

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA.”)

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉESOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZISÉGEDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

A „Budapesti szállodások-, vendéglősök- és kormárosok ipartársulata”-nak, az „Első magyar orsz. pinczemeszterek és pinczemunkások egylete”, a „Budapesti kávéház segéd-egylet”, a „Sztálmár-németi pinczér-egylet”, a „Székesfehérvári pinczér-egylet”, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyező-egylet”, a „Kolozsvári pinczér-egylet”, a „Győri pinczér-egylet”, a „Révkomáromi vendéglősök és kávéosok ipartársulata”, az „Aradi pinczér-egylet”-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet”-nek, az „Aradi vendéglősök- és kávéház egyesület”-nek, az „Újvidék szállodások-, vendéglősök és kávéosok ipartársulata”-nak a „Miskolci pinczér-egylet”-nek és a „Kassai a vendéglősök kávéosok, kormárosok és pinczér-egylet”-nek.

H I V A T A L O S K Ö Z L Ö N Y E .

Megjelenik havonként ketszer, minden hó 1-én és 15-én.

Előfizetési ár:

Félsz. évre ... frt 6.—
Háromnegyedévre ... 4.50

Félév-re ... frt 3.—
Évnyedre ... 1.50

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

VIII. kerület, Zerge-utca 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézndők.

Előfizetési felhívás

„VENDÉGLŐSÖK LAPJA”

1890. VII-ik évfolyamának második évfelére.

Lapunkra, mely már hét év óta lelkes szövívője osztályunk és iparunk érdekeinek, új előfizetést nyitunk.

Nem szoktunk nagy hangzásu szavakkal sokat igérni és keveset adni s azért nem is tartjuk szükségesnek lapunk czélját és irányát bővebben fejtegetni. Lapunk az egyetlen szakközlöny, mely ugy a vendéglősök mint a pinczerek érdekeit mindig őszintén és igazán felkarolta és ha kellett védelmezte.

E lap a mi szaktársainknak önzetlen igaz barátja s minden műveltebb szállodás, vendéglős, kávé és pinczérnek szívesen látott vendége.

Munkatársakul a legjobb erőket nyertük meg. Ezen kívül lapunk köré csoportosult az értelmi osztály, szaktársainknak színe-java.

Munkatársaink: **Gundel János**, **Stadler Károly**, **Glück Frigyes**, **Walter Károly**, ifj **Kommer Antal**, **Lippert Lajos**, **Muhr György**, **Mann György**, **Dr. Lónyay Ferenc**, **Szomjas Ferenc**, **Bányay József** és **Dr. Haslinger János** urak Budapestről; **Schalkház Lipót** (Kassa), **Limbeck Ferenc** (Győr), **Stumpf Dózsa** (Győr), **Posch Nándor** (Győr), **Walter Károly** (Tévis), **Molnár József** (Bártfa), **Boor József** (Komárom), **Novotny Lajos** (Arad), **Wittmann Károly** (Arad), **Lőrinczy József** (Kolozsvár), **Mihályi Ferenc** (Székesfehérvár), **Varga Sándor** (Szombathely), **Tivolt N. János** (Nagy-Kanizsa) **Torma Imre** (Nagy-Kanizsa), **Sztanója Miklós** (Szabadka), **Tökés György** (Bécs), **Skrobay János** (Badkersburg), **Lakner Ferenc** (Nyitra), **Palugyay Károly** (Pozsony), **Korinkó**

János (Sátoralja-Ujhely), **Grunszky Vincze** (Kis-Kőrös), **Kánitz Dezső** (Eger), **Mezőssy László** (Pazony), **Nieszner József** (Pápa), **Govorcsin György** (Keszthely), **Rupp Kornél** (Keszthely), **Bock Sándor** (Héviz), **Bokros Károly** (Esztergom), **Letzter Sámuel** (Marosásárhely), **Szarka Jenő** (Újvidék), **Csitkovits Pál** (Sopron), **Lázár Antal** (Zala-Egerszeg), **Seres Márton** (Ungvár), **Walkovits Sámuel** (Sztálmár), **Vörös János** (Királyháza), **Werner József** (Makó), **Mojzer Ferenc** (Veszprém), **Szokolczay Lajos** (Sárobgárd), **Weyer József** (Temesvár), ifj. **Dresdner Á.** (Miskolcz), **Fülöp Alajos** (Kézdivásárhely), **Mikossy Imre** (Gödöllő), **Six Károly** (Ujszóny), **Langer Lipót** (Tata), **Prázay János** (Füle), **Fabik Lajos** (Szolnok), **Juranovits Ferenc** (Szeged), **Horváth Kazmér** (Baán), **Schabhüttl Hugó** (Pécs), **Batiszti József** (Baja), **Müllner Mihály** (Miskolcz), **Julier Vilmos** (Nagyvárad) stb. urak legkitünőbb szaktársaink.

Tisztelettel kérjük vidéki összes szaktársainkat, hogy lapunkat ismerőseik között terjesztjen szíveskedjenek

A „Vendéglősök Lapja” előfizetési ára: I. évi július 1-től december végéig félévre 3 frt. Negyedévre I frt 50 kr.

Az előfizetési pénzek postai utalvány mellett a kiadóhivatalba Budapest, VIII. Zerge-utca 5. sz. alá küldendők.

Tisztelettel

a „Vendéglősök Lapja”

szerkesztősége és kiadóhivatala.



Italmérségi illeték.

II.

A mult czikkünkben kılátásba helyezett pottörvényjavaslat csakugyan betejesztetett a m. kir. pénzügyminiszterium által és törvény-

hozó testületünk által is kevés módosítással helybenhagyott, mely szerint italkersekedőknek is kell bírtok kir. pénzügyigazgatósági engedéllyel és bizonyos ellenőrzésnek alá lenniük vetve.

Nem látszik szükségesnek egyelőre ezen törvényt behatóbban toglakozni, mely ugyanis nyilvánosságra hozva van, — de az itt kérdésben forgó italmérségi engedélyekre vonatkozó s évenként fizetendő illetékre mégis kell hogy ezen törvényes intézkedés oly irányban befolyást gyakoroljon, melynél fogva egyes község vagy városokban az italmérségi illeték leszállítható legyen, mert bár mily alakban kibocsátott engedélyek számához képesti aránylagos illetékmegállapítás és leszállításnak van helye. Talán ez is egyik oka volt annak, hogy a marmarosai szesz kereskedők Técsón tartott gyűlésökben mult hóban az említett pótjavaslat mint 1888. 35. t. cz. kiegészítő és helyesen módosító ellen tüntettek a mi annál feltűnőbb, mert a regále berlők jobbra italkersekedők-ből állanak, emezek pedig épen azok, kik a pottörvényt erőlesen sürgették.

Itt a fődolog az, hogy a szorosabb értelemben vett italmérok és kávéosoké lévén a valóságos teher, ezeken és a nagy közönségen ha iparkodik a törvényhozás segíteni, sorosunk javitni, adóikat leszállítani, csak is mindnyájunk által ohajtott czélt érend el, mert tagadhatatlan, hogy ha bár sok kellemetlenségek kuforrásául szolgál, kisebb kir. haszonvételek idején különösen a kir. városok kormárosok a kapott engedélyekért egyszer mindenkorra legfeljebb 10—30 frt. fizettek, italmérségi külön adó meg épen nem létezett, állapotuk és existenciájok sokkal elviselhetőbb volt mint most, a midőn évenként legalább is annyit engedélyvelzetert fizetni, — ezenfelül sör, bor, szesz minden hectoliterétől, melyet kimérnek, 2, 3, 15 frt o. é. az illető regále berlőknek — és még ezeken felül különbféle togyasztási és jövedelmi adókat az allannak fizetni kötelesek.

Kíváncsiak vagyunk tehát, hogy az ő felsége által is szentesítendő törvényjavaslat lesz-e és mily mértékben tekintetbe véve a m. kir. pénzügyigazgatóságok esetleg a nm. Pénzügyminiszterium mint a törvényt végrehajtó legfelsőbb közigazgatási hatóság által; mert hogy némi befolyással fog lenni ezen új törvény, az italmérségi illetékek mérsékeltébb kiszabását tekintve, mar azért is gyaníthatni, mert ezen kérdés alatti illetékek vegleges megállapítása

— keringő hírek szerint — felfüggesztve van, azért talán nem lehet mai napig sem tudni, hogy egyes helyeken mi az, a mi évenként fizetendő italmérsi engedély utáni illeték fejében egyes ázlettulajdonosok által az állami pénztárba közvetlenül beszállítatni fog.

Felmerül itten az a kérdés is, hogy ott a hol az államot képviselő k. pénzügyi hatóság ugynevezett kizárólagos jogot adott át az illető városok, vagy magányosoknak mint bérlóknak, az italmérsi illeték nagyságára lesz-e befolyással az új törvénynek különösen azon tentemlített része, mely a kereskedőket és engedélyvel ellátatni rendeli, csekély nézetünk szerint ez esetben alig észrevehető változások állhatnak be, mert mint tapasztaljuk a bérlok és az ezekből függő italmérsők közt szerződési viszonyok léptetletnek életbe és az egyes község vagyis adóbeszedési körzet helyi érdekeihez képest az italmérsők szabad akarata lesz irányadó.

Boor József.

(Folyt. köv.)

Borkezelés a rómaiaknál.

Csodálkozunk századunk óriási haladásán, s azt hisszük, hogy ami nagyszerűt, remeket e kor megteremt, századunk geniálitásának köszönhetjük.

A világ mindig ugyanazon körben kering. Mióta az első ember a földre tette a lábát s atyja lón egy óriási generációnak, az emberiség mindig az ujtások híve volt. Mindig talált magának az ember új szükségletet, melynek kielégítésére egyaránt felhasználta a természet által nyújtott előnyöket úgy, mint saját leleményének kombinációt.

Noe apánk volt az első, aki a «vitis vinifera» erejéről félrevezetelve, saját esetlen volt kénytelen okulni, De Szem, Cham és Jafet már tudták, hogy az inycsiklandó nedüre nagyon is áll az «est modus in rebus» (a mértékletesség) elve.

S merve a kedvre derítő folyadék kellemes volt, csakhamar minden népnél elterjedt. Hogy kik voltak első specialis művelői, ki tudná megmondani? De különben sem tasztozik ide.

A világrengető római népnek rendkívüli kedves és elváhatatlan barátja volt a bor. Miből álltak volna a római lucullusi lakomák. Sőt az általános romlottság korában egész a vomitoriumokig mentek. Ezek a vomitoriumok pedig az ivószoba mellett levő helyiségek voltak s azon célra szolgáltak, hogy mikor már valakinek a feje borgőzzel, a gyomra meg borral volt tele, egy kis csontkés segítségével a száján nyitott utat a folyadékknak, hogy gyomra megürülvén, újabb ivások végzésére alkalmas legyen. Ez eljárás pedig a külön e célra rendelt vomitoriumokban (hányóhelyiség) történt.

S mivel a rómaiak szerették a bort, kiváló figyelmet fordítottak annak gondozására, kezelésére is

Állítható a rómaiak külön álló szőlőtölkét is neveltek ugyan, de igen nagy szokásban volt a szőlővesszőket a fára is felfuttatni.

A leszűretelt szőlőt először gyengédén kiszajtották és ezen első bort «vinum protropum»-nak nevezték; ezután meztlibb kitaposták, ezt a bort így nevezték: «vinum calcatum», végül a törkölyt sajtóba tették és az így származott szőlőnedvet «vinum pressum»-nak mondták. Ezeket külön-külön agyag és belül szuorkkal bekent hordókban (dolium) a borkamrában (cella vinaria) úgy helyezték el, hogy a hordó félig a földben volt

Midőn a bor már kiforrott, akkor külön agyag vagy üvegedényekbe (amphorákba) tették, eldugaszolták, a dugaszt szuorkkal vagy gypszszel bekenték, hogy a levegő ne férjen hozzá.

Ezen bort azután abba a kamrába helyezték el, mely a tűzhelyhez közel volt, mert azt tartották, hogy a melegségnek befolyása alatt korábban megéri a bor és hogy ott füstöt kap, a mely átjárja. Ők ezt jónak czélszerűnek gondolták.

Inuen vitték azután a füsttel mentes borkamrába az edényeket, akasztottak rá egy táblácskát és az évszám helyett azon consulok neveit írták rá, a kiknek kormányzása alatt szüetelték. A korábbi évekből valókat a kamrában beljebb helyezték, a későbbieket kijebb, azért „vina nota interiure signata“ név alatt oly bort értettek, a mely régibb termésű volt

Ha ezen bor még némi sóprúvel birt, mielőtt itták volna, meg szokták szűrni. Ilyen szűrőt találtak *Pompriban*, a melynek „*colum*“ volt a neve.

A *mensae secundae* után tették vegyítő edényekbe (crater) a bort, mindenki számára egyformán vegyítve és onnan serlegekbe (cyathus) öntötték.

Rendesen koczkavetéssel szoktak mulatni (mi kártyázunk) s e czélra koczkavetéssel mulatató mestert szoktak választani, kinek *magister* vagy *rex convivii* volt a neve, vagy *arbiter bibendi*-nek is nevezték, és ez határozta meg, hogy mily mértékben vegyítsék a bort.

Szokásban volt, hogy rózsza, myrtus, szóval élővirágkoszorút hoztak ebéd után és ezeket fejükre tették a rómaiak és rajtuk maradt ez mulatság közben is; még az edényeket is meg szokták koszoruzni. Ezt főleg abból a szempontból tették, mert azt gondolták, hogy koszoru megmenti őket a részegségtől.

A cyathusok rendszeren állatfej alakúak voltak. Így különösen a serlés, ló, szarvas, és kutyafej alakú serlegek voltak leginkább használatban. Felhártoakat is szoktak rájuk vézni és pedig szokásosak voltak ezek: «vivas, valeas (élj), vincas (győzzél)», azután meg: «utere felix» (szerencsével használj, — midőn pedig egymásra köszöntötték, ezt mondták: «bene mihi, bene tibi», vagy «vivas».

Sört azonban, mivel akkor még németek nem voltak, a jó rómaiak soha se ittak.

—y—b.



A győri pinczér-egylet elnökségétől.

Tek. Glück Frigyes urnak,

a «Panonia-Szálloda» tulajdonosának, Budapestén.

Uraságnak az egyletünk közvetítőjéhez, t. Heiter Imre urhoz intézett becses levelét, valamint a kórház részére hozzá küldött nagybecsű könyveket kezeinkhez kaptuk.

Fogadja úgy tek. Uraságod, valamint tek. Stadler Károly ur is az egész győri pinczér-egylet nevében szívből jövő forró hálánkat és köszönetünket a valóban urias és bőkezű adományért melyben egyletünket részesíteni kegyeskedtek.

Egyletünket továbbra is szíves jóakarattal ajánlván, maradunk

kitünő tisztelettel

Wiedemann János, Limbeck Ferencz,
jegyző elnök.



Babonák a konyháról.

A konyha kiváló szerepe az emberek életében magával hozta azt, hogy annak csaknem minden részéhez regék, szokások és babonák csatlakoztak. Ezek nagy számából akarunk néhányat felemlíteni.

A legfontosabb a konyhában a tűzhely, melyet már a régi korban házi oltárnak, szent és varázsló helyeknek tekintettek, melynek ereje a vele összekötötetésben álló üstre, fazekakra, szénfogókra, sőt a hamura is kiterjedt. A tűzhely mellett volt régi időben a legtisztelendőbb hely. Az új asszonyok és új szakácsnők, midőn legelőször jöttek a házba, háromszor kellett a tűzhely megkerülniök s egyuttal bebizni a *kéménybe* is. A kéményen keresztül hozza Mikulás az ajándékokat, de egyuttal itt járkalgatnak be és ki a boszorkányok is. A tűzhelyen levő *tűz* is különös tiszteletben részesült mindenütt; a ki bele mer kőpni, annak száját kelesek lepik el. A *szőbedényhez* varázserő kapcsolódik. Ha éjjel nem fedik be, senki sem alhatik a házban. Ha felfordítják, midőn a csirkeknak ki kellene kelni, azok megfúlnak. Ha a vőlegény érkezésekor lovai lábai elé új

agygazekart dobnak, a házasság szerencsés lesz. Vajkipülésnél a *sémfogyót* kell az edény alá tenni, hogy az jó legyen. A *szémséprűn* lovagolnak a boszorkányok a Gellérthegyre, sőt ha azt az ablakon kidobjuk is forgoszél tamad. Ha két seprűt keresztbe teszünk vagy megfordítva állítjuk az ajtó elé, a boszorkányok nem jöhetnek be. Nemely vidékeken a seprűt villámhárítóként alkalmazzák.

Az evőeszközök közül a kés, villa és kanál a legemeltettebbek a babonában, de a többieknek, még a fogpiszkálónak is, van sajátos jelentése. Veszélyes a *kanál*. A ki idegen kanállal eszik, háromszor fújjon belé évés előtt, hogy meg ne ártsón. Ki evés közben leejti kanálát, ugyanabban az évben meghal. A *villa* olyanforma szerepet játszik, mint a *szénfogó*. A *kés* is sokat jelent. Ha élével áll felfelé, veszekedés lesz, de ugyanaz kénszerű a boszorkányokat, hogy valódi alakukban mutatkozzanak. Késsel nem szabad italt megkeverni, mert gyomorfájás lesz belőle. A kinek kést adunk, annak szeretetét és barátságát elveszítjük. Kanálát, kést és villát nem szabad esküvőnél ajándékozni, mert a házasság szerencsétlen lesz. A *fogpiszkáló* legjobb oly faból, melyet villam szőtt, fűszalakkól azonban nem szabad fogpiszkálót készíteni, mert abba elbujhat az ördög.

Mivel a konyhában készül az étel és ital, természetes, hogy ezekre is átszarmazik a babonas jelentőség. Mindenekfelett a *kenyeret* szokták isten adományának tekinteni. Midőn új lakasha hurcolkodnak, legelői viszik a kenyert, hogy áldást hozzon. A kenyér megvédelmaz a boszorkányok ellen, ezért tesznek a bölesöbe kenyérdarabot és a zsebben is hordanak. Tréfálni a kenyerrrel nem szabad; ki azzal dobálózik, nem jut menyországba; ki lábával tiporja, ehezni fog. Ha az uton találunk kenyeret, fel kell venni és felretenni valami köré. Ha kocsi megy át kenyéren, oly hangosan sikolt fel az, hogy az ember siket lesz tőle. A kenyérréje atmegy a kenyeres-kosárra is s ezért a vihar és jégeső ellen elegendő egy kenyeres-kosarat szabadba tenni. *Vaját* nem szabad sokat enni, mert különben feldőfnek a tehének. Virágvasárnap jó hosszú hurkát enni, hogy a len is hosszúra nyuljon. A *tojásnak* szintén sokféle jelentősége van, jelképe a termékenységnek, védőszer a varázslat ellen, még a villámcsapást is elhárítja. *Borsót* karácsonytól vízkeresztig a németnek nem szabad ennie, Donar pogányisten kedvencez eledele, ki ekkor jár körül a világban. De ennél jobb *lenesét* és *köleskását* enni, hogy a következő évben sok pénze legyen az illetőnek, a lenese ugyanis hasonlít az apró pénzhez, a köleskása pedig aranyzsinű. A *hal* evése is előmozdítja a gazdagságot, mivel a pikkelyek hasonlítanak a pénzhez. Mivel továbbá a hal az ősi idők óta szent elemben él, maga is varázseréjű lesz, ünneppapokon eszik; az alomban a nagy hal pénz, a kicsiny pedig boszorságot jelent. Ha *burgonyát* szépen virít, szerencsétlenséget jelent, ha a fazék felborításakor valami benmarad, látogató vendég lesz. Széltört nyers burgonyával meg lehet szüntetni a szélpötl. A *gombóc* ősi időktől fogva ünnepi eledele volt, s ezért sok jelentősége van. Tamas nevéstején (december 21) a szerencseszámot lehet általa kitudni a sorsolással, ha mindenikbe egy szamot tesznek, a mely gombóc a főzésnél legelőször emelkedik fel, abban van a nyerő szám. A tej is varázseréjű. Egeszen fekete tehén teje láthatatlanná tesz. A láz elűzése végett tejet kell adni a kutyának, s így szólani: „Legyél te beteg, és én

egészséges.” A villám által keletkezett tüzet ez kioltja (valóban a tejből kifejlődő szénasav még a petróleum- és szeszlangot is könnyen eloltja). A ki sok *sárga répát* eszik, pénzt vagy piros arcot kap. Ez győzi meg a sargaságot. Ki sok *levest* eszik, különösen ritkást, sokáig él; a leves különben is alkalmas a rossz ferjéket megszelidíteni.

Néha az *ételmaradékoknak* is van jelentőségük. Ha minden étel elfogy, jó idő lesz. Karácsony estéjén azonban mindenből meg kell hagyni valamit, hogy a jövő évben ne legyen hiány az eledelen. A *ételmaradékokból* jó a gyümölcsfák alján áldozatul önteni, hogy jó termésük legyen.

Nevezetes tulajdonságai vannak a sónak is. Karácsony estéjén és Szilveszter-estén 12 dióhéjat töltenek meg sóval a 12 hónapnak megfelelően. A melyik dióhéjban éjfélkor legnedvesebb a só, az lesz a legnedvesebb hónap. Ha feldöntik, veszekedés lesz. Lakodalomnál pedig szerencsétlen házasság. Minden egyes önhibájából kiöntött sőszemert egy napig kell várakoznia az embernek a mennyország kapuja előtt. Ha a szakácsnő elsőz a levest, szerelmes; szorakozottságában annyira eleledkezik a só iránt tartozó iránti tiszteltől, hogy azt elpredálja. Ha jó erős *ecetet* akarunk kapni, három gonosz asszony nevét kell a keveréke dobnunk.

Az *ecetsől* és *ivarsól* általában még sok babonát lehet följegyezniük. Tizenhárom ember ne üljön egyszerre az asztalnál, különben egy még abban az évben meghal, hárcom és tizenegy személy is veszélyes. Félig kiürített poharat nem kell teletölteni, mert az ivó közevényt kap. Holdfénynél inni veszélyes stb.

Eteleink és italaink hőmérsékéről.

(Dr. Uffelmann tanár előadása nyomán.)

Régóta vita tárgyát képezi nemcsak a szakemberek, hanem még a laikusok körében is az a kérdés, hogy táplálkozásunkban az ételeknek és italoknak magasabb vagy alacsonyabb hőmérséke ajánlatosabb-e. Erre Uffelmann hosszas tapasztalásai és kísérletei alapján azt állítja, hogy általában az egészséges embernek legzselészerűbb oly hőmérsékű táplálék, mely saját vér-hőmérsékének felel meg, vagy azt legalább megközelíti. Így hőmérsék mellett a pepsin hatása a leggyorsabban áll be, a test hőszabályozása a legkevésbé zavartatik, a gyomornyákhártyára semmi káros izgalom nem következik be, s a fogak zománca sem szenved. Cseseemőknél csakis a test hőmérsékével egyenlő hőmérsékű táplálék az egyedüli ész- és ezelszerű.

A szomjicsillapító italok élvezeténél a szabály, hogy leghelyesebb, ha csak 10–12°C hőmérsékkel bírnak

Az ételeknek és italoknak tulmagas vagy túlalacsony hőmérséke károsan hat, még pedig annál károsabban, minél gyorsabban élvezzük azokat. De az egyenlő hőmérsékű egyéneknek az eledelek és italok azonos hőmérséke nem mindig kelti a forróság, melegség, vagy hidegnek ugyanazonos érzetét. Befolyással bír a táplálék minősége, különösen annak vastagsága. Habár tehát a „túlmeleg” és „túlhideg” fogalmakat nem lehet határozott hőfokokkal jelezni, annyi mondható, hogy a legtöbb ember szájában a forróság érzetét

tapasztalja, ha a szilárd táplálék több mint 55°C, a hig táplálék pedig több mint 58°C hőmérsékű, és hogy a fogak akkor érzik a megszö hidegeket, ha az eledel vagy ital 6–7°C-nál alacsonyabb hőmérsékkel bír, Uffelmann hangsúlyozza emeli ki, hogy valószínűleg már a hig tápláléknál is ártalmas az 52–52°C-nál nagyobb hőmérsék. Azon ellenvelés, hogy némely emberek a levest, kávév vagy théat rendszeren 62–65°C melegen vagy még forróbban isszák s a mellett teljesen egészségesek, elveszti jelentőségének nagy részét azon tényről szemben, hogy fölötte sokan, kiknek ily szokásai vannak, valamilyen gyomorbaiban szenvednek.

Ha az eledel vagy ital által a test melegét fokozni akarjuk, például hideg zimankos időben, ezt könnyen elérhetjük, ha az illető tápszerkeket 10–12°C-kal magasabb hőmérsékkel vesszük magunkba, mint a mekkora a vér hőmérséke. Ezzel nem lépünk át a megengedhetőségnek határát Ha pedig — mint pláne nyáron — eledel vagy ital által le akarjuk hűteni testünk hőmérsékét akkor a főt emellett hőmérséki határok szemmel tartásával legszelszerűbb oly eledeleket vagy italokat választani, melyek a vér hőmérsékénél alantabb hőmérsék mellett is jó izüek és jól esnek, pl. tej, gyümölcsle, hideg-sült, sonka, füstölt-hús, saláta, kenyér, gyümölcs, stb.

A forró és hideg tápláléknak gyors egymastánja már a fogakra való tekintetből is kerülendő. Különbözen hideg ételek és italoknak, kivált hideg viznek élvezete a rendkívül forró tápszerke káros hatásat csökenti ha rákötön ez újbórra következik.

Végül az emelített orvos egy pár italnak az élvezete legalkalmasabb hőmérsékét közli. Így pl. az ivóvíz 12,5°C hőmérsék mellett igen jó szomjcsillapító. A savanyúvizek ugyan oly hőmérsék mellett, mint ivóvíz hidegbekeknek tetszenek s azért a selters- vagy szódavíz 14–16°C mellett a legélvezhetőbb, hasonlóképe a sör is. A bórnl különbségét tesz vajjon vörös, fehér vagy pezsgőbör-e az, mert pl. a vörös bórnl legjobb ize van 17–19°C mellett, a fehérbórnl 10°, a pezsgőnek 9–10°C mellett, sőt az utóbbi jégbe hűtve 2–3°C-nál se mondható kellemetlennek. Weil szerint a legalkalmasabb hőmérsék vörös bórnl 19°C, könnyű fehér bórnl 15°C ea nehéz fehér bórnl 10°C. A kávé és théa mint élvezet szer többnyire 40–56°C mellett szokott általános használtatni. A szerző 43–52°C ot tart legkellemesebbnek és legjobbnak, Tudvalevő dolog, hogy a kávénak és théának szomjcsillapító hatása 10–18°C-nál jelenkezik.

A borok megtöréséről.

Minden borkezelő előtt ismeretes az, hogy az elerjedt és megerült fiatal bor többszörös fejtes után is többé-kevésbé megzavarodik, ez a megtörésnek bizonyos foka, mely természetes következménye a levegővel való érintkezésnek s nem egyéb élenyülesi folyamatnál és minden bórnlk egyaránt közös sajátása. Ezen törésre hajlamos anyagok némely bortól nehánszor való fejtes után teljesen levalnak s a bor többé nem török meg, derítőszér nélkül is szép tükörfényt nyer; más bórnlk — s ez sajnos, gyakorta észlelhető — a törés anyagok jelenkevény mennyiségben vató jelenlétek miatt

nehezen választhatók le, gyakori fejtesek és derítések fogatosítaniuk s még az esetben is megesk, hogy a hordóbeli tisztá bor, palackra fejte, egy pár óra vagy nap múlva megtörik, azután a bor rövidebb vagy hosszabb idő alatt megderül s a zavarodást okozó anyag szürkés vagy feketés üledék alakján a palack fenekén gyűl össze.

Hogy a megtörésre igen hajlamos borok alkalmatlan bajt orvosolhassuk s a bort törsmentessé tegyük, mindenekelőtt tisztában kell lennünk a törési anyagok minőségével, ismernünk kell eredetét s azon feltételeket, melyek azoknak mennyiségét szaporítják s kiváltságát meggátolják vagy esetleg gyorsítják.

Teljesen érett és ép szőlőből nyert színtelen must is, a levegővel érintkezve s azzal többszörösen összerázza megbarnul, de a rothadt szőlő mustjának barna színű zavarodása ammannál jelentékenyen nyúgob. Számtalan kísérletekből merített ezen tény, szoros kapcsolatban van, az ép szőlőből és a rothadt szőlőből nyers bor megtöréseivel. Szárás és meleg időjárással a szőlő rendszeren rothadás nélkül teljesen megérik s tapasztales szerint az ilyen szőlőből készült bor 2—3 fejtes után többé nem törik meg, míg ellenben a rothadt szőlő borából csak gyakori fejtesek után valnak ki a törést okozó anyagok, vagy pedig oly kezelési eljárásokat kell fogatosítaniunk, melyek a bor kedvező fejlődését pótolják A törkölybor hasonló viselkedése mindazok előtt ismeretes, kik a kisajtolt törkölyben maradt mustot kevés viz hozzáadással munkásbornak készítésére használják fel.

A rothadt kék szőlő vörös borának fejtesé után való megbarnulása, színezetése, megtörése is a közönséges megtöréssel azonos folyamat s ép azért tartós vörös bor készítéséhez a lebogyozás és különösen az egészséges fűrtöknek a rothadtaktól való kiválogatása mulhatlan feltétel.

Némely vidéken a notice megtört borok ezen sajátóságát causalis kapcsolatba hozzák a szőlő fajával, pedig ha élesebben megfigyeljük a körülményeket, azon végeredményre jutunk, hogy egyes ültetési szőlőkben, a nedvességi viszonyokhoz képest némely fajok különösen a vékony héjúak, könnyen rothadnak, megpenészednek, melyeknek az ép szőlőkkel való kisajtolása okozza, a belőlők készült bornak nagymérvű törési hajlamát.

A legjobb minőségű és rendszerint köny nyeren derülő, törsmentes bor is, megtört borrá válik, ha akár a must, akár a bor huzamosabb ideig vastárgyakkal érintkezik.

Gyakran láttam már, hogy a törkölyt a kádakból vasvillával vagy vaslapáttal szedik ki s ezen vaseszközök még ki nem sajtolt törkölyben nap- és éjhasznant állanak és hogy a törkölynek savtartalma jelentékeny mennyiségű vasot öl fel, azt eléggé bizonyítja ezen eszközök fényes felülete és kétségtelen megfekonyulása. (Gyakran a hordók ajtajának a hordó belsejében szolgáló vasrófó fejete szabadon érintkezik a borral, ily körülmények között is vasgyűleket kapzódnek, melyek a borban oldott alakban foglaltatnak, de levegővel érintkezve, oxydáló folyamat által oldhatlaná válnak s szerves anyagok kíséretében csapadékok képeznek, vagyis a bort töröképesé teszik.

Ezen törési anyagok minőségéről, a kémiai elemzés nyújt felvilágosítást, melyről, valamint a megtört borok kezeléséről, a következő közleményben.

Dr. Csanády Gusztáv,
a keszthelyi g. tanintézet tanára.

A Jullien borderítő-por szerepe a borok fehérré tételénél.

Sokszor van az ember abban a helyzetben, hogy szeretné finomabb borát értékesíteni, de azt azon okból, mivel nem elegendő vörös és mint fehéret pedig nem hozhatja forgalomba; a pinczében rekedt én egy kísérletet tettem 1880-iki borommal, mely eredetileg vörös volt, de mivel törte magát, kezelés alá vettem, s a sok fejtes, derítés, szűrés által sillerre változott, az eredmény az lón, hogy a pinczében gyönyörű tükre lett, de palackokban néhány nap alatt ismét megtörtött. Én a bajt tehát a festanyagban kerestem, s nem ok nélkül. Próbált tettem; megderítettem egy üveg bort a 3 ik számu Jullien-porral, melyet tulajdonképpen csak fehér borokhoz szabad használni és örvendetesen tapasztaltam, hogy már másnap szépen ülededik és siller helyett gyönyörű fehér bor kaplam, mely jellegtel, bukéjait, mindent megtartolt, csak a festanyagból csapta le, mely tudvalegőleg a bornak semmi izt nem ad, tehát a bor minősége nem szenved kárt. Meggyőződve, hogy a Jullien-por cédlom elérésére teljesen megfelel, annál is inkább, mivel a bornak semmi mellékizt nem ad, kísérletemet nagyban alkalmaztam s most már különben igen finom borom értékesíthető lesz, mivel a festanyag kiválása folytán gyönyörű aranyárga színt vet fel és tükrét a legkülönbözőbb hőmérsékletnek kitéve is megtartja. Mivel izt nem csupán derítés, hanem festanyag-lecsapással állunk szemben, tehát a derítő-ananyagból is többre van szükségünk. Én hí-ként a rendes mennyiség háromszorosát, vagyis 3 dekáit vettem. megjegyzem azonban, hogy ha a bor sötétebb, ugy megtoldhatjuk még 1 dekával, mivel, mint már említettem, a bornak semmi mellékizt nem ad. A derítést épügy eszközözök, mint a tojás vagy vizahőlyaggal szokás. A bor a derítés után 3—4 hét múlva huzandó le, mely a festanyag letlepedésére okvetlen szükséges. Azt hiszem jó szolgálatot teszek bortermelő társainak akkor, midőn ezt az egyszerű, de sikeres eljárást tudomására hozom, mely szerintem sokkal jobb s cél-szerűbb más eljárásoknál. Főraktár: Frommer testvéreknél Budapest (Károly-kaszárnya)

Bauer Henrik



KULONFELEK.

— **Esküvő.** Viski Czébel Imre, budapesti orvostudor f. hó 7-én d. e. 11 órakor vezette oltárhoz a jőzsefvárosi plébánia templomban Vásárhelyi Nagy János vendéglos ur kedves és bájos nevelt leányt Fekete Emiliát. Násznagyok voltak a vőlegény részéről Fehérvári József pénzügyi előadó és Dr. B u g y i Ferencz. Isten áldása legyen frigyük kísérője!

— **A derítés tojás fehérvél** mind nagyobb kedveltségnek örvend, a mennyiben sokkal olcsóbb s az eljárás vele sokkal egyszerűbb, mint a vizahőlyagnál. Az eljárás a következő: Veszünk kellő mennyiségű tojás fehérvét s feloldjuk azt vízben. Az oldatot tiszta vásznon csurgatjuk át, aztán borral felelőszve, a hordóba öntjük. Miután azonban a tojás fehérvé ép ugy, mint más derítő szerek csak ugy csapódik le a borból, ha abban kellő mennyiségű cersav van jelen, arról előzőleg egy kisebb próba után szükséges meggyőződnünk. Ha a tojás fehérvé a borból néhány óra alatt csapadék alakjában ki nem válnék, ugy borunk cersav-szegény, annak pótlásáról tehát gondoskodnunk kell, még pedig előbb a cersavot öntjük a borba,

aztán a tojás fehérvét. Az eredmény biztos s a tisztulás rövid idő alatt beáll,

— **Szálloda átvétel.** Újvidéken a „Harom korona” szállodat Rosmir Jozseftől Jarmeer Lipót vette át.

— **A debreczeni pinczeregylet** zászlószentelési ünnepére iránt élénk érdeklődés mutatkozik s az ünnepélyt rendező bizottság a meghívottak és szegeket már e hét folyamán szétküldi.

— **Üzleti rövid hírek.** Rapszky Zsigmond főpinczér átvette a fővárosi „Tyuk-Ketrecz” vendéglo főpinczéri állását. — Krá-nitz Lajos átvette a Tolnay-féle kavéház főpinczéri állását Nyiregyházán. — Bocsa János átvette a Schodl-féle vendéglo főpinczéri állását Budapesten.

— **A bécsi kiállítási magyar csárda** étlapjait W u n t s á k Károly a budapesti Bányai-féle vendéglo pinczére készíti, ki gyönyörű írással s jeles rajzaival már Bányai József vendéglojében is feltűnést keltett.

— **Julier Vilmos** Nagyvárad előkelő polgára s az ottani „Széchenyi szálloda” birtokosa legutóbb Budapesten Dr. Kétyllyel gyógykezellette magát. Örömmel említhetjük fel, hogy jeles szaktársunk állapota teljesen jobbra fordult.

— **A győri pinczeregylet** korhazai könyvtárának gyarapításához legutóbb Glück Frigyes és St ad len Károly urak a szerkesztésökben megjelent „Inyestesterség könyvet” díszkötésben voltak szivesek adományozni. Glück Frigyes úr pedig ezen kívül P. Szathmáry Károly „Az emberi művelődés története I—III. kötetét Dr. Scherr János A „Világjáró története”, Vas Gereben A „Régi jó idők” és Weber „Gastronomische Bilder” műveit díszkötésben adományozta, mely szives adományt a következő lelkes sorok kíséretében küldte meg győri pinczeregyletnek: Fel-szólítatos folytatn részemről is kívánnék nem es törekvésüknel segédkezni és e czélból megküldöttem a mai postával címzere egy kis csomagot. Az üdülő betegeknél önknek buzgalmuért halával lesznek és én szivemből köszöntöm ezen gondolatukat. Budapest, 1890 május hó 16-an hazafias üdvözléttel Glück Frigyes.

— **A kavé kiszolgálásánál** előforduló német kifejezések magyarosítása. Többeknek kedvéért közöljük a kavé kiszolgálásánál előforduló magyar kifejezéseket, ugy, amint azok Győrött a „Hungária” kavéházban már évek óta szokásban vannak. Edény fehér (Geschirr weiss) Edény fekete (Kandl schwarz) Edény barna (Kandl braun) Fekete (Becherl schwarz) barna (Becherl braun) Kisfekete (Picöl schwarz) Kis barna (Picolo braun) Csésze fehér (Schale weiss). Egyébb italok magyar nyelven: Barbóca (Bavorosok) Kadóc (Chaudéau) Tojássárga likörrel (Knickebeim.)

— **Hymen** új. Démusz József ur eljegyezte Grunsky Vincze jeles szaktársunk, kiskőrösi vasuti vendéglos urnak bájos és kelendő leányt Laur a kisasszonyt. Isten áldása legyen a kötéendő frigyén.

— **A bor megszőrése.** A borok megszőrése eddig nem igen volt nálunk használatban; most Fazekas Dénes ez évben elért fényes eredményei alapján melegen ajánlja ezen eljárást. Különösen testes boroknál, midőn azokat csak hosszas ászokollással lehetne palackoztattatni, fontos az eljárás. O az ily borokat az első fejtes után megszőri s pár havi ászokollás után újból lefejt s ugyanekkor vizahőlyaggal megderíti. Ez eljárás azonban csak ugy sikeres, ha a zajos erjedést okszerűen vezették s utőerjedésre nincs kiütás. Állítása

szerint az így kezelt bor a derítés után palackra fejthető a nélkül, hogy megtörésföl tartanunk kellene. Ily uton tisztá a töresmentes bort nyerhetünk a zavaros borokból is, valamint hasznos az eljárás az egér-, sepről-, talaj- stb. iz elvevése. Sőt beteg borok javítására is alkalmas, mely utóbbiaknál azonban használandó, mely nemcsak a betegséget előidéz gombákat tartja vissza, hanem az ezek által okozott kellemetlen izt és szagot is abszorbeálja. Vörös borokat filtrálni az utóbbi eset kivételével nem tanácsos, mert színiüket veszítik. Ha mégis meg kell szűrniük a vörös bort, úgy a szinanyagot atónya vagy malýalkivonattal potoljuk megszűrés után. Többféle szűrőeszközök közül tapasztalati nyomra a hollandi szűrő gépet ajánlja, mely egy szekrenyben több zsákok tartalmaz s ezeken a bor keresztül folyik.

Az üvegedények hitelesítése tárgyában a kereskedelmi miniszter rendeletet bocsátott ki, mely szerint nagyobb terjedelmű, rövid nyakú üvegedényekben a mérték határa két egymással atellenben levő oldalon jelölendő meg, egy-egy 1 centiméter hosszú, az edény szájjával parhuzamos fekvésű vonással. Ezen vonások az edény nagyságához kepest egész 5 centiméter távolságban lehetnek a nyak tövével. Hosszu nyakú palackokban egy vonas is elégséges s ennek a nyakon kell alkalmazva lenni. Az edény köbtartalmát a mértékitelesítő-hivatal is meghatározhatja a mérték határáig beletöltött víz sulyából, úgy mint az a hordók hitelesítésénél gyakoroltatik. 20 liternél kisebb edényeknél a centiliterek is meghatározandók; 20 literes és nagyobb edényeknél csak a deczilitereket kell megbélyegezni. A literszámok és a korona bezendők nagyobb edényeknél; a hatarvonas mellé; palackoknál; az oldalára. A szükséges bélyegzők s az edző folyadék az állami központi m. kir. bizottságnál rendelendők meg. A hitelesítési díjak változatlanok maradnak. A rendelet márczius 1-ével lépett életbe.

A Debreczeni «Korona» szálloda megszűnik szálloda lenni. A város tulajdonosaitól 60,000 forint vásárolta meg a Debreczenbe helyezendő kir. tábla helyiségül. /

— Esküvő. Németh Kálmán a szentesi Kasch-féle szálloda volt főpinczére, mult hó 20-an vezette oltárhoz Kasch Anna kisasszonyt Szentesen.

— Esztergomban a «Magyar király» szállodat Bokros Károly szállodás úr, lapunk jeles munkatársa, a kitűnő zeneszerző vette át s vezetésre alatt e szállodai üzlet óriási lendületet nyert úgy annyira, hogy Bokros úr szállodája most a legelső és legkeresztettebb és legátogatottabb szálloda Esztergomban. Mi szívünkön örvendünk Bokros barátunk előmenetelen s kívánjuk, hogy minden vágya és óhaja teljesülhessen.

— Lapunk a mai számmal befejezte fél évi pályá futását, kérjük mindazon t. előfizetőinket, kiknek előfizetése s számmal lejárt, legyenek szivesek azt mielőbb megújítani, nehogy a lap szétküldésénél fenakadás történjen.

— Beküldetett. A bécsi magyar csárda tulajdonosi Leshummer és Wlasits budapesti kávéházi volt vendég-szolgák ugyancsak kitettek magukért magyarságuk dolgában. A budapesti kávéos magyar czimmel bíró német szövegű lapjában német szövegű hirdetésekkel szeretnék feltűnést kelteni maguk iránt. Ez ám aztán a Magyar csárda! — Több kávé-szeged.

— Ungvárt az államkincstári ingatlanok tegnap tartott árverésén a «Korona» szálloda

dát Lapesch kassai serfőző, a «Savanyu- viz» fürdő és szállodat Lendvay ungvári lakos vette meg. Az utóbbi vétel, minthogy az eddigi bérlet özevgetty nagy családjával együtt szerfölött megkarosítja, — általános megbotránkozást okozott városunkban.

— Boraink egyöntetűsége. A borok értékesítésének nehézsége, mint a folyton érkezett panaszok mutatják, mindinkább érezhetővé válik. Ennek okát Kosínski Viktor, lapunk barátja, a következőkben fejlegeti. Boraink az egyes vidékeken úgy kezeltek, hogy ugyanegy év terméséből neha egészen szomszédos pinczekben, egymástól izre szüre tökéletesen előtő borokat találunk, de sőt ugyanazon pinczekben sem kaphatni egyöntetű bort, sőt szőlősgazdáink maguk is rajta vannak, hogy minél többféle minőséget állítsanak elő, a helyett, hogy a kereskedelemnek egyedül megfelelő minőségre a szin és iz tekintetében egyöntetűsége törekedének. S ez az oka azután, hogy a kereskedő még maga igen sokszor aránylag nagy árt ér is el, a borét csak nem igerhet, mert nem tudja, hogy mily költség és fáradság árán készíthet a velt borból piaczképes árut. Legnagyobb hiábá borainknak, hogy hideg pinczekben érjesztetven, sok czukrot tartalmaznak s így igen hajlandók a borbetegségekre. Legelső teendője tehát a kereskedőnek az összevásárolt borokat újra érjeszteni, esetleg szeszszelni, hogy ezek tartósságot növelje, s végre okszerűen összeházasítani az egyöntetűség megszerzésé végett. Ha majd mindezit magunk végezzük odahaza, a külföldiek mintájára s pinczeinkből csak is piaczképes árut bocsátunk ki, csak is ekkor remélhetjük sőt követelhetjük joggal azokat az árakat, melyeket külföldi kollegáink kapnak.

— Hogy adják el a bort Délfranciaországban? Marseillei főkonzulunk a napokban egy már nálunk is nem ép ritaka eladási módjára a szőlőnek hívta fel a földmívelési miniszterium figyelmét, mely különösen finomabb fajszőlők termesztésénél jöhet mindenütt figyelembe, a hol a termelő akár szellemi, akár pedig anyagi ereje folytán a beltérsébb borkezelést nem gyakorolja. Konzulunk értesítése szerint a Gard departementben a Petit-Bouchet és Ara-mo-né fajokat a borkereskedők már a tőkén veszik meg. A leszedést a termelő eszközözi és viteti a szőlőt a présig, itt történik a szőlő lemerése és átadása. A további kezelést már a kereskedő végezteti alku szerint, esetleg részben a termelő költségére és ennek eszközeivel. Az idén 1 q. Petit-Bouchet szőlőért 15 frankot, az Ara-mo-né rt 11 frankot fizettek. Követhetnek a franciaia példát a mi kereskedőink is, a kiknek ugyanis sokszor nem alaptalan panaszuk, hogy a termelőink elrontják a rossz kezeléssel a jó borokat. A dolog azonban sokkal egyszerűbb s a termelő közönségre is hasznosabb volna a községségi borszövetkezetek létesítése által. A konzuli jelentés különösen kiemeli, hogy a «Jaques» borára fenti módon nem akad végy. Felelmit meg, hogy az «Alicante-Bouche» bora nehezen deríthető s hogy a «Carignan»-t úgy kezdik ismerni, mely igen alá van vetve a különböző betegségeknél.

— Halálözs Nika Antal fővárosi vendéglős urat és nejét fájdalmas családi vesztéségre érte. E hó 9-én alig hunyta be örök álomra szemeit Antal nevű fiacskája 11-én pedig kedves Emma leánykáját vesztette el. Mindkét nyernék toroklobban halt el Vigasztalja meg a bánatos szülők az Isteni gondviselésben helyezett erős hit, mely a legnagyobb szerencsétlenségben sem engedte az embert kétségbeesni.

— Vendéglő átvételek Budapesten a Stáció-utca 45. szám alatt levő «Rácsos kapu»-hoz címzett vendéglő kethelyiséget utóból Lillin Lajos fővárosi szaktársunk vette át, ki üzletvezetőjül Svertetszky Gáspárt bízta meg. Egyuttal megemlítjük, hogy e nyári kethelyiségre Lillin úr nagy gondot fordít — A Sándor-utca 42. szám alatt levő Mikolits-féle vendéglőt Pula y Sándor vendéglős úr vette át. — A Röck-Szilárd-utca y Sándor-tér sarkán levő volt Svertetszky-féle vendéglőt Singhofer József vendéglős úr vette át, s azt újonnan berendezve már megnyitotta.

— Nyers ürüczomb. Ezt a delicat hűseltől nálunk még kevésbé ismerik. Készítésmódja következő: A szép husos ürüczombot 8 napra sóleben tartjuk s naponként egyszer megfordítjuk. Erre (asavall (nem faeczetel) be kell kenni s nyílt helyen füstre tenni. A bekenést minden másod nap ismételni kell, mi is negyedszerre elégséges. Ha erősebben akarjuk füstölni, úgy ezután füstölő kamrában is két napon át hagyhatjuk folytonosan füstön. Ezen ürüczombok Franciaországban nagyon kedveltek s rendesen nyersen eszik.

— Aspik készítése. E kocsonya nemcsak hideg étkekhez díszítésül szolgál, hanem nagyon tápláló és általánosan kedvelik. Készítés módja következő: Végy egy edénybe 1 liter vizet s fél liter eczetet. Tégy bele borjulakokat s egy szelet disznóbort. Tégy hozzá karikába vágott gyökeret, sárgarépát, vöröshagymát, kevés babérlevelet, kakukfűvet, citromhéjat, egész borsot, sőt és darabka vizahömöget. Hagyd mindezt sokáig forrni, mig mind megpuhult. Ekkor üss bele 2 egész tojást, hagy meg egy ideig forrni s tedd félre, hogy higgadjon. Öntsd aztán egy négy sarkán kifeszített asztalkendőre, hogy rajta átszűrődjék. Ha ez megtörtént, tedd a kocsonyát jégre vagy hideg helyre. Teheted ezt négy kisebb edénybe is. Az első maradjon fehér; a másodikhoz vágj meg finomra paréjt (spenotot), csavard ki levét és ezzel keverd, hogy zöld legyen. A harmadikat vegyisd meg cochenille-lel, hogy vörös legyen. A negyedikbe megreszelt sárgarépa levét keverd. E különféle színű kocsonyákkal a legszebben díszítheted étkeidet.

— Csokoládé-torta. 14 deka irósvajut kavajr le ugyanannyi tört cukorraal, 6 tojás sárgájával fél órahosszáig, ezután kavajr meg hozzá 4 szelet reszelt csokoládét, citromhéjat, egy kevés fahéjat s a hat tojás habbá vert fehérjét; mindezt jól elkavavra, szórj bele 4 deka lisztet, tedd egy kicent tortaformába és süsd ki. Ha kiszült, fordítsd ki és vond be csokoládé öntettel. Ennek készítéséhez végy 4 reszelt csokoládét, keverd el 4 kanál tört cukorraal, önts rá egy csésze forró vizet, hagy ezzel főlforralni és ha már sima lett, öntsd le vele a törtát és hagyj rajta megszáradni.

— A borok pasteurizálása. Újabb időben nálunk is kezdik alkalmazni a bor pasteurizálását, vagyis azt a kezelési módot, mely szerint a bor legmértéken rövid időre körülbelül 60 fokra hevítik. E hevítésnek több czélja van. Első és legkitűnőbb eredménye az, hogy az organizmusok, seprüczellák és élesztő anyag biztosan megsemmisültenek s a bor, még a legkönynyebb is, hosszú ideig elállhat. A pasteurizálás által minden teljesen kiejert bort palackozható lehet tenni. Helyesen kezelt pasteurizált bornak a legnagyobb nyári hőség sem árt. A fehér borok pasteurizálásánál rendesen nagy mennyiségű oldhatatlan fehér nyersanyag válik ki belőle, a borok rövid idő mulva teljesen megtörnek, néhány hónap mulva azonban derítő szerezle,

sőt még sokkal rövidebb idő alatt is, főké-
tesen deríthetők. Az így kezelt borokat azo-
nal palackozásba lehet felejtani, anélkül, hogy
attól kellene tartani, hogy ismét zavarosokká
lesznek, újra megtörnek vagy élesztő anyag-
ok által elrontatnak.

Oly borokat, melyeket valamely borbeteg-
ség megtámadott, semmi által sem lehet úgy
javítani, mint a pasteurizálás által, mely a
baj terjedését végképp megszünteti. A másik
nagy előnye tehát a pasteurizálásnak a beteg
borok megmentése és javítása. A pasteurizált
bor, mint említettük, a palackozokban többé
nem változik. Ha tehát a főerjedés után le-
fejtett bort pasteurizálnánk, ugy ennél a benne
foglalt sepréczellak megsemmisítése és a nagy
mennyiségben kivált fehéryanagok miatt utó-
erjedés nem alhatna be többé. az ily bor
soha sem érne meg főkéletesen a megfelelő
bouquetet sem fejleszthetne, hanem midőig
az érelen új bor jellegével bírna. A pasteu-
rizálásnak a bor érettetélelre való gyorsító
hatását csak akkor szabad alkalmazni, midőn
a bor annyira, hogy a bouquetja tapasztalás
szerint már legfőleg csak fokozódhatnék még.
Ha az ily bor pasteurizálattik, szintén kivá-
lik belőle fehéryanag és bouquetja igen rövid
idő alatt teljesen kifejlődik.

Számos borkóstoló próba által bebizonyít-
tatott, hogy a pasteurizált bort mindig egy-
két, sőt három évvel is öregebbnek tartják,
mint a nem pasteurizált, mely körülményt
csak annyak lehet tulajdonítani, hogy a bou-
quet pasteurizálás által rendkívül gyorsan
fejlődik. A pasteurizálás által tehát a követ-
kező eredményt érhetjük el: 1. A beteg bort
javítja, a betegség terjedését egyszer s min-
denkorra megakadályozza, 2. a bouquetjere
már jól kifejlődött bor azt a tulajdonságot
nyeri tőle, hogy néhány évvel öregebbnek tar-
tadják; a kész bor azonnal palackkéretté válik
s a legfőbbre égjál alá és legtovábbi véde-
kekre is szállítható, anélkül, hogy megártana
neki. Mindezeknél azonban figyelembe kell
venni, hogy új, nem kész bort nem szabad
pasteurizálni, mert soha sem lesz belőle kész
bor.

—(x) Cs. és kir. szab. Adriaai biztosító társulat.
Az 1889-ik évre vonatkozó igazgatósági jelentésben.
— mely a május hó 28-kán tartott közgyűlés élebe
terjesztetett, következők jelentékenyebb adatai
foglaltatnak: I. Életbiztosítás. Az említett évben
elfogadott biztosítások 10,245,595 forint tőke és
23,755 forint járadék összegére rugnak, növekedés
3 millió 895,533 forint tőke és 10,317 forint járadék
összeget tesz. A biztosítási állomány 1889 decem-
ber hó végével 54 $\frac{1}{2}$ millió forint biztosított tőke és
140,067 forint járadék-összeget tesz. Halál és-élet esel
biztosítások után 1889 évben 17 $\frac{1}{2}$ millió forint fölül
fizetett ki. A díjtartalék 936,051 forinttal emelkedett
és tesz kerek 10 $\frac{1}{2}$ millió forintot. A nyereség az
életbiztosítási osztályban tesz 150,737 forint 78
kr. II. Elemi (tűz szállítmányi és jég) biztosítások.
A jég biztosítási üzlet a folyót évben ismét vesz-
teséggel járt, ennek dacára a 200,000 forint tevő
jégbiztosítási külön tartalék nem vétetett igénybe,
— hanem érintetlen új számlára átvezetették. Az
elemi biztosítási ágakban elért díjbevételek 8,336,922
ftra rugtak, melyből 3,379,462 ftra viszont biztosít-
ásokra fordították. A háztartások 6, 285,211 forint
vettek igénybe, mely összegből 2,554,107 ftra a
viszibiztosítókat illet, ez nkivül 261,605 ftra
függőben lévő károk fedezésére tartalékba he-
lyeztetett. A díjtartalék 73,474 forinttal emel-
tetett és tesz 1,559,224 forintot. A későbbi évek-
ben esedékes díjak társzámja tesz kerek szá-
ban 19 $\frac{1}{2}$ millió forintot. Az ámbavételre nélkül az
értékpapírok áremelkedése folytán való magasabb
értékének — a mennyiség 60,388 ftra 53 tevő összege
az áringadozást tartalékhoz csatolattott s jégbiz-
tosítási üzletből eredő veszteségnek különféle fe-
leslegéből való fedezése után a mérleg 284,196 ftra 56
kr. nyereséggel záródik, melyből különféle alapsza-
bály szerinti részesítések után részvényenkint 52
ftra osztalék kifizetés határozottat elő. A tartalékok
1889 évben összesen 1,091,316 ftrtal emelkedtek ;

lesznek pedig 13,197,356 forintot; és pedig: Az
szállítmányi biztosítás tiszta díj-tartaléka 9,780,914
ftra A tűzbiztosítás tiszta díj-tartaléka: 1,537,255 ftra
A szállítmányi biztosítás tiszta díj-tartaléka: 200,000
ftra. Értékpapíringadozások tartaléka 300,682 ftra.
Az életbiztosítás külön nyereség tartaléka 250,000
ftra. Általános nyereség tartalék alap. 1,106,533 ftra.
Végül a jelentésben említett tételik a Bácsban szék-
elő „Nemzetközi baleset ellen biztosító részvény-
társaság” keletkezéséről, mely tudvaleg az Adria-
ai biztosító társulat kezdeményezése folytán lé-
tal. Ezzel egyetemben az Adriaai biztosító társulat
kiáltványának ismerti igényköi hálózata a baleset ellen
biztosító társaságának rendelkezésére boosájtattat,
joggal feltehető, hogy az utóbbi említett új társa-
ság is a legszebb jövőnek néz elébe.

NYILT-TÉR. *)

Nyilatkozat.

Folyó évi június hó 6-án Kaposvárt az
ottani „Korona” szálló éttermében mint vendég
betérem s ott miután üres asztal nem
lévén, kénytelen voltam oly asztalnál helyet
foglalni, hol kevesen, illetve egy vendég,
Wolf Sándor p. u. hivatalnok volt az asz-
talnál. Én a legnagyobb illedelemmel engede-
lmet kérve, helyet foglaltam, mire nevezett
felkelvén s a főpinczérnél kilétem felől tuda-
kozódott, s mivelhogy é engem nagyon jól
ismert, a főpinczér figyelmen kívül hagyván
az ő puhatólását. Ekkor a szálló tulajdonosá-
hoz apellált, okul hozván fel pinczér állaso-
mat s kijelenté, hogy ha pinczérrel akarja
egy asztalnál ülni, akkor inkább valamely
csárdába megy. Ezzel nézetem szerint eléggé
beigazoláa műveltségét; nem is hederíte-
nék én egy minden műveltséget nélkülöző el-
bizakodottságra, ha nem tudnám, hogy ép e
szerecséttlen embernek apja is vendéglős volt,
sőt testvérei jelenleg is a vendéglős ipar mű-
velői. Hogy helyes volt-e Wolf ur eljárása,
azt, mint önrzeteremben megbántott ember,
azokra bízom megbírálásra, kik az emberi
nem foglalkozásáról, hanem jelleméről szok-
tak megítélni.

Uj-Tátrafüred, 1890. június 14.

Egyed Ernő.

*) E rovat alatt megjelentekért nem vállal fe-
lelőséget a szerkesztő.

Köszönetnyilvánítás.

Mindazon tisztelt ismerőseink jóbarátaink
és rokonaink, kik felejthetetlen kis Antal
fiunk és kis Emma leánykánk egymásután történt
temetési végítéseségétőlükön megjeleni ke-
gyeskedtek s öszinte részvételük szülői bá-
nyatos szívünk fájdalmát enyhíteni törekedtek;
fogadják legmelegebb köszönetünk kifejezését,
Budapest, 1890 június hó 13-án.

Nika Antal és neje.

A „Vendéglősök országos közvetítő intézete,

Budapest, VIII. Zerge-utca 5.

Van szerencsem a t. szállodás-, vendéglős- és
kávés irak tudomására hozni, miszerint számos
fővárosi és vidéki szaktársaink buzdításának en-
gedve, a szállodai, vendéglős és kávéházi szemé-
lyet elhelyezésére valamint üzlet-eladások és vételek
eszközlésére nézve

hatóságilag engedélyezett

vendéglősök orsz. közvetítő
intézetét

intézetét

a szükséges 1000 ftra óvadék letéteményezése
mellett megnyitottam.

Intézetünk czélja osztályunk és iparunk terén
a legtisztességesebb alapon odahatni, hogy úgy a
főnökök, mint azok alkalmazottjai, a helyszükség
által minden tekintetben kelégye legyenek.

Midőn ez becses tudomásra adni szerencsám
van, hátor vagyok egyszerűen mint intézetünk nagy-
becsű figyelmükbe és szives pártfogásukba ajánlani
s kegyes megkeresésük esetén — a lehető leg-
pontosabb és legteljeskörűbb eljárásról bizto-
sítani.

Számos megrendelés folytán a szállodák, ven-
deglősök és kávéházak alkalmazottjai elhelyeztetés vé-
gét intézetünknel folyton jelentkezhettek.

Budapest, 1890, márczius hó.

Tisztelettel

Hász György,

a „Vendéglősök Lapja” szerkesztője és kiadója,
mint a „Vendéglősök országos közvetítő inté-
zete”-nek tulajdonosa.

A legkedveltebb és legerterjedtebb fővárosi napilap.

Budapesti Hirlap

Szerkesztők és laptulajdonosok:

Csukási József és Rákosi Jenő.

Előfizetési árak: Egy hónapra 120 Egyégyedre 350 Félévre 7 ftra.

➡ Még június hó folyamán ➡

megjelenik a „Budapesti Hirlap”-ban STANLEY KÖNYVE a legújabb afrikai utazásáról:

A legsötétebb Afrikában

melyet az egész művelt magyar közönség nagy érdeklődéssel vár. Az érdekes mű az összes jo-
sított könyvkiadásokkal (közülük a magyar jogosított könyvkiadás is) egyidejűleg fog meg-
indulni.

A július elsőjével belépő új előfizetőink STANLEY KÖNYVÉNEK addig megjelent
részét INGYEN kapják meg.

A „Budapesti Hirlap” az egész fűrdő-évad alatt előfizetőinek kívánságára ala-
pot barhova utának küldi még akkor is, ha a nyáron át többször változtatnak tar-
tozkodási helyet.

Az előfizelési összeg legelőszérűben postautalványon küldhető következő címen:

„Budapesti Hirlap” kiadóhivatala Budapest Kalap-u. 16

PAPRIKA

Paprika legfinomabb ...	100 pár	88.—	frt
Debreczeni kolbász...	72.—	...
Paprika kolbászka	8.—	...
Tarhonya tojasos	kl. 32.—	...
Vörshagyma	5.50	...
Fokhagyma	12.—	...
Zöldszeg vastag legszebb...	1 csom.	3.50	...

BENISCH S. J.
Szegeden.

Keleti Béla

DÍSZMŰÁRU-RAKTÁRA
BUDAPEST,

IV. ker., Hatvani-utca 18. szám.

Neruda Nándor átellenében.



Ajánlja dusan felszerelt raktárát Alpaca, alpaca ezüst árukban evő eszköztálcák eczet olajtartók, szálloda és vendéglő berendezéshez szükséges tárgyak 12 évi jótállás mellett.

Továbbá sétatálcza, bőrárak, utazás eszközök legyezők, albumok stb. stb.

Jutányos árak.

Hirdetmény.

Nagykun-Karczag rendezett tanácsu 18000 la'ossal bíró városban; mintegy 30000 frt költséggel épült, italméresi joggal egybekötött

gőz és kádfürdő

f. évi július hó 15-től 3 esetleg több évre **bérbeadatik.**

A fürdőépület közvetlen közelében van egy **5 szoba, konyha s éléskamarából álló lakás**, mely szinte a bérelthez tartozik.

Bérleni szándékozők felhívotnak, hogy ajánlataikat 300 frt bánatpénzzel felszerelve, a **karczagi gőz- és kádfürdő részvénytársaság igazgatóságához Karczagon** czimezve f. évi június hó 15-ig bezárólag adják be.

A részletes feltételek a **Nagykun-karczagi takarékpénztárnál, Csabai Uy Mihály pénztárnok és Molnár János ügyvédnél** a délelőtti órákban megtekinthetők.

Karczag, 1890. ápril hó 25-én.

Az igazgatóság.

BORHEGYI F.

ezelőtt **Láposy F. és társa**

palaczkozott bor-, pezsgő-, likőr-, cognac, rum és tea főraktára
Budapesten, Gizella-tér, 1 sz. (Haaspalota)

Ajánlja a legjobb francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket
gyári árakon.

Belföldi borai. az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatva.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

HIRDETMEYNY.

A nagykárolyi „Takarékpénztár-Egyesület“ tulajdonát képező ugynevezett régi kaszinói telken levő

vendéglői helyiségek

ugymint: az épületben levő **éttermek, konyha, kamara és pincze**; továbbá a nyári színház teljes felszereléssel, nyári üveg-étterem, jégverem istálló, kocsiszin, két fedett kuglizópálya, a parkszerűen berendezett kert, végre a fürdőház az igazgatóság határozata szerint **1890. évi szeptember hó 29-ik napjától haszonbérbe fognak adatni.**

Miről bérleni szándékozők azon felhívással értesítettnek, hogy ajánlataikat 1890. július hó 15-ik napjáig — írásban foglalva — az igazgatóságához adják be.

A bérlési feltételek az egyesület igazgatósági termében, vagy egyesületi ügyvéd **Balogh Kálmánnál** megtekinthetők.

Kelt az Igazgatóságnak 1890. évi május hó 7-én tartott üléséből.

Az igazgatóság.

Offener Brief an das geehrte Publikum!

Die bisher gekannten **Mohaer Mineralwässer** haben zahlreiche Freunde gefunden, aber auch Gegner. Die Letzteren sagen nicht mit Unrecht: «Dieses Mineralwasser sei gut, aber nicht immer rein».

Auf diesem Gebiete ist ein grosser Fortschritt zu verzeichnen!

Es sei uns gestattet, das konsumirende Publikum darauf aufmerksam zu machen, dass in Moha **eine neuere Quelle existirt**, die den strengsten Anforderungen entspricht, eine Quelle, die in kurzer Zeit in unserem Vaterlande eine solche Beliebtheit erlangt hat, dass die bisherigen Konsumenten von Mohaer Mineralwasser ihren Bedarf nunmehr fast ausschliesslich aus **dieser Mohaer Quelle decken**.

Der Name dieser Quelle ist:

„STEFANIE“

eine junge, an mineralischen Bestandtheilen überaus reiche Heilquelle, welche berufen ist, unter unseren sämtlichen vaterländischen Mineralwässern den ersten Rang einzunehmen. Auch auswärtige Konsumplätze beginnen derselben ein grosses Interesse zuzuwenden, was als erster Fall bei heimischen Mineralwässern besonders hervorgehoben zu werden verdient. Das Wasser dieser Quelle wird nicht mit Pumpe geschöpft (welcher Vorgang bekanntlich auf die Qualität und Reinheit der Mineralwässer vom schädlichsten Einflusse ist) die Wassersäule steigt aus der Tiefe der Erde aus eigener Kraft bis über die Terrainfläche und erfolgt die Füllung **ohne jede maschinelle Hülfe**. Diese, durch einen berühmten Fachmann mit grossen Kosten vollführte Einrichtung resultirt eben, dass das Wasser der Mohaer Stefanie-Quelle **krystallrein ist**, und auch in der Flasche in voller Menge alle jene für die Gesundheit so überaus wichtigen mineralischen Bestandtheile bietet, welche es an der Quelle besitzt.

Die zweckentsprechende Einrichtung und die Gebahrung bei der Quelle wurden von berufenen Fachmännern als in unserem Vaterlande einzig dastehend bezeichnet.

So vorzüglich dieses Mineralwasser als Erfrischungsgetränk (rein oder mit Wein gemengt) ist, ebenso gross ist **seine Heilwirkung bei den Katarrhen, der Athmungs- und Verdauungs-Organen, bei Blasenleiden, bei Gicht und Rheumatismus, ferner bei Skrophel und englische Krankheit der Kinder etc. etc.**

Wir empfehlen unsere Quelle dem Wohlwollen des geehrten Publikums und bitten im eigenen Interesse, derselben bei jeder Gelegenheit ausdrücklich **„Mohaer Stefanie“-Wasser zu verlangen**, damit demselben kein anderes Mohaer-Wasser ausgefolgt werde.

Hochachtungsvoll

Die Direktion der **MOHAER „STEFANIE“-QUELLE**.

Ausschliessliche Haupt-Niederlage bei:

Schwimmer & Kell, Budapest, Elisabetplatz 16.