

Előzetési ára:

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

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. Kecskeméti-utca 5. sz.

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.

SZERKESZTŐSÉG

KIADÓHIVATAL

IV. kerület.

Kecskeméti-utca 5.

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-nagyszállóda” 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. Kecskeméti-utca 5.

Bérmertlen levelek nem fogadtnak el.

Kéziratok nem adtnak vissza.

A »Budapesti Pinczér-Egylet« létezik:
IV., vármegyeház-utca 9.

PAULITS JÓZSEF

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

GROSZ ÖDÖN

közvetítő-intézete VII., Károly-körút 9 (gróf Hadik Barkóczy-ház) létezik.



A

szekesfőváros magyaranyu fejlődésének legbiztosabb zsinórmértékeül az előkelő szállodák szaporodását tekinthetjük. Nemesak nálunk van ez így, hanem minden olyan metropolisban, ahol a nagy idegenforgalom virágzó szállodai ipart teremtett meg, melynek nyomán keletkeztek s honosodtak meg azután nálunk is oly iparágak, melyek majdnem kizárólag a szállodák belszükségletének fedezésére hivatják. A mai, modern értelemben vett szállodaiparról tulajdonkép csak a legújabb időben beszélhetünk, amikor egymás után keletkezett több elsőrangú szálloda, melyek ugy külső formájuk, mint belső berendezésük tökéletessége folytán európai színvonalon állóknak jelezhetők. Maradt ugyan ránk már a 30-as évekből is néhány szálloda, melyhez nemzetéletünknek nem egy jelentőségteljes eseménye fűződik — ilyen az „Arany sas”, a »sasok« eredeti fészke, a Pannónia, melyhez a 30-as évek politikai eseményei nagyon közel játszódtak le: de olyan szállodánk, mely a hazai forgalom kielégítésén kívül a — hogy úgy mondjuk — nemzetközi igények szolgálatára is be lett volna rendezve, aligha volt. Csak mikor vasuti hálózatunk kiépültével szekesfővárosunk a hazai forgalomnak mintegy gócpontjává vált s a külföld figyelmé is mindinkább fokozódott mérvben kezdett a kontinens legifjabb metropolisa, Budapest felé fordulni, csak akkor lett megadva természetes lehetősége annak, hogy itt is a kor előre-

haladott igényeinek megfelelő s minden egyes részletükben a modern szükségletnek megfelelő szállodák keletkezhesse. Mennél inkább fejlődött, nagyobbodott az ifjúerős Budapest, annál szebbek, annál tökéletesebbek lettek szállodái, s ezek közt különösen azok, melyek már multjunktól fogva is arra voltak hivatva, hogy szerepet játszanak.

E szállodák közé tartozik kétségkívül a kerepesi-uti

Pannónia-Szálloda

a Nemzeti színház közvetlen szomszédságában, mely az utóbbi 15 év alatt a szálloda tulajdonosának, Glück Frigyesnek személyes vezetése alatt nemesak régi jó hírnevét őrizte meg, hanem egyuttal soha nem remélt magaslatra emelkedett. Folyó évi május hó 1-én Glück Frigyes — ki addig csak a szálloda vezetését tartotta meg magának — a régi bérlő távoztával átvette a vendéglő és kávéház kezelését is, úgy hogy ezental az egész szálloda az ő szakavatott vezetése alatt fog állani.

Meddő dolog volna, ha azon jelentékeny átalakítások és változtatások daczára, amelyeken a szálloda a nyár folyamán keresztül ment s amelyek annak belső képét teljesen újjátették, a Pannóniát, mint valami újat akarnók olvasóinknak bemutatni. A Pannóniának multja van, s jelentőségét legszebben bizonyítja, hogy Budapest képezhez szinte elválaszthatlanul van odaforrva. Már keletkezése legelején, ami pedig a 30-as évek előtti időkre nyulik vissza, majdnem kizárólagos tartózkodási helye volt a vidékről az ország fővárosába felránduló nemességnek, a negyvenes években pedig nem egy magyaranyu mozgalom emléke fűződik hozzá. Künn az országban a Pannónia nevét mindenütt ismerik, s ha volna is valaki, aki



Peleskára járva, e szállodát nem látta volna, azt még ez is tudja, hogy itt folytak le a híres »színházszászok«, amelyekről oly sokat beszélnek a kollegiumok ábrándos deákjai, kik a »Névtelen hősök« legendás dicsőségére vágytak.

Glück Frigyes, ki a vendéglősipar terén immár 24 év óta működik, a Pannónia szállodájának kezelését mintegy 15 évvel ezelőtt vette át s már akkor is olyan mélyreható átalakításokat eszközöltetett a berendezésben és kezelésben, amelyek ugy a berendezés tökéletessége és kényelmessége, mint a hygiene és kényelmi berendezések tekintetében egy csapással egyenrangúvá tették a Pannóniát Európa legnagyobb metropolisainak legelőkelőbb szállodáival, amin épen nem csodálkozhatunk, ha megdöbbenünk, hogy a diskrét elegancia érvényre juttatását, a praktikus berendezések czélzerű alkalmazását, az előkelően nyugodt, de erős kézzel fegyelmezett üzletvezetést Glück Frigyes nem könyvből, hanem a külföldön tett évekig tartó tanulmányutjai alkalmával gyakorlati uton tanulta meg. Mindennek daczára most, hogy a szállodán kívül, a Pannónia éttermeinek és kávéházának vezetését is saját kezeibe vette, két hónapig tartott munkálatait, tömörked fáradtság és áldozatok árán a Pannóniát olyformán alakította át, hogy az most már a hely és térszervezők teljes kihasználása folytán mi kívánni, mi javítani valót sem hagy fenn. A bejáratú folyosó baloldalán levő irodai helyiségek eltűntek s az épület hátsó frontjára helyeztetvén át, kényelmes átjárónak adtak helyet a ritka fényűvel berendezett utcái úttermekhez. A télikert ismerős képe is megváltozott. Diszkrét fényű felselyem kárpitok takarják köröskörül a falakat, a zománczott üvegtetőn keresztül szingazdag napfény áramlik az asztalokra. A konyhából eltűnt minden füst és meleg; hatalmas nagyáramu ventilátorok nyomban kicsapják az óriási tűzhelyek forró levegőjét.

Az épületnek majdnem egész balszárnyán végigfutó konyhahelyiségekben csendesen végzi munkáját a nagy személyzet, mindenütt csend, kínos rend és pedáns hygiene, tisztaság, romlatlan

levegő. A hatalmas jégsekretyben tükörfényes lemezek közl-várnak felszeletésre hatalmas husdarabok, a szomszédos rácsajtón keresztül pedig óriás befőttesek mosolyognak étvágyingerlően felénk. Sehol egy felesleges szeg, sehol egy tökéletesség tekintetében hiányos vonás, sehol egy csepp czífróság, sehol egy közönséges pont. Tökéletes egy egész, melyben minden a maga helyén van.

S mindezt nem egy olyan ember csinálta, tervezte, hajlotta végre, akinek egyedüli gondja a vendéglője, a szállodája. Mert Glück Frigyes nemcsak vendéglős, hanem író, aki az »Inyestmesterség könyvé«-ben a legelső magyar irodalmi színvonalon álló szakácsművészeti munkát teremtette meg; lelkes előharczósa a magyar kultúrának, aki évekig tartott küzdelmek árán teremtetten az első magyar pinczérszakiskolát, elvégezvén így egy oly művet, melynek megalkotása az állam feladata lett volna. Amateur, kinek gasztronómiai gyűjteményét itthon nem ismerik, de a külföldön első díjakkal jutalmaznak; idealista, ki ezeket tesz le alapítványul pinczérfiúk részére, hogy Párisban tanulhassanak. Londonban angolul tanulhassanak, de maga tagnak iratkozik a nyugdíjgyesületbe, hogy harmincz év múltán 25 frt nyugdíja legyen egy hónapra; ember, ki egy napon tíz ember munkáját végzi évek óta s e mellett becsületet szerzett a magyar vendéglősiparnak, amelyet itthon is, külföldön is oly sokszor és méltatlanul támadnak.

Végül megjegyezzük, hogy a minden tekintetben mintaszerű berendezésben a következők vettek részt: Thék Endre nagyiparos, ki remek asztalosmunkákat készített; Gelb M. kárpitos; Schimann János festő; Lakos Lajos, ki a tűzhelyeket szállította; Róth Miksa üvegfestő; Gindert István jégsekretygyáros; Haas Fülöp, ki a szőnyeget és kárpitokat szállította; Thonet testvérek, kik a székeket; Rex Tivadar, ki a villamos csillárokat; Szepessy, ki a higienikus berendezéseket és a Zsolnay pécsi majolikagyáros, ki a majolika-vázákat stb. szállította.

Wagner József.



EHM JÁNOS

A SZIKSZAY VENDEGLŐ TULAJDONOSA.

A főváros egyik legelőkelőbb vendéglőjében, a Szikszayban jelentékeny változás állott be. A vendéglő előbbi tulajdonosa, ki ezt az országszerte ismert elsőrangú, igaz magyar vendéglőt a Nemzeti színház bérházában megalapította s azt szakértelmével európai színvonalra emelte — Szikszay Ferencz több mint két évtizedet felölölő becsületes tevékenység után folyó évi július hó 20-án nyugalomba vonult, míg ugyanaz nap örökébe a fővárosi pinczérség egyik kiváló alakja: Ehm János lépett, hogy telve igazi szaktudással, ifju erővel és nemes ambícióval ezt a jóhírnevű vendéglőt mint tulajdonos tovább vezesse. Magát a vendéglőt azt hiszem nem kell olvasóinknak bemutatni. Maga a hely — a híres tüntetőnégyes — ahol a Nemzeti színház bérházában felépült, tette hivatott arra, hogy a székesfőváros egyik legnépszerűbb vendéglőjévé legyen. A tükörlakos elegáns termekben nemcsak az elkényeztetett fővárosi, hanem a vidéki gentry is jól érezte magát, mert az európai színvonalon álló konyha és kiszolgálás mellett megtalálta azt a vendégszeretetet is, amely az igazi magyar kocsmát oly szépen jellemzi, s amely ezt a vendéglőt a

főváros egyik legkedveltebb vendéglőjévé tette.

A híres vendéglő most gazdát cserél. A jó Szikszay bácsi, ki meghatottságtól könnyező szemekkel bucsuzott vendégeitől, nyugalomba vonul és évtizedes becsületes munkásságának színterét átengedi egy ifju embernek, ki hivatva lesz üzletének jó hírnevét nemcsak megőrizni, hanem gondosan ápolva a lehetőséghez képest még növelni is.

E nagy feladatra a vendéglő új tulajdonosa, Ehm János minden tekintetben hivatva és képesítve van. Mint 12 éves ifju kezdte meg pályafutását a budapesti Holzwarth Ferencz-terti vendéglőjében s a ma alig 30 éves ember a jól befutott életpályá tetőpontjára, az önállóságra jutva, önzéletesen mondhatja el önmagáról, hogy ide — a Kispipán, Vadászúrtón, ahol borfiú volt, Müller Mátyás Pilseni söresarnokán, ahol 16 éves korában éthordó lett, a Központi- és London-szállodán, majd 1889-től kezdve, mikor ismeretei gyarapítása végett külföldre ment, a párisi Hotel Terminuson (a Grand Opera mögött), a Hotel Continentalon, a Rue Rivolin és a Hotel Normandien keresztül, majd Budapestre visszatérve, Petanovits József üzleteiben — a maga érejből jutott el, mint olyan ember, ki mindent a maga szorgalmának, erejének és fáradhatlan tevékenységének köszönhet.

A vendéglős-foglalkozásnak minden ágát olyformán alaposan elsajátítván, gazdag tapasztalatokkal és ismeretekkel ellátva, Ehm János — ki a magyar és német nyelven kívül kitűnően beszél a francia és angol nyelvet is — bátran és bizalommal vállalkozhatott e jóhírnevű vendéglő átvételére és tovább vezetésére. Nem kételkedünk, hogy becsületes törekvésének sikerülni fog ez elsőrangú vendéglőt a mai színvonalán és közkedveltségében fentartani és hogy ő maga a székesfőváros hazafias vendéglőskarának — amely örömmel fogadja őt — diszere, a nagy közönségnek pedig szíves és előzékeny modora folytán kedvelté fog válni. A személyes vezetése alatt álló pompás francia és magyar konyha, a pompás minőségű bel- és külföldi borok, valamint a kőbányai első magyar részvényserfőzde kiváló minőségű sőrei bizonyára hozzá fognak járulni a vendéglő látogatottságához.

Wagner József.

MOSZER KÁROLY

a Pannónia-szálloda éttermeinek főpinczére.

A Pannónia-szálloda bemutatásánál szinte természetesen és magától értetődő dolognak tetszik, ha a személyzet kiválóbbjait írásban és képből bemutatjuk olvasóinknak. Mert vajjon ki ne ismerné el, hogy különösen egy oly előkelő szállodában, melynek asztalainál nemcsak a székesfőváros legelőkelőbb körei foglalnak helyet, hanem egyszerűen a külföldiek is egyik jelentékeny kontingensét képezik a rendes vendégeknek, a személyzetnek is meg van a maga hatás- és szerepköre betöltésénél a tagadhatatlan jelentősége, s hogy kiváló emberismeretre van szükség akkor, mikor ezen állások betöltéséről van szó. A vendéglős-foglalkozásnak száz meg száz aprólékos részlete, amelyek legnagyobb része a laikus fogyasztó közönség előtt merőben ismeretlen; a hely — a szálloda — előkelősége és színvonala, amely a személyzettől a mindennapit messze túlhaladó alaposágot, tudást, szakértelemet, nyelvismereteket stb-t követel meg, nemcsak a berendezés tekintetében teszik nélkülözhetlen szükségé a legmagasabb fokon álló tökélyt, hanem megkövetelik azt is, hogy az alkalmazott személyzet olyan egyénekből legyen megválasztva, amely egy a helyi igényeknek, mint a külföldön a legkiválóbbhoz szoktatott utasnak is minden tekintetben megfelel.

Ilyen szempontból tekintve a Pannónia személyzetét, elmondhatjuk, hogy az úgy van összeállítva, hogy bátran állítható mintaképül úgy önmagunknak, mint az ide látogató vendégeknek. Moszer Károly, a Pannónia-szálloda főpinczére, típusa a tökéletes főpinczérnek, ki a maga hivatását tudással, szakértelemmel s nagy lelki-



ismeretességgel tölti be évek hosszú sora óta, amire őt ugyyszólván már születése is predestinálja. Született Budapesten 1855-ben, közbecsülésnek örvendő vendéglős szülőktől, kik gyermekük nevelésére nagy gondot fordítottak. Iskolai tanulmányait Budapesten végezte s csak aztán lépett a pinczéri pályára. Ebbeli tevékenységét mint borfiú az akkor Mihalek tulajdonát képezett szervitateri vendéglőben kezdte meg, majd pedig innen távozva, több éven át az »Arany sas« szállodában, a »Nemzeti Casino« vendéglőjében, Szikszay Ferencz éttermében és a »Vadászkürt« szálloda éttermeiben futotta be a pinczér-foglalkozás összes ágait, míg nem a »Vadászkürt« szállodában előbb éttermi fizetőpinczér, majd pedig kávéházi főpinczér lett, amely állásaiban úgy szeretetreméltó egyéni tulajdonságaival nemcsak főnökei bizalmát és becsülését, hanem a közönségnek előszeretettel is megszerezte magának. Az üzleti teendők mellett mindig nagy kedvvel és tehetséggel foglalkozott a pinczérség közérdekű ügyeivel, az ily irányú dolgokban mindig élénk részt vett, sőt a Budapesti Pinczér-Egyletben, melynek ma is választmányi tagja, egy időben vezérlő szerepet játszott.

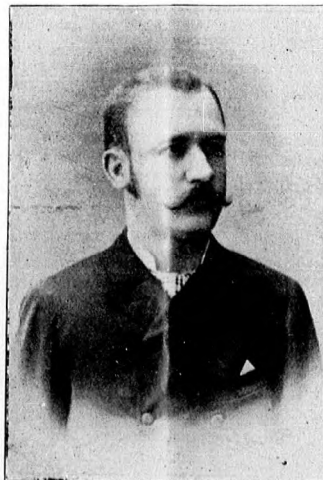
Alapítója és első titkára volt az Asmus idejében létesült Pinczér-Körnek, hol bő alkalma volt közhasznú tevékenységének kifejtésére. 1885-ben nősült. Mint egyént konziliáns, derűs modor teszik kedvelté, mint főpinczért pedig alapos szakképzettség, figyelmes modor teszik méltóvá azon pozícióra, melyet mint a Pannónia szálloda éttermeinek főpinczére, évek hosszú sora óta becsülettel tölt be. — Erős hazafias érzéseivel fogva bátran állítható a mai pinczér-generáció élé mintakép,

HALASI GYULA

a Pannónia-szálloda kávéházi főpinczére.

A székesfőváros kávésségeinek mint társadalmi osztálynak, vagy mondjuk testületnek, meg van az a kiváló szerencséje, hogy ha nem is mindig a maga köréből, akkor a vidékről, időről-időre egy-egy olyan egyénnel gyarapodik, ki új szellemet, új erőt hoz magával a magyar »vidék« egészséges talajáról, mint ilyen ellenállhatatlanul néhány hívet gyűjt magának, hogy azután velük társulva, a köz munkáját egymaga végezze el. Így magyarázható, hogy a legtöbb reformmozgalmat a székesfővárosban vidékről származó s itt megerősödve pozíciót szerzett pinczérnek indítják meg a kávésségek körében, kik különben — mint ezt a mindennapi tapasztalat is bizonyítja — minden szép és jó, a közérdek szolgálatát célzó ügy iránt kellő fogékonysággal és elég lelkesedéssel viseltetnek. Nehány hét óta napirinden van e lapokban egy oly mozgalom, mely a »Budapesti Kávésségek Körének« ujjaalakítását célozta és ma már eredményesen célhoz is jutott, s amely kör bölcsőjét — ezeltől öt évvel — sok vidékről ideszármazott kávésség állta körül, köztük a Pannónia-szálloda főpinczére Halasi Gyula, jelenlegi pénztáros is.

Halasi Gyula született 1860-ban Tót-Szerdahelyen, Zalamegyében, tisztes polgári szülőktől. Iskoláit Zala-Egerszeg és Nagy-Kanizsán elvégezvén, a pinczéri pályára lépett s első alkalmazását Zala-Egerszegen, Czifrák János szállodájában nyerte el. Innen két-három év múlva Nagy-Kanizsára került, Knorcze Frigyes szállodájába. Innen azonban nemsokára Budapestre hozta ambíciója, ahol Bátor Mihály kávéházában nyert alkalmazást, hol a közönség kedvencévé küzdötte fel magát, honnan csakis katonai szolgálatra lévén kénytelen bevonulni, távozott. 1883. szeptember 17-dike óta mint a Pannónia-kávéház főpinczére működik, birja



főnökének bizalmát, a kávéházat látogató előkelő törzsközönségnek szeretetét.

Halasi Gyula Budapesten már kezdettől fogva jelentékeny részt vett a kávésségek közérdekű mozgalmában és azok istápolásában. Az országos pinczér-nyugdíjgyesületnek, mely ma már mint »Szalodások, Vendéglősök, Kávések, Pinczérök és Kávésségek Országos Nyugdíjgyesülete« működik, kezdettől fogva lelkes híve és támogatója volt; mint az 1897-diki budapesti nyugdíjkongresszus előkészítő bizottsági tagja nagy tevékenységet fejtett ki és sok része van abban is, hogy a »Budapesti Kávésségek Betegsegélyző-pénzlára« a nyugdíjgyesület alapja javára 10,000 koronát szavazott meg. Jó részben neki köszönhető, hogy a »Budapesti Kávésségek Köre«, ez a szép társadalmi hivatású bírő kör, épen a napokban, hosszas tétlenség után, ujjaalakult, új életre ébredt, hogy központjává váljék a budapesti kávésségek társadalmi és barátságos érintkezésének, közhasznú mozgalmának és élénken megnyilatkozó reformtörekvéseinek.

Amint szakavatott, lelkiismeretes tevékenysége nem maradt a kívánt eredmény nélkül, ép oly eredmény kíséri Halasi Gyula közhasznú tevékenységét pályatársai részéről is; egyike azoknak, akire kartársai osztatlan tisztelettel tekintenek, akiben mindannyian azt a férfit látják, aki hivatala van arra, hogy közöltük vezető szerepet játszon s tehetségét, tudását a közjó szolgálatában érvényesítse. Ha a kartársak ezen osztatlan tisztelete és elismerése megadhatják a jól teljesített kötelességeknél ma jóleső öntudatot, mely legszebb jutalma a közérdek önzetlen munkáinak, úgy Halasi Gyula önértettel tekintheti végig eddigi tevékenységét, s meríthet belőle új erőt a jövőre, a benne bízó kartársai örömeire.

GING KÁROLY

a Pannónia-szálloda szobafőpinczére.

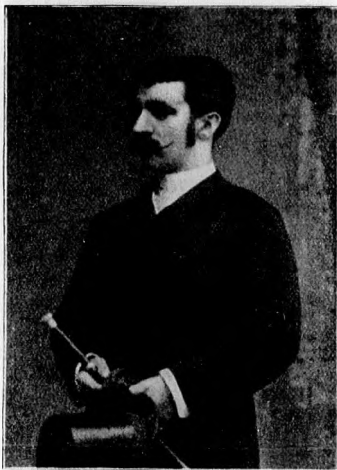
Ugy gondolom, hogy minden elsőrangú szállodában kivételes és nagyon jelentékeny szerep jut a szobafőpinczérnek, mert ő az, aki a vendéggel első sorban és a legtöbbet érintkezik. A szobafőpinczérnek iskolával kell bírnia, mely őt egy gyakorlati teendőinek elvégzésére, mint nélkülözhetlen elméleti ismereteinek megszerzésére egyaránt képessé teszi. Ismernie kell neki mindazt, amire a pinczérnek egyáltalában szüksége van, de ezenkívül bő nyelvismeretekkel, általános műveltséggel is kell rendelkeznie, s mert épen a szálloda az a hely, ahol a legkülönbözőbb nemzetiségű, szokásu, műveltségű és legváltozatosabb igényű biró ember megfordul és tartózkodik, mindezekkel szemben rendkívül éles emberismeretre és tapasztalatokra van szüksége, hogy ténykedésével mindenkit mindenben kielégíthessen. Mivel pedig a szállodai élet forgalmának legközepén áll, éber figyelmének minden apróságra ki kell terjeszkednie, hogy az ott folyó munka gépezete állandóan s rendszeresen működjék s miben sem szenvedjen fennakadást.

Ging Károly, a Pannónia-szálloda szobafőpinczére e sokoldalú s nagy felelősséggel járó állás betöltésére a legkiválóbb képességgel bír. Született Budapesten 1852-ben, iskoláit elvégezvén, a pinczéri pályára lépett. Ebbeli pályafutását 1866-ban a Vadászkürtben kezdi meg, majd innen távozva, 10 éven át a Hungária és a Magyar király szállodában nyeri el teljes kiképzését egy a vendéglői, mint a kávéházi pinczéri teendőknél s a szállodai szolgálatban; ugyancsak itt sajátítja el mindazon művelt külföldi népek nyelvét, amelyekre épen a külföldiekkel való érintkezésnél nélkülözhetlen szüksége van. A Nemzeti szállodában 5 éven át ki-

fejtett tevékenysége után a Pannónia-szállodában nyert alkalmazást, hol mintegy 11 éve működik úgy főnöknek, mint az ott megforduló előkelő közönség legnagyobb meglepődésére.

A Pannónia-szálloda beléletének figyelmes szemlélésénél bizonyára észrevesszük, hogy az ott alkalmazott személyzet első emberei mind kivétel nélkül hosszabb ideje vannak ott alkalmazva. És ha e mindenesetre jelentékeny körülményt, mely hivatott arra, hogy az üzletnek az állandóság bizonyos jelegét kölcsönözze, első sorban annak bizonyosságát tekinthetjük, hogy a főnök ért emberei megválasztásához, úgy tagadhatlan, hogy ezzel szemben az a tény, hogy ugyanők főnökük bizalmát ily hosszú időn keresztül állandóan meg tudták tartani, annak a jele, miszerint helyüket egyformán, de mindegyik a magát teljesen be tudja tölteni. Épen ezért minden dicséretnél szebben beszél azon egyszerű tény, hogy Ging Károly immár több mint egy évtizede működik, főnöke meglepődését és bizalmát bírva, ami bizonyára sokat mond, mert épen ennek a szállodának tulajdonosa az, aki a szállodai ipar tökéletesítésén és modern európai színvonalra emelésén a legtöbbet fáradozott.

Mint a Budapesti Pinczér-Egyletnek választmányi tagja, Ging Károly hosszabb idő óta élénk tevékenységet fejt ki a pinczérség közéleti tevékenységének színterén, nagy érdemeket szerezve magának a Budapesti Pinczér-Egylet felvirágoztatása körül, melynek humanitárius működése az ő tevékenységének már sok hasznát látta. Pannóniabeli kollegáival egyetemben Ging Károly hazafias érzésével és szakmabeli tudásával a magyar vendéglősiiparnak s így a pinczérségnek is közvetlenül díszére válik.



ECKER JÁNOS

a Pannónia-szálloda konyhafőnöke.

Nemesak a magánéletben, hanem a szállodai életben is kiváló szép szerep jut a jó kezekbe tett konyháznak, s ha a magyar gazdaasszony büszkén tételi vendége elé a maga főztjét, úgy a magyar vendéglős is önérettel hivatkozik a maga konyhájának kiltűnő voltára. S ebben a tekintetben a Pannóniát — visszamenve keletkezési idejéig — hagyományok jellemzik. Konyhájának, borainak híre neve olyan elterjedt, hogy ismerik azt széles e hazában mindenütt. Aminthogy Rómából pápalátás nélkül senki sem távozik, azonképen magyar ember nemzeti színház és Pannónia nélkül nem megy bába a maga pátriájába. A magyar ember különben is konzervatív, szokásaiban, hajlamaiban állandó, s ha már az apjától úgy halotta, hogy az a Pannóniába száll, hát maga sem hajtat máshová az Istennek sem. Mert ott a legjobb. Ebben a kedveltségben igen nagy része van annak, hogy épen nem hiányzik belőlünk az érzék a kulináris gyönyörök iránt, s ha jó módban nagy inyesek vagyunk, még akkor is jól eszünk-iszunk, ha nem nagyon duskállodunk is földi javakban. Ezt ma szállóige formájában úgy fejezzük ki, hogy: »Szegények vagyunk, de jól élünk. Jól élünk otthon, s jól akarunk élni akkor is, ha hazuról elkerülve, valamely fashionable szálloda asztalához ülünk, úgy hogy bizvást elmondhatjuk, hogy ép ezért jó hírneve egy részét jól vezetett konyhájának is köszönheti. Az aránylag még fiatal Ecker János, ki a Pannónia-szálloda konyhájában jelenleg a magyar szakács tisztét tölti be, hivatva és képesítve van arra, hogy annak jó hírnevét továbbra is fenntartsa és minden tekintetben megőrizze. Külön-



ben a ház neveltje, itt a Pannóniában tanulta meg, kiváló konyhafőnökök vezetése mellett a szakácsmesterséget, s hogy jól megtanulta, bizonyítja az a tény, hogy ugyanott, ahol tanult, ma az önálló vezetés is rá van bízva. Karrierje még nem hosszú, de elég szép, mert a Pannóniából, ahol tanulóéveit töltötte, a Gentry-casino vendéglőjében néhány éven át, majd a margitszigeti Kapsz-vendéglőben kifejtett tevékenység után csakhamar a Pannóniába került vissza. Itt aztán a karriernek vége, innen legfeljebb máshova mehetne, előkelőbb helyre aligha. Tudásának és szakértelmének kifejtésére itt különben elég bő tere van s mindazt, amit szakmájában szívet, jól megtanult, itt elég gyakran és rendszeresen juttathatja érvényre. A hely, ahol működik, tökéletes hygienikus berendezésével csak ambícióját serkentheti; a változatos étlap, melyet eléje tesznek, lehetővé teszi neki, hogy egész tudását kifejtse. Szakmája köteleinek teljesítésénél egész embernek kell lennie, mert a Pannónia konyháján külföldinek és magyarnak egyaránt készítik el az ebédet és vacsorát. A bőséges élestarakban felhalmozva talál mindent, amire napi munkája elvégzése közben esetleg szüksége lehet, neki csak az a kötelessége, hogy tudja, miszerint mit és mennyit, hol, mikor és hogyan kell alkalmaznia. Különben már maga a szakácsművészet inyesmesterség, tudomány, amit azonban egy laikus ritkán ért. Magyarországon legfeljebb csak néhány főúr és főpap tart jó szakácsot. Így hát visszatérünk pannóniabeli asztalunkhoz és megesszük Ecker János izletes főztjét, a ki, ha ma még nem is az, de idővel lehet egy fiatal — Vatel.

A választmány.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Orsz. Nyugdíj-Egyesülete f. évi július hó 27-dikén megalkotta a budapesti választmányt is, s ezzel az ország fővárosában immár egy másik — az igazgatóságnál nem kevésbé jelentékeny — szervet alkotott meg. Más helyen adunk hírt e fontos eseményről, itt — első helyen — magának az eseménynek jelentőségéről akarunk szólni, s ama messzemenő kihatásról, melyet az a nyugdíj-egyesület további kifejlődésére gyakorolni hivatva lesz.

Nem szenvedhet kétséget, hogy míg a nyugdíj-egyesület benső szervezeténél fogva — a központban székelt központi igazgatóság arra van hivatva, hogy a vezetés egyöntetisége felett őrizkedjék s határozataival annak irányt szabjon, addig a választmány — hasonlóan a vidéken expositurakként működő választmányokhoz — arra lesz hivatva, hogy a nyugdíj-egyesület ügyét állandóan napirenden tartsa, annak fejlesztéséhez a maga hatáskörében hozzájáruljon. Ugy gondoljuk, hogy bár a választmány hatásköre alapszabályszerűleg pontosan körülírva s meghatározva van, működését az előírt köteleim k teljesítése által nem tekintheti tökéletesnek, hanem arra lesz utalva s hivatva is, hogy a nyugdíj-egyesület eszméjének terjesztéséhez, minél szélesebb körben tovább plántálásához nagyban hozzájáruljon.

Ép ezért a választmány, mely 114 nyugdíj-egyesületi tag képviselében alakult meg, első sorban az lesz a feladata, hogy e szám ne maradjon állandó, hanem folyton emeltesse. Mert nem lehet az — s ez csak arra utal, hogy a nyugdíj-egyesület nem mindig nem hódított magának elég ért és embereket, nem lehet, — mondom — hogy egy oly intézmény, mely arra van hivatva, hogy egy egész társadalmi osztály jövőjét helyezze biztos alapra, ez osztályból az ország székesfővárosában, a hol annyi a szállodás, vendéglős, annyi a pinczér és kávésség és debreczeni napok után, s az azóta lefolyt események dacára, ez ideig mindössze csak száz egynehány tagja legyen. Ez nem jó van. Ezen segíteni kell.

Segíteni kell pedig nemcsak az országos nyugdíj-egyesület jól felfogott életképessége szempontjából, a mely kétségkívül a nagyszámú tagok rendszeres eszközölt befizetéseivel leli legbiztosabb alapját, hanem főleg azért, hogy a nyugdíj-egyesület áldásos jótéteményeiben nemcsak az idővel elaggodtak, hanem a ma még gyermekkorát élő ifjú pinczér-nemzedék is minél nagyobb arányban részesülhessen. Mert habár nem szenvedhet kétséget, hogy a nyugdíj-egyesület a már előre haladottakra nézve is nagy jótéteményt jelent, tagadhatlan, hogy legnagyobb haszonnal az az ifjú pinczérre nevez fog járni, mely — hogy úgy mondjuk — kis áldozatok árán mintegy játszva biztosíthatja magának a jövőt.

Adminisztratív teendőinek elvégzése mellett tehát a választmány — a mely a főnökök mellett előkelő segédekből is van összetéve — a mai viszonyoknak javítása körül igen nagy érdemeket szerezhet magának, s mi nem is kétékedünk, hogy a nyugdíj-egyesület a választmány minden egyes tagjában egy-egy lelkes apostolt nyert, a kik megválasztásukat abban a tudatban fogadták el, hogy az nem pusztán hívalkodásra alkalmas cím, hanem oly méltóság, mely komoly köteleességekkel, szép hivatással és egyúttal nagy felelősséggel is van egybekötve. Mert erről meg vagyunk győződve, mert hiszünk s reméljük, hogy a választmány feladata magaslátán állva, a hozzáfűzött reményeknek, várakozásnak mindenben meg fog felelni; hogy működését a nyugdíj-egyesület fellendülése fogja követni, hogy tagjainak munkája gyümölcsét csakhamar meg fogja hozni, őszinte örömmel üdvözöljük a választmányt.

Wagner József.

Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Orsz. Nyugdíj-Egyesülete budapesti választmányának megalakulása.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíj-Egyesülete igazgatóságától nyert megbízás folytán Nerey Dezső alelnök az eddig beiratkozott tagokat f. évi július hó 27-dikére hívta össze a budapesti választmány megalakítása céljából az István főherceg-szálloda első emeleti dísztermébe. A köz-

gyűlés egybehívásának célja következtében az elnök Nerey Dezső üdvözlő szavai után Dr. Solti Ödön nyugdíj-egyesületi jogtanácsos behatárolt ismertetése az alapszabályoknak a választmányok alakítására és működésére vonatkozó rendelkezéseit, egyúttal bejelentve, hogy 1897. július 26-án a nyugdíj-egyesületnek összesen 114 tagja volt. A nyugdíj-egyesületi tagok névsorának felolvasása után Nerey Dezső elnök az ülést egy negyedóra felfüggesztette a választások megjelölése céljából, a melyen Kommer Ferenc elnöklete alatt Mitrovác Adolf és Ólmosi József működtek mint a szavazatszedő bizottság tagjai.

Az ülésen jelen voltak: Nerey Dezső, ifj. Árvay Lipót, Bronner Mihály, Farkas Jenő, Holländer Dezső, László G. Gabor, Neumann Károly, Rigó József, Végh Miklós, Blau A. Ignác, Ólmosi József, Silberstein Alajos, Bojesics Simon, Förster Konrad, Koch József, Kommer Ferenc, Müller Antal, Noszek Ignác, Petánovits József, Gaal Andor, Mitrovác Adolf, Baldauf Ferenc, Peck Lőrinc, Schnell József, Krausz Géza, Geldzähler Márkus, Deutsch Lajos, Pauli Antal, Lenrovitz Lajos, Ehrlich Mór, Gelbmann András, Puchler Nándor.

A szavazásra kitűzött idő leteltével Nerey Dezső elnök bejelentette, hogy összesen 34 szavazólap adatott be. Ezek átvizsgálása után kint, miszerint elnöknek Förster Konrad választott meg 22 szóval (Koch József 12-en szavaztak). Alelnöknek: Sztanój Miklós, titkárnak: F. Kiss Lajos ellenőrknek: Krassy Bódog egyhangulag választották meg.

Választmányi tagok lettek egyhangulag: Wirth Ferenc, Bojesics Simon, Hell Ferenc, Koch József, Noszek Ignác, Schnell József, Steyer Károly, Willburger Károly, Böhm Emil, Végh Miklós, Kovacsik Ignác, Danningger Sebestyén, Wetz Ferenc, Czurmühl István, Pauli Antal, Lindebner Ede, Bronner Mihály, Fritzer Ferenc, Holländer Dezső, Deutsch Lajos, Rigó József, Magyarits Gusztáv, Farkas Jenő egyhangulag és Kaiser Miksa 20 szóval (Gindl Vilmosra 14 szavazat esett.)

A jelentés tudomásul vétele után Nerey Dezső záró és Förster Károly köszönő szavai után az ülés véget ért.

Nagys. Stauder Károly urnak

Budapest

Van szerencsém értesíteni, hogy a folyó évi július hó 12-én tartott választmányi ülésen hozott határozat értelmében társulatunk 400 kor. azaz negyyszáz koronával a Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíj-egyesületébe, mint alapító tag járul az egyesület alapítókegyez.

Midőn ezen határozatról értesíteni van szerencsém, kérem egyszersmind, miszerint engem arról értesíteni méltóztatassék, hogy a megszavazott összeg befizetése hol és mikor eszközölhető?

Budapest, 1898 július hó 21-én.

Hazaifias üdvözzettel

Pecz Károly
elnök.

Igen tisztelt Szerkesztő ur!

Kérem, kegyeskedjék becses lapjában ezen soroknak tért engedni. Jól eső örömmel vette igazgatóságunk a fenti levelet, mint eközszóló bizonyítást azon öröndetes körülménynek, hogy a nyugdíj-eszme alapító tagjaink sorába ezennel belépett fenti kiváló szaktársulat kebelében is vizshangra talált.

Budapest, 1898. július hó 29-én.

Kiváló tisztelettel

Dr. Solti Ödön.

Jegyzőkönyv

felvétel a budapesti I—III ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulat választmánya által az 1898. évi július hó 12-én tartott üléséről.

Jelen voltak: Pecz Károly elnök, Buzik Andor és Zaldner Venczel elnökhelyettesek, Gürsch Ferenc, Lerner Mihály és Fürst Tivadar számvizsgálók, továbbá Berger Vince, Giegler Ignác, Hübner József, Kunze Ödön, Schläucher Ferenc, Stoszmann Lőrinc és Wenzl Ferenc választmányi tagok és a társulati jegyző.

1. Pecz Károly elnök üdvözlő a megjelenőket, felkéri Stoszmann Lőrinc és Wenzl Ferenc urakat a jegyzőkönyv hitelesítésére, felolvastatja a napirendre kitűzött tárgyszerzőt és ezzel az ülést megnyitottnak nyilvánítja.

2. Felolvastatik a f. é. május hó 3-án tartott ülésről felvett jegyzőkönyv. Hitelesítették.

3. Jelentetik, hogy a jegyzőkönyvben foglaltak a nyert utastáshoz képest végrehajtottak Tudomásul vétetik.

4. Elnök jelenti, hogy a Debreczenben f. évi május hó 12-én tartott országos vendéglős-kongresszuson a társulat képviselében megjelent s hogy kívül még Gürsch Ferenc, Wagner Vil-

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Üzletáthelyezés.

GALLIK LAJOS

rézműves

üzlethelyisége és műhelye

a ház lerombolása miatt

folyó évi augusztus 1-én

VII. nyár-utca 15. szám

alá helyeztetik át.

NIEMETZ GYULA

törvényszékiileg bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

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

Iroda: Budapest, VIII., Röck Szilárd utca 18.

Telefon 58-35.

Megbízások telkiismeretesen, pontosan és a legnagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesítetnek.

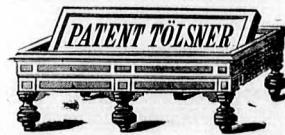
TÖLSNER ADOLF FIAI

csász. kir. szabad. tekeasztal-gyára

BÉCS, V., Ramperstorffergasse 39 a

(saját házban)

ajánlja az **ujnonnan javított**



fordítható tekeasztalait

egyik oldal golyó-, a másik oldal karamboljáték számára, mindket oldal márvánnyal ellátva.

Uj és használt tekeasztalok és mindennemű kellekek dual vastalékban mindig raktaron.

Mindenféle stilyben kávéház-berendezések elvállaltatnak.

Árak megegyezés szerint.

Képes árjegyzékek ingyen és bérmentve.

Bécs, V. Ramperstorffergasse 39 a.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTAR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

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

villámhárító- és villamos-világítási-

BERENDEZÉSEKET

olcsón, solid és szakszerű kivitelben

jótállás mellett.

LEGKITÜNÖBB
ASZTALI VIZ A

KRONDORFI
SAVANYÚVIZ

ES A LEGJOBB

FRÖCS

(»Spritzer«)

BORHOZ.

MAGYARORSZÁGI FŐRAKTÁR:

BUDAPEST, V., ZOLTÁN-UTCZA 10.

SCHNEIDER SIEGFRIED képviselő.

Legolcsóbb bevásárlási forrás.



BARTOSCH V. ÉS FIA

porcellán-, majolika- és kőedény-nagykereskedés

Budapest, VI., Teréz-körút 32. szám

Új utca sarkán.

Kávékészlet (6 szem.)	3.—	20 frtig
Teakészlet (6 szem.)	3.—	25 »
Mocakészlet	3.50	25 »
Mosókészlet	4.—	25 »
1 evőkészlet (26 darabból áll)	6.—	10 »
1 evőkészlet (32 »)	7.—	11 »
1 evőkészlet (52 »)	12. 15.—	50 »

mind gazdagon festve és aranyozva.

Vendéglő asztal-készlet
(angol duplaerős)

Mély tányér	darabja 15 k
Lapos tányér	14 »
Csemege tányér	darabja 10—12—13
Adagtalacska	darabja 25 »
	kicsiny 20 »
Levescsepe	darabja 8—10
Mártascsepe	darabja 8—11—15
	hosszúkás (fél adagi) darabja 13 »
	nagy 15 »
Só- és paprika-tartó	16 »
Gyufatartó	darabja 15—16 »

Az összes háztartási cikkek
bámulatos olcsón.

Nagy raktár.

Járványok idején és minden időben semmi sem biztosítja jobban az egészséget, mint a jó és emészthetőképes gyomor, meg a tiszta ivóvíz. Kiváló eszköz erre

a mohai

Ágnes-forrás

természetes szénsavdús ásványvíz,

mint föltétlenül tiszta, kellemes és olcsó asztali és étrendi savanyúvíz; dús szén-savtartalmánál fogva nemcsak biztos óvszer fertőző elemek ellen, de egyszersmind serkentő hat a gyomor szervezetre; emésztőképességét helyreállítja és fokozza, valamint minden kóros behatástól megóvja.

Kedvelt borvíz.

Az Ágnes forrás kezelősége.

Főraktár: Édeskuty L. cs. és k. udvari szállító,

Budapesten, V., Erzsébet-tér 8. sz.

Kapható minden gyógyszertárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

mos és a társulat jegyzője is résztvettek a kongresszus tanácskozásain, feleltilti a meg vitatott tárgyakat és azok elintézését.

Tudomásul vétetik és Lerner Mihály indítványa alapján egy a kiküldött elnöknek, valamint a többi megjelölt tagoknak köszönet mondatik.

5. Betérjesztettek a folyó év II. negyedére vonatkozó pénztári kimutatások. Tudomásul vétetik és az eszközök kiadások helyben hagyatnak.

6. Elnök feleltilti, hogy az országos vendéglős stb. nyugdíj intézete már megalakult s indítványozza, hogy lépjen társulatunk 400 korona alapítvánnyal az alapítók sorába.

Miután Buzik Andor, Gürsch Ferenc, Lerner Mihály és Fürst Tivadar urak a megszavazandó összege és a tagok felvetelére nevezve felvilágosítást nyújtottak, a 400 korona alapítványi összeg egyhangula: megszavaztatik.

7. Jegyző bemutatja a mult iles óta beérkezett ügyeket s azok elintézésére nézve jelentést tesz. Tudomásul vétetik.

8. Miután a napirend letárgyaltatott, indítvány pedig nem tetetik, elnök köszönete nyilvánítása mellett az ülést berekesztili.

Borexport.

Magyarország borainak a phylloxera előtti időszakban igen jó hírnevük volt, és különösen — nem ok nélkül — azok tüzet díszítették, valamint finom illatukat és zamataikat. Habár a pompas borokat a világ minden egyes vidékére szállították, ahol a tüzes borokat kedvelik, — magyar borokat még ma is nagy örömmel és tisztelettel fogadják. S mégis daczára annak, hogy a magyar borok kiváló minőségéről és tisztaságáról mindenki meg volt győződve, nem voltak képesek azok a világgiacon maguknak helyet biztosítani, meg pedig nagyon érhető okoknál fogva.

Felreértések kikerülése vegett mindjárt hangsúlyozzuk, hogy itt a nehéz minőségű borokról van szó, mert a közönséges bor, de sőt a finomabb asztali bor is nem arra hívatottak hogy a par excellence kitünő magyar borokat a külföldön képviseljék. Ehhez sohasem volt meg a kellő kvalifikációjuk, hogy a külföldi borokkal versenyehettek volna, habár itt is vannak kivételek. De sőt e tekintetben is állhatott be volna változás, ha e borok összetétele a külföldi izlesenek megfelelő lett volna.

A Mosel, Neckar s különösen a Rajna meléki borok egyforma jellegűek, rendszerint savanykásak, többé-kevésbé kifejezett bouquet-val.

A magyar fehér borok, provenienciájuk szerint ugyan elég jó borok, de gyakran egy és ugyanazon borterületen tizele bort is találunk, melyeknek jellege egymástól nagyon elütő. Találunk savanyu borokat és olyanokat, a melyek edesek s a vizet nem bírják el, ami pedig asztali bornál nagy hiba, mert tisztán e borok nem elég erősek, s csakis házasítás által javíthatók. Azonkívül az eredmény olyan, hogy a mennyiség nem áll arányban a szűkösgellett, és a mennyiben ez a bor egységes jellege szempontjából kivánatos.

Forduljunk csak Olaszország felé, a mely országban szintén nagyon sokféle bort termelnek s a melyek általában szintén nem mondhatók egységes jellegűeknek, és a hol mégis oly kitünő egyforma minőségű borokat találhatunk és ami a legfőbb, olyan mennyiségben, hogy ez mar maga is vezerszerepet biztosít nekik a világgiacon. Vegyük csak a mindenki által jól ismert Marsalat, mely a legkülönbözőbb nepek szájaiza szerint minőségben óriási mennyiségben fekszik a londoni kiviteli czekek raktáraitban. S mégis, ki fogja elhinni, hogy mindezen óriási mennyiségű bor az aranylag kis területű Marsalában terem? Eerste, az angol borkereskedők értenek hozzá, hogyan kell egyazon minőségű bort előállítani.

Ebben fekszik épen az ügyesség, mely a bornak már eleve prosperitást biztosít, mert nem szenvedhet kétséget, hogy e borokat alkohollal emelik, s a megrendeléshez kepest edes és kevésbé edes borokat boesátnak forgalomba, mert a szokásai által kötött fogyasztó a minőség tekintetében semmifele változást sem szenvedne el.

Még nagyobb mértékben áll ez a kifejezett jellegű aszu, csemege és deli borokra vonatkozólag. Így nálunk regebben nagyon nehéz dolog lett volna 100 hektoliter egyazon menesit összehozni, míg más oldalról csak ennyivel a világgiacon kiállani neveléses kísérletszámba ment volna.

Hogy a mondottakat illusztráljuk, egy tényleg megtörtént esetet említek fel. Egy lengyel gróf, aki 1848-ban a magyar ügyek körül nagy érdemeket szerzett magának, a 60-as években elhatározta, hogy Londonban a finom magyar borokkal nyitott üzletet indít meg. E czélból a nemes gróf egy nagyon kiváló szakembert és borkereskedőt a legfinomabb aszu- és csemegeborokból összeállított mintagyűjteménnyel ellátva Londonba küldött. A legelőkelőbb londoni borkereskedők hízlegőleg nyilatkoztak a borok minősége felől, a magas árak is megfelelték a londoni magas igényeknek s az üzletet már majd hogy meg nem kötötték. Azonban a londoniak azon kérdésén, hogy a gróf mindegyik borféléből hany 1000 akót tudna évenként

szállítani, az egész üzlet hajótörést szenvedett. A londoni borkereskedők ugyanis egész helyesen azt állították, hogy nekik vevőket először e borokhoz hozzá kell szoktatniok, a mire számítanak is, hogy azonban, ha ez már megtörtént, nekik egyforma bort kell vevőknek szállítaniok, mert különben elvesztik azokat, mint vevőket. Ezen fordult meg az egész dolog. Bortermelőink inkább a mennyiségre, mint a minőségre fektetik a fősulyt; mennyiségi tekintetben ugyan elathatjuk a világgiacon, de minőségi tekintetben nem. Egeszen máshogyan all e dolog a deli- és likör-borokkal, melyek Spanyolországban és Madeiraban teremnek, E Malaga, Port, Madeira, Sherryborok egyes efoiyamokból kaphatók ezer meg ezer aközámra s az egész világ borpiaezát uralkik. De ezek sem egészen kifogástalan természetes borok, hanem fött és emelt borok, s óriási mennyiségük bizonyára nem a termelési helyről származik, hanem alapos tanulmányozáison alapulo hazasítás által készítettnek el egységes jelleggel.

Levelezés.

Nagyvárad, 1898. július 16-án.

A nagyvárad Pinczer-Egyesület 1898. évi július hó 10-ikién rendkívüli közgyűlést tartott, melyen a tisztikart a következőképe gészítette ki:

Elnök: Kriszta Sandor, vasuti vendéglős.
Alelnök: Sza uer Kálmán, főpinczer.
Pénztárnok: Rendes Izidor, a »Lloyd« kávéház bérloje.

Jogtanácsos: Dr. Décsi Géza.
Ugyanakkor óriási lelkesedéssel vette tudomásul a közgyűlés, hogy a »Szállodások, Vendéglősök, Kávéosk, Pinczerok és Kávészedégek Orsz. Nyugdíj-Egyesülete«-nek II. közgyűlése, ugyszint a »IV. dik Országos Magyar Vendéglős-Kongresszus« a jövő évben Nagyváradon fognak megtartatni. Egyszersmind lelkes örömmel kimondotta a közgyűlés, hogy az illusztris vendégek fogadására a legmészebb menő intézkedéseket teszi meg, hogy a fogadtatás ugy az előkelő vendégekhez, valamint az egyesülethez is méltó legyen. Továbbá elhatározta, hogy a pinczer-egylet újonnan épített házának, valamint zászlojának felszentelését a fent említett ünneppel egy időben tartja meg.

Ugyancsak a Nagyváradon tartandó kongresszusok ügyében az ottani szállodások, vendéglősök, koremarosok és kávéosk június 21 dikén tartott gyűlésükön elhatározta, hogy ipartársulatot alakítanak. Egyebekben pedig ugy a Pinczer-Egylet, mint az itteni szállodások stb ipartársulata nagy örömmel vette tudomásul a jövő évre tervezett ünnepegek megtartását, egyszersmind elhatározta, hogy az ünnepegekben teljes mértékben részt veendek s a vendégek fogadtatására minden lehetőt megtesz.

Silbermann Ignác.

Debreczen, 1898. július 18-án.

A Szegeden megjelenő »Ujkor« című pinczer-szaklap örökös személyeskedésével egymasutan bántja meg a legtekintélyesebb szakférfiakat és legújabb számban ilyen támadást intéz az áldozatkészségeről és becsülettel törekvéséről ismert debreczeni betegsegélyző pinczer-penztar ellen is, sőt nem kimel bennünket sem.

Az igazság érdekében kérjük a tekintetes szerkesztőseget, hogy jelen soramkhoz melékelt válszambat becses lapjokba felvegyék s a legközelebbi számban egész terjedelmében közöljék meltoztasának.

Válsaz a rágalmakra.

A Szegeden megjelenő »Ujkor« f. évi július elsejéről keltezett számban »Debreczeni hírek« cím alatt P. Gy. ur tollából valótlanágokon felépített közlemény jelent meg.

Az egyesületet, annak lelkes vezetőségét, becsülettel törekvését és példás vezetését kritika tárgyává téve foglalkozik velünk, mely tisztelettel alólítottakkal is. Amilyen igaztalanságok vádját szórja, megtevésztett adatok, hamis információk alapján az egyesülethez, olyan igaztalanságokkal vádol éppen ilyen hamis, ezeltatos és teljesen rosszakaratu félrevezetés alapján bennünket.

A debreczeni pinczerek betegsegélyző pénztára, a melynek működése és becsülettel munkássága felett a hatóság már nem egy ízben fejezte ki díesztetését és osztatlan elismerését, meg fogja adni a méltó válszast a szóban forgó czikkre. De nem hagyjuk szó nélkül annak személyünkre vonatkozó részét mi sem, ne hogy a rossz információk alapján ezeltatoson megírt és világgá kürtölt hírek bárki is felüljön, az bárkit is megteveszt-hessen.

A czikkiről azon kezdli, hogy Debreczenben az egy-lenek 2 ügynöke van. Ez nem igaz. Debreczenben nincs egylet, itt pinczerek betegsegélyző pénztára áll fenn, a melynek alapszabályai az 1891. évi törvény alapján épültek fel s a melyek egyesületi ügynökök nem ismernek. Mi alulírottak mind a ketten külön birunk elhelyező engedélyvel a megfelelő kanczió alapján és tisztán azért, hogy törekvésünkben minden surlódás ki legyen zárva, társultunk, de a társulás során becsülettel végezzük feladatunkat és mindenkor a tisztesség utján haladunk. Van felettes hatóságunk, a mely működésünket ellen-örzi s ha mindenkor nem a tisztesség vezetett volna

bennünket, Debreczenben, a hol oly szigorú ellenőrzés alatt állanak az elhelyező intézetek, olyan hosszú időn át fenn nem állhatunk volna. A társulási erkölcsi reputációnk és a pénzérség érdekében történt.

A mi azt a vádat illeti, hogy az egyleti vagyomból egyikünk lakást kap, rágalom. Rágalom azért, mert Debreczenben Elsner Henrik sajátjából tartja fenn a lakást és az általa fizetett és fenntartott lakásból még ő ad az egyesület céljaira esekély megtérítés címén helyiséget a magáéból.

A legnagyobb valótlanosság pedig az, hogy mi a »Bikáca«-szállodába elhelyezett főpincéztől a fővárosi ügynök honorálása után is külön díjat vettünk. Nem igaz! Tanu rá az üzlet igazgatója. A ki nem is tölünk, de egyenesen fővárosi ügynöktől rendelte főpincéztől és teljesen kizárólag csak az honoráltatott, ahhoz mi jogot nem formálhattunk, érte honoráriumot nem kaphattunk, de nem is kaptunk. A Bikában mindössze 2 pincéz volt a bérlőtársaság óta. Az egyik, a ki a fővárosból jött s a kinek közvetítésébe mi be sem folytunk, a másik, aki jelenleg általunk helyeztetett a Bika szállóba. Hazugság tehát azt állítani, hogy mi a más által elhelyezett főpincéztől is honoráriumot vettünk.

Ennyit tartottunk az igazság és saját reputációnk érdekében szükségesnek kijelenteni és megvilágosítani, hogy milyen valótlanosságokkal akarnak megburezozni becsületlen törekvésű egyéneket, a kiknek eddigi működése ellen soha panasz fel nem merült s a kik nem egyszer, éppen becsületlen munkásságuk miatt, elismerést is arattak.

A megtévesztett hangu közlemény vádló ezéja elesik, de annál alkalmasabb arra, hogy kihívja maga ellen és terjesztje ellen mások lesújtó ítéletét.

Debreczen, 1898. július 18.

Hazafias üdvözléssel

Glück Adolf.

Elsner Henrik.

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

Augusztus 5-én: **Bittnér** Alajos, Krisztina-városi-Casino.

Augusztus 12-én: **Sverteczky** Gaspár, präter-utca 26.

A szokásos nyári vendéglős-ozsonnák f. évi agusztus havában kezdődnek. Előre megállapított sorrendjük a következő:

Augusztus 2-dikán **Doktor** László vendéglőjében, Kelenhegy-út 10634. (Közlekedés a Ferencz József hidon át és a Gellérthegy melletti mély úton, mintegy 8 perezig tartó út).

Augusztus 9-dikén: **Hein** Lipót vasuti vendéglőjében (Kelenföldi vasuti állomás.)

Augusztus 17-dikén: **Larjovszky** Emilnél a »Sváb-hegy szállodában« (Fogaskerekű vasuti főállomás).

Augusztus 23-dikán: **Bleicher** Márton »Erzsébet-szállodájában« Budafokon (Helyi-hajó közlekedés.)

Szikszay Ferencz. A főváros egyik legnépszerűbb és legkedveltebb vendéglője cserélt gazdát július hó közepén. Az öreg Szikszay, aki körülbelül huszonöt éven át vezette a Nemzeti színház bérházában levő vendéglőt, sok évi becsületlen munkássága után nyugalomba vonult és a fényes tükörablakok lerakul és mintaszerű vendéglősnek a neve, hogy egy újnak adjon helyet a mely új névnek tulajdonosa: Ehm János, azzal az ambícióval veszi át e magyaros vendéglőt, hogy azt régi jó hírnevében továbbra is fenntartsa. Szikszay Ferencz a maga erejéből küzdötte fel magát a székesfőváros legelőkelőbb vendéglősei közé, megszerezvén magának nemcsak a székesfőváros és vidék legelőkelőbb köreinek elismerését, hanem ilteni kartársainak becsületét is. Szikszay Ferencz nemcsak a mi — kartársai — szeretele, hanem az egész fővárosi közönség rokonszenve által kísérve vonult nyugalomba. hanem — a mire talán még sohasem volt példa — melegen bucsuzik tőle a napisajtó is, méltatva ernyedetlen szorgalmát és erős magyar érzését. Szikszay a következő levélben bucsuzott el a közönségtől:

»A Szikszay vendéglőt, melyet Isten segítségével évtizedeknek becsületlen munkájával országos hírvé tettem, a mai napon hagyom el. Nehéz szívvel válok meg megszokott hajlékomból s még nehezebben attól a jóindulatú közönségtől, a mely engem szíves pártfogásával küzdelmes napjaimban is híven támogatott. Hálás köszönetemet a nyilvánosság előtt rovom le irántuk, valamint a sajtónak is megköszönöm jóakaratu támogatását, a melylyel egyszerű személyemet oly sokszor kitüntette. Az Isten áldását kívánom mindnyájukra; magamat és családomat ismerőseimnek és jóakaróimnak kegyes emlékeztetébe ajánlom.

Szikszay Ferencz
vendéglős.

Ettyeki pincéz- és kávésségéd-nyaraló telep. Az ettyeki nyaralóban még néhány hely szabad. Figyelmeztelnek mindazon kávésségéd urak, kik e nyaralón tartózkodást igénybe venni akarják, hogy ebbeli szándékuikat vagy magánál az alapító Paris Vilmosnál, vagy Miskei Lajosnál, a kávésségédek betegsegélyző pénztár alelnökénél jelentsék be.

Képes és Tauber cég alatt egy váltótörvény-székéleg is bejegyzett ügynökségi és bizományi iroda nyílt meg a József-körúton, mely szervezésénél fogva főleg szállodásokkal, vendéglősökkel és kávé-sokkal fogja összeköttetését fenntartani. Az új cégtársak közül Képes Nándor, ki hosszabb időn keresztül a Braun-testvérek pezsgógyára és Domány József aradi cég képviselője volt, különösen vendéglősök körében jó hírnévnek örvend s így remélhető, hogy a cég, melynek tagjai kiváló szakemberek, rövid idő múlva előkelő összeköttetéseket fog szerezni.

Üzleti hírek. Grosz Ödön jóhírű fővárosi közvetítési ügynöksége révén a következőkről értesülünk: Rumpold Gyula volt kassai vendéglős f. évi július hó 1-én átvette Krompachon a nagy közkedveltségnek örvendő s virágzó Nagyszállót; Neumann Fülöp volt budapesti főpincéz pedig az Orsovában elsőrangú »Hotel-Orsova«-t, míg Pécselt a nagy látogatottságnak örvendő Schiller kávéház Guth Ignác kereskedő tulajdonába ment át. A fentemlített ügynökséget (Károly-körút 9. sz.) melegen ajánljuk az érdekelt szakköröknek.

Gutgesell István fizetőpincéz, ki legutóbb a Gerbeaud városligeti pavillonjában volt alkalmazva, f. évi július hó 26-dikán élte 31-dik évében elhunyt. Hült tetemei július hó 29-dikén délután 4 órakor szentelték be a kerepesi-uti halottas kamarában, ahol a meghaldogult végtisztességére pályatársai szép számban jelentek meg.

Wenhardt Ferencz, a budapesti pincézregylet tagja, ki hosszabb időn át a kudapesti vendéglős ipartársulatnak is alkalmazottja volt, f. évi július hó 18-dikán hosszúságú szünet után »letének 84-ik évében meghalt. Július 24-dik-n temették el a kerepesi-uti halottas házból. Végtisztességén számos volt kartársa s több vendéglős is megjelent. Haláláról a Budapesti Pincéz-Egylet adott ki gyászjelentést. B ke hamvaira!

Gaal József sórraktárnok a Ranolder-utczában, ki egész életében egy nagyon lelkiismeretes és buzgó hivatalnok volt, gyógyithatlan betegsége miatt f. évi július 28-dikán agyonlötöte magát. Tetemeit előbb az orvostani intézetbe, innen pedig a kerepesi-uti temetőbe szállították örök nyugalomra. Beke hamvaira!

Uj csemege. A känguruhusát Ausztráliában kitűnő ízűnek fogva már régen nagyra becsülik Ott a legközönségesebb vadászszákmányoknak tartják. Egy francia folyóirat szerint e hus nemsokára az európai asztalokon is meg fog jelenni. Angol czégek nemrég 25 métermázsza känguruh farkot szállítottak Londonba, a melyek ott csakhamar elkeltek. E farkokból pompás levest készítenek, mely az oxtail leveshez hasonlít. Egy tucsat fark 12 frankon kelt el, a mi nem is mondható drágának. De vajjon miért nem hozzák a piacra a känguruh-felét és czombot, a melyek — ha nem is volna nekik az jó ízük — ritkaságunknál fogva bizonyára nagy keletnek örvendenének?

Pain à discretion Berlinben és más városokban tudvalevőleg szokás, hogy a kenyeret a vendégnek külön nem számítják fel. A vendég — fizetés nélkül is — annyit ehetik a mennyit akar. Ezt a normális körülmények közt jó, bár diszkrét szokást, most meg akarják szüntetni. A vendéglősök ugyanis kijelentették, hogy tekintettel a nagy kenyérdrágaságra, nem adhatják azt a discretion, hanem kénytelenek annak árát felszámítani. Innen látszik, hogy a drága kenyér és drága czukor mily nagy szerepet játszanak a vendéglős budgetjében

s hogy drágaság idején mennyit veszít a vendéglős, ha árát nem emelheti.

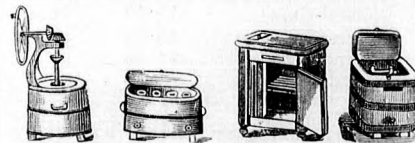
A legelső étlap. A legelső étlap megjelenése óta több mint 300 év múlt el. 1541-ben a regensburgi gyűlés alkalmával történt, hogy a fényes lakomák egész sorát rendezték, a melyeken pompás evések és ivások történtek. Henrik braunschweigi herceg, aki nem szerette az ételeket gyors egymásutánban fogyasztani, szakácsmesterével egy papírlapra íratta fel, hogy milyen egymásutánban következzenek az ételek. Montfort Hugó gróf, aki a herceg közvetlen szomszédságában ült, kiváncsian nézegette, a mint a herceg folytor a tányérja mellett fekvő papírra tekintgetett. A herceg megmagyarázta a grófnak a jegyzék célját, a mit az egész helyesnek talált. Nemsokára a jelenlévők mind tudomású vettek ezen eddig ismeretlen és észlelőre újításról, a melynek híret azután magukkal hazá is vitték.

Paprikás csirke. Két fiatal csirkét apró darabokra vagdalunk, két hosszában elszellett hagymát 35 gr. zsirban barnára piritunk, egy teáskanálra való paprikát adunk hozzá, az egészet jól megkeverjük, s jól lefődvé 1/4 ltr tejfelben puhára főzünk. A tállalásnál a tányér közepén rendezzük el a darabokat, így öntjük rá a mártást, oldalról piritott burgonyát vagy macaronit rakunk hozzá.

Kukorica-kalács. Egy font kukoricazisztet 1/4 liter tejben addig főzünk, míg sima és tiszta lesz, azután 3 tojást, 150 gr. meleg vaját vagy zsírt, 100 gr. czukort adunk hozzá és vajdarabkákat rakva rá, szép sárgára sütjük.

Nősülni óhajt

egy intelligens, művelt és tisztességes vendéglős; — ezen már nem szokatlan uton keres házastársul oly művelt és kellemes modoru hajadont vagy gyermektelen özvegyet, ki mint ügyes gazdacsaszony a vendéglőt teendőkhez is kedvet érez és némi tőkével rendelkezik. — Csakis komoly szándéku ajánlatok kéretnek arezkép kíséretében „Jósziv“ jelige alatt **Kassa,** főposta restante címzendők.



GINDERT ISTVÁN

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

Rohitsi

A
ROHITSI
SAVANYUVIZ

a legkellemesebb ízű üdítő ital és mint gyógyszer, tapasztalat szerint, felülmulhatatlan hatású emésztési zavarok, étvágyhiány, gyomor- és bélhurut eseteiben s az ivarszervek hurutjánál. Váltólázás vidékeken a legjobb övszer a betegség ellen.

Főraktár:
Hoffmann Józsefnél
Budapest,
Akadémia-utca 8.

Savanyuviz

Valódi
Tartományi

Lefkovits Testvérek



Az ezredéves kiállításon
a kiállítási
nagy éremmel kitüntetve.

teke- és dátkó-gyárosok

BUDAPEST, VI., Király-utca 36. szám.

Ajánljuk különleges gyártmányainkat, egymint: két márványlappal felszerelt fordítható teke-asztalainkat karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb zárókészülékkel. Gyártunk továbbá: stabil karambol és báb (kögii) teke-asztalokat, dátkókat, francia mód szerint, elefántesont-labdákat és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéház-berendezéseket a legdiszesebb stílusú kivitelenben úgy saját mint adott rajzok szerint.

Tekeasztalok áthuzása valódi Tuffle-pasztóval a legjutányosabban teljesítettnek.

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



Telefon. 111

Mappin & Webb

London und Sheffield

Fabrikanten in Silber, versilberten Waaren und feinsten Messerschmiede-Artikeln.

Specialität Erzeugniss Princes Plate.

Princes Plate ist Nickel-Silber und schwer versilbert, besser, schöner und dauerhafter als alles bis jetzt Erzeugte.

Specialitäten für **Hôtel, Restaurant, Café u. Clubs.**

Das beste u. dauerhafteste in **Tafelbestecken, Servierschüsseln, Thee- u. Kaffee-Kannen**, sowie alle in dieses Fach einschlägigen Artikel.

Ein Dutzend	Tafel-Messer ..	14.70	Ein Dutzend	Dessert-Löffel..	13.20
	Dessert-Messer ..	12.60		Kaffee-Löffel ..	7.80
	Tafel-Gabel ..	17.40		Mocca-Löffel ..	6.—
	Dessert-Gabel ..	13.20		Eis-Löffel ..	6.60
	Tafel-Löffel ..	17.40		1 St. Senftopf ..	7.20

Alle angeführten Gegenstände sind hier in Prima Qualität. Doch ist Alles in Sekunda Qualität sehr billig zu haben.

Musterlager beim Vertreter für Ungarn:

M. Kürschner, Budapest, IV., Maria Valeriegasse 7, II. Stiege, II. Stock
(vis-à-vis dem Grand Hôtel Hungaria).

CHRISTOFLE & Cie.

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

Magyarországi főraktar

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

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

Pirszén-eladás.

Van szerencsénk köztudomásra hozni, hogy a mai naptól kezdve további intézkedésig **dió-pirszenet** valamint **I. oszt. pirszenet**. . . 100 kgr.-ként frt 1.72 és **II. osztályu pirszenet** . . . frt 1.20

a Budapest-józsefvárosi, ferenczvárosi és budai légszeszgyárainkban eladunk és kívánatra szállítás és berakással együtt 250—1000 kgr. vételénél **14 krral** és több mint 1000 kgr. vételénél **10 krral** számíttatik 100 kgrként.

Azon rendelésekért, melyek Pestről a budai oldalra, valamint azok, melyek a kültelkekre szólnak, kétszeres szállítási költség számíttatik.

Budapest, 1898. aug. 1.

**Az általános osztrák-magyar légszesztársulat
budapesti légszeszműveinek helyi igazgatósa.**

Telefon-összeköttetés.

Táviratok címe: Grosz Ödön Budapest.

GROSZ ÖDÖN BUDAPEST

szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetet elhelyező és szaküzleteket közvetítő főigénkség.

Tisztelettel van szerencsém a t. szállodás, vendéglős és kávéhaztulajdonos urak, valamint az e szakmába tartozó alkalmazottaknak

VII. ker., Károly-körút 9 (gróf Hadik-palota)

első udvarban levő, elsőrendű elhelyező igénykésémet szíves figyelmébe ajánlani. Miért is aziránt kérem föl a t. főnök urakat, hogy bármilyen személyzetre vonatkozó szíves szükségletét irodámból beszerezni méltóztassanak.

Hozzam érkezendő rendeleteknek rögtöni elintézését előre ígérhetem, kiindulva abból, hogy irodámmal egyetemben levő s tulajdonomat képező kávéházban mindennemű szakképzett személyzet bármikor rendelkezésemre áll. Egyben azt is hozom szíves tudomásul, hogy irodámban kizárólag szakmánkat gyökeresen értő egyéneket alkalmazok, s ezért ki van zárva a főnök uraknál igénykéséget folytató személyzettel való megelégedettség.

Egyebekben fölkerem mindazon urakat, kik üzletet eladni avagy venni szándékoznak, bizalommal forduljanak hozzám, mivel ugy helyben, mint a vidéken, személyesen minden üzletet ismerek, valamint azoknak meneteléről is tudomással bírok. Végül pedig közszéggel állok ugy a helybeli, mint a vidéki igen t. szállodás, vendéglős és kávé uraknak szíves rendelkezéseikre akkor is, amiképpen bármilyen elintézését avagy bevasárlások eszközölésével megbíznak

Magamat szíves jóindulatába ajánlván, vagyok

kiváló tisztelettel Grosz Ödön.

Három kávé.

Sztanoj Miklós, Glaser Fülöp, Fleischmann Gyula az a három budapesti kávé, akik az Országos Nyugdíjgyesület kötelekező lépven, részben az igazgatóságban — utóbbi a választmányban — helyet is kaptak. Nem érdem, hogy a nyugdíjgyesület tagjaivá lettek, s nem érdem jutalma, hogy a vezetésben helyet kaptak. Elvégre ők csak a maguk jól felfogott érdekeikkel számoltak, mikor a nyugdíjgyesületbe léptek s természetesen, hogy a vezetésben, az intézmény czimének megfelelően — kávéos is befolyáshoz jussanak. Ebből a szempontból tehát — mert ez a három lehetett volna más három is — semmi okunk arra, hogy akár az egyiket, akár a másikat kiemeljük a sok közül, kik kartarsaik sorából a nyugdíjgyesületnek nem lettek a tagjai, hanem inkább azt kérdezzük, miért nem több a három?

Ismerjük a kávéspár helyzetét, tudjuk, milyen jól folyik a dolga boldog (?) kávéosainknak. A fényes tükörablakok, ragyogó ablakok nem a valót tükrözik vissza, hanem elrejtik, amit a hamis önértékítől, minden áron még a romlás árán is, a terrász virágai nem a virágzás szimbólumai. A ragyogó, nyugodt külső alatt nem egy helyütt izgatott, válságos küzdelem folyik, a mely közben nem egy kávéos szeméi előtt bizonytalan ködben úszik a jövő.

Igy nyár idején tanulságos dolgokat láthatunk kávéházainkban, ha megtanultunk egyáltalában — nem felületesen itélni — látni. Mert látni, tanulni kell. A felületen szemléltetvé tényleg vezet a lényegtelen, míg annak figyelmezt, ki nem látszat után formálási ítéletet, nem kerül ki a lényeg, a való. Mi tagadás, a ruha itt is szépségihibat takar, akár csak beteg lényazonál, a melyet saszemeivel előrelát az operáló orvos. A kávéházban nem az a való, amit a laikus látogató gondol el, szép színekkel tarkázva, hanem az, amit a szakértő biztosan tud mindíg, de mert nem kérdezi — néha el is hallgat. Ez tudja, hogy a kávéspár utóbbi évek alatt nehéz válsággal küzd; ez látja, hogy hol őlt magára válságos jelleget a kór; ez érzi, hol kellene a radikális gyógyszert a beteg szervezetbe juttatni, de lehetetlen, mert hiszen, ha hivatott is — — nincs meghívva. Tovább megy. Jól teszi.

De utjában — mint sötét árnyék elkiséri a gond s töprengő lelkében — mert hiszen ezt csak nem tilthatják meg — felveti a kérdést: Mi lesz a jövő?

Ha a fényes tükörablakokra oda veti árnyékát a sötét való; ha a barátságos sima arcra ránczot vet és barazdát huz a gond, ha hiába lesz a munka, erő s egyszerre dől romba az évtizedes munka, kivonul a szép helyiségből a gazda s helyét elfoglalja az »új pénz«, mi lesz a kávéból, s ha letört egészen, ki lesz aki gondját viselje s megmentse neki, ami még tán megmaradt, a — hitet.

Erre gondoltak-e a hárman?

Aligha, Ma jó a módjuk. Előreláthatólag ők

aligha élvezik majd a jól, amit maguknak biztosítanak s valószínű, hogy az ő kamataikat hosszú idő múltán az az öreg kávéos fogja élvezni, aki ma mint piccolo teszi elem a napos újságot. Mi birta hát őket a nyugdíjgyesületbe lépésre?

A gond vallomása vagy tán példaadás? Valószínűleg mindkettő. Be akartak vallani, hogy igenis kell valamit tenni, hogy a kávéos jövője is biztosított legyen, meg akarták mondani, hogy erre jó a nyugdíjintézet s példát akartak adni azoknak, kik náluk fiatalabbak s nem tartanak még ott, ahol ők. Kettő közülök kávéos volt hajdanta, tanuljanak tőlük a maiak; a harmadik előkelő biztosítói-intézeti hivatalnokorból jött közénk, ettől tanuljon a kétkedő.

Ezért bizony, mondom, nagyon jól tett Sztanoj Miklós, jól tett Glaser, de jól tett Fleischmann Gyula kávéos is. Mert amit ők tettek, az beszél.

F. Kiss Lajos.

Budapesti Kávéosok Köre.

A budapesti kávéosok által a Kőr megalakítása érdekében megindított élénk mozgalom, a melynek élén Halasi Gyula, Ólmosi József, Bronner Mihály, Holländer Dezső stb. állottak, eredményes befejezést nyert a f. évi július hó 26-án tartott értekezleten, a mely általános lelkesedés közben közgyűléssé alakulván, a kőr elnökségének s tisztikarának megalakítása által a Budapesti Kávéosok Köre megalakulására vezetett. Most már — s ezt örömmel jegyezzük fel — megvan a kávéosok legjobbjainak régen tapasztalt ohajtása s most csak kávéosgedeinken áll, hogy a Kört bőles mérséklettel és baráti összetartással fel is viragoztassák.

Az értekezlet, illetve közgyűlés lefolyásáról kiküldött főmunkatársunk a következőket jelenti:

A budapesti Kávéosok Köre alakuló közgyűlésen jelen voltak: Halasi Gyula, Bronner Mihály, Kaltenacker Istvan, Holländer Dezső, Tauszig Sándor, Silberstein Alajos, Neumann Károly, Knappe János, Farkas Jenő, Blumberger Jakab, Reiner Sándor, Palkó József, Deutsch Lajos, Török Alajos, Bla A. Ignác, Licht Károly, Reich Soma, Fedrit Károly, Glaser Jakab, Reich Ödön, Schatz Lajos, Reinitz Béla, Krausz Sándor Löwy Gusztáv, Wiener Sándor, Stern Béla, Klein Sándor, Neubrunn Sándor, Berger Geza, Rigó József, Hebel Mihály, Ólmosi József, Sonnenfeld Rezső, László G. Gábor, Rudolf József, Klotzer Márk, Priekel Károly, Forintos Dénes, Koltay József, Forintos Gáspár, Lőrincz Elek, Stern Lipót, Markus Sándor, Fekete Sándor, Vida István.

Halasi Gyula esti 9 órákor megnyitja az értekezletet. Üdvözi a megjelenteket, megköszönve a Kőr ügyei iránt tanúsított érdeklődésüket. A jegyzőkönyv vezetésére felkéri F. Kiss Lajost, hitelesítésére pedig Bronner Mihályt és Knappe Janost.

A napirend második pontja értelmében F. Kiss Lajos röviden főbb vonásokban rajzolja mindazon okokat, a melyek a Kőr utjaalakítását szükségessé tették. Kifejti egyuttal, hogy az előkészítő bizottságot a társadalmi érintkezés megteremtésén kívül főleg azon törekvés is vezeti, hogy a Kőr által a Szállodások, Vendéglősök, Kávéosok, Pinczerek és

Kávéosok Országos Nyugdíj-Egyesülete» céljait is szolgálja és illetve ennek minden egyes kávéosgedét tagjává tegyen. A tetszéssel fogadott előterjesztés után Ólmosi József, a mozgalom megindítója lelkes beszédben vizsgálta a Kőr létesítésének célját, hasznát, fontosságát, egyuttal felveti a kérdést, hogy a jelenvöltek ohajjták-e a Kőr életbehozását. Miután a jelenvöltek a Kőr utjaalakításához egyhangul hozzájárultak, Halassy Gyula indítványára a jelenvöltek egy része az előleges költségek fedezésére az elnök kezébe az évi tagsági díjak egy részét nyomban le is fizették. Ezután a tisztikart az előkészítő-bizottság jelölése alapján következőleg alkották meg:

Elnök: Nerey Dezső; alelnökök: Ólmosi József és Bronner Mihály; pénztárnok: Halasi Gyula; ellenőrök: Kaltenacker Istvan és Holländer Dezső; titkár: F. Kiss Lajos; háznagyok: Rigó József, Neumann Károly, Lőrincz Elek és László Géza Gábor; választmányi tagok: Farkas Jenő, Hebel Mihály, Knappe János, Reiner János, Deutsch Lajos, Tauszig Sándor, Forintos Dénes, Silberstein Alajos, Braun Ferencz, Heinrich Károly, Patkó József, Schwarz Béla, Lőrincz Elek, Rigó József, Neumann Károly, László G. Gábor, Reinitz Béla, Rudolf József, Sonnenfeld Rezső, Reich Soma, Koltay József, Kaiser Miksa és Fritz Ferencz; a felügyelőbizottság tagjai lettek: Magyarits Gusztáv, Leslumner Alajos, Geldzähler Károly, Payer Ferencz, Török Mihály, Török Lajos, Szamek Istvan és Blumberger Jakab.

Élelmiszerhamisítások.

Egy francia vegyész a Párisban folytatott élelmiszerhamisításokról tartott előadást, még pedig egy oly étlap kapcsán, mely olyan vendéglőből származik, ahol — legalább párisi fogalmak szerint — elég jól és olcsón lehet étkezni. Az étlapot egy huskivonatból készült leves vezette be, a mely borsav hozzáadása által lett konzerválva. Az utána következő fogást, a halat szintén ezen artalmas sav hozzáadása által óvták meg a rothadástól. A dobozban foglalt főzelek-konzerveknél néz hozzáadása által adtak szép zöld színt, hogy így ragyogó szép zöld színe által a teljesen friss főzelekhez valjék hasonlónak.

Az étel oly gyümölcsből készült, melyet sálcisayban való hosszas áztatás által tettek hosszabb életképességgel bírónak. A sajtóhoz, mely bárányfaggyúval és fagyapotalajjal volt keverve, olyan vaját adtak, mely tulajdonképpen vajformájú margarin volt, a hozzá adott kenyér tímóval volt fehéritve és oly lisztből sütte, a melyhez gypszet keverték, hogy meg legyen a kellő súlya. E pompás ételket a vendégek gypszekkel borral öblögethették, mely ezenkívül gyönyörű veres színt a beleadott nagy mennyiségű fuksinnak köszönhetette. Mindet betöltözte, a mivel pedig a szegény elgyötört vendég agyonkínzott gyomrát akarta némiképp helyreállítani, a likör, mely repácuzorral edesített nyers spirítusból állott, és edes ízét valamely köszönkatrány derivatumnak köszönhetette. A kávé leírása következnék ezután, de ettől mentsem fel a szíves olvasó, mert az abban foglalt idegen anyagok részletes felsorolása nagyon is sok időt venne igénybe. Volt abban minden, csak kávé nem, epügy mint a régi egyptomiaknál, a kiknél minden »isten« volt, csak a jó »Isten« maga nem. Különbözn, hogy mily nagy mérvben úzik Franciaországban a rendszeres kávéhamisítást, legjobban kitűnik Mansouti vizsgálataiból, ki a themával

éveken át beható vizsgálataival par excellence foglalatosságát. Szerinte Franciaországban a kávéhamisítók gonosz fondorlatai és mesterkedései ellen az sincs keliően megvédeve, a ki kávészükségletet nyers állapotban — tehát zölden — szerzi be, mert még a legértékeltenebb különböző kávéfajokat is oly ügyesen színezik, festik, hogy a finomabb fajúakhoz külsőleg teljesen azonosít, hasonlóvá válnak, nem is szólva arról, hogy közönséges agyagból direkt e célra készült komplikált szerkezetű gépek segítségével közönséges agyagból is szoktak kávébabot gyúrni, azt festeni s így rendszeresen ipari illetve kereskedelmi forgalom tárgyává tenni. Aki pedig például Párisban pörkölt kávét vásárol a fűszeres boltban, már előre nyugodt lehet afelől, hogy alaposan becsapták. Ily esetekben ugyanis a természetes kávé gyantán eladott kávébabszemeket préselés útján közönséges kávéaljából állítják elő, még pedig kisütött liszt hozzáadásával. A valódi és hamisított babszemeket azután egy kevés zsírral, fehérnyével, cukor és szörp hozzáadásával pörkölik, a mi által azok a szemnek is nemileg tetszetős külsőt nyernek. A zöld — tehát nyers — és a pörkölt kávébabszemek súlyát azáltal szokták nagy mérven emelni, hogy zhuzamosabb időn át gőzben párolgatják, minek következtében nagy mennyiségű víz felvétele folytán súlyokban jelentékeny mérven gyarapodnak.

A legrosszabb helyzetben, s legnagyobb mérven megalva van azonban az, aki örölt kávét vásárol, a melyben annyi mindenféle idegen anyagot talál a vegyész, hogy azok felsorolására egész külön lapot szentelhet. Ezen idegen anyagok közül elhelyített csak néhány, a hamisításra leggyakrabban használt anyagot akarunk névszerint is felemlíteni. Első sorban áll köztük a cichória, a mely arról nevezetes, hogy mar maga is — mint ilyen sokféle idegen anyaggal hamisítva kerül már a forgalomba. Újána következnek a növényvilágnak majdnem minden osztályát felölő növényi hamisítványok: repa, makk, a különböző gesztenyefélék, mogoró, szilva, a pistacéék, mandolafélék, alma, dió, körte, borsó, a melyeket leggyakrabban használnak, némi igazi kávéval keverve, örölve, pörkölve — a kávé hamisítására, mielőtt az »igazi« örölt kávét a vásárló jóhiszemű közönségnek jó pénzen rendelkezésére bocsátanak.

Nem régen ilyformán hamisított kávé eladása miatt Franciaországban igen szigorúan büntették meg egy különben jöhírű fűszerkereskedőt, a kiről kiűnt, hogy az örölt kávét évek hosszú során át finomra örölt és megszártat s festett kópornak nagy mérven hozzáadása által hamisította.

—r—a

Hollandia halászata.

A hollandiai halászat az Északi-tengeren évről-évre nagyobb arányokat ölt, úgy hogy az ezzel foglalkozó halászbárkák száma folyton emelkedik, és hogy a régi rendszerű bárkákat az új és modern berendezésűek lassanként teljesen kiszorítják. De valamint a fogás mérve emelkedett, épugy megnövekedett maga a külföld felé irányuló kivitel is. Feltűnő, hogy ezzel szemben a füstölt hering kivitele folytonosan eszikken és 1870 óta majdnem felénnyel szállt le. E körülményt a német észak-tengeri kikötők által kifejtett nagy versenynek tudhatjuk be, a mihez még a svédországi konkurrenzia is hozzájárul, ahol a fogás sokkal kedvezőbb, illetve olcsó körülmények között történik, úgy hogy itt a heringeket alacsonyabb áron bocsátják forgalomba. Az Északi-tengeren üzött heringhalászat összes értéke az utóbbi tíz év alatt négy és hat millió forint — körülbelül 6 1/2 — 9 millió frank — közt ingadozott.

A heringhalászat a Zuyder-tón folytonosan eszikken s ma már csak kétharmad részét az öt év előtti fogásmennyiségnek. E fogáscsökkenést nem tulajdoníthatjuk egyedül a kedvezőtlen klimatikus viszonyoknak, hanem nagy része van benne ama körülménynek is, hogy a Zuyder-tó mellett fekvő helységek lakosai a halászat intenzív művelését abbahagyják s lassanként egészen más foglalkozási ágak után néznek. Ennek oka pedig állítólag az, hogy a tónak terbe vett lecsapolásával szemben a lakosok arra vannak utalva, hogy biztos keresetforrás után lássanak, dacára annak, hogy ez idő szerint felette kétséges, miszerint a terv végre is fog-e hajtatni.

A lazackereskedelem főforgalmi pontja Hollandiában Kvalingen, egy Maasmenti helyiség, közel ama vizekhez, hol a lazacfogás történik. A lazacfogás eredménye az egyes éveken természetesen nagyon ingadozik, az utóbbi években — 10 év — azonban körülbelül átlag 60.000 darabra rugott. Régebben a fogás, midőn a Rajna mellett fekvő határállamok e tekintetben még nem kötötték volt egymással kölcsönösen szerződéseket, sokkal nagyobb volt s így a kizárva van az, — amint régebben volt — hogy valamennyi lazacot a hollandok fogtak össze.

A hollandiai osztrigatermelés évek óta súlyos válságban megy keresztül. Angolországban, hol a hollandi osztrigák nagy kedveltségnek örvendenek, általában panaszokdnak, hogy úgy nagyságuk mint ízük jelentékenyen eszikkent. S így az angol piac, mely jelentőség tekintetében egy a német mint a belga piacokat jóval felülmúlta, lassanként teljesen elvész a hollandi termelőkre nézve, akiknek kérelme folytán a pénzügyminiszter vizs-

gálatot is rendelt el a ezérből, hogy kideríttessék, vajjon mi az oka annak, hogy az osztrigafogás úgy mennyiség mint minőség tekintetében oly nagy mérven alászállott.

Az 1887. és 1896. évek között a eszikkenés nem kevesebb mint 7 1/4 millió darab volt, tehát az egész termelésnek mintegy ötödresze, az értékeknek egy harmada.

Ami a friss tengeri halakat, tőkehalat, tengeri rákot stb. illeti, ezekre vonatkozólag nem állanak pontos adatok rendelkezésünkre, minthogy legnagyobb részük a belföldi fogyasztási szükséglet fedezésére szolgál és a hollandi hatóság csak a külföld felé irányuló kivitelre vonatkozólag vezetnek pontos és rendszeres feljegyzéseket. A hollandiai tengeri halaknak fő vásárltere Belgium, mely évenként 3000 méterháztát igényel. Utána következik mindjárt Németország, melynek állandó szükséglete az utóbbi 15 év alatt megkétszereződött. A rákok leginkább Anglia felé vándorolnak, ahol évenként 2000 métertonnát fogyasztanak, míg Belgiumba csak 200 meg belökük. A száritott tőkehalra vonatkozólag nemesnek adataink.

A paraffin.

Minden jól berendezett pinczének legfőbb kellőke az abszolút tisztaság. Teljesen hibátlan és kifogásolhatlan produktumokra csak úgy tehetünk szert, hol a tisztaságra minden tekintetben legnagyobb pontossággal ügyelünk. Ettől eltekintve azonban a tisztaságnak és különösen még számos más előnye is van. Ha valamely pinczében a gyakran nagy tökébefektetések árán megszerzett pinczegazdasági eszközök fája helytelen kezelés következtében megromlik, még pedig sokkal rövidebb idő alatt mint egyébként, úgy ezt bizonyára esakis helytelen konzerválásnak tudhatjuk be. Tudjuk, hogy pinczegazdasági eszközeink farészeinek pórusaiban mindazon mikroorganizmusok, baktériumok, penészgombák, stb. melyek nemesak a bor megromlását idézik elő, hanem másoldról magát a fát is megtámadják, olyannyira, hogy csakhamar tönkre megy — felette kedvező talajra találnak. Felette óhajtható tehát, hogy esekély költségek árán egy olyan anyag álljon rendelkezésünkre, melynek felhasználásával a fa sajátságait akként volnának megváltoztathatók, hogy edényeink külső felülete teljesen sima legyen és egyenetlen, másrészt azokba a bor becsívódása lehetőleg megakadályoztassék. S csakugyan van is egy ilyen eszközünk: a paraffin.

A paraffin fehér, porcelánhoz hasonló tábláknak fordul elő a kereskedelemben, olvadáspontja körülbelül 50°. Ha olvasztásnál e hőfokon túl nem hevítjük, színtelen és teljesen szagtalan marad. Ha azonban olvadáspontján át, magasabb hőfok behatásának tesszük ki, sárgaszíni és kellemetlen szaga bomlási termények képződnek. A paraffinnak pinczegazdasági kellekék impregnálására való felhasználása akként történik, hogy a paraffint olvadáspontjáig felhevítjük, azaz felolvasztjuk s azután a már előzőleg alaposan megtisztított és száraz edényeket és eszközöket bekenjük vele. A paraffin meglehetősen gyorsan megmervül s így a felületen meglehetősen vastag fedő réteget képez. A paraffin azonban nem tapad elég szorosan az eszközök külfeületéhez, sőt ellenkezőleg nagyon hámlik, különösen ott, hol a réteg vastagabb, a fának pórusaiba pedig nem ölt meg melyen hatol be. Hogy tehát a paraffint a fa lehetőleg felszívja és egyáltalában a paraffin elég védelmet nyújtson, azt újra fel kell olvasztanunk, még pedig vagy úgy, hogy a paraffinnal bevont részeket izzó vassal simítjuk végig, vagy pedig hogy az olvadástól lampával megmervül mint egy közönséges borszeszlámpa, mely fölött egy másik, szintén borszeszszel megtöltött lámpa van. Ezen edénynek legmagasabb pontjától szintén eső vezet a lámpa lángjára. Ha tehát a lámpát meggyújtjuk, a felső edényben levő szesz is megmelegszik, forrásba jön, a fejlődő »alkoholhoz« pedig meglehetősen nyomással tudul ki a csőn. Minthogy pedig a cső lámpában végződik, a gőz itt meggyulad s igen erős lánggal elég. Ezt a lángot vezeltjük azután végig a hordók s egyéb pinczegazdasági eszközök paraffinnal bevont részén. Erre a paraffin utólag felolvad és most már 5—6 milliméternyire a fába hatol s annak pórusait légmentesen tökéletesen elzárja. A paraffin kihűlése után a felesleges részeket évegeserppel vagy valamely más alkalmas fémesszökkel eltávolítjuk.

Ha kisebb pinczegazdasági, fából készült eszközről van szó, melyet szintén paraffinnal akarunk bevonní, legjobb ha azt zhuzamosabb időn át paraffinoltdatban áztatjuk, még pedig mindaddig, míg az oldalból légbuborékok többé már nem szállnak el. Ez a legbiztosabb jele annak, hogy a megfelelő tárgy paraffinnal már teljesen beivódott, melyet azután a paraffinürdőből kivesszünk, megszáritunk s a hozzá tapadó felesleges paraffinréteget róla lekaparjuk.

Az ily módon kezelt bor illetve pinczegazdasági cikkeknek megvan az a megbecsülhetlen előnyük, hogy minden nehézség nélkül állandóan tisztán tarthatók, s tisztításukra rendszerint egy kétszeri kifőltés is elegendő. A folyadékokkal, borral, alkohollal, ezettel stb. vel szemben a paraffinnak nagy ellenállási képessége van. E folyadékok ugyanis a paraffint nem támadják meg, nem oldják fel, úgy hogy azoknak sem íze, sem szaga — bármely hosszú időig is legyenek érintkezésben — fog valamely változást szenvedni. A paraffin a fának összes pórusait oly tökéletességgel zárja el a levegő behatása elől, hogy azokba a levegő útján semmiféle betegségesíra sem kerülhet be.

Minthogy a paraffint a borgazdasági cikkek úgy bel- mint külfeületének impregnálására is felhasználhatjuk, sőt még azon eszközöket is biztosíthatjuk a levegő nedvességének különféle behatásai ellen, melyek

borral nem is jutnak érintkezésbe, minthogy továbbá a paraffin használata a penészgomba-kolonikáit keletkezését már eleve kizárja, a paraffin használatát nemesak a borgazdasági eszközök konzerválásának, hanem könnyű kezelhetősége, olcsósága s változól előnyeivel fogva, a pincze ideális tisztaságának szempontjából is a legmeglegbben ajánlhatjuk vendéglőseinknek figyelmébe és érdeklődésébe.

T.

A pinczepenész leküzdése.

A borpinczékben képződő penész leküzdésére számos szert ajánlanak, melyekkel azonban nem lehet mindig kívánt sikert elérni. Így például a falak bemeszelését is ajánlják, mi különben tisztaság tekintetéből nagyon helyén lévő dolog, csakhogy ezen eljárás a penészgombák által már elrepett falaknál még sem vezet ezéllhoz, mert az oltott mész nem képes a penészgombákat elpusztítani, sőt ellenkezőleg a beszáradt mész a penészgombák tápláló talaját szolgál. Ha a mészelés gyakran ismétlődik, akkor az ezen előlő terjedésének némi gátat vehet. De tekintetbe kell venni azt, hogy ezen eljárás időtrábló és amugy is igen terhes, minél fogva nincs is gyakorlati értéke.

A pinczében előforduló penész ellen ajánlják az úgynevezett formalint, ez ugyan nagyon alkalmas az ászokhordóknak penészesen állapotban való tartására és ez mindenféle penészgomba elpusztítására is alkalmas, csakhogy ezen szernek meg az a hibája, hogy annak legesekélyebb része is káros hatással van az ember szervezetére, mert e szernek kigözölgése a száj és orr nyákhártyáit erősen megtámadja, minél fogva az ezen szerrel kezelt pinczékben a foglalkozás is ártalmas az emberi egészségre nézve s minthogy a formalin a borral is érintkezésbe jöhet s így annak is hátrányára válik, legjobb e szert a pinczegazdaságban egészen kerülíni.

Használjuk továbbá a boraxot is hordóknak penészesen állapotban tartására, ez azonban szintén nem a legalkalmasabb szer, mert ennek meg a hatása nagyon gyenge.

A penészgomba irtószert főkelleke, hogy az, eltekintve olcsó voltától, könnyen kezelhető és szag nélkül legyen, de illékony természetű se legyen, hogy a vele foglalkozó munkások egészségi állapotára káros hatási ne gyakorolhasson. Ezen kellekéknek az antoninon penészgomba irtószert teljes mértékben képes megfelelni. Ezen szer a vízben aránylag könnyen oldható s onnélfogva a szükségéhez képest nagy mennyiségben is mint den nehézség nélkül előállítható, teljesen szagmentes és semmi ártalmas gőzöket nem fejleszt, sőt ellenkezőleg a pincze levegőjét megtisztítja és felüdíti, alkalmazása pedig nagyon könnyű és egyszerű, mert a penészlepett tárgyakat s szerrel egyszerűen csak be kell mázolni, ez a penész végképen elpusztítja. Ajánlatos tehát egy a pincze falait, valamint az ászokfákat, ajtókat és más a pinczében előforduló fatárgyakat s szerrel impregnálni, illetve ott, ahol mészelésről van szó, a meszet tiszta víz helyett, a szóban levő oldattal felhigítani; ugyanilyen oldattal surolandó fel a pinczehelyiség padlóját, és az ászokhordók külfejét is e szerrel kell beecsetelni.

Ellenben nem szabad az antoninon-oldattal semmiféle olyan edény belsejét megisztozni, mely bor vagy esetleg más tápszernek befogadására van szánva. Az antoninonból két kilogramm minden körülmények közt elegendő, egy 100 liter vízből álló oldat elkészítéséhez. Az e szerrel elért eredmények a külföld számos helyen eszközölt kísérletek szerint kiválóan jól sikerültek s így ajánlatos lenne avval nálunk is kísérleteket tenni. De elkerülhetetlenül szükséges lesz mindig a pinczehelyiség rendezés szelöltetésére és gyakrabbi kénezéséről is gondoskodni, mert a kén elégése folytán létrejövő kénessav rendkívül pusztítólag hat úgy magára a penészgombára, mint annak spóráira is.

A pinczehelyiségeknek kénezése a következő módon eszközölhetik. Minekutána a falakon, a padozaton, ászokfákon s ajtókon levő penész leoprés vagy letörlés által eltávolították, a hordók is megtisztogattak s a pinczehelyiség jól szelöltötötték, a pinczének valamennyi nyílása jól el lesz zárva. Ennek megtörténte után a pincze terjedelmének megfelelő kénmennyiség kisebb tálfelekbe és több helyre téve meggyújtatik. A kén elégése folytán keletkező gázserű kénessav megsemmisíti a levegőben levő penész és gombaspórákat, valamint azok esíráját s megtisztítja a pincze levegőjét fertőző dohos és rothadt szagtól is.

A pinczék kénezéséhez, vagy a kereskedelemben darabokban és rudaeszkákban is rendszeren előforduló ként vagy kisebb ilyféle helyiségek fertőtlenítéséhez a pinczékben használni szokott kénezőketeket is lehet használni. Két vagy három rendszeren kénezet vagy annak megfelelő kendarabbkát, utng elegendő 50 köbméternyi helyiség kénezésére. Legelőszérűbb pedig ezen eljárást a pinczemunkák szünetelősekor az esti órákban végeztíni, amidőn a pinczehelyiség legalább is 12 órán át zárva tartható, hogy a kénessav a gomba- és penészszervekre kellőleg hatni képes legyen. Ha ezen eljárás hónapokonként ismételve lesz és ilyenkor a falak, a padló és az ászokfák is a fentebb említett módon antoninonoldattal bemázoltatnak, biztosak lehetünk arról, hogy a penész-képződésnek hosszabb időre eleje vétett.

T. J.



Tudományos apróságok.

A vegetáriánus életmód hatása. A német vegetáriánusok közt újabb nagy zavart támadt. Lokes vezérök Dr. Alanus lemondott tisztségéről, örökre hátat fordítván a növényországának. Ő, aki annyit írt, munkálkodott immár a növényevés érdekében, a ki védte, oltalmazta azt eddig szóval, írában, tetten — most egyszerre megszűnt husgyűlölő lenni. Vajon miért? Nagy oka volt rá. Most 40 éves és már is észrevette magát az elagyás egyik komoly hirdetőjé: erőt, főképp a halántéki verő ere kezdtek keményedni, falaikban elmeszedni. Az öregkor egyik főbójája ez az érkenyenyedés. Minden ér fala repedékenyebb válik éveink előrehaladtával, az agyvelőben könnyen állhat elő ekként kisebb-nagyobb vérzés s nyomában minden súlyos következménye. Azonkívül, mivel olykor a kék erek, sőt a hajszálérhálózat s a nyirkot, a fehér vért vezető esővecskék is megbetegednek, a vértukat e nagyfokú elváltozása magára a vérre is visszahat, hiányosok, elégtelenné válik a test táplálása. **Ch a r e o t** hozsolt egy 103 éves asszonyt, a kinek erei nem voltak merevek. De ez ritkaság.

Nos, a kizárólagos növényi táplálék siettet az erek megszűnését. A növényország nyújtotta éledeleken mindig több sófele van s így nagyobb mennyiségű ásványi anyagot szállít a vérkeringésbe, mint a husnemű. Ma is, holnap is rakodik valamikeske az erek falába, évek során mind jobban felgyűl az anorganikus anyag: egyszerre csak kemény, rideg a verőér. Több észlelő erősíti meg **M o n i n** ez állítását. **R a y m o n d** növényevő szerzetesek tapasztalata az erek e korai elkenyenyedését. **T r e i l l e** tengerészorvos Bombay és Calcutta kizárólag rizsszel táplálkozó indusain vette észre számos esetben. Ha a baj a férfiak felén jelenik meg — mondja Alanus — ki tudja, nem követő-e nyomom a növényi diéta megtartásával a lencse öregkoru homályos koszorujára, a phosphaturia vagy a korai elagyásnak más jele. Mindebből belátta, hogy a tisztán növényevés semmiképp sem állhat meg mint normális táplálkozási mód; hetekig, hónapokig élhetünk vele, mert sok esetben kitűnő gyógyító hatású, de örökösén rabjául szegődni: helytelen gondolat.

— r — a.

Szemerényi István ipartársulati titkár már visszatért Beesből, hová az ipartársulat megbízásából a kávéiparra vonatkozó intézkedések tanulmányozása céljából utazott. A titkár a beszerzett gazdag anyagot most dolgozza fel egy, a törvényhozáshoz beadandó terjedelmes emlékiratban, a melyet annak idején egész terjedelmében közölni fogunk.

Málnaszörp elkészítése Noerr szerint következők történik: A teljesen érett, lehetőleg friss málnák szétzúzzuk, kisajtoltjuk és 2% cukrot adva hozzájuk, 4—5 napon át a pincezében állni hagyjuk, mindaddig a szűrt nedv borszesszel keverve vagy keserűs-óldatban tisztá marad. Erre finom czinkszűrőn szűrezzük, a lét felforraltjuk, majd 4 literhez egy tojásfehérjét adunk, előre megmelegített boros palackokba öntjük, mire a léből ultramarinnes cukorral azonnal szörpöt készíthetünk vagy literes palackokban gőzfürdőben sterilizáljuk s paraffinnal légmentesen elzárjuk. Így évekig eltartható a nélkül, hogy zamatajt vagy színt elvesztené. A nedvet forralás előtt szűrni szinte nem szabad, mert nem lesz tiszta s könnyen utóterjedése esik. A 24° C. temperaturát sem ajánlja Noerr, mivel a pincezetemperaturánál, habár lassabban, de egyenletesebben történik az erjedés.

Gyümölcsnedveket előállíthatunk, ha a gyümölcsöt — málnát, epert, ribizskét, cseresznyét stb. — szétvagyjuk s a magvakat megtörjük, alkalmas edényben erjesztjük 20—23 C. mellett és 1½ font cukor hozzáadásával. A meleg és a cukor az erjedésnél nagy szerepet játszanak. A meleg az erjedési gombák szaporodását mozditja elő, amelyek a nedvben és seprőben különben már jelen vannak s csak új életre keltenek, míg a cukor szénsavra és alkoholra bomlik fel, a pektint kicsapja s a penészkepződést megakadályozza. Épen ezért kell a cukrot mindig hozzáadnunk, mert erre a gyümölcsben levő cukor nem volna elegendő. A nedv 5—6 nap múlva feltisztul, mire napoként fakanállal jól felkeverjük. A sajtolás által nyert nedvet, amelynek vassal vagy cinkkel nem szabad érintkeznie, mivel ezek a lét színtelenítének, cukorral főzzük és alkalmas palackokba öntjük, amiáltal azt mintegy sterilizáljuk. A mikroorganizmusok a melegben mintegy elpusztulnak.

Gyümölcsök befőzése. A háztartásban a legfontosabb konzerválási eljárás a befőzés. A befőzött minden háziasszonynak legnagyobb büszkesége. Annál feltűnőbb, mennyi viszásság, tévedés és helytelen nézet uralkodik még mindig e tekintetben. Ezeknek egyik legkellemetlenebb következménye a rothadás, mely gyakran az edények legodosabb elzárása mellett is bekövetkezik. Ennek oka a következő: Minden gyümölcs egy többé-kevésbé vastag héjjal van bevonva, a mely levegőnek s így az abban foglalt rothadást előidéző gombáknak, bacillusoknak a gyümölcs belsejébe hatolását megakadályozza. E hó természetesen, már a gyümölcszedésnél is, a nem eléggé gondos kezelés következtében könnyen szenvedhet sérüléseket, a melyekben azután a levegő csiráival együtt már behatolhat. E hártya a nyári gyümölcsöknek könnyebben sérül meg, mint azoknál, melyek ősszel érnek. Ezért a befőzésnél a gyümölcs kiválogatásánál nagyon óvatosoknak kell lennünk. Mert ha csak egyetlen sérült gyümölcs kerül a befőzés edénybe, ez az üveg egész tartalmát elromlathatja, elrot-

haszítja. A cukorral való befőzésnél arra is kell ügyelnünk, hogy ne kevés cukrot vegyünk, mert a rothadás akkor annál gyorsabban és erősebben következik be. A sóval való konzerválásnál ellenben (savanyú káposzta, bab, uorka) inkább kevesebb, mint több sót vegyünk. A sóval leöntés ugyanis a konzerválás folyamatát lassítja, illetve nehezíti az ugynevezett gyors erjedést. Ilyenkor ugyanis tej- és vajsav keletkeznek, a melyek a konzervált anyagot könnyebben emésztővé és ízletessé teszik. Végre megemlíjük, hogy a már egyszer felemlített edényt nem jó úgy hagyni, hanem ha tartalmát nem fogyasztanók el egyszerre, egy jól zárható edénybe külön el kell tenni. Egyébként mint minden konyhadologban legjobb tanácsadó: a tapasztalat.

A citromot a rothadástól úgy őrizhetjük meg, hogy azokat ne rakjuk le, hanem darabonként felfüggesztjük, még pedig úgy, hogy egy fonalt húzunk rajtuk keresztül, így felakaszítjuk, hogy semmivel se érintkezzenek.

Statistikai adatok a francia pezgőbor-gyártásról. A francia pezgő boryártás legnagyobb fokát érte el 1895. április és 1896. április közt, a mely év alatt összesen 20,032,685 palackot állítottak elő, e számmal 1,446,618 hektoliter termelés áll szemben. Az utóbbi 25 év statistikájából kitűnik, hogy a pezgőboryártásra legkedvezőtlenebb korszaka a német-francia háború ideje volt. A forgalom olyannyira megakadt, hogy mindössze 9,178,264 palackot találnak a statisztikai adatok közt feljegyezve. Egyébként a kiviteli számok az utóbbi 15 év alatt majdnem ugyanazon nívoun maradtak, míg Franciaországban a fogyasztás megháromszorosodott. A legjobb fogyasztók egyike Anglia, mely 1896-ban egymaga 650,000 tucat palackot fogyasztott el. Noha néhány évvel ezelőtt a Marne-departementban a phylloxera lépett fel, vesztély nem fenyeget, mert az új vesszők is már megértek, s használhatók lesznek a mostani készlet felhasználása előtt, a mely több mint 111,000,000 palackra rug. Ezen számon nem kell esodálkozunk, ha megdondoljuk, hogy egyes czégek nyolcz angol mérföld hosszú pincezében több mint 12 millió palackbor van felhalmozva.

Elektromos főzés. A mindent felölő és sohasem pihenő haladás korszakát éljük s ezért nem is kellene esodálkozunk a fin de siècle gyakran lihetetlenül hangzó felfedezéseim, a melyek a huszadik századnak beláthatlan képét vetik elénk. Kerekpárok, motoros koscsik, kormányozható léghajó, cinematograph és hasonló találmányok, mint az emberi agy szüleményei már nagyon is ismeretesek előttünk. Polgári körökben azonban mindezeknél sokkal nehezebben fognak megbarátkozni az elektromos főzőkészülékkel, mely Edisonnak találmányát képezi. Az Edison elektromossági-társulat hivatalnokai a Duane Street en minden pénteken barátságos ebédre gyűlnek össze, a hol az ebéd kizárólag elektromosság segítségével készül. Két órával a megállapított idő előtt a hideg, fűtetlen konyhába megy a szakács, hogy a következő menüt készítse el: Örfark-leves, retek, befőtt gyümölcsök, roastbeef, zeller, rák, saláta, alma pástetom, kávé, czukorszütemény és sajt. A tűz helye nem lobog a tűz, fa, szén seholsem látható. A konyhafalokon azonban annál több a csavár. A szakács megem egy csapot, a kávé nyomban kész. Hogy lehetséges ez? Kérjük jogos kíváncsisággal. Nagyon egyszerű. A szakácsnak csak egy dróton megerősített csapot kellett kinyitnia s a kávé kész volt, a mint hogy az elektromos áramra egészen mindegy, hogy mily edényben, mily ételen kell átáramolnia, azt megfőzni vagy megsütni. Nagyon valószínű, hogy ezen újítás a jövő században egészen el fog terjedni, mivel az eljárás gyors, az étetek íze, színe, szaga kiváló marad, a konyhában pedig se füst, se hamu, se piszok.

Szilvaszesz készítése. Egy palack ¾ részét meg nem mosott és fel nem tört szilvával töltünk meg, a többi pedig 96% os borszesszel. Erre jól be dugaszolva 14 napig állni hagyjuk. Azután a borszest leöntjük, szűrjük, megmérjük és minden ½ hr szeszhöz 325 gr. felfilter vízben főtt és jól lehabozott cukrot adunk. A lének, ha akarjuk, smaragd-zöld színt is adhatunk. Ha nem volna egészen tiszta, újra meg kell szűrünk.

Kellemes asztali szabályok uralkodhattak 1624-ben a bécsi Hofburgban, a hol a meghívott katonatiszteknek, mielőtt az asztalnál helyet foglalhattak volna, a következő szabályokat olvasták fel. »Az asztalnál nem szabad a nadrágszíjjat megereztetni; a mustárhoz vagy sóhoz ujjal nyulni, a tállalt ételt kanállal vagy kenyérbéjjel kell megfogni, a mely utóbbit kézzel és nem harapva kell hegyese formálni. A tányérből inni nem szabad; nem szabad tele szájjal beszélni, csámcsogni, esettinteni az asztalkendőbe köpni (!), az asztala támaszkodni, ferdén ülni, más elől a falatot elkapni (!) és fogait a villával piszkálni.

Fényező előállítás a vasalt fehérneműkhez. 1 rész potache és 4 rész vízszék, szappannak spiritusoldata hozzáadása által szappanszerű fehér tömeget állítunk elő s a ezzel megitatott szivacsot az előzőleg megkeményített s puha fehér alapon megvasalt fehérneműn végigvezetjük, azután néhány-szor megvasaljuk.

Optikai családok. V e n d é g: Hallja pincez, magunknál ugyancsak apró adagokat kap az emberfia enni! P i n c e z: Lehet, de e téves felfogásra csakis helyiségünk óriási dimenziói juttatják tisztelt vendégeinket.

CSÁKY ÁRMIN Budapestén,

VI. Andrásy-út 57 (a Millenium kávéházzal szemben).
Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításán.
1889. évben a párisi világkiállításán.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban



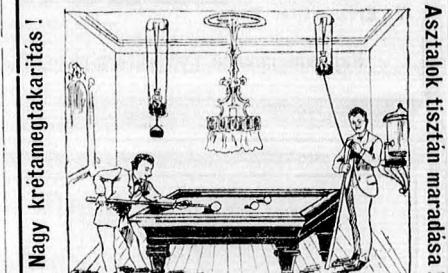
- szakács, pék, czukrás, hentes stb. számára.
- Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2. 250
- Kabátok pique-vélezből frt 2. 250, 3.
- Kabátok ósivat- v. satinból frt 1.25, 1.50 2. 250.
- Szakács-nadrágok (pantalon) pamut-kamm-gurmból, kék, fehér csíkos, 2.50—3 frtg.
- Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.
- Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.
- Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25 3. 35, 40.

Ezen fehérnemű czégeknek külön spa cztállítása és a legfőbb uraság szállodák és konyhába általam szállítottik.



Die Buchbindererei mit Maschinenbetrieb
von Leopold Neumann
BUDAPEST, VIII. Múzeum-körül 10.
fabrizirt seit Jahren als Specialität
Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten, Decken und Rohreitzungshafter aus dem besten Material.
Ordigene Arbeit — Prompto Lieferung — Prospekte zu Diensten

Uj! Billárd-krétatartó. Uj!



Egész Európában szabadalmazva. — Egyedül! forrárt Ausztr. a-Magyarország részére:
NEUMANN JÓZSEF
Budapest, V., Nagykorona-utca 15.
Prospektus inlyén és bérmentve. Viszonteljárás:knak árangédmény.

„Artesia“

budapesti vendéglősök szikviz- és pezgő-italok gyára részvény-társaság Budapestén,

VII., Egressy-út 20/c.

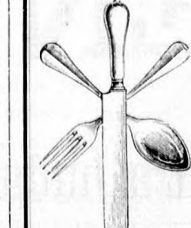
Az Artési savanyúvíz a legjobb és legegészségesebb üdítő ital egy borral, mint bor nélkül. Elismert orvos-tanári tekintélyek által gyomor és emésztési bántalmak megszüntetésére ajánlatott.

Ezen savanyúvíz, mely Budapestén a legolcsóbb azonkívül ½—1 — és 1½ literes porcellán dugóval, légmentesen elzárt palackokban pontosan házhoz szállítunk, lehetővé teszi, hogy a legszegényebb ember is, kevés pénzen, megszabadulhat, olyan betegségtől, melynek gyógyítása sok pénz és sok időt vesz igénybe. A vendéglős uraknak az Artési savanyúvíz 2 literes parafa-dugóval elzárt palackokban is szállítjuk.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek
Telefon 25—57.

Legjobb minőségű
alpacca- és china-ezüstárukat
ajánl

HERRMANN J. L.
cs. és kir. udv. és orsz. érczárú gyári raktára
Budapest, IV. vaczi-utca 24.



Evőeszközök, bors- és só-tartók, leveses-csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérszarak, tálcák, serpenyők, kancsók, asztaldiszek, gyertyatartók, állóvillárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

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

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS

Margitforras-telep (Bereg-megye.)

Kitűnő hatású szénsavas nátriumainál és esekély szabad szénsavainál fogva a légutak s tüdő hurutos állapotainál sőt egyenesen nélkülözhetetlen, ha, mint a tüdővészesekeknél, vérzésekre való hajlandóság van jelen. Kiváló hatást látni tőle a gyomor és belek hurutos állapotainál, hol a főlösmennyiségben képződött sav oka a rossz emésztésnek. Előnyösen hat a hólyag hurutos állapotainál, mert akadályozza a húgysavas sók lerakódását és így a kő- és homokképződést. Ezek eredményezték azt, hogy a legkiválóbb orvosi kapacitások mindig a legszívesebben használják és mindig előnyt adnak neki a hozzá hasonló összetételű gyógyvizek fölött.

Mint ivóvíz

kiváló óvszernek bizonyult **járványos betegségek** idején, főleg **typhus ellen.**

Mint borvíz általános kedveltségnek örvend.

Főraktár **ÉDESKUTY L.** Budapesten
V., Erzsébet-tér 8. es. és kir. udvari szállító. V., Erzsébet-tér 8.

Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

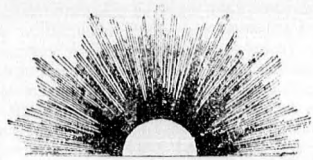
Besonders

schmackhaftes Gebäck, Weizen-, speciell aber Kornbrot, sowie Original Pressburger Mohn- und Nuss-Buegel empfiehlt den Herren Kaffeesiedern und Restaurateuren

R. Schreiner

Weiss-, Brod- und Beugelbäckerei
VII., Károly-körút 17.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott **Acetylen-fejlesztőket,**

berendez magánlakásokat, egyes házakat, utcákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéházakat, 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 berendezések azonnal eszközölhetők.

SEC

SEC

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}

Promontor

(Budapest.)

DEPSE.



THEOPHILE ROEDERER & Co

VINS DE CHAMPAGNE

REIMS

MAISON FONDÉE EN 1864

MAGYARORSZÁGI KÉPVISELŐ:

SALACZ NÁNDOR BUDAPEST, V., JÓZSEF-TÉR 11. SZ.

Alapítva 1825.

Alapítva 1825.

Hubert J. E. Pozsony

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitűnő minőségű pezsgőit, különösen

GENTRY CLUB

márkáját,

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Raktár és vezérképviselőség: **ÖRLEY GÉZA BUDAPEST**

☞ **Telefon 59-74.** ☜

VIII., Baross-utcza 111.

Chocolate Stühmer

Védjegy

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben

Magyarország legnagyobb gyára.

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

Arany- és ezüstérem.

Jurytag az 1885. országos-kiláltison.

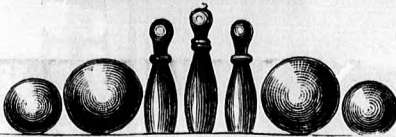


KERTÉSZ TÓDOR

MŰIPARARU RAKTÁRA

KRISTÓF TÉR GRÓF TELEKI PALOTA

BUDAPEST



Kuglizó bábok száraz gyertyánfából, egy készlet 2.25. Lignum sanctum kugli golyók 9 9¹/₂ 10 10¹/₂ 11 11¹/₂ 12 12¹/₂ 13 13¹/₂ 14 14¹/₂ 15 cm. átméretű.

1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85 3.— 3.20 3.40

Kugli golyók száraz gyertyánfából, nagyság szerint 75, 80, és 85 kr. Kuglizóba nagy pléh-persely laktra 1.—, 1.30. Kerti gyertyatartó szél ellen üvegborítással 1 frt. Kerti lámpa petrolumra 2.20. Lampion kertek világításához 15, 20, 30 kr. Magnésium fáklya vörös, fehér, zöld színben 30 percig meglepő nagy világosságot ad, darabja 1.40. Abrasz meg-erősítő szél ellen a szabadban, 100 drb. 7 frt. Gyufatartó, nikel, 1 tucat 6 frt. Kenyér kosár, nikel, 1 tucat 5 frt. Evőeszköz, fekete, fa nyelű, 12 pár 2.80, eszt nyelű 3.60. Kenyérvágó kés 1 frt. 1.50. Sonkavágó kés 1.20. Sonkaprés, fatalapzat 5 frt, márványtalapzat 7 frt. Dugaszhozó 20, 40 és 60 kr. Dugókiemelő készülék falra vagy ajtóra felfűszithető 2.50. Dugókiemelő, az üvegbe esett dugókat kivonni, 15 kr. Köziduga-szélő kalapács 90 kr. Biztonsági borlehuó gummisűtő 2.40. Hydraulikus hordó szád-szelep, csipra állít bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszess italok megcsavanyo-dása ellen, 1 frt. Üvegmosó kefe 85 kr. Borszivattyú 1.50. Czitromprés, üvegből 20 kr. Amerikai husvágó 4.75, 6.—. Húspulató 60 kr. Mandula, zsemlye, dió stb. reszelő 1.80 frt. Habverő vagy teavag készítő, állít, 80 kr., 1 literes 1.20, 2 literes 2 frt. Fagylalt készítő 8 12 18 24 adagra. Gyorsforraló 1 frt. Kétszítító készülék 50 kr., 1 doboz angol smirgli por 60 kr. Automátikus pat-kányfogó 2 frt. Egérfogó, egyszerre több egereket lehet fogni azzal, 40 kr. Svábogor fogó 1 frt. Újságtartó, minden nagyságu újsághoz, darabja 75 kr. Billárd-golyó, elefant-esontantázat, 1 készlet 3 darabbal 62 64 66 cm. Billárd-dáko, 2.50 5 frt.ig

10.— 11.— 12 frt. Francia dákbőr, 100 drb. 1.30, 1.40, 1.60 Dákobőr-ragasztó, 1 doboz 20 kr. Dominojáték, 90 krtól 2.20-ig. Kávéházi dominó, átszegezett, 5 fttől 7.50-ig. Roulettejáték, 1.80—17 frt. Roulette-terv, 1.50—4.50 frt.ig. Tivoli társasjáték, a vendégek szórakoztatására 60 70 80 90 100 cm. 21 26 32 37 42 cm.

4.40 5.50 6.60 8.50 12.— Sakktabla politrozott veres 1.— 1.50 1.60 2.50 3.30 cserenyefa 1.40 1.80 2.— 3.— 4.—

Sakkalakok, angol forma egy készlet 1 2 3 4 5 6 7 sz. Pinczértáska de-rékro esatolható 2.— 2.40 2.80 3.20 5.— 6.40 7.20

szarvasbőrbeli egyes kettős hármás Salvétaprés, búkkfából 52 cm. hosszú, 26 cm. széles 1.50 2.50 3.50 4.30 Papír-tányérok, nyári mulatságok, kirándulások-hoz, 100 darab 15 cm. 1.30, 17 cm. 1.50 Arisa-zeneszekrény 15 frt, egy kotta 30 kr. Aeol-harmonika, a kerti helyiségben alkalmasza szellőzés által kellemes hangot ad, a vendégek szórakoztatására igen alkalmas 4.50—5.80. Ellenőrző-bárczak 100 drb 1-os sárgarézbeli 90 kr., 100 drb. 5-ös vörösrézbeli 1.20 frt, 100 drb. 10-es nikelből 1.40 frt, 100 drb. 20-as sárgarézbeli 2.20 frt, 100 drb. 50-es vörösrézbeli 4 frt, 100 drb. 100-as argéntből 5 frt. Revolverek 3 fttől kezdve. Flobert, ezél- és madárfűző puská 6.50, 10.—, 12.— frt. Igójszó barát, esinos svájci házikóban 1.20. Igójszó női és férfi alak, esinos házikóban 1.50—2 frt.ig, am ipóhált ébresztő-óra 3 frt. H roghalászat összes kellekkel A méhészet kedvelőinek mehés segédeszközök. Madár-csapda fialó 1.25. Váltódi angol-azél borotvák 2.30. Biztonsági borotvólépe 5 frt. Hajnyíró gép 6.50. Szakálnyíró gép 5.50.

Számoló-czédulát kívánatra bérmentve küld.

KERTÉSZ TÓDOR

műipar-áru raktára BUDAPESTEN, Kristóf-ter.

Nyilatkozat.

A napilapokban megjelent és a sörbojkott-mozgalomra vonatkozó többféle, többnyire téves hírekre vonatkozólag alólirott serföződek indítatva érezzük magunkat kijelenteni: hogy a munkálatok a csirázóban csak is az őszi, téli és tavaszi hónapokban folynak és ha a nyerstermények fel vannak dolgozva, ugy a csirázóban alkalmazott munkások az új munkaidő megkezdéséig elbocsáttatnak. Ezen eljárás tehát nemcsak az Első magyar részvény-serföződekben szokásos, hanem nálunk is; különben minden munkás, ki a csirázóban dolgozik, ugy is tudja előre, hogy nyáron munkára nem számíthat.

Miután pedig a napilapokból értesülünk, hogy a bojkott-bizottság azt reméli, miszerint a konkurrens serföződek részéről anyagi támogatásban fog részesülni, szintén indítatva érezzük magunkat kijelenteni, hogy nemcsak hogy szándékunkban nem áll ezen mozgalmat anyagilag segíyezni, hanem ellenkezőleg, ezen semmi által sem igazolt bojkott-mozgalmat határozottan csak rosszalni tudjuk.

Budapest, 1898. július 16.

Dreher Antal serföződéje
ifj. Aich Ferencz s. k.

ifj. Haggennmacher Henrik s. k.

Kőbányai polgári serföző részvény-társaság
Freund s. k.

Kőbányai királyi serföző részvény-társaság
Polákovits s. k.

A kőbányai polgári serföző részvénytársaság

a nagyérdemű közönségnek és érdekelteknek tisztelettel jelenti, hogy a sokoldalról nyilvánított kivanságnak megfelelve, **sőreinek palaczkozását** a főváros részére megkezdette. **Az eredeti minőség teljes megóvása** ezéjából **a lefe, és közvetlen az ászokhordók-ból történik.** **Az ezredéves orsz. kiállításon** a legmagasabb kitüntetéssel, a

„Diszoklevéllel“

juttalmazott sőreink, u. m.

Polgársör, Királysör, Szent-Istváusör (pilzeni mód szerint), **kőbányai Barátsör** (bajor módszer, malatásör) és **kiviteli márcziusi sör naponta friss töltésben kaphatók.**

Megrendelések városi irodánkba (VIII. ker., Népszínház-utca 22. sz. (telefon 56—43.) vagy a serföződébe Kőbányán (telefon 56—46) intézendők.

Ezen sőreink ugyancsak kaphatók összes rak-tárosainknál az ország minden nagyobb váro-sában. **Viszontelárusítóknak kedvezmény!**



BRAUN DOMINO

SEC  SEC



CHAMPAGNE



BRAUN TESTVÉREK



PEZSGÓGYÁR
BUDAPEST-VELENCZE

CHAMPAGNE



Versenyez

nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgő-
gyártmánnyal is.

Gyár: VELENCZE, Fehérmegye.

Központi iroda:

BUDAPEST, VIII., üllői-ut 60. sz.

 **KAPHATÓ** 

csakis előkelő fűszer- és csemege-üzletekben.



Hüttl Tivadar

porcellán-nagykereskedő, cs. és kir. udvari szállító

Budapest, Dorottya-utca 14.



➔ Minden kiállításon kitüntette. ➔

Ajánlja legdusabban felszerelt raktárát kávéházi, vendéglői és szállodai cikkekben, melyekben ugy forma mint mintára nézve mindég a legujabbat nyujt.

Festészeti műterem : VI. kerület, Aradi-utca, saját házban.

➔ Kivánatra szivesen szolgál árjegyzékkel és mintákkal. ➔



Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad. léghűtővel. Elvállal régi készülékek atalakitását.

Nagy választék

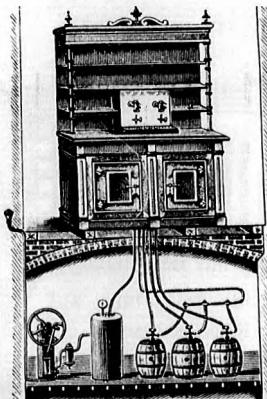
bor- és sör-csapokban, valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck mit patentirtem Bierkühler. Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen, sowie aller Gattungen Pumpen.



BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron

Beltöldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Az „Első magyar részvény-serfözde”

kőbányai gyarából a legjobban ismert régi

ifj. KNITTEL KÁROLY

sörnagykereskedő cég

X. kerület, Kőbánya, Hölgy-utca 18

Telefon 60—32. sz.

Minden irányban az elismert legjobb fajtájú kőbányai söroket, többek között a kedvelt udvari és baksört is szállítja.

Tíz palaczkon felüli rendeléseket a házhoz küldi. Viszonteladók engedményben részesülnek.

Árak a vidék számára a kőbányai vasut vagy budapesti hajóállomásra értve:

Ászoksör,	100 nagy palaczk	10 frt.	—	100 kis palaczk	6 frt.
Márcziusi sör,	» » »	11 »	—	» » »	7 »
Baksör,	» » »	14 »	—	» » »	9 »
Udvari sör,	» » »	14 »	—	» » »	9 »
Bajorsör.	» » »	13 »	—	» » »	8 »

Teljes tisztelettel

ifj. Knittel Károly.

Aus der

Ersten ungarischen Actien-Bier-Brauerei STEINBRUCH,

liefert nach allen Richtungen hin, seit vielen Jahren die alt bewährte Firma

ifj. KNITTEL KÁROLY

sörnagykereskedő

X. Bezirk, Kőbánya, Hölgy-utca 18

Telefon 60—32. szám.

Die anerkannt besten Steinbrucher Biere, so das beliebte Hof-Bier als auch Bock-Bier, ins Haus von 10 Flaschen aufwärts gestellt, zu den coulantesten Preisen, für Wiederverkäufer besonderen Rabatt.

Preise für die Provinz: per Bahn ab Steinbruch, oder Schiffstation ab Budapest.

Lagerbier,	grosse 100 Stück per 10 fl.	kleine 100 Stück per 6 fl.
Märzenbier,	» » » » 11 » » » » » 7 »	» » » » » 7 »
Bockbier,	» » » » 14 » » » » » 9 »	» » » » » 9 »
Hofbier,	» » » » 14 » » » » » 9 »	» » » » » 9 »
Bayrischbier,	» » » » 13 » » » » » 8 »	» » » » » 8 »

Achtungsvoll

ifj. Knittel Károly.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Temesvár, Anvers.

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

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



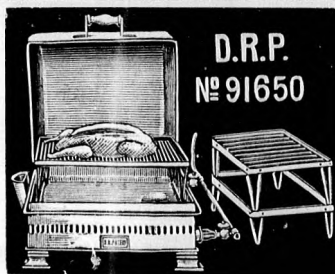
Főraktár: *Borhegyi Ferencz* ezelőtt *Lápossy*
Budapest, Haas-palota.

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

„Lucullus”

sütőkészülék gőzfűtéssel
korszakot alkotó találmány
a főzésmesterség terén.

A nemzetközi konyhaművészeti kiállításon Bécsben
(1898 januárban) aranyéremmel kitüntetve.



„Lucullus”

Brat- und Backapparat mit Gasheizung
ist eine epochemachende Erfindung, auf
dem Gebiete des Küchenwesens.

Goldene Medaille Internationale Kochkunst-
Ausstellung, Wien, Jänner 1898.

„LUCULLUS”

- A „Lucullus” mindennemű húst süt, zsír vagy vaj hozzáadása nélkül.
- A „Lucullus” szolgáltatja a legízletesebb sültet.
- A „Lucullus” 20°-kal több sültet ad, mint bármely más sütőkészülék.
- A „Lucullus” kevesebb tüzelő-anyagot fogyaszt, mint bármely más sütőkészülék.
- A „Lucullus” nem igényel semminemű felügyeletet.
- A „Lucullus” egy harmaddal hamarabb süt, mint rostélyon vagy sütőben.
- A „Lucullus” meggátolja a sültnek megkózmódását.
- A „Lucullus” minden sültet szépen süt, u. m. borjú-, disznó-, ürüpecsenyét, rostit, szarvas, vadat, halat stb. továbbá mindennemű tésztát és süteményt minden konyhában, hol légszusz van, nehézség nélkül alkalmazható.
- A „Lucullus” könnyen tisztítható, nincs kopásnak kitéve és nem igényel javítást.
- A „Lucullus” beszerzési költsége a felsorolt előnyök által rövid idő alatt visszatérül.
- A „Lucullus” minden államban szabadalmazva van.
- A „Lucullus” vezérképviseletősége és raktára Magyarország, Románia és a Balkánállamok részére:

- „Lucullus” bratet jedes Fleisch ohne Fett oder Butter.
- „Lucullus” liefert den schmackhaftesten Braten.
- „Lucullus” giebt 20°, mehr fertigen Braten als jeder andere Bratapparat.
- „Lucullus” verbraucht weniger Brennmaterial als jeder andere Bratapparat.
- „Lucullus” bratet ohne Aufsicht.
- „Lucullus” bratet ein Drittel schneller als Rost und Bratröhre.
- „Lucullus” verhindert jedes Anbrennen des Bratens.
- „Lucullus” bratet ebenso schön alle Braten als: Kalbs-, Schweins-, Hammelbraten, Roastbeef, Beefsteak, Geflügel, Wild, Fische etc. ebenso auch Mehlspeisen, Bäckereien jeder Art.
- „Lucullus” ist in jeder Küche, wo Gas ist, ohne Schwierigkeit anzubringen.
- „Lucullus” ist leicht zu reinigen und unterliegt keiner Abnutzung oder Reparatur.
- „Lucullus” macht sich durch obige Vortheile schon in kürzester Zeit bezahlt.
- „Lucullus” ist in allen Staaten patentirt.
- „Lucullus” ist am Lager und verkäuflich bei den Generalvertretern für Ungarn, Rumänien und die Balkanländer:

KIENAST és BÄUERLEIN BUDAPEST,

IX., Szvetenay-utca 19. szám,

továbbá kapható: a budapesti légszuszgyárak szerelési irodájában, IV., Aranykéz-utca 6. szám és Löwenstein M.-nél, cs. és kir. udvari szállító, IV., Várház-körút 4. sz.

Arjeggzék és prospektus kívánatra megküldetik. — Preise und Prospekté auf Verlangen.