

## 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.  
**SZERKESZTŐSEG**  
ÉS  
**KIADÓHIVATAL**  
IV. kerület,  
Kecskeméti-utca 5.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávéssegédek Országos Nyugdíjintézete.  
a Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata.

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Segéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának  
és a „Hungária-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

## HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>Szállodások - Vendéglősök- és Koresmarosok- ipartársulata: IV. kerület, Himzö-utca 1. szám.</p> <p>Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-iptársulata: II. ker., Medve-utca, Fácán.</p>	<p>Kiadótulajdonos és felelős szerkesztő <b>WAGNER JÓZSEF</b> IV. Kecskeméti-utca 5. Bérmertetlen leveleket nem fogadunk el. Kéziratokat nem adunk vissza.</p>	<p>»Budapesti Pinczér-Egylet« IV., rostély-utca 1. <b>PAULITS JÓZSEF</b> közvetítő-intézete, IV. papnövelde-utca 3. <b>WINDT MÁRTON</b> pinczér-ügynök, VI., Molnár-utca 29. szám.</p>
--	--	--

### HIVATALOS RÉSZ.

A folyó évben Nagyváradon tartott országos magyar vendéglős-kongresszus határozata alapján «a végrehajtó-bizottság a szervezkedő pinczeszövetkezetek kérdésében» memorandumot intézett a földművelésügyi m. kir. miniszterhez. A memorandumot Gundel János elnök vezetése alatt a következő tagokból álló küldöttség adta át: Koch József, Prindi Nándor, Förster Konrad, Bokros Károly, Schnell József, Fürst Tivadar, Petánovics József.

A memorandum szövege a következő:

*Nagyméltóságú Miniszter Ur!  
Kegyelmes Urunk!*

A magyar vendéglősök folyó évi augusztus hó 29-én Nagyváradon tartott országos kongresszuson foglalkoztak saját szempontjukból a Nagyméltóságod hathatós támogatása mellett szervezkedő pinczeszövetkezetek kérdésével.

A szövetkezetek tervezetéről általánosan elterjedt hírek, de különösen az agrárius érdekek szolgáltatában álló, tehát jól informált szaksajtó útján köztudomásra jutott részletek országszerte nagy megütközést keltettek a vendéglősök között, úgy hogy azok ösztönszerűen csatlakoztak az önkénytelenül keletkezett ellenaramlathoz, mert egy hatalmas versenytárs fellépése által nemcsak iparuk további fejlődését látták veszélyeztetve, hanem egyenesen megélhetésüket feltették. Mint a futó lüz, terjedt a veszedelem híre s ez készítette őket a szervezkedésre.

Mély aggodalom között gyülekeztek a nagyváradi kongresszusra, hogy most, midőn a létért való küzdelmet a reájuk nehezedő közterhek nyomása alatt Magyarország iparosai közül talán legjobban érzik, ellenállásra készüljenek egy újabb bajjal szemben, harcra keljenek egy hatalmas ellenséggel!

Ekkor, az elkeseredés és békétlenség pillanatában érkezett hozzánk Nagyméltóságod kegyes leirata, hogy békeangyalként megnyugtassa a felháborodott kedélyeket s biznyságúal szolgáljon annak, hogy Nagyméltóságod nemcsak államferfiti bölcseséggel érdeklődik az állampolgárok egyik bőven adózó osztályának országos mozgalma iránt, hanem jóindulattal kijelentésével, mely szerint így szól hozzánk: «Téves uton haladnak azok, akik a pinczeszövetkezetek létesítésére irányuló mozgalmat úgy fogják fel, mintha az a tisztességes vendéglősök ellen irányulna»; és «a szövetkezetek által olyan beszerzési források fognak számukra megnyílni, ahonnan okszerűen kezelt, egyenlő minőségű nagyobb borkészleteket megnyugvással szerezhetnek be, — ezer meg ezer ember szívébe árasztott békeséget és reményt.

A kongresszus határtalan lelkesedéssel és hálával fogadta Nagyméltóságod kegyes leiratát, s a végrehajtó bizottságnak ehhez képest adott felhatalmazást az esetleg szükséges további lépésekre.

Azóta megjelent a Nagyméltóságod vezetése alatt álló földművelésügyi m. kir. Miniszterium kiadásában «A pinczeszövetkezetekről» szóló ismeret- és alapszabály-minta. Ennek elolvasása után újból feleltek aggodalmaink, mert úgy az ismeretlenségben a 18-ik oldalán, mint az alapszabály-mintában a 37-ik oldalán mégis csak ott van a bennünket fenyegető veszedelem: a szövetkezeteknek az a részbeni célja, hogy boraikat kis-

mértékben való elárusítás, sőt kímérés útján is forgalomba hozhatják.

*Nagyméltóságú Miniszter Ur!*

Ez az, amittől mi vendéglősök nemcsak saját érdekeinket, ám a pinczeszövetkezetek jövőjét is féljük.

Örömmel üdvözljük a szövetkezeteket, ameddig azok a Nagyméltóságod kegyes leiratában kifejezett előbbet szörül-szóra idézett célt szolgálják, s akkor boldogulásuk is biztosítva lesz, mert mindenkor kész vevőre számíthatnak a vendéglősökben s így részünkre is meglesz oldva az a nehéz probléma: szerezzük be megbízható forrásból borsükségletünket.

Azonban halálos ellenségünké válnak a szövetkezetek abban a pillanatban, mihielyt a kismértékben való elárusítás vagy kímérés terére lépnek.

Mert ezzel tönkre juttatnak majd minket, de ugyanakkor elvágják saját életüket is, mert csak addig lehetnek életképesek, míg mi is vevők leszünk.

Mihelyt ettől elesnek, azonnal tengődés lesz soruk, mint az egykor nagyreményű mintapinczének.

A vendéglősök országos kongresszusa megbízásából aziránt eszedünk Nagyméltóságodhoz, kegyeskedjék magas befolyásával oda hatni, hogy a keletkezéskor levő pinczeszövetkezetek, a bor kismértékben való elárusítását és a kímérést feladataik közül teljesen töröljék s ez esetben mi vendéglősök leszünk e szövetkezetek oszlopos támaszai, míg ellenkezé esetben, a kiegyenlíthetetlen érdek-ellentetek miatti örökös harc mindkettőnk erejét felemésztheti.

Budapesten, 1899. november 14-én.

Nagyméltóságod legalázatosabb szolgálai,  
A hazai vendéglősök nagyváradi országos kongresszusának végrehajtó-bizottsága:

Gundel János s. k.,  
elnök.

\* \* \*

A miniszter igen barátságosan fogadta a küldöttséget és megígérte, hogy a kérelmet alapos tanulmánya tárgyává fogja tenni.

### Újabb támadás.

(H. I.) Az utóbbi időkben, amint sajnálatlan tapasztaljuk, ha a sajtóban arról van szó, hogy valakit vagy valakiket ütni kell, akkor reánk jár a rúd.

A publicista, akinek elfogy a témája, hogy a nyilvánosság valahogy el ne felejtse a nevet, vaktában kiválaszt közülünk valakit és mindenféle képzelte bűnök vádjával bélyegezi meg, nem mulasztván el, hogy az illető kiválasztott kapcsán az egész vendéglősipart le ne dorongolja.

Az ártatlanul megtámadott természetesen nem hagyja magát, nyilatkozik, pert indít, amire jogos oka van, ezek pedig újabb anyagot szolgáltatnak a témában szükkülő publicistának, hosszabb vagy rövidebb cikkré.

A módszer nem is olyan rossz. Elvégre is sokkal könnyebb egy felületes támadó cikket írni, mint egy jól átgondolt, magvas politikai cikket. Azután meg hálásabb is. A támadás, mennél alaptalanabb és mennél

bombasztikusabb, annál nagyobb feltűnést kelt. Komoly politikai cikkek pedig alig minden harmadik újságot olvasó olvas, míg ha valamely támadó cikk címe szinte ordít, nincs az az újságot olvasó, ki el ne olvasná. A támadó pedig elérte a célját: beszélnek róla.

Az utóbbi időkben ellenünk intézett támadásoknak mindig ez volt az indító oka. Kitént ez már a támadások tartalmából is.

Valószínűleg ezen az alapon intézett ellenünk egy kis kirohanást, a budapesti mézárások ipartestületének új hivatalos lapja is.

Minden új lapnak, legyen az közérdekű vagy szaklap is, hogy nagy elterjedtségre és előfizetőkre tegyen szert, szüksége van reklámra. Mi azonban nem vagyunk hajlandók e laposkának reklámot csinálni és nem nevezzük meg. Foglalkozni mégis kénytelenek vagyunk vele, mert legutóbbi két számában olyan dolgokat állít, mely bennünket egyenesen hazafiatlansággal vádol. A két kis cikk magya az, hogy a budapesti vendéglősök Bécsből szerzik be nagyobb részt hus-szükségleteiket (?) sőt némelyik vendéglős nagy büszkén azt is kiírja az étlapjára, hogy bécsi húst talál.

Igazán nem tudjuk, nevéssünk-e vagy boszankodjunk ez állítás fölött.

Hogy mennyire valótlan ez, azt maguk a budapesti mézárások tudják legjobban, akiknek borsos számláit naponként csengő pénzzel váltjuk be. Az pedig, hogy némelyik vendéglős bécsi húst hirdetne étlapján, merő fantázia.

Előfordulhat ugyan elvéte, hogy egyik-másik vendéglős, akinek igen nagy a hus-szükséglete, talán azért, mert elegendő jó árú Budapesten nem tud beszerezni, Bécshez fordul, de hogy ezt étlapján feltüntetné, alig hihető.

Ismérem Budapest majdnem mindenik számot tevő vendéglőjét, de én még ilyen étlapot nem láttam.

A cikkirő ur tehát valószínűleg olyan forrásból meríti a hiteles adatokat, aminőből a mucsai »Botond Bárdja«.

De ha már épen hazafiságról ír a cikkirő ur, miért nem vizsgálja meg előbb a magyarországi mézárós- és hentesipar terén uralkodó viszonyokat?

Van-e például Budapesten egyetlen hentes is, aki ne tartana az üzletében prágai sódat, hogy a frankfurti kolbászról, strassburgi pástétomról, bécsi verisrlől és egyéb külföldi termékekről ne beszéljünk. Azt is tudjuk, hogy a budapesti hentesek a »bécsi«, »prágai« és »strassburgi« húsárúkat költségkímélés szempontjából maguk is előállítják, de ez mitsem változtat a dolgon, mert ha maga az árú nem is külföldi, de a neve az,

Miért van ez így? Egyszerűen azért, mert régi baja a magyarnak, hogy csak azt tartja jónak, ami külföldi.

Sajnos, hosszú idők mulnak még el addig, amíg minden szükségletet kizárólag a magyar ipar és kereskedelem elégít ki.

Ha tehát az új »szaklap« abba kapaszkodik, hogy egy-két vendéglős elvételére Bécsből fedezi a hus-szükségletét, meggondolatlanul cselekszik, különösen azért, mert más ajtaja előtt seper.

Hogy egy régi közmondással éljünk: az új szaklap a más szemében észreveszi a szájkát, de a magáéban a gerendát nem. Mert csak egy pillantást kell vetnünk a régi »Mészárosok és Hentesek Lapja« hirdetési rovatába (melylyel az új szaklap alig állja ki a versenyt), mindjárt arra a meggyőződésre jutunk, hogy nemcsak a hentesek, hanem a mészárosok is külföldről szerzik be az iparuk üzéséhez szükséges segédeszközöket.

Kár tehát az új szaklapnak a magyar vendéglőspartot vádolni. A magyar vendéglősipar — hála Istennek — oly szépen halad, hogy vele e téren egy iparág is bajosan konkurál. Iparunkat az ily kicsinyes vádaskodás nem fogja a nagy közönség előtt kisebbiteni.

Ha majd a legujabb időkben kifejlődött magyar iparpártolás eszméje teljes diadalt arat, talán elérjük azt is, hogy Magyarországon ismeretlen fogalom lesz a prágai sonka. Addig azonban, amíg Muca özvegve: Kuczoráné ő nagysága is külföldön rendel a toillete-jeit, ne illessenek bennünket a mészárosok olyan szemrehányással, mely őket fokozottabb mértékben illeti meg.

## Jegyzőkönyv

felvétel Budapest, 1899. évi november hó 27-én, a Szállások, Vendéglősök, Kávésok, Pinczerek és Kávés-szolgák Országos Nyugdíjgyűlésének igazgatóságának a budapesti Vendéglős-ipartársulat helyiségében délután 1/4 órákor tartott rendes havi üléséről.

Jelen voltak: Bokros Károly elnök, Nérey Dezső alelnök, Gundel János, Glück Frigyes, Sztanovj Miklós, Förster Konrad, Prindl Nándor, Petánovits József, Kaszás Lajos igazgatósági, François Lajos felügyelő-bizottsági tagok, dr. Solti Ödön jogtanácsos, Barta Béla, Wagner József, F. Kiss Lajos hírlapírók, Kommer Ferencz, Seress Márton kimentik elmaradásukat.

### 314. szám.

Elnök üdvözlő a szép számban megjelent igazgatósági tagokat, jelenti, hogy a magyar vendéglősök országos szövetsége előkészítő bizottságának ma négy órára kitűzött szűkebb körű értekezlete tette szükségessé, hogy az igazgatóság az ipartársulat helyiségébe hívassék egybe, a helyiség átengedéseért az ipartársulatnak köszönetet mond. Jelen-

levő elnöke után azután megnyitván az ülést, elrendeli az előző ülés jegyzőkönyvének felolvasását, mely hitelesítetett.

### 315. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy az előző ülés 303. sz. határozatát közölte Barta Bélával, ki készséggel vállalkozott arra, hogy a nyugdíjgyűlet részére minden díjazás nélkül tagokat gyűjtjön, csupán azt kéri az igazgatóságtól, hogy nőülése folytán működését a jövő év január 1-én kezdhesse meg.

Barta Béla kér szót, s kifejti, hogy mindenkor szíven viselte a nyugdíjgyűlet, s csak őrl, hogy az igazgatóság megtisztelő bizalmából alkalma lehet a cselekvés terére is lépni, s a nyugdíjgyűlet érdekében kész szabad idejét önzetlenül feláldozni, csupán azt kéri, hogy az igazgatóság őt erkölcsi támogatásban részesítse.

Elnök köszönettel veszi tudomásul az önzetlen ajánlatot, melyet az igazgatóság helyeslőleg és örömmel elfogad.

### 316. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy 515 frtot vett fel a postafakarekpenztárból október 29-én s azt október 30-án elhelyezte a központi takarékpénztárban. Jelenleg újból 580 frtnak átutalását kéri.

Az igazgatóság az eredeti elismervények betekintése után a jelentést jóváhagyólag tudomásul veszi és az 580 frtnak átutalását elhatározza.

### 317. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy a nyilvántartási nyugta és C) kimutatási egész ives lapok elkészültek.

Az igazgatóság e jelentést tudomásul veszi, utasítja jogtanácsost, hogy azokat megfelelő mennyiségben a választmányokhoz juttassa.

### 318. szám.

Jogtanácsos bemutatja a budapesti választmány e havi ülésének jegyzőkönyvét; jelenti, hogy e választmány október havi bevétele 428 kor. 06 fillér, mely a rendes havi kiadások levonása után cheque útján a központba beküldetett, hogy továbbá a választmány intézkedést kér a tagsági igazolványokra pótlólag rávezetendő változások — születés, halálozás, stb. bevezetési módozata tárgyában.

Sztanovj Miklós és Nérey Dezső hozzászólása után, az igazgatóság

a jelentést tudomásul veszi, a tagsági igazolványok pótlása tekintetében elhatározza, hogy az igazgatóság, hogy a netáni változások a választmányi jegyzőkönyvekben jelentendők, a tagsági igazolvány pótlás céljából minden esetben az igazgatóságokhoz beküldendő, egyben jogtanácsos a törzslapok jelen állapota tárgyában jelentéstételre keretik fel.

### 319. szám.

Jogtanácsos bemutatja a kassai választmány novemberi ülési jegyzőkönyvét; jelenti, hogy e választmány novemberi tagdíjak ezimén kor. 329.10, melyből a kiadások levonása után, 311 kor. 50 fillért cheque útján az igazgatósághoz beküldött, hogy továbbá Seress Márton elnök buzgó működése folytán az ottani választmányba 9 új tag lépett, kiknek okmányait már be is küldötte; hogy továbbá Fixl György neve tévesen »Feixl«-nek iratott a tagsági igazolványon, így az kijavítandó; hogy cheque-könyvet, belépési lapokat és egyéb

nyomatványokat kérnek; hogy végül a választmány kiegészítése céljából december 4-en rendkívüli választmányi ülést tartanak.

Az igazgatóság e jelentést — Seress Márton buzzalmát köszönettel véve — tudomásul veszi; Fixl tagsági igazolványát kijávitás illelve kicserelés céljából az igazgatósághoz beküldeni kéri.

### 320. szám.

Jogtanácsos bemutatja a szombathelyi választmány jegyzőkönyvét, jelenti, hogy e választmány novemberi tagdíjak fejében 183 korona 06 fillért küldött be cheque útján; hogy továbbá e választmány sikert kíván a budapesti taglétszám emelésére irányzott törekvéshez. — Tudomásul vétetett.

### 321. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy a nagyváradi jegyzőkönyv-tervezet elkészült, a hitelesítés tárgyában kéri határozatot;

az igazgatóság Bokros Károly elnöke alatt Gundel János, Kommer Ferencz és dr. Solti Ödön kéri fel a közgyűlési jegyzőkönyv hitelesítésére és az alapszabály-módosítást a miniszteri jóváhagyás céljából felterjesztésre.

### 322. szám.

Jogtanácsos jelenti, hogy a többi választmány jegyzőkönyvet nem küldött.

Tudomásul vétetik azzal, hogy a beküldés szorgalmaztassék.

### 323. szám.

Sztanovj Miklós indítványozza, hogy utasítsák a könyvelő, miszerint a mérleget idejében állítsa egybe, úgy hogy a felügyelő-bizottság által felülvizsgálva, mar a januári ülésen tárgyalható legyen.

Az igazgatóság elfogadja az indítványt s a szükséges intézkedéssel jogtanácsost megbizzza.

### 324. szám.

Kaszás Lajos bemutatja, az általa felvett 3 tag belépési nyilatkozatát.

Az igazgatóság elhatározza, hogy azok szabályszerű felvétel céljából a budapesti választmányhoz — az előzetesen kiállítandó okmányokkal együtt — beküldessenek.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést berekesztli.

Kmf.

A jegyzőkönyv hitelelül.

Dr. Solti Ödön.

## Jegyzőkönyv

felvétel a »Budapesti Pinczér-egylet« 1899. évi november hó 16-án tartott választmányi ülésén.

Jelen voltak: Kaszás Lajos elnök, Krassay Bódog alelnök, Almsteuer István I. titkár, Lukács Ferencz II. titkár, Gajárszky Károly körgazda, továbbá Stölzl Nándor, Kiss Henrik, Henzel Lajos, Pfeilmayer Antal, Gelbmann Antal, Csizmadia János, Grosz Samu és Klossz Kálmán választmányi tagok.

1. Kaszás Lajos elnök üdvözlő a választmányt s megköszöni azt a szives fáradságot, mely az egy-let részére rendezett táncszalagolom sikeréhez járult. Határozatképességét látva, az ülést megnyitja.

2. Lukács Ferencz II. titkár felolvassa a multkori jegyzőkönyvet, melyet Kaszás Lajos, Krassay Bódog, Almsteuer István és Lukács Ferencz urak hitelesitenek.

## Két reggeli története.

Napok mulnak, hetek mulnak  
Levelek a fákról hullnak.  
Akár innen, akár onnan  
Hideg szél fú akárhonnan.

Mulik az ősz. Nemsokára  
Fehér hó hull majd a tájra,  
Kiváltom a téli ruhát,  
S becsapom az übereczihát.

Jó ilyenkor fedél alatt,  
Hol telt pohár s izes falat  
Feledtetni a bánatot  
Miből a sors bőven adott.

»Hofbräu« diszes otthonában  
Páris Vilmos csárdájában  
Egetverő kedvel tel  
Jól sikerült a reggeli.

Wagner bátyánk rég nem látott  
Együtt oly szép társaságot.  
Világosb hát a napnál is:  
Hogy közkedvelt ember Páris.

Hogy mégsem mult el a világ  
Nagyon örült ennek *Rajógh*  
»A Fall esze biz hiányos«  
Véleményé *Psilid* János.

»Nem olyan nagy a differenz«  
Vágott közbe *Pelesmann* Ferencz.  
»Ha megszűntünk vón« is lenni,  
Komolyan azt nem kell venni«.

»De nem ám!« szólt *Gindert* Piste  
»Mert hisz minden gynnasista

Tudja, hogy a másvilágon  
Nektár járja télen-nyáron«.

»Minden ital jó, ha hideg,  
Azért ott is mindkinek  
Jeges szekrényt itatának  
S a placezon így megállanak«.

»Nem vagyok én mythologus,  
Hanem csupán tojologus.  
Szép lehet az Olymp s csodás  
Vajh! fogyna-e ott a tojás?«

Kérdi szendén egy érdekelt,  
Mire *Páris* emigy felét:  
»Már azért jót nem állának,  
Hanem *Hofbräu*, fogy ott elég!«  
»Ejh! A bajor mivoltodat!  
Hát a honi sör hol marad?  
»*Kördly*«, »*Részvény*« és »*Polygári*«,  
Kérdi dühhél *Szecceldy*.

Az Olympus ura s atyja  
Csak a honit pártolhatja.  
Ha nem tenné, majd felkéri  
Ő folségét jó *Gelléri*.

Ámde mit beszélünk serről?  
Ettől táncra ép nem perdül  
Egy isten sem, vagy istennő,  
Oda nem sör kell, de pezsgő!

Zeusz abban leli kedvét,  
Ha szüresöli »*Törley*« nedvét.  
S hogyha megárt neki »*Törley*«,  
Junót néha nyakon törlei.

Szólt György úr. A vitának  
Véget vetett; s hogy szavának

Adjon nagyobb nyomtatékot:  
Vagy tíz flaskót rendelt még ott.

Eloszoltunk szerte-széjjel  
Kellemes nap emlékével,  
S hogy elmulja rövid egy hét:  
*Fürstnel* voltunk együtt ismét.

Hier, azaz hogy jelen volt ott  
Sok vendéglős; alig kapott  
Némelyikünk szinte helyet  
Szoronkodtunk egymás mellett.

Annál jobb volt a hangulat  
S bár a magyar sirva mulat:  
Szomorú arez aranyért sem  
Volt látható a teremben.  
Mig *Schnell* az adókat szidta,  
*Doktor* László bockját szitta  
S közbe-közbe ki-kivágott.  
Egy adoma-ujdonsgot.

Az ügyvédség vendéglőse:  
*Fürster* följobb állt ő se  
Sajnál egy-két jogi vicezet,  
Amely szörnnyüképen tetszett.

Egyszerre csak nagy riadal  
Támad, mivel *Kommer* Antal  
Amerika honpolgára  
Lép be vigan a szobába.

Üdvözlök őt jobbról-balról,  
Kérdik erről, kérdik arról.  
Ki ne vágya, nincsen senki,  
Tudni, miként van a yankee.

Majd elnökünk hírel adja,  
Hogy hát a királyi konyha

3. Szegény gyermekek felruházása ügyében a gyűjtővek ki lettek bocsátva. A körgazda indítványára a hölgy-bizottságra vonatkozólag következő ürhölgyek kérték fel:

Kiss Henrikné, Zuhrműh Istvánné, Patonay Gézné, Gätser Ödönne, Henzel Lajosné, Marczinka Józsefné és Hegyesi Mariska kisasszony.

4. Az 1899. november hó 8-án rendezett táncvigalom tiszta jövedelme 119 frt 16 kr., mely összeg az egylet-pénztárhoz lett csatolva, mely összeggel Gätser Ödön pénztárnok vette át. A pénztári kimutatás pedig Stölzl Nándor vigalmi pénztárnok kívánatára, Pfeilmayer Antal és Gelbmann András számvizsgálók által hitelesítették. A befolyt felülfizetőknek ez uton mond az egylet választmányra hálás köszönetet.

**Felülfizetések:**

Ifj. Kommer Ferencz	5 frt —
Kaszás Lajos	5 » —
Glaszner Pülöp	3 » 50
Wonke Géza	1 » 50
Oeti Béla	1 » —
Oeti Aladár	1 » —
Kollarich Béla	1 » —
Boronkay Jenő	1 » —
Koppek Kornél	1 » —
Kratochwill Ferencz	1 » —
Greibich Mihály	1 » —
Potucsek István	1 » —
Németh és Kovács	— » 50
Weisz Aranka kisasszony	— » 50
Sziarszky Ferencz	— » 50
Kratochwill Ede	— » 50
Gaál Andor (Turóc-zs-Márton)	1 » —
Kovácsik J.	1 » —

Összesen ... 27 » frt

5. Az esedékes alapítványokat 9 pályázó közül a következők nyerték el és pedig: Az ipartársulati alapítványt, egyenkint 25 — 25 frt, Geiszler József és Wagner János, a Kammer-félt 22 frt 50 kr., Munter Agoston, a Dreher-félt 20 frt, Walduga Gyula és az Aich János-félt 20 frtnyi összegben Kigel Dávid pályázók és egyleti tagok nyerték el. A szavazás a pályázatok fölött egyhangulag adottak le.

6. A lagsági könyvek kinyomatását Stölzl Nándor vállalta magára. Több tárgy nem lévén, az elnök az ülést berekeszti.

Kfm.

*Almsteiner István*  
L. tábor.

**Miként tehetjük sötét színűvé a vörös bort?**

A külföldi kereskedők azelőtt is ismerték vörös boraink becsét, tudják, hogy az anyag kitűnő és csak a kezelés ellen volt kifogásuk, valamint a szállítás drágasága és a kevéssé sötét szín ellen. Eddig tehát a külföldi vevők onnan szerették be a szükségesleteiket, ahol úgy a bor, mint a szállítás is igényeknek megfelelőbb volt. Ujabb időben azonban a szükség által kényszerítve, minél sürűbben kezdik borainkat, nevezetesen pedig vörös borainkat, vásárolni.

De a külföldi vevő mindig csak a sötétszínű vörös bort keresi, ez szolgálatot okot némely leketlen üzérnek a fuxinnal és egyéb anyagokkal való festésre és hamisításra, miáltal boraink a közelmúltban oly rossz hírbe keveredtek. Hiszünk

Jövő héten meglátható,  
*Bauernd* a találkozó.

A legelső magyar ember  
Élelmet hogy honnan s hogy nyer,  
Mindnyájunkat érdekelhet  
Nézzük meg hát, amig lehet.

Azt írta a »Magyar Ipar«  
Hogy az egész magyar ipar.  
Már csak ezért is felénkünk  
Tanulásban lesz ott részünk.

A reggeli folytatásán,  
*Füst* Theodor szép lakásán  
Az ő szíves hívására  
Ott maradtunk még sokára.

Kedves, szük családi körben  
Szívünk-lelkünk jobban örveud.  
Egész késő délutánig  
Hangzottak vidám danáink.

Kisérletül egy bájos lány  
Játszott szépen a zongorán.  
Ha tovább is így folytatja  
Büszke lehet rá még atyja.

S míg játszott a kedves leány,  
*Doktor* László egy ezeruzán  
Ugy kivág egy sneineidig marschot:  
Hogy az egész szoba harsog.

*Füst* Tódortól búcsút vettünk  
S hazafelé elszedtünk.  
Mikor megjelen majd e lap:  
*Pelánoci*csinál lesz a nap.

Don Esteban.

azonban, hogy ez a csorba mihamarabb ki lesz köszörülve a magyar borok régi jó hírvené. Mint-hogy azt tapasztaljuk, hogy a külföldi vevőközön-ség többnyire a sötétvörös bort keresi, ilyenre kell csinálni a bort. De azért nem szükséges idegen festanyagokhoz fordulni, ami valósággal bűn lenne és szigoruan tiltva is van. Megfesthetjük a bort természetes uton, a szőlőnek a természet által adott festanyagával, azaz: a természet működését segítjük elő, meg pedig a következő uton:

A festanyag (egy szőlőfaj kivételével) nem a szőlőbogyó levében van, hanem a bogyó hájára van tapadva és bizonyos gyantás anyaggal van vegyítve. Mennél érettebb a szőlő, annál több festanyag van a bogyó héján. Első feltétel tehát, hogy sötétszínű bort nyerjünk a tökéletesen érett szőlő-fürt: nagy hibát követnek el tehát azok, kik kivitelre akarnak vörös bort sajtolni, ha hamar szüretelnek, a midőn még a festanyag (de még a zamat is) ki nem fejlődött tökéletesen a bogyókban. Igaz lehet ama termelők állítása is, kik azt mondják, hogy a késői szürettel, kivált esős időkben, sokkal kevesebbet szűrnek a hordókba, hanem az is igaz, hogy kevesebb termésnek kétszeres az értéke, tehát a bor jobb minősége és jobb ára kétszeresen kipótolja ama kis veszteséget, melyet a késői szüret okozhat. Mindig igaz volt, de ezután még inkább igazolni fogja magát azon elv, hogy jobb a kevés, csak tökéletesen jó legyen, mint a sok rossz, mert a jót könnyebben és drágábban lehet eladni, mint a rosszat.

Második feltétel, hogy a bor minél sötétebb legyen, hogy mennél tökéletesebben választassék el a festanyag a bor hajtától és ezáltal zamatosabb is lesz a bor. Az elválasztás pedig csak kellő zúzás és áztatás által történik. Jól széttaaposni a bort a földolog, azután a must erjesztését úgy vezetni, hogy a bogyók hájára tapadt gyantás anyag (és festanyag is) tökéletesen feloldódjék.

Ha valaki vörösa leveleiből, levendulából vagy más illatos virágból az illatot ki akarja vonni, szeszben áztatja és nem vízben, mert a szesz feloldja. Így a mustban amig benne a cukor szeszszé nem változik, nem igen fog a gyantás anyag feloldódni, mert addig csak vízben pang. Nekünk tehát az erjesztés által oda kell hatni, hogy mielőbb legyen szesz a mustban, az erjesztést pedig a hőmérsék fokozásával és levegő által mozdítjuk elő. A gyors és egyenletes erjesztés által a szesz gyorsan kifejlődik a mustban, azután ezen kifejlődött szesz feloldja a festanyagot és a gyantás részeket. Ezáltal sokkal sötétebb és zamatosabb lesz a bor is. Van még egy harmadik mód is, mely a következő:

A szőlőbogyókból kiperéselt nedvet csak a bogyók haja festi meg, a festanyagot tehát a bogyóhaj képezi. Mennél több a folyadék, melyet meg kell festeni, annál több festanyagra van szükségünk. Ha tehát azt tapasztaljuk, hogy nagyon leves szőlőfajnál sok folyadékra aránylag kevés bogyó-héj illetve festanyag jut: a folyadékot a szükséghez képest a kádból való lefejtés által kevesbitjük. A megmaradt folyadék, minthogy az előbbinél aránylag több festanyag áll rendelkezésére, sokkal sötétebb bort ad.

Nincsen tehát szükségünk semmiféle idegen festanyagra, mert ezek többnyire ártalmasak és a bor minőségét nagyon rontják. Megfesthetjük borunkat a tudomány által kijelölt módon, ama természetszerű festanyaggal, melyet a természet teremtett a szőlő bogyójába.

Kiszámíthatatlanul előnyösebb eljárás ez minden mesterségesnél, melyek a törvény által nem ok nélkül üldöztetnek. De nyerne e természetes eljárás által boraink hírbén a külföldi vevők előtt is, és ez a nemzetgazdaság szempontjából nagy nyereség lesz az egész országra nézve. H.

**A pinceze levegőjéről.**

A pinceze levegőjéről köztudomásu, hogy az nagy befolyással van a borokra. Hideg levegőjű pincezében hamarabb megtisztul a bor és kevésbé van kitéve a megromlásnak, mert a hideg előli a gombacsirákat, melyek borezet-savat fejleszthetnek, vagy melyek a bort mozgásba hozzák, a nyugalom mellett tehát a hideg pincezében a borbéli idegen alkatrészek önsúlyuk által a fenekre ülepednek (lecsapódnak) és így a bor szép tiszta lesz. De azért a nagyon hideg pinceze nem jó, először azért, mert abban a bor zamata ki nem fejlődhetik, másodsor, mert a bor meg nem érik, harmadsor, mert ha a túlhideg pincezéből melegebb légmérésketre jön a bor, azonnal hajlandó a megzavarodásra, de színet és ízet is megváltoztatja.

A pinceze legalább 12° R. hőmérsékű legyen, de lehet melegebb is. A meleg pincezében a kezelés több gondot kíván ugyan, de biztos, mert a bor hamarabb kifejlődik, megérik, tökéletesen megtisztítható és ezáltal minden gond nélkül biztosan lehet palackozni vagy hordóban bármily-hosszu utra szállítani.

Kettős ajtókkal, kis előcsarnokkal és ablakkal kell tehát a pinceze legméréskélet szabályozni és pedig akkép, hogy télen-nyáron legyen egyenlő hőmérséklete, mert az oly pinceze, melyben a hő-méréskélet időnkénti változásoknak van alávetve, nem megfelelő a czélnak.

**DIADAL-pezsgőbor**

EBERHARDT ANTAL

PROMONTOR.

A budafoki villanyos-vasut megállóhelye.

**„ERZSÉBET-SZÁLLÓ”**

előkelő vendéglő, gyönyörű fekvéssel, ahol a nap bármely szakában általánosan elismert jó ételek, friss sör és saját termésű jó borok állanak a tisztelt vendégek számára, mérsékelt árak mellett. Kényelmesen berendezett szobák mindenkor kaphatók.

Tisztelettel

Bleicher Márton, tulajdonos.

**Deckert és Homolka**

villanyos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorottya 8.

Shallítanak

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



Ő felsége a király legmagasabb személyes elismerése! Minden verseny alkalmával legelső érmeikkel kitüntetett! Alapítottatt 1850. évben.

Cs. és kir. szabad. hektrográf-, gummiáru-, fém-

**Kautsuk bélyegzőgyár,**

könyv- és könyvmda, vésőintézet

**TINTNER J. E.**

vegyész, mérnök

A felséges kir. család több tagjának, ugyszinté a legmagasabb bel- és külhoni hatóságok, előjáróságok, intézetek stb. szállítója.

Budapest, IV., Kigyo-utca 10. szám.

**Szolnokon**

a vasut-utczában, a Bárány-vendéglő helyisége bor- és pálinkamérésii joggal

**kiadandó több évre.**

Tudakozódni lehet Becher Zsigmond tulajdonosnál, Pusztá-Várkonyon.

Mint hogy a tavasz előrehaladásával **csecsemőt**, **gyermeket** és **felöltött** egyaránt fenyeget a **járványok veszélye**, ismét csak a minden alkalommal hálasán fogadott

**MOHAI**

# ÁGNES-forrásunk

vízének használatát ajánljuk. Egyrészt mert **olcsó**, **igen kellemes és tiszta ivóvíz** lévén, a tavaszi és nyári évszakokban kedvelt **elvezetszerként** szerepel, másrészt, mert **dus szénsavtartalmánál** fogva, **specifikus óvszer** a **tífus**, **cholera** és a **gyermekek tífoid-szerá** tavaszi-nyári hasmenése ellen. Ehhez járul még, hogy a csecsemőt is megvédi az ilyenkor nagyon veszélyes **hurutos bélbántalmak** ellen, **míg szoptatója** a víz használatára **flytán** nagyon kedvező ösztönzést és **bőséges tejet** nyer. A már meglévő **gyomor- és béluhurutot** gyermekeknél és felnőtteknél gyógyítja. Kellemesen hatván be szénsavánál fogva a **gyomor és bél idegeire**; a **gyermek**ek **láz** **megbetegedése**inél pedig **nélkülözhetetlen**, **hűtő**, **hugyhajtó** és a **szomjat csillapító** hatásánál fogva.

— Kedvelt borviz. —

A mohai Ágnes-forrás  
kezelősege.

Főraktár:

## ÉDESKUTY L.

cs. és kir. udvari szállító

BUDAPEST, V., Erzsébet-tér 8.

Kapható minden győgytárban,  
fűszerkereskedésben és vendéglőben.

### Dupla villam-delejes kereszt vagy csillag.



R. B. 86967. sz. **gyógyít és felvidít jótalás mellett köszvény, rheuma, asthma, álmatlanság, fülzugás, ischias, nehéz hallás, idegesség, étvágytalanság, fogfájás, sápkór, migrén, szívdobogás, tehetetlenség, fejfájás, epilepsia, eskőr,** valamint minden **idegbántalmat.** Még 20 éves betegségek is teljesen meg lettek vele gyógyítva! **Oly betegek, kik 20 éven túl szenvednek, akik influenzában vannak, különösen ajánlható a legújabbán javított négy- és hatszoros villam-delejes R. B. 86967. sz. Azon beteg, aki az én készülékemtől legfeljebb 45 nap alatt meg nem gyógyul, pénzt visszakapja. Ahol minden kisérlet haszontalan, tessék az én készülékemet használni. A köszönő-íratok íródtában megtekinthetők.**

A kis készlet 2 forint | A nagy készlet 3 forint  
csak gyermekeknek és érzékeny  
népnek alkalmasan.

Utánéltet vagy előleges fizetés mellett küld szét a központi elárúró-hely a bel- és külföld részére

**MÜLLER ALBERT Budapest, V., Kálmán-utca 19/S.**

Főraktár: Garay G. Budapest, V. ker., Lipót-körút 21a  
Petrocs N. Budapest, IV. Bécsi-utca 2., Fintér G. Újpest  
István-tér 11., Praetorius és Jann Debreczen és minden jobb  
drogustól Magyarországon.

Legjobb minőségű

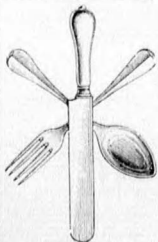
alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

## HERRMANN J. L.

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

Budapest, IV. väci-utca 24.



**Evészközök, hors- és só-tartók, leveses-csészek, eczet- és olaj-állványok, kenyérkosarak, tálcák, serpenyők, kancsók, asztaldiszek, gyertyatartók, állócsillárok stb. stb.**

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kítüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

Az a kettős ajtó vagy előcsarnok nem kerül sokba, de mindenesetre kifizeli magát. Sokszor pedig ily berendezés azért is szükséges, hogy az éjszakai szleke be ne tolakodjanak, ami a borok nyugalmát megzavarja.

Mint hogy pedig némely borok csak az által javulnak meg, ha magasabb hőfoku helyiségben újra erjesztesnek, ahol csak lehet, ily helyiségről gondoskodni tanácsos.

Továbbá a pince levegőjének tisztának kell lenni. Azért a pincéből és környezetéből minden olyast el kell távolítani, ami a levegőt megfertőzethetné. A falakról gyakran le kell seperi a pókhálót és a penészgombákat, de még az ászok-fákat is le kell söpörni és a talajt tisztán tartani. A nedves pincében hamarabb fejlődnek a penészgombák csirák, ilyen pincézt tehát egyszer-mászor kénnel is ki kell füstölni. Az elégetett kénből ki-fejlődő kén-sav elől minden gomba-sporát és megtisztítja a levegőt, a borokra tehát jótékonyan hat, csak arra kell vigyázni, hogy a füstölés akkor történjék, mikor a pincében senki sem jár és a kengőz elenyészteig oda senki be ne lépjen. Legjobb tehát este több kénseletet (einschlug) vagy kénpont oly helyre tenni, hol nem támadhat tűz, és meggyújtás után a pincézt 2-3 napig zárva kell tartani.

Borász.

## Az evésről és ivásról.

II.

XIV. Lajos asztalánál minden ételt megízlelték a király jelenlétében, mielőtt ő abból evett volna. De még e nagy király idejében is nem úgy szolgálták fel az ebédet, mint manapság, hanem minden vendég vett saját kanálával a közös nagy tálból, a mit akart, épen úgy, mint most a vidéken a béresek vagy szolgák közös étkezéseinél ez szokásban van.

Gyakran megtörtént az is, hogy a hölgyek a szájukból kivett kanállal szolgálták ki szomszédjaikat. Ausztriai Anna királyné, a »szép keze«, mint általában nevezték, egyszer ragout adott az egyik urnak, a mit saját kezével vett ki a tálból, és a hálás szomszéd lenyalta ujjairól a főtöleget, a mi ott maradt.

Az ifju embereknek tudniok kellett, hogy a leányok tányérrja milyen hársdarabot ilendő tenni. Ilyenek voltak: kaesa- és tyúkzsárm, a libának mellhúsa; a nyúl és szarvas gerince stb.

Az olyan vendégeket, a kik szellemükkel és élezeikkel a társaságot mulattatni tudták, mindenhol és mindenkor szívesen fogadták. »A csevegés a hűsétel legjobb fűszere a bankettnél«, mondta egy szellemes francia és Montespan asszony, XIV. Lajos kedvese, mondta a szálló ígét: »Asztal mellett nem öregszik meg az ember!«

A mi az ivás módját illeti, az nem változott és általában ismeretes.

Manapság a jó társaságokban nincs megengedve — sőt Angliában szigorúan el van tiltva — késsel venni az ételt a szájhoz és a ki ezt megteszi, azt nem tartják jó nevelésű embernek.

Bizony ez a divat, és annak kényszerítő járma alatt nyögünk mindannyian, a jogara alatt egyformán tartja a szegény embert úgy, a mint a legelőkelőbb fejedelmi sarjakat. Ennek nem lehet ellentálni, mert ez adja meg a társadalom rendes alakját. Alak nélkül el sem képzelhető a társadalmi élet. Ha valaki pedig a jó társasághoz óhaját tartozni, ahhoz kell idomulnia szokásaiban úgy, mint életmódjában és annak törvényei ellen vétkeznie nem szabad.

A németek és francziáknál a késsel evés még csak ürthető illetve eltűrik, de az angoloknál már »hoocking«. Számos fiatal német leányt bocsátottak el angol szolgáltól, mert késsel ettek.

Honnan van az, hogy a kések nines meg ugyanazon joga, mint a villának. Micsoda okok tiltják meg annak a használatát hasonló módon? Az egyik humorista két okot lát, mely arra szolgál, hogy nem élvezi a kés ugyanazon jogokat. Az egyik a chemia köréből van véve, míg a másik az esztetikai szempont.

Az első pillanatra esodatlanságnak látszik a chemia szerepe az etikett-kérdés tekintetében. Mindjárt meg-látjuk, hogy milyen szempontból nem lényegtelen.

A kés aczélból van, vagy kovácsolt vasból, míg a villa ezüstből vagy ezüstözött érczből, vagy más olyan anyagból, mely vasat nem tartalmaz.

Az érczek különbözőségén alapul az ok, mely miatt a kést az indexre tették. Ha szagló szervünkkel vizsgálunk egy használt kést és egy használt villát, mindjárt tapasztaljuk a különbséget. Míg a kés szaga kellemetlen, a villán szag alig érzik. Ennek oka az, hogy a vas az ételzsiranyagával bizonyos poezesszuson megy keresztül, mely vas-zappant hoz létre a sóanyagokból kifolyólag, melynek szaga kellemetlen. Legkellemetlenebb az olyan vas-zappant szaga, mely a halzsírral összeköttetésben levő vasból származik, melyről könnyű meggyőződést szerezni, ha késsel vágunk például heringet, civart stb., egyszóval tengeri halakat. Az ezüst, vagy annak különfele, az újabb időben felmerült utánzatán, mint pl. az új-ezüst, egyáltalában nem képeznek ércz-zappant és ennél-fogva a fentemlített esetekben teljesen szagtalanok maradnak.

Ez tehát az a chemiai szempont, melyből kiindulva, el kell itelnünk a kések evésre való használatát. És épen ezért az inyenek is elkerülik a kés használatát, csakis szilárd ételnekél véve azt igénybe, míg a hal-féléknél teljesen használaton kívül helyezve. Mert a fenti chemiai hatás folytán kifejlesztett különfele vegyá-

letek úgy az érzékeny szaglószerve valamint az izlószerve tekintetében is némileg ártalmasakká is válhatnak.

De esztetikai szempontból is elítélendő a késeknek a szájhoz való vezetése. A kés széles és éles az egyik oldalon és így nines kizárva a száj megsértésének lehetősége. Sőt a kés használata azt a látszatot is kelti, mintha annak, a ki eszik vele, kicsi volna a falat, melyet a villával egyszerre szájába rakhat és hogy sokat minél gyorsabban ehessen, ekkép óhajtana segíteni magát. Ez egyáltalán nem tetszetős. Nines annál visszataszítóbb, mintha egy elegáns öltözött hölgy a késsel kapkodja szájához a falatotokat és az eszörög a fogai között, elte-kintve a vas és zsír keverékének kellemetlen szagától. Nemesak vendéglőkben van pedig alkalom ezt a rút szokást tapasztalni igen gyakran, hanem a szinpadon is színeszek, kiknek jó nevelésű urat kellene ábrázolniuk, a szájukhoz késsel viszik az étel — ami a nem késsel evők előtt kiálthatatlan. A mint látjuk tehát, az etikett-nek alapos okai vannak arra, hogy eltitssa a késsel való evést s a jelen esetben feltétlen igazat kell neki adnunk.

## A menyei birodalomból.

A gésák országában levő vendéglőket a sárga vagy vörös papírosból készült hosszú csomagról lehet fölismerni, a mely az ajtó előtt lengede. A háromszögletes zászlók, a melyek a részatosan az utcába nyuló póznák végén lógnak, szintén czégerül szolgálnak. A hol azonban a pamat papiros csüng, vagy a zászló leng, ott csak emi adnak. A ki inni akar, annak a teaházba kell mennie, a mely már messziről megérezhető a szagáról. Csakhogy ez a szag alig a teáé, hanem inkább valami a sherry szagúhoz hasonló szesze. Már az utcaszorból kíválnak a teaházak mert bejáratuk egy magas, szük faoszlop-csarnok, a mely tarkán be van festve és mindenmü ivorna-mentumokkal van díszítve. Nem egy főle színes cserépből díszeltó van téve. Hasonló bejáratuk van a színházaknak is. A kínai városok üzleti utcáiban nagy számban vannak az ilyen csarnokai a művészetnek. Naphosszára játszanak bennük. Jöjjön bár akármelyik órában, délelőtt vagy dél-után az ember, mindig a legutolsó helyet is elfoglalva találja. A komor, füstölő fekete terem egészen kék színen fénylik a sok lenvászomból készült bő ingszőr ruhától, a mely ott a hosszú fapadokon összeszűfolva látható. Mialatt a tető nyílásain a bágdyt napsgár betekintget, harsogó gongpengés közben valamely ming-időből való tragédiából borzalmas jelenetek folynak le a szin-padon. A teremben a frissítőt kínáló kereskedők tolaokszanak. Legtöbb a hive a pipának. A ki egy cash-t lefizet, szíppanthat egyet és mint-hogy a pipa szára hosszú, a füstölő iparos vala-mely hátul ülő kuncsaftjának több padon keresztül is a szájába dughatja. Ambar az üzleti városrészekben étkezőhelyekben nines hiány, mégis az utcákon is holni repülő vendéglők ütnek tanyát. A széles utcákban az üzletek nem látszanak elégsé-geseknek, és előttük is mindig vásároznak. Elyütt, két posztóból való bódésátrakkban silányabb minő-ségű ennalvaló traktálják a vendégeket. Oleón elállhatja ott magát az éhes vendég minden rosszal.

Ezen sátrakkban megtalálják a históriás mesélők is a maguk közönségüket. A nagyszámu hallgató-közönség padokon ül, a regelő pedig előttük áll. Könnyen és folyékonyan beszél, akárcsak valamely jó szónok a parlamenti szöszöken, oly biztos a beszédjében, és előadását az arckifejezéseknek és taglejtéseknek kifejező játékaról kíséri. A hallgató-közönség ajkán csügg s teljesen az előadó varázsa alatt áll. Ha valami vig históriáról szól, gömbölyű arczokat láthatni a neveléstől, hogyha azonban gonosz tettekről vagy balsorsról szól az ének, minden homlok ráncba szedődik és minden tekintet komorrá válik.

## Rationelle Einrichtung und Arbeit im Sudhause einer Brauerei.

Infolge der bedeutenden Vervollkommnung der zum Brauereibetriebe dienenden Werksvorrichtungen ist es auch größeren Brauereien bei intensivem Betriebe möglich geworden, durch entsprechende Einrichtungen sich die Gewähr einer rationellen Arbeit zu schaffen. Die wichtigsten Momente hierfür im Sudhause sind: Verwendung eines mässig gewachsenen, gut geputzten und polirten Malzes, zweckmäßige Schrotung, genügend dickes Einmaischen, möglichst vollständiges Ablauflassen der Vorderwürze, ein entsprechender Läuterbottich, gutes Aufhacken und reichliches Anschwängen.

Gut geputztes und polirtes Malz gibt reiner schmeckende Würzen und hat noch in den Staaten mit Malzbesteuern den Vortheil einer geringeren Steuer. Die Schrotmühle soll möglichst fein schrotten, dabei doch ein klares und rasches Abläutern gesellen, wozu sich besonders Mühlen mit doppelten Walzenpaaren eignen. Ein Vormaischapparat möge in keinem Sudhause fehlen und soll derart beschaffen sein, dass kein Verstauben stattfindet und eine leichte Reinigung möglich ist. Der Maischbottich, an dem eine Dunsthaube nicht unbedingt nothwendig ist, soll entsprechend hoch sein, so zwar, dass Verlust beim Durchgehen nicht stattfinden kann, und soll ein genügend starkes Rührwerk besitzen, welches einen rascheren oder langsameren

Gang zulást. Der Boden des Maischbottichs besitze einen Guten Ablauf zur Pumpe, was auch für Maischkessel und Pfanne gilt. Im Maischkessel sehe man auf genügend starke Ketten des Rührwerkes, die ein Anbrennen nicht gestatten, und ist die Verwendung von Dampfheizung von grossem Vortheile. Die Pumpen, Dickmais-pumpe sowohl wie Abmaiselpumpe, können stets nur in einem Exemplare vertreten sein, doch soll durch Anbringen eines dreihahnen Rohrstützens die Möglichkeit gegeben sein, dass die Pumpe je nach Bedarf für Maisch- oder Läuertbottich, beziehungsweise Maischkessel arbeiten kann. Für Dickmaiseln empfehlen sich Kolben- oder rotierende Pumpen. Die Pumpe zum Ausschlagen auf das Kühlschiff soll schnell fördern, das Gegenstück natürlich die Maischpumpe. Die Rohrverbindungen sollen keine unnötigen Windungen haben und eine leichte Reinigung zulassen.

Der Läuertbottich als eines der wichtigsten Geräte, soll mit einer Aufbackvorrichtung und Austrebermaschine versehen sein, eine den Dimensionen entsprechende Läuertbatterie besitzen und einen besonders guten Läuertboden haben, so dass damit eine klare Würze zu erzielen ist.

Betreffs der Ausbeute sind folgende Vortheile beim Abläutern und Anschwätzen anzuführen, und zwar möglichst vollständiges Ablaufenlassen der Vorderwürze und gründliches mehrmaliges Aufkochen vor dem Anschwätzen, was gefahrlos mit bis 70° R. warmem Wasser geschehen kann.

Für den Hopfenkessel empfiehlt sich ganz besonders Dampfheizung, die ein Anbrennen nicht zulässt, und der Hopfenseiher sei möglichst gross, um beim Ausschlagen der Pumpe das volle Förderquantum Würze constant liefern zu können. Wenn bei allen Gefässen noch Verschraubungen, scharfe Ecken, Kanten und Spitzen vermieden werden und den Hauptanforderungen pünktlich Folge geleistet wird, so ist es möglich, auch bei geringem Personale, glatt und rationell zu arbeiten.

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

Deczember 8-án: Bold. Asz. fog. ünnep miatt reggeli nem tartatik.

Deczember 15-én: Wampetits Mátvás, IX., üllői-út 30.

**Schodits Adolf** †. A kegyetlen halál ismét újabb áldozatot ragadott el közülünk. Mult hó 20-án délután 4 órakor, életének 40-ik, boldog házasságának tizenhetedik évében, hosszas szenvedés után költözött az örök nyugalom honába szeretett barátunk és kartársunk, **Schodits Adolf**. A megboldogult egész életén át részt vett ipartársulatunk minden ténykedésében, benne az ipartársulat egyik derék tagját, az ipar pedig egyik szorgalmas, szakképzett és lelkes képviselőjét vesztette el. Becsületessége, szeretetreméltósága és tisztességes életmódjával nagyon sok tisztelőt és barátot szerzett, kiknek körében korai halála a legmélyebb részvétet keltette. Ravatalánál neje, szül. **Perger Katalin** és gyermekei: **Irma, Katicza, Rudolf, Gyula, Adolf** és **Alajos** ontották könyveiket. A megboldogult földi maradványai mult hó 22-én délután 1/4 órakor tételtek nyugalomra a kerepesi-úti temetőben az evang. vallás szertartásai szerint. A temelésen nagyszámú előkelő vendéglősökből és a megboldogult egyéb barátából álló gyászoló közönség adta meg a végtisztességet. **Schodits** barátunk tehát már az örök álmot alussza. Legyen neki könnyű a föld! Béke poraira!

**Szednicsek János** szül. **Fischer Reinhardt Anna**, **Szednicsek János** kartársunk neje, mult hó 24-én életének 52-ik évében elhalálozott. Temetése mult hó 26-án volt nagyszámú közönség részvéte mellett. A megboldogultban a legszebb női erények egyesültek, példaképe volt az igazi gondos háziasszonyoknak. Örök béte lengjen hamvai felett!

A **quóta-bizottság reggelijéről** és ezzel kapcsolatban az országos kaszinó konyhájának kitűnőségéről a legnagyobb elragadtatás hangján nyilatkoztak a lapok, különösen a »P. H.« Mondani sem kell, hogy az összes czikké közvetlenül Müller Antal barátunk, az országos kaszinó vendéglőségének kiváló ügyességét, szakértelmét és paratlan izlését dicsérték.

A **vegetáriánusok életmódját** tréfás modorban tárgyaló »Le a hussal!« című cnekes

bhozát október hó 21-ike óta zsufozt házak előtt kerül szíre naponként a Révay-utezai orfeumban. A darabban pompás színpadi alakok fordulnak elő. A vegetáriánus pinczért **Jászay Kamill**, a hirneves nőimittator alakítja pompás humorral, míg egy **schneidig kis pinczérnő** szerepében **Le-nyyel Gizella** nyujt kellemes látványt. A vegetáriánus vendéglőst **Steinhardt Géza** adja kiváló bravurosan, e kitűnő komikus alakítását nagyon emeli maskjja, mely nagyon emlékeztet az igazi budapesti vegetáriánus vendéglősré. E három érdekli közelebből iparunk képviselőit. A többi szereplők között legjobban kitűnik **Rott Sándor**, az ország-szerte ismert páratlan tehetségű komikus, ki ma már magy nyelven is lököléslet nyujt. Egy elektrotechnikus, pseudo-vegetáriánus szerepében megkacagaltja a nézőt. A főváros egyik köz-ismert alakja, **Hazafi Veray János** méltó képviselőre talált **Peterdy Gyula** színészen, míg az öreg **Pfeifer bácsi** mint **Csicsók Tamás** vegetáriánus kabinetalakítást ad. **Glinger**, a hirneves **Springer-Glinger** duett egyik tagja, remekül állít elénk egy pénzgyógy zsidó prokuristát, **Schindlerné** és **Jungwirth Carola** énekesnők szintén szépen érvényesülnek. **Echten Károly** borzalmas ridegséggel ad egy vegetáriánus fitozoptert. A darab — mely egyik főmunkatársunk műve — a jövő hó-ban kerül szíre Bécsben, német fordításban. A fordítást **Jürgens Vilmos**, a világhírű chanson-költő végzi, kinek dalait az egész világ énekelik. A »Le a hussal!« zenéjét **Kmoch A.** karmester szerezte, a »Das Drahn« cz. ismert dal neves szerzője. A darabban előforduló **Kmoch** által zenésített elektronos kuplé **Rott Sándor** előadásában szenzációt kelt esténként és ma már a suszterinasok fütölök az utcán. Ilyen sikert kevés színpadi termék ért meg.

**Női sörutazók** járják be Berlinben a vendéglőket és sörsarnokokat. Egyik sörfőző próbálkozott meg egyszer női ügynök alkalmazásával, a midőn egyik utazója megbetegedett és helyette neje jelentkezett. Az eredmény várakozásán felül kitűnő volt és mert ez a dolog sokáig maradhatott titokban, másokat utánzására serkentett. A nők, kik ezen foglalkozást választották, nem épen könnyű munkára vállalkoznak, mert különösen nagy igényeket támasztanak velük szemben arra nézve, hogy mennyire bírják az ivást.

**Szeccsessziós étlap.** Egy pécsi napilapból vesz-szük a következő érdekes apróságot:

— **Szeccsessziós étlap.** A konkurrenzia megnehezítette mindenkinek az életét. Vendéglősök, kávéházasok is panaszkodnak már. Szaporodnak a vendéglők. Még inkább a kávéházak. A Kazinczy-utczában újra egy étterem készül. Ez le fogja pipálni az összes eddigi éttermeket: szeccsessziós lesz. De nem a berendezése. Dehogy. Az étlapja s az ételei. Soha nem látott és hallott ételek fognak ott napvilágot látni. És a publikum tódulni fog oda. Az újságot mindenki szereti. Mi már meg is kaptuk az étlap-mintát. A vendéglős be-küldte, hogy mondjunk véleményt róla. Mi azonban a közönség ítélőszéke elé bocsátjuk. Ime az étlap:

Vendéglő		
a		
Szeccsesszióhoz.		
Uj:	Étlap.	Uj:
Sülték.		
Tránszvái pecsenye .....	50 kr.	
Búr-vetrece .....	40 kr.	
Bőr-szelet, félangolosan .....	45 kr.	
Dreyfus-sült .....	25 kr.	
Lábosban sült kvóta-rostélyos .....	65 kr.	
Paprikás à la 14. §. ....	30 kr.	
Kiegyezési-tokány .....	35 kr.	
Mocsi pörkölt .....	30 kr.	
Halászlé à la Széll .....	40 kr.	
Beafstek à la Krieghammer .....	80 kr.	
»Hier« nyársosült .....	50 kr.	
Novelli-cotelette .....	50 kr.	
Tészták.		
Maccaroni à la Duse .....	30 kr.	
Sarah-felujt .....	30 kr.	
Borok.		
Chateau-Csiz .....	50 kr.	
Magyar bor — nincsen .....	— kr.	
<b>Uj! Minden héten új étlap! Uj!</b>		

Ime az új étlap. A »Herein«-tokány már le van pipálva! Vendéglős urak! tessék ezzel konkurálni!

**A bécsi automata-vendéglőknek**, így írja a »Wiener Gasthaus-Zeitung«, nagyon erőszakos eszközökhöz kell nyulniok, hogy a közönséget becsalogassák. Legujabb attrakciójuk a fonografikus hangversenyek rendezése. Gondolhatjuk, hogy a közönség milyen tapasztalatokat szerezhetett ezekben a quisisana-tanyákban és hogy mily gyöngye lábón áll a látogatottságuk, hogyha ilyen csalogató eszközök alkalmazására vannak kárhoztatva. Ezen tényle beleszól azonban egy komoly szó is, a mely megfelel arra a kérdésre, hogy mire jök ezek az automata-vendéglők. A készülékebe beletett ételek és italok nagyon gyakran elromlanak, de azért mégis megtisztelik velük a közönséget. A gyomorkatarrusok nagyon is gyakori esetei, a miket itt szerezték meg, nagyon népteleneké tette ezeket a vendéglőket. Mostanában aztán a fonograf segítségébe folyamodtak, most aztán gyorsabban kell az étel és kevesebb romlik el. Szeretnénk tudni, vajjon a fonografikus koncertekért a zene-adóilletéket is be-hozták-e?

**Óriási borpince.** A föld kerekességének legnagyobb borrhátja, a bor barátjainak ez az Eldorádója Londonnak keleti részén van, közel a nagy dockokhoz, a melyeken a világ minden részéből érkező hajókról a bort lerakják. Az ottlevő borknak összes értékét megmondani, vagy csak hozzávetőleg is eltalálni, szinte talaj-negyszerűség. A hordók felszíne kitesz talán 3/4 négyzetkilométert. 400,000 hordói Sherry, opotó és madeirai stb. bor foglalja el a hely legnagyobb részét. Erősen van a cognac is, mintegy 80,000 hordóval képviselve, a miből a legelősebb is 1000 koronába, sok pedig 1600 koronába kerül, sőt nem egy, arányban régi voltával s az út hosszával, a melyen odajutott 3000 koronába is kerül. Ezen rengeteg pince sajtáságos szaga már maga elegendő arra, hogy gyenge idegzetű embert elkábítson. De még inkább elfogná őket a rémület a patkányoknak és egereknek rettenetes mennyiségétől, a mely ott található s a melyből soha egyetlen darab sem lát napvilágot. Van is ott egy 260 főből álló rendes macskahad, a melynek magának kell élelméről gondoskodni s a mely még hatalmasan meghizik. A pince alján nem kevesebb, mint 30 kilométernyi hosszúságban van a sin elfektetve, a melyen a hordók vannak. Hogy azon a borknak egész mennyisége, a mely valamely időben ott van, elfogyasztható, Európa egész népességének dolgot adna egy félóven keresztül és a mellett mindenkinek több mint két liter borral kellene meg birkóznia naponkint.

## Első magyar habzóborgyár



MATTES JÁNOS

BUDAPEST

Kapható a legtöbb csemege- és fűszerkereskedésben.

Poharanként a készítőnél: Haris-bazár.

Alapítottatott 1864.

**DORN FRIGYES**

rézműves

Budapest, VII., Rombach-utca 8.

Ajánlja magát vendéglők és kávéházak

**konyha-berendezésére,**

réz- és vas-edények czinezésére, és minden e szakmába vágó munkák elkészítésére.

Javitások pontosan eszközöltetnek.

# Géczy Ferencz

baromfi és vadkereskedése

BUDAPESTEN

## IV., Károlykaszárnyában

és a központi vásárcsarnokban létezik,

nová becses megrendeléseit kérem küldeni.

# Champagne Charles Heidsieck

csász. és kir.  udv. szállító

## Reims.

Magyarország vezérképviselősege

### Sáris Vilmos

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

# Thonet Testvérek

tömören hajlitott fabutor-gyárosok

Budapest, IV., Váci-utca 20.

Ajánlják dusan felszerelt raktárakat mindennemű étterem-, kávéház- és szálloda-berendezésekben.



A Metropole-szálló berendezéséből.



A Royal-szálló berendezéséből.



Árjegyzékkel kívánatra ingyen és bérmentve szolgálunk.

TELEFON

## KIRSCH JÁNOS

sajt-, vaj-, szalámi- és csemegeárú-  
nagykereskedése

Budapest, VII., Király-utca 53. szám.

Ajánlja gazdagon felszerelt raktárát  
mindennemű bel- és külföldi

**sajtokban,**

hal és egyéb conservekben

és csemege-árúokban

a legjutányosabb árak mellett.

Vidéki rendelmények pontosan esz-  
közöltetnek.

Árjegyzék kívánatra bérmentve.

Piök-üzlet: Üllői-út 52. sz.

# TORMA

kiváló gonddal termelt, nemes édeses  
izú, mely a budapesti, szentpétervári,  
hamburgi stb. kiállításokon kitünteté-  
sekkel lett díjazva, nagy mennyiség-  
ben kapható.

Extra minőségűnek kilója 35 kr., szála 95—100  
deka. — I-ső osztályúnak kilója 30 kr., szála  
50—55 deka. — II-ik osztályúnak kilója 25 kr.,  
szála 30—35 deka. — III. oszt., kilója 20 kr.,  
szála 20—25 deka.

A megrendelés legkevesebb 5 kilónyi lehet, 50 kilónyi  
s azt meghaladó rendelésnél a küldemény csomagolása  
és vasúti szállítása díjmentesen eszközöztetik, szállítá-  
ható télen át, nagyobb hidegben is. Megrendelési cím:

**BIRÓ PÁL** kertgazdasága Debreczen.



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



G diegene Arbeit — Prompte Lieferung — Prospekte zu Diensten.

Telefon 58—35.

Telefon 58—35.

## NIEMETZ GYULA

törvényszékiileg bejegyzett

üzletek adás és vevési ügynöksége

közvetít: szálloda, kávéház és vendéglői üzleteket  
a fővárosban és vidéken.

Iroda: Budapest, VIII., József-körút 22—24. sz.  
a népszínház közelében.

Megbízások lelkiismeretesen, pontosan és a legnagyobb  
titoktartás mellett gyorsan teljesítettek.

## Brüder Lenz Budapest

Petőfi-Platz 4

offieren während der Winter-Saison, von Post-  
Colli angefangen bis zu Waggonladungen:

**Frische Trauben** spanische  
und ungarische,

Wirtschafts-Äpfel,

Tiroler Äpfel,

Tiroler Birnen,

Tiroler Maroni,

Frischen Carfiol,

Prima gelben Zwiebel,

alle Sorten Conserven,

wie auch Südfrüchte,

Datteln,

Malaga-Trauben,

Mandeln,

Haselnüsse,

Feigen,

Orangen,

Limonien,

Mandarinen etc. etc.

**Lenz Testvérek Budapest.**

## HOFFMANN KÁROLY

BUDAPESTI TEMETÉS-RENDEZŐ-INTÉZETE

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

Elvállal olesó és szép

**temetés-rendezéseket**

nyolcz különböző osztály köztudomású jutányos  
díjszabás szerint: 8. 25 40, 60 frttól kezdve  
egész 400 frton tulmenő árakig; készletben tart  
holtak számára való felszerelvényeket,

érez, fa, lakkozott s fényezetű koporsókat,  
természetes és művirágokból készült

**Koszorukat.**

**Hullaszállításokat**

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

TELEFON.

Übernimmt 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 Aus-  
landes etc. etc.

TELEFON.

A HUBERT J. E. pozsonyi cég pezsgőborainak

# GENTRY CLUB

EXTRA DRY ÉS TRIPLE SEC

(AZ ORSZÁGOS KASZINO PEZSGŐJE)

Vezérképviselője és főraktára SZIMON ISTVÁN-nál Budapest V., Váci-körút 12. sz.

TELEFON.

## GYÖNGYÖSSY IMRE

TEKEASZTAL- ÉS DÁKÓ-KESZITŐ \* BILLARD- UND QUEUS-ERZEUGER

KERTÉSZ-UTCZA 11. BUDAPEST GÄRTNER-GASSE 11.

Ajánlja magát kávéházi bútorzati munkák berendezésére a legolcsóbb árakon. — Empfiehlt sich zur Einrich-  
tung von Kaffeehäusern zu den billigsten Preisen.

Talisman

TÖRLEY JÓZS. ÉS T<sup>SA</sup>

Promontor

(Budapest.)

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

**VINS DE CHAMPAGNE**

**REIMS**

**MAISON FONDÉE EN 1864**



MAGYARORSZÁGI KÉPVISELŐ :

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

**BORHEGYI F.**

ezelőtt Lápóssy F. es tarsa

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 és pontosan teljesítettek.

**Hirmann Ferencz érczáru-gyára**

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad. léghűtővel.  
Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

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

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



**CHRISTOFLE & Cie.**

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

Magyarországi főraktár

**WADLSTEINER F.-nél**

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

**BUDAPESTEN**

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál . . . . .	16.50	1 mártás-mérő . . . . .	3.50
12 villa . . . . .	16.50	1 cukorpor-kanál . . . . .	3.50
12 kés . . . . .	17.—	1 halas-készlet . . . . .	9.—
12 kávéskanál . . . . .	8.50	4 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 cukor-fogó . . . . .	1.75
1 főzelekes-kanál . . . . .	4.—	1 ezet-olajállvány . . . . .	15.—
1 komposz-kanál . . . . .	3.50	1 kabarett-villa . . . . .	1.50

**Berndorfer**

**METALLWAAREN-FABRIKS-NIEDERLAGE**

ARTHUR KRUPP

Budapest, IV., Váci-utca 25 (Ecke Christofplatz)

empfehlte ihre anerkannt solidesten Fabrikate von  
Alpaca-Silber, China-Silber und Alpaca,  
als: Bestecke, Kaffee- u. Thee-Services, Braten-  
und Servierplatten, Leuchter etc., sowie




Schutzmarke.

**Reinnickel-Kochgeschirr,**

welches durchwegs aus reinem Nickel und mit vernickeltem  
Kochgeschirr nicht zu verwechseln ist.

Durch ärztliche Kapazitäten als das reinste und gesundheitsunschädliche  
Kochgeschirr anerkannt, auch ist eine Grünspanvergiftung gänzlich  
ausgeschlossen.

Illustrirte Preiscurante gratis und f. u. c.

**Mappin & Webb**

London és Sheffield

gyárosok ezüst, ezüstözött áru és legfinomabb  
késes árukban.

**Különleges gyártmány Princes Plate.**

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

Különlegesség szálloda, vendéglő, kávéház és körök részére.

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

asztali kések . . . . .	14.70	csemege kanál . . . . .	13.20
csemege kések . . . . .	12.60	kávéskanál . . . . .	7.80
asztali villák . . . . .	17.40	Mocca-kanál . . . . .	6.—
csemege . . . . .	13.20	fagyalt kanál . . . . .	6.60
asztali kanalak . . . . .	17.40	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).



# LEFKOVITS TESTVÉREK

Budapest, VI., Király-utca 36. szám.



Az ezredéves kiállításon a kiállítási nagy éremmel kitüntetve.

Ajánljuk különleges gyártmányainkat, ugymint: két márványlappal felszerelt fordítható tekeasztalainkat karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb zárókészülékkel. Gyártunk továbbá: stabil karambol és báb (kégl) tekeasztalokat, dákkókat, francia mód szerint, elefántosont-labdákat és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéház-berendezéseket a legdiszesebb stílusú kivitelben úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi teke-asztalok legjobb kivitelben, valamint dákkók és elefántosont-labdák készíttetnek v. ujakra kicséréltetnek.

Tekeasztalok áthuzása valódi Tuffle-posztóval a legújtanosabban teljesítetnek.

**TELEFON**



## HIVATALOS RÉSZ.

### Értesítés

a Kávéssegédek Betegsegélyző-Pénztárának tagjaihoz.

Igazgatóságunk az 1899. évi november hó 17-én tartott ülésében

### Somogyi Béla dr.

helybeli orvos urat megbízta a pénztár tagjainak kizárólag nemi betegségekben való kezelésével.

Erről a pénztár összes tagjait oly hozzáadással értesítjük, hogy a nevezett orvos ur V., Hold-utca 21. sz. a. lakásán folyó évi december hó 1-étől kezdve hétköznapokon délután 2—3 óráig rendel.

Budapest, 1899. november 20-án.

Kemény Géza s. k. titkár.

Némái Antal s. k. elnök.

### Értesítés.

A budapesti Kávés-ipartársulat 1899. évi december hó 4-én este 8 órakor a Wein-gruber-féle étteremben (VII., Sip-utca és Dohány-utca sarkán) tartja legközelebbi társasvacsoráját. Az elnökség különösen figyelmezteti a tagokat, hogy ez alkalommal saját érdekükben is minél számosabban megjelenni sziveskedjenek, mert az új italmérségi törvényre vonatkozólag igen fontos dolgokat fogunk megbeszélni.

Némái s. k. elnök.

### Fontos értesítés.

Az állami italmérségi jövedékről szóló 1899. évi 25. t.-cz., az 1900. évi január hó 1. napján életbe lép. E törvénynek, valamint a végrehajtása iránt 64758/99. sz. a. kiadott pénzügyminiszteri rendeletnek, a kávésiipart érdeklő főbb intézkedései a következők:

A törvény 6. §-a szerint a kávéházakban újévtől kezdve csakis szeszes italoknak, álló és ülő vendégek részére legfeljebb egy decziliteres poharakban való kiszolgáltatása gyakorolható. Megengedhető továbbá palackbortnak és palackszörnek az üzleti helyiségben való kiszolgáltatása.

A jelenleg érvényben lévő kismértékben elárúsítási engedélyek a föntidézett rendelet 14. §-a szerint a folyó év végével hatályukat veszítik és az ily engedélyesek kötelesek az új törvény alapján gyakorolható korlátolt kimérésnek engedélyezéséért, a régi engedély bemutatása mellett, korlátolt kimérésű engedélyért folyamodni.

A székesfővárosi m. kir. pénzügyigazgatóságnál szerzett információk szerint, a t. tagoknak szerzőfölt érdekükben áll, hogy

az új engedély iránti kérvényeik legkésőbb a folyó évi december hó 10. napjáig beadassanak, mert a később beérkező folyamodványok az új eljárás folytán keletkezett számos teendő miatt, csak késedelmesen intézhetőek el.

A folyó év végével megszűnik az eddig érvényben volt italmérségi illeték is és a jövő évtől kezdve újabb három évi ciklusra terjedő megadóztatás lép életbe.

Amidőn ezeket a társulat t. tagjainak tudomására hozom, egyúttal van szerencsém közölni, hogy bővebb fölvilágosítást az ipartársulati iroda készséggel nyújt és az új engedélyek megszerzésénél kívánatra szintén közreműködik.

Budapest, 1899. évi november 14-én.

Némái, s. k. ipartársulati elnök.

### Fontos értesítés.

Az 1900—1902. években fizetendő italmérségi illeték kivételének alapjául szolgáló javaslatok az üzletek helyére nézve illetékes kerületi előjáróságoknál folyó évi november hó 25-től december hó 2-ig közzszemlére vannak kitéve és az azok ellen irányuló főlzólamlások ugyanott a jelzett határidőn belül benyújthatók. — Figyelmeztetem a t. tagokat, hogy a javaslatot saját érdekükben tekintsek meg és esetleges főlzólamlásaikat annál is inkább nyújtsák be, mert az illetéket a pénzügyigazgatóság további meghallgatásuk nélkül veti ki.

Budapest, 1899. november 25.

Némái s. k. ipartársulati elnök.

### Árverési hirdetmény.

Budapest székesfőváros közönsége a tulajdonát képező s az V. ker. Erzsébet-léren fekvő kioszk-épületnek s az a körül fekvő 127□-lányi térségnek, beleértve az ezen térségnek egy részén felállított téli kertét is, kávéházi üzlet czéljára hat évre való bérbeadása iránt nyilvános írásbeli árverést hirdet.

Erről bérelni szándékozók azzal értesítetnek, hogy arra vonatkozó, magyar nyelven szerkesztett, a hivatalos minta szerint kiállított, egy koronás bélyeggel ellátott s az árverési feltételek 26. pontjában kikötött bánatpénznek készpénzben vagy biztosítékul elfogadható értékpapirokban a székesfőváros központi pénztáránál előlegesen történt letételt tanúsító nyugtával felszerelt zárt és lepecsételt írásbeli ajánlataikat folyó évi december hó 4-én, hétfőn délelőtt 10 óráig dr. Vaszilievits János tanácsnok ur vagy helyettese kezébe a tanács VI. (pénzügyi és gazdasági) ügyosztály hivatali helyiségeiben (IV. ker., gránátos-utca 9—11. szám II. emelet) annál is inkább nyújtsák be, mert később érkező, utó- vagy pótajánlatok, vagy olyanok, melyek nem a fentiek szerint vannak kiállítva, figyelembe vétetni nem fognak.

A székesfőváros fentírja magának a jogot, hogy a beérkezett ajánlatok közül, tekintet nélkül a megajánlott bérekre, szabadon válasszasson.

Az árverési feltételek s a hivatalos ajánlati minta a tanács VI. (pénzügyi és gazdasági) ügyosztályban (IV. ker., gránátos-utca 9—11. szám II. emelet) a hivatalos órák alatt díjmentesen megkaphatók.

Budapest, 1899. évi november hó 23-án.

A székesfővárosi tanács.

### Kérelem.

Az ipartársulat elnöksége fölkéri a t. tagokat, hogy a kerületi pénzügyőri biztosságok ellen irányuló jogos panaszaitak vele szóban vagy írásban közölni sziveskedjenek.

Némái, s. k. elnök.

### Értesítés.

Az ipartársulat t. tagjait értesítjük, hogy az ebeknek a kávéházakba való vitélet tilalmazó nyomtatványok az irodában darabonként 20 fillérért kaphatók.

Némái, s. k. elnök.

### Jegyzőkönyv

fölvetett Budapest, 1899. évi november hó 17-én a Budapesti Kávéssegédek Betegsegélyző-Pénztárának igazgatóságának rendes üléséről.

Jelen voltak: Némái Antal elnök, Magyars Ágoston alelnök, Harkai Mór pénztárnok, Grüneck Gusztáv, Holstein Zsigmond igazgatósági tagok a munkadók részéről, Sándor Lajos, Szaladnya Mihály, Magassy Gyula igazgatósági tagok a biztosítottak csoportjából, Kóczán Károly, Elkán Antal felügyelőbizottsági tagok és Kemény Géza titkár.

1. Némái Antal elnök az ülést 8<sup>3</sup>/<sub>4</sub> órakor este megnyitja és bejelenti, hogy Boross Lajos ellenőr és Ultsch Géza igazgatósági tag másodlagos elfoglaltságuk miatt az ülésen nem jelenhetnek meg. A mai ülés jegyzőkönyvének hitelesítésére Grüneck Gusztáv és Kóczán Károly urakat kéri föl.

2. Az 1899. évi szeptember hó 7-én tartott igazgatósági ülés jegyzőkönyve felolvasatván, miután az elnök fölhívására a titkár bejelentette, hogy az igazgatóságnak abban foglalt határozatai foganatosítottak; — hitelesítetnek.

3. Az elnök jelenti, hogy Harkai Mór pénztárnok közbenjárására Somogyi Béla dr. helybeli orvos a pénztár tagjait, kizárólag a húgy- és ivarszervi betegségekben ingyenesen és a pénztár ellenében is minden igény nélkül kezelni hajlandó.

Az igazgatóság az ajánlatot köszönettel fogadja és megbizta az elnökséget, hogy erről Somogyi Béla dr. urat értesítse, másrészt pedig a tagok megfelelő értesítéséről is gondoskodjék.

4. Az elnök jelenti, hogy a betegsegélyző-pénztár tagjainak száma az újabb időben jelentősen szaporodott; reméli, hogy a jövőben a helyzet állandóan javulni fog.

Örvendetes tudomásul szolgál.

5. A titkár ismerteti a kereskedelemügyi miniszter urnak az V. ker. előjáróság utján vett azt a rendeletét, mely szerint a betegsegélyző-pénztárak a m. kir. postatakarékpénztár cheque- és clearing-forgalmába belépni kötelesek.

# „Artesia“

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

Az Artési savanyúvíz a legjobb és legegészségesebb üdítő ital egy borral, mint bor nélkül.

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

Ezen savanyúvíz, mely Budapesten a legelősből azoknál  $\frac{1}{2}$ —1 — és  $1\frac{1}{2}$  literes porcellán dugóval, légmentesen elzárt palackokban pontosan hához szállítunk, lehetővé teszi, hogy a legszegényebb ember is, kevés pénzen, megszabadulhat, olyan betegségtől, melynek gyógyítása sok pénzt és sok időt vesz igénybe. A vendéglős uraknak az Artési savanyúvizet 2 literes parafa-dugóval elzár. palackokban is szállítjuk.

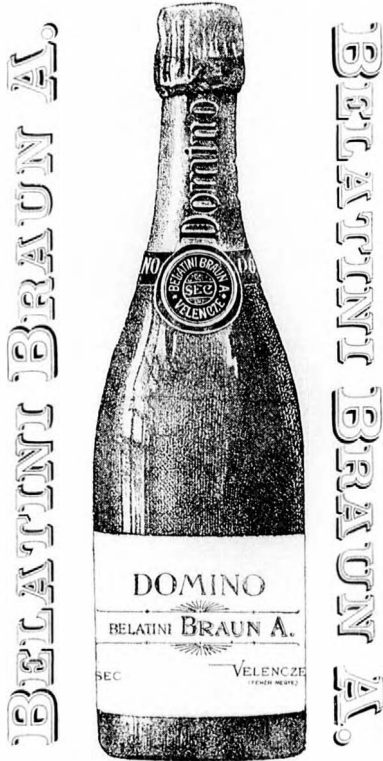
Vidéki megrendelések pontosan eszközöltetnek

Telefon 25—57.

A t. vendéglős és kávék uraknak ajánlja magát

**VERES IMRE** uri- és női-czipész

BUDAPEST, VI., Lovag-utca 22. szám.



TELEFON. Sürgöny-cím: WINDT M. pinczér-ügynök

## Windt Márton

szalloda, vendéglő, kávéházi személyzet közvetítő- és elhelyező-irodája Budapest, Irányi-utca 9.

Van szerencsém tisztelettel értesíteni, hogy irodámat folyó évi november hó 1-én

### IV.. Molnár-utca 29. szám alá

helyeztem át.

Hivatkozva arra, hogy pinczér-ügynöki irodám már 18 év óta fennáll és a legjobb hírnevének örvendtem, felkérem, hogy továbbra is bizalommal hozzám fordulni sziveskedjen.

Elhelyezek: főpinczért, pinczért, borflut, csapost, háziszolgát, továbbá szobaasszonyt, szobaleányt, kasszírót, pinczérnőt, szakácsnőt, kézi-leányt stb.

Az eddig részesült megtisztelő bizalomért köszönetet nyilvánítsak és becses pártfogást továbbra is kérve, maradok

mely tisztelettel

Windt Márton.

Az igazgatóság elhatározta, hogy megokolt kérelemmel fordul a miniszter urhoz, e kötelesség alól való fölmentése iránt, mert a pénztárnak kizárólag helybeli tagjai vannak, akitől a járulékokat saját pénzeszedője útján szedi be.

6. A titkár ismerteti a temesvári ker. betegsegélyező-pénztár átiratát a rheuma elleni gyógyruhaszövet ajánlása és rendelése tárgyában.

Az igazgatóság az átiratot tudomásul veszi, de az ügyben különös intézkedéseket tenni nem óhajt.

7. Kóczán Károly indítványozza, hogy oly nagyobb üzletekben, a hol több változás szokott lenni, a pénzeszedő havonként legalább kétszer jelenjen meg. Az elnök kijelenti, hogy a lehetőséghez képest intézkedni fog, mire

az igazgatóság e tárgy fölött napirendre tér.

8. Harkai Mór pénztárnok indítványára az igazgatóság az elnöknek, buzgó fáradozásáért, köszönetet nyilvánítja.

Ezzel az ülés 10 órákor véget ért.

Kmf.

Kemény Géza s. k.  
titkár.

Némái Antal s. k.  
elnök.

## A bécsi kávések szakegyesületei.

Irta: Kemény Géza.

I.

### A bécsi Kávések-ipartársulat.

Abból az alkalomból, hogy a budapesti Kávések-ipartársulat alapszabályait módosította és immár kormányhatósági jóváhagyás alá terjesztette, nem lesz érdektelen a monarchia másik államának székesfővárosában lévő kávések-szakegyesületekről egyet-mást elmondanunk.

A bécsi Kávések-ipartársulatnak most érvényben lévő új alapszabályait a folyó évi június hó 26-án hagyta jóvá az alsóausztriai cs. kir. helytartóság. Az alapszabályok 30 §-ból állanak és részletesen tárgyalják az ipartársulat szervezetét.

A I. § szerint a társulat célja: a társulati szellem ápolása, a tagoknak és hozzátartozóinak erkölcsi támogatása, közös érdekek előmozdítása, betegsegélyező- és segélypénztárak, valamint segély-alapok létesítése, továbbá közös ipari érdekek előmozdítása, nevezetesen: előlegező- és kölcsön-pénztárak fölláttatása, nyersanyagraktárak, árúcsarnokok berendezése stb.

Különösen kötelességében áll a társulatnak: a munkaadók és a segédek közötti viszony ápolása, munkanélküli, átutazó segédek részére szállóhelyek létesítése és a munkaközvetítésről való gondoskodás.

Nemkülönbön feladata az ipartársulatnak: a tanoncok vallás-erkölcsös nevelésénél és szakzerű kiképzésénél közreműködni, szakiskolák fölláttatásáról gondoskodni, a segédszemélyzetnek és a tanoncoknak betegség esetén való segélyezése iránt (betegsegélyező-pénztár fölláttatásával) intézkedni és a munkaadók és munkások között fölmerülő vitás kérdések elintézésére békéltető-bizottságot alakítani.

Az ipartársulat pontos statisztikai adatokat szolgáltat az iparhatóságoknak, és ezek fölhívására szakvéleményt ad ipari kérdésekben.

Igen fontos joga az ipartársulatnak, hogy mindenki, a ki Bécs város területén kávések-ipartörhajtyakorolni, az ipartársulatnak tagjává lenni köteles, sőt az iparengedélyt addig meg sem kaphatja, amíg be nem igazolja, hogy az ipartársulat tagjainak sorába belépett és a jelentékeny mennyiségű fölvételi díjat (100 koronát) lefizette. Aki üzletét megszüntette, vagy akitől a hatóság az engedélyt megvonta, de később újból üzletet nyit, illetve újabb engedélyt nyer, csak 50 korona fölvételi díj fizetésére köteles, a kávéházi üzletek bérleltét pedig e czímen csak 40 korona terheli. (A magyar ipartörvény 44. §-a egyenesen megtilja az engedélyhez kötött iparüzletek bérbeadását.)

A tagsági díjakat az alapszabályok nem határozzák meg. E részben minden egyes tagnak rendes kereseti adója szolgál zsinór-

mértékül, a kivétési kulcsot pedig a közgyűlés évről-évre állapítja meg.

A tagsági és fölvételi díjak közgazgatási végrehajtás útján szedhetők be. (A mi ipartársulatunknak, sajnos, nincsenek ilyen fontos jogai.)

Az ipartársulat minden egyes tagját megilletik a törvényekben és a társulati alapszabályokban biztosított jogok. A cselekvő és szenvedő választási jogból kizárják mégis azok, akitet a büntető bíróság a törvényhatósági választói jogtól ítéllettel megfosztott; akik csőd alatt vannak, akitől az iparhatóság az iparengedélyt megvonta, akik végül gyámság vagy gondnokság alatt állanak.

A békéltető-bizottságba 24 éven aluli tagok nem választhatók.

A társulati tagság az üzlet megszüntével vagy az engedély megvonásával önként megszűnik.

Égészen eltér a mi viszonyainktól a tanoncokra vonatkozó intézkedés. Mindenekelőtt közli az alapszabály az osztrák ipartörvénynek a tanoncztartásra vonatkozó rendelkezéseit és azután felsorolja a mesternek és a tanoncznak egymás irányában való kötelességeit.

A mester kötelessége a tanoncznak vallás-erkölcsös neveléséről gondoskodni és iparában szakszerűen kiképezni. Érdekes, hogy egy-egy üzletben a tanoncok száma nem lehet nagyobb a segédek számánál vagyis a tanoncok és segédek arányszáma 1:1.

A tanulási idő legalább 3 év, melybe azonban a próbaidő beszámítható; utóbbi három hónál hosszabb nem lehet.

A munkaadó a tanviszony befejeztével köteles a tanoncznak bizonyítványt adni, a tanoncz pedig csak akkor válik segéddé, ha az ipartársulati előjáróság előtt szakvizsgát tesz. E vizsga sikertelensége esetén az iparhatóság a tanulási időt legfőlebb egy további évre meghosszabbíthatja.

Azoktól a munkaadóktól, akik a tanoncok tekintetében főnálló törvényes rendelkezéseket meg nem tartják, az iparhatóság (az ipartársulat meghallgatása után) a tanoncztartási jogot is megvonhatja. (Lásd a magyar ipartörvény 160. §-át.)

A tanonczbizonyítvány kiállítása szintén az ipartársulat előjáróságának hatáskörébe tartozik. (Nálunk ez a jog csak az ipartestületeket illeti meg.)

A munkaközvetítésről szóló fejezetben nem sorolja fel az alapszabály a közvetítőiroda szervezetét, pedig ez az ügy nálunk jelenleg épen időszerű volna. Röviden említi csupán, hogy az ipartársulati iroda nyilvántartást vezet a munkanélküli segédekről és a betöltésre váró helyekről és a közvetítést díjtalanul eszközli.

Ámbár nem tartozik e tárgy keretébe, de nem hagyhatom e helyütt megemlítés nélkül, hogy a budapesti kávésekégek köre az ipartársulathoz beadott memorandumában, a közvetítő-irodát jelentékeny hasznot hozó vállalatnak tekintti és ily alakban akarja szervezni, más szóval, a magánvállalkozásnak akar indokolatlan versenyt teremteni. Nézetem szerint az egyesületi közvetítés csakis díjmentes lehet, ha erkölcsi alapokon akar maradni. Fényes példa erre a bécsi kartársak szervezete.

Az alapszabályok felsorolják még a munkaadóknak a segédek alkalmazása tekintetében főnálló törvényes kötelességeit, melyek között nem érdektelen, hogy a munkakönyvből csak olyan bizonyítványt lehet beírni, amely a segédre nézve kedvező.

A kölcsönös fölmondás egyéb megállapodás hiányában 14 nap. (Nálunk 15 nap)

(Folytatása következik.)

## Gyermekek a kávéházban.

Talán egyetlen városa sincs a kontinensnek, melyben a kávéházi élet annyira ki volna fejlődve, mint nálunk Budapesten. Ezért is nevezik a külföldiek fővárosunkat a kávéházak városának, amire különben van is okuk, mert aránylag egy városban sincs a lakosság számához viszonyítva annyi kávéház, mint Budapesten.

Míg egyrészt a kávé-ipar e nagy haladásának megvan a maga tagadhatatlan előnye is, másrészt több hátrányval is bír. Az óriási verseny ugyanis tönkre teszi a kisebb üzleteket, anélkül, hogy ezek vesztéből a nagyobbakra számottevő haszon hármolnék. Most azonban nem az a célom, hogy a kávé-ipar bajaival foglalkozzam, pusztán csak egy, a kávéházi életből eredő különös szokásokról akarok szólni, arról, hogy sok ember, különösen pedig a növedékek, a legutóbbi időkben egy-két gyermekét is magával hozza a kávéháza.

Sokan meglátnak már a budapesti uriaszonyokat azért, hogy a kávéháza járását rendszerezsítették, e támadások azonban minden komolyabb alapot nélkülöztek. Mert elvégre is nincs abban semmi különös vagy illelten, hogy a nők is szeretik a nagyobb társaságot és az olyan kávé, amelyet odahaza bajosan tudnának főzni. A nők kávéháza járásának még az a haszna is megvan, hogy ezáltal megtakarítják a sok oszonnaadás költségét, mert hiszen ugyanazt, amit 8—10 asszony odahaza végez el az oszonnánál, a legnagyobb kényelemmel elvégezhetik a kávéház asztalainál is, t. i. a tereférélt.

Az erkölcsbirák, akik oly gyorsan törnek palczát valakinek a feje fölött, elfelejtik, hogy a nők kávéháza járásának semmi egyéb czélja nincs, mint az, amit fentebb említettem. A nők nem billárodznak, nem kártyáznak, még csak újságot is alig olvasnak, hanem csupán csak és kizárólag mindig tarsalognak. A kávéházban pedig sokkal kedvezőbb erre az alkalom, mint otthon, mert ha például ruhakérdés fogor a szőnyegen, mindjárt kéznél van 5—6 különféle divatlap is.

Kár tehát az asszonyokat azért bántani, mert kávéháza szeretnek menni.

Ha volna is egy ok, amiért meg lehetne őket támadni, ez az, hogy sok nő az apró gyermekeit is magával hozza. Ez már oly dolog, melyen méltán megütközhetik a szemlélők. Gyermekek otthon a helye és így nagyon meg gondolatlanul cselekszik sok nő, aki gyermekével jön a kávéháza.

Minden egyéb körülménytől eltekintve, a kávéház légköre nem való a fejlődés stádiumában levő gyenge gyermeknek. Legyen bár a legkisebbben is szellőztetve a kávéház, a szivarfüstöt tökéletesen egyetlen ventilátor sem távolítja el a helyiségből, ez pedig fölöttébb árt a gyermek legnemesebb részének: a szemének, amely elromlása egész jövőjére kihat. A felnőttek bár nem árt, de a gyermek bizony megcsínylik, különösen téli időben. A leginkább áll ez a csecsemőkre és minde mellett gyakorta volt már alkalmam szűfolt kávéházak asztalainál a mama mellett a dajkát látni, kinek karjain 5—6 hónapos csecsemő mosolygott. Ha tudná a fiatal asszonyka, hogy minő veszélybe dönti ezzel gyermekét, bizonyára meggondolná a dolgot, mielőtt magzatát kitenne a megbetegedéseknek.

Az idősebb gyermek egészsége is nagyon káros a kávéházi levegő, legyen az a legtisztább is. Eltekintve már most a dolog egészségi oldalától, nagyon kellemetlen dolog a többi vendégeknek, oly gyermek között, aki egy perczig sem nyugszik, hanem vagy sír, vagy nevet, vagy ugrál, vagy pedig a szomszédokat háborgatja. Hiszen szép-szép az édesen csevegő kis gyermek látása, de nem a kávéházban, hanem egyéb környezetben. A kávéház nem óvoda és a szomszédos vendégek nem óvónok.

Már ez ökből is jól teszi minden nő, aki kávéháza menetelekor gyermekét, természetesen kellő felügyeletre bízva, otthon hagyja.

*Egy kávéházi vendég.*

## A főváros tejjel való ellátása.

Irla dr. Pécsi Dani. (Folyt.)

A tüdővész csiráin kívül még számos más fertőző betegség csiráit is tartalmazhatja a tej, melynek élvezete folytán az ember, illetve a gyermekek a különböző betegségeket megkaphatják; így a tifusz, a skarlát, difteritisz, szájfájást stb. Ezek a kórokozó csirakon kívül pedig nagyon sokszor találunk a tejben genyedséget, eret, vért.

Ezek a veszedelmes bacillusokon kívül a legtisztábbnak vélt tej is fölötte sok bakteriumot tartalmaz, amelyek száma a piszkos tejben természetesen milliionszorosán fölszaporodik.

Igy Freudenreich szerint fejés után rögtön (15° C.) a tisztalattal tej közbeneztiméterben 9000 csira van, egy órával később 32,000, 2 órával később 36,000, 4 órával később 40,000, 7 órával később 60,000, 9 órával 120,000 és 25 órával 5,000,000. Dr. Escherich gráci tanár még sokkal nagyobb szaporodását találta a csiráknak; 35 C.-nál két óra alatt a csirák száma 23-szor annyi, 3 óra alatt 60-szor, 4 óra alatt 215-szor,

5 óra alatt 1830-szor, 6 óra alatt 3800-szor annyi lett a csirák száma, amennyi eredetileg volt.

Az általam megéjtett bakteriologiai vizsgálat eredménye bakterium tartalomra: I. szűrtel ten 1 cm<sup>3</sup> ebből van 3 935,000, II. szűrt tej 1 cm<sup>3</sup> ebből van 3,541,000, III. pasteurizált tej 1 cm<sup>3</sup> ebből van 270,000, IV. cenzentrifugált tej 1 cm<sup>3</sup> ebből van 236,000, V. sterilizált tejben nincs bakterium.

Az itt felsorolt tények megadják a mai orvostudományak és a modern tejtechnikának a direktívát, miként kell eljárni, hogy a tej tisztán, hamisítatlanul és egészségesen kerüljön a fogyasztóhoz.

Legelső sorban követelni kell és lehet is minden tejtermelőtől, hogy az eladásra szánt tejet már otthon a termelés kezdetétől a legminuciózussabb tisztasággal kezeltesse; az istálló legyen tiszta, jól szellőztött, csatornázott, a téhen legyen tiszta, a fejő emberek és edények legyenek tiszták a szó szoros értelmében.

Aztán felhasználva a modern tejtechnika vívmányait, legyen minden tejtermelő, ki tejtét más városba szállítja, hűtővel, szűrővel, még pedig nemesak fémszűrővel, melyen csak a nagyobb piszok marad vissza. Hanem jól működő gypapot vagy selyemszálavál elütve a mely már visszatartja a finom trágyaport is.

Az így tisztán nyert, jól megszürt és jól lehűtött tejet jól záro és plombált badog tejedényekben kell a fogyasztás helyére szállíttatni. Ennyi a termelő kötelessége. Amint a tej a termelőtől a fogyasztás helyére érkezett, már a közvetítő kereskedelmet kell ellenőrizni, hogy az így tisztán kezelt tejet ne hamisítsa mindenféle ingredenciákkal, ne foltozza le, ne higítsa fel vízzel; itt tehát már kezdetét veszi a hatóság részéről a tejkereskedés ellenőrzése, a mi bizony, valljuk be, egyike a legnagyobb darázs-fészeknek; azonban ezzel is meg lehet küzdeni egy kis türelemmel; a sok ellenőrző módozat közül a legjobbnak bizonyult a brunschweigi eljárás, itt a tejjellenőrzés nagyon gyakori; minden tejtermelő és kereskedő tejtét 3—4 naponként vizsgálják; a vizsgálat eredményét plakátokon és a napilapokban közteszik, miből a közönség tájékozódik, hol kap jó tejet; e módszer után elérték ott azt, hogy egy félv eltelével minden termelőnél és kereskedőnél jó és hamisítatlan tejet találtak.

A fejőállatok közt elterjedt gümőkór nagyon könnyen terjesztője lehet a tüdővész csiráinak; nagyfontosságú közegészségügyi érdek tehát az, hogy ez imminens veszélytől a tej és termékeinek fogyasztóit megszabadítsuk.

A Koch-féle tuberkolin, ha gyógyításra nem vált is be, de hasznos diagnosztikai ágensnek bizonyult, melylyel az állatok tuberkulozisa még lappangó alakjában is felismerhető. Ez irányban a külföld után már nálunk is mozognak, a mennyiben oly tehenszettek igyekeznek létesíteni, a hol a tehének előzetesen tuberkulin-próbának vettettek alá és az erre reagáló kizártnak a tehenszethől.

Igy tehát a tuberkulozis csiráit ekkép kizárhatjuk a tejből, azonban a veszedelmes csirakon kívül még, a mint fent jeleztem, elég sok veszedelmes csira lehet a tejben, így a tifusz, difteritisz, skarlát, szájpenész stb., melyeket szintén okvetlenül ártalmatlanokká kell tenni; ez pedig csak úgy lehetséges, ha a tejet vagy oly magas hőfokra hevítjük, hogy a benne levő csirák életképességüket elvesztik, vagy oly alacsonyra leütjük, megfagyaszthatjuk, hogy elpusztuljanak.

Az utóbbi nagyon költséges és csakis nagyon utra való szállításnál czelszerű, míg az előbbi nagyon egyszerű és plauzibilis.

A tejben rögtön fejés után szaporodni kezdenek a bakteriumok és minél később kerül a tej a fogyasztóhoz, hogy azt felforralhassa, annál több benne a bakterium, nemesak maguk a bakteriumok, hanem azok életműködésének, anyagcserejének a termékei, a toxink is annyira felhalmozódhatnak, hogy azokat már forralás sem teszi tönkre: az ilyen tejt azután fulminans megbetegedési tüneteket okozhat, különösen gyermekeknek. Így tehát elsőrendű fontosságu dolog ugy a felnőttekre, mint különösen a gyermekekre nézve, kiknek a tej kizárólagos vagy főtaplálékuk, hogy ugy a közönséges, mint a kórokozó csirák a tejben mielőbb ártalmatlanokká tetessenek.

E czélból már a majorságokban minden tejet, mely hosszabb utat tesz a fogyasztóhoz, pasztórizálni kellene, de ha már nem tették, ugy szigoruan meg kell hagyni minden tejfogyasztónak, hogy nyersen ne élvezze a tejt; a tejtermékek készítésére használt tejt pedig okvetlenül pasztórizálni kell, hogy az összes kórokozó csirák elpusztíttassanak, hogy így a vaj, tejfel, aludtejt az egészségre ártalmasakká ne lehessenek.

Még erélyesebben kell elbánni azzal a tehéntejel, amelylyel anya- vagy dajkatejt hiányában a kisdedekek akarják táplálni. Ezt a tejt nem elég nagyban pasztórizálni, ennek a tejnek a lehető legfrissebb eredetűnek, feltétlenül gümőkórmentes tehenszethől származónak kell lenni, ezt a tejt a csecsemők korának megfelelőleg kell elkészíteni, apró palackokra kell osztani, melyek csakis egyetlen étkezésre való tejt tartalmazzanak. Ezekben az apró palackokban kell a tejt sterilizálni, vagyis

## Kiválóan fontos kávéosoknak és vendéglősöknek!

Épen most jelent meg:

## TÁJÉKOZTATÓ

A

## CZUKOR- ÉS SZESZADÓRÓL,

VALAMINT AZ

## ÁLLAMI ITALMÉRÉSI JÖVEDEKRŐL

SZÓLÓ TÖRVÉNYEK TERÉN.

Kávéosok, korcsmárosok, italmérők és cukrászok részére.

A vonatkozó törvények és rendeletek alapján összeállította és kiadja

**Bátori József M.**

Braun testvérek szeszgyárának (üllői-ut 60) főtisztviselője.

Ára 50 kr. — 1 korona.

E mű német nyelven is megjelent; ára 60 kr.

## Műfogak és Fogsorok

a legjobb minőségben és a legutányosabb árak mellett készíttetnek — anélkül, hogy a gyökereket el kellene távolítani — 10 évi írásbeli jótállás mellett.

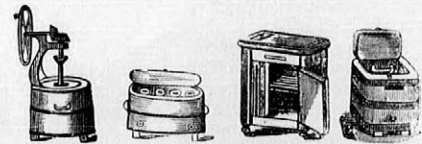
Hivatalnokoknak 50%-kal olcsóbban.

Kívánatra részletfizetésre is.

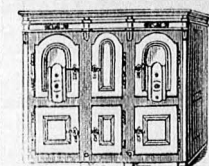
## KEMÉNY E.

BUDAPEST,

VII. ker., Klauzál-utca 2. szám, I. emelet a párisi nagy áruházal szemben.



## GINDERT ISTVÁN



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

Budapest, VI., Klapka-u. 5.

Raktár:

VI. Teréz-körút 8.

## ZSOLNAY ALAJOS

lámpa-készítő és javító-műhely

Budapest, VIII. ker., Német-utca 28. szám

(Rákóczy-tér sarok).

Elkészít mindenemű

## lámpák, égők és csillárlámpák,

valamint minden e szakmába vágó munkák minden kivitelben olcsón és pontosan eszközöltetnek.

Régi használt lámpák és égők ujonnan elkészíttetnek vagy pedig becseréltetnek.

## Kárpitok WEISZER BRUNÓ

BUDAPEST,

József-körút 31/a

átveszi

szállodák, kávéházak, éttermek és új épületek

## kárpitozását

jutányos áron.

inkább pasztórizálni, ha a tejet 24 óra alatt elfogyasztja a csecsemő; az olyan tejet pedig, mely 24 óránál hosszabb ideig fogyasztásra van szánya és amelyet közönségesen „konzervált” tejnek neveznek, elég hosszú időn át 100 foknál nagyobb hőnek kell kitenni, avagy kisebb foknál folytatólagosan kell hevíteni (frakcionált sterilizálás).

(Vége következik.)

## A potyázók.

— Karczolat. —

Ki ne tudná, mi az a „potya”? És ki ne ismerné a társadalom amaz alakjait, kiknek léte a potyától függ, kik e jótékony fogalom nélkül már régen az örök világtosság honában élveznek az örök üdvösséget — potyára. Azaz, hogy nem egészen, mert közüdmúláslag a halál sem potya, az is kerül valamibe: az életbe. Egy kissé nagy ár, néhány pereznai kinlódásért az egész életet oda adni, de hát elvégre a potyázók is fizessenek már valamit valamiért.

Aki figyelemmel kíséri a fővárosi és vidéki társadalmi életet, számtalan olyan emberrel fog találkozni, akikről senki sem tudja, hogy miből élnek, miből öltözködnek többé-kevésbé elegánsan, miből telik nekik kártyázásra, lövésnyire, billárdra és egyéb kedvtelésre.

Ezek között kell keresnünk a potyázókat, habár a fentemlítették a potyázókra vonatkozólag nem is állanak.

A potyázók egy faja ugyanis nem kétes existenciájú ember legalább nagyjából nem. A potyázó többnyire rendezett viszonyok között él, vagy legalább mutatja. A potyázók másik faja azonban minden segélyforrás nélkül, pusztán csak potyára és potyából éli gondtalanul világát. Ezek a hivatásos potyázók ellentétben állanak a műkedvelő, előbb említett potyázókkal.

A hivatásos potyázó sem lakásért, sem ellátásért, sem fűtésért vagy világításért soha semmit sem fizet.

Lakáson valamelyik távoli rokonánál van, ahol Ádám és Éváról leszármaztatott rokonsága alapján addig lakik potyára, míg végre a lakasodó rokon megunva a nemfizető lakót, kiakobilolja.

Ez azonban nem alterálja a potyázót. Régi „leibhordárja” felpakolja összes czomokkját és átviszi egy másik rokonhoz — potyára, mert már hogy is sérthetné meg a költözőkódó nagyságos urat azzal, hogy fáradsága jól kiérdemelt díját azonnal követelne, mikor a nagyságos úr azzal, hogy „nincs apró pénze”, másorra igéri a fizetést. Igaz, hogy a nagyságos potyázó úr már egy év óta is tartozik neki néhány forintjal, de hát hiszen az jó pénz, nem vesz el.

És épen ez az, ami a potyázó existenciáját biztosítja, hogy t. i. bíznak benne az emberek, mert bizalomgerjesztő külső megjelenése van.

Ezen az alapon azután megpumpolja a vendéglőst, a kinnlétkezőt, a kávést, kinnlétkezőt, de nem is számítva a főpínezért, kiszolgálót és a tekeőrt.

Ha borotválkozni megy, nem fizet, de azért előfizetési jegyet vesz — potyára.

A színházba másképp nem jár, ha csak valamelyik befentes ismerőse révén, potyajegyhez nem jár. A vasuton csak akkor utazik, ha más fizeti, vagy ott is potyajegyhez jutott. Szóval, egész Budapesten csak egy helyen fizet: a lánchídhoz, mert ott nincs hitel és potyajegy.

Bálaton egyébként mulatságon, banketten eo ipso nem fizet, mert ki hallott már bált vagy bankettet, amely vendég nélkül?

Barátai, rokonai és egyéb ismerősei szíveségét mindenkor szívesen veszi igénybe, értvén, ha valaminek a kifizetéséről van szó.

A kávéházban barátságosan mellél ül és rendel azt, amit te rendelés. Mikor aztán a fizetés kerül sorra, rendszeren kivészi a tárczáját, belenyúl, kivés egy tízest, majd hozzá fordul és felkér, hogy fizesd ki a kávéját, mert azért a par krajczárért sajnálja a tízest felváltani.

Te igazat adsz neki és természetesen kifizeted amit elfogyasztott. Arra persze nem gondolsz, hogy az a tízes már három év óta van a potyázó tárczájában, netáni nem várt kellemetlenség ellen-súlyozására, és hogy egyéb szerepe ezen kívül nincs, minthogy fel ne váltassék időtlen-időki, addig t. i., míg végre mégis csak rosszul számít a potyázó és abból a tudatból, hogy X. barátja balek, hirtelen kiabándul.

Ilyen a hivatásos potyázó.

Az amateur-potyázó hasonlít ugyan a professzionátushoz, de ettől mégis különbözik annyiban, hogy nem mindenkit és nem mindig pumpol.

Az amateur-potyázó többnyire kiszemeli magának egy állandó áldozatot, ezt azután addig szípolozza, amíg lehet, t. i. ameddig az áldozat kötelnek áll.

A szípolozás ez alakjai ismét nagyon különbélek. Vannak p. o. olyanok, kik nagyon szeretik a potya ebédet, míg mások a potya vacsorának adnak előnyt. A szerényebbek megelégszenek azonban a potya oszonnakkal.

Az amateur-potyázók közé tartoznak azok a bizonyos orvosnövendékek és egyéb egyetemi hall-

gatók, akik az újságokban hirdetik, hogy hajlandók annak a leányos családapának a leányát elvenni, aki őket „pályájuk folytatásában hathatósan támogatja”. Nem baj, ha a leány szánta, pupos, vak vagy bármilyen testi hibával van is ellátva. A fő az, hogy a papa fizessen, még pedig minél többet, előleg gyanánt a hozományból, no és ami szintén fontos: adjon ellátást a vőlegényjelölt urnak.

Vannak jóhiszemű ostoba emberek, kik lépve mennek és az önként ajánkozott jelöltet szépen kihizlalják. Mikor aztán az amateur-potyázó tényleg meghízott vagyis befejezte a pályáját, bucsut mond a vendégszerető családnak és adóssága megfizetését a nagy harang szíves figyelmébe ajánlva — szépen elpárolog, faképnél hagyva a félrevezetelt, elbolondított leányt.

Számtalan ilyen eset forog közszájon, ami bizonyítja, hogy nagyon sok az amateur-potyázó is. Legutóbb azonban nagyon megjárta egy újoncsult doktorka, aki egy vidéki vendéglős pénzen tanult ki.

A kijátszott após-jelölt szépen beperelte a doktor urat ennyi és ennyi tandíj, ruhapénz, ellátási díj és mi egymás megfizetésére iránt, a budapesti törvényszék pedig el is marasztalta a más pénzen hízott doktor urat háromezer és néhány száz forintot lefizetésében.

Ez az eset precedens az amateur-potyázó urak elrettentésére. Remélem, lesz is foganatja.

A potyázók többi alfajáról máskor.

Megfigyelő.

## A szarvasgombáról.

Már a legrégebb időkől fogva foglalkoztatta a szarvasgomba, ez az izletes gumó, a legutódabb főkét. Titokzatos lénye nagyon alkalmas volt a figyelem és kíváncsiság ébresztésére. Kellemes íze és illata, táplálékossága és kiváló hatása, mindig kísértésbe hozták az embereket, hogy kitalálhassák keletkezését. Elgondolja az ember magában: Mi idézi elő növeését? Miként fejlődik ki a földben? Mik keletkezésének okai? Sokat törték az emberek e kérdéseken a fejüket már az ókorban is, épen úgy, mint a mai világban, és mert egyszerű eredményre nem jutottak, akkor is épen úgy, mint ma, feltételekből, hypothesisokból kiinduló magyarázatokhoz kellett folyamodni.

Theophrastus, híhetőleg a legrégebbi azon írók közül, akik a szarvasgombáról említést tesznek, épen úgy, mint egyéb tudósok, a természet szépségét látta ezen növényben és abban a véleményben volt, hogy eredete a meleg, nedveség és a mennykőcsapások összműködésére vezethető vissza. A mennykő egyáltalán igen fontos szerepet játszik eme régi bölcsék magyarázataiban, azonban mégis olvasóik képzeletére bízták annak kitalálását, hogy miképen működik hát ily áldásosan. Későbbben azt a nézetet vallották, hogy a szarvasgomba a növényi nedvnek a fák gyökeréből való kiválasztása által keletkezik, a mely kiválás pedig bizonyos légy szurása következtében áll elő: látták ezeket a legyeket a föld felett lebegni, amelyekben a szarvasgomba megtalálható. Valami gubacsfajnak is tartották, a mely a földgya gyümölcséhez hasonlít s a mely ugyancsak attól a légytől származik. Ezelőtt aránylag kevés esztendővel ismerték föl ezt a gumót, mint valamely földalatti gombát. Sajnos, a földfezés tovább nem jutott. Ezen különös érdekességű képződmény különböző fejlődési alakzatainak eredete továbbra is csak a természet titka maradt. A tudomány talány elé volt állítva és a szarvasgomba természetese methodikus praktikus úton lehetetlennek maradt.

Most azonban egy tudós francia botanikus, de Grumont de Lesparre ur azt állítja, hogy ő teljesen föltárhajta a szarvasgomba titokzatos rejteleit. Ez a felfedezés új tanulmányi teret nyit meg számunkra, a mezőgazdákknak pedig új kitalásokat.

De Lesparre ur magyarázata a következő: Régóta ismeretes dolog, hogy a szarvasgomba nem más, mint csak nagyítóüveggel meglátható apróska sejteknek sűrű tömege, a mely sejteknek mindegyike, legtöbb, négy csírával vagy magport tartalmaz és épen ezen magporok kifejlődése miatt mind-egyedül ismeretlen. Rendkívül csodálatraméltó módon megy is az végbe. Első sorban azt kell megemlítenünk, hogy a magporok sohasem folytatják fejlődésüket a sejt belsejében, a melyben létélük kezdődik. Szabadságra vágó természetükben csak akkor csíráznak, ha bizonyos falevelek szárára, így a dió-, cser- vagy tölgyfaleveleire átvitetnek. De úgy látszik, hogy teljesen jelentéktelen, hogy a levél friss és lében gazdag, avagy vén és száraz-e. Mihelyt a himnemtű magporok új burkukban ott-honosan kezdik magukat érezni, hosszú szálatat vagy rostokat bocsátanak ki magukból, a melyek vagy a levél felületén fejlődnek ki vagy keresztül-hatolnak ezeken, a míg a nőnemű magporokra találnak; arra iparkodnak, hogy ez utóbbiakkal házastársi viszonyba kerüljenek. A nőnemű magporok szintén magukból rendkívül finom szálatokat, a melyek az egész levélzöldedeken át, keresztül-kasul elterjednek; néha-néha érintkezésbe jönnek a felülettel és egy új elemet idéznek elő, a telente-

sporát, a mely külsőleg nagyban hasonlónak látszik az első fajta magporral. Ha a telente-sporák a földben kicsíráznak, a hova minden valószínűség szerint a lehelő levél közvetítés révén kerülnek, úgy bizonyos anyagot állítanak elő, a mely a gombák tojásfehérnye-tesztelhez hasonlít egyben-másban; ebből az anyagból támasz a szarvasgomba.

A mint ebből is láthatni, ennek a gumónak keletkezése nem sokban különbözik más gumók keletkezésétől. A mi különösen érdekessé teszi, az nem egyéb, mint azon óvatossági szabályok, a melyeket a természet e gomba kifejlődésének kedvéért kitalált. Minthogy szükséges, hogy az életkéltre hivatott magporok a falevelekre kerüljenek, bizonyos rovarok segítségét veszi a természet igénybe, a melyek nagy előszeretettel viselkednek ezen gumó iránt és azért azon hivatással vannak felruházva, hogy azokat a sejteket összetörjék, a melyekben a csírák elrejtve vannak. Hogy ezeket a szolgálkat megszerezhesse a természet, cselvételhez nyul. Arrafele esalja a legyeket, a hol a szarvasgomba van. A szarvasgomba fölséges illatára mindannyiszor meghívhatnak, valahányszor kívánatosnak mutatkoznak barátságos szolgálataik. Épen ezen pompás illata teszi a szarvasgombát az ilyenek előtt oly kedvelté és becsessé az étkezésnél. Mindaddig tenyésztésének ismeretlen volt a miatt főnyűzés volt. Majd ha megértik a tenyésztését, pedig bizonyára eltanulják, hogy egy ipar fejlődhetik ki, a mely majd szegénynek, gazdagnak tápláló és izletes ételmi szert szerez meg.

**A koronaérték és a vámfizetések.** Minthogy a vámtarifa aranyforintra szól, azért a vámfizetéseket január elsején, vagyis a koronaérték behozatalán tul is aranyforintokban szedik be, csakhogy a befizetett összegeket a törvényes rendelkezés alapján koronaértékbe számítják át. E szerint, ha valaki 1900. január hó 1-én a vámot aranyforinthatban fizeti, a fizetése nézve az eddig teljesített fizetéshez való viszonyt tekintve, semmiféle változás sem áll be. Hogyha azonban valaki ezüst- vagy papírpénzben fizet, akkor 1900. január elsejétől fogva, meg kell térítenie az időről-időre megállapított agio-t. Mindebből látható, hogy a koronaérték behozatala a vámfizetésekben magukban véve január elsején semmi változást sem idéz elő. Csak akkor áll be változás, hogy ha az aranyban való készpénzfizetéseket mellőzzük.

**A „Boulevard-kávéház” tulajdonosa:** T a r n a y Lipót, megvette a Magyar Színházban színré kerülő „Asszonyregem” című operette szerzői jogát, néhai sógora Rosenzweig Vilmos hírneves zeneszerző özvegyétől. Kivánjuk tehát, hogy az „Asszonyregem” minél több anyagi sikerrel járjon.

**A tej megsavanyodását** egyrészt nagyon magas, másrészt alacsony hőmérséklettel akadályozhatjuk meg, vagy mindenesetre lassíthatjuk. A tej fölforraltása oly ezélebből, hogy a megsavanyodás megakadályoztassék, általánosan ismert eszköz. De fokozhatjuk a forralás hatását az által, hogyha a felforralt tejet alacsony hőmérsékletre, körülbelül 8—9 Reaumur fokra hűtjük, a mit úgy eszközölhetünk, hogyha a forró tejet telt edényt forrásvízbe, vagy pedig jéggel lehűtött vízbe tesszük. De mindenesetre hiba, hogyha a forralt tejet letakarás nélkül magára hagyjuk, mert hőmérséklete csak lassankint süllyed 20—30 fokra (Reaumur), a mely hőmérséklet azon apró, szabad szemmel észre nem vehető szerves lények (gombák) kifejlődésére, a melyek a savanyodást előidézik, épen a legalkalmasabb. Minél tovább marad meg e hőmérsékletben a tej, annál előbb megsavanyodik. Sokszor az olyan tejben is, a melynél külsőleg még nem vesszük észre a savanyúságot, már benne vannak ezek a kis állatok.

**Óriási ebédek Angliában.** A rengeteg nagy ebédek nemcsak Amerikában szokásosak; egy angol folyóiratban is olvasunk hatalmas londoni ebédekről. A leghíresebb nagy-ebédek egyike volt az, a melyet Jir Watkin Wynn adott az ugynevezett Prymros-Day alkalmával a Wynnstay-parkban s a melyre 15,000 személy volt hivatalos. Asztala került itt nem kevesebb, mint 300 ökrök, malacz és bárány, 300 darab csirke, 360 darab más szárnyas, 421 lazac, 109 tengeri rák, 720 pisztráng, 200 rák, 60 tonna osztriga, 166 ürteczomb, 110 darab ökrönyelv, 350 darab gyümölcs- és húspástétom, 125 plumpudding, 300 mérő burgonya, 6000 eszomó spárga és így tovább. Hasonló rekordot értek el annál az ebédnél is, a melyet néhány esztendővel ezelőtt a walesi herceg jelenlétében Londonban tartottak. Ebben 3000 vendég vett részt és az asztalok, a melyek 3000 rőf lenabroszszal voltak betakarva, fölséges látványt nyújtottak. Az asztalra került 300 bárány, 80 marhacomb, 224 font marhahús, 1120 darab lazac, 1200 darab tengeri rák, 50 ürök, 500 darab galamb, 2500 darab fogoly, 4500 darab ökrönyelv, 250 font fozélek, 1300 fej saláta, 600 aszpick étel, 350 ananász, 100 darab dinnye, 1000 darab banán, 750 sárgabarack, 650 darab alma, 750 darab narancs, 700 font eper és 10 mérő cseresznye, 4000 zsemlyét és 300 kenyeret fogyasztottak el és a társaság 2450 üveg pezsgőt, 600 üveg rajnai bort, 500 üveg sherryt, 400 üveg oportót bort, 72 üveg whiskyt,

12 üveg Brandy-t és 2400 üveg ásványvizet ittak meg. 18,000 poharat használtak és majdnem 30,000 darab edényt.

**Indiai madárfészek-leves.** Ezen ehető madárfészeket egy kis madárfaj állítja elő, a mely a kis keletindiai szigetek körül Cochinchina, Jáva, Sumatra és Ceylonban tanáz. Nagyon kis madárka, olyan mint a mi ökörszemünk, testalkatra azonban a fészekhez hasonlít, barnás-szürke színű és fehér alsótesttel, villaforma farkal és fekete kemény csőrrel. Fészkeik is csöppök és úgy építik a sziklához, hogy annak hátsó falát a szikla alkotja. Legszívesebben sziklaucsonon építik a fészket, úgy hogy néha egy-egy sziklaucson valósággal kárpiciként van borítva fészkeikkel. Sokáig bizonytalan volt, hogy mily anyagból csinálják fészkeiket. Némelyek azt hitték, hogy egyrészt halikrákból, melyeket vagy a hullámok dobnak ki vagy a tenger felületén szednek össze, másrészt bizonyos fergekből. Némelyek azt a valószínűséget hozták fel, hogy más madarak elrabolt tojásainak folyékony anyagából építik. Hitelesebb az az állítás, hogy a fészkek feloszlató ehető

növényekből áll, melyet több sziget partján gyakran találnak és az ottani bennszülöttek eledelül használnak. Ezeket eszi meg a madár és gyomrában meglágyítja és az ekkép képződött tajlékszerű anyagból építi fészket. Most már tudjuk, hogy bizonyos csigafajokból szedi a fészkek anyagát. Ez alig átlátszó fehéres vagy barnás anyag, hullámformán készíve. A fészkekbe a nőstény két, ritkán három tojást tojik. Legnépesebben megszállott sziklák Jávában vannak és itt formálisan bérlik ezeket a sziklákat. A fészkek összeszedése nagy nehézséggel és veszélyel jár, mert a legmélyebb szakadékokba is be kell menni és gyakran fátylakkal kell keresni a fészket. Ha ezek össze vannak szedve, nyers állapotban ládába pakolják és majdnem kizárólag Chinába küldik, a hol ahhoz való eszközökkel megtisztogatják és piacra viszik. Elkészítésénél különféle fűszerekkel vegyítik, melyek folytán kapja főleg jó ízét. A chinaiak, a kik ezt a nyalánságot nagyra becsülik, mártás gyantán használják a hus mellé. Az európaiak ellenben, felfőzés által gelée-nek készítik vagy pedig a fészkekből az ismert Batavia-levest állítják elő.

**Szerkesztői üzenetek.**

G. L. Budapest. Igaza van. Nem is hozzuk azt minden alkalommal, mert unalmassá válnék. Elismerését köszönjük. — B. F. Budapest. Dr. Marberger S. Sándor ur, VII. Erzsébet-körút 28. sz. I. emelet 4. alatt lakik — Sz. I. Nagy-Atád. Ugy látszik egészen elegendőt már bennünket. Talán csak nincs oly hatása a nagy-Atádi leánykák tengerzöld szemeinek, mint a Styx vízének? Várjuk a mielőbbi bekapogtatást. — K. N. Csongrád. Maradjon csak maga az ismeretlenség sötét, de biztos homályában. Még nem érett meg arra, hogy neve nyomdai-festéket lásson. — Z. G. Budapest. Azt a cikket nem Kadosa Marcell ur írta. Ő ily irányú cikkeket csak az E. U.-ba írogat. Birjuk azonban ígérteit, hogy a jövőben időnként minket is felkeres, miáltal munkatársaink kara egy ismert künő íróval szaporodni fog. — K. Zs. Pásztó. Emlékszel-e még a bizonyos hevesi lumpolásra? Épen olyan volt az is, amelynél a multkor írtam. Sajnálom, hogy ittledkor nem láthattalak. Szilveszter éjszakára — mint rendesen — kirándulok A viszontlátásra! — B. N. Nagvárad. H. I. szerkesztőnk nem azonos azzal, akivel ön a minap találkozt. Ha lehet, küldje be a személyleírását, hogy kinyomozhassuk, ki él vissza szerkesztőnk nevével. — Több kéziratról a jövő számban.

**HÖLLE J. MÁRTON, BUDAÉÖRS,**  
cs. és kir. udvari szállító.

Kadarka-szőlőből készült különlegesség

**ROYAL-PEZSGŐ**

mindenütt kapható.



Arany- és ezüstérem.

Juniáig az 1885. országos-kifalításon.

**Chocolad Stühmer**

Védjegy.

**Elismert legjobb gyártmány.**

Kapható Budapesten és vidéken a legtöbb fűszerkereskedésekben

**Magyarország legnagyobb gyára.**

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

**WENTH ANNA**  
V., Széchenyi-utca 10.

Specialitát

**„Crême”**

**vorzüglichste**

**Kochbutter und Conditoreibutter.**

Original Vollmilch  
Caffee-Obers  
Schlag-Obers  
Thee-Butter  
in Stücken à 1/2 und 1/8 Kilo.

**Bor.** 1-3 éves homoki ó siller vagy fehér asztali bor erősség és év szerint, 100 literenként 24-28-28 frt, finom pesenyó, vagy fajbor 31-32 frt. Ujbor [fajtje] minőség szerint 14-16-18 frt, pesenyó, vagy fajbor 20-22 frt. Nagyobb vételnél minta küldetik. A rendelés nyugodt lehet, hogy eredeti tiszta minőségű borhoz juttatón, erről jó hivatem nyult kezesség.

**Szőlővessző** Fajtiszta, háromszor permetezett, jól boérít, legjellemzőbb homokra való fajokban [Kövi d., Kadar., Olasz r., Erdői, Slankamonka, Mézes f., Furmint, Ezerjő, Pirok és Fehér Chasselas] állítás alk 50-60 cm. hosszúra, vázra 3 főtől 7 főtől. — Gyökeros [1-2 éves] faj szerint 3 főtől 10 frt, 25 frt vételnél öt százalék, 50 főtől 15 százalék, 100 főtől 15 százalék, 150 főtől 15 százalék engedélymentes adatik.

**Nemes eperfa ojtvány.** Kifundó piros, fehér és kék fajokban, 6 láb magasán ojtva, 2-3-4-5 éves igen erős esemete, erősség szerint 30-60 krig 10 főtől 20 százalék, 25 főtől 25 százalék, 50 főtől 30 százalék, 100 főtől 40 százalék engedélymentes. Az eperfa elég jól árnyok, elleneső nines, minden évben bőven terem, gyümölcsöt úgy a két, mint a többi labuak egyaránt szeretik; kifundó pálinka is főzhető belőle. Csepleglen igen jóvedelmű fának ismerjük. Kár volna házunk, kerületünk, szőlőnk vagy egyéb birtokunkat e nélkül hagyni.

**Birs ojtványok** Rendkívül nagy gyümölcsű fajokban [Konstantinápolyi, portugáli, óriás stb.] melyek az ültetés évében már gyümölcsöt hoznak, azután pedig rendkívül bőven teremnek. Faja igénytelen, betegségek és ellenségtől egyaránt mentes. Vannak rendelők, kik ezer száma ültetik, mert rendkívül hamar teremnek, gyümölcsük kedves, sokáig elláll, magas árban értékesíthető és sokféleképen fel is dolgozható. A 2-3-4-5 éves, rendkívül szép és gazdag gyökörű fák darabj erősség szerint 20-50 krig. Nagyobb vételnél olyan engedélymentes adatik, mint az **epernél.**

**Spanyol meggy fekete.** (Háldi vagy kórosi meggy.) Termékenységét előmozdítandó, háromszor lett permetezve, így ha azt folytatónag permeteztik, bőven fog teremni. Faja egészséges, gyümölcs rendkívül keresett, mert előzáró legalkalmasabb. A 2-3-4-5 éves rendkívül szép és gazdag gyökörű fák darabja 15 krig 50 krig. Nagyobb vételnél ugyanaz az engedélymentes, mint az **epernél.**

**DIOFA.** A 6-8 láb magas, rendkívül gazdag gyökörű, tele belől és könnyű töre ü. 2-3-4-5 éves diófák ára erősség szerint 20 krig 50 krig. Nagyobb vételnél ugyanolyan engedélymentes, mint az **epernél.**

**Minden másféle nemes gyümölcsfák.** nevezetesen körte, alma, szilva, őszli és kajszinabanc, cseresznye, meggy, szőlő gesztenye, laspona magas derekú és törpe állásukban. — erősség szerint: 10 krig 50 krig, 20 krig 50 krig, 30 krig 50 krig.

**Kiselejtett nemes ojtványok** 2-3-4-5 éves élet-erős példányokban, azok koru és erőssége szerint 2-5-7-10-13 krajcar áron.

**Mindenféle vadonok** erősség szerint 5 frt 85 krig 10 főtől 50 krig.

**Kerti eszközök.** Kifundó és tartós anyagból rendkívül szilárdan készült **horlók, asztalok, ollók, törpe és szemő, és ojtó kosok, szennelők, Jofa és ojtó kosok** igen olcsó árak mellett rendelhető meg.

Ar- és névjegyzéket küld:

**UNGHVÁRY LÁSZLÓ**  
föld-, szőlő- és faiskola-birtokos  
**Czegledről.**

Herzog  
Metternich-féle Königsvartri  
**RICHARD.**  
FORRÁS

természetes legtisztább szénsavdús savanyvíz. Dr. Gintl tanár udvari tanácsos ur véleményése szerint tartalmaz 1 liter vízben:

Kalcium Sulfat . . . . .	0.90514 gramm	Mangan carbonat . . . . .	0.60056 gramm
Natrium Sulfat . . . . .	0.90701 " "	Vas bicarbonat . . . . .	0.90042 " "
Lithium chlorid . . . . .	0.90066 " "	Phosphorsav . . . . .	0.90121 " "
Natrium ch. orid . . . . .	0.90104 " "	Kovasz . . . . .	0.90320 " "
Natrium bicarbonat . . . . .	0.90072 " "		
Magnezium bicarbonat . . . . .	0.90379 " "		
Calcium bicarbonat . . . . .	0.90915 " "	Szállard alkatrészek összége	0.14891 gramm
		Szabad szénsav . . . . .	3.65977 gramm

A Richard-savanyvíz növeli az emésztési szervek tevékenységét, a gyomorban a jelenlévő savat közömbösíti, a székletet elősegíti, a vizeletmennyiségét növeli, a vér alkalicitását emeli s ez által a vér elhasznált alkatrészeinek kifizetését lönyegesen előmozdítja. A Richard-savanyvíz vegyi tisztaságánál és magas fokú szénsav-tartalmánál kiváltképen alkalmas **borral való keverésre**, mert a bor színt nem változtatja inkább, annak kellemes ízt ad. A königsvartri Richard-savanyvíz egyazonval olyan szer, melynek fogyasztása az egészség fenntartására szükséges.

Kapható a  
**Magyarországi főraktárban**  
Budapest, József-körút 9.

A bort nem festi!

Csász. és kir.



udvari szállító

# DITMAR R., Budapest

V., Fürdő- és Nádor-utcza sarkán

ajánlja dusan felszerelt gyári raktárát mindennemű

villamos.

továbbá kombinált villamos- és légszesz-lámpáiból,

nevezetesen : szalon- és ebédlő-csillárait,

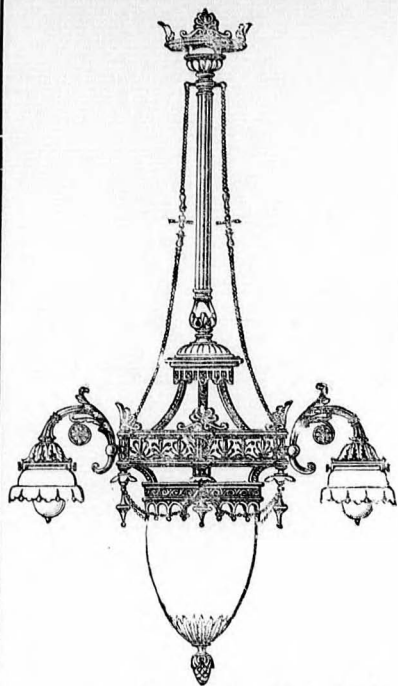
Gyári raktáram

1900. év augusztus hó 1-től

Kossuth Lajos-utcza 3. szám alatt

létezik.

## kávéház-, vendéglő- és magánlakások berendezéséhez.



Terem- és templomi csillárok  
kivánatra rajz szerint is készíttetnek.

Különös figyelmébe ajánlom még szolid és olcsó kivitelű

szabadalmazott öntöttvas villamos világító tárgyait.

☞ ☞ ☞ *Költségtétellel és rajzokkal szívesen szolgálók.* ☞ ☞ ☞

# Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

csász. és kir. udvari szállítók.

*Diplome d'Honneur*

Lisszabon.

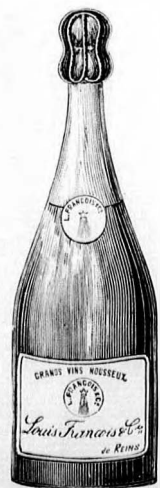
*Promontor.*

*Arany érem*

Szaris, Nizza, Semeováz, Anvers.

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

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



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

Vezérképviselőség : *Ruda és Blochmann, Budapest.*