

## 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

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.

<p>Szállodások-, Vendéglősök- es Koresmarosok- ipartársulata: IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.</p> <p>Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-iptársulata: II. ker., Medve-utca, Fácán.</p>	<p>Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő: <b>WAGNER JÓZSEF</b> IV. Kecskeméti-utca 5.</p> <p>Bérmentetlen leveleket nem fogadunk el. Kéziratokat nem adunk vissza.</p>	<p>»Budapesti Pinczér-Egylet« IV., rostély-utca 1. <b>PAULITS JÓZSEF</b> közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. <b>GROSZ ÖDÖN</b> közvetítő-intézete VII., Károly-körút 9 (gróf Hadik Barkóczy-ház).</p>
--	--	---

### HIVATALOS RÉSZ.

SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK,  
KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉSSEGÉDEK  
ORSZÁGOS NYUGDÍJEGYESÜLETE.

#### Központi igazgatóság Budapesten.

Jogtanácsos:

Dr. Solti Ödön ügyvéd

VI. ker., Váci-körút 61. sz. I. em. 2.

Hivatalos órák: Naponként d. u. 3—6 óráig.

#### Budapesti választmány.

Titkár:

F. Kiss Lajos

VI. ker., Teréz-körút 19. sz.

Hivatalos órák: Csütörtök 3—5 óráig.

#### Kassai választmány.

Jegyző és levelező:

Sárosy Árpád

Vendéglős- és pinczérjegyleti jegyző.

#### S.-A.-Ujhelyi választmány.

Ellenőr:

Simon Ignác

Pinczér-nyugdíjalap gyűjtő társasági jegyző.

#### Szombathelyi választmány.

Ellenőr: Betöltetlen.

Pénztárnok: Dautlich Gyula.

#### Szegedi választmány.

Ellenőr — jegyző:

Tóth Endre.

#### A végrehajtó-bizottság

#### a pénzügyminiszter előtt.

Azt hiszem, tisztelgésünk a pénzügyminiszter előtt és annak férfias ígéretei, melyekkel helyzetünk szanalását kilátásba helyezte, ismét kivessznek ellensegeink szájából egy jó csomó műargumentációt.

Valóban bámulatos némely emberek rosszlelkűsége, kik egy mákszemnyi tampont nélkül örökösen lamentálnak, hogy így meg úgy, nem történik semmi. Hát voltaképpen mit akarnak? Mi történjen? Mint a művelt elemhez tartozó iparúzó, azért, mert egyes miniszterek addig mibe sem vették iparunkat, kéréseinket, csak nem sorozhatjuk ezek közé Lukács minisztert is, csakis az ő kedvükért? Hiszen férfias szavai teljes garanciát nyújtanak arra nézve, hogy a nála járt küldöttségnek tett ígéreteit be is fogja váltani, annyival is inkább, mert nincs szavunkot »nagy ígérő«-nek tartani, miután szavai, egész fellépése, a legjobb benyomást gyakorolva ránk, ügyünk iránti meleg érdeklődést árulnak el.

De küldetésünk sikerében azért is feltétlenül megbízhatunk, mert az ország egyik legnagyobb politikusa, Dr. Falk Miksa országgyűlési képviselő volt kegyes ügyünket, kérésünket — valóban a csak tőle kitelhető szakavatottsággal és bensőséggel — a pénzügyminiszter előtt tolmácsolni?

»Bár csak futólag olvastam el a nekem Ó Méltósága Falk képviselő által átnyújtott kérvényüket, de már is biztosíthatom az urakat, hogy ezentul, ha a vendéglősiipart érintő törvényeket fogjuk tárgyalni, mindig meg fogom ahhoz az előzők által ajánlott urakathivni« — szólott a pénzügyminiszter. Szabad-e hát kételkednünk, hogy már most csakugyan be fog állni vendégeink siralmas állapotának javulása, s hogy beáll helyzetünk jobbra fordulása?

Nem-e biztos jele az annak, hogy már magasabb helyen is kezdi belátni, hogy — vétkezés nélkül — nem lehet, nem szabad a vendéglősipart teljesen tönkre juttatni?

És ki merné tagadni, hogy Dr. Falk Miksa magas partfogása, a miniszter bőles, a reszortját értő szakemberhez méltó szavai, nem épen jókor — tán ép a tizenkettedik órában — hangzottak el?

Megnyugodhatunk tehát s nyugodjunk is meg a miniszter szavaiban! Sokkal jobb hazafi ő, hogyszem könnyelműen elejtse egy oly szorgalmas, munkás ipar érdekeit, mint a miénk.

De bízunk a nagy Falk irántunk tanúsított rokonszenvében, ki érdeklődésének legszebb bizonyítékát akkor adta, midőn így szólott előnkünkhöz:

»Hisz mi régi jó barátok vagyunk!«

Minden a legszebben, a legjobban megy a maga útján. Nyugodtan, Mert Hübele Balázs módjára országos dolgokat elintézni nem is lehet.

Öblös száju ellensegeinknek pedig azt üzenjük:

»A kutya ugat, a karavan halad.«

Bokros Károly.

#### Az első napsugár.

B—a. Midőn a jó gazda reményekkel telve megkezdí munkáját, azon jár az esze, vajjon sikerül-e az idei termés, mely élete fenntartásához szükséges, vajjon a tavaszi napsugarak éltre ébresztő erejét, nem-e öli meg a hideg éjszaka fagyasztó dere, vajjon a nyári napsugár érlelő hatását nem-e teszi tönkre jég, sáska vagy egyéb elemi csapás?

Mert ha sikerül a termés, akkor bőven telik mindenből mindenkinek, aki a ház körül foglalkozdik; ha pedig nem, — akkor felüti tanyáját a körság, akkor megkezdí romboló munkáját az adóvégrehajtó, az uszora és a nyomor, vagy koldusbot győztesen kerülnek ki a harezból, melynek megvásárolása az életfenntartás ösztöne és a mostoha viszonyok késztetik a gazdát.

És valamint a jó gazda elvégzi a munkáját, dolgozik, figyel, mindenre gondol, mindenkiről gondoskodik és a remény az egyedüli vigasza, az egyedüli bátorítója, lelkesítője, úgy a mi gazdáink is, kiket bátran a java emberek közé sorozunk, becsülettel végezték eddigi munkájukat nem önérdékből, hanem azért, hogy mindazoknak, kik a

»hához« tartoznak, meg legyen »legalább« is a mindennapi kenyérük.

Csakhogy a sors mindeddig mostoha volt vezetett férfaink összes iparkodásaival szemben. Hogy miért? Ennek okát most nem kutatjuk és csak annyit konstalálunk, hogy nem az ő hibájuk folytán volt borus az egész táj, a hova csak lábukat tették.

Annál felemelőbben hat mindnyájunkra az első tavaszi napsugár szétáradása, mely az iparunkra nehezedeó jégpánczelt felolvasztotta, hogy a rég elvetett kívánalmak, jogos követelmények csiráinak szabad fejlődést engedjen.

Mert szabadság nélkül még a természetben sincs fejlődés és ha iparunknak fejlődése meg volt eddig egy bizonyos irányban akasztva, ennek oka az volt, hogy a mérvado körök el voltak zárva előlünk és ennek folytán nem ismerték azon életelő elemet, mely iparunk virágzását előmozdítja. Nem ismerték, ennél fogva nem is adhatták meg mindazt, amire iparunknak szüksége van.

Most azonban, midőn az ország első publicisztája, az elő magyar zournafisták atya, Falk Miksa vette ügyünket kezébe, bátran elmondhatjuk, hogy midőn ügyünket az igazságosság melegevel, tekintélyének súlyával, bőles belátásával, őszinte jóakarattal és jóleső partfogásával a miniszter elé vitte, ismétlem, bizalommal mondhatjuk, hogy ez volt iparágunk történetében az első tavaszi napsugár, mely fényével, melegevel felélesztette vezető férfainkban a reményt, erőt nyújtott a farszto munka folytatására, buzdítja őket kintásra, szorgalomra a küzdelem tuskés-bokros mezején.

És szükségünk is van szorgalommal parosult kintartó munkára, ha azt akarjuk, hogy iparágunk ősszerdekeinek érvényre jutása által szaktársaink egyenként is élvezhessék azon eredményeket, melyekért a multban is küzdöttünk és a jövőben is fáradozni fogunk, hogy kitűzött célunkat elérhessük.

Jól esik ezt elmondanunk akkor, midőn látjuk, hogy illetékes helyeken az ország nagyjai megismerték iparágunk törekvéseit, annak hiányait és igéretüket bírjuk, hogy a jövőben iparágunkra vonatkozó törvények tárgyalásánál hivatalosak lesznek vezető férfaink is.

Ezen tény magában véve is oly eredmény, melynek szívünk mélyéből őszintén örvendünk mindnyájan.

Az azonban az első tavaszi napsugár még korántsem jelenti azt, hogy az elvetett mag érett lesz és meghozza a maga, élvezhető gyümölcsét. Vigyaznunk kell arra, hogy fagy meg ne csipje, jég el ne verje, sáska, filloxera fel ne falja reményünket, mindenünket.

Szükségünk van elsősorban is a mai társadalmat jellemző azon törekvesre, hogy a pályánkon levő szaktársak, eltekintve foglalkozásuk minőségétől és szolgálati viszonyaitól, tömörüljenek, egyesüljenek és áll legyenek hatva egy célirányos, hasznos egyesületi eszmétől. Mert sajnosan kell tapasztalunk, hogy társadalmunknak számban és intelligenciában oly kiváló osztálya mint a vendéglős, szállodás és káves, meg most sem látta elérkezettnek az időt, hogy az egyesülés eszméjét, az országos vendéglős-szövetséget megvalósítsa.

Hiszen legjobban esudálkozunk ezen maguk a szállodások, vendéglősök és kávesok és az okot részint az egyesek közömbösségében, részint abban keresték, hogy a felülről való kezdés évenként csak egyszer, az országos congressuson történik meg. A megindult mozgalom sikerét az egymás iránt való hagyományos féltékenykedés iparunknál nem zavarta és sajátszerű, de mégis úgy van, hogy úgy a fővárosban, mint a vidéken csekély számú követőkre talált és szaksajtóinkban a debreceni congressus óta senki sem emelte fel szavát az úgy

erdekében, jölehet tudommal az összes congressusi tagok kézhöz kapták a nyomtatott előadói jelentést. Az eddigi eredménytelenség okait most nem soroljuk fel, de helyénvalónak tartjuk, hogy midőn iparunk hajnalhasadásait várjuk, az alvó eszmét felébresztjük, mert azt hisszük, hogy egy oly intézmény, mely zászlózára oda irta a szaktársi összeredések védelmének jelszavát, mely a már fennálló nyugdíjgyesülettel kapcsolatban a segélynyújtás terén is sikeresen munkálkodhatnék, a manapság szegény és megélhetési gondokkal küzdő szállodások, vendéglősök és kávéoskó egyéneire nagy fontossággal bír.

Ha áll az, hogy minden kezdet nehéz, úgy ez nyugdíjintézményünk létesítésénél bebizonyult; és ime mégis mit láttunk? Azt, hogy alig egy esztendő alatt minden presszió nélkül már tekintélyes egyesületi vagyont képesek felmutatni, dacára annak, hogy helytelen föltevések és inszINUACIÓK által iparkodtak egynémelyek a nyugdíjgyesületbe vetett bizalmat megtántorítani, dacára annak, hogy voltak és vannak, akik a nyugdíjgyesület eszméjét nevéteseknek, erejét igénytelennek, törekvését kiívetetlennek hirdetik, ez oly siker, milyennel kevés egyesület díszkedhetik. Ez a siker bizonyítja legjobban, hogy a vendéglői kar országos szervezkedésének ideje elérkezett.

A forma, melyben a szervezkedés történjék, oly részlet, melyet az előkészítő bizottság amúgy is tanulmánya tárgyává tett és mi csak a szövetség szükségességére utalunk.

A kitűzött czélok elérésére szükségesnek tartjuk továbbá azt, hogy ott, ahol kellő számú szaktársaink laknak, ipartársulatok alakuljanak, ahol ezt a szaktársak csekély száma nem engedné, olvadjanak be az egyesek a területükhöz legközelebb levő ipartársulatokba, hogy lassan bár, de biztosan elérhessék idővel a tömörülést és ennek alapján iparizási jogoknak szakképzettséghöz kötöttségét. Mert minden kerület országgyűlési képviselője szívesen hozzájáruland az eszme pártolásához és így ezen úgy improzans módon jutna a képviselőhöz asztalára, hogy törvényre emeltesse. Összgyűjünk eredménye magunktól függ immár és egyben előnnyel bírnak mégis a jó gazda felett, hogy t. i. elemi csapásoktól csak akkor kell félnünk, ha az első tavaszi napugár éltető erejét elpocsékoljuk és nem gondolunk tovább a reánk bízott talajt, mely bizony-bizony sok javításra szorul, hogy a csíra erőteljes fejlődésnek indulhasson.

Legjobbainkunk erőt kívánunk eddig is tanúsított kitartó munkadevőkűhöz, merítsenek lelkesedést az eddig elért eredményből, mert igaz jogok védelmét vállalták magukra s a jogok kivívása fáradszó s rászoruló a lelkesedésre és lelkesítésre!

## Intermezzo.

A debreczeni III. országos magyar vendéglős congressus végrehajtó-bizottsága küldöttségének Lukács pénzügyminiszter által történt fogadása jelentőség tekintetében oly kimagasló és fontos eseményt képez ipari közeletünk terén, melytől nemcsak évek hosszú során át hangoztatott panaszok és óhajok szánálását s illetve teljesítését várhatjuk joggal, hanem amely egyáltalán bizonyára hatalmas lökessel fogja felébreszteni vendéglőseink oly hosszú idő óta szunnyadó osztályöntudatát és erőerzetét.

Valamint a tudományban gyakran a legjelenteklenebbnek látszó események a legfontosabb vívmányok felfedezésére vezetnek, valamint az egyén életében nem nevelés, véralak, predesztináció, hanem esélyek — mondjuk: véletlen — döntenek, epügy a gyakorlati élet terén is döntő súlylyal nehezedik a mérlegre az, ami esetlegesség,

## Két hét története.

Tagadhatatlan, hogy az utóbbi időben nemcsak »történeket valamik«, hanem igenis a vendéglősök ügyei folytonosan napirenden vannak, ami nagyon természetes is. (Még nemrégiben nem igen volt oly nagyon természetes!) Kísérjük hát figyelemmel ezen eseményeket s adjuk őket közre, hadd épüljenek rajtuk a Tamások. És egyebek.

Tárca biz ez, de azért, tudom, nem várnak önök tőlem meséket — a serdülő ifjúság részére. Nem is igen értek a mese mondásához. Legyünk hát komolyak, foglalkozunk komolyan ügyes-bajos dolgainkkal. Szemléljünk. Gondolkozzunk. Itélkezzünk — de igazságosan.

A mi jó vidéki kollégáink ismételtlen is szép jeleit adták a közügyek iránti lelkesedésüknek és érdeklődésüknek a Gundel-házban tartott végrehajtó-bizottsági ülések alkalmával. Hogy ez mily érdem csak az tudja igazán, akinek valaha vidéken volt vendéglős üzlete. A »vidéki« nagyon vigyáz a maga kizsáldó vendéglősré, nem szereti ha az folyton elszalad a tűzhelyétől, a szomszédba lótfut, bizottságozik, anketíroz. Annál tisztelteméltóbb dolog hát, ha a vidék a mi üléseinken oly szépen »representál«. — Ösz Priváry — oly méltósággal közszónti fel az elnököt, akárcsak az egn érsék (Héj Priváry! Priváry! Ott lehetne ám még csak jó bort mérni!), a legbuzgóbb harcos, a legelsőnek érkezik meg Szeged felől, nyomban ker-

nem előkészített, hanem csak a pillanat által szült. A kutató elme kiigyezkedik ugyan az egyéni cselekvés utját és határait szabni, ámde így sem képes paralizálni a rajta kívül eső erőnek, a véletlennek közrehatását.

Hallom, hogy Newton egy almafa alatt pihenven, egy leeső alma utjából állapítja a szabad esés törvényeit, amelyekben azután az egész modern physika épül ki; hallom, hogy Galvani egy kerítésre feszített békacomb ránálódzásán figyel mek a villamosságot s lesz így a gőz korszakának lejtárta: a villamosság századának előkészítője; hallom és olvasom, hogy a világtörténelem legnevezetesebb dolgai eldöntésében ep anyai a szerepe a véletlennek, mint az emberi tudásnak s öntudatos sorsintéző akaratnak: ép azért hitem, hogy bármily jók, igazak és nemeseek legyenek is törekvéseink, bármily helyes is legyen az ut, a mód, melyen és mlyelylet azokat megvalósítani igyekszünk; bármily törhellen legyen kitaratásunk, önzellen buzgalomunk, kiapadhatlan az önmagunkba s ügyünk igazságába vetett bizalmunk: eredményt, teljes sikert, tökéleteset csak akkor érhetünk el, ha minden nélkülözhetlen feltételeken kívül segítségünkre siet mek a véletlen is.

Bennünk, kik a pénzügyminiszterhez menesztett deputáció szép sikerét halljuk, kitorülhetlen meggyőződés, hogy ott — a szük miniszteri szobában — egy jelentőségteljes esemény ment végbe s hogy a pénzügyminiszter ígértelevelt oly eredményt értünk el, mely nemcsak szünő bizalmunkat fogja helyreállítani, hanem egyuttal erőt és bizalmat is önt belénk, mert ime — míg egy másik kereskedelemügyi miniszter ügyet sem vel kollektív panaszainkra — akadt mégis legalább egy tagja a magyar kormányának, aki anélkül, hogy tulzolt reményekre jogosítana ügyeink iránt jóleső érdeklődést és nem eléggé megbecsülhető jóindulatot tanusít.

Milyen különös, hogy ennek is már örvendünk kell! Hát úgy állunk, hogy adózó polgárok, egyike a legfontosabb államfentartó osztálynak — hozsánát kénytelenek zengen, mikor nagy kérésre megígérnek azt, a mit követelni volna joguk?

Bizony úgy édes feleim!

*Bárscak futólag olvashattam el a nekem Dr. Falk Miksa képviselő ur Ó Méltóság által ányújtott emlékiratokat, már is biztositatom az urakat, hogy ezental, ha a vendéglőspart érintő törvényeket fogunk előkészíteni, tárgyalni, mindig meg fogom az elnökök által ajánlott szakértő vendéglőseket is hívni.*

Van e vendéglős az országban, ki e nagyfontosságú kijelentésben, mely egy csapással segít eddigi siralmas és kétségbeéjtő válságunkon, ne látna letéve helyzetünk jobbrafordulását? S ki kétkedne, hogy e fordulatban országlánsze van Falknak, a legnagyobb élő magyar publiczistának, ki oly sok jóakarattal s őszinte pártfogással képviselte igaz ügyünket az államhatalom képviselője előtt? Ő mondta elnökünknek: »Hisz mi jó ismerősök vagyunk«. Jó lesz, ha ezt az egy ismeretséget jól megbecsüljük. Ilyet nem köt az ember mindennap.

Evek munkája nem volt hát hiába! Ha az ismételt congressusoknak, azok határozatainak, a végrehajtó-bizottság üléseinek, tenger emlékiratnak nem lenne más eredménye, mint az, hogy a vendéglősök anyagi érdekeit oly közelről érintő kérdések a közel jövőben eredményes megoldást fognak nyerni; a pénzügyi kormányzat figyelme felénk fordulván, bajaink enyhít: ezúlnkat részben elértük.

Elértük évtizedes munka, lankadatlan küzdelem, szüntelen kísérletek, nem egy visszautasítás árán, mert az utolsó órában segítségünkre jött a nagy véletlen: a kényszer, Falk és egy megbízható miniszteri ígérlet. Vederemo! F. Kiss Lajos.

geti őt Kassa felől Seress s Esztergomból a nagy-szakálu Schleiffer, aki mindenkinek csak »a Lajos«. — Persze valamennyi nem lehet itt. Ki levélben, ki sürgönyben mentegetődzik. Am itt van János, a Benedek, az aranyzáju debreczeni jogtanácsos s a másik, aki szintén nagy tudományú és arany — gyomru jogtanácsos, az örökifju Boór bácsi, akit — Kiss Lajosnak száradjon a lelkén, ha nem igaz — a Gundel menük s titkos nősülési vágyak vonzanak Budapestre, ahonnan különben madárlátta alma (!) nélkül soh'sem kerül haza. (Bár vinne magával több almát s hozna magával kevesebb módosítást [Poppeli és Acsi egyesült sóhaj]. Na osztán itt van remekvágású bajszu, hamisítatlan miskolci izü Weisz bácsi, a Mátyás! Tyűh! Az áldóját, azt hallassa meg a fináncminiszter! Tudom elmegy a kvótaemelő kedve! (Zárjelbe, de egészen komolyan jegyzem meg itt a sor szélire, hogy az még sem járja, hogy mi sokszor óráig vesződnék helyi érdekekkel meg személyes bajokkal. Ez, gondolom, nem helyes. Mert jogos követelményeket csak általános szempontból lehet emelni!). Weisz bácsi persze egy piczurnyt sem banna, ha kiváltságos Miskolcz város kiváltságos korcsmárosai kiváltságos általmérsi törvényeket kapnának. Miért ne? Itt a revízió, Hát mire való? Türeme! Matyi bácsi! Türeme! lépérsől-lépésre haladva, sokat kivívhatunk — majd meglássuk — elharmarkodva, főlöleges lármával — semmit, Persze a jussunkat dehogajgyjuk! \* \* \*

## Dr. Falk Miksa.

Egy nagy ember kijelentése szerint, a hírlapírás terén nem léteznek nagy emberek. Aki e kijelentést meg akarja czafálni, az csak utaljon a magyar hírlapírás atyamesterének, Dr. Falk Miksának példájára, aki nemrég ünnepele testi-lelki erőben hatvenedik születése napját és aki e alkalommal igen sok, megérdemelt és előkelő helyről is jövő ünnepeltetésben részesült. Az osztrák-magyar monarchia majdnem minden részéből jöttek e napon az ősz politikushoz a gratulációsok. A legelső közt jelentek meg Banffy báró miniszterelnök, a jubiláns régi barátja, azután Lobkovitz herceg budapesti hadtestparancsnok, továbbá számos bel- és külföldi barátai és tisztelői, hogy betvenedik születése napján üdvözöljék azon férfit, aki ma, 40 év mulva, époly biztos és szilárd léptekkel halad a maga életútján, mint akkor, midőn még az »Oesterreichische Zeitung« és a »Wanderer« című német lapokban működött közre Magyarország újjáébreztésén.

Azóta néhány évtized tñnt le az idők folyamán. Sok minden átalakult, a viszonyok gyökeresen megváltoztak, a nemzeti romok közé új élet költözött. Az idő vasfoga csak két dolgot hagyott érintetlenül: Dr. Falk Miksa jellemét és szelleme rugókonyaságát. Mert ha a muló évek az öregség ezüst harmatával hintették is be fűrtjeit és enyhébbé tették a szemékhöz kitorüló lángugarakat, szívében, lelkében megmaradt az az aranyelkű és aranytollu hazafi, aki mint egykor, még ma is hivatott arra, hivatott a sors kegyelménél és ragyogó tehetségeinél fogva, hogy hazája sorsának intézésében jelenjen, sőt döntő szerepet játszon.

Felesleges igyekezt volna részünkről, ha e ritka jellemű, aranyelkű és providenciális férfiú életét itt csak röviden is ismertetni akarnók. Aki ismeri hazánk történetét, aki ismeri a magyar zournalisztika küzdelemli multját, az ismerni fogja az élő politikuskó egyik legnagyobbikának, a legnagyobb magyar publiczistának — Falk Miksa doktrornak történetét is.

Bármily jellemzők is legyenek azonban ünneplő mesterünk rendkívüli fényes egyéni tulajdonságai, amelyek az ő magánéletét is oly aranyos zománczal vonják be; ki kell emelnünk, hogy Dr. Falk Miksa a legtrikább családapa, akiehe családja tagjai esodálatteli ragaszkodással tekintenek fel, mint a legjobb férjhez és leggondosabb családapához, aki szüntelen övéi javáról gondoskodik, s akiehe majdnem hasonló érzésekkel tekintenek fel az ő szellemi családjának, a »Pester Lloyd«-nak munkatársai is, kiknek ő a főszerkesztőjük. Ők is atyai jóbarátjukat tisztelik benne, kiknek mindannyiuk java, mint egy jó apának, az ő szívén fekszik. A »Pester Lloyd« szerkesztőségében nincsenek alárendeltek, főnökök, hanem csak kollégák, ott mindannyian együtt dolgoznak, Falk csak az ő vezetőjük. A patriarchalis viszony, mely ezen szerkesztőségben uralkodik, legjobban kitűnik azon körülményből, hogy a Lloydnal személyi változások a legnagyobb ritkaságok közé tartoznak.

Hogy a maga szorosabb értelemben vett hírlapírói körén kívül mily nagy jelentőséget tulajdonított nekí a magyar államférfiak, kitűnik abból, hogy már annak idején őt kívánták megbízni a magyar királyné magyar nyelvoktatásával, s hogy mikép teljesítette Falk ezen magasztos hivatást, arról legszebben nyilatkozott elhunyt nagyszonyunk és a magyar nemzet osztatlan, halás elismerése.

De jószágos királyi, Felsőleges Urunk is sokra becsüli Dr. Falk Miksa tanácsát, kinek véleményét minden ügyben szívesen hallgatja meg, dacára annak, hogy ő Felsőleges nagyon jól tudja, hogy Falk a 60-as években ugyancsak összekapott

A Wampeticsnél tartott reggeli élénk illusztrációja volt a vendéglősök közötti szoros összetartásnak. Az elnök bejelenté — s ugy hallgatják, mintha tudja Isten milyen fontos, országgrázoló eseményről volna szó, — hogy a jövő reggeli a Farkas Istvánnal lesz a vámház-köruton — — — először. A kis farkas pedig tudom, hogy boldog lesz a kartársi látogatása mián, am »Istvány« még duzzog benne Bécs — — — mian. — Ezen a Wampetics-féle reggelizésen történt meg az a világtörténelem lapján eddig fel nem jegyzett esemény, hogy valamennyi sörös — tudj az örög mi ütött hozzájuk — valamennyien otthon felejtették a szivartárczaikat, kénytelenek levén szükséglettel a borfündül fedezni, (Azóta szegény a ki nem fizetett miatt gyszáftályolt hord — a szivarjain), mig én az öreg Wagner számomra mindig készenlétben tartott »Tiszá«-jára szorultam.

Kiss úr, az örökös, elpusztíthatlan mosolyu segédszerkesztő úr is megjelent, jelenlétével élénken bizonyíttatván, hogy: »Felméltóztattam ám kelni délelőtt.« (Esz tartozom annak konstatalásával, hogy ezuttal nem tud gondór a haja.)

Vasárnap, okt. 16-án elnökünkkel kettősben Dr. Falk Miksánál tisztelegtünk, felkérvén őt, hogy vezesse deputációnk a pénzügyminiszter elé. Először volt szerencsém Falkkal érintkezni. Mondhatom, keresetlen egyszerűsége, lekötölező szíves-

Ausztria legnagyobb államférfiával, Schmerlinggel, kilől a magyar alkotmány sértetlen helyreállítását követelte, a miért aztán Schmerling Falkot alaposan be is — csukatta.

Ugyanezt a Falkot azután néhány év múlva kinevezték a magyar királyné nyelvmesterévé és irodalom tanárává. Hogy azután Falk helynyult a történelembe is, arról senki sem tehet, mi — áldjuk érte, de áldjuk érte nagylelkű Erzsébetünket is, aki így szeretele meg az ő magyarjait.

Ez Falknak a legnagyobb ordoja. Ezt a néhány sort azzal a jókívánással zárjuk, hogy a jó Isten éltesse meg sokáig Falk Miksa doktort kedves családjá, szerető pályáitarsai javára friss testi és szellemi erőben, hálás magyar hazája javára.

## A »Szállodai és vendéglői alkalmazottak Genfi Szövetkezete Budapesti Osztálya« megalakulása.

Bármilyen szempontból ítéljük meg a magyar pinczeri kar jelenlegi helyzetét, mindenféleképp csak a haladás jeleit konstatálhatjuk. A hosszú ideig tartott télenségek után a közszellem hatalmas felpezsdülést tüntet fel a testületi alakulás utáni ellenállhatatlan vágya soha oly élénk és állandó nem volt, mint épen napjainkban.

Ennek a reformvágyának, mely az egyesületek alakításában talál kifejezést, két megnyitóközi irányja: a pinczerség szellemi (társadalmi) és anyagi érdekeinek kivívása talál kifejezést abban a mozgalomban is, mely folyó évi október 24-én a »Szállodai és vendéglői alkalmazottak Genfi Szövetkezete Budapesti Osztálya«-nak megalakulására vezetett.

Amidőn ezen megalakulásról őszinte örömtől eltelve hírt adok a székesfőváros lelkes pinczeri karának, nem tehetem, hogy egy kissé behatóbban ne foglalkozzam ezen új egyesület lényegének ismertetésével, amit nemcsak azért tesztek, hogy a Genfi Szövetkezet áldásos intézményei minél szelebb körben legyenek ismeretesek, hanem azért is, hogy behívnyítsam, miszerint ez azon egyesület, mely hivatva leendő arra, hogy a magyar pinczeri kar komoly, törekvő eleminek összes kívánásait megvalósítsa.

A Genfi Szövetkezet célja a pinczerek szellemi és anyagi érdekeit szolgálni. Ezért a Szövetkezet s annak fiokjai, melyek az egész világon éi vannak terjedve, foglalkozik a tagok anyagi érdekeivel, utazási, betegségi és rokkantsági díjakat nyújt s tagjait díjtalanul közvetít: a nagyobb metropolisokban saját egyleti házaiban az idegen utazók pinczer szótj otthonára talál, hol a maga lapját — melyben ezentul a magyar is helyet fog találni — veheti kézbe.

A Szövetkezet főtevékenysége: a díjtalan helyközvetítés, ami reánk magyar pinczerekre már azért is fontos, mert így nemcsak a vérünket kiszívolyozó ügynököktől fogunk megszabadulni, hanem azért is, mert mint a Szövetkezet tagjai, minden nagyobb áldozat nélkül juthatunk el a külföldre, Paris, London, Zürich, Baltimore stb. világvarosok legelőkelőbb szállodáiba, vendéglőibe. ott megtanulhatunk francziául, angolul, elsajátíthatjuk a modern szállodás és vendéglős valamennyi vivmányát s azt, hazatérve, édes hazánk javára és szeretett magyar vendéglősiarunk felvirágoztatására fordíthatjuk.

Hogy mily fontos ez, kitünik abból is, hogy a magyar pinczerek legnagyobb jöltevéje, Glück Frigyes épen ezen czélból lette le 10.000 koronás Istvan alapját, a külföldre tanulás czéljából elutazó pinczerek részére és abból is, hogy a Genfi

Szövetkezet volt az, amelynek Paris, London stb. iryelt főpinczérei mai pozíciójukat köszönhetik.

Ezért határozottuk el magunkat arra, hogy ezt a hasznos és egyszerű intézményt a magyar szállodás- és vendéglősiar s pinczerek érdekében átpálántjuk — gondoskodva arról, hogy a magyarság érdeke meg legyen védve — és hogy ezzel hasznos munkát végeztünk, mi sem bizonyítja jobban, mint az, hogy daczára annak, miszerint legelső ülésünk folyó évi június hó 15-én tartottuk, alapszabályaink a nagyméltóságú m. kir. belügyminiszterium által ugyanev október 10-én 101.060. sz. alatt mar a helybenhagyást is megnyerték, és mi október 24-én megtarthattuk alakuló közgyűlésünket.

Beosztulere válik a székes-főváros pinczerségének, hogy törekvésünket lelkesen felkarolta s az alakuláson oly pinczerek voltak jelen, kiknek személye biztossleka annak, hogy ezen intézmény csakhamar virágzásnak fog indulni. A Magyar Király Szalloda gyönyörű dísztermében, melyet a bérll, Schwach Gusztáv ur volt szives rendelkezésünkre bocsátani, amiért itt hálás köszönetünket fejezzük ki, csupa előkelő, komoly és hivatásáért rajongó pinczérrel telt meg, s már ezen első ülésen a tagok száma 65-el emelkedett, úgy hogy a tagok száma összesen 90.

Berkovitz János, az előkészítő-bizottság elnöke, megnyitván az ülést, üdvözli a megjelenteket s bemutatja Lussnigg Rudolfot, a becsei alkalmi kiküldöttjét. A jegyzőkönyv vezetésére felkéri Szommer Ferenc, hiteltésére pedig Daninert és Bauer urakat. Áttérően a napirendre, fölolvastatja az 1898. július hó 15-én tartott gyűlés jegyzőkönyvét, mely megjegyzés nélkül hitelteltet. Felolvastatja továbbá a Szövetkezet osztályaitól érkezett sűrűgnyöket, amelyek New-York, Chicago, Baltimore, Riga, Nizza, Róma, Napoly, Velence, Heidelberg, Köln, Frankfurt, Wiesbaden, Drezda, Berlin, Bécs, Greifswald, London, Manchester városokból stb. érkeztek, és melyeket a jelenlevők élénken megéljenztek. Majd a napirend értelmében felolvastatja a szentesített alapszabályokat és 90 taggal a genfi szövetkezet megalakulnak jelenti ki, s egyuttal leteszi az előkészítő-bizottság elnöki tisztét.

A napirend értelmében a tisztviselő kar megalakítása következtén, a közgyűlés elnöke: Berkovitz Jánost, alelnöke: König Jakab, penztárnokká: Kratochwill Ed. titkárrá: Bauer Károlyt, ellenörökké: Daninger Sebestyent és Szommer Ferencet választja meg egyhangu lelkesedéssel.

Berkovitz elnök úgy a maga, mint tisztársai nevében köszönetet mond a közgyűlés tagjainak beléjük helyezett bizalmáért s bejelenti, miszerint Glück Frigyes, Burger Károly és Palkovits Ferenc dísztagságra történt megválasztásukat köszönettel fogadtak. A közgyűlés lelkes éljenzéssel fogadta ezen bejelentéseket. Ezzel a közgyűlés az elnök életelésével véget ért.

Ezzel az első lépés megtörtént. Most Budapest lelkes pinczérein áll, hogy az életvet magot a maguk javára hatalmas favá növeljék, en pedig azzal zárom soraimat:

»Az Isten áldása legyen munkánkon, melyet a közjó. Magyarország pinczerei üdvére kezdettünk «

## A borról.

Az olasz borok közt a legkitünőbb a falerni melyet a római költők hallhatatlannak neveztek. A Vezuv hegyoldalai és Messina is kitünő bort szolgáltatnak. A falerni bor igazi jószág csak 10 éves korában érte el, színe eleinte szalmasárga volt, mely mindinkább sötétre változott. A római

és — — nagypapa-jelölt) végigsétált az utcán. Akkoriban nagy mutattak rájuk, hogy: Ott megy az apa s a fiú szeretet. Ehhez hasonlít a legifjabb Ferenc, kinek szívből is gratulálnak. Olyan legyen mint az apja. (De enélkül! szól az apja — és szeretettel simogalja meg azt a testrészt, amely daczára a gellérthegy-i sétáknak, egyre — — nem kisebbedik. Fájdalom!)

Farkas István, ezentul Kujton István, nem adott senkinek sem virágokat (orroltak is érte), hanem egy virágot — szép, fiatal feleségét — mégis odaültetett Gundel és Kommer közé. (Amiért persze még többen orroltak.)

Uram fia! Eleven miniszter elé megyünk. Ő esz meg minket? Mi esszük meg őt? A Polónyi körítve? Hozza még Falk vezet bentünket! A legnagyobb élő publiczista! A kvóta-nagymester, kinek ellensége Beer (s még ez sem birt vele) Aki a királynét tanította magyar szóval szeretni! Bizony elgondolkozom!

Azalatt a Magyar vigan dörzsölgeli kezét. (Talan csak »szimatja« van.) Goliát Ötöl gyorsan bevág két nagy »parasztot«, rohan, azaz fizet és rohan a Niccolettiba, ott az Ölmossi már »feléretit« neki. Persze sakkot. Ott pótolja magát némely elvesztett »játsszmaért«.

Rozsdás Vilmos váltig bizonyítgatja, hogy állandóan hiányzó »Savanyu« barátunk »szagtalan« kocsin üget a főváros utcáin. (Talan nem kell

borok könnyűek voltak, a legkitünőbb minőségűeket Sicilia déleleti részén termelték. Általában ismert dolog volt, — sőt ez még ma is áll, hogy a czukorgazdag szőlő sokkal jobban tenyész a száraz éghajlatu észak és északkelet felé eső vidékeken. A szőlőhegy lejtése 45°-nél magasabb, ugy a lemosatás elkerülése czéljából terraszokat kell emelni. A teljes északi fekvés káros a szőlőre, valamint az ugyanezen irányban futó hasadékok, erdős hegyvidékek, mocsaras tájak, gyárak és vasutak stb. közelsége, szénpor sem előnyösen befolyásolja a termelést. A legkedvezőbb a kovás, gránit, pala, meszes és veres homokos talaj. A talajnak könnyen kell felvenni a nap melegét s átteresztenie a nedvességet, vizet.

A szőlőfajok kiválasztásánál különös tekintettel kell lenni az éghajlatra és a szőlő fekvésére. Minden fajtat a maga elkülönített helyére kell tennünk, hogy azt minősége szerint megeléghessük.

A szőlő további kulturáját, metszés és kezelését itt mellőzzük, mivel nem a szőlőtermeléssel akarunk foglalkozni és ennek törvényei különben is ismeretesek úgy hogy most már magára a borra térhetünk át.

A szőlőmunkálatok egytől-egyig nagyon fontosak. A termény értéke főleg a szüreteléstől függ. A szüretelés ideje természetint törvényes intézkedésekhez van köve, melyek azonban még nagyon hiányosak. A szüretelésnek nem szabad korábban történnie, míg a szőlő nem érett meg teljesen amire azonban nem szoktak ügyelni. Némely szőlőfajnak pláne túlérettnek kell lennie, nemes rothadónak, hogy kiváló minőségű bort kapjunk belőle. A jó borkezelés egyik főfeltétele, hogy a fürtöket minőség és érettség szerint gondosan különválasszuk, mi fáradságos és időbéli munka ugyan, de minőség tekintetében kifizetődik. Epen így kellene a fürtöket lebogyózni is, hogy jó minőségű bort kapjunk. Az erjedést illetőleg röviden csak annyit jegezhettünk meg, hogy a levegő hőmérsékletje ne legyen 15°-on alul vagy 20-on felel. Ha a mustok különben czukorgazdagok úgy nem az egész czukortartalom meg az erjedésbe, hanem egy rész erjedtetlenül marad, amely a bort édesítivé teszi. A további észrevétel erjedés alatt a bor kiválasztja magából a borköt. Ha a bor teljesen érett, akkor a csapadékat, mely a fenéknek képződött, lehuzzuk, még pedig minél előbb. Némely borokat azonban még külön is tisztítani, azaz szépiteni kell. Erre különböző eszközöket használnak. Közülök a fehérsé és a vízhólyag a legártalmatlanabbak. A szépités azonban gyengíti a bort, a miért is csak akkor alkalmazzuk, ha elkerülhetlenül szükséges.

A különböző borok keverése mindig bizonyos mozgást idéz elő, a miért is új erjedés áll be, a melynek befejeződése után egy egészen új produktummal van dolgunk. A borban levő alkohol tudvalegőleg destillálható, s a cognacot — borparlatot — adja. A Del borai több bort tartalmaznak. különösen pedig a spanyol borok, melyeknek néha 1/4 része alkohol.

Most áttérünk a különböző országok termékeire, s a termelés egyes különösségeivel is fogunk foglalkozni, a melyeknek a minőségre is némi befolyásuk van.

Valamennyi bor két főcsoportba osztható, u. m. vörös azaz feketés-vörös és fehér borokra. Ezek ismét száraz és édes borokra oszlanak fel, a melyeknek különböző alosztályai a talaj és éghajlat befolyása és helyi viszonyok szerint alakulnak. Mindenekelőtt foglalkozunk azzal a kérdéssel, mely tulajdonságokkal kellene birnia a bornak teljesen éret állapotban. Valamennyi bornak megvan az ugynevezett borszaga, mely az alkoholtartalomtól származik, ezt a jó borból, melynek har. monikus illatának kell lennie, nem szabad soha.

sege — bár el voltam rá készülve, megleptek. Figyelmesen hallgatta végig Gundel előadását s megígérte, hogy jogos követelményeinknek a miniszternél partfogója lesz. Ő is tudja — ugymond — mennyire megnehezítik a kontárok a képzett vendéglősök existenciáját minden vonalon s rontják hitelet még a külföld előtt is. Gratulációkat 70-dik születése napjához megilletődéssel fogadta Boldogán távoztunk tőle azzal a meggyőződéssel, hogy ügyünket jobb kezekre aligha bízhattuk volna. Távozáskor így szölt elnökünköz: »Oh! Mi már régi jó ismerősök vagyunk!«

Bizony mondom: Benne megbízhatunk.

\* \* \*

Reggeli Farkasnál. Nehéz kezdet. Csuszós befejezés. (Talan csuszás? Nem a szedőgyerek). Két párt. Az egyik komoly képpel holnap pénzügyi igazak megvédelmzésére készül a tisztelt Ház miniszteri szobájában, a másik mosolygó arccal egy fiatal gentleman boldogságán töpreng. A fiatal Kommerén.

A Kommerek tudvalegőleg egy dinasztiát alkotnak. Több mint 50 év óta e név mindig tiszteletnek és becsületnek örvend. Nevük nemcsak a legelőkelőbb üzletek czégtábláin ragyogott, hanem a mindennapi polgári életben is igen jól eseng. Hiszen, még az öreg Kommerre is emléksznünk, amint Francziája karján (most már ez is boldog ferj

neki sehol megáltni? Gindert, Doktor uraságoktól levett adomái a figyelmelenség feneketlen posványban szenderülnek örök alomra, Talisman Gyurka égnek fordított szemekkel gondol a mennyei kis bajszpedrő-skatulyára; Nándi papa részt kívánna magának belőle, de a kulcsot már én szorongatom. Löwenstein mindehhez helybenhagyólag int. A löbbit úgy is tetszik tudni. Örley papa azon panaszodik, hogy ő már mikor mutathatja majd be a maga sampuszát? Tényleg. Legyen szerencsénk. Wagner csendesen eszmél, érik a fején a babkoszor, pardon! a babékoszor.

A kis Lajos 1/21 órákor még nem jelent meg a pódiumon. (Tehát még alszik.) François már megint vicceket gyárt, Prindl bácsi még mindig nem tudja, hogy az Oktogon-vendéglőt már eladta, sőt ami furcsább nem is akar tudni felőle. (Nem addig a' — mondja — birjuk még!) Könnyű neki, olyan minta-asszonyfal más is birna. Bár nem bannam, ha a »rokkant« Prindl az én regimentemben volna — — — a manikulus őrmester. Bizony.

B-s K—ly.



Egy előkelő s a legjobb  
forgalomban levő

## téli- és nyári-vendéglő,

a legujabb izlés szerint építve és elegánsan berendezve, nagy ünnepek, bálók, lakodalmak, mindenemű hangversenyek és színelőadások megtartására igen alkalmas, továbbá nagy árnyékos kerttel, fedett terrasse-val és egyéb számos mellékhelyiségekkel, betegség miatt, kedvező feltételek mellett

**eladó.**

Bővebbet lapunk kiadóhivatalában.

LEGKITÜNÖBB  
ASZTALI VIZ A

# KRONDORFI SAVANYÚVIZ

ÉS A LEGJOBB

FRÖCS

(„Spritzer“)

BORHOZ.

MAGYARORSZÁGI FŐRAKTÁR:

BUDAPEST, V., ZOLTÁN-UTCZA 10.

SCHNEIDER SIEGFRIED képviselő.

## CSÁKY ÁRMIN Budapesten,

VI. Andrásy-út 57 (a Millenium kávéházzal szemben).

**Kitüntette:** 1885. évben a budapesti országos kiállításon.  
1889. évben a párisi világkiállításon.

Ajánl **konyharuhákat** minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvlezből frt 150, 2. 250  
Kabátok piqee-velezből frt 2. 250, 3.  
Kabátok csinvat- v. satinból frt 1.25. 1.50  
2. 250.

szakács-nadrágok (pantaion), pamut-kamm-garnból, kék, fehér esikos, 2.50—3 frtüg  
Szakács-kötenyek, fehér, erős száú cretonból, kr. 40. 50. 60.  
Szakács-kötenyek, fehér, erős száú vászonból, kr. 60. 80. 100.  
Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25  
30. 35. 40.

Ezen fehérnemű cegemnek külön spe-  
cialitása és a legtöbb uraság szállodák és  
konyhákba általam szállítottak.

TELEPHON CZIM:

# PURITÁS GŐZMOSÓ

**PURITAS**  
ANGOL GŐZMOSÓ-VÁLLALAT  
(IX., BOKRÉTA-UTCZA 3)

elvállal szállodai, vendéglői és kávéházi fehérneműek mosását a legutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett. A fehérneműek háztól és házhoz szállítatnak. — Kivánatra árjegyzékkel szolgálunk.

HAVRANEK ÉS TERLETTER.

sem kiérezni. Epügy nem szabad a bornak tapadósnak vagy utóizűnek lenni. Némely borok készítésénél eltérnek ezen szokásoktól, így a pezsgőborok előnyét a szénsavas gázok képezik, mely többnyire ellilán, ha a nyomás alól hirtelen felszabadul. Az édes borok kellemes tulajdonságai az oldatlan cukor mennyiségétől függenek, némely burgundi borok előnyös bortulajdonságait azonban feláldozzák, csakhogy zamatajukat megtarthassák, a melynek hirnevüket köszönhetik. Rendszerint a fehér borok tökéletesebbek, mint a vörösök, mivel nem könnyen bomlanak. Erős vörös borok nem érik el előbb a teljes tökéletességet, meg a borkó nagy része nem vált ki. Finomság tekintetében a fehér borok a vörösök mögött állanak, s csak néhány francia fehér bor vetélkedhetik e tekintetben, a Bourgogne, Gasques és Rhone vidék boraival. A vörös borok színe a világostól egészen a sötétbíbor majdnem fekete szín közt változik.

A napsugarak hatása alatt a színtő anyagok pelyhek alakjában szálnak ki, amíáltal azonban a bor íze nem szenved. Némely fehér bor, például a moseli egészen színtelen, a többi azonban többé-kevésbé sárgás árnyalatu. A magyarai, valamint a Moldvában termő Cotnar-fino zöldesek, fekvés közben azonban sötétebb árnyalatot nyernek. A finom borok kiváló ízűk, illatuk és teljességük által tűnnek ki s mennél tovább fekszenek, annál nemesebbekké válnak.

Franciaországban igen sokféle, tulajdonságaikban egymástól nagyon különböző borai vannak. Borászata határozottan a legelső helyen áll. Az orleansi, bourgognei, champagnei, bordeauxi, burgundi borok méltán világhírűek. Az északi departement-okban termő borok gyengék, Languedoc, Roussilon és egyéb délvideki termésekben több erő, mint kellemes íz van. A Marne departement tulajdonképen borvidéke a Champagne. A burgundi bor a legjobb minőségben Cote d'or, Joune, Saone, Loire departement-okban terem, innen származnak a világhírű Romané Conti, Clos Rougot Chambatin, Richebourg stb.

### A leghiresebb ételek feltalálói.

Bizonyára mindenkit érdekeln fog, hogy egyik-másik híressé vált eledelt kinek a szakácsművészeti talalékonyágának köszönhetjük, különösen bennünket vendéglősöket, kik par excellence szakácsok is, inyesmesterek is vagyunk, működésűnknek egyik legfontosabb tere a konyha, ahol ezekkel az etelekkel napról-napra találkozván, velük hivatásszerűen foglalkozunk.

Valóban jó s egészen új ételek feltalálásához különös tehetség, hogy ugy mondjuk adomány szakséges, mert főzni tudni kell, s a szakács foglalkozása ép oly művészet, mint bármely más művészet. A tapasztalat azonban — sajnos — azt bizonyítja, hogy nagyon is kis azoknak a vendéglősöknek, háziasszonyoknak és szakácsoknak a száma, akikben nemcsak a kedv van meg arra, hogy a főzésnek — mint tudományának legegységű szabályaival megismerkedjenek, hanem akik egyuttal jó és izletes, s a táplálásra is alkalmas konyhatudnának vezetni.

Ehelyütt mindenkifőlött el szeretném oszlatni ama téves felfogást, mely a „szakácsművészet”-ről sok helyütt uralkodik s arra vezet, hogy ezen elnevezés alatt mesterségesen — tehát műlegesen — s mesterien elkészített ételek készítése mindjárnak összefoglalását értik, holott mi sem természetesebb, hogy azalatt első sorban főleg az ételek izletes elkészítését kell értenünk, ami nem áll ismét másból, mint hogy a tápszerkeket főzés, sütés, sózás stb. fűszerek s egyéb sejitő anyagok felhasználása által emészthetővé s így íz-erzekeink számára is — kellemessé tegyük. Ehhez pedig elegendő, ha állandóan a szakácsművészet következő két alapvető tartjuk szem előtt, és pedig: vagy meghagyjuk a természetes s így alapvetőnek a maga erejét, sőt azt fűszerek s élvezeti cikkek (tehát: fűszerek, bor, kivonatanyagok stb.) felhasználása által a lehetőséghez és szükséghez képest emeljük is vagy pedig arra törekszünk, hogy hasonló, de épen ellenkező hatású segédesszűzők felhasználása által jellemző erejét — tartalmát — elvonjuk, így például midőn a marhahusnak tápláló leves készítése alkalmával összes értékes alkotrészeit mintegy teljesen kivonjuk azáltal, hogy hideg vízben quasi kilúgozva forraljuk fel.

Ennek a tudománynak, mondhatjuk gyakorlati uton megszerzhető művészetnek mesterei pedig, akik az összeállításban, fűszerezés, stiben oly tökélyre vittek, hogy a legizletesebb, a szag-és izzerzést egyaránt kellemesen ingerlő ételeket önmaguktól találták fel — mindenha nemcsak nők voltak, hanem férfiak is, a tudomány, művészet és szellem előkelőségei, de sőt, mint az inyesmesterség klaszszikus házában Franciaországban, nem ritkán koronás fők is.

A magától így kifejlődött inyesmesterség terén kétségkívül első helyen áll a zsenialis francia Brillat Savarin (1755). Neki van talán legnagyobb része abban hogy a francia konyha még ma is egyedül mérvado a földkerekségen s urálja a világ összes művelt népeinek uri asztalait. Nem kisebb halhatatlanságot szerzett magának e téren

Margit, navarrai királyné, kit az inyesmesterség terén elsőrangú tekintélynek tekinthetünk. Valóságos mesterművek az általa komponált levesek, melyeket mint „soupe à la Reine”, „Pot au feu” még ma is mindenféle készítenek. Az utóbbi „francia-leves” ezimén a mi konyháink ételóráin is szerepel, s kellemes változatosságánál fogva — mert minden évszakban más zöldsgfélével készíthető — nagy kedveltségnek örvend. Mindkét levest erős husléből készítjük, gomba, huskivonat, zöldsgfélék hozzáadása segélyével.

Savarin találta fel az omeletteket, pudingokat, feljutákat, Ma z a r in a finom süteményeket, neki köszönhetjük a sült, s különféle gyümölcs-zekkel töltött pástétomokat is XIV. Lajos maga tanította udvari embereit szakácskodni s elegánsan enni, amiben állítólag igen nagy művész volt, valamint ő hozta szokásba a főzelekkélcének tálalását középfogások alakjában. Az általa alkalmazott ételsort még ma is betartják, noha épen e tekintetben — az izlés változottsága folytán — újítások leginkább volnának megengedhetők. Nála szabály volt először a vízből előkerült (halak stb.) ételeket, azután a földről (huslélek) s végre a levegőből előkerült (szárnyasok) ételeket tálalatni.

XV. Lajos a tojásrántották, tojássajtók, geleek feltalálásában volt nagy, XVI. Lajos pedig a menük összeállításához értett különösen. Ő találta fel a Potage à la Xaviert. I. Napóleonnak köszönhetjük a leginkább ízű salátaféléket, a burgonya-, hus- stb. salátát. Ő maga különben nem sokat tartott a jó konyhara, és csak a salátáknak volt nagy kedvelője, amiknek soha nem volt szabad asztaláról hiányozni. L a c o r d a i r e époly jó szakács volt, mint telpomli szónok, s pompásan értett a bowlek theák s illatos kávé készítéséhez, akáresak a híres Maupertius.

Sokan azt hiszik, hogy a kávé és thea készítése emítésre sem méltók. Tévedés, mert épen ez a felfogás oka annak, hogy e fontos élvezetszerkek eikészítése lesz kevés figyelemre méltatva, aminek azután az a következménye, hogy csak a legkritkabb esetben kerül asztalunkra jó thea és kávé.

Robespierre nagyon szerette a déli gyümölcsöket s kiválóan értett azok konzerválásához s a marmelad-készítéshez. Orleánsi Sarolta Erzsébet nagy volt a pástetomsütés terén, s nagyon szerette a szalonmával és hagymával készített mártásokat; Pompadour találta fel a szárnyasragoutkat, St. Germain gróf a marczipánt, bonbonokat stbít. Richelieu remekelt a krémek készítésében, s rendszeresen tanult meg főzni Madame de Sablé konyháján, aki esszenciaírói, kivonatírói, fűszerírói vált híressé. Cumberland herczeg találta fel a róla elnevezett híres mártást, Dumas Sándor ép oiy jó szakács, mint regényíró volt. Egyik sem szégyeneltette felkötni a fehér kötenyt.

### Európai borok Amerikában.

New-York, 1898. október 15.

Annak idején azt hittük, hogy California bora kiszorítja piacunkról az összes európai termést. Nem úgy lett. Igaz, hogy Californiában szőlőink az utóbbi években jelentékenyen fejlődtek, óriási területek is már be vannak ültetve az ott termelt borok minősége is már javult, hála az Európából odavándorolt szakértő munkásoknak, kik ugy szőlőszeti, mint borászati tudásukat ott érvényesítik, de hát minden tisztességes amerikai be fogja vallani, hogy a californiai bornak soha, de sohasem nyílik meg jövője, bármint importálódjék oda az európai szakismeret vagy honosították meg az európai vessző, nem vagyunk képesek odaszármatatni Európa bortermő talaját. A nélkül pedig bárki bármit mond is — az amerikai bor csak marad, ami eddig volt — közönséges kocsisbor. Nyugatban már most egész Chicagóig, délen egész Új-Orleánsig mindenféle buja fejlődésű anyiggyével találkozhatunk, de hát a termést a kelet-amerikai borkereskedők sehogysen hajlandók jónak elismerni, bármennyire is lennének hajlandók a hazai produktumot pártfogolni. A bor silányosságának tulajdonítható, hogy csak nagy unszolás után veszi meg a fogyasztó, ivásközben alig gyógyi ravhállatónak csufolni.

Amerikai termésétől hát még jó hosszú ideig békésen alhatnak az európai bortermelők. Végre egy 72.000.000 lakossággal bíró országban ugyan számot tesz-e 600.000 hektoliternyi bor termelése, összehasonlítva például a francziák termésével, kik csak 1896-ban 50 millió hektolitert termeltek.

Az amerikai termés olcsósága sem képez akadályt az európai borok bevitelére előtt. Mert a girondei borok például még a beviteli vámtarifai létezése mellett is haszonnal értékesíthetők. Ennek daczára azt látjuk, hogy az európai bor Amerikába mégis áránlag kis mértékben vitetik be. Mi ennek az oka? Megmondom.

Az Egyesült-Államok polgárai nagy része egyszerűen nem ismerik az igen kitűnő s az ő viszonyaik között olcsónak minősített európai bort, mert az európai termelők nem vesznék maguknak elég fáradságot, hogy azt az ország fogyasztóival közelebbről megismertessék. Hogy az európai borkereskedelem Amerikában akadályozva van, ennek egyedül ez az oka.

Az amerikai a borfogyasztás dolgában éppen ugy kell nevelni, mint ahogy kineveltük a divat és művészpártolás ügyében. Sohasem szabad feljtenni, hogy az amerikai nagyon szívesen utánozza európai testvérét.

Hátha még arról van szó, hogy azt ivás dolgában imitálja.

Meg kell tanítani az amerikai, hogy a bort csak úgy élvezze, mint az európai, t. i. igyék odahaza is, étkezés közben családjával és nemcsak a vendéglőben s ott fogyasztva a champagnert meg a cook-tailst, melyek az európai bornak itteni kiszorítói. A németek kezdik ezt már belátni, mert a legutóbbi időben itt már hemzsegek a sok német termelő s ügyökök, kik a Rajna és Mose völgyéből borokat kóstoltatják és mondhatni szép sikerrel is.

Ne gondolja valaki talán, hogy a német borkereskedőknek azért van itt jó üzletük, mert az amerikai németek patriotikus hajlamainak engedve, inkább hazai bort vásárolnak. Ne higgye ezt senki.

A gourmanderia előtt a hazafiság érzelmek kapitulál, Az amerikai német, ha csak hozzájut jöfője igazi bordeauxi vagy tokaji, szegzárdi, villányihoz (még nagyon jól emlékeznek reá) bizony csak azt veszi s feleli hazájá borát. Ugyanezt mondhatom az angol ajku lakoságról is.

Az európai bortermelőknek nem kellene egyebet tenni, minthogy személyesen sziveskedjenek hozzánk átvándorolni üzlet kötése céljából s ha erre annyi időt, pénzt és fáradságot fordítanak, mint mennyit a kontinensen erre szánnak, biztosra vehetnek, hogy haszonnal is járna fáradságuk. Első és főkövetelmény az, hogy valaki angolul beszéljen, amit a termelő jól tudnak s csakis az ország nyelvének ismeretével jönnek át. A beviteli vámterifa magassága a jó bor behozatala elé akadályt nem képezhet, hisz a francziák egy-egy láda champagner után horribilis vámot fizetnek s ennek dacára azt látjuk, hogy a franczia pezsgőborbevitele a milliomosok hazájába-évről évre növekedik.

L. B.

**BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET.**

### Értesítés.

A „Budapesti Pinczér-Egylet“ szegénysorsu tagjai között az 1898. év folyamán a következő alapítványok kamatai fognak kiosztatni és pedig:

Az ipartársulati-jubileum, 50 frtnyi összegben (egyenként 25 frttal).

Az idősb Kammer Ernő-féle 22 frt 50 krnyi összegben.

A Dréher Antal-féle 20 forintnyi összegben, és az Aich János-féle adomány 20 forintnyi összegben.

Azon egyleti tagok, kik ezen alapítványok egyikét elnyerni óhajtják, folyamodványukat legkésőbb november 15-ig az egyleti irodában (IV., Rostély-utca 1. sz. 1. em.) adják át.

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

November 4-én: **Farkas János**, kerepesi-ut »Fehérlő«-szálloda.

November 11-én: **Schreiber Károly**, kerepesi-ut és huszár-utca sarkán.

A debreczeni III. orsz. magyar vendéglőscongressus végrehajtó bizottságának küldöttsége f. évi október hó 22-én tisztelt Dr. Lukács m. k. pénzügyminiszternél Dr. Falk Miksa országgyűlési képviselő vezetése mellett, a képviselőház miniszteri szobájában a küldöttség tagjai voltak: Gundel János, Kammer Ernő, Kommer Ferenc, Prindl Nándor, Juranovics Ferencz (Szeged), Petz Károly, Koch József, Weisz Matyás (Miskolc) és Bokros Károly. Priváry Pál (Szeged), Seress Márton (Kassa) és Bóor J. (Komárom) sürgönyileg mentettek ki elmaradásukat. A pénzügyminiszter lekötelező udvariassággal fogadta a küldöttséget s átvevén az emlékiratot, az abban foglalt kérelmek teljesítését a lehetőséghez képest kiállításba helyezte. Fontos nyilatkozataival három czikkünk is foglalkozik.

A »Vadászkürt szálloda« a magyar nemesi osztály és főrang világ é kedvelt tartózkodási helye jövő évi február hó 1-én Kommer Ferenc tulajdonába megy át, ki a vezetéssel Ferencz nevű fiát fogja megbizni. Amidőn örömlőnk fejezzük ki a felet, hogy ezen elsőrangú üzlet ily avatott kezek gondozása alá jut, nem mulasztjuk el azon meggyőződésünknek kifejezését adni, hogy ifj. Kommer Ferencz, ki úgy a szülei házában, mint a külföldön tett hosszús és alapos tanulmányutjai alatt szép és gazdag szakismereteket szerzett, a »Vadászkürt szálloda« régi jó hírnevét nemcsak fenntartani, de öregíteni is fogja.

A székesfőváros külterki fogyasztási adója. A főváros a külterki fogyasztási adó megváltása czimén eddig 300.000 frtot fizetett a kinstárnak. A szerződés ebben az évben lejár. A cukor-, szesz- és söradót a törvény kivette a megváltás

alól és csak a bor- és huszfogyasztási adóját váltathatja meg a főváros. A pénzügyigazgatóság a két adó megváltásért 179.472 frtot kér. Eddig azonban nem lehetett a két adó után 138.889 frtnál többet biztosítani s ebből is időközben 10%-ot tőrtöltek. A közlélemező ügyosztály tehát azt javasolja, hogy a főváros 130.000 frtot ajánljon fel. A pénzügyigazgatóság legutóbbi ülésén a javaslat elfogadta ugyan, de a pénzügyminiszter aligha fogja azt elfogadni, mert mint értesülünk, egy bérlői konzorcium maris évi 220.000 forint haszonbért ajánlott fel a pénzügyminiszternek.

**Italmérsi engedélyláz.** Nap-nap után százával érkeznek fel az italmérsi engedélykérő felebbezések a pénzügyminiszterhez. A kérelmezők nagy része a berleti engedélynek határozatlan időre szóló engedélyre való átváltoztatását kéri, ugy akarván magát esetleges versenytársa ellen biztosítani, nem gondolván persze arra, hogy a pénzügyminiszterium illetékes közgei átlátanak a szítán és csak a fogyasztási és italadonak most folyó biztosításának befejezése után fogják a felebbezéseket elintézni.

**Vidéki vendéglősök a pénzügyminiszternél.** Liptó- és Árva-vármegyék vendéglősei és italmérsőberlői nevében október 25-én egy tizenkettőtagú küldöttség járt a ngyal József országgyűlési képviselő vezetése alatt a pénzügyminiszternél. Miután azonban a miniszter elfoglaltsága folytán a küldöttséget nem fogadhatta, Toepke államtitkárnál tisztelegtek. A küldöttség szónoka, Rosenfeld Arnold arra kérte az államtitkár, hogy miután a szeszberlet 1899. január hó 1-én lejár, engedtesse meg a vendéglősöknek s italmérsi jogberlőknek, hogy a spirituszt ne csak szabad raktárakban, hanem a törvényes szeszdó lefizetése mellett, külön szeszegetőkben is vásárolhassák. Az államtitkár barátságosan fogadta a küldöttséget s megígérte, hogy kérelmüket pártolólag fogja a miniszter elé terjeszteni.

**A legutóbbi vendéglős-reggeli alkalmával** a figyelmes házigazda valamennyi jelen voltak gomblyukfájdalmait csinos virágcsokrokkal elégitette ki, aminek persze — hony soit, qui mal y pense — mindenki nagyon megörült. Csak a méltan megérdemelt dicsőretet hozzuk nyilvánosságra, midőn eláruljuk, hogy a szép csokrok Szelnár Vilmost vallják mesterüknek, aki a székes-főváros egyik leghirnevesebb kertésze s Gizella-ut 47. sz. alatt levő kertészetének országsszerte nagy hírnevet szerzett. Ezeket a csokrokat is ő maga kötötte. Elm János kerepesi-uti vendéglőjében, Szelnár Vilmos már régóta kiváló hírnevnek örvendő vendéglőseink és kávécsinálók körében, azért hát felesleges is volna őt azok figyelmébe ajánlani, mert alig lesz azok közt valaki, aki őt és kiváló tehetségeit eléggé nem ismeri.

**Nem hitelesített hordókat használata.** A m. kir. pénzügyminiszter egy felmerült esetben hordóknak magánhasználatban alkalmazásáról következőleg határozott: Bs. közseg képviselőének a fogyasztási és italmérsi adóberlőség ellen irányult közvetlenül ideintézt mellékelt tavrati beadványa azonnali megfelelő eljárás végett következő utasítással adatik ki a kir. pénzügyi igazgatóságnak: A bor- és huszfogyasztási adótörvény és szab. hiv. összeállításának 29. §-a 5. bekezdésében elrendelt szabályszerű mérlekljelzés alatt nem a mérték-hitelesítő hivatal jelzése, hanem pénzügyi közgegek által a hordók irtartalmának köbszámitása utján, esetleg harmadakolával történt megállapítására vonatkozó jelzés értendő, mi a volt földmivelés-, ipar- és kereskedelemügyi miniszterium 1875. évi okt. 29-én 24547. sz. alatt kelt valamennyi törvényhatósághoz intézett körrendeletéből (magyarországi rendeletek tara 1875. évfolyam 515 oldal) is kiténik, mely szerint a hordóknak csakis az esetben kell az új mérték szerint hitelesítve lenni, ha az tartalmával együtt a forgalom tárgyát képezi, mig ellenben a magánhasználatra szánt hordókra a hitelesítési kényszer nem terjed ki. Amennyiben oly hordókról van szó, melyek a forgalomba nem bocsátatnak, a bérlőt a bírságolástól tiltsa el és az esetleg befizetett bírságokat fizesse vissza.

**Friss husszállítás Berlinbe** Értesülésünk szerint a német birodalmi kormány megengedte, hogy friss marhahus Budapestről Berlin piacára szállítható legyen, csak azt követvén ki, hogy ily husszállítmányok hivatalos magyar és német nyelven is megirt állatorvosi bizonyítványal látassanak el, a melyben bizonyítassék, hogy a levágot állat megvizsgálatot s egészségesnek találtatott. Egyébként a husszállítmányok Berlinben is egészségügyi vizsgálat alá lesznek vevők. E hír örvendően lep meg bennünket s azt hisszük, hogy csak vágómarha-exportunkat s egyáltalában állattenyésztésünket fogja előnyösebb helyzetbe juttatni.

Van szerencsénk lapunk t. előfizetőinek és olvasóinak beces figyelmet Szimon Istvánna k, e jőhírnevű és közkedveltségnek örvendő budapesti czégnak lapunk mai számához mellékelte kedvezményes árjegyzékére felhívni, amely tudvalevőleg csakis szállodások, vendéglősök és kávécsinálók részére érvényes.

# Pályázat.

## A Schalkház Nagyszálló Részvénytársaság Kassán könyvelői állásra

pályázatot hirdet, mely 1899. január hó 1-én betöltendő. Ez állással járó munkakör a rendes kereskedelmi és szállodai könyvelő kivül még az üzletvezető-igazgató helyettesítésére is kiterjed. Javadalmazása: évi 840 frt, szabad lakás, fűtés, világítás és reggeli. A magyar és német nyelv teljes tudása, valamint a szállóban való bennlakása feltétlenül szükséges. Csak nőtlenek pályázhatnak. Előnyben részesül az, a ki már az ilynemű üzletben való megfelelő alkalmazását igazolja.

**A pályázat határideje 1898. évi november hó 15.**

Pályázatok, bizonyítványokkal és arccéppel ellátva, Kassára az igazgatóság czimére küldendők.

Kelt Kassán, 1898. október hó 15.

A Schalkház-nagyszálló részv.-társ. igazgatósága.



**Elsőrendű vásznak és asztalneműek**  
kész fehérneműek, szőnyegek és függönyök nagy raktára.  
Keltengyék és szálloda berendezések.

## KUNZ JÓZSEF és TÁRSA

M. KIR. SZAB. NAGYKERESKEDŐK  
Budapest, V., Erzsébet- és Deák Ferencz-tér szögletén.

Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb  
von Leopold Neumann BUDAPEST. VIII. Museum-kört 10.  
fabrizirt seit Jahren als Specialität  
Kaffeekarten-Mappen, Speisekarten-  
Decken und Rohrleitungshalter aus dem besten Material.  
Gediegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekte zu Diensten





Alapított Bécshen 1872-hen.

# STEINER JÓZSEF

czukrász és pékmester

VII., Király-utca 67. szám.

Ajánlja legkiválóbb minőségű, izletes készítményeit.

Legmagasabb kitüntetések.

Referenciákkal a legkiválóbb szállodák, vendéglők és kávéházak szolgálnak.



## Hüttl Jivadar

porcellán-nagykereskedő, cs. és kir. udvari szállító

Budapest, Dorottya-utca 14.



Minden kiállításon kitüntette.

Ajánlja legdusabban felszerelt raktárát kávéházi, vendéglői és szállodai cikkekben, melyekben úgy forma mint mintára nézve mindig a legújabbat nyújt.

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

Kivánatra szívesen szolgál árjegyzékkel és mintákkal.



Alapitva 1825.

Alapitva 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<sup>SA</sup>**  
*Promontors*  
 (Budapest.)



**THÉOPHILE ROEDERER & C<sup>O</sup>**  
**VINS DE CHAMPAGNE**  
**REIMS**  
**MAISON FONDÉE EN 1864**

MAGYARORSZÁGI KÉPVISELŐ:  
**SALAGZ NANDOR 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 majolikaárak  
 gyári raktárában  
**BUDAPESTEN**  
 IV. ker., Váci-utca 27. sz.

**Christofle** a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál ..... 16.50 12 villa ..... 16.50 12 kés ..... 17.— 12 kávéskanál ..... 8.50 12 csemege-kés ..... 15.— 12 csemege-villa ..... 15.— 12 csemege-kanál ..... 15.— 1 leves-mérő ..... 5.30 1 tej-mérő ..... 3.20 1 főzelékes-kanál ..... 4.— 1 komposzt-kanál ..... 3.50	1 mártás-mérő ..... 3.50 1 cukorpor-kanál ..... 3.50 1 halas-készlet ..... 9.— 4 palackkalj ..... 8.50 1 mustártartó ..... 5.50 1 kettős sótartó ..... 2.25 1 saláta-készlet ..... 6.— 1 felvágó-készlet ..... 7.50 1 cukor-fogó ..... 1.75 1 ecet-olajállvány ..... 15.— 1 kabarett-villa ..... 1.50
--	---

**Seifert Henrik és Fiai**  
 csász. és kir. udvari tekeasztalgár.  
 A szerb király és persa sah udv. szállítói.



**BUDAPEST** Gyárak: **BÉCS**  
 VII., Dob-utca 90. V., Mittersteig 28.

**Hirrmann Ferencz érczárú-gyára**  
 Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt  
**= sörkimérő-készülékeket =**  
 légnomással és szabad. léghűtővel.  
 Elvállal régi készülékek atalakításai.  
 Nagy választék  
**bor- és sör-csapokban,**  
 valamint mindennemű szivattyúkban.

Erzeugt Bierschank-Apparate  
 mittelst **Luftdruck**  
 mit **patentirtem Bierkühler.**  
 Übernimmt die Umänderung alter Apparate.  
 Ruwahalt  
 in Wein- und Bierpipen,  
 sowie aller Gattungen Pumpen.

**Mappin & Webb**  
 London und Sheffield  
 Fabrikanten in Silber, versilberten Waaren und  
 feinsten Messerschmiede-Artikeln.

**Specialität** Princes Plate.  
**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 Dessert-Messer ..... 12.60 Tafel-Gabel ..... 17.40 Dessert-Gabel ..... 13.20 Tafel-Löffel ..... 17.40	Ein Dutzend Dessert-Löffel.. . . 13.20 Kaffee-Löffel .. . . 7.80 Mocca-Löffel .. . . 6.— Eis-Löffel .. . . 6.60 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.)

**BORHEGYI F.**  
 ezelőtt Lápóssy F. és társa  
 palackozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea  
**főraktára**  
**BUDAPESTEN, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota)**  
 ajánlja a legjobb  
**francia és magyar pezsgőket,**  
**cognacot és likőröket gyári áron**  
 Belföldi borait az első hirnevés bortermelőktől a leg-  
 jutányosabb áron szolgáltatja.  
 Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Telefon-összeköttetés.

# GROSZ ÖDÖN BUDAPEST

Táviratok címe: Grosz Ödön Budapest.



szállodai, vendéglői és kávéházi személyzetet elhelyező és szakszerveket 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 aziránt 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 mindennemű szakképzett 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 folytan küldendő személyzettel való melegekedés.

Egyebekben fölkerem mindazon urakat, kik üzletet eladni avagy venni szándékoznak, bizalommal forduljanak hozzám, mivel egy helyben, mint a vidéken, személyesen minden üzletet ismerek, valamint azoknak menetéről is tudomással bírok. Végül pedig készséggel állok egy helybeli, mint a vidéki igen t. szállodás, vendéglős és kávé háznak szíves rendelkezéseikre akkor is, amidőn bármily ügynek elintézését avagy bevásárlások eszközésével megbízni

Magamat szíves jóindulatába ajánlván, vagyok

kiváló tisztelettel Grosz Ödön.

## HIVATALOS RÉSZ.

### Helyiség változtatás.

A »Budapesti Kávés-Ipartársulat« és a »Budapesti Kávéssegédek betegsegélyző-pénztára« hivatalos helyiségeit

IV., Kossuth Lajos-utca 3. szám alá helyezte át.

### A „Budapesti Kávés-Ipartársulat”

folyó évi november 4-én

Drechsler Béla vendéglőjében

VI., Andrásy-ut 25. szám

találta

### II-ik társas-vacsoráját,

melyre az összes t. társulati tagokat és azok üzletbarátait tisztelettel meghívja

az elnökség.

A »Budapesti Kávésipartársulat« küldöttsége a kereskedelemügyi miniszternél.

A „Budapesti Kávésipartársulat“ október hó 17-én, Némai Antal ipartársulati elnök vezetése alatt, küldöttségileg tisztelgett Daniél Ernő báró kereskedelemügyi miniszternél, mely alkalommal az ipartörvény revíziójára vonatkozó emlékiratot nyújtottak át (mely emlékiratot teljes szövegében a „Kávésipar-Szakközlöny“ 1898. október 1-én megjelent számában közöltük), kérve őt, hogy az abban kifejtett irányelvek az ipartörvénynek a kávéiparra vonatkozó szakaszánál figyelembe véssenek. A küldöttség vezetője, Némai Antal ipartársulati elnök a következő szavakkal nyújtotta át az emlékiratot:

#### Nagyméltóságú Miniszter ur!

A »Budapesti Kávésipartársulat“ küldöttsége azzal a tiszteletteljes kérelemmel járul Excellenciához, kegyeskednék ezen emlékiratunkat az ipartörvény revíziójánál szíves figyelmébe részesíteni.

A budapesti kávéosok sorsa azáltal, hogy a kávéházak mintegy gombamódra szaporodnak, hogy majdnem minden új házban kávéház nyílik, aggodalomba ejtő és félni lehet, egy nagyobb mérvű katasztrófa bekövetkeztetől.

Amennyiben nem képezheti az államerdek, hogy egyes iparágak nagy visszaesésnek legyenek kitéve, hanem inkább annak az ellenkezője, azért vagyunk bátrak kérni Nagyméltóságodat, hogy ezen veszedelmet elhárítani, illetve az emlékiratunkban kifejtett irányelveket erélyre juttatni kegyeskedjék.

A jelzett visszaesések mindig beteges állapotot jelentenek s ezen bajt nemcsak a már lönkrement kávéosok érzik, hanem mindazok a művészek, iparosok és kereskedők, kik velük üzleti összeköttetésben allanak, sőt maguk a háztulajdonosok is, kiknek a házában ilyen lönkrement kávéosok voltak.

Mikor egy államban annyi iparos szenved, mert nincs eléggé véde a törvény által, azt hiszem, hogy ez az államnak sem lehet javára.

#### Nagyméltóságú Miniszter ur!

Kegyeskedjék ezen beadványunkat, amelyet ezennel tisztelettel átnyújtok, becses pártfogásába venni s az abban kifejtett kérelmünket figyelemre méltatni és szerelmeinket orvosolni, mely alkalommal bátor vagyok még megjegyezni, hogy: „Kévesebb kávéház, kevesebb börtön“.

A miniszter, ki a küldöttséget igen szívélyesen fogadta és nagy figyelemmel hallgatta végig a küldöttség szószólóját, az emlékirat átvétele után kijelentette, hogy ismeri ezen bajokat és ígerte, hogy az emlékiratot figyelemmel fogja áttanulmányozni és az abban kifejtett kérelmeknek tőle felhőleg meg is fog felelni. Ő maga is — ugymond — megütközéssel szemléli a kávéházaknak tulszaporodását, amelyhez hasonlólt egy európai városban sem tapasztalt.

A szívélyes fogadtatás és a miniszter kedvező nyilatkozatai után a küldöttség kellemes hangulatban távozott a fő-utcai miniszterium palotájából.

A küldöttség tagjai voltak: Némai Antal elnök, Szemerényi István titkár, Heszmann Károly, Weingruber Ignac, Berger Leo, Sztaunoy Miklós.

(Sz. I.)

## Budapesti Kávéssegédek-Köre.

### Jegyzőkönyv

felvetelt a »Budapesti Kávéssegédek Köre« 1898. évi október hó 21-én az Erzsébet-körúti Hell-vendéglő külteremben tartott értekezletén.

Jelenvoltak: Halasi Gyula, Bronner M., Lőrincz Elek, Olmosi József, Ott Nándor, Miskey Lajos, Neumann Károly, Rudolf József, Magyarits Gusztáv, Holländer Dezső, Rigó József, Róth Adolf, Balázs B. Knappe János, Kallay Ernő, Koltay József, Krejthy Mihály, Stadt Frigyes, Lederer Mihály, Palkó József, Deutsch Lajos, Jahn Mihály, Reichardt Károly, Sonnenfeld Tauszig Sandor, Weiszberger, Herskóvits Miksa, Licht Károly.

Olmosi József alelnök az ülést megnyitván, őszinte örömmel üdvözi a megjelenteket, köszönetét fejezván ki nekik szép számban történt megjelenésükért. Sajnálattal jelenti be, hogy a kör titkára,

F. Kiss Lajos, betegsége miatt a mai összejövetelen nem vehet részt, miért is a mai jegyzőkönyv vezetésére Ott Nándort, hitelesítésére pedig Lőrincz Elek és Magyarits Gusztáv tagokat kéri fel, a szükséges bejelentéseket pedig maga fogja elvégezni. Egyuttal bejelenti, hogy Licht Károly, Lederer Miksa, Ott Nándor, Reichardt K., Jahn Mihály és Herskóvits Miksa a kör tagjai közé léptek. A kör jelenlevő tagjai alelnök e bejelentéseit helyeslőleg tudomásul veszik.

Olmosi József, tekintettel az ügy közérdekű és fontos voltára, bejelenti a körnek, hogy az Országos Nyugdíjgyesület Központi Igazgatósága legutóbbi ülésén tárgyalta azon nagyszabású beadványt, melyben a t. szegedi kartársak a helyközvetítésnek a nyugdíjgyesület ügykörébe bevonását indítványozták. O mint igazgatósági tag, de úgy is mint a kör alelnöke, kötelességének tartotta ezen indítvány ellen a leghatározottabban állást foglalni, mivel az a szent meggyőződése, hogy a nyugdíjügy boldogulását semmiféle mellékes czélok által kockáztatni nem szabad, és hogy ezen ügyet csakis helybelileg lehet megoldani, s hogy azt például Budapesten a kávésegédekre vonatkozzon csakis a kör van vagy lesz hivatva kezébe venni. (Helyeslés!) Örömmel jelenti, hogy az Igazgatóság is ugyanezen alapszponra helyezkedett s a szegedi indítványt csak elvben fogadta el és fogja a nyugdíjgyesületi választmányokhoz tanulmányozás czéljából áttenni.

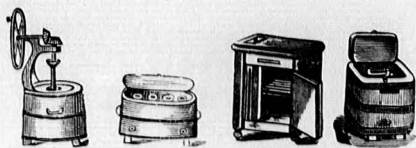
Lőrincz Elek köszönettel hallja Olmosi József előterjesztését, de ezáltalannak tart egyelőre minden beavakozást, mert amíg a helyközvetítés a fennálló miniszteri rendeletek és helyközvetítési szabályrendeletek alapján szabad ipart képez, addig a kávésegédek nem fogják megakadályozhatni, hogy a közvetítők kávésegédek közvetítésével iparszerűleg ne foglalkozhassanak.

Olmosi József: A Holländer Dezső által említett »Ujkor« című lapot nem fogadhatjuk el mérvadóknak magunkra, mert nekünk miniszterileg helybenhagyott alapszabályok szerint kell működünk. Igaz ugyan, hogy programmunk sokban találkozik, csak az a baj, hogy ami az »Ujkor«-ban jó, az nem új, ami pedig új, az nem jó. Mi igenis óhajtunk foglalkozni a helyközvetítés reformjával, de csak ha körülünk megerősödött s akkor is oly szervezet mellett, mely körülünk és főleg a speciális székesfővárosi viszonyoknak mindenben megfelel. Mi, akik a helyközvetítés terén fennálló visszaéléseket akarjuk lehetetlenné tenni, nem a szabadipar jogait akarjuk kisebbiteni, hanem azt akarjuk, hogy egy állandó intézmény létesítése által a helyközvetítők zsarolásaitól meg legyünk mentve. Lehet, hogy e kijelentésem által feláldoztam magamat s mostani helyemről három nap múlva el is csapnak, de ez az én régi elvem, s emellett meg is maradok. Ha ez ténnyen mindannyian nyíltan és őszintén, igen régen ezelt érhetünk volna.

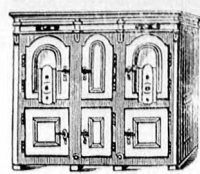
Holländer Dezső fenntartja ezekkel szemben különvéleményét, hogy sem a szegedi bizottság, sem a kör nem hivatottak a közvetítés ügy rendezésére.

Olmosi József viszonzválasza után Rigó J. megjegyzi, hogy véleménye szerint ő erlette meg legjobban Olmosi Józsefet, mert tudja, hogy ez inkább csak mint themat vetette fel a közvetítés kérdését s nem is gondolt arra, hogy itt arról érdemleges tárgyalás tartassék, avagy pláne határozatot alkottassanak.

Miután az értekezlet tagjai közül ezen tárgyhöz senkisémet kívánt szólni, az értekezlet attér a napirendre.



## GINDERT ISTVÁN



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

Budapest, VI., Klapka-u. 5

Raktár:

VI., Teréz-körút 8.

## Szálloda eladás.

Zalavarmegye egyik élénk forgalmi városában a nagy szálloda jutányos áron és igen kedvező fizetési feltételek mellett **szabad kézből eladó.** — A szálloda nagy üzleti helyiségekből, étterem, kávéház, dísz- és táncsterem, 12 vendégszoba, 2 kaszinóknak külön helyiségei, amerikai jégverem, tekepálya és 40 pár lóra istálló stb. áll. — Ajánlatokat Mosse Rudolf hirdetői irodája Bécs I., Seilerstätte 2 továbbítt sub W. D. 4059 jellige.

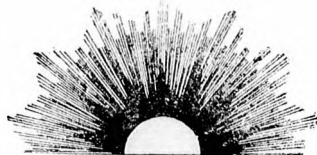
## Besonders

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

R. Schreiner

Weiss-, Brod- und Buegelbäckerei  
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.

## „Artesia“

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

VII., Egressy-út 20/c.

Az Artészi savanyuvíz a legjobb és leegészebbébb üdítő ital egy borral, mint bor nélkül.

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

Ezen savanyuvíz, mely Budapesten a legolcsóbb azok közül  $\frac{1}{2}$ —1— és  $1\frac{1}{2}$  literes porcellán dugóval, légmentesen elzárt palackokban pontosan házhoz szállítunk, lehetővé teszi, hogy a legszegényebb ember is, kevés pénzben, megszabadulhat, olyan betegségeitől, melynek gyógyítása sok pénzt és sok időt vesz igénybe. A vendéglős uraknak az Artészi savanyuvíz 2 literes parafa-dugóval elzárt palackokban is szállítunk.

Vidéki megrendelések pontosan eszközölnetnek

Telefon 25—57.

Ólmosi József alelnök előadja, hogy öt néhány héttel ezelőtt felkereste Miskéy Lajos azzal, hogy a karácsonyfa-ünnepély-bizottság teendőit ez évben a tavalyinál korábban kell megkezdeni. Erre ketten közösen elhatározták, hogy a legközelebbi péntekre Miskéy ülést fog egybeihívni. Miután ez meg nem történt, szóló e hó 14-ére a kört értekezletre hívta egybe, mely határozatilag kimondta, hogy ez évtől kezdve maga kívánja az ünnepélyt rendezni. Tekintettel azonban Miskéy Lajos a multban szerzett érdemeire, nem akarta őt egyszerűen mellőzni s öt külön meghívóval a mai ülésre meghívta. Az udvarias s minden kifogáson felülálló előzékeny meghívására Miskéy Lajos azzal felelt, hogy ellengyűlést hívott egybe 20-dikára a Glaser-kávéház különtermébe. Eltekintve attól, hogy a kávéesegédek nincsenek azon szerencsés helyzetben, hogy minden este gyűlésbe járassanak s a Miskéy Lajos által egybehívott gyűlésnek tüntető jellegét is lehetne tulajdonítani, kéri az értekezletet, foglaljon ez ügyben állást.

Miskéy Lajos kijelenti, hogy öt semmi tüntető szándék nem vezette. Szerinte a karácsonyfa-ünnepély, melyet néhai Ganszterer József honosított meg, oly dolog, melyhez a körnek semmi köze, azt 1891. óta mindig egy külön bizottság rendezte, amelynek elnökevé őt választották meg a mult évben, úgy hogy a bizottság takarékpénztári könyve most is nála van. Miután azonban sem ő, sem tisztikara le nem mondottak, helytelennek tartja a kör beavatkozását, mely e teltére sem hivatal, sem jogosítva nincsen. Éppen ezért a kör határozatát magára nézve kötelezőnek nem tartja s elszámolni csak a Budapesti Kávéipartársulatnak fog.

Ólmosi József még nem akar a dologgal foglalkozni behatóan, csak azt akarja megjegyezni, hogy Miskéy Lajos legnagyobb hibája a kontra vyülés egybeihívása volt. Ha volt valami kifogásolnivaló, azt elmondhatta volna ma itt is, azért nem kellett partoskodást szítani.

Lőrinc Elek helyesli Ólmosi eljárását, melyet teljesen korreknek tart, ugyszintén Magyarits Gusztáv is, aki hangsúlyozza, hogy Miskéy alap nélkül követel magának előjogokat. Miskéy egész előadása szerinte egészen helytelen, mert a karácsonyfa-ünnepélyt igaz ugyan, hogy boldogult Ganszterer rendezte, de nem a maga neve alatt, hanem mint az akkor létező Budapesti Kávéesegédek Betegsegélyző-Egyesületének elnöke. Miután ezen egyület betegsegélyző pénztárra alakult azóta, az pedig semmiféle ünnepélyt nem rendezhet, igenis joga van a körnek arra, hogy e szép ügyet, mint a kávéesegédek egyesületi képviselője, a kezébe vegye, sőt ő ezt határozottan meg is követeli. (Általános élénk helyeslés.)

Ólmosi József erre határozatilag kimondja, hogy a kör ragaszkodván f. hó 14-dikén hozott határozatához, azt a jegyzőkönyvbe is beiktatja, s ezentul a karácsonyfa-ünnepélyt maga rendezi.

E határozat egyhangulag elfogadtatván, Ólmosi a bizottsági elnökségre előbb Miskéy Lajost, majd Magyarits Gusztávot, az alelnökségre Holländer Dezsőt ajánlja. Miután azonban ezek a felajánlott tisztségeket el nem fogadták, az értekezlet egyhangu felkésedéssel elnöknek: Halasi Gyulát, alelnöknek pedig Bronner Mihályt választotta meg. Jegyző lett Neumann K., ellenőrök: Taussig Sándor és Ott Nándor.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést bezárja. Kmf.

Ott Nándor s. k.

felkört jegyző.

Ólmosi József s. k.

alelnök.

## A cukor mint tápszer.

A cukor mint élvezeti czikk a legszelebb körökben van elterjedve, míg jelentőségét, mint tápszerét a legkevesebben ismerik.

Tagadhatlan, hogy nálunk a cukor főképp mint fűszer és élvezeti czikk kerül használatba. Mint ilyent nem is nélkülözhetjük, főleg kiválóan jó ízénél fogva.

Nagyon kevésbé figyeljük meg emellett, hogy míg más fűszerek — bors, ecet, stb. — az ételeket nehezebben emészthetővé teszik, a cukor hatása éppen ellenkező, mert — mint ezt beható vizsgálatok is bizonyítják — az emésztő nedvek elválasztását, így a nyálét és a gyomornedvét is nagy fokban elősegíti.

Ennélfogva még a gyomorbeteg is jól emészthetnek oly fözekeket és salátaféléket, melyek cukorral vannak elkészítve, míg az anélkül készített határozottan ártalmukra vannak.

Mindenki, aki gyomorbajban vagy étvágytalanságban szenved, ily módon elkészített ételek élvezete után határozott javulást fog észlelhetni.

Sokkal nagyobb a jelentősége azonban a cukornak, mint tápszernek a szőszorosan vett értelemben, mert a cukor kitűnő tápszer egy a gazdagnak, mint a szegénynek, úgy az egészséges, mint a beteg embernek.

A cukor nevezetes forrása az izomerőnek, sőt bármely tápszer felülmul azon esetben, ahol a kifáradt szervezetet kell új erőhöz segíteni.

Ez állítás számos tudományos vizsgálat eredménye, de helyességét régebb tapasztalatok is bizo-

nyítják, amint ez a következő példakból is kitűnik.

A négernek a cukorfültetvényeken erősek maradnak, ha cukormentes élvezhetnek, ellenben ha ezt elvonják tőlük nyomban nagyon elgyöngülnek. Kelet-Indiában is a cukor képezi embernek, állatnak egyaránt a legegészebb táplálékot.

Egy hollandi katonarvos beszéli, hogy egy sumatrai expedíció alkalmával a katonák meneteles és harc közben csakis azért voltak erősek, mert időről-időre egy marék cukrot kaptak.

Indiánok, zergevadások, hegyi vezetők megerőltető utjaikon cukrot esznek, mert ezáltal friss erőhöz jutnak.

A hollandi sportegyletek tapasztalatai szerint kiváló eredményeket lehet elérni a cukorévezet által a sportüzennél is. Evezősök, kerékpárosok s mindazok, kik testi erejüket a legmagasabb fokra fejlesztik, az elfogyasztott erüket jól pótolhatják cukorral s a kimerüléstől is megóvhatják magukat. Ezért a cukor kitűnő a trainage idején s ilyenkor Hollandiában már rendszeresen használják is.

A cukor kitűnő tápszer azonban a népek is. Epen a cukorban kitűnő tápszer áll a nép rendelkezésére, a mely körülmény nálunk teljesen ismeretlen. A munkára nézve ugyanis ép az áll. mi a sportkedvelőre. Mindenkinék, aki nehéz testi munkát végez, kötelessége arról gondoskodnia, hogy emellett gymra ne terheltessek túl.

Sok munkáscsaládnál ma még nem fogyasztanak cukrot, mert drágának tartják, noha epen tápértékére való tekintettel a cukor ára ma már nem mondható túlmagasnak, sőt olcsóbb mint sok alkoholtartalmu ital, melynek értékét szívesen túlbeesülik.

Anglia bányavidékein, ahol a cukor értékes volt már régen felismerték, igen sok cukrot fogyasztanak.

A betegek táplálásánál a legkiválóbb orvosok sok cukrot használnak, lázak ellen és erőgyűjtés czéljából. Mint már említettük, a cukor fogyasztása különösen gyomorbetegeknek ajánlatos.

H. K.

## A vaj története.

Az emberiség bölcsőjében, egyedüli tápszerül a föld gyümölesei szolgáltak, az állati termékek fogyasztására csak később került a sor: akkor, mikor az emberi művelődés fokozódásával a megélhetéssel járó gondok is nagyobbak lettek. Nem így áll azonban a dolog a tejről, mert hiszen a tej — az anyatej — képezi az embernek épny, mint egyáltalán valamennyi emlősállatnak legelső táplálékát; tehát már az első embert is gondolkodóba ejthette, hogy gyermekének az anyatejtől elválasztása után első táplálékul megint tejet adjon, azaz a különbséggel, hogy anyatej után siránkozó gyermeket valamelyik állat tejével iparkodott kielégíteni. Olvaszuk az emberiség történelmében, hogy őseink igen korán kezdtek az egyes állatok tejét táplálékukra fordítani, sőt hogy még oly állatok tejét is megitták, amelyeknek tejét mi már undorodás nélkül meginni sem bírnánk.

Ily körülmények közt — írja Beberesi a »Köztelek« egyik mellékletében, honnan e közleményt vesszük — vételet az emberiség által használatba azon tápanyag, melyet részére a szaporodási törvény előírt s az már nagy haladás volt és bizonyára több száz évek kellett telnie, amíg az emberiség felfedezte azt, hogy az állatok tejét nemcsak szopni, de sőt kifejni is lehet. Mikor az első kifejt tej megvolt, akkor aztán nemsokára tapasztalhatta a legrégebbi kor embere, hogy ha sokáig állott a kifejt tej, megsavanyodott: aludt tej belőle. Ahhoz azonban ugyancsak sok időnek, évezredeknek kellett elmulnia, amíg az emberiség odáig jutott, hogy a tej hosszas törése után, a tejtől vaj válik ki, amely az író fölületéről leszedetvén, még a tejnél is jobb táplálékot ad. Ezen felfedezés bizonyára époly nehezen lehetett elérhető, amely nehezen jutott az emberiség azon felfedezéshez, mely két darab fa dörzsöléséből tüzet esalt ki.

Röviddel ennekelőtt, néhány oknyomozó tudosunk a vaj történetére nézve azon meggyőződésének adott kifejezést, hogy a vaj a germán néptörzsek valamelyike által lett felfedezve. Ezen nézet azonban megczáfolott, midőn egyes tudományoszonyas tudós előtt a nilusvölgyi titokzatos temetkezési helyek megnyitáltak és a régi világ családai életének titkai napfényre jutottak.

A legrégebbi egyiptomiai mumiasírok, melyek 3000 évvel megelőzik Krisztus születését, még nem bírnak felmutatni oly eszközöket, melyek a vaj használatára engedőnek következtetni, azon nilusvölgyi sírok azonban, melyek nem 3000 évvel előzik meg Krisztus születését, hanem csak a későbbi temetkezések maradványai, ezek midőn feljegyzéseikkel, felszereléseikkel és a misztikus egyiptomi élet útkaiba beavatják a mai kor gyermekét, akkor nyilvánvalóvá lesz a vizsgálódó előtt, hogy az egyiptomiai már ismerték a vajat.

Az egyiptomiaiak abból a szempontból indultak ki, hogy földi lakásunk az öröklet előszobája: maga a sír pedig az öröklet: a sírt tehát úgy kell berendezni, ahogyan az elköltözött lakása berendezve volt. Sok történelmi adathoz egyedül az egyiptomi sírok révén jutottak történetünkre és igen sok dolog a feledés homályába tört volna le már, ha az egyiptomi sírok nem vetnének arra világot.

Egyes egyiptomi sírokban asztal, ágy, különféle ruhadarabok és ékszerek kivül a konyhadények közt olyan edényre is találtak, amelyek legalább is igen

Járványok idején és minden időben semmi sem biztosítja jobban az egészséget, mint a jó és emészhetőképes 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 övöszer  
fertőző elemek ellen, de egyszersmind ser-  
kentőleg hat a gyomor szervezetre: emésztő-  
képességét helyreállítja és fokozza, valamint  
minden kóros behatástól megóvjaa.

## Kedvelt borvíz.

Az Ágnes forrás kezelősége.

Főraktár: Édeskuty L. cs. és k. udvari szállító,  
Budapest, V. Erzsébet tér 8. sz.  
Kapható minden gyógyszárban, fűszerkereskedésben  
és vendéglőben.

## Legolcsóbb bevásárlási forrás.



## BARTOSCH V. ÉS FIA

porcellán-, majolika- és köedény-nagykereskedés

Budapest, VI., Teréz-körút 32. szám

Új uca sarkán.

Kávékészlet (6 szem).....	3.-	frttól 20 frtig
Teakészlet (6 szem).....	3.-	25
Mocca-készlet.....	3.50	25
Mosdókészlet.....	4.-	25
1 evőkészlet (26 darabból áll).....	6.-	10
1 evőkészlet (32).....	7.-	11
1 evőkészlet (62).....	12. 15.-	50

mind gazdagon festve és aranyozva.

## Vendéglő asztal-készlet

(angol duplaerős)

Mély tányér.....	darabja 15	kr
Lapos tányér.....	14	
Csemege tányér.....	darabja 10-12-13	
Adagtalacska.....	darabja 25	
.....	20	
Levescseze.....	darabja 8-10	
Mártáscesze.....	darabja 8-11-15	
.....	darabja 13	
.....	15	
Só- és paprika-tartó.....	16	
Gyufatartó.....	darabja 15-16	

Az összes háztartási cikkek  
bámulatos olcsón.

## Nagy raktár.

Legjobb minőségű

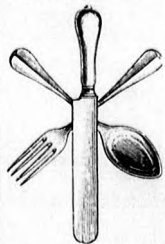
alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

## HERRMANN J. L.

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

Budapest, IV. váczi-utca 24.



Evőeszközök, bors- és só-  
tartók, leveses- csészék,  
eczet- és olaj-állványok,  
kenyerkosarak, tálczák,  
serpenyők, kancsók,  
asztaldiszek, gyertyatar-  
tók, állóvilárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők  
és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

valószínű teszik, hogy azok, akik ily eszközöket el-  
temették, már ismerték a vaját. F r i e d l e r Rudolf né-  
met tanár erre nézve a következőket mondja:

Az aethiopok, zsidók, phoeniciák, indusok, perzsák  
és arabia többi lakói előtt — az egyiptomi sírok tanu-  
ságtétele szerint — a vaj nem volt ismeretlen. A zsidók  
egyik régi közmondása megemlékezik arról, hogy: »ha  
a tejet törjük, akkor vaját készíthetünk belőle.

Az indusok a megsebesült életű sebeit vajjal gyógy-  
kezelik, tehát a vaj készítése módját ők is ismerik s ebből  
következte nem az európai civilizáció szerezte az  
indusoknak a vaját, hanem az indo-german törzsek  
őseiktől eltanulva, magukkal hozták annak tudományát.

A perzsákról maradt feljegyzések szerint: királyaik  
asztalánál nagy szerepe volt a vajnak és tejföl-sajtnak,  
mely vagy tejfölből kövérített friss tejből, vagy tisztán  
tejfölből készült és ebédjeiktől sohasem hiányzott, sőt  
akárcsak mi, ők is ebéd után ették. Régebben az arabok  
a juhok és kecskék tejéből készült híg vaját úgy itták,  
akárcsak a beduinok bizonyos nap.

Az ókori görögök és rómaiak még nem ismerték a  
vaját, ezt helyettesíté az olaj. Görög- és Olaszország a  
vaját csak idegentartományai révén ismerte meg. A soká-  
utazott S o l o n mondja, hogy egy tartományban a tejből  
keverés által vaját készítenek. H e k a t e u s pedig azt  
mondja egyik provinciáról, hogy: kenték magukat a  
tejtől nyert olajjal. A n a x a n d r i d e s görög költő több  
művében vaját evő emberekől szól H e r o d o t azt  
írja, hogy a seythák a lovak tejéből vaját és sajtot csinál-  
ták és hogy ezen termékeknek köszönhetik nagy er-  
őiket és szép külsejüket. P l i n i u s szerint a seythák a  
túrót is ismerték, mert az általa említett oxygála alig  
lehet más, mint túró.

A germánok már sokfélere használták a vaját. Zsi-  
radékok is készítették abból, amit sütemények csinálá-  
sakor, tojással, tejjel és mézseliszttel keverték össze.

F i e d l e r tanárnak annyit sikerült a vaj történetére  
nézve kikutatni. Azt azonban megtudni nem lehet, hogy  
milyen volt az a vaj, amit a régiek kenésre és táplálékul  
használtak. Ahhoz, amit ma vajnak nevezünk, föltétlenül  
szükséges a köpülő, tehát csakis ennek feltalálása után  
lett a vaj az emberi táplálék azon lényeges tényezőjévé,  
amilyen az manap.

Az általunk ismert legrégebbi köpültől meglezőleg  
bizonyára egyes népek már használtak köpülőformájú  
eszközöket, mert kétségkívül hamar megunták azt,  
hogy addig keverjék-gyurják és csapdossák a tejet, míg  
abból a vaj kiválék.

Legalább is annyi idő telt el az első formájú köpülő-  
eszköz és az első igazi köpülőig, amennyi idő eltelt az  
első valamire való köpültől azon legújabbban feltalált  
pléhköpülőig, melynek olyan szerkezete van, hogy vele  
nem kimerültség, hanem csak néhány perczig kell dolgo-  
zni s mint amennyi idő eltelt addig, amíg a teavaj  
készítési módjához eljutott a tudomány, melyet tudva-  
levőleg csak a tejfölbőlzöngépek kitalálása óta birunk  
előállítani.

Vaját rendszeren csak tehéntejből, de kivételesen bi-  
valy, juh- és kecsketejből is lehet csinálni. A tehéntej-  
ből előállított vaját kétségtelenül más emlősállatok tejéből  
készített vaj előzte meg, van szó ugyanis lőtejből  
stb. és talán épen ezen állatok teje volt az, ami az  
emberek a tehéntejből is előállítható vajhoz vezette.

## Tudományos apróságok.

— A világ konyhasó termése és fogyasztása — China  
theatermése. — Hussal élünk vagy növényi kosszalt?  
— A borok ezeteseése és megkezeredése. —

A konyhasó bányászata néhány év óta igen erősen  
emelkedőben van. Az oka ennek, a konyhasó nagy mér-  
tékben való és sokoldalú alkalmazása a legkülönfélébb  
vegyszeti iparüzemek előállításában, azután a kohá-  
szatban, az üvegutakban stb. Ez idő szerint az évi  
fogyasztást fejenként közepesen 6-7 kilogrammra tes-  
zik, ami persze országok szerint nagyon különbözik. Az  
egy év alatt egyes országokban fogyasztott konyhasó  
a népesség arányában kivette. Amerikában egy-egy lakosra  
25 kilogramm jut, Angolországban 20 kg., Francia-  
országban 15 kg., Portugáliában 15 kg., Németország-  
ban 13 kg., Olaszországban 10 kg., Oroszországban 9  
kg., Ausztria-Magyarországban 8 kg., Spanyolországban  
6 kg., Svájcban 4-5 kg. — Az egész világ egy évi  
konyhasótermését 7,300,000 tonnára becsülik. Ebből  
Európa vagy 5,280,000 tonna, még pedig legnagyobb  
mennyisége Nagy-Britanniára, a melynek konyhasó ter-  
mése évenként átlag 2,235,000 tonna. Ennek körülbelül  
csak felét fogyasztja maga a szigetország, mert a  
konyhasó kivitele meghaladja évenként az egy millió  
tonnát. Franciaország évi termése ezelőtt tíz évvel még  
csak 500,000 tonna volt, ma már vagy 700,000 tonna.  
Maga Franciaország évenként körülbelül 550,000 ton-  
nát fogyaszt, még pedig 376,000 tonnát csupán konyhai  
célokra. Ausztria-Magyarország évi termése vagy  
350 000 tonna, melynek legnagyobb mennyiségét ma-  
gában a monarchiában fogyasztják el. Olaszország  
részt a tengerből, részt sóforrásokból évenként több  
mint 400,000 tonnát fáz ki, ebből átlag 250,000 tonnát  
exportál. Svédország évenként körülbelül 960,000 frt  
értékű konyhasó kerül, Norvégiába vagy 70,000 tonna.  
Oroszországba 1876 ban még 316,000 tonna konyha-  
sót vittek más országokból, 1886-ban már csak 25,400  
tonnát. Németország évi termése 810,000 tonnára rug,  
aminek értéke vagy 20,000,000 márka. Kanadában  
évenként körülbelül 160,000 tonna konyhasót fogyasz-  
tanak, melynek utlonyom része az Ontarió tartomány  
sóforrásaiból való. Az Egyesült-Államok évi termése  
1886-ban 968,000 tonna volt, de a fogyasztás ezzel nem

volt fedezhető, mert ugyanabban az évben még 396,410  
tonnát importáltak. India is produkál kőszót, de fogyasztá-  
sának egy negyede a bevitelből kerül ki. Afrikában a  
Szenegál torkolata melléki sóstávok, azután a Szahara és  
Algír sóforrásai szolgáltatnak konyhasót. Algír évi ter-  
mése 14,200 tonna. Ausztrália leginkább maradt el a  
konyhasó termése dolgában. Vannak ugyan sóforrásai,  
de azokate idő szerint nem igen aknázzák ki. Ausztrália  
csupán Nagy-Britanniából évenként körülbelül 70,000  
tonna konyhasót kap.

China a tea hazája és bizonyára azon ország, mely-  
ben fogyasztása legerjedtebb s hol levét gazdag és  
szegény sok vidéken általan viz helyett issza. Száza-  
dunk középig China volt az egyedüli teát termelő  
ország; chinai tea uralkodott a világgiaozat; s  
a theaipar a lakosság egyik legdurább keresetforrását s  
az ebből fizetett illeték a kormány legbusásabb bevéte-  
lét képezte. A tea-kereskedést igazságván China mo-  
nopolizálta. China nyersanyagá csakugyan még nap-  
jainkban is mint a legjobb szerepel és mégis észrevehető  
csökkenés mutatkozik a természetben és ebből folyólag  
a kivitelben is. Chinának e régi és kiadó ipara, ha nem  
fognak elég korán időszerű reformok e téren életbelépni,  
lassanként teljes hanyatlásnak néz elbe.

A tea szó valószínűleg a chinai Tai (Tsa tájszólás)  
szóbból ered. A chinaiak főleg a vörös és zöld fajtat  
különböztetik meg. Az egyes főfajtáknak különböző ár-  
nyalatait számos elnevezés alatt ismerik, a melyek köz-  
ül helyült csakis azokat kívánjuk felsorolni, melyek a  
kereskedelemben leggyakrabban előfordulnak. 1.) Fekete  
theafajok: Congou. Ez a chinai kungfu (munka) szóbból  
képződött elnevezés, mivel előállítás sok munkát és  
fáradtságot igényel, szemben a többi árnyalatokkal, me-  
lyek silányabb minőségűknél fogva ritkán kerülnek ki-  
vitelre. 2. Souchong. kis fajtát jelent. Ezek a második  
szedés jobb középminőségét jelentik. 3. Pauchong,  
annyit tesz, hogy begöngyölt fajtát; egy-egy theabokor  
összes termése papírra göngyölve. 4. Flowery-Pekoe,  
chinai nyelven Peh-Kan »fehér pehely«-t jelent, mivel  
kézzel szedik, a midőn a levélbimbók még nem nyil-  
tak ki és külső részüket fehér pehely fedi. Ez az egé-  
sz fiatal és gyenge levelek első szedése és mintgöy  
nem kiadó és a bokornak árt, drága áron kerül el-  
adásra. 5. Oolong (zroolong, fekete sárkány), oly elneve-  
zés, mely egy chinai mondán alapul. 6. Capu (Swangtes)  
azaz kétszeresen müvelt, mert a teát kézzel-lábbal  
dolgozzák fel. Az angol eredetű »Capu« a tea bimbó-  
nak a Capu bokor bimbójához való hasonlatosságából  
keletkezik. 7. Seented Caper (Tsu-lan). Az Anglia odo-  
rata (Tsin-tsin-lan virágaival illosztják. 8. Seented-  
Orange-Pekoe (Hwaehang) azaz virágillat, mivel me-  
felelő illatának előállításához különféle virágokat hasz-  
nálunk fel. 9. Bohea a hiruves theatermő (Fukkiek  
tartomány) Bohea halomja után nevezett faj. Mindamel-  
lett, hogy e halmon a legfinomabb fekete theafajok  
teremnek, Bohea elnevezésével mégis csak a fekete thea-  
fajok legközönségesebb fajait illetik. B.) Zöld theafajok  
illetik. A chinaiak a zöld teát Luhsa vagy Lung-lotsa  
néven nevezik. Lungio egy halom neve, a melyen álli-  
tóg a zöld teát először találták és nevelték. A nevez-  
tesebb zöld theafajoknak a következő elnevezésük van:  
1. Gunpowder (Sean-Tsu) azaz »kis gyöngyök«. E faj-  
nak különféle megnevezése van: Matsu = kendermag-  
gyöngy; Pan-tsu = drágagyöngy; Tachin-tsu = kagyló-  
gyöngy; Iuen-tsu = kerekgyöngy. A legfinomabb Hea-  
mu azaz rákszemeknek nevezik. Hyson (Hitsun) ez  
volt Le hiruves chinai theakereskedő leányának neve,  
a kinek utódai még most is e theával való kereske-  
dést üzik.

Három berlini professzortól nemrég azt kérdezték,  
hogy mi a véleményük a vegetarianizmusról. A válaszok  
nem voltak nagyon egybehangzók, de egyik sem volt a  
vegetarianizmus mellett. Fürbringer tanár szerint a vege-  
tarianizmusról szóló tan teljesen tarthatatlan, de a nö-  
vényi táplálkozás mellett is egészséges maradhat az  
olyan ember, ki szabadban elegendő testi munkát végez.  
Olyan emberekre nézve azonban, kik többet félhenek,  
mint dolgoznak és keveset vannak a szabad levegőn,  
a tisztán növényi kosszalt, mint ezt a börtönorvosok többször  
észlelték, veszedelmeket rejt magában. Az ember se nem  
növényevő, se nem husevő és a legegészségesebb akkor,  
ha vegyes kosszalt táplálkozik. Reversnek az a nézete,  
hogy az emberi szervezetnek fenntartására és gyarapo-  
dására tudományosan megállapított mennyiségű fehé-  
nyére, zsírra és szénhidrátokra van szüksége. A tisztán  
növényi kosszalt mellett ez csak a bél túlterhelésével volna  
elérhető és a növényi fehérmény nagyon nehezen emész-  
tethető. A tisztán növényi kosszalt tehát föltétlenül ártalmas.  
Hasonlóan nyilatkozott egy harmadik szaktekintély is,  
aki a növényi táplálkozást szintén elítéli.

A görög borok, melyek neveztet alatt több török s  
csak néhány görög p. o. Cyprus, Kandia, Chios, Jamos,  
Metelen, Tenodos és más szigetbeli termékek értettek  
eddig. A megezeteseés kikerülése tekintetéből szu-  
rok és gypsz-vegyítéssel szoktak ellátatni Ezen eze-  
tesedési hajlam, Landerer szerint, a hibás kezelésnek,  
jelésül a szabálytalan derítésnek tulajdonítható. A görög  
borok, melyek a fenti ok miatt szurokboroknak is nevez-  
tetnek, gyakorta oly csekély mennyiségű szeszt tartal-  
maznak, hogy még ezetgyártásra sem használhatók.  
Tudjuk, hogy a must szeszszé, ez pedig ezetű köpö-  
dik, s azért mennél edesebb a must, annál erősebb a  
bor, de annál savanyúbb ezet is lesz belőle. Különb  
már az éskorban használtatott a szurok és kátrány a

borok vegyítésére, nem ugyan zamatosítási, hanem azon czélból, hogy a kreesot és egyéb égvényanyagok hozzájárulásával a borok önkéntes vegyi bomlása megakadályozzassék. A sörshordók belülről szurokkal szoktak bekenetni. Spanyolország faszegény vidékén hordók helyett szurkos keosketömlöket használnak. Hogy az így kezelt borok bizonyos keserűséget nyernek, magától értetlik. A sötétszínű vörös borok azonban, ha óságuk bizonyos határig elért, mindig kissé keserűnek. Ezen íz nemes földiznek nevezetik. Különbözik ettől a nemes kozma is, mely a főtt boroknál (malagai, ürmös) szokott előfordulni. Gyakran megessik, hogy a bor túlságosan megkeseredik, a mikor azonban beteges állapotú. Ezen keserűsége néhány feleség különböző hajlammal bír, valamennyi közt azonban leginkább a burgundi bor. Hazai boraink ezen betegségekben nem igen szenvednek. E betegség gyakran magától megszűnik, sokszor pedig azáltal segíthetünk e bajon, ha a bort más tiszta hordóba fejtjük vagy pedig fiatalabb borral összeházásitjuk. B a t i l a t e b a j t b ő r s a v a l l é s k á l i v a g y ő g y i t o t t a . B o r v e g y ő z e s z e k á l l í t á s a s z e r i n t a k e s e r ű s e g e z i t r o m s a v a e t h e r n e k t u l j a d o n i t h a t ó , m e l y m a g á b a v é v e i s f e l e t t e k e s e r ű .

Uj kávéház nyílt meg szombaton, folyó évi október hó 29-én Kullánya János építőmester budai fehérvári-uti házában, a Hadik-kaszárnya közvetlen szomszédságában, melynek tulajdonosa Zidarits Ödön. kit főépítzeri tevékenységéből a legelőnyösebb oldalról tanultunk megismerni s aki nemcsak a maga előkelő modoránál s fellépésénél, hanem azért is sok látogatóra s jó üzletmenetre számíthat, mert tevékeny s szorgalmas felesége támogatja őt minden törekvésében. Maga a kávéház oly szép és elegáns, hogy bátran állhatna meg Budapest legelőkelőbb avenuején, magas, szellős, világos és fényes berendezésű, s nagy dícséretre válik a L e f k o v i t s t e s t v e r e k e k , kik azt berendezték, pompás buffet-et, pénztárt, remek tükrökre és három ülésnek, kiváló minőségű tekeasztalt szállítottak. Felette szép és praktikus székeket és asztalokat szállított a világhírű T h o n e t c z é g budapesti vezérképviselősege, míg a konyhát szép és tartós edényekkel Gallik Lajos rézművesmester látta el. Az ezüstneműt a berndorffi fémargyár, a porcellánedényeket H ü t t l Tivadar, az üvegneműt Schreiber és unokaöccségei, a lusztereket a Stern és Merkle cég szállította. Nem is kell hangsúlyoznunk, hogy ott, ahol ilyen czégek gondoskodtak a berendezésről, minden a legszebb, legtökéletesebb és legzölészerűbb módon van megalkotva. A megnyitás napján a kávéház minden asztala el volt foglalva, a jelenlévők arczát pedig a jókedv és barátság pirja lepte el. Az itatok, ételek pompások voltak, s mindenki csak dícsérettel volt eltelve. Öszintén óhajtuk, hogy Zidarits ur és neje vállalkozása mindenben sikeresüljön s üzletük fényes felvirágzásnak induljon.

A »Clotilde-kávéház« — mint hiteltérdemlő forrásból halljuk — folyó évi november hó 12-én fog megnyílni a budapesti hadtestparancsnokság ujonnan épült belvárosi palotájában J e l l i n e k n é asszony, az új kávéház tulajdonosnője, nem kímél semmi áldozatot és fáradságot, hogy helyiségét egy par excellence előkelő helyre avassa, s azért reméljük, sőt óhajtuk, hogy üzlete minél előbb fényes virágzásnak induljon.

A francziák vaszállítási reformja. Már három-negy hónap óta a breton gazdasági szövetkezetek egyesülete a vaszállítás reformjának nagy kérdésével foglalkozván, a következő határozatot hozta: »Kivánatos, hogy a nyugati vaspályatársaság vaszállítási tarifái revidiáltassanak, valamint az, hogy a társaság az oly sokszor kért jeges waggonokat hozza forgalomba, melyek egyedül csakis a vaszállítók közvetítésére volnának járva.« Legutóbb a caeni kereskedelmi kamara foglalkozott ugyanezen kérdéssel s igazat adván határozatában a breton gazdáknak, kijelentette, miszerint a vidék tejjgazdaságának vitális érdeke összpontosul abban, hogy a friss és sózott vaj ugyanazon szállítási kedvezményben részesültesse, mint a halszállítvány. A kereskedelmi kamara odáig megy, hogy tanácsot ad a vasutagazgatóságnak, hogy a nehéznék tetsző kérvényt, mikép lehet köztetszésre megoldani. »Reformáltassanak a tarifák úgy, hogy nyáriak és téliek léptessenek életbe.« Ezeket a tejjgazdaságok szívesen fogják fizetni, miután a két évadbeli termék ára közt jelentékeny a különbség. Most a határozat kérvény alakjában lett a kereskedelmi miniszter, valamint az ország összes vasutársulatainak igazgatóságai elé terjesztve.

A margaringyártás betiltása Amerikában. Az amerikai farmerek, kik nagy vajtermelők, már régóta küzdenek az iránt, hogy a margarin veszedelmes versenytől megszabaduljanak. A mint értesülünk, a küzdelmek teljes sikerrel jártak, erre vall legalább, hogy az Uniónak 14 legjelentősebb állama és pedig California, Connecticut, Iowa, New-Hampshire, New-Jersey, New-York, Ohio, Oregon, Maine, Massachusetts, Nebraska, Missouri, Michigan, Cuth, Dakota és Illinois államokban ugy a margaringyártást, mint az elárusítást is törvényhozással teljesen betiltották. A többi államokban pedig a gyártás és árusítás oly magas adó alatt áll, hogy a gyártásról többé szó sem lehet. Ezért most az élelmes yankeek az összes margaringyártási czélokra felhasználandó fagygyut és zsiradékok a németek nyakára küldik s így az a veszedelem fenyeget, hogy a német fagygyubevitel óriásilag emelkedvén, az a mi fagygyuárunkra is nyomasztólag fog hatni. A múlt évben az

Amerikából bevitt fagygyu és marhazsír értéke többet tett ki, mint 2 millió márkát. Ezen intézkedés legjobban mutatja, mennyire védi Amerika egyik termelési ágát a másik ellen, s igen helyesen számítva cselekszik, mert a tejjgazdaságok felkarolása, melynek főprodukuma mégis csak a vajtermelés, nemzetgazdasági szempontból sokkal fontosabb, mint néhány margarin-gyáros boldogulása. Általában régi dolog Amerikában, hogy egyes termelési ágak túlsúlyra jutását nem engedik meg. A példából tanulhatnánk Európa többi államai is, mert abból a versenyből, a hogy egyes termelési ágak a másikat túlszárnyalni akarják, csak az ország vall kárt, a győztes versenyző pedig markába nevet. Ilyen versenyeségek azonkívül egyes és az országos érdek jellegével bíró termelési ágakat kepesek évtizedekre visszavetni és megbénítani, s a margarin e szerepet játszsza a vajjal szemben. Azt pedig könnyű elbirálni, hogy közzgazdasági fontosságát illetőleg a vaj lényegesebb e mint a margarin, valamint azt sem nehéz kitalálni, hogy ez utóbbi már csak a modern hygienia szempontjából is alapos megrendszabályozásra szorul.

Első Magyar Országos Pinczemester, Pinczemunkások és Csaposlegények betegsegélyző-, temetkezési- és ingyenes elhelyezési egylete. V., Lipót-kört 10. sz.

Ezennel van szerencsénk a tekintetes bortermelőket, borkereskedőket, szállodásokat és vendéglősöket felkérni, hogy a náluk alkalmazásban lévő pinczemestereket, pinczemunkásokat és csaposlegényeket egyletünkbe írássák be, mert mi nemcsak táppénzt és temetkezési járulékot, hanem ingyenes elhelyezést is nyújtunk tagjainknak.

Az egylet minden rendes tagnak a következő illetményeket, ha a tag már három hónapig rendszeresen befizetett, adja azon naptól kezdve, melyen a tag betegségét az elnökségnél bejelenti: naponta egy forintot az első, 75 krt a második osztályban, gyógyszereket és ingyen orvosi kezelést.

Tagsági díj I. osztályban 1 frt, beíratási díj 2.50 „ „ II. „ 75 kr., „ 1.75

Kása Géza ur, egyletünk elnöke, minden nap szívesen szolgál felvilágosításokkal, ki is a felvételeket szívesen elintézi.

Az elnökség.

## TORMA

kiváló gondnal termelt nemes, édeses ízű, mely a budapesti, szentpétervári, hamburgi stb. kiállításokon kitüntetésekkel lett díjazva, vagy mennyiségben kapható:

Extra minőségűnek kilója	35 kr., szála	70—100 deka
I-ső osztályúnak	30 „	45—50 „
II-ik	25 „	30—33 „
III-ik	20 „	20—25 „
IV-ik	16 „	14—15 „
V-ik	12 „	10—12 „

A megrendelés legkevesebb 5 kilónyi lehet, mázsaszámra történő megrendelésnél a küldemény csomagolása és szállítása díjmentesen eszközöltetik, szállítható télen át, nagyobb hidegben is

Megrendelési cím: **Bíró Pál kertgazdasága, Debreczen.**

Seifert Henrik és fia  
cézgnél volt hat éven át  
tekeasztal behuzó és felszerelő.

**Badal Rezső**  
tekeasztal behuzó és felszerelő mester  
BUDAPEST,  
IX., Liliom-utca 38. szám.

Elvállal mindennemű  
javításokat és átalakításokat  
legjobb kivitelben  
helyben és vidéken  
legotcsóbb áron.

Telefon-rendelések  
„LILIAM”-kávéház.

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniami nagy éremmel kitüntetve.

## Teljes vendéglő s kávéházi

konyha-berendezést, vörösréz-edényt, kávéházi tűzhelyek 50% fűtési megtakarítással ajánl mindennemű rézműves-munkát, valamint saját szabadalma szerint készített **kávé- és teafőzőgépeit** legjutányosabb áron pontos kivitel mellett

**GALLIK LAJOS** rézműves.

Budapest, VII., Nyár-utca 15.

Javítások és cizinezések gyorsan elkészíttetnek és jutányos áron számíttatnak.

Ócska vörösréz napi áron megvételük vagy becsoréltetik.

## NIEMETZ GYULA

törvényszékileg bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

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

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

Telefon 58-35.

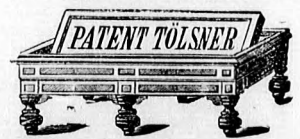
Megbízások telktismeretesen, pontosan és a legnagyobb titoktartás mellett gyorsan teljesíttetnek.

## TÖLSNER ADOLF FIAI

csász. kir. szabad. tekeasztal-gyára

BÉCS, V., Ramperstorffergasse 39 a  
(saját házban)

ajánlja az **ujjonnan javított**



## fordítható tekeasztalait

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

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

Mindenféle stylibeni kávéház-berendezések elvállaltatnak.

Árak megegyezés szerint. Képes árjegyzékek ingyen és bérmentve.

Bécs, V., Ramperstorffergasse 39 a.

## Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTAR:

VI., Izabella-u. 88.

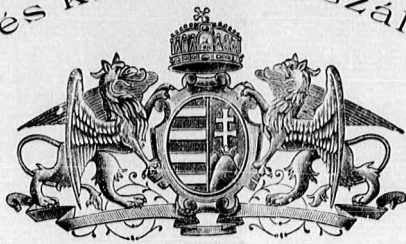
V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

szálloda-sürgöny-és telefon-berendezéseket, szálloda-harangokat, villámhárító- és villamos-világítási-BERENDEZÉSEKET olcsón, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

cs. és kir. udvari szállító

DITMAR



BUDAPEST

V., FÜRDŐ- ÉS NÁDOR-UTCZA SARKÁN.

A VILÁG LEGNAGYOBB LÁMPAGYÁRA.

PETROLEUM LÁMPÁK lakások, szállodák, vendéglők, kávéházak,  
kerti helyiségek és utcák világítására.

VILLAMOS VILÁGÍTÓ-TESTEK.

Villamos függvények, mennyezetvilágítók, étterem-csillárok.

Teljes berendezések magánlakások, szállodák stb. részére.

*Elismert legjobb minőség.*

*Előnyös gyári árak.*

☛ Installációk a legjobban eszközöltetnek. ☛

KÖLTSÉGVETÉS DIJMENTES.

Huzás november hó 17 és 18-án. ☛

☛ Huzás november hó 17 és 18-án.

**BANKHÁZ**

**TÖRÖK A. ÉS TÁRSA**

a magy. kir. osztálysorsjáték főelárusítója

**BUDAPEST.**

**Váci-körut 4/B.**

A III. nagy magy. kir. osztálysorsjáték I. osztályu sorsjegyei ismét nagy keresletnek örvendenek.

Huzás november hó 17 és 18-án.

**Tizenhárom millió**

**egyszázhatvanezer korona**

==== kerül ismét hat osztályra elosztva biztos döntés alá. ====

Legnagyobb nyeresemény legszerencsésebb esetben :

1.000.000 korona, jutalom : 600.000, 400.000, 200.000,  
2 à 100.000 stb.

☛ 100.000 sorsjegy 50.000 pénznyeresemény. ☛

Az I. osztályu tervszerű betét :

1 egész sorsjegy . . . frt 6.— || 1 negyed sorsjegy . . . frt 1.50  
1 fél " " " " " 3.— || 1 nyolczad " " " " " .75

— A megrendeléseket minél előbb kérjük cégünkhez küldeni. —

Megrendelő-levél, kivágandó.

Török A. és Társa uraknak

**BUDAPEST.**

Kérem nekem..... I. osztályu magy. kir. osztálysorsjáték eredeti sorsjegyet a hivatalos tervezettel együtt küldeni.

Az összeg } utánveendő,  
..... frt } postautalvánnyal küldetik.

Pontos cím.

# Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

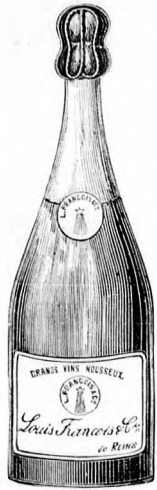
Diplome d'Honneur

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  
heredekdelmi- és váltótörvényoséknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

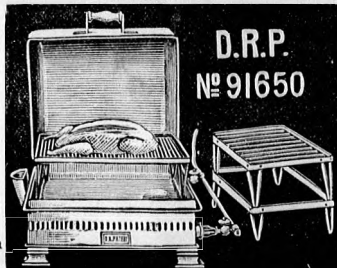
Főraktár: *Borhegyi Ferencz* ezelőtt *Lápossy*  
*Budapest, Haas-palota.*

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

## „Lucullus”

sütőkészülék gőzfűtéssel  
korszakot alkotó találmány  
a főzés mesterség terén.

A nemzetközi konyha művészeti kiállításán Bécsben  
(1898 januárban) aranyéremmel kitüntetve.



## „Lucullus”

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

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

# „LUCULLUS”

- A „Lucullus” mindennemű húst süt, zsír vagy vaj hozzáadása nélkül.
- A „Lucullus” szolgáltatja a legízletesebb sültet.
- A „Lucullus” 20%-kal több sültet ad, mint bármely más sütőkészülék.
- A „Lucullus” kevesebb tüzelő-anyagot fogyaszt, mint bármely más sütőkészülék.
- A „Lucullus” nem igényel semminemű felügyeletet.
- A „Lucullus” egy harmaddal hamarabb süt, mint rostélyon vagy sütőben.
- A „Lucullus” meggátolja a sültnek megkockosodását.
- A „Lucullus” minden sültet szépen süt, u. m. borjú-, disznó-, ürpecsenyét, roastbeefet, beefsteaket, szárnyast, vadat, halat stb. továbbá mindennemű tésztát és süteményt.
- A „Lucullus” 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” vezérképviseletőség és raktára Magyarország, Románia és a Balkánállamok részére:

- „Lucullus” bratet jedes Fleisch ohne Fett oder Butter.
- „Lucullus” liefert den schmackhaftesten Braten.
- „Lucullus” giebt 20% mehr fertigen Braten als jeder andere Bratapparat.
- „Lucullus” verbraucht weniger Brennmaterial als jeder andere Bratapparat.
- „Lucullus” bratet ohne Aufsicht.
- „Lucullus” bratet ein Drittel schneller als Rost und Bratröhre.
- „Lucullus” verhindert jedes Anbrennen des Bratens.
- „Lucullus” bratet ebenso schön alle Braten als: Kalbs-, Schweins-, Hammelbraten, Roastbeef, Beefsteak, Geflügel, Wild Fische etc. ebenso auch Mehlspeisen, Bäckereien jeder Art.
- „Lucullus” ist in jeder Küche, wo Gas ist, ohne Schwierigkeit anzubringen.
- „Lucullus” ist leicht zu reinigen und unterliegt keiner Abnutzung oder Reparatur.
- „Lucullus” macht sich durch obige Vortheile schon in kürzester Zeit bezahlt.
- „Lucullus” ist in allen Staaten patentirt.
- „Lucullus” ist am Lager und vorkäuflich 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., Vámház-körut 4. sz.

➔ Árjegyzék és prospektus kívánatra megküldetik. — Preise und Prospekte auf Verlangen. ➔