

azon esetben áll jól, ha 1000 tag jelentkezett be-
lépésre.

Ezen 1000 tag koresoportok szerint a követ-
kezőleg oszlik meg:

14-25 éves	300 tag
26-35 "	500 "
36-45 "	150 "
46-50 "	50 "
összesen	1000 tag

(ad 3.) A 100.000 frt alaptöke még nincs együtt,
de az indoklásba felveendő, hogy addig segély
nem engedélyezhető, míg az egyesület legalább
ennyi alaptökével nem bír.

(ad 4.) A számitásért honorárium fejében 150
frtot ajánl meg a bizottság, oly kikötéssel azonban,
hogy ha az egyesületnek 3000 tagja lesz, további
150 frtot fog a táblázat kidolgozásáért kitalálni.

Egyben kerje fel jogtanácsos Bogyo tanár urat,
hogy a táblázatot lehetőleg a jövő hó közepéig
kidolgozza.

3. Jogtanácsos bemutatja Bambala Mihály, mis-
kolcei főpincér levélét, melyben arról értesíti jog-
tanácsost, hogy a miskolcei pinczeregylet és a
nyugdíjalapgyűjtő-társaság feloszlik és gyűjtött
vagyonát a miskolcei jótékony-egyletnek fogja
kiosztani.

A bizottság tudomásul veszi, hogy jogtanácsos
ez ügyben már távirati úton is tett intézkedést,
egyben felkéri jogtanácsost, értesítse a miskolcei
egyesület elnökségét, hogy a begyűjtött pénz
másra, mint a nyugdíjgyűjtés céljaira nem fordít-
hatja és hogy a fenntartó bizottság már most óvást
emel a szétosztás ellen és az ily értelemben ha-
tározatokat a nyugdíjgyűjtés céljaira begyűjtött pénz-
összegezt személyileg is felelőssé teszi.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést berekeszti.
Kelt mint fent.

A szombathelyi országos vendéglős- kongresszus elhalasztása.

A szombathelyi országos vendéglős-kongresszusi,
melyet az 1896. ezredéves országos vendéglős-
kongresszus határozatai folytán Szombathelyen
1897. vagy 1898-ban kellett volna egybe-
hívni, a budapesti és a vidéki delegáltakból álló központi végrehajtó-
bizottság f. évi augusztus hó 23-án délután
4 órakor az István főherczeg-szállodában
tartott ülésén elhalasztotta. Az elhalasztásnak
legfőbb oka az, hogy dr. Szabó László
szombathelyi ügyvéd s a kongresszust egybe-
hívó szombathelyi vendéglősök érdekeso-
portja a kongresszust nem a milleniumi
kongresszus alkalmával elfoga-
dott ügyrend 12. §-a értelmében a
központi végrehajtó-bizottság véleményének
és határozatának meghallgatásával, hanem
egyoldali eljárás alapján hívták egybe. A
meglepető határozatnak azonban, melyre itten
különbön már sokan elkészültek, ezen lé-
nyeges elvi okon kívül még számos más
indoka is volt, amelyek habár a határozat
indoklásában nem is foglaltatnak, élénk
diskusszió tárgyat képeztek.

Eltekintve ugyanis attól, hogy a szeptem-
beri kongresszusra szóló meghívók-
ról Hainzmann Jánosnak, az alakuló-
ban levő vendéglős-ipartársulat elnökének
és a többi előkelő szállodások és vendéglősök
nevei hiányoznak, ami itt és a vidéken
is már eleve a legnagyobb rescensust és
feltűnést keltette, eltekintve attól, hogy az
Hász-féle szaklapban Vándor Géza aláírással
megjelent közlemény, amely pedig nemesak
a szombathelyiek ellen tartalmaz súlyos ter-
meszetű gyanúsításokat, hanem egyáltalán azt
is kétséssé tette, hogy a kongresszus ott illő
tiszteléssel és egyforma vendégszeretettel fog-e
mindenfelől fogadtatni, mindezideig ezafelől
nélkül maradt, ami pedig annyival is inkább
feltűnő, mivel a levezett lapnak éppen a
szombathelyiek a legbugzább hívei: mind-
ezektől eltekintve, a legnagyobb felháborodást
és megütközést keltette ama körülmény, hogy
a szombathelyiek nem tartották érdemesnek
a napilapok a „Magyarország”, „Neues Pester
Journal” stb. stb. ama téves közleményeit
hivatalosan megczáfolni, amelyekben ez a
szaklap, illetve annak szerkesztője szerepelt
mint a kongresszus értelmi vezetője, szerve-
zője. Lényeges része volt azonban a kongresszus
elhalasztásában ama körülménynek is, hogy a
végrehajtó-bizottság, a már első sorban említett
szakasz rendelkezéseinek be-

nem tartotta kívül, a kongresszust azért
nem tartotta egybehívhatónak, mivel a mil-
leniumi kongresszus napirendjének, s így a
szombathelyi, teljesen azonos napirendnek
is éppen a legfontosabb pontja még ma
sines az illetékes miniszterium által érdem-
legesen elintézve, amiért is a kongresszusi
tanácskozások már eleve illuzóriusoknak mut-
latkoztak.

Az ülésről szóló tudósításunk a következő:

Az ezredéves országos vendéglős-kongresszus
központi végrehajtó bizottságán Gundel János
elnök vezetése mellett a következő bizottsági tagok
jelentek: Wirth Ferencz alelnök, Kommer
Ferencz, Prindl Nándor, Koch József, Hermann
Ferencz, Mehninger Rezső, ifj. Ács Károly
ügyvéd, társulati ügyész, Poppel Miklós társulati
titkár Budapestről; Priváry Pál Szegedről, Bóor
József társulati ügyész Komáromból; Kőrösczy
József alelnök Kecskemétről, Schleifer Lajos
Esztergomról, mint vendég Braun Pál Kecskemé-
tről, végre Wagner József, »A Vendéglős« szer-
kesztője és annak főmunkatársa F. Kiss Lajos.

Távolmaradását s a hozandó határozatokhoz
hozzjárulását bejelentette: Seress Márton Kassá-
ról, Glück Frigyes és Blachka István Buda-
pestről. Távolmaradását igazolta: Dr. Szabó
László Szombathelyről.

Gundel János elnök megnyitja az ülést, örö-
mel üdvözlé a megjelent bizottsági tagokat s már eleve
is köszönetet fejezi ki nekik ügybuzgó munkálko-
dásukért. A mai ülés jegyzőkönyvének vezetésére
Poppel Miklós társulati titkár kéri fel. Sajnálattal
jelenti be egyuttal, hogy időközben a fenntartó
bizottság két ügybuzgó tagja, Kepp Armin a kom-
áromi ipartársulat elnöke és Wohlfarth Vilmos
budapesti vendéglős elhaltak.

A bizottság e bejelentést részvétellel veszi tu-
domásul és fájdalommal jegyzőkönyvébe ad kifejezést.

Elnök bejelenti, hogy a bizottság egybehívását
az országos vendéglős-kongresszusnak Dr. Szabó
László és a szombathelyi vendéglősök érdekeso-
portja által 1897. évi szeptember hó 22-dikére
történt egybehívása tette szükségessé. Nézete szerint
a szombathelyi vendéglősök a kongresszus egybe-
hívásánál szabálytalanságot követtek el,
mivel a kongresszusi határozatok végrehajtása,
az újabb kongresszus egybehívása a fenntartó bizott-
ságot illeti meg. Ezenkívül a kongresszus egybe-
hívását időszerűtlennek is tartja, mivel a nagym.
m. kir. pénzügyminiszteriumhoz beadott kérvény,
amely pedig a vendéglősök legfontosabb érdekeire
vonatkozik; dacára ismételt utánjárásainak, még
maig sem nyert elintézést. Kéri a bizottsági tagok
nyilatkozatait ez ügyben.

Priváry Pál (Szeged) teljesen esatlakozik az
elnök véleményéhez. Ő ugyan már bejelentette
a szombathelyi kongresszuson való részvételét és
az előadói listát elfogadását, de ezt azon hitben
tette, hogy neki kész feldolgozandó anyagot fognak
a szombathelyiek vagy a fenntartó bizottság ren-
delkezésére bocsátani. Miután azonban Dr. Szabó
Lászlónak éppen a mai ülésen felolvasásra került
leveleiből úgy látja, hogy ezt a szombathelyiek
maguk is csak kéri, tárgyalandó anyag híján
ebből a körülményből levonja magának a követ-
kezményeket, s a szombathelyi kongresszuson sze-
replését feleslegesnek, sőt lehetetlennek jelzi.

Bokros Károly hasonló értelemben nyilatko-
zik. Felhívja a bizottság figyelmét az Hász-féle
lap aug. 5-iki számában foglalt Vándor Géza
aláírással ellátott »Sajátkezű válaszom« című
cikkre, amelyből kitűnik, hogy míg a szombathelyiek
egy kis része csak ismeretlen eredetű
presszió folytán ment a kongresszus egybehívásába,
addig legtekintélyesebb részük a kongresszus ren-
dezéstől egészen távol áll, sőt az ellen ellenséges
magatartást tanúsít. Ez a cikkek ma napig nem
lévén hivatalos oldalról megezafova, félténi kell a
budapesti ipartársulat tekintélyét, amelyen ily
körülmények között — esetleg csorba is eshetnek.
Bár a nyugdíjgyűjtés tartandó előadásával teljesen
kézen van, a maga részéről is Priváry Pál állás-
pontjára helyezkedik.

Ifj. Ács Károly megjegyzi, hogy a milleniumi
kongresszus jegyzőkönyve szerint a kongresszust
nem is kellett volna okvetlenül 1897-ben egybe-
hívni, miután abban 1897. vagy 1898-ról van emlí-
tés téve.

Hasonló értelemben szólal fel a komáromi tár-
sulat jogi képviselője Bóor József ügyvéd is.

Schleifer Lajos (Esztergom) úgy véli, hogy
a bizottság — minden indoklás mellőzésével —
helyezkedjék egyszerűen a milleniumi kongresszus
által megalkotott ügyrend elfogadott szabványaihoz,
amelyek szerint a kongresszus idejének megállapí-
tása a fenntartó bizottság jogkörébe tartozik.
Annival is inkább szükségesnek tartja ezt, mivel
úgy látszik a szombathelyi bizottság maga sem
tudja mit akar a kongresszus alkalmával tárgyalatni.

Priváry Pál ajánlja, mondja ki a bizottság
a szombathelyi kongresszus elhalasztásának szük-
ségességét, még pedig azon indoklással, mivel
kétségtől megállapítható, hogy a szombathelyiek
a végrehajtó bizottsággal semmiféle érintkezésbe

sem léptek, továbbá mert a kongresszuson tárgya-
landó ügyek elintézetlenek lévén, nem tárgyalhatók.

Elnök a hallottakat egybefoglalván, konstataálja,
hogy a bizottság egyhangulag a kongresszus
elhalasztásának szükségessége mellett nyilatkozott.

Ennélfogva, tekintettel arra, hogy 1-ször a
kongresszus határnapjának megállapítása s a kongresszus
egybehívása csakis a végrehajtó bizottság
együttes hozzájárulásával állapítható meg, a mil-
leniumi kongresszus alkalmával elfogadott s ma is
érvényben levő »Ügyrend« 12-ik szakasza értele-
mében; 2-ször, hogy a kongresszus egybehívására
ugyanakkor nem az 1897-ik, hanem az 1897. vagy
98-dik év állapotátott meg; 3-szor, hogy a kongresszus
tárgyalni szándékoló ügyek legfontosabbika
a hivatali miniszterium által nem intézet-
tetett el, határozati javaslatának elfogadását ajánlja,
a melyet lapunk első oldalán megjelent jegyző-
könyvben terjedelmesen közlünk.

Miután a bizottsági tagok az elnöki indít-
ványhoz egyhangulag hozzájárulnak, az elnök
azt elfogadottnak, a milleniumi kongresszusi
részvétel ipartársulatok elnökségeivel
és szakelődőkkel minél előbb hivatalos
másolatban közlendőnek jelenti ki.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést a
tagok éljenzése közben bezárja.

* * *

Ülés után a bizottsági tagok Gundel
János vendégei voltak vacsorára, amelyet a
vendégszerelő házigazda az István főherczeg
szálloda első emeleti terrasán szolgáltatott
fel. A vacsora alatt emelkedett hangulat
uralkodott, amelynek híven adott kifejezést
Priváry Pál, midőn poharat emelvén, azt
Gundel János elnökre emelte, mint olyanra,
aki a vendéglősök érdekeit igaz odaadással
és lelkesedéssel teljesíti. A nagy tisztelettel
fogadott beszéd után Gundel János emel-
kedett fel szólásra, kiemelvén, hogy ő min-
denben a közakarat letéleményesének tekinti,
amely előtti szívesen meghajol akkor is, ha
az az ő véleményével ellenkezőnek.

Braun Pál a szaksajtó jelenlévő kép-
viselőire, Wagner József szerkesztőre és
F. Kiss Lajosra emeli fel poharát. Utóbbi
hosszabb beszédben Gundel Jánosra üríti
poharát, amelyre ez egy az ország összes
vendéglősire, ügybuzgó munkatársaira mon-
dott lendületes felkösztöntővel felelt.

F. Kiss Lajos.

Az országos nyugdíjgyűjtés és annak jövője.*)

Alig múlt el egy hónap az országos nyugdíj-
gyűjtés júliusi kongresszusa óta s máris hatalmas
aranyokban kezd kibontakozni előtűnik amaz új
írány, melyben a nyugdíjgyűjtés ügye ezental
tovább fejlődni fog, valamint épügy állanak előt-
tűnik ama eredmények is, amelyek csakis ezen
kongresszusnak, ezen kongresszus határozatainak
tulajdoníthatók.

Lapunk más helyén jegyzőkönyvet találunk t,
olvassomk, amelyből kitűnik, mily buzgósággal mű-
ködik a fenntartó-bizottság a kongresszus határo-
zatainak végrehajtásán, a végleges megalakulás
elkészítésén. Ennek a jegyzőkönyvnek, illetve az
abban foglaltaknak kapcsán akarunk ez alkalom-
mal országos nyugdíjgyűjtésünk jövőjével fog-
lalkozni.

Közvetlenül a kongresszus után megírtuk, mi-
lyen nagy erkölcsi jelentőséget tulajdonítunk a bu-
dapesti vendéglős-ipartársulatnak a nyugdíjgyű-
jtéshez való esatlakozásának. Kitént ez már a
kongresszuson is abból, midőn éppen ezen ipar-
társulat indítványára a díjtáblázatok
átalakítása vált elkerülhetlen szükség-
séggé, de legjobban világossá válik mindez a
lapunk mai számában foglalt fenntartó-bizottsági
jegyzőkönyvből kitűnik, hogy tulajdonképen
nem is egy, hanem több — legalább
négy — új díjtáblázat elkészítéséről
kell gondoskodnunk, ha a lapszabálya-
inknak a miniszteri megerősítést már
eleve biztosítani akarjuk. A matematikus
ugyanis, akire a fenntartó-bizottság a táblázat
elkészítést bízni szándékozik, beható és részletes
indoklás alapján kimutatta, hogy a nyugdíjinté-
mény prosperálása egy egészes és általános táblá-
zat alapján nem biztosítható, s hogy e végből ok-
vetlenül korszerűtlen felállításra szük-
séges, melyek a szállodás, vendéglős és kávéipar,
és illetve a pinczér és kávéesség-foglalkozás termé-

*) Sajnos, a legutóbbi napok eseményei e remények-
től, mint az a milleniumi kongresszus végrehajtó-bizott-
sága legutóbbi ülése jegyzőkönyvéből látható — meg-
fosztottak bennünket. Miután a szombathelyi kongresszus
nem fog megtartatni, nem is lesz alkalmunk a debreczeni
kongresszus előtt az orsz. nyugdíjgyűjtéssel foglalkozni.

szetes fokozatai és ágazatai szerint a 14—25, 26—35, 36—45 és 46—50-ik terjedő életkorok szerint volnának megállapítandók. A fenntartó-bizottság — s ez több mint természetes — a szakértő tudós véleményét magáévá tette, s így a matematikus ezek után számításait már pozitív alapokon fogja megcsinálhatni. E pozitív alapok alatt értjük:

1. hogy a 100,000 frnyi alaptőke a végleges megalakuláskor — hiteles közjegyzői s jogervényes nyilatkozatok alapján — biztosítva lesz;

2. hogy az országos nyugdíjgyesület megalakulása esetére — már kezdetben — legrosszabb esetben is legalább 1000—1200 taggal fog birni.

Az eddigi előzmények után az első feltétel biztosítottágát a fenntartó-bizottság joggal tartotta kimondhatónak, miután a júliusi kongresszus határozatai folytán Debreczenben az egyesületek királyi közjegyzői okiratok alapján fogják vagyoni hozzájárulásukat a nyugdíjgyesület tőkájéhez eszközölni.

De vajon hasonló joggal ígérhette-e meg a fenntartó-bizottság, hogy a második feltételnek is eleget fog tenni, hogy t. i. az egyesület megalakulásakor együtt lesz a — legalább 1000—1200 fizeső tag?

Azt hisszük, hogy erre a kérdésre is határozott igennel felelhetünk.

S pedig határozott igennel nem azért, mintha — pedig rea is számíthatnánk — feltételeznék, hogy a végleges megalakult nyugdíjgyesület százával fog magának híveket szerezni, hanem azért, mert közbejön a szombathelyi (szeptemberi) országos vendéglős-kongresszus, mely a nyugdíjgyesület kérdésével is foglalkozni fog és minden valószínűség szerint annak megvalósulását még az eddigieknél is sokkal szilárdabb, egyúttal azonban jelentékenyen szélesebb alapokra is fogja fektetni.

A szombathelyi országos kongresszus napirendje ugyanis teljesen azonos a milleniumi országos kongresszus napirendjével, ezen pedig ott van egy országos vendéglős-nyugdíjgyesület alakítása is. Az ügy előadója a milleniumi kongresszuson Bokros Károly vendéglős volt, ugyanaz, aki az 1897. júliusi nyugdíj-kongresszus tanácskozásait vezette, és ez ügyben a szombathelyi kongresszuson is mint referens fog szerepelni. Tudjuk, hogy a budapesti vendéglősök ipartársulata az országos nyugdíjgyesülethez csatlakozását bizonyos feltételekhez kötötte. A júliusi kongresszus e feltételeket, éppen Bokros Károly ajánlataira, egytől-egyig teljesítette és ha már akkor is a kongresszus e cselekedete opportunusnak s indokoltnak tetszett, úgy ma — a szombathelyi kongresszus előestéjén — tűnik ki csak igazán, hogy az nemcsak opportunus és indokolt, hanem egyúttal határozottan böles cselekedet is volt.

Böles cselekedet volt pedig azért, mert így önmagától eslehet az az alternatíva, hogy míg a budapesti vendéglős-ipartársulat júliusban egy a Szállodások, vendéglősök, kávéosok, pincérek és kávéos-segédék országos nyugdíjgyesülethez létrejöttét egy mértékben elősegíti és biztosítja. Pddig ugyanezek maga már szeptemberben, előbbi kongresszusok egyértelmű határozatai alapján, egy kjs az előbbire nézve bizonyára veszedelmes konvurrensnek. A vendéglősök országos nyugdíjintézetek adjon életet, csupa kénytelenségből.

Nem szenvedhet kétséget, hogy a szombathelyi kongresszus egyértelműen fog hozzájárulni az országos nyugdíjgyesülethez, amelynek már kész, s a júliusi módoszatokkal tökéletesített új, helyes táblázatokkal ellátott tervezetét fogja tárgyalhatni. Biztosíték erre nézve az a mindig czélludatos és rendszeres tevékenység, melylyel Gundel János a budapesti vendéglős-ipartársulat ügyeit vezeti, s az az ügybuzgalom, amelylyel Bokros Károly a nyugdíjgyesület ügyeit szolgálja.

S ha — szeretjük remélni — e feltevésünk beteljesül, úgy a fenntartó-bizottság igen szép ajándékot vihet majd annak idején Debreczenbe: a nyugdíjgyesület biztosított jövőjét.

F. Kiss Lajos.

Egy Amerikában élő magyar pinczér magyarországi kollegáihoz, az Országos nyugdíj-intézet 3-ik kongresszusa alkalmával.

Chicago, 1897. aug. hó 5-én.

Tisztelt Szerkesztő ur!

Mint b. lapjának szorgalmas olvasója és hívegyelője a történeteknek a távol hazában, tisztelettel kérem ezen sorok felvételét b. lapjában, mint nemcsak a magam, de egyúttal külföldi — tehát nem magyar — kartársaink nézetét és véleményét az elmúlt napok mozgalmas eseményeihez. Tehát valahára mi is akarunk haladni a korral!

Fájó érzet fog el e perczben, midőn távol a messze idegenben, egy más világból kell intézmem ezen szavakat Magyarország pinczéreihez. Nemcsak saját, jól megfontolt nézetemet akarom papírra



Korona-pezsőgő.

Próbáládák 2 palacczkal bértmentve Magyarország és Ausztria bármely postadalmására 3 frt utánvétellel. — Vizszontelárusítóknak megfelelő árendegmény.

Mattes János.

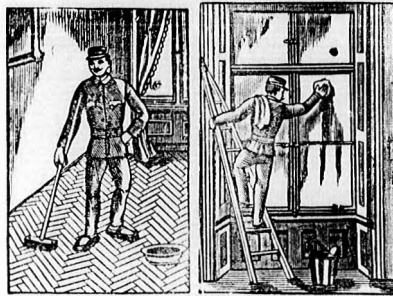
Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főzetel váci körút 12, főközület váci körút 60 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula Andrásy-ut 29. — Rabsch Sándor kerepesi ut 11. — Sallay István kerepesi ut. — Török Bódog kerepesi ut. — Dósy Kálmán Kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre állói ut 73. — Czekkel Ferencz nefelejt-utca. — Steurer Antal róza-utca. — Gaizler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. főt. valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házamban.



Tisztít alaposan, pontosan és olesón egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkozása legjobban lesz eszközöltetve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olesón és pontosan csakis megbízható munkások által.

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



GYUFA

Kávés és Vendéglős uraknak

ajánlom

Svéd gyufáimat legjobb minőségű gyartmányút 100 skatulya I. sz. 45 kr. II. sz. 50 kr. III. sz. 55 kr.

Vörös fejű legjobb minőségű szelben is égő 100 skatulya 45 kr., I. sz. 50 kr., továbbá a legkedveltebb rezecézt kén és kén nélküli gyufákat, valamint saját gyármanyu fogalyok lapos, gömbölyű, kemény és puha fából, a legesőbb árban, csakis

Deutsch Markusnál VII. Dob-utca 1. sz. Alapítatott 1880. évben

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



KRONDORFF

KÉRNI

dugaszba beleégetve

ozmikeje kék Neptun-völgygyeget van elátva

Kutvállalat Krondorff Karlsbad mellett.

KRONDORFFI

szénsavtartalmu savanyu viz a bor vegyítésére legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőizt kölcsönöz.

Budapesti raktár:
V. kerület, Zoltán-utca 10. szám.
Főképviseelő a magyar korona területén:
Schneider Szigfried.

vetni, hanem jobbára külföldi ipartársaink véleményét tolmácsolni, ezen oly hosszan húzódo és most, habár már tetőpontján álló, mindamellett megis oly lassu léptekkel haladó fontos tárgyhoz.

Nagyon is jól ismerve hazai állapotainkat s főleg iparunknál grasszáló vajmi nem dicseretes szokásokat, teljes érzetében és tudatában vagyok annak, hogy soraim nem egy csipős és ironikus megjegyzésben fognak részesülni, de bár tudom ezt, hadd hallják meg Magyarország pinczérei egy honfitársunktól, mily nézetem van felőlünk a külföld, ellentétben azzal a drága hazával, mely csak egy rövidke év előtt mutatta meg a nagy világ-nak szellemét és haladását.

Több mint egy elmult évtized alatt négy országos kongresszus és meg nem számlálható jegyzőkönyvek voltak szükségesek arra, mig egy oly áldásos intézmény, mint amilyen az Orsz. nyugdíj-intézet azon stádiumba jöhetett, mint az a mai napon áll.

És nézzük csak közelebbről, analizáljuk csak jobban, kimerítőbben ezen létrejövendő áldásos intézmény hivatását, mely egy új kart, egy a maga nemében páratlan újítást jelentene ez iparág történetében.

Vajjon van-e valaki, ki megtudná czafolni, van-e valaki, ki tagadni merné e sajnos állítást, illetve tényt, hogy épen azok, kik ezen instituczióknak gyümölcsét lesznek egykoron hivatva élvezni és kik közül majdnem 90 százalék egy napon — midőn egy életre, mely semmiféle kimagasló pontot vagy feljegyezni érdemes tettel nem mutathat fel, visszatekintve — utóvégre mégis nemesebben gondolkodó embertársaik és főnökeik által emelt és létrejött ezen intézmény jöteköny szárnai alá lesznek kénytelenek majd menekülni, épen ök mutatják és adják példáját néven nem nevezendő magatartásukkal annak, miszerint nagyon is kevesen érdemesek arra, hogy oly urak, mint a minők az elmult kongresszus fővezetői és a t. vendéglős és szállodás urak részéről pártfogásban és jóakarásban részesüljenek.

Azon híba, mely régi idők óta Magyarország pinczeregyleti között fennáll, azon betegség gyantán uralkodó góg és testvéri össze nem tartás sohasem mutatta meg jobban káros hatását és következményeit, mint épen a lefolyt években, midőn egy ily magasztos és szent czél, melynek kiviteléhez és sikeréhez meg fensőbb helyről is támogattnak, ily hosszú évek után fog csak közel jönni megvalósulásához.

Nézzek és vegyenek példát Magyarország pinczeregyletei a külföldtől vagy teszem direkte Amerikától.

Azon szavak, hogy: »Egy haza fiai vagyunk« itt ismeretlen fogalom. A nagy globus összes államainak polgárai reprezentálódnak itt, s daczára ezen internationalitásnak, hány hasznos és sikeres vívmány látott már napvilágot, hányszor merül fel a kérdés egy újításhoz, egy bizonyos javításhoz s valahányszor tette kerül, biztos a siker. Mert van testvéri összetartás, és együttes, reményteljes törekvés a jövendő jobb napok felé.

S hogy már őszinte legyek, mégis mily óriási nagy a különbség. Azon atyai, ha kell tettel és jóakarattal bíró támogatás felebbalóitól, kenyeradóinktól, az Egyes.-Államok pinczéreihez ismeretlen. Egy egyetlen mondat az, mely az alárendeltet a feljebbvalójához köti: »Mindenki segítsen magamagán«, s mégis mennyire előbbre vannak ök, kik egy szívvel és lélekkel tartanak össze, ellentétben magyarországi társainkkal.

Tanulmányossága ezen összeférhetetlenségnek még egy második tényező is, és hogy mennyire ártottak tekintélyünknek annak idején külföldi társaik előtt Budapest pinczérei, arról annak idején a külföldi szaklapokban megjelent czikkek beszélnek.

Kompetensnek érzem magam arra, hogy 7 évi távollétem után visszatérve a drága hazába, szomorú tapasztalataimat itt megemlítem. Egy speciális neméről a foglalkozásoknak akarok itt írni, mely karöltve jár a vendéglős-ipparral és kétség kívül csak Magyarországon virágzik és ez a helykövetítés. Csak nem rég volt, midőn Budapest pinczéreinek egy része tüzet és halált kiáltott a helyszerző-intézetek tulajdonosaira.

Közgyűlések, választmányi tagok választása, hosszú és tartalomdús beszédek napirenden voltak, sőt mi több, egy kiáltvány is jelent meg Budapest polgáraihoz, demonstrációk is színr kerültek. És mi eredménye, mi haszna volt ezen önmagában véve nemes törekvésnek? A gyermekies játék hire elterjedt a külföldre és Budapest pinczérei egyszerűen dezavualták magukat, mig másrészt azon mesebeli sárkány, melyet megsemmisíteni akartak, csak annál jobban hízik és szaporodik.

Vajjon nem megbortránkoztató állapot-e, midőn az ember olvassa a szinte az iróniának egy nemével szerkesztett napihirdetéseket, hogy: N. N. tisztelettel értesíti a t. cz. szállodás, vendéglős és pinczér urakat, hogy a mai nappal ott és ott helyszerző-irodát nyitott stb. stb.?

És most kérdem én, kérdik külföldi kollegáink, honnan erdnek ezen állapotok? miért kell mindennek így lennie? És miért nem végzik el a helykövetítést a pincérek maguk? Feleletet e kérdésre laikustól, ki ezen sajnos viszonyokba egy-

általán nincs beavtva, lehetetlen kérnünk és nem s kaphatunk.

De elmondok valódi tényeket. Hallják meg Magyarországi pinézerei egy kartársuktól, egy jó hazafitól, mint a milyenek ők maguk, aki tapasztalataimat, mi több — hogy őszinte legyek. — saját káromon tettem és örökké emlékezetemben maradó élményeim egy rövid év előtt a millenáris ünnepek idején éltam át. 7 évi távollét után 8000 mérföldről indultam utnak kedves hazamba. 7 évi fáradságos utazásaim 4 világrész szokásainak és nyelveinek birtokában, egy jó név és reputáció hátrahagyásával az új világban. Közlekedtem szép hazám határai felé azon megelégedett öntudattal, hogy most már szakmánk és hivatásunk ismereteinek teljes és praktikus birtokában, nyitva leend utam egy csendes és biztos jövő elé szülővárosomban Budapesten.

Ezer érzelmek, miket csak egy vándor érez, ki ujra látja honát, hazáját, váltakoztak legmélyebb bensőmben, midőn ünnepi díszben láttam e megfiatalodott és egy szebb jövődönök induló várost, Budapestet.

De a látszat csak délibáb volt. Alig két hónapi iltthonlétem után, szívemben keserűséggel és még több csalódással telve, hagytam el legszebb reményeimnek és várakozásaimnak révét, ujra hosszú utra indulva, egy jobb hazába, az »Ujvilágba«. S most már kérdezik Önök, t. kertársaim, hogy lehetséges ez? Azt hiszem, tapasztalataim után meg tudok felelni a kérdésre.

Mint az idegenből hazakerkezőt ugyancsak ámulatba ejtetek honi — mondhatom — meggyalázó állapotaik, amelyek nálunk a helyszerzés terén uralkodnak.

De mit tehettem mást, mint megannyi 100 és 100 kollega tett és tesz. Beletörődtem én is a kénytelenségbe, de mert ezen utja a munkához jutásnak, magyarán mondva helyszerzésnek, oly visszatartólag, oly megalázónak, majdnem lélekfarkodásnak tűnt fel előttem, buzdított a kíváncsiság, az alapjára, kulferejőzöni ezen csufos helyzeteknek.

És csak halljátok, Magyarországi kollegáim, hogy nemcsak én voltam az egyedüli, mindmegannyi honfitársaim, kik ez időben jöttek haza, bámulva néztek a munkaközvetítés ezen legujabb speciesére s csoda-e, hogy ma, egy rövid év múltán, már a külföld is beszél egy jövődönök és leendő világáros vendéglő iparáról és annak lélekemelő és gazdaságos berendezéséről.

De hadd folytassam tovább a félbeszakított tárgyat, a pinézerek mozgalmát, a munkaközvetítés ezen furcsa módja ellen.

Nézzük meg eredményét annak, midőn Budapest pinézereinek egy részében — talán épen felében — felébredt az öntudat egy nemesebb érzelem, a vágy más államoknak berendezését e téren követni, és a helyközvetítés terén magukat a mai kizsákmányoló rendszer alól függetleníteni.

Kitűzött ezéljük nemes és dicséretes volt, s bár ha vezetői ezen mozgalomnak, ezen pályájukon egy új kart igérő újításnak egy bizonyos rétegből is kerültek ki, hogy már mondjam nyíltan, hogy felkarolt ügyüket talán egy kissé kétes eszközök segítségével is támogatták, de bármint is történt, volt lelkesedés és törekvés a kitűzött ezél felé.

És hadd legyek igazságos, mily állást foglalt Budapest pinézereinek egy nagy része ezen mindnyájukat érdeklő gazdaságos ügyhöz?

Egy részük ugyan követte társaikat, de mily hévvel és mily magatartással, és lássuk csak tovább, vajjon ki tudná adni számát azoknak, kik nem hogy buzdulva társaik példáján ezen oly sokat ígérő jövő iránt, nem titokban, sőt mi több, egy rövid időre ezen események után nyíltan is tovább patronizálták és támogatták ezen lelkiismeretlen emberek üzérkedését, és hányan voltak és vannak, kik arcuk verejtékével szerzett pénzükön vásárolják meg mai napon is protekciójukat, és így mintegy önmagukat lealázva, tehetetlen bábjaivá lesznek ezen embereknek, kik közül talán egész Budapesten kettő a kivétel, kik meg tudják ítélni a valódi pinézert és annak tehetőségét, s amely két férfiban van becsületérzés s lelkiismeret.

És mégis! Mindamellett, hogy oly gyorsan élünk, hogy világot érdeklő események is oly hamar feledésbe mennek, Magyarországi pinézereinek ezen önönmaguk által okozott kudarcza még ma is élénk beszéd tárgyát képezi külföldi kollegák között. Bizonyítékul nem egy megjegyzést tudnék felhozni, hogy mily szánalmas világításban néznek magyar társaikra és azok tehetetlen vergődésére, a helyközvetítők terén kifejtett törekvéseiket illetőleg és aminek — újból mondott — az egy szív-és lélekkel való össze nem tartás az egyedüli és főoka.

Bizony mondhatom, megszívlelhetnék hazai kollegáim idegen kartársaiknak tanácsát, ezen oly rég időktől létező helyzetre vonatkozólag.

Eletünk felét mi szívesen odaadnánk, ha főnökeinktől oly jótéteményekben és pártolásban részesülnénk, mint magyarországi társaink. Büszkének és minden áldozatra képesek lennénk, ha oly urak, oly nemesszívű férfiak volnának vezetőik, mint nagys. Gundel ur, Glüek és Stadler urak, kik csak nemrég adták jelét nemeslelkűségüknek midőn egy minden tekintetben pártatlanul s a maga nemé-

Szőlőtermés eladás.

Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület rákos-palotai határában fekvő Istvántelki szőlőtelepén 6 hold terjedelmű 6—7 éves ültetéstű Chasselas-Blanc, Chasselas-Rouge, Olasz Rizling, nagy Burgundi és különböző csemege-fajokból álló termés **szeptember hó 4-én délelőtt 10 óraker** árlejtés útján **fog eladatni**. Az árlejtésen résztvevő köteles a kitűzött napon a helyszínen 100 forint bánatpénzt lefizetni.

Bőrszékikar és butorbőrsajtolás KENDI A.

Budapest, IV., Károly-utca 2, evang. iskola-épület
Állandó nagy készletek valódi bőrszékék és karosszék-ekben az eldiginél sokkal olcsóbb árban.
Vidékre is pontos kiszolgálás.

Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb von **SZUDAPEST, VIII. Múzeum-körül 10.**
Leopold Neumann fabrizirt seit Jahren als Specialität **Kaffeehaus-Mappen, Spelsekarten-Decken und Rohrzeitungshalter** aus dem besten Material.
Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospecte zu Diensten

Tisztelettel alulírottak bátorkodunk a nagyérdemű közönség becses tudomására hozni, hogy a

neudorfi

(Karlsbad melletti)

savanyuvizünk

magyarországi vezérképviselőségével és főraktárával

BOCK MIKSA urat
Bpsten, VI., Csengeri-utca 55. sz. a. biztok meg.

Beaufort herceg
uradalmának intézősége.

Ezen legtisztább égvényes savanyuviz már több mint 100 éve ismeretes és több tekintélyes vegyész egyező vizsgálata szerint igen sok szénsavat és ásványi anyagokat tartalmazó, elismert tiszta gyógyforrásból származó, üdítő ásványvíz. — Borral vegyítve kitűnő ital, mint gyógyvíz elsőrendű és hírneves külföldi és bel-földi orvosi tekintélyek által egyaránt igen ajánlatik, mely tényről az »Ung. Mediz. Presse«, valamint a többi magyar orvosi lapok kimerítő és hiteles adatokat közölnek.

Legjobb minőségű
alpacca- és china-ezüstárukat
ajánl

HERRMANN J. L.

cs. és kir. udv. és orsz. érczárú gyári raktára
Budapest, IV. váczai-utca 24.



Évőszközök, bors- és só-tartók, leveses- csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálczák, serpenyők, kancsók, asztaldiszek, gyertyatartók, állóvillárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.
Alapított 1819. évben.

en egyedül álló intézményt — a szakiskolát létesítették.

A külföld legelőkelőbbjei, iparunk mérvadóinak adóznak elismeréssel ezen új alkotásnak, mely majd egy rövid idő múlva fogja csak megmutatni a nagy világnak nagyra hivatalosságát és jelentőségét.

Es ti jó hazámiai bizony egy örökké le nem róható hálauld tartoztok ezen nemesszívű és fennkölt gondolkodású uraknak.

Ne bízzák magukat tovább is Magyarországi pinézerei saját erejükre, mert hisz' tapasztalhatták, hogy egy nagyobb vívmány sikeres kiviteléhez fellebbvalóik támogatása szükséges. Forduljanak bizalommal főnökeikhez mint apáikhoz, a megbecsülés nem alacsonyít, csak nemesít; tekintsenek vissza azon már eddig is nyert oly sok jótéteményekre.

Szent meggyőződésém ez nekem, valamint sok ezer társaimnak ez új világban, hogy lehetetlen-ség nem sikerülni egy áldásos intézménynek oly urak és férfiak vezetése mellett, mint a minők az utolsó kongresszus vezetői voltak.

Ha t. honfitársaim ezen távolból jövő szavak értelmét jól megszívlelik és tetra készek, rövid idő múlva fogják látni gyümölcsét azon sokat mondó szónak.

Testvéri összefogás, csak így lehet még reményük arra, megmutatni a nagy világnak, hogy igenis képesek voltak arra, két nagy intézményt egy csapással megteremteni, az »Országos nyugdíjintézet-et és egy »Orsz. központi munkaközvetítési irodát«.

Chicago **Feichtmann I. Lajos,**
Financier.

II. Internationale Hochkunst-Ausstellung Wien 1898.

Diese Woche findet bereits die erste behördliche Lokalausschreibung-Kommission in den Sophien-Sälen statt, zur Ueberprüfung der für Zwecke der Ausstellung projectirten baulichen Umgestaltungen dieses Establishments.

Alle Erwerbungen übertreffend laufen zahlreich die Anmeldungen aus dem Auslande ein, darunter für Objete, die das größte Interesse der Besucher finden werden.

So ist aus Rußland ein Riesen-Störfish angemeldet und wird derselbe dazu dienen, die Gewinnung des Caviars zu demonstrieren; ferner gelangt ein Auster n-Bar zur Aufstellung, aus Kalifornien kommt prachtvolles Obst und Gemüse, aus Amerika der berühmte Varenuzhinken u. c.

Frankreich sendet Conserve n, Pâtisseries und selbstverständlich auch seine ersten Champagner- und Bordeaux-Marken, die in den Hofballen zum glanzvollen Anschlag gelangen werden.

Die unter föhliglichem Protectorate stehende Universal Cookery et food Association in London hat nebst ihrer eigenen Beteiligung auch die mehrerer hervorragender englischer Firmen in Aussicht gestellt und für die Ausstellung zwei werthvolle Ehrenpreise gespendet.

Die Genossenschaft der Gastwirthe in Wien hat für Zwecke der Prämierung Ehrenpreise im Werthe von fl. 700, das Gremium der Höteliere n und Fremdenbeherberger in Wien fl. 250 gestiftet.

Wir machen die Leser uneres Blattes darauf aufmerksam, daß mit 15. September d. J. der definitive Schluß des Anmelde-Termins erfolgt.

Die Herren Höteliere n, Gastwirthe n und Kaffeehändler, welche gegen sind, die künstlerisch ausgeführten Ausstellungspakete in ihren Lokalen zu affixiren und die Speisekarten-Marken zu verwenden, wollen sich wegen Erhalt derselben an das Comité (L. Aspernagasse, Hötel Kronprinz in Wien) wenden.

In Folge überaus zahlreich einlaufender Anmeldungen aus dem In- und Auslande, sieht sich das Comité veranlaßt, schon mit 15. September den Schluß des Anmelde-Termins eintreten zu lassen.

Die k. u. k. Hoflieferanten der Approvisionirungsgewerbe haben fast ausnahmslos ihre Btheiligung angemeldet, zumeist mit Objecten, die das größte Interesse des Publicums hervorrufen werden.

Geradezu überausreichend wird sich die decorative Ausschmückung der Sofienäle aus Anlaß dieser Ausstellung gestalten, die neuesten, bislang in Wien noch nicht gesehenen Beleuchtungs- und Wasserpiel-Effekte werden zur Verwendung gelangen und den Aufenthalt in diesen Räumen zu einem kurzweiligen und angenehmen machen.

Die größte Anziehungskraft werden zweifellos die Koftlogen ausüben, in welchen nicht nur die besten und ausserlebensigen Getränke aller Länder, sondern auch die nationalen Specialitäten und Delicatessen auf culinairischem und gastronomicchem Gebiete, gegen sehr mäßiges Entgelt den Ausstellungsbefuchern zur Verfügung stehen werden.

Alkoholmentes borok.

Alkoholmentes bor, hát ilyen is létezik? fogja bizonyára nem egy olvasónk kérdezni. Bizonyára. Alkoholmentes borok nemcsak hogy létezhetnek, hanem léteznek is és nagyon is foglalkoztatják ujjában az embereket.

Köztudomású, hogy a szőlőmust, ha magára hagyjuk, bizonyos változásokon megy keresztül, amennyiben a benne foglalt cukor az erjedési gombák és a levegő behatása alatt alkohorra és szénsavra bomlik fel. Ezek közül az egyik, az alkohol a borban marad, a másik rész azonban, t. i. a szénsav, nagyobb részt elillan. Az ilyenformán hátramaradó folyadékot azután borknak nevezzük.

S már most feltehetjük a kérdést: „Csakugyan a cukor és alkoholtartalom egyedüli ismertető jelei a szőlőmustnak vagy borknak? Epen nem. Mindkettő más gyümölcsök nedvében is megvan, valamint megvan még sok más oly anyagban is, amelyekből az ugynevezett erjedés az alkohol-tartalmu italok készülnek. És épen ezért a szőlőmust illetve bor jellemző ismertető jeleinek ama kivonat illetve aromatikus anyagokal kell tekintenünk, amelyek neki speciális izt adnak, s melyeknek jelenléte a szőlőmustot vagy bort más gyümölcsökből, p. c. almából, körtéből stb.-ből készült bortól avagy musttól megkülönböztetik. Már ezen aromatikus anyagok főleg az erjedés alatt és után képződnek, mindazáltal habár csak rudimentár állapotban a még teljesen ki nem forrt mustban is kimutathatók, olyannyira, hogy már félig-meddig gyakorolt ízlésképpességgel is megállapíthatjuk, hogy a sok közül melyikkel van dolgunk.

Már most, előre kell boesítanunk, olyan időket élünk, amelyben a mértékletesség mindinkább terjed, már t. i. bizonyos országokban és bizonyos körökben. E tünnemény természetes reakciója a mindinkább terjedő alkoholizmusnak, mint azonban minden reakció, ugy ez is, már-már túlló a czélon, amennyiben a seprőt a természet legreimekbebb produktumaival egy határra löki, így tehát a bort is, a melyre halálos anathemat szeretne mondani. A másik oldalon pedig a mértékletesek — temperenzlerék — szoros baráti nexusban állnak a vegetariánusokkal s ezért természetesen igen nagy előszeretettel fogyasztanak mindenféle gyümölcsöt, olyant t. i. amely nem ment keresztül az erjedésen, amelyeknek ög maguk — még pedig be kell vallanunk: egész jók — egészséjavitó és fenntartó hatást tulajdonítanak. Ily körülmény között önmagától magyarazódik meg a tudomány képviselőinek az a törekvése, mely a bor rehabilitását tűzte ki magának feladatául a borknak az alkoholtól való megfosztása által, hogy az reszegető hatását elveszítse s így az ártatlan italok száma egygyel szaporíttassék.

Ezek azok a gondolatok, melyek az alkoholmentes bor előállítására vezettek, Szigoruan véve, az ilyen bor persze a szó szoros értelmében nem is bor, hanem csak egyszerű szőlőmust, amelynek erjedését megakadályoztuk, s amelyből ezenkívül mindent kivontunk, ami annak felisztlulását akadályozhatná. Ezt a két célt azonban elérni sokkal nehezebb, mintsem első pillanatan gondolk. Vannak ugyan az erjedést megakadályozó anyagok, mint a kensav, salyeilsav stb., azonban ezeknek az a közös rossz tulajdonságuk van, hogy szaguk és izük többé-kevésbé undorító. A pasteurizálásnak is megvannak e tekintetben a maga rossz oldalai, viszont a vastag édes folyadékok filtrálása is igen sok nehézséget okoz. Mindazáltal a múlt évben sikerült egy svájci tudósnek Dr. Müllernek egy olyan praktikus és olcsó eljárást felfedeznie, a melynek segítségével a mustot teljesen meg lehet tisztítani és éveken át eltartani, anélkül, hogy erjedés következne be.

Hogy ezen felfedezés bizonyos gyakorlati szükségnek felelt meg, abból tünik ki, hogy a Müller-féle szabadalmazott eljárás szerint Bernben részvénytársaság alakult 250,000 frank alaptőkével és ez a társaság alig egyéves fennállás után kénytelen volt alaptőkéjét 800,000 frankra felelelni és Zürichben főlggyárat alapítani, s a legtöbb — persze svájci — városban raktárakat létesíteni, hogy a nagy keresletnek megfelelhessen. Hogy ezen új iparágra fnyes jövő vár-e amely később talán a bortermelés viszonyaira is átalakító befolyást fog gyakorolni, az emberi ízlés és természet változó volta mellett nem számítható ki, azonban igen sok körülmény szól amellett, hogy ha az újítás be is válik, az a bortermelési viszonyokat, a fogyasztást nem igen fogja befolyásolni valami nagy mérvben. Az emberiség már természeténél fogva vonzódik a mámorító italokhoz, amely tulajdonságától bizony a temperenzler-irány legkevésbé fogja megfosztani. Különbben mit is agálnánk épen a bor ellen, mikor a polusoktól az aequatorig minden nép, legyen az művelt vagy műveletlen, buzgógn gyártja a maga speciális szeszes italaít, ha már abban a szerencsétlen helyzetben van, hogy bort nem íhat! Hát hiszen lehetnek egyes emberek, akiknek izlik a sterilizált must is, mint múltó divatnak többen-kevésbében talán meg is fognak hódolni az alkoholmentes borknak, sőt lehet az is, hogy ez az új ital, ha csak a sterilizálás a mustot nem fosztja meg teljesen jellemző tulajdonságaitól, talán még orvosi szempontból is fog alkalmaztatni, annyi azonban, hogy élvezete nem fog általánossá válni és így a borfogyasztást sem fogja kisebbiteni, egész biztosra vehető.

Emellett szólt ama körülmény is, hogy mikor már említettük, a mustban levő aromatikus anyagok főleg az erjedés előtt és után fejlődnek ki.

Dr. Ludwig Willibald
első nagymarosi pezsgő-pincézsete
ajánlja elismert kitünő minőségű védjegyzett
pezsgőborait:

Metropole
és
Préda

Kapható a fővárosban és a vidéken mindenütt.

Főképviseelő: **HUNKE JÁNOS**

IV. ker., Lipót-utca 45.

ELADÓ

Ujpesten, Fő-út és Árpád-út sarkán a 122. sz.

ház

befásított udvarral,

mely áll: 280 □-öl kifizetett telekből,
4 nagy szoba, 2 konyha, 11 kiváló
berendezett szálloda-szoba, tekepálya,
szaletli, jó kút, 1 utcazi bódé, 3 faszin.

Ára 16,000 frt. Fizetendő fele azonnal, fele 6 évi
6^o/_o-os törlesztés mellett. Jutalék 300 frt.

Idősb Bigno Károly.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-
híró „Graff mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: RAKTAR:

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.

BRAUN

DOMINO

SEC CHAMPAGNE SEC



versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi
pezsgőgyártmánnyal is.

Gyár: Kőzponti iroda:
Velenca (Fehérmegye). Budapest, VIII., Üllői-út 60.
Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletekben.

Már ebből magából is következik, hogy a jobb mustok sterilizálása épen nem fizetődnek ki, mivel a minőségkülönbségek, amelyek pedig egyedül teszik indokoltá az árkülönbséget, nem volnának eléggé kitüntethetők. Ezért azután csakis olcsó mustfeleket lehet használni az alkoholmentes bork előállítására, amelyeket máskülönbben is csak galizálás által lehetett volna elfogadhatóvá tenni.

Békési Gyula.

Teknősbéka-tenyésztés.

Teknősbéka-tenyésztés. Ez a legújabb, amivel New-York környéke dicsekedhetik. A New-Jersey melletti farmerek foglalkoznak ennek a »terrapine, steak s leve-shez kedvelt állatnak tenyésztésével a new-yorki vásár számára. Az üzlet elég jól hajt, sőt már tőképénzesek is összeálltak egy teknősbékafarm alapítása czéljából. Az utóbbi években a teknősbéka-fogyasztás oly nagy mérvben emelkedett, hogy a készletek soha sem feleltek meg a szükségletnek, minek következtében Gardiner foglalkozott először a rendszeres tenyésztés gondolatával. A lakása mellett egy kis öbölt kerítettet be gáttal, amelyet a szomszédjától beszerzett teknősbékákkal népesített be. Az öreg ur első kísérletének sikerétől teljesen el van ragadtatva. Emellett Gardiner a legkitünőbb fajt a »Diamond-Backs«-t tenyésztí, mely csak Chesapeake-bayban található. Azonban a terrapine számára más fajtájukat is szivesen használnak. Benben, New-York keleti részében van New-Jersey legkiválóbb teknősbékatelepe, a Pleasurebay mellett, Long-Branch közelében. Ugyancsak ö néhány év előtt a Schrewsbury-River egy részét erős dróthálózattal zárta el a Chesapeake öbölből nagyszámú Diamond-Backs-ot hozott, amelyeket egyszerűen a vízbe hányt s hallhulladékkal táplált. Két év alatt a teknősbékák nemesak nagyon megliztak, hanem nagy mérvben el is szaporodtak. Ily módon gazdag fogásra nyílt mód, mely bőséges hasznót hajt. A fogás ideje rendszeren ösre esik, maga a fogás felette érdekes látnivalót nyújt.

Az állatok többnyire mélyen az iszapba ágyazva fekszenek, ahonnan hosszú botokkal turkálják ki őket s azután hálókba gyűjtik őket. Mindössze csak arra kell ügyelniük, hogy a békák száját ne érjék, mert ahová a teknősbéka egyszer bekapaszkodik, azért ugyan a kakas sem kukorékol. A békák közül csak a legnagyobbakat és legzsírosabbakat tartják meg, a többi visszahányják a vízbe, ahol azok újra az iszapba furakodnak lábaikkal. A vásárra szánt példányokat meleg pinceszébe viszik, ahol több héten át étel nélkül hagyják őket, aminek deazára nagyon meghízának; itt maradnak mindaddig, míg a hideg téli napokkal a »tortle-soup«-ok ideje el nem érkezik. Ekkor a munkások lámpákkal és görbe botokkal felfegyverkezve a pinceszébe mennek, egy ügyes fogással a békákat hátukra fordítják, amióttal tehetlenné teszik őket, mivel a béka rövid lábaival nem képes magát visszafordítani. Jaj azonban kizsólóknak, ha lábaikkal a teknősbékák papagályosöréhe közeliednek, mert akkor a béka véres beszot áll, melytől a munkások jobban félnek, mint egy buldogg-kutya harapásától. Ha a békák már eléggé fáradtak, ládáka vándorolnak, s pedig nagyságuk és súlyok szerint hatan-nyolczan egybe, amelyben — jól beszögezve — kerülnek a megrendelőkhöz. A saison idején a Diamond-Backs egy-egy példány, mikor a bus s a zöldszíni zsir ize a legjobb, 2—3 dollárba kerül. Ha a pinceszébe vannak, az iszapban teleő példányokat újra kizavarják téli álmukból. A munkások esónakokon járnak a tengerszínén és hosszú botokkal piszkálják ki őket az iszapból. Ha a bot horgos végét a hój befelé hajló karimájába akasztja s az állatot ilyenformán a vízszíne húzza. Az ilyen halászok egy bizonyos idő alatt kampós végű botjaik használatában mesteri ügyességre tesznek szert, kizemelt áldozatuk csak ritkán kerül ki zeikeik közül. Ugyanek nagy ügyességet tudnak kifejteni a harapós állatoknak pusztá kézzel megfogásában. A halász a békát legszivesebben rövid farkánál fogja meg, mely erre szinte önmagától kínálkozik s a veszedelmes szájtól is messze esik; a fogásnál igen nagyon kell a halásznak ujaira vigyáznia, ha csak egyet-kettőt ott nem akar hagyni. A vásárképes terrapine sulya átlag 6—12 font. Az első, második és harmadik életében az állat igen gyorsan nő, azután azonban lassabban, ehelyett azonban sulyok emelkedik, amit általában előnynek tekintenek. A korukkal együtt husok erősebb és tartalmasabb lesz, s gyakran előfordul, hogy két egyforma nagyságu terrapine közül az egyik a másiknál három fonttal is nehezebb. A nagyon izletes s a legnagyobb keresletnek örvendő Diamond-Back-teknősbéka ritkán nő feltünő nagyra, e tekintetben felülmulják őket az ödesvízűek. Az igen nagy terrapinek husa különben is nagyon kemény, mely steakhoz nem, csak leveshez használható. A Diamond Back állítólag 25—30 évig él általában, míg a szárazföldön élő békáról tudjuk, hogy 100 évig is él, s még ebben a korban is szeret — szerelmeskedni, tojásokat rak s nagyon örül késői unokáinak. A tenyésztők állítása szerint tőkéjük 300—500^o/_o jövedelmet hajt évenként. Csak nagyon hideg télben, vagy ha a víz gázal, kátránnyal, petroleummal vagy gyári szennyvízzel van fertőzve, van rossz aratás. Akkor azután a esendes lelkületű teknősbéka kifeszíti kinjában a négy lábát és steaknak, tortle soupnak vége.

Gourmand.

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

Szeptember 3: **Rácsky János**, IV. kerület, Molnár-utca 16.

Szeptember 10: **Nosek Ignác**, I. kerület, Alkotás-utca 10.

Szeptember 17: **Bittner Alajos**, I. kerület, Alkotás-utca 21.

Az „Angolkirálynő-szálloda” — mint biztos forrásból tudjuk — szeptember hó 11-től kezdve Palkovics Ede ur tulajdonába megy át. Palkovics ur teljes joggal hivatkozhat 12 évi tevékeny működésére mint volt vendéglőse a nemzeti kaszinóknak, és hiszik, hogy főtevékenysége lesz a szálloda jó hírét még jobban emelni.

Vendéglősök kirándulása Esztergom-Kovácsi-patakhoz. Folyó évi augusztus hó 25-dikén délelőtt a budapesti vendéglősök Bokros Károly vendéglős vezetésével, sikerült kirándulást rendeztek az Esztergom melletti Kovácsi-patakhoz, mely egyikévé vált a szokásos nyári kirándulások legkellemesebbikének. A kirándulók reggel 9 órakor találkoztak a magyar államvasutak nyugati pályaházában, ahol Gundel János ipartársulati elnök vezetésével ez időre már a következők jelentek meg: Prindl Nándor és neje, Ohm Pál, Mayer József, Meyer József halászmester, Kovács E. M., Géczy Ferenc, Géczy Aranka k. a., Skoupil József, Gürsch Ferenc, Gürsch József, Gürsch Magdolna k. a., Buzik Andrásné, Pajtsits Gáborné, Cservenka Antal, Koch József és neje, Hell Ferenc és neje, Hell Anna k. a., a három Gundel-testvér, Kommer Ferenc, Kommer Lajos, Danzinger József, Blaschka István, Schodits Adolf, Rajágh Lajos, Wilbich A., Lippert Lajos, Löwenstein N. és fia, Salacz N., Steinbeisz János, Steinbeisz Paula, Mehringer R., Scheich Károly, Horváth János, Wilburger Károly és neje, Brandl Henrik. A kirándulók a számukra fenntartott külön kocsiokban a legkedélyesebb hangulatban értek el Esztergomba, hol a város nevezetességeinek megtekintése után Schleifer Lajos szállodás vendéglőjében pompás ebédhez ültek. A délutáni órákban a kirándulók tulajdonképeni céljukhoz, a kies fekvésű Kovácsi-patak nevű kiránduló hely felkereséséhez indultak. A természeti szépségekben bővelkedő hely alapos megtekintése után a társaság vacsorához állt, meggyarapodva az eközben hozzájuk csatlakozott esztergomi notabilitásokkal, köztük: Fülöp Manó és Porgecs Béla esztergomi vendéglősökkel. A vacsora folyamán csakhamar a legderültebb hangulat kerekedett, melynek hatása alatt több felkőszöntő hangzott. Gundel János ipartársulati elnök és Lip-

pert Lajos Bokros Károlyt, a kirándulás rendezőjét éltették. A jóféle pezsgők hatása alatt — Dr. Ludwig nagyvarosi pezsgőgyárából, — csakhamar a hangos jókedűtől fel tanýáját a liget lombosította alatt, mely legmagasabb fokra akkor emelkedett, mikor Bokros Károly általános kívánatra a legpompásabb magyar dalokat játszolta el hegedűn. A jól sikerült kirándulásnak az est beállta vetett véget, amidőn a kirándulók egy jól eltöltött nap emlékével meggazdagodva, az esti 9 órai vonattal Budapestre tértek vissza.

Lajos napja. Az „Artesia” (Budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok-gyár részvénytársasága) személyzete, mint minden évben, úgy az ez ideig „Lajos napja” alkalmából is, aug. 24-dikén, Barta Lipót vezetésével szikvizelési ovációban részesítette a gyár elnökét, Lippert Lajost. Az ünnepelt lelkes szavakkal üdvözölte a küldöttség vezetője, Barta Lipót, kinek szavaira Lippert Lajos meghatottan válaszolt, további ernyedetlen munkásságra serkentvén a küldöttség tagjait. A szép ünnepélyt vacsora fejezte be, amelynek sikeréhez a jó hor és jó kedv is nem kis mértékben járult.

Esküvő. A budai ferenczrendiek templomában, a rend guardiánjának személyes czelebrálása mellett, fenyves esküvő folyt le, nagyszámú díszes közönség jelenlétében f. évi augusztus hó 24-én. E napon vezette ugyanis oltárhoz Jentner L. hivatalnok Tilly Károly budai vendéglős és neje, a menyasszony részéről Anders check F. és neje. A koszorus leány szerepét Tilly Irma k. a. viselte, ennek vőfőye Mally Károly ur volt. Az esketési szertartást este 6 órakor sikerült vacsora fejezte be. Szívöl gratuláltak.

Der höchstbesteuerte Restaurant-Besitzer Deutschlands ist zur Zeit der bekannte Traiteur Herr Rudolf Dreffel in Berlin. Er ist in diesem Jahre mit einem Jahreseinkommen von 170.000 Mark eingeklärt worden, welche Summe dem Besitze eines Vermögens von fünf Millionen Mark entsprechen würde. Da Herr Dreffel diese, seiner Erklärung nach, völlig unbegründete Einklagung lediglich auf die übertriebenen Gerüchte über seine Einnahmen bei der letzten Gewerbe-Ausstellung zurückführt, hat er gegen die ihm angebrachte Einklagung Widerpruch erhoben.

Gratis-Ansicht. „Gratis portraiture wird hier jeder Besucher meines Bierhauses und kann auf Wunsch sein wohlgetroffenes Kontorfei mitnehmen“, so verkündet ein feindiger Wirth in der Münchstraße zu Berlin, der zu diesem Zwecke einen „berühmten“ Silberstecher ständig in seinem Lokale beschäftigt. Auch sonst werden in letzter Zeit Berliner Gastwirthe oft recht seltsame Mittel an, um Gäste anzulocken. So gibt ein literarisch angehauchter Wirth in der Klaffenstraße zu jedem dritten Glas irgend einen alten Schmeißer, eine kleine Aneddoten Sammlung oder ähnliches, ein Kollege von ihm in der Säulenbauher Allee bei einer Jede von einer Mark an sogar Toiletten-Gegenstände, wie Taschentücher, Manchetten-Knöpfe u. s. w. als Zugabe. Zu den Grenzen seines Verus bleibt ein praktischer dent-ender Kneipwirth auf dem Gendarmen, der, auf den recht-

schaffenem Durst seiner Kundenschaft spefuitend, bei jedem fünften Glas auf die Bezahlung verzichtet. Elektrische Spielereien, musikalische Abnormitäten, wie Kieftentapellmeister oder schwarze Geigen-Virtuosinen, Dekorationen à la Nordpol und Kairo sind gleichfalls jetzt in der Tagesordnung. Selbst solche Restaurants mit gut bürgerlichem Mittagsessen machen die Mode mit; hier gibts einen Cognac, dort eine Tasse schwarzen Kaffee ohne Entgelt zu. Vollständige Speisefarten mit Preisangabe werden vielfach auf der Straße verkauft; mitunter wird auch die Postie in den Dienst der Gasthans-Neufame gestellt. Doch wäre es eine arge Ungeheuerlichkeit, von der Qualität der Verie auf die der Gerichte des gereimten Menüs zu schließen. Dem wunderlichen Einfall eines Wirthes, der offenbar eine mündliche Empfehlung für wirksamer hält, verdankt eine originelle Straßenfigur, der „Speisen-Ausrufer“ vom Alexanderplatz, sein Dasein. Das kleine, verwitwete Mägdchen mit dem langen, braunen Vellbart, welches eine ganze Speisefarte ableierte und zum Erlöse verheißungsvoll ausruft: „Und nächste Woche gibts Gänsebraten!“ ist allen Passanten der Königs-Kolonnade wohlbekannt.

Secht im Mantel. Ein Secht von 2 1/2 Mg. wird Abends vor dem Gebrauche geschuppt, ausgekommen, gewaschen, getrocknet, mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit dem Saft einiger Citronen beträufelt, mit 1/2 Liter Weißwein übergossen. So bleibt er zugedeckt, unter wiederholtem Umwenden, stehen. — Zur Zeit der Verwendung gieße die Marinade ab und rühre die Hälfte derselben mit 80 Gramm Butter und 60 Gramm Wehl, beides gut gemischt und mit vier Eidottern verbunden, auf dem Feuer zu einer dicken Sauce, der zuletzt ein Theelöffel voll Fleisch-Extrakt zugefügt wird. Hiermit bestriche den Fisch, bestriche ihn mit geriebenem Weißbrod und reichlichem Parmesantäfel und bade ihn unter fleißigem Begießen im Dsen.

Szerkesztői üzenetek.

Munkatárs (Kassa). Teljesen egyetértünk önnel. Itt is valódi felháborodást okozott vendéglőseink körében a „Neues Pester Journal“ az a tudósítása, hogy a szombathelyi kongresszus Istás György hivta össze és rendezte. A napilapok tájékoztatásnaga nem új dolog előttünk, azt azonban elvárhattuk volna I. Gy. tisztességéértől, hogy e téves hírt szelvé igazizgatás helyre, kivéve persze azt az eshetőséget, hogy a téves hírt — saját maga inspirálta. Ez már változtat a dolgon. Nem kisebb recensust keltett a Vándor Géza cizkike is és sokan kérelmeztek, mi lesz, ha neki van igazja? I. Gy. szereplése különben beszédét gyűjtö képezte a milleniumi kongresszus végrehajtó bizottsági ülésének is, a hol azt arra leginkább hivatottak olyan meztelenre vetkőztették, hogy azt hallva, látva, az ott voltakhoz hasonlóan Ön is bátran napirendre tételhet e lap és annak vezetője fölött. Gondoskodtak róla, hogy ez a fa se nőjön az égig!

F. L. (Chicago). Mutatis mutandis tettünk eleget önjátásának, és éltünk a szerkesztői piros czeruza jógával is. A fő az, hogy a dolog lényege nem változott, csak a forma változott, az sem valami nagyon. Üdv!

G. L. (Győr). Schalkház Lipót könyvét Mildner kassai nyomdatulajdonosnál rendelheti meg. (Ara 80 kr.) A nagy Glück-Stadler-féle „Inyestmesterség“-et pedig Nagel Ottónál (Budapest, Muzeum-körút).

S. L. (Pápa). Czikke, mivel személynés élti támadásoknak elvölh nem adunk helyet, sajnálatunkra papirkosárba vándorolt.

Alapítottott
1858-ban



Diszokmány
Páris.

Cs. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal-gyár

TÓTH ISTVÁN SCHWENDER J.

ezelőtt

BUDAPEST, VIII., Gyöngytyúk-utca 8. szám.

Dusan felszerelt raktár
használt és új
tekeasztaloknak.

Dákók
és minden hozzátartozó
kellékek kaphatók.

Tekeasztalok
áthuzása
a legjobb minőségű posz-
tóval jutányos áron.



A fővárosban körülbelül 25 kavéház teljesen berendeztetett.

A többek között:

Láncz idfő, Bengyel
Continental, Holzwarth -
Parlament, Freund
Páris, Simon
Lloyd, Heszmann
Corso, Váray
Petőfi, Leyrer
Korona, Harkay
Vigszínház, Brück
Klinika, Kutschera
Ferencz József, Koch
stb. stb.

Uj! Gyermek-tekeasztalok, melyek ebédlő-asztalnak is használhatók. Uj!

Javitások gyorsan, pontosan és lelkiismeretesen eszközöltetnek.

Diszokmány
Páris.

Alapítottott
1858-ban

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

tiszteletteljesen kérjük, sziveskedjenek lapunkra, mely újszólván 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 „Kávésipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

A kávéjoga.

Érdekes becsületsértési pörrel foglalkozott a napokban a budapesti büntető törvényszék, amelyet érdemesnek tartunk olvasóinkkal ismertetni, annyival is inkább, mivel precedenst képez arra nézve, hogy a kávésnak jogában áll üzlethelyiségéből bárkit is kiutasítani, ha az magaviseletével közmegebotránkozást okoz s így az üzlet jó hírnevét veszélyezteti.

Az eset, mely ezen bírói határozat hozatalára alkalmat szolgáltatott, a következő:

F. évi június hó 8-dikán a Stefánia-úton levő Gruber-kioszkban három — különben kifogástalan uriember — széles jövedévében azzal mulatott, hogy egy szomszédasztalnál ülő ur nőt, egy köziszteletben álló kereskedő nejét, ki édesanyja társaságában uszonázott, folyton fixirozott és annak figyelmét mindenféle allotriákkal igyekezett magára vonni. A három ur különös élvezetet talált az urinőről különböző karrikatúrákat rajzolni s ezeket a palackokra és poharakra ragasztani. Az ily módon molesztált urinőrök el akartak távozni. Hivatták a főpinczért, az azonban éppen másutt volt elfoglalva. Közben odajött a kioszk bérelője Gruber Károly, ipartársulatunk egyik köziszteletben álló tagja, kinek az urak viselkedése már korábban feltűnt. Amikor azután a nők molesztálásáról kétségen kívül meggyőződött, odament az urak asztalához, alaposan megmosta azok fejét s rendőrral igérte őket a helyiségből eltávolítani. Energikus fellépésének megvolt az eredménye, hogy az urak a kioszkból a lehető legnagyobb gyorsasággal elpárologtak, az egyikük pedig másnap becsületsértési pört indított a kioszk tulajdonosa ellen.

A tárgyalásnál azután nagyon érdekes dolgok sülték ki. Gruber Károly, ki Dr. Guthi Soma védőjével jelent meg, épinséggel nem tagadta, hogy a panaszoszt különböző — éppen nem megtisztelő — czimkékkel látta el, s hogy azt rendőrral is fenyegette, de kijelentette egyuttal azt is, hogy ezt jogos önérdékből tette, mert nem engedhette meg, hogy a helyiségében levő urinőket megebotránkozást kellő módon sértogessék. Az urinők, akiket a bíróság szintén kihallgatott, azt vallották, hogy lehetetlen volt a fiatal emberek fikszirozását és sértő megjegyzéseiket tovább hallgatniok. A szenvedett sértések folytán sirva voltak kénytelenek a helyiséget elhagyni, miután a szomszéd asztaloknál is kinevelték őket. — A panaszosz mindezeket tagadja, a karrikatúrák elkészítése szerinte ártatlan tréfa, amelyen a nők maguk is nevettek.

A védő felmentést kért a becsületsértés vádjá alól, mivel, ugymond, Gruber Károly jogos érdekből gyakorolt retorziót, midőn megleckeztetett olyan urakat, akik nem resteltek egy nyilvános helyiségben toladokodó módon viselkedni. Amilyen korrektt lehet különben a panaszosz, ebben az esetben inkorrekttül viselkedett.

A bíróság is erre az álláspontra helyezkedett, Gruber Károlyt a becsületsértés vádjá alól felmentette, a felmentő ítéletben pedig határozottan kimondotta, hogy a kávésnak kétségbevonhatlan joga, helyiségéből mindazon egynekét kiutasítani, kik helyisége jó hírnevét veszélyeztetik s magukviseletével megebotránkozásra adnak okot.

Az ekként megindokolt ítéletet határozott nyereségnek tarthatjuk iparunk szempontjából és örülnék, hogy amit gyakorlatunkban oly sokszor volt már alkalmunk mint nélkülözhetetlen szükségét felismerni, az ezuttal bírói ítélettel nyert beigazolást. Sajnos, hogy éppen a múltévtől osztályból feles számmal akadnak még ma is olyanok, akik a vendéglőt és kávéházat, éppen nyilvánosságuknál fogva, alkal-

mas helynek tartják a nők sértetéésére azért örülnék, hogy a galléria e neme ez alkalommal megérdemelt leczkében részesült. Reméljük, hogy a példa hatni fog. Gruber Károlynak pedig köszönjük, hogy kifogástalan, sőt lovagias fellépésével e példa statuálására alkalmat teremtett.

F. Kiss Lajos.

Adatok a fűszerek történetéhez.

Igen sok történelmi adat szól amellett, hogy az aromatikuss illatú és ízű fűszerek nemcsak már az ókorban voltak a görögök, rómaiak, arabok, portugallok, velenceiek előtt ismeretesek, hanem, hogy azok már a régi német kereskedelmi emporiumokban is, mint Nürnbergben, Augsburgban és a Hanza-városokban elterjedve használatban voltak s élénk kereskedelem tárgyát képezték. Dr. Hartwich K. szerint, ki e tárgyban beható tanulmányokat végzett, ezen növények legnagyobb része már ezen korban is Németország, valamint egész Európában a kultúra tárgyát képezték s a belőlük nyert fűszereket az ételek ízének javítására használták, amint hogy ugyanerre e czélra s az itáleneműkhez ma is használják őket, azonban éppen a legfontosabb, a tulajdonképeni fűszerek többé-kevésbé a tropikus vidékekről származnak, mert a nálunk honos fűszeres növények után a safrán, bors, gyömbér, vanília stb. használatára csak időszámításunk szerint a 9-dik és 10-dik században került a sor.

Nem érdektelen tudnunk, hogy igen sok, régebben mint fűszer nagybecsült növényi termék ma már vagy teljesen kiment a használatból, vagy pedig már csak nagyon kis körre szorították. Míg ugyanis példának okáért minden valószínűség szerint a borzasztó bűdös *Asa foetida* ma már csak a keleti népeknél szerepel mint kedvelt illatszert, addig a safrán, mely különösen a középkorban a legkedveltebb fűszerek közé tartozott, ma már majdnem mindenütt kihaltfővel van, kedvelői is leginkább déli vidékeken találhatók fel, amint hogy a déli meleg és forró égőv alatt az erős és átható ízű fűszereket általában többre becsülik mint az enyhe fűszereket.

Régebben azonban olyan anyagokat is használtak, amelyeket ma már semmiképp sem tekinthetünk fűszereknél, mert vajjon kinek jutna eszébe ételeinkhez moschust, ambrát, sandalfát, curcumát avagy brasilfát fűszer gyanánt adni? Vagy mit szólna egyik-másik gourmandunk, ha neki vaj helyett szagos füvekből készült kenőcsel leöntött spárgát (csirág) találának, amelyet — annak idején — Julius Csásarnak, a hírneves római hadvezérnek szolgáltak fel?

A fűszerek használatának ma az a czélja, hogy azokkal az egyes ételneműek sajátosságos ízét még jobban kiemeljük, míg régebben a fűszerekkel éppen ennek ellenkezőjét akarták elérni, azt t. i., hogy a drága és a gazdagság kimutatására mindig bőségesen használt fűszer, minden más izt teljesen elnyomjon és eltakarjon. És ezért nem is kell csudálkoznunk, ha halljuk, hogy a 9-dik századbéli szent-galleni papok a halak elkészítésénél egy 23-féle fűszerből készült vegyületet használtak, melynek receptje még ma is megvan s amelyhez 15 honos növény, 4-féle magot, borsot, virágmagot, costusgyökeret, egy ma már teljesen ismeretlen növényt és fahéjt használtak. Érdekes az is, hogy a fahéj mint fűszerrel ebben a receptben találkoznunk legelőször, noha az már évszázadokkal előbb is ismeretes volt.

Bármily abszurdumnak is tetszik, halakat fahéjjal elkészíteni, az előszeretett e növény iránt Németország egyes északi részeiben még ma is

uralkodik, ahol a gazdagabb parasztnaknál honlón, az életsor fahéjas-hallevelessel megkezdni. Ugyanezen vidéken a gyenge teaízit is fahéj hozzáadásával javítják, akáresak nálunk, ahol néhány naiv háziasszony a tea illatát vanillával igyekszik javítani. Persze hiába.

Tisztes elődeink azonban már a bor ízét is mindenféle fűszerek felhasználásával javították, amely turpisságukat legfeljebb azzal menthetnénk, hogy az akkor szüretelt borok a kezdetleges és helytelen pinczekezelés folytán inkább hasonlítottak az ócska vinkóhoz, mint a Rajna, Duna vagy Hegyalja tüzes borkirályaihoz. S azért nem is kell rajta fennakadnunk, ha e lehetetlen ízű borokat mindenféle fűszerekkel igyekeztek javítani.

A fűszeres növények legnagyobb része, amelyeket ma mindenütt termelnek, minden valószínűség szerint csak a kilencedik században lett meghonosítva; e feltevés valószínűségét emeli azon körülmény, hogy már régi okiratokban, építési tervekben is említést találunk a konyhakertekről s az egyes ágyak skicezeibe némely növénynek neve is be van írva. A kulináris és orvosi czélon kívül a különösen erős illatú vegetabiliákat főleg szagos olajok és kenőcsök előállítására czéljából gyártották, amelyekkel különösen a rómaiak látták el gazdagon vendégeiket, amennyiben azt hitték, hogy az illatos olajok a borgőznek fejbészallását megakadályozzák.

Elidegenítőleg hat ránk, hogy az egyiptomiak a hullák balzsamozásánál is fűszereket használtak, amely szokást úgy látszik, hogy a zsidók is felvették. Erre mutat legalább azon körülmény, hogy a biblia szerint Krisztus teste myrrhával és aloével volt bebalzsamozva, amely utóbbi alatt nem besűrített afrikai növénynedvet, hanem egy Indiában honos kellemes szagú fát kell értenünk. A fahéj szintén előfordul a balzsamozásra használt fűszerek között, ami arra mutat, hogy itt már előbb ismerték mint Európában. A míg ugyanis ma Ázsiából gypjút, rizst, kávé, theát importálunk, a bors és fahéj pedig jelentőségüket már régen elvesztették, addig azelőtt ezek voltak a fő-kivitelű cikkek, melyeknek eredéshelyét nem is mindenhol ismerték.

A fahéjról minden kétséget kizárólag be van bizonyítva, hogy már Krisztus születése előtt 2200 évvel Chinából hozták Egyiptomba, ott chezia néven szerepelt, amelyből kaimamaa, azután a görögöknél és rómaiaknál kinnamomom vagy cinnamomom lett, ebből pedig cassia. Először a fának egész ágai kerültek a kereskedelembe. — r — a.

A chinai tea.

„Za“ chinai nyelven teát jelent. A téli nyugalom multával a kifejlődött őszi rügyeket ujjal lecsipkedik. A négy- illetve hatlevelű fűnemű ág két vagy négy alsó levele felül világoszöld, erősen fénylő, a harmadik levél az ág hegye felé stb. is összesodródottak, szélük befelé kunkorodott, felületük ezüstszürke. A legfelső egészen zárodott fehér pelyhű, és baichaonak nevezik. Ezeket a leveleket *Fu-tschuabau* (Paklam és Paman környékén) nem őrösztik, hanem közvetlenül a napon vagy szabad tűzőn megszáritják. A sárga teát tehát csak árnyékban száritják. Illatos leveleket nem tesznek hozzá. A friss tealeveleknek kezdetben illatos erősen keserű ízük van; a kifejlődött levelek szag- és iznélküliek. Teaparaziták alig ismeretesek.

A szedés ideje Chinában négy időszakra oszlik el. Az első szedés áprilisban a bai-chaot (virágtea) adja. A szedett leveleket azonnal feldolgozzák. A második szedés május végére esik. A leve-

lek nem oly gyöngédek; a harmadik szedést június végén végzik. A levelek durvák; a negyedik július végén nem mindig biztos s csakis Congo-t ad. A fekete teát kisipar utján vagy gyárilag állítják elő.

A kisiparban (Dzian-szi tartományban) a fekete tea előállítására a következő: A fűnemű tavaszi hajtásokat lapos kerek bambuszkosarakban szárítják a napon vagy tűzön és meghervaszítják. A virágteánál az erre következő összesodrás kézzel történik, a többi fajtaknál lábbal. Ezt a műtétet 8 cm. magas kosárban végzik, amelyben 3—4 cm. vastag réteget vetik bele a teát. A kínai térdig meztelen lábbal lép a kosárba és tapossal, megsodrással gyurja össze a leveleket, amennyiben két lábat egymáshoz dörzsöli. Az a körülmény, hogy lábai piszkosak, sőt bőrbetegségben szenvedők is lehetnek, nem akadályozza meg a műtétet. A nyomásra teale képződik a levelekből, amely zöldesbarna. Ha a hervadt leveleknek nagyobb tömeget akarják megsodorni, akkor pamut- vagy vászon-zsákba teszik. A zsákokat alacsony asztalon korlátja körül helyezik el. A kínai korlátjába fogódzva tapossal a zsákokat. A teale a zsákokból kifolyik. A fekete tea csak erjesztés után nyerhető. Ezt a pálasztást utján érik el. A megsodrott leveleket 3—4 cm. vastag réteget bambuszkosarakban helyezik el és pamutkendőkkel letakarják, hogy a képződő meleg kárba ne vesszen. Legkésőbb egy óra multával lapos bambuszkosarakban kiterítik a leveleket, még pedig leginkább a napra, esős időben füstmentes, mesterséges meleggel szárítják. Az így nyert fekete teát teagyárosok veszik át. A zöld teát azonnal szárítják. A sárga tea erjesztés nélkül csak árnyékban szárad, napra sohasem teszik.

A gyári előállítás lényegesen különbözik az előbbtől. Dzian-szi tartomány termeli a legjobb első szedésű árut, amely Kin-Kiang és Chankoun keresztül Oroszországba és Angolországba kerül. Tichomirov meglátogatta U-n-in és Lind-Schau városok gyarait, amelyek kitűnő hírnek örvendenek.

A frissen szedett fűnemű tavaszi hajtásokat beszállítják a gyárba. Semmler azt mondja: »az egyes leveleket mind lecsipkedik, mert az ágat egészen el kell dobni.« Tichomirov ennek ellentmond, amennyiben a Dzian-szi tartományban sohasem tapasztalt hasonló, az első leveleket mindig együtt sajtolták a fiatal hajtásokkal. A hervasztás téglakemenczében történik, a melyekbe friss leveleket bambuszkosarakban tollják be, füstképződés kerülendő. A felmelegedés fokát lapotaggal ellenőrzik. Egy félóra letelével elegendő meghervadtak a levelek. Azután alacsony parkány-leczekkel ellátott deszkákra öntik a leveleket s kézzel gyurják, miáltal egyszerűsödik össze és sodródik. A teale lefolyik. Ha a sodrás nem sikerül teljesen, akkor a leveleket lapos öntöttvas eszékében a kemenczén ujbló vizgyáva felmelegíti és ismét sodorják. Az erjesztés lapos bambuszkosarakban egy óra hosszig tart.

A tea szárítása szabad tűzön történik. Füstképződés odaegést idéz elő. A kemenczék nyílásába fenéketlen bambuszkosarakat helyeznek. Ezekbe félkör alakú kosarakat illesztnek bele erősen, fenékükkel felfelé. Ilyenformán a két kosár egy egészet ad, ami mellett a második kosár az elsőnek közepe tájáig ér s domboru fenékét alkotja. Ilyenformán nagyobb felületeket nyernek. A megsodrott leveleket vékony rétegebe szorítják bele. A Semmler által leírt kosárfarmákat Tichomirov nem látta U-n-in és Lind-schauban. Semmler különben nem jegyzi meg, hogy hol használják.

A munkás kezével kavarja a leveleket és a szárítást egy félóra múlva véget ért. A jól szárított tea fekete, törekeny és nyolc különböző szemű bambusz-szöveteken szítják. A kisipar teáját a gyárakban előbb még egyszer szárítják s csak azután szállítják. A szitalt teának további tisztítása munkásoktól hajtott géppel (Trieur-nemű gép) történik. Erre aztán a tisztított teát még egyszer megszállítják és ezzel végre elkészül. Az öreg levelek nyelének és ágvegeknek töredékei a leghitványabb minőségű gyökereknek nevezett teát szolgáltatták. Sanghaiban ennek a teának angol fontja 1—3 cent. A kész teát keverik. A keverés úgy történik, hogy 2—4 fajtalet emeletmagasságu parlonylason szorják alá s a tea-munkákó által hímábit ponyvákra hull. A tea pora a munkások szemét vakulásiig ronthatja. A teapornak Chusian a neve, főképen a szürke szörökből áll, legiatea vagy coffein előállítására használják. A kínai tea-fajtaknak az irodalomban vagy nálunk a közéletben használt elnevezések Chinában ismeretlenek. Dzian-szi tartományban csak két elnevezés szokások, u. m. 1. Bai-chao (első szedés) megfelel a ceyloni Broking-Peko és a japáni Blanco-Peko-nak. 2. Chun-Za összehasonlítható a Sou-chong-nak. A csomagoláshoz pamut- vagy vászon-zsákokat, s Fjindschuból készült ládákat használnak, s ezeket papírossal, cizmelemzel bélelik ki.

A felsorolt adatok Tichomirovnak »Die Cultur und Gewinnung des Thees auf Ceylon und China« című művéből valók.

Szekeres Kálmán.

Unser Verkaufslokal

befindet sich vom 1. September

VI. Bez., Váci-körút 3

Ungarische Gasglühlicht-Aktiengesellschaft

Patent Dr. Karl Auer v. Welsbach

Budapest, VI., Váci-körút 3.

A t. cz. szállodás és kávék urak becses figyelmébe.

Alólirott tisztelettel értesitem a t. cz. főnök urakat, miszerint én a mult hét folyamán a király-utca 15. szám alatt hatóságilag engedélyeztet

Pinczér ügynökségi irodát

nyitottam szállodai és kávéhazai személyzet részére.

Midőn ezt a t. cz. főnök urak becses tudomására juttatom, előre is biztosítva, hogy megfelelő személyzetről és pontos kiszolgálásról gondoskodva, magamat kegyes jóindulatokba ajánlva, maradok

Liptai J.

ügynök,

a Hirsch kron czég volt üzletvezetője.

Telefon 50 93, Charlottenburg-kávéház, király-utca 15

CSÁKY ÁRMİN Budapestben

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

1885-évszomban a budapesti országos kiállításán. 1889. évben a párisi világkiállításán.

Kitüntetve: 1885-évszomban a budapesti országos kiállításán. 1889. évben a párisi világkiállításán.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

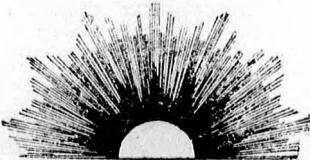


szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2. 250
Kabátok pique-velezből frt 2. 250, 3.
Kabátok csinavat. v. satinból frt 1.25, 1.50
2. 250.
Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-garnból, kék, fehér esikok, 250—3 frtg.
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálu cretonból, kr. 40, 50, 60.
Szakács-kötenyek, fehér, erős szálu vászonból, kr. 60, 80, 100.
Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25
3, 35, 40.

Ezen fehérnemű özégemnek külön speciálitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhák bálatalmal szállítatik.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott Acetylen-fejlesztőket,

berendez magánlakásokat, egyes házakat utczákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéházakat, gyártelepeket, vasúti és hajóállomásokat

A berendezés költsége igen olcsó.

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

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

Budapesti kisedapolda.

A budapesti kisedapolda intéző bizottsága a főváros lakosságához megleghangú kérelmet intézett, amelyben támogatást kér egy létesítendő jótékony-intézet javára, melynek czéja angolkóros, árva, gyenge gyermekek ápolása. A kérelem így szól:

Kérelem

Budapest székes-főváros jósziví lakosságához.

Közismeretű az a tény, hogy székes-fővárosunk területén ez időszereint oly köztinteztet nem létezik, a mely a családbeli gondos ápolást és megfelelő kezelést nélkülözö 6 éven aluli angolkóros, árva vagy elgyengült kisedeket, valamint a súlyos betegségből felépülő lábadozó iskolás gyermekeket, orvosi felügyelet mellett, ok-szerű ápolásban és gondozásban részesítené.

E hiányon segítően és ifju nemzedékünk elpusztulásának és elnyomorodásának megakadályozásában, csekély erőnköz képest közreműködendő, a budapesti kisedapolda létesítését határozott el. Hogy e szándékunkat lehetőleg mielőbb megvalósíthat-suk s a szegény kisedek sorsának javításához már a legközelebbi időben hozzájárulhassunk, Schlesinger és Polákovits budapesti termény-nagykereskedő czég fenkölt szemlélt beltagjai, méltányolván az általunk követett czél fontosságát, ingyenes engedték át az Andrassy-út városligeti sarkán fekvő »Bellevue«-épületet intézetünk ideiglenes elhelyeztetése czéljából.

Hogy a rendelkezésünkre boesított épületet gazdasz-to feladatának megfelelőleg felszerelhessük és a szenved emberiség előtt megnyithassuk, a társadalom leg-szelebb köri támogatására vagyunk utalva s ez okból a budapesti m. kir. államrendőrség nagytekintetű főkapitányi hivatalának folyó augusztus hó 18-án 38368. szám alatt kelt rendelete alapján a budapesti kisedapolda javára a székesfővárosi lakosság körében gyűjtést rendezünk.

Gyámoltalan kisedeink nevében fordulunk tehát székes-fővárosunk minden jósziví lakosához, hogy tehet-ségéhez mérten, bármily csekély pénzbeli adományával, vagy amennyiben használaton kívül lévő gyermekföhrenemű, gyermekruha vagy gyermekkecsi fölött rendel-kezik, ilyenek kegyes adományzásával intézetünk mielőbb megnyitáshoz hozzájárulni kegyeskedjék.

Pénzbeli adományokat alazattal kérjük a »budapesti kisedapolda« részére névjegyzék kíséretében vagy a lapok szerkesztőségéhez vagy pedig bagosi Pucher József fővárosi bi-zottsági tag, építész ur kezéhez, (VI., Andrassy-út 53.) jutatni, más tárgyakat pedig az apolda helyiségében (VI., Andrassy-út 127 a) d. e. 9—12, d. u. 2—6 óra közt az adományozó szives megnevezése mellett át-adatni. Az összes adományok hírlapilag nyugtáztatnak.

Nagykegyű adományukért fogadják a jósziví ember-barátok már előre is, a szegény kisedek nevében, őszinte köszönetünk kifejezését.

Budapestben, 1897. augusztus hó 20-án.

A budapesti kisedapolda intéző bizottsága.

Hebel Gyula

1867—1897.

A kikutathatlan isteni gondviselés, a kéréhlet-len végzet ifjan, élete delén szólította el szeretett családja, tisztelő kártársai közül Hebel Gyulát, a főváros kávésegeideinek egyik legelőkelőbbjét. Váratlan gyors halála megmérhetlen csapásként hatott a fiatal, ferjét imadásig szerető hitvesre, és a most már apátlan árva kisedeket, amde rajtuk kívül vesztésként állott az elhunyt ravatalánál a kávésegeidek feltűnően nagy számban megjelent serege, mely tisztelet és szeretete jelképes aján-dekaival virágoskertté alakította a szomorú esendés halottas házat. Mélyen megrendülve állottunk ma-gunk is a kihült tetem mellett, a hit malaszijában keresve vizsgálatást a sebre, melyet Isten mér ki, de a melyet végés, gyarló emberi elménk sem mér-terteni, sem magyarázni nem tud.

A megboldogult, 1867-ben született Tolnán (Tolna-megyében) köztisztelőben álló polgári szü-lőktől, kik egyszerű iparos ember letűk dacára, feltűnően szép és tehetségekkel bőven megaldott gyermekük nevelésére kiváló gondot és nagy áldo-zatokat hoztak. Elemi iskoláinak sikeres elvégzése után a budapesti terézvárosi kereskedelmi tanodát is sikerrel végig járva, tisztán kedvből és hajlam-ból lépett a pincézri pályára, amelyen veleszüle-tett természetes tulajdonságainál, előzőeken és ndvárosi modoránál, valamint megszerzett ismereti-nél fogva is csakhamar előkelő pozícióhoz jutott. Hadkötelezettségének a m. kir. honvédségnél — hol a legmagasabb altiszti fokozatig vitte — eleget tévén, újra Budapestre jött, hol éveken át mint a Rémy szálloda, Párisi mulató, Kairo kávéház s más előkelő üzletet főpinczére működött. Közben több évadon keresztül mint a Herkules-fürdő fő-pinczére is működött.

1894-ben nősült, nőül vevén Koserák József jószevárosi köztisztelőnek örvendő vendéglös leányát Herminát, kivel halála napjáig a legboldogabb, bensőséges, sajnos — oly rövidre szabott, családi életet élte. Ezen házasságából született két kis-koru árva Olga és Frigyes.

Hebel Gyula a szakipar terén is jeles nevet szerzett. Evekén át buzgó tagja volt a budapesti kávé-szégédek betegsegelyzo egyesületének, hol előkelő szerepet játszott, majd később oszlopos tagjává vált a Budapesti kávé-szégédek betegsegelyző-pénztárának is.

A halálos ágyba meghülés döntötte. Ez a jelentéktelennek látszó betegség borzasztó gyorsasággal és könyörtelenséggel bánt el a máskülönbben fiatal és életerős szervezettel, mely különben a legnehezebb szolgálatot is járja könnyűséggel végzte, úgy hogy a betegségnek gyorsan végze-



séggel nyilatkozott, amelyre alig tudnánk példát felhozni és amelyet egy kávé-szégéd temetésénél látni, valóságos feltűnés száma qment. Az elhunyt volt főnöke Keller Mór kávé-s, Fleischmann Gyula kávé-s és neje, kollegák, barátok szebbnél-szebb koszorúkat halmozták el az egyszerű deszkakoporsót, amelynek lakójában egy kis, de boldog család éltető feje, a kávé-szégédek egyik legkiválóbbika távozott az élők sorából.

Koszorukat küldtek: Keller Mór kávé-s, az Óbudavári cörsö-käväház tulajdonosa, az elhunyt utolsó főnöke; Weisz Dani gyűjtéséből a kávé-szégédek »Szeretelük jelölül -- kartarsaid« felirattal; Steuer Sándor személyzete »Jó kollegáknak« felirattal; Fleischmann Gyula kávé-s és neje; a Keller käväház személyzete »Szeretett főpinezérünknek«; Török Lajos »Der letzte Gruss«; Ungár Samu (Sándor); Heimann József, a Metropole käväház tulajdonosa »Von Deinem guten Freund Heimann«; Weil Izidor »Von denen, die dir wirklich gut waren.« Megjelentek ezenkívül Hochmann József és Röth Károly vezetése mellett a Budapesti Kávé-szégédek betegsegelyző-egyesületének zászlója alatt a kávé-szégédek közül majdnem kétszázan, és a »Székesfővárosi Emberbarát jótékonsági egyesület« tagjai, szintén az egyesületi zászló alatt.

Könyves szemekkel vitték a koporsót vállukon a halottas kocsihoz a megboldogult kollegái; könyves szemekkel, elcsukló térdekkel kísérte urát utójára a ház kapujáig a megtört özvegy, könyves szemekkel ment a gyász kíséret a kocsni után, mely egy család boldogságát vitte az enyészet felé.

Ne kutassuk az isteni gondviselés végzéseit, hanem imádkozzunk: Legyen a hant könnyű neki, amilyen nehéz és fájdalmas volt az élettől elszakadása, s adjon vigasztalást iltihagyt özvegyének a hit malasztja.

F. Kiss Lajos.

Az acetylen ipar fejlődése. Az acetylen víz, alkohol és ezet aetherben többé-kevésbé oldódik; különösen acetóban, mely 15° C. mellett közönséges légnyomásnál 25 rész acetylent vesz fel. Az oldhatóság a nyomással változik, 12 légköri nyomásnál például 1 rész acetóban 300 rész acetylen oldódik. Ha a nyomást kisebbítjük, acetylen távozik el mindaddig, míg a fentemlített nyomásnál telítve marad. Az oldhatóság a hőfok emelkedésével kisebbedik. Az oldott acetylent tehát gyengébb szerkezetű edényekben is eltárolhatók, anélkül hogy robbanástól kellene tartanunk, ugyanezen oknál fogva a felmelegítés következtében sem következik be oly gyorsan a robbanás. Claude és Hesz ezen eljárásal comprimált, tehát kis tért elfoglaló és nem robbanó acetylent is kaphatunk.

Ujforma czégtáblák. Ujabbán Angliában a czégtáblákra való betűket, amelyeket eddig fém-ből, üvegből vagy emaillezott pléhből készítettek, ujabbán papirból gyártják, amelyhez követ, sellakot, chrómpépet vagy más ragasztó anyagokat kevernek. A kivánt betűket e keverékből hidraulikus nyomással állítják elő, olajfestékkel és lakkal vonják be. Az ily betűk igen olcsók, könnyűk, nehezen törhetők el, sokáig eltarthatók, jól megerősíthetők.



Köszönetnyilvánítás.

Szomorú kötelességnek teszek eleget, midőn úgy a magam, mint szeretett szüleink, sógornóm özv. Hebel Gyuláné és kiskorú árva névében mélyen érzett halálmunk és köszönetnek adok kifejezést a szeretet és becsülés ama igazán megható jeleiről, amelyben forrón szeretett és örökké feledhetlen bátyám

Hebel Gyulának

elhalálózása alkalmával úgy az igen tisztelt főnök urak, mint kedves szaktársaim részesítettek. Az ő részvétük gyógyító ír volt a mi megmérhetlen fájdalomunkra, vigasz, hogy nagy veszteségünk szerető lelkek osztják meg velünk. Különös köszönettel tartozom azonban Keller Mór, Fleischmann Gyula és Heimann József főnök uraknak spontán megnyilatkozott részvételükért, valamint Hochmann József, Röth Károly, Bronner Miksa és Weisz Dani t. kollegáimnak, Blau Ignác és Herskovic K. uraknak, kiknek fáradozása folytán abban a vigaszban részesülhettem, hogy nehéz óráimban legjobbjaimat láthattam magam körül. Fogadják érte soha muló köszönetemet.

Budapest, 1897. augusztus 25.

Hebel Mihály.

tessé valára nemcsak hozzátartozóira, hanem mindazonokra, kik megbetegedéséről tudomással bírtak, különösen pedig a vele utóbbi időben egy és ugyanazon üzletben működő öcsésére Hebel Mihályra, kihez ideális testvéri szeretet fűzte, valóságos esapasként hatott, midőn alig néhány napi szenvedés után 1897. augusztus 16-dikán elhunyt.

Amilyen lesújtóan hatott halála híre, olyan vigasztalón hatott reánk és gyász kísérete minden egyes tagjára az az impozáns és általános részvét, mely a megboldogultnak augusztus 18-dikán véghezmenetelével mellett oly mérvben és benső-



BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

Budapest, IV., Városház-tér 4. és Calvin-tér 4. sz.

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

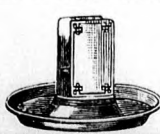
Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becséreltetnek.

Telefon-összeköttetés

Főüzlet 54—23 sz.

Fiókiüzlet 63—65 sz.



Árjegyzék

bérmentve és ingyen.



Karlsbader Porzellan-, Majolika- und Steingutwaaren

Niederlage en gros und en detail.

Billigste Einkaufsquelle für Wiederverkäufer.

Grosses Lager

Englische und inländische Fayence-Service's, Wasen, Figuren, Blumenhalter, Wanddekorationen und diverse Kunstwerke, so auch alle Handbedarfsartikel für Restaurants und Kaffeehäuser. Für Wiederverkäufer großes Lager aus den Fabriken zu stammend billigen Preisen in jedem Quantum.



Kaffee- oder Thee-Service für 6 Personen aus 17 St. bestehend, mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 3, 4, 5 bis fl. 20.

Wasch-Service, 6- oder 7-theilig, fein mit Blumen und Gold bemalt, von fl. 4.—, 5, 6, 8 bis fl. 20.

Speise-Service für 6 Personen, aus 26 St. bestehend fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 5, 6, 50.

Speise-Service für 6 Personen aus 32 St. bestehend fein, mit Blumen und Gold bemalt fl. 7, größere Schüsseln fl. 8 bis fl. 9.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend Nooco, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 15 bis fl. 100.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend gesägt oder gerippt, neu, fein, mit Blumen und Gold bemalt von fl. 12, 15 bis fl. 70.

Speise-Service für 6 Personen aus 42 St. bestehend glatt, feine Malerei, ohne Gold, neue Muster fl. 10, mit Gold 13 bis 20 fl.

Bei Provinzbestellungen für Kaffee- oder Thee-Service 50 Kr., bei Speise-Service 70 Kr. für Kiste und Emballage berechnen.

Bartosch V. és Fia Budapest, VI. Teréz-körút 32 Uj-utca sarkán.

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

Müncheni Löwenbräu

Alulírott tisztelettel jelenti a nagyérdemű szállodás és kávék uraknak, valamint a nagyközönségnek is, hogy ő

a müncheni „Löwenbräu” sörfőződe részvény-társaság főbizományát egész Magyarország részére átvette és egy raktárt palaczk- és hordóiban eladásra szakszerűen berendezett.

A „Löwenbräu” üvegsörből 10 palaczkkal való megrendelésnél díjtalanul házhoz szállítok. Vidéki megrendésekre 20, 30, 40 és 50 palaczkos ládák vannak készletben.

Förster Konrad

vendéglős, Váci-körút 68. szám,

a müncheni „Löwenbräu” sörfőződe részv. társ. főraktára.

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Teljes vendéglő s kávéházi

konyha-berendezést, vörösréz-edényt, kávéházi tűzhelyek 50° fűtési megtakarítással, ajánl mindennemű rézműves munkát, valamint saját szabadalma szerint készített kávé- és tea-főzőgépeit

legjutányosabb áron, pontos kivittel mellett

GALLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javítások és czinezések gyorsan el-készítettnek és jutányos áron számíttatnak
 Ocska vörösréz napi áron megvetetik vagy becsereáltetik.

Fried Zsigmond

mű-esztergályos

kávéházi eszközök raktára

→ és javító-műhelye. →

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak.

Használt golyók és dákok olosón mindíg raktáron.

Csorba golyók magas áron vétetnek és becsereáltetnek.

Természetes szénsavdús savanyúvíz a mohai

ÁGNES

Forrás. Legjobb anelli és édtőlítal. Kifűtő szolgálattel
 tess az emésztési zavarráknál

Járvány idején préservatív gyógyszernek
 bizonyult.

Szét-
 küldés. **Édeskúty L.** udvari orvosi
 árt. Budapest

→ Kapható mindenütt. →

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemzve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvjá a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatású alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközi. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalom-ban erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleichenbergi, tüdőbajokban**, különösen **tüdővérzések**nél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézeteiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorftban** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kéty, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és hughyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz

préservatív gyógyszernek bizonyult **járványos betegségek** idején.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos
 főraktár

Édeskúty L.

cs. és k. és szerb
 k. udv. ásvány-
 víz-szállítóváll.
 Budapest.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerertárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

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.

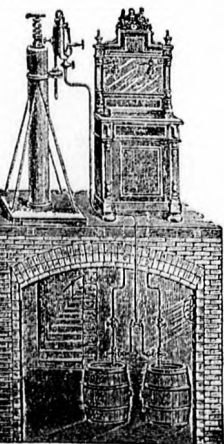
• **Kostenüberschläge gratis.** •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
 und alle Kellereiarartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
 Erzeugung.



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

CHRISTOFLE & Cie.

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

Magyarországi főraktár

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál	16.50	1 mártás-mérő	3.50
12 villa	16.50	1 ezukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 halas-készlet	9.—
12 kávéskanál	8.50	4 palaczkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustártartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 keftős sótartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 ezukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 kompotos kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

Alapítva 1825

Alapítva 1825

Hubert J. E. POZSONY

pezsgőbor pinczészele

ajánlja elismert kitünő minőségű pezsgőit különösen

GENTRY CLUB

márkáját,

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Raktár és vezérképviselőség: **ÖRLEY GÉZA BUDAPEST**

☞ **Telefon 59-74.** ☜

VIII., Baross-utca 111.

Hirrmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimerő-készülékeket =

légnomással és szabad. légkűtével. Elvállal régi készülékek átalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-esapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

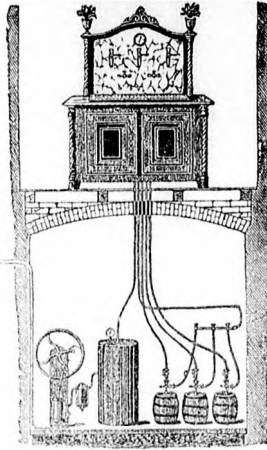
mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



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 1885.



Első magyar üvegyár részvény-társaság

BUDAPESTEN,

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

Ajánlja

szálloda-, vendéglő- és kávéházi cikkekben



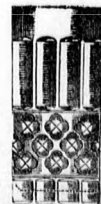
gazdagon felszerelt raktárait a nagyérdemű közönség b. figyelmébe. Legujabb sajtolt, kristály és csiszolt üvegek a legegyszerűbb és legdiszesebb kivitelben, valamint villany-, légszesz- és egyéb világítási cikkek állanak a legdúsabb választékban rendelkezésre.



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



Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan esz-közöltetnek.



☞ *Arjegyzékek ingyen és bérmentve.* ☜

Telefon-szám 51-60.

Telefon-Verbindung 51-60.

Sör-syphon-korsók.

Syphon-Bier-Krüge.

Alulírott tisztelettel jelenti a t. cz. szállodás, vendég-
lős és korcsmáros uraknak, miszerint módjában áll u. n.

sör-syphon-korsókban

sörökkel szolgálni. A sört, ezen sör-syphon-korsókban —
mely szabadalom megszerzésére fáradságot és költséget
nem kíméltem — 5 és 10 literes korsókban fogom szol-
gálni; ezáltal megadatik az alkalom a t. vendéglősöknek, hogy
mindenfajta sört mint: **ászok-, korona-, márcziusi-, vi-
lágos- és sötét kettős márcziusi-, udvari bak- és
bajor baksört** készletben tarthassanak, mely sörök ezen
korsóban jóság és minőség tekintetében egy hónapon át
változatlanul maradnak, úgy hogy az utolsó pohár ép oly
kitünő ízű mint az első.

»Az első magyar részvényserfőződe Kőbányán« ter-
mékeiből kizárólag töltött ezen sör-syphon-korsók töltése
Kőbányán X. ker. Hölgy-utca 18. sz. történik, megrendelések
pedig egyedül

Ifj. KNITTEL KÁROLY

VIII., Illés-utca (Prater-utca sarok) 17. sz., „Sör-udvar“

intézendők, hol is 20 év óta fennálló palacska-sör-üzletem van
és ahol minden időben friss töltésű hordósörrel szolgálak
legújabb és legjobb szerkezetű ujonnan épített amerikai
jégpinczéből.

Kiváló tisztelettel

Ifj. Knittel Károly.

Der Gefertigte beehrt sich den sehr geehrten Herren
Hotelieren, Restaurateuren und Gastwirthen
bekannt zu geben, dass es ihm möglich geworden, Biere zu
verabreichen, durch den Apparat der sogenannten

Syphon-Bier-Krüge.

Das Bier in diesen Syphon-Bier-Krügen, welches Patent ich
mir anzueignen keine Kosten noch Mühe schonte, verabreiche
ich in 5 Liter- und in 10 Liter-Krügen, wo hiemit Gele-
genheit geboten, jede beliebige Gattung Biere am Lager des
Restaurants zu treffen, als **Lager-, Kronen-, Märzen-,
lichtes Doppelmärzen, dunkles Doppelmärzen-**, so
auch **Hof-, Bock- und Bayerisch-Bock-Bier**, welche
jegliche Gattung Biere ein Monat an Güte, so auch Qualität un-
verändert, **das letzte Glas ebenso als das erste ist und bleibt.**

Die Füllung dieser Syphon-Bier-Krüge, wo ich aus-
schliesslich nur Producte der »Ersten Ung. Actien-Bier-
Brauerei, Steinbruch« verabreiche, geschieht in Steinbruch
X. ker. Hölgy-utca 18. und sind Bestellungen einzig und allein
zu richten an

KARL KNITTEL jr.

VIII., Illés- und Prater-utca Ecke Nr. 17., „Sör-udvar“,

wo ich seit 20 Jahren mein Geschäft ausführe. Dasselbst ist
auch frisches Fass-Bier zu haben, indem ich dort einen ameri-
kanischen Eiskeller nach bester Construction gebaut habe.

Hochachtungsvoll

Karl Knittel jr.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

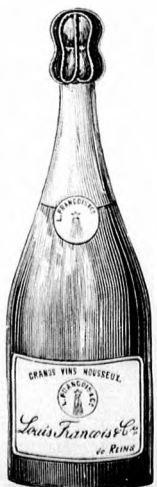
Promontor.

Arany érem

Páris, Olíva, Semevár, Anvers.

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

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



Főraktár: *Borhegyi Ferencz* ezelőtt *Láposy*
Budapest, Haas-palota.

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*