére. Erre a segédkezésre emelem poharamat. Legyen ipartársulatunk tagja minden egyes kávé, hogy sokan, minél többen legyünk. A nagy szám nemcsak imponál, de erőt is ad. Minél többen, annál erősebbek vagyunk. Éljen ipartársulatunk minden egyes tagja, azok is, a kik a jövőben lesznek azaz!

E hangos és szűnni nem akaró éljenzessel fogadtok beszéd után, amelyhez a szónoknak a jelenlevők kivétel nélkül gratuláltak, Fleischmann Gyula ipartársulati tag lendületes beszédében utoljára Némái Antal elnökre emeli poharát, mint olyanra, aki a kávéosok érdekeit, a nyilvánosság terén is egyformán szolgálja, személye, állása és nagy tekintélye sulyával. Vegre az összes jelenlevők nevében ezeknek élénk s általános helyeslése által kísérve indítványozza, hogy a választmány tegyen indítványt Némái Antal érdemeinek jegyzőkönyvi megörökítése iránt ama érdemekért, amelyeket az mint az ipartársulat elnöke a székesfőváros január havi közgyűlésen előadott interpelláció által szerzett magának. (Taps és helyeslés.)

Némái Antal ipartársulati elnök megalodott szavakkal mond köszönetet az előtte szónoknak. Újra is hangsúlyozza, hogy ő mindig csak kötelességét teljesíti. Valóban ugymond — alig találók szavakat, hogy kellő módon adhassak kifejezést halálomnak ama szeretetért, amellyel önök, tisztelt barátaim, minden egyes alkalommal valóságos elhalmoznak. Hisz én mindig csak azt teszem, amivel önök engem megbíznak, s az, hogy én az önök bajait, szerelmét, cselejt és törekvésit jól ismerem, csak természetes, hisz magam is 26 év óta azok között élek. Rendkívüli tisztelőik és szeretők az azonban — bár nem vagyok hű ember — mindemek dacára jól esik, s ezért azzal a biztossággal, hogy azt méltányolni is tudom, emelem poharamat mindnyájuk jövőjéért és egészségéért! (Éljenés!)

Némái Antal ipartársulati elnök jelenti ezután az egybegyűlteknek, miszerint az Auer-féle gázizzó-főzőipar-társaság képviselőiben a vacsorán vendégként jelenlevő képviselője, Labáth Elek neki azon bejelentést tette, hogy nevezett részvénytársaság a kávéipartársulat jótékonyági alapja javára évről-évre adományozandó 100 forint szavazott meg.

A jelenlevők e bejelentést általános tetszéssel fogadva, Labáth Elek, mint az Auer-gázizzó-főző ipar-társaság képviselője kijelenti, hogy az Auer-féle részvénytársaság, — mely, miután több mint száz munkást foglalkoztat budapesti gyárában, s így tisztán hazai magyar vállalat, a budapesti kávéipartársulat iránt viseltetett jóindulatának akart ezen adományával jelet adni, s hogy ez csak kezdete azoknak a kedvezményeknek, amelyeket e társulat a budapesti kávéosoknak nyújtani hajlandó.

Pikler Armin alelnök humoros beszédében mutatkozik be, noha ugymond ő nem szokott sokat beszélni, s a most elhangzottak után mint harmadik, negyedik szónok nem is igen jól érezi magát. Harkai Mór penztárosra emeli poharát és indítványozza, hogy a legközelebbi összejövetel Wein-gruber vendéglőjében tartassék meg.

Hanusz Béla nagy tetszéssel fogadott beszédében a székesfőváros polgármesterét, Markus Józsefét élíti, aki, midőn megválasztatása alkalmával küldöttséggel jártunk nála, oly jó indulatot mutatott ipartársulatunk s annak érdekei iránt, a minőben hivatalos részről még sohasem részesültünk.

Fischer Mór az ipartársulati tagokat élíti hosszabb beszédében.

Hanusz Béla nagy tetszéssel fogadott beszédében Némái Antal elnököt, Harkai Mór penztáros és Szemerényi István titkár élíti, mint akik együttes faradozásainak köszönhető az ipartársulati tagok közli kollegialitás öröndetes felüldülése s társulati ügyeink gyarapodása. Nem szabad azonban ez alkalommal — ugymond — megfedelkezünk arról sem, aki ő rajtuk kívül is érdemeket szerzett magának ipartársulatunk körül, és ez nem más, mint a mi buzgó alelnökünk Pikler Armin, akit az ő kedves családjával az Ursten sokáig éltesen!

Szemerényi István hosszabb humoros beszédében Hanusz Bélára emeli poharát, majd Hölle J. M. pezsgőgyárosra és Darvas Józsefere emeli poharát, kik közül az előbbi pezsgővel, utóbbi pedig a »Sanitas« jóízű parfait és fagyaltkészítményeivel tartották jól a társaságot.

A nagy tetszéssel fogadott humoros felköszön-

Török Császár

teljes kávéházi berendezése jó karban olcsón eladó és 1897. május havában átvehető.

Bővebb értesítést ad:

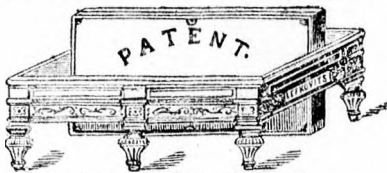
Némái Antal

IV. ker., rózsá-tér 1. szám.

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok
Budapest, Uj-utca 39.

Ajánljuk különleges gyártmányainkat ugymint két marványlappal felszerelt fordítható tekeasztalainkat karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb záro-készülékkel. Gyártunk továbbá stabil karambol és báb (kégli) Ezeréves kiállítás Ezeréves kiállítás



tekeasztalokat

dákókat, francia módszer szerint, elefantcsontlábakkal és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket a legdiszesebb stílusú kivitelben saját, mint adott rajzok szerint. Régi tekeasztalok legjobban kivitelben átalakíttatnak és újakra becsereztetnek.

STEINER J.

Budapest, VI. ker., Terézkörút 34. szám

VIII., Kerepesi-ut 63., (»Parisien« mellett),
tisztelttel ajánlja

a szállodás, vendéglős és kávé uraknak
közvetítő-irodáját.

Telephon 23—36.

Természetes szénásvány forrás a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és éditál. Kitűnő szolgálatot tesz az emésztési zavarknál.

Járvány idején präservatív gyógyszernek bizonyult.

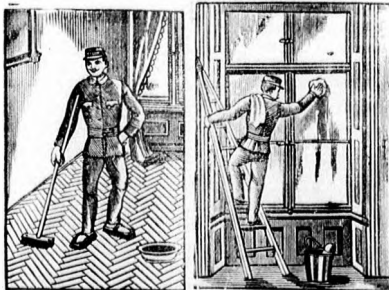
Szót-küldésre Édeskúty L. udvari orvosi titkár Budapest.

Kapható mindenütt.

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házában.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón egész lakásokat, új épületek, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkirózása legjobban lesz eszközöltetve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csak megbízható munkások által.

Poloskák, sváb, orosz férgék és molyok stb alaposan kiirtatnak.

tőre Darvas József igazgató hosszabb beszédében válaszolt. Sajnálattal fejezi ki, hogy az általa képviselt társaság — mely még egyelőre csak küzd és pártolásra szorul — nem járulhat évi 100 frttal a társulat jótékonyági céljainak előmozdításához, azonban tekintettel arra a závos fogadtatására, a melyben részvétel, egy, a kávéipartársulat által meghatározandó módon — hajlandó pártoló vagy más czímen a társulat tagjai közé lépni. Poharát az elnökség javára emeli.

Némái Antal köszönettel fogadja az ajánlatot s bejelenti, hogy azzal a társulat rendes választmányi ülése fog foglalkozni.

Szemerényi István bejelenti, hogy Stern Fülöp, mint a Stern és Berger-kávéház társtulajdonosa, a társaságot vacsora utánra magához hívta meg vendégül.

Némái Antal Székely Bélát, a hírlapterjesztő-vállalat igazgatóját üdvözi.

Székely Béla lelkes felszólalásban az ipartársulat tagjait élíti s bejelenti, hogy ő is belép a társulat kötelékébe.

E beszédek elhangzása után utoljára Némái Antal emelkedett fel szólásra s a következőket mondván:

Mélyen tisztelt Uram!

Valóban becsánatot kell kéréni, hogy a ma uralkodó élénk hangulatközben utoljára fel kell szólalnom. (Halljuk.) Ma azonban erre oly sok ok és alkalom van, hogy felszólalással nemcsak kötelességemnek, de legbensőbb érzelmeimnek is eleget kell tennem. Különös örömmre van azonban, hogy ez alkalommal egy olyan egyénre emelhetem poharamat, kit mint a budapesti vendéglősök elnökét mi mindnyájan kivétel nélkül tisztelünk és becsülünk. (Éljen Gundel!) s aki oly szíves volt e helyet mai estélyünk számára átengedni, s akinek mindezek felett az az érdeme is megvan, hogy mint kávé, ipartársulatunknak is tagja. Örülök, hogy alkalom van vele közínthatni és kívánom, hogy az Ursten kedves családjával még sokáig éltesse!

E hangos éljenzessel fogadott beszéd elhangzását meg egy-két poharköszöntő követte, amelyeket Hanusz, Kutscheira, stb-iek mondtak el, mire Gindert István többszöri felszólítás után a következő beszédet mondotta:

Igen tisztelt Uram!

Azon dícséretet, amelyet az igen tisztelt előttem szóló Hanusz ur a jó jegyekre nyém és apparatusaim felől hoztam intézett, tisztelettel visszatartom, és pedig azért, mert ahányunknak még eddig csináltam, megfizettek. Én adtam önöknek jó árut, önök pedig ezt követelhetik pénzükért bárkitől is és emélfogva azt hiszem, jobb lesz, ha elbizakodásba nem ejtenek.

Tisztelt Uram! Az érdeműs elnökükre ma ismét igen sok szépet és jót hallottam. Engedjék uraim, hogy a következő beszédemben is belevonhassam az igen tisztelt elnök urat, mert ezt örömmel teszem és tettem volna már régen, ha erre alkalom lett volna. Azt hiszem, hogy az igen tisztelt elnök ur igen jól fog emlékezni arra, amiket itt elmondani fogok:

1881. évben a hal-tér 3. sz. ház pinceszéjében volt műhelyemben az elnök ur egy izben, ahol mint szegényszorsu iparos magam, két fiatal segédemmel és két tanóccsal együtt dolgoztam. Ez alkalommal nálam egy megrendelést tett, én elpanaszokdottam, hogy feleségem igen beteg és egy 6 hetes gyermekem is van, akiket nekem kell ápolni. Az elnök ur műhelyemben több különféle munkáimat megtekintette, és így szólt hozzám: »No edves barátom, amit látom, maga egy értelmes iparos legény, kitartó és szorgalmas, még jobb sorsra is juthat; nem sokára erre kaptam az elhunyt Bátori Mihály urtól, ki szinte a kávéipar elnöke volt, ezen szavakkal megrendelést Némái ur magát nekem ajánlotta, rendelék önnel egy fagyalt-készüléket, amit el is készítettem neki. Ehhez egy kis adomát kell fűznöm: 8 év után jön hozzám Bátori M. ur a végelt, hogy neki egy nagyobb fagyalt-készülékre van szüksége, de szeretné, hogy ha valaki a 8 év előtt általam készültet megvenné. »Mit gondol — kérdi tőlem — vagy 70 frtot lehetne-e érte kapni?« — »Bátori ur már elfelejtette egy-e, hogy mennyibe került?« — »Ez igaz!« — »Mennyibe került?« — »75 frtba Bátori ur!« Ez azt a benyomást tette rám, hogy áruim meg lesznek becsülve, s igen örültem, hogy ily jók. Persze törekvésem is az volt mindég, hogy csakis ilyeneket készítek.

Igy lettem nagy híve az igen tisztelt elnök urnak, aki nemcsak hogy ajánlott, hanem még igen sokszor szememre is vetelte, hogy igen keveset teszek munkám megismertetését illetőleg. De mondhatom, hogy annál többet tett ő! Mindenek közt még egyet elmondok: Ezelőtt 2 évvel a »Sanitas« részv. társaság fagyalt-gyárában mentem és ott több kávéház-tulajdonost együtt találtam, többek közt az elnök urat, Bátori urat és itt jelenlevő Harkai urat, a midőn éppen e fagyalt-készülékeket, »a melyekből egynehány idevaló készítményű, több pedig bécsi készítményű volt.« Nérey ur a többi urnaknak mutatta, Némái ur kérdezte, hogy ezeket honnan szerzik be, erre Nérey ur így felelt: »Mintán az itteniek hasznavehetetlenek, kénytelenek vagyunk Bécsből hoztatni, hiába az erőlködése a Sanitasnak, hogy hazai gyártmányokat szerezzen, mert még ezeket itt nem tudják készíteni.« Erre mondta az elnök úr: »hát a Gindert mire való?«. Azt az embert nem is ismerjük — volt a válasz! — erre megfordultak, hogy tovább menjenek, engem látva Némái és Bátori ur, és mert csak ezek ismertek engemet, egy hangon mondták: »no hisz itt

van ez. Nérey ur pedig kérdezett: hát maga az a Gindert? — igen ón. Hát csak várjon egy keveset, míg az urak elmentek, s így lett a Sanitas is kundsafom, a hova már vagy 7000 frtért munkát szállítottam, (a jelenlevő igazgató a Sanitástól közbeszólt: többet, mert már 9000 frt is van).

Itt uraim, amint értek, úgy kimondom, hogy ezen módon való buzdítás és ajánlás, amint ezt velem az igen tisztelt elnök úr tette, továbbá az uraknak pártolása az iparunknak sokkal többet használ, mint bármely összegű pénzbeli állami segély, hozzátéve, ha mi iparosok azon törekszünk, hogy iparunknak szegényére ne váljunk. Ezekért leghálásabb köszönetemet az igen tisztelt elnöknek. Éljen!

Ezzel a beszéddel véget ért azután a vacsora, míg az egész oly jól sikerült estének egy kedélyes symposion vetett véget jó czigányzene mellett a Stern és Berger kávéházban. F. Kiss Lajos.

A felköszöntők története.

A philotesia, vagyis azon szokás, hogy valakinek egészségére ürítünk poharat, a legrégebbi ókorban találja eredetét, amikor még inkább számitották azt az asztali élvezetek közé, közéleti eszközül pedig azok, akik valakivel barátságos viszonyba akartak lépni. A bor, amely a legrégebből szívet is felmelegíti, minden gondot elűz s a leg-hallgatagabb nyelvet is megoldja, ósidóktól fogva a kedélyesség és barátság szimbóluma, s a görögök oly sokat tartottak a kedélyesség serlegére, hogy lakomáikat nem az együtevésről, hanem az ivásról nevezték el symposionoknak.

A perzsák is, akik nagy ivók voltak, és akik, amint Herodotus olvashatjuk, addig ittak, amíg úgy kellett őket kihordani a sok ital miatt, minden ünnepélyes alkalmat nagy ivással tettek ünnepélyesebbé. Plutarchus olvashatjuk, hogy Themistocles, midőn a perzsa királyá menekülni volt kénytelen, ezen öröndetes eseményt nagy ivással ünnepelte meg s poharát a perzsa király egészségére ürítette.

Hogy ezen pohárköszöntőket állva mondták el, Athenaus, Lucian és Diogenes Laertius több feljegyzéséből kétségbevonhatlanul künik. Később a pohárköszöntés a lakomák alkalmával valóságos szabályozva lett.

A lakoma elején ugyanis sorshuzás után megválasztották az „ünnepély hőst,” akinek joga volt az egyes felköszöntők idejét meghatározni. A kijelölt szónok megtöltötte serlegét borral, ivott belőle s azután a serleg körüljárta az asztalt. E szokást a barátság symbolumának tartották, amelynek a barátokat egyesíteni kellett. A lakoma folyamán több felköszöntőt is mondtak, ami perzsa a lakmározók kedvét csak fokozta.

E lakomák nélkül senkinek sem volt szabad elhagynia, aki pedig bucsi nélkül ment el, azt megvetették s többé soha sem hívták vendégül. Az ünnepi felköszöntő a lakoma végével került sorra. Ezt az „ünnepély hőse” mondta el, amelyre felelet kövölközött, ez után pedig nagy ivás. Lantkísérettel, enek szakították felbe a felköszöntőket, amelyeket az Istenek tiszteletére szánt libálío fejezt be.

A rómaiak asztali szokásaikra nem kisebb gondot fordítottak mint a görögök. Eleinte a rómaiak toasztja csak e szóra: propino szorítkozott. Amikor azonban az asztali hódításokkal egyidejűleg keleti fénytűzés vonult Róma falai köze, a felköszöntők is cifraibbák és szertartásosabbak lettek. Különösen a köztársaság utolsó éveiben s a császárság első éveiben helyeztek nagy súlyt a mulatság ezen nemére.

Nagy mulatságok alkalmával a serlegék epügy mint a vendégek virágokkal voltak díszítve, a borba pedig rózsaleveleket hintettek. A serleg körüljárta-kor mindenféle bucsi és galans tréfákat ütköztek: ha például valaki kedvesének egészségére ivott, úgy borba mártott újjával ennek nevét írta az asztalra. Sokszor szabály volt: annyi serleget ki-ünnepelni, ahány betűből állott ennek vagy annak a személynek neve.

A régi zsidóknál is szokás volt, hogy lakoma után a boros-serleg az asztalnál kézzel-közre járt, náluk azonban ez a szokás inkább libálío, mint pohárköszöntő volt. A talmudban megvan írva, hogy egy alkalommal egy rabbi vendégeit sorra megkínálván, elfelejtette feleségének is odakínálni a serleget. Az asszony emiatt annyira elkéseredett, hogy lement a pincebére és negyszáz hordó bort kieresztelt.

A pohárköszöntés a lakomák alkalmával kedvelt szokása volt a kelták, gallok, brittek és germanoknak is, utóbbiaknál különösen juliusban. Ennek a maradványa a deákok körében még ma is szokásos „Vorkommen” — nálunk magyaroknál az „ülök elébe” — ami nem egyéb mint felszólitás a megszólítottól, hogy ürítsen poharát a felszólitólval.

E kereszténység első századaiban az „agapek” alkalmával divatos volt az együttívás a hitsorsosok üdvére. Szent-Ambrosius, ki a negyedik században élt, nagyon elkeseredetten agítált e pogány szokás ellen, hogy az emberek minden alkalommal a császár, a hadsereg, a bajtársak, a gyermekek egészségére ittak s szavait ilykép végezi:

Az igen tisztelt vendéglős uraknak

legmelegebben ajánlunk:

Almákat Amerikából, Franciaországból, Tirolból és Erdélyből, veronai körtét és nápolyi carfiolt.

Conservjeink:

1	liter gyümölcs keverve	1 frt
2 1/2	„	2 „
2	liter borsó (természetes)	80 kr.
1	„	40 „
1 1/2	„	30 „
2	liter bab	80 „
1	„	40 „
1/2	„	30 „

Ajánljuk továbbá különböző sardinia, gomba, mandarin-narancs, jaffa- és messina-narancs citrom és délygyümölcs-különlegességeinket.

LENZ TESTVÉREK,

Budapest, Petöfi-tér.

Legolcsóbb árak.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDITÖVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb

ásványos savanyúvíz

és

egészség-ápoló ital.

Külföldi eredménnyel használtatik:

Köszvény-, gyomor- és bélhajoknál, garat-, gége-, tüdő- és hólyaghurutnál.

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

FŐRAKTÁR:

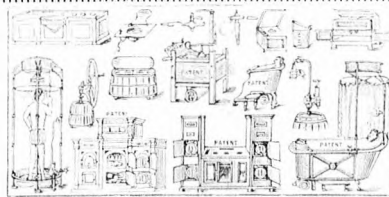
WERNER ADOLF-nál

FRUM ISTVAN UTÓDA

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90-97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.



BOROSS TESTVÉREK

es. és kir. szab. fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12 29.

Készít es. és kir. szab.

szétraktartó jégszekerényeket,

fagyalt-tartályt és gépet, sör öntéscsapot, konyha felszerelési tárgyakat.

Főraktár Alpacca-ézüst és Alpacca asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a Brunner és társa bécsi gyarából, teljes légszesz és vízvezeték berendezési vállalat.

Arjegyek és költségvetés kivanatra ingyen.

Kőbányai Király-serföző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört

Királysört

Márctiusisört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

„Hát hogyan képzelhetitek, hogy ilyen kívánság Istennek kedves?”

A keresztényeknél különben más visszaélések is fordultak elő. Ugyanis már eleinte nemcsak az élők jóvoltáért ittak, hanem felidéztek poharzás közben a holtak emlékét is. Az alacsonyabb néposztályoknál és szokás még ma is fennáll, amelynyiben állt lettek le a holtat a földbe, már is hozzálatnak a bőséges halotti torhoz.

A nantesi consilium e szokást egyházi tilalom alá vetette. Hinkmar, rheimsi püspök értekezést írt e szokás ellen és Nagy Károly el is tiltotta azt országában. Mellesleg említtük, hogy Lengyelországban a petrikowi concilium a papokat a pohárköszöntéstől tiltotta.

Ha a római császárok valamely vendégüket különös megtiszteltetésben akartak részesíteni, úgy serlegükkel kínálták azt meg, amelyeket az illető fenéki ürített. Így Maximus császár Szent-Márton, toursi püspököt magához hívatta s serlegével kínálta meg. A jámbor püspök ki is itta a király által nyújtott serleget fenéki, de aztán nem neki, hanem papi kíséretének adta át. És ezért a király — állítólag — nem is haragudott meg, Szent Márton azonban ettől fogva az ivók patronusává vált.

Olaszországban és Franciaországban a pohárköszöntés a legrégebbi hagyományok közé tartozik. A francziáknál a régiek „pléger”-nek nevezték e szokást, ami tulajdonképp zálogadást, jótállást jelentett eredetileg, később azonban az lett az értelme, hogy az, akinek jóvoltára poharat emeltek, ezt viszonozza. Pasquier francia történetíró írja, hogy Maria Stuart a kivégeztése előtt való nap sirankozó eselődéségtől bucsuzván, azokkal a maga boldogságára poharat ürített (de la pléger).

Legjobbban elterjedt szokás volt a felköszöntés Angliában, ahol semmiféle ünnepélyes alkalom nélkül elképzelni sem lehet. Nem e országban, amelynek lakói már Tacitus szerint is, mint denit el tudtak tűnni „csak szomszúságot és melegenem” oly mély gyökeret vert a pohárköszöntés szokása, hogy a 16-ik és 17-ik században a papok valóságos hadjáratot indítottak ellene. Luther a 101. zsoltárnál így ír: »Es muss ein jeglich Land seinen eigenen Teufel haben, unser deutscher Teufel wird ein grosser Weischlauch sein und muss „Sauf” heissen.“ A nagyvált dicsőségnek tartották, amit szegény és gazdag egyaránt igyekezett elérni. Ezért azután a felköszöntők nemcsak a fejedelmi, hanem a nemesi és polgári asztaloknál is szokások lettek. Szászországi János Frigyes fiának anyósa, nagyon panaszkodik a vóm uramnak, hogy leánya egészen kétségbe van esve ura miatt, akit Isten és a szentlelek bizonyára el fognak hagyni sok és nagy ivásaink miatt. Dr. J. M.

A szénsavpalaczkok felrobbanása.

Dacára annak, hogy a folyékony szénsav számára szolgáló ezilinderek vagy palaczkok elkészítésére és megvizsgálására a legnagyobb gondot fordítják, újabb időben többször megtörtént, hogy azok felrobbantak, aminek következtében a fogyasztó illetve vevő közönség bizalma azok megbízhatósága ellen nagyon mecsökkent. Tagadhatlan mindennek dacára, hogy e bizalmatlanság nem egészen indokolt, s hogy a tényleg előfordult robbanások legnagyobb részét inkább a kezelés terén előfordult gondatlanság rovására írhatjuk.

Legközelebb fekszik a robbanás eshetősége akkor, ha a palaczkok egészen vagy legalább majdnem egészen meg vannak töltve folyékony szénsavval, amennyiben ily esetben a ezilinder legkisebb átmelegedés robbanásra adhat okot, amennyiben a meleg folytán kiterjedő szénsav nem talál helyet és óriási erejénél fogva önmagának utat csinál. Ugyanez bekövetkezhet akkor is, ha a palaczkokban a gázter nem elég nagy, úgy hogy a folyó szénsav elbonlása után a henger egészen megtölti. Epen emiatt a palaczkoknak folyékony szénsavval megtöltése felette nehéz munka, s törvényhozási feladatunk volna gondoskodni arról, hogy minden folyékony szénsavval megtöltött palaczkban egy bizonyos meghatározott nagyságú üres tér is maradjon, amit legjobban lehetne elérni azáltal, hogy a már megtöltött palaczk tartalmából egy bizonyos mennyiséget mindig leöntenek, amit a palaczk külsején jelezni is lehetne.

Ha az ily módon megtöltött palaczkban elegendő szabad tér van, a robbanás veszélye még egy bizonyos fokú melegeedés esetén is ki van zárva. Mindennek dacára ajánlatos, hogy a palaczkokkal mindig nagy elővigyázattal bánjunk, a palaczkokat óvjuk a nap behatásától, kályhameleg stb.-től s mindig csak hideg helyen tartsuk azokat.

Kerülnünk kell a palaczkok erős rázását is, s ezért helyes volna a palaczkokra gumibirkolatot és lábakat alkalmazni. Ha a pohár feneké a földön van, gyenge rázás által arról is meggyőződhetünk, hogy van-e palaczkban kellő nagyságú üres tér. De ezt is nagyon óvatosan kell végeznünk, s a hol a szabadon folyó szénsav ütést ad edényfalon át csak gyengén, ott a palaczkot, mely tulságosan meg van töltve, óvatosan vissza kell tennünk a földre, s a csapon át egy kevés savat kibocsátanunk. A robbanás veszélye, habár nem is a palaczkban rejltó hiba által feltételezve és előidézve, még abban az esetben is bekövetkezhetik, hogy az ugynevezett redukáló csap enged, vagyis meglazul, s a kellő ellenyomás alkalmával nem záródik eléggé szorosan

s áthatlanul. Az efféle eshetőség igen könnyen állhat a redukáló csap megrozsdásodása folytán, amiért is a csekély árkülönbséget folytán sohasem volna szabad vásárolni, hanem csak a legfinomabb rézből készült redukáló csapokat alkalmazni.

G.

Dohányzók tíz parancsolatja.

Első parancsolat: Soha se szívj végig oly szivart, amely vagy nem elég jól szelel, vagy nem éh elég jól. Ilyenkor a füstben sok a nikotin, s ettől fejfájást kaphatsz.

Második parancsolat: Pipából csak nagyon könnyű dohányt szívj; a kevés levegő a pipában már a könnyű dohányt is nehezebbé vagyis nikotindúsabbá teszi.

Harmadik parancsolat: Sötét szivarokat általában óvakodjál szívni; a sötét szivarok színe az erős erjedést árulja el, az ilyenekben sok az ammoniak, amely a nikotint szabadabbá teszi s vele együtt átmege a füstbe.

Negyedik parancsolat: A havanna, vagyis inkább az importált havanna szivarokból jobb mennél kevesebbet szívni. Egy-kettő napján nem árt meg, különösen az étkezés után, több igenis árt.

Ötödik parancsolat: Sohase szívj a szivart egészen végig, mert a szivar annál erősebb, minél tovább szívjuk. A füstöt sohase nyeld le, mert ezzel nemcsak tüdődet, hanem a gyomrodat is izgatod.

Hatodik parancsolat: Felbehagyott szivarra egészen gyujts rá újra. Lehetőleg keveset dohányozz, nagy időközökben, éhómra soha.

Hetedik parancsolat: Lehetőleg hosszúszerű pipát használj, a melyet azonban tisztán kell tartanod; mert a piszkos pipa nagyon veszélyes, sok nikotin gyűl benne össze, amit a friss füsttől felszív, csak egészségedet rontod.

Nyolcadik parancsolat: Sem szivart, sem papírszivarokat ne szívj jól elkészített szipka nélkül. A harapdálás által igen sok nikotin kerül a nyálba s így a testbe is, amely azt könnyen szívja fel.

Kilencedik parancsolat: Sohase enged meg, hogy valaki teljes kifejlődése előtt dohányozni kezdjen, a 20-dik életéven alól pedig soha. Egészséges, jól kifejlődött embereknek a dohányzás nem árt, sőt mértékletesen élvezve bármely narkotikumnál ártatlanabb.

Tizedik parancsolat: Se pipát, se szivart ne szívj Nachtmann vegyileg tisztított egészségügyi gypapjára nélkül, mert minél gyakrabban használod ezt, annál kevésbé árt a füst.

Ennivaló gombák.

Az ennivaló és mérges gombákról már több ízben írt cikkekben ismertettem is utaltam arra, hogy milyen szükséges volna, hogy az étető gombákkal gyermekeinket már a napskólában megismerkedjenek. E ezért vagy frissen gyűjtött élő példányok bemutatásával, vagy konzerv gyűjtemények, vegre elefű képek bemutatásával érhetünk el. Valamint mindenesetre kell tennünk s pedig nemcsak azért, hogy a gyakori gombamérgezéseket megszüntessük, hanem azért is, mert ily módon érdekelmeinket sokkal nagyobb mérvben értékesíthetjük. Azonkívül nemcsak a gombák ismertetésére, hanem azok gyűjtési módjának betanítására is kellene törekednünk.

Rövid idővel ezelőtt egy nagyon érdekes közleményt olvastunk, amelyben a szerző néhány gombamérgezés kapcsán, amelyek ugyanazon időben fordultak elő, nagyon panaszkodik amiatt,

hogy ilyen esetekben rendszerint fontoskodó újság-cikkek jelennek meg, amelyeknek haszna semmi s legfeljebb csak az a következménye, hogy a gombáktól a nép megijedvén, nem meri azokat rendes tápszeri közé sorolni.

Valóban alig tudjuk elgondolni, mi lehet az oka annak, hogy a nép a gombaevéstől annyira tartózkodik, mikor ezáltal nemcsak egy jóízű és tápláló élvezetszertől, hanem egy felette jól jövedelmező kereskedelmi cikktől is megfosztja magát. A laikus, aki még sohasem foglalkozott a gombákkal, minden gombát, különösen ha feltűnően színezett, mérgesnek tart, félelmet növelik a napilapok, a melyek minden egyes gombamérgezést, amely tudomásukra jut, hasábos kommentárokkal kísérnek. Mindennek dacára csodálatosnak tartom, hogy nem sokkal több gombamérgezés fordul elő, mert csak nagyon kevés vidék van, ahol a gombákat épúgy mint más növényféléket hasznos s jövedelmező tápszernek tekintik. Hiszen egyéb növényfélék közt is számos mérgező hatású van, miért nem félünk ezektől? Egyszerűen azért, mert megtanultuk őket felismerni s jellemző sajátágaikkal már az iskolában megismerkedtünk.

Vegyük csak példának okáért a solanaceae növényesaládját, amelyek virágképződése az egyes fajoknál feltűnő hasonlóságot tüntet fel. Hány mérgező képviselőjét ismerjük e növényesaládnak, de vajon örökzedünk s felünk-e az idetartozó burgonyától vagy dohánynövényektől? Milyen jól meg tudjuk különböztetni mindezeket egymástól! S nem tehetünk-e hasonlóképpen a gombafélékkel? Bizonyára. Sőt határozottan elmondhatjuk, hogy a gombafélék megkülönböztetése sokkal kevesebb nehézséggel jár, mint más egymáshoz hasonló növények, csak egyszer figyeljük meg őket jól s állapítsuk meg pontosan az enniivalók s mérgesek közti különbségeket.

Franciaország és Oroszország lakossága e tekintetben sokkal felvilágosodottabb levén a mi népünkénél az erdők e pompás és a természet gondoskodása folytán évről-évre rendszeres megtermő gyümölcseit nagy igyekezettel és szorgalommal gyűjtik össze és nemcsak saját hasznárára értékesítik, hanem kiterjedt s jövedelmező üzletet is folytat vele. Franciaország évente több mint 80,000,000 márka értékű gombát boesájt forgalomba. Oroszország bizonyára még ennél is többet, mert itt a gomba nemcsak a gazdag inyenek azáltal fordul meg, hanem egyes vidékek szegény népességének mindennapi cselelet képezi. Azt, hogy nálunk egyes vidékeken a gomba csak nagyon ritkán kerül a konyhára alig tudjuk magunknak megmagyarázni. A felvidéken, melynek erdei kiemelhetetlen értékű gombában gazdagok, továbbá Erdélyben is, melynek rengeteget kiemondhatlan mennyiségű gombát tartalmaznak, nagyban fogyasztják a gombát, ellenben a Duna és Tisza közt, továbbá a Dumantulon a gomba használata majdnem mindenütt csak egyes fajokra szorítkozik.

Nagyon fontos dolog volna, hogy gyermekeinket már az iskolában figyelmessé tegyük az enniivaló gombákra és megtanítsuk őket arra, hogyan kelljen azokat gyűjteni. Milyen nagy hasznót meríthetnének a gyermekek e tudásból egyes vidékek. Hiszen aki a gombákat jól ismeri, hegyes vidéken néhány óra alatt minden nehézség nélkül 20—50 font gombát szedhet össze s e jóízű tápláló gyümölcsöt áránlatlan nagy haszonnal adhatja el.

Ezek után nem lesz talán felesleges, ha olvasóinkat több vonásokban legalább az enniivaló — tehát nem mérgező gombákkal megismertetjük. Ezeket a következőképpen osztályozhatjuk:

I. Olyanok, a melyeknek sem jól kivehető szárjuk, sem tulajdonképeni kalapjuk, tehát tövisiek és lamelláik sincsen. Ide tartoznak a hasgombák

(Bauchpilze), amelyek a hamis szarvasgomba (Scleroderma vulgare) kivételével, amely rendkívüli, majdnem faszzerű keménységéről könnyen felismerhető, valamennyien ehetőek. E gombák fiatal korukban nedvűsuk, puhahusúak, ízük nem valami különös.

II. Ide olyan gombák tartoznak, amelyeknek kalapjuk nincs és több egymás mellett sorakozó ágából vagy nyeléséből állanak. Ezek a bunkó- vagy korallgombák (Clavariaceae) valamennyien jóízűek, ehetőek.

III. Olyanok, amelyeknek tisztán megkülönböztethető nyelük és kalapjuk is van, de változatos redőzetű kalapjukon sem ágacsók, sem tövisek nincsenek, nem bűzös illatuk. E gombák ehetőek, azonban itt már ajánlatos, hogy a főzésükre használt vizet többször felfrissítsük.

IV. Gombák kalappal és nyéllal ellátva, a kalap alján jól kivehető tövisekkel. Ezek az úgynevezett tövisgombák, amelyek, noha ízük nem valami kiváló, kivétel nélkül ehetőek.

V. Ide azon kalappal és nyéllal ellátott gombák tartoznak, amelyeknél a kalap alja olyan külemű, mintha finom tűszurásokkal volna átlukgatva. Legnagyobb részük enniivaló. Eleinte valamennyien ehetőek, ameddig a szelőkön jól kivehető bőrgyűrű van. Azok közül, amelyeknél a nyél sima, mindazok ehetőek, amelyeket ha eltörünk, a törési felszín nem változtatja meg rögtön színeit. Azok azonban, amelyeknél a törési felszín azonnal kék vagy zöld színűre változik, eldobandók. Tulajdonképen ezek között is van még egynehány enniivaló, de mivel a laikus ezt már nehezebben tudja megkülönböztetni, jobb, ha egyszerűen elhagyja őket. Sok könnyven olvashatjuk azt az általános szabályt, hogy amely gombák törésfelülete színváltozást nem mutat, ehetőek. E szabály azonban nem általános érvényességű, és csak a csöves gombákra áll. Ezen osztályba tartoznak a legjellemzőbb alaku s legpompásabb ízű gombák.

VI. Ezen osztályba azon gombák tartoznak, amelyek nyelük és kalapjuk azonban már tamellák azaz olyan bőrdedők is vannak, amelyek mint valami esernyőnek érszodronyai a központtól — a nyéltől — minden irányban szétágaznak. Ezen gombák legnagyobb része nem enniivaló, de van köztük néhány ehető is. Egyáltalában két csoportba oszthatjuk őket:

1. Olyanok, amelyeknek nyeléből vagy kalapjából, ha eltörnek a friss példányoknál tejszerű nedv folyik ki.

2. Olyanok, amelyek ily nedvet nem tartalmaznak. Az első osztályba tartozók közül némelyek élvezhetőek. Különösen jóízű enniivaló gombák azok, amelyek narancssárga tejszerű nedvet boesatának ki magukból, amelyet sokan tévedésből a mérgező gombák legbiztosabb jelének tartanak.

A tejnedv nélküli lamellás gombák közül kerüljük mindazokat, amelyek piros, kék vagy zöld színűek. A sarga színűek közül egyes fajták ehetőek, használatuk nemcsak pompás ízűknél, hanem azért is ajánlatos, mert sohasem fergesednek.

A barna színű lamellás-gombák bár enniivalók, nem igen jöhetnek tekintetbe. Sokkal fontosabbak a fehér gombák, amelyek közé tartozik a szarvasgomba is. Ezt igen könnyen felismerhetjük arról, hogy fiatal korában a kalap alján rozaszínű lamelláit szokták lenni, amelyeket később a kihulló spórák barnára színeznek, továbbá arról is, hogy nyelén mindig egy gyűrű található.

E rövid áttekintésből láthatjuk, hogy milyen könnyű az enniivaló gombák felismerése, s hogy milyen keves okunk van azoktól félni.

Kövesy Ferenc.

Első magyar üvegyár részvény-társaság

BUDAPESTEN,
V., Ferencz József-tér 7. sz. (A főkapitányság palotájában.)

Ajanlja

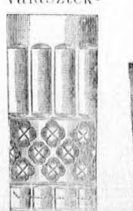
szálloda-, vendéglő- és kávéházi cikkekben



Legújabb sajtolt, kristály és csiszolt üvegek a legegyszerűbb és legdíszesebb kivitelben, valamint világítási cikkek állanak a legdúsabb választékban rendelkezésre.

gazdagon felszerelt raktárait a nagyérdemű közönség b. figyelmébe.

Rajz vagy eredeti minta után e szakba vágó bármily kivitelű cikkek elkészíttetnek.



Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan esz-közöltetnek.

Arjegyzékek ingyen és bérmentve.

Der Zeitungsmarder.

Eine launige Kaffeehausgeschichte in Knittelversen.

Herr Principal, so klagte täglich
Der Marquer Franz, seit Kurzem täglich
Schon fehlt der „Magyar Figaro“
Noch vor zehn Minuten war er da.

Und gestern in der Früh um Achte,
Als ich die Zeitungen einmachte,
Und eben das „Neber Land und Meer“,
Doch um Neune schon war die Mappe leer.
Wohl suchte ich kreuz und quer,
Doch weg war „Neber Land und Meer“.

Oh! Sie ewiger Gfretter!
Ruft der Chef, zum Donnerwetter,
Suchen's auch die „Liegenden Blätter“,
Ob nicht gefohlen schon von diesem Better.

Naich geht die Suche an,
Die „Liegenden“ man nicht finden kann.
Aus der Mappe, die verschwinden,
Waren auch diese schon verschwunden.

Da ist guter Rath nun theuer,
Wie fängt man solch ein Ungeheuer?
Nur List allein
Kann hier von Wirkung sein.

Frei berief, um zu berathen,
Ten Franz, den Edi und den Waden,
Tom, Steffel und sein Pachen
Aus Gahhaus zum Wintergarten.

Wie ich in der Geschichte rathe,
Jungens, sagte nun der Pathe,
Gibt es nur den einen Weg,
Indem ihr die Blätter nicht auflegt.

Ah! das geht so nicht an,
Sagt der Wade gleich sodann,
Ich glaub' a Zeitung ist nöthig,
Vest man sie auch verpätigt.

Na Steffi! meint der Frei,
Wo steht denn nun dein Mutterweis?
Neb' auch, was deiner Meinung nach
Nimmehr gefchehen mag.

Ich red' mir, ist's Allerbeste,
Ich hab den Dieb bald bei der Weste,
A Spur hab i schon g'funden,
Und was i thut, hab ich erunden.

Und ich, sagt Frei, ich mach' die Probe
Schon morgen, hinter der Garderobe.
Wer erst den Dieb hat bei dem Kragen,
Hat Anspruch auf zwei Ausgangstagen.

Tage kommen, Tage schwinden.
Täglich mühten es überwinden,
Frei, Franz, Edi und der Wade,
Tom, Steffel und sein Pathe.

Taf des Herrn Donnerwetter
Ständig wurde, sein Gezetter;
Täglich fehlte diese oder jene,
Das war schon gar nicht mehr schöne.

Endlich kam der Tag der Nache,
Der Steffi hand soeben Wache,
Als die Blätter für Humor und Wize,
Gesammelt waren unter einem Tische.

Und eifrig eine jede Nummer
Durchblättert Herr Ehrennummer;
Tabei beobachtet durch seine Brille
Er des Marquiers verdächtige Stille.

Und rings im Kreise sucht sein Aid,
Ob nicht schon ereilt vom Geichid,
Ob nicht mit Argusaugen er
Beobachtet wird von kreuz und quer.

Doch diesmal stehen die, die passen,
Verborgen, einzeln, nicht in Massen.
Der Chef selbst der sich spiegelt,
Und beobachtend, den Schmirrbart schniegelt.

Sie alle sehen es zugleich,
Wie Herr Ehrennummer weich,
Dessen Finger spielend den Schuber fassen,
Tamt die „Liegenden“ ganz gelassen.

Aus dem Zeitungshalter gleiten,
Tamt sich noch einmal ausbreiten,
Sodann geschickt zusammengefasst werden,
Um in der Noctafade zu verschwinden.

Triumph liest man in Aller Mienen,
Nun kommen Alle wie die Bienen
Zum Chef gerannt: Ach hab ihn schon!
Herr Ehrennummer will davon.

Zurüd! Gehe Jeder seiner Wege,
Tamt gegen Niemand Verdacht man hege,
So schickt mir Herr Ehrennummer,
Aus Separée wegen der Extra-Nummer.

Herr Ehrennummer tritt, oh weh!
Zum Cafetier ins Separée.
Sie wünschen? bitte mir zu sagen,
Haben Sie mich Etwas zu fragen?

Das nicht, mein Herr! doch alle Better,
Sofort geben Sie her die „Liegenden Blätter“,
Sontz nimn ich Sie heim stragea
Und lasse Sie tüchtig durchschlagen.

Verlassen Sie auf der Stelle
Den Ort Ihrer Stübkerquelle,
Sontz kann es Ihnen noch passieren,
Taf ich Sie lasse expedieren.

Herr Ehrennummer, mit langer Nase,
Nannte wie ein feiner Kaase,
Und leit Verdusten des Herrn Ehrennummer,
Fehlte nie wieder eine Nummer.

Büchler J.

Árvay Lipót főpinczer, Árvay Ottó Ede kávéháztulajdonos unokaöccse, f. évi február hó 23-dikán vezeti ollárhoz Aranyos-Maróthon Wiener Hermína kisasszonyt. Oszintén gratulálunk.

Der Gfiteball der Wiener Kaffeeleder fand am Freitag, den 5. Februar in den Seffensäten statt. Die Regimentskapelle des bösnischen Infanterie-Regiments Nr. 1 beehrte die Ballmusik und Professor Habersteiner leitete das Tanzarrangement. Das Heinertrügüß dieses Balles wurde zur Gründung eines Unterstützungsfonds für verarmte Genossenschaftsmitglieder verwendet!

Befestigung von Leder auf Billardqueues. Um das Leder der Billardqueues zu befestigen, gibt es eine ganze Anzahl von Einrichtungen, aber alle diese Vorrichtungen setzen voraus, daß die Lederplatten in Scheibenform auf die Stirnplatten des Cueus aufgelegt werden, weil die Befestigung ausschließlich durch die Keimbüchse bewirkt wird. Paul A. Cimet in Genten, Obie, schlägt vor, das Lederplättchen mit einer Anzahl Nappchen anzusühren, welche gegen die Längsseite des Cueus gelegt werden. Es wird nicht zu leugnen sein, daß auf diese Weise eine bessere Befestigung des Leders als in der bisher üblichen Weise erreicht werden kann, besonders aus dem Grunde, weil beim Längslaufen der Keimfugen zwischen Billardqueues und Befestigungstappen keine Gefahr vorhanden ist, diese Keimung abzupressen.

Einkitteln von Gasbrennerköpfen. Zur Befestigung des aus Speckstein geschnittenen Brennerkopfes in der Metallfassung des Gasarmes bedient man sich gewöhnlich eines Kittmaterials, bestehend aus einem dicken Brei von Leinölfirnß und Wemige, womit man Wollfäden oder Berg trinkt, um damit den unteren Theil des Brennerkopfes zu entwickeln. Nach der „Bad. Gewbzgt.“ ist es vortheilhafter, als Kittmittel an Stelle des Wemigebreies eine dicke Wasserglaslösung anzuwenden, wie solche aus den Drogueriehandlungen fertig im spezialischen Gewichte von 30—33° B. bezogen werden kann, das Kilogramm

beiläufig zu 60 Pf. Die Verflüchtung wird sehr bald fest und man hat den Vortheil, den Brenner sofort in Gebrauch nehmen zu können. Infolge der Erwärmung trocknet der Kitt rasch, während der mit Leinöl hergestellte durch die Wärme wieder erweicht. Auch dürfte die Wasserglasflüchtung jener an Haltbarkeit überlegen sein.

Mentholphenol ist der Name einer Mischung von Menthol und Phenol. 3 Theile Menthol und 1 Theil Phenol oder Carbonsäure werden zusammengeschnitten, wodurch eine durchsichtige Flüssigkeit erhalten wird. Infolge seiner antiseptischen und schmerzstillenden Eigenschaften wird Mentholphenol bei Brand- und Verwundungen empfohlen, zu welchem Zweck eine 3—5%ige Lösung in warmem Wasser hergestellt wird.

Az ezredéves országos kiállitáson



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Teljes vendéglő s kávéházi

konyha-berendezést, vörösréz-edényt, kávéházi tűzhelyek 50% futási megtakarítással, ajánl mindennemű rézműves munkát, valamint saját szabadalma szerint készített

kávé- és tea-főzőgépeit

legjutányosabb áron, pontos kivitel mellett

GALLIK LAJOS rézműves.

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javítások és czinezések gyorsan elkészíttetnek és jutányos áron számíttanak

Ócska vörösréz napi áron megvetetik vagy becsereztetik.

Legjobb minőségű

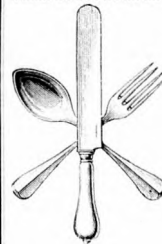
alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

HERRMANN J. L.

cs. és kir. udv. és orsz. érczárú gyári raktára

Budapest, IV. váczi-utca 24.



Évöszközök, bors- és só-tartók, leveses-csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérgosarak, tálczák, serpenyők, kancsók, asztaldiszkek, gyertyatartók, állóvillárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

Helyiség-változtatás.

Folyó évi február hó 15-én az eskütéren fenállott főüzletemet



Vámház-körut 4. szám alá



a központi vásárcsarnokkal szemben a „Nádor“-szálloda mellé áthelyeztem.

Fióközletem továbbra is **Kishid-utca 7. sz. a.** a „Vadászkürthöz“ létezik.

Löwenstein M.

cs. és kir. udvari szállító.

Alapított 1864



Alapított 1864

CHRISTOFLE & Cie.

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

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál	16.50	1 mártás-mérő	3.50
12 villa	16.50	1 csukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 halas-készlet	9.—
12 kávéskanál	8.50	4 palackkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustártartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős sőtartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 salata-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 csukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 kompotos-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron.

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

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen

unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

• *Kostenüberschläge gratis.* •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.

Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1888.

Szállodás, vendéglős és kávék uraknak!

KERN JÁNOS

rézműáru
üzlete



Budapest,

II. kapuczinus-utca 16. sz.

Alapítottatott 1821.

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

Tökéletes kávéházi
és vendéglői berendezések.

Ónozások és javítások jutányos áron. — Kávéházi tűzhelyek.

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnyomással és szabad. léghűtővel.
Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyúkban.

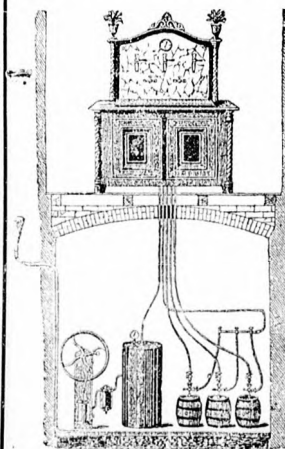
Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Ruswahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindennemű temetkezések a legcsinosabb kivitelben
olcsó árak mellett, francia minta után készített
saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL.

Különösen kiemelendő

I., II., III. és IV. oszt. temetkezések
üveg-temetkezési kocsikkal.

Diszes ravatal minden osztályú
temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból
valamint

sír-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen
elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

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