

**Előzetési ára:**  
 Egész évre.....6.—  
 Fél évre.....3.—  
 Negyed évre.....1.50

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

# A VENDÉGLŐS

**MEGJELENIK**  
 minden hó 1. és 15-én.

**SZERKESZTŐSEG**  
 a  
**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.

Szállodások-, Vendéglősök- és Koresmárosok-  
 ipartársulata:  
 IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.

Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor-  
 és Sörmérők-ipartársulata:  
 II. ker., Medve-utca, Fácán.

Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő:  
**WAGNER JÓZSEF**  
 IV. Kecskeméti-utca 5.  
 Bérmertetlen leveleket nem fogadunk el.  
 Kéziratokat nem adjuk vissza.

»Budapesti Pinczér-Egylet«  
 IV., rostély-utca 1.  
**PAULITS JÓZSEF**  
 közvetítő-intézete IV. papnövéde-utca 3.  
**GROSZ ÖDÖN**  
 közvetítő-intézete VII., Károly-körút 9 (gróf Hadik Barkóczy-ház).

### 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: Kedd, csütörtök és szombat 4—5 óráig.

**Kassai választmány.**

Jegyző és levelező

**Sárossy Árpád**

Vendéglős- és pinczeregyleti 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.**

### Jegyzőkönyv.

Felvetett a »Szállodások, vendéglősök, kávé-  
 sók, pinczerek és kávésegédek országos nyugdíj-  
 egyesülete» budapesti választmányának 1898. évi  
 december 6-án tartott rendes választmányi ülésén.

Jelen voltak: Förster Konrad elnök, Szta-  
 noj Miklós alelnök, Peier Ferenc pénztárnok,  
 Krassy A. Bódog ellenőr, Nosek Ignác, Will-  
 burger Károly, Fleischmann Gyula, Bron-  
 ner Mihály, Farkas Jenő, Danninge-  
 Sebestyén, Kiss Henrik, Pauly Antal, Deutsch  
 Lajos választmányi tagok, F. Kiss Lajos titkár.  
 Elmaradásukat igazolták: Schnell József,  
 Gelbmann András és László Géza Gábor  
 választmányi tagok.

37. szám.

Titkár felolvassa a múlt ülés jegyzőkönyvét.  
 A választmány a jegyzőkönyvet egyhangulag  
 tudomásul veszi.

38. szám.

Titkár bejelenti, hogy:  
 I. Ifj. Árvai Lipót, Kaiser Miksa, Végh  
 Miklós, Gebauer Antal, Kaiser Dez.ó, Kohn  
 Adolf, Bognár Sándor, Kaltenecker István,  
 Neuweil Jenő, Sárközy István, Blumber-

ger Jakab a nyugdíjgyesületből kilépésüket je-  
 lentették be:

2. Tritz Ferenc 1200 koronával, Haukusz  
 Imre pedig 600 koronával kívánják felemelni nyug-  
 díjukat:

3. Schwarz József 1. Weninger Ferenc  
 4. Sternthal Manó 1 havi halasztást kérnek a  
 választmánytól:

4. Schreiner Lajos és Palavestra György  
 bejelentett lakásukon, pénzbeszedő jelentése szerint,  
 nem találhatók.

A választmány a kilépett, valamint a nyugdíj-  
 összeg felemeléseért folyamodott tagok iratait az  
 igazgatóságához felterjeszteni, Schreiner Lajost és  
 Palavestra Györgyöt pedig lakásuk közlésére  
 „A Vendéglős”-ben felkérni határozza, egyúttal  
 Schwarz Józsefnek, Weninger Ferencnek és Stern-  
 thal Manónak a kért halasztást megadja.

39. szám.

Pénztárnok bemutatja az ezen jegyzőkönyvhöz  
 mellékelt pénztári kimutatást.

A választmány a kimutatást tudomásul veszi  
 és az igazgatóságához terjeszti fel a befolyt tag-  
 díjakra vonatkozó egyénisített kimutatással együtt.

40. szám.

Titkár előterjeszti Bagyik Vince vendéglős  
 és Bernhard Ferenc főpinczér belépési nyilat-  
 kozatait.

A választmány nevezetteket nyilatkozataik át-  
 vizsgálása után, miután ellenük sem alaki, sem  
 lényegi kifogás fel nem merült, a nyugdíjgyesületi  
 tagok sorába felvenni, nyilatkozataikat az igaz-  
 gatóságához felterjeszteni határozza.

41. szám.

Ludwig Károly bemutatja az általa gyűjtött  
 új tagok, névszerint Harot Nándor, Hoffmann  
 András, Döcker Ferenc, Gebhardt Pál,  
 Zach Gyula, Grünwald Jenő, Leslhummer  
 Alajos, Alex Károly, Osztoits Mátyas, Moór  
 Ferenc, Tiefenthaler István, Závodny Já-  
 nos, Lätz János, Papp Lajos, Steiner Miksa,  
 Grünwald Ödön, Dery Gyula belépési nyilat-  
 kozatait.

A választmány ezen új tagokra nézve is az  
 előző pontban foglaltakhoz hasonlóan határoz.  
 Több tárgy nem lévén, elnök az ülést bezárja.

A másolat hitelül:

Szállodások, vendéglősök, kávé- és kávé-  
 segédek országos nyugdíjgyesületének választmányá-  
 pesteren.

**F. Kiss Lajos s. k.**  
 titkár.

**Förster s. k.**  
 elnök.

### Glück Frigyes.

Nagy örömmel olvasták az egész ország, de  
 különösen a főváros vendéglősei ama kinttétő  
 sorokat, melyekkel a napisajtó Glück Frigyes ado-  
 mányait méltatta.

Ezen elismerő szavak soha érdemesebb, de egy-  
 szersmind szerényebb polgarát a fővárosnak nem  
 érték meg, mint most Glück Frigyes.

Hozzá vagyunk szokva, hogy ha valaki ma a  
 közjótékonyag oltárára csak egy gyertyácskával  
 is járul, hogy bevilágítson a szegénység, a nélkül-  
 lözés odujába, azt mindjárt rézkürtök harsónája  
 teszi közhírré.

Mily szép és felemelő az a tudat, ha valaki  
 tényleg annyit tesz és tett, mint Glück Frigyes  
 a szegényekért, aki joggal mondhatja: »En ezzel  
 nem dicsekszem, ez polgári kötelességem.«

Nagyon fölösleges dolog volna tőlem, a ki szeren-  
 csés vagyok gyermekkori barátja lehetni, ha őt  
 önméne most akarnám bemutatni. Nem barátja ő  
 a hízélgének. Ő sem hízélgelt soha senkinek.

Az ő ideális, nemes egyszerűsége csak egyet  
 ismer: a szépet, a jót.

Ilyen volt ő már kora ifjúságában. Örökké gon-  
 dolkozó, mindég mindent jobba tenni törekvő!  
 Nem nyugodott az ő találekony elméje, az ő folyto-  
 nosan fiatalos genieje egy percig sem. A nap min-  
 den óráját — sőt percét — nálánál jobban senki  
 sem értékesíti, és ami a legesodálatosabb, em-  
 beri erőt meghaladó elfoglaltsága mellett, ame-  
 lyet csak szelidellkü jó feleségével oszt meg, min-  
 dig túl annyi időt magának teremtini, hogy ugy-  
 a közügyekben, mint a nagy iparvállalatokban fa-  
 radhatatlanul részt vegyen, de nem ám ugy Isten  
 nevében, hanem okos elméjének minden erejével,  
 nagy tudásának minden porckizájával. Hatalmas  
 ember, méltán nevezhetjük őt büszkeségünknek.

En csudálnám legjobban, ha ezen sorokért reám  
 nem nehezeltene.

Nem kell neki senki elismerése, csak a szegé-  
 nyeké.

Nem futkároz senki barátsága után, de min-  
 denkivel barátságos és előzékeny. Nincs ember,  
 a ki azt mondhatná, hogy Glück Frigyes valakivel  
 szemben nem volt mindig gentleman.

Ha meg nem értik, ő arról nem tehet.

Egészen az édesanyja fia ő, özv. Glück Jánosné,  
 kinek viszont ő is a legkedvesebb fia.

De nem is csudálna. Glück Frigyes még ma  
 is olyan tiszteletben tartja édesanyját, hogy sem-  
 mit sem kezd meg előbb, míg tanácsát ki nem  
 kéri, dacára nagy magánvagyonának.

Hát hogyan volna ilyen ember minden lépésén  
 Isten áldása.

Emlékezzünk csak vissza! Tavaly őszszel egy  
 kis (réa nézve kicsi) vesztesség érte, de bizony azért ő  
 nem hagyta szegényeit, hanem halál adva a jóIsten-  
 nek, hogy jó egészségben van, először is 10,000  
 koronát adott át a főpolgármesternek tanulmány-  
 utra a pinczerek számára, azután csinált egy tanul-  
 mányutat ő maga is, a melynek eredménye lett a  
 mai pártalan szépségű és pazar finnyel beren-  
 dezett »Pannonia«-étterme.

Mint főnök ép oly szigorú, mint igazgóság. Az  
 utolsó alkalmazzottjával sem kiméletlen, ép azért  
 vannak a »Pannoniában« 30 éves alkalmazottak is.  
 kik rajongva szeretik érdemű főnöküket és galamb-  
 szelidségű kedves jó urnójüket.

Nem kell nékik a hírlapi trombita. Egy nagy  
 családot képez Glück és személyzete, de aztán  
 olyan pontosságot, a kötelességtudásban olyan  
 pedanteriát nem is találunk egyhamar sehol, mint  
 az ő díszes nagy szállodájában. . . .

Eletem kenyerének javát én már elfogyasztottam,  
 de igaz, benső öröm akkor fog el, ha arra gondolok,  
 hogy valamikor én is az ő parancsnoksága alatt  
 állottam.

Kedves kis volt főnököm, milyen komolyan,  
 mily figyelmesen tudtad már akkor is nagy házad  
 reád bízott ügyeit vezetni, mikor még a régi Belez-

nay-kert egyik szárnyában egy Mandulettitől 10 krajezáért „diós patkót” hoztam néked és jó szíved sugallta ösztöntől mindjárt keltte tőrdet és feléodaadtad nekem — — —

Édes kis gazdám, milyen respektusa volt még az öreg „Ottó” bácsinak is előtted, ha jóságot takaró bal szemöldököd egy kicsit „feljebb” állt.

Gyönyörű szép idők hová tüntek? Igen, ennek a „diós patkónak” ketté törése mutatja, milyen volt Glü c k Frigyes már ifjú éveiben. Örömkönyvek tödülnek szemembe, ha ennek az „egész” embernek multjára visszatekintek, és ismét a legmelegebb szeretettel olvasom Glü c k Frigyes férlikorát a szerény, a visszavonult, feltűnni nem akaró jötevek sorában.

Nem hiszem, hogy volna valaki, a ki nekem rossz néven venné, hogy szaklapunk hasábjain mondom el mindezeket. Hát hol is mondanám el másutt? Hisz ez a mi örömünk. Ez az ember a miénk, ő csak dísz hozhat szakiparunkra, mert ő mindég csak jót és nemeset cselekszik. . . .

Az isteni Gondviselés tartsa meg nekünk Glü c k Frigyeset még sokaig, hogy kiapadhatatlan jószágú szíve és könnyekét lefördő keze, a szegényeket istápolhassa, szakiparunknak pedig nagy elméje, mindenkor világító szövétnéke lehessen.

B-s K-Ir.

## Az üvegedények hitelesítése.

**A vendéglőkben kimérésre és mérték gyanánt használt üvegedények hitelesítése tárgyában kiadott kereskedelemügyi miniszteri rendeleteket alkalmazkodás végett itt közöljük:**

Kereskedelemügyi m. kir. miniszter 30357/90/Vl. szám. Rendelet. A volt földmívelés-, ipar és kereskedelemügyi m. kir. miniszter által 1874. évi 9334. sz. a. kiadott szabályrendelet kiegészítésével a következőket rendeltem: Hitelesíthetők a nikeltől, ónzás nélkül is készült, folyadékok illetve szaraz tárgyak mérésére szolgáló edények, ha azok különben a 9334. sz. szabályrendelet egyéb körülményeinek megfelelnek. Hitelesíthetők továbbá olyan 2 literes, 1 l., 0.5 l., 0.3 l., 0.2 l., 0.05 l., 0.02 l. és 0.01 l. üvegpala c z k o k, a melyeken az úrtartalom határa a pala c z k o k a g y vízszintes, legalább is 1 cm. hosszú vonással maradandólag van jelölve, ha az úrtartalom eltérése a 2 l. és 1 l.-nél az egész 1/400 résznel, a 0.5 l., 0.3 l. és 0.2 l.-nél az egész 1/200 résznel a 0.1 l.-től lefelé tartalommal pedig az egésznek 1/100 résznel nem nagyobb. **A pala c z k o k s z á j a és a jelzés közt legalább is 3 cm.-nyi tér legyen.** Hitelesíthetők vegre olyan 1 l., 0.5 l., 0.3 l. és 0.2 l. poharak, a melyeknek oldalán a mérték határa egy vízszintes legalább is 2 cm. hosszú vonással van maradandólag jelölve, ha a pohár átmérője ott, hol a mérték határának jele van, legfeljebb 7 cm. átmérővel bír és ha az eltérés az 1 l. pohárnál az egésznek 1/400, a 0.5 l., 0.3 l. és 0.2 l. pedig az egésznek 1/200 résznel nem nagyobb.

**A pohár széle és a vonás közt legalább is egy 15 mm. tér legyen.** Egy és ugyanazon poharon a fentebbi említettek közül

több mérték is megjelölhető. Ugy a pala c z k o k n a l, mint poharaknál a mérték jelzése (mennyiség és jelvény pl. 0.5 l.) a vonás alatti maradandólag és olvashatóan fel legyen jegyezve. Az üvegek bélyegzésére fluor-hidrogén-sav alkalmazandó. A hitelesítési díj maximuma, ugy a pala c z k o k r a, mint a poharakra nézve úrtartalom különbség nélkül 4 kr.; míg a poharaknál, ha azokon több mérték van feljegyezve, minden egynél több mérték megvizsgálásáért külön még 2 kr. fizetendő maximal díjkepen. Ezen rendelet által az 1876. évi 2162. sz. a. kelt és a vendéglőkben és kocsma k b a n használt pala c z k o k és poharak megjelölése tárgyában kiadott földmívelés-, ipar- és kereskedelemügyi miniszteri rendelet nem érintetik.

Budapest, 1891. január 6-án. Baross s. k.

Kereskedelemügyi m. kir. miniszter. 31482/Vl. sz. Rendelet. A kocsma k b a n és vendéglőkben kimérésre és mérték gyanánt használt poharak és pala c z k o k helytelen úrtartalma miatt számos panasz merülven fel, ezennel elrendelem, hogy a vendéglőkben és kocsma k b a n és egyéb nyilvános helyeken kimérésre és mértékként használt pala c z k o k és poharak kizárólag hivatali elődömnök 1891. évi január hó 6-án 80357/1890. sz. a. kiadott rendeletében foglalt kellekkel alapján mérték hitelesítési korona bélyeggel hitelesítve használhatóknak, mely utóbbi rendeletben felemlítt felül mérték szabatosabb értelmezése érdekében pótláskepen rendeltem, hogy annak 4-ik és 6-ik bekezdésében minimumként megállapított 3 cm. illetve 15 cm. távolsága a mértékjelzés vonása és a pala c z k, illetve a pohár szája közt maximumként legfeljebb oly nagy legyen, hogy a jelzés és az edény szája közt levő térségben 0.07 liternél több ne férhessen el. Kivételt képeznek a szabály alól a termékek részéről begudaszolt, lepecsételt, illetőleg egyéb alkalmas m b o n, maradandólag elzárt állapotban forgalomba hozott finom borral töltött pala c z k o k, valamint az ivó-poharak, melyek pala c z k o k mellé (service gyanánt) adatk. — A volt földmívelés-, ipar- és kereskedelemügyi miniszternek 1876. évi 2162. sz. rendeletét jelen intézkedésem folytán hatályon kívül helyezem. Jelen rendeletet 1899. évi január hó 1-én lép életbe. Az ezen rendelet ellen vétők kihágást követnek el és Magyarországban az 1879. évi XL. t.-cz. 136. § — Horvát- és Szlavonországokban pedig az ottan jelenleg fennálló törvényes szabályok szerint büntendők. — Budapest, 1897. augusztus 21-én. — A miniszter helyett: Csörgeő s. k., államtitkár.

**Az itt közlött rendeletek következtében az ipartársulat alábbi kérvényt intézte a kereskedelemügyi miniszterhez:**

*Nagyméltóságú Miniszter Ur!  
Kégyelmes Urunk!*

Alig hangzott el a vendéglősök orsz. kongresszusán a vendéglős-iparra nyomasztóan nehezédő, már-már elviselhetetlen terhek miatt száz meg száz panasz s alig hogy ezeket összefoglalva, igazságot után kiáltó panasziratunkat a magas kormány elé terjesztettük, maris újból kénytelenek vagyunk feljajdulni olyan kormányhatósági intézkedés miatt, melynek kiméletlen végrehajtása egyrészt ekkeserítő vagyoni károsodásukat okozza,

masrészt újabb anyagi áldozatokat követel tőlünk, mert készszerítetünk üzleti berendezésünk egyik kiegészítő részét, tehát magantulajdonuk tartozékát minden viszontszoigallatás nélkül, mintegy parancs szóra értékelen holmi gyanánt eldobni.

Ugyanis Nagyméltóságodnak a kocsma k b a n és vendéglőkben kimérésre és mérték gyanánt használt poharak és pala c z k o k korona-bélyeggel való hitelesítése tárgyában kiadott 1897. évi 31482/Vl. sz. magas rendelete akként hajltik végre, hogy a szoban forgó régebben használt üvegedényeink nem hitelesíthetnek az új módszer szerint még abban az esetben sem, ha azok az 1891. évben kiadott 80357/890. számú, valamint a fennebb idézett kormány-rendeletekben meghatározott feltételeknek meg is felelnek, hanem mi új üvegedények beszerzésére szorítottunk.

*Nagyméltóságú Miniszter Ur!*

Olyan általános megdöbbenést kelt ez az eljárás, hogy mi annak hatása alatt aggródással elteve tekintünk a jövőben történhetők elé s önkénytelenül az a kérdés tölul élénk, vajjon lehetséges-e az, hogy az államhatalom, melynek az államfenntartás biztosítása érdekében éppen az állampolgárok vagyona nak megóvása, jóvoltának és boldogulásának emelése képezne feladatát, — kormányhatósági intézkedéssel megsemmisítse egyik iparág művelőinek ipari eszközeit, tehát ugyszólva megfoszssa őket keresetképeségüktől?

Kétkedés fog el bennünket, hogy a szoban forgó rendelet keletkezésénél ez a szándék felmerülhetett volna, hanem inkább azt hisszük, hogy a rendelet végrehajtása körül forog fenn a tévedés.

Ezért tehát azzal az alázatos kéressel fordulunk Nagyméltóságodhoz, hogy magas rendeletének végrehajtására vonatkozólag olyan irányban intézkedni kegyeskedjék, hogy a vendéglőkben és kocsma k b a n használatban lévő, kimérésre vagy mérték gyanánt szolgáló pala c z k o k és poharak abban az esetben, ha azok úrmérete az 1891. évben megjelent 80357/890. számú és az 1897. évi 31482/Vl. számú kormányhatósági rendeleteknek megfelel, a korona-bélyeggel — tekintet nélkül a jelenleg rajtuk levő, de esetleg még el is távolítható külső jelzésre — hitelesíthessenek.

Ha pedig kérelmünk valamely előttünk ismeretlen ok miatt teljesíthető nem lenne, az esetben az irant eszedünk Nagyméltóságodhoz, hogy a rendelet életbeléptetését legalább egy évvel meghosszabbítva, 1900. évre kitűzni kegyeskedjék, mert ezen idő eltelle alatt a most használatban lévő üvegedényeink csorbulás, törés által részben maguktól értéktelené válván, károsodásunk nem lesz oly jelentékeny, azonkívül mi a rendeletnek megfelelő üvegedényeket odáig beszerezhetjük.

Nem közbömbös reánk, de különösen a sör-fogyasztó közönségre nézve egy másik hatósági intézkedés, melylyel az ugynevezett 10 kros sörös kancsók, melyek 3 decziliterre voltak hitelesítve, de 4 decziliter úrtartalommal bírtak, — a közönség állítólagos megkárosítása miatt — a forgalomból eltiltattak.

Nem hagyhatjuk a hatóság e téves véleményét megzafolatlanul s alázattal kérjük, hogy ha a sörös kancsók használata által a sörfogyasztó közönség károsodott, vajjon miért csapant a sörfogyasztás — a poharak eltiltása óta — híhetetlen módon éppen azokban az üzletekben, a hová a közönség azelőtt csak is poharak kedveért járt?

A felelet igen egyszerű; azért, mert a fogyasztó

## Vendéglős-reggeli Simon Pálnál.

A Simon Pálnál megtartott reggeli inkább François-pezső reggeli volt.

Folyt is Champagner, — azaz Promontor pedűje. Persze mi már ezt így szoktuk meg! Miért is oly elővigyázatlanok a többi pezsgő-gyárosok? Kivéve Törleyt, mert az már udvari szállító.

A reggeli legkímélkedőbb pontja kétségkívül Gundel urnak felköszöntője volt, melynek tenorja szívesen elismerte, hogy Törley az első magyar pezsgőgyáros. A feltűnést kellett szép toaszt különben abban kulminálni, hogy felette sajnálatos a két pezsgő-gyáros — kik alatt Törley és François értendő — egymás iránti haragja.

Nem fogok nagy vetket elkövetni, ha elárulom, hogy az egész társaság közöhabja volna, hogy most köztük a kibékülés sikerüljön. És ebben nem is lát senki valami lehetetlenséget.

Reinprecht tlel léptünk be a Katá- — azaz „Katakombákba”.

Micsoda eljen! Milyen öröm! Reinprecht olyan mint egy „Herkules”. A humora meg nőttön-nőtt, akár Saphiré. Adta is a bankot.

Azt a spicest hallották volna: Hogy ő elmegy „Czirkeniczára”, a Friczi barátjához (Wrabecz). Hogy megnevetetett valamennyiünket ez az anekdota-nagymester. Nem volt őt ember, ki ne örült volna teljes szívből, de én a legjobban, hogy ismét a régi jókedvű Reinprecht volt köztünk.

A mulatság kezdte letopontját elérni, a mikor balszomszédom kérdi a pinceszérlől:

— Ugyan kérem, nincs itt a házban fogorvos? A pinceszér elég ügyes volt. Megértette a tréfát és elszomolygott.

Mi pedig hasunkat fogtuk, ugy neveltünk.

Komolyban eszmésere fejlődött ki a pezsgő megadóztatása körül.

Ugyan képzélek csak? Az atyáskodó váratatuskák, hogy magukról beszéltessenek, 50 c. ezár adót akarnak palackkonként a magyar pérgőre kivetni!

Akárca a kormány. Az is szeretné a keletkező magyar ipart csirájában megölni, mint például a sörgyarakat is.

Hát olyan erős, olyan izmos a magyar pezsgőgyártás, hogy azt már fejlődésében el kell nyomni? Amint nem engedik felsőbb helyen a sörgyarakat megerősödésükben előrehaladni.

Tisztelt városi apuskák! Terheljék meg a külföldi pezsgőket 2 frttal, a »Bock«-szivart darabonként 5 frttal, mindkettőt urak konzumálják, hát fizessenek is, de a magyar pezsgőt, a magyar sört ne drágitassák, mert a külföldi karrikaturákat festet önkörlől, a mire rá is szolgálnak, ha a hazai ipart újabb terhekkel szorítják vissza.

Közgazdasági és népelemezési szempontból valóságos veszteség a házára, hogy egytelene gy pezsgőgyárunk sines részvényesek kezében. (A sörgyarak részvényei is többnyire a magyar gyárpar fellendülését pártoló tőkepénzesek között oszlik meg.) Különben — ugy vélem — ha a különösen tisztelt városatyák — tisztelet a kivételnek — állnának a pezsgőgyarak éien, egészen másképp dudálna a portugall. — — —

Egy nélkülözhetetlen egészségügyi czikkre figyelemzetem kedves olvasomait. Löwenstein Nándor, a legszeretreméltóbb kereskedők egyike, és egy intím protetorom, átvette Magyarország részére a vízsűrő képviselést. Csak nagyon természetesnek fogják találni, ha mindenkit figyelmezte-

tek, hogy ezen hiányt pótló, felette szükséges házi czikk mentül előbb szerebbe megágnak.

\* \* \*

Amnthogy nem lehet folyton komoly dolgokról beszélni, ép ugy nem lehet mindég komolyan rni sem. Parisien is tudja ezt, azért bizattólag sunyt felém, miből az én látnoki szemeim mindjárt azt látják, hogy no! Most lesz valami.

Nem is tartott sokáig. Jött a pezsgő. Goliáth Ottó tartott el ragyogó elméjének színporkaival egy ideig, de mikor látta, hogy a pinceszér ellejegett neki önteni, annyira szikrázni kezdett fantáziája, hogy szivarját az égő végével tette szájába. Prűsz-prűsz, prűszköl Ottó. Mire Örléy roppant szerette volna egy üveg Huberth-tal lelocolni az égő sebet, de fájdalom, a rejtélyes kis idegent (a Hubert-pezsőt) még most sem ismerjük — — —

Nem hallgathatom el, hogy az »Első magyar« egy szép vonással tette még kedvesebbé ugy is köztiszteltelen álló személyét. Ugyanis Kommer Ferenc egy árvafut hozott magával a reggeliehez, akit Rajághl rőtön magához vett, hogy majd ő gondoskodik jóvőjéről. Bravo. Rajághl! Hozzad méltó celekedet volt. A jó lsten nem veszi le szemét azokról, a kiknek se a zivje, sem a zsebe nem csukódik be azok előtt, akik reájuk vannak szorulva.

A jobboldali szomszédom ugy véli, hogy a napokban lapozgatás közben még igen sok »ugynevezett« liferáns nevét nem olvasta a nyugdíj-egylet javára adakozók névsorában.

Megnyugtattam, hogy ami késik, nem mulik, de azért jobb szeretném, ha már ott volnának az adományozók közt, teszem fel Palugyaiék, Heidsieck, Hubert, Pommerly, Mumm stb. urak, mert jobb ma egy veréb, mint holnap egy — tüzök. B. K.

az új méretű 3 decziliteres pohárban 10 krét csak 3 decziliter sört kap, holott a régi »sörös korszakban« ugyancsak 10 krét 4 decziliter sört kapott.

Mint hogy továbbá a tapasztalat igazolja, hogy a sörfogvaszó közönségnek legkedveltebb mértéke a 4 decziliter, mert a hármat kevésnek, az ötöt meg soknak tartja, ez okból is eszedünk Nagy-mellősségű, hogy a 4 decziliteres poharak forgalomba vétele újabb engedélyezni kegyeskedjék.

Kérelmünket a következőben foglaljuk össze: hogy a 0.3 literes sörös poharak úgy mint eddig 12 mm. túlmértéket tartalmazhassanak;

hogy az 0.5 literes sörös poharak 8 cm. átmérővel bírassanak;

hogy 0.4 literes sörös poharakat is lehessen használni;

hogy a helyesen hitelesített, de nagy L. betűvel jelzett üveg edények is elfogadassanak, és

hogy a magas miniszteri rendelet életbeléptetését ha nem is egy évvel, de legalább hat hónappal meghosszabbítani méltóztassék.

**Az Engel-féle borhamisítás** tárgyában eddig nyilvánosságra hozott közlésekhez ide iktatjuk Novotny Károly közbeszólásában álló budapesti vendéglősnék (Csömöri-ut 36) a borhamisításra vonatkozólag a földmivélsügyi miniszterhez intézett feljelentését. A feljelentés szövege a következő:

*Nagyméltóságu magyar kir. Földmivélsügyi Miniszter Úr!*

*Kegyelmes Uram!*

Az Engel-féle interpellációra adott válaszában Excellenciádnak azon nyilatkozata folytán, hogy a borhamisítók feljelentését a nagyközönségtől várja, bátorodom a következő feljelentést tenni:

Az Engel-czég nemcsak bort, hanem mustot is hamisít, amit a következők esethő kifolyólag vagyonk bátor állítani:

Az Engel-czég 1894-ben kötelezte magát arra, hogy részemre 22<sup>o</sup>/<sub>o</sub>-os mustot szállít. 1894. év október 11-én meg is érkezett hozzám a must, de mert ez nemcsak 22<sup>o</sup>/<sub>o</sub>-os nem volt, hanem egyszerűen csinált kótyvalék volt, amiért én azt — amit az 1<sup>o</sup>/<sub>o</sub> alattira vezetett nyilatkozatom igazolja — az Engel-czég rendelkezésére bocsátottam, s azt a 2<sup>o</sup>/<sub>o</sub>, 3<sup>o</sup>/<sub>o</sub> és 4<sup>o</sup>/<sub>o</sub> alatti postai feladó levények tanúsága szerint többször felszólítottam, hogy vigye el a borait, mert nekem nem kell. Nevezett czég azonban többször felszólításom dacára sem szállította el a bort, mert az a bevett szokása, hogy minél gyorsabban tud adjon csinált panesain, — s ha a kocsmárosnak egy kis hitele van, annak a nyakára küldi a csinált borokat, s azután az illetőt beperli. Ezen eljárás folytán sok becsületes vendéglőt tettem az Engel-czég tönkre, de miután én szakértő vagyok s csinált kótyvalékát felismertem, azt el nem fogadhattam, mert üzletem jó hírnevét e miatt tönkre nem tehettem, s ezért, miután láttam, hogy leveleimmel czólam nem érem el, személyesen Promontorra mentem s a legerélyesebben sürgettem, hogy borait töltem visesse el, és midőn a rendőrséggel fenyegettem, csak akkor vitette el az 5<sup>o</sup>/<sub>o</sub> átvételi elismervény igazolásá szerint a borait.

Kegyelmes Uram! Sokan, nagyon sokan vannak, a kik hamis borokat gyártanak, s ez által a magyar bor jó hírét nemcsak külföldön teszik tönkre, hanem elvesztet a magyar bor jó híre a belföldön is, mert manapság a magyar ember is alig mer betérni egy pohár borra, s ha eredeti bort kap is, akkor sem hiszi, hogy valódi bort iszik, s az a véleménye, hogy minden kocsmáros hamis bort mér, s ezáltal egy tekintélyes testület, a vendéglős-ipartestület elisztenozója van veszélyeztetve. A polgárokbá megrendült bizalom a magyar bor valódisága iránt okozója annak, hogy nagyon sok, jó hírnevű vendéglős vendéglős fizetésképtelen lett, mert ha a piacot hamis borral elárasztják, akkor a becsületes vendéglős nem exisztálhat, az csak a szédelőknék hozza meg a jó eredményt, ennélfogva, úgy nekünk vendéglősöknek, mint a nagyközönségnek, leghőbb óhajunk volna, ha Nagyméltóságod egy szigorú törvényhozásá vá legérellyesebb intézkedésével oda haddi kegyeskedne, hogy ezek a szédelő borhamisítók az országból mielőbb kipszultjanak, s hogy ezután a valódi bork forgalomba hozásá vá a magyar bor iránti bizalom úgy a külföldön, mint a belföldön fellendülhessen.

## Az új »Folies Caprice« megnyitási bankettje.

Ez a 9 év óta a IV. ker., Rostély-utca 2. sz. alatt létező jőhírnevű mulatóhely folyó hó 10-én a VI. ker., Révay-utca 18. sz. alatt nyitotta meg a fővárosi közönség óriási részvétele mellett a modern technika minden vívmányaival berendezett tágas új helyiségét. Ez alkalomból Keleti Henrik, a »Folies Caprice« vendéglőse, aki egyike a székes-főváros fiatalabb vendéglőse közül a legügyesebbeknek, az igazgatósággal közösen, a művészek tiszteletére a megnyitás napján délután 2 órakor nagy bankettet adott a helyiség tükörfelében. A banketten a »Folies Caprice« igazgatóságán és tagjain kívül jelen volt a háztulajdonos és több meghívott előkelő vendég is. Az egyes fogásoknak humoros megjegyzésekkel fogadták a társulat örököké jőkedű tagjai; Schönbörg és Rott, ez a két, a maga nemében pártit ritkító kórikus pedig oly hallatlan szójátékokat és vicceket követelt el, hogy a jőkedű legmagasabb fokában leledző társaság a nevetéstől nem hogy szóhoz,

de evéshez is alig bírjutni. Viharos »éjlen«-ekben volt része a »Folies Caprice« derék és rokonszenves igazgatójának, Leitner Henrik urnak, aki a társulat összes tagjai a legnagyobb tisztelettel és becsüléssel vesznek körül.

Meg kell e helyen említenünk, hogy Leitner igazgató urnak az orfeumok magyarosodása tekintetében határozottan nagy érdemei vannak, mert eddig ő az egyetlen igazgató, aki a főkapitány magyarosító rendeletének teljesen megfelele, a színpadán előadott magyar darabokra ép oly súlyt fektet, mint a németekre, úgy hogy ma már a »Folies Caprice« közönségének alkalma van tiszta magyar nyelvé, de mindamellett kaczagató bohózatokban mulatni, amit eddigelé lehetetlennek tartott mindenki. Természetes azonban, hogy a »Folies Caprice« fő vonzerejét mindamellett a német bohózat képezi, egyrészt azért, mert az orfeumi közönség legnagyobbára német nyelvű, habár magyar érzelmű is, de másrészt azért is, mert a magyar nyelv sajátos szerkezeténél fogva a variété-színpadra csak nagy nehezen válik alkalmassá. A »Kiss Rott« azonban, ez az igazán páratlan tehetségű kórikus, aki a magyar bohózatokat rendez, ebbeli szakszerűt ügyességével és kifogyhatlan inventiójával egyezszi a nyelv esetleges hiányát pótolni, ami — dicsőretére legyen mondva — a legnagyobb mértékben sikerül is neki. Ha ez a pótolhatatlan színész perfect volna a magyar nyelvben, ma bizonyára egyike volna hazánk legelső kórikusainak, mert a színművészethez tudvalegőleg nem akadémiá, hanem tehetség szükséges, már pedig ha valakiről, hát Rottól elmondhatjuk hogy geniális tehetség, épen úgy mint Schönbörg, aki ha magyarul beszélne, eddig nagy hírnevet megkötöztetné. No de Schönbörg a német bohózatok rendezésében tünik ki, valamint utólrhetetlenül humoros magán-számával, melyről szintén elmondhatjuk, hogy meszt földön nem találni pártját. Schönbörg kupléit uton-utólen éneklik, a mia népszerűség legnagyobb jele. Ezek a kuplék igazán bámulatos gyorsan válnak köztulajdonná, és legnagyobb rész a »Folies Caprice« titkáranak, Jürgens Vilmosnak, a hírneves német írónak a tollát dicsérik, a ki eddig már vagy 2000 kupléval gazdagította a német irodalom ez ágát, köztük a »Gigerlkönigin« a »Soup-Walzer« és más az egész világon elterjedt népszerű dal-költeménynyel. A kuplék zenéjét nagyobb rész Knoch Adolf karmester komponálja, aki már 10-ik éve működik az intézetnél, és aki a »Das Drahn« das ist mein Leben« zenéjének megírásá vá tette magát már évek előtt népszerűvé. Knoch azonban nemcsak a kuplékat, hanem a színe kerüli összes bohózatokat is ügyesen zenésíti meg. Patat karmester, a »Somossy-orfeum« volt zenekari dirigense, szintén a »Folies Caprice«-nél működik. Ha most még felemlítjük, hogy a társulat többi tagjai között előkelő helyet foglal el Weisz né asszony a kórikáné, aki hosszú évekig működött nagy sikerrel több előkelő bécsi színházban, legutóbb a leégett német színháznál Budapesten, továbbá Pfeiffer, Bernhard, Burg, Peterdi elismert bohózat-erők, Sussin a kitünő hangu tenorista, Molnár, Charlé, Lengyel Minna, Jungwirth, Kövessi énekesnők, Schindlerné asszony, Schindler karmester neje, továbbá a schmeidig Olly-Jolly, ez a graeciózus francia excentrique, és még több jó erő, határozottan állíthatjuk, hogy a »Folies Caprice« nagyon ügyesen összeállított ensemble-val rendelkezik, meg pedig olyanul, mely bármely jobb vidéki színtársulatá vá vetekedik.

A megnyitási bankettet — melytől ugyan alaposan eltörtünk — mint fentebb említettük, Keleti Henrik ur oly étrenddel látta el, amely kitünő ízlésre és szakértelmű vall. Érdemesnek találjuk az elegáns katonra nyomtatott »menü« közlését is, mely a következő volt:

Patage Imperial  
Fogas á la Chambord  
Rostboeuf á l'Anglaise garni ou legume  
Salmi de Gibier  
Dindon rotie  
Cuipot mellé  
Salat française  
Parfait á la glace  
Fromage  
Gardinetto  
Café noir.

Késő délután a legvibb hangulatban oszoltak szét a vendégek, hogy az esti nyitásnál újóbb össze gyűljenek részben aktív, részben passzív szereplők végett.

No de a megnyitás alaposan »be is ütött« 9 órakor már semmiféle jegyet sem lehetett kapni, ami természetes is, mert a páholyok már 6 héttel megelőzőleg mind elkeltek. Egyenruhás szolgák, elegáns és mindamellett a lehető legegyszerűbb berendezés és díszítés, teszik nagyon barátságossá a színházszert helyiségét. A zsufolt ház óriási tetszéssel fogadta az »Antirevizionisták« és a »Mundi Rosenkranz am Turf« című magyar és német ujdonságot. A magyarban Henry Rochefortot, a hírneves francia antisémia lapszerkesztőt parodizálja a kis Rott, míg a német darab a peches »Mundi Rosenkranz« malheur-jét tárgyalja a turf-on. A sikeres bemutatók után a legjobb sikert jősoljuk Leitner Henrik igazgató urnak, aki áldozatkészsége és buzgalma által erre minden tekintetben a legjobbban rászólgal.

## Az új bor kezelése.

Minden szőlőbirtokosnak természetes törekvése, hogy termésének minőségét lehetőleg emelje s ez tényleg jőrészbén függ is a gázdatól, mert hanyag, tudatlan gazda a legjobb mustból is készíthet alig megíható bort, míg rendes kezeléssel mellett a silány mustból is lehet elég élvezetes asztali bort készíteni. Szóval »nincs rossz bor, csak rossz pinczegazda.«

A szüreti munkák szintén nem csekély befolyással vannak a bor későbbi minőségére. A szüretelésnél, erjesztésnél elkövetett hibák következtében ecetes vagy más kellemetlen íz, betegségekre való hajlamot kaphat a bor, a szüretnek és erjesztésnek helyes keresztülvitele ellenben a bort megjavítani, betegségektől megórizni képes.

Az új borról és nem a szüretéről, erjesztéséről akarok beszélni, de azért el nem mulasztatom, hogy egy és más dolog föl ne említek ott, melyek által módunkban áll a mustot és a belőle származó bort megjavítani.

A mustról meg lehet előre mondani, hogy abból milyen bor lesz, mert a bork minőségé főképen a must czukortartalmától és savanyúságától függ. A nem eléggé édes mustot czukorhozadással lehet megjavítani. Hogy mennyi czukrot adjunk hozzá, azt csakis úgy lehet megközelítő pontossággal meghatározni, ha a mustnak cukortartalmát valamely mustmérővel meghatároztuk. Ily eszköz híjján csakis izlésünk után igazodhatunk. Közönséges asztali bort adó mustnál elég is lesz, ha csak izlésünk után indulunk és elegendő lesz, ha a silányabb minőségű musthoz 3—5 kgr. rafinált czukrot, vagy kandisz czukrot adunk. Más czukorneműeknek használatát tiltja a törvény. — Másik oka lehet a must silány voltának az, ha nagy benne a savtartalom, minél-fogva bora renkívül savanyu lesz. Ezen a bajon a legegyszerűbben lehet segíteni vízhozadással által, ezt a mustjavítási módot tiltja a törvény, és így nem marad hat más hátra, mint olyan anyagot adni a borhoz, melyek abból a fölösleges savtartalmat kicsapják. Ilyen anyag a tiszta szénasavas méz, mely a borkóssá váll borkővé egyesül és a hordó oldalára ülepszik. Ezzel a javítással azonban legjobban ha megvárjuk, míg a must teljesen kiforr, mert az erjedés alatt, sőt azután is veszít még savanyúságából. Ha azonban a fejtett ubor is még nagyon savanyu izü volna, tegyünk egy liternyi mennyiségű próbát, hogy mennyi szénasavas méznek alkalmazása mellett válik legkellemesebbé és a legjobb eredményt adott próbát nagyban is alkalmazhatjuk.

Egyik mustjavítási eljárás az is, hogy a rothadt szőlőt külön szedjük és szűrjük el. Ha rothadt, egésztelen szőlőből szüretelünk, vagy tapasztalas szerint borunk rendszeren megtörik, megnyulósodik, akkor tanácsos a mustot 24—48 óráig a törkölyön erjeszteni, hogy abból cseresavt véve magába hamarabb tisztuljon és a nyulósodás ellen is biztosítva legyen. Megtörésre hajlandó boroknál tanácsos továbbá a mustnak lenyálkázását alkalmazni, mely eljárás abból áll, hogy a mustot erősen kénezett hordóba töltjük s mikor abban 1—2 napi állás után megülepedett, lefejtjük, nyilt kádban átlapátoljuk, szellőztetjük, s csak azután töltjük a tisztára mosott erjesztő hordókba. Ha a lenyálkázást elmulasztottuk és bármi okból attól tartunk, hogy borunk idővel beteg lesz, akkor tanácsos ezen eljárást az első fejtés alkalmával keresztülvinni, mikor a kénessav hatalmasan elő fogja segíteni a nem borba való, zavarosító alkotórészeknek fenékre üledését.

A bork minőségére és későbbi viselkedésére elhatározó befolyással van az erjedésnek lefolyása is. Az erjedést okozó élesztősejtek szaporodásának és működésének első feltétele a kellő melegség, melynek híjján a must igen sokáig csendes marad s forrásá később is tunya, lassu lesz, nem is forr ki tökéletesen és ez az oka azután annak, hogy ritka termelő pinczéjében találnak teljesen kiforrott, szállításra kész bort. Az erjesztő pinczéjében állandóan 16—18 C.<sup>o</sup> hőmérséknek kell uralkodnia, hogy az erjedés fönnakadás nélkül lefolyhasson; ennél magasabb hőmérsék az erjedés lefolyását gyorsabbá teszi ugyan, de a borknak a minőségét hátrányosan befolyásolja.

Az erjedést okozó apró szervezetek a szőlő heján is igen nagy mennyiségben vannak lerakodva és így már a gyümölcsessel jutnak a mustba. Szükséges mégis, hogy a must kezdetben a levegővel érintkezze és abból is erjesztőgombákat vevén föl, gyorsabb forrásnak induljon. Az erjesztőgombák életéhez már nem szükséges a levegő és az erjedést később csak hátrányosan befolyásolná, azért tanácsos a mustot u. n. kutyógókkal elzároi a levegőtől. Legegyszerűbb kutyógó a badogász, melynek egyik vége a keresztülvurt akonadugóba van illesztve, másik vége pedig valamely vizes edénybe szájadzik. A szénasav a vizen keresztül kibugyorekolt, de a levegő nem juthat a hordó tartalmához.

Mihelyt a mustnak heves erjedése megszűnt, a most már uborknak nevezhető folyadékot azonnal föl kell tölteni annyira, hogy az akonadugó vége borba érjen és átnevedesve elzárja a nyílást. Mivel azonban az erjedés ezen időben még nem szűnt meg teljesen és a szénasavfejlődés még folyton tart, tanácsos a kutyógókat alkalmazni, melyeken gumikarikával leszorított nyílások vannak, a szénasav u. i. a gummi gyűrűkifeszítve, elszállhat a hordóból, de a levegő abba nem hatolhat.

Amint megszűnt az erjedés és a bor megtisztult, bekövetkezett az első fejtésnek ideje, sőt ha a bor bármely okból nehezen tisztulna, akkor sem szabad az első fejtéssel sokáig késlekednünk, a zavaros bort is le kell fejtetni arról az üledékről, mely az erjedés után fenékre száll, a borsóprűvel, mely a borból kicsapott fehérjenemű anyagokból, élesztősejtekből

és más könnyen bomló vegyületekből áll, melyek azon esetben, ha a lefejtéssel késlekedünk, rohadásnak indulva a bort fölzavarják és kellemetlen ízt és szagot kölcsönöznek neki.

Az első fejtés és egyáltalán új boroknak minden fejtése nyíltan vagyis a levegőnek teljes hozzáférése mellett, csappon keresztül történik. A nyílt fejtésnek igaz, vannak bizonyos hátrányos oldalai, hogy t. i. a bor veszt szesztartalomból, zamatából és illatából, ezenkívül pedig a levegőből mindenféle betegségeket (virágosodást, ezeteseést, megfőrést, nyulósodást stb.) okozó gombacsirákat is vehet magába, új borok fejtésénél azonban a levegőt okvetlenül a borhoz kell juttatnunk, mert csak ezáltal vagyunk képesek a borba nem való anyagokat: főlös fehérjét, chlorofil testeket stb. abból kicsapni, mert ezen testek a levegővel érintkezve oldhatatlan csapadékokat adnak: ezért tapasztaljuk, hogy az új bor minden fejtés után zavaros lesz, megtörik. — Ugyanezen hatással van a borra a kenessav is, ezért tanácsoltuk már előbb, hogy rohadat szőlőből szűrt és egyáltalán olyan borokat, melyeknek megtörésétől tartanunk lehet, az első fejtés alkalmával erősen kezeletlen hordóba fejtjük.

Fejtés után a hordokat egészen tele töltjük és mélyen lenyúló akongadókkal látjuk el. A második fejtéssel azután okvetlenül be kell várnunk azt az időt, midőn a bor már teljesen megtisztult. Hogy mikor és hányszor fejtünk, az minden esetre a bornak természetétől és céljainktól függ. Ha ezúlnak a bort minél előbb megérlelni és áruba bocsájtani, úgy többszöri fejtés válik szükségessé, ezt azonban csak közönségesebb tömegborok kezelésénél tesszük; a nemesebb bornak természete az, hogy lassabban fejlődik, ezeket tehát a gyakori fejtéssel természetellenesen fejlesztési csak a minőség rovására lehet. Általános szabálynak tekinthetjük, hogy a második fejtéssel meg kell előzünk a bornak tavaszi megindulását. A bor u. i. tavasszal a pincze fölmelegedtevel esetleg újabb u. n. utóerjedésnek indul és megzavarodik, vagy ha ez nem történik is, a helyiség hőmérsékének emelkedésével a bor is fölmelegszik, kiterjed és a magába zárt szén-savnak egy részét elbocsájtja, mi okvetlen zavarosodást okoz. Igyekezünk kell tehát ezen megindulást megelőzve, a bort üledékeiről lefejtetni, mert különben a zavarosodás még nagyobb mérvet fog ölteni, a már egyszer leülepedett anyagok ismét fő lesznek kavarrá és a borba jutva, annak ízt, zamatját, színét, egészségi állapotát hátrányosan befolyásolják. Ha az utóerjedés megszűnt, vagy az állandó hőmérsékű pinczében a borok megindulásának vége szakad, akkor ismét üledék rakódik a hordó fenekére, melyről a bort teljes megcsendesedés és megtisztulása után a harmadik fejtéssel vesszük le.

Az újbornak kezelésénél tehát legpontosabb aktus a háromszori nyílt fejtés. A fejtések legalkalmasabb idejét azonban nem lehet általános szabályllyal meghatározni, mert az a bornak természetétől és a pinczehelyiségtől, annak hőmérséki viszonyaitól függ.

Itt kell megemlítenem azt is, hogy az újborok eltartására szolgáló pincze lehetőleg hűvös és állandó hőmérsékletű legyen. Míg a must forrásban van, addig a 16—18°C. helyiség a legalkalmasabb, azonban mielőtt az erjedés megszűnt, a főtöltött hordókat 10—11°C. hőmérsékű pinczébe helyezjük el, mert a meleg helyiség különösen újborokra nézve nagyon veszedelmes, nemcsak azért, mert ily helyen az elpárolgás igen nagy mérvű, hanem főképen azért, mert a különféle betegségek föllépésének a meleg nagyon kedvez.

Az elpárolgással is számolnunk kell a borok kezelésénél. A legjobb pinczében is tekintélyes összeget tesz ki az elpárolgás folytán szenvedett veszteség, mely természetesen annál nagyobb lesz, minél kisebbek a hordók, minél nagyobb felületen érintkezik a bor a levegővel. Nem szabad tehát megtérni, hogy a bor a hordóban megkevesbedve nagy felületen érintkezzék a levegővel, hanem időnkint, minden 2—4 hetben töltjük föl a hordókat szinig. A főtöltésre nézve tekintés szabálynak, hogy a bort mindig hasonló minőségű borral kell főtölteni. Új bort mindig csak új borral töltsünk föl, mert a teljesen kifejlesztött őbornak használatával csak pazarlást követnénk el. Sz. Gy.

## Az időjárás befolyása a borra.

A fejtések célja a bornak megszabadítása a sepről, mint olyan anyagtól, mely a betegségek iránti hajlandóságát a borokban mindinkább növeli. Ezért fontos főleg az első fejtéssel sietni, mert ilyenkor igen sok seprő és abban igen sok tisztatlanság foglaltatik, melyek állandóan veszedelmel fenyegetik a bor jövőjét. Minél korosabb lesz a bor, annál kevesebb a seprő képződik és ehhez viszonylag a romlás kockázata is kevesbedik. Tudjuk, hogy öreg borok, ha elég szesztartalomban bírnak s ha főtöltésekről szorgalmasan gondoskodunk, évekig egy és ugyanazon hordóban maradhatnak nagyobb veszély nélkül, amivel azonban nem akarjuk azt mondani, hogy ez helyes eljárás volna. Egyes, különös beszámítás alá eső nehezebb borok kivételével, tartuk szabályul azt, hogy minden hordót legalább évente egyszer fejtjük le. Erre legalkalmasabb időpont a szüret előtti idő-

szak, mely azután megkímél attól, hogy az új bor kezelése a réggel bármilyen kollízióba kerüljön.

Az első fejtésen kívül az új boroknak az első évben legalább még két, homoki boroknak három fejtést kell adnunk és akkor el is érjük azt, hogy az első év végén könnyű asztali boraink kristálytiszta fényes külsővel bírnak, mely őket fogyasztásra ajánlatosakká teszi. Finomabb, erősebb borok rendszerint csak 9—10-szeri fejtés után érik el tökéletességük azon fokát, melyet palackkérettség nével szoktuk jelezni.

Minden fejtés után néhány nap múlva a bor kevésse megzavarodik, amit némelyek fölemagyarának és a gyakori lefejtés hátrányulónak fel. Már pedig ez csak átmeneti állapot, melyet csakhamar (néha 2—3 hét, néha ugyanannyi hónap után) újabb tisztulás követ, a zavarosságok okozó uszkáló anyag leülepedése után. Ennek bekövetkezte a bor újabb lefejtésre alkalmas, melyet a fenti szabály figyelembe vétele mellett végre is kell rajta hajtani.

Mindazonáltal a fejtésnél még egy körülményre kell figyelemmel lenni és ez az időjárás.

Régebbi időben a pinczemesterek sok mindennek tulajdonítottak a borfejtésnél fontosságot, aminek semmiféle összefüggése sincs a borral. Így a hold állását figyelemmel kísérték, tekintettel voltak a kalendáriumra, melyeknek ugyan semmiféle befolyásuk sincsen a bor tisztaságára, de viszont az időjárásnak is fontosságot tulajdonítottak, bár nem tudták, hogy ennek behatása a bor tisztaságára minek számítható be. Az időre nézve ma is tekintés szabályul, hogy igen száraz, esős, vagy nagyon szeszélyes, hirtelen változó sra hajlandó időben ne fejtjük le borainkat.

Különös fontossággal bír ez oly pinczékben, melyeket időnként jól szellőztetünk. Általában helyes eljárás, hogy télen csendes, meleg napokon; tavasszal és ősszel pedig hideg időjárás mellett pinczékben a levegőt szellőztetés által felhosszítjuk. De főleg ajánlatos minden fejtés előtt a pinczét jól kiszellőztetni, hogy annak fülledt, romlott levegőjét, a betegségeket okozó spórákat lehetőleg megtisztítsuk, mert ilyenkor a legnagyobb elővigyázat mellett is a bor kelletlenül többet érintkezik a levegővel.

Az időjárás befolyása ennél fogva ilyenkor közvetlenebbül hat a borra is, mint hermetikusan elzártsal: ezen befolyás pedig annak kisebb-nagyobb megzavarodásában nyilatkozik. Köztudomású, hogy az erjedés lefolyása után a bor szénsavval mintegy telítve van. De minden folyadék annál több szén-savat képes magában visszatartani, minél alacsonyabb a hőmérséklet és minél nagyobb a rágyakorolt nyomás, mely esetében nem egyéb, mint a légnyomás. Alacsony hőmérséklet és magas légnyomás állás mellett, ennél fogva több szén-sav marad meg a borban. Ha vagy a meleg fokozódik, vagy a légnyomás lesz csekélyebb, a bor nem képes egész szénsavtartalmát megtartani és felszínén buborékok alakjában összegyűlik a szénsavfelesleg: ha ilyenkor eszközöljük a fejtést, ezen felesleg azonnal elszáll, pótolhatatlanul elvesz.

De van ennek egyéb hátránya is. Ezen szénsavfelesleg a bor minden részéből kerül elő, így tehát azon részről is, mely közvetlenül a seprő felett foglal helyet. Csakhogy ezen szénsavbuborékok a seprőlől könnyű, már leülepedett és eltávolítandó anyagokat is ragadnak magukkal, melyek azután a bor tisztaságát megzavarják, a bor ködös, homályos lesz. Vagyis, ha tartós, hideg idő után a lég fölmelegszik, vagy ha magas légsúlyméri állás után a légsúlyméri — amint viharos, esős időben történni szokott — lejebb száll, a bor tisztaságából veszít.

De viszont a nagy hideg sem ajánlatos lefejtésre. Ugyanoktat tehát, melyek téli időben erősen lehűtött állapotban kerülnek a pinczébe, addig, míg kellőleg fel nem melegsznek, lefejtési nem tanácsos. Ugyazintén oly pinczékben, melyek bármely oknál fogva nagy hőingadozásoknak vannak kitéve, nagy hidegben sem tanácsos fejtést eszközölni. A bor alkotórészei között ugyanis vannak oly anyagok, melyek alacsony hőmérséklet mellett kiválnak, nagyobb hő mellett pedig feloldódnak. Ilyenek közé tartozik első sorban a borkó, melynek lecsapódása és seprő utáni eltávolítása a bor minőségét rontja betegségek iránt, főleg törésre hajlandóbbá teszi.

Ezt azonban olyképen is hasznosíthatjuk, hogy igen savanyú, érdes ízű fehér borokat igen lehetőleg lehűlt állapotban fejtjük le, miáltal a minőségben esetleg még nyerhetnek, de mindenesetre ekkor is csendes, tiszta időt fogunk a fejtéshez választani. — Vörös borokat, melyeknél egy bizonyos foku fanyarságot megkívánunk, igen hideg időben semmi esetre sem szabad fejtetni.

Végül még azt kell szem előtt tartani, hogy csak fiatal borokat, amelyek nem érjedtek ki teljesen, szabad nyílt edényű lefejtésben részesíteni, hogy minél több levegővel érintkezzenek, míg az idősebb borokat okvetlenül zárt csövekben kell szivattyúval által egyenesen a régi hordóból az új hordóba átszűrni.

B. I.

## A jövő tápszerrei.

Az embereket mindenkor különösen érdekelte a jövő kor esetleges alakulása a kultúrétel, közlekedési eszközök stb. tekintetében. Az ótópia-telt álmadozóok fantáziája azonban sohasem volt természetnyeb, mint száradunkban, a melynek felfedezései a föld s az emberiség képét teljesen átalakították. A gőz és elektromosság, ezek felhasználása a közlekedési eszközöknél vakmerő tervezésekre ragadnak a jövő század képzelti képeknek festésénél, feltéve, hogy a találékony emberi géniusz ép oly tempóban halad tovább, mint most. Morus Tamástól Bellamy ig valamennyi utópista a közlekedési eszközök és gépek tökéletesítésére gondol, s arra törekszik, hogy a szociozialisztikus államrend keretében a használati tárgyak kevesebb munkával legyenek előállíthatók, mint ma. A talaj östermelésre ügyet sem vetnek. De vajjon képes lesz a föld termelői képességét, szemben az ember folytonos szaporodásával, késő századokban is fentartani? Ez a gyomor kérdése ugyan, de mindenél fontosabb. Bizonyos, hogy az emberiség szaporodásával csakhamar bekövetkezik az időpont, a melyben a tápszerrek produktálásának mai módja mellett a föld az emberiség számára kicsiny lesz, s így még mielőtt az emberiség Észak- és Dél-Amerika, Szibéria lakatlan és termékeny vidékeire szorították, kellene az európai Nyugat kulturálmáinak, a melyeknek lakossága már is aggasztó módon kezd szaporodni, a következő század új államaival szemben teljesen politikailag és gazdaságilag fölmaga jutni. A mezőgazdaság ugyan nagyobb haszonnal dolgozik, mint egykor, de ebben is határt szabnak elemi csapások stb., s míg a gazdának a külföldi versenyyel is meg kell küzdenie, az ipar is a válság küszöbén áll.

E helyzettől a kivezető utat valószínűleg a chemia fogja megmutatni, a mely bátran indult a mesterséges tápszerrekhez vezető felfedező útra. Míg régebben, az állati és növényi test létrejöttét az életelőző magyarázták s ezek műleges úton nem produkálhatók, addig a mint a cnyansav ammóniábólól veséledékeket állítottunk elő s a synthesis útjára léptünk, a régi felfogás egyszerre tarthatanná vált, úgy hogy Siemens Werner bátran jósolhatta, miszerint a mesterséges tápszerrek előállításának ideje nincs messze.

A vegyészeti tudomány kutatásainak fővezője a fehérnyé, keményítő és zsírok előállítására oleo anyagokból, mivel ezeket ma csak a hus és növényi tápszerrek élvezete által szerezhethetjük meg magunknak, s így a jövőre arra leszünk utalva, hogy a növényeket lehetőleg egészen kihasználhassuk. Hogy ez nem lehetetlen, bizonyítja házi állattani példája, azoké különösen, a melyeknek, mint a nagyobb vágómarháknak husát a táplálásra épen felhasználni szoktuk, husukat főleg kizárólag növényekkel való táplálkozásuknak köszönhetik, míg ha ugyanezeket husal táplálkoznak, husuk reánk élvezhetlenné válnék. A gyenge cellulozit azonban, mely a növényekben van, az ember gyomra is emészti, a durvát azonban a finom bélművel felbontani nem képes, a mire legjobb bizonyíték az urjarrágók emésztési folyamata.

Vegyitanilag be van bizonyítva, hogy a fűben és szénában is megvan mindama tápláló alkatrészek, melyek az emberi szervezet fenntartására szükségeseknek. Átlagos számítás szerint egy 30 éves 70 kgr. súlyú ember táplálására 140 gr. fehérnyé, 70 gr. zsír és 350—400 gr. szénhidrát szükséges. A fehérnyé-szükséglet fedezésére 250 gr. sovány sajt, vagy 500 gr. borsó, vagy 550 gr. sovány hus, vagy 18 tyuktojás, vagy 1450 gr. barna kenyér, vagy 4½ kgr. burgonya, vagy végre 17 liter sör alkalmas; a szükséges szénhidrátot 450 gr. szalonna, vagy 830 gr. buzalisz, vagy 1350 gr. fekete kenyér, vagy 3100 gr. burgonya, vagy 14 liter sör adja meg; a mondott 140 gr. fehérnyé tehát, mint ezt a legújabb pontos chemiai vizsgálatok bizonyítják, mintegy 700—800 gr. mezei szénában is megvan, és csak az volna feladatunk, hogy ezt a meglévő fehérnyét a majdnem emészthetlen növény-cellulozitból kiszabadítsuk. Ezt kétféleképp akarjuk elérni. Az egyik azon alapul, hogy a növényt oly finomra dörzsöljük, hogy a szét-dörzsölt rost és mechanikusan szét-tört sejt összes alkotórészei a gyomornedv által emészthetővé válnak. Sejtelmé volt az emberiségnek már akkor, midőn éhínség esetén faliszlet, finom vagdalt szénát és szalmát is keverték a kenyérliszthez s ezzel rossz, de az éhség ellen védő kenyeret készítettek. Ujabbban rájöttek, hogy a tiszta lisztből készült kenyér nem oly tápláló, mint az, a melyhez korpát is kevernek, mert az utóbbiban a cellulozite-rostozat is benne van s így fehérnyében sokkal gazdagabbá válik.

A mi a lisztre áll, ugyanaz érvényes a fehérnyékre nézve is. Anyagok, a melyek közt ily nagy a hasonlóság, az utóbbi években synthesis útján nagy számban állították elő. Sajátosságuk jellegüket ama körülménynek közzönhetik, hogy a bennük levő három alkatrészhez, a szény, kőny és lényhez még élyen is járul. Az utóbbinak lényegét rövidelt ezélot meg nem igen ismerték, lomha, inaktív elemnek tekintették a szénynyel szemben, melynek ez idő szerint nem kevesebb mint 30.000 vegyületet ismerjük. Az utóbbi években azonban felfedezték, hogy annak ép oly sok és változó vegyületei vannak, mint a szénynek. Ez tehát egy új, egyelőre meg nem állapítható terjedelmű része a chemiának, t. i. ama szényvegyületeknek, a melyek felismerése kezdetét vette s a melyeknek természetét felől a közel jövő van hivatva bővebb felvilágosítással szolgáltatni. Élelmiszereink nagyon különböző volta azonban, a melyek megítélésénél a szaglás és ízelés is szerepet játszanak nagyobb részben, sőt gyakran kizárólag az

## A borok dugóize.

azokban levő aromatikuss és más szagos anyagok jelenléte által feltételezzük, a melyek — mint ezt például a gyümölcsökönél láthatjuk — általánosan ismeretesek s művi uton is előállíthatók. Ezért tehát nem üres álmok, nem fantázia légből kapott reménye, ha azt mondjuk: A jövő tápszerreit művi uton fogják előállítani.

## Almabor készítése.

Az almabor készítése nagyon hasonlít a szőlőbor készítéséhez. Hogy azonban jó minőségű almaborot kapjunk, ahhoz szükséges, hogy csupán teljesen kiérett almát használjunk fel. Az alma uyanan átlagban alig 7% cukrot, ellenben 0.9—10% savat tartalmaz, vagyis a cukortartalom kevés, a savtartalom sok. Az éretlen almában a cukortartalom ennél is kevesebb, a savtartalom pedig jóval több, úgy hogy az éretlen almából készült bor igen savanyu ízű italt szolgáltatna.

Emellett azonban, minthogy a 7% cukor csak 3.5% -os szeszartalmu bort adna, ez a bor csekély alkoholtartalmánál fogva elsősorban is nehezen derül, másrészt igen könnyen megromlik. Csak kissé is hanyag kezelést követve az almabor azonnal megcsepezesedik. Az alkoholtartalom fokozása céljából kétféle eljárás ajánlható: az almamustnak keverése körtemusttal, továbbá a must cukrozása.

A körteben ugyanis rendszerint több cukor és kevesebb sav foglaltatik, mint az almában. Ezáltal a bor szeszartalma emelkedik, savtartalma csökken. Erősebb, tartósabb borokat azonban a kétféle must összekeverése által sem állíthatunk elő. E célra egyedül csakis a mustnak cukrozása alkalmas. A cukrozás segélyével készíthetünk 9—10% alkoholt tartalmazó borokat, melyek magasabb alkoholtartalmuknál fogva a borbetegségeknek hanyagabb kezelést követve is ellenállanak.

Ha azonban a must túlságosan savanyu, kellemetlen ízű volna, úgy ezen csakis a mustnak vízzel felhígítása által segíthetünk. A felhígítás következtében azonban természetesen a must cukortartalma is felhígulván, a must cukrozása okvetlenül szükséges.

Ezeknek előrebocsátása után már átérthetünk az almabor készítésének leírására.

A bor készítésére szánt almát, ha az a fán teljesen megérett, le lehet rázni s azonnal feldolgozni. Ha azonban az alma még nem eléggé érett, úgy azt le kell szedni, nehogy a lerázás által ütődéseket kapjon, s így megrothadjon. Az éretlen almát tödéseket kell elérni. E célból az almát egy száraz helyen szalmára nagyobb garmadába összerakjuk s azután szalmával befödve izzasztjuk. 2—3 hét alatt az alma megsárgul, megérett. Ekkor az alma át lesz válogatva, a teljesen rothadtak kidobva, a részben megrothadtak pedig kivágyva.

Éretlen, hullott almát azonnal fel lehet dolgozni, azonban ennek mustját, minthogy túlságosan savanyu, vízzel fel kell hígítani és megcukrozni. Lehet az éretlen hullott almát is izzasztani, reménytelen azonban az alma nagy része az ütődési helyeken megrothad. Ha a hullott alma sáros volna, úgy az izzasztás előtt meg kell mosni s száraz ruhával egyenként megtörölni.

A következő munka az alma elaprózása. E célból, ha csak kisebb mennyiségnek feldolgozásáról van szó, legegyszerűbb eljárás az almát késsel feldarabolgatni s azután egy fabunkóval összezúratni. Az összezúrozott alma azután kiszajtolatik. Nagyban mustkészítésnél az alma összezúzására a gyümölcsöző szolgálat. Ez két egymás ellen forgó hengerből áll, amelyek közt a szétvagdalt alma sűrű, pépszerű anyagá zúzatik szét.

A megzúzott alma már most egy borsajtóban kiszajtolatik. Nagyon egyszerű az összezúzott anyagot 24 óráig egy nagyobb kádban állani hagyni, hogy a must erjedése jöjjön s a képződő alkohol a törkölyből zamataanyagokat vonjon ki.

A sajtolásnál a kiszajtott törkölyt a kosárból kivéve, újból összezúratjuk s vagy kevés víz hozzákeverése után vagy víz nélkül újból kiszajtolhatjuk s az így nyert mustot az első sajtolás termékével összekeverjük.

A must már most vagy úgy, amint az az almából nyeretett, erjesztetik ki, vagy pedig vízzel hígítván, cukor hozzáadásával javítatik.

Ha a must nem lesz cukrozva, úgy az, hogy a szilárd és felszilárd részek leülepedjenek, 24 óra hosszág egy kádban állani hagyatik s ekkor az üledékről a mustot lemérve, az erjesztés hordókba töltjük át.

A hígítás és cukrozás mérve a must, sav és cukor tartalmától függ. E célra a must savtartalma a savmeghatározóval, a cukortartalom a cukormérővel határozatik.

Ez eszközök leírása nem tartozván ide, azt egyszerűen mellőzzük.

A must sav- és cukortartalmát ismerve, a javítás (gallizálás) a következő módon eszközölhető: Egy könnyebb asztali bor mustja tartalmaz 15% cukrot, 0.6% savat, egy erősebb bor mustja 20% cukrot és 0.6% savat. Feltéve már most, hogy a gallizálendő must 1000 kgban 1% savat és 8% cukrot tartalmaz, úgy a megvizsgált mustban a javítás után kell lenni (1000-ben) 10 savnak és 250 rész cukornak.

A cukrot vízben oldjuk fel s ezelszerűen az oldást meleg vízben végezzük, hogy azután a cukrok viznek a musthoz keverése által a must hőmérséklete 20—25° C.-ra emelkedjék fel, amiáltal az erjedés gyorsabb lefolyásúvá válik.

Az erjesztő pince olyan legyen, hogy hőfoka 20—25° C.-ra emelkedjék fel.

A gyakorlatban mindazon borbetegségeket, melyek az üvegek nem megfelelő bedugaszolása következtében szoktak fellépni, a különben egészséges boroknak üvegebe való lefejtése után dugóiznek nevezik.

A bor ezen, az üvegek parafadugójától eredő iz és szagbéli elváltozásának okai különbözők lehetnek.

A leg több esetben a bor dugóize onnét származik, hogy az üvegek parafadugója rossz kezelés vagy nem megfelelő bedugaszolás következtében penészeslett vonatkozott be, amely penészesrétegből finom gombafonalak jutnak a parafadugó belső felületére s innét a borba. Az ily penészgomba-tenyésztés a legrövidebb idő alatt dohos penésztelt és szagot kölcsönöz a bornak. A penészgombák mellett másfajta organizmusok is telepedhetnek meg a parafadugók, melyek szintén kellemetlen iz- és szagelváltozásokat idézhetnek elő a borban.

Ez említett borbetegséggel szemben előre is védekezhetünk azáltal, hogy csak legjobb minőségű parafadugókat használunk, azokat a használat előtt jól megforrázzuk és bedugaszolás után azonnal paraffin vagy tartós üveglakkal bevonjuk.

A dugóiznek oka azonban magában a paraanyagban is feketik, mi okból a bor hibás elváltozása akkor is beállhat, ha az üvegek bedugaszolásánál mindenben a legpontosabban járunk is el és a dugóra penészgombák nem rakódtak, vagyis penészesrétege az üveg parafadugóját sem belülről, sem kívülről nem borítja.

Az ez esetekben mutatkozó kellemetlen iz és szagot előidéző anyagok a borban egész szákok, mint amelyek a bornak a penésztelt kölcsönöz és a hozzá értő azt is fel tudja ismerni és megkülönböztetni. Ilyenkor ugyanis a bor egy erős, gyakran underított, többé-kevésbé rothadt iz és szagot vesz fel.

Amint hogy az első esetben a dugóiz vagy penésztelt előidézőképp a penészgombák ismertettek fel, igen valószínűleg látszott azon feltevés, hogy az utóbbi esetben is apró szervezetek szerepelnek, melyek a parafadugót megtámadják és elpusztítják.

Dr. Wörtmann J. tanár beható vizsgálódásaiból azonban kitűnik, hogy e második fajta borbetegségnél apró organizmusok nem szerepelnek, mint a bornak dugóizt kölcsönöz anyagok, amit azon körülmény is igazolni látszik, hogy teljesen friss, még üvegeben nem használt parafadugóknál is észlelhetjük ugyanazon kellemetlen szagot, mint a dugóizú és szagu bornaknál.

Ezek szerint tehát a parafadugók előidézte beteg elváltozások a bornál két egymástól teljesen különböző okra vezethetők vissza s ez alapon is különböztetendők meg egymástól. A dugóizt a bornál tehát vagy a paraanyagban tanyázó organizmusok idézik elő, melyek a paraanyagban szaporodnak és életműködésükkel a borban változásokat okoznak. Ez esetben a bor izének elváltozásai különböző természetűek lehetnek a jelenlevő organizmusok fajtája szerint és pedig lehet a bor penésztelt, dohosított, vagy a bor zamata pusztul el stb. Vagy pedig a borban észlelhető elváltozások csak következményei a parafadugó hibás voltának, vagyis rossz paraanyag idézte elő a borbetegséget. E második esetben a bor para- vagy dugóizt vesz fel. Magától értetődik, hogy mindkét eset kombinálva is előfordulhat a borban.

A mi a parafadugók beteg elváltozásának — melynek utóvégre a bor dugóize a következménye — tulajdonképeni okát illeti, kétségtelen, hogy az ugynevezett parakéreg lenticelláit alkotó sejtek elhalása idézi elő a bor dugóizét. E sejtek elhalása a legnagyobb valószínűséggel már akkor következik be, mikor a para még a parafadugót mint külső réteg borítja.

Ha már most egy ily elhalt, egészen elporladott lenticellákkal bíró parakéreg, mely külsőleg tekintve egészen egészségesnek látszik, mint dugó az üvegre kerül, akkor a bor a parában képződött csatornákak és ürökbe szívórok, a poralaku maradványait a lenticelláknak kilugozza s így jutnak az erősen szagló és kellemetlen ízű anyagok a borba.

A mint említettük, a parakéreg külsején épen nem vehető észre, hogy lenticellái tönkre mentek, korhadásnak indultak, tehát a legjobb eljárás, ha a dugókat használat előtt megszagoljuk, mert már az ily friss dugón is észrevehető a kellemetlen szag, mely később a bort megrontja.

Minden parafadugó, melynél csak a legkisebb idegen szagot érezzük, a használatból kizárando, bárminő egészségesnek látszassék is. Az így megvizsgált parafadugók, habár teljes egészségesnek bizonyultak is, használat előtt forró vízben párlándók, miáltal a lenticellákból egész sorozata lugoztatik ki oly anyagoknak, melyek különben idő múltával a borba kerülhetnének s borhibákat idézhetnek elő.

A forrázásnak azonban nem szabad hosszu ideig tartani, mert különben a parafadugók az üvegeben könnyen megkeményednek jól és biztosan nem zárnak. Végre még megemlítjük, hogy a forrázás után és közvetlen a bedugaszolás előtt, ajánlatos a parafadugókat egy percze borszeszbe fektetni, hogy egész felületükön sterilizálva legyenek. A bedugaszolás után a parafadugók azonnal paraffin- vagy üveglakkal vonandók be.

## Egy szigorú szálloda.

— Rjz. —

Alpesi utazásaim közben — beszélte egyik barátom — kizárólag kis olcsó és kedélyes vendéglőkben tartózkodtam. Végül azonban még néhány napon át mint grandseigneur akartam élni s e célból az »Idéal Hotel« kerestem fel, melynek

pompás frontja a tuloldali hegylánc tetejéről esábitóltag intett felém.

A fejembe talán csak nem fog kerülni — gondoltam magamban — s a drága lakomákon sem kell talán mindig részt vennem; az emberek talán nem is fognak nekem, az egyszerű nyári utazónak, mindent dupla kétárvál felszámolni, mint ama lordoknak, kik a leghosszabb és legborsosabb számlát is végigolvassák, anélkül, hogy beleszédüljenek.

Mindenekelőtt elkerültem a szállodához vivő gőzsiklót és per pedes apostolorum végeztem el utamat. Fenn megérkezve, azzal a kérelessel fordultam a portáshoz, hogy adjon egy szerény szobát.

Kilűnt, hogy csak az alportással beszéltem; ez a helyettes portáshoz utasított, ki viszont a főportáshoz vezetett. A főportás ismét a maitre d'hotel színe elé járult velem, kinek kegyes közbenjöttével, instanciás utamon teljesen kimerülve, a bureaubába kerültem, ahol három magasabb hivatalnok, a szálloda ügy államtitkárai fogadtak kihallgatásra készen.

»Parancsoló?»

»Egy szobát kérek. A szálloda tetszik nekem, épügy fekvése is, és azért szeretnék itt lakni.»

»Vannak ajánlatai?»

»Miféle ajánlatok?»

»Direkt referenciákat gondolkodok.»

Sajnáltam, hogy a kérdés célzatát nem voltam képes teljesen fel fogni s csak annyit vettem észre, hogy a három palota-alkalmazott phiszognomiáján érlelmésem szük határai láttára szánakozó mossa-lyul.

»Rendszerint csak olyan vendégeket fogadunk be, akik külön e célra szolgáló ajánlatokkal jönnek hozzánk. Önnel azonban kivételt teszünk. Az egész saisonát az itt szándékozik maradni, vagy csak néhány hétig?»

»Oh! Csak néhány, legfeljebb három-négy napig.»

»On felismeri szállodánk jellegét. On itt nem valami menedékházban vagy átutazók számára berendezett szállóban van. Egy hét a legkisebb idő, amelyre megszálhat. Ily feltétel mellett nagy csomagjait a siklón hajlandók vagyunk felhuzatni.»

»Hiszen csak ez a készletem van és magam is gyalogszettel jöttem fel!»

Az eset époly különösnek mint ujnak tűnt fel előttük s a három szígom ugyilátszik nem tudta, hogy mit kezdjen velem. Én magam úgy tüntem fel magam előtt, mint valami száműzött. Ahelyett, hogy önbecsülésemre gondoltam és kereken kijelentettem volna, hogy tévedtem a czimben, az ideges benúltságom oly állapotába kerültem, melyet »hotelosis« név alatt melegen ajánlok az idegyógyászok figyelmébe. A »hotelosis« oly betegség, mely csak a legelőkelőbb szállodákban lepi meg az embert s abban a sajtárszerű tehetetlenségben nyilvánkozik, mely a mindenható szállodai alkalmazottal szemben száll meg bennünk, akiknek az ember teljesen ki van szolgáltatva, noha egészen egyszerűen hátra fordítva, megszabadulhatna tőlük. Menni akartam és mégis maradtam; ki akartam jelenteni, hogy életmódom nem illik a szállodához és helyzetem tudatára csak akkor ébredtem, mikor már szobámban voltam.

A falon az árjegyzék.

»A szoba ára hetenként 40 frank.»

»Az utazók kéretnek elutazásukat kellő időben bejelenteni, mert elkéselt jelentés esetén a következő hét is felszámítatik.»

»Az elutazás napján a szoba délután 2 óráig kiürítendő. Ellenkező esetben az előbbi pontban említett szabály érvényes.» »Ha vendég a szállodán kívül étkezik, az árak 30%-al magasabbak.» »Table d'hôte és vacsora készpénzben fizetendők.»

»Diner vagy souper esetén két frank többlet fizetendő.»

»A dohányzás a korridorokban és az összes szállodai helyiségekben — a dohányzó kivételével — tilos.»

»Egyebekben pedig a lakók kötelesek a vestibülben kifüggesztett szabályokat betartani.»

A hány sor, annyit ülalom. Az egész a büntető törvénykönyv egyik pótszakaszához hasonlítot. Ha hosszas vándorlásaimon hegyen-völgyön a szabadságot minden dimenzióban végig köstöltam, úgy most a legdrágább szigor nyomasztó súlyát éreztem, amely egyformán nehezkedett szabadságomra és a pénzeszámomra. Hogy a dolog defek-tilizel fog végződni, azt előre tudtam, csak a mekkoróságban nem voltam biztos. Miután fejsszámolási tudományom a feletle komplikált és agasztó számításra nam volt elégséges, irásbeli költségvetést próbáltam csinálni. Megjártam. Az asztalon levő tentatartónak az a jeles s bizonyára minden kulturállamban szabadalmazott tulajdonsága volt, hogy nyomban felborult s tönkretette a pompás asztalterítőt. Ezért a főbenjáró büntét a házszabályok értelmében legalább 50 frank bírságot kell fizetnem. S emellett a nap oly pompásan és szemtellenül világított a friss tetőfaltra. Dühösen eresztetem le az ablakredőnyöket.

»A kísérlet büntetendő« — mondja a törvénykönyv egy ismert passzusa. Ez a mondas nyomban rajtam is bemerjedesedett. Alig nyultam a redőnyhöz, nyomban az egész alkotmányom leszakadt és borszasztó robajjal esapodott a lilomhoz. S én, én mertem itt ilyen herosztrateszi dolgokkal vendég-szerepelni, én, az úreskező utazó, a túrt vendég

# Pinczemester

mindenben megbízható és jó bizonyítványokkal rendelkező

## állást keres

helyben, újvra vagy későbbre is.

Czime megtudható a kiadóhivatalban.

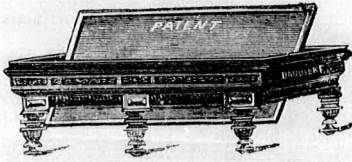
## BABUSEK FERENCZ

mű-butor és tekeasztal üzlete

Budapest, VI., Szondy-utca 19, Csengery-n. sarok.

Elvállal minden e szakmába vágó munkát, úgy mint: háló-, ebédlő-, szalon-, kávéház-, portál- és iktet-berendezéseket helyben és vidékre. —

Ajánlja



## fordítható tekeasztalait.

egyik oldal golyó-, a másik oldal karamboljáték számára, mindkét oldal márvány-lappal ellátva

Újes használt tekeasztalok és mindennemű kellekek dus választékban mindig raktáron.

Mindenféle stybeni kávéház-berendezések elvállaltatnak.

Árak megegyezés szerint.

Képes árjegyzékek ingyen és bérmentve.

## SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb

ásványos savanyuviz

és  
egészség-ápoló ital.

Kitünő eredménnyel használtatik:

Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-, gége-, tüdő- és hólyaghurtnál.

Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásványviz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

FŐRAKTÁR:

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

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

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

## Rum, finom likőrök, törköly és szilvriumot

bárki házi használatra hideg uton minden készülék nélkül kitünő minőségben előállíthat.

Kezelési könyv és árlapok ingyen.

**Watterich A. Budapest,**  
dohány-utca 5.

**Czikkék a borkezeléshez.**  
Minden borbetegség elleni szerek.

➡ Első és legrégebbi üzlet ➡  
e szakmában.

Fennáll 30 év óta.

akitől az egész szálloda csak szerénységet s megadást vár.

Azt gondoltam, legjobb lesz, ha önmagamot denuncziálom és vandalizmusomat nyíltan beismerem: így talán enyhítő körülményekre számíthatok. Csengettem.

Azaz csak akartam, de tévedésből a villamos világítás forgatnyuját csavartam meg, mire a szobában levő két villamos körle egyszerre kezdett el világítani. Miután e phänomenre nem számítottam újra le akartam zárni a csavarokat. Nem sikerült. A villamos körtek penetráns makaességgal világítottak tovább. Végre felfedeztem a cselekedtségnek szülő csemetyűt. Néhány perc múlva elegáns pinczer jelent meg a küszöbön.

„Tévedésből a villamos világítást csavartam fel, legyen szíves a dolgot helyreigazítani.”

Most a pinczer próbálta eloltani a világosságot, de hiába: „Valami elromlott — szólott — hívnom kell valakit.”

E jelentésre egy új szállodai alkalmazott jelent meg a színtéren, aki ugylátszik a vizsgálobíró szerepével volt megbízva. Ez kutató pillantást vetett maga körül szobámban, majd olyan hanglejtéssel, mely nem tűr ellentmondást, így szólt hozzám:

„Ön lépte a függönyöket, ergo, a szomszéd városból kárpiatosokat fogunk hívni. Ez egyszerű. De nem úgy a villamos világítással. Az elektrotechnikus a városban van s egy hét előtt nem jöhet szállodánkba. Addig a világítás az ön kötszégére folyton égni fog. Azonkívül új asztalterítőt kap, a réginek árát, melyet ön tett hasznavehetlenné, számlájára fogjuk írni.”

„S vajjon sokba fog mindez kerülni? kérdeztem megjévedve.

A »sok« nagyon relatív fogalom. Vendégeink mitsem szoktak sokalni. Önnek persze jobb lett volna nem a »Hotel Ideálba« szállani.

Es távozott. Menekülésre gondoltam. El innen! Tartsanak inkább gazembernek. Lassan nyitottam ki az ajtót. A folyosón senki! De alig értem a lépcsőházhoz lépcsőket hallottam mögöttem. Szinte hallottam, hogyan kiáltanak utánam: Toljaj! Hirtelen sajtáságos larma, majd olyan robbanás ütötték meg fülemet, mintha az egész szálloda egy csapással készülné fejem felett összedőlni. Megrémlve tántorodtam vissza szobámba. Azt hittem mindenem én vagyok az oka. Most már megadás-sal vártam sorsomat.

Egy félóra múlva, kis, jovialis uri ember jelent meg szobámban.

„A szállodatulajdonos vagyok. Örök halálat jövők önnek kifejezni. Ön óriási szolgálatot tett nekem!”

„Szolgálatot? »

„Többet. Ön életem megmentője. Két hónappal ezelőtt íjtedtem megznémultam. Az orvosok hiába próbáltak meggyógyítani. De ön a folyosón, mikor innen távozni akart egy titkos csapra lépett, mire a lift magától elszabadult s óriási robajjal zuhant le a pinczébe. A rettenetes zajra egy megjévedtem, hogy visszakaptam a beszélő tehetségemet.”

A számla jutott legelőször eszembe. Ez is újabb kiadás. Ki tudja, nem-e ezer marka egy lift? »

„Halász lesek — folytatta a gömbölyű emberke — reménylen, parancsolni fog velem.”

Nagyon rövid ideig gondolkodtam.

„Sajnálom, hogy szivességet nem vehetem igénybe, mert még ma távozom.”

„De kérem — — — — — »

„Sommi hála. Megyek.”

„S mentem mint egy — spanyol hidalgó.”

S. R. Némethöl Muszkovszky után

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

December 23-án: Glück Frigyes Pannonia szálloda.

December 30-án: Koch József Csengeri utca 45.

**F. Kiss Lajos, azaz Fellner Gyula** ur több mint 7 éven át volt szerkesztőségem munkatársa, de daczára nagy türelmemnek, kénytelen voltam őt elbocsátani; s ezt igen tisztelt olvasóim és hirdetőimnek kötelességemnek tartottam tisztelettel tudomásukra adni. A 70 éves öreg Wagner a jövőre is ígéri, hogy szokásához hiven tisztelegesen fog dolgozni és iparkodni fog az évek hosszu során át összes olvasóitól elért tiszteletet és becsülést a jövőben is fentartani. A jó Isten meg fog engem segíteni.

*Wagner József,*  
szerkesztő.

**Herrmann Ferencz** †. Vor noch nicht langer Zeit hat sich die Erde gesenkt über den sterblichen Ueberresten unseres lieben und werthen Freundes Morbitzer, und schon wieder geht die Todtenklage durch die Reihen der Budapester Gastwirthe, die abermals eines ihrer besten und treuesten Mitglieder verloren haben. Der gute brave Herrmann Ferencz, der langjährige Kassier der Budapester Gastwirthe-Genossenschaft, ist dorthin gegangen, wo es keinen Schmerz mehr gibt. Fast möchten wir sagen, wir gönnen ihm diese Wohlthat, denn der 63 Jahre alte Mann hat in letzter Zeit unendlich viel gelitten. Der Verstorbene war ein guter Vater, der seine fleissige und rührig schaffende Frau und seine Kinder aufs Innigste liebte, ein treuer Anhänger der Genossenschaft, und Jedermann, der ihn kannte, wird ihm gewiss eine Thräne nachweinen. Fahre nun hin du edler Freund ins bessere Jenseits, in die bessere Welt, wo wir uns wieder treffen werden.

Wagner.

**A budapesti szikvizgyárak alkalmazottai** jövő 1899. évi január hó 19-én, a létesítendő segélyegyletük javára, zártkörű tánczestélyt rendeznek. A védnökséget Grünwald Mór vezérigazgató úr volt szíves elvállalni. A tisztikar a következőkép alakult: Wollner S. H., Cselley Pál és Wagner Alajos elnökök. Bergsmann Adolf, Schulhof Jakab és Werner Adolf alelnökök. Bártl Gyula, Goldhammer Ármin és Schleicher József titkárok. Schwartz Miksa, Fodor Aladar és Hegedűs Lajos jegyzők. Herrmann Károly és Steiner Lipót ellenörok. Goldhammer József háznagy. Barta Lipót és Deutsch Frigyes főrendezők.

**Gyermekfelruházási ünnepély.** Folyó hó 17-én Könyk Károly, vázeli-körút 53. szám alatt lévő jöhrneví vendéglőjében a »Páris Vilmos«-asztaltársaság gyermekfelruházási ünnepélyt rendez, mely alkalomból több szegény gyermek lesz ellátva jó téli ruhával.

**Haláleset.** Özv. Édeskuty Lajosné, szül. hegyeshalmi Fischer Hermina, f. hó 8-án hunyt el, hosszbalt szenvedés után, 53-ik évében. Igen tekintélyes nagy család gyászolja az elhunytat, aki neje volt a már régebben elhunyt jöhrü Édeskuty L. ásványviz-nagykereskedőnek. Nyugodjék békeben!

**Gyász a François-családban.** Mely megrendüléssel vesztjük tudomasul ama nagy csapást, mely a François-családot, François Lajos ur nővérenek, François Jeanne Marie urhölgynek korai gyászos elhunytával érte. A család az alábbi gyászjelentést bocsátotta ki:

Alulírottak a saját, valamint az összes rokonok nevében is mély fájdalomtól megtört szívvel jelentik, hogy forrón szeretett nővérük illetve sógornőjük François Jeanne Marie Friedlandban f. évi december hó 7-én reggel 6 órakor, életének 22-ik évében, a halotti szentségek átjatos felvétele után az Urban jobblétre szenderült. A drága halott hült tetemei Promontoron, f. évi december hó 11-én délután 3 órakor fognak a gyászházban: Anna-utca 783. szám alatt, a róm. kath. egyház szertartása szerint ünnepélyesen beszenteltetni és a családi sírboltban örök nyugalomra helyezni. Az engesztelő szent miséldozat f. évi december hó 12-én reggel 8 órakor fog a promontori plébánia-templomban a Mindenhatónak bemutatni. Promontor, 1898. évi december 8-án. Áldás, béke porair! François Louis, François Marie férj. Leblon Ernestné, François Cesar, mint testvérei. François Louisné szül. Neer Anna mint sógornő. Leblon Ernest mint sógor.

A temetés óriási közönség részvételével impozáns fényvel ment végbe. A megboldogult érzékoporsóján remek babérkoszoru volt vörös fehérkék szalaggal, jelöl a megboldogult francia származásának. A család tisztelői és barátai által küldött rengeteg mennyiségű halotti koszoru alig fért el egy külön kocsin. A koporsó mindkét oldalán vilagos ruhás leánykák mentek egó fáklákkal kezekben. Könyekig megható volt a meglört, kísirt szemű testvérpár, François Lajos és Caesar látása. Együtt érezük François ural nagy fájdalmát, és vigasztalja őt az a tudat, hogy barátai és tisztelői valamennyien őszintén részt vesznek bánatában!

**Hygienikus konyhaedények.** Gyakran elő szokott fordulni, hogy bizonyos ételek következtében, melyek nem a közegészségügyi követelményeknek megfelelő eszközökben készítették el, mérgezési esetek álltak be. E bajon segített Krupp Arthur berndorffi fé márgyára a tisztanickel főzőedényei előállításá által. Ezen masszív edények tiszta nickelből készülnek s ennélfogva lényegesen különböznek a kereskedelemben egyebütt is előforduló nicledevényektől, melyek a legrövidebb időn át történt használat után hasznavehetetlenekké válnak, míg ezen tiszta nickel főző edények majdnem elpusztíthatlanok és évtizedekig használhatók. Ezen tiszta nickel főzőedények előnye az, hogy ha egész szárazon, majdnem vörös ízzsig hevítjük is, sem szenvednek kárt. Ezen edények tisztántartása a legkönnyebb és legegyszerűbb, úgy hogy egyszerű lemosás, esetleg kréta vagy más tisztítószér felhasználása mellett — e célra teljesen elégséges. A beszerzési költségtöbbletet a több évi használati rekompenzálja. Egyekben utalunk a lapunkban levő hirdetésben foglaltakra.

**Közpöladák vendéglők és kávéházak részére.**  
A m. kir. belügyminiszterium — mint tudjuk — fontos közegészségügyi okokból 44123/898 számú rendeletével meghagyta, hogy nyilvános helyiségekben — így vendéglőkben és kávéházakban is — vizet töltött s naponként tisztítandó közpöladák alkalmazandók. Figyelmezteljük olvasóinkat, hogy e rendelet folytán Hüttli Tivadar előkelő székesfővárosi gyáros porcellán és majolikából gyártott közpöladákat hozott forgalomban, melyekből már eddig is több ezer van forgalomban, s melyek tetszés szerint darabonként 75 kr-ét kaphatók.

Az „Inyes mesterség Könyve” című mű, a melyet Glück Frigyes és Stadler Károly urak adtak ki, kiváló praktikus tartalmánál fogva igen hasznos és szükséges segítővé vált majd minden vendéglő és háztartásban. Többek közt tartalmaz egy magyar német és egy német-magyar szak-szótárt, azú az hátfordítását mindennemű idegen ételek és italoknak stb. Az „Inyes mesterség Könyve” a vendéglősök, koresmárosok, szakácsok és pinczereknek kiválóan ajánlható, s díszes kiállításánál fogva mint alkalmas karácsonyi és újvívi ajándékul is szoiálhat.

**Das Gesetz über die neue Bierkonsumsteuer und die betreffende Dureführungs-Verordnung** ist auch in deutscher Uebersetzung vor Kurzem erschienen. Nachdem die Kenntniss dieses Gesetzes und dieser Verordnung für Alle, die sich mit dem Ausschank und Verkauf von Bier beschäftigen, von höchster Wichtigkeit ist, verweisen wir auf die von Dr. Theodor Friedrich, Redaktionsmitglied des »Pester Lloyd« und Sekretär des »Ung. Brauerverbandes«, herausgegebene Broschüre: »Die neue Bierkonsumsteuer«. Das Werkchen ist sehr ausführlich und leicht verständlich geschrieben und ist zum Preise von 60 kr. im Sekretariat des Ungarischen Brauerverbandes (V., Elisabethplatz 10) zu haben. Dasselbe empfehlen wir aufs Eindringlichste unseren verehrten Gastwirthen zur Lektüre.

A finom borokkal töltött palackokat ezután sem a fogyasztó, sem pedig a kereskedő, vendéglős vagy borkimérőnek nem kell hitelesíttetni.

**Haláleset.** Ismét kidőlt egy azon kevesek közül, kik ifjúságuk kezdetétől a pinczéség tövises pályájára lépve, kitartó, önzetlen fáradság árán maguknak jövőt alapítanak. És most, midőn már élvezhetne volna törekvésének gyümölcseit, jön az irgalmatlan halál, kiragadva őt szeretetteli köréből, itt-hagyva kesergő nejét, egyetlen fiát, bánatos kartársait, számos jóbarátot és ismerőt. Michl József, az aradi színházi söresarok volt bérlője, az aradi pinczeregyletnek sok éven át volt érdeműs alelnöke, az aradi vendéglős és kávéosk ipartársulatának volt elnöke, az aradi vendéglősök szikvizgyár-részvénytársaságának volt megalapítója és elnöke, és számos jólékony-egyesületnek volt előmozdítója, november 25-én rövid szenvedés után elhunyt. Temetésén, mely nov. 27-én délután 3 órákor ment végbe, a közönség imponáns részvétele mellett, a következő testületek — valamennyi zászló alatt — vonultak ki: „Az aradi önk. tűzoltó-egylet”, ifj. Schor Béla vezetése alatt; „Az aradi kávéosk és vendéglősök ipartársulata”, Nagy Lajos elnök vezetése alatt; „Az aradi dalegylet”, Zemplényi Sándor és Hamedli Ferencz elnökök vezetése alatt; „Az aradi vendéglősök szikvizgyár-részvénytársaság”, Földesi Lajos és Gavrillette Miklós igazgatók vezetése alatt; „A pinczeregylet”, Schwarcz Márton választmányi tag vezetése alatt; „A magyarvárosi jólékony-testület”, Huzó István elnök vezetése alatt; „A Kossuth Lajos jólékony testület”, Nagy Kálmán elnök vezetése alatt; Különösen megemlítendő az aradi dalegylet, mely az elhunyt koporsója felett több, igazán megható és művészi precizitással párosult gyászdal énekelt. Koporsóját, melyet oldalról az aradi pinczeregylet 3—3 tagja égő szélmeccsel kísért, szebbnél-szebb koszorúk fedték. Találja meg az elhunyt azt a nyugalmat, melyet munkás életével kiérdemelt.

**Hamis olasz bor.** Nagy borhamisítás híré közli a palermói »Rivista Enologica«. A nevezett újság szerint a Camillo Dietz nápolyi cézég a csertai pinczében borhamisítást fődöztek föl. A mondott telepen nem kevesebb, mint tízezer hektoliter czukros vizet találtak törkölyre felöntve, állítólag ebből a kolyvalékból készült a nálunk is ismert és elterjedt Asprino-bor, a mely természetes állapotában savanykás ízével és könnyűség-

vel leginkább hasonlít a magyar borhoz. A Dietz-céég óriási üzleteket csinál Magyarországgal. Alig van Magyarországon nagyobb borkereskedő cézég, mely Dietz-től árút nem kap.

**Újabb borhamisítások.** Pintér István, a szerencsi járás főszolgabírája Mádon, Tokaj-Hegyalja legnevezetesebb helyén, Gulglasz és Bendetz borkereskedő cézég pinczéiben az egészségrendőri szemlélet megtartván, a több száz hordó bor közt sok hamisított bort talált. A 8—10 hektoliteres hordók szeszszel, vízzel, szódával és hasonló anyagokkal feleresztett müborral voltak megtöltve. A főszolgabíró a hamisított borokból mintákat vett s azokat, valamint a gyanus hordókat is a cézég és a hivatal pecsétjével lezárta. Erre az iránt intézkedett, hogy a cézégnek a szerencsi és a s.a.-újhegyi vasuti állomáson Galiczia felé utnak indított »szomoródi bora« is koboztassék el. De itt csak egy »szomoródi«-nak jelzett hordó bort foglalhattak le, melyből a mádi szolgabíró vizsgálat végett mintát vett. Pintér főszolgabíró az esetet, mely a Hegyalján nagy szenzációt keltett, ugy a főispánnál és a közigazgatási bizottságnál, mint a földmivelési és kereskedelmi miniszternél feljelentette.

**Szállodaézés.** Deczember 8-án teljesen leégett Mostáron a »Koronaherceg-szálloda«. A tűz keletkezéséről, valamint egyéb adatok is hiányoznak. A »Koronaherceg-szálloda« az okkupáció után épített s husz szobából és tágas vendéglőhelyiségből áll.

**A szarvasgombáról.** A nyenczeket bizonyosan érdekelni fogja, hogy évenként mennyi a szarvasgombatermés. Franciaország pl. évenként 2.600.000 kilogrammot termel és még vagy 53 tartomány foglalkozik ezen növényi termékével. Az utóbbi 40 évben a szarvasgomba-kivétel körülbelül 50.000 ról 160—200.000 kilogrammra emelkedett. Ezen nagy mennyiségből Angolország kapta a talnyomó részt, az amerikaiak azonban ezen finom növényt maguk termesztik.

**A jelenleg óriási feltűnést keltő gyanus borok** a vendéglősök és bornyagkereskedők figyelmét sem kerülheték ki. Az összes vendéglősök és bornyagkereskedők érdekei ugyszólván kívánják, hogy maguknak készleten levő áruik minőségéről meggyőződést szerezzenek és hogy a törvénnyel összeütközésbe ne kerüljenek, azok végi összetételéről tudomással bírjanak. Hogy e válságos időben váratlan eseményeket kikerülhessenek, ajánlatos, hogy vendéglős és borkereskedő ezentel csakis alapos elemzés után vegyen bort. Dr. Telbisz János, kir. keresk. törvényszéki hites vegyész, Budapest, VI., Dessewffy-utca 45. sz. alatt a már évek hosszú során át a borvizsgálat terén elismert nyilvános vegykísérleti állomását ugy rendezte be, hogy minden bormintát 48 óra alatt személyesen alkatrezékre vizsgálja és annak összetételéről, a mint azt az 1893. XXIII. t.-cz. megköveteli, még pedig alkohol, extract, hamu, sav, glicerín, czukor, kénsavas-káli és salicylsav tartalmáról hivatalos bizonyítványt állít ki. Mindezért csak 8 forintot számít s lelkiismeretes pontos munkáért kezeskedik. Egy-egy bor egyszerű, de teljesen kielégítő vizsgálatért, még pedig annak czukor, hamu, extract, alkohol, borkősav, salétromsav stb. tartalmának meghatározásáért 4 frt díjat kér. Egy-egy borvizsgálathoz 0.7 liter beküldése elegendő.

Összes jóbarátaink és ismerőseinknek, a kik felejthetetlen szeretett nővérünk, illetve sógornők elhunytá alkalmából enyhíteni törekedtek, ez uton munkunk halás köszönetet.

A gyászoló  
**François-család.**



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

Legjobb minőségű  
**alpaca- és china-ezüstárukat**  
ajánl  
**HERRMANN J. L.**  
cs. és kir. udv. és orsz. érczárú gyári raktára  
Budapest, IV. váczí-utca 24.



Evőeszközök, bors- és só-tartók, leveses-csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálcák, serpenyők, kanosók, asztaldiszkek, gyertyatartók, állóvillások stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.  
16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.  
Alapított 1819. évben.

**Legolcsóbb bevásárlási forrás.**



**BARTOSCH V. ÉS FIA**  
porcellán-, majolika- és köedény-nagykereskedés  
Budapest, VI., Teréz-körút 32. szám  
Új utca sarkán.

Kávékészlet (6 szem.)	3.-	frttól 20 frt
Teakészlet (6 szem.)	3.-	» 25 »
Mocca-készlet	3.50	» 25 »
Mosdókészlet	4.-	» 25 »
1 evőkészlet (28 darabból áll)	6.-	» 10 »
1 evőkészlet (32 » )	7.-	» 11 »
1 evőkészlet (62 » )	12.15.-	» 50 »

mind gazdagon festve és aranyozva.

**Vendéglő asztal-készlet**  
(angol duplaéros)

Mély tányér	darabja 15 kr.
Lapos tányér	» 14 »
Csemegé tányér	darabja 10—12—13 »
Adagtalécska	darabja 25 »
» kicsiny	» 20 »
Levescsésze	darabja 8—10 »
Mártascésze	darabja 8—10—15 »
» hosszúkás (fél adag)	darabja 13 »
» nagy	» 15 »
Só- és paprika-tartó	» 16 »
Gyufatartó	darabja 15—16 »

Az összes háztartási cikkekkel bámulatos olcsón.  
**Nagy raktár.**

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

**a mohai**  
**Ágnes-forrás**  
természetes szénsavdús ásványvíz,  
mint föltétlenül tiszta, kellemes és olcsó asztali és étrendi savanyvíz; dús szénsav-tartalmánál fogva nemcsak biztos övszer fertőző elemek ellen, de egyszerűsöd serkentőleg hat a gyomor szervezetre; emésztőképességet helyreállítja és fokozza, valamint minden kóros behatástól megóvja.

**Kedvelt borvíz.**  
Az Ágnes forrás kezelősége.  
Főraktár: Édeskuty L. cs. és k. udvari szállító,  
Budapest, V., Erzsébet tér 8. sz.  
Kapható minden gyógytárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

Champagne  
Charles Heidsieck

coász. és kir.  udv. szállító

Reims.

Magyarország vezérképviselősége

Sáris Vilmos

BUDAPEST, VI. kerület, Király-utca 54. szám.

Restaurations-Glasgeschirre

mit gesetzlicher

Kronen-Michung

in grosser Auswahl vorrätzig :

Glashüttenwerke vorm. J. Schreiber & Neffen

BUDAPEST

IV., régi posta-utca 10, félemelet.

Illustrierter Preiscourant auf  
Verlangen gratis und franco.



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.



Az ezredéves kiállításon  
a kiállítási nagy éremmel kitüntetve.



LEFKOVITS TESTVÉREK

cs. és kir. szab. teke- és dákó-gyárosok

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

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



Telefon.

Régi teke-asztalok legjobb kivitelben, valamint dákók és elefántesont-labdák készíttetnek vagy ujakra kicseréltetnek.

Tekeasztalok áthúzása valódi Tuffle-posztóval a legjutányosabban teljesíttetnek.



# 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 ugy forma mint mintára nézve mindig a legujabbat nyújt.

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

☛ Kívánatra szivesen szolgál árjegyzékkel és mintákkal. ☛



☛ Alapított Bécshen 1872-ben. ☛

## STEINER JÓZSEF

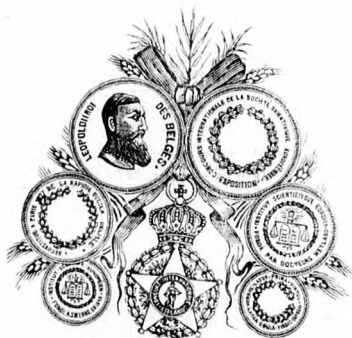
czukrász és pékmester

VII., Király-utca 67. szám.

Ajánlja legkiválóbb minőségű, izletes készítményeit.

Legmagasabb kitüntetések.

Referenciákkal a legkiválóbb szállodák, vendéglők és kávéházak szolgálnak.



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.

Telefon-összeköttetés.



Táviratok  
címe: Grosz Ödön Budapest.

# GROSZ ÖDÖN BUDAPEST

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

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

## 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 szakmánkat gyökeresen értő egyéneket alkalmazok, s ezért ki van zárva a főnök uraknál ügynökségem folytan küldendő személyzettel való megelégedetlenség.

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

Magamat szíves jóindulatába ajánlva, vagyok

kiváló tisztelettel Grosz Ödön.

## HIVATALOS RÉSZ.

### Helyiség változtatás.

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

### IV., Kossuth Lajos-utca 3. szám alá

helyezte át.

Hivatalos-órák: délután 2—4 óráig.

### Kávéházak járdafoglalása.

Értesítjük a Kávés-ipartársulat t. tagjait, hogy a járdafoglalás iránti kérvények január havában nyújthatók be. Az erre vonatkozó felvilágosítás és utbaigazítással szívesen szolgál az ipartársulat t. tagjainak naponta délután 2—4 óra között az ipartársulat helyiségében (IV. ker., Kossuth Lajos-utca 3. sz. I. em. 23.) az elnökség.

A »Budapesti kávésipartársulat« legközelebb egy emlékiratot fog a székesfőváros tanácsához benyújtani a kávéházi iparengedélyek kiadásának megszorítása tárgyában. — Ezzel egyidejűleg még azt is megemlítjük, hogy az ez ügyben a kereskedelemügyi miniszterhez benyújtott memorandum szintén már leérkezett a tanácshoz azzal, hogy szabályrendeletileg intézkedjék a kávéházak túlszaporodása ellen.

### Numerus clausus!

(h. i.) »Ahány ház, annyi szokás!« Ezt mondja egy régi közmondás, de ez a példabeszéd a mai budapesti viszonyok mellett így módosult: »Ahány ház, annyi — kávéház!« T. i. ahány új ház, mert tapasztalati tény, hogy az utóbbi időben nem épült vagy nem épül olyan új ház a főváros területén, melynek földszintjét egy kisebb vagy nagyobb kávéház ne foglalná el. Legyen az az új épület a Belvárosban vagy a Ferencvárosban, legyen az Budán vagy Ó-Budán — mindegy! Mielőtt még tető alá kerül, máris helyet foglal az építő-állványokon az obligát ríktó színű hirdetés, mely szerint: »kávéházi helyiség kiadó«. Már most akár élénk forgalmu helyen van az új ház, akár nem, akár van a közelben már régebben létező kávéház, akár nincs, mindig akad vállalkozó szellemű ember, aki csekély vagy tetemes tőkét befekteti az új vállalatba és új kávéházat nyit, hogy rövid idő alatt tönkre menjen, és bezárja a nagy reklámmal megnitított, hitelben berendezett, elegans, feltűnő ujjtásokkal ellátott helyiséget. A kik tegnap még a mézárósi tisztas ipart üzték, ma kávécsok; a külvárosi fűszerkereskedő ott hagyva árúszatlat, kávéházat nyit: a vidéki lókereskedő megunva a keveységet, minthogy szerzett magának már egy kis vagyont, leveti a czizmát, hogy lakk-czipót öltödjön és ujjnyi vastagságu aranyláncszal díszelve, a helyiségét eleinte kiváncsiságból meglátogató vendégek között forgolódjék; a rőfős-kereskedő,

a gabona ágens, mind-mind ott hagyja eddigi foglalkozását, hogy a kávési part rontsa. Vajjon rendén van-e ez? Bizonyára nincsen, és ezért látta jónak a »Budapesti Kávésipartársulat« e furcsa viszonyokon segítő, a kereskedelmi miniszterhez a memorandum benyújtását.

Nehezen várjuk a memorandum végleges elintézését. Remélve hiszszük, hogy a miniszter meg fogja védelmezni a kávési part idegen elemek betörlésétől már csak azért is, hogy megóvja székesfővárosunk jó hírnevét a külföld előtt. Hiszen manapság köztudomású, hogy Budapest a »kávéházak városa«, az éjjeli élete ennek folytán egész Európának párját ritkítja. Már pedig ifjú, világvárossá fejlődő fővárosunknak ez nem válik becsületére. Nem akarunk itt fejtegetésekre bocsátkozni az éjjeli élet erkölcsi hátrányai tekintetében! Szavunk »elhangzanék a pusztában«, mert az e téren fennálló állapotokon segíteni ma már majdnem lehetetlen. Csak azt jegyezzük meg, hogy fővárosunk hírhedt »éjjeli élete« nagy befolyással van a társadalmi életre, mert a legtöbb kétes egzisztencia, sikkasztó pénztáros züllésének oka ebben rejlik, ez az oka a székesfőváros botrányos vagyon- és személybiztonsági viszonyainak, de magának az »éjjeli élet«-nek fő-fő alapoka a kávési iparengedélyek korlátlan számu kiadása. Legyen úgy nálunk is mint Bécsben, mert tagadjuk bár, de Bécsből mégis sok jól tanultunk és példáját sok mindenben követtük! Ott nem oly könnyen megy az iparengedélyek megszerzése mint nálunk. Ott már be van hozva a »numerus clausus« a kávésiiparnál. Miért ne lehetne ez nálunk is így?

Szűnlesse meg tehát a miniszter a horribilis számu idegen elemek invázióját, védje meg fővárosunk hírnevét a külföld előtt, mert a mai helyzet abszolút tarthatatlan. Ma-holnap különben több lesz a kávéház, mint a vendég; több lesz az eszkimó, mint a foka! Azért hát »numerus clausus!« kérünk!

Budapest, 1898. decz. 15.

»Mindenki a maga útján halad« — tartja egy magyar közmondás és »Mindenki a maga szerencsésnek kövöcsé«, mondja a másik. A közmondás pedig rendszerint igaz mondas, ritkán sántít, ellenben mindig talál, ha jól alkalmazkodik. De az ily közmondásoknak megvan a jó tulajdonságuk is, hogy a bennük rejlő igazság nemcsak egyes emberekre nézve áll, hanem érvényességéből akkor sem vesztik, ha egész társadalmi osztályokra alkalmazkodik.

Mindenki a maga útján, tehát a maga útján fejlődik a kávésiipar, amelye pályafutásán maris elért azon pontra, amelyen a fejlődésnek tetőpontjára érve, egy időre bizonyára kénytelen lesz megállani.

E fejlődési folyamat, melynek legnevezetesebb momentumai az utolsó évtizedhez fűződnek, világos bizonyossága ama körülménynek, hogy az ipar, — vagy mondjuk kissé tagabb értelemben — a gazdasági fejlődésből a főváros kávési is ki akarják venni a maguk részét, s ki is veszik nemcsak azért, mert ezzel a maguk anyagi érdekeit vélik előmozdítani, hanem mert így állampolgari kötelességüknek tesznek eleget s egyuttal állam-

életünk fontos tényezőivel s alkotó elemével egy sorba helyezkednek. A kávécsok ebbeli tevékenysége, amellet, hogy egész sorát a különböző iparágaknak segített felendíteni, senki jogát, tevékenységét s e tevékenysége eredményességét még a legtávolabbról sem érinti s amellet, hogy magának az egyéneknek hasznot és megelhetést biztosít, használ egyuttal másnak is, a kórnek, melynek érdekeit hatalmas kézzel segíti elő. Így a kávésiipar is — habár nem mint elsőrangú fontosságú tényező — hozzájárul az általános jólét emeléséhez.

Ha ily szempontból ítéljük meg a kávésiiparunk az utóbbi tíz év alatt itt a fővárosban lefolyt óriási fellendülését, ugy annak közvetlen következményeivel szavunk sem lehet, mert hiszen így az egyén teljesen elesik attól, hogy a bírálat tárgya legyen, mert egy sokkal fontosabb, sőt bizonyos szempontból egyedül fontos tényező: az általános közérdek emelkedik fel vele szemben.

Am a viszonyok behatóbb mérlegelése mellett s azzal a gondoskodással, melylyel mi nemcsak az egész kávésiiparunk, mint ilyenek, hanem az egyes kávécsok érdekeit is óvni, gondozni tartozunk, nem zárkozhattunk annak a legkomolyabb kijelentésétől s minél gyakrabban való megismétlésétől, hogy immár elérkezettünk ahhoz a ponthoz, ahol mint egy Rubiconnál az egyik oldalra a nehéz jelen, a másikon pedig a bizonytalan jövő állanak velünk szemben. Mindkettő a súlyosan megoldható problémák egész sorát szabja elénk, s itt az idő, hogy végrevalahára az államhatalom is beavatkozzék abba az örületes versenybe, mely kávéházaink számát napról-napra szaporítja, s ne engedje könnyelmű emberek által tönkretenni az egykor oly virágzó kávésiipart, mely egykor is, ma is az államkincstárnak egy nagyon is megbecsült jövedelmi forrását képezte. Mert igenis az államnak érdekeiben áll, hogy a kávésiipar minél inkább felvirágozzék, de nem áll s nem is állhat érdekében az, hogy oly egyének, kik nem a maguk szerencsésje kövöcsél, hanem csupán vállalkozók, spekuláció alapuló gründolások által mások öntudatos tönkretevéi, maguknak nem használnak, másnak ártnak, rontják a kávécsok hitelét és megbízhatóságát, s aláássák a kávésiipar egész jövőjét.

Tíz tönkrement kávécsok magával rántja a háziurát, a tekeasztalt, jégsekrenyét, pezsgő-, lámpagyáros stb-t s ennek levét mások isszák meg.

Ez abszurd viszonyoknak utjába állani szép vállalkozás volt ipartársulatunktól, s reméljük, hogy sikerrel is fog járni. Elvégre előbb-utóbb talán a kegyelmes urak is be fogják látni, hogy a haza sorsa nemcsak paragrafusokon, indennityn meg obstrukción fordul meg, hanem a polgárok javán is ez boidogulásán, amely tán mégis megérdemel egy kis figyelmet és jóindulatot.

### A »Budapesti Kávésipartársulat« rendes társas-vacsorája.

Folyó hó 2-án Drechsler Béla előkelő vendéglőjének első emeleti termében gyülekeztek az ipartársulat tagjai és a többi vendégek. Drechsler Béla ugyancsak kitért magáról. Az asztalt oly szépen díszítette fel, hogy becsületére vált volna a leg-elegánsabb lakodalmi ebédnek is. Hja, nem hiába volt ő »minta-vendéglős!« Fogylott a hegy nemes leve (de nem Engel-féle ám), egymást kergették az aktuális témák és patlogó élecek, mindenki a legjobb hangulatban volt. Valóságos oázis a mindennapi gondterhes élet sivar pusztaságában egy ily kedélyes vacsora, melyen az ember másra nem gondol, csak arra, hogy minél jobban mulas-

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

## Teljes vendéglő s kávéházi

konyha-berendezést, vörösréz-edényt, kávéházi tűzhelyek 50% fűtési megtakarítással ajánl mindennemű rézműves-munkát, valamint saját szabadalma szerint készített

**kávé- és teafőzőgépeit**

legjutányosabb áron pontos kivétel mellett

**GALLIK LAJOS** rézműves,

Budapest, VII., Nyár-utca 15.

Javítások és czinezések gyorsan elkészítetnek és jutányos áron számítatnak.

Ocska vörösréz napi áron megvételük vagy becseréltetik.

Seifert Henrik és fia

ezegnél volt hat éven át

tekeasztal behúzó és felszerelő.

## Badal Rezső

tekeasztal behúzó és felszerelő mester

BUDAPEST,

IX., Liliom-utca 38. szám.

Elvállal mindennemű

**javításokat és átalakításokat**

legjobb kivitelben

helyben és vidéken

legolcsóbb áron.

Telefonrendelések

„LILIAM”-kávéház.

## NIEMETZ GYULA

törvénszerűleg bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

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

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

Telefon 58-35.

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

## Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

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

villámhárító- és villamos-világítási **BERENDEZÉSEKET**

olcsón, solid és szakszerű kivitelben **jótállás mellett.**

son. Kár, hogy erre havonként csak egyszer nyílik alkalom. A szép estély lefolyásáról részletes tudósításunk a következők:

Jelen voltak: Némái Antal elnök, Pikler Ármán alelnök, Harkai Mór pénztáros, Szemerényi István titkár, Árva Ottó, Brück Károly, Drechsler B., Fleischmann Gyula, Fränkel Henrik, Gebauer József, Glaser Fülöp, Holstein Ármán, Holstein Zsigmond, Kleinlein Károly, Kutsera Mihály, Klein Ignác, Lauko Pál, Pollatssek T., Rosner Ignác, Tauber Salamon, Weingruber Ignác tagok, Szaczellary György a „Törley”-cég, Paris Vilmos a „Charles Heidsieck” és „Louis François”, Br. Sellenmayer a „Louis François” és „Ruda és Blochmann” és Winter Miksa a „Zwack-cég” képviselői, Blau Ignác helyközevitő, Fischer Miksa és Fassler Markus kereskedők, Wagner József, a „Kávéspár Szakközöly”-szerkesztője és H. H. H. a sz. István segéd-szerkesztő.

A beszédek sorát Némái Antal, az ipartársulat érdemes elnöke az alábbi lendület és nagyhatású rögtönzessel nyitotta meg:

Tisztelt Uraim!

Ipartársulatunk, különösen annak régebbi tagjai, élénken emlékeznek meg róla, hogy iparunk sokféle baján és hiányain mar sok ízben kísérlettük meg segíteni. Kérvenyeztünk, felebeztünk, egyik hatóság a másikhoz utasított, kéréseink azonban kedvezőtlenül elintézték nagyobbára nem nyertek. Végre nemrégiben egy memorandummal a kereskedelmi miniszter uralmá tiszteletgünk, feltartuk az emlékiratban jelenlegi számalmas helyzetünket, előadtuk benne, hogy a mostani viszonyok mellett a konkurrenzia nemsokára mindnyájunkat tönkre teend, miért is sürgős segítséget kérjük.

Ez az emlékirat, t. Uraim, a mint a tegnapi lapokból meggyőződöttünk hatását nem tevéstette el. A miniszter maris, ily szokatlanul rövid idő múlva, véleményadás végett leiratot intézett a székes-főváros tanácsához, a mi jele annak, hogy úgy ő, mint államtitkara, valamint a miniszteri tanácsos ur is — a kiknél az emlékirat átadásánál szintén tiszteletgünk — ügyünk iránt melegen érdeklődik, miért is mind a hármincknek nagy hálával tartozunk.

Remeljük, t. Uraim, hogy a székes-főváros tanácsa belátva a mai helyzet tarthatatlan voltát, reánk nézve kedvező véleménynyel fogja az iratokat visszaterjeszteni, s hogy ez minél valószínűbb legyen, czélszerűnek találom, hogyha a székes-főváros tanácsához egy újabb memorandumot intéznénk, a melyben meg alaposabban adnók elő iparunk mai törhetetlen állapotát. Hogy ez újabb memorandum szintén sikeres lesz, azt amnyival inkább remelem, mert megszerkesztésére az utat kérjük fel, akiaz előbbi memorandum kiválóan ügyes és alapos megóvása által a sikerhez a legnagyobb mértékben hozzájárult. (A tartsag zajoson élteti Szemerényi titkárt.)

A tegnapi lapokban észlelt kedvező fordulat ne legyen bennünket elbizakodottá, igen tisztelt Uraim! Legyünk meg inkább résen, tartsunk össze, mert csak így javulhat sorsunk a jövőben. A gyors intézkedésért ma személyesen fejeztem ki az ipartársulat hálaját Tichelli Frigyes miniszteri tanácsos uralmá. Ő úgy is, mint az államtitkár ur, nagy fokban mozdította elő ügyünk állását, miért is őszinte szívből kívánom, hogy úgy a miniszter, mint az államtitkár és tanácsos sokáig éljen!

Zajos eljenzés kísérte az elnök szavait, mire Harkai Mór emelkedett fel és kiemelve, hogy minden eddigi vívmányt az ipartársulat legnagyobb részét elnökének köszönheti, aki oly hosszú éveken át viseli szívén az ipartársulat érdekeit, élteti az elnököt.

Némái Antal elnök ezután örömmel emlékezett meg ama nagy kiüntetéséről, amely a promontori „Louis François és társa” cég derek főnökét, François Lajost érte, az által, hogy az „udvari szállító” czimet nyerte el, méltatta François érdemeit és beszédét nevezett éltetésével végezte.

Paris Vilmos, a távollevő François Lajos nevében köszönetét fejezte ki a megtiszteltetésért, kijelentvén, hogy e kiüntetés rövidesen tudomására fogja főnökének hozni.

Éjfél fele a vidám társaság Árva Ottó Ede „Millennium” kávéházaiba vonult, onnan Steuer Gyula „New-York” kávéházaiba és éjfél után a legjobb hangulatban oszlott szét. A legközelebbi társas-vacsora ideje január hó első pénteké, és helye a „Royale”-nagyszállóba. H. I.

### A pezsgőgyártásról.

A szigorú értelemben vett pezsgőkön, tehát, francia módra gyártott pezsgőborokon kívül, újabb, különösen Németországban, „sect” név alatt egy új pezsgőféleség került forgalomba. A németek szorgalma és versenyképessége, a lehető legjobb minőségű borok előállítására által a német pezsgőgyártást aránylag rövid idő alatt nagy virágzásra emelték, s annak nemsoká otthon, hanem a külföldön is nagy hírnevet szerettek. Ennek fogva pezsgők, melyek a legkülönbözőbb elnevezés alatt

kerülnek forgalomba, ma már minden nagyobb vendéglő étlapján — hazánk kivételével, hol a francia és magyar borok uralkodnak — feltalálhatók, angol nevükről alig sejtendő az ember, hogy németek gyártották. A német pezsgőborok semmiben sem különböznek a francia boroktól, akár csak a jó magyar gyárosok termékei, bár a gyártásnál rendszerint illatos (aromatikus) borokat szoktak használni A német pezsgőgyárosok a pezsgőt úgy állítják elő, mint Franciaországban az ott feltalált s 100 év óta használatban lévő mód szerint. A legtöbb rajnai borkereskedő cég főnökei ismeretük gyarapítása céljából a leg-híresebb rheimsi, epornayi, champaigne pezsgőgyárakban mint munkások vállaltak szolgálatot és így gyakorlati uton annyira kiképeztek magukat s a kezűgyeességén is alapuló munkálatokat oly tökéletesen megtanulták, hogy hazatérve hazájukba, maguk is csakhamar elég ügyes és megbízható munkásokat nevelhettek, Mert a pezsgőgyártás, azt el kell ismernünk, nagyon sajátos tudomány, nem mintha jó pezsgőt csak valami titokzatos módon lehetne előállítani, hanem azért, mert minél egyszerűbb módon történik a pezsgő előállítása, annál jobb a pezsgő. A borok alapos ismeretén kívül a pezsgőgyártáshoz nem kevesebb szükséges, hanem az is, hogyan kell azokat a ki-preseleltől kezdve a töltésig kezelni, hogy illatuk, sav, cukor, alkoholtartalmuk helyes arányban vegyítve, kellő legyen s kifogástalan pezsgőt kapjunk. A középszerű borok illatos savát nehéz dolog egyes erős borokkal összekeverni.

Ha a borokat kellő szakszerűséggel és helyes arányban a nagy tartályhordókban újabb erjedésnek indítottuk, a borhoz a szénsavképzéshez szükséges igen finom kandszékucor-pótlékot hazaadtuk, az erjedésnek indult bort alkalmas időpontban palackokba töltik és jól eldugaszolják és agraffárral ellátva raktárba teszik. Itt a gyárosnak már alapos borászati és vegyeszeti ismeretekkel kell bírnia, mert a czukorpótlék, ha csak egy cseppel több, mint amennyi okvetlenül szükséges, vagy egy cseppel több a kelleténél, a szükségelnél több vagy kevesebb szénsavat fejleszthet a palackokban. Ha a szénsavtartalom kelleténél több, a palackok a nagy nyomás következtében szétpattannak s a bor a pincében kifolyik. A palackokban befolyó erjedés következtében alj képződik, mint általában minden erjedésnél. Ezen aljat, hogy a pezsgőbor tükörtliszta fenýű lehessen, el kell távolítanunk. Ismételt kezelést, de különösen hosszú ideig pincében fekvés által a pezsgőbor meg-erik s az alj a hetedik tartó razas által a palackok dugóinak aljára száll, úgy hogy a degorgeur kellő ügyességgel eltávolíthatja azt onnan. A munkás, ki e műveletet végzi, bizonyos, nehezen el-sajátítható ügyességgel nyitja ki a palackot, mely fejevel lefelé visszintesen fekszik karjain. Amint a munkás érzi, hogy a dugó jön, gyorsan felfordítja a palackot, a dugó nagy pukkanással ugrik ki, egy sugar szabadba való szénsav eillan s a ki-ömlő borral együtt az aljat is magával ragadja. A bor legnagyobb része természetesen kifolyyna, ha a munkás rögtön, amint az alj eltávolított, a palackot ügyes mélyítés által a rohamos kiömlést meg nem akadályozná s a palackot egy ideiglenes dugóval el nem zárná. Ekkor azután a pezsgő-bort, amely már minden czukort feloldott és fanyar ízű, czukorral edesítik és joizúve teszik. Az utólagos konyak és szesz hozzáadását legjobb volna mellőzni, mivel ezek a pezsgőbor artalmasságát növelik. A német borok példánl erősebbek mint a vékony champaigne borok, úgy hogy azokból alkohol hozzáadása nélkül is lehet pezsgőt gyartani; azoknál pedig, amelyek gyengébbek, az alkoholt jobb a pezsgőhöz az erjedés előtt adni. Miután a czukoroldat hozzáadása által a palackok ismét megtöltettek, a palackokat a cég nevével ellátott végeles duguzokkal és kupakkal látják el, melyet erősen ledrotóznak. Ezután a palackokat továbbfejlesztés céljából raktárakba helyezik. Erre néhány hét múlva a palackok külső ellátása és elszállítása következik s a jöködvi pezsgők közt bizonyára nagyon kevesen gondolnak arra, hogy míg italuk a separeek pezsgőhűtőjébe jön, legalább 200 szor került már kezbe. Ennek fogva nem csoda, hogyha a valóban finom minőségű pezsgő draiga.

### Fünfhundert Kaffeehäuser.

Unter dieser Spitzmarke brachte das »Budapester Tagblatte vom 4. Dezember nachstehenden Artikel, welchen wir an dieser Stelle wortwörtlich folgen lassen!

»Allzuviel ist ungesund! Dieses Sprichwort haben die Besitzer der hiesigen Kaffeehäuser auch an sich selbst erprobt, da sie dieser Tage, nachdem die Anzahl dieser Erfrischungsorte bereits das halbe Tausend erreicht hat, sich an die löbliche Obrigkeit mit der Bitte wendeten, den numerus clausus für Etablissements dieser Art einführen, das heisst, nicht mehr zu gestalten, das noch neue dazu kommen. Dieses Petition einer ehrenwerthen Klasse hiesiger Gewerbsleute hat sicherlich seine innere Berechtigung, da die Anzahl der vorhandenen Lokale dieser Art nicht nur bereits vollkommen genügend ist, sondern auch die ungeheuren Kosten, mit welchen die Errichtung eines derartigen Etablissements

verbunden ist, selbst solide und kapitalstärkige Geschäftsleute dem sicheren Ruin entgegenführt, wenn das Unternehmen nicht auf den ersten Wurf gelingt. Die Konkurrenz dieser Lokale liegt nämlich keineswegs bloß in der ungeheuren Anzahl derselben, sondern auch in dem kolossalen Luxus, den sie entwickeln. Man weiß wirklich nicht mehr, wohin das führen soll, wenn man sieht, wie jedes neue Kaffeehaus die bisherigen durch eine Pracht zu überbietet und sucht, welche Alles bisher Dagewesene in den Schatten stellt. Da ist an Spiegeln, Mobiliar, Dekoration und Service nichts kostbar genug, um nicht den p. t. Gästen die 20 Kreuzer für einen »Schwarzen« oder »kleinen Weissen« opfern, gewissermaßen an den Kopf geworfen zu werden. Da sind Lokale, deren Inhaber die Ambition haben, ihre Gäste auf Sesseln und an Tischen sitzen zu lassen, wie sie nur zur Roccocozeit von den Hofdamen in Versailles benützt wurden; ein anderes glaubt wieder, einen Trumpf anzuspüren, wenn es sein Personal in der Tracht der Hofleute aus dem 18. Jahrhundert in Kniehosen, Wams und Halschleifen à la Richelieu aufmarschieren lässt, vielleicht damit die Börsengalopngattin aus der Mokus-utca sich, wenn ihr von solchen Herrschaften servirt wird, einbildet, zumindest eine Herzogin zu sein. Man kann sicherlich nichts dagegen einzuwenden haben, wenn die Unternehmer bestrebt sind, dem Publikum den Aufenthalt in ihren Lokalen so angenehm als möglich zu gestalten, aber dieser übertriebene Luxus, der keineswegs gleichen Schritt mit der Behaglichkeit hält, ist sicherlich nicht geeignet, zum Aufblühen dieses Geschäftsweiges beizutragen. Was übrigens dieses Uebermass von Luxus anbelangt, der hier eine Spezialität der Kaffeehäuser bildet, wie sie sonst in keiner Stadt zu finden ist, so ist dieselbe zum allerwenigsten Theile die Folge einer andern Budapest Specialität, und das ist diejenige des kolossalen Damenbesuches dieser Lokalitäten. Was es nämlich in den mittleren Bevölkerungsklassen an Geselligkeit gibt, konzentriert sich in den Kaffeehäusern. Man braucht nur an einem Nachmittage in eines der zahlreichen eleganten Cafés zu treten und die Hunderte von Frauen und Mädchen daselbst zu sehen, in deren ungeheurer Menge die wenigen männlichen Gäste fast verschwinden, um Manches nach dieser Richtung hin zu begreifen. Während der Mann, der ins Kaffeehaus geht, eine gemütliche Ecke, ein paar Bekannte, höchstens eine Spielpartie sucht, verlangt der weibliche Geschmack allen möglichen Luxus, den sie zuhause vielleicht entbehren muss, für ihre paar Kreuzer, für die sie noch einen exquisiten Kaffee und der Himmel weiss, was noch verlangt. Wie die Dinge heute stehen, bildet das Hauptkontingent des Besuches gerade in den grossen und eleganten Cafés das weibliche Publikum und bei diesem finden Aeusserlichkeiten dieser Art jedenfalls ein dankbareres Feld, als bei den männlichen Besuchern. Wir glauben, dass nach dieser Richtung hin bereits zu viel des Guten gethan worden ist und dass eine Umkehr im eigenen Interesse der Gewerbetreibenden dieser Kategorie, wie auch des Publikums geboten wäre. Schliesslich werden sich auf die Dauer doch nur die einfachen, gemütlichen Lokale erhalten, die mit keiner übermässigen Regie arbeiten, und was die übermässige Menge der Lokale dieser Art anbelangt, werden, wie das bei Allem der Fall ist, doch nur diejenigen prosperiren, für welche das Bedürfniss vorhanden ist, während die ephemeren Erscheinungen ohnedies abfallen werden. Das Verhältniss zwischen Bedarf und Angebot wird dann den richtigen numerus clausus herstellen.

### A tojás konzerválásáról.

A tojásnak hosszabb időn át használatos állapotban való eltartására a gyakorlatban számos módszer van alkalmazásban, melyek közül tökéletesnek azonban egyik sem mondható.

Ujabbán különösen Amerikában a tojásnak vízűveg-vel való konzerválása kezd mindinkább elterjedni, s ezen módszerről a szaklapok is igen elismerőleg nyilatkoznak. Szolgáltatást vélnék tehát tenni olvasóinknak, midőn ezen eljárást ismertetjük. A vízűveg, vagy német néven inkább ismert »Wasserglas« egy alkalikus silicate, mely a kereskedelemben a czukorszörphöz hasonló folyadék alakjában fordul elő, s kiterjedt alkalmazást nyer az idő viszonyosságainak kitett tárgyak bevonásánál, valamint gyulékony anyagoknak tüzen-tességétől.

Tojásnál alkalmazva konzerváló hatása abban nyilvánul, hogy a héj porusait elzárva, s a mézzsel vegyülve egy ezemetszerű burkot alkot, megakadályozva a levegőnek és így romlást hozó mikroorganizmusoknak a tojás belsejébe való behatolását. Használata igen egyszerű.

Egy rész vízűveg, tíz rész felforralt, s azután a rendszer hőmérsékletre lehűtött vízzel kevertetvén, ezen keverék egy a konzerváló tojásokkal megrakott kádba töltetik, úgy hogy a legfelsőbb réteg tojás is az oldattal teljesen előntve legyen.

A használandó víznek felforraltása okvetlen szükséges, hogy az abban esetleg élő kártevő gombák megöltesse.

A kereskedelemben a vízűveg többféle minőségben fordul elő, mindenesetre ajánlatos azonban ezen ezéla elsőrendű árut vásárolni, miután az sem drága, a rosszabb minőségű pedig a közből könnyen megátadja.

Tapasztalatok igazolják, hogy a vízűveggel konzervált tojás 9—10 hónapig is eltartható friss és élvezhető állapotban. Kiváló gond fordítandó azonban arra, hogy

a konzerváló tojások teljesen frissek és egészségesek legyenek.

Megjegyzendő még végül, hogy az egy eltartott tojás héja rugókonszisztenciát veszíti, s a főzésnél kitágulván, könnyen megreped, ajánlatos tehát a főzést megelőzőleg, a tojást csucán egy hegyes tüvel megszurálni. Sz. E.



### A pinczér.

Tulajdonképen nem is pinczér, hanem pinczés. A pinczér az erőszakos szócsinálókól származott és rossz szó, de a közhasználat szentesíté. A német »Kellner« szó hű fordítása, de magyarul nem ez a fogalom felel meg neki. Ezáltal nem beszélünk a különféle vendéglőkben s egyéb helyeken alkalmazott pinczerekről, most kizárólag kávéházi pinczerekről lesz szó; nem beszélünk pedig a fizető pinczerekről, a kik nem fizetnek, de a pénzt veszik el; hanem csak azokról, a kik kiváltság a közönség kényelmének előmozdítását viselik szívükön, és a kiknek mindegyike valóságos áldozata a saját hivatásának és egy küllő az emberiség általános haladásának sebesen rohanó szekérében.

A kávéházi pinczésnek itt adjuk a természetrajzát, természetesen külön leírva mindegyik racet, mert ezek sem mind egyformák. Három általános főtípust különböztethetünk meg, egymint: az ábrándos, a komoly és a vidám pinczést.

Vegyük sorba őket! Az első a sorban az ábrándos pinczés. Külsőleg mindjárt felismerhetjük. Haját költői frizurákban hordja, bajusza szépen fel van kunkorítva, s semmiféle szakált nem hord. Mozdulatai bizonyos melanccholikus álmódosztás árulnak el és tekintete közömbösen siklik végig a vendégeken és emelint a messzeségbe, mintha valami elérhetetlen ideál lebegne folyton szemei előtt. Igen udvarias, főleg a hölgyekkel szemben galáns — bár ez a szép tulajdonság meg van a többi raceban is — és bizonyos poétai lendülettel rakja le a kívántakat eléjük. Szemében mindig valami mélabus vonás csillog és hangja rezgéséből is mintha valami titkolt fájdalom törne elő, mely rokonérzésre ébreszt és az emberi szívet. A szép hölgyeket tartja első sorban legkedveltebb vendégeinek, míg az urakat csak szükséges báboknak találja, a kiknek — mint a statisztáknak a színpadon — csak az a szerepük, hogy a gyöngéd nem okvetlen keretül képeznek, melyből a hölgyek előnye annál jobban ragyognak elő. A kávéháza járó újságíró, költő vendégeket magasabb lényeknek tekintik és azok kedvéért majdnem szíve bálványairól, a hölgyekről is megfejelkezik. Folyton azok asztala közelében tartózkodik, a mint csak lehetséges, ellesi az elejtett szavakat, jót nevet a sikerült szellemes ötleteken és úgy gondoskodik a szellemi munkásokról, mintha saját bezéccelt gyermekei volnának. Titokban verseket is ír, de csak a szerelmi lantot pengeti, rendszeren a pénztáros kisasszonyba is szerelmes és érzelmeinek számtalan versekben ad kifejezést, míg imádoztjával szemben a legnagyobb galantériát tanúsítja. Elmeszéléseit mindig a zsebében tartja, hogy valamelyik hivatottnak alkalomadtán bemutassa és megbiráltassa. Ámde ez mindig csak meddő kísérletnek marad, mert bátorságát nem tudja összeszedni annyira, hogy ezt megtegye. Az üzleten kívül a legjobb udvarló lesz belőle, a ki szenvedélyes szavakban csapja a szép hölgyeknek a szelet. Ha az üzletben nincs dolog, a szépirodalmi lapokat olvassa, főleg a költészeti rovatot és általában minden ténykedésében elárulja költői hajlamait annak előnyeivel és hátrányai nélkül, mert figyelmes, ügyes, udvarias, szolgálatkész, de nem hanyag és finom modorával sok sikert ér el. Általában jó flu, csak ritkán hoz »habot« »főt« helyett és néha tévesztli össze az asztalokat egymással. Ábrándos bohém, a kinek még a vétki is szeretetreméltók.

A második race a komoly pinczés. Előkelő, méltóságos magatartása van, azután folytonos, diplomata mosoly játszadoz: mozdulatai kimérték, tisztelteljesek és megfontoltak. Bajszát ritkán hord, hanem szakáltt annál inkább, rendszeren sima keskeny oldalzakáltt. Hidegvérű valóságos angol gentleman, bár arca nem fejezi ki fanyarságot, hanem inkább valóságos önelégültséggel tekint a jelenlétökre. Nem siet az érkezők »lebe, de barátságosan közelre várja őket és legnagyobb nyajással, egy komoly ember tisztos üdvözlő modorában fogadja. Szemeiben komolyság, emelkedettség ragyog és a kávéházi asztalok között egy szabadságos diadalmi mámorában sétál, mintha azok mind legyőzött ellenségei volnának, kik most porba borulva várják, hogy rájuk vesse büszke pillantását. A vendégekre valóságos atyai gondoskodással ügyel, de a legnagyobb súlyt képviselő s politikai vendégeire felelt Mert ő is tanulmányozza a magas politikát, szabad idején gyakran eljár a képviselőház üléseire és az ülések alatt a karzaton möhő vágygylal lesi az államférfiak beszédeit. A lapoknak

# Hacker Mór

## chinaezüst és alpacca-áru-gyár

### BUDAPEST

Kossuth Lajos-utca 15

Bécs Gyár: IV., Phorusplatz 7.  
Raktár: I., Operngasse 2.

Ajánlja a legjobbnak elismert gyártmányait a t. szálloda-, vendéglő- és kávéház-tulajdonos urak becses figyelmébe.

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve.

Telefon 5831.



Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb von BUDAPEST, VIII. Museum-körül 10. fabrizirt seit Jahren als Specialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrzeitungshalter aus dem besten Material.

Gelegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekte zu Diensten

### Elsőrendű vásznak és asztalneműek

kész fehérneműek, szőnyegek és függönyök nagy raktára.

Kelengyek és szálloda berendezések.

## KUNZ JÓZSEF és TÁRSA

M. KIR. SZAB. NAGYKERESKEDŐK

Budapest, V., Erzsébet- és Deák Ferenc-tér szögletén.

### TELEPHON CZIM:

# PURITÁS

## GŐZMOSÓ

### PURITAS

### ANGOL GŐZMOSÓ-VÁLLALAT

(IX., BOKRETA-UTCZA 3)

elvállt szállodai, vendéglői és kávéházi fehérneműek mosását a legjutányosabb árak és pontos kiszolgálás mellett. A fehérneműek háztól és házhoz szállítatnak. — Kívánatra árjegyzékkel szolgálunk.

HAVRANEK ÉS TERLETTER.

# MORMA

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

Extra minőségűnek kilója	35 kr., szála 70—100 deka
I-ső osztályuak	» 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, szállítást telen át, nagyobb hidegben is. Megrendelési cím: **Bíró Pál kertgazdasága, Debreczen.**

legtöbnyire vezércikkeit olvassa és a politikai hírek nála nagy kedveltségnek örvendenek. Az ő szűkebb környezetében legtöbnyire hangadó szerepet visz és a politikális kedvezés mulatsága. A kávéház vendégeivel ő tudatja elsőnek a politika terén újabb beállott változásokat és politikai nézeteltérés esetén sűrűn vitatkozik. Valamennyi törzsvendéget ismer és ismeri azok legerrejtettebb szokásait és sajátosságait, hajlamait és szeszélyeit s a finom diplomata mosoly olyankor mindig ott lebeg ajkai felett, ha ezeket kiszolgálja. A pénztáros kisasszonnyal szemben majdnem testvéri szeretetreméltósággal viselkedik és jó tanácsaival igen gyakran ellátja. Egyáltalán a nem nagyon fiatalok közül kerül ki, azok közül, kiknél az élet tűzére már ráhullt egy-két hópelyh és annak izzó hevéit mérsékeltte egy kissé. Erző szívű ember, ki nem hagyja elmenni segélytelenül maga mellett az emberi nyomor szánandó alakjait és segélyt oszt megfontoltan és kímérten. Nős ember szokott lenni, ki beleizlett már az élet keserűségeibe és a gondok is nyomot hagytak már érző kedélyén. Legtöbnyire tanult, olvasott ember, a ki tudja a szó jelentőségét, nem játszik a szavakkal, de híven teljesíti kötelességét és mindenkor megbízható, engedékeny jólelkű barát szerepében mutatkozik.

A vidám pincész jökevény, tréfás, bohókás ember. Legnagyobb örömet a tréfacsinálásban leli s egy-egy jól sikerült hecez, tréfa, diadalmas érzettel tölti el. Mint könnyed gondolkodású embernek nincsenek mélyreható érzései, a pillanat gyönyöreinek él, a márt tekintti csak, nem gondol a holnapra és általában felületességének gyakran adja bizonyítékait. A tréfa az éltető eleme, mint a halnak a víz, a kántornak a bor, valósággal lubizkol a jökevény tengerében. Egyre-másra gyártja a legrosszabb vicceket, melyektől az embert a hideg leli. A vendégeknek »átjárt szakkönyvtár« kinal, a billardot »habbal« adja, az »Alkotmányt« »rummal«, a kártyát »börrel« nyújtja. Legrosszabb vicceit legszelebb mosolyával adja elő és nagyokat nevet rajta, miközben a hatást leli. Általában viselkedésében van valami színpadias pose, a szerep, melyet játszik, leginkább burlesque. A lapokban, kivált az éleztapokban az élezték tanulmányozza, melyeket, mint szorgalmas méh a virágpórt felszed és derűre-borúra alkalmazza is. Egy-egy elcsúszott élezt, szójáték nála meleg pártfogásra talál, melyet aztán mindenkinek feltalál, néha napjában ötvenszer is. A törzsvendégek már ismerik e szokását és ha látják, hogy szólni készül, hanyatt-homlok menekülnek előle. Mindamellát a tulajdonos kedélyt képviseli a kávéházban s a mellett művészi mutatványokkal is kedveskedik. Néha jökevényben a csezték és tálcák óriási tömegeit rakja fel karjaira és vállaira, sőt fejére is jut, s a legügyesebb balanczírozó egyensúlyozást bizonyul. A vendégeknek ilyenkor feltamadó bámuló moraját jó ízű mosolylyal nyugtatja és mintha mi sem történt volna, napirendre tér fölötté. Gavallér ember, aki egész heti keresményét szívesen feláldozza egy jól eltöltött est kedvéért, a jövő hétre való gondolkodás nélkül. A kávéházba betérő művész, színész, festő stb. népséghez rokonszenven vonzza és a természete is olyan. Egy-egy nagylelkűség rohamban bármit megtenne barátjairt. Jó kedélye sohasem hagyja el és a hölgyvendégek körében a legnagyobb kedveltségnek örvend.

Általában e három osztály között nagyon sok a rokonyonás. Annyiban meg is egyeznek, hogy mindannyian udvarias, előzékeny emberek, lesza-

mitva egyiket, másikat, akik ezen osztályokba nem sorolhatók, de számuk oly elenyésző csekély, hogy külön racet nem képezhetnek. Mindegyikük azonban a mindennapi élet egy-egy tényezője, egy apró részecske a létet intező óriási gőzeleiben, a ki rendszeren elvégzi feladatát és a föld nyugodtan forog tovább.

Völgyes Andor.

## Budapesti Kávéssegédek-Köre.

### Meghívó.

A „Budapesti Kávéssegédek Köre“ által szegény- és árvagyermek felruházása céljából alakított bizottság ez uton is tisztelettel hívja meg a t. cz. főnököket és t. karlársakat a f. évi december hó 20-án este 7 órakor az Andrassy-uti Klivényi-vendéglő külön termében tartandó

### karácsonyfa-ünnepélyre.

A bizottság ez uton is tisztelettel kéri a megbízott t. karlársakat, hogy az esetleg még náluk levő gyűjtőleveket s pénzeket f. évi december hó 18-ig bezárólag alulírott elnök vagy alelnök kezéhez küldjék be.

A bizottság személyre szóló külön meghívókat is bocsát ki, kéri azonban mindazokat, kik ilyen tévedésből nem kaptak volna, tekintse megakut ennek daczára szívesen látott vendégeinknek.

A bizottság nevében:

Bronner Mihály,  
b. alelnök.

Halasi Gyula,  
b. elnök.

Neumann Károly,  
b. jegyző.

Taussig Sándor, Ott Nándor,  
ellenőrök.

**Hirtelen halálest.** Bauer urnak, a New-York kávéház társtulajdonosának kedves neje, f. évi november hó 30-án, agyszélhűdés következtében, 43 éves korában hirtelen elhunyt. A december 1-én végbemenő szertartáson igen sok rokon és jóbarátok jelentek meg, hogy a drága elhunytak az utolsó tiszteletet megadják. Sokan egész a temetőbe is kikisérték, hol örök nyugalomra helyeztették. Isten nyugosztalja bekeben!

**Erzsébet-kávéház.** Folyó hó 1-én Hartmann Mór úr az üllő-út 95. szám alatt egy díszes kávéházat nyitott meg, mely kivált szép és izlésesen díszített lambriak, valamint a nagy tükrök és az igen szép és praktikus pénztár által tűnik ki. Az impozáns ezüsttálca és a többi ezüstedények mind a berndorfi érczárú-gyárból valók. Az Auer-és villanyvilágításra berendezett lüsterek a Stern és Merkel-féle gyárból valók, míg a csinos asztalok és székek Kohn József és Jakab cégétől valók. Négy szép billard egészíti még ki a kávéházi berendezést, a mely egészen vére, igazi szép nagyvárosi kávéháznak mondható. Részünkről a derek, szorgalmas Hartmann-házaspárnak ez új üzletükhöz a legeslegjobbat kívánjuk.

**A Millennium-kávéházban** folyó hó 7-én délután 6 órakor igen szép gyermekfelruházási ünnepély rendeztetett. A Kedélyes és jótékonyági asztaltársaság által, mely alkalommal több szegény gyermek látatott el jó leli ruhával.

**A »Budapesti Kávéssegédek Köre«** által szegény- és árvagyermek felruházása céljából alakított bizottság f. évi december hó 6-án tartott ülésén Miskay Lajos átadta a bizottság vagyonát képező és 397 frt 76 król szóló takarékpénztári könyvet Halasi Gyula elnöknek. A bizottság végül megalakította a hölgybizottságot s egyes helyekre küldendő megbízottakat, s a felruházandó gyermekek számát 50-ben állapította meg. Az ünnepélyre szóló meghívót lapunk más helyén közöljük. A f. hó 9-én tartott ülésen a bizottság több adminisztratív ügyet intézett el.

**Pinczéri személyi lírek.** Mayerhoffer Károly a New-York kávéházban mint számadó nyert alkalmazást. — Ugyanily minőségben Grosz Sándor az Erzsébet-sétányi kioszkban. — Geyer S. pedig a vígadó kávéházban, Pohl úrnál, mint üzletvezető nyert megbízást. Mondhatjuk, hogy mind a három hely derek férfiak által lett betöltve, akiket Grosz Ödön, a derek és szorgalmas helykövetítő helyezett el.

**Uj rovat.** Lapunk mai számában »Humor« cizmen új rovatot nyitottunk, a melyben időnként kisebb humoros karcolatokat, adomákat és egyéb tréfás apróságokat fogunk közölni. A mai tréfás karcolatot Völgyes Andor ismert fiatal író írta, kinek ígérletet bírjuk, hogy ilyenmü közlemények lapunkat gyakrabban fel fogja keresni. A mindennapi élet oly komor, hogy néha-néha jól esik egy kis nevetés is, miért is azt hisszük, hogy t. olvasóinknak újításunk által kedves szolgálatot tettünk.

H. H. I.

**Díszes kávéház Ujpesten.** Az Erzsébet-sétányi kioszkban hosszabb ideig alkalmazásban lévő Török J. számadó úr kibérelte az Ujpesten lévő Casino-kávéházat. A kávéház, mely elég szép látogatottságnak örvend, igen díszesen rendeztetett be a jöhrnevtől Leffkovic testvérek által. Részünkről Török úrnak igen jó üzleteket kívánunk.

**Szép kávéház Soroksáron.** Ifj. Berger Antal úrnak volt annyi bátorsága, hogy nemrégiben a tőzszenárságunkban fekvő Soroksáron egy csinos kávéházat nyisson, a mely által Soroksárt ismét magasabb nivóra emelte. Meg vagyunk róla győződve, hogy szép időben igen sok budapesti fog kirándulást tenni Berger úr kávéházába Soroksárra. De méltán megérdemelné a soroksáriak részéről is a kellő pártfogást.

**Az acetylenvilágítás jellemzése.** Fröhlich és Herzfeld urak az acetylenvilágítás összehasonlításánál a többi világítótestekkel arányban — a villanyvilágítás elhagyásával — a következő eredményre jöttek. Az acetylenvilágítás, ami a színet illeti, a legfehérebb világítótestekhez tartozik; világítóereje lehet a legerősebb, de egyuttal a legyengébb is; előállítás az összes világítótestek közül a legolcsóbbnak mondható, s így az izzó- és a régebbi légszuszvilágítás, valamint a petroleum és spirittuszszal táplált világítótestekhez képest, a legelső helyen áll, s ezen magas állásfoglalását a többi világítások felett hihetőleg meg is tartja.

**Érdekes újítás.** A magyar királyi államvasutak néhány waggonjaiban, a budapest—hatvani útvonalon a napokban egy érdekes újítás vezetettett be: ugyanis a kocskiban lévő légszusz meggyújtása a menet alkalmával a villanyos távgyújtóval. Az első kísérletnél az e célra berendezett gyorsvonat néhány első és másodosztályú kocsijaiban az államvasutak több igazgatósági tagja és több szakferfi ül, akik érdeklődéssel figyelték meg ez újabb találmányt, a mely fényesen be is vált, mert e találmány által ezután a légszusz a kocskiban akkor gyújthatják meg, amikor szükséges, s nem kell

# NOVÁGH KÁROLY

IV. ker., kigyó-utca 7. sz. **BUDAPESTEN** (a párisi házzal szemben).  
Telefon 58—39. 1899. február 1-től Egyetem-utca 11. sz. Telefon 58—39.

Mű- és diszmű-esztergályos.

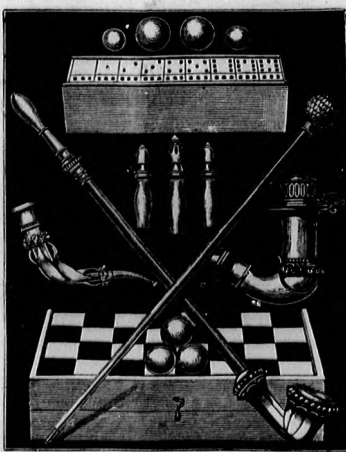
Nagy raklár  
elefántcsont tekegolyókból  
és kávéházi felszerelésekből,

Sakk- és domino-játékok,  
mindennemü tekedakók,

tajték és borostyánkő dohányzó-szerek,

Lignum Sanctum-golyók és hábukból,  
sétabotok stb.-ből.

Tekegolyókat esztergálni és javítani, valamint  
dákójavítások is a legolcsóbb árban készít-  
tetnek.



Kunst- und Galanterie-Drechsler.

Grosses Lager von

Elfenbein Billardballen

und Kaffeehaus-Utensilien,

Schach- und Dominospiele,

alle Sorten Billardqueues,

Merscham u. Bernstein Rauchrequisiten,

Lignum Sanctum-Kugeln u. Kegeln,

Spazierstöcke etc. etc.

Billardballen zum Drehen und Färben, sowie  
Queuesreparaturen werden zu den billigsten  
Preisen angenommen.

már órákkal előbb, a sötétség beállta előtt, kivált a hosszabb ideig futó gyorsvonatoknál vagy alagutak előtt, a légszeszt a kocsikban meggyújtani, hanem a leggyorsabb menet alkalmával is meggyújthatják a légszeszt egy billentyűn eszközölt egyszerű nyomás által, mely a villanyos távgyújtóval összeköttetésben van. A kezelése igen egyszerű s bármely kalauz is könnyen végezheti, s ha kell, egy a vagonokat megvilágítja, ha pedig nem szükséges, egy a légszeszt ismét lecsavarhatja.

**Haláleseteknél.** Kedves olvasó, ha családodban nagy szerencsétlenségre egy haláleset fordul elő, úgy belátjuk, hogy egész szörakozott leszel a drága halott elveszte fölötti fájdalommal. Miután mi is osztozkodunk ilyenkor fájdalommal, egyuttal egy hasznos jó tanácsal szolgálunk néked és ha azt követed, sok gond, fáradság és szaladgálástól kíméled meg magadat, s azonfelül még pénzt is takaríthatsz meg. Ugyanis elmész akármelyik telefonhoz s beszélsz rajta **Hoffmann Károly**, Lipót-utca 7. szám alatt lévő temetkezést rendező-intézettel, s megrendeled ott a temetkezést. Hoffmann ur, aki tetőtől talpig egy derék ember, kivánságod szerint rendezi a drága halottad temetkezését, s akár egyszerű, akár pedig fényes temetést rendszel, ő a legpontosabban, a legrészebben rendezi azt, mert a Hoffmann n-n-féle temetkezési-intézet már évek óta a legbiztonságosabb czégnél van elismervé, ahol egy olesó, mint drága pénzen, a megrendelő kivánságának minden tekintetben elég lesz téve. És ezt, kedves olvasó, jegyezd meg jól magadnak!

**A hüvelyes vetemények,** hogy lágyra főzessenek, rendszeren szódát tesznek hozzá. Az étel azonban ezáltal kellemetlen ízt nyer, azért ajánlatosabb ilyenkor ha kevés czukrot teszünk hozzá, miáltal az étel — ha azok persze rendszeren meg is sózatnak — kellemes ízt nyer és egész lágyra megfőnek.

**A burgonyafőzés Angolországban.** A burgonya az angol lakomáknál sokkal nagyobb szerepet játszik, mint nálunk Magyarországon, a hol azt egyáltalában nem tekintik finom ételnek, sőt inkább nagyon is alacsony fokra helyezik. És tényleg az angol burgonya sokkal ízletesebb, mint a miénk, de az esakis az elkészítésétől függ. Londonban például nem vízben főzik a burgonyát, mint nálunk, hanem a következőképpen: Egy

sokkal szélesebb, mint mély edényben vizet tesznek s azt felforrázzák, erre azután tesznek egy szitaféle edényt, a melybe a megtisztított burgonyát teszik s így az a felszálló gőz által főzetik meg. És tényleg az így elkészült burgonya jószág és kiváló jó íze tekintetében a miénkét jóval fölülmulja.

**Az öt érzék a főzésnél.** A konyhában az öt érzékünkre kiváló nagy szükségünk van, azok teljesen nélkülözhetetlenek s egymást ki is segítik. Így mindenképpel látni kell, hogy mi van előtünk, s hogy az étel izlésesen készüljön el, de hallani is kell ám a főzést, a sístergést, és látni a gőzölgést, hogy ezek által azonnal megtudhassuk, hogy tulajdonképpen meddig baladt már a főzés, és esetleg mitévő van még hátra. A finom szagérzék azonnal megtudja, hogy a fazékban vagy a serpenyőben minden rendben van-e, s hogy az élelmi czikkek frissek és a legjobb fajtából vannak-e. A kézben lévő érzékünk által megtanuljuk az ételek helyes sózását, s a keverésnél azonnal megtudjuk, hogy az sürű vagy híg-e. Az ötödik érzék végre az íz, mely a legfőbb és a legnékülözhetőbb is. A legjobb konyhai receptek egész rendszeren készülhetnek el, de ha hiányzik a saját jó finom ízerzék, mely azonnal kitalálja, hogy az ételnek mi hiánya van még, úgy az egész szakácsművészet kárba vész. De hát a gyakorlat teszi a mestert, s azért ne csüggedjetelek el ti derék konyhaművészek, ha egyszer talán az étel nem olyan, mint a hogy kellene lenni, csak bátran fel a munkára, hisz tiétek a győzelem.

**Régi diók felfrissítését** valamint azok eredeti friss ízüket is úgy érhetjük el, ha azokat 5—6 napig tiszta sós vízbe tesszük. A nedvesség lassanként átszivárogoz a héjon keresztül a dióhoz, azt megdagasztja s oly frissé teszi, hogy a sárgás, keserű héjat, akárcsak a friss dióknál, leválathatjuk. Ezen eljárás egy óra alatt is elérhető, ha hideg víz helyett forró vizet használunk.

**A praktikus házlasszony.** Első hölgy: »Mit ajánldékozol férjednek születésnapjára?« — Második hölgy: »Száz szivart.« — Első hölgy: »És mennyibe kerül az néked?« — Második hölgy: »Semmibe. Nehány hónap óta minden nap egy-két szivart vettem ki férjem szivarskatulyájából, — ő elő-észe nem vette, s most nagyon megőrül az ajándéknak, s dicséri a szivart jó minőségét.«

## BOROSS TESTVÉREK



### Acetylen világítási vállalata

Budapest. IV. Harisch-bazár 19.  
Készít magyar királyi szabadalmazott

#### Acetylen-fejlesztőket,

berendez magánlakásokat, egyes házakat, utcákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéházakat, gyártelepeket, vasuti és hajóállomásokat

**A berendezés költsége igen olcsó.**

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

Haris-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap. Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és berendezések azonnal eszközölhetőek.

## Besonders

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

R. Schreiner

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

## „Artesia“

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

Az Artézi savanyúvíz a legjobb és legegészségesebb üdítő ital úgy borral, mint bor nélkül.

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

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

Vidéki megrendelések pontosan eszközölnetnek  
**Telefon 25—57.**

## HOFFMANN KÁROLY

BUDAPESTI TEMETÉS-RENDEZŐ-INTÉZETE

BUDAPESTEN, IV. KERÜLET, LIPÓT-UTCZA 7. SZÁM.

Elvállal olesó és szép

### temetés-rendezéseket

nyolcz különböző osztály köztudomású jutányos díjszabás szerint: 18, 25, 40, 60 frttól kezdve egész 400 frton tulmenő árakig; készletben tart

holtak számára való felszerelvényeket,

érez, fa, lakkozott s fényezetű koporsókat,

természetes és művirágokból készült

**Koszorúkat.**

**Hullaszállításokat**

eszközöl a haza és a külföld minden irányában stb. stb.

**TELEFON.**

Uebernimmt schöne und billige

### Leichenbestattungen

nach acht verschiedenen Classen zu anerkannt billigen Tarif: von fl. 18, 25, 40, 60 bis über fl. 400; unterhält ein grosses Lager von

### Leichenrequisiten,

Metall, Holz, lackirten und polirten Särgen,

**Grabkränzen**

aller Art; auch werden

### Leichen-Transportirungen

besorgt nach allen Richtungen des In- und Auslandes etc. etc.

**TELEFON.**

## A legczélszerűbb karácsonyi és ujévi ajándék

vendéglősöknek vagy pinczereknek elvitázhatatlan a **Stadler Károly** és **Glück Frigyes** által kiadott

# Inyes Mesterség Könyve.

Ezen csinosan kiállított mű minden a vendéglősöknek és pinczereknek tudnivalót tartalmaz; benne foglaltatnak minden a konyhán előforduló eshetőségek szállodákban és vendéglőkben, a legegyszerűbb ételtől a legkomplikáltabbig, a **helyes magyar megnevezéssel.** Ezen mű nemcsak a tőzsgyökeres magyarnak szükséges, de a magyar nyelvben kevésbé jártas vendéglős is helyes útmutatót talál benne, és azért ne hiányozzék egy vendéglőben sem.

**Kezdő és tudványó pinczereknek igen ajánlható.**

**Az „Inyes Mesterség Könyve“**

**SINGER és WOLFNER** könyvkereskedésében Budapest, VI., Andrássy-út 10. szám

**3 frt 60 kr.-ért kapható.**

Megrendelésre vidékre is küldetik.

SEC

*Talisman*

TÖRLEY JÓZS. ÉS T<sup>SA</sup>

*Premontor*

(Budapest.)

SEC

DIPLOM.

**THÉOPHILE ROEDERER & C<sup>o</sup>**

**VINS DE CHAMPAGNE**

**REIMS**

**MAISON FONDÉE EN 1864**

MAGYARORSZÁGI KÉPVISELŐ :

**SALACZ 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 majolikaáruk  
gyári raktárában

**BUDAPESTEN**

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

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

**Hirmann Ferencz érczáru-gyára**

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =  
légnomással és szabad. légűtővel.  
Elvállal régi készülékek atalakítását.  
Nagy választék  
**bor- és sör-csapokban,**  
valamint mindennemű szivattyukban.



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

Telefon. Telefon.

**Stern és Merkel**

Budapest, VI., Kmetty-utca 22.

**Villany-ventilátorok**

egyen- és váltóáramra, minden nagy-  
ságban és feszültségben.  
Költségvetések ingyen és bérmentve.

**Electro-Ventilatoren**

für Gleich- o. Wechselstrom in allen  
Spannungen und Grössen.  
Kostenüberschläge gratis und franco.



**Mappin & Webb**

London és Sheffield

gyárosok ezüst, ezüstözött áru és legfinomabb  
késes árukban.

**Különleges gyártmány Princes Plate.**

A Princes Plate **nickel-ezüst** és erősen **ezüstölve**, jobb, szebb és tartósabb mint az eddig gyártottak.

Különlegesség **szálloda, vendéglő, kávéház és körök** részére.

**Asztali evőeszközökben, talakban, tea- és kávéskannákban** ugymint minden e szakba vágó cikkekben a legjobb és legtartósabb.

asztali kések . . . . . <b>14-70</b>	csemege kanál . . . . . <b>13-20</b>
csemege kések . . . . . <b>12-60</b>	kávéskanál . . . . . <b>7-80</b>
asztali villák . . . . . <b>17-40</b>	Mocca-kanál . . . . . <b>6—</b>
csemege . . . . . <b>13-20</b>	fagyalt kanál . . . . . <b>6-60</b>
asztali kanalak . . . . . <b>17-40</b>	1 drb mustáredény . . . . . <b>7-20</b>

Mindeme felsorolt tárgyak prima-minőségűek, de sekunda-minőségben is jutányosan beszerezhetők.

Mintaraktár Magyarország részére a képviselőnél:  
**Kürschner M. Budapest,** IV., Mária Valéria-utca 7.  
II. lépcső, II. em.  
(a „Hungária“-szálloda átellenében).

**BORHEGYI F.**

ezelőtt Lápóssy F. és farsa

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

**főraktára**

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

ajánlja a legjobb

**francia és magyar pezsgőket,**  
cognacot és likőroket gyári áron

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

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

# Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Promontor.

Arany érem

Lisszabon.

Bázis, Nizza, Temesvár, Anvers.



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

vagyunk Magyarországon és országunk mint ilyen a budapesti  
kereshedelmi- és váltótörvényozsáknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

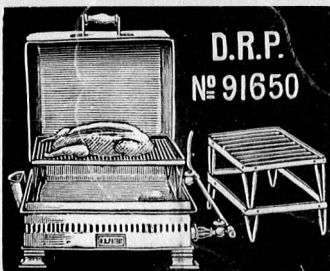
Főraktár: *Borhegyi Ferencz* ezelőtt *Láposy*  
*Budapest, Haas-palota.*

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

## „Lucullus”

sütőkészülék gőzfűtéssel  
korszakot alkotó találmány  
a főzés mesterség terén.

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



## „Lucullus”

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

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

# „LUCULLUS”

- A „Lucullus” mindennemű húst süt, zsír vagy vaj hozzáadása nélkül.
- A „Lucullus” szolgáltatja a legízletesebb sültet.
- A „Lucullus” 20%-kal több sültet ad, mint bármely más sütőkészülék.
- A „Lucullus” kevesebb tüzelő-anyagot fogyaszt, mint bármely más sütőkészülék.
- A „Lucullus” nem igényel semminemű felügyeletet.
- A „Lucullus” egy harmaddal hamarabb süt, mint rostélyon vagy sütőben.
- A „Lucullus” meggátolja a sültnek megkozmódását.
- A „Lucullus” minden sültet szépen süt, u. m. borjú-, disznó-, ürüpecsenyét, 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” vezérképviseletősége és raktára Magyarország, Románia és a Balkánállamok részére:

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

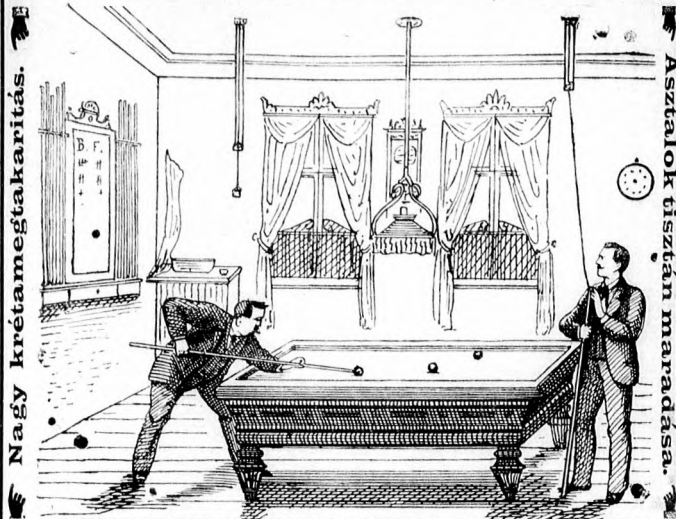
## KIENAST ÉS BÄUERLEIN BUDAPEST,

IX., Szvetenay-utca 19. szám,

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

Arjgyzzék és prospektus kívánatra megküldelik. — Preise und Prospekte auf Verlangen.

Uj!  Billárd-krétatartó  Uj!



Nagy krétagéptartás.

Asztalok tisztán maradására.

Egész Európában szabadalmazva. — Egyedüli főraktár Auszria-Magyarország részére:

**NEUMANN JÓZSEF** BUDAPEST, VI.,  
Kemnitzer-utca 17.

Prospektus ingyen és bérmentve. — Vízontelárusítóknak árengedmény.

 **Kiadó** 

a kerepesi-ut 30-ik szám alatti négy  
utczára nyíló nagy üzleti bérházban

**nagyszabásu kávéház**

szükségleteinek megfelelő központi fű-  
téssel, gáz- és villanyvilágítással ellá-  
tott tágas vasoszlopos helyiség. Bérelni  
óhajtók teljes felvilágosítást nyernek

**Grünwald Testvérek**

háztulajdonosok irodájában

VI., Szobi-utca 5, I. emelet.

**Den Herren Restaurateuren  
zu empfehlen:**

Conservirte Erbsen I. Sorte  $\frac{1}{1}$  Liter 50 kr.,  $\frac{1}{2}$  Liter 30 kr.  
> > II. >  $\frac{1}{1}$  > 40 >  $\frac{1}{2}$  > 25 >  
> > III; >  $\frac{1}{1}$  > 35 >  $\frac{1}{2}$  > 20 >  
> Obst in Zucker  $\frac{1}{1}$  > fl. 1.10  
> Ananas  $\frac{1}{1}$  > > 1.20,  $\frac{1}{2}$  > 60 >

Frischer Carfiol, Nürnberger Krenn, Frische Aepfel,  
Birnen, Trauben, Orangen, Mandarinen, Citronen etc. etc.  
so auch alle Sorten Sardinen und sonstige in unser Fach  
schlagende Artikel.

Sich bestens empfehlend

**BRÜDER LENZ**

IV., Petöfi tér 4.

**Chocolad Stühmer**



Védjegy.

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben

**Magyarország legnagyobb gyára.**

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

Arany- és ezüstérem.

Jurtag az 1885. országos-kialltáson.

Veszek uradalmi hajtóvadászaton elejtett mindenmemű

**VADAKAT**

(hízott baromfit és friss tojást)

**Géczy Ferencz**

Budapest, IV., Városház-tér 2.

Ajánlok friss lövetű

**Fácánokat, Foglyokat,**

öz-czombokat és gerinczet, pörkölt vad-  
sertést kimérve, idei hízott pulykák, kapp-  
nok és egyéb ünnepélyekre szükséges  
cikkeknek.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöletnek.

**BERNDORFI FÉMÁRU-GYÁR**



Raktár:

**BUDAPEST**

Kristóf-tér

és

Váci-utca

sarkán.

\*

**Syártmányok:**

Alpacca-ezüst, China-ezüst és alpaccából  
ugymint:

étszerek, asztalterítékek minden kivitelben;

gyertya- és gyufa-tartók,

**tea-kannák, tea-szűrők**

magánházak,

szállodák, vendéglők és kávéházak részére.

**Kelengye-casetták.**

Szabadalm. tiszta nickel-főzőedények.

Képes árjegyzék kívánatra ingyen.

