

Előfizetési 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

és

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-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és kereszmarosok-
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.

Bérmegtelen levelek nem fogadtatnak el.

Kéziratok nem adtnak vissza.

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

PAULITS JÓZSEF

közvetítő-intézet IV. papnövelde-utca 3. létezik

GROSZ ÖDÖN

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

Idegenforgalom.

Michel György „Economete Français”-ben a svájci szállodásiparról és annak nemzetgazdasági jelentőségéről. A cikknek az a célja, hogy a francia üzleti szellemet hasonló hazai iparág megteremtésére bírja s a francia pénznek idegenbe öntését megakadályozza. Ha már a francziák, akik pedig a maguk földjén meglehetősen nagy és így bizonyára jövedelmező idegenforgalomnak örvendhetnek, ennek emelésevel komolyan foglalkoznak, bizonyára indokolt, hogy mi is — kik hozzájuk hasonló értelemben idegenforgalomról, kivéve a székesfővárost s néhány európai hírfürdőt — alig beszélhetünk, e tárggyal behatóbban foglalkozunk.

Michel György említett cikkéből a következőket tartjuk felemeltésre méltónak:

A svájci hotelek két csoportra oszlanak: egész éven át és csak két hónapon át nyitottakra. 1880-ban a svájci szállodákban 58 000 ágy volt, 1890-ban már 88 000, közülök 32 396 ezer meternél magasabb fekvésben. Az idegenforgalom 1894-ben 114 333 744 frank bruttó bevételt eredményezett, ami valóban hallatlan összeg, tekintve, hogy a köztársaság budgetje 78—80 millió. Ennek a virágzó iparág az az előnye is van, hogy egész tömeg embernek ad munkát és kenyeret. A kiszolgálásra a szállodák (eltekintve a városi Hôtels meublé és Hôtels garnis-tól) 1880-ban 16 022 embert alkalmaztak, 1894-ben már ez a szám 23 997-re emelkedett. E roppant személyzet fizetése, lakason, ellátáson és borralalókon kívül évente 8 756 500 frankra rug.

Ez összegből a férfiakra 6 161 900 frank, a nőkre 2 594 600 frank esik. A szállodák óriási bevételeinek jelentőségét tetemesen emeli azon körülmény, hogy azok az összegek csaknem kizárólag a belföldön kerülnek ismét forgalomba. Az 1896-ik év statisztikája bizonyítja, hogy a svájci szállodák 1894-ben a személyzet fizetésén kívül még mintegy 74 milliónyi összeget adtak ki, ebből 40 700 000 frankot a konyhákra, 8 600 000 frankot a pinczerekre, 7 400 000 frankot butorokra és épületekre, végül 5 500 000 frankot fűtésre és világításra, 5 000 000 frankot adóra, szabadalmakra, reklámra és biztosításra. A szállodák bevétele 1894-ben, mint említettük 114 333 744 frank, kiadása 82 828 269 frank volt: a tiszta nyereség tehát 31 505 475 frank. Természetesen az egyes szállodák jövedelme különböző, mindazáltal a statisztika szerint a szállodákba befektetett tőke átlagosan 6% -al kamatozik. Számításba veendő még azok az előnyök is, melyeket a szállodák forgalmából más iparágak, bérkocsisok, vezetők stb. huznak. Nem kevésbé előnyös az idegenforgalom a vasutakra is, úgy hogy valószínű számítás szerint az a pénzforgalom, amelyet a hatalmasan kifejtett szállodásipar okozott, körülbelül 200 millió frankra tehető.

Az idegenforgalomnak, s az ebből származó nemzeti megvagyosodásnak e bámulatos arányával szemben, a hazai idegenforgalom nagyon szerény formákat tüntet fel, melynek kereteit még egy oly világraszóló történelmi esemény, mint a millenium sem volt képes kibővíteni.

A milleniumi kiállításról szóló nagy jelentésű érdekes adatokat tartalmaz az idegenforgalomról is, mely sokkal kisebb volt, mint a millenium számítottunk. E kimutatásból kitétni, milyen nagy kárt okozott kiállításunknak a bécsiak és szerbek ellenünk indított hárszaja, melynek az az eredménye, hogy az egész külföldről mindössze 857-el több látogatója volt kiállításunknak, mint a szomszédos Ausztriából.

A jelentésből közöljük a következőket:

A milleniumi esztendőben a szállodákban 152 567 idegen volt, a kiállítási barakkokban 86 926, városi iskolákban 27 000, a főváros lakásiródnál 2000, az állami iskolákban s a főváros lakosságánál mint vendég 30 000 idegen volt. Összesen tehát 298 493 idegen fordult meg Budapesten. Legnagyobb volt az emelkedés a magyarországi vidékieknél. Magyarországból 239 334 jött, 152 745-el több mint 1895-ben. Idegen a legtöbb — szeptemberben — a congressusok hónapjában volt itt, amikor a napi átlag 681 volt, míg júniusban, a hódoló felvonulás hónapjában csak 517.

Ausztriából 34 385-en jöttek Budapestre, a többi országokból 24 774. Legtöbben jöttek Németországból 9182-en, Romániából jött 2762, Franciaországból 2164, Angliából 1865, Bulgáriából 621, Szerbiából 927, Amerikából 1117, Azzsiából 116, Afrikából 118, Ausztráliából 8.

A napi átlagot tekintve, legtöbb idegen szeptemberben, augusztusban, és júniusban volt. Májusban, a kiállítás megnyitásának hónapjában a napi átlag csak 371 volt.

Amint ezen adatokból is látható, még e mozgalmas napok sem voltak képesek az idegenforgalmat jelentékenyen emelni. Ki lesz aki e bajon végrevalahára segíteni fog?

Inczédi Béla.

A Budapest székesfővárosi m. kir. államrendőrség a **táncmulatások engedélydíjának** ügyében hozza intézett kérelem ügyében a következő átiratot intézte a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata elnökökéhez:

31.678

f. k. l. 1898.

Végzés.

Végzés. A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata ama kérelmeknek, hogy az időközben kedvezőtlené alakult időjárás miatt meg nem tartható táncmulatások elmaradásának bejelentési határideje a küldött rendőrtisztviselőkhöz vagy közegeknek a helyszínen való megjelenésükig kiterjesztessék s, hogy a már lefizetett engedélydíjak az engedélyes javára betudassanak, ezennel helyt adok, s ehhez képest megengedem, hogy a nyár folyamán oly esetekben, midőn egyes székesfővárosi (akár Dunajobbparti, akár balparti) vendéglősök az előre váltott engedélyben kitüntetett napon a táncmulatásokat időközben beállott kedvezőtlen időjárás miatt megtartani képtelenek, ezen körülményt a felügyeleti szolgálatra kirendelt s a helyszínen megjelenő rendőrtisztviselőnek, illetőleg közegnél felügyeleti szolgálatuk megkezdése alkalmával azonnal bejelentessék. A felügyeletre kirendelt tisztviselőt illetőleg közeg ezen bejelentést tudomásul veszi s erről a főkapitányság közigazgatási osztályának haladéktalanul írásban jelentést tenni tartozik, mely jelentés a kivezényelt s tényleg megjelent tisztviselőkhöz a kivezényelt s tényleg megjelent tisztviselőkhöz a közegre mindegyike által aláírandó. Ily esetekben a már befizetett engedélydíjak egy más alkalomra érvényesíthetők, a lefizetett felügyeleti, rendkívüli szolgálati s elmelezesi díjak betudásának azonban helye nincsen s azok a szolgálatukat megkezdett tisztviselőkhöz illetőleg közegeknek kintalványozandók. Az 1896. évi 9020./fk. elm. sz. a. életbe léptetett díjjegyzék 14. pontjában foglalt egyéb határozmányok ellenben továbbra is változatlanul érvényben maradnak, miről az összes ker. kapitányságok, a rendőrfőparancsnokság az őrszemélyzet kioktatása végett, a dedektív-testület, a rendőrgazdasági osztály, Réd y Miklós rendőr-

fogalmazó, végül az összes felügyeletet tartó tisztviselők kiértékelése végett Szentpétery József elnöki kiadó és a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulata értesítettek. Budapest, 1898. évi július hó 2-án. Pekáry s. k. kir. tan. főkapitány helyettes, p. h.

Borok háziasítása.

A borjavításnak egyrésztől, egyenlőtlen borok kiegyenlítése tekintetében másrésztől, a legcélszerűsőbb módja a borok háziasítása. Háziasítás alatt azon műveletet értjük, midőn két vagy több különböző ízű, de hasonló jellegű bort azon célból keverünk össze egymással, hogy egy határozott jellegű bort nyerjünk, melyben az egyes borfajok rossz tulajdonságai eltűnnek, jó tulajdonságai pedig érvényesülnek. Ő-bort új borral, fehéret vörössel, csemegebor asztali borral nem szokás háziasítani, ugyancsak különböző jellegű csemegeborok elegyítése sem czelszerű a legtöbb esetben, mert vannak oly zamatanyagok, melyek egymás mellett nem állhatnak fenn s míg külön-külön pompás italt szolgáltatnak, egymással keverve, a keveréknek kellemetlen ízt kölcsönöznek.

Nemkülönben téves azt képzelné, hogy beteg borokat egészséges borokkal háziasítás által meggyógyíthatunk. Mert, különösen ha a betegség már előrehaladottabb az egész bormennyiséget tönkre tehetjük. Tagadhatlan, hogy valami betegségnek csak kezdő állapotában levő borokat nagyobb mennyiségű teljesen hibátlan borral elegyítve a bort néha még megmenthetjük, így p. o. az alig érezhető ecetzit háziasítás által tökéletesen eltüntethetjük, a tőrésre hajlandó ő-bort szintén meggyógyíthatjuk, ha fiatal, erős borokkal olyformán hozzuk össze, hogy az egészséges bor legyen túlsúlyban.

Rendes körülmények közt azonban a beteg borokat először mint olyanokat kell meggyógyítani, fejtés, derítés, kenezés, pasztörizálás, savtalanítási korhacosolás stb. által, és csak azután, ha az illető bort kellemetlen tulajdonságaitól teljesen vagy nagyobb részben megszabadítottuk, a betegségbe való visszacsúsztatás elkerülése végett, a háziasítást tiszta iz elnyerése végett tökéletesen ép borral eszközölni. Oly borokat, melyeket más uton-módon bajuktól megszabadítani képtelenek nem vagyunk, háziasításra semmi szín alatt sem használjuk fel.

Ezen esettől eltekintve a háziasítást re-desen azon célból alkalmazzuk, hogy két vagy több különböző minőségű borból egy fajta olyan bort nyerjünk, amelynek az egyes borok ellentétes tulajdonságai kiegyenlítettek. Így szintelen bort igen színessel, savanykás bort nem elég savanyuval, fanyar ízű bort lágy, nem eléggé testes borral, igen szeszese borokat könnyű borokkal olyformán háziasíthatunk össze, hogy a keverék a kel szelsőségtől megszabadulva szép színű, kellemes savanyúsággal bíró elég erős és testes italt képezzen, vagyis két gyenge minőségű oly fajta jó bor készül.

Ez a legtermészetesebb módja a borjavításnak, melyet azon tulleküzmeretes bortermelők is szoktak alkalmazni, akik mindenféle más törvényesen is megengedett, divatos borkezelési eljárás elítélnek. Igen jól tudjuk, hogy nem minden szőlőfaj érik egy időben s mindegyik fajnak kedvez egyaránt az időjárás. Azután egyik évben értebb állapotban kerülnek a fürtök a sajtók alá, más esztendőben pedig esőzés, jég vagy más körülmények következtében nem lehet a tökéletes érést bevárni. Az oly pinczemeszter azonban, aki abban leli büszkeségét, hogy minden évben lehetőleg ugyanazon minőségű borral kinálhassa vevőit, okvetlenül háziasítást kénytelen alkalmazni, hogy az

évjáratí különbségeket a legtermészetesebb módon kiegyenlíthesse.

Az okszerű borkereskedelemnek tehát legfontosabb eszköze a borok hazasítása. A mit az egyes termelő csak kicsinyben, szűk határok közt, de szint-ugy előnyösen alkalmazhat, az a nagy borkereskedőknél a tisztességes verseny, a jó hírnév, a tiszta kezelés alapját képezi.

Nekik nagymennyiségű és legkülönbözőbb minőségű borok állanak rendelkezésükre, melyből mindig kiválaszthatják azt, amelyre céljaik (szín, íz, minőség) elérése épen szükség van, hogy a fogyasztóknak lehetőleg évről-évre ugyanazon ízű és színű itallal szolgálhassanak. Nálunk, hol a termelők erre súlyt csak kivételképp fektelnek, természetesen a borkereskedők helyzete nehezebb. Évről-évre ugyanazon közegből, de ugyanazon pinceből is különböző minőségű borokat képesek csak beszerezni, úgy hogy teljes ügyességükre van szükség, hogy hazasítás által a tavalyinak megfelelő ízű bort állíthassák elő.

Különböző jellegű, más fajta, más és más vidékről származó borokat hazasítani bortörvényünk értelmében csak úgy szabad hogy az ily hazasított bor egyik faj és borvidék neve alatt sem jön forgalomba, ha csak hazasítás alkalmával oly tulsúlyban nincs az egyik faj, illetőleg bizonyos borvidéki bor, hogy az az egész mennyiségnek jellegét megadja.

A hazasításnak két segédeszköze van: a borvizsgálat és a próba. Ezen két eszköz egész sorát szolgáltatja a kivételnek az ügyes pinczester kezében, melyhez persze a gyakorlat, a jártasság is csatlakozik. Az ügyes borkészelő a sokféle borból puszta ízlés által kiválasztja azokat, melyeknek hazasítása által a kitzűzött célt legbiztosabban el fogja érni. Azert a hazasításnak igen tag határai vannak és szabályai szavakba alig foglalhatók, erre csak a gyakorlat tanítja meg az embert. A fődolog itt nem az, hogy mily két vagy három bort kell keverni, hanem minden fajból mennyit, hogy a kellő minőség előálljon.

A gyakorlati kivételre nevez csak azt említjük fel, hogy a hazasítást lehetőleg nagy hordókban hajtsuk végre, amelyekben az összes hazasítandó bor elfér, mert több kisebb hordó tartalma gyakran nem nyeri el az azonos minőséget. Hazasításra mindig kész borokat kell használni, mert a ki nem fejlődött borknál meg nem tudjuk, hogy utóerjedés, fejtes stb. által, nem vesztik-e el magukból azon kellemetlen sajátságukat, melyeket ki akarunk küszöbölni és esnek-e más hibákba, melyek inkább szorulnak javításra. Azert ő- és új-borok elegyítése helytelen eljárás. De meg az érett borok hazasításánál is nem gyakran megyesik, hogy a keverék megzavarodik s újra erjedni kezd, míg a borok külön-külön kristálytisztaak voltak. Így például, ha oly bor, mely nem erjed, daczára, hogy cukrot tartalmaz, azert mert az erjesztőanyagok tápanyagot nem találnak, oly más borral lesz elegyítve, mely ily anyagokat tartalmaz. De feles cukorral nem bírt, hogy tovább erjedhetett volna, bizonyos formi kezd, mert az egyik bor a cukrot, a másik a gombatápanyagot szolgáltatja az erjedéshez. Az erjesztőgombák vagy még lappanganak a borban vagy a levegőből jutnak a borba, illetőleg már a hordóban jelen voltak s így a hazasítás után a bor megzavarodik, erjedni kezd.

Azert mindenesetre kockázatos dolog közvetlenül szállítás előtt a hazasítást eszközölni, mert lehetséges, hogy az ily bor erjedő állapotban erkezik a vevőhöz. Ugyanez áll a kimerésre nevez is. Hazasítás után a borokat egy-két hónapra át hazajuk pihenni és okvetlenül ugyanolyan hazasított borral töltögtessük időnként. Ez annál is fontosabb, mert ha tenyleg zavarodás nem is áll be, az ily bor teljes jóságát csak azután éri el, ha azon anyagok, melyek az egyes hordókban feloldva voltak, a keverékben kiváltak és leüllepettek. **B. L.**

A törkölybor készítése.

Ennek a sokhelyütt kedvelt borfajtának készítése módja kevésbé ismeretes s azert nem lesz érdektelen, ha közönségünket megismertetjük vele.

Az előállítás módja a szerint különböző, amint fehér, vagy fekete szőlő törkölyét használjuk fel. Mind a két esetben azonban nagyon ügyelni kell arra, hogy esakis válogatot, teljesen ép és romlatlan szőlőből lehet még törkölybort is nyerni.

A fehér szőlőt a lepréselés, vagy átszűrés után csak rövid ideig kell állva hagyni, a míg észrevesszük, hogy erjedni kezd. Ha ugyanis a szétzúzott szőlőtörkölyt egy-két napig pihentetjük, míg a teljes erjedés beáll, a bor, a mit belőle nyerünk nemesak tartósabb, hanem jobb aromájú is lesz s azonkívül a szőlőnek az izét is megtartja.

Az erjedés ideje alatt az anyagban erősen megszapornak az élesztőgombák, melyek némileg szükségesek is, mert a hozzáadott cukormennyiség már a borban csak akkor fog igaz erjedésbe átmenni, ha elegendő mennyiségű élesztőgomba képződött a törkölyben.

Az erjedési procezzus közben a szőlőtörkölyt ki kell préselni, még pedig lehető gyorsan, nehogy eczetanyag képződhessen s a kiperéselt törkölyt haladéktalanul bele kell tenni a már előre készített s készen tartott cukrosvíz oldatba.

A törkölybor, — mint házi és háztartási ital, mely kimerésre nem is való, — 7—8% alkoholt sokotk tartalmazni. Hogy ez az alkoholtmennyiség elérhető legyen, a cukrosvíz oldat, melybe a törkölyt helyezzzük, legalább 14%—os legyen, azaz száz liter vízre legalább 14 kilogramm cukrot kell feloldani. A termelők és törött vagy zuzott cukor itt sokkal jobb, mint a kékeszínű süvegezett cukor, mert feloldódása hamarabb és biztosabban megy végre. Hogy valóságos oldatot kapjunk, legokosabb az előre lement vízmennyiségbe a cukrot vagy egy zacskóban, vagy egy abszolút tiszta kosárban belemeríteni, hogy önmagától történjen meg a feloldódás, mely után a folyadékkoldatot még el kell keverni, hogy egyenletes legyen. Nem kell melegen lenni a víznek, melyben a cukor feloldódott, sőt ez bizonyos tekintetben még hátrányos is, mert a meleg víz megöli az élesztő gombácskákat.

Sokan azert szokták leforralni a vizet, hogy a cukor-nyag nélkülözhető része elpárologjon s habalakjában elhagyja a vizet. Hát ezt is könnyebb elérni ugy, hogy a cukrot csak kevés vízben főzzük ki s a nagyon jól kifűtött szűz cukoroldatot aztán öntjük át a nagyobb mennyiségű hideg vízbe.

Ez a cukoroldat azonban készen legyen, mikor a présből elhozzák a törkölyt. Ez utóbbit bele kell helyezni az oldatba, jól elkeverni s lehetőleg úgy tartani, hogy a törköly belemerítve legyen. Hogy milyen arányban álljon a törköly és a cukoroldat mennyisége egymáshoz, arra nézve az a direktiva, hogy a mennyi törköly marad egy hektoliter kiperéselt bor után, annyi törkölyt kell egy hektoliter 14%—os cukoroldatba tenni. Persze minél kevesebb az oldat, annál jobb lesz a bor, de legalább annyi cukrosvíz kell az egészhez, hogy a törkölymennyiséget teljesen fűdje.

Az anyagot aztán addig hagyjuk együtt, míg újabb meg nem kezdődik a bomlás, az erjedés. Mikor ezt észleljük, az egész mennyiség persze ismét próbebe jön s most alaposan kiperéseltetik. A folyadék aztán éppen ugy kezelődik, mint minden más bor.

A fekete bogyoju szőlő kezelése annyiban tér el, hogy azt a szétzúzás után hosszabb ideig hagyjuk heverni, hogy előbb erjedjen egy kicsit. Ez esetben jobb és tartósabb szinű bort nyerünk ki belőle. Sok bortermelő teljesen elerjedi a fekete bogyoikat, az első kiperéselés előtt.

Az eljárás itt is az előbbi marad, de vigyázni kell, hogy jó hívós helyiségben s lehetőleg gyorsan történjen meg a művelet, hogy a nyers törkölyanyagban az eczetes-irak képződését megakadályozzuk. Itt is hosszabb ideig kell azonban a törkölynek a cukoroldatban maradni, míg teljesen megtörtént az erjedés folyamata.

Nemelyek ugy csinálják a dolgot, hogy a cukrot csak akkor teszik bele a kész törkölyborba, mikor ez már le van préselve a törkölyről, sőt azt is mondják, hogy az így nyert boroeka sokkal jobb izű is.

Nemely magyar vidéken az így nyert borokat *vesi g e r e*, vagy *vesi g e r e s* borknak hívják. Persze kereskedelembe kevés kerül belőle, mert inkább házilag fogyasztják el.

A rézkazának tisztántartása serfőzdekben.

A nagy rézkazának tisztántartása cseljából serfőzdekben nagyon celszerű azokban állványokat emelni, a melyek a tisztításra alkalmazott munkások jól és praktikusán használhatnak fel.

Az állványt úgy állítjuk elő, hogy a kazánba két elég hosszú létrát állítunk, meg pedig ugy, hogy alós végeikkel szorosan érintkezve egy fel-felre nyitott V formájában illeszkednek a kazán széléhez. A legfelső hágsóra széles deszkát teszünk keresztbe jó szorosan, hogy ne legyen eltölthető s elég szilárd alapul szolgáljon.

Az újabb szerkezetű főzőkazának gőzvezető csővel vannak ellátva, amely arra szolgál, hogy a főzésnél keletkező gőzöket a tetőn keresztül a szabadba vezesse ki s így természetes szellőzést adjon. A cső egy fekvő s alakjában kettős könyökkel a kazán tetejé legmagasabb pontján veszi kezdetét. E kettős könyökhajlat rendszeren kazánnyaknak nevezzzük. A kazán legalsó részén az ugynevezett condensatíves van alkalmazva, mely a gőzök megsűrűsödése által képződött víz levezetésére szolgál. A kazánnyak is mindig rézből van készíttve és mindig előbb tisztítandó, mint a kazán. E célból a kazánban levő állványra egy, mely épen a kazánnyak nyílásáig ér s egy munkás által tartatott, míg egy másik munkás a nyakba leszáll és kefével meg vizzel lemossa a piszkot, mely legnagyobbbrézt megszáradt habrészekből áll, a melyet ide a tetőn felül a szabadba vezető cső természetes légáramlata huzott be. A kazánnyak tisztítására használt vizet, vagy a condensatíes csőn vagy a kazánon eresztjük ki.

Mihelyt a kazánnyakot megtisztítottuk, hozzáfoghatunk a tulajdonképeni kazán tisztításához. Igen jó és olcsó szerül használhatunk e célra a hamuval kevert sörölyt, melyhez még alapos összekeverés után némi kénsvat is adunk, és az egészét újra jól megkeverjük. Nagyon sok svat nem tanácsos alkalmazni, mert ez a kazánt nagyon erősen megtámadná s szinét kékre változtatná, fényét pedig egészen elvenne.

Ha a keverék egészen elkészült a belső falat jól megnedvítettük s a keveréket egy mesző segélyével jó vastagon a kazán falára kenjük, s azután egyik helyről a másikra haladva az egész

kazán valamint a nyak belfelületét is ugyanezen keverékkel jól bedörzszöljük.

Ha azonban a kazán oly nagy, hogy az állványról annak minden egyes részét nem érhetjük el egyformán, akkor mindegyik oldalán a kazán belfelületének csak $\frac{1}{4}$ részét vonjuk be a keverékkel, azután pedig az egész állványt 90 fokkal átfordítjuk s így ferközünk a többi részekhez.

Ha már a kazánnak egész felső részét fényesen tisztítottuk, az alját seprővel és vizzel lemossuk, leöblögetjük, az egész fényes felületet pedig alj és rosszul szitált hamuval, a melyhez azonban most már svat nem adunk, újra bevonva a most leirt módon másodsor is újra megtisztítjuk.

Most az álltőmeget a falakon hagyjuk, az állványt a kazánból eltávolítjuk s a kazán alsó felének hasonló módon megtisztításához fogunk. Végre tiszta víz ez egy seprő segélyével eltávolítjuk a falakon levő alját és hamut, azután pedig az egész kazánt tiszta vizzel jól kiöblögetjük, mire a kazán tiszta és fényes lesz.

A kazánnyak, kazán, kazán tetejé külfelületének tisztítására ugyanezen anyagokat használjuk sav hozzáadásra nélkül. Míg a diszitmények tisztítására különféle fényezőket használhatunk.

*Bühler Tivadár
serfőző-mester.*

Étkezési szokások.

A milyen sokféle elemből van összetéve maga az emberiség, ép oly sokféle annak szokása esben, ivásban. Minden népnek, minden nemzetnek más-más szokásai vannak, a melyek csak a folyton előrehaladó emberi művelődés behatása folytán lettek az emberiség közös jellemvonásává.

A régiek, kik a villát meg nem ismerték, az evésnél egyedül s majdnem kizárólag ujjakkal használták, s csak ríkan a kést vagy kanalat, a melyeket már a görögök és más okori népek is ismertek, (Homer leírása az Odisszeában.)

A déli étkezés csak az ujkorban vált divatossá. A régi rómaiak és a germanok is csak az esti étkezést ismerték.

Az ebéd eredetét az esti illetve reggeli étkezésre vezethetjük vissza. A 14. században az ebédhez reggeli 8 orakor fogtak hozzá, és csak XIV. Lajos korában vált divatossá az ebédet 11 orakor kezdeni, sőt Erzsébet korában Angliában is ez volt a rendes étkezési idő. A forradalom idejében — legalább az előkelő körök az étkezés idejét ebéd után 2 és 3 óra köztire helyezték át s ez a szokás ma annyira fejlődött, hogy Párisban esti 6, Londonban pedig esti 10 óra előtt csak ritka esetben ülnek asztalhoz. Ez az a forradalom ugyszólván csak a magyar és a német étkezési szokásokat hagyta érintetlenül. E tekintetben különben annak a filosofusnak van igazsága, aki ezt a klasszikus kijelentést tette: A gazdagok akkor egynek, ha élvagyuk van, a szegények pedig, ha van mit.

A homeri hősök idejében az étkezés közös asztal körül ültek nyers faragott padokon. Ezen egyszerű szokásnak azonban csakhamar véget vetett a perza divat, a mely szerint az étkezés félíg fekvő helyzetben ettek. Az asztal három oldalán vankosokat helyeztek el, a negyedik szabadon maradt a szolgazemélyzet számára. A vendégek baloldallukra dölve fekédték, s jobb kezüket használták az evésnél. A rómaiak e szokást a görögöktől vették át, ezeftől ismét a régi germanok, kik addig szalmarakásokra dölve szoktak étkezésüket végezni.

Az egyszerű németek azonban csakhamar megtuntak e keleti szokást. Ennélfogva már az első frank királyok idejében egyszerű faszékek — a királyok részére párnázottak — váltak divatossá. Ugyanezen időben vált szokássá az is, hogy a férfiak és nők párosan ültek asztalhoz s mindegyik elé egy tányért és egy eszeszt állítottak. Az asztal eleinte nyers, később simara gyaltul volt, a melyet az előkelők különböző állati bőrréssel takartak le. Innen származik az asztalterítő. A szervietták is már ismeretesek voltak. Ezt a vendégek ugy hozták magukkal, hogy a jobb ételek maradványait bele takarva, hazavihessék.

E szervietták azonban ekkor még oly drágák voltak, hogy királyoknak szolgáltak ajándéknak. A kanalat csak azon népek ismerték, a melyek kászászerű ételeket is ettek. A kést a gallok vezették be Európába. A villa azonban tudvalegőleg a legujabb kor találmánya.

Régi velencei újságok szerint 900 éve, hogy a villát Európába behozták, 995-ben Pietro Orseolo doge eljegyette magának Argila bizánci hercegnőt, a kelet-római császár egyik nővérét. Míg addig Velencében az ételt ujjakkal vitték a szájhoz, Argila e célra egy kélfogu villát használt és egy aranyból készült kanalat. A kanál nem, ellenben a villa egészen új volt a velenceiek előtt. A szép velencei asszonyok tehát siettek a hercegnőt utánözni, s habár eleinte nehezökre is esett, a villa használata a jobb családokban csakhamar általánossá vált. A gyonyolódék persze sokat mutattak az erkölcsök ezen finomulásán s ép ezért nehány századig tartott, míg e szokás egész Itáliában s innen egész Európában elterjedt.

Szép Fülöp egyik lakomájának leírásában talá-

lunk először említést késről és villáról, a hol az urak egy-egy kést, a hölgyek pedig egy-egy villát kaptak tányérjuk mellé. A tányérok helyett eleinte kenyérszeleteket, majd fatálcekkat használtak, a melyeket azután réztálcekká szorítottak ki a használatból.

A régebbi századokban különben az asztalnak egész elrendezése nagyban különbözött a maiótól. A várakban és kastélyokban nem haragszó, hanem a kapuőr kürtjele figyelemre méltó az étkezés megkezdésére. Még ha a várur egyedül is ült asztalához, kürtszóval jelezték ezt, hírül adván ezzel mindenkinek, hogy nem jó lesz most az urat háborgatni, nem úgy mint az egyszerű tártarfejedlem, ki minden étkezése után a világ négy taja felé fuvatta meg a kürtöt, megengedvén ezzel kegyesen a többi fejedelmeknek is, hogy már elhetnek.

Nagyobb lakomák alkalmával az asztalfőn a ház ura ült, a vendégek párosával az asztal körül, ami már azért is szükséges volt, mert gyakran kétfőnek kellett egy táblából enni. A ház urának vagy asszonyának közelében azok ültek, a kiket különösen ki akartak tüntetni. Meghatározott díszhely a teremben nem volt, de ha lehetett, és ezéla rendszerint azon ablak melletti helyet választották, mely az ajtólól legmesszebb esett. Mai nemzedékünk sokat tanulhatna illemtudás tekintetében, hogyan bánt akkoriban a gazda vendégeivel. Mindenekelőtt nem létezett rangkülönbség, mindenki a meghívottak közt egyformán volt és senki sem ültökzött meg azon, ha p. o. egy egyszerű törvényszéki irtok egy hercegné mellett foglalt helyet. A háziur nem is sietett, hogy a legelőbbkel állásnak tartott irtó nőt vezethesse asztalhoz; a nők először és egyedül foglalták el helyüket az asztalnál, míg az urak ugyanakkor helyezkedtek el az asztal másik oldalán. Megakadás, kellemetlenség sohasem fordult elő. Csak a 13-as számtól félték, mint sok helyütt még ma is.

Évszázados a babona, mely ezen számhoz fűződik, habár a híres inyomeszter Grimod Reynière ki is nyilatkozta, hogy őt a 13-as szám csak akkor bántja, ha 12 számára főztek és tálaltak. Az erkölcsök és jó nevelés következményeinek betartására nagy gondot fordítottak.

A nagy ünnepi lakomák alkalmával — mindenestre csak a legértékesebb esetekben — lovas étkorok hordták be az egyes fogásokat az étkező termekbe. A teritékűl szolgáló edényeket kocsin tolták be, a kocsit mellett irtok haladt, a ki az eszközökről pontos jegyzéköt vett fel, hogy ebéd után misem hiányozzék, a mint ezt Artus király egyik lakomájáról egész naivul jegyzi meg Wolfram von Eschenbach. A kiszolgáló apródok fehér kendőt hordtak karjaikon (Parsifal III.), ök tehát a mai pincézerek előkelő ősei.

Mihelyt a vendégek az asztaloknál helyet foglaltak, a legszigorubb illem vette át az uralmat. Tannhäuserből tudjuk: »Man soll das Brod essen nicht, eh' man bringt das erste Gericht« — ez az ehés vendégnek szól, míg a házigazdát illeti: »Sorgt fein dafür, dass ein Jeder genug hat, wie das ein jeder biderbe Wirth thut.« »Das steht Euch nicht wohl an — inti a másikat — dass Ihr Euch an den Tisch legt, wenn Ihr esset und — fordúl ismét a harmadikhoz — dass Ihr mit den Messern in den Zähnen herumstochert und in das Salzfasslein mit blosser Hand langet.«

Azt, ki ellentmondani próbál így hallgatja el: »Mig pedig valami még az szádban vagyon, óvakodj enni, inni, stb. stb. A mint ebből is láthatni, akárhány uracs példát vehetne ma is eleink böles szokásairól.

Étkezés után vizet hordtak körül szajmosásra, épügy mint ebéd előtt kézmosásra. A gazdag családoknál a kézmosásra a szolgák megnevesített törülközőket hordtak körül. A polgári házaknál és ezéla egyik sarokba mosdóasztal volt állítva. E gondoskodásra azért szükök, mert sokszor a késekből nem jutott minden vendégnek, a kanál és villa is ritkaságok közé tartoztak. Így aztán az asztali illem ó Nagyságának gyakran kellett szemmet hunyia, ha a megszorult emberiség természetadta ötagu két villájával segített magán. Étkezés után a nők az étteremből visszavonultak, tudván, hogy most az urak: inni fognak.

XIV. Lajos asztalánál szokásban volt az ételeket megköstölni, mielőtt a király evett volna belőlük. De még a legnagyobb szűrésű lakomák alkalmával sem tálaltak úgy, mint ma. Mindenki maga merített magának a közös tányérból.

Kotisch Adolf

A zsirok szerepe a konyhán.

A zsirok tulajdonságainak ismerete nagyon fontos tudnivaló oly vendéglősök számára, akik jól és ízletesen akarnak főzni. Mert épen a zsirohasználatnál nyílik a legtöbb alkalom a pazarlásra. Azért úgy véljük, szolgálatot teszünk olvasóink érdekeinek, hogy e helyütt a különféle főzésre, pesenyékszítésre és sítésre szolgáló zsirofeleket megismertetjük.

A legelőbbesébb és legtáplálóbb, de egyuttal a legdrágább zsiroanyag a kifőtt vaj. Ha a vajat természet állapotában sokáig tartjuk el, avagy sokáig vagy épen megfordítva nagyon rövid ideig főzzük, ize megomlik, csakhamar teljesen hasznavehetelenné is válik.

A vaj kifőzésére csakis erős vasból vagy sárgarézből készült edényeket szabad használni. Különben e ezéla romlóedényeket is szabad használni, csak arra kell ügyelni, hogy darabából készülték legyenek és fenekekükön semmiféle alj ne legyen. A legkisebb repedés vagy zománcmentes hely a legnagyobb kárt okozhatja.

Az edényeket, tekintettel arra, hogy a vaj olvadás közben felszáll, csak fölig töltjük meg. Ha a vaj fölig már felolvadt, gondosan ügyelnünk kell rá, és egy vasból vagy zománczott anyagból készült mély merítő kanállal többször meg kell kevernünk.

Ha a vaj nagyon habzik és felszáll — ami annak jele, hogy még nagyon sok vajte van benne, óvatosan leveszük a tűzről. A vaj akkor készült el, ha egy világos hely mutatkozik rajta, amelyen keresztül az edény fenekén képződött barnasárga alját világosan felismerhetjük.

Öt kilogramm vaj felolvasztásánál ezen időpont körülbelül egy óra múlva következnie fog. Ha nagyon soká főzzük a vajat, ize erős, szine sötét lesz; ha pedig rövid ideig főzzük, nem lesz oly jól és sokáig eltartható. Az edények, a melyekbe a vajat elteszjük, jó kiszellőztetendők s a megtöltés pillanatig kívülről meleg vizben melegítendők. Amint a vaj egy kissé lehült, egy finom szitán keresztül, amelybe ezenkívül egy vászonkendőt teszünk, gondosan megsűrjük. Azon pillanattól fogva, melyben a vaj sűrűsödni kezd, hosszú főzőkanállal kell kevernünk mindaddig, míg megvastagodván, szilárdá válik, mert különben daraszertü szemesek képződnek, amelyek később vizet választanak ki s így penészedést idéznek elő.

Végül a vajat átlukasztott papírral kötjük be, amelyre még egy dróttányért is alkalmazhatunk óvatosságból. A helynek, hol a vajat tartjuk, száraznak és szellősnek kell lennie.

Takarékossági szempontból a vajat vese- és sertészsírral is szokták keverni. Ennek a főzőskor tehát akkor kell történnie, mikor a vaj friss és forró. A vesezsír használatánál az apróra vagdalt darabkákat tejsben oldjuk fel előzőleg és mivel nagyon frecesen, letakarva főzzük. Később a fedőt levehetjük, hogy a keveréket folyton keverhessük, míg az alj színe sárgásbarna lesz.

Hogy teljesen tisztaitü sertészsírt kaphassunk, a zsírt, amint világosra felfő, felülről állandón le kell szednünk, ebből az esetleg belekerült daraszertü szemeseket egy szűrőn leszűrjük, s a föző zsírba visszatenünk. A lemerített mindaddig főzözzük, míg az aljban csak a sárga színű szemesek maradnak meg.

Aki hosszabb ideig tartó főzés által az egész zsírtartalmat ki akarja vonni, csak szürkfehér és nem habos, illatos zsírt fog nyerni. Az aljat kalbászok vagy burgonyák sütésére használhatni.

Bordák, sütemények, roastbeefek, bárány és bornyuhus sütésére legjobb a vajat használni. Különösen a sertésbordának csak akkor lesz meg a szép vörösbarna rostonsültszíne, ha ilyen nagyon felmelegített zsírban sűtjük meg. A sertésborsuzhoz az ugynevezett lemerített zsírt is használhatjuk, amelyet — amint ezt a polgári háztartásokban is tenni szokták — a mártás hozzáadása előtt szokták lemeríteni.

A közönséges főzelekekhez e lemerített zsír nagyon jól használható, különösen ha néhány finom hagyományt is párolunk benne. Ily módon igen jól főzhetünk s jelentékeny megtakarításokat is eszközölhetünk.

Hus- és burgonyafeleket, melyek uszva sűtötnek meg — mint amilyen a híres »Pommes de terre frites« stb. fölig vaj, fölig sertészsírból álló keverékben sokkal szébbben sűlnek meg, mint tiszta vajban; a finom sűlt tészták ellenben ily zsírban nagyon is zsirosá válnak. E bajon vékony tésztáknak rum hozzáadása által segítünk, mivel a tészta ekkor kevesebb zsírt vesz fel. Legjobb azért ez esetben tiszta vajat használni.

A jó szakács legelőbb követelménye, hogy e tekintetben mindig kellően előkészülve legyen, s mindent egyformán tudjon értékesíteni.

Régi angol vendéglők.

A régi angol vendéglőkben — amint ez köztudomású — mindent a vendég szemelattára sűtnek főznek, míg a tűzhely mögött — az étkező helyiség háttérében — egy állvány van, amelyre nyers hús, többnyire bárány és marhabas van nyers, étvágygerjesztő, hatalmas darabokban kirakva. Az igazi angol nem is elégszik meg azzal, hogy egyszerűen a pincézérnél rendeljen valamit, hanem komolyan és fontoskodva megy az állványhoz, hogy ott maga válassza ki azt a darab húst, amelyet a lehető legkiválótabbnak és élvezetesebbnek tart. Ezt kiválasztván sajátkezüleg nyújtja át a szakácsnak, aki a legnagyobb tisztelettel veszi azt tőle s fogadja maga részletes utasításokat, amelyek szerint a vendég annak elkészítését követeli, hogy vagy egészen »kiszűtve« készítse el, vagy oly rózsaszínűre süsse-e, amelyről a mi szakácsaink, — mutatni akarván, hogy ók is értenek valamit az angol konyhához — azt szeretik mondani, hogy »véressé noha a jól készített sültben egy csepp vérnek sem szabad lennie.

Élvezetről szólottunk és valóban ez is a legtalálóbb kifejezés. Ugyan hagyjakotk engem békében azokkal, akik az evéshez mitsem értenek, akiknek az evés munka s életüket a sörözöben (Stehbierhalle?) vagy boarding houseban vasuti gyorsasággal hajítják magukba! Ezek csak a fellázadó természet követelményének akarnak az evéssel eleget tenni, de közben üzletekre, vásárlásokra gondolnak türelmetlenkedve, hogy üzleti irodájukat, néhány percze ott kellett hagyniok.

Nem! Ott, ahová én vezetlek, szives olvasóm, ilyen

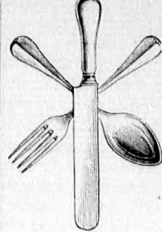
kelletlen asztali szomszédokkal nem fogsz találkozni. Mert ellentétben ezen gyorsan evő, munkát végző ebédlőkkel, mi a vendéglőt mintegy templomoknak tekintjük, amelyek fontos, komoly dolgoknak szentelvek, ahová tiszteletteljes érzéssel lépnek a vendégek és komoly méltósággal lépnek a szolgálatteljesző személyek. Csak nézzétek az igazi angol waiter-t. Termetes testének alsó felét hófehér kötény takarja, lépése súlyos, mozgása lassu és öntudatos, arca méltóságteljes s amellett mégis jóindulatu leereszkedéssel tel, amely a szives bizalmaságnak leirhatlan jellegét ölti magára, ha személyes különösen kedvelt törzsvendégeinek valamit ajánl. S ugyan ki tekintené ezt másnak, mint rendkívüli kitűntetésnek? Ezenkívül az egész állapotban mintha valami szent varázslat ülne, hasonló a lemenő nap fényéhez, mely letűnő sugaraiaval még egyszer bearayoz mindent, mielőtt utjában a hegyek mögött eltűnnék. Különben már régen nem titok: Az angol waiters (pincézerek) törzse kihálóféiben van, s ha néha-néha akadunk is egyre egy áll előttünk, mint »az utolsó mohikán.« A párisi »garçon«, az olasz »cameriere«, a német »Kellner« — made in Germany — sehogyssem fél a szegény angol gyomrába. Őt, akit valamennyi angol költő megénekelt, Shakespeare-től kezdve Thackerayig és Tennysonig, unokáink már alig fogják láthatni, ha csak nem mint ritka példányt valamely régiséggyűjteményben, vagy »in effigie« valamely viaszkalakgyűjteményben, talán éppen Madame Tousseand-nál.

Hangszóljuk talán, hogy egy ily ritka lényt, nem minden szedte vette korcsomában találhatunk? Olyan házban, olyan vendéglőben amely a kor szellemével lépést tart, reklámmal dolgozik s ahová az embereket hogy úgy mondjam, valami áradat hajtja be, ugyancsak hiába fogjuk öt keresni. De jertek velem az élénk forgalmu Fleetstreetbe, ahol az angol sajgó tőtte fel tányárját, s ahol a nap minden órájában írók, hirlapírók államfértiak s a közelben levő állami hivatalok emberei, ügyészek, ügyvédek stb. hemzsegnek, s amelyet joggal kereszteltek el Brainstreetnek, az agy, a szellem utczájának. Itt a baloldalon, körülbelül a »Punch« szerkesztőségével szemben, szük mellékeza vezet az »Old cheshire cheese«-hez, egy régi angol vendéglőhöz, amely már több mint 200 éve áll fenn s az egész időn keresztül majdnem egy s ugyanazon család birtokában maradt. Tiszta köpporal van behintve fehér padlózata, a szobái alacsony s faburkolatnak, asztalait, székeit az idő fekete fényvel vonta be. De sok híres ember felöltöje csüngött szuette fogasain! De talán egyik sem többször mint Dr. Johnston barna, pecsétes aranyombos felöltöje, amelynek gazdája képmása, a híres Reynold egyik eredeti festménye ott díszlik az egyik sarokban. A legkedélyesebb sarok ez ebben a legkedélyesebb helyiségben, amelyet az ilyen dolgokban is jártas doktor bizonyára maga választott ki magának, s akitől ez a jeles mondas is származik: Nincs semmi, amit az emberi elme eddig kigondolt, ami az emberben oly jóleső érzést keltené, mint egy jó korcsma.« Nagy bohème lehet, az óg agglegény! Hja, ő, a barátai Boswell, Beattiet Goldschmith és a többiek, akik »anno dazumahl« ennél az asztalnál ültek s zitták hosszaszáru pipáikat, amiknek most is barátságosan kínálat a pincézér, igazi gyermekei voltak koruknak, akik még késő éjjel is barátságos sörözés és pipázás mellett sem akadtak meg szellemes társalgásukban. Goldschmith plane szemben lakott a keskeny Wine office courtban s itt esett meg az a kis epizód, amely a »Haben sua fitta libelli« igazságát legjobban bizonyítja. Itt adta el ugyan Boswell hátrálékos házbér miatt 60 fontot az a regényét amely később Goldschmithnek névét világhírűvé tette, a »The vicar of Wakefield«-et.

Ki ne gondolna ilyenkor a »La vie de Bohème«-re? S tényleg a cigánynépség a Cheshire Cheese-ben mindenha szivesen töltötte idejét. Mert a mindennapi chop vagy steak-n kívül a hét minden egyes napjára esik valami spezialitás, s boldog az, aki télen — szerdán vagy szombaton — a plat du jourban — a százféle ingredienziákból készült puddingban részesülhet, amelyet az olympusiak is bizonyára ambrozianak néztek volna. Ily napon a törzsvendégek már jóval 12 óra előtt találkoznak. Mindenki várakozásteljes ül az asztalnál. A pincézerek — Old Toddynak, a régi őspincézerek, akiknek arca az egyik sarokra akasztott rámásból barátságosan mosolyog vatermörderei közül — utódai főnökük köré csoportosulnak nagy csendben. De hallga! A szuette, esokados lépészház felől léptek zaja hallatszík, nehezen vontatottau, mintha valaki súlyos teher czippelle. Mindenkinem szeme az ajtó felé irányul, ekkor megjelentek az ajtóban a puddinghóro pincézér. Hogy párolog, hogy illatozik! Fűr, osztriga, urigomba a legfinomabb marhahussal keverve, bőséges fűszerezé adjak meg a pudding aranybarna külséjét. Hogy mi minden van még ezenkívül benne, senki sem tudja. Ez a család tika, melyet évszázadok óta nemzedékről nemzedékre gondosan őriznek.

A puddinghoz szép alót iszunk, tisztán vagy arany-sárga keserű sörrel keverve. A sört a régi cinezett kancsokból isszuk, szelük felett kutató pillantást vetünk a többi vendégre. Emberséges emberek. Nekik az ebéd valami jobb, mint elévlasztó jel a dél előtti s utáni munkákrák közt. Emberek, akik evés közben felvidulnak, akik minden falatban előbb gyönyörödnek. Ügyészek ölikben titokteljes iratesomál, akik szeméből megközelíthetetlen vasjellel villan elénk, s akiknek arca csak akkor válik mosolygóvá, ha a pincézér barátságos mosolylyal kérdi: »Parancsol még egy falatot? Mert ezekben a vendéglőkben egy tál étel van ugyan, de ebből mindenki annyit kap, amennyi neki tetszik.

Legjobb minőségű
alpacca- és china-özüstárakat
ajánl
HERRMANN J. L.
cs. és kir. udv. és orsz. érczaru gyári raktára
Budapest, IV. váczi-utca 24.



Évészkezők, bors- és só-
tartók, leveses-csészék,
eczet- és olaj-állványok,
kenyérkosarak, tálcák,
serpenyők, kancsók,
asztaldíszek, gyertyatar-
tok, állóvillások stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők
és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

Legolcsóbb bevásárlási forrás.



BARTOSCH V. ÉS FIA

porcellán-, majolika- és köedény-nagykereskedés

Budapest, VI. Teréz-körút 32. szám

Uj utca sarkán.

Kávékészlet (6 szem.)	3.—	frttól 20 frtig
Teakészlet (6 szem.)	3.—	25 >
Mocakészlet	3 50	25 >
Mosdőkészlet	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 duplaérső)

Mély tányér	darabja 15 k
Lapos tányér	14 >
Csemege tányér	darabja 10—12—13 >
Adagtálca	darabja 25 >
kicsiny	20 >
Levescsésze	darabja 8—10 >
Mártáscsésze	darabja 8—10—15 >
hosszúak (fél adag)	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 szénsav-
tartalmánál fogva nemcsak biztos óvszer
fertőző elemek ellen, de egyszerűen ser-
kentőleg hat a gyomor szervezetére; emésztő-
képességét helyreállítja és fokozza, valamint
minden kóros behatástól megóvjá.

Kedvelt borvíz.

Az Ágnes forrás kezelősége.

Főraktár: Édeskuty L. cs. és k. udvari szállító,
Budapest, V., Erzsébet tér 8. sz.

Kapható minden gyógytárban, fűszerkereskedésben
és vendéglőben.

Van azonban a Cheshire Cheesehez hasonló sok
más régi vendéglő is. Ilyen p. o. a »Cafe«, melyben egy
üveg port mellett irta legszébb költeményét Tenyson,
továbbá a Cityben a büszke »Crosby Hall« egykor III.
Richard palotája, a »Scotts« ahol a legfinomabb osztri-
gát és rákot kaphatni, végre a »Simpson« ahol őszi
szokás szerint keréken forgó asztalok hordják fel a
peesenyt.

Francia szakácsok és konyhák.

Tudjuk, hogy XIV. Lajos uralkodását a szakácsok
királyának, Vatelnek szereplése tette nevezetessé,
vagy mint Brillat Savarin mondta: híressé
Mindennek dacára Franciaország akkoriban még
nem volt a klasszikus szakácsművészet hazája.
Ma intonon asszonyok egyik hátrahagyott leve-
létét, melyet 1678-ban nemrég nősült fővétel-
intézett, a jövő kor konyháit következőleg jellemzi:
Csirkelevesek lesz és a bouillit nagy tányérban
fogjátok tálatlaltni, mely ilyen formában valóban
pompás. Egyik napon kolbászt, másnap bárányhúst,
borjucombot vagy két csirkét ehettek. Megfelel-
keztem meg reggeltekről, a melyre legjobb a kap-
pan vagy más szárnyas, s a melyhez körte- vagy
alma befőttet ehettek. Ennyiből állott tehát egy
jól szituált francia menü 1678 körül. A legérde-
kesebb, hogy a modern francia konyha ismertető
jelei e programból teljesen hiányoznak. A főzél-
kek és saláták, a tulajdonképeni francia konyha
leglényesebb alkotászelei fel sincsenek említve s
csak a hus szerepel, melyet minden valószínűség
szerint szintén csak kezdetlegesen készítettek el.
Ez állítás mellett szól ama körülmény is, hogy a
gyümölcs és főzéléktermelés Franciaországban
tényleg sokkal későbbben kezd terjedni s a bur-
gonya termelés is csak 1790 körül kezdik kultí-
válni. Mindez azt bizonyítja, hogy Vatel tényleg
olye genie volt, ki korát jóval megelőzte.

A francia szakácsművészet tulajdonképeni fel-
virágzása XV. Lajos korában kezdődik. Ekkor volt
az, hogy egy új étel feltalálását a haza körül
szerzett érdemek tekintették, hogy a feltalálók
folyton valami új sauce-on törtek a fejüket, akár-
csak mint most a gépek feltalálásán, és hogy elő-
kelő urak és hölgyek megtiszteltetésnek tartották,
ha a fehérkötényes urak osztályához számíthatták
magukat. A szakácsművészet azonban ekkor még
csak a magas és legmagasabb társadalmi osztá-
lyokra szorítkozott és a nemzet közkincséve csak
akkor vált, midőn a felhasználható anyagok meny-
nyisége szaporodott, a mikortól fogva azután e
nép e tekintetben kétségkívül a civilizáció élén
halad. Az a bujáság és hatartalan raffinement, melyet
e kor kulináris élvezeteiben kifejtett, a főzítu-
dással egyidejűleg léptek fel, a melyhez hasonló
csak a második eszázárság fényűző és kiesapongó
korában találunk. Ez után megis szűnt az. A mai
francia konyhát ma már nem Befeur vagy
Bignon mesterkelt és exorbitáns diners-i, hanem
a jó francia polgári konyha képviseli, és épen az
jellemzi a francia konyha klasszicitását, hogy
nemzeti előnyeit épugy megtaláljuk a szegény,
mint a gazdagabb viszonyok közt élőknel egy-
aránt.

De vajjon ki egy jobb francia polgáresalád
konyhájának spiritus rektora? Az asszony maga
talán soha. Tanult ugyan némi háztartást, de is-
meretei többnyire theoretikusak maradtak. A jobb
társadalmi állással bíró francia nő sokkal inkább
a társaságban él, mintsem hogy a konyhán is
foglalatokodhatnék. Inkább naponként előadást
tartat magának a menüről s a felmerült ideákat
»helyesi vagy módosítja.« A konyhának valódi
ura és művésznője, 10 eset közül kilencben, egy
közönséges parasztleány, többnyire Normandiából,
aki hazájában libaörzés közben aligha gondolt
Vatel tudományának művelésére. De a normandiai
nő nagyon szorgalmas és törekvő. Első gasztron-
omiai ismereteit valószínűleg a szomszéd városka,
kis vendéglőjében szerezte mint konyhaleány,
innen megtakarított pénzével Párisba ment, hol
valami jobb csalárhoz szegődött s mint konyha-
leány a szakácsné tudományát és műfogásait el-
leste. Ismereteit ezen az alapon építi tovább és
alig mulik el egy év, máris perfekt szakácsné.
Mig ezen előtte ideális magaslatig emelkedik,
személyes igényei is emelkednek, s épen nem túlzás,
ha azt állítjuk, hogy e jobb házban az asszonyt
naponként 3—10 frankkal esapja be. De ha egy
ily házban nem a szakácsné, hanem a szakácsot
fogja el méltóságának és fontosságának tudata,
akkor a háziasszonyoknak a számtanról teljesen le
kell mondania.

Mindennek dacára a polgári francia konyhát
nem mondhatjuk drágának, sőt inkább olcsónak,
legalább az angolal szemben. Ezen aránylagos
olcsóság, szemben az elkészítés és kezelés válto-
zatosságával, hogy a francia konyhán raciona-
lisan nevelnek. A valódi polgári francia konyha
— és épen ebben különbözik a luxusrestauranttól,
mely hallatlan ritkaságokban és inyesfalatokban
excellál — még ünnepekkor alkalmazni is kizar
minden ritkaságot, még pedig elvből, mert valódi
művészettel tudja elkerülni a drága anyagok hasz-
nátalát, mig az olcsókat annál jobban tudja ki-
használni. Épen ezért a drága húst nagyban he-

lyettesíti olcsó főzélékkel s egy angol kiszámította,
hogy a francziáknak csak 20 márkába kerül az,
ami egy angolnak 30 márkába kerül. Ezt pedig
csakis azon lakarekosságból lehet magyarázni, a
melylyel a francia főz. Mindenekelőtt a túzalt spórol
és elv, hogy erős tűznél nem főz azután azt a
vizet, a melyben a főzéléket vagy húst főzte, nem
önti ki, mint Angliában majdnem mindenütt és
Németországban is szokásos, hanem sokféleleg
felhasználja. A francia konyhán a huslevesnek
kifőzött marhahúst több tucatzféleleg tudják izle-
tessé tenni, leveisek száma több mint 100, a
marhahúst 200-féleleg is készítik, édes ételeik
száma pedig több százza rug. E mellett meg kell
jegyeznünk, hogy e sokféleség közül mindegyiknek
megvan a maga felismerhető és jellemző tulajdon-
sága. Mert míg az angol konyha húsételei többé-
kevésbé nyers állapotban vannak, a német ugyan-
ezeket az iz elfedése czejából különböző marta-
sokkal készíti, a magyar pedig erősen fűszerezi, a
francia konyhában azon elv és az a művészet
uralkodik, hogy az anyag eredeti ízének mindig
érvényre kell jutnia. Különösen bámulatosak e
tekintetben különböző főzéléklevéseik elkészítésénél,
a melyekből a főzélék friss és természetes izét ugy-
szólván ki lehet érezni.

Ha egy francziát és angolt — vagy németet
is — kik ugyanazon mennyiségű ételt fogyasztot-
tak, összehasonlítottuk, látjuk, hogy a francia a
legjobban táplált. Oka ennek ama szerencsésebb
egyensúlyban keresendő, mely a francia konyhán
az állati és növényi eredesű tápanyagok tekin-
tében fenáll, valamint abban is, hogy a francia
érti legjobban a tápszerek konyhai felhasználását,
Ha tehát egy ideális lelkület hajlandó volna meg-
vetőleg tekinteni egy oly materialis dologra, mint
a francia szakácsművészet, e nemzetgazdasági je-
lentőséggel bíró pontnál bizonyára meg fog hők-
kenni. Vatel tanulékony utódai azonban máris is
gondot viselnek. Nekik, az ő finom művészetének
köszönhető, hogy a napi főctékezés megszünt pusztá
alkalom lenni arra, hogy jólakjunk, hanem az az
óra lett, a melyet egyuttal gondatlan, kedélyes
módon tölthetünk el. Az antik symponionokból a
modern korra valami egyuttalán átszarmazott, ugy
azt leginkább bizonyára a francia családi ebédek-
nél találhatjuk fel, ahol nemcsak esznek, hanem
egyuttal nevetnek, csevegnek, tréfálnak, s az egésznek
harmonikus jeleget adnak. Ugyanezen körülmény-
nek tulajdoníthatjuk azt a kiváló gondot is, a
melyet a külső elrendezésre fordítanak. Hogy erre
a legnagyobb pontossággal ügyeljen, abból is ki-
tetszik, hogy a francia háziasszony még a kis intim
dinek alkalmazni is, ha már virággal báru ok-
ból az asztalt nem is díszítheti, feltűnő színű bon-
bonokról stbiről gondoskodik, hogy az asztal képe
változatos színű legyen.

Vendéglői kertek.

A vendéglői kerteknek az a rendeltetésük és
feladatuk, hogy élvezetet és üdülést nyújtsanak
és nyugodt, kedélyes tartózkodást biztosítsanak;
erre alkalmasak fák, bokrok, koniferák, leveles nö-
vények stb. Igen alkalmasak továbbá a mesterse-
ges kö- illetve sziklahalmok, szökőkutak, vízese-
sek stb.

A fáknak az a feladatuk, hogy árnyékot nyujt-
sanak, amiért is első sorban olyan fákat kell vá-
lasztanunk, melyek jó árnyékot vetnek, minők p. o.
a hárs- és gesztenye fák. Kiválasztásuknál a helyi
és talajviszonyok mérvadó s mivel a vendéglők
épen e tekintetben nem szoktak megfelelni, mert
elhelyezésüket a szükség és forgalmi irányvonal-
ak szabják meg, azért legtöbbször esetben a fák,
bokrok stb. még csak nem is tenyészhetnek
kellően.

Azért ott, ahol a talaj sziklás vagy köves jávor-
fát, bükk- vagy nyírfát kell ültetnünk, amelyek ily
helyen jobban tenyésznek, mint a gesztenye vagy
nagylevelű hárs.

A fákat nagy gondal kell elhelyezni. Ügyelni
kell t. i. arra, hogy a kertben a forgalmat ne
akadályozzák. Hogy lehetőleg gyorsan kapjunk
árnyékot, lehetőleg közel ültetjük őket egymáshoz,
mihelyt azonban koronásk lesznek, minden má-
sodikat kiültetjük, mert egy magányos fa, melynek
szép terjedelmes koronája van, sokkal többre becsül-
lendő, mint három-négy szorosan egymás mellett
álló fa, amelyeknek nincs elég helyük arra, hogy
koronájukat kiterjesszék. A fákat a déli oldalon,
mely rendszerint naposabb, sűrűbben ültetjük,
mint a kert belsejében. Ha a kert szél ellen kell
védnünk, akkor a kert határán, a bokrokon kívül
magas fákat is kell ültetnünk, még pedig egymás-
hoz lehetőleg közel, mert itt nem a terjedelmes
lombra, hanem a lehető legsűrűbb ágazatra kell
tekintenünk.

A kert rendszerint bokrokkal szoktak körül-
ültetni, még pedig magas növényekkel. Az ilyen
bokrok a kertet bizalmasá teszik és elzárják a ki-
váncsiak tekintetét. Alkalmasak erre: az a ma-
galis Davidiana és persica, Caragana,
Crataegus, szelencez, ezüstvirág stb. A legtöbb
esetben azonban jobb, ha a kertszelen faszert,
alacsony ültetvényeket alkalmazunk, s ezek elé ül-
tetjük a mondott alacsony cserjéket.

A hárs és bükk e czélra kiválóan alkalmasak. Ezeket ugyanis az ágak és hajtások gyakori lemeteszése által a kívánt magasságra nevelhetjük, olyan magásra, aminőt tudniillik az adott viszonyok megkövetelnek.

A díszeserjék alkalmazása a kert egyéb helyein főleg annak nagyságától és rendeltetésétől függ. Kís vendéglőkertekben — a széle kivételével — cserjék nem alkalmasak, mert egyrészt sok helyet foglalnak el, mely asztalok, székek és padok által megrakva jobban értékesíthető, másrészt pedig a közlekedést és kilátást is akadályozzák. Ha azonban a kert nagy és helyileg bőven rendelkezünk, annál sebb, ha abban alkalmas helyeken bokrokat ültetünk s így azt mintegy különböző részekre osztjuk be. Ily esetekben a legcélszerűbb, ha az ily elválasztott részeket a kert szélehez közel rendezzük be. Ily módon ugyanis egész sor pompás kis hűsölt rendezhetünk be, míg a kert belsejében nagyobb számú asztalt, széket és padokat állíthatunk fel, s itt foglalhat helyet esetleg egy zenekar is.

Igen nagy kerthelyiségekben, a melyeket azonban nem mindig látogat egyformán nagyszámú közönség, hanem csak egyes nagyobb szakaszokra osztjuk fel, azonban úgy, hogy az egyes szakaszok egymásba nyulnak át, úgy hogy az egyikből akadálytalanul juthatunk a másikba. Legjobb ha az egyikből szép széles út vezet a másikba, ajtókat vagy egyéb elválasztó akadályokat természetesen nem szabad alkalmazni.

A bokrok elültetésénél a szépen virágzókra kell tekintettel lennünk, nagyon sűrűn azonban ezeket sem szabad alkalmaznunk. Egyes vagy csak nagyon kevés szelenczevirág a fák közt szélszörva ültetve sokkal kellemesebb benyomást gyakorol, mint a sok. Háttul a szél mentén magas, befelé alacsonyabb fákat illetve cserjéket ültetünk, a Spiraea-ak, Weigel-iak, Cydonia japonica és Deutz-iak e czélra különösen alkalmasak.

Könnny tenyésztetésük folytán dísznövényekül a medvékóróm és rhabarbara-félék különösen alkalmasak. A pázsiton, mint önálló növények igen jól megállanak, de ha fejlődésükre elég hely van, a széleken is jól alkalmazhatók.

Virágnövények, vagyis olyanok, melyek állandó virágzásuk folytán igen szép díszt képeznek, a széleken jól alkalmazhatók, valamint az utak széleire is. Elvirágzásuk után elhaló szárait le kell vágnunk. E czélra használhatók: Aconitum, Aquilegia, Aster, Gampanula, Centaurea, Delphinium, Digitalis, Hesperis, Iris, Lilium, Lupinus, Lychnis, Paeonia, Papaver, Phlox, Polemonium, Pyrethrum stb.

Nyári virágokat csak úgy alkalmazunk, ha külön ágyakba tehetjük őket, mert az elvirágzott, elhaló virágok nem tartoznak a kedvverítő látványok közé. A soká virágzó edénynövények fuchsia és pelargonja alkalmasabbak. Pázsitok, bármily szép látványt nyújtsanak is, vendéglői kertekben nem igen alkalmazhatók, kivéve ha igen nagy a kert, a mikor berendezésük ajánlható. Ezeket leveles növényekkel és virágokkal szoktuk díszíteni. Ha lehet bassineket, szökőkutat stb-t alkalmazhatunk, ami a kertben való tartózkodást kellemesebb teszi.

Kisebb kö és sziklarakások nagyban hozzájárulnak a kert szépítéséhez, sarkokban, fordulónál igen ügyesen alkalmazhatók, sőt az egésznek különösen azok külsőt kölcsönözhetnek. Ha a kert fekvése árnyas, az ilyen műleges sziklarakások beültetésére különösen a Saxifraga-féléket alkalmazhatjuk, ha ellenben a kert fekvése napos, úgy ugyanezen czélra legjobban a Sedum és Semperivum-féléket használhatjuk, mivel ezek a szárazságnak jobban ellent tudnak állani.

Verandák, lugasok, folyosók a vendéglői kert-helyiségek látogatóinak legkedvencebb tartózkodási helyei és a vendéglős csak saját érdekében eszelel, hogy — ha elég hely áll rendelkezésére — kertjében ilyeneket is rendez be. Szobrok is igen díszítik a vendéglők kerthelyiségeit, úgy hogy azoknak felállítását is ajánlható.

Végre meg kell még emlékeznünk a tisztaságról is, mert ez egyike a legelső feltételeknek. Kert, melyben gyom tenyészik s minden sarkokban kerti szemét van, nem vonzza, de sőt eljlesztja a vendéget, apró szárnnyat, tyukot, kacsát, libát pedig egyáltalán nem szabad a kerbe bocsátani. A nyáron lehulló sárga lombot is gondosan el kell takarítanunk.

Nyilttér.*

Válasz Ingadozó Tamásnak.

A számos alkalommal és igen sok helyről kinyilatkoztatott »Vendéglősök Lapja« szerkesztőjének — Ihász Györgynek.

Igen helyesen bujt ez egyszer »Ingadozó« álnév alá Ihász György szerkesztő ur, mert egész élete, működése és jelleme valóban igen ingadozó. Igazololja ezt a f. évi július 14-iki számában »Furcsa

választás« című — cikknek semmiesetre sem — inkább otromba főrmedvénynek mondható közleménye is.

Feljajdul az ellen, hogy engem a debreczeni congressus igazgatósági tagnak választottak.

Az ilyen számtalan helyről kidobott, megbotozott és felpofozott fráterrel szemben nem állanék ugyan szóba a nyilvánosság előtt, de tennem kell azonban ezt, mert engem akarva marni, más igen tisztességes urakat is harap.

Feljajdulásában kicsinyli az önösszeget, melyet a nyugdíjgyesületnek adtam. Hat igaza van. Adhattam volna többet is, ha Ihász szerkesztő ur azon apródonként kéregetelt összegeket visszaadta volna, melyeket facézr korában kapott tőlem.

Jeremiáidában többször hivatkozik arra, hogy cipész voltam, s maradjak a mellett, Szomoru egy szerkesztő lehet Ihász ur, ha még azt sem tudja, hogy a Budapesten lévő mintegy 4000 vendéglős és korszmárosnak a kétharmad része volt iparosokból áll, és meg lehet róla győződve, olyanokból, hogy bármelyiknek a kezébe is jobban illik az itcze, mint az övébe a toli.

Eddig is tudta — bár ne tudta volna — Ihász ur, hogy mi voltam, azt is tudta, hogy igazgatósági tagnak megválasztottak, s különös, hogy ez ellen csak akkor szólal fel, a mikor lapjára az előfizetést beszűntettem.

En mesteresemet sohasem szégyenlettem s nem is fogom soha, mert attól tisztességesen váltam meg, talán tisztességesebben mint Ön vált meg egy-egy időre lapjával — előfizetőitől az elmúlt időben.

Ennyit tartottam szükségesnek időtlen főrmedvényre vonatkozólag válaszolni, s egyidejűleg kijelenteni, hogy jövőre nézve teljesen figyelmen kívül hagyom feljajdulásait, legyen az bármily jellegű.

Szerteczky Gáspár,
vendéglős, volt cipész-mester.

Felhívás.

A budapesti szállodások, vendéglősök és korszmárosok ipartársulata tagjai, f. 1898. évi augusztus 30-án délután 2 órakor Gundel János ipartársulati elnök ur vezetése mellett, társas kirándulást rendeznek az Esztergom melletti

Kovácsi-patak

nyaralóhoz.

A kirándulásra csakis vendéglősök és azok üzletbarátai vehetnek részt.

Indulás augusztus 30-án délután 2 óra 15 perczkor a m. kir. államvasutak nyugati pályaudvaráról induló gyorsvonattal.

A kik a kirándulásban résztvenni óhajtanak, kéretnek ebbeli szándékukat augusztus hó 28-dikáig beérőleg **Bokros Károly** urnál (VII. Kertész-utca 51. sz.) levelező-lapon bejelenteni.

Az aláírások gyűjtésére **F. Kiss Lajos** ur, »A Vendéglős« főmunkatársa vállalkozott.

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

Augusztus 19-én: **Hruska János**, Kmethy-és Dahnok-utca sarak.

Augusztus 26-án: **Nosek Ignác**, Alkotás-utca 11.

Szeptember 2-án: **Nowotny Károly**, Csömör-út 36.

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

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

Augusztus 23-dikán: **Bleicher Márton** »Erzsébet-szállodájá«-ban Budafokon (Helyihajó közlekedés.)

Charles Heidsieck Budapesten. Dacára ama millióknak, a melyek magyar pezsgőbor gyártásunk magas műveutja dacára még mindig külföldre vándorolnak, sohasem történt, hogy egy francia pezsgőbörgyáros ide frárdt volna hozzánk, hogy fogyasztóit közelebből is megismerje és elismerve hazánk különállóságát Ausztriától, direkt magyar vezérképviselőseget alapított volna. A nagy francia pezsgőbörgyárosok, Rheims, Épernay és a Champagne, liomosi mil eleget vélték tenni üzleti érdekeiknek, ha Wien-ben »General-Vertretung«-ot létesítettek, mely aztán »Ungarne«-t is ellátta termékeikkel. Annál nagyobb örömmel kell regisztrálnunk, hogy **Charles Heidsieck** hirneves rheimsi

pezsgőbörgyáros skazitván a régi és hazánkkal szemben igazságtalan gyakorlattal, Budapesten Magyarország számára önálló vezérképviselőseget alapított, melynek vezetését **Páris Vilmos**ra, e kiváló képességű erőre bízta. **Charles Heidsieck**, hogy az így támadt viszonyt még bensőbbé és közvetlenebbé tegye, a debreczeni kongresszus alkalmából 100 frrtal az országos nyugdíjgyesület alapítói közé lépett, sőt ellátogatván Magyarországra, f. évi augusztus hó 2-dikán részt vett a Doktor **László gellérthegyi** vendéglőjében tartott igen látogatott vendéglősök uszonáján, hol **Gundel János** ipartársulati elnök lendületes beszédében üdvözölte. A kiváló vendég szép beszédében köszönte meg az ovációzt s örömet fejezte ki, hogy a lovasias magyar vendéglősökkel megismerkedhetett. Beszéde után a zenekar a Marseillesre zendített, melyet az egész társaság — még a jelenvolt nők is — végig énekelt.

Széki Sacellary Györgyöt, a promontori Törley pezsgőgyár vezérképviselőjét, ki vendéglősünk és kávéasink körében nagy kedveltségnek örvend, f. évi augusztus hó 5-én sajnálatos bal-eset érte a **Bitner Alajos**nál tartott vendéglősreggeli alkalmával. Amikor ugyanis a kerthelyiségből távozott, nem vevén észre a bejárat lépcsőfokát, kerékpárjával együtt leesett s nagyfokú izrandulást szenvedett térdében. A jelenvolt vendéglősök közül az eset nagy ijedséget okozott, míg nem dr. **Vladár**, kit a közeli **Pauler-utczából** hívtak segítségül, gondos kezelés alá vette őt s lehetővé tette, hogy **Sacellary**, **Salacz Nándor** társaságában budafoki nyaralójába hajthatatott. Azóta — örömmel halljuk — **Sacellary György** állapota jelentékenyen megjavult s komolyabb komplikációkra egyáltalában nincs kilátás.

Gindert István szaka szervezető. Ne tessék megijedni! Ez a jó hírnévnek örvendő jégszekerénygyáros, kinek vendéglősünk és kávéasink körében oly sok barátja van, nem betegegett meg a nyári hőségől s anno ment el »Führer-ur«-ka 32-esekhez, akikkel a nem dazumhal együtt ropogtatta az éretlen szilvát Bregova istenverte sziklás, hepe-hupás völgyében. **Führer** ur **Stephan Gindert** ur jubilál! Jubilálja Bosznia okkupációjának huszadik évfordulóját, azokat a fedhetlen keserves napokat, amelyekben együtt osztozkodhatott a 32-ösök díszősgében. Most egymásután merülnek fel azok az epizódok, amelyekben ezen ezred olyannyira kitüntette magát. Akkor történt, hogy a Domanovicsba ment 8-ik századbeli katonákat megtámadták a szeszögő **Rizván Szagovics** emberei és sokat leltek közülük. Ennek a 12 óráig tartó harcának — melyben **Gindert** szakaszvezető oly fontos szerepet játszott — hiteles története a következő: A Domanovicsba menő vonatot a 11-ik század tizenkét katonája is kísérte **Gindert** István szakaszvezetővel élén. A Bregova-völgyben egyszerre lövés dördült el és a golyó összezsuzta egy dalmát lovakatona karját. A trénp kapitány erre meghagyta **Gindert**nek, hogy tizenkét emberével támadja meg az ellenséget. Ugy is történt. Csak hogy a bosnyákok kétszázánál többen voltak és folyton lövöldözve hátráltak a mieink, a míg végre egy maródi-csapatra bukkantak a melyen P. tartalékos hadnagy parancsnokolt. A frárdt, beteg legények lehetek vagy negyvenen. Az ellenség a völgyet körülvevő magaslatokról puskázott és úgy látszott, hogy a bakák alig menekülnek meg. P. hadnagy fejvesztetten kiadta a parancsot, hogy folyton lövöldözzenek a katonák. Ha ezt megtették volna, hamar elfogyott volna a patronok és mindnyáján elpusztultak volna. **Gindert** szakaszvezető látván a veszedelmet, a csapat élére ugrott és hasárny hangon kiáltotta:

— Ettől a percztől fogva én parancsolok, a ki nem engedelmeskedik, agyonlövöm!

És meghagyta, hogy csak akkor löjjenek, ha biztos a cél. Aztán negyedmagával hasoncsuzva fölkapaszkodott a hegyre az ellenség elé. A mikor oda ért, hirtelen föluggott és vad esataordítással tüzelt. A bosnyákok azt hitték, hogy sokan vannak a szakaszvezető mögött, s néhány halott hátrahagyásával meghátráltak. P. hadnagygal aztán utánuk jöttek a többiek és folyton vigyázva, résen állva, kijutottak a halál torkából **Klepan** sz tula a zászlóaljukhoz. Ez a rettenetes út délután két órától éjfélután két óráig tartott. Persze a zászlóaljparancsnoknak P. hadnagy tett jelentést és meg sem említette **Gindert** bravurját. De a dolog mégis kitudódott és a 11. század kapitánya másnap a sor előtt dicsérelte meg a szakaszvezető hősie batorságát.

Gindert még most is erőteljes ember és jómódu jégszekerénygyáros Budapesten. Nagy buzgalommal vesz részt a vendéglős-reggeliken és a kávév jour-fúxeken és magától érteődik, hogy szivvel-lelékkel résztvesz az okkupáció husz esztendő jubileumán.

Irodalmi értesítő. **Bolanden Konrád** e hó 9-én ünnepelte hetvenedik születése napját; ez alkalomból összes 1040 iven 68 kőtenre terjedő szépirodalmi munkái magyar fordításban 70 frrt helyett füzve 5 frrt ért, egész vászon díszkötésekben 85 frrt helyett 12 frrt 50 kr-ért küldetnek meg. Megjelent: **Dvorszák** »Idézetek Táras« zsebkiadás, közel ezer szerzőtől több mint 4000 idézet, ára füzve 2 frrt, díszkötésben 2 frrt 40 kr. **Comp. Theol. Dogm.** füzve 60 kr., kötve 1 frrt. **Comp. Hermeneut.** Introductio 60 kr., kötve 1 frrt. Megrendelhető: »Havifüzetek« kiadóhivatalánál, Budapest, II., Donáti-utca 3. szám.

Orosz hus a bécsi piaczon. Egy odesszai vállalkozó azon kérelemmel fordult a bécsi közegestanáchoz, engedjék meg neki a bécsi piacot friss hussal ellátni. Naponta három hatmétermázsos waggonnal akarja próbáját megkezdenni. Az orosz vasutak igazgatósága meg-

* E rovatban foglaltakért a szerkesztőség nem vállal felelősséget.

engedte neki, hogy waggonjait bármely személyvonathoz hozzákapsolja, így szállítmánya a határállomásig Podwoczekyskáig 18 órai idő alatt érkeznie meg. Miután azonban az orosz vasutaknak tudvalevőleg más nyomtávolságuk, mint a mieink, a vállalkozó oly waggonokat gyártat, melyeknek nyomszelvényük változtatható s így az orosz waggonokkal osztrák sínparokon is járhatna, miért is orosz húst három nap alatt juttathatná Bécs piacára. A bécsi közvéleményben az eszmét szívesen fogadták, miután a vállalkozó abba is beleegyezett, hogy a húst a mézáros-ipartestület útján a tanács által előzőleg meghatározott árakban fogja kimeríteni. Persze a mezőgazdák részéről a kérdést más szempontokból itélik meg s sokan azt hiszik, hogy az orosz hús behozatala az állatbeviteli tilalom törvényszakaszával áll ellentmondásban, még pedig azért, mert a hús importjával könnyen behurcoltatnék a keleti marhavesz. Kérdés az is, gondoltak-e a bécsi városatyák arra, hogy az olesó orosz hús a monarchia állattenyésztését is alapjában veszélyezteti. Hisz ha épen olesó húst akarnak Bécs lakosságának juttatni, van arra más mód is. Valószínűleg azonban, hogy az osztrák kormány nem fogja megengedni az orosz hús behozatalt.

A földteke 1897-iki bortermése. A »Moniteur vinicole« tudvalevőleg minden év kezdetén közli a világ összes jelentékeny bortermő államának utolsó szüreti eredményét, amely még az esetben is elég megbízható, amíg még hivatalos kimutatások fölött nem rendelkezik. Ezen összeállítás szerint az elmúlt év bortermése a következő volt:

	hektoliter
Franciaország 1897-ben	32,350,722
Az utolsó 10 év alatt átlag	32,476,333
Corsica 1897-ben	260,000
Aigir 1896-ban	4,050,000
1897-ben	4,367,758
Tunisz 1896-ban	92,200
1897-ben	90,000
Olaszország 1896-ban	28,396,240
1897-ben	25,958,500
Spanyolország 1896-ban	20,309,000
1897-ben	18,900,000
Portugália 1896-ban	3,285,000
1897-ben	2,500,000
1897-ben termelt:	
Kanári szigetek, Madeira, Arorák	250,000
Ausztria	1,800,000
Magyarország	1,200,000
Németország	2,100,000
Oroszország	2,500,000
Svájc	1,250,000
Törökország, Cyprus	1,800,000
Görögország	1,200,000
Bulgária	1,090,000
Szerbia	920,000
Románia	3,200,000
Amerikai Egyesült-Államok	1,147,000
Mexikó	60,000
Argentína	1,440,000
Chili	2,800,000
Brazília	390,000
Fokföld	195,000
Persia	25,000
Ausztrália	91,000

A legtöbb jelentékeny bortermő ország utolsó szürete sokkal esékélyebb volt a múlt évinél és részben az utolsó 10 év átlagát sem érte el. Ez egyrészt a kedvezőtlen időjárásnak, másrészt a szőlőbetegségek és pusztító rovarok ártalmas hatásának tulajdonítandó.

Berlin sörfogyasztása az elmúlt 1897-iki évben 3,574,501 hektoliterre emelkedett, amiből a lakosságra fejenként 206 liter jutott. A sörfogyasztás — mint a B. T. írja — örvendetesen emelkedik, mert míg 1892-ben a fogyasztás fejenként csak 169 liter volt, e szám »schluckessive« 206-ra emelkedett. 1896-ban »látszólag« minden berlini három literrel többet ivott ugyan, csak hogy ezt a kiállítási látogatók torkának rovására kell írni.

Régi kontó. A debreczeni Fejérlő árendátora 1822-ben átadta a bérletet W a n d z a Mihály uramnak. A régi bérlő R á t z Lajos Uram az átadó levélben panaszokdík, hogy mindaddig jól ment dolga, míg szerelmes hites társa élt, de mikor elbetegedett és meghalt, pusztá lett a fogadó, ezért ő bánatában eladta W a n d z a Mihály

Uramnak, mit az exmissus senator Laky László uram helybehagyott. Rátz Lajos szíve azonban visszatért az elhagyott fogadó után s gyakran betért a fogadóba, a hol mivel nem volt pénze, hitelbe mulatott. Az új bérlő egyideig szívesen adott neki hitelt, később azonban bejelentette a mulatót embert, megegyezését kérésén. Panaszába mellékelte a kontót is, mely ime így szól:

6 portzio leves, 6 portzio vastagétel és 3 egész Ebéd, egy ablak tsináltatás, melyet mulatozás közben Pallagi urammal összetörték 3 frt, mely a fentebbi ételkekkel együtt 9 Rfrt. A bálban 5 Butella Asszu szőlő bort adtam a cigányoknak per 3 Rfr. But 15 Rfrt. Detto Czigányoknak 3 Butella Rosolis per 2 frt. 6 frt 9 Pohár Puntos ugyan a cigányoknak 9 frt. Két findsia kávé 48 kr; 2 puntos Pohárokot eltörték a danoláskor 18 kr. Bál Abonement Billét, melyet én fizettem háromszor 30 Rfr. Egy narants 1 Rfrt Megest 13 Punts 13 Rfrt. Négy butella Rosolis 8 frt. Két butella Ord. Tokai Bor 4 Rfr. 6 Pohárokot Tojásos Punts per 1 fr 15 kr 6 frt 90 kr. Megint 20 Pohárokot Punts 20 frt és 2 Butella Rosolis 4 Rfrt. Kért tőlem költsön 13 Rfrt. A musikus Bálban Puntosokért 15 Rfr. Meghogy Pallagi Uramnak findsia kávévetetett 2 Rfrt. Két portzio Rostellyos Petsenyet 40 kr. Egész ebédet és egy egész iteze bort vitetett 3 Rfrt. Mikoron beteg volt vitetett Betsináltot 48 kr és egy Rostellyos Petsenyet 20 kr. Mikor a Strásamestert ebédre hivta hozatott 3 portzio levest, 2 portzio vastagételt, 2 portzio tesztát 2 frt 80 kr. Négy narantsot vett, melyet ajándékba küldött Kata lányaszonynak 2 frt, vespetsenyét is vitetett 20 kr majd két Iteze veres bort. Egy órát erővel kiragadott a szobából és elvitt boros fővel 50 Rfrt.

A kontó a tanács elé került, mely azután arra ítélte az adóst, hogy fizessen, különben pedig kótyavetéltsékek el mindent. Tovább nem szól a krónika.

Champion» osztrigaevők. Két elsőrangú amerikai gourmet nemrég egyik elsőrangú chicagói szállodában osztriga racet rendezett, a melyen a Chicago Graphic jelentése szerint a győztes 125 osztrigát fogyasztott el, míg ellenfele csak 124-re vitte fel. Ezen osztrigák pedig nem az Angliában szokásos apró »Natives«-ekhez tartoztak, hanem ama óriási amerikai fajhoz, melyből egy fillésre nem igen szoktak egyénnél többet enni. Már most a győztes Mr. William Mc Connell championversenyre szólítja fel a világ összes osztrigaevőit. Valószínűleg nem egyhamar fog versenytársra találni.

Strájkoló vendéglősök. Illinois északamerikai állam Dauville nevű városkájában az összes vendéglősök — számszerint 42-en — bezárták helyiségeiket, mivel a városi tanács nem teljesítette azon kérésüket, hogy az engedélyek díja 800-ról 600 dollárra szállíttassék le. Épen rettenetes hőség uralkodván, a derék, de szomjas polgároknak két mértföldnyire kellett menniök, hogy a szomszédos Germanotownban egy pohár sörhöz juthassanak. A lakosok csak két napig bírták ki e kínlódat, harmadnap jól elagyabugyálták az egész városi tanácsot, mire a tanács egyhangulag és sietve eleget tett a vendéglősök kérelmének. A vendéglők pedig újra megnyiták.

Szerkesztői pösta.

Acház Ferenc urnak Szabadkán Levelét tudomásul vettük.

Ifj. Marchal József fürdőigazgató urnak Herkulesfürdőn. Valóban itt volna már az ideje, hogy a marcius óta járó 8 frt hirdetési díját végre már megküldje.

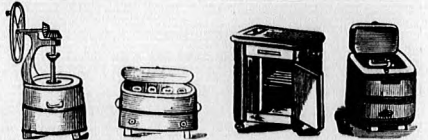
Bock urnak Szklenő. Szívesen köszönjük kedves előzékenységet.

Aradi pénzéregylet Kérjük a régen lejárt előfizetési díj beküldését.

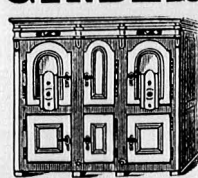
»Dummer Kerl von Budapest!« Rágalomteli ugorkaisaison kacsáid, melyeket azért eresztettél a világnak, mivelhogy esz a méreg lapon virágzása miatt, hatásalanul ruffantak szét. Ismer az ország, tudják hogy csak egy ragalmazó individuum vagy s csak az a bűnatos, hogy tenger »mereg« dacára még mindig nem pukkadtál meg. 50%?»

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 gazdaasszony a vendéglői teendőkhez is kedvet érez és némi tőkével rendelkezik. — Csakis komoly szándéku ajánlatok kéretnek arczkép kíséretében „Jósziv“ jelige alatt **Kassa**, főposta restante czimzendők.



GINDERT ISTVÁN



jégszekrény, hűtő- és fagyasztó-készülékek, puhafa butor, konyha és háztartási eszközök gyára

Budapest, VI., Klapka-u. 5

Raktár:

VI., Teréz-körut 8.



Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb von Leopold Neumann BUDAPEST, VIII. Muzeum-körut 10. fabrizirt seit Jahren als Specialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrzeitunghalter aus dem besten Material.

Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospecto zu Diensten

„Artesia“

budapesti vendéglősök szikviz- és pezsgó-italok gyára részvény-társaság Budapesten, VII., Egressy-út 20/c.

Az Artézi savanyuviz a legjobb és legegészségesebb üdítő ital egy borral, mint bor nélkül.

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

Ezen savanyuviz, mely Budapesten a legolcsóbb azonkívül 1/2—1 — és 1 1/2 literes porcellán dugóval, légmentesen elzárt palackokban pontosan házhoz szállítunk. lehetővé teszi, hogy a legszegényebb ember is, kevés pénzen, megszabadulhat, olyan betegségtől, melynek gyógyítása sok pénzt és sok időt vesz igénybe. A vendéglős uraknak az Artézi savanyuvizet 2 literes parafa-dugóval elzárt palackokban is szállítjuk.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek

Telefon 25—57.

A t. vendéglős és kávé urak figyelmébe!

Van szerencsénk ezenel szíves tudomására hozni, hogy helyben VIII. ker., József-körut 25 szám alatt, váltótörvényszékileg bejegyzett

ügynökségi és bizományi irodát

nyitottunk és ajánljuk szolgálatainkat **gyarmatárak, borok, szeszes italok, teák, vegyi termékek** és egyéb árucikkék beszerzésére.

Ama körülménynél fogva, hogy mi csakis elsőrangú, versenyképes házakat képviselünk, azon kellemes helyzetben vagyunk, hogy t. megbízóinkat úgy az árak kifogástalan minősége, valamint azok legutányosabb árai felől is biztosíthatjuk.

Üzletbarátainknak szívesen és díjmentesen szolgálunk mindenféle információval úgy egyes czégek hitelképességéről, valamint minden egyéb üzleti ügyben és maradunk, magunkat szíves jóindulatába ajánlvá

kiváló tisztelettel

Kepes és Tauber.

Telefon-összeköttetés.

Teljesítmény: Grosz Ödön Budapest.

GROSZ ÖDÖN BUDAPEST

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

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

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

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

Hozzám érkező rendeléseknek rögtön elintézését előre ígérhetem, kiindulva abból, hogy irodámmal egyetemben levő s tulajdonomat képező kávéházban mindenemű szakkezelt személyzet bármikor rendelkezésemre áll. Egyben azt is hozom szíves tudomásul, hogy irodámban kizárólag szakmáinkat gyökeresen értő egyéneket alkalmazok, s ezért ki van zárva a főnök uraknál ügynökségem folytán küldendő személyzettel való megelégedetlenség.

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 készséggel állok egy a helybeli, mint a vidéki igen t. szállodás, vendéglős és kávé házak szíves rendelkezéseikre akkor is, amidőn bármily ügynök elintézését avagy bevásárlások eszközésével megbíznak

Magamat szíves jóindulatába ajánlva, vagyok

kiváló tisztelettel Grosz Ödön.

A közvetítésügy rendezése.

I.

A közvetítési ügy, annak rendezése, felszámolása, igazságtalanságai nálunk a legmégsebb társadalmi kérdések egyikét teremtették meg s hovatovább meg kell barátkoznunk a gondolattal, hogy a pinczerek és kávésségédek közvetítését minél előbb véglegesen rendeznünk kell.

Evek óta számtalan panaszt hallunk, hogy a helyközvetítés rendezetlensége temérdek visszaélésre és igazságtalanságra vezet, pinczérek és kávésségédek helyzete s egzisztenciájuk biztos alapra fektetése sürgős reformokat kíván: szóval kimondhatlan sok a szervezni, rendezni való.

A pinczerek és kávésségédek közvetítési ügyét bonyolódottabbá teszi nálunk azon körülmény is, hogy az szabályrendeletileg a cseléd-üggyel együtt nyert megoldást.

Innen van az, hogy akár a székess-főváros legfényesebb avenüin, akár a legsötétebb szerencsentezán megyünk végig, a cseléd-szervezők tarka-barka cégétábláin nevelőnk, bonneok, szobaleányok, dajkák, kocsisok, cselédek és házmesterek stb. meg-tisztelő (?) társaságában ott látjuk a pinczert és kávésségédek is. Valóban szinte lélekemelő látvány, az embert szinte elfutja a szegénypírral tele ... gyönyörűség.

Hát vizsgálatlanul, szomorú helyzet ez! Az egyik oldalán ki vagyunk szolgáltatva a saját speciális közvetítőinknek, kik felett senki — ha csak nem a saját lelkiismeretük — gyakorlati ellenőrzést és igazságot; a másik oldalán pedig a fővárosi tanács böles urai kocsisok, kanászok, dajkák díszes kompániájába helyez. Köszönjük!

* * *

A székess-fővárosi tanácsot a nagy közönség a cselédügy rendezetlen volta miatt annyit és addig zaklatta, hogy végre a városbíró urak is belátták, hogy a kérdés megoldása elől nem lehet immár ridegen elzárkózniok. Új tervezetet dolgoztak ki a cseléd-szervezőre vonatkozólag s ebbe more patrio — mivel már előbb is benne volt — beleveték a pinczereket és kávésségédek. Pedig bizony nem vetünk volna rossz néven, ha az egyszer megféledektek volna rólunk azok a tanácsurak, a kiknek különben nem igen szokott fájni a fejük miattunk. Egy vizsgálatlanul különben van, az igaz, hogy gyenge, az tudniillik, hogy ez az új tervezet is, melyet különben Antal Gyula tanácsjegyző dolgozott ki — mindenben méltó elődeihez, gyenge kísérlet csak, javulást, reformot nem jelent. A cselédügy továbbra is csak abban a stádiumban fog maradni, mint amelyben eddig volt, pinczérek és kávésségédek ügyeinek rendezése pedig marad, ami volt, egy pusztá folt, egy pusztá pont.

A cselédekre vonatkozó határozmányain kívül a tervezet a következők bennünket is érdeklő rendelkezéseket tartalmazza:

Pinczerek, behordók (?) másod étel-hordók 3 frt; szobapinczerek (pénztárosok, másod-szobaleányok) 4 frt, (kapusok) fő-és fizető pinczerek (főszobaleányok) 10 frt közvetítési díjat fizetnek; a szálló- és vendéglő tulajdonosok (hát a kávé-sok?) a közvetítésért minden esetben csak ötven krajczárt fizetnek.

Ez mindaz, mit a fővárosi új szabályrendelet-tervezet a pinczerekre (s így természetesen a kávésségédekre) nézve tartalmaz. Egyéb különleges intézkedéseket nem tartottak szükségesnek, mert a fővárosi szabályrendelet a pinczere-

ket (s így a kávésségédek is) a cseléd-könyvvél alkalmazott cseléddel mindenben egyenrangúnak minősíti.

Ebből aztán gyönyörű dolgok keletkeznek majd. Így például a Grand Hotel X. Y. főpinczérét egy szép napon közigazgatási utron 10 frt pénzbüntetésre vagy kétnapi elzárásra fogják itélni jelentkezés elmulasztása címén, mert:

„A helyközvetítő kötelese minden (cseléd) elhelyezését a cseléd-tól látott tartózkodási jegy kíséretében huszon-négy óra alatt az illetékes kerületi kapitányságnál bejelenteni; és mert: minden (cselédnek) ha a szolgáltatból kilép, huszon-négy óra alatt az illetékes kerületi kapitányságnál kell jelentkeznie, ahol 14 napra szóló tartózkodási jegyet kap.

Nem kevésbé komikus, hogy éltes szakácsnők, fiatal leányok s leánygyermek egyezsere egészségrendőri felügyelet alá kerülnek, mert:

Videki korcsmába, kávéházba és hasonló üzletbe csak akkor szabad nöcselédet elhelyezni, ha a munkaadó rendőri bizonyítvánnyal igazolja a megbízhatóságát.

A felhozott példákól látható, hogy a javaslatban egyetlenegy oly intézkedés sincs, mely pinczérek és kávésségédek helyzetének javítására volna alkalmas. Egyetlen vigaszunk a vizsgálatlan helyzetben, hogy hiszen a cselédközvetítők ugysen közvetítenek sem pinczert, sem kávésségédek, hanem átengedték az ezzel járó — még pedig mondjuk meg már itt is — nagyon jól jövedelmező foglalkozást a pinczerek-helyközvetítőknél, kik azzal ma, mint kizárólagos szabadalommal foglalkoznak.

(Folyt. köv.)

F. Kiss Lajos.

Drágaság.

Ugy látszik, hogy a székess-főváros legmodernebb intézménye, a vásárcsarnok, nem a legkedvezőbb auspiciumból közt született meg, mert majdnem egy időben megnyitással az élelmiszerárak hirtelen felszöktek, amit a székess-főváros lakossága nem képes másképp magyarázni, minthogy ezt maguk a vásárcsarnokok idézték elő. Ez volt egyáltalán oka annak is, hogy egy vásárcsarnok, mint azok vezetősége hosszabb időn át a legvehemensbb támadásoknak voltak kitéve. A székess-fővárosi lakossága a lakosság megnyugtatósa céljából tagadta a drágaságot, s statisztikai adatokkal bizonyította az intézmény életrevalóságát.

A vezető székess-fővárosi körök most már a tagadhatatlanul magas élelmiszerdrágulás okai kifürkészésre törekedtek, hogy azok felismerése után segélyeszközökről gondoskodhassanak. Így rájöttek, hogy a drágaság legfőbb okai a tavalyi rossz termés és az idej nagy elemi csapások, amiből nyilvánvaló, hogy a drágaságot nem terhel felelősség a székess-fővárosi tanácsot. A hosszadalmas vizsgálat azonban a hiányok és bajok egész sorát derítette fel, amelyekre vonatkozólag az élelmiszerbizottság már is több új intézkedés életbe-leptetését tartotta szükségesnek.

A bajok okai: a hatósági közvetítő működése; ama függés, amelyeknek a kiselárusító a nagykereskedővel szemben ki van szolgáltatva; amaz ellenszenv, amely a vásárcsarnokok szemében a közönséget elfogta; a vásárcsarnokok térbeli elégtelensége s az élelmiszertermelők elmaradása a nyílt vásártér megzüntetése óta.

E jelenségekkel szemben az élelmiszeri és vásárcsarnok-bizottságok nem maradtak tétlenül. A

hatóság intézkedése a kenyérgédkést illetőleg már ismeretes; a kenyérrák emelését az egészséges konkurrenzia támogatása által lehetelenné tették, presztíót gyakoroltak a pékére, amely aztán a fogyasztó közönségnek vált hasznára. A vásárcsarnok-rayonok körül nyílt tereket rendeztek be, amelyek az élelmiszer árak alakulása tekintetében nem tévesztették el hatásukat; engedélyezték továbbá a saionpiacokat, amelyeken a vidékről jövő kereskedők és termelők a vásárcsarnokok megkerülésével hatóságilag ellenőrzve árulhatták cikkeiket. A már meglévő vásárcsarnokok kibővítése máris az előkészítés stádiumába lépett, befejezett tény, hogy Budán és a Belvárosban új vásárcsarnokok fognak létesíteni, míg a központi vásárcsarnok ki fog bővíteni s kizárólag a nagy üzem céljait fogja szolgálni. Az eddig létesített reformok nem jártak a kívánt eredménnyel, az élelmiszernek ezek dacára drágák maradtak, s Budapestet a világ legdrágább városává tették. Most a tanács ezért magát a közönséget igyekezett felelőssé tenni, mivelhogy az — állítólag — a vásárcsarnokok ellen indokolatlan ellenszenvvel viselkednek.

Hogy a székess-főváros lakosságának a vásárcsarnokok ellen viselkedett ezen ellenszenvét megszüntette a tanács, elhatározta, hogy a termelő és fogyasztó közt közvetlen érintkezést létesít. E célból Ziegler vásárcsarnok igazgató javaslatot terjesztett a tanács elé, amelynek ugyan valószínűleg szintén nem lesz meg a kívánt eredménye, de kényelenségé tojga tenni a bevásárlást a nagy közönségnek.

Az igazgató első sorban azt ajánlja, hogy a villamosvasutat délelőtt 8—10 óra közt a személy-és élelmiszerforgalom lebonyolítása végett minden irányban külön kocsikat járassanak, amit megkönnyít azon körülmény is, hogy mindkét villamos vasut-vállalat kiindulási pontja az eskü-téren van. A városi villamos vasut utasai a sóház-utcában, a régi lovasut utasai pedig a vambáz-utcában szállának fel, s egyrészt a köruton át az Akadémiaig, másrészt a belső köruton át a nyugati pályaudvarig közlekednének. Ily kocsik a Ferencz-József hidon át is közlekednének eselg s gondoskodhatnának Budának ellátásáról is. E kocsik a fiókvasárcsarnokokat is érintenék, s a kocsik ezek előtt is várnának a vásárló közönségre.

Az igazgató második indítványának az a célja, hogy a főváros vidéken levő termelőknek megkönnyítse a központi vásárcsarnokokkal való érintkezést. E célból ajánlja, hogy a vicinális vasutak élelmiszerzállító kocsijai egészen a központi vásárcsarnok közlekedhessenek, mert ma a termelő hetenként csak egyszer szállíthatja áruit s ekkor is csak kocsin szállíthatja, ami sok pénzbe kerül, s így, ha árutájt olcsón kénytelen tovább adni, kétszeres anyagi veszteséget is szenved. Ha azonban a termelő árutájt naponként olcsó vitéldijert hozhatná a piacra, ugy nemcsak jobb áru kerülne a piacra, hanem egyáltalán a termelőnek, de a vevőnek igényei is könnyebben kielégíthetők volnának. A székess-főváros közlelemzése így módon nemcsak olcsóbb, hanem jobb és rendeztebb is lenne.

A magunk részéről a vásárcsarnok-igazgatóság egyik javaslatához sem fűzhetünk holmi vérmes reményeket. Igaz ugyan, hogy közülök egyik sem érinti közelebbről a város zsebet, s egyformán szolgálnak termelőnek és fogyasztónak érdeket, azonban, aki a reformoktól valami javulást remélne, megféledekkir arról, hogy a székess-főváros legközvetlenebb környéke, ahová a fővárosi vicinálisok

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

törvényszéki bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

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

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

Telefon 58-35.

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

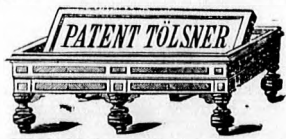
TÖLSNER ADOLF FIAI

csász. kir. szabad. tekeasztal-gyára

BÉCS, V., Ramperstorffergasse 39 a

(saját házban)

ajánlja az **ujjonnak javított**



fordítható tekeasztalait

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

Új és használt tekeasztalok és mindennemű kellékek dus választékban mindig raktáron.

Mindenféle styliben kávéház-berendezések elvállaltatnak.

Árak megegyezés szerint.

Képes árjegyzékek ingyen és bérmentve.

Bécs, V. Ramperstorffergasse 39 a.

Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

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

villámhárító- és villamos-világítási-

BERENDEZÉSEKET

olcsón, solid és szakszerű kivitelben

jótállás mellett.

eljutnak, csak a zöldségfélék szállítása szempontjából jöhet tekintetbe, s hogy a székesfőváros lakossága egyéb élelmiszerek tekintetében kizárólag a vásárcsarnokokra van utalva; végre az optimisták arról is megfeledkeznek, hogy a magányosok bevásárlásai, különösen a nyári hónapokban, mikor minden nap csak friss árút lehet vásárolni, nem oly nagyok, hogy azért a vevő naponként 24-30 krt adhatna ki.

Egyébként ez indítványok annak bizonyoságai, hogy a tanács élénken foglalkozik a székesfőváros közéletének ügyének javításával s így remélhető, hogy előbb-utóbb e fontos kérdés is végleges és sikeres megoldást fog nyerni.

Magyarország tojáskereskedelme.

Hasznos szolgálatot vélek teljesíteni, ha a magyarországi tojáskereskedelemtől e lapok t. olvasóinak egyet-mást elmondok, utalván ama viszáltságokra, amelyek e téren lepleten-nyomon észlelhetők. Az általam elmondandókhoz szolgáló adatokat részben Krenédiés Ferencnek a »Közlekedés»-ben megjelent »Tojáskereskedelm» című közleményéből merítettem.

A magyarországi tojáskereskedelemtől a kereskedelmi és iparkamarák jelentéseiből Krenédiés a következő szemelvényeket állította össze.

1. A budapesti kereskedelmi és iparkamara 1892-ben azt jelenti, hogy Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun- és Fejervármegye területén 19 oly egyén van, akik nagyobb mérvű tojáskereskedéssel foglalkoznak.

2. Az aradi kereskedelmi és iparkamara 1895. évi jelentésében az áll, hogy Arad stb. vármegyékben: »az utóbbi esztendőök alatt igen nagy lendületet vett a tojáskereskedés. A gyűjtés a nyugati és északi vármegyékben nagy erővel és oly sikerrel folyt, hogy az aradi piac fogyasztási szükségletét alig volt képes fedezni. A kivitel napról-napra erősödött és több külföldi és bécsi czégnék voltak Aradon csomagoló és szállító telepei, melyek naponként küldtek szét néhány kocsi rakomány tojást.

3. A besztercebányai kereskedelmi és iparkamara 1892. évben arról tesz jelentést, hogy: »Arva stb. vármegyékben 31 tojáskereskedő van, kik többnyire oly helyen laknak, a hol vasuti állomás nincs.»

4. A brassói kereskedelmi és iparkamara 1892-ben azt jelenti, hogy Fogaras-, Nagy-Küküllő- és Szécheny-vármegyékben 65 tojáskereskedő van.

5. A debreczeni kereskedelmi és iparkamara 1892-ben azt konstatálja, hogy Bereg-, Hajdu-, Máramaros-, Szabolcs-, Sztármár-, Szilágy-, Ugocea- és Jász-Nagy-Kun-Szolnok-vármegyékben »tojáskereskedéssel foglalkozó czég nincs.

6. A győri kereskedelmi és iparkamara ugyancsak 1892-ben arról emlékezik meg, hogy Győr-, Esztergom-, Veszprém- és Komárom-vármegyékben: »a tojás legnagyobb részét bécsi és stájerországi tyukászok vásárolják össze.

7. A kassai kereskedelmi és iparkamara 1893. évben azt jelenti, hogy Abauj-Torna-, Sáros-, Szepes-, Ung- és Zemplén-vármegyékben: »a tojás kivitel a múlt évben is a régi magas nyomon maradt és a tojáskereskedők ágenshada végig házalva a vármegyéket felrugtatta a piaci árakat és minden készletet összevásárolván, a legnagyobb szorultságba hozta a helyi fogyasztást. A kiviteli kereskedés ezen ágának ily módon való boldogulása nem épen öröndetes jelenség tyuktenyésztésünk nyomorúságos állapotja mellett.

8. A kolozsvári kereskedelmi és iparkamara 1893. évi jelentése Alsó-Fehér-, Beszterce-Naszód-, Kis-Küküllő-, Kolozs-, Szilágy-, Szolnok-Doboka- és Torda-Aranyos-vármegyék tojáskereskedésére nézve a következőket mondja: »A tojáskereskedelem folytonos lendületnek örvend s ez által egy újabb bevételi forrása nyílik termelőinknek

A vasuti forgalmi adatok szerint: 1893-ban 17.435 q. tojás adatott fel, ami 4236 q.-val haladja meg az 1892. évi kivitelét. Az élénk kereslet folytán a lefolyt évben oly hiány állt be e czikkben, hogy egy 1440 darabot tartalmazó eredeti ládáért 70 forintot is fizettek, aminek külföldben 35-36 frt a rendes ára.

9. A marosvásárhelyi kereskedelmi és iparkamara 1896. évi jelentésében azt mondja, hogy Csík-, Háromszék-, Udvarhely- és Maros-Torda-vármegyékben »a tojáskereskedelem kedvezőtlen viszonyok közt variált. Minden egyes kiviteli czégre nézve az év veszteséggel végződött... a falukon házaló szegény nép (?) kezd felhagyni ezen foglalkozással.» Ugyanezen kereskedelmi és iparkamara 1892-ben azt jelentette, hogy kerületében 48 tojáskereskedő van, s hogy különösen Maros-Torda- és Udvarhely-vármegyék helységeiben foglalkozik a lakosság a tyuktenyésztéssel s illetőleg a rendszeres tojástermeléssel.

10. A miskolczi kereskedelmi és ipar-

kamara 1894. évi jelentésében azt mondja, hogy Borsod-, Gömör-Kishont és Heves-vármegyékben csak 7 tojáskereskedő van.

11. A nagyváradi kereskedelmi és iparkamara 1892. évi jelentése szerint kerületében: »a kofalkodó ipart űző tojáskereskedők igen nagy számmal vannak, de csak két kivitel tojáskereskedő czég van.

12. A pécsi kereskedelmi és iparkamara 1892-ben jelenti, hogy Baranya-, Somogy- és Tolna-vármegyékben »iparszerűleg senki sem foglalkozik tojáskereskedéssel és tojás kivittel». Egyik későbbi jelentésében ellenben a következőket mondja: »A baromfi kereskedés az itteni fogyasztók elégedettségére évről-évre élénkebb lesz, mivel az egyre szaporodó tyukászok faluról-falura járva a baromfit és tojást összevásárolják és Budapestre vagy Bécsbe viszik.»

13. A pozsonyi kereskedelmi és iparkamara 1892-ben arról tesz jelentést, hogy Pozsony-, Nyitra-, Trenčén- és Turóc-vármegyékben 19 tojáskereskedő van s hogy a tojástermelés különösen a Csallóközben és Szered körül az ugynevezett Mátyusföldön üzik nagyban és belterjes módon. 1896. évi jelentésében pedig a következőket mondja: »Ha tekintetbe vesszük azt az előnyös módot, amelynek kerületünk, de különösen Pozsony-megye gazdaközönsége annak folytán örvend, hogy két oly fontos és nagy fogyasztó piac van közvetlen szomszédságában, mint aminők Pozsony és Bécs városa, akkor valóban nagy mérvben csodálkoznunk kell, hogy a baromfitenyésztés kerületünkben általában el van hanyagolva, sőt még az ország átlagát sem éri el.

14. A soproni kereskedelmi és iparkamara 1892-ben azt jelenti, hogy: Moson-, Sopron-, Vas- és Zala-vármegyékben 124 kofalkodó tojáskereskedő van, kik legnagyobb részét oly helységeken laknak, hol nincs vasuti állomás... ezen tyukászok faluról-falura járva, szedik össze a baromfit és tojásokat és azokat eladás végett vagy felviszik Bécsbe, vagy pedig a vidéki nagyobb piacokon eladják. Van ugyan olyan vidéki kiskereskedő is, aki melléküzleteként űzi a tojáskereskedést, azonban oly tojáskereskedő, ki a kivitel szempontjából is számot tenne, a soproni kamara területén ez idő szerint nincs... Ugyanezen iparkamara 1896. évi jelentésében ellenben a következőket írja: »A tojáskereskedelem kerületünkben kiviteli jelleggel bír, amennyiben tojáskereskedőink az általuk összevásárolt tojást majdnem kivétel nélkül Ausztriában értékesítik. A Bécsbe vitt tojás nagy részét a nagykereskedők Angolországba exportálják.

15. A szegedi kereskedelmi és iparkamara 1892. évi jelentésében arról tesz említést, hogy Bacs-Bodrog- és Csongrád-vármegyékben 31 tojáskereskedő van és hogy a kamarai kerület bármely megyéjében a tojás tömegesen kapható. 1897. évi jelentésében pedig a vidék baromfitenyésztését következőképp méltatja: »A baromfitenyésztés terén a legörvendetesebb haladás észlelhető. Ezen gazdasági ág ma már egyik legjelentékenyebb bevételi forrását képezi a nehéz gazdasági helyzet sulyát érző kisgazdaságoknak, valamint kint a tanyákon lakó és rendszeren nagycsaládú cselédségnek. A kivitel nagysága, mely e téren ma már elérte, a baromfitenyésztést még általánosabbá tette és teszi. A tojáskereskedés rendkívül fellendült, úgy hogy az év nyolcz hónapjának hetenként átlag 95 ládával (minden ládában 1440 drb. tojás) szállítatik leginkább Budapestre, Bécsbe, Egerbe és Würzburgba, valamint más jelentősebb piacok felé. (Folyt. köv.)

Miért kék az ég?

A kérdés nagyon különösen hangzik, de nem tagadható, hogy jogosultsága van. Miért épen kék színű az ég, s miért nem zöld, sárga vagy rózsaszínű?

Nos, nem sokáig kinnozok az olvasót a kíváncsisággal, hanem egyszerűen minden cifrázás nélkül megmondjuk, hogy a por az, a melynek az ég kék színét köszönheti. A fény láthatatlanul megy át minden gázerőn testen, tekintet nélkül arra, hogy milyen chemiai összetétele van. Ennélfogva a por az, amely a fényt felfogja, azt minden irányban visszaveti s így okát képezi annak, hogy az egész atmoszféra színe kék, épúgy amin a sötét helyiségbe vetődő fényugrárt is a por teszi láthatóvá. Por nélkül tehát soha sem volna tiszta kék égboltozat, az ég mindig sötét, vagy legalább is olyan sötét volna, mint a legszebb holdtalan éjszakákon. Közvetlen e sötét háttérben foglalna helyet a nap, izzó fénylap alakjában éles ellentétet képezve a fényesen megvilágított földdel. Vakító világosság uralkodnék a helyeken, ahová a napsugarak letűnnek, mig ott, ahová el nem jutnak, sötét fekete árnyék uralkodnék, nem volna ekkor szétszórt nappali világosság. Ezt az éles ellentétet kis mérvben csak a hold és a csillagok fénye enyhítené, a melyek csakis azért nem láthatók nappal is a fekete égbolton, mert sugaraikat az atmoszférahban levő por teljesen visszaveti.

Ha tehát a por az égbolton világítva tünteti elénk, miért látjuk kék színben az eget?

Miért veri vissza a por a fehér napsugár különböző alkatrészei közül éppen a kékét, nem a narancs, piros, sárga, zöld, kék vagy ibolya színképi sugarakat? Dr. Leonard hazánkja szerint, kinek vizsgálatait a por szerepét illetőleg Dr. Aszmann R. tanár ismertette „Das Wetter” című Saale-nál (Braunschweigban) megjelenő meteorológiai folyóiratában, e körülménynek oka a porrészecskék nagyságában keresendő. Csak a legfinomabb, mikroszkopikus por esik le oly lassan, hogy a levegőáramlatok mindenhová elhordhatják s így az atmoszféra minden rétegében állandóan jelen van. Különös jelentőséggel csak ezen igen finom részecskék bírnak, mivel a nagyobbak csakhamar a földre hullanak. Ezen finom, légköri por azonban igen sok részecskét tartalmaz, a melyek elég nagyok arra, hogy a rövid kék fényhullámokat visszaverjék, a zöldet és kékét már kevésbé, míg a hosszú veres fényhullámok visszavetésére pedig általában

nem elég nagyok. Ennélfogva a vörös fény rendszerint akadálytalanul hatol rajtuk keresztül, míg a kék jobban szétszóródik s így szemünkhöz ér el. De miért intenzívebb az ég kék színe Olaszországban s más tropikus vidékeken? Talán ott még finomabb a por? Bizonyára, de nem finomabb a maga nemében. A mi vidékeink nedves klímájában a por nem mozoghat sokáig anélkül, hogy vízzel ne rakódjék meg, s így meg ne nagyobbodjék, míg a meleg tartományok száraz klímájában a levegő kevésbé van vízgőzzel telítve s így a nedvesség sem csapodik le oly könnyen a porra. A por különben is minden oly jelenségnek, mely az atmoszférában végbe megy, rendkívül fontos szerepet játszik. Por nélkül nem volnának vízsűrűsödések a levegőben, nem volna köd, eső, felhő, hó. Ekkor tudniillik az egyetlen sűrítő közeg földünk felülete volna. S akkor beállna az az eset, hogy valahányszor a légkör lehülne, a fákrol,

a növényekről, a házak falairól kezdene el lecsapni az eső, télen pedig minden élő és élettelen tárgy áthatlan vastag jég réteggel volna bevonva. Mindazon víztömeg, a mely rendszerint eső vagy hó alakjában jut földünkre, — mint ehhez már szokva vagyunk — ily módon válnék előttünk láthatóvá, s hogy esik, úgy vennők észre, hogy házunk ajtaján kilépve, egyszerre csurongvíz lennénk, anélkül, hogy a mai értelemben megáztunk volna. Az esernyő teljesen felesleges eszközzé válnék, mert a gőzzel telített levegő még a házak belsejébe is behatolna s a nedvesség mindenütt lecsapodnék. Szóval csak nagyon nehezen alkothatnánk magunknak fogalmat arról, milyen másforma külséje volna mindennek külséje-formája, ha a levegőben nem volna mindenütt oly megmérhetlen mennyiségű por. Ne panaszkodjunk hát annyit a porral, és örüljünk, hogy nyári egünk oly szép . . . kék.

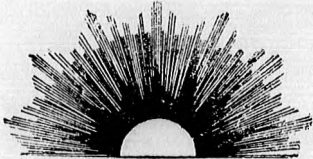
Besonders

schmackhaftes Gebäck, Weizen-, speciell aber Kornbrot, sowie Original Pressburger Mohn- und Nuss-Beugel 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.

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

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS

Margitforrás-telep (Bereg-megye)

Kitűnő hatású szénsavas nátriumainál és csekély szabad szénsavánál fogva a **légtutak s tüdő hurutos állapotainál** sőt egyenesen nélkülözhetetlen, ha, mint a **tüdővészeseknél, vérzésekre való hajlandóság van jelen.** Kiváló hatást látni tőle a **gyomor és belek hurutos állapotainál**, hol a fölsímmenyiségben 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 fölé.**

Mint ivóvíz

Kiváló óvószernek 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.

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-utca 111.

SEC

SEC

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}

Promontor

(Budapest.)

DEPOSE.

THÉOPHILE ROEDERER & C^O

VINS DE CHAMPAGNE

REIMS

MAISON FONDÉE EN 1864

MAGYARORSZÁGI KÉPVISELŐ:

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

CHRISTOFLE & Cie.

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

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

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

Chocolad Stühmer



Védjegy

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben

Magyarország legnagyobb gyára.

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

Arany- és ezüstérem.

Jurytag az 1885. országos-kiállításon.

KÖNYVNYOMDA

BUSCHMANN F.

BUDAPEST

IV., HARISCH-BAZÁR

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).

A kőbányai polgári serfőző

részvénytársaság

a nagyérdemű közönségnek és érdekelteknek tisztelettel
jelenti, hogy a sokoldalról nyilvánított kívánságnak meg-
felelve, sőreinek palackozását a főváros részére
megkezdte. Az eredeti minőség teljes megóvása
ezébjából a lefejtés közvetlen az ászokhordók-
ból történik. Az ezredéves orsz. kiállításon
a legmagasabb kitüntetéssel, a

„Diszoklevéllel“

jutalmazott sőreink, u. m.

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

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

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

Nem acetylen! ➡

➡ Világítás!

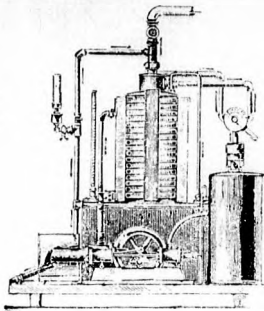
AMBERGI

légszeszfejlesztő gépek

világítási, fűtési és
műszaki czélokra.

**Nem robbanó,
önműködő
gépek.**

**Gondozás
nem szükséges,
szagtalan és
zajtalan lefolyás.**



Saját légszeszkészülék minden házban.

Műszaki és ipari
czélokra.

Légszesz-motor
hajtásra.

Légszesz-fűtési
czélokra
(konyhák, fürdőszobák stb részére).

Ezen gépek által fejlesztett légszesz alkalmazása sokféle különösen ajánlatlik:

Lakások, irodák, vendéglők, szállodák ➡ **világítására** ➡
melegítő-, főző- és vasaló czélokra szükséges kályhák
➡ **fűtésére**, ➡ légszeszmotorok hajtására stb., stb.

**A gépek 6-féle nagyságban (15 lángtól 200 lángig)
360 frttól 1500 frtig készíttetnek.**

A gázfejlesztő-gép kezelése **mindenki** által nagyon könnyen
elsajátítható előtanulmány nélkül.

A légszesz teljesen tiszta, szaga nincs, **nem robbanékony** és
égés alkalmával semmiféle ártalmas anyagot nem áraszt.

Árjegyzéket és prospektust ingyen és bérmentve küld:

JANISCH JÁNOS és T^{sa}

légszesz- és vízvezeték-berendezési és horgany-diszitmények gyára
Budapest, VI., Csengery-utca 74. szám alatt.

➡ TELEFON 20-83. ➡

➡ **Erő!** ➡

➡ **Fűtés!** ➡

Hirrmann Ferencz érczárú-gyára

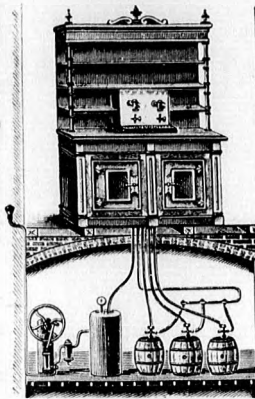
Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.
Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =
légnomással és szabad. léghűtővel.
Eivállal régi készülékek atalakítását.

**Nagy választék
bor- és sör-csapokban,**
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate
mittelst **Luftdruck**
mit **patentirtem Bierkühler.**
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Küswahl
in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



BORHEGYI F.

ezelőtt Lápóssy F. és társa

B pajaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron

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

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.



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.

➡ **Kívánatra szivesen szolgál árjegyzékkel és mintákkal.** ➡



Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

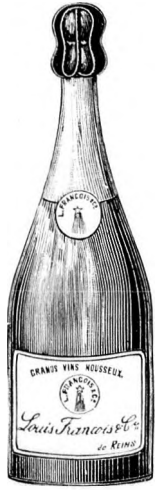
Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Temesvár, Anvers.

Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az
egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok
vagyunk Magyarországon és ezégünk mint ilyen a budapesti
kereshedelmi- és váltótörvényozéknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.



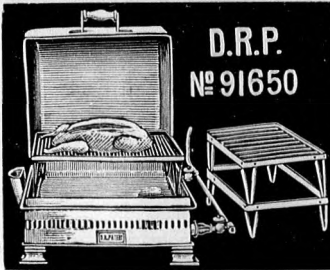
Főraktár : *Borhegyi Ferencz* ezelőtt *Lápossy*
Budapest, Maas-palota.

Vezérképviseletőség : *Ruda és Blochmann, Budapest.*

„Lucullus”

sütőkészülék gőzfűtéssel
korszakot alkotó találmány
a főzémesterség terén.

A nemzetközi konyhaművészeti kiállításon Bécsben
(1898 januárba) 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 megkózmásodását
- A „Lucullus” minden sültet szépen süt, u. m. borjú-, disznó-, ürüpecsenyét, roastbeefet, beetsteaket, szárnyast, vadat, halat stb. továbbá mindennemű tésztát és süteményt, minden konyhában, hol légszesz 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, Beetsteak, 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 Abnützung 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 légszeszgyárak szerelési irodájában, IV., Aranykéz-utca 6. szám és
Löwenstein M.-nél, cs. és kir. udvari szállító, IV., Várház-körut 4. sz.

➡ Árjegyzék és prospektus kívánatra megküldelik. — Preise und Prospekte auf Verlangen. ➡