

Előfizetési ára:

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

Hirdetéseket

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

A VENDÉGLŐS

MEGJELENIK
minden hó 1. és 15-én.

SZERKESZTŐSÉG
KIADÓHIVATAL
IV. kerület.
Kecskeméti-utca 5.

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

Szállodások-, Vendéglősök- és Koresmárosok-
ipartársulata:

IV. kerület, Himző-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.

Bérmertlen leveleket nem fogadunk el.

Kéziratokat nem adunk vissza.

»Budapesti Pinczér-Egylet«

IV., rostély-utca 1.

PAULITS JÓZSEF

közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3.

GLÜCK FRIGYES.

Örömmel ragadjuk meg a tollat, hogy oly hírt közöljünk tisztelt olvasóinkkal, a melynek mindenikük — úgy mint mi — őszintén örülni fog.

Glück Frigyes, az európai hírnevű előkelő »Pannónia«-szálloda rokonszenves, a legszelebb körökben tisztelt és becsült tulajdonosa, nagy kitüntetésben részesült. Évek hosszú során át szerzett érdemeit legfelsőbb helyen is elismerték. A Király Ó felsége Glück Frigyesnek a Ferencz József-rend lovagkeresztjét adományozta.

A »Budapesti Közlöny« január hó 24-iki számában hozta ezt a hírt, mely a székesfőváros minden körében örömdetes meglepetést keltett. A napisajtó nyomban osztatlan elismeréssel emlékezett meg a kitüntetésről, egy lap sem találkozott mely kétségbe vonta volna Glück Frigyes elévülhetetlen érdemeit, mely ne ismerte volna el, hogy a királyi kegy ezuttal arra csakugyan érdemessé vált derék, nemeslelkű, magas gondolkodású férfit ért.

Glück Frigyes egyike azoknak a ma már — sajnos — nagyon ritka embereknek, a ki daczára a mai modern világnézetnek, naturalistikus, csakis az anyagi javakat hajhászó életfelfogásnak, mely az »én«-en kívül egyebet nem ismer, a »pénz« fogalmán kívül mással nem törődik, ideálisa fenkölt gondolkozással bír, embertársai nyomorán segíteni nemcsak szóval, de tettel is bármikor kész, a kinek aajtján a szegények sohasem kopogtatnak behocsátatás nélkül, a ki az özvegyek és árvák könyeit törli le jobbkezeivel, anélkül, hogy erről a balkéz tudomással bírna.

Glück Frigyes, a ki ma nemeszélű alapítványt tesz, holnap valamely emberbaráti intézmény alapjait veti meg, míg holnapután egy

egész könyvtárat ajándékoz ennek vagy annak a jótékony intézménynek, anélkül hogy ezt világgá kürtölné, anélkül, hogy mint sok »névleges« hín emberbarát szükségesnek tartaná, hogy erről vagy arról a jótettéről a lapok hasábos garmondközleményeket hozzanak, Glück Frigyes a nagylelkű de szerény, az erőz szívű de ezzel nem hivalkódó férfi, a legteljesebb mértékben megérdemelte a magas kitüntetést.

Örömmel mondhatjuk, hogy ez a derék férfi első sorban a miénk. A vendéglős-iparnak hosszú idő óta egyik erős oszlopa, részt vesz minden mozgalmunkban, jelen van minden összejövetelünkön, nincs az a kezdő kartárs, a ki ha hozzá fordul tanácsért — mint iparunk egyik tapasztalatokban gazdag kitűnőségéhez — nála ne a legszívebb fogadtatásban részesülne.

Daczára előkelő társadalmi állásának és nagy vagyonának, nem gőgös, nem fenhéjázó, nem büszke. Maga a megtestesült rokonszenven, barátság és jóindulat. Alkalmazottaival szemben a legjószágosabb főnök, ugy szereti őt mindenikük, mintha édes atyjuk volna. A székesfőváros társadalmában kedvelt és becsült: egyéniség, a mit törvényhatósági bizottsági tagsága is bizonyít. Minden ember, a kit sorsa összehoz vele, azzal az impressióval távozik tőle, hogy jellemes derék embert ismert meg. Az ilyen férfura büszke lehet iparunk; az ilyen ember ma ritka mint a fehér holló, azért hát megbecsülendő!

1899. évi január hó 24-én, azon a napon, melyen Glück Frigyes kitüntetését a hivatalos lap hozta, a »Pannónia«-szálloda személyzetének nevében d. e. 10 óraker Halasi Gyula, King Károly, Mittrovácz Adolf, Bernhard Ferencz és Ecker konyhafőnök, tisztelegtek



nála, a mikor is Halasi Gyula a következő szavakkal üdvözölte őt:

Nagyságos Uram! Szeretett Főnökünk!

A midőn Ó Felsége a király, Nagyságod elévülhetetlen érdemeit kitüntette, végtelenül örvendek, hogy nekem jutott a kiváló szerenése, a »Pannónia«-szálloda összes személyzetének üdvözlélet tolmácsolhatni.

Midőn mi e megérdemelt kitüntetés alkalmából szeretetünk és végtelen tiszteletünknek szintén kifejezést adunk: rendkívül büszkék vagyunk arra, hogy oly főnökünk van, a kit a legmagasabb királyi kegy kitüntetett. Isten éltesse Nagyságodat!

Az ünnepelt erre melegen átértelt szavakkal köszönte meg személyzetének ragaszkodását, buzdította őket, hogy az ipar terén igyekezzenek első sorban is érdemeiket szerezni, hogy a manapság nem a legjobb viszonyok között levő szállodai és vendéglő-ipar, a virágzás minél magasabb fokára emelkedjék.

A személyzetén kívül természetesen nagyon sokan gratuláltak a kitüntetésnek, barátai és tisztelői egymás kezébe adták a kilencet. Tisztegett nála január hó 27-én a pinczér-szakiskola tanári kara is, a mely iskolának tudvalevőleg Glück az alapítója. Ott voltak Walter Károly igazgató, Tausz Ferencz, Száva János, Vaszkó György és Török István tanárok.

Azt reméljük, hogy Glück Frigyes tovább is változatlan kitalálással és megszokott buzgalmával forja szem előtt tartani iparunk érdekeit. Mi is tiszta szívből gratulálunk neki és kívánjuk, hogy az Isten a nyomorgó embertársak e nemeszívű pártfogóját, iparunk egyik kitűnőségét, sokáig éltesse!

Wagner József.

HIVATALOS RESZ.

SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK,
KÁVÉSOK, PINCZÉREK és KÁVÉSÉGÉDEK
ORSZÁGOS NYUGDIJEGYESÜLETE.

Központi igazgatóság Budapest.

Jogtanácsos:

Dr. Solti Ödön ügyvéd

VI. ker., váci-körút 61. sz. em. 2.

Hivatalos órák: Naponként u. n. 3-6 óráig.

Budapesti választmány.

Titkár:

F. Kiss Lajos

VI. Teréz-körút 19. sz.

Hivatalos órák: Kedd, csütörtök és szombat: 4-5 óráig.

Kassai választmány.

Jegyző és levelező

Sárosy Árpád

Vendéglős- és pinczeregyleti jegyző.

S.-A.-Ujhelyi választmány.

Ellenőr:

Simon Ignác

Pinczer-nyugdíjalap gyűjtő társasági jegyző.

Szombathelyi választmány.

Ellenőr: Betöltetlen.

Pénztárnok: Dautlihe Gyula.

Szegedi választmány.

Ellenőr — jegyző:

Tóth Endre.

— A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéségédek Orsz. Nyugdíjgyesülete január 26-án délután 1/5 óra-
kor megtartott rendes igazgatósági ülésének jegyzőkönyve, január hó 31. estéig közlés végett hozzánk nem érkezvén be, azt lapunk jelen számában közzé nem tehetjük. Az igazgatósági ülés tárgysorozata a következő volt:

1. Előző ülés jegyzőkönyvének hitelesítése.
2. Elnöki jelentések.
3. Jogtanácsos jelentései.
4. Budapesti taggyűjtő alkalmazása.
5. Könyvelő jelentése.
6. Indítványok.

A budapesti szikvizgyárak alkalmazot- tainak vendéglőstétele.

Ime nemcsak a vendéglősök, de az idén a »szódások«, kik némi üzleti rokonságban állanak a vendéglősökkel, szintén kitétek magukért, a mennyiben m. hó 19-én a VI.—VII. ker. Körtermében a létesítendő segélyegyletük javára egy olyan

Alakok a vendéglőlől.

Ha azt kérdezzük, mi a legfontosabb az emberi életben, kétségen kívül nagyon sokféle feleletet fogunk kapni. Mindenki saját felfogása és körülményei szerint fog felelni, azt vélve, hogy a legfontosabb az, amelyre legnagyobb súlyt helyez érdekei vagy más mellékletek tekintetében.

Mi azonban félretéve minden szempontot, igen egyszerűen feleltünk e kérdésre. Egyszerűen és igazán s feleletünket e lakonikus szó rejti magában: »a gyomor!« Valószínűleg lesznek sokan, akik fejet csóválnak e néha tág, néha azonban szűk fogalom hallatára, ámde a kishitű bizonygatásai bennünket meg nem ingathatnak szilárd meggyőződésünkben. Avagy sohasem hallották annak híret, midőn a nép fellázadt Rómában és kivonult onnan, új várost akarván alapítani és csak Menenius Agrippának a gyomorról és tagokról tartott szellemű beszéde hozta vissza ismét? Nemde a gyomor volt az, mely a népet dühös haragra ingerelte és ugyancsak a gyomor, vagyis a róla szóló példázat gyakorolt reá varázsos hatást. Oh igen! a fenséges nép sokra képes a gyomráért és a gyomor okoskodása ellenében hiábavaló minden okos argumentum.

A gyomor pedig kielégítést követel és ezt meg is találja, mert mint »szuverén uralkodónak«, minden akaratát teljesíti. Megtalálja pedig vagy a családi asztalnál vagy pedig ennek hiányában a vendéglő fehér asztalainál, mely tökéletesen pótolja a családi asztalt és inyenéseivel barátságos hangulathoz ringatja a kielégített hön óhajtott gyomort.

Ennélfogva a vendéglők áldott intézménye igen fontos alkotás, mert azt támogatja önzetlenül, a

minden tekintetben sikerült tánczestélyt rendeztek, hogy ezental bátran vehetik fel a versenyt bármilyen elite-tánczestélyivel. Ezen estély ugy anyagilag mint erkölcsileg sikerült, mert annyi szép leányt és asszonyt egy helyre összehozni, kik szakadatlanul reggel 6 óráig járták Pege Károly hírneves czigányzenekara mellett a tánczot — nem csekélység.

Az est sikerében nagy része volt a fíradhatatlan két főrendezőnek: Barta Lipót és Deutsch Frigyesnek, kik minden lehető elkövettek a vendégek érdekében. A vendéglősök színe-java, valamint a szikvizgyárosok, mind jelen voltak. Pontban 10 órakor megjelent a bizottság tiszteletbeli elnöke Grünwald Mór, az »Artesia« részvénytársaság vezérigazgatója, kit az egész rendezőség, sorfalat állva, dörgő éljennel és zenekari tussal fogadott. A tiszteletbeli elnök megjelenése után fogtak csak a tulajdonképeni tánczhoz. Azonkívül kötelességünknek tartjuk külön kiemelni Bardi Károly, Schmitzberger Nándor, Spitz Gy., Dávid Domonkos, Fischl Ignác és Barta S. Jenő urak buzgólkodását, kik részben a pénzüri teendő, hölgyek névsora összeállítás, tánczrendek kiosztása körül bizony eléggé el voltak foglalva, mert még 11 órakor is jöttek a vendégek.

A hölgyeket sikerült a szegfűvel ellátott csinos tánczrendeken kívül még más kellemes meglepetésben is részesíteni, t. i. éjfélok megjelent a »Farsangi Hírlap«, melyet Lederer Erzsike, Barta Lipótné, Spitz Gyuláné és Kochenburger nővérek a jótékony cél érdekében, bájos mosolyal és szép eredménnyel a férfiak közt árusították el; kísérő gyanánt, vagyis »pénzbeszedő«-nek Berényi Imre »sneidig« hadnagyt kértek fel, kinek sorsát nem egy férfi irigyelte.

A gyárosok és vendéglősök között sikerült a következőket feljegyezni: Schulhof Jakab, a »Sanitas« részvénytárs. vezérigazgatója, Fodor Aladár, az »Adria« czég baltagja, Cseley Pál gyógyszerész, a »Hungaria« baltagja, a budai gyárosok között Wagner Alos, Werner Adolf és Schleicher József, Barth Gyula, Steiner Lipót és Schwartz Miksa az »Unio« czég főnökei, továbbá Hell András, Danzwith, Vogl, Öhlschlager, Palágyi vendéglősök, Berényi M. Márkus líkőrgyáros, Fein Dávid és Fodor Géza.

A tánczokat Böhm Sándor volt szíves rendezni, s mondhatjuk oly ügyességgel és precizitással rendezte, mint bármilyen tanult tánczmeszter. A jelenvolt hölgykorszoruból kiemeljük a következőket:

Leányok: Brückner nővérek, Lipner Fáni, Rosenspitz nővérek, Holstein Erzsike, Schwartz Ella, Lampl Józsa, Bergsmann nővérek, Strausz Jenny, Braun Katica, Strausz Ferike, Schott Erzsébet, Grünwald Janka, Schwartz Sarolta (Gyón-gyós), Heksch Matild, Horváth Irma, Öhlschlager Gizella, Dávid Magda, Kochenburger nővérek, Schall Sarolta, Fischl Rozália, Tihanyi Etel, Kohn nővérek, Kollinger Gizella, Steiner nővérek, Weisz Rózsika, Lederer Erzsike, Groszer Gizella, Schönfeld nővérek, Klein Ida, Hirschler nővérek, Ludwig Etel és Malvin, Nars Irén, Hasko Sarolta, Bienenstock Regina, Krausz Gizella, Strausz Lenke és Janka, Wiegand Mariska, Rehak Etel stb.

Asszonyok: Berényi Márkusné, Schmitzberger Nándorné, özv. Ledererné, Fischl Ignác, Bruckner Szidónia, Lippper Johanna, Strausz Jánosné, Rosenspitz Sámuelné, Danzwith Vilmosné, Kochenburger Miklósné, Lampl Ábrahámné, Hol-

mi legfontosabb; hiszen enni minden embernek kell, s nem szívesebben éheznek-e ott, a hol azt eszik, a mit akar, s nem pedig azt, a mit belédiktálnak. A vendéglő fehér asztalai képezik — hogy költői hasonlattal éljünk — a rét virágait, melyek körül ezernyi ezer pillangó röpök a legszerényebb lepkektől a legragyogóbb színváltozatban tündöklő szárnyú pillangókig, kielégítést keresve és találva a virágok kelyleiben. A vendéglői asztalok körül nyüzsgő az emberi társadalom minden osztálya, a melyeknek szürke tömegéből ki-ki villan egy-egy érdekesebb alak, a mint a pillangók közül kiválik egynehány különös sajátosságai által, ugy itt is előfordul ez a feltűnő jelenség s nagyon gyakori, ugy hogy bizonyos típusok fejlődnek, amelyek a szemlélő emberre elme előtt épen nem nélkülöznek minden érdekességet.

A fentebbiekből következők, hogy a vendéglők benső életében külön osztályok és típusok képződnek. Megkülönböztethetjük első sorban a futóvendégek és törzsvendégek osztályát, mely utóbbinak ismét külön alakját képezik az asztaltársaságok.

A futóvendégek épen nem futnak, hanem csupán annak látszatát keltik. Bejönnek a vendéglőbe, leülnek és esznek, esznek és fizetnek, fizetnek és mennek, bár gyakran előfordul az az eset is, hogy nem fizetnek, de azért elmennek. A futóvendég hasonló a szabálytalan pályájú üstökösökhöz, melyek sohasem térnek oda vissza, a honnan ki indultak és sohasem követik azt a pályát, melyet egyszer végigtutottak; ugy a futóvendég sem tér be soha még egyszer abba a vendéglőbe, a melyben egyszer étkezett, nem azért, mintha talán nem volna azzal vagy annak kosztlájával megelégedve,

stein J.-né, Bergsman Johanna, Hajek Gusztávné, Schlinger Edene, Küstlinger Zsigmondné, Müller Arminné, Wohl Vilmosné, Weisz A. G.-né, Öhlschlager Gusztávné, Dávid Domonkosné, Ritt Istvánné, Kuhnne, Eckert Lipótné, Weinberger M.-né, Schneiderné, Weiszné, Steller Mártonné, Ludwig Mórné, Engl Jenőné, Stier Sámuelné, Barta Lipótné, Spitz Gyuláné, Polgár Sámuelné, Schönfeld Benőné, Schwartz Mórné, Hirschlerné, Palágyiné stb.

A jökevény megteremtéséhez még Klievénny vendéglős is sokban hozzájárult, mert olyan pompás ételekkel és italokkal traktálta vendégeit, hogy bizony ha 24 óráig tartott volna az éjszaka, akkor is szívesen ott maradtak volna.

Das Geburtshaus des Ausgleiches.

Der Eigenthümer des Hotels »zur Königin von England«, Herr E. Palkovics, ist unter die Schriftsteller gerechnet, und was er in dem stattlichen Büchlein »Das Geburtshaus des Ausgleiches« über die Geschichte seines Hotels und über dessen berühmtesten Bewohner, Franz Deák, erzählt, verdient gelesen zu werden. Es ist nicht Alles neu, was Herr Palkovics über den »Weisen des Vaterlandes« mittheilen weiss, aber die Lebensgewohnheiten Deak's werden sicherlich weite Kreise interessieren. Hier einige Details aus dem erschienenen Buche:

Im Jahre 1859 nahm Franz Deák Quartier im »Hotel zur Königin von England«, welches ihm bis fast an sein Lebensende beherbergte. Fünfzehn Jahre hindurch wohnte der Weise des Vaterlandes in diesem Hause, das während dieser Zeit ein Wallfahrtsort der Nation gewesen, welches die Grössten und die Geringsten in gleicher Frömmigkeit aufsuchten. Im Treppenhause des Hotels befindet sich eine Anzahl Gedenktafeln. Die eine derselben verewigt den 11. März 1874, da der erste Ungar, unser ritterlicher König gekommen war, den weisesten Ungar zu besuchen. Franz Deák war damals bereits Beute des Siechthums, welchem er ein Jahr später erliegen sollte. Eine zweite Tafel berichtet über das Verweilen des Kaisers Dom Pedro II. von Brasilien, der gleichfalls den grössten Staatsmann Ungarns in seiner Klausel aufsuchte und sich an der Gesellschaft dieses Weisen erquickte, obschon Deák des Französischen nicht mächtig war und die Verständigung zwischen den Beiden durch einen Dolmetsch vermittelt werden musste. Fünfzehn bis zwanzig Personen durchschnittlich suchten den Speisesaal der »Königin von England« deshalb auf, um Deák bei Tische längere Zeit sehen zu können und wohl an hundert Personen fröhlich beim Portier an, was der alte Herr mache, ob er gesund und guter Laune sei. Die Einrichtung seiner beiden Zimmer war dem puritanischen Geschmacke des weisen Mannes entsprechend. Im Schlafzimmer stand beim Fenster ein einfaches Eisenbett, daneben ein Nachtkästchen mit eingelegter Arbeit. Neben dem Bette hatte er einen besonderen Glockenzug, der direkt in das Zimmer des Stubenmädchens führte. Vor dem Spiegel stand ein kleines Tischehen, während die Mitte der Wand der Thür gegenüber von einem Lederdivan eingenommen wurde, wovon ein grösserer Tisch stand. An die Wand gerückt war auch der Lehnstuhl, in welchem er vor dem Schlafengehen oft meditierend eine Weile zu sitzen pflegte. Ein Kasten, ein Büchergestell, ein Waschtisch und ein Kleiderrechen vervollständigten das Mobilar dieses Zimmers, welches er in den letzten Jahren niemals heizen liess. Der Salon war eben-

hanem valami bolygó öslőn hajtja őt a vendéglők virágos mezőin és a kifözések kietlen zátonyain keresztül, mint egy modern Ahasvért, mely a »varietas delectat« elvét tartja mindig szem előtt.

A törzsvendégek külön alakjaival alább foglalkozunk; beszéljünk előbb egy pár szót az asztaltársaságokról. Adót nem fizet minden ember, főleg nem a mai exlexes világban; katona sem volt minden ember, hanem olyan ember nem létezik a fővárosban, a ki ne volna vagy ne lett volna valamilyen asztaltársaságnak rendes, rendkívüli, pót vagy Isten tudja milyen tagja. Asztaltársaságok — melyeknek természetesen a vendéglő a rendes székhelye — pedig alakulnak sok mindenféle célra, merész ideák, néha kivihetetlen tervek megvalósítására, néha a tagok jöteköny czéllal alapítják a saját zsebük javára — mikor néha azt veszik észre, hogy kilyukadt a jöteköny zseb — alakulnak pedig leggyakrabban azzal a programmal, hogy együnk, igyunk, a mig van miből, a mig el nem nyel a sir szája és tartunk minél több összejevetelt, mert csak az a miénk, a mit beveszünk. Ha rossz az állapot, hát azért, mert rossz, ha pedig jó, akkor még inkább. Szóval az asztaltársaságoknak megvan a létjogosultsága, mert ha nem is volna meg, asztaltársaságok még is léteznének.

A törzsvendégek sorában, a napidíjas az alap, a melyen a rendszer felépül; bár nem viseli egész jogosultsán a törzsvendég nevet, mert csak a hónap első harmadában látható; a második harmadban szórányosan tűnik elő és úti feljézt, míg a harmadik harmadában a hónapnak elejét, elpárolog, gőzzé lesz, melyet hiába keresünk a levegőben, akarom mondani a vendéglőben. A

falls einfach, wengleich sich in diesem komfortablen Gemache sehr viele Möbelstücke befanden. Zwischen den Fenstern stand eine Garnitur von ponceaufarbigem Rips, ein grosser Schlafstuhl und ein Lehnstuhl mit demselben Stoffe überzogen flankierten den Salontisch, auf welchem u. A. eine grosse Bronzeglocke und eine kleinere Glocke standen, deren er sich bediente, wenn er bei den "Berathungen in seinem Zimmer den Vorsitz führte. An diesen Tisch gerückt stand auch der prächtige Lehnstuhl, welcher mit dem Teppich überzogen war, den die Damen des Zalaer Komitats für den Weissen des Vaterlandes gestickt hatten. Neben dem Fenster stand der Schreibtisch, ein kleines Möbel von polirtem Holze; während an derselben Wand neben dem Ofen der Kasten stand, in welchem er seine Zigarren aufzubewahren pflegte. Er rauchte nur sogenannte Cabanos und seine Freunde liessen sich nicht hindern, ihn mit den gewähltesten Zigarren dieser Sorte reichlich zu versorgen und so hatte er denn in diesem Kasten auch stets einen Vorrath von fünfzehn bis zwanzig Kistchen. In der Ecke neben der Thüre stand seine Schmitzbank, denn er suchte seine Erholung von geistigen Anstrengungen im Holzschneiden, in welcher Kunst er Meister war. Auf einem Tischen hatte er seine Werkzeuge, verschiedene Messer und Meissel, die wohl ein halbes Hundert ausmachten. Mehrere Kästen und Büchergestelle standen an den Wänden, sowie zahlreiche Stühle, wo irgend Platz war. In der Nähe des Fensters befand sich auf einem Tischchen ein gläserner Fischbehälter, in welchem goldige Flossenhiere sich seiner pflegenden Aufmerksamkeiten erfreuten, ebenso wie der Zeisig und der Stieglitz, für deren Käfige er selbst die Rahmen geschnitten hatte. Die Wände zierten verschiedene Bilder, darunter auch die des Königs und der Königin. Nach der Krönung hatten ihm die Majestäten ihre Porträts in überaus kostbarer Fassung zum Geschenke gemacht, indessen Deák nahm die Bilder aus den Rahmen, welche er zurückschickte, indem er sich blos die Porträts behielt. . . . Er nahm im Tage nur eine einzige Mahlzeit, aber diese in ausgiebigen Masse. Sein mächtiger Körper brauchte auch bedeutende Nahrung. So ass er denn gleich mehrere Rostbraten oder Beefsteaks. Wie in allen Dingen, verschmähte er auch bei seinen Mahlzeiten jede Etikette, er huldigte vielmehr auch an der Tafel den einfachsten Sitten; er plagte sich keineswegs viel mit Gabel und Messer, um kunstgewandt von den Knochen eines Geflügelstückes das Fleisch abzulösen, sondern nahm den Hühnerschenkel, den Gansbügel einfach zwischen die Finger und führte ihn so zum Munde. Im Trinken war er mässig. Er nahm nie eine Einladung zum Speisen auswärts an, so viele Freunde und Verehrer auch gern die grössten Opfer gebracht hätten, um ihn als Gast an ihrem Tische zu sehen. Nicht einmal Einladungen zur Hofftafel, der man ihm gern oft beigezogen hätte, wollte er annehmen. Nur einmal machte er eine Ausnahme und speiste ausserhalb des Speisesaales der "Königin von England". Allerdings war dies auch eine ausnahmsweise Ehrung, die dem alten Herrn widerfahren, und die Einladung, die Deák erhalten, war eine so herzliche und kam von einer so hohen Frau, dass Deák sich ihr auch gern fügte.

Für seine Bedienung sorgte das Personal des Hotels, natürlich mit jener Pietät und Aufmerksamkeit, wie sie der Verehrung für den gütigen und edlen Mann würdig war. Die Betreuung seiner Person betrachtete jedoch der Lohndiener Johann

Holl als sein besonderes Privilegium, war er doch bei allen Wohlthätigkeitsakten die rechte Hand des alten Herrn, welcher sich derselben oft bediente, um die Thränen der Nothleidenden zu trocknen. Dieser Holl war ein sehr geschickter Mensch, ein zwar einfacher Mann ohne besondere Schulbildung, aber sehr achtbaren, vortrefflichen Charakters und von gutem Herzen. Seinem Herrn — als solchen, wenn er auch im Dienste des Hotels stand, betrachtete er ausschliesslich Franz Deák, — diesem geliebten Herrn diente er mit glücklichster, aufopferungsvoller Hingabe. Nichts beweist die Anhänglichkeit dieses Braven besser, als dessen Weigerung, Deák zu verlassen, als dieser ihn anderwärts unterbringen wollte. Als der alte Herr sich nämlich bereits sehr krank fühlte, wollte er die Zukunft Holl's sicherstellen und ihm eine Staatsanstellung verschaffen. Indessen Holl wollte nichts davon hören. »Ich werde den gnädigen Herrn schon so lange bedienen, als ich lebe«, sagte er und nichts konnte ihn bewegen, seinen Dienst bei Deák aufzugeben.

A férfi a konyhában.

Életemben két ritka emberrel akadtam össze, az egyik sohasem vett be semmit, a mit női kéz készített, azt állította, hogy az asszonyok nem értenek a főzéshez. A másik pedig kereken kijelentette, hogy az emberi nem degenerációja főleg abból származik, hogy az asszonyokat a konyhába a mely nemcsak teszi, de lelki jólétünkre is fontos intézmény, tettük ki, feleltette a fejedelmi házak hosszú élettartamát, kapcsolatban azzal, hogy itt csakis férfiak főztek kerül az asztalra, és azt állította, hogy az ember, a ki nem fejedelmé, olyan vendéglők kosztjával éljen, ha jól bírja magát, a hol szakácsok az urak. Emlekezem, hogy akkoriban jöjzött nevettem ezen, mert azt paradoxnak tartottam. De a mint később arra az aphorizmára jutottam: »A nő a konyhában, mint szakácsnő boldogság, iszonyú gondatlanság, hogy a család táplálásával van elfoglalva. A nő nem érti, mit jelent az étel és szakácsnő akar lenni. A konyhában levő észhiány tartja fenn leginkább az emberiség fejlődését és befolyásolja a legkárosabban, már nem nevettem, mert sajnos, időközben öregebb lettem és elég sokat kinzott az »iszonyú gondatlanság«!

Nagyon hálátlanok lennénk, ha elfelejteni akarunk azt a sok kitűnő lakomát, a melyet női kezeknek köszönhetünk. Igen, mi férfiak megérdemeljük, hogy magunk készítsük el lakomáinkat, ha nem ismerjük hálával el, hogy a nők otthon, a mig mi az élet gondjait és kötelességeit hajszoljuk, addig az asztalt készítik elő. Valószínű, hogy egy csöppnyi lángsz, mely minden nem korlátolt ember verében benn van, mutatkozik az ételek elkészítésénél is; de minden kultúra csak munkamegosztás által lehetséges s azért nem kell csodálkoznunk vagy röstelkednünk, hogy a férfi a konyhában kivétel képez. Talán még arra is jön idő, hogy a családi konyha eltűnik valamelyik férfiszakácsoktól hemzsegető központi konyhában, mely egész községeket lát el testi táplálékkal és melyben a »konyhai vegytan«, a melyről nőink nem tudnak vagy tudni nem akarnak, jogaikhoz jut. Addig azonban tervszerűtlenül kell mindent összevinnünk, a mit kedves nőink vagy szigorú szakácsnőink elbűnk tenni jónak látnak és örülnék, ha az iszonyú sósfőzés vagy a még iszonytató elszáratás az ételeknek a vérünk nem romlik meg egyszer s mindenkorra.

De ha a művelt nő meghódítja a konyhát, úgy nemcsak a szószerző értelmében egyenrangú világi és élettársra lesz a férfinak, hanem bizonyos genialitást képes elérni ebben a körben, a mely a konyhaművészetben és mindabban, mely ezzel összefügg, sikerrel érvényesít. Mindmáig a nő, habár sok született szakácsnőnek bizonyul, a konyhaművészet fejlődésére, a konyhatudomány haladására semmit sem tett. Nemcsak az első szakácskönyvek származnak férfiaktól, hanem minden főélet és nyalánkságot is férfiak találtak ki, a mint az az öreg Dumas nagyérdékű »Dictionnaire de cuisine«-jében olvasható. Az első szakácskönyvet Sieur de la Varenne írta 1692-ben; őt követték Marini, de Cherulens herczegnő szakácsa, melyhez Brunoy jezsuita-páter irt előzőt s a hol ez a mondat fordul elő: »Nem a még ha oly becses ingredienciák egymásra halmozása, hanem harmonikus egészbe való összeillesztésük a főzés tudományának főzeje.«

Angol lordok szakácsai állították először elő a beefsteak-ot, és ezek komponáltak a raffináltan összeállított salátákat is. De csakis a francia szakácsok keze alatt emelkedett a saláta-készítés a művészet magaslátára, pl. A. Dumas pére a saláta-készítésnek mestere volt és különféle új salátákat talált és látalt föl. Ugyancsak Dumas ibolyalevelekből rendkívül izletes salátát készített és szintén ő tette azt a fölfedezést, hogy legjobb a fejes vagy a gyöngye levelekből készített saláta, ha nem ezet és olajjal, hanem tojássárgájával és citromlével öntik le. Dumas után valóságos barbárság van, ürüháthoz, vadpecsenyéhez, fűzác, schnepf, tyúkhoz stb. eszik a salátát, véleménye szerint az egyik fogás elrontja a másikat. Minden szörös vagy tollas vagy minden mellékétel nélkül élvezendő, mert különben jellemző ize nem jut érvényre. Így Dumas. A mi tapasztalt nőink talán igazat adnak neki, talán jobban is tudják.

A coteletet egy francia szakács (XVI. Lajos kedvenc szakácsa) találta fel, azonban XVIII. Lajos (elsőrangú konyhaművész) hozta legmagasabb kifejlesztésre. Nem sőtötte a rostélyon vagy a tűzhelyen, hanem két darab borjú- vagy bárányhús közé tette, s ott megsütve hozatta az asztalra, a mely annyira sikerült, hogy a hus izéből és zamatajából semmitsem vesztett. Ortolanen fűrjek testében sőtötte meg, mely gyümölcsessel lévén töltve, oly gyümölcsöt kapott, hogy nem volt külön gyümölcs fogásra szükség, és izléseben mutatta be egy külön e czéla összegyűjtő vizsgáló bizottság előtt.

Végül megemlíteném még, hogy a legkitűnőbb delicatessék egyikét, a libamájpástétomot, Maitre Close, de Contade marsal »kedvenc normandiai szakácsa hozta világra. Close 1762-ben jött urával Strassburgba, a hol megismerte az elszászi nők által már az öskortól fogva kultivált kövér májat, a melyből genialis tekintetével rögtön felismerte, hogy valamit lehet csinálni, összesajtolta a szivacsos anyagot, körülvette borjulus-réteggel, Perigord szárnyas zamataját adta neki és az egészét ekes aranyozott tokba helyezte. Így terjedt el a világszerte dicsejtött strassburgi libamájpástétom, mely nemcsak számtalan embernek becses nyalánkságává lett, hanem gazdagra tette Close urat is, és évszázadok óta oly sok pástétomgyáros, számtalan munkás és ismételőd fentartási eszközt képezi, hogy szociális jelentőséggel bír. És mindez egy találatokony emberi ész ténye, a ki ott, a hol a nők szájai nyugodtan babráltak a májjal, a mely, hogy felfedezték volna az aranyat, rövid földigalás után — hála az őt kombinálásra képesítő

mig ott van, sem üt sok zajt, pontosan beállít a déli harangszóra, olvasatlanul tudja mi van az étlapban, mert a mi őt érdekli, azt nem nehéz fejben tartani és a pinczér már szó nélkül hozza neki a levest, a főzeléket hussal, melyhez tömén-telen számú kenyerek sokasága járul, hogy ellep-leresse az esetleg felmerülő gyomorhiányt. Borrravalót nem hagy, de minek is, midőn neki a vizre is alig telik.

A napidijásnál néha még előbb jelenik meg az egyetem i hallgató, aki talán valami ügy-vedi irodában dolgozik és az irodai órákból ellö-pott perceket a vendéglő asztala mellett tölti el, nem azért mintha valami különös szenvedély vonná őt oda, hanem egyszerűen azért, mert igen éhes. Sok esetben ép oly szerény, mint a diárista, azzal a különbséggel, hogy az ételt nagyuri grandezza-val rendel meg, és néha jöködvében a sülték csásb mezejére is kimereszkedik, sőt uram bocsá! még egy fröcsöt vagy pohár sör is megköszö-kzát. A borrraló iránt már finomabb tapintatot tanusit, az egyik nap a fizetőpinczérnek, a másik nap felváltva az éthordónak ad borrraló, mig a borrlut néma megvetéssel ignorálja.

Szigoruan kiszámított pontossággal épen fél egy órákor belép a hivatalnok s leül mindig ugyanazon asztalhoz, ugyanarra a helyre s bürokratikus komolysággal tart szemlét az étlapon hadi rendbe sorakozott ételek felett. Nincsenek nagy igényei, nem sok az, a mi őt kielegíti; leves, hús és tészta-ból álló ebédjét állandó nyugalommal fogyasztja el. Ő már felvergődött arra az olimpi magaslatra, hogy mindig készpénzzel fizet az ebédért, ellentétben az előbbiekkal, a kik bérletben esznek s olyan nagy úr, hogy mindennap két pinczérnek ad borrra-

valót. Szóval tökéletes polgárember, a ki okszerűen beosztja magának s okszerűen gazdálkodva, bölcs egyformaságban halad át az élet göröngyös utain és viragos kertein.

Kardját csörtetve, dölözeg magatartással és nagyuri tempóval jön be a katonatiszt, és elsősorban szemlét tart a vendéglőben ülő közön-ség felett. A közel s távolban ülő hölgyek felé vet egy-egy pillantást és a középben foglalja el helyét a tükör alatt, jelezni akarván ezzel, hogy ő most a világ központja, melyre minden figyelemnek összpontosítani kell. A menü, melyet élvez, megfelel a jó polgári kosznak, de ha reprezentálni kell, meg-teszi a saját vére árán is; innen van ez a szálló ige: »fizet, mint a katonatiszt!« A főpinczérrel meglehetősen bizalmas viszonyban van bizonyos ellen-szolgálatok révén, mig a többi pinczértől feltétlen hódolatot követel. Pazarlást különösen az itálenmü-ekben fejt ki, mig az ételeket nem becsüli annyira. A borfiu tehát nála a vendéglő igen fontos tényezője.

Hát a bankár, meg a nagykereskedő! Rendesen kövér ember, a kiken meglátszik a jó életmód jótékony hatása s főleg ezek igazolják fent-említett elméletünket. Ezeknél nagyrésben — tisz-telet a kivételnek! — a pénz beszél s azt mondja, hogy pénz azért van, hogy az ember jól tartsa a gyomorát, mert csak az egészségesen telt gyomor képes előhozni az arany halakait az emberek naiv hiszékenységének és kinosan veritékes munkáinak mély tavából. A vendéglőben tehát bankár és nagykereskedő igazi gourmand, a ki azt eszik, »a mi szem s szájnak ingere« s azt iszik, a mi a raffinált izlés kiokoskodni képes. A felszolgáló személyzet — bár sokat szenved személyeiktől — szívesen türi, mert hiszen búsánan kárpótolja a

fejedelmi borrraló, mely ugyan néha nem fejedelmi, hanem csak közönséges kalmari színben tünteti fel a jöködő adakozót.

Ha az eddig említettek kivül még megemléke-zünk az előkelőbb vendégekről, érve ez alatt a lateiner osztályt, továbbá magnásokat — a kik ugyan legtöbnyire saját szakácsaiknak köszönhetik, hogy tiz-husz evvel kevesebbet élnek — ezekkel ki-merítettük a tulajdonképeni típusok felsorolását, a melyekhez már ez utóbbiak is csak némileg — egy pár enagyolt vonás révén — tartoznak.

Látványos tehát, hogy a gyomor az a bálványo-zott arany borju, mely előtt alazattal hajlja meg fejt mindenki, a legnagyobbtól a legkisebbig, a leg-üresebb zsebü napidijástól a legkövebb arisztok-ratáig, a mely arany borjunak oltárait kepezik a vendéglők, melyeknek konyháiból égve törő füst a gyomrakon bemutatott áldozatok szentséges füstje.

Ime tehát visszatértünk oda, a honnan kiindul-tunk: a gyomorhoz. Mert a világon minden az ok és okozat törvényét követi! tudva azt, hogy a telt gyomor a legtisztábbra csiszolja az agyat — hány szellemes gondolat köszönheti megszületését a gyomornak. Hány remekműve a világnak nem jött volna létre, hány fényes lapja a történelemnek maradt volna üres, hiábavaló lap, ha nem jön segélyül a telt gyomorra, a mely híven az első szavainkban kimondott igazsághoz nemcsak a leg-fontosabb tényezője az életnek, hanem maga az ut, az igazság, az élet!

Völgres Andor.



HIRDETMÉNY.

A **Munkás-Otthon-szövetkezet** telepén **Rákos-Keresztúron** folyó évi február hóban 1000 munkás családlház építése fog megkezdetni olyképp, hogy 500 ház legkésőbb folyó évi szeptember hó 15-ig teljesen lakható állapotban elkészül.

A **Munkás-Otthon-szövetkezet** ezen telepen egy nagy

vendéglő és kávéház

létesítését, illetve bérbeadását tervezi, melynek bérletére, illetve létesítésére ezennel nyilvános árlejtés hirdetik.

A kellően felszerelt és lepecsételt ajánlatok legközelebb folyó évi **február hó 11-én délelőtt 12 óráig** adandók be a szövetkezet igazgatóságához (VII., Király-utca 99).

Közelebbi feltételek s bővebb felvilágosítás szereshető a szövetkezet rojadjában (VII., Király-utca 99) köznapokon este 5-8-ig, ünnep- és vasárnap délelőtt 9-12 óráig.

Budapest, 1899. január 25-én.

A „Munkás-Otthon“-szövetkezet
igazgatósága.

In Promontor

Hauptgasse 135, ist ein

Weinkeller

auf 1200 Hektoliter, mit Zimmer und Presshaus

zu verpachten.

Näheres bei Johann Szinell, Mária Valéria-utca 3.

Geogründet 1860. Geogründet 1860.



JOHANN SZINELL
Glasfabriks-Niederlage
Budapest, V., Mária Valéria-utca 3.

Empfehl dem geehrten Publikum seine Niederlage in grösster Auswahl von Glas-, Porzellan-, Lampen-, Spiegel- und Bilderrahmen-Waaren. — Hält in grösster Auswahl mit staatlicher Kronen- A chung versene Hotel, Gasthaus- und Wirt shaus-Einrichtungen u. zw.: Biergläser, Weingläser, Wein-Stutzen und Brauntwein-Flaschen zu billigen Preisen.




Der beste Ventilator.

genialitásnak — egészen újat alkotott. Dumas ezen találmány leírásánl megjegyzi: »A teremtl férfi-elme ezen produktuma ugyan egyszerűnek tűnik fel mai nap talán s ha kérdezik: Mi benne a csodálatos? Feleljük: Valóban, a dolog igen egyszerű, mint minden igazán nagy dolog, mint a nehezkes törvényének, a gőz működésének feltalálása és Amerika felfedezése!«
P-O.

Müncheni sörházak.

A ki a harmincz-negyven év előtti időből ismeri München, tudja, mily primitívek voltak az akkori vendéglők és mily egyszerűek voltak azokban a konyhák. Azóta erősen megváltozott minden. Bár van még sok vendéglő, melyeknél javítás csak építérendőrileg vezetettel, miáltal a vendéglő-vezetés nívója, valamint a konyha mestersége, csak igen szertny kívánalmaknak felel meg. Ellenben van nagyszámu jó vendéglő és különösen a különféle sörözők óriási etablissementjei sorában, melyek fényűzően vannak berendezve, és sokat tartanak konyhára és pinczére. Luxusvendéglők, a melyek sok pénzért csakis culinárius extranyalánkságokat szolgáltatnak, még nincsenek. Nemrég nyitottak meg egy ilyen helyiséget, meglátjuk mi lesz vele. A müncheni közönség finomodása, főleg a minden tájékról oda özőnlő idegen forgalom folytán érezhető. Ezt mutatják az American Bars, melyek utóbbi időben keletkeztek, vagy a praktikus automata vendéglők, a hol 10, 20, 30, 50 filléret kenyeret és hideg ételt, Lózzá sört, bort, cognacot, vagy egy eszeze theát, kávét, csokoládét lehet venni. Ezt mutatja az óriási vendéglők gyakorisága. Nehány év előtt csak tartózkodva mertek ilyen alapítani. Féltek attól, hogy nem fogják bennük a müncheniek otthonosan érezni magukat. Az ellenkező bizonyult be. Még az udvari sörház publikuma is szívesen cseréli el a korábbi piszkos helyekért a nagy tágas szép helyiségeket.

Az udvari sörház új óriási termei mellett, melyek földszint és első emeleten (a jobb közönség számára) vannak, terülnek el a Pschorrbräu, az Augustiner, a Spatenbräu pompás termei, a melyek az eddig minden e nemből létezőt felülmulnak. Hách már régóta megteremtette a Café Luipold pompás helyét. A mi az óriási helyiségekben elfogyasztatik, az egyszerűen mesés. Midőn a Pschorrbräu termeit 2-3 évvel ezelőtt megnyitották, nem voltak képesek annyit embert felvenni, mint a mennyl akartak. Közben az Augustiner és a Spatenbräu ugyanabban az utcában nyitottak meg hasonló helyiségeiket, a mi által a közönség megszűnt. De rendkívüli alkalomkor mindhárom helyiséget ellepi az aradat. Az egyes helyiségek hanyatlása csekély. Mert míg pl. a Pschorrbräu termei az 1896. és 1897. évben tehát versenytárs nélkül átlag 1200 személyt láttak az asztaloknál ebéd idején, az 1898. év nyarán átlag 900-1000 ember látogatta azokat. Ezekhez jön még a szintén erősen látogatott reggeliző és esti asztal. Telen természetesen csekélyebb a forgalom, mert kevesebb az idegen, de még mindig 5-600. A legutóbbi farsangkor a Pschorrbräu termeiben — Münchenben a bálók után az egész éjjel nyitva áll ónag vendéglőkbe térnek be, — 6-10,000 kolbászt és hurkát fogyasztottak el. A record 10,800 volt. A legnagyobb sörfogyasztás 70 hl. volt, s a mellett még bor, stb.

Ezek az óriási etablissement-ok ügyes vezetést kívánnak és tényleg megajvitották a nem épen híres müncheni konyhát és a személyzet jobb iskolázottságához vezettek. Mindazt az emberlőmeget, mely ott sűrű-forog, leányok szolgálják ki. Csinos ügyes fiatal leányok, melyeket nem szabad ö szetevészenünk az északnémet pinczernőkkel. Érzik bár, hogy nekik is van szívük, de szolid tisztességes leányok, és ekkép is bálnak velük. A régi garda nines már meg ezekben a helyiségekben, nem illik belé, nem chiccesek és nem tetszések. A sörpinczékben, kiránduló helyeken és alsóbbrendű vendéglőkben vannak alkalmazásban. Egy pinczernő ott borravalókból jelentékeny summát szerez. Az udvari sörház pinczernője, ha jól megy az üzlet, átlag 20-25 márkát keres naponta. 10 márkánál sohasem visz kevesebbet haza, De aztán van tennivalójuk is.

A konyhák megajvitása a nagy etablissement-ok tagadhatatlan érdeme. Az udvari sörház konyhahelyiségei látványosságot képeznek és a kinek alkalma volt egyesületi vacsorákon annak külön helyiségeiben résztvenni, tudja, milyen jól esett minden. München Pschorrbräu csarnokai valami újat vezettek be és a felavatásra társaságot hívtak össze. Az etablissement-ot egy grill-room-ot építettek, az angolos sütés külön osztályát, báránhus, ökörhús, malacz, tyukok stb. részére. A bécsi virslit sem hiányzik. A tűzhelyet egy üveglal választja el az étköző helyiségtől és a vendég láthatja, hogy az angol konyhafőnlők mily élvágygerjeszlően felel meg hivatalának. Ezzel jobban terjed az étlap és a közönség izlése javul. Persze ha az ember látja ezen óriási helyiségek készülékeit és szervezetét, valamint a tömeges fogyasztást, épen nem csodálkozik, hogy sok vendéglős panaszkodik. Egészen feltűnik, hogyan hanyatlók a bor-

fogyasztás Münchenben. Természetes, mert a közönségnek aránylag igen csekély része vesz abban részt.

A szállodás.

Egy angol úriember, a ki a bel- és külföldön tett utazásai alkalmával egy alkalmat sem mulaszt el, melyely gastronomiai tapasztalatait őregbilheti és a szálloda-életet annak különféle nyilvánulásai-ban kedvtelésből behatólag tanulmányozza, több tartózkodási helyen személyes érintkezésbe lépett a szállodásokkal, hogy mint objektív szemléllő ítéletet alkothasson magának ezen osztály szemléllő-ről. Az ekkép nyert benyomásait és nézeteit reprodukáljuk az alábbi cikkben, a mely bizonyára érdeklí t. olvasóinkat.

A szétálgzó szálloda-ipar, a modern közéletnek ez a nagyszulyú tényezője különösen az utolsó 25 év alatt hihetetlenül rendkívüli fellendülést ért el és derek gyakorlati kereskedő embernek kell annak lennie, a ki jelenleg ezen szakban, szemben a számtalan verseny-vallalattal, a kellő magaslapon fenn tudja magát tartani, melyek naponként teremnek a földből. Ebben a kereseti ágban is a fin de siècle harca mindig hevesebb lesz a létért. Messze tekintő világos és tiszta szem kell hozzá, hogy valaki a szerencse és jólét iránti mindig intenzívebb küzdelemben csolnakát a veszélyes szirtek és homokzatonyok között sértetlenül vezesse el, mindenkor a kellő esélyeket és előnyöket észrevegje és kellőleg kiaknázza. Nem jótalanul hasonlították össze egyszer a nagy szálloda vezetőjét egy özeán-gözös kapitányával, a világgal szemben házának jó hírve az ő nevéen nyugszik és a felelősség terhet vállaln viseli a szálloda-iparban gyakran csak igen nehezen előállítható eredményekért.

Tényleg a legnehezebb feladat hárul rá. Ismerenie kell minden vendéget, bár kevesen látják őt. Tökéletesen beavatva kell lennie a nála időző minden idegen szükségleteibe, finanziaális viszonyába úgy, mint morális lelki tulajdonába. Az utóbbi tekintetben mintha pensionja volna a vendégeknek. Egy úr vagy hölgy sem jön a házban vagy látózik, hogy ne kellene magát a pension szabályaihoz tartani. A szállodában ellenben a szálloda vendégeinek jövelét vagy menetetlét senki sem őrz. ellen, és minden idegen senkitől sem zavart korlátlan szabadságot élvez itt. A szoba-szomszédok semmissen tudnak róla vagy czéljairól. Az idegeekkel való helyes bánásmódhoz a szállodásnak egészen éles látásra, biztos tapintatra van szükség. A fekete juhokat ki kell kergetnie a nyájból és a rossz fizetőket jó embereké faragni; védtelen magános néket erőlyesen és könyörtelenül a szemtelen tolatódkó ellen védeni. Mindezt helyesen és tapintatosan végezni végtelen sok emberismeretet követel, a legnagyobb elővigyazatot és hozzátartozik a szállodás legkegyesebb feladataihoz. A szálloda kifogástalan vezetése kétségtelenül többet követel, mint akár az alkalmazottak, a konyha, az istállók feletti felügyelet és a pénzke rendbentartása. Mert roppant sok a kerék az annyira komplikált szálloda-gépezetben, a melyeknek a legtekéletesebben kell egybevágnia, hogy az üzletmenet fennakadást ne szenvedjen. Manapság a szállodai élet terén a jelentékenyebb helyzet elérésére rendkívüli személyes képesség elengedhetetlen.

Mindazok a szálloda nagyságok, melyek ma részben világhírnek örvendenek, fokról-fokra emelkedtek a hírnév lépcsőjén, legtöbbsnyire a pinczernősztyárból kerülte ki, gyakran azonban a konyhaművészet bűvköréből is, nem ritkán szerény kapuskókból, mindig tanuló és tanulmányozva az emberi jellem jó és rossz tulajdonait. Mint pinczernő naponként volt kitűnő alkalma megismerni a vendégek hajlamait, gyengeségeit és rossz szokásait és szemléllődhett azok felett; mint irodai titkar betekintést nyert vagyoni viszonyainkba és pénzforrásainkhoz és mint portás ellenőrizhette leveleinket és látogatóinkat. Ha a szálloda-alkalmazott eléri a chef de réception állását, jobban megismeri az emberi természetet és annak különösségeit, mint bármely hivatalt lélekbúvár elődeivel együtt. Ebben az állásban csak még egy jól dotált igazgatói állásra reflektál egy alkalmat vár arra, hogy valamelyik szállodát átvehesse, esetleg új etablissement-t nyithasson.

A svájci és német szállodások, a kik önálló-ságukat pályafutásuk alatt — ebben a kitűnő iskolában — nyerték, valamennyien tiszteletre méltó kitűnő üzletemberek, a kik eredményt eredményre halmoznak. Ez nemcsak a német faj rokonszenves jellemvonásából ered, a mely az idegennek a szeretetreméltó bánásmód és barátságos segélyre kész-ség által kívánatai és érdekei iránt otthonossá avatja a szállodát. Az a szerencsés adomány, kiismerni az embereket, rögtön és a szerint bánni velük, nem ritka az angol és különösen a magyar szállodásoknál. Igen sok angol van, ki teljesen idegen emberek eszejárása és eszmemenete iránt érdeklődik, és gyakran még nagyobb gondot fordít arra, mint az saját nagára. Külföldön kevés az angol szállodát. Anglia óriási szállodái majdnem kizárólag német igazgatók vezetése alatt állanak és Angliában épen ezért, mint általában ismeretes, a német pinczernő ugyszólván jobb keze az igazgatónak.

Bámulatos olcsó!

Goldin 8 frt.
óra

Nikel remonitör erős zsebhóra, szépen diszített fokkal, másodpercz-mutatóval csak 2 frt 60 kr. Nikel remonitör zsebhóra, zománez számlappal, minden 32 órában felhuzandó, kitűnő szerkezeti, 3 frt 50 kr., dupla fedéllel, 5 frt. Új ezüst rem. zsebhóra, művészlőg vésett fokkal, teljes szerkezeti, 4 frt 20 kr., dupla fedéllel 5 frt 50 kr., Tula rem. zsebhóra 5 frt, dupla fedéllel 7 frt 50 kr. Valódi ezüst rem. zsebhóra, finom svájci szerkezeti 6 frt, dupla-fedéllel 8 frt. Valódi ezüst-láncok 2 frt és feljebb. Ébresztő-órák 2 frt. A nálm vásárolt nikel- és ezüst-órák valódiságáért 10 évi írásbeli jótállást nyújtok. — Javítások 2 évi jótállással.



Képes árjegyzéket órákról ingyen és bérmentve küldök.
KUN H. műórás
Budapest, IV., Koronaherczeg-utca 7.

Pályázati hirdetés.

A „Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávősegek Országos Nyugdíjgyűjlesztő”-nek budapesti választmánya ezennel pályázatot hirdet egy

pénzbeszedői állásra.

Az állásra csakis óvadékképes és ily minőségben már alkalmazva volt egyének pályázhatnak.

A pályázat közelebbi feltételeit megtudhatók a választmányi irodában naponként 2-4 óra közt. (VI. Terezkörút 19. sz., Sztanoj-kávéház különteremében.)

Lessely Mária

Schouanetz János kávéház-tulajdonos unokája

és

Takács János, vendéglős

Budapesten

ajánlják magukat

mint jegyzesek.

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

Február 3-án: Petánovics József, IV. ker., Mária Valéria-utca 10.

Február 10-én: Prindl Nándor, VI. ker., Andrassy-ut 51.

Február 17-én: Jahn Ede, VI. kerület, Andrassy-út 42.

A »vadász-kürt-szálloda« a kishid-utczában f. évi február hó elsejével ifj. Kommer Ferenc ur tulajdonába ment át. Kommer ur a szálloda-ügy terén bő tapasztalatot szerzett s jól emlékszünk mi még arra, midőn hét év előtt édesapja személyesen elvitte őt Zürichbe. a »Bauer-féle szállodába«, hogy ott tanulmányait megkezdje. Később folytatván tanulmányait Párisban és Londonban is, továbbá a »Monte Dore«-szállóban, Angolország Bournemouth városában. S meg vagyunk győződve, hogy ezen nagy tanulmányutain igazi derék szakemberré fejlődött ki. A »vadász-kürt-szálloda« átvétele alkalmából üdvözljük őt s szívből őszinte szerencsét kívánunk neki.

Egy jó barát és szakátárs. Mindnyájunk emlékében van még, hogy 1885. év január hó 27-én a kiállítás megnyitása előtt a budapesti vendéglősök épülő félben levő pavillonjának emelvényéről Kommer Ferenc barátunk oly szerencsétlenül esett le, hogy e derék férfiú életbenmaradása alapos aggodalomra adott okot. Szerencsére hosszas betegség után kiheverte Kommer a

súlyos sérülést, úgy hogy mindnyájunk örömeire ismét ép erős ember lett. A szerencsétlenség 14-ik évfordulóját használta föl arra két év óta Cirkvenicán élő jó barátunk és szakátársunk Vrabetz Frigyes, hogy Gundel János elnökünk czímére a múlt hó 27-én Mayer Ferenc Arany János-utcai vendéglőjében tartott vendéglős-reggelhez a következő sürgönyt küldje: „A magam és a megboldogult kollégák nevében emelem poharamat Ferire, 1885. január 27. és emlékembe idézem a már azóta elhunyt kartársukat, Günzel, Flaugler, Wohlfart, Fritz, Morbilzer és Hermart.” Gundel elnök rögtön köszönő táviratot küldött Cirkvenicára, és Vrabetz szívélyes sürgönye, Kommer akkori szerencsétlenségével egyetemben, hosszú beszélgetés tárgyát képezte a reggelinél.

A »Magyar Serfőző-Szövetkezet« ez idei rendes közgyűlését 1899. évi február hó 12-én. d. e. 11 órákor tartja saját helyiségében. (V., Erzsébet-tér 10 sz.). Napirend: 1. Az igazgató-tanács évi jelentése. 2. A mérleg előterjesztése. 3. A számvizsgálók jelentése. 4. Három igazgató-tanácsi tag választása. 5. Három számvizsgáló választása. 6. Netáni indítványok.

Ifj. Kommer Antal, a kerepesi-uti »Metropol«-szálloda eddigi tulajdonosa, f. évi április hó 1-én megváltik üzletétől, és a szálladót saját regijejében Pelánovits ur fogja átvenni. Sok szerencsét!

Felölös szerkesztőnk 70-dik születés-napja alkalmából Huber Antal realtanoda-utcai pék-mester eredeti módon fejezte ki iránta érzett rokonszenvét. Egy csakugyan óriási, majd egy méter hosszúságú »óriás-kiflit« sültött, a melyet nemzeti színű szalagokkal oly módon díszített fel, hogy a minden kiflig dispeldányáról jobbra és balra, szintén tésztából gyurva, ez a két évszám lógott le: 1829—1899. Az érdekes és trefás meglepetés szerkesztőnknek örömet okozott.

Földalatti pinczék kövezése. A pinczetalajnak nem szabad rossz befolyással lennie a pinczére és épen ezért ennek kikövezésénél mindenkéltül figyelniünk kell, hogy a melege és nedvessége a talajnak ne s szorujjon, mert ez által a hőmérsék és a nedvességi fok káros mértékben befolyásolja azt, azaz emelheti. Megszivlelendő, hogy a talaj minősége a pincze tisztaságára nagy befolyást gyakorol. Azok az intézkedések, melyeket az alapfalak és a pinczefalak építésénél tesznek, nem mindig kielégítők arra, hogy a pinczében a kívánt egyenlő hőmérséklet és korlátolt nedvességét fentartsák, ha a talaj nines megfelelően elkészítve. Ha a talaj, melyben ásva van a pincze, száraz, úgy a kikövezés nem épen szükséges, bár némely esetben jó egy áthatatlan talajborító, hogy szárazra tegye a pinczét. Elég, ha a pinczetalaj nem homokos, körülbelül 20—30% széles folyó-homok réteggel betakarja, mely jó le van mosva és száraz. Az oly pinczetalajon, különösen ott, a hol sokat dolgoznak, nehéz a tisztaságot megtartani és sokan nem is szeretik a természetes egyszerű homokból álló talajt, ebben az esetben a talaj kikövezése valami szilárd és elég kemény anyaggal válik szükségessé, mely a talajból a nedvességet a viszonyokhoz kellően engedi a pinczébe hatolni. Ilyenkor mindig meg van a helyes nedvességi fok, ilyen anyag pl. homokkő-kockák vagy közönséges porkő, a melynek köveit csementtel kitöltik. — Ha azonban a talaj igen nedves és félni lehet attól, hogy igen sok nedvesség jut be, akkor a takarót kőlapokkal vagy kemény sziklaköbök kell előállítani, melyek nem engednek át semmitsem. Az így elkészült takarót csementtel vagy aszfalttal kell borítani. Ha ily anyag nines kéznél vagy előállítására nehéz és drága, akkor egész egyszerűen beton vagy aszfalt-réteg is jó. — Vannak azonban oly esetek is, a midőn nem tanácsos a talajt kövezni vagy

betonnal fedni, hogy megakadályozza a tulságos nedvesség vagy a víz behatolását. Ilyen eset az, ha magas a talajvíz és annyira emelkedhetik, hogy felülete meghaladja a talaj magasságát is. Ekkor nemcsak áthatolhatlan, hanem oly talajtakaróra van szükség, amely a feltörővíz nyomásának kellően ellenállni képes. Ilyen esetben be kell fedni a talajt két betonréteggel, melyeket 2—4% vastag aszfalt-réteggel választ el. Nem elég az, ha igen erős a víznyomás, mert nem képes a vizet visszatartani. Ekkor a talajt egy réteggel kell bevonnai, a melynek szélére ágaoskákat vagy követ állítunk, miáltal egy fordított boltozat képződik, melynek ivmagassága $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{20}$ része feszítő távolságnak. Ezt a boltozatot aszfalttal vagy betonréteggel vonjuk be, esetleg homokkal és erre jön a tulajdonképeni takaró. A betont olyképp alkalmazzuk, hogy réá még egy réteg tiszta csement jön, mely a betonrétegen felül a falak mellett 5—10 cm. re kiemelkedik a legmagasabb vízállás felett. Természetes, hogy az ilyen takarón nyílnak seholsem szabad lennie, azonkívül a munkát és tisztogatást a legnagyobb gondnal kell végezni, hogy a czél biztosan eléréssék. — A pinczetalaj felülete különféle alaku lehet. Szélességében hajlást képezhet a falaktól a pincze közepe felé, mely által a hosszúság bizonyos esést nyer; vagy ha a pinczehelyiség igen nagy gyűjtő árkok vagy levezető csatornák készíthetők. Lehet azonban a pincze hajlása a hordósorok felé megszűnő és a pincze középső része utcaszerűen boltozott. Ez által a pincze két lejtőt kap, a melyen a hordók lefutnak, az első ott, a hol két sorban állnak. A második alak előnyösebb, mert a pincze tisztántartását tetemesen megkönnyíti.

Kmettyko János ur — a mint Aradról értesülünk — az oltani Pinczér-egylet ügynökiévé választott meg.

Husfogyasztás Magyarországon. Állat-állományunk javulásával a husfogyasztás is kedvezőbb arányokat ölt, mint hajdan; különösen a vidéki lakosság körében terjed a hus fogyasztása, a mi tisztán annak a kifolyása, hogy a közbüvághidak száma évről-évre szaporodik. Tagadhatatlan ugyan az is, hogy ezen a téren sok még a tenni való, de elvégre az is bizonyos, hogy egy évtized előtt még nagyon el voltunk maradva. Ma már közel 2100 közbüvághíd van az országban s ha csak minden évben 40—50-nel szaporodik a közbüvághidak száma, úgy rövid néhány év alatt az ország minden vidékére kellően el lesz látva. Érdekos, hogy 1893-ban még a közbüvághidakon csak 462.273 szarvasmarhát vágtak le s már öt évre rá, azaz 1897-ben 635.691 darabot; míg tehát a közbüvághidak száma csak mintegy 5—6 százalékkal szaporodott, addig a legváltott szarvasmarhák száma csaknem 50%-kal növekedett. Bivalyokból és borjúkból is sokkal többet vágtak le 1897-ben, mint 1893-ban. A kisebb állatok, így pl. a juhok forgalma esőkkent, ezt azonban az idézi elő, hogy a juh-tenyésztés általában folyton hanyatlak; ma már jóval kevesebb a juh, mint csak öt év előtt is volt. Ugyanígy vannak a sertésrészek következtében a sertéslevegással is — ebből is csökken a forgalom a közbüvághidakon

A vadíz. A vadhus kedvelői előtt ismeretes, hogy a vadíz néha igen erős, néha azonban gyöngye. Honnan származik ez? Ez onnan jön, hogy az utóbbi esetben az állat elbátortalanodik, az első esetben pedig hosszú üldözés után terítik le, azaz hosszú halálküzdalem után pusztul el. Egy mézársor sem engedi az állatot hosszú halálküzdalem keresztül menni, mert nagyon jól tudja, hogy azáltal a hus rosszabbá válik, sőt még élvezhetlenné is lehet. Tudvalevő, hogy a friss szarvas husa, a melyet a parforce-vadászaton ejtenek el, svada, azaz igen keserű és nem izletes annyira, hogy egyáltalán az ember nem élvezheti, hanem a kutyaéknak dobják oda. Minden angolna-halász tapasztalásból tudja, hogy azok a halak, melyeket a vásárra rendszerint mint nem előző

MEGHIVÓ

a Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata

A BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET

által közösen

1899. évi február hó 28-án a ROYAL nagyszállóda összes termeiben rendezendő

Jótekonyczélú Bálra.

AZ IPARTÁRSULAT RÉSZÉRŐL:

Kommer Ferenc id. Kammer Ernő Gundel János Wirth Ferenc Mehringer Ressel
rend. biz. elnök tiszteletbeli elnök bálnok alelnök pénztárnok

A PINCZÉR-EGYLET RÉSZÉRŐL:

Gaál Andor Rusnyák Ferenc Krassy Bódog Kiss Henrik
elnök jegyző pénztárnok alelnök

Személy-jegy 3 frt.

KEZDETE 9 ÓRAKOR.

Család-jegy (1 úr, 3 hölgy) 5 frt.

Jegyek a meghívó előmutatása mellett válthatók: az ipartársulati irodában (IV. Himző-utca 1); a pinczér-egylet irodájában (IV. rostély-utca 1); továbbá minden szállodában, vendéglőben és este a pénztárnál.

A jótekonyczél iránti tekintetből felülfizetések köszönettel fogadtatnak és hirlaplaj nyugtáztatnak.

A tiszta jövedelemnek a vendéglősök ipartársulatát megillető fele a szakiskola fenntartására fog fordíttatni.

A tiszta jövedelemnek a pinczér-egyletet megillető feléből

20% a szakiskola fenntartására, 80% a pinczér-egylet beteg-szolgálati és temetkezési pénztára javára fog fordíttatni.

megbeesültet hoznak, kitűnő izzel birnak, ha őket közvetlenül az elemikből való kivétel után megőlik, míg ha a szárazban hagyják őket elpusztulni, minden jó izüket elvesztik. A jobb fajú halak, mint a ponty és a pisztráng a vízből frissen kivéve, sokkal jobbak, mint a haltartóbeliek, melyek erőtlenekek. Ezekután bizonyos, hogy az állat huszára aggodalmas állapotban megváltozik, és hogy az erős vadizt nem más idezi elő, mint a halalfélelem, mely megrázza az idegeket és a fertéző anyag szétszóródását idézi elő az izmok között. A sertés- és bárányhusba is be lehet csempészni az állatok rémitgetése által a vadizt. Vannak állatok is, melyek ugyan-ézen uton, bár igen primitív formában izletesebbé igyekeznek tenni táplálékukat. A macskák zsákmányukat izletesebben akarják, azért játszanak vele, mielőtt a kegyelemőföset megadnák. Azért viszi a tigris zsákmányát élve messze uton, habár annak kétségbeesett mozdulatai igen gátolják a rablót futásában, holott egy talpasapás vagy egy mély harapással könnyen végezhetne vele. Azonban a hosszú procedúra által a zsákmány jó izét óhajtja fokozni. Hasonló ősztonszerű szempontból eszi meg a keletindiai mosóméve iszonyatos kinokban vergődő zsákmányát darabonként, tagot tag után nyolagatva és szopogatva, anélkül, hogy előbb a megkínzott állatot egy csapással megölné, — hogy a vadizt ne hiányozzék. Annál feltűnőbb az elterjedt izlésben beállott zavar, hogy a vadhus annál inkább való az emberi élvezetre, ha ez minél inkább meg van érve az eldobásra. Az egészséges emberi ész önmaga mondja, hogy az a hus, mely szagot terjeszt és színt változtatja, meg van romolva és az emberi élvezetre egyáltalán használni nem szabad.

A bor megfeketedését, az u. n. »fekete törést« a csernav okozza, ha a bor vastartalmu. Hogyha ugyanis a bor vassal jó érintkezésbe, pl. ha a hordónyalánál lévő vasszögek nincsenek teljesen eltakarva és isolálva, vagy hogyha a szűret alkalmával a must gyakran jó vassal érintkezésbe, akkor a borban foglalt savak feloldják a vasat, a mely egyesülve a csernavval, sötét-fekete vegyületet: csernavas-vasoxydot képez. Mennél több csernav van a borban, annál könnyebben feketedik meg. A bor többé-kevésbé sötétebb színű lesz, de ize nem változik, vagy csak nagyon kevésé. Az ily módon megfekedett bor kevés idő múlva magától lesz világosabbá, anélkül, hogy minőségét bármilyen hátrányt szenvedett volna. Ha azonban a bor e hibáján gyorsan akarunk segíteni, úgy azt vizahólyaggal vagy gelatinnal tehetjük. A vörösbőr ha megfeketedt, előbb átítészőségét újra magától nyeri vissza — színtét rendszeren elveszít.

A kések és villák tisztítására már annyiféle eszköz és anyag létezik, hogy azt lehetne hinni, semmi újat és jobbat találni már nem lehet. És mégis folytonosan merülnek fel újabb dolgok, melyek egyrésze ugyan nem jut kellőleg érvenyre, de a másik rész rohamosan hódít a gazdaságok körében. Az utóbbiakhoz számíthatjuk egy nemrégóta létező törvényesen védett tisztító szert kések és villákhoz, mely egyszerűség és czélszerűség tekintetében semmi kívánni valót sem hagy fenn. Alí az két egyoldalón összekötött kemény, a benső oldalón bőrrrel vagy posztóval bevont táblából. A bőrré vagy posztóba bizonyos tisztító port szórnak és a kést áthúzzák az összeillesztett táblák között, a míg balkezzel gyöngén egymáshoz szorítatják. A villák tisztításához csak egy tábla szükséges. A kés mindkét oldalán egyszerre lesz fényes és ezáltal időt is takarítunk meg.

A fűrészpör értékesítése. A világban semmi sincs hiábavaló. Sehohsem mutatkozik inkább ez az igazság, mint az iparban, a mely a szüntelenül haladó technika segítségével olyan anyagokat használ fel, melyeket sejtett czélokra, melyekre sohasem gondoltak s létrehozta ezt részint az alak megváltoztatásával, részint idegen anyagok és segédanyagok alkalmazásával. — Ekké van a még kevés idővel ezelőtt is közönségesen nedves állapotban a szobapadló tisztítására használt fűrészpörrel, melyet manapság sokféleképen — mely ezen fahulladékok minél jobban való kihasználását biztosítja — használnak. Rendszerint idegen anyagot kevernek a fűrészpörhöz, mely által újabb anyag keletkezik, a melyből sajtolás után mindenféle hasznos és fényűzési czikkeket, sőt teljesen tűzmentes építési anyagokat is állítanak elő. — Ha egy rész cemenhez három rész fűrészpör keverünk, akkor szilárd anyag áll elő, a mely többek közt alkalmas tetőnek és közfalnak is. Ebből az anyagból különben sajtolás által igen finom deszkát lehet készíteni. A fűrészpörből készített deszkákat lehet gyalulni, szegezni és a tűzet épen úgy állja, mint az égetett téglák. Ujabbban különösen épületek külső diszeire alkalmazzzák a fűrészpört. Ezeknek a diszeknek az a különös előnyük, hogy kevésbé törékenyek, mint a gipszdiszek, ezért nagyobb diszek készíthetők belőle egy darabban. Nedves lakások szárazzá tételére is használható a fűrészpör. A szer elkészítési módja a következő: Köszénkátrány és kénvíz keverékéhez finom porban hidraulikus mészt elegyítendő, ehhez a keverékhez kell a fűrészpört adni. Ezt az anyagot lemezekbe vagy téglákba öntik. Faragott munkákat imitálnak a fűrészpör segítségével, állatvért kevernek hozzá s az így létrejött anyagot sajtolják össze. Az anyagot lehet tovább is kidolgozni, különösen képkereteket készítenek belőle. Mint tüzelőanyag kitűnő a fűrészpör, sokkal nagyobb meleget fejleszt, mint a barna szén. A fűrészmalomkó így jó mellékjövédelmhez jutottak, holott ez azelőtt nemesak akadályukra volt, de költséget is okozott.

A fogpiszkáló mint betegség oka. Egy ötven-éves kertésznek az volt a szokása, hogy egy fadarakkával, melyet állandóan zsebében hordott, fogait piszkálta. Különösen akkor tette ezt, ha fogfájása volt és addig,

míg vér folyt belőle. Ekkor a fájdalom alábbhagyott. Az egyik napon, mikor épen csak rövid idővel azelőtt szorgalmasan használta a fogpiszkálót, hirtelen megbetegedett igen erős nydaganattal; száját alig bírta egy ujnyi szélességre kinyitni, háta oly kemény és merev lett mint egy deszka, és a legesekélyebb érintésnél, az úgy legkisebb megrázkódásánál vagy váratlan hangos beszédnél is a tagokban a leghevisebb fájdalmak léptek fel. A sebtől származó merev görcs kifejezett képe volt ez, melyet a valószínűleg tisztán fogpiszkáló használatára idézett elő; a súlyos betegség első tünetei közvetlen kapcsolatban léptek fel a fadarakba által okozott fogvérzéssel. A páciens, midőn fogát piszkálta, épen kerti munkával foglalatkodott és valószínűleg tünt fel, hogy a fogpiszkálóval egy kis föld — mely a sebtől származó merev görcs mérgeinek legalkalmasabb talaja — jutott a kis sebbe. A fájós fogat chloroform-borogatás mellett kihúzták, mire a rohamosan fellépett betegségi tünetek lecsillapultak. A sebtől származó merev-görcs ezen szokatlan esete mindenesetre példát szolgáltat arra, hogy a tisztán fogpiszkáló vigyázatlan használatára folytán mily könnyen beállhat az életveszélyes vérmérgezés.

Petrezselyem-potyka. Az alábbi módon elkészített potyka époló izú, mint a szárnyas: vedd ki, mosd le és borítsd el épuj, mint a nyulat minden oldalán két réteg szalonnával. Süsd meg jó alsó és felső tűznél világosságra folyósú előbb megbarnított vajban, szórd meg egy kis sóval és zsemlyemorszával (a szeléről) süss hozzá néhány szál petrezselymet; aztán forró vizet önts hozzá mártásnak és süsd nagyság szerint 3/4—1 óráig. Melléklet: Zöld saláta és kelvirág.

Petrezselyem-tyuk. A jól elkészített tyuk mellé és lábait vend be szalonnaréteggel. Töltés helyett adj belé petrezselyem leveleket és egy kis sóval átszórva süsd meg szalonnaszirban és jó barna folyósú vajban, a mártásba is jön egynehány szál petrezselyem, a mit előbb vele evőtől kell szűni, mielőtt víz jönne hozzá; továbbá 1—2 evőkanál zsemlyemorzsa, hogy kelkőbbé elkészüljön. A beadás előtt vedd ki a petrezselymet, a mit később a pecsenyéhez lehet adni. Nagyság szerint sütni kell 1—2 óráig.

Feeskfészek-leves. A feeskfészek-leves drága inyenység, még ott is, a hol kapható, különösen nagyobb városokban, nem mindenki élhet vele. Egy kilogramm feeskfészek pl. Párisban 700 frankba kerül. A fészek darabját 70—80 frankért adják, ennek folytán egy kilogramm ára 1000 frankra is felemelkedik. A levest úgy állítják elő, hogy egy kilogramm feeskfészeket három óra hosszat főznek 25 kilogramm vízben, a midőn a feeskfészek feljön, szétmegy és vékony, átlátszó, könnyű réteggé válik. Ebből kiszámíthatjuk egy tányér feeskfészek-leves árát is. Egy kilogramm (annyi mint egy liter) épen elég nyolc tányér levesre, ehhez 40 gramm feeskfészek kell, a mi 40 frankba kerül. De valamivel bővebben is számíthatunk, mert esetleg több kell belőle, ekké tehát egy nyolc tagból álló társaságnál egyenként 7 1/2 frank áru feeskfészek szükséges a levesbe.

A jó rizsfőzésről egy kitűnő vendégül szakácsnő a következőket írja nekünk: »Éveken át kínlódtam, hogy jó rizst kaptak, sohasem sikerült, főleg ha blanchiroztam. De most 3/4 óra alatt kitűnő lesz — puha, nagyszemű és izletes. A nélkül hogy megmosnám, ősszerzőm a rizst, felfőni hagyom a fazekat magasan tartom, e g é s z l a s s a n lezuhom és forró vizet vagy forró tejet öntök hozzá, a mi által oly jó lesz, hogy valóságos öröm az ilyen rizst látni és enni«.

Párbaj dugóhúzókkal. Két kiskoru párisi pinezeránonez, névszerint Maillard Louis és Alexandre Henry, ugyanegy leányuk udvarolt (!). Minthogy egyikük sem akart fátigani, párbajra határozták el magukat, fegyverül a d u g ó h ú z ó t választván. Éjfél 1 órakor találkoztak előzetes megállapodás után egy utcán és kirántván a dugóhúzó, Maillard Henry-t annyira összeszurkálta, hogy ezt azonnal a kórházba, a győztest pedig a rendőrségre szállították. A két tacsók előzetesen botot érdemelt volna!

Parfümirte Butter leiten sich jetzt die Amerikaner zu ihrem Frühstückstisch. Die Milchwirthschaften, wo diese Butter bereitet wird, duften so wohlriechend wie ein Blumenladen oder das Laboratorium eines Parfumeurs. Die Butter wird zuerst in kleine Ballen, ähnlich wie die zum gewöhnlichen Gebrauch bestimmte geformt und dann jedes einzelne Stück in feinen Mousseline eingeschlagen. Hierauf legt man sie auf ein Bett von Rosenblättern, die eigens dazu in irdenen Töpfen präpariert werden, und bedeckt sie von oben nochmals mit einer Schicht der frischblühenden Blumen. Dann wird das Gefäss in einen Eiskasten gestellt und dort zehn Stunden stehen gelassen.

Wie schützt man sich gegen zu schnelles Verderben fertiger Speisen ohne Zusatz chemischer Produkte? Diese Frage ist wirtschaftlich und wissenschaftlich, ebenso für jeden Koch persönlich, von ganz besonderem Werthe, und doch wird in dieser Beziehung sehr viel gesündigt. In vielen Geschäften, hauptsächlich in Sommer- und Vergnügungs-Etablissements, wo der Bedarf von der Küche oft sehr unbestimmt ist, namentlich bei plötzlichem Witterungs-Umschlag, hat der Koch seine liebe Noth, die ihm zurückbleibenden Speisen in gutem Zustande weiter zu verwenden, und doch ist bei etwas Sorgfalt die Mühe nicht gross, aber lohnend. Gekochtes oder gebratenes Fleisch oder Geflügel muss trocken, in einem trockenen, luftigen Raum richtig verkühnen, darf aber auch nicht übereinander liegen. Nachdem es verkühlt ist, kommt es in den Eis- oder Kühlraum. Fleisch und Geflügel in rohem Zustande muss hängen. Bouillon, Suppen, Sosen, Gemüse und Ragouts müssen vor dem Kaltstellen aufgekocht bez. soweit erhitzt werden als es zulässig ist. Am meisten wird gesündigt, wenn von den zurückgestellten Speisen theilweise etwas entnommen wird, da sieht man, dass die Kelle oder der Löffel bis auf den Boden des betreffenden Gefässes gestossen wird, ganz gleichgültig, ob viel oder wenig darin enthalten war, dadurch kommt aber Luft in die zurückbleibende Masse, und das ist der grösste Verderb, denn durch die eingedrungene Luft tritt in ganz kurzer Zeit Gährung ein.

Druckfehler. Ein bayerisches Provincialblatt bringt folgenden Bericht über eine Gastwirth-Versammlung in München: »Der Referent malte die Missstände von heute in anschaulichen Farben und bezeichnete die M a s s k r ü g e l n, welche zu ergreifen wären, um dem darniederliegenden Gastwirthsgewerbe wieder auf die Beine zu helfen.«

Vertheidigung. G a s t: »Ich habe in der Suppe einen Stein gefunden, Herr Wirth!« — W i r t h: »Nicht wahr, das sagen Sie mir; wenn Sie aber eine Brillantnadel gefunden hätten, davon hätten Sie mir gewiss nichts gesagt.«

CSÁKY ÁRMIN Budapest, VI. Andrassy-út 57 (a Millenium kávéházzal szemben).

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításán 1889. évben a párisi világkiállításán. **Ajánl konyharuhákat minden nagyságban**



szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára
Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2. 250
Kabátok piqúe-velezből frt 2. 250, 3.
Kabátok csinvat- v. satinból frt 1.25, 1.50
2. 250.
Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-garnból, kék, fehér esikós, 2,50—3 frt
Szakács-kötények, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.
Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.
Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25
30, 35, 40.

Ezen fehérnemű özégemnek külön specializálása és a legjobb utaság szállodák és konyhákba általam szállított.

Meghívó

A BUDAPESTI I.—III. KER. SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLÓSOK, BOR- ÉS SÖRKIMÉRŐK IPARTÁRSULATA

1890. évi február hó 9-án, csütörtökön

a II. ker., Medve-utca 6. szám alatti FÁCSÁN termeiben

ZÁRTKÖRŰ TANCZVIGALOMRA

Pecz Károly
társ. elnök

Buzik Andor
rend. biz. elnök

Zalder Venczel
társ. elnökhelyettes

Lerner Mihály
rend. bizotts. alelnök

Bauer János
bizotts. pénztárnok

Schlaucher Ferenc
bizotts. gazda

Táncz kezdete este 9 órakor.


Család-jegy ára 3 frt (érvényes 2 hölgy és 1 úr részére). — Személy-jegy ára 1 frt 50 kr.

A ZENÉT A 69. GYALOGEZRED ZENEKARA SZOLGÁLTATJA.

A t. hölgyek kéretnek egyszerű ruhában megjelenni.

JEGYEK KAPHATÓK: a rendező-bizottság elnökségénél és a meghívó előmutatása mellett este a pénztárnál.

Champagne
Charles Heidsieck

csász. és kir.  udv. szállító

Reims.

Magyarország vezérképviselősége

Sáris Vilmos

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

Vendéglői üvegedények

főrvényes

Korona-Hitelesítéssel

nagy választékban kaphatók :

üveggyártelepek ezelőtt Schreiber J. és unokaöcscsei

BUDAPEST

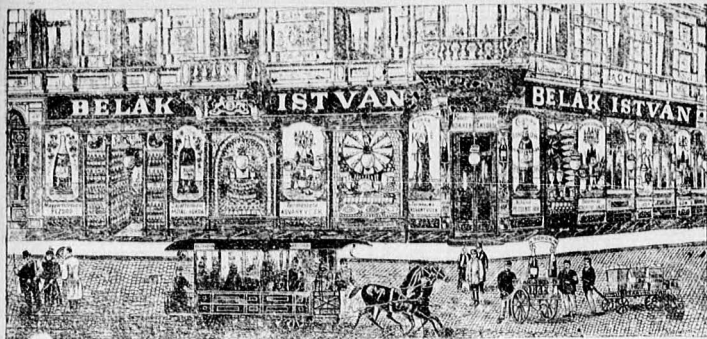
IV., régi posta-utca 10, félemelet.

Képes árjegyzék

kivánatra ingyen és bérmentve.



Kávémagazin Budapesten.

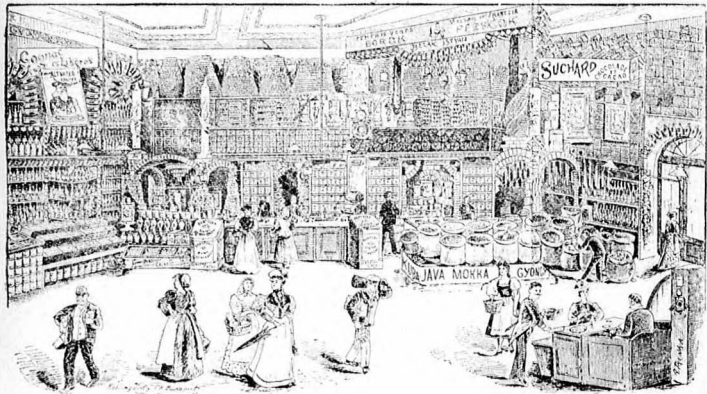


Kávé

elváromlva s bérmentve, postán utánvétellel, vagy a pénz előleges beküldésével Budapesten házhoz szállítva

P. kg.	Kubakávé	6.50
P. kg.	Mokkakávé	6.50
P. kg.	Jávakávé	6.50
P. kg.	Gyöngykávé	6.80
P. kg.	Portorikókávé	5.80
P. kg.	Cs. kev. tea	1.55
P. kg.	Törmelektéa	—95

A tea a kávéhoz csomagolható. — Egyes fajok külön vagy vegyesen is küldetnek.



Szétküldés kizárólag Budapestről

BELÁK ISTVÁN Budapest, VII.,
Telefon 61—75. Rottenbiller-utca 4. Telefon 61—75.
FUME — TRIEST.

Chocolad Stühmer



Védjegy.

Elismert legjobb gyártmány.

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben

Magyarország legnagyobb gyára.

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

Arany- és ezüstérem.

Jurytag az 1885. országos kiállításon.

Veszek uradalmi hajtóvadászaton elejtett mindennemű

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, kappanok és egyéb ünnepélyekre szükséges czikkeket.

Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

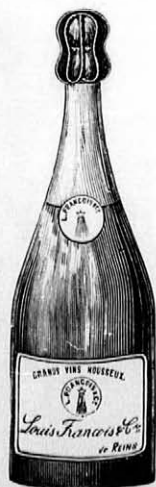
Pomontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Szemesvár, Anvers.

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

vagyunk Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti
hereskedelmi- és váltótörvényeséknél 17.151. sz. a. bejegyezve van.



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

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



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



Budapest, VI., Király-utca 36. szám.

Az ezredéves kiállításon a kiállítási nagy éremmel kitüntetve.

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

Régi teke-asztalok legjobban kivitelben, valamint dákók és elefántosont-labdák készítettnek v. ujakra kicseréltetnek.

Tekeasztalok áthuzása valódi Tuffle-posztóval a legújtanosabban teljesítettnek.



HIVATALOS RÉSZ.

— A Budapesti Kávésipartársulatnak a nm. m. kir. kereskedelmiügyi miniszterhez benyújtott kérvényére — az alapszabályainak olyképen való módosítása iránt, hogy az ipartársulatba tartó tagok is felvehetőek legyenek — leérkezett a válasz, a mely szerint egyik-másik pontnak némi átdolgozást követeli a miniszter. — Az átdolgozás már folyamatban is létezik és a napokban újjalag felterjesztetik a miniszterhez, úgy hogy rövid idő alatt várható annak jóváhagyott alakban visszaérkezése.

— A pénzügyőrség bírságolásainak megszüntetése tárgyában a Kávésipartársulat a pénzügyigazgatósághoz egy kérvényt szándékozik benyújtani, melyben kifejti, hogy mennyire igaztalan a kávéosok bírságolása és hogy mennyire önkényesen járnak el a pénzügyőri közegek. Kérvényében kifejti azt is, hogy csak azok a kávéosok lennének megbírságolandók, a kik kérvényeiket beadni elmulasztanak, vagy a kik az engedély megtagadása daczára is gyakorolják az elárulást, illetve kimerést.

— A járdafoglalási díjaknak felemelését tárgyalta 1899. január hó 18-án Budapest székes-főváros törvényhatóságának közgyűlése, mely alkalommal Némái Antal fővárosi bizottsági tag, a Budapesti Kávésipartársulat elnöke, ezen díjfelemelés ellen állást foglalt és körülbelül a következőket mondotta:

Tisztelet Közgyűlés!

A járdafoglalási ügy nem első ízben lesz tárgyalva e helyen, de valahányszor napirendre került, mindannyiszor kénytelen voltam felszólalni, hogy a kávéosok érdekeit megvédelmezem. Csak a legutóbbi közgyűlésen lett bejelentve, hogy a nm. m. kir. belügyminiszter ur nem hagyta jóvá a közgyűlés egyhangulag elfogadott és a járdafoglalásra vonatkozó szabályrendeletet és már is következnek egy újabb kellemetlen meglepetés: a járdafoglalási díjaknak felemelése.

Lehetetlen, hogy a tek. Tanácsnak eme javaslatával egyetértsék. Hiszen köztudomású dolog, hogy a kávéos nem a saját jószántából, sem pedig a saját kényelmére állítja ki a nyári meleg napokon a gyalogjáróra az asztalokat és székeket, hanem a nagy közönség kényelmére és azért, hogy a nyár folyamán alatt is némi kényelmet nyújthasson a vendégeknek. Mert ne tessék gondolni, hogy az a járdafoglalás csak a járdafoglalási díjakkal jár, korántsem ez az egyedüli kiadás, hanem ehhez még sok más kiadás is járul, u. m. világítás, személyzet, virágok karban tartása stb. és főleg az, hogy a haztulajdonos már arra való tekintettel, hogy a kávéházból a helyiség előtti járdát is fel fogja használni üzleti célokkra, beszámítja a bérszámbe és annyival drágább a helyiség. A tek. Tanács indoklásában felemeli, hogy azáltal, hogy az új szabályrendelet életbe lép, a járdafoglalási díjakat fel kell emelnie, mert különben a budgetbe ezen czímen felvett összeget el nem érheti. Nem érthetek egyet a tek. Tanácssal, mert nem tudom belátni, hogy micsoda fontos szerepet játszhatik a főváros háztartásában, a hol milliók szereznek, az a csekély körülbelül 8000 frtot kitevő összeg, mely járdafoglalási díj czímen évenként befoly.

Nincs talán egyetlenegy iparág sem, sőt bátran merem állítani, hogy egy sincsen, a mely annyi és annyiféle czímen lenne terhelve adóval, mint éppen a kávésipar.

A kávéos azonkívül, hogy nagy tőkével dolgo-

zik, hogy nagy házbért fizet és sok személyzetet tartozik alkalmazni, még körülbelül vagy 12-féle czímen fizet adót.

Nem tartom tehát méltányosnak, hogy éppen ezt az osztályt az iparosoknak terheljük újjalag. Találion a tek. Tanács egy oly jövedelmi forrást, a mely azokat terhelje, a kik azt elvélni könnyebben bírják, mint a már ugyis a végtelékig terhelte kávésiparosok és igyekezzék abból megtalálni a fedezetet arra a különbözetre, a mely a járdafoglalási engedélyek megszorítása folytán származik. A közgyűlés szavazás alá boesajította az indítványt, a melynek eredménye az volt, hogy a tanács javaslata 88 szavazattal 66 ellenében, azaz 22 szótöbbséggel elfogadtatott.

— A Budapesti Kávésipartársulat abból az alkalomból, hogy a székesfőváros törvényhatóságának legutóbb tartott közgyűlése elfogadta a tanács ama javaslatát, hogy a járdafoglalási díjakat az eddiginél jóval magasabb összegben állapítja meg, felebbezést nyújt be a m. kir. belügyminiszterhez, a melyben kifejti, hogy mennyire indokolatlan és méltánytalan a tanácsnak ezen újabb intézkedése.

Reméljük, hogy az ipartársulat ezen felszólalásának az illetékes fórumnál meg lesz a kellő fogadtatása is.

Műkedvelők.

Köztudomásúlag a művészetek minden ágának meg vannak a maguk műkedvelői. Ismerünk műkedvelő poetákat, a kik az „istení szikrát“ a legnagyobb mértékben nélkülözvén, siralmas „zöngéményeket“ követnek el; vannak műkedvelő festők, a kik rémes festményekkel gyöttrik a türelmes emberiséget; léteznek szobrász-műkedvelők is, a kik irtózatosszobor-„műveket“ gyártanak: amateur-zeneszkek, a kiknek halvány fogalmuk sincs az összhangzattanról, de azért derűre-borura komponálnak és dilettánszínészek, a kikhez képest Ripacs Bonifác vidéki színigazgató 27-edrangú társulatának tagjai Coquelim-i magaslaton állanak. Ezek a műkedvelők saját pénzükön fizik kedvtelésüket, s az emberiségnek csak annyiban vannak ártalmára, hogy jogos bosszúságot szereznek neki, feltűnnek, de rövid ideig tartó szárnypróbálgatás után ismét a feledés homálya borul reájuk és ezzel befejezték „művészi“ pályájukat. Vannak természetesen itt is kivételek, a kikben valódi tehetség van, ezek viszik is aztán valamire.

Az utóbbi idők azonban arról győzték meg a társadalmat, hogy a műkedvelők nem csupán a művészetek terére szorítottak, hanem belátván, hogy a művészethez nemcsak pénz, hanem tehetség is kell, könnyebb teret kerestek privát passzióik üzésére és egész egyszerűen az ipar terére csaptak át.

Az ipar teré ugyanis sokkal tágabb, sőt anyagilag is sokkal kedvezőbb viszonyokkal jár, mint a művészet. Tehetséges, de éhező művész sok van, de ügyes iparos, a ki éheznek — kevés.

Valószínűleg ez a körülmény csábít sok, többekébbé vagyonos embert arra, hogy passzióból ezt vagy azt az ipart üzze.

Vegyünk p. o. csak egy speciést az ipari műkedvelők társadalmából. Ki ne ismerné az amateur-

fotografust? Ott van ő mindenütt, a hol csak valami „felvétel“ kínálkozik. Lakodalm. gázménet, népgyűlés, hadgyakorlat vagy bármilyen egyéb látványosság nincsen, a hol 5—6 amateur-fényképész ne szegeznék sőtét kamráját büszkén a sokadalomra. Pazarolja a fényérzékeny lemezeket, vegyszereket nyakra-főre, a nélkül, hogy valami hasznát látna buzgalmának. A szak-fotografusokat legfőkébb csak annyiban károsítja, hogy legközelebbi rokonait szépen „lekapja“, úgy hogy azok immár nem mennek a hivatott szakemberhez (ha ugyan az amateurkép megelégedésüket megnyeri).

A műkedvelő fényképész tehát nem veszedelmes species. Veszedelmesebb például a műkedvelő elektrotechnikus, a ki hiányos tudását néha pénzé is teszi, a mennyiben iparendély nélkül el-elvállal itt-ott egy-két házi tájlező-berendezést vagy más e fajta munkálatot. Az ilyen műkedvelők többnyire vidéken rontják a tisztességes iparos keresetét, nagyobbára azonban elveri rajtuk az iparhatóság a port, az „ezermester“ szépen lefizeti a bírságot és nyugodtan üzi tovább rendes mesterségét, a melyre joga van.

Az ipari műkedvelők legveszedelmesebbjei azok, a kik oly ipart kezdenek, a melyre tulajdonképen sem mi egyéb kvalifikációjuk nincsen, mint a pénzük, de sokszor még az sem, ha nem csak a hitelük. Természetes, hogy ily fajta amateur csak oly iparban kontárkodhatik, a melyet a törvény kvalifikációhoz nem köt, a minő a mi iparunk is.

Sokat panaszkodtunk, sokat terveztünk már e viszás állapot megpüsüntetése érdekében, a nélkül, hogy mind mai napig bármínő csekély eredményt mutathatnánk fel.

A kávésiparnak ugyanis — úgy látszik — valami esalगत, csábító hatása van egyéb ipartűző individuumokra, mert másból nem magyarázhatjuk azt a boszantó, igazán kellemetlen, és a hivatott régi kávésiparosok existenciáját végromlással fenyegető hallatlan invasiót, a melylyel tönkre ment fűszerkereskedők, kiérdemült pénz-ágenszek vagy egyéb ügynökök és a jó Isten a megmondhatója, hány egyéb társadalmi állással bíró, de az ő régi tulajdonképeni pályájuk nehézségeivel megküzdeni nem akaró vagy nem bíró egyének, tisztessz iparunkat részesítik.

Hová gondolnak önök uraim? Azt hiszik talán, hogy a kávésipar aranybánya, melyből boldog, boldogtalan, ügyes, ügyetlen csak úgy „blindre“ három hét alatt meggazdagodhatik?

Hogy önök mennyire tévednek, ha e véleményen vannak, napnál fényesebben bizonyítja azoknak a vállalkozó szellemű elvtársainknak rövid életű gazdaság vége, a kik önöket kevésbé megelőzve, megtört kedélylyel „adták be a kulcsot“, midőn már több hitelező czéget alaposan „berántva“, arra a meggyőződésre jutottak, hogy a kávésipar mégsem az a tejjel-mézszel folyó Kánaán, a melynek hitték.

Miért szállnak szembe ez isteni végzettel, a mely önöket más ipar munkásaivá teremtette?

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Teljes vendéglő s kávéházi

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

GALLIK LAJOS rézműves,
Budapest, VII., Nyár-utca 15.

Javítások és czínezések gyorsan elkészítenek és jutányos áron számíttatnak.

Ócska vörösréz napi áron megvételük vagy becsereztetik.

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



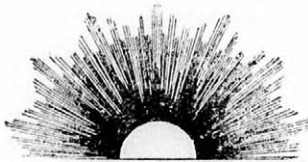
Evőeszközök, bors- és só-tartók, leveses-csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálczák, serpenyők, kancsók, asztaldiszek, gyertyatartók, állóvillások stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapítottatott 1819. évben.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

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

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

A berendezés költsége igen olcsó.

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

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

Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb
von **LEOPOLD NEUMANN**
BUDAPEST, VIII. Museum-körút 10.
fabrizirt seit Jahren als Specialität
Kaffeetafel-Mappen, Speisekarten-
Decken und Rohrzeitungshalter aus
dem besten Material.



Gediegene Arbeit - Prompte Lieferung - Prospekte zu Diensten

Miert vakittatják el magukat alaptalan, a józanság minden kellekét nélkülöző, csillogó, de üres remények tömege által? Miert nem vesznek példát az utóbbi néhány esztendő gyászos bukásainak hőseiről?

Gondolkozzanak egy kissé uraim, és be fogják látni, mily alapos ez a közismert közmondás: „ne sutor ultra crepidam!” vagyis: cipész maradj a kaptafánál!

H. I.

Állásfoglalás a cigány-zeneszek ellen.

Árva y Ottó Ede barátunk, a kinek köztudomásulag azzal a cigány-zenekarral, mely kávéházában évek óta játszott, még mindig nagy kellemetlenségei vannak, szóról-szóra az alábbiakat írja nekünk:

Tekintetes Szerkesztő ur!

Kérem következő soraimnak, melyek szerény nézetem szerint a kávéspár közérdekét érintik, szives közlését.

Köz tudomású dolog kártársaim előtt, hogy a mai viszonyok mellett a kávésnak sok mindennel kell megküzdenie, de ugy hiszem azt, hogy a mindennapi kellemetlenségekhez mennyiben járul a zene kellemetlensége, jelen soraim fogják igazolni.

Sajnos körülmény, hogy a cigány magas napi fizetése mellett ezekre rugó előlegre tart igényt, amely előleg biztosítására alig található módoszat, s legyünk őszinték, ezen abnormitásnak kizárólag mi kávéosok vagyunk okai.

De ha már ezen abnormis állapot tért hódított, azon körülmény, mely velem történt, minden esetre figyelmemre méltó s intő példaként szolgálhat.

Rácz y Laci, ki már évek óta nálam játszott, a múlt nyáron, miután tekintettel 1800 ftt tartozására, tőlem újabb előleget nem kaphatott, Keiner Márkus urat, a „Budapesti”-kávéház tulajdonosát boldogította azzal, hogy kellő előleg adása ellenében, adósságai hátrahagyásával elhagyta kávéházamat.

Keiner urnak tudomása volt arról, hogy Rácz nekem 1800 fttal adósom, miután ezt tudomására hoztam, s ez által engem azért, hogy pár héttel később Rácz könyörgéseire őt visszavettem, de csakis pénzem megmentése miatt, szemrehányás nem érhetett azért, hogy Keiner urnak Rácz rövid szereplése 500 fttjába került.

Ép így figyelmeztetem Káldor Zsigmond urat, a „Commerce”-kávéház tulajdonosát, hogy ki az a Rácz y Laci s hogy ez idő szerint azért nem tudok vele boldogulni s azért ajánlja magát más-hova, mert tőlem 1000 forint óvadékot vet fel. s zenekara külön 755 fttal adósom és így részére újabb előleget adni nincs hajlandóságom. Káldor ur mégis jónak látta Rácznak felvételét, sőt miután a zenekar összes hangszerei nálam kézi zalogot képeznek, még hangszereket is szerzett neki.

Hogy mennyi pénzébe fog kerülni ezen tul-buzgó eljárás, azt előbb-utóbb meg fogja tudni.

Ezen száraz tények felsorolása után azon ajánlattal fordulok tisztelt kártársaimhoz, hogy czélirányos dolog volna e téren módosításokat hozni be és pedig azt, hogy cigánynak oly magas előleget nem adunk s addig, míg egyik helyen adósságait nem egyenlíti ki, másik helyen fel nem vehető. Ez, ugy hiszem, nemcsak jogos, de méltányos is.

Mert a kávéosok egymással szemben közös érdeküket képviselhetnek s helyénvaló, hogy gondoskodjanak arról, ha már szükségük van a cigányzenére, hogy ne legyen szükségük egyszersmind a cigány elleni védekezésre is.

Maradtam tekintetes Szerkesztő urnak

kiváló tisztelettel

Árva y Ottó Ede

„Millennium”-kávéház tulajdonosa.

Elektromos fűtés.

Habár a villanyosság annyit teret meghódított már a fűtési technika terén, szerepe még jelentéktelen, a mi a dolog természetében fekszik. Ha bizonyos villamos energia elméleti hőmennyiségét és annak költségeit figyelembe vesszük, azt tapasztaljuk, hogy a közén által kifejlesztett ugyanannyi hőmennyiség sokkal kevesebbe kerül. Kétségtelenül kitűnik ez, ha égetnivaló anyagot égetünk el a tűzhelyen, a képződött hő egy tartóban gőzképzésre használjuk fel, aztán a gőzben kifejlődött energiat gőzgép után motorikus energiává változtatjuk át, hogy dynamogépet hajtsunk, mely ismét villanyos energiát fejleszt, a mi ismét melegít idez elő. Példaként a Stephen H. Emmels által felállított számítási említhető, a mely szerint a villanyos fűtéshez 14-szer több szén kell, mint ugyanannyi gőzfűtésnél. Emmels megjegyzi azonban, hogy más kérdést képez az elektromos fűtés felhasználása, ha vizeről áll rendelkezésül az elektromos áram előállítására, mert ennek a költségei sokkal csekélyebbek és erről az oldalról tekintve jövője van a villanyos fűtésnek, mert ezen az uton megtakarítás érhető el. De viszonyaink között a vízihajtó erő előállításának költsége és a gőzerő ára között ritkán van lényeges különbség, minek folytán a vízerővel előállított elektromos fűtés sem kerül sokkal kevesebbe. Sok más tényező lesz még szükséges ahhoz, hogy a villanyos

fűtés a gazdasági életben rendes alkalmazásra ajánlható legyen.

Hogy kellőképp megérthessük és a dolgról tiszta átméletet nyerjünk, leírjuk az Ottawában, Amerikában fennálló fűtőberendezést. Ez a berendezés az egyetlen, mely kiterjedt mértékben, még pedig a legkülönbözőbb módon — elektromos fűtést alkalmaz.

Csekély távolságra a canadai székvárostól, az Ottawa folyó a híres Chaudière vízessét képezi, a melynek 4-6 m.-nyi esése 5000 lóerőt ad. Ebből a roppant vízerőből csak egy rész van az ottani fűtőművekre fordítva, egy másik rész egy erőművi állomásra használják, a mely utóbbi hajtja a villanyos vasutat és a villanyos fűtést végzi. Ezen az állomáson 3 drb 600—600 lóerőjű turbina van felállítva, kettő a villanyos vasúthoz és a harmadik a villanyos fűtőkészülékhez szükséges. Az ott levő váltóáram-gép 1100 voltnyi feszültség mellett 150 ampere áramot ad, a transzformatorok a fűtőkészülékek átmenő áram feszültségét több mint 50 volttal emeli.

Több ottawai gyógyszerész laboratóriumában elektromos főzőkészüléket állított fel, a mely a chemiamunkálathoz szükséges meleg vizet adja. Minden készülék 0.71 vizet tartalmaz és 3 ampereit szükségel 50 volt mellett. Az évi áramköltés 62 ft, a mi mellett átlag négy óra fűtésre, a többi pedig világításra szolgál. Hasonló főzőkészülékek vannak borbélyoknál, vendéglőkben és főnyépkéknél.

Az egyik péknél elektromos sütőkemence van. Már az 1892-iki ottawai iparkiállításán kellett Ahearn elektromos sütőkemencze nagy feltűnést. A kemencében az áram 165° C. hőmérséklet állít elő, ehhez három fűtőkészülék szolgáltatja az áramot. Közönségesen elég két készülék, a harmadik tartalék gyanánt arra szolgál, hogy a kemence gyakori kinyitása által beálló hővesztéséget kipótolja. A sütőkemence az eladási helyiségben van, ott tehát bárki ellenőrizheti.

Ahearn többféleképen előadta már az elektromos kemencék szerkezetét, elég abból, ha az utcai közúti vasutakon alkalmazott ovál alakú kályhák és a sütőkemencék henger alakú készülékeinek leírását adjuk.

Két egymásban fekvő vashenger ovális keresztmetszettel adja a kemence testét. A belső henger külső oldalán szigetelők vannak vasdróttal körülcavarva. A hengerek közötti tér szigetelő homokkal lesz kitöltve. Hasonlóképpen van szerkesztve a sütőkemencékhez használt fűtőkészülék, a különbség annyi, hogy ennél két henger alakú vaseső keresztalakú átmetszettel adja a készülék testét.

Az elektromos közúti vasutak fűtésére Északamerika különböző helyein több említésre méltó kísérlet történt: pl. az elektro-thermal alkalmazásával. Ez az American Electric Heating Co. bostoni részere. Az ülések alatt van a generator elrejtve, a melyben vegyi anyagok utján magas hőfok fejlődik ki. A melegítő sodronyok oly anyagból vannak, melyeknek ellenállása lehetőleg független a hőmérsékettől. A generator melegvíztűjtő képez, melyet az áram időközönként áthevít, a mi által a kocsiokban egyenlő hőmérséklet uralkodik.

Az alkalmazott anyag szerint némely esetben nagy-értékű az elektromos fűtés. Ha a berendezett elektromos lámpa által elhasznált elektromos energia évenként számítottatik, nem kell semmi készülék az áram-felhasználás méréséhez. A világításnál ez nem vezet sikerre, azonban az elektromos fűtőkészülék teljesen biztosítja a kibaszálást és ügyes kezeléssel a hőhatás majdnem semmibe sem kerül.

Nők a kávéházban.

A tizenkilencedik század végső korszaka sok olyan szokást honosított meg az egész világon, a melyekről a régi kor nemzedékeinek fogalma sem volt.

Különösen mióta a nőemancipáció oly óriási léptekkel halad előre, ez a részben egészségtelen gyorsaságu fejlődés olyan átalakulásokat teremtett, a melyekről a társadalom nagy része eltildóleg nyilatkozik — valljuk meg — nagyobbrészt igazságon. — Hogy például a legutóbbi időkben a nők biciklizni kezdetek, ezt mi magunk is a legszigorubbán eltildjük, mert eltekintve a dolog eszhetikai oldaláról, kiváló orvosi szakteltek véleménye szerint a biciklizés a női test szervezeteire oly káros behatást gyakorol, melynek következményeit a bicikliző nőn kívül megérzi az utód is. Már pedig a nőnek legfőbb hivatása a földön a gyermeknevelés, s hogyha a gyermek anyja hibájából vézna, egészségtelen lesz, ez épenséggel nincs rendben. Igazuk van tehát azoknak a férfieknek, a kik feleségeiket a biciklizéstől szigoruan eltiljták mert ezzel utódaik jól felfogott érdekében cselekednek.

A századvégi nő azonban nemcsak a biciklizésben, hanem minden egyéb férfias passzióban is igyekszik az erősebb nemet utánozni, ilyenek a dohányzás, a vadászat és egyéb sportok, a legutóbbi időkben pedig a kávéházba járás.

Minden férfias tempó között ez a legártatlanabb, noha vannak sokan, a kik ezt is a legnagyobb mértékben károsnak mondják, sőt erkölcsösöködő túlbuzgalomnak egyszerűen pálcát törnek az olyan családnyra főlött, a ki delután szabad idejéből 1—2 órát kávéházban tölt. Pedig hát ezeknek a jámbor bácsiknak nincs igazuk, a mint ezt a következőkkel igyekszem bebizonyítani.

Magyarországon a város, a hol a dolog természetéből kifolyólag a nők leginkább kultiváltak

a kávéházi életet: Budapest. Itt van ugyanis a legtöbb kávéház s a legtöbb nő, aki a legtöbb alkalommal rendelkezik a kávéháza járására. A kávéházi élet Budapesten a nappal nagyon ártatlan mulatság női szempontból tekintve. A nők tudvaleg nem kártyáznak, nem billiárdoznak, de ezzel nem azt akarják mondani, hogy aki hivatásos játékos, nem cselekszik helyesen, e kérdés elbírálása más keretbe tartozik. A nőknél tehát a kávéházban való megjelenés mi mást sem jelent, mint 1—2 csésze kávé vagy tea elfogyasztását és egy kis — tereferét. A virágnak megilliant nem lehet, hogy ne — terefereljen, már most ezt akár otthon teszi, akár máshol, egyre megy!

A budapesti előkelő középosztálybeli nők régen túl vannak már azon, hogy gyengéd kacsóikat burgonya-hámossal vagy más ily prózai foglalkozással tegyek durvává, mire való a szakácsnő? Igaz ugyan, hogy ez a körülmény is a századvég egyik káros szüleménye, de ezen már segíteni nem annyira bajos, mint inkább teljesen lehetetlen! A mai leányokat sem úgy nevelik már, hogy házas életükben konyhai munkákat végezzenek, a leány magasabb kiképezésben részesül, tanul francziául és angolul, tanul zongorázni és himezni, de főzni nem tanul. Azaz, hogy a magasabb leányiskolák némelyikeben tanítják ugyan ezt a tudományt, de hogy milyen eredményekkel, arról jobb ha nem beszélünk. Tény az, hogy sok fiatal asszonyka, a ki most került főköltő alá, keserves megadással teszi le a főzőkanalat, mert belátja lassanként, hogy a mit az iskolában tanult, az legfőképpen elmélet volt. Már pedig elméleti tudomány alapján süttőt libapecsényét elméletileg fől lehet ugyan találni, de gyakorlatilag a férj részéről súlyos szemrehányások következnek be.

Bizonyos tehát, hogy a mai fővárosi nők 90%-a a főzést vagy szakácskönyvből tanulta, vagy pedig sohogysem. Természetes említenem, hogy nem főz. Már most délelőtt mit csináljon, ha nem főz? Szobát takarítson? No persze! Mire való a szoba-leány? Regényt olvasson? Ki olvas manapság regényt, a botrányosan kiskorú bakfiszek kivételével. Himezzen? A hímzés készen szállította még férjhez menetele alkalmával az a czég, a mely az egész stáfirungot szállította. A gyermekeit gondozza? A gyermekek délig iskolában vannak, de még délután is.

Mit csináljon tehát? Semmit? Ez unalmas. Ergo délig föl sem kel az ágyból, így is csak semmit csinál, de legalább alszik és az alvás bizonyos értelemben szórakozás.

Elérkezik a délután. Vagy van gyermek a háznál, vagy nincs. Ha nincs, akkor indokolt az, hogy férje hivatalos vagy nem hivatalos távollétében — minthogy jobbat nem tehet — beül valamelyik előkelő kávéháza barátnőivel csevegni, és így az időt agyonütni.

Ha van gyerek a háznál, akkor az vagy kicsi, vagy serdülő, vagy teljesen kifejlett. A csecsemőt gondozza a dajka, a nagyobbacska a gouvernante, a meg nagyobbacska az óvoda, a serdültöt a nevelőnő, az egészen kifejlettnak pedig nem kell felügyelet. Világos tehát, hogy még az az anya is, akinek meglehetősen számu gyermeke van, 1—2 órát szakíthat magának a kávéháza járási délutánoként.

A fentebb vázolt, és — sajnos — nagyon is igaz dolgok nem a legjobb fényt vetik ugyan a ma uralkodó társadalmi felfogásokra, ezélnk azonban csak annak a bizonyítása volt, hogy a mai viszonyok mellett nincs már abban abszolút semmi kárhözható való sem, hogyha nőnk is a helyett, hogy otthon rendeznek ösödök óta szokások oszonnakát, inkább a kávéházat teszik jelenléttükkel díszesebbé és élénkebbé.

Hiába erkölcsösködnek egyes szelid férfi-lelkek, a jelenlegi viszonyokhoz nem fognak segíteni. Az a nő, aki eddig is járt a kávéháza, ezután is járni fog, aki pedig a magányt szereti, az erkölcsi prédikációk nélkül is otthon fog maradni. II.

Önéletrajz.

Az atyám vendéglős volt, anyám pedig egy kávéháztulajdonosnák leánya.

Az életemben történt események készletnek arra, hogy teljes hitelt adjak az átöröklés oly sokszor vitatott és sokat kétségbevitott tanának, mely szerint a vér nem válik vízzé, míg annak ellenkezője már megtörtént, a mint azt a biblia tanúsítja, mikor az egyiptomi tiz csapas idején minden vizek vérré váltak.

Már kis gyermekkoromban is erős pinczéri hajlamokat árultam el, míg gyöngé pinczéri tehetségem, illetve annak teljes hiánya engem árult el.

Az apám mindenképp kívérni igyekezett a fejemből az ilyen ábrándokat, mert ő engem oly pályára szánt, a hol könnyebb munkával lehet a nehezen szereshető kenyeret megkeresni és főleg azért, mert a vendéglősi pályá himes mezeje nekí igen kevés virágot termelt, legtöbbször csak borvirágot, mely aranyos fénybe vonta római metszésű orrát és oly külsőt adott neki, mintha az ő szeméjében a hatalmas Jupiter szállott volna le a földre és igazgatná a halandó emberek gyomrainak kielégítésére szolgáló nemes konyhát.

Apámtól örökölttem tehát a pinczéri hajlamokat,

az erős borivó természetét és valami mélabus vonást a kedélyemben, mely mindannyiszor előtűnt nálam az életemben. Ha arra gondoltam, hogy a helyesem megadott alap mellett a méltó folytatás segélyével ki tudja, milyen messzire vihettek volna.

Az anyám nem volt szép, de már harminczöt éves volt, mikor nőül ment az apámhoz és örökségül reám hagyta a kávéházi élet iránt való rajongó ragaszkodást és a meleg szeretetet minden iránt, a mi csak összefüggésben áll a kávéházzal.

Ennek a kétszeresen erős befolyásnak nem voltam képes ellenállni. Úgy éreztem, hogy én leszek a messiás, a kit a kávéházi és vendéglői ipar vár. Homályos sejtelmek kintoztak, világrengető eszmék kergettek egymást agyamon át s míg a jövő századok felderülő dícsősegteli fényét éreztem szemembe ragyogni, kínos főfájással ébredtem felsőlet szobámban, a mely után már semmisen jutott az eszembe.

A pályá tekintetében az én felfogásom nyert szentesítést az apámé ellenében és a mikor az édes apám meghalt, reám maradt a vendéglő, a mely akkor kitűnő üzlet volt és mint örökség éppen nem volt megvetendő. Az anyagi értéken felül nekem még kétszeres örömmöm felt benne. Hogyne, a mikor megnyitott elöttem a legszelebb látkör. Mert mit ér a tudós laboratóriuma nélkül, a hol létrehozhatja világhírű felfedezéseit és nevét az ott véghez vitt munkálkodásai után ismerté teszi a bekövetkező századokra kimenőleg. Ez a vendéglő volt nekem a laboratórium, a hol tetszésem szerint kísérletezhettem, a hol majdan világra szóló reformmesterméni gyöngé csemetéiből erős terebélyes fákat nevelni voltam hivatva és a melyben — hogy a laboratórium jelleg teljes legyen — a tengeri malacok sem hiányoztak. Itt nem voltak ugyan arra rendelve, hogy a kísérletek rajtuk történjenek, hanem inkább kémilő eszközök gyanánt szolgálták a vendégek gyomrában való kísérletezésre, mely mindig sikerült.

Elindultam tehát azon az aton, a melynek végén — én legalább azt gondoltam — a dícsőség fog várni és őnzellen apostolú működésemmek sikerülni fog az egyszerű, de hatásos reformok megvalósításával vendéglőmet nem remélt lökélyesbülésre emelni.

Az első reformmesterméni, a melyet megvalósítottam, a tisztaság szempontjából indult ki. Tapasztaltam, hogy az öregem elefejtkezett a köpöladákról és a vendégek éppen nem néztek azt, hogy hova köpdősnek. Én tehát nagy befektetést eszközöltem, bevasároltam ugyanis a legjobb higienikus köpöcsészéket feltűnő nagyságban és díszes kiállításban és azokat az asztalok körül meglehetősen sűrűn alkalmaztam is. A vendégek eleinte csodálkoztak, aztán nevettek és végül a köpöcsészék mellé köpöködtek, úgy hogy a tisztaságra nem is lehetett panasom, a köpöcsészék ugyanis folyton a legkifogástalanabb tisztaságban tündököltek. A bajon segíteni akarván, a falakon körül táblákat alkalmaztam oly felírással, hol a vendégekért kértem, miszerint csak a köpöcsészéket használják. A közönség bámult, később beszánkodott és a finyásabb rész ott hagyta a vendéglőt.

Ez az első balsiker azonban nem remítelt vissza.

Másodszor kitűnőbb, nagyobb szabású reformmal léptem fel.

Tekintettel az óriási czim- és ranghajhászatra, mely napjainkban uralkodik, rendeletben utasítottam az összes számadó pinczéket, éthordókat, borfiukat és egyéb személyzetet, hogy azontul minden vendég megfelelő czimezésben részesüljön. Minthogy pedig minden vendéget nem ismerhetnek, a czimezés megadásának igen egyszerű, de ötletes módját eszeltem ki, remélve, hogy ezáltal vendéglőm nevét szárnyára kapja a hír s a közönség erősen fogja látogatni. A czimezés szabályoztam és pedig úgy, hogy az oly vendég, a ki nálam egy forintot alul költött, a tekintetes czimet kapta, a míg az egy forintot felülieknek nagyságos czim járt, sőt egy-egy felette bőkezű vendégnek pinczérem jóvoltából a méltóságos czim is kijutott.

Mindezekben magam adtam a jó példát és sohasem lévesztettem el az illendő czimet, még akkor sem, ha az előző napi vendég, a ki tegnap nagyságos volt, a mai napon csakis a tekinteteség főkará tudott emelkedni, a mi lehetett egyrészt a gyomor szerényiségének vagy másrészt a zseb szerénytelenségének, i. e. hogy üres mert lenni — a kifolyása.

Ezek folytán a vendéglőmben a czimezés oly fenomenális mérvet öltött, hogy a vendégek először csodálkoztak, majd meg akartak verni és erőlyesen követelni kezdték, hogy vagy a taksát szállítsam le, vagy a czimüket emeljem fel. Én azonban makacs természetű lévén, hajthatatlan maradtam, a míg csak vendéglőmben elvetté akadtt tekintetes czim, legnagyobb részt nagyságos vendégeim voltak, az igaz, hogy már ezek is igen ritkán mutatkoztak.

Hogy tehát visszaszerezem a vendégeket és következetes maradjak önmagamhoz, olyan módokon gondolkodtam, a melyek nemcsak szokatlan lendületet adjanak vendéglőmnek és jólétet szerezzenek nekem, hanem igazi reform gyanánt működjenek a vendéglős-élet terén. A halhatatlan

Seifert Henrik és fia

ezégnél volt hat éven át

tekeasztal behuzó és felszerelő.

Badal Rezső

tekeasztal behuzó és felszerelő mester

BUDAPEST,

IX., Liliom-utca 38. szám.

Elvállal mindennemű

javitásokat és átalakításokat

legjobb kivitelben

helyben és vidéken

legolcsóbb áron.

Telefon-rendelések

„LILIAM”-kávéház.

UJ! Billiárd-kretatartó. UJ!

Nagy kretamegtakarítás! Asztalok tisztán maradása!



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

NEUMANN JÓZSEF
Budapest, V., Kemnitzter-utca 17.
Prospektus ingyen és bérmentve. — Vizontelárusítókknak árengedmény.

„Artesia“

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

VII., Egressy-út 20/c.

Az Artési savanyuviz a legjobb és legegészségesebb üdítő ital úgy borral, mint bor nélkül.

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

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

Videki megrendelések pontosan eszközöltetnek

Telefon 25—57.

Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR: RAKTAR:

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

Shállítanak

szálloda-sürgöny-és telefon-berendezéseket, szálloda-harangokat, villámhárító-és villamos-világítási-BERENDEZÉSEKET

olcsón, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

GANZ és TÁRSA

vasöntő és gépgyár részvény-társaság
BUDAPESTEN.

Ajánlja városi hatóságok, valamint a nagy közönség figyelmébe világszerte kitűnő hírnévnek örvendő

váltakozó áramu elektromos rendszerét.

Ajánl továbbá: Keresztezéseket és kerekeket kéregöntésből és acézből.

Kéregöntési hengereket s hengeryűrűket aprító-gépekhez és golyós zuzómalomok.

Hengerszéket kéregöntési hengerekkel, valamint egész malomberendezéseket.

Gépeket papír, farost és cellulose gyártására. Turbinákat a helyi viszonyok szerint szerkesztve, pontosan szabályozva.

Gáz- és petroleum-motorokat, álló vagy fekvő egy vagy két hengerral.

Városi irodánk:

Kossuth Lajos-utca 16. szám

a hol mindig tartjuk dus választékát a világító testeknek a legkülönbözőbb kivitelben és stílusban; ugyanottan megtekinthető saját rendszerű elektromos-, gáz- és petroleum-motoraink és dynamogépeink is. 441. sz

Besonders

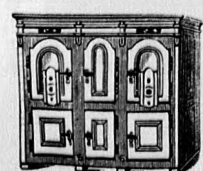
schmackhaftes Gebäck, Weizen-, speciell aber Kornbrot, sowie Original Pressburger Mohn- und Nuss-Beugel empfiehlt den Herren Kaffeesiedern und Restaurateuren

R. Schreiner

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



GINDERT ISTVÁN



Jégszekrény, hűtő- és fagyasztó-készülékek, puhafa rutor, konyha és háztartási eszközök gyára

Budapest, VI., Klapka-u. 5.
Raktár:
VI., Teréz-körút 8.

idea meg is született sok kinnal ugyan, de melyik világmegváltó eszme jó könnyen a világra. Pedig ez is igen egyszerű volt, mint a Columbus tojása. Nyeremény-sorsjátékok rendszem vendéglőmben, mely nemcsak minden tárgyat felölelt, a mit a vendéglő magában foglal, ugyintm evőeszközök, tányérok, talak, fazekak, sokféle tartók övegek, poharak stb., hanem azonkívül eleven tengeri nyulak, tyukok, kacskák, kis macskák és kis kutyák, fürjek, verebek és foglyok szolgáltak nyeremény-tárgyakul, melyek az étterem egyik oldalán voltak elhelyezve.

Minden egyes vendég sorsjegyet kapott, mely minden nyereményre jászott. Ez lényegelv vonzott is pár vendéget. Mikor azonban a húzás megkezdődött, az egyik vendégnek kihuzott tengeri malacza helyett verebet adtam tévedésből, mire ő azt dühösen a többi kisorsolásra varó állat közé dobta. Ezek megrémülve és mivel semmi sem tartotta őket vissza, szerteszét rohantak a teremben, mire a vendégek általános hajtvadavaszatot indéztek, a hol maguk mint bajtók működtek. A helyzet mindinkább mulatságosabb lett, a kisorsolando édenyfélék csakhamar mint lövegek kezdtek működni örült zavarodás keltekzett, a melyben cél-pont gyanánt már nemcsak a kiszabadult állatok, de a tükrök, ablakok is szolgáltak, míg a szépen sikerült sorsolást általános verekedés zárta be. Kévs híja volt, hogy engem is közösenháborítás-rt be nem zártak.

Ezután a szép reform után még sokat próbáltam, de a vendéglőmet elmosta a kíséreltezesek árja es most, bár későn, magam is belátom, hogy valószínűleg az anyai befolyás volt nálam erősebb és a kávéházi téren kellett volna kísérleteznen, a hol valószínűleg eredményt értem volna el.

Mindennek dacára azonban még mindig nem adtam fel a reményt és mihelyt hozzájutok, kávéházat veszek magamnak és az agyamban még mindig forrongó eszmém záporát ott fogom beadni a vágyó emberiségnek. Nevemet még dícsősegesen fogják emlegetni az utódok, mert ha nem, akkor is nyugodtan hunyam álomra szemeeimet.

Völgyes Andor.

A Budapesti Kávésipartársulat társas vacsorája pénteken, február hó 3-án tartatik meg a **Gambrinus-söracsarnokban** (ezelőtt Kövesi) az Erzsébet-körúton.

Számos megjelenés kérétilk.

Die Steuer der gewerblichen Angestellten.

Das Exekutivkomitee des Landes-Industrievereins befasste sich in jüngster Zeit unter dem Vorsitze Alexander Matlekovits' mit der Verordnung des Finanzministers, derzufolge die Steuer der gewerblichen Angestellten von den Arbeitgebern einzubehalten ist. Die Angelegenheit wurde von Marcell Neuschloss vorgetragen. Nach längerer, eingehender Debatte, an der sich die Herren Sigmund Ritter v. Falk, Konrad Burchard, Karl Ráth, Paul Szontagh und Andreas Thék beteiligten, wurde einstimmig folgende Resolution acceptirt: Das 1875-er Gesetz über die Erwerbsteuer entspricht in keinerlei Weise den heutigen Verhältnissen. Wiederholte Versuche des Finanzministers, die Steuer der gewerblichen Angestellten einzuhelien, aber insbesondere die einschlägige Verordnung vom Jahre 1891 riefen eine so eklatante Unzufriedenheit hervor, dass sie zurückgezogen werden musste. Die jetzige Verordnung sei nicht besser, als die zurückgezogene. Wenn daher der Herr Finanzminister es für nöthig hielt, vor der projektirten allgemeinen Steuerreform die Ordnung der hier in Rede stehenden Frage zu versuchen (was der Industrieverein auch nicht enlfernt als dringlich erachtet), wäre es unbedingt erwünscht, diesfalls das Gutachten der betheiligten Industriellen- und Arbeiterkreise einzuholen und erst in Gemässheit der Vorschläge zu verfügen. Bis dahin wäre jedoch die Durchführung der jetzt erlassenen Verordnung in Schwebe zu halten. Schliesslich fordert das Präsidium, den geäusserten Wünschen entsprechend, die gewerbe-genossenschaftliche Sektion, sowie auch die anderen interessirten Sektionen auf, sich mit dieser Frage eingehend zu beschäftigen, wiewohl deren Referenten es schon vorgängig angezeigt haben, dass sie die in Rede stehende Ministerialverordnung als undurchführbar und zwecklos erachten.

Gyász. Január hó 17-én szenderült jobblétre Kurz József volt kávéa, a „Budapesti Kávésipartársulat“ egykori elnöke, életének 65-ik évében. Az elhunyat kiterjedt rokonság gyászolja. A megboldogult életében sok jót cselekedett és a kávé-ipar érdekeinek előmozdításában is nagy érdemei vannak. Temetése január hó 19-én, d. u. 1/3 órakor volt a Szt.-István kórház halottas kápolnájából nagy részvét mellett. A gyászoló közönség soraiban ott láttuk: Némai Antal ipartársulati elnököt, Szezerényi István litkárt, Arvay Otto Edét, Weingruber Ignác és Gebauer Józsefet. A gyászoló családdal együtt érezzük fájdalomkat. Legyen a megboldogultnak könnyű a föld!

Uj jéggyár Budapestén. A lanya télfolytán a budapesti jégkereskedők karllalbe léptek és elhatározták, hogy a jég eladását csak bizonyos meghatározott aron fogják eszközözni. A budapesti mézáros-ipartestület nyertermék-értékesítő egyesülete, mint a „M. és H. Lapja“ írja, erre való tekintettel jéggyár építését vette tervbe, mely működését már a közel jövőben megkezdene.

Kávéházi számadó változások. Kaiser Miksa, a ki eddig a „New-York“ kávéházban volt, Berger Leó kávéházába; Leslhummer Alajos Berger kávéházból Holzer Edehez; Reininger Vilmos Gebauer kávéházból Kutschera Mihály kávéházába lépett be. Gebauer kávéházába. Gebauer János lépett be.

Mokka. Der echte Mokka wird in seinem Heimatlande unter den Beduinen Arabiens ganz anders und viel sorgsamer zubereitet, als bei uns. Wer da meint, dass Kaffeekochen eine leichte Arbeit sei, wird aus dem Verfahren der Araber bald das Gegentheil lernen. Vor allem trinkt der Beduine niemals Kaffee, der nicht vor dem Kochen frisch gebrannt ist. Man thut dazu die Bohnen auf eine flache eiserne Pfanne und lässt sie unter beständigem Rühren auf hellem Kohlen-Feuer rösten. Haben sie die gewünschte braune Farbe, kommen sie auf einen Kühlteller, um nachher in einem Mörser zu Pulver gestampft zu werden. Zum eigentlichen Kochen braucht der Beduine bloss drei »Dellen« d. h. verzinnte Kupfer-Töpfe mit Griff und Deckel. In dem ersten und grössten wird zunächst reines Wasser bis zum Sieden erhitzt. Sobald es Wellen schlägt, kommt es in den zweiten Topf, der bereits das Kaffeepulver enthält. In diesem muss es weitere zehn Minuten kochen, bis kein Schaum mehr aufsteigt und der Satz ausgekocht am Boden liegt. Inzwischen hat der Hausherr einige Bohnen »Hel«, d. h. Nelken, Ambra oder Moschus herausgegeben und diese im Mörser zerstampfen lassen. Sie kommen in den dritten Topf und werden mit dem Inhalt des Topfes Nr. 2 übergossen. Nachdem das Ganze noch einmal eine Viertelstunde gekocht hat, wird der braune Trank kredenzt. Der Mundschenk hält die Tassen (ohne Henkel und Untersatz) zu 6 bis 8 Stück ineinandergeschachtelt in der linken Hand und schenkt aus dem Kochtopf ein. Den Gästen Kaffee ohne »Hel« vorzusetzen, gälte dem Beduine als Zeichen schmutzigsten Geizes und käme einer Beleidigung des Besuchers gleich. So lange der Gast trinkt, oder noch weiter eingeschänkt haben will, behält er sein Schälchen in der rechten Hand. Will er für weiteren Mokka danken, wackelt er mit der Tasse, worauf sie ihm der Mundschenk abnimmt.

Megjelent a »Mükertészek Zsebnaptára«. Mayer Miklós, »A. M. Mükertészek és Kertgazdák Országos Szakközölynes szerkesztője által egybeállítva. E zsebnaptár tartalmazza az év 12 hónapjában szükséges kerti munkálatokat, havonként előírva, u. m. konyhakerti, melegágyi, park- és virág-kertészet, faiskola, gyümölcsös, szőlőművelést. Továbbá tartalmazza a hónapok szerint hazánkban virágzó fa, bokor, nyári és évelő, szabad-beli és házi edényes növények, nemkülömben havonként érő gyümölcsök neveit. E majdnem 15 ivre terjedő mű ára bekötte 1 frt, kötetlen 70 kr. Ajánlom a községi tanitók, kertészek, kertgazdák és a kertészettel foglalkozó háziasszonyok nagybecsü figyelmébe. Megrendeléseket elfogad Mayer Miklós, városi mükertész Szegeden.

Aus der Wiener Kaffeesieder-Genossenschaft. Für die unter dem Protectorate des Erzherzogs Ludwig Victor zum ewigen Gedächtnisse an weiland die Kaiserin für erbauende Elisabeth-Votivcapelle hat die Genossenschaft der Kaffeesieder in Wien über Initiativ-Antrag ihres Ausschussmitgliedes Herrn Joseph Scheidl beschlossen, ein künstlerisch gearbeitetes Altarbild zu widmen und den Erzherzog-Protector mittels einer speciellen Eingabe um Annahme dieser Widmung zu bitten. Erzherzog Ludwig Victor hat das Altarbild in der Genossenschaftskanzlei persönlich in Augenschein genommen, seiner Befriedigung über diese patriotische Kundgebung Ausdruck gegeben und unter Dankesworten die Annahme dieser Widmung ausgesprochen.

Fagyasztott tejkivitel Magyarországból a Balkán-félszigetre. A mint értesülünk, az illetékes ténnyek erősen munkálkodnak ama terv kivitelén, hogy hazánk-ból a Balkán-félsziget államaiba a tejnek fagyasztott állapotban való kiviteli forgalma nagy arányokat öltsön. Siófokon tejfagyasztó-telep készül. Egy ózhajó naponként összegyűjti a Balatonparti községekből a tejet, hogy Siófokra vigye. A fagyasztás által conservált tej kelendőségét a Balkán nagyobb városaiban határidőkötések fogják biztosítani. Az állam 250,000 frt segélyben fogja részesíteni az új modern vállalatot.

Az ostendei játékbank zárva. Rövid idő óta zárva vannak e játékbank kapui — a kényszernek engedve es nem saját akarataból — mert a bérleti idő lejárt és a bérlet újból kiiratott. A Cerele privé ebben a sasionban 7 millió frankon felüli tisztá nyereséget ért el, ehhez járul még 90,000 frank beléptidj azon 4500 személy után, a kik a legutóbbi időszakban a club memberségei temporaryra is idoleges tagjai voltak. És mert a Cerele mindezeideg évenként nevetéses összeget, potom 400,000 frank évi bérlettel, világos, hogy az új kúráa a kedvelt éjszak-tengeri fürdőnek sokkal magasabb bevételei forrást fog nyújtani. A régi társulat egy multkori ajánlatában, melyet a fürdő igazgatóságához nyújtott be — az esetre, ha a bérletlet megkapja, egy új pompás színház építését vállalta magára, kötelezven magát hogy saját költségén a színházat

Egy igen szép
transito-pincze

a VII. kerületben azonnal bérbeadó.
Bővebbet e lap kiadóhivatalában.

BUDÁN

közel a Ferencz József-hídhöz, a Hadik-kaszárnya mellett, egy **nagy ház**, szép tagas termekkel, nagy udvarral,

vendéglő-helyiségnek
kiválóan alkalmas.

bérbeadó.

Löwinger, Promontori-ut 23.

BABUSEK FERENCZ

mű-butor és tekeasztal üzlete

Budapest, VI., Szondy-utca 19, Csengery-u. sarok
Elvállal minden e szakmába vágó munkát, úgy-
mint: háló-, ebédlő-, szalon-, kávéház-, portál-
és üzlet-berendezéseket helyben és vidékre. —
Ajánlja



fordítható tekeasztalait,

egyik oldal golyó-, a másik oldal karam-
boljáték számára, mindkét oldal márvány-
lappal ellátva.

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

Mindenféle stílybeni **kávéház-berendezések**
elvállaltatnak.

Árak megegyezés szerint.
Képes árjegyzékek ingyen és bérmentve.

**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 horbetegség elleni szerek.**

Első és legrégibb üzlet
e szakmában.

Fennáll 30 év óta.

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 óvoszer
fertőző elemek ellen, de egyszersmind ser-
kentőleg hat a gyomor szervezetére; emésztő-
képességét helyreállítja és fokozza, valamint
minden kóros behatástól megóvja.

Kedvelt borvíz.

Az Ágnes-forrás kezelősége.

Főraktár: Édeskuty L. os. és v. udvari szállító,
Budapest, V., Erzsébet tér 8. sz.

Kapható minden gyógytárban, fűszerkereskedésben
és vendéglőben.

nemesak felépti, hanem annak minden üzemi költségét is elvállalja. Másodsorban pályázik a bérletért Blanc, a monte-carlodi casino bérletje és harmadsorban a nemzetközi halókecsi társaság. Az utóbbinak tulajdonát képezi az ismert La Plage szálloda és a Compagnie internationale des wagons lits, azonkívül most tervei az elhalt North eredeis hagyatékához tartozó telken egy újabb szálloda építését, a hol 600 szoba lesz, három millió frankba kerül és az »Ostende Extension« nevet fogja viselni. A legutóbbi időben egy angol — sok más mellett — 700.000 frankot, egy orosz 900.000 frankot vesztett. Kimutatja a statisztika, hogy átlag mindenki, a ki a játéksztalhoz közeledik, körülbelül 2000 frankot veszít. Természetes tehát, hogy a bérletért versengők a legnagyobb erőfeszítéseket teszik, hogy az arany termő privilegium birtokába jussanak.

Kényelem a vasutakon. Az európai vasutársaságok néhány év óta folyton azon iparkodnak, hogy az utazóknak minél nagyobb kényelmet és minden lehető komfortot biztosítsanak és valóban e tekintetben jelentékeny haladás észlelhető, habár még igen távol vannak attól, hogy az amerikai vasutakkal versenyeshessenek. Így a többi között rövid idő előtt Franciaországban a nyugati vasut néhány vonalán utazókávéházakat rendeztek be, a melyekben a fáradt utasok különféle frissítőkkel ádíthetik fel magukat. A kávéházat első és másodosztályú utasok használhatják és habár írószerek is állanak itt az utazók szabad rendelkezésére, azért külön díjat nem fizetnek. A Szt. Pétervár és Toms között közlekedő szibériai vasut luxusonata társalgó teremmel, könyvtár és fürdőszobával is dísekedik és az elektromos világításon és zongorán kívül egész esomó tornaeszközzel is rendelkezik. De az amerikai ugyobb vasutakkal, a melyeknek vonalain még külön gyermek-ápoló kocisk is közlekednek, még ez a luxusonat sem versenyelhet. Ezeknek a kocsioknak falai ki vannak párnázva, a padló vastag szőnyegekkel van befedve, hogy minden zaj elkerülhető legyen. A gyermekek táplálásának előmozdítására minden eszközt találunk itt, sterilizált tejet és effleket, kézi gyógyszerárt, gyermekkönyvtárt és játékszeret. A helyiségi külön gyermekápolónő felügyelete alatt áll. A lourdesi zárandókhely felé közlekedő belgiumi és francia vasutakon külön betegkocsi vannak. Egy ilyen kocsi 24 ágyat tartalmaz ruganyos matrácokkal és tökéletes berendezést orvosi és sebészi kezelésre. A betegkocsihoz egy kis kápolna járul, hol a misét olvassák, erre a czélra a pápa adta ki a speciális engedélyt. Olyan földön, mint Amerika, a hol az utazás lehető legkényelmesebb módja a vasutársaságok leggondosabb tanulmányozásainak tárgyát képezi, nem esodálkozhatunk a »fajlovak palotái« felett sem. Tény az, hogy néhány vonalon egy 50 láb hosszú istálló — a melynek építése 100.000 koronába került — közlekedik.

Újabb tapasztalatok az acetylen-iparban. A levegőben és a kifejtőkben összegyűléző nedvesség, magába fogadja a calciumcarbidot és ennek folytán az acetylen gáz képződésénél az összegyűjtés alatt ez szétzóródik. Eltekintve a veszteségtől, ez a szétszóródás veszélyt is hord magában. Mindkét hátrányt elhárítani a gyárosok törekvése, valamint a carbid használóié. Egyike a legrégibb módszereknek a carbidnak petroleummal való átitatása, melyfel a bitterföldi elektrochemiai műveknél is kísérleteztek. Az ilyen carbid használatánál a víz felületén a kifejtőkben petroleumréteg képződik, mely a víz gőzzé válását megakadályozza és ezáltal az az acetylen után fejlődését a főlöleges carbidból korlátozza. Petroleum helyett sok más mindenféle anyagot is szoktak használni, melyek épenugy megteszik a szolgálatot: pl. toluolt, olajokat; szilárd testeket is, melyeket előbb folyékonyra kell tenni, mint például stearint, paraffint. Másik mód a Létang-e Párisban. Czukrot vagy czukortartalmu anyagokat használ, melyekhez a szűkséghez képest petroleumot, terpentint, vazelint vagy valamilyen firniszt, vagy pedig krétát, mészkövet és ként vagy komokot tesz. Ezzel a keverékkel a carbidot bevonja. A czukortartalmu anyagok feloldódnak a vízben, mely a fejlődésnél képződik és nyomban bontólag hatnak a mészüledékre, a mely carbid szétszóródásánál képződik, ami által az könnyen eltávolíthatik. Ismét más módszer szerint a carbid oly alakban hozatik forgalomba, hogy minden mérlegelés nélkül, csakis számolás vagy mérés által minden esetben egyenértékű mennyiség

használtassék fel. Gearing pálozaalakban önti ki a carbidot és a nyert carbid pálczikákat, gelatinréteggel önti át, valamint enyvel és vízben oldhatatlan finiszszel. Mások pedig a kész patronokat, melyek bizonyos mennyiségű felaprózott carbidot tartalmaznak. A patronok eltartására használható: közönséges vagy firniszett viaszokpapír, staniol, vkonyony cinklemez, vagy más hasonló anyag, mely távolítja a levegő nedvességét és ezáltal megóvja a carbidot az előbbi elszóródástól. Használat előtt a tok átlukasztandó vagy felszelelendő, hogy a víz hozzáférjen a patron tartalmához. Több vagy kevesebb felaprózott carbid minden más anyag nélkül teendő a tokba, vagy valami összetartó anyag, mint pl. gyanta, szurok, kátrány, homokkal szilárd tömegbe egyesítendő.

Műdohány. A borygártásnak e siralmasan záruló századában a dohánygyevezet volt az egyedüli, mely a férfi lelkét megnyugvással töltötte el. A nikotint eddig nem hamisította senki, ha a trafik intézménye zománzázt kissé lepattogtatta, ha nem is kaptuk szűzen, mint nagyobb pipájú elink: de a kómia nem rontotta el erejét, zamáját. Fájdalom, ez a megnyugvás is inogni kezd, mert mint az amerikai újságokban olvassuk, Efros Károly new-yersei lakos oly anyagot talált fel, mely a dohányt tökéletesen pótolja s amelyeknek előállításá tiszerte olesőbb, mint a természetű dohányé. Efros ur már ki is vette szabadalmát ördögös találmányára s mi a lehetőink rá készülve, hogy nemcsakára kávéházaink műdohányfüsttel fognak megelni. Nagyon kívánatos lenne, ha Efros ur egy parallel találmányával: egy müttfdővel is megajándékozna a kávéházi publikumot.

A test helyzete alvás közben. Kevés ember gondol arra, hogy a testnek az alvás ideje alatti rendes helyzete mily nagy befolyással van az egészségre. Az egészséges ember minden éjjel 6—7 cm.-nél magasabb párnán nyugtassa a fejét. A takaró legfeljebb az állig érjen, hogy az orr minél több jó levegőt szívjon be. Ebben az állapotban a vérkeringés legrendesebben történik s a szív és tüdő rendesen végzi tevékenységét. Ellenben ha a fej még magasabban feszízik és a vállak hajlott helyzetbe jutnak, ugy hogy az áll a mellét érzi, ugy a karok befelé hajolnak, a mell összeszorul, a mi a szabad levegőnek a tudóbe jutását gátolja és ennek folytán ott szabálytalan működést idéz elő. Hány szív-és tüdőbetegséget lehetne ez egyszerű dolog szem előtt tartásával elkerülni.

Kunys — Milchwein — als Heilmittel von chronischen Lungen- und Magenkrankheiten, Darmkatarrh, Bleichsucht, Nierenentartung, Zuckerkrankheit u. s. w. sowie seine Zubereitung nach einer eigenen Methode. Von Franz Goldhausen, Director der Kunys-Curanstalt in Göttingen. Verlag von Franz Wunder. Klar, leichtverstandlich, überzeugend geschrieben, für weitere Kreise interessant.

Seife gegen Kopfschuppen. In einer Mischung von 15 Gramm Glycerin und je 50 Gramm kölnischem Wasser und rectificirtem Weingeist werden 100 Gramm Sapo viridis unter Anwendung von Wärme gelöst und mit 3 Gramm β -Naphthol versetzt. Mit dieser Seife wäscht man alle 2—3 Tage den Kopf.

Aufbewahrung von Eis im Kleinen. Um Eis vor dem Verflüssigen zu bewahren, wird an eine vor vielen Jahren schon mitgetheilte Conservirungsmethode erinnert. Das Eis wird zwischen zwei Lagen eines starken Tuches mit einem Hammer klein geschlagen; hierauf bindet man über ein gewöhnlichen, nicht glasirten, ungefährl 1—2 Liter haltenden, auf einen Porzellanteller gestellten Blumentopf ein Stück weissen Flanell so, dass es trichterförmig, doch ohne den Boden zu berühren, in das Innere des Topfes eingestülpt wird. In diesen Flanelltrichter gebracht, hält sich das zerleinerte Eis tagelang.

Kitten von Elfenbein. Der beste Kitt ist folgender Leimkitt: farblose Gelatine wird mit Wasser zu einer dieken Lösung gekocht, dieser alkoholische Mastixlösung — etwa ein Viertel der Gelatinelösung — zugefügt und sodann soviel geschlämmtes Zinkweiss eingeführt, dass eine honigdick Flüssigkeit entsteht.

Maassstab. Erster Enkel: »Grosspapa! heute sahen wir auf der Generalwese einen Esel, der war fast so gross wie Du.« — Zweiter Enkel: »Er lügt. Nicht wahr Grosspapa, einen so grossen Esel wie Du, gibt es gar nicht!«

HOFFMANN KÁROLY

BUDAPESTI TEMETÉS-RENDEZŐ-INTÉZETE

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

Elvállal olcsó és szép

temetés-rendezéseket

nyolcz különböző osztály közüdomásn jutányos díjszabás szerint: 18, 25 40, 60 frttól kezdve egész 400 fton tulmenő árakig; készletben tart holtak számára való felszerelvényeket,

érec, fa, lakkozott s fényezet: koporsóka', természetes és művirágokból készült

Koszorukat.

Hullaszállításokat

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

TELEFON.

Uelernimmt 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.



Arany érem 1854.



Arany érem 1895.



Tűzmentes pénzszekrényeket, kasszettákat,

villanyos készülékkel ellátott

pénzszekrényeket,

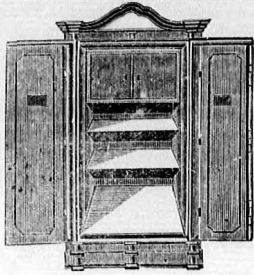
pánczél-kasszákát

és

másoló-préseket

szolid kivitelben

legjutányosabban szállít



HESKY TESTVÉREK

cs. és kir. szab. hazai pénzszekrénygyára

Budapest, VI., Szabolcs-utca 4. szám.

Seifert Henrik és Fiai

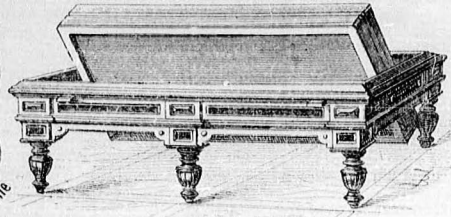
csász. és kir. udvari tekeasztalgár.

A szerb király és persa sah udv. szállítói.

WIEN 1873



Fortschritts Medaille



PARIS 1878



Silberne Medaille

BUDAPEST Gyárak: BÉCS

VII., Dob-utca 90.

V., Mittersteig 28

Szálloda bérbeadása.

A »Makói ipar- és kereskedelmi társulat« tulajdonát képező, Makón a Fő-téren 3 n. sz. házban levő »Nemzeti Szálloda« hozzátartozó kávéház, étterem, 8 vendégszoba és mellékhelyiségekkel együtt kedvező feltételek mellett bérbeadó.

Megjegyeztetik, hogy az emeleti helyiségeket a makói »Uri Kaszinó« tartja bérben, és hogy a bérlet tárgyában értekezheti a »Makói ipar- és kereskedelmi társulat«-nál, vagy a mostani bérelő Schambach Emil urnál.

Makón, 1899. január 26-án.

Makói ipar- és kereskedelmi társulat.

Alkalmi olcsó tűzifa eladás!!!

Egy raktárbérletem kiürítése végett adunk

4 köbméter (cser) 1 öl selejtes **kemény tűzifát**

14 frt 75 krért

háromszor fűrészelve, felapritva, házhoz szállítva, — pinczébe lehordva. —

LUSTIG ÉS TARSA Tűzifa-raktár: Felső-rakpart 2/3. **BUDAPESTEN.**
Városi iroda: Erzsébet-tér 15.

TELEFON 29-69. sz.

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 raktár

elefántcsont tekegolyókból

és kávéházi felszerelésekből,

Sakk- és domino-játékok,

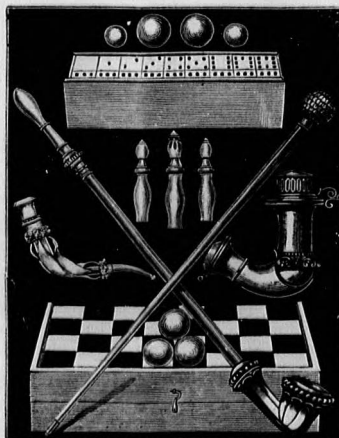
mindennemű tekedákók,

tajték és borostyánkő dohányzó-szerek,

Lignum Sanctum-golyók és hábukból,

sétabotok stb.-ből.

Tekegolyókat esztergálni és javítani, valamint dákJavítások is a legolcsóbb árban készítenek.



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.

Nem acetylen! ➔

➔ Világítás!

PERFECTOR

szabadalmazott gázgyártó-készülék

világítási, fűtési és erőkifejtési czélokra.

Új gázkészülék.

Teljesítmény és fogyasztási meghatározás a magy. kir. technológiai múzeum által bizonyított.

Fényfok-meghatározás Hahóthy Sándor ttnár ur által bizonyítva.

Új gázkészülék.

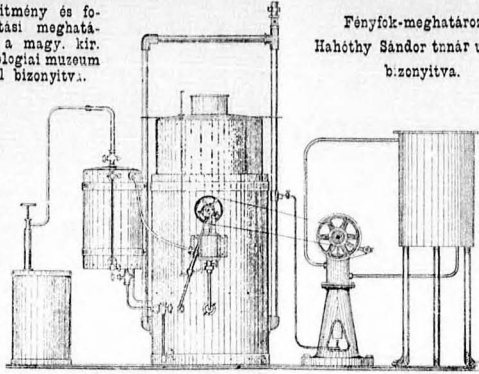
Egy 83 gyertyafényű láng mintegy 1/2 krba kerül. Egy óra lóerő 5 krba jön.

Eddig már számos „Perfector” berendezés működik az országban világító és erő czélokra, melyekről elismerő levelek felett rendelkezünk.

Petroleum- és benzin-motorokat olcsón átalakítunk gázunkhoz.

Nem robbanékony!

Nem ártalmas!



Mindenhol felállítható, teljesen veszélytelen, mert a légszusz hideg uton állítatik elő. Felügyeletet nem igényel, könnyen kezelhető. Nem robban, nem ártalmas.

Világítási berendezések létesítésére minden házban, szállodában, kaszinóban, színházban, nyaralóban, fürdőhelyeken, kastélyokban, mulatókban, gyárakban, műhelyekben, vendéglők és kávéházakban.

Gázmotorok útján, úgy műhelyekben ipari gépek hajtására mint gazdaságokban gazdasági gépek, rosták, morzsolók, szecskavágók, darálók stb. üzemen tartására a legjobb és legolcsóbb erő.

Részletes ismertető leírások és költségvetések ingyen és bérmentve.

MAUTNER ADOLF és Társai

BUDAPEST, V. kerület, ARANY JÁNOS-UTCZA 3, a hol a világítási berendezés megtekinthető.

Fűtés! ➔

➔ Erő!

Magyar gyártmány! — Magyar találmány!

Magyar találmány! — Magyar gyártmány!

➔ 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.



Kataphorese-gyógymód.

Ideg- és nemi betegségek

elnevezése alatt rejtő különféle legelhanyagoltabb bántalmak, a vér infekcionális betegségei, idült reumatikus, csúszos s köszvényes bántalmak, makacs bőr s női bajok, ifjúkori könnyelműség folytán fellépett gyengeségi állapotok (impotentia) ellen

páratlan sikerű gyógyhatásai folytán legmelegebben ajánljuk:

DR. MITZGER TIVADAR

HIRNEVES HYDRO-ELEKTROTHERAPIAI RENDELŐ-INTÉZET

BUDAPEST, VI. kerület, Teréz-körút 44. szám, I. emelet.

Az intézet, mely a maga nemében páratlanul áll, a modern Hygienia s orvosi Technika elsőrendű vívmányai szerint a korszakalkotó „Kataphorese” gyógymód alapján nagyszabású gyógytermekkel van berendezve.

A Kataphorese-gyógymód belső gyógyszerek adagolása nélkül a legkisebb kellemetlen érzés és utókövetkezményektől teljesen menten a legrövidebb idő alatt gyökeres, állandó s teljes gyógyulást biztosít.

Gyógytényezőként szerepelnek: kataphoretikus jodbrom, sós, kénes, acéls, vas, szóda, tannin, sublimat villanyos gyógyfürdők, összes hydro-elektrotherapiai műveletek, skót s villanyos zuhanyok, Metzger-féle s villanyos massage, villamossági, gyógytornászati, izzasztó, ivó és dietetikus gyógymódok, stb.

Az intézet Dr. Mitzger Tivadar személyes vezetése alatt nyitva naponta d. e. 8—1-ig, d. u. 2—8-ig.

Tapasztalt gyors és biztos eredmények folytán honorarium teljes gyógyulás után fizethető.

Levelekre díjmentesen választatnak.

Külön váró- és gyógytermek, külön be- és kimenet.

!! MOST JELENT MEG !!

Kataphorese-gyógymód.

Az ideg- és nemi betegségek gyógyítása.

Irta: Dr. MITZGER TIVADAR.

A könyv finom, famentes papírra nyomva, elegáns kiállításban közel 200 oldalnyi terjedelemben jelent meg. Ára 2 forint 50 kr. Megrendelhető a szerzőnél: Budapest, VI., Teréz-körút 44. I. em. A könyv teljesen zárt borítékban küldetik szét.

SEC

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS T^{SA}

Promontor

(Budapest.)

DEPOSE



THÉOPHILE ROEDERER & Co

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 főraktar

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál ... 16.50	1 mártás-mérő ... 3.50
12 villa ... 16.50	1 ezukorpor-kanál ... 3.50
12 kés ... 17.—	1 halas-készlet ... 9.—
12 kávékanál ... 8.50	4 palackkalj ... 8.50
12 csemege-kés ... 15.—	1 mustártartó ... 5.50
12 csemege-villa ... 15.—	1 kettős 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 ezukor-fogó ... 1.75
1 főzelekes-kanál ... 4.—	1 ezet-olajallvány ... 15.—
1 kompotos-kanál ... 3.50	1 kabarett-villa ... 1.50

Hirmann Ferencz érczárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =
légnnyomással és szabad. léghűtővel.
Elvállal régi készülékek atalakítását.

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

Erzeugt Bierschank-Apparate
mitteilst **Luftdruck**
mit **patentirtem Bierkühler.**
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.
Ruswahl
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 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, tálakban, tea- és kávéskannákban
ugymint minden e szakba vágó cikkekben a legjobb és legtartósabb.

<table border="0"> <tr><td>asztali kések . . .</td><td>14-70</td></tr> <tr><td>csemege kések . . .</td><td>12-60</td></tr> <tr><td>asztali villák . . .</td><td>17-40</td></tr> <tr><td>csemege . . .</td><td>13-20</td></tr> <tr><td>asztali kanalak . . .</td><td>17-40</td></tr> </table>	asztali kések . . .	14-70	csemege kések . . .	12-60	asztali villák . . .	17-40	csemege . . .	13-20	asztali kanalak . . .	17-40	<table border="0"> <tr><td>csemege kanál . . .</td><td>13-20</td></tr> <tr><td>kávéskanál . . .</td><td>7-80</td></tr> <tr><td>Mocca-kanál . . .</td><td>6—</td></tr> <tr><td>fagyalt kanál . . .</td><td>6-60</td></tr> <tr><td>1 drb mustáredény</td><td>7-20</td></tr> </table>	csemege kanál . . .	13-20	kávéskanál . . .	7-80	Mocca-kanál . . .	6—	fagyalt kanál . . .	6-60	1 drb mustáredény	7-20
asztali kések . . .	14-70																				
csemege kések . . .	12-60																				
asztali villák . . .	17-40																				
csemege . . .	13-20																				
asztali kanalak . . .	17-40																				
csemege kanál . . .	13-20																				
kávéskanál . . .	7-80																				
Mocca-kanál . . .	6—																				
fagyalt kanál . . .	6-60																				
1 drb mustáredény	7-20																				

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 Lápossy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron

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

Vidéki megrendelések gyorsan es pontosan teljesítetnek.