

## Előfizetési ára:

Egész évre . . . . . 6 —  
Fél évre . . . . . 3 —  
Negyed évre . . . . . 1 50

## Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal  
IV. egyetem-tér 6.

# A VENDÉGLŐS

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

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjintézete, a Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata, a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Segéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának, a Budapesti Pinczér-Egylet, és a „Hungária-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

## HIVATALOS KÖZLÖNYE.

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

IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.

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

II. ker., Medve-utca, Fácán.

Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő:

**WAGNER JÓZSEF**

IV. egyetem-tér 6.

Bérmentelen levelek nem fogadtnak el.  
Kéziratok nem adatnak vissza.

A »Budapesti Pinczér-Egylet« létezik:

IV., vármegyház-utca 9.

**PAULITS JÓZSEF**

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

## GLÜCK FRIGYES

a „Pannónia“-szálloda tulajdonosa.

A budapesti lapok nemrégiben említették, hogy Glück Frigyes úr a fővárosi tanácsnál tizezer koronából álló nemes ajándékot tett le oly czélből, hogy ezen összegnek kamatai által évenként két derék magyar pinczérnek jól nyújtassék arra, hogy kimehessenek a külföldre, hogy ott műveltségüket s szakismereteiket kellőképp gazdagítsák, s visszatérve Magyarországra, derék és hasznavehető pinczerek legyenek. Glück Frigyes, aki fiatal korában a pinczéri ág minden egyes pházisán szüntelen keresztül ment, egy napon a majnai Frankfurtban mint pinczér-ina önmagának azon fogadalmat tette, hogyha viszonyai valamikor megengedik, a derék, jóra való magyar pinczerek kiképzésére egy alapítványt fog tenni.

És most eljött az az idő, — és Glück Frigyes úr szavát meg is tartotta. . . . .

Ezen — a pinczerekre nézve kiválóan kedves — alkalomból múlt évi december hó 30-án egy nagyszámu pinczér-küldöttség tisztelettel Glück Frigyes úrnál a Pannónia-szálloda irodájában, hogy hálás köszönetüket fejezzék ki nemes adományáért.

Ez alkalomból Mitrovátz Adolf úr, a Braun-féle vendéglő főpinczére, egy gyönyörűen kiállított és számos főpinczér által aláírt köszönet-iratot nyújtott át az ünnepeltnek, a következő beszéd kíséretében:

### Nagyjóságu Urunk!

A budapesti főpinczerek tisztelő küldöttsége vezetésével megbízott, hogy érzelmeiket és hálájukat Nagyságod előtt tolmácsoljam, a mely megbízásnak legnagyobb örömmel és hálattal szívvel teszek eleget.

Nagyjóságu Urunk! Azon nemes és önzetlen áldozatkészsége, fáradozása, melyet Nagyságod a vendéglős-ipar, de legfőképp a pinczéri kar szellemi fejlődéséért ismételtelen tanusított, ugy a tanonez-iskola létesítésével, valamint legújabb ösztöndíj-adományával, e felejthetetlen mozzanatok bennünket köteleznek, hogy Nagyságod előtt nemcsak a budapesti főpinczerek, de az összes magyarországi pinczéri kar, ki ezen nemes mozgalmat szintén magáévá teszi, legmélyebb köszönetét és háláját fejezze ki. Köszönjük tehát Nagyságodnak ismételtelen kegyes pártfogását és önzetlen áldozatkészségét, és kérjük még tovább is Nagyságod jóindulatát a pinczéri kar iránt, melyet oly szépen tanusított. Mi kérjük a Mindenhatót, hogy működését a legszebb eredmény gyümölcsöztesse.

Fogadja Nagyságod felejthetetlen hálánk és tiszteletünk jeléül e feliratot, zálogul a legnagyobb bizalom, tisztelet és reményteljes jövő jeléül!

Nagyjóságu Urunk, ez alkalommal nem mulaszthatjuk el, hogy az ügy alkalmával Nagyságodnak szívünk mélyéből legőszintébb szerenesekivánatainkat nyilvánítsuk. Kérjük a Mindenhatót, tartsa meg Nagyságod kegyes és legnagyobb jóltevőnként, ugyszintén kedves nejét, gyermekeit és családját a legnagyobb boldogságban és egészségben.

Köszönetünket és hálánkat, ugymint szerenesekivánatainkat ismételve, maradunk

legőszintébb tisztelettel és hódolatteljesen

a budapesti főpinczerek,  
az összes pinczéri kar nevében.

Éljen! Éljen!

Erre Glück Frigyes ur a következőket válaszolta:

### Igen tisztelt Uraim!

Fogadják elismerésük ezen megnyilatkozásaért hálás köszönetemet, jól esik, hogy éppen önök voltak az elsők, kik szívemből már rég óhajtott ezen csekély cselekedetemért köszönnék, a midőn 1876-ban magam is külföldön mint önkéntes tanonez gyakorlatilag átéltem tanonez-éveimet, legforróbb óhajom az volt, szeretetl hazámban és szülővárosomban egy pinczér-iskolát létesíteni, és ime ezen forró vágyam teljesült, sok buzgó társak lelkes pártolása következtében, ha tehát köszönetről van szó, ugy rajtam áll a sor.

Fogadják is mindazok és önök is, kik szinte közreműködtek, az én hálámat, egyuttal kérem önöket Uraim, miután a nagyobb munka csak

most következik és azt csak akkor tudnám teljesíteni, ha összes hivatali tényezők pártolásában részesülhetek, vegyék ki a munkából részüket, és én kívánom szeretettel iparágamnak, hogy majdan, ha önökből főnökök lesznek, ugy szeressék iparágukat, mint azt én szeretem és juttassák a megérdemelt polczra. Újból köszönöm, az Isten éltesse önöket!

Éljen! Éljen!

Az átnyújtott köszönet-irat szövege a következő:

### Nagyjóságu Urunk!

Minket, alázatos tisztelettel alulírottakat, a hála érzelme indít arra, hogy Nagyságod előtt hódolatuinkat nyilvánítsuk. Mi a rohamosan fejlődő magyar társadalmi életnek egy ujjonnan alakult osztályához tartozunk, melynek eddigelé sem a közfelfogás, sem a hivatalos minősítés nem nyújt hivatalának megfelelő elismerést és megbecsülést.

Nagyságod, aki a mi életpályánknak — bár nagyobb szabásulag — osztályosa, minden cselekedetével azt tanusítja, hogy teljes lélekkel törekszik ugy a jelzett közfelfogást, mint a hivatalos minősítést helyes irányba terelni. És Nagyságod, ezt a célt elrendő, minden áldozatra kész. A midőn mi, egyszerű munkásai annak a szerény életpályának, melynek ügye ugy nemzetközi, mint közgazdasági s egyéb vonatkozásával fogva szintén jelentős nemzeti ügy, Nagyságodnak ezt a nemes buzgólkodását látjuk! csoda-e, ha nem tudjuk szívünk benső ösztönzését celsítítani, és félve ugyan, hogy nemes szerénységét érintjük, mégis engedjük, hogy szívünk igaz, őszinte érzése megnyilatkozzék.

Igen, engedjük, hogy szívünk igaz, őszinte érzése megnyilatkozzék és dicsőítse Nagyságodat, a ki korábban a vendéglős-szakiskola megalkotásával, legújabbban pedig a szakiskola növendékeinek magasabb kiképzését czélzó nagylelkű adományával a vendéglősipar jövődjé fejlődésében vetett bizodal munkának és hitünknek rakta le rendíthetetlen alapzatát.

### Nagyjóságu Urunk!

Az az erős meggyőződés, azzal a teljes hittel, mely csak a gondviselészzerű férfiak iránt fakad az őt követőkben; s mely a közélet jelentős eseményeinek folyásában nem a pusztá véletlen, hanem egy magasabb intéző-kéz hatalmát és akaratát ismeri fel; — azzal



a meggyőződéssel és azzal a hittel hisszük és valljuk, hogy Nagyságodat a gondviselő Isten rendelte nekünk, a mi ügyünknek; hogy a mikor e dicső ezeréves hazában fejlődésnek, virágzásnak indul minden: legyen olyan is, aki a magyar vendéglősipar nehéz küzdelmeit, a multban is kifejtett áldásos munkálkodás érdeméül hála és dícsőség érte a naggyérdemű vezéreknél! teljes sikerre vezesse és gyümölcsösztesse.

Ily gondolatokkal és ily érzelmekek eltelve kérjük mi Nagyságodat, hogy méltótlanság igaz tiszteletünk és benső szeretetünk nyitvánulását kegyesen fogadni, maradjunk

Nagyságodnak tisztelői és szolgálói

a budapesti főpinczerek:

- Wawrek Károly, Royal-nagyszálloda.  
Labes Frigyes, István főherceg-szálloda.  
Neusiedler Géza, Szikszay-étterem.  
Ruef József, Angol királynő-szálloda.  
König Jakab, Hungária-szálloda.  
Ging Károly, Pannónia-szálloda.  
Moszer Károly, Pannónia-szálloda.  
Stülzl Nándor, Vadaskürt-szálloda.  
Mitrovicz Adolf, Braun-étterem.  
Stiaszny Ferenc, Keleti pályaudvar.  
Bühm Emil, Prindl-vendéglő.  
Dávid Sándor, Putzer-vendéglő.  
Szűts Lajos, London-szálloda.  
Givizer Károly, Hungária-szálloda.  
Gregor Lajos Géza, Lippert-vendéglő.  
Krássy A. Bódog, Bristol-szálloda.  
Kiss Henrik, Förster-vendéglő.  
Gelbmann András, Braun-étterem.  
Zadoris Ödön, Drechsler-étterem.  
Czurmühl István, Nemzeti Kaszinó.  
Neiser Ferenc, Országos Kaszinó.  
Schwarz Aladár, István főherceg-szálloda.  
Török István, Royal-nagyszálloda.  
Linzmayr Gyula, Drechsler-vendéglő.  
Végh Miklós, Jahn-vendéglő.  
Kovács Ignác, Prindl-vendéglő.  
Kaszás Lajos, Putzer főpinczere.  
Lőrincz János, Angol királynő-szálló.  
Ehm János, Pilzeni söresarnok.  
Cseh János, Virágokor étterem.  
Bernhardt Ferenc, Pannónia-szálloda.  
Halassy Gyula, Pannónia-szálloda.  
Poplan Zsigmond, Császári-vendéglő.

## A szódavíz megadóztatása.

A 268. sz. »Esti Ujság«-ban a szódavíz megadóztatása című levél arra kérészet bennünket, hogy mi is, a mennyiben a vendéglősök érdeke és jövedelme nagyban veszélyeztetve van, felszólaljunk.

## Iz és szag.

Minden dolognak megtalálni a maga ízét, kitalálni s emellett jó szagéréssel is bírni, a kellemes élet legelső feltétele. A jó izeléshez finom nyelv, a szaglásához jó orr kell. Az első ne legyen eltoppulva bizonyos izehatásokkal szemben, a másikat pedig ne folyasolja be a mostani hideg időjárás mellett napirenden levő nátha. Azoknak, kik a konyhában vannak elfoglalva, különös szükségük van arra, hogy e két érzékükben egészen megbizhassanak, mert ahol mindennek azon kell alapulnia, hogy valami izeteset alkossunk, ott ezen készítménynek első sorban önmagunknak kell izlenie, hogy az ember esetleg a maga vendége is lehessen. Mindazáltal mi sem családokból, mint épen az öt izérzékünk. Hogy az ember néha se hall, se lát, daczára annak, hogy mind az öt érteke rendszerben van, régi dolog, valamint az is általánosan ismert dolog, hogy a hallás és az érzékfejezés közt bizonyos szoros összefüggés létezik, amit legjobban bizonyít az, hogy valakinek a szájamozgásáról is leolvashatjuk, hogy mit akar, anélkül hogy hallanánk, mit mond. Azonban az iz és szag között még szorosabb összefüggés van, mint az arez és a hallás között. Az izelésnél és szaglásnál az összes érzékek bizonyos egybehatása megy végbe. A lakus bizonyára »esudálkónak fog, hallván, hogy az izelésnél és szaglásnál hőfolyamatok, tapintási és hallási érzékek is működnek, és hogy ez másképp meg csak nem is képzelhető. Hogyan magyarázhatnók különben, hogy bizonyos hangok hallatára fogfájást kapunk? Valamint azonban hallási tünetek ugy a látás által felfogott agyekérek is hathatnak a többi érzékre. Az izérzéklet ezenkívül, amint azt feltűnő tapasztalatok is bizonyítják, a fény és a különböző színek is feltűnően bizonyítják. Az édes izt feltűnően emelik a piros és a zöld, míg a sarga és a zöld kisebbítik. Urbantschitsch kísérleti egynéken megállapította, hogy a sós, savanyú, keserű iz bizonyos színészlelések által vannak befolyásolva. Tudvalevő dolog, hogy a borizelésnél nem egyedül a nyelv mérvadó. Mert ha például a legjobb rizlingit kőkorsóban köstöl-

A levélíró, kinek ugy látszik fogalma sinesen arról, hogy mit irt, de még kevésbé ismeri a budapesti vendéglősök viszonyait, ha olyan dolgokat állít, hogy Budapesten a vendéglős 10—12 és 15 krát szed egy üveg szódavízért. Szeretnők tudni, hogy hol van Budapesten az a sok vendéglős, ki ilyen árban elárúsítja a szikvizet, van ugyan egynehány előkelő étterem, szálloda, hol ilyen árban elárúsítanak a szódavízért, csak hogy ilyen helyeken nem vásárolják, nem fogyasztják, mert általánosan elismert tény, hogy a nagy urak nem isznak szódavízért.

Abba a levélbe egész nyugodt lelkiismerettel ajánlja a tek. Tanácsnak az 1 kr. fogyasztási adó behozatalt, mert az ő állítása szerint a vendéglősön behajtható volna. No erre már mi is kíváncsiak vagyunk, hogy mikép volna ezen adó behajtható, ha csak árfelelemeléssel nem élünk, ha az pedig megtörténne, akkor a fogyasztás a minimumra redukálnék s akkor a tek. Tanács már nem érne el azt a célt, a melyet a szódavízadó behozatallal elérni óhajt, t. i. a deficiénzt a fedezését. Tegyük fel, hogy a vendéglős, ki 4 krajczárjával árúsítja a jégbeütött szódavízért, vagy menjünk még tovább, mondjuk, hogy 5 krajczárjával árúsítja, maradt 2 kr. haszna, mert 2 kr. járval vásárolja, 1 kr. a jég, most maradt 1, de legfeljebb 2 kr. haszna, most fizessen ebből 1 kr. adót, hat hová kerül, mi marad neki? ha pedig a vendégtől szedi az 1 kr. adót, akkor el lehetünk rá készülvé, hogy 3 nap alatt sem adhat el annyi szódavízért, mint most egy nap alatt. Eppen a vendéglős, ki bárhol, bármilyen kis terjedelmű üzlettel bír, legnagyobb hazbért és adót fizeti, és most meg szódavíz adóval is akarják sújtani, mert az egészen világosan áll előttünk, hogy a gyáros nem fizetheti, mert 2 krajczárnál olcsóbban nem lehet szódavízért hazhoz szállítani.

Szem előtt kell még azt is tartanunk, hogy ezen adó behozatala által a környékbeli vendéglősök előnyben fognak részesülni, mert ők a környékbeli gyárosok révén fedezhetik szikviz-szükségletüket s ezáltal csakis a főváros területén levő vendéglősöket érzékenyen sújtana, s ezáltal a szikvizgyártás és fogyasztás csökkeni lesz.

Egy példával akarjuk az oly város szikvizgyáros viszonyait illusztrálni, hol már a szikvizadó létezik. Szerkesztő urunknak alkalma volt a milleniumi kiállítás alkalmával a szegedi vendéglős-ipartársulat tagjaival, kiknek szikvizgyárunk van, az ottani szódavíz viszonyokról beszélgetni, beszélgetése folyamán megtudta, hogy a szegedi gyárosok 6—8 tagu társaságból áll, kivülk más szikvizgyár nem létezik és gyártmányuk nem haladja meg a 300 drbot és ezért van ez, épen az 1 kr. fogyasztási adó okozza azt a csökkenő fogynást, máskülömben élni abból a keresetből nem tudna egyik sem, ha mindegyik külön-külön mással nem foglalkozna. Ilyenek a vidéki gyáros viszonyai.

Térjünk át a budapestiére.

Két évvel ezelőtől szó volt róla, hogy a szikviz árát a gyárosok felemelni óhajtják, és ennek elkerülése végett a budapesti vendéglősök egy szikviz-

gyárt alapítottak, és a vendéglősök nagy támogatása mellett és két általánosan elismert szakférfi vezetésével és takarékos gazdálkodása mellett, nem sikerült 1¼ év működés után egy 450.000 frtos alapítke után 8% nál nagyobb osztalékot fizetni. Ez a példa kellőleg megvilágítja a budapesti viszonyokat, most képzeltük ehhez az 1 kr. adót, mi lesz akkor? nyugodtan állíthatjuk, hogy ugy a szikvizgyárosra, valamint a vendéglősre, de még a tek. Tanácsra nézve is, lesújtó eredménnyel lesz, mert a tek. Tanács nemcsak hogy nem éri el a deficiénzt szolgáló összeget, hanem tönkre tesz egy iparagat, mely ugyis már gyöngén áll, és csökkenti a nagy terhekkel ellátott vendéglős jövedelmét, azt hisszük, hogy a tek. Tanács alapos megfontolás után ilyen nem kívánna.

Felémliendő még, hogy ezen adó behozatala nemcsak iparagunknak ártana, hanem 1000 és 1000 szegény ember kénytelen lenne az orvosi felügyelet alatt álló szódavíz helyett, az utcán árúsított piszkos, meleg, cezetes vizet inni, s nem hisszük, hogy a tek. Tanács, ki első sorban hivatva volna az emberiség egészsége felett örködni, ilyen óhajtana.

Szükségesnek tartjuk ugy a vendéglősöket, valamint a szikvizgyárosokat figyelmeztetni, vegyék komolyan a dolgot, tegyenek együttesen valamit, világosítsák fel azokat a férfiakat, kik ezen adó behozatalt kívánják, mielőtt késő lesz.

## Kivonat

a debreczeni szállodások vendéglősök, kávécsok és korezmárosok ipartársulata által 1897. évi december hó 22-ik napján tartott igazgatósági ülés jegyzőkönyvéből.

Felolvastatik a budapesti szállodások, vendéglősök stb. ipartársulatának f. hó 14-ről kelt válaszirata, melyben arról értesít, hogy a legközelebbi Országos vendéglős-kongresszus színelvényének Szombathelyről leendő megváltoztatására magát jogosítottak és illetékesnek nem tartja, azonban belete szerint ezelszerű és kívánatos lenne, ha a két kongresszus egyesapásu és egy helyen tartatnék meg, ami azonban csak az esetben lenne vizsalykodás nélkül lehetséges, ha a »szombathelyi« szaktársak előjogokról lemondva, a tért önként átengedik.

Egyuttal Bornyás József bejelenti, hogy dr. Szabolc L. ügyvéd úrtól Szombathelyről magánlevelet kapott, melyben nevezett jogtanácsos ur panaszképen adja tudtára, hogy ők a Szombathelyen tartandó kongresszus érdekében több mint 1 év óta minden lehető elkövettek, s hogy az a kitűzött időben meg nem tartatott, nem ő rajtuk mult; s most azt kell sajnosan tapasztalniok, hogy a debreczeni vendéglősök ipartársulata aknamunkához hasonló módon a kongresszust Szombathely kikerülésével Debreczenben kívánja megtartani, ide vonatkozólag tehát érdemleges helyről határozat hozatalt kerí annyival inkább, mert e tárgyban már a »Közérdek« szakközlöny is ily módon foglalkozik.

Határozat.

Arra való tekintettel, hogy a debreczeni szállodások stb. ipartársulata a szombathelyi szaktárs-

alá kerülhetnek. A göröngyös, sarkokkal ellátott vagy törött üveg kellemetlen érzést kelt ajkunkon, sőt, habár a benne levő különben kifogastalan is, az összbenyomást csökkentheti is.

Különösen a szeszcs italok élvezete alkalmával lép nagyon előtérbe a tapintó és érző idegek működése, mely az izérzést eredményezi. Érző idegünk által tudjuk meg, hogy erős vagy gyenge-e valamely szeszcs ital, rendszerint azonban ezen érzést az érzőidegeknek maguknak tulajdonítjuk.

Fontos mellékzereppel bír az izelésnél a szagérzésnek is. Folyadékok, amelyekben illó szaganyagok vannak, az orr nyákhártyájában levő szagidegekre hatnak, még mielőtt az izérző idegek működése megkezdődött volna, mert e szaganyagok már a légzésnél kerülnek az orra. Ha a legfőbb máib pálinkába vagy likörbe egy ecess kellemetlen illatú olajat öntünk, ezen ital oly kellemetlen hatást fog reánk gyakorolni, hogy azt egyáltalán keptelenek teszünk meginni, noha előbb elég jól izelt. Ha szagérzésünket erős nátha csökkenté izléképességünk is szenved. Iz és szagérzés tehát igen közeli viszonyban állanak egymashoz és szagérzésünk teljesen érnek kell lennie, ha azt akarjuk, hogy izérzésünk kifogastalan legyen.

Végül meg kell jegyeznünk, hogy az izlésre a látásnak rendkívül befolyása van már. Mindenki tudja példának okáért, hogy sötét pinczében alig lehet a vörös bort a fehér bortól megkülönböztetni. Bekötött szemekkel ez egyáltalán lehetetlen. A látásat e tekintetben gyakran tévesztheti meg íteletünket. Valamely palacknak tetszős formája, egy szép dugó, művészi kivitelű etikette, egy vkony finom esiszolatu ivóspohár, amelyen a fény könnyen áthatolhat amelyben az ital teljes fényben csilloghat, tetszik a szemnek s az ital ízet is emeli.

Tudvalevő, hogy az iz és szagérzés a gyakorlat által bizonyos tekintetben tökéletesíthetők. A felette gyakori használat azonban ez érzéseket csökkentheti. A paprikaevő az ételk izet csak hiányosan érzi, a festő a terpentinszagot alig érzi, ugy mint a gyógyszerész sem érzi a patikaszagot.

Marchal.

egyület semmi körülmények között eddig teljesített fáradságos és dicséretet érdemlő elmunkalában és annak keresztül vitelében meggátolni nem kívánja,

egész határozottan kimondja ipartársulatunk, hogy az eszmét csupán azon közbevetelt indítvány folytán tette magáévá, hogy a Szombathelyre tervezett kongresszus az 1897-ik évről ismeretlen okokból elmaradt és ha lehetséges lenne, nehogy a különben is egy téren működő erők szelforgácsolódnak az által, hogy a vendéglősök egyik része az ország e részében tartandó pinceér-nyugdíj kongresszuson, másik része pedig a vendéglősök kongresszusán Szombathelyen legyen kénytelen megjelenni.

A mennyiben pedig társulatunk magánutn vett hiteles forrásból arról értesült, hogy a szombathelyi szaktársak e mozgalmat magukra nézve sérelmesnek, sőt ellenök intézett aknamunkának tartják, a mennyiben továbbá társulatunk hivatalos közlönye a közérdek és minden felhatalmazás nélkül oly szellemű cikket közölt legközelebbi számában, melyről az vehető ki, hogy a Szombathelyről elmaradt kongresszus feltétlenül Debreczenben lesz a nyugdíj kongresszussal egy időben megtartva,

utasítatlak titkár, hogy ezen helyreigazító nyilatkozatot 4 példányban megszerkesztve, azokat úgy a budapesti, valamint a szombathelyi vendéglősök ipartársulatának tudomásáig végezt, és annak tiszteltteljes felemítését mellet, hogy e tárgyban a kongresszus előkészítő bizottság által hozandó érdemleges határozatát ipartársulatunkkal sürgősen közölni sziveskedjék.

Továbbá a »Közérdek«, valamint a budapesti vendéglősök szaklapjának szives közvételét végezt melőbb küldje meg, s esetleg a szombathelyi szaktársak választás ide továbbá illetékes eljárás czéljából haladéktalanul terjessze be.

K. m. f.

Láttam:  
**Hauer Bertalan**  
társ. h. elnök.

Kiadta:  
**Vetéssy Béla**  
ipartársulati titkár.

## Jubiláums-Kochkunst-Ausstellung in Wien.

Das ganze Reich hat sich gerüstet, um das Jubeljahr unseres Kaiser-Königs, das fünfzigste Jahr seiner segensreichen Regierung festlich zu begehen. Die Wiener Gastwirthe haben zuerst den Anlass genommen, ihrer Huldigung durch die von ihnen arrangirte Kochkunst-Ausstellung in den Sofiensälen Ausdruck zu geben. Den Arrangeuren wurde dafür auch die Auszeichnung zutheil, dass unter Entfaltung ungewöhnlichen Glanzes und in Anwesenheit eines nach vielen Tausenden zählenden Publikums der gütige Monarch selbst den Eröffnungsakt vollzog.

Ueber die Ausstellung heute noch eingehender zu berichten, halten wir nicht mehr an der Zeit, nachdem sämmtliche Wiener und Budapest Blät-

ter seinerzeit höchst ausführliche Berichte brachten. Wir wollen nur bemerken, dass die Ausstellung dem Beschauer einen faszinirenden Anblick bot und der grosse Sofiensaal einem Bilde aus dem Märchen glich.

Die Restaurateure Wiens haben ihr Bestes geboten, um der Ausstellung den Erfolg zu sichern, auch Ungarn ist in diesem Wettkampfe nicht zurückgeblieben, und wenn es auch quantitativ schwach vertreten war, so haben doch die wenigen Aussteller bewiesen, dass auch die Kochkunst im Ungarlande auf einem hohen Niveau steht.

Se. Majestät der König hatte während seines Rundganges wiederholt Gelegenheit, sich auch über die ungarischen Aussteller, welche er, wie nicht anders zu erwarten war, in ungarischer Sprache anredete, voll anerkennenden Lobes zu äussern, wie überhaupt den ungarischen Gästen, die unter Führung Johann Gundel's zur Ausstellung kamen, überall Ovationen entgegengebracht wurden. Die meisten Hotels und Restaurants Wiens waren mit ungarischen Nationalfahnen geschmückt und als Se. Majestät zur Kollektiv-Ausstellung der Budapest Hoteliers- und Gastwirthe-Genossenschaft gelangte, fand der von Herrn Gundel ausgebrachte Ruf »Eljen a kiralyunk!« auch bei den Nichtungarn ein stürmisches Echo.

Die Ungarn haben aber auch alle Ursache, mit dem auf der Kochkunst-Ausstellung erzielten Erfolg vollauf zufrieden zu sein, denn ein erster Preis, das Ehrendiplom, wurde einem ungarischen Aussteller, dem Restaurateur des Nationalkasinos und des Parkklubs, E. M. Kovács von der Jury zugeurtheilt, und Kovács verdient diese Auszeichnung in vollem Masse, denn war er geschaffen, fand die ungetheilte Anerkennung der Wiener und deutschen Berufskollegen. Kovács' Expositions-Objekt stellt eine imposante grosse Fontaine dar, ein grosses Büffelstück überragt von Neptun, dessen Dreizaack alle Genüsse der Meerfauna hierher gebannt; mächtige Hummern beugen sich zu seinen Füßen, von einer Doppelreihe Austern à la Maintenon umgürtet, während sich unten stahlblaue Forellen in einem Bassin von Aspik tummeln, das von einer reichen, appetitlichen Muschelbordure eingefasst ist. In bunter Abwechslung enthalten die Muscheln Alles, was ein Buffet anziehend und gaumenreizend machen kann. Sowohl die Herstellung, wie das Arrangement sind künstlerisch und loben ihren Meister, dem man dies nicht leicht nachmachen kann. Auch Se. Majestät zeichnete Kovács mit einer längeren Ansprache aus, sich über das ausgestellte Objekt sehr lobend äussernd.

Der Eigentümer des »Hotel Pannonia«, Friedrich Glück hat durch die Ausstellung einer Sammlung von historischen Trinkbechern und antiker Essbestecke, ferner einer 157 Bände umfassenden Kochbuchsammlung, die bis zum XVI. Jahrhundert zurückreicht, sich besonders verdient gemacht. Se. Majestät besichtigte die ausgestellten Antiken mit grosser Aufmerksamkeit und äusserte

sich sehr anerkennend. Der König liess sich ein in lateinischer Sprache verfasstes Kochbuch aus dem Jahre 1560, ein deutsches Kochbuch vom Jahre 1625 und das erste in Ungarn in ungarischer Sprache gedruckt erschienene Kochbuch vom Jahre 1725 zeigen und gab lebhaft interessirt seiner Verwunderung Ausdruck, dass schon zu jener Zeit eine Kochbuch-Literatur existirte. Der König bemerkte, das Sammeln dieser alten Kochbücher müsse viel Mühe verursacht haben.

Eine reichhaltige Menükarten-Sammlung hat der Oberkellner des »Hotel Königin von England«, Josef Ruef, ausgestellt; sie ist originell und interessant.

Unter den im Auslande wirkenden ungarischen Kochkünstlern hat sich der Chefkoch des Hotels »Kaiserin Elisabeth« in Ischl, Nikolaus Csizik, hervorragend bemerkbar gemacht. Er stellte eine aus Butter kunstvoll modellirte, mit Lorber umkränzte Büste unseres Königs aus, unter die er den Spruch setzte: »Aldott légy, míg magyar sziv dobog«.

Hochinteressant und besonders für den Fachmann anziehend, gestaltete sich die Ausstellung mit Hinsicht auf diejenigen Gegenstände, welche speciell für das Gastwirthe-Gewerbe einen Werth haben:

So stellte die Glaswaarenfirma J. Schraiber und Neffen ein komplettes Einrichtungs-Tableau für Hotels und Restaurationen aus. Der König äusserte sich gegenüber dem Chef der Firma in anerkennendster Weise.

Die Exposition des Metallwaarenfabrikanten I. L. Herrmann leistete auf diesem Gebiete Hervorragendes. Die Firma erzeugt alle Gattungen von Service-Artikeln und Tafelgarnituren und hat zahlreiche ihrer Erfindungen für gastronomische Zwecke durch Patente geschützt.

Die prächtigen Erzeugnisse der Berndorfer Metallwaarenfabrik, die mit Recht das Entzücken der Hausfrauen bilden und die in schier unerschöpflichen Variationen den Zwecken der Speisebereitung dienen, sind von der Firma in einer geradezu splendid ausgestatteten Musterküche zur Schau gestellt worden und erregten allseitig das lebhafteste Interesse.

In der Getränke-Abtheilung finden wir die Promontorer Champagnerfabrik Louis François u. Co., die bei den in- und ausländischen Ausstellungen der letzten Jahre stets erste Preise erhielt und den ungarischen Champagner auch im Ausland heimisch zu machen verstand. Die Marken der François'schen Fabrik erliefen sich auch hier einer allgemeinen Beliebtheit, denn bis in die späte Nacht hinein war die Kostloge von einem zahlreichen Publikum umlagert, das dem perlenden Nass eifrig zusprach.

Das »Gemüthliche« der Kochkunst-Ausstellung war das American Bar und der Grill Room. Hier wurde vor den Augen des Besuchers auf dem Rost à la minute gebraten und geschmort wie es in England üblich ist. Dazu sind hier bei

## Az első „Svipsz“-em.

A »Vendéglős« eredeti tárcaja, írta Barta Lipót.

A negyedik gymnasiumi osztályban fényes eredményvel elbuktam, a mennyiben én voltam az osztályban az egyedüli, ki tisztá »szekunda« volt, kivéve tornából, »jelest« kaptam, a mely ugyan bizonyítványommal semmiféle harmoniában nem áll, a tornai »jeles«-el bizonyítottam, hogy nagyokat ludok ugrani, a többi osztályzatommal meg azt bizonyítottam, hogy osztályt átugrani nem tudtam. Az osztályfőnököm bizonyítványom átadásánál a lehetőleg legkomolyabb ábrázatot öltötte, és egy nagy fontossággal bíró dikéziót intézett hozzám, melyben figyelmeztetett, hogy javuljak, legyek szorgalmas, és hogy a mostani hibám jóváhozására még van időm.

Tanárom lesütöi szavait kétségbejött arczkifejezéssel hallgattam és látszólag közelebb állottam a pityergéshöz, mint a nevetéshez, de nem azért mert meghatón dikéziózt. hanem egyszerűen azért, mert soká ott marasztalt, s gondolataim már a mai nap méltó befejezésénél szállingóztak. Alig hogy tanárom elhagyta a termet, rögtön tanácsot tartottam három hozzám illő pajtással, kik méltók voltak hozzám, és megbeszéltük a mai nap teendőit.

Első sorban ki a városligetbe, és minden megbukott és meg nem bukott középiskolai tanuló üdülő helye. Pénzünk is volt, szüleink szívesen adtak reggel egy pár latost, mer biztosan számítottak jó bizonyítványra.

Befértünk a három jómódúhoz, czimzett vendéglőbe, s egy liter bort és egy üveg szodavizet rendeltünk, megjegyzendő, ezt a kis mulatságot azért rendeztük, hogy szüleink öröme teljes legyen. Ittunk, ettünk, és elköltöttük vagyonunkat, annyi maradt, hogy két »turt« a ringispilen is teltünk, természetesen még melőtt a ringispilire ültünk, bebizonyultnak láttuk, hogy mégis forog a föld.

A ringispilen meg már nemcsak a föld forogt, hanem mi is.

Időközben besötéledett, s utnak indultunk hazafelé. Utközben még alkalmunk volt olyan

emberek ismeretségét kötni, kik nézetünkkel ellenkező véleményben voltak, t. i. mi erősen azt állítottuk, hogy a föld forog, ennek következtében hol az egyikhez, hol a másikhoz ütődünk, mit ők semmi esetre sem akartak helyben hagyni, és olyanokat csaptak reánk, hogy a föld egy pillanatra megszűnt forogni, hogy szemtanuja legyen ezen reánk nézve semmi esetre sem mulatságos eseménynek.

Ilyen kinok, akadályok és kék foltokkal együtt 9 óra tájban szerencsén haza érkeztünk.

Képzélek szüleim örömet, hogy drága eseményük megérkezett.

Apám ugyan szigoru tekintettel vigigmért és szánkeka volt olyant tenni, a mit egy nemesen erző és »svipszek«-kel bró fukat respektáló ember ugyan nem tesz, csak hogy jelen esetben megszűnt nemesebb erzéssel birni és »svipszek«-et nem respektálni, sőt ell-kezőleg, azt akarta bizonyítani, hogy olyan erzést olt belém, a mely inkább fájdalmas, mint nemesnek mondható.

De a mamák azok az apák kedvéket mindig rontják, és határozottan megakadályozta apámnak abbéli örömének ilyenképpen való kifejezését, a mely reám nézve semmi esetre sem kedvezőnek mondható, és előlépett szónoki tehetségével és addig beszélt, míg apám már maga is elhítte, hogy fényes bizonyítványt hoztam, és utóbb már be is látta, hogy más uton-módon nem tudtam volna jó bizonyítványom miatti örömömnek kifejezést adni.

Időközben lefeküdtem, semmire felvilágosítást nem adtam és másnapra hallasztottam a zavaros helyzet tisztázását.

Apám ebbe is belenyugodott, s szóltalan végig hallgatta anyám megkezdett fényes védő beszédjét.

Borzasztó álmaim miatt nyugtalanul aludtam. Álmomban megjelent Aich János ur egy nagy sörös hordón ülve, kinalgatta a jó sört, továbbá Rajágh Lajos ur, aki azt állította, hogy a részvényszerződés söre a legjobb, azt igyam, abból a sörből többet elbirkok, továbbá megjelent Páris ur egy nagy Louis François-féle pezsgős üvegen balancizozva, továbbá egy csomó borügynök, mögöt-

tük rögtön az »Artesia« ügynöke, ki az Artézi savanyúvizet, mint a legjobb ásványvizet ajánlotta és még többen, s ezek mind kinalgattak áruikat. csak hogy nem tudtam felemelkedni, erők öközledtek felém s addig ránczigtáltak, míg végre felébredtem, de sem Aich, sem Rajágh, sem pedig Páris urak nem voltak mellettem, hanem atyám volt ágyam mellett, és kemény szigoru hangon kizavart. Én félálmosan még mindig beszélgettem sör, pezsgő, bor és utóbbi szeszes italokról, mire apám dühbe jött és egyszerűen kidobott ágyamból.

Alig hogy felkeltem, apám első »zava volt, mulassam bizonyítványomat, én vonakodva előkötörztem s szemlesütve átadtam.

Egy pillantás, és apám átlátta a tegnapi svipszem jogosultságát.

Szóltalan az egyik szekrény mögé nyult és kezében megvillant az ugnevezett nádpálca, a melyet cselédünk ruhaporolásra hasznal ugyan. de akkor, ha a ruha nincs rajtunk. Apám ez esetben kivételt tett, és nem halasztotta a ruhaporolást addigra, míg ismét levettem, hanem rögtön hozzáfogott.

Én jalgatva igazoltam, hogy cselédünk ma reggel alaposan kiporolta ruhámat, de ő ezt figyelme se vette és vigan, dudolva tovább porolta nadrágomat szép beszéd kíséretében, melyről hallottam egyes szavakat, mint részeges, haszontalan, neveletlen, kidoblak stb., addig, míg az én legnagyobb öröömre a nádpálca szerencsén kettétört.

Ezzel be volt fejezve a ruhaporolási manöver.

A mi azután történt velem, az az én privátügyem, azt nem mondok önöknek, t. olvasóim, mert különben még nevétnék balsorsomon.

Ezen az eddig elmondottakon remélem nem fognak nevetni, mert beláthatják, hogy ez a história inkább szomorú, mint vig.

Azt az egyet megtanultam, hogy ha flam lesz, a bizonyítvány kiosztási napon, csak akkor kapja meg zsebpénzét, ha jó bizonyítványt hoz.



der Bar alle amerikanischen Getränke zum Ausschank gelangt. Das Lokal war originell, echt amerikanisch dekoriert.

**A bécsi konyhaművészeti kiállításon részt vettek Budapestről:**

*Mint kiállító a culinárius kiállításon szerepelt:*

Kovács E. M., vendéglős a nemzeti kaszinóban, három nagy, gyönyörűen rendezett szép buffet-gyümölestartóval.

Drechsler Béla, az Andrassy-utról, két szép gyümölestartóval, melyeknek végei miniatűr-alakban egy-egy kis madáralkitkát alkotnak, abban egy-egy eleven kolibris, alul pedig egy üvegserleg, a melyben kis aranyhalaeskák uszkáltak a vízben. Igen sikerült eszme.

Glück Frigyes, a Pannonia-szálloda tulajdonosa, remek hisztórikus régiségeit állította ki, a melyek 35 ezer forint értéket képviselnek.

*Az ital-kiállításon résztvettek:*

Kommer Ferencz, Prindl Nándor és neje, Gundel János, Hein Lipót, Wilburger Ká-

roly, Kern Ferencz, Brückner József és neje, Hell József, Koch József és neje, Petánovits József, Stadler Károly és Förster Konrad.

*Jelen voltak továbbá még Magyarországból:*

Juránovics Ferencz Szeged, Schleifer Lajos Esztergom, Pábel Nándor, Burger Károly és neje, Schnell József, Farnek Károly és neje, Müller Károly ezukrász, Müller József, Müller Antal, Haber Károly és neje, Örley Géza (Hubert-pezsgő), Danczinger József, Schlotter Antalné, Farkas István és neje, Körber Ferencz és neje, Jahn Ede és neje, dr. Eisler Miksa, Mayer Ferencz, Menschel Károly ezukrász, Gindert István kádár, Weidl Emil, Marschenbauer Lőrincz, Endus János Székesfehérvár, Schodits Adolf, Jajczay Jánosné, Hell Ferencz, Hruska János, Löwenstein Nándor, Suroga N., Kammer Ernő, Götz Adolf és neje, Chlumszky Károly, Hegyesy József szakács, Haberl Albin szakács, Burger Károly szakács, Ruff József főpincér és Mitrovátz Adolf főpincér.

**Kitüntetve lettek:**

*Diszoklevéllel:* Glück Frigyes szállodás, Prindl Nándor vendéglős, Brückner József vendéglős, Petánovits József vendéglős, Kommer Ferencz vendéglős, Gundel János vendéglős, Stadler Károly vendéglős, Kovács E. M. vendéglős Budapestről.

*Arany éremmel:* Koch József vendéglős Budapest, Teleki Zsigmond udvari borkereskedő Pécs, Schutt Vilmos bornygyereskedő Villány, Deutschländer Mihály borkereskedő Tata-Tóváros, Hubert J. E. pezsgőgyáros Pozsony, Törley József és társa pezsgőgyáros Budapest, François Lajos pezsgőgyáros Budafok, Hacker Mór chinaeszt-gyáros Budapest—Bécs.

*Ezüst éremmel:* Kern Ferencz vendéglős Budapest.

*Elismerő oklevelet nyert:* Drechsler Béla Budapest.

**W**ENDEGSZERETET

**Gastfreundschaft.**

Gast und Freundschaft wie schön sind diese Worte  
 Und wenn vereint an einem Orte  
 So schmilzt Verstand und Herz zusam  
 Dankend sprechen wir Euch an:  
 Lieb' Freunde und Kollegen  
 In Freundschaft treu ergeben  
 Rufen wir es in die Welt  
 Dass Alles Euch Gott vergelt.

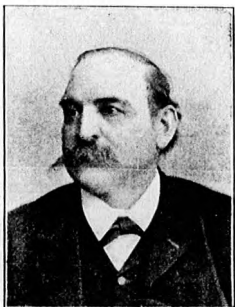
Collega  
 Fritz.  
 Budapest.

## Czepka Lajos

### a budapesti pinczér-egylet volt pénztárnoka.

Czepka Lajosnak, ezen derék, becsület és fáradhatatlan férfiúnak egész életén át az új napja egy örömnapp volt, mert e napon ő többektől rendes új ajándékban részesült. Ez évben azonban nem örülhetett az újévnek, mert épen azon a napon vitték ki a temetőbe örök nyugalomra.

Czepka Lajos, mint egy mészáros-mesternek a fia, 1834. évben született Alsó-Ausztria Schrems nevű városkájában, a hol az iskolákat is látogatta, s a melyek bevégzése után a pinczéri pályára lépett. 1852. évben a katonasághoz került, s onnan 10 évi szolgálati idő után mint fővadászbocsátott haza. Innen Bécsbe vette útját, a hol hosszabb ideig mint pinczér működött. Míg nem a bécsi pinczér-egyletnél a pénzeszedői állást nyerte el, melyet nagy hűséggel vezetett. Innen szerencsesítelliga Budapestre vezetete, a hol 1874. évi szeptember havában mint a budapesti pinczér-egylet pénztárnoka lett megválasztva, a mely hivatalának teljes 24 éven át kitarító buzgalommal és hűséggel szentelte magát. Az ő érdeműs működését az egyleti tagok még a halála után is fogják kellőképp méltányolni tudni és róla mindegy csak elismerőleg nyilatkozni.



Czepka Lajos — a knek jól sikerült arczképét tiszt. olvasóinknak itt bemutatjuk — mellszorulási betegségeinek esett áldozatul, a mely bajban már hosszabb ideje szenvedett. Az itthagyt, vigasztalhatatlan feleségével 21 évet töltött boldog házasságban.

A temetés újév napján délután 1/4 órakor ment végbe, nagy részvét és az egyleti zászló kísérese mellett a vármegyé-utcai halottas házból. A gyászkocsi mindkét oldalán hat-hat faklyavívó haladt a kerepesi-ut sarkáig.

A jelenlevő sok gyászoló közül ott láttuk a következő urakat: Mitrovatz, Czurmühl, Poplán, Rusznyák, Tomola, Szabó, Krassy, Labes testvérek, Böhm és még többeket, akik az elhunytat az utolsó menetre elkísérték.

A pinczér-egylet gyönyörű koszorút helyezett az elhunyt ravatalára, a következő felirással: »A kegyelet jeléül — A hű pénztárnoknak.«

Ott nyugszik most, az életében mindég hű és fáradhatatlan Czepka Lajos a temető kopár sírjában és aluszza az örök almot.

Aldás és béke lengjen drága porai felett!

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

Január 21-én: Kommer Ferencz, virágbokor.  
Január 28-án: Gundel János, István főherczeg-szálloda.

**Az I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata szerdai összejövetelei a következő napokon tartatnak:**

Január 19-én: Kubának Venczel, II. ker. fő-utca 39.

Január 26-án: Mihályi József, III. kerület, szőlőkert-utca 14.

**Todesfall.** Unsern hochverehrten Kollegen, den Gastwirth Franz Krist, hat ein schwerer Schicksalsschlag getroffen: seine gute, unermülich thätige Frau, Karoline Krist ist am 12. Jänner um 1 Uhr Nachts nach langem Leiden und Empfang der heiligen Sterbesakramente in ihrem 56. Lebensjahre und nach einer 33-jährigen höchst glücklichen Ehe im Herrn entschlafen.

Unter imposanter Betheiligung von Leidtragenden hat am 13. Jänner um 3 Uhr Nachmittags das Begräbniss der aus dem Leben geschiedenen Frau stattgefunden, und gelangte so die allgemeine aufrichtige Theilnahme, welche das

Ableben dieser wackeren Frau und guten Mutter hervorgerufen, in würdigster, wahrhaft rührender Weise zum Ausdruck. Aeusserst zahlreiche Mitglieder der Budapester Gastwirth-Genossenschaft unter Führung Gundel's erschienen im Trauerhause (kötö-utca 10), um der Verstorbenen das ehrenvolle Geleite zu geben. Unter der grossen Trauerversammlung sahen wir auch mehrere Stadt-Präsidenten und viele andere hochangesehene Bürger.

Im langgestreckten Hofraume des Trauerhauses, welcher zu beiden Seiten schwarz ausgeschlagen war und am Fussende ein riesig grosses weisses Kreuz zeigte, war der mit vielen Kränzen bedeckte Sarg aufgestellt und zu Häupten die Fahnen der Gastwirth-Genossenschaft, des Kellermeister-Vereins und des Vereins der Budapester Geschäftsdienere flankirt.

Fünf Minuten nach 3 Uhr erschien Abtpfarrer Karl Kirner unter Assistenz der Kapläne Kanter, Böschatt und Horváth, alle Vier im höchsten kirchlichen Ornate, am Sarge, und begangen hierauf die feierliche Einsegnung des Leichnams. Ein kräftiger Sängerkhor trug zur Erhöhung der Trauerfeierlichkeit wesentlich bei.

Nach derselben wurde der Leichnam auf den mit sechs Rabben bespannten Leichenwagen gehoben und rallirte sich der imposante Zug folgender Massen: Voraus der Kellermeister-Verein mit Fahne, darauf die Fahne des Vereins der Budapester Geschäftsdienere und schliesslich die mächtige Fahne der Gastwirth-Genossenschaft, getragen vom Gastwirth Kern Ferencz. Hinter derselben Genossenschaftspräsident Gundel und eine unendliche Reihe von Pester und Ofner Gastwirthen. Darauf ein prächtiger Kranzwagen, über und über beladen mit duftenden Liebesgaben und prachtvollen Kränzen. Nun folgte der sechsspännige Leichenwagen, an welchem zu beiden Seiten innen die Gastwirth, aussen Geschäftsdienere Windlichter trugen. Eine Wagenburg schloss den feierlichen Zug, welcher durch die kigyó-utca, die Kossuth Lajos-utca bis zum Anfang der Kerepescherstrasse sich bewegte. Hier wurde Abschied genommen von der theuren Todten, die Fahnen wurden geschwenkt und der feierliche Zug, gefolgt von einer Unzahl von Wagen, fuhr über die Kerepescherstrasse nach dem Kerepescher Friedhofe, woselbst sich die Gruft der Familie Krist befindet und in welcher nun die irdischen Ueberreste der im Leben so rühriren Frau die ewige Ruhe gefunden. W.

**A budapesti vendéglősök bálja,** egyesülten a budapesti pinczér-egylettel, folyó évi február hó 17-én tartatik meg a »Royal« nagyszállóda dísztermeiben.

**Der Chef der Firma Thonet,** Franz Thonet, ist am 10. d. in Wien gestorben. Der hiesige Vertreter der Firma, Josef Skoupil, hat sich sofort zum Leichenbegängnisse nach Wien begeben. Der Verstorbene vermachte 20,000 fl. für den Bau einer Kirche in Nagy-Ugrócz in Ungarn, wo die Firma Thonet eine grosse Fabrik besitzt, 20,000 fl. für die Arbeiter-Unterstützungskasse, und zwar für die Witwen und Waisen von Arbeitern in Nagy-Ugrócz. Ausserdem hat er testamentarisch angeordnet, dass die älteren Arbeiter sämtlicher sieben Fabriken der Firma in Ungarn, Mähren, Russland und Deutschland Unterstützung erhalten.

**Johann Pusch,** Gastwirth, ist am 13-ten d. M., Nachts 10 Uhr, nach längerem Leiden im 41-ten Jahre seines Lebens und nach einer eilfjährigen höchst glücklichen Ehe selig im Herrn

entschlafen. Die irdische Hülle des theuren Verbliebenen wurde Samstag, den 15-ten d. M. Nachmittags 3 Uhr im Trauerhause: VII. Bezirk, sip-utca Nr. 9, nach röm. kath. Ritus eingeseget und sodann im Steinbrucher neuen Friedhofe zur ewigen Ruhe beigesetzt. Friede seiner Asche!

**Der Wiener Gastwirth-Ball,** welcher in den letzteren Jahren stets glänzend verlief, wird im heurigen Fasching am Dienstag, 25. Jänner, beim »Goldenen Kreuz« auf der Mariahilferstrasse abgehalten werden.

**Artézia savanyúviz.** Hirdetéseink közt az »Artézia« r. t. hirdményét t. olvasóink becses figyelmébe ajánljuk.

**Herr Dr. Johann Telbisz,** beid. Chemiker, Budapest, VI. Dessewffy-Gasse 45, erklärte sich bereit für jene Gastwirth und Hoteliers, welche Abonnement unseres Blattes sind, genaue und prompteste Weinanalysen für 3 fl. per Probe auszuführen. Wir ersuchen demnach die Fachgenossen, sich in dieser Beziehung vertrauensvollst an Dr. Telbisz wenden zu wollen. Wir bemerken, dass die Herren Kommer, Elked, Prindl, Petanovits, Jahn, Weingruber, Dietzl etc. bereits seit Jahre Kunden des Herrn Dr. Telbisz sind.

**Bierbücheln.** Die seit 1. Jänner 1898 in Wien in Kraft getretene neue Civil-Prozessordnung verlangt — wie man uns von dorthier berichtet — bei Waarenlieferungen auf Kredit die Zusendung einer Rechnung, in welcher das Quantum der gelieferten Waare, sowie der Betrag, welchen der Empfänger der Waare schuldig wird, klar und deutlich ersichtlich ist. Bei allen Geschäftsleuten war es längst üblich, bei Waarenlieferungen einen Lieferchein und nach diesem die Rechnung, oder sofort die Rechnung zu senden. Nur bei den Brauereien hatte sich das veraltete System der Bierbücheln erhalten und wurde das gelieferte Bier täglich vom Abtrager eingeschrieben und gelegentlich der Eincassierung vom Cassier im Büchel die Rechnung gemacht und saldirt. Dies wird nun aufhören müssen und das Bierbüchel nunmehr als Lieferschein gelten und die Verrechnung auf einer gestempelter Factura, welche am Ende eines jeden Monats von der Brauerei zugesendet werden muss, erfolgen. Jede Abrechnung, auch die in Bücheln muss vom 1. Jänner 1898 ab bei einem Betrag bis zu fl. 50 mit 1 kr., und über fl. 50 mit 5 kr. Stempel versehen sein, sonst kann der Besitzer der Bierbüchel zu einer Stempelstrafe, welche die hundertfache Höhe des Stempels erreicht, herangezogen werden.



### Köszönetnyilvánítás.

Felejthetetlen drága nőm, Karolina, elhunytá alkalmából igen sokan barátaim, collegáim és rokonaik közül intéztek hozzám részvénytálatkozatokat, a melyek nagy fájdalomnak némi enyhülést szereztek és előttem örökké felejtethetelenek lesznek.

Ez uton mondok halás köszönetet mindazoknak, kik fájdalomban osztozkodtak; de kiváló nagy köszönettel tartozom a tisztelt budapesti vendéglős-ipartársulatnak, a pinczemesterek egyletének és a budapesti boltiszlógak egyesületének azon részvénytálatkozatáért, a melyeket a drága elhunytának végítzessége alkalmával kifejeztek.

Budapest, 1898. évi január 15-én.

**Krist Ferencz,**  
vendéglős.

## MEGHÍVÓ.

A BUDAPESTI I—III. KER. SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, BOR- és SÖRMÉRŐK IPARTÁRSULATA ÁLTAL

1898. ÉVI FEBRUÁR HÓ 10-ÉN, CSÜTÖRTÖKÖN

A II. KERÜLET, MEDVE-UTCA 6. SZ. ALATTI »FÁCZÁN« TERMEIBEN

TARTANDÓ

# Zártkörű Tánczvigalomra.

**Bauer János,** rend. bizotts. elnök. **Mayerberg Ignác,** rend. bizotts. elnök. **Petz Károly,** társ. elnök. **Buzik Andor és Kaszmann József,** elnökhelyettesek.  
**Kubaneck Venczel,** rend. bizotts. elnök. **Buchinger Alajos,** gazda. **Serner Mihály,** pénztárnok.

—\* A TÁNCZ KEZDETE ESTE 9 ÓRAKOR. \*—

Családjegy ára 3 forint (érvényes 1 ur és 2 hölgy részére). — Személyjegy ára 1 forint 50 kr.

A t. hölgyek kéretnek egyszerű ruhában megjelenni.

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

A zenét egy gyalogezred zenekara szolgáltatja.

# Valódi prágai sonka

Legfinomabb .....	Ko. — 96 kr.
Kötött sonka (esont nélkül) .....	1.— *
Új szalám .....	1.35 *
Prágai karaj .....	— 86 *
Kolozsvári szalonna .....	— 90 *
Debreczeni .....	— 90 *
Debreczeni kolbász .....	— 95 *

továbbá hideg felvágottakhoz :

Berlini májkolbász .....	Ko. — 90 kr.
Frankfurti májkolbász .....	— 90 *
Nyelvkolbász .....	— 90 *
Zámponi .....	— 90 *
Martadella .....	1.50 *
Libamáj-kolbász .....	1.50 *

Ajánl helyben házhoz szállítva és vidékre postán vagy vasuton.

**Első prágai sonka-telep**

Budapesti, Rózsa-utca 1.

# Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ híré „Gráfít mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: BAKTAR:

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

Szállítanak

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

villámhárító- és villamos-világítási-

**BERENDEZÉSEKET**

olcsón, solid és szakszerű kivitelben  
jótállás mellett.

# „Artesia“

budapesti vendéglősök szikviz- és pezsgő-italok  
gyára részvény-társaság Budapesten,

VI., Bajza-utca 34. VII., Gizella-ut 43.

Az Artési savanyúvíz a legjobb és leegészsé-  
gesebb üdítő ital úgy borral, mint bor nélkül.

Elismert orvos-tanári tekintélyek által **gyomor  
és emésztési** bántalmak megszüntetésére ajánl-  
tatott.

Ezen savanyúvíz, mely Budapesten a legelősből,  
azonkívül 1/2—1 és 1 1/2 literes porcellán dugó-  
val, legmóntesen elzárt palackokban pontosan  
házhöz szállítunk lehetővé teszi, hogy a legsze-  
nyebb ember is, kevés pénzen, megszabadulhat  
olyan betegségtől, melynek gyógyítása sok pénz  
és sok időt vesz igénybe. A vendéglős uraknak az  
Artesi savanyúvíz 2 literes parafa-dugóval elzárt  
palackokban is szállítjuk.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltek.

**Telefon 25—57.**

# Szimon István, Budapest,

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

**Főüzlet: V., Váci-körút 12. sz.**

**Fióközletek.** V., Váci-körút 60. — VI., Teréz-körút 35. — VIII., József-körút 14. **Fióközletek.**

Szálloda-, étterem- és kávéház-tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt ra tárat mindenmü fűszer, bel- és külföldi esemegék, tea, rum és  
borokban, eredeti töltésü francia cognac u. m. Martell, Henessy, Curvoisier & Curlier freres és Augier freres  
ezégektől, ugyszintén igen jó minőségü saját töltésü magyar cognac, továbbá Gróf Keglevich István-féle, Czuba-Durozier és  
Vilagosi (eredeti töltés), valódi francia pezsgő-borok u. m. Pommery & Greno, Heidsieck & Co., G. H. Mumm,  
Louis Roederer, Moet-Chandon és George Goulet, nemkülönbben elsőrendü magyar pezsgő-borok is, valamint mindenmü  
sajtok, halak, hus és kolbász-fajokban, orsovai, Astrachan és Elbe-caviar, angol és francia tea-sütemények, főzelék,  
conservék és befőttekben minden e szakmába vágó ezikkeben eskis a legjobb minőségben, mérsékelt árak mellett.

Vidéki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközöltenek.

Arjegyzék kérésre bérmentre.

Telefon-összeköttetés mind a négy üzletimmal.

# Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

Arany érem

Párizs, Nizza, Semesvár, Anvers.

Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az

egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

vagyunk Magyarországon és ezégünk mint ilyen a budapesti  
kereskedelmi- és váltóközvetítőszéknél 17.51. sz. a. bejegyezve van.

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

Vezérképviseletőség: **Ruda és Blochmann, Budapest.**



# vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávésipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

## A „Budapesti kávé-sipartársulat” társas-vaesorája.

A »Budapesti kávé-sipartársulat» tagjai f. évi január hó 7-én tartották meg rendes havi társas-vaesorájukat Steiner Sándor »New-York» éttermében.

Jelen voltak: Némái Antal elnök, Pikler Armin elnök, Harkai Mór pénztáros, Holstein Zsigmond ellenőr, Steiner Sándor, Weingruber Ignác, Kleinlein Károly, Deutsch Gusztáv, Glaser Fülöp, Arvay Ottó Ede, Stanó Miklós, Hanusz Béla, Tauber Salamon, Tihanyi József, Lumniczer, Herrmann, Fleischmann Gyula, Gebauer Károly, Kutschera Mihály, Koch Sándor, Wagner József, Gruber Károly, Klein Ignác, Ehman Pal, Grünck Gusztáv, Holländer Mór, Szemerényi István ipartársulati titkár és Wagner József, a hivatalos Kávésipar Szakközlöny» főszerkesztője; továbbá mint vendégek: báró Seltenmayer, a Louis François pezsgőgyár képviselője, Gallia, az »Auer» izzófény részvénytársaság vezérigazgatója, Lüttke Jenő pezsgőgyáros, Fischer Miksa tojásnagykereskedő és Blau Ignác helykövetelő.

A vaesora folyamán az első felköszöntőt Némái Antal ipartársulati elnök mondotta, melyben visszalpillantván a multra, örömmel konstataulta, hogy az egy ízben tett indítványának milyen szép előmenetele van, mert ezelőtt 3—4 évvel is tartottak zsurokat, a melyeken csak 7—8 tag jelent meg, de mióta ezen indítványt tette, hogy ne csak a tagok, hanem olyanok is vegyenek részt a társulat tagjai által rendezett zsurokon, kikkel a tagok üzleti összeköttetésben állanak és által kellemes eszmecsere folytathatnak, nem vevén a kinaikat sem mintául, kik három fallal zárják el magukat s veje az, hogy összebomlik.

Ez alkalommal szép beszédben felköszöntötte Gallia, az »Auer» izzófény részvénytársaság jelenvolt vezérigazgatóját, és köszönetet mondott azért az utánasra méltó nemes példáért, a melylyel az igazgató a társaság nevében 100 forintos adománnyal az elszegényedett kávé-sipar segély-alapjához hozzájárult.

Végül megemlékezett az elnök arról a szép ünnepélyről, melyet a mult napokban a kávé-siparok rendeztek, a hol 40 gyermeket elháltak től ruhával. Az elnök szavait dörög éjlen kísérte.

Az elnök szép beszéde után Stanó Miklós szólalt fel. Bemutatta egy amerikai kártyagyáros mintáit és kérte a tagokat, a mennyiben a budapesti kártyagyárosok oly visszaéléseket követnek el, ideje volna tőlük megszabadulni és azt indítványozta, hogy az amerikai gyáros által Budapesten létesítendő kártyagyár 200 drb. részvényének átvételére kötelezzék magukat, s ez által sokkal jobb és olcsóbb kártyákhoz jutniának és nem volnának a budapesti gyárosok szeszé-yeinek kitéve.

Némái Antal elnök első sorban kijelentette, hogy ezen indítványt vita tárgyalni tenni nem lehet, mert nincsenek gyűlésen, hanem társas-vaesorán, de mindannak dacára kijelentette, hogy egy megválasztott bizottság már érnékzésbe lépett a budapesti kártyagyárossal, csakhogy eddig még végeredményre nem jöhettek, máskülönben helytelennek tartja az amerikai gyár létesülését, mert évek hosszú során át szerzett szakismeretei és tapasztalatai alapján bátran kijelentheti, hogy 200 drb. részvényt a tagtársak között elhelyezni nem lehet, és a vége az lesz, hogy a törbe bele-sülünk, és csak akkor vagyunk igazán kitéve a

jelenlegi gyáros hatalmának. Egyuttal kijelenti, hogy ha a pesti gyáros a kártyákat a régi árban fogja szállítani, akkor meg lehetnek elégedve a tagok és nincs szükség egy új gyárat létesíteni, mert ha az amerikai kártya olcsóbb is, de mos-haló minősége miatt még sokkal több a bélyeg-illeték, tehát nemcsak hogy nem érnök el a kívánt célt, hanem dragábban élünk. Ezzel be volt fe-jezve a kártya-vita.

Ezután Harkai Mór szólalt fel, mely beszé-ében előzetesen előkészítette a tagtárs urakat, hogy a legközelebb megtartandó közgyűlésen előterjesz-tést tesz az elszegényedett társulati tagok öz-vegyei és arvai részére létesítendő segélyalap tár-gyában és figyelemzeti tagtársait, vegyék komo-lyan a dolgot, mert mindnyájan elszegényedhe-tünk; elég példa van reá, hogy 15—20 évi mű-ködés után elszegényedtek. Már husz évvel ezelőtt is ugyanezt az indítványt tette, csakhogy akkor nem sikerült, de most már részben sikerültnek mondhatja, mert ezen aközó már több helyen visszhangra talált.

Ezen felszólalás után ismét Némái Antal elnök szólalt fel és egy kis családi ügyet tár-gyalta, mely a mi szeretőt alelnökünk, Pikler Arminről szól. Ugyanis e hó 5-én ősz haja da-czára 25 évi házasság után újra megvált; ki-vánja, hogy ha már az Ur Isten megengedte a 25 évi házassági jubileumát megélni, engedje meg neki a másik 25 évet is megélni; ehhez a szív-ből jövő kívánsághoz a többi tagok is hozzájá-rultak.

Pikler ezt a jó kívánságot meghatottan kö-zönte meg és poharát a társulat elnöké egész-ségére árutta, mint egy olyan férfúra, kit min-denki szeret és tisztel.

Ezen családi titkok kiderítése után egy újabb családi titkot árult el Szemerényi István tit-kár, i. i. Steiner Sándor urat e napokban az Ezek Úra egy leánygyermekkel ajándékozta meg, és a Steiner-család egészségére árutta poharát.

A családi titkok kiderítése után Gallia igaz-gató szólalt fel. Megköszönte a szives fogadtatást, melyben részesítették, és sajnálattal fejezte ki az iránt, hogy nem képes ezt magyar nyelven meg-tenni, de reméli, hogy megéli azt az időt, a mikor a mi nyelvünkön beszélgethet velünk. Beszéde fo-lyaman biztosította a tagokat, hogy minden lehetől megtesz, a mi a tagok érdekét illeti és főtöre-kvése mindig oda fog irányulni, hogy panaszuk ne legyen. Egyuttal sajnálattal fejezte ki, hogy eddig áresőkkenés nem lehetett, de a legközelebbi idő-ben kilátásba helyezi annak lehetőséget. — Élteti az elnököt és a tagokat.

Steiner Sándor is megköszönte a jó kívánsá-gokat és szivesen ott tartotta volna kedves tár-sait, csakhogy most Pikler Armin családi eseménye fontosabb, tehát Piklerhez mentek.

Végül elhatározták, hogy a legközelebbi zsúr Ehman Pal Metropole-szálloda éttermében febr-uár hó 4-én lesz megtartva.

Felszólalt még Tauber Samu, Wagner József főszerkesztők stb. stb.

A társaság onnan Piklerhez ment, a Lüttke-féle jó pezsgő, jó zene és a jó kedv megalkotta a kellő lakodalmi hangulatot, mely késő éjfélt után ért véget.

Végül Deutsch Gusztáv kávéházban történt felavatásával befejeződött a mindenkire nevező oly kellemes est, és azon óhajjal bucsúzták el egy-mástól, hogy a februar hó 4-iki estélyen még számosabban, friss egészségben jelenhessenek meg.

Barta.

## Természetes és műbor.

Mi a természetes bor? És mi a műbor? Ezen kér-dések napról-napra ismétellen napirendre kerülnek szakszerű vitaközlések alkalmával és a redjük adott leletnek mérv- és irányadóknak kell lenni az idetartozó törvényes intézkedésekre vonatkozólag. A kérdés meg-oldásának különbözősége szerint különböző anyagok használata és különböző kezelési módok látszanak meg-engedhetőnek vagy meg nem engedhetőnek. Tekintettel e körülményre, valamint arra is, hogy nálunk a bor-törvényre tartozó végrehajtási rendelet módosítást nyert, nem lesz felesleges, ha egy e téren felmerült egészen új, de nagyon fontos felfogással megismerkedünk.

Masure Felix legújabb megjelent művében »Recherches sur les bons vins naturels» kiindulva azon szempontból, hogy a bor egy par ex-cellenne hygienikus ital s mint ilyen különös gondos-kodást igényel a fenti kérdésre vonatkozólag, nagyon fontos, s a mai felfogástól lényegesen eltérő követke-ztetésekre jut. A bor valamennyi alkotórészének a viznek, alkoholnak, borkő-avnak, almasavnak, citrom stb. sa-vaknak, ásványi sóknak és erjedési anyagoknak, jó-tékony hatásuk van szervezetünkre. Hogy azonban a bor mindezen hygienikus tulajdonságokkal bírjon, Ma sure szerint a bornak főleg négy követelményekkel kell meg-felelnie, u. m.: 1. Természetesnek, azaz olyannak kell lennie, amely a friss szőlő erjedési terméke; 2. termé-szetes uton és módon kell előállítani, vagyis oly ide-geen, a szőlőben élő nem forduló anyagok felhasználása nélkül, mely a borra levést siettetné; 3. valamennyi alkotórészek a borra levésnél bensőleg kell egyesülnie, ami a müleges erjedésnél nem fordul elő; 4. vala-mennyi boralkotórésznek a helyes kölcsönös viszonyban kell egymáshoz állania, ami csak az esetben van meg, ha a bor kifogástalan szőlőből származik s érett álla-potban kedvező körülmények közt lett szüretelve.

Ennélfogva meg kell különböztetnünk a műborokat, alkoholtalt, czukrozott és szőlővel édesített borokat, mint miha e boroknak a jó tulajdonságaik is meg volnának a rosszak mellett és esalásnak kellene minősí-teni, ha a kereskedő e borokat a maga nevék alatt árusítja, de az a baj, hogy az eladót a nyereség-vágy csábítja s olyan borokkint adja el őket, amelyeknek tulajdonságaival egyáltalán nem bírnak.

Csak a természetes bornak lehetnek meg ama hy-gienikus tulajdonságok, amelyeket ezen italtól joggal követelhetünk meg, ehhez azonban kell hogy okvetlenül természetes maradjon. E követelményre fekteti Ma sure a legfőbb súlyt s azért nem is késik határozottan pá-czát törni egyneműly eljárás fölött, amelyeket álfa-lában borjavító operációnak tekintenek mindenhol. Így például némely borkereskedők, hogy borukat minél előbb eladhassák a bort, gypszszel, timsóval, taninnal stb-vel kezelik, hogy gyorsabban tisztuljon meg, ahelyett hogy a természetes erjedésnek engedjék át, aminek az a következménye, hogy az erjedés megakad, betegede-sék állanak be, ugyannyira, hogy azután a bor szállít-hatóvá tétele és konzerválhatása czéljából újabb műve-letek válnak csakhamar elkerülhetlenekké, amelyek folytán azután a bor már az egészségére is károsos válik. Az ilyen borok azután rendszerint beteges színűek, amin megint csak müleges színtéssel lehet segíteni.

Ha a bort természetes uton engedjük kifejledni, rendszerint csak bizonyos elővigyázati rendszabályok betartására kell ügyelnünk, hogy alkotórészei végleges-en helyesen egyesülhessenek. Mindenekelőtt szükséges, hogy a pinceszőlő keletlen tiszták legyenek, hogy ennek falait a szüret előtt néhány héttel alaposan bemesz-tessezenek s hogy a pinceszőlő hőmérséklete lehetőleg állan-don 12—15° legyen. Nagy gondot kell fordítani to-vábbá magára a borra is és a kezelés számos apró, de fontos mellékkövetelményeire is.

Az utolsó követelmény, amelynek minden jó bornak

meg kell felelnie, hogy az alkatrészek között bizonyos megfelelő kölesönviszony legyen, így például az alkohol s a többi alkatrészek között bizonyos határozott és állandó viszonyoknak kell fennállnia, ugyanez áll azonban a többi alkatrészekre nézve is. Ha alkohol, borkő, oenotannin, ezukor avagy glicerin felesleges mennyiségben van jelen, a bor elvesztí jó tulajdonságait és ártalmassá is válhat. Ha a bor íze valamely alkatrész túljómódú mérvben való jelenlétét árulja el, ez annak jele, hogy az alkatrészek megkivált egyensulya nincs meg. Ha azonban az ízlelésnél tiszta boriz marad számban, még pedig a bor zamatjának megfelelő, ez azt árulja el, hogy amaz egyensuly megvan. Ha valamely borban ezen egyensuly hiányzik, úgy azt valamely más természetes borral való metszés által lehet helyreállítani. A chemiai analysis e tekintetben a borkereskedőknek nem eléggé megbecsültek adatait becsáthat rendelkezésükre.

Ma s u r e idezett munkájában felsorolja ama követeléseket, amelyek alapján a természetes bort megítélheti. Az adagolás és elemzés módjai, amelyek arra szolgálnak, hogy valamely bor főalkatrészeinek egymáshoz való viszonyát helyesen felismerhessük, sokkal bonyodalmasabbak, mintsem hogy azokat e helyütt részletekben avagy összegükben ismerhetnénk. Röviden csak annyit említünk fel, hogy Ma s u r e a természetes bor, illetve a hamisítás s így a műbor felismerésére három módszert ajánl, még pedig:

1. az organoleptikus ismertető jelek felhasználását, amelyek az érzékszervek, a látás, szaglás és ízlés segítségével vehetők észre; 2. a phisikai jelek felhasználását, amelyek az elemzés phisikai eredményei által állapíthatók meg. Ilyenek a bor felmelegítése, elpárolgattatása, calcinálása és a kivonatanyagok hamisítása; 3. a vegyi ismertető jelek felhasználását, amelyeket a vegyelemzés által nyerhetünk. K.

\*\*\*\*\*

## A liszt összetétele és vizsgálata.

### I. A korpa vegyi összetétele.

A korpa főleg a gabonaneműek külső borítékából áll, amelyben azonban igen sok az ásványi alkatrész. A korpát a lisztől sohasem választjuk el tökéletesen, miért is a korpában a keményítő nyomat, habár csak kis mértékben, mindig kimutathatjuk. A korpasejttréteget alkotó része a magnak majdnem egészen a korpába kerül. Ezáltal azonban a korpa tápértéke némely emelkedik, mivel, mint már említettük, ezen rétegben nem korpa, hanem más, nem emészthető vegyületekben foglalt légeny van. A korpában tehát légenyeg felmérésén kívül meg kell vizsgálni, amelyek a lisztben vannak, természetesen más kvantitatív eloszlásban. Csak egyetlen egy oly alkatrész van, a mely a korpában van, a lisztben pedig nem, es ez a Mège Mouries által kimutatott: cerealin.

A cerealin tisztán előállítva sárgafehér tömeg, mely vízben oldódik, 75<sup>o</sup>-ra hevítve megalvad és kvagullát fehérryéhez hasonló pelyhekben válik ki. A cerealin alacsonyabb hőfokra hevítve, a keményítőt oldja és ezukorra változtatja át. Valószínűleg ily módon áll elő a ezukor, amely minden lisztben kimutatható. A cerealin eszerint ferment hatással bír, gyorsan ideg elő tejsavas és vajavas erjedést, feloldja a liszt légeny tartalmú alkatrészeit s így a korpát is, miközben ammoniakot választ ki és egy barnaszínű, gummiszerű anyagot képez.

A cerealin ezen tulajdonságai idezik elő állítólag a nagy korpattartalommal bíró lisztből készült kenyér

feketés színét és gyors megsavanyodását is. Ha azonban az ilyen korpa és esetleg cerealin tartalmú lisztet a sütés előtt ezukorral és élesztő hozzáadásával által erjedésbe hozzuk, akkor a cerealin bomlás szenvedén, hatástalanná válik, úgy hogy a korpattartalmú lisztből is fehér, meg nem savanyodót kaphatunk. Ugyaníly eredménye van a savak vagy konyhasó hozzáadásának is.

Néhány korpa vegyelemzésének eredménye a következők:

	Buzakorpa		
	Buzakorpa	Tönkölykorpa	Rozskorpa
Bibra elemzése szerint:			
Víz . . . . .	12.70%	13.03%	15.32%
Fehérnyé . . . . .	17.93%	15.34%	18.18%
Légenyves vegyek . . . . .	—	—	—
Keményítő . . . . .	21.76%	22.33%	21.09%
Dextrin, gummi . . . . .	8.85%	12.53%	10.40%
Czukor . . . . .	4.32%	2.70%	1.86%
Zsír . . . . .	3.79%	5.18%	4.72%
Rost . . . . .	9.65%	2.89%	28.53%

Említettük már ismételten, hogy az őrlés tulajdonképpen nem egyéb, mint egy elválasztási folyamat, amely által a gabonaszemet lisztre és korpára különítjük, választjuk szét. Az egyes lisztfeleslegeknek és a korpának különböző voltáról az átlagos összetétel tekintetében már szólunk; ami után nem lesz érdektelen, hogy a gabonaszem alkatrészei a különböző alkatrészekben hogyan oszlanak el.

Itt mindenekelőtt Dempwolf régebb Liebig ajánlatára végzett vizsgálatairól kell megemlékeznünk, aki magyar búzát és a pesti hengermalomból származó liszteket vizsgált. A kellően megtisztított és hegyezett búzát hengeren őrlötte A és B főzödarára, 0, 1, 2, 3 középminőségű, 4 és 5 zsemlye, 6 és 7 kenyér, 8 fekete lisztre, 9 és 10 korpára osztotta.

100 rész búzából nyert:			
A és B. főzödarát			
0)	0.489%		
1) középminőségű	3.144%	}	18.724%
2) lisztet	2.635%		
3)	5.291%		
4)	7.165%		
zsemlyelisztet			
4)	14.757%	}	32.682%
5)	17.925%		
kenyérlisztet			
6)	15.419%	}	22.224%
7)	6.805%		
korpát			
9)	9.516%	}	18.516%
10)	9.000%		
port			
11)	1.290%		1.290%
elszállott por			
	3.988%		3.988%
	100.000%		100.000%

Ezen buza összetétele a következők:			
Víz . . . . .	10.511%	}	megfelel 2.239% légenynek
Hám . . . . .	1.505%		
Korpa . . . . .	14.352%		
Keményítő . . . . .	65.407%		
Rost és zsír . . . . .	8.225%		
	100.000%		

Az egyes őrlési produktumok összetétele vegyi vizsgálatának eredménye az volt (megjegyzendő, hogy a korpa meghatározása nem közvetlenül történt, hanem oly módon, hogy a korpa légeny tartalmát 15.6%-nak véve 6.41-el szorozzuk), hogy:

## Európa legnevezetesebb kávéháza.

Hogy mikép vergődnek vendéglők és kávéházak történelmi nevezetességre, azt mi magyarok legjobban tudjuk. Szabadságharcunk tulajdonképpen a »Csiga«-vendéglőben és a »Pilvax«-kávéházban kezdődött; innen kelt szárnyra a szabadság eszméje, a mely fegyvert adott a magyar nemzet kezébe. Mindama lelkesítő szavak, a melyek lángra gyújtották az elnyomott nemzetet, itt hangzottak el vagy itt íródtak le először. Áhítattal hallgatjuk e nagy idők egyre kevesebédő tanuit, a mikor arról beszélnek nekünk, mikép készítették elő ama nagy napot, a melynek ötvenedik évfordulóját most készül megünnepelni a nemzet és a mely a 12 pont megírásával a Pilvax-kávéházban kezdődött.

Hogy nemcsak nekünk van ilyen történelmi nevezetességn kávéházunk, azt a »P. L.« párisi tudósítója érdekes cikkben beszéli el. Európa legnevezetesebb és egyszerűs mind legöregebb kávéháza Párisban van és első tulajdonosáról mai napig is »Café Procope«-nak hívják. Több mint két évszázaddal ezelőtt Catherine királyné egyik ebéscsátolt inasa, Procope, kis eszécsékben árulta az utcán az akkor Európában még alig ismert vagy legalább is ritka keleti italt. Procope szicíliai nemes családból származott. Az a kis bolt, a melyet Procope később a Faubourg Saint-Germain-i piacon nyitott, volt valószínűleg Páris legelső kávéháza. Az akkoriban nagyon harezias francziáknak az új italt nagyon ízlett és így Procope apó csinos öszezgecséket hagyott fiára, François-ra, a ki a »Comédiens du Roi« mellett már nagyobb és kényelmesebb helyiséget nyitott. Ez a kávéház 1689-ben nyílt meg; a színház szomszédságában lévén, nemcsak a színészek, hanem az írók és költők, valamint az irodalomért, művé-

szetért és szabadsáért lelkesülő ifjúság rendszerint találkozó helye lett.

Alapítása után nemsokára a rendőrség fekete könyvébe került az új kávéház, melyet az évek során a pamphletisták teljesen elfoglaltak maguknak, suhogtatván »zatrájuk ostarát a versailles-i udvar felett. A rendőrség házkutatásai napirenden voltak. Majd egy ellított könyvet kerestek, melynek egy-egy példányát a »Café Procope«-ban bizonyosan megtalálták, majd egy szatirikus költemény kéziratát, a mely felett egész Páris mulatott, csak az nem, a kiről szólt az ének. Itt csináltak az erköltesen XIV. Lajos és XV. Lajos és kedveseik ellen a legnaturlisztikusabb epigrammokat, François Procope fiának, a ki orvos volt, már meg kellett szólni Saint-Evrement-al Angliába.

E kávéházból szórtak szíjjel Saint-Evrement és Piron szellemük sziporkáit. Itt jelentek meg később Voltaire és Rousseau Jean Jacques, tisztelők által mint fejedelmek üdvözölve. Itt fordultak meg Diderot és d'Alembert, Condorcet és Marmontel, a legtöbb encyclopedista és a francia fordalom leghíresebb alakjai. Itt látták még Musset Alfredot és Sand George-ot és a francia irodalom egyéb nagy alakait, nem is szólva a politikai nagyságokról, Berryer, Jules Favre és Gambettáról. Szóval két évszázad nagy emberei rendes vendégei voltak e kávéháznak.

Számítalan monda és adoma is fűződik történetéhez. Midőn Voltaire az »Irene« első előadása után az »oroszlánbarlang«-ba lépett (így nevezte ő Procope házát), Piron, a nagy francia költő felugrott helyéből, egy széket dobott Voltaire lábái elé és ezt fölemelve, kezét nyújtotta neki: »Egy akadály volt mai napig köztünk; ezentel ez nem létezik. A muzsa kiengesztelt bennünket.« — Egy más alkalommal a »Café Procope«-ban a bőbeszédű Saint-Ange mutatta be magát Voltairének, mint legnagyobb tisztelőinek egyike. »Uram,

1. a korpattartalom a liszt finomságának csökkenésével emelkedik;

2. a feketelisztes és a korpa légeny tartalmú anyagokban szegényebbek;

3. a liszt finomságának csökkenésével a hamutartalom alászáll (természetes következménye a nagyobb korpattartalomnak);

4. a liszt finomságának csökkenésével a hamu mézstartalma kisebb, magnesiataartalma azonban nagyobb lesz;

5. kálium a legtöbb a finom lisztetben van;

6. foszforosav mennyisége majdnem mindegyik produktumban állandó.

Dempwolfnak ezen 15 évvel ezelőtt végzett vizsgálatainak eredményével szemben Weinwurm 1889-ben végzett vizsgálatai szerint a különböző lisztfeleslegek százalékos felhasználhatósága a következők:

Buzaliszt sz. 0,	1,	2,	3,	4,	5,
Körülbelül 6,	14,	6,	4,	5,	6%
6,	7,	8,	8 1/2,	8 3/4,	9,
4,	12,	6,	5,	5,	3%

Weinwurm vizsgálatainak az az előnyük is van, hogy az emészthető, illetve emészthetetlen légeny tartalmú és légenymentes anyagok is meghatározhatók. Eredményei a következők:

1. az egyes lisztfeleslegek zsirtartalma a finomság csökkenésével emelkedik; ez különben a liszt értékére nem bír befolyással, mert a zsír mint tápszer a lisztben alarendelt jelentőségű;

2. a liszt finomságával a légeny tartalmú anyagok mennyisége arányosan emelkedik;

3. a finomabb lisztet hamumennyisége arányosan emelkedik;

4. az emészthetlen légeny tartalmú anyagok mennyisége a finomság csökkenésével emelkedik.

Weinwurm vizsgálataiból kitűnik végre az is, mily helytelen azon még ma is sok helyütt uralkodó felfogás, hogy a fekete kenyér táplálóbb a fehérenél, mert ennek épen ellenkezője áll.

\*\*\*\*\*

## Japáni vendéglők.

A japáni vendéglőről érdekes adatokat közöl a Japánban mint misszionárius működő Schiller lelkes, a melyekből a következőket közöljük: »A japáni vendéglős figyelmre nem az alkoholos italok eladására szorítkozik, mert a japánoknak eszébe sem jut, hogy a vendéglőben alkoholt igyon, legfőképpen hosszabb ideig való ott-tartózkodásnál. A rendes ital ott a thea. Egyéb ételek és italok igen olcsón számíthatnak, úgy hogy alig nyernek rajta valamit.

A vendéglőknek egyik főkeresete a theapénzből áll, mert a kiszolgáltatót theának nagyon kevés értéke van. A theapénz azonban nem oly értelemben vendő, mint nálunk a borralapénz, miután az nem is a kiszolgálónak, hanem a vendéglőknek van szánya, azaz olyanforma helyépen vagy órapénz az, a melynek nagysága a vendéglőben töltött időtől, ugyint a vendégnek rangjától és vagyonától is függővé téve. A mint a vendég belép, a korsósáros már tudja, hogy vendégét milyen rangszállyába sorozza.

Egy Japáni szálloda rendszeren négy osztályzatalt bír a kiváltságában, a theaházak azonban megfelelnek a mi vendéglőknek. Nemcsak a szal-

monda, »ma Homert csodálni jöttem Önhöz, holnap Euripidest keresem fel Önben, másszor meg Sophoklest, Tacitust, Lucianust és így tovább.« »Edes uram«, felelé Voltaire, »nem végezhetem el ezen látogatásokat egyszerre?« — A »Café Procope«-ban vitatkoztak egymással leghevesebben a két nagy zeneköltő, Gluck és Puccini hívei.

A rémuralom korszakában a terroristák kiszorították a kávéház törzsvendégeit. Itt fészkelte be magát a demagógok legdühösebb klubja, melynek feje a hírhedt Hebert volt. A »Café Procope«-ból a csöcselék tömjenezése a guillotine dicsőítése hangzott ki. A börtönök lakóinak embertelen lemeszárlását, az ugynevezett szeptemberi gyilkolásokat nagyobbrészt itt készítették elő. Zoppi, a kávéház akkori tulajdonosa kénytelen volt a farkasokkal ordítani. Ezen klubnak egy első emeleti helyiséget rendezett be, a melyet »nagy emberek muzeumá«-nak nevezett el; a bejáratnál Marat és Danton szobrát állította fel.

A terrorizmus után lassankint visszatérték a kávéház törzsvendégei, a kiknek Zoppi nagyszabású hírlap- és folyóirat-gyűjteményt rendezett be. Ő volt különben az első, a ki Párisban olcsó gyűmölcs-fagyaltot készített.

Utóda Dubuisson alatt a Quartier Latin-beli ellenék feszeke lett a kávéház, innen küzdve a monarchikus uralom ellen.

És e kávéház ma csak olyan modern kávézó-, olvasó- és mulatóhelyiség, mint a melyet Párisban százával találunk. Mindig haladt a korrall, uszott az árral és ma ugyanazt a modern comfort-ot találjuk itt is, mint másutt, ugyanazon itallal traktálják a párisi embert, mint másutt.

Eltekintve azon érdekes történelmi adatoktól, a melyeket e kávéház multja szolgáltat, — ha valaki a kávéházak fejlődésének történetét akarná megírni, ezt a helyiséget kellene neki alapul venni.

lodában, de a theaházban is minden jobb vendég egy külön szobát kap, a hol aztán a theát meg a hozzávaló süteményt szervírozzák, és így senki sem kénytelen akármilyen társasággal együtt lenni és a füstös levegőt belelékezni, amint az nálunk Európában nagyon is szokásos. En Japánban a vendéglőben sohasem ittam alkoholt, amint hogy ott rendszeren csak theát isznak tej és cukor nélkül; nyáron pedig sokszor meleg vizet is isznak, a melynek szomszjellapító hatását ott kiválóan tapasztaltam.

Ujabb időben Japánban a német sör is nagyon kezd terjedni, habár az egész országban egyetlen egy pince sem létezik és így annak kezelését épenséggel nem is értik. Üvegsöröket ugyan majdnem minden Japán faluban kapni, de szerencsére oly drágán, hogy nagyon kevés japánban van arra való pénze, úgy hogy a sör sokszor éveig is az üvegen áll és ez által borzasztó savanyúvá, és élvezhetetlené válik.

A japáni ember azt gondolja, hogy a sör az európai kultúrához tartozik, és így nagyon csudálkozik, ha egy külföldi, kivált egy európai, nem sört kíván. Különben is e két német szó „Bier“ és „Donnerwetter“ nagyon elterjedt már Japánban is, a hol azelőtt ilyen kifejezések nem léteztek; mert ha a japánok pogányok is, de azért intelligencia és műveltség tekintetében részünkről teljes tisztelet illeti őket. Sőt a mi még ennél is inkább megérdemlik a közbecsülést, az az, hogy kiválóan józanok, szorgalmasok és nagyon takarékosak.

B. S.

### A legjobb husdarab.

Hogy hus és hus közt nagy különbség van, ez manapság már minden gazdasszony előtt ismeretes, de hogy az állat testéből nyert egyes husrészeket elkészítése miképp történjek, az bizony sokak előtt még ismeretlen.

Hogy mily nagy szakismeret kell az egyes husrészeket elkészítéséhez, mutatja különben az is, hogy egy fél kiló nem hizott állat husában 298 $\frac{1}{2}$  gramm víz, 154 gramm izomhus, 40 $\frac{1}{2}$  gramm zsíradék és 7 gramm só foglaltatik, míg ellenben egy fél kiló jól hizott állat husában 195 gramm víz, 178 gramm izomhus, 110 $\frac{1}{2}$  gramm zsíradék és 7 $\frac{1}{2}$  gramm só van, és így persze az iz és tapérték közt is nagy az arány; ne is sajnáljuk sohasem a hizott állat húsáért többet fizetni, mert ha a nem hizott olcsóbb is, de bizony száraz és kemény is az, és épenséggel semmi tapértékkel nem bír, még ha akármilyen jól készítik is azt el.

A hus elkészítésénél első sorban is tudnunk kell, és erre különös nagy gond fektetendő, hogy minden állatnak, már természetétől fogva, egyes inyenzfalatai vannak, a melyeket egy szakértő kiváló nagyra becsül, de azok elkészítésére különös nagy gondot is kell hogy fordítson. A vágómarha húsának elkészítésénél első sorban is szem előtt kell tartani, hogy egy jól hizott 3—5 éves állat húsának megfőzése vagy sütése kevesebb időt igényel, mint egy nem hizott; valamint azt is tudni kell, hogy a hátsó rész más elkészítési módot igényel, mint az előrészt.

Mint izletes pecsenye az összes husrétek fölött mindig diadalt fog aratni a felsár- és a vesepecsenye, és a hát, persze csak úgy, ha kellőképen és kellő ideig készítik azt el.

Örege levágot, erősen megveregedett marhának húsát nem szabad azonnal forró zsírral leönteni, hanem előbb azt néhány percig vízgőz fölé kell tartani, hogy az abban levő husszállkák előbb jól megpuhuljanak, mert az azonnali forró zsírral való leöntés csak azt eredményezi, hogy a husban levő fehérnye megkeményedik és ha a hus kívülől meg is sül, de belül bizony nyers marad az.

Nagyon vigyázni kell a fiatal borjúhus elkészítésénél, a mely még a vágómarha húsának elkészítésénél is nagyobb gondot igényel, de jó elkészítése által aztán valóságos luxus-étellé válik az. Így pl. egy tejen nevelt, 10—12 hetes borjúnak hófehér háta ott, már a hol épen a tejen való nevelés semmi nehézségbe nem ütközik, mint pl. Hamburg, Holstein és Angolországban is, ott egy finomabb konyhából sem szabad annak hiányozni, mint ahogy az nem is hiányzik.

A nyers ürühúsak szép pirosnak kell lenni és egy 2—3 éves ürütől kell származnia, hogy nevéhez méltóan jó legyen, de ezen állatnak husa leginkább csak késő nyáron mondható finomnak.

Egy, a művészet szabályai szerint elkészített fehér ürüczombot sem hagyhatunk emilités nélkül, a mely úgy készül, hogy a húst előbb egy, köményaggal, hagymával és sóval gazdagon fűszerezett forró vízben hagyjuk előbb lassan huzni, egy negyedórát számítva egy font husra (7 font husra 1 gramm köményaggal, 50 gramm hagyma és 50 gramm só), s ezen ürüczomb az ő szép rózsaszínű húsával aztán gomba- vagy kapormártással feltárlva, sok kedvelőkre fog akadni.

A bárányhús szépségét — leolése után körülbelül 2—3 nap múlva — előbb emelni kell ugyan nem nagyon forró, de mégis hosszabb hőfok által, s hogy ezáltal jó lágy és izletes legyen. A báránynak az előnyegede a legfinomabb részének

mondható, a mely igen kedvelt étel, kivált savanyu lé hozzáadása által, mely neki valóságos pikáns ízt kölcsönöz. Így savanyu pikáns lé igen ajánlatos a fiatal malacznál is, amelyet igen sok helyen savanyu kelkáposzta hozzáadása által is szeretnek még kiegészíteni.

A malacz — melynek 2—3 hetesnek kell lenni, rendszeren egészében kerül az asztalra, de igen sokszor megtöltve is lesz, jónak és finom izletesnek azonban akkor mondható, ha szép sárgásbarnára van megfűtve. A kis malacz jó izletes pecsenyét szolgáltat leginkább a hát és az oldala által, a mely — ha előbb még sósvízben állni vagy pörkölni hagyjuk — kiváló finomnak mondható.

K. B.

### Journal-Fix.

A „Budapesti Kávésipartársulat“ tagjai legközelebbi társasvacsorája február hó 4-én este 1/2 8 órákor Ehmanna Pál (Metropole szálloda) éttermében, VII. ker., Kerepesi-ut 58. szám lesz megtartva.

**Kávéházak járdafoglalása.** Ertesítjük a kávésipartársulat t. tagjait, hogy a járdafoglalás iránti kérvények január havában nyújtandók be. Az erre vonatkozó felvilágosítás- és útbaigazítással szívesen szolgál az ipartársulat t. tagjainak naponta délután 4—6 óra között az ipartársulat helyiségében (IV. ker., zöldfa-utca 14. sz., I. em. 3.) az elnökéig.

### Fontos új találmány

a több államban szab.

### „Kártyajáték számjelző-tábla“

12 cm. nagyságban, igen esmin kiállításban, mely minden játékosnak díszét képezi. A játékosok első tekintetre fölismerik annak igen praktikus és nagyfontosságú voltát. A számkörtökön minden fűrészig nélkül, az újnak egyetlen nyomásával továbbíthatók a mutatók az egyik számtól a másikig. E mellett a mutató minden továbbítás után koppanást hallat, miáltal a játékosoknak a hallás útján is lehetséges egymást ellenőrizni.

De eltekintve attól, hogy a kártyajátékok különösen a „Tartl“- és „Pignette“-játékok alkalmával igen nagy örömmel használják a számjelző táblákat a hosszadalmas irkálás helyett, — nagy használhatóságukat különösen a kávés, vendégios és kaszinós urak magasztalják, mert a számjelző táblák használata mellett megszűnt az örökös kárta- és szivacsbeszerzés, valamint a gyors romlásnak alávetett papír- és palatáblák vásárlása, de legkülönösebben az ezek kezelésével és használatával járó piszkolás, kézmósis stb.

Mindezen kívül még az a jó tulajdonságuk is van a számjelző tábláknak, hogy romlásnak egyáltalán nincsenek alávetve, minthogy erős fémlemez készülnek és minden alkatrészük a legnagyobb gondallal állítatik elő; úgy, hogy évek során át legcsekélyebb javítás nélkül használhatók. Megjegyzendő egyben az is, hogy az egyes alkatrészek, mint a mutatók stb. is folyton kaphatók, melyek bárki által könnyű szerrel kicserélhetők.

### Ára 3 forint,

használati útmutatással együtt. Csomagolás külön 10 kr. Megrendelések a pénz előleges beküldése vagy utánvétel mellett eszközölhetnek.

**Nagy István a sz. kártyajáték-számjelző tábla**

BUDAPEST, VII., Csömöri-ut 69. sz.

Főraktár: KERTÉSZ TÓDOR úrnál Budapest, Kristóf-tér.

## TORMA

kiváló gondallal termelt, nemes édeses ízű, mely a budapesti, szentpétervári, hamburgi stb. kiállításokon kitüntetésekkel lett díjazva, nagy mennyiségben kapható.

Extra minőségűnek kilója 35 kr., szála 75—100 deka. — I-ső osztályúnak kilója 30 kr., szála 50—55 deka. — II-ik osztályúnak kilója 25 kr., szála 30—35 kr.

A megrendelés legkevesebb 5 kilónyi lehet, mázsa számára történő megrendelésnél a küldemény csomagolása és vasúti szállítása **díjmentesen eszközöltek**, szállítható télen át, nagyobb hidegben is. **Megrendelési cím:**

### BIRÓ PÁL kertészete Debreczen.

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

# Café-Restaurant in Neusatz zu verkaufen.

Wegen anhaltender Krankheit meiner Frau verkaufe ich sofort meine gut gehende Café-Restaurac mit vollständigem Inventar um fl. 8000.—. — Kontrakt noch drei Jahre, kann eventuell verlängert werden. — Zins pr. Jahr fl. 1400.—. — Alles Nähere schriftlich an Josef Huck zum „Jägerhorn“ in Neusatz.

## CSÁKY ÁRMIN Budapest

VI. Andrassy-út 57 (a Millenium kávéházzal szemben).  
Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállitáson. 1889. évben a párisi világkiállitáson.

Ajáni konyharuhákat minden nagyságban



szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára  
Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2, 250  
Kabátok pique-velezből frt 2, 250, 3 frt.  
Kabátok csinval- v. satinból frt 1,25, 1,50  
2, 250.  
Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-garnból, kék, fehér csíkos, 2,50—3 frt.  
Szakács-kötények, fehér, erős szálu cretonból, kr. 40, 50, 60.  
Szakács-kötények, fehér, erős szálu vászonból, kr. 60, 80, 100.  
Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25  
3, 35, 40.

Ezen fehéremű czegeknek külön speozialitása és a legújabb uraság szállodák és konyhák bálatalam szá illttatik.

### Uj! Billárd-krétatartó. Uj!



Egész Európában szabadalmazva. — Egyedüli főraktár Ausztria-Magyarország részére:  
**NEUMANN JÓZSEF**  
Budaj est, V. Nagyköröna-utca 15.  
Prospektus ingyen és bérmentve. — Viziontelárusítóknak árengedmény.

Cs. és kir. nagy arany érem Cs. és kir. nagy arany érem

## SCHULEK SANDOR

műkéses mester  
Budapest, VII., király-utca 3. szám

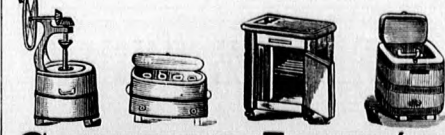
ajánlja a vendégios és szállodatulajdonos uraknak dus választéku raktárát mindennemű

konyhakések-, transchirozó-, szalámi- és sonka-késekben.

Továbbá mérsárosok és hentesek részére mindenfaj kést, fenóket és vágófejszéket.

Az összes nálam vásárolt tárgyakat a legjutányosabban számítom és a legjobb minőségért kezkeskedem.

Bármintó javitást legjobban és legjutányosabban eszközölök.



## GINDERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő- és fagyasztó- készülékek, puhafa butor, konyha és háztartási eszközök gyára  
Budapest, VI., Klapka-u. 5  
Raktár:  
VI., Teréz-körut 8.

# SZT.-MARGITSZIGETI ÜDÍTŐVIZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:  
Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-,  
gége-, tüdő- és hólyaghurutnál.

Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásvány-  
viz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

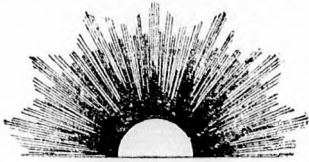
FŐRAKTÁR:

**WERNER ADOLF-nál**  
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

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

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

## BOROSS TESTVÉREK



### Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott  
Acetylen-fejlesztőket,

berendez magánlakásokat, egyes házakat,  
utczákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéháza-  
kat, gyártelepeket, vasuti és hajóállomásokat

A berendezés költsége igen olcsó.

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

Haris-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap.  
Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és beren-  
dezések azonnal eszközölhetők.

Legjobb minőségű

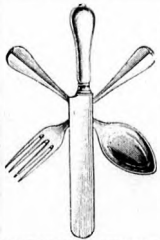
alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

**HERRMANN J. L.**

cs. és kir. udv. és osztr. érczáru gyári raktára

Budapest, IV. váci-utca 24.



Évőeszközök, bors- és só-  
tartók, leveses- csészék,  
eczet- és olaj-állványok,  
kenyerkosarak, tálcák,  
serpenyők, kancsók,  
asztaldíszek, gyertyatar-  
tók, állóvilárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők  
és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

## NIEMETZ GYULA

törvényszékiileg bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

közvetít szálloda, kávéház és vendéglői  
üzleteket a főváros és vidéken.

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

Telefon 58-35.

Megbízások lelkiismeretesen, pontosan és a leg-  
nagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesítetnek

## Bérbeadó nagy vendéglő.

Az esztergomi helyi gőzhajó rész-  
társulat a Budapest-bécsi vasuti fővonal és  
a Duna mentén fekvő,

Kovács-pataki nyaraló telepén levő

## nagy vendéglőjét

1 esetleg 3 évre

bérbeadni szándékozik.

A vendéglő a vasuti és a csavargózás  
állomással szemben egy kissé emelkedettebb  
ponton, kellemes, árnyas, 100 éves fákkal  
körülvevett, nagy teraszszal ellátott fenséges  
kilitással bíró helyen fekszik.

A főépületben van egy nagyobb szabású  
étterem, 1 olvasó- és billiard-szoba, valamint  
a közepén egy óriási nyitott táncterem, na-  
gyobb számú kiránduló közönség befoga-  
dására. Mindezen helyiségek kellőleg be-  
vannak butorozva. Közvetlen a főépület mögött  
van a mérőhelyiség, 1 boros és külön 1  
sörös pinczével, mely egy nagy, már megtöl-  
tött jégveremmel összekötve, nagyobb mérvű  
sörfogyasztásra való tekintettel czélszerűen  
van berendezve. Továbbá egy külön épület-  
ben van a vendéglőis lakása: 2 szoba, 1  
konyha és 1 souterrain éléskamrával, vala-  
mint a parkban 1 díszes kuglizóval.

Végre megjegyeztetik, hogy a vendéglő  
szomszédságában ez idő szerint épülő félben  
van egy emeletes 40 szobás nyaraló-szál-  
loda, valamint néhány privát villa, melyek-  
nek leendő lakói nagyobb részét a vendéglőre  
lesznek utalva, úgy hogy előreláthatólag már  
az idén is a lehető legelőkelőbb üzleti saison  
várható.

Kellő óvadékkal ellátott, jó hírnevű és  
elég rutinnal bíró vendéglősök, esetleg fő-  
pinczerek felszólíttatnak, hogy komoly aján-  
lataikat a fentebbi társulat igazgatóságához  
Esztergomba küldeni sziveskedjenek, ahol  
is a közelebbi feltételekre nézve bármikor  
felvilágosítást nyerhetnek.

Az igazgatóság.

Természetes szénásványos savanyúvíz a mohai

# ÁGNES

forrás. Legjobb az all és hűtőital. Kitűnő megelőző  
tiszta az emésztési zavaroknál.

Járvány idején présorvaid gyógyszernek  
bizonyult.

Szét-  
küldés: **Édeskúty L.** Budapest, VIII., Rökk Szilárd-utca 18.

← Kapható mindenütt. →

## GYUFA

Kávés és Vendéglős uraknak

ajánlom

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

**Vörös fejű** legjobb minőségű szélben is égő  
100 skatulya 45 kr., I. sz. 50 kr.,

továbbá a legkedveltebb rezzett kén és kén nélküli gyufa-  
kat, valamint saját gyártmányú **fogványok** lapos, gömbölyű,  
kemény és puha fából, a legolcsóbb árban, csakis

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



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

# KRONDORFI



dugaszba  
beleégetve

ozímkéje  
kék  
Neptun-  
védjeggyel  
van  
ellátva

Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

## KRONDORFI

szénsavtartalmu savanyuviz

a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőit kölesönöz.

Budapesti raktár:

V. kerület, Zoltán-utca 10. szám.

Főképviseelő a magyar korona területén:

**Schneider Szigfried.**



## Fried Zsigmond

mű-esztergályos

kávéházi eszközök raktára

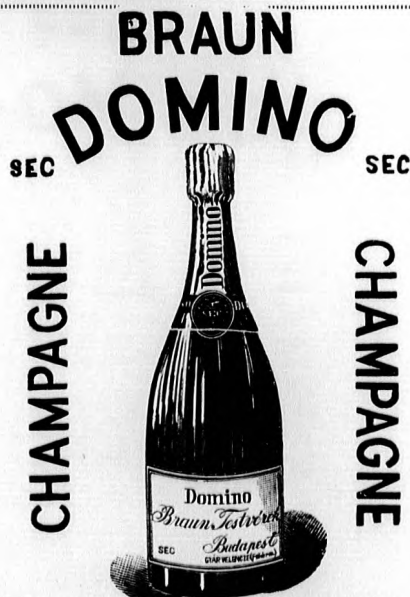
← és javító-műhelye. →

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak.

Használt golyók és dákok olcsón mindig raktáron.

Csorba golyók magas áron vétetnek és becseréltetnek.



versenyez nemcsak a nazai, de valamennyi külföldi  
pezsgőgyártmányával is.

Gyár:

Velence (Fehérmegye).

Központi iroda:

Budapest, VIII., Üllői-ut 60.

Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletekben

# CSIZ

Jod-Brom-fürdő

vendéglője kibérelhető

egy vagy több évre.

Feltételek megtudhatók az igazgatóságnál Csiz posta Rimaszécs.

Legolcsóbb bevásárlási forrás  
francia és tiroli

almák és körtékben,

francia dió, narancs, citrom, mandarina,  
Malaga-szőlő, datolya,  
mogyoró à la princesse, mogyorómagok,  
szultánfüge, szultánkenyér,  
friss karfiol, nürnbergi torma,  
sarga ételhagyma és foghagyma egymint  
főzelék és hal

**konszervekben.**

☛ Kimerítő árjegyzékek ingyen és bérmentve

**Lenz testvérek, Budapest,**  
Petőfi-tér 4.

## CHRISTOFLE & Cie.

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

Magyarországi főraktár

**WADLSTEINER F.-nél**

üveg-, porcellán-, fayence- és majolikaárak  
gyri raktárban

**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 cukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 hálás-készlet	9.—
12 kávéskanál	8.50	4 palaczkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustártartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős 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 cukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 kompotos kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

SEC

SEC

*Talisman*

TÖRLEY JÓZS. ÉS T<sup>SA</sup>

*Promontor*

(Budapest.)

www.

## BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

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

**főraktára**

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

ajánlja a legjobb

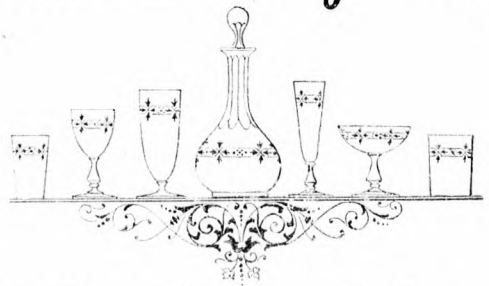
francia és magyar pezsgőket,  
cognacot és likőröket gyri rakon

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

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Sajtol

ékes kristály üveg



Schreiber J. és unokaöcscsei  
legújabb gyártmánya

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

Bécs, IX., Lichtensteinstrass 22/24

Prága, Heuwegplatz Nr. 27 neu.

Ujman berendezett teljes és gazdag választéku raktár  
mindennemű üvegárakban

vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

Kaphatók ugy saját raktárainkban, mint minden elő-  
kelőbb üvegkereskedésekben helyben és vidéken.

☛ Árjegyzékek ingyen és bérmentve.

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.

### Hirmand Ferencz érczárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad. léghűtővel. Elvállal régi készülékek atalkítását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban, valamint mindennemű szivattyúkban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

mittel Luftdruck

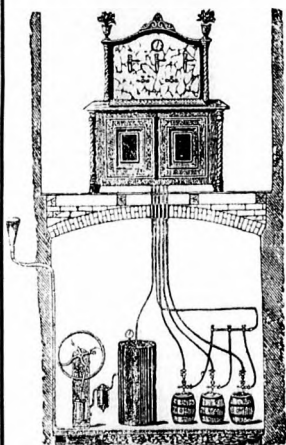
mit patentirtom Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Ruswahl

in Wein- und Bierpipen,

sowie aller Gattungen Pumpen.



### Chocolad Stühmer



Védjegy

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben

**Magyarország legnagyobb gyára.**

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

Arany és ezüstérem.

Jurycag az 1885. országos-kiállításon.

### Lefkovits Testvérek

teke- és dákó-gyárosok

**BUDAPEST, VI., Király-utca 36. szám.**

Ajánljuk különleges gyártmányainkat, ugymint: két márványlappal felszerelt fordítható teke-asztalainkat karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb zárókeszülékkel. Gyártunk továbbá: stabil karambol és báb (kégi) teke-asztalokat, dákókat, francia módszer szerint, elefántesont-labdákat és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéház-berendezéseket a legdiszesebb stílusú kivitelben úgy saját mint adott rajzok szerint.

Tekeasztalok áthuzása valódi Tuffle - posztóval a legjutányosabban teljesítettnek.

Régi teke-asztalok legjobb kivitelben, valamint dákók és elefántesont-labdák készítettnek v. ujakra kicseréltetnek.



Az ezredéves kiállításon a kiállítási nagy éremmel kitüntetve.



☛ **Telefon. 799**