

## Előzetési ára:

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

## Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal  
IV. egyetem-tér 6.

# A VENDÉGLŐS.

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.

MEGJELENIK  
minden hó 1-én és 16-án.  
SZERKESZTŐSÉG  
KIADÓHIVATAL  
IV. kerület,  
egyetem-tér 6.

A szállodások-, vendéglősök- és kocsárosok-  
ipartársulata létezik:  
IV. kerület, Himzű-utca 1. szám.

A budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor-  
és sörmérők-ipartársulat létezik:  
II. ker., Medve-utca, Fácán.

Bélyegtelen levelek el nem fogadtatnak.  
Kéziratok vissza nem adtatnak.

Kiadó és felelős szerkesztő:

**WAGNER JÓZSEF**

IV. egyetem-tér 6.

Ajánlható pincézér-közvetítők:

**LETH LAJOS**

a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsárosok ipartársulatának  
helyeszerző főgynöke, IV. kalap-utca 5.

**PAULITS JÓZSEF**

közvetítő-intézete IV. papnövelde-utca 3. létezik.

Lapunk „A Vendéglős” az általános szedő-  
sztrájk következtében a kellő nyomdai munka-  
erő hiján eggyelőre rendes terjedelménél kisebb  
alakban jelenik meg amiről t. olvasóinkat —  
szives elnézésüket kérve — azzal értesítjük, hogy  
ezen — önhibánkon kívül előállott kényszer-  
helyzet valószínűleg jövő számunk megjelené-  
seig teljesen el fog mulni.

A szerkesztőség.

Budapest, 1895. november 30.

Azt a kiváló jelentőségű reformot, melyet a  
tanoncziúk iskolájának megnyitása iparunkra nézve  
jelent, okozatos következményként előreláthatólag  
a reformok egész sora fogja követni. A midőn ezen  
nagy reményekre jogosító intézmény létesítéséről,  
már is mutatózó jótékony hatásáról újra és újra  
megelégedéssel, sőt örömmel veszünk tudomást,  
nincs és nem lehet okunk kételkedni abban,  
hogy ezen intézmény iparosaink osztaltan támo-  
gatása folytán gyakorlatilag is fényszen be fog  
válni, sőt bátran és joggal számíthatunk arra is,  
hogy éppen ezen intézmény nagyban fog hozzá-  
járulni ahhoz, hogy ipari alkalmazottaink viszonyai  
sok más nem alárendeltebb tekintetekben is kon-  
szolidálni s szilárd alapra helyezkedni fognak.

Kétségtelen ugyan, hogy ipartársulatunk akkor,  
mikor a pinczérfiúk szellemi műveltségének és  
szakszerű kiképzetésének céljából iskolát nyitott,  
nemcsak a haladó humanizmus követelményeinek  
tett eleget, hanem egyúttal az ipartársulat  
egész jövőbeli munkásságának sza-  
bott utat és irányt, — a legelőőbb szűk-  
ségnek tett eleget, mégis kénytelenek vagyunk kon-  
statálni, hogy a kitűzött célt még korántsem ér-  
tük el, sőt hogy jóformán csak most értünk az  
intenzív munkásság kezdetéhez, amelyhez már nem  
lesz elég az ipartársulat néhány tagjának nemes  
lelkesedése s ügybuzgó fáradaalma.

Világosan látjuk ugyanis, hogy az intézmény,  
mely nemcsak iparostársaink osztaltan tetszését  
hanem a kormány, a főváros s az egész társadal-  
om elismerését vívta ki, még mindig nem ré-  
szesül bizonyos és néhány jól ismert  
helyről abban az erkölcsi támogatás-  
ban, mely ezen intézmény legerősebb morális fun-  
damentumát van hivatva képezni. A tanítványok  
száma ugyan napról-napra szaporodik, úgy, hogy  
nemsokára párhuzamos osztályok felállításáról kell  
majd gondoskodni, azonban a 200—300 közt  
változó tanítvány még mindig nem felel meg a  
fővárosban alkalmazott pinczérfiúk száma felé-  
nek sem; biztos jelöl annak, hogy sokan még  
most is vonakodnak részt venni a reformban és  
érthetetlen idegenkedéssel tartják vissza az iskolá-  
zókat az ifjakat, kiknek pedig nemcsak anyagi,  
hanem szellemi jóléte is kizárólag reájuk van  
bízva. E jelenség okát valóban nem értjük. Mert  
ha a pinczérfiúk iskolába küldés kocsárosainkra  
nézve külön kiadást vagy anyagi kárt jelentene,  
vagy bármi más módon veszélyeztetné egyéb ér-  
dekeit, úgy vonakodásukat érteni, tüntető távol-

maradásukat érteni — ha nem is igazolni — tud-  
nók, de mikor a dolog nemcsak áldozattal nem  
jár, hanem nyereséget jelent minden egyesre nézve,  
sőt a lörvényben határozottan körül-  
írt kötelesség természetével bír, amely  
alól — ha az intézmény megismosodik, büntetlenül  
senki sem fogja magát kivonhatni, mondjuk ily  
körülmények közt, tüntető jelleggel bíró eljárásu-  
kat nemcsak érteni, nemcsak igazolni, hanem igen  
is csak elítélni tudjuk.

Hiába! Befejezett és eltagadhatlan tényvel ál-  
lunk szemben. Ipartársulatunk iskolája, önerőnk-  
ből létesítve, a kormány és főváros hatóságainak  
kilátásba helyezett támogatásával nemcsak hogy  
megszünni nem, hanem ellenszöveg, folyton erős-  
bödni, létjogosultsága napról-napra mindjobban  
bizonyosodni fog, a kised karaván utján tovább  
fog haladni, az intézmény pedig virágozni fog.

A már egyszer beirt tanulót, ha helyet is val-  
toztalt, új gazdája otthon nem tarthatja, majd gon-  
doskodik róla a kerületi hatóság, aki pinczérfiúit  
pedig még nem küldte be, biztos lehet, hogy maga  
fogja elvezetni a Szemere-utcai iskola első eme-  
letére. Rákerül a sor mindenkire.

Mennyivel szebb volna, ha e helyett iparosaink  
osztaltan pártolását konstatálhatnók, ha a szigorú  
ítéletmondás helyett csak elismerést, dicséretet  
hangoztathatnánk!

F. Kiss Lajos.

### Berühmte Keller.

Nachstehende Zeilen sollen keine Beschreibung von  
Depots großer Bierfirmen oder Lagerkeller berühmter  
Weinhäuser des In- und Auslandes sein, denn wer  
dies je bewertestellen wollte, mußte entscheiden sich  
dazu bequemen, die Herausgabe eines ziemlich dicken  
Bandes zu unternehmen; hier sollen nur einige Spe-  
zialitäten im Gastwirthschaftswesen vorgeführt werden.  
Namentlich, um ihm eine liebe Erinnerung zu bringen,  
Andern wieder zu dem Zwecke, den Unternehmungs-  
geist zu beleben, und dadurch einen Fachmann auf die  
Idee zu bringen, etwas Originelles, eine Sebenswür-  
digkeit durch Gründung eines stolvollen Keller-Tab-  
lissements zu bieten.

Die deutschen Städte besitzen seit einer langen Reihe  
von Jahren schon einige Prachtkeller ersten Ranges,  
welche von Fremden mit Vorliebe aufgesucht werden,  
allen voran der weltbekannte Bremer Rathskel-  
ler mit seinem angeblich 200 Jahre alten Kofenwein  
und den 12 Aposteln (Niesen-Weinfässer, angefüllt mit  
herrlicher Gottesgabe); die Ausstattung der Lokalität  
selbst ist höchst originell. Hamburg ebenso wie Wien  
werden erst jetzt in ihren neuen Rathhäusern sich eben-  
falls solche Keller als Musterwirthschaften einrichten.  
Erfahre Stadt besitzt noch ihre Musterkeller, hochfeine  
Restaurants, zumest aus mehreren kleinen Salons be-  
stehend, sowie die im Matrosen-Viertel liegenden Cafe-  
Keller, welche jedoch keinen besondern Auf genießen.  
Kommt man nach Leipzig, so wird man in Auer-  
bach's Keller genießen, wo der Sage nach Dr. Faust  
in Gesellschaft des Teufels mit den Studenten tanzte,  
um schließlich auf einem Weinfasse reitend zur Thür  
hinauszufliegen. Jenen Tag wird heute noch dortselbst  
gezeigt. Lübeck, München, Berlin haben auch  
Rathskeller, doch sind sie weniger berühmt. In Wien  
besucht der Tourist vorzugsweise den Esterházy-

keller im Gaarhof, wo vorzüglichste ungarische Weine  
zu sehr billigen Preisen ausgekänft werden, wobei zu  
bemerken ist, daß die Lokalitäten nur 1 Stunde Vor-  
mittags und 2 Stunden Nachmittags zum Besuche ge-  
öffnet werden; der Abstieg über schlechte, ausgeretene  
Stufen ist ziemlich halbschwerlich, ein an der Wand  
zum Anhalten angebrachter schmuckreicher Strick hat  
die sonderbare Eigenschaft, daß, wenn man sich daran  
halten will, man noch umso schneller hinunterpurzelt.  
Unten angelangt muß sich das Auge erst an die dort  
herrschende Finsterniß gewöhnen; die Beleuchtung be-  
steht bloß aus einigen Kerzen, deshalb wird das Lokal  
besonders von Liebeshändchen und — Taschendieben  
heimgesucht. Die Ausstattung ist eine ziemlich primi-  
tive, man findet dort weder Tische noch Stühle, son-  
dern nur ein paar hölzerne Bänke, welche aber meist  
besetzt sind; man ist dann gezwungen, seinen Wein  
stehend zu trinken. Im Einklange mit dieser natur-  
wüchigen Einrichtung steht, daß man den Wein gleich  
beim Empfang zu zahlen hat, und extra einen Entz  
von 10 Kr. für das Glas, welche man bei Rückgabe  
des letzteren herabsh bekommt. Alle diese Uebelstände  
verändern jedoch das feine Publikum nicht, in der  
Kellergewölbe hinabzusteigen; man findet dort Officiere,  
Künstler, Gelehrte mit dem Glas in der Hand, plau-  
dernd beisammen stehend, ja von den besseren Ständen  
wird der Keller sogar mit Vorliebe aufgesucht, um den  
köstlichen Tokayer, der dort unverfälscht ausgekänft  
wird, zu versuchen. Von andern Wiener Kellern ist  
zunächst der älteste, das „Süße Löchle“, ein Wein-  
und Methkeller im Mariengäßchen nächst dem Ste-  
fanskirche. Der Meth ist ein sehr süßes, aber oft „ge-  
fährliches“ Getränk, denn Viele verpören bald nach  
dem Genuße eine starke Sehnsucht nach einem „stillen  
Ort“. In der Fremde ist der Keller stark frequentirt  
von Firmingen mit ihren „Göbden“ und Kathen. Bis  
vor nicht langer Zeit kimperte dort auf seiner Harfe  
ein alter Harfenist, ohne welchen man sich das Lokal  
kaum mehr denken konnte. Er ist gestorben, und ein  
modernes „Drahre“ Musik-Orchester hat seinen Stamm-  
eckplatz eingenommen. Nicht weit davon, am Stock-  
im-Popplengäßchen, befindet sich der Keller der  
Klosterweine waren stets dort zu finden. Im „Wiener  
Rauschfangtbräu“ in der Himmelpfortgasse ver-  
kehren besonders viele Schwärzsteiner, sowohl wenn  
sie schwarz, als wenn sie weiß, d. h. gewaschen sind  
und sich in gewöhnliche bürgerliche Kleidung geworfen  
haben. Der Dalmatiner-Keller besetzt sich mit  
dem Auskänft der schwarzen, süßlichen Dalmatiner-  
Weine. In der Singerstraße wieder ist der „Deutsche  
Ritterordenskeller“ und in der Nähe der Oper  
der „Maximiliankeller“. Man fühlt sich in  
diesem Raume urplötzlich in eine Hochgebirgsgegend  
versetzt: Wände wie Klafend sind mit entzweigelteten  
Baumstämmen tapezirt, unterbrochen durch einige  
Alpenansichten, ein Gemmental, mechanische Kunst-  
werke, sowie eine Kutschuhr vermehren die Illusion,  
während mehrere freigelegene Vögel durchs Lokal flate-  
ren. Bis zum Jahre 1862 war in Wien das „Eli-  
sium“ in der Annagasse ein Vergnügungsort mit  
einem großen, köstlich ausgestatteten Ballsaal, einer  
Musikgrotte mit Parfümbrunnen, 10—12 ver-  
schiedenen anderen Sälen mit ebensoviele Musikten,  
kurz ein Feenreich im Keller. Es hat eine Nach-  
ahmung im „Universum“ am Peter gefunden; was  
ist dieses aber gegen sein Vorbild, welches zehnmal so  
viel Menschen faßt. Unser Budapest hat im Re-  
staurant Drechsler und im „Hotel Paris“, in aller-  
neuester Zeit auch im „Országos Kaszino“ seine

Speise-Keller aufzuweisen, wir hatten auch einen Büchsen-Keller, — und 1/2 Duzend Bierkeller, unbedeutende Lokale, meilenweit davon entfernt, als Ehrenwürdigkeit die Fremden anzuloden.

F. Frauenholz.

### Élelmiszer-hamisítók iskolája.

A közegészségügyi törvények egyrészt, másrészt pedig a mindinkább tökéletesedő élelmiszer-vizsgálatok a hivatásszerű élelmiszer-hamisítók dolgát nemcsak hogy megnehezítik, hanem arra is kényszerítik őket, hogy a vegytan rohamos haladásával lépést tartsanak. Valóban csudálkozniunk kell, ha látjuk, minő ravaszággal s mily bűmölátos szakértelemmel találnak ki az emberek új meg új eljárásokat az élelmiszerek hamisítására, úgy hogy hamisítványaink vegyi összetétele nem ritkán valamennyi követelménynek meg is felelnek.

Épügy, amint a nagy közönség teljesen tehetetlenül áll a mindinkább elszaporodó élelmiszer-hamisításokkal szemben, és akárhányszor a vegyszernél kénytelen segítséget keresni, épügy maguk a hamisítók is teljesen zavarba juthatnak és szakértő és tapasztalt emberek tanácsára és segítségére szorulhatnak.

Ez utóbbi körülménynek teljes tudatában néhány jökevény vállalkozó Berlinben »Az élelmiszer-hamisítók főiskoláját« alapította, amelyben mindazok, kik az élelmiszer-hamisítás »nemes« mestersejében »magasabb« kiképzést óhajtanak nyerni, természetesen jó pénzért, már régebben alapos oktatást és szakszerű tanácsot nyerhetnek.

Ez a különös, de nagyon korszerű intézmény, amelyet különben a nagy közönség »Népszerű polYTECHNIKUM« vagy »Szaktanoda a gyakorlati iparüzés számára« ezimén ismer, már néhány év óta áll fenn, s mindazoknak kik a »jó ügy« iránt érdeklődnek, szívesen küld egy terjedelmes füzetet, amelyben az intézet sokoldalú tevékenysége kellően meg van világítva, és amely népszerű stílusánál fogva semmi kétség sem hagy fenn az iránt, hogy mi tulajdonképpen a célja, ezen valóságos élelmiszer-hamisítók kiképző intézetnek.

Az intézet valóban nagyon jeles lehet, mert mint programjában olvashatjuk, valamennyi ország és állam tudósával, tudományos és gyakorlati intézményeivel összeköttetésben áll.

De nézzük csak a programot, mit képes nekünk nyújtani. A berről szóló fejezetben a következőket olvashatjuk: »A bormérmő országok lakói katedrán vagy szószekekre szorult önhitt zeloták, sőt a törvény védelme alatt évszázadokon keresztül monopolizáltak a bormérmést, dus a szót meg az itte gyártmányokat. Ok mindig jó szemmel nezték, hogy a tudomány folyton azt hangoztatta, hogy csakis a szőlőbor jó és egészséges s hogy minden javított (önhittségükben ezt úgy hívták: hamisított) határozottan mérég.« A természetes borokkal üztött ilyenmő szédelgeseknek megszüntetése egyik célja az intézetnek, amely a végből mindenkit ellát tanácsokkal, hogyan kell bárhol feltalálható anyagokból oly bort készíteni, melyből p. o. 100 liter csak 7 frtba kerül! Az intézet természetesen a mellett is kardoskodik, hogy az ily bort nyíltan és becsületesen mint műbort kell elárusítani, hogy a közönség hozzászokjék. Persze a nagy közönség feje kemény s inkább 100 percentselt többet fizet természetes borokért. Ezt az intézet vezetősége is belátja s klienseinek szigorú diszkrecziót fogad, hogy a műbort ne kelljen már most is igazi neve alatt árusítani.

A sörrel sem olvasok érdeketlen dolgokat. Erről a füzetben a következőket olvassuk: »Még mindig azon tévhit uralkodik, hogy egészséges, tlapláb és tartós sört csakis tisztá malatából és árpaléből lehet készíteni, és hogy más anyagok hozzáadása a sört könnyen romlóvá és egészségtelemné teheti. A szellemek, amelyeket a frazis földéz, még a borszelemeknél is rettenetesebbek, mert az ésszerű technika e csehagyományt alaposan kiemelte sarkaiából. Miután ez nekünk sikerült és miután a nagyobb sörgyarak ugysem szorítkoznak ma már árpára és malatára, a mi sörünk ha nem is áll sokáig, sokkal finomabb, tisztább tartósabb és egészségesebb. Ha e mellett közönségünk egy kevésbe keserő sört is szívesen fogadná, csakhamar az árpa s valamennyi surrogatumnál üztő szédelgest is beszüntethetnének. A téves felfogás azonban oly nagy jelentőséget tulajdonított az árpának, hogy annak hatása alól még sokáig nem fogunk szabadulhatni.« Erre aztán számos jó tanács következik: hogyan kell a sört különböző művi eljárással javítani.

Nagyon eredeti az a mód is, hogyan beszél a füzet írója az eczetről, tejről s sok más élelmi és élvezeti cikkről, amelyek közül mutatoul álljon itt a thea leírása:

»A thea: Ha az ugynevezett valódi thealeveleknek önmagukban véve van is valami előnyük, amely a különféle surrogatumok által nem pótolható, mint például a dohánylevelek, egy sikerült összetétel mégis gyakran kellemesebb és egészségesebb, mint egy csekély értékű vagy elhanyagolt eredeti thea. Zamatos és az egészségre nemcsak hogy nem káros, hanem ellenkezőleg határozottan előnyös theafajok majdnem mindenül sergesen találhatóak és különösen Európában, a kedves Német-

## Vagyonossá lehet

aki megvesz egy fürdővel egybekapcsolt **kerti mulatóhelyiséget**, mert a huszezer lelket számláló élénk vidéki városnak egyetlen fürdője lévén, némi befektetés dúsán kamatozna. Ily előnyös vétel, kedvező fizetési feltételek nem egyhamar fog kínálkozni Pest megyében. Czim a kiadóhivatalban.

A t. szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urak szíves figyelmébe ajánl **teljes vendéglő és kávéházi**

**berendezést,**  
vörösréz - edényt,  
kávéházi tűzhelyek  
50°  
fűtési megtakarítással,  
valamint  
saját szabadalma szerint készített

kávé- és tea-főzőgépeit

legjutányosabb áron, pontos kivitel mellett.



## GÁLLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javítások és czinezések gyorsan el-  
készíttetnek és jutányos áron szállítatnak  
Ócska vörösréz napi áron megvetetik vagy  
becseréltetik.

*Diszitési-, mázoló-  
és  
fényező-intézet.*

**Pirchner Károly utóda**  
BUDAPEST,

Szövetség-utca 9. szám.

*Elvállalja kávéházak, vendéglők,  
táncztermek, színházak stb.*

*diszitési munkáit  
a legizlésesebb kivitelben.*

## CSÁKY ÁRMIN Budapesten,

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

**Kitüntetve:** 1885. évben a budapesti országos kiállításán.  
1889. évben a párisi világkiállításán.

**Aján' konyharuhákat minden nagyságban**

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvleztől frt 150, 2. 250

Kabátok plique-vleztől frt 2. 250, 3.

Kabátok csinált- v. satinból frt 1.25, 1.50

2. 250.

Szakács-nadrágok (pantalón), pamut-kamm-

garnból, kék, fehér esikós, 2.50—3 frtig

Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú creton-

ból, kr. 40, 50, 60.

Szakács-kötenyek, fehér, erős szálú vászon-

ból, kr. 60, 80, 100.

Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25

3, 35, 40.

Ezen fehérnemű özegemnek külön spe-

cialitása és a legjobb' uraság szállodák és

konyhákba általam szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérnemű és férfiruhákból

kiváratra ingyen küldetnek.

**MATTONI-FÉLE**  
**GISSHÜBLER**  
TERMÉSZETES  
SAVANYU-KUT

legjobb asztali- és üdítő-ital,

kitűnő hatásának bizonyult köhögésnél, gége-

bajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

országban. A gyűlönek és kereskedőnek kényer-  
kereselti forrásul kínálkozva, a fogyasztónak meg-  
takarítást jelentenek s igen alkalmasak arra, hogy  
ne csak külsőjüknél fogva, hanem izzákkal is telje-  
sen pótolják a méregdrága kínai theat. Erre  
vonalkozó utasításunk teljesen kimerítő, egészsége-  
sek, inyenzekek, üdülők és betegek számára külön  
módozatokat tartalmaz.

A mű a gyógyszereszek munkájába is belevág  
és sok oly különlegességgel ir le, amelyeknek el-  
adása rendtörvényileg tiltilva van.

### Bier im Orient.

Tropisch heiß braunte die Sonne hernieder, dumpfe  
Schwüle herrichte in den Salons, dessen Teppiche und  
Polster die Hitze vermehrten, hinreichend genug war  
für Erfrischungen geforgt, Wein und Limonade gab es  
in unerhöplicher Menge, — ach, wer aber jetzt ein  
Glas Bier gehobt hätte, ein Glas bairisches Bier,  
einen Schoppen Spaten, Pilsner oder Augustiner, und  
um uns den Mund nicht etwa noch wässriger, son-  
dern noch bierdurftiger zu machen, stritten wir, die wir  
auf der Veranda des Waggons standen, über die Vor-  
züge der einzelnen Münchener Brauereien. Ein großer  
Pilsner, ein zweiter, dritter, der Zug hält vor einem klei-  
nen Stationshäuschen, welches weitab von allen Ort-  
schaften liegen muß, da nur wenige Hirten herbeigeht  
sind. Wir springen herunter und treten in das Häu-  
schen ein, in welchem ein schmachtiger Mahomedaner  
berumhantirt. »Nun, Jüngling, bringen Sie mal schnell  
ein paar Biter Bier«, ruft auf Deutsch übermüthig und  
unser Bierfehlnacht selbst veripottend Ciner aus  
unserem Kreise zu dem verdühten Türken. »Bier kö-  
nnen Sie haben«, sagt da plötzlich hinter uns eine be-  
häßige Stimme, und der Wirth, ein Deutscher, hält,  
die trefflichste Verkörperung des »Münchener Kindls«,  
in jeder Hand eine vollbuchtige Flasche Sedlmayr'schen  
Spatenbieres als Vorposten einer ganzen, im kühlen  
Wasserfäßel ruhenden Flaschenbatterie. Hei, wie ging  
es da schnell an ein Pokuliren; in wenigen Sekunden  
hatte sich das frohe Geräusch im Zuge verbreitet, die  
Waggons leerten sich im Umsehen, und ebenjo rasch  
die Flaschen; viel zu langsam funktionirten die Pfropfen-  
zieher: ab mit den Flaschenhälften, klir, klag! der Wirth  
macht den Anfang, und wir folgen, die Scherben flog-  
en umher, glücklicherweise keinem in den Magen.  
»Einsteigen!« — aus Thon in antiken Formen gebil-  
dete Wasserkrüge werden herangeheppt, mit Bier ge-  
füllt und in unserer luftigen Veranda untergebracht,  
ein Ruckeln, ein Rütteln, ein langgedehnter Pils, —  
der Zug setzt sich in Bewegung, und wir lassen im  
blauen Dampf der Zigarren und bei munterem Plau-  
dern die Borräthe unseres Bierhafens keisen! — An-  
gekomen im »Hotel «Colonbo» in Salonich, fand ich  
es im Hofe, in dem eine Musikbände spielte, erfri-  
schender als im Bankettsaale. Vielleicht traf ich auch  
eine Genossin und einen Tropfen kühlen Bieres. —  
Da — höre ich recht — in einem Anbau luftiges  
deutsches Geplauder und Gläserklang, und zugleich leise  
ich über der Thüre: »Regellub«; ich trete ein und  
werde auf's Freundschaftliche aufgenommen von einigen  
deutschen Landwirten, Oesterreichern und Schweizern  
bei einigen Pokalen Spatenbräu, die ganz frisch am  
nämlichen Tage angekommen waren.

### Ein neues Material (Polysulfur) für häus- liche und industrielle Wasch-, Bleich- und Reinigungszwecke.

Mittheilung von Dr. Mathes.

Die Erfindung des Polysulfurs wurde bedingt durch  
Beobachtungen und Erfahrungen, welche mit den am Markt  
befindlichen Materialien für Waschwzwecke bei der Keimwand,  
Wolle, Baumwolle und Seide gemacht sind. Aus diesen  
Beobachtungen ergibt sich die Thatfache, daß die Grund-  
fabrikate Soda, Potasche c. nicht mehr den Anforderungen  
genügen, welche an ein zeitgemäßes Waschwmaterial für Haus-  
gebrauch und Industrie zu stellen sind. Diese Materialien  
wurden zu einer Zeit verwendet, wo die Stoffeifen noch  
als Handgespinnne verarbeitet und daher sehr fest waren;  
die Farben der Gespinnte wiesen bei weitem weniger Nuan-  
cirungen auf, wie dies heutzutage der Fall ist. Für solche  
Fabrikate waren die obenerwähnten Materialien berechnet.  
Heute, wo die Stoffeifen durch Maschinenarbeit und chemische  
Einwirkungen viel zu leiden hat und die Farbenstellung,  
sowie die Appretur eine wesentlich Andere geworden ist,  
müßten Mittel und Wege gefunden werden, entsprechende  
Waschwmaterialien zu finden, welche sich dem jetzigen Staude  
der Textilbranche besser anpassen.

Dies ist durch Anwendung löslicher Schwefelverbindun-  
gen gelungen. Durch Umlegung der sehr leicht rein zu er-  
haltenden Polysulfide des Calciums mit den Salzen des  
Kaliums oder Natriums können monosulfidfreie Lösungen  
der Polysulfide erhalten werden.

Diese so erhaltenen Polysulfidlösungen werden in ge-  
eigneter Weise mit dem Natriumcarbonat verbunden und  
es wird so ein Material gewonnen, welches unter dem  
Namen Polysulfur in den Handel gelangt. Das Polysulfur  
wirkt, wenn es nach der Gebrauchsangeweiung zur Anwen-  
dung kommt, milde alkalisch; es versetzt die der Stoffeifen  
anhängenden Fettstoffe nicht direct auf der Faser und erzeugt  
so auf derselben haftende, schwer zu entfernende Schmierer,  
sondern es löst die Fette von der Faser, suspendirt diesel-  
ben emulsionsartig und ermöglicht, unter theilweiser Bil-  
dung von Seifen, eine leichte Entfernung der Fettstoffe und

des anhaftenden Schmutzes durch Nachspülen mit Wasser. Die Stoffe oder die Hauswäsche werden in einer Polysulfinsäure eingeweicht; dieses Einweichen hängt von seiner Zeitdauer ab. Man wäscht wie gewöhnlich, nur mit dem Unterschiede, daß jedes kräftige Reiben und Strapazieren der Wäsche vermieden wird. Die bunte Wäsche wird in der Farbe nicht angegriffen und bei weißer Wäsche vollzieht sich die Weiche beim Trocknen in einer nie gekannten Weise. Dies bewirken die in dem Materiale zur Anwendung gelangenden Schwefelverbindungen und die geringe Alkalität der verwendeten Flüssigkeiten. Ist schon für Leinwand, Baumwolle und Seide in der Wäscherei Vieles erreicht, so ist dies in noch viel höherem Maße bei der Behandlung der Mohlwolle und der Wollgepinnsche der Fall. Die industrielle Wollwäsche, sowie diejenige der Haushaltungen hat eine ganz andere Richtung erhalten. Der Fettschweiß wird äußerst leicht gelöst, die Wollfaser wird schnell rein, bleibt weich und bei entsprechender Behandlung läuft die gewebte und gefärbte Wolle nicht ein. Das Polysulfinsäure ist staatlich geprüft und geprüflich gelobt. Leichtere Arbeit bei der Wäsche und billige Anwendung haben dem Polysulfinsäure die Wege geebnet und wir möchten hier auf diese Erfindung hinweisen.

**Uj tagok.** A legutóbbi időben a vendéglősök ipartársulata alá beletétek a következő urak: Bohucz Károly, IV. ker., Lipót-utca 8. szám; Drechsler Nándor, VII. ker., hársfa-utca 28. szám; Schmidt Károly, VIII. ker., agyteleki utca 2/a szám; Mayer Benedek, VIII. ker., kerepesi-út 65. szám; Czuczuli Károly, VIII. ker., verseny-utca 12. szám; Tomola Roland, V. ker., szekes-fővárosi vigadó; Thoma István, V. ker., nádor-utca 56. szám; Brückner Lőrincz, VII. ker., Erzsébet-körút 10. szám; Reisz Gyula, V. ker., nádor-utca, lipótvárosi kaszinó.

— A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata minden hétfői pénteki napján társas reggelit tart, és pedig: Deczember 6-án, Kern Ferencz urnál, hástya-utca 25.

Deczember 13-án, Dökker Ferencz urnál, váci körút 65. (London szálloda).

**Die Országos kaszinó- Restauratio** in der Kessuth Káosztgasse, prachvoll und voll oder Einfachheit und Nobleße, wurde am 24. November eröffnet. In Folge des andauernden Eserstriks werden wir erst in nächster Nummer darüber ausführlich zu berichten in der Lage sein.

**Eine im großartigen Style angelegte Bierhalle** am Theresienring und Ecke der Wesselsbüggasse wurde am 1. Deczember eröffnet. Tagvorher gab der Inhaber derselben, Herr Kövesi Nándor, ein opulentes Frühstück, zu welchem viele Honoratioren und Gewerbestände geladen waren. Nächstens folgt ein ausführlicher Bericht.

**Neue Schanklizenzen.** Von Neujaht ab werden neue Schanklizenzen ausgegeben und die vorhandenen erweitert, beziehungsweise abgeändert. Bis nicht in dieser Beziehung Instruktionen erlassen sind, darf an Anwendung des Finanzministeriums keine Lizenz ausgefolgt und auch keine der bestehenden Schanklizenzen abgeändert werden.

**Verzehrungs- und Getränke- Steuern.** Der Finanzminister hat einen Ausweis über die Resultate der Sicherung der Verzehrungs- und Getränke- Steuern für das Jahr 1895 vorgelegt, welchem wir folgende Daten entnehmen: Wein-Getränksteuer fl. 6,469,015, Fleisch-Verzehrungssteuer fl. 2,418,704, Zunder-Konsumsteuer fl. 2,250,450, Bier-Schanksteuer fl. 3,610,169, Spiritus-Schanksteuer fl. 11,687,514, zusammen fl. 26,435,855.

**Gyászbesz.** A fővárosi vendéglős körökben közliszteleknek örvendő Förster családot súlyos csapás érte. F. hó 22-dikén ugyanis elhalt a nagy-kiterjedésű család egyik kiváló szerelettől körülvevett matronája, özv. Zeillinger Györgyné szül. Förster Magdolna, a budapesti vendéglős-ipartársulat néhai érdemdísz tagjának özvegye. A 65 éves urnó temetésén — e hó 24-dikén — a nagy kiterjedésű család fájdalomában öszintén osztoztak ipartársulatauk tagjai is, kik igen szép számban jelentek meg az elhunyt urnó temetésén. Az engesztelő szent mise-áldozat f. hó 26-dikán mutattatott be a józsefvárosi plébánia-templomban. Fogadja a mélyen suttolt család öszinte részvétlünk, a megholdogult hamvai felett pedig örök béke és áldás legyen!

**Die hauptstädtischen Dienstvermittlungsbureauz.** Es vergeht keine Woche, ohne daß die Polizei mit einigen Dienstvermittlern zu thun hätte, welche ihre Bureauz zu unerlaubten Zwecken ausnützen. Bebüß Abschaffung dieses Unfluges hat das hauptstädtische Municipium noch in verfloffenen Jahre ein Statut geschaffen, welches die Anzahl der Lizenzen zur Errichtung eines Vermittlungsbureauz fixirt. Dieses Statut wurde bebüß Genehmigung unverzüglich dem Handelsministerium unterbreitet, blieb jedoch auffälligerweise bis zum heutigen Tage unerledigt. Unterdess ist die Anzahl der nicht ganz einwurfsfreien Individuen, welche Vermittlungs-Lizenzen erhielten, auf das Zweifache gestiegen, als sie in dem vom Municipium geschaffenen Statute fixirt ist.

**Würfel-Automaten.** In fast allen deutschen Staaten ist nimmer durch gerichtliche oder ministerielle Entscheidungen festgestellt worden, daß die Aufstellung der Würfel-Automaten in Gastwirthschaften verboten ist und daß diese

## Zur Beachtung der Herren Gastwirthten und Kaffeeliedern.



## Billigste Einkaufsquelle!

## Pholyphon-Musik-Automaten

auch auf Ratenzahlung zu den billigsten Preisen (von 50 fl. bis 500 fl.)

## Sigmund Szczebanowski,

Uhrmacher und Mechaniker  
Budapest, Soroksári-utca 16.

Augenblicklich fungiren meine Automaten bereits in mehreren Gastwirthschaften, und zwar: bei

- Altner Teréz, in Steinbruch, Bányai-ter 1.
- Balázs, Hidegkút-út.
- Bittner Alajos, Alkotás-utca.
- Bruckner Alajos, Csalogány-utca 27.
- Czettin Ferencz, Csömöri-út 191.
- Ebner Ferencz, (zum „Handfangelbeer“).
- Hanzóly Ferencz, Király-utca 85.
- Harrer Alajos, Medve-utca 28.
- Haselbeck, Rényigasse.
- Hertlein Jakob, Szigony-utca.
- Hoffmann Ferencz, Pipa-utca.
- Jahn Ede, Andrassy-út.
- Jerzábek János, Hidegkút-út 68.
- Kaipel János, Kölesy-utca 4.
- Kollárovits József, Jüriergeläch, Dreißigtagasse.
- Kubánek Venczel, Fő-utca 85.
- Leikam, Ország-út 57.
- Lehotzky Ede, Csantán.
- Leth Lajos, Kalap-utca 5.
- Medicz János, Eisgrubengasse 2.
- Mertl J., Üllői-út.
- Neubauer, Zsigmond-s. 93.
- Nosek Ignác, Christinentadt.
- Novóly Károly, Csömöri-út.
- Pavelka Antal, Csömöri-út.
- Pázmán Jakob, Vöngasse 48.
- Petri János, Vámbázkörút 2.
- Posinsky M. Scheppegasse.
- Rácsky János, Molnár-utca.
- Sager Mihály, Ranolder-utca 31.
- Schermann, Nagymező-utca.
- Schneeweiß János, Remnagasse 19.
- Schneider János, Maria-Theresiaplatz 16.
- Schnell József, József-körút.
- Schüller Jakob, Hidegkút-út 81.
- Suretzki, Izabella-utca.
- Teppert János, Nap-utca 6. szám.
- Tóth János, Szigony-utca.
- Varga Mihály, Christinentadt.
- Wohlfaht Vilmos, Király-utca 77.

Automaten unter die Lotterie und Glückspiele gezählt werden. Deshalb kommen auch aus allen möglichen Städten die Nachrichten von Einzel- und Massen-Beurtheilungen und Verhaftungen.

**Herr Michael Greibich,** von seiner Kellner-Thätigkeit in Ungarn und Siebenbürgen belien bekannt, hat in jüngster Zeit in Budapest am Sebastiani-Platz Nr. 6 eine Vermittlungs-Kanzlei eröffnet und hat sich derselbe hiebei zur striktesten Aufgabe gemacht, in all seinen Geschäften nach jeder Richtung hin höchst coulant vorzugehen, aus welchem Grunde wir auch Herrn Greibich nicht nur den Herren Hotelieren, Gastwirthten und Kaffeeliedern, sondern auch den Gastwirth-Kellnern und Kaffeehaus-Gebilden vornehmenden Falls aufs Beste empfehlen.

**Ein praktisches Weihnachtsgeschenk** für alle Jene, welche im Hotel- oder Gastwirthgewerbe thätig sind, ist das **gastronomische Lexicon** von Franz Gschlhauser und Carl Scheibelbauer in Wien. Dieses nützliche Buch ist ein sehr beliebtes Nachschlagebuch geworden und soll in keinem Hotel oder Restaurant fehlen. In demselben findet man die Speisen und Getränke, welche in der feinen Küche vorkommen, in französischer Sprache und dabei die deutsche Erklärung. Heutzutage, wo man auf jeder Speisekarte französische Benennungen der Speisen findet, muß Jeder, insbesondere ein Kellner, das Streben in sich fühlen, nicht nur diese Namen richtig zu schreiben, sondern er muß auch trachten, sich die Kenntnisse über die Zubereitung der Speisen anzueignen. Dazu dient dieses Lexicon, welches durch unsere Administration zu dem Preise von 1 fl. 60 kr. zu beziehen ist.

**Gegen die Duellkuth.** Das Szarvasser Kasino hat in seiner Generalversammlung eine Statuten-Revision beschloffen, welche den Zweck verfolgt, solche Kasino-Mitglieder, welche ihre Mitglieder-Kollegen in deren Ehre verletzen, so daß hieraus ein Duell entsteht, aus dem Kasino auszuschließen. Falls der Geforderte sich aber an den Kasino-Ausschuß als Ehrengericht wendet, wird der Ausschuß stets bereit sein, dem Recht zur Geltung zu verhelfen und den Parteien auf moralischer Basis Genugthuung zu bieten.

**Das Paradies der Weintrinker** ist in diesem Jahre jedenfalls Spanien. Der Ueberflug an Wein, der dieses Jahr in manchen Gegenden von Castilien geerntet wird, ist so groß, daß es unmöglich ist, den Wein unterzubringen. An einigen Orten theilen die Weinbergbesitzer den Ertrag mit denen, welche die Weinlese besorgen. Manche wiederum ziehen vor, die Trauben einzeln hängen zu lassen, da das Einbringen nicht die Kosten lohnt. In Medina de Rioseco zum Beispiel wird Cantara oder Arroba Wein, gleich 11 1/2 Liter, zu einem Real (20 Pfennige) angeboten.

**Vorschriften zur Herstellung amerikanischer Getränke.** Zur Herstellung amerikanischer Getränke gibt Ward's Market Report folgende Anweisungen: Vanilleessenz: 1 Theil Vanillin, 30 Theile Alkohol, 25 Theile Wasser. Vanillesyrup: 2 Theile Vanilleessenz, 1 Theil Caramellösung, 800 Theile Zuckersyrup. Schokoladenbrenn: 2 Theile gepulverte Schokolade, 1 Theil gepulverter Cacao werden mit 5,5 Theilen Wasser zu einem dünnen Brei angerührt. Dann werden 80 Theile Zuckersyrup zum Kochen erhitet, der Schokoladenbrei zugefügt, und gut umgerührt. Der Schokoladenbrenn wird infiltrirt verwendet. Kaffeesyrup: 1 Theil Moccafäffe, 1 Theil Zabafäffe werden in einem Perculator mit 15 Theilen kochenden Wassers aufgeküht; nach zwölfstündigem Stehen wird percolirt, so daß 12,5 Theile Percolat erhalten werden. Denselben werden 10 Theile Zucker zugefügt und durch Erwärmen gelöst. Für Milchschäffesyrup werden noch 2 Theile concentrirte Milch zugefügt. Milchvanillesyrup: 4 Raumtheile Brandy, 4 Raumtheile Jamaicaarum, 1 Raumtheil condensirte Milch, 8 Raumtheile Zuckersyrup. Zur Erzeugung eines feinen Schaumes beim Hinzufügen von Sodawasser wird ein Zusatz von Gelatine auf 300 Theile Syrup. Die Verwendung von Gelatine wird der sonst üblichen von Quillanarinde oder Eiweiß vorgezogen.

**Spanische Kellner.** Eines der europäischen Länder, in denen wohl die wenigsten ausländischen Kellner thätig sind, ist Spanien. Die spanischen Kellner bilden eine besondere Kategorie des Kellner-Standes, da sie nicht wie in anderen Ländern, die Diener, sondern sehr oft die Herrscher der Gäfte und nach Laune gegen letztere herablassend und freundlich oder unnahebar und streng sind. Die öffentlichen Vokale sind meist Cafés, die den französischen ähneln. Der Kellner wird allgemein nicht durch Ruf, sondern durch Hände-Klatschen herbeigerufen, was in Verbindung mit dem Klappern der Domino-Steine in einem vollen Vokale einen betäubenden Lärm verursacht. Meistens leht der Kellner in edel spanischer Grandezza an einer Säule, oder fügt sich auf einen Marmorsockel und über-schaut das Vokal wie ein Feldherr das Schlachtfeld und nicht den Gästen, welche klatschen, freundlich zu, wenn er gut geklaut ist, oder er gibt durch eine feine Bewegung zu verstehen, daß er das Klatschen gesehen hat. Je nach Belieben begibt er sich nun nach 5 oder 30 Minuten zu dem Gaste, der ihn verlangt, und, ist er gut geklaut, so setzt er sich an den Tisch des Gastes und knipst mit ihm eine Unterhaltung an, oder mischt sich in die Unterhaltung der Gäste, um auch seiner Meinung Ausdruck zu geben. Nirgends findet man mehr alte Kellner noch im Dienst, wie in Spanien; diese werden dann in familiärer Weise mit „Onkel“ oder „Großvater“ angeredet und mit kindlichem Respekt von den Gästen behandelt.

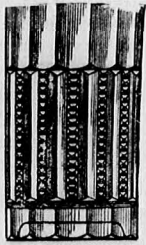
# Sajtolt ékes kristály üveg

Schreiber F. és unokaöcsesei legujabb gyártmánya.

**Budapest, IV., régi posta-utcza 10. sz.**

**Bécs, IX., Lichtensteinstrasse Nr. 22/24.**

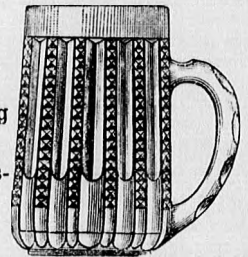
**PRÁGA, Heuwegplatz Nr. 27 neu.**



Ujjonnan berendezett teljes és gazdag választéku raktár mindennemű üveg árukban vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

Kaphatók úgy saját raktárainkban, mint minden előkelőbb üvegkereskedésekben helyben és vidéken.

➔ **Arjegyzékek ingyen és bérmentve.** ➔



Vorzüglich bewährte

## Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,

neueste patentirte

## Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,

wenig Eis erforderlich offerirt

**Arnold Watterich Budapest**

**Tabakgasse**

**Bierschank-Anlagen**

unter Garantie für Solidität und  
Brauchbarkeit.

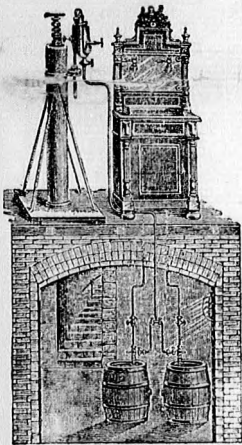
• **Kostenüberschläge gratis.** •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen  
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

**Essenzen**

zur Rum-, Liqueur- und Essig-  
Erzeugung



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

Szállodás, vendéglős és kávék uraknak!

## KERN JÁNOS

rézműáru  
üzlete

**Budapest,**

II. kapuczinus-utcza 16. sz.

Alapított 1821.

Mindennemű réz-árak és edények jól, szépen és tartósan elkészítve.

**Tökéletes kávéházi  
és vendéglői berendezések.**

Ónozások és javítások jutányos áron. – Kávéházi tűzhelyek.



## Kertész Tódor a Kristóftéren

műipari ujdonságok **karácsonyi** kiállítása  
már 1 frttól 200 frtig.

**Csillagó, ragyogó karácsonyfadiszkek**

összeállítva 5, 10 és 15 frt.

Meglepő tréfás cikkek és bűvész-mesterségek.  
**Laterna magikák.**

Oktatva mulattató játékszerek fiuknak és leányoknak.  
Zenélő-szekrények, Szoba tornaszerek.

Tombola nyeremény-tárgyak összeállítva. Halifax-koresolyak stb. stb.  
A szabott ár minden egyes darabon látható.

## LENZ TESTVÉREK

déli gyümölcs, gyümölcs-főzelék, be- és kivitel-üzlet

**Budapest, Petőfi-tér 4.**

Ajánlják jól felszerelt

Maroni, gesztenye, narancs, ozitrom, körte,  
alma, carfiol, nürnbergi torma, foghagyma,  
hagyma, főzelékconserv és

mindennemű déligyümölcs-raktárakat.

A „**TRANSYLVANIA-SZAPPAN**“ a legtisztább természeti termék, minden állati zsíradék és más ilyen anyag nélkül.

## Egyetlen természeti szappan a világon

a mi „**Transylvania**“ hidegvíz-mosószappanunk!

**Az arcz, fehérnemű, selyem, gyapju, gyapot és len-szövet, valamint bőrneműek számára!**

E szappan használata a legkiadósabb fehérneműek mosásánál, amelyek egyszeri beszappanozásra hideg vagy langyos vízben és kifőzésre minden zsíros piszoktól a legalaposabban megtisztulnak.

Szappanunk semmi lugót vagy más maró anyagot nem tartalmaz, azért használata a mosóruha nagy kímélésével jár.

Továbbá a **Transylvania-szappan** kiválóan alkalmas mint **pipere-szappan** és mint **gyógy-szappan**, a bőr különféle kitérésinél, mint dobrócz, pörsonés, a bőr felcserepedése, szepilő stb.

A mi szappanunk ugyszólván nélkülözhetetlen a **posztógyáraknál**, mert a legpiszkosabb, összetapadt gyapjufajokat is, egyszerű hidegvízben **meglepő gyorsan** tisztára mossa, puhává és selyemszerűvé teszi, anélkül, hogy színváltozást okozna.

Az osztr. csász. és magy. kir. kiz. szabadalmazott

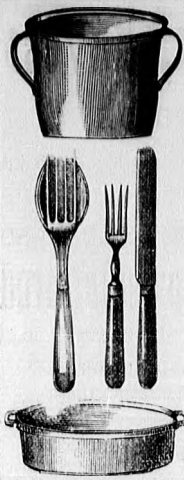
„**TRANSYLVANIA**“ hidegvíz-mosószappan-gyár

központi megrendelő intézete:

**RAKÓCZY M. tanár, BUDAPEST,**  
VI., Csengery-utcza 39.

A hova az összes megrendelések intézendők.

Ügynökök felvételnek.



# BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

**Budapest, IV. kerület, Városház-tér 4. sz.**

Ajánlják szállodás, vendéglős és kávék urak figyelmébe nagy raktárukat mindennemű konyha- és háztartási cikkekben, főző-edényekben, asztalszerekben, valamint takaré- és asztaltűzhelyekben és mindennemű vaskályhákban.

Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becseréltetnek.

Telefon összeköttetés  
54—23. szám.



Árjegyzék  
bérmentve és ingyen.



Az államilag engedélyezett



**MAGYAR**

**Osztálysorsjáték.**

Nagy nyeresemény-huzás 1895. december 6—14-ig.

21,499 pénznyeresemény

**4 Millió 332.000 korona**  
összértékben.

Legnagyobb nyeresemény  
a legkedvezőbb esetben

**EGY MILLIÓ korona**

Megújítási sorsjegyek árai :

1 egész	1 tized	1 huszad
20 frt	2 frt	1 frt

Vétel-sorsjegyek :

1 egész	1 tized	1 huszad
40 frt	4 frt	2 frt.

Ajánl és utánvétellel szétküld

**HEINTZE KÁROLY, fő-elárusító**  
Budapest, Szervita-tér 3.

Vidéki megrendelők sziveskedjenek postadíjért 10 fillért, ajánlott levelekért 30 fillért és a sorsolási tudósítást 20 fillért küldeni.

Hogy a tisztelt közönségnek különböző számú több sorsjegy birtokában, nagyobb nyereseménylehetősége legyenek, öt vagy ennél több sorsjegy bevásárlásánál egymástól teljesen eltérő számú sorsjegyeket állítok össze tetszés szerinti egész, fél, tized és huszad sorsjegyekből — fenti eredeti árakon.

Sürgöny-cím: **LOTTOHEINTZE, Budapest.**



*Kávéházi, vendéglői*

és

**szállodai szoba teljes berendezéseket**

a legegyszerűbbtől a legkiválóbb kivitelig

**KOHN JAKAB és JÓZSEF**

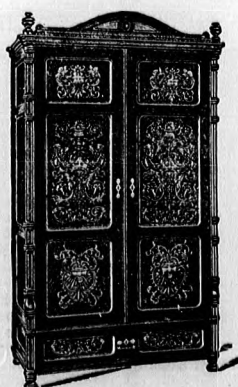
cs. és kir. szab. tömören hajlitott fabutor gyáraiból

**BUDAPEST**

V., Ferencz József-tér 3. sz

(Diana-fürdő épület)

I. emelet.



*Költségvetéssel  
teljes berendezésekhez  
készséggel szolgálunk.*

*Képes árjegyzék  
kivánatra ingyen  
és bérmentve.*



## Egy nagy vendéglő-helyiség

az Arena-uton 58. szám alatt sarokkal a Peterdi utcában

## a kiállítási területtel szemben

10 nyílással, előkerttel és hozzávaló bor-pinczével **kiadandó.**

Bővebbet a háztulajdonosnál dohány-utca 2. sz. I. emelet 16. ajtó 2-3 óra között.

## SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb **ásványos savanyúvíz**

és **egészség-apoló ital.**

Kitünő eredménnyel használtak:

Köszvény-, gyomor- és bélbajknál, garat-, gége-, tüdő- és hólyaghurutnál.

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

FŐRAKTÁR:

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

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90-97

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.



## FROMMER TESTVÉREK

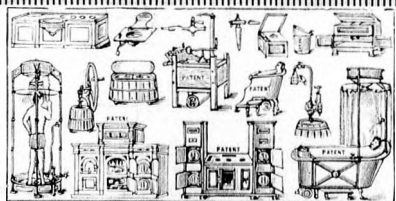
Budapest, Andrásy-ut 9.

Pincze-gazdászati cikkekben a legnagyobb raktár u. m. bor-szivattyúk, tömlők, dugaszoló-gépek, kupakoló-gépek, fa- és sárgarézcsapok, vizahólyag, paradugaszok, és minden a pincze-gazdászathoz tartozó cikkek.

**Charles Jullien**

francia borderítő-pornak egyedüli eladási helye

**Ausztria-Magyarország részére.**



## BOROSS TESTVÉREK

os. és kir. szab. fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít os. és kir. szab.

szétrakható jégszekrényeket,

fagylalt-tartályt és gépet, sör önzepesztő-osapot, konyha felszerelési tárgyakat.

**Főraktár** Alpacca-ézüst és Alpacca asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a Brunner és társa bécsi gyárából, teljes légszusz és vízvezeték berendezési vállalat.

Árjegyzék és költségvetés kívánatra ingyen.

## Fontos

**vendéglősök részére.**

Porcellán-levestányérok darabonként 17 kr.  
Porcellán lapos-tányérok darabonként 15 kr.  
Porcellán hideg éték-tányér darabonként 13 kr.  
Kis porcellán-tányér darabonként 10 kr.  
Porcellán-gulyástál darabonként 13 kr.  
Kis porcellán-oválók darabonként 15 kr.  
Nagy porcellán-oválók darabonként 17 kr.  
100 drb 50 literes üveg-sörös-korsó frt 21  
100 drb 30 literes öntött sörös-korsó frt 18  
Mind borbáza, dupla erős, törvényesen hitelesítve.  
Minden más üveg a legolcsóbban számítatik.  
Minden utánvétellel küldetik.

**Szalveter Ágoston, Budapest,**  
II. ker. Fő-utca 11. sz.



Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb  
von Leopold Neumann **BUDAPEST, VIII.**  
Museum körút 10.  
fabrizirt seit Jahren als Spezialität  
Kaffeehaus-Mappen, Speisekartendecken und Rohrleitungshalter aus dem besten Material.

Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten.

## Első magyar technikai nemezőgyár

Budapest-Rákosalva.

Az angol rendszer szerint felszerelt első ilyenmű hazai gyár, mely mindennemű ipari és technikai célokra való nemezeket, nevezetesen tömlőt, hőtartó, kazánokra, vízvezetékekhez, továbbá söröstálcákhoz, evőeszközök tisztításához, szűrési célokra és csőburkoláshoz való nemezeket készít a legjobb minőségben és jutányos árak mellett.

Városi iroda: VIII. Ujvástartér 1. sz.

Városi raktár: VII. Károly-körút 5. sz.

Minták és árjegyzék ingyen.

## Krondorfi

szénsantartalma savanyúvíz

a bor vegyítésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak

kellemes pezsgőt kölcsönöz.

**Budapesti raktár:**

V., Széchenyi-utca 3. szám.

## GANZ ÉS TÁRSA

vasöntő- és gépgyár-részvénytársulat  
**Budapesten.**

Ájánja a vas- és aczelöntés, valamint a gépgyártás keretébe tartozó mindenféle cikkeit, különösen következő specialitásokat: Hengerek, paraszt- és linom örlésre, kéregöntésű sima és rovatkolt hengerekkel, malmaszati és egyéb gépeket s teljes malomberendezéseket, turbinákat a helyi viszonyoknak megfelelőleg szerkesztve, melyek a víziereket mind nagyobb hatásoknál fogva messze fölülmulják, mindenféle szerkesztett zsilipeket, szilkapukat stb., mindenféle átmerőjű öntött vascsöveket, alagcső sajtókat, fűdélcserep- és téglavetőgépeket, ezölöpverőgépeket, anyagszállító kocsiakat, gáz- és petroliummotorokat, gáz- és petrolium kalapácsokat, kovácsműhelyek számára: mindenféle szivattyúkat, spirítuszszállító vasuti kocsiakat, kömunkáló gépeket, kenderkészítő gépeket, uthengereket és mindenféle kötő- és zuzó- és aprózógépeket utak készítéséhez, Mechwarti fűző forgó gözkeket, világ táshoz vagy gépek hajtásához szükséges villamos-ágot, bármely távolságra elvezető dynamogépeket stb.

524. szám

## Vendéglősök, kávéosok és iparosok

ismeretlen helyre költözött adósaít 25 krért felkutatattja az

## Első Kereskedők és Iparosok Információ és képviselői iroda

BUDAPEST, Podmaniczky-utca 9. szám.

Kívánatra prospektusok portomentesen küldetnek.

## Samovar

echt russ. Thee-Kochmaschine aus der Fabrik der N. J. Bataschoco in Tula

**echt russ. THEE**

von Wassili Perloff & Söhne in Moskau in unter russ. staatlicher Aufsicht verpackten und mit russ. Reichshandrolle versehenen Original-Paketen offerirt unter Zusagehung solidester Bedienung

**Joh. Perl's Sohn**

Mosóc, Thuróczer-Com.



Hizlalt **mezei fürjeket** darabonként 60 krért, mindennemű **hizlalt baromft.**, u. m. **libát, csirkét, kacsát és pulykát.** 5 kilós posta-csomagokban, 3 frt 75 krért szállít bérmentve az I-ső ujjvári baromfi-tenyésztés, Torontál-Ujvár.

## Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-híra „Graft mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

**BUDAPEST**

GYÁR: RAKTÁR:

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

Szállítanak

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

szálloda-harangokat, villámhárító- és villamos-világítási-**BERENDEZÉSEKET**

oleson, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

## Czimbalmokat

legjobbat, legolcsóbbat csak nálam lehet venni pedalos fekete salon, szép erős hangut. Bolti árhoz képest félárban 75-80 frtért. **Jegesi Géza** hangszerész és a vaskoronás czimbalom feltalálója és készítője.



**BUDAPEST, Nefelejts-utca 43. szám.**

Árjegyzékek kívánatra ingyen.

Van szerencsém a budapesti kávé-  
ipartársulat melyen tisztelt tagjainak  
b. tudomására juttatni, miszerint **új**  
**rendszerű és rendkívül diszes ki-**  
**váló minőségű „heli és élezlap”**

### takaró-tábláim

megjelentek, melyeket ez idén is a meg-  
szokott díj mellett (darabja 50 lit.) szál-  
lítom úgy a fővárosi, mint vidéki l.  
revőimnek.

Fischer Soma, József-körút 38.

## TELEFON ÉRTESTITÉS. TELEFON

Van szerencsém az igen tisztelt szállodás, vendég-  
lős és kávé uraknak tudomásukra hozni, miszerint

**Teréz-körút 34. szám alatt,**  
szállodai-, vendéglői- és kávéházi-

### személyzetközvetítő-irodát

nyitottam, a hol is mindannyi e téren előforduló személy-  
zetet állandóan előjegyzésben tartok s kérem becses meg-  
bizásaikkal mielőbb megtisztelni.

Telefon rendelkezésre áll.

Teljes tisztelettel

Teréz-körút 34.

**STEINER J.**

## Bürgerliches Brauhaus Pilsen

Gegründet 1842.

Wir beehren uns hiemit, höflichst anzuzeigen, daß der  
Ausstoß unserer



### Schankbieres

am 2. November l. J. begonnen hat  
und erlauben uns dasselbe den Herren  
Abnehmern beizens anzuempfehlen.

Bestellungen für Budapest und die  
Provinz bitten wir an unseren Vertreter  
Herrn



## W. LÖFFELMANN

IX. Ranoldergasse Nr. 4

zu richten. Ausverkauf täglich.

Pilsner-Bierhalle, V. Thonet-udvar.

Fiókszlet:  
Debreczenben.

## KUNZ JÓZSEF és TSA

Fiókszlet:  
Nagy-Váradon.

m. kir. szab. nagykereskedők BUDAPEST, Deák- és Erzsébet tér sarkán

ajánlják az őszi idény beálltával

### dusan felszerelt szőnyeg áru raktárukat

**Különlegességek** legjobb minőségű bel- és külföldi Tapesztry-, Brüsszel- és nyírott-szőnyegekből. Minden nagyságban, egy darabban vagy méterenként.

**D.vatos** Stambul, Smyrna és Persan csokrozott-szőnyegek, négyszög-  
méterje 7 főt 50 krtól 9 főt, 10 főt 50 krtól 12 főt, 12 főt  
50 krtól 15 forintig és feljebb.

**Valódi keleti** szőnyegek, gyönyörű színben és mintázatban, gazdag választé-  
kban; dívat terítőkre alkalmas nagyságokban is.

**Takarók** egyes asztal- és ágyterítők, leszállított árákban. Flanell és uti-  
takarók, ablakvédők és lópokróczok dus választékban.

**Szőnyegmaradékok,** ágycelőknek alkalmazhatók, fél árban; készített ágycelők és  
falvédők, minden minőségben és nagyságban.

**Meglepő olcsó** prima Axminter szalonszőnyegek, 140 200 cm. 12 főt, 200/300  
cm. 30 főt, 270 340 cm. 42 főt, 330 410 cm. 70 főt, mely árak  
az eddigiekhez képest ca. 40% -al olcsóbbak.

**Függönyök** fehér vagy színes esipke-függöny és vitrage, ugyancsak mintázott  
szövet-függöny és portiere.

Egyes ablakokra kiválóan olcsó árban.

**Butor-crepe,** méterje 60 krtól feljebb és mindenféle butorkelme és plüs,  
egyszerű, finom és legfinomabb kivitelben. Maradékok áron alul!

**Dus választékú** Kokosz-, Manilla- és Jute-futószőnyeg, lábtörők, mosdóelők,  
Linoleum és Angora bőrcék stb. stb.

Kunz József és Tsa

császári és kir. udvari  
szállítók



BUDAPEST,

V., Deák- és Erzsé-  
bet tér sarkán.

### Mindenütt kapható!

Grand vin de Champagne

## DUMINY & Co

MAISON FONDÉE EN 1814

AY, (CHAMPAGNE)

F. COURVOISIER & CURLIER FRÈRES

UDVARI SZÁLLÍTÓK

COGNAC.

Főképviseelő és raktár

**Kraus Gottlieb**

Bécs, I.  
Kärntnerstrasse 21

ezelőtt

SICHER & KRAUS.



\* **Billigste Fabriks-Preise** \*

Tramway-Verbindung

Die Billigsten  
Krapuse, Weihnachtsgegenstände,  
Christbaum-Decorationen, Chantiné,  
Bonbons, Fondans, Biscuits, Thee-  
u. Mandelgebäck so auch Mohn- u.  
Nuss-Beugeln kauft man am besten

Telephon 50-48.

bei  
**Alois Etzinger**

Sückermaaren- und Biscuits-Fabrik  
Budapest, Esömöri-út 71.

\* **Billigste Fabriks-Preise** \*

**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 csukorpor-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 eczet-olajállvány ... .. 15.—
1 kompotos-kanál ... .. 3.50	1 kabarett-villa ... .. 1.50

**BORHEGYI F.**

ezelőtt Laposy F. és társa

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

**főraktára**

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,  
cognacot és likőröket gyári áron.

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

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

**HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára**

BUDAPEST, VII. Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnnyomással és szabad. sörhűtővel.  
Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,  
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

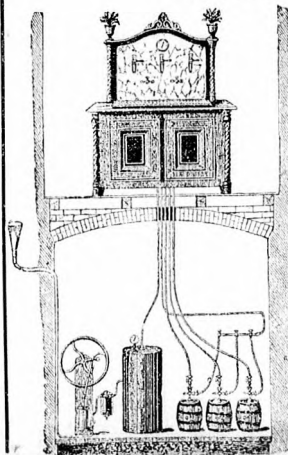
mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,  
sowie aller Gattungen Pumpen.



**HOFFMANN KÁROLY**

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindennemű temetkezések a legcsinosabb kivitelben

olcsó árak mellett, francia minta után készített

saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL.

Különösen kiemelendő

I., II., III. és IV. oszt. temetkezések  
üveg-temetkezési kocsikkal.

Diszes ravatal minden osztályú  
temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból  
valamint

sir-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen  
elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN  
a bel- és külföld minden irányában.

== Fiókkészlet: VI. ker., Nagymező-utca 10. ==

**SEIFERT HENRIK ÉS FIAI**

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI

tekeasztal-gyárosok



**BUDAPEST**

VII. ker., Dob-utca 90. sz.

Persa császári és szerb királyi udvari szállítók.

**Specialisták, stilszerű és diszes**

**Kávéházi berendezésekben.**

**Európa első és legnagyobb tekeasztal-gyára.**

Igen tisztelt vevőinket tisztelettel meghívjuk gyárunknak, mint látványosságnak megtekintésére,  
és ajánljuk dúsán felszerelt raktárunkat, mint új és használt tekeasztalainkat, valamint elismert  
és szabadalmazott kitűnő kettős-tekeasztalainkat minden hozzátartozóival, épügy sakk-, do-  
mino-, tivoli-készleteinket és ujság-tartóinkat.

**Teljes kávéházi berendezések** a legdivatosabb és legizlesebb kivitelben eszközöltenek.



## Az igen tisztelt

# vidéki szállodás, vendéglős és kávéos urakat

tiszteletteljesen kérjük, sziveskedjenek lapunkra, mely úgyszólván minden budapesti szállodában, vendéglőben és kávéházban található és melyet a vendégek is előszeretettel olvasnak, előfizetni.

Mindenféle vidéki tudósítást, mely szakunkba vág, szivesen veszünk és közzéteszünk, ezáltal egyszersmind elérve azt, hogy vidéki szakértőink is tömörüljenek.

A lap előfizetési ára: **egész évre 6 frt, félévre 3 frt, negyedévre 1 frt 50 kr.**

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávéipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

## Helyiség-változtatás.

A „Budapesti kávé-ipartársulat” és a „Budapesti kávésegedek betegsegélyző-pénztára” hivatalos helyiségeiket folyó évi november hó 1-jén

IV. kerület, zöldfa-utca 14. számú

házba helyezték át.

### A tej egészségügyi ellenőrzése.

A hus mellett a tej a legfontosabb állati táplálékunk. A csecsemőkorból, legalább az élet legelső hónapjaiban, a tehéntej az ember legfontosabb és kizárólagos tápláléka, különösen azóta, hogy az anyák közt a mesterséges táplálás mindinkább terjed, nemcsak a fővárosban, hanem a nagyobb vidéki városokban is. Ha tekintetbe vesszük, hogy a gyermektáplálásnál az anyai tej surrogatuma, a különféle gyermeklisztek szintén nagyrészt tehéntejből állanak, továbbá, hogy a tehéntej igen gyakran súlyos betegségek egyetlen tápláléka, könnyen be fogjuk látni, hogy a tej, mint az általános közegészségügynek egyik fontos substrátuma, teljesen méltó arra, hogy az állam közegészségügyi intézményeinek, illetve közegeinek ellenőrzése alatt álljon.

Az általános forgalomban levő tej a tehéntej és a közegészségügyi ellenőrzésnek is csak ez lehet a tárgya. E mellett azonban a kecsketej jelentőségét sem szabad nagyon kevésre becsülnünk, minthogy igen sok helyen ennek is igen nagy befolyása van a munkásszítály egészségére.

Pappenheim az államegészség-rendőrségről írt művében az imént említett két tejfőleségről így ír: »Míg a tehéntej termelési helyéről nemcsak mint ilyen, hanem mint turót, vaját és sajtot is elviszik, addig a kecsketej rendszeren ott marad, ahol fejtik.«

E kijelentés, mely a mindennapi élet tapasztalatain alapul, bizonyította annak, hogy a kecsketej mint forgalmi áru nem jöhet tekintetbe s így nem is szorult rá, hogy egészségrendőri felügyelet alatt álljon. Mindazáltal a kecsketej is több államban kereskedelmi ezikket képez, így pl. Olaszországban, hol már többször fordultak elő hamisított kecsketej élvezete által előidézett megbetegedések.

A rendőri ellenőrzésnek ezéja természetesen nem egyéb, minthogy a közönség csak teljesen jó, romlatlan tejt kapjon, mely egészségére nem ártalmas hatása; továbbá, hogy a csekély értékű tej teljes értékűnek ne adassék el. Hogy az ily ellenőrzés mily szükséges, kitűnik a következő adatokból:

Baselben Goppelsröder tanár vezetése mellett 1865—1866-ban 175 tejtpróbát vettek vizsgálat alá, amelyeknek csak 18<sup>9</sup>/<sub>10</sub>-a volt hamisítatlan, a többi mind, többé-kevésbé vagy vízzel volt hamisítva vagy le volt főlőzve. Londonban, a tejanalízis városi vegyészé Wankly a londoni munkásházának szállított tejt vizsgálat alá vévén 65 tejtpróbából csak ötöt talált normálisnak, a többi mind többé-kevésbé hamisítva volt. Ezekhez az adatokhoz hasonlóak az egyébuti végzelt rendszeres tejt vizsgálatok eredménye is és éppen nem túlzás, ha a pénzértéket, amelyet a nagy városok lakóitól, és tegyük hozzá, legszegényebb lakóitól ily módon kiesálnak, több százezer frankra tesszük.

Minthogy a tej ellenőrzése a nagyobb városokban csak lassan és nagy nehézségekkel eszközölhető, miután sem a tejárnyást koncentrálni nem lehet, mint

például a huseladást a vágóhidak által, sem pedig a város ellenőrző közegeinek a néphygienia e fontos ágában kellő jártassággal nem bírnak, kénytelenek vagyunk a föellenőrzésben váratlanul eszközölt vizsgálatokra szorítkozni. Az eredmény tehát főleg az ilyen revíziók gyakorlatától függ, másodsorban pedig az azoknál alkalmazott vizsgálati eljárások pontosságától.

Az egészségügyi ellenőrzésnek mindenekelőtt a tehénre, mint tejet adó háziállatra kell irányulni, mint amelynek táplálása és gondozása legjobban befolyásolja a tej értékét. A beteg tehén sohasem ad egészséges tejet, mert eltekintve a tulajdonképeni tejbetegségektől, mint ilyenektől, melyek csak a tej természetétől függenek, az inficiált állapot betegségének előidéző okai többnyire a tejebe is átmennek s azt egészségtelenné teszik. A tej minőségére a legnagyobb befolyást a fejőállat táplálékának minősége gyakorolja és ha sokan tudalekőn élettani frázisokkal állítják is, hogy hogy a tej természetébe az állat táplálkozásával semmiféle összeköttetésben sincs, ez csak nagy tévedésükre vall és arra, hogy a gazdászatra vonatkozó gyakorlati megfigyeléseknek teljes híjával vannak. A tejnek egyik legfontosabb alkotórészt ugyanis ama molekulák képezik, melyek a mirigyállomány partialis szétesésénél leválnak és feloldódnak. A bőségesen táplálkozó állatoknál e részecskék nagyfokú leválása által a tulajdonképeni táptértekkel bíró fehérje részecskék nagy mennyisége megy át a tejebe, míg a rossz vagy ezélszerűen táplált állatoknál nem.

A szarvasmarha természeténél látlékát friss füvek és növények képezik, a száraz táplálékot csakis földrajzi szélességünk okozta klimatikus viszonyok teszik szükségessé. Ahol azonban a legelőknél mérgező növények is fordulnak elő, amelyek iránt a legelő-marha fogékonysággal bír, a tej közegészségügyi óreinek igen nagy gondal kell vizsgálatukat eszközölni, miután az ilyen mérgezett állat különösen gyermekekre nézve rendkívül veszélyessé válhatnak.

A tejnek rendkívüli színe, vagy feltűnő úgynevezett fűszaga nem lehet ok beavatkozásra, mert e jelenségek a tej kvalitatív természetével semmi összefüggésben sem vannak. A galiumfélék élvezete után a tej gyakran sárgászöld, a rubinetorium élvezete vörös színt, az alliumfélék után pedig sajátos hagymaszagot vesz fel a tej, míg több más különböző fű nem keserűvé teszi a tej ízét.

### A kávéról.

(Vége.)

A kávéalj igen jó felhasználási módja — korpával keverve — libahízalásra használni, miután tőle a liba jól meghízik és husa felette izletessé válik. Ha a kávéaljat szódaoldattal főzzük ki és az átszűrt folyadékhoz timsót adunk, barna csapadékot kapunk, melyet festékül használhatunk. Színné égetve a kávéaljat, szintén festékanyagot nyerünk. A kávé pörkölésekor keletkező szag frissen meszelt falak kelle-

metlen illatát jól fűdi, noha valószínűtlen, hogy egyáltalán desinificiáló hatása volna. A kávéfa husos gyümölcsének héjából az arabok, épügy mint mi a szőlőből, szeszes italt készítenek, melynek valószínűleg a kávéhoz hasonló élénkítő hatása van. A megszáritott gyümölcshust pörkölik s vízzel leöntve mint szultánkávé vagy kávé használják. Egy ehhez hasonló preparatum az európai kereskedelemben is előfordul. A kávéfa leveleit Sumatrában és Jávában theakészítésre használják, mely szag, íz és külszín tekintetében a kínai theához hasonlít. E levelekben több a koffein, mint a kávészemben és különösen sok bennük a cersav; mint a felette drága thea esetleges surrogatuma tehát figyelmet érdemelnek.

A kávé nagymérvű használata surrogatumok felkeresésére vezetett, a melyek azonban a kávé nem helyettesíthetik, mivel sem koffeint, sem a kávé más jellemző alkotórészeit nem tartalmazzák. Miután a surrogatumokat is pörkölik, empyreumatikus anyagok is vannak bennük, a melyeknek hatása némileg hasonló lehet a kávé hatásához. A legfontosabb pótállatok a már említett sakkán kívül a különböző gabonaművek, különösen a rozs, mely e célra már a tizenhetedik században is használtatott. A rozsszemeket e célra puhára főzik — a nélkül, hogy felrepednének — s megszáritva pörkölik. A lupinák is használják e célra. Mindkettő igen tápláló italt szolgáltat. A makk, melyet Marx 1784-ben ajánlott, cersavtartalmú és ennélfogva a kávéhoz hasonló, azonban inkább mint gyógyszer s nem mint élvezeti ezikk jöhet tekintetbe.

A különböző répapfélék is gyakran használt surrogatumot nyújtanak, melyet különösen a cikória-kávé hamisítására használnak. A svéd vagy kontinental kávé az Astragalus baetiens L. pörkölt magvaiból áll és egyike a legjobb kávé-surrogatumoknak, épügy mint a pörkölt datolyamagvak. Említendő továbbá a Cyperus esculentus, Rosa canina, Taraxacum, Berberis vulgaris, Scorronera, Ruscus stb., továbbá Iris pseudacorus, Helianthus annuus, Cassia occidentalis stb. stb. magvai. Ujabb időben igen nagy hirre tett szert a fügekávé.

Dacára annak, hogy a kávé hazájában, Arabiában már régóta termelték és egy italnak, a kawah vagy kawah készítésére is használták, Arabián kívül mégis csak a tizenötödik század elején vált ismertté, és hol valószínűleg legelőször Jemenben keletkezett egy ültetvény. Egy adeni születésű mufti, Gemal Eddin Adjamba utaztában ismerte meg a kávé, melyet visszatérte után az imaórák pontosabb betartása végett a derviseknek osztogatni kezdett. E szokás nemokára Mekka körül is terjedni kezdett. 1511-ben indítja Khair bey helytartó az első irtóháborút a kávé ellen s noha majd minden ültetvényt elpusztított, közvetlen utóda annál nagyobb híve vált a kávévásznak. Konstantinápolyban 1534-ben II. Szolimán szultán uralkodása alatt került a kávé. Az akkori arab uradalomból, mely ép annyi dieshymnusz, mint gyúndalt őrzött meg, legjobban láthatjuk, minő folytonos küzdelem után vihhatta csak ki magának a

kávé a polgárjogot. Rauwolf, ki Aleppoban ismerte meg a kávét, 1582-ben hozta híret Európába, míg a legelső növényzeti leírása Prosper Albinustól (1591) származik. A legelső nagyobb kávészállítványt velenceiek hozták Európába 1624-ben, és 1645-ben a kávévás már egész Dél-Olaszországban el volt terjedve. XIV. Lajos francia királlyal IV. Mohammed egyik követe ismertette meg a kávét. Angliába 1652. évben, Németországba 1670-ben került a kávé. A legelső kávéház 1671-ben Marseilleben nyílt meg, s utána a második egy évvel későbbben Párisban. Bécsben 1683-ban, Nürnbergben és Regensburgban 1686. évben, Hamburgban 1687-ben, Stuttgartban 1712-ben nyitották meg a legelső kávéházakat. A kisebb vidéki városokban s a családokban azonban sokkal későbbben honosodott meg a kávé. Berlinben 1721-ben nyílt meg a legelső kávéház. II. Frigyes állami kávépörkölőket állított fel, a hol a kávét hatszor oly drágán árulták, mint magánkereskedőknek. Ugyanekkor ő tette a kávét állami monopolium-áruvá, s csakis nemesek, papok és hivatalnokok kaphattak pörkölési engedélyt. A népek nem engedték meg a kávévást, hogy a pénz ne menjen külső országokba. 1744-ben a kávét már minden német udvarnál itták, sőt sok magánháznál is. Mindazáltal a kávé még jó ideig delicatessé-számba ment, melyet csak gazdagok ihattak mindaddig, míg a művelődés terjedése könnyebben hozzáférhetővé nem tette. A hollandok már 1650-ben szállították az első kávéfákat Mekkából Batáviába, s miután a kávé itt jól megtermett, 1680-ban, majd 1690-ben nagyobb telepítvényeket alapítottak. A legelső jávai kávé 1719-ben került Hollandiába s ugyanazon időben keletkeztek a surinami és más sündszigeteki és ceyloni kávéültvények. Nagyon megbámultak az amsterdami botanikus-kertben egy kávéfát, mely kihajtott s melynek gyümölcse meg is érett (1710-ben). Ebből kapott XIV. Lajos egy oltványt. A francia kolóniákon rohamos gyorsasággal keletkeztek az ültvények, különösen Santo-Domingo, Guadeloupe, Cayenne stb. A francia forradalom előtt Santo-Domingo, Cayenne, Guadeloupe és Bourbon felezték az európai szűkségletet. S csak mikor a néger lázadások következtében a santo-domingói ültvények elpusztultak, keletkeztek a kubai és venezuelai ültvények. Jamaica 1732-ben, Brazília 1762-ben már sok kávét termelnek, az európai kereskedelemre azonban csak 1808-ban kezdik befolyásukat érvényesíteni.

### Naleszni Gyula

tekeasztalgyáros.

Ama iparosaink közt, kik fiatal s fejlődésének első stádiumában levő hazai iparunk fejlesztése körül nemcsak itthon, hanem a külföldön is elévülhetlen érdemeket szereztek maguknak, méltán „oglallat” helyet Budapest legregibb tekeasztalgyárának tulajdonosa: Naleszni Gyula.

Naleszni Gyula, ki ma hazánk egyik legrégibb és jó hírnévnek örvendő tekeasztal és dákógyárának élén áll, Budapest 1854-ben született, hol ez időben édes atyja már kiterjedt és nagy forgalommal bíró billárdgyárral bírt. Miután mester-ségben atyja vezetésé alatt alapos tanulmányokat végzett s általa az akkori czéhrendszer értelmében felszabadított, ismereteinek gyarapítása végett hosszabb külföldi tanulmányokra indult, amely-



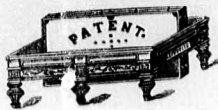
nek tartama alatt Bécsben, Salzburgban, Grácban és Triesztben, majd Németországnak leghíresebb tekeasztalgyáraiban terjedelmes elméleti és gyakorlati ismereteket szerzett. Három évi szorgalmas és komoly munkával eltöltött év után 1874-ben azon elhatározással tért vissza Budapestre és vette át atyja üzletének vezetését, hogy külföldön szerzett ismereteit a főváros kávéházainak nemesek tekeasztalokká ellátása, hanem azoknak teljes berendezése utján is érvényesítse. Önálló tevékenységének ideje alatt a fővályt mindig gyári termékeinek kiváló minőségére s precizitására fordította és szigorú becsületességgel üzletelvi folytán csakhamar annyira emelte az atyja által 1852-ben alapított gyár tekintélyét és közkedveltségét, hogy az ma már a székes-főváros legelső hasonrangu

# Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

**Budapest, Uj-utca 39.**

Mindenemű  
**legdivatosabb**  
**Tekeasztalok**  
raktára.



Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdíszesebb kiállításig **ugy saját mint adott rajzok szerint.**

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

Mindenemű kávéházi kellékek u. m. dákók, golyók, kréta, schach, do-minó, újságkeret stb.

Die zu Alsó-Tátrafüred gehörende  
**Restauration und Kaffee-wirthschaft**  
zu r

## „Schönen Aussicht“

ist vom 1. Jänner 1896 auf 3 event. 6 Jahre zu verpachten.

Dieses Pachtobject besteht aus folgenden 4 Baulichkeiten:

I. Das Hauptgebäude mit grossem Saal, Küche, Speise, Buffet, Keller und 5 Gastzimmern.

II. Nebengebäude mit Wohnzimmer für das Dienstpersonale.

III. Grosser amerikanischer Eiskeller.

IV. Stall für Pferde, Kühe, Schweine und Geflügel.

Nähere Auskunft ertheilt die Eigen-thümerin:

Késmarker Bank-Action-Gesellsch.

oder

Valerius Horn, Badedirector in Késmark.

## Sensationell!!

Die beste elektrische Glühlampe „Apollo“ bekannt durch lange Brenndauer und geringen Stromverbrauch.

☛ 25% Ersparniss! ☛

Alleinige Verkaufsstelle für Ungarn

Institut „Excelsior“

Budapest, Granátos-utca 16.

**Elektrische Bogenlichtkohle**

ist in Prima Excelsior zu haben im  
**Institut Excelsior,**  
Grenadiergasse 16.

☛ Telefon 1156. ☛

☛ Telefon 1156. ☛

**Ditrichstein M.**

## Lakás- és ablaktisztítási, padló-beeresztési vállalat

BUDAPEST,

V., Erzsébet-tér 13. szám alatt.

Tisztít alaposan, pontosan és olcsón

egész lakásokat, új épületek, üzleti helyiséget,

ugyszintén padlók beeresztése és lakkírozása legjobban lesz eszközölve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csakis megbízható munkások által.

Poloskák, sváb, orosz férgék és molyok stb. alaposan kiirtatnak.

vállalatai közt előkelő helyet foglal el. Nem elégedvén meg az itthon szerzett érdemekkel és elismeréssel, minden alkalmat felhasznál arra, hogy hazai ipartermékeit a külföldnek is bemutatassa s így majdnem a legtöbb külföldi világkiállításon résztvevett. E tevékenysége folytán nemesak azt érte el, hogy Linzben a nagy arany, Eszéken a nagy ezüst, Egerben a nagy arany, Welsten és Grácban a nagy arany érmekek, Velenczében pedig a keresztalakú aranyéremmel lett kitüntetve, hanem azt is, hogy gyártmányai ez idő szerint nemesak Magyarországon, hanem a külföldön is, így különösen a Keleten, Szerbiában, Romániában, Bulgáriában, sőt Törökországban is el vannak terjedve. Ő volt az, aki hazánkban a chicagói mantinnelnek nevezett újítást bevezette s ezáltal gyártmányai tökéletességét csak emelte.

Számos kitüntetésen kívül gyártmányai kitűnő-sége mellett legkésebben szólnak az általa berendezett fővárosi és vidéki kávéházak, kaszinók és vendéglők, valamint a leghíresebb billárdmes-terek bizonylatlái, melyek mind az általa készített tekeasztalok kiváló volta mellett tanuskodnak.

Wagner József.

### Der Kaffeehaus-Bosniql.

Das Kaffeehaus ist noch am geeignetsten, dem Ein-famen das Familienleben halbwegs zu erziehen, nur muß man eben bei der Wahl feines Stamm-Kaffeehaus vorzüglich sein; es erheischt geboten, sich nur dort häuslich niederzulassen, wo man nebst guten Getränken auch eine aufmerksame Bedienung und eine anständige Tardepartie findet.

Ein solches Kaffeehaus fand ich. Aber lange hielt die Freude nicht vor, ein anderer Stör magst lieb meine Behaglichkeit nicht ankommen.

Es war dies eines jener Originale, wie sie das Kaffeehausleben ausbrütet. Was der Herr Reidler, so hieß der Mann, eigentlich war, das wußte Niemand, denn er war einjübig, verschlossen und kurz angebunden, aber da er Auengläser trug, so wurde er der Kaffeehausfite gemäß, „Herr Doktor“ genannt.

Er erchien des Morgens gegen 7 Uhr im Lokale, rief dem Marqueur zu: „Wie gewöhnlich!“ jagte der Kaffierin, dem Fräulein Lori, „n Morgens“, hing seinen Hut an den Nagel in einer abseits gelegenen Küche und begab sich dann augenblicklich auf die Entdeckungsreise nach den Morgenblättern. Mit gierigen Blicken durchstreifte er sämtliche Räume und legte sich erst dann zu seiner Melange, nachdem er sich sämtlicher Zeitungen bemächtigt hatte.

Als ihm dies theils durch List, theils durch Brutalität gelungen war, stapelte er die Blätter vor, neben und hinter sich auf, nahm einige, auf die er besondern Werth legte, unter den Arm, andere auf den Schoß, worauf er behaglich schmugelte, mit der Lectüre und dem Frühstück zu gleicher Zeit begann.

Er las bedächtigt und frühstückte bedächtigt. Niemand passirte es ihm, wie es anderen Zeitungslesern oft geschieht, die heißhungerig über Kaffee und Reinigkeit verfallen, daß er sein Kispfel statt in die Melange in das Wasserglas tauchte oder statt in das Gebäck in den Kaffeeöffel biß.

Herr Reidler war eben ein virtuoser Zeitungsleser. Er las nicht nur das, was ihn interessirte, wie andere Berufs-menschen, die sich entweder für den Kurszettel und Börsenachrichten, oder für die Romane und den Gerichts-saal interessiren, er las die ganze Zeitung und zwar jede einzelne vom Leitartikel angefangen bis hinten hin, wo sich die ehrbaren Heirathsanträge, die fräftigen Waffsen und die verlaufenen Hunde befanden.

Aber auch jene Zeitung, die er bereits gelesen hatte, ließ er nicht aus.

„Ach lei“ ja die Zeitungen nicht so wie die Anderen“, sagte er einmal zum Marqueur, der ihm ein zur Seite gelegtes Journal faust entwunden wollte, „ich muß vergleichen.“

Und er verglich die Telegramme, die Tagesneuigkeiten und die Gerichts-saalberichte sämtlicher Zeitungen miteinander, schüttelte dabei die und da den Kopf und erst wenn er alle Blätter gelesen und verglichen hatte, dann schob er den Stof weit von sich weg und rief dem Marqueur zu:

„Nehmen Sie's weg.“

Der Besitzer des Kaffeehauses hatte ihn einmal darauf aufmerksam gemacht, daß die Zeitungen doch nicht bloß für einen Gast allein da seien, sondern daß auch die anderen Gäste das Recht haben, ihre Journale zu lesen, worauf Herr Reidler erwiderte:

„Nehmens halt von jeder Zeitung ein paar Exemplare! Ich bin's so gewohnt und werd' mich jetzt nicht mehr umdrehn! Wenn ihnen das Abonniren mehrerer Exemplare eine Zeitung zu viel kostet, dann sperren's zu und machen's eine Grieslerei auf, dann genügt ihnen der Hansjörgel.“

Waren die Morgenblätter von Herrn Reidler auf die eben geschilderte, umständliche Weise erledigt, dann ging der Zeitungstiger auf neue Beute aus.

Diesmal schleppte er die Abendblätter der ausländischen Zeitungen und die Provinz-journale neuesten Datums in seine Höhle, bei seiner dritten Rundreise belegte er sämtliche illustrierte Journale und Witzblätter mit Beischlag.

Nachmittags erschien Herr Reidler bald nach ein Uhr. Er nahm aber nicht wie des Morgens in seiner Fensterliche Platz, sondern postirte sich an einem Tisch

nahe der Thür. Von dort aus blickte er forschend hinaus auf die Straße und kaum hatte er die Zeitungsaus-trägerin erblickt, als er ihr mit einem Satz entgegen-sprang und mit den Worten: „Geben S' nur her, schnell, schnell!“ das ganze Packet Zeitungen abnahm und diese erst dann den übrigen Gästen zur Verfügung stellte, nachdem er sie gelesen hatte.

Die übrigen Gäste, die Herrn Reidler als „stillen Narren“ betrachteten, waren an diese Tyrannei bereits so gewöhnt, daß gar niemals ein Wort des Unwillens laut wurde, man begnügte sich einfach damit, diese Marotte des Herrn Reidler zu bespötteln.

Neue Gäste murmelten anfangs wohl; allein, da dies nicht den geringsten Erfolg hatte, fügten auch sie sich schließlich.

Wie groß war daher das Erstaunen Aller, als eines Tages Herr Reidler im Kaffeehaus erschien und nicht die geringste Miene machte die Zeitungen zu annektieren. Er nahm in seiner Niöche Platz, trank in aller Gemüthlichkeit seinen Kaffee und guckte dann gemächlich, die Hände in den Hosentaschen, im Munde eine Zigarre, zum Fenster auf die Straße hinaus.

Dies seltsame Betragen beunruhigte den Kaffeehändler, beunruhigte die Gäste und beunruhigte das Dienstper-sonal, man lief zusammen, schüttelte die Köpfe und flüsterte sich zu:

„Jetzt ist er ganz narrrisch word'n“  
 „Da die Befürchtung nahe lag, daß dieser vor-läufig noch stille Wahnsinn in Tobzucht übergehen könnte, beschloß der Kaffeehausbesitzer, seinem so um-gewandelten Gast ein wenig auf den Zahn zu fühlen.“  
 „Sind's unwohl, Herr Doktor?“ fragte er ihn.  
 „Keine Spur erwiderte der Interpellirte lächelnd.“  
 „Sie glauben, weil ich keine Zeitung les'?“  
 „Das hat ein ganz andres Bewußtsein.“ Und nun erzählte Herr Reidler dem Kaffeehändler die bekannte Geschichte von dem Wilddieb, den, als er eine Aufstellung als gräf-licher Jäger erhielt, die Jagd plötzlich nicht mehr freute, weil sie für ihn eben keine verbotene Frucht mehr war, der aber nun heimlich in den Gewässern der Umge-bung fischen ging, weil dies „a verboten is.“

„Und so geht's mir auch,“ schloß Herr Reidler.  
 „Ich seh', daß sich gar kein Mensch mehr über mich ärgert, kein Mensch brummt mehr, man hat mir schon wenigstens vier Wochen keine Grobheiten gesagt, das ist langweilig und darum freut mich auch meine ganze Zeitungslieserei nimmer. Aber beruhigen Sie sich Herr Kaffeehändler, mir ist schon etwas Anderes eing'fallen, ich werd' jeh' lidig'n, das gift die Leut' auch.“

Herr Reidler hielt was er versprach. Er kibigte beim Tarock, kibigte beim Domino, beim Schach, beim Piquet, bei den Kalabriaspartien, kurz, wo sich zwei oder mehrere Personen zusammenfügten, um sich zu unterhalten, da war er mitten unter ihnen und be-läftigte die Spieler durch seine Rathschläge und Be-merkungen.

Seine Absicht, die Leute zu ärgern, erreichte er vollständig, und Grobheiten bekam er mehr als genug. Er schien eben gar nicht darauf zu hören, ja manch-mal verhöhnte er Diejenigen, die sich besonders auf-regten.

„No, no,“ sagte er einmal, „giften Sie sich nur nicht gar so, joust mach' ich da an der Wand einen Strich und schreib' dazu: „So hoch sprang der Herr Maier am vierzehnten August Eintausendacht-hundert-fünfundneunzig vor Gall.“

Alle Bemühungen der Gäste und des Kaffeehaus-besitzers, Herrn Reidler dazu zu bringen, daß er den Paragraph Eins des Kibigerechtes, der da bekanntlich lautet: „Der Kibig hat's Maul zu halten“, respektire, blieben erfolglos.

Als nun der Kaffeehaus-Bosniql einer Tarock-partie zutraf:

„Ich hab' einmal im Narrenhaus drei Wüßhün-nige tarockiren g'seh'n, die habn's besser können!“ war das Maß voll. Herr Reidler wurde höflich, aber ent-schieden aufgefodert, das Lokal zu verlassen und nicht wieder zu betreten.

„Is auch kein Unglüt,“ sagte er, es gibt ja noch mehr Kaffeehäuser, wo man sich bißl unterhalten kann.“  
 Wo sich Herr Reidler derzeit aufhält und ob er noch beim Zeitunglesen ist oder schon kibigt, ist mir unbekannt; allein da ich Sinn für Gerechtigkeit besitze, will ich hoffen, daß der Kaffeehaus-Bosniql in irgend einem Kaffeehaus mit „harben“ Stammgästen etwas mehr als nur Grobheiten bekommen, und daß man ihn irgendwo weniger höflich auf die Straße setzen wird.

R. Krassnigg

### Az erjedéses italok.

Az erjedéses italok közt joggal illeti meg a bort az első hely. A bor tudvalevőleg akként készül a szőlőnedvből, hogy a benne foglalt ezukornak kisebb vagy nagyobb része alkohorra és szén-savra esik szét. A bomlásban résztvevő ezukormennyiség, s ezzel összefüggésben az alkoholtartalom mennyisége is egyrészt az eredetileg jelenlevő ezukornak mennyiségétől függ, másrészt pedig ama légmentartalmú anyagok mennyiségétől, melyek az erjedési folyamatot rövidebb vagy hosszabb ideig fenntartják. Igen sokat vitatkoztak már a borknak előnyei és hátrányai felett, valamint ugyancsak a felett is sokat vitatkoztak már, hogy a gyermekeknek életük legelső éveiben szabad-e már bort inni, avagy csak később-e, az előrehaladottabb kor éveiben. Mindezek oly kérdések, a melyekre általános értékű feleletet adni nehéz.

# Unauslöschbare Merkfarbe,

den Herren Gastwirthen zum Gebrauche des **Merksens ihrer Wäschesorten** aufs Beste zu empfehlen, ist zu haben bei

**GEORG WILLERS**  
GRAVEUR

IV. SZERVITA-TÉR 2. SZÁM.

Dasselbst sind auch alle möglichen

**Kautschuk-Stempel**  
zu bekommen.

## NALESZNI GYULA

tekeasztal- és dákógyára  
BUDAPESTEN

Gyár: Szabolcs-utca 4. \* Városi iroda: Eötvös-utca 20,  
Alapított 1852.

A főváros legrégebbi tekeasztalgára.

Elvállalja

fővárosi és vidéki kávéházak teljes berendezését.

A legdivatosabb

amerikai rendszerű- és verseny-tekeasztalok raktára.

Kávéházi berendezéseket saját vagy adott rajz szerint vállal el.

Egyszerű és kettős forgatható tekeasztalait, kiváló minőségű dákóit, sak-, domino- és kártya-asztalait ajánlja a t. cz. közönség s a kávéháztulajdonosok becses figyelmébe.

## TOTIS LAJOS

porcellán- és kőedény-nagykereskedése

Petőfi-tér 3. szám BUDAPEST, Ferencz József-rakpart 32.

Kávés-, teás-, étkező- és mosdó-készletek.

Szálloda-, vendéglő- és kávéház-berendezések. Majolika és fayence fényüzési-czikkok gyári árak mellett. — Telefon 35.

# 1 frt

heti részletfizetésre elegáns férfi ruha, télikabát kész s mérték szerint, ugymint külön üzletben

női ruha, női kabát, ezüst, arany és ékszerek olcsón kaphatók.

**BÁRON LIPÓT**

Budapest, akácza-u. 39.

# Biztos és sok haszonnal járó jövedelmet

szerezhet mindenki magának, a ki nagyon szép tojáspercczel, Bisquitte, chokoládé és drezdai sütemények készítése módját megtanulni kívánja. — Tanítás levélileg is. — **Klein Gyula**, különlegességek készítője, Pápa, Árok-utca 809. szám.

A gyermekeket illetőleg például azok testi szer-vezete s a nekik nyújtandó bor mennyisége jöhét tekintethe. Egészben és nagyjában azonban a kérdést a következő módon is felvethetjük: »Milyen állapotban van amaz országok lakossága, s ennek egész-ségi állapota, a melyekben a termelt bort a lakosság legnagyobb része rendszeresen fogyasztja, s milyen-ben ama országok lakossága, a hol bor nem terem-vén, a lakosság ilyen nem is iszik?« E kérdés tár-gyalásánál csakhamar arra a meggyőződésre fogunk jutni, hogy a borknak az egészségre gyakorolt hátrá-nyos következményei sokkal inkább észlelhetők amaz országok lakóinál, a hol a bor nem terem, mint azokban, a hol igenis termeltetik. A bortermő or-szágok lakossága ritkán issza a bort túlzott meny-nységben, mivel az éghajlat erre nem igen nék-szeríti, de még ott is, a hol — mint nálunk — aránylag jelentékeny mennyiségben fogyasztják, hát-rányos következményei sokkal kisebb mérvben kon-statálhatók, mint éppen amaz országokban, a hol a borhoz a lakosságnak csak kisebb része juthat, a hol a bor nem terem, s a hová a bor csak hosszabb utazások után juthat el, miután már előbb minden-féle procedurának ment keresztül. A borról minden-esetre elmondhatjuk egyuttal azt is, hogy a haszná-latban levő három erjedéses ital: bor, sör és pálinka közt a legkevésbébbé hál ártalmasan a néptömegek, illetve a lakosság fizikai és morális tulajdonságaira. Ujabbban a borknak hatalmas versenytársa támadt a sörben, sőt sokan e körülmények örvendéses jelöl-tőségét is tulajdonítanak, mivel a sör különös tápláló erejének tartják. S valóban, a tapasztalat arra tanít, hogy némely embernél a sörivás hús- és zsirszap-urallattal jár, s hogy igen sok beteg, kit bor segítsé-gével nem tudunk felségezni, a sör rendszeres élve-zete folytán csakhamar lábra áll. Ebből azonban sehogysem szabad azt következtetnünk, hogy a sör az, mely direkte érvényesíti tápláló befolyását, mert tudjuk, hogy a legjobb sörben is a tápláló alkatrö-zsek, tehát a dextrin, a cukor és növényfehérje alig több 5%-nál. Az alkoholtartalom is, a mely a szervezet-ten csak tökéletlen bomlást szenved, csak nagyon alá-rendelt szerepet tulajdoníthatunk a kilégzés elősej-tése tekintetében. Azonkívül az alkohol épuj meg-van a borkban, mint a sörben, e tekintetben tehát, midőn annak bizonyításáról van szó, hogy a sör táp-érteke a borénál nagyobb, egyáltalán nem is jöhét tekintetbe; azonban a sör, eltekintve attól, hogy al-koholt foglal magában, egyuttal keserű ízű ital is; olyan egyéneknek tehát, a kik különben sem elég jól emésztési, sem a magukhoz vett táplálékot kellően avagy tökéletesen kihasználni nem képesek, egyuttal arra is szolgálhat, hogy azok a tápanyagokat jobban kihasználhassák, azokból — mennél többet vehessenek magukhoz. Mindez azonban csak addig történhetik és csak addig jár haszonnal, míg a sört mérsékelt meny-nységben veszzük magunkhoz. Ha azonban a sört mértékten mennyiségben élvezzük, akkor a most leirttal homlokegyenest ellenkező hatása mutatkozik, az egyén tápszükségletének mennyisége alászáll, ereje a gyarapodás helyett folyton fogy. Nem kell külö-nösen kiemelnünk, hogy a mértékletlen sörivás folytán a test és szellem nehézkessé válik, a test ellenállási képessége akut megbetegedésekkel szemben csökken és hogy gyakran erős, torosus természetű egyének rohamos gyorsasággal pusztulnak el.

A harmadik — teljes joggal rosszírú és üldö-zött — erjedéses ital a pálinka. A felette folytatott számos vitának ezuttal csak föbb pontjaira akarunk utalni. A lakosság szegényebb osztályainak pálinka-fogyasztását azzal szoktuk indokolni, hogy a szűköl-kődő és éhező nép azért iszik pálinkát, mert a mel-lett megeddik. Csakhogyan ez nem áll. A pálinka által termelt meleg semmivel sem nagyobb, mint ama bur-gonya, illetve gabonaneműek égési melege, a melyek-ből a pálinka égetve lett. Ha már most a pálinkának aránylag magas árát is tekintelve veszzük, könnyen be fogjuk láni, hogy a szegény ember a pálinkáért sokkal többet fizet, mint fizetne a kenyérért és bur-gonyáért. Sokkal helyesebb e helyett pszichológiai mentséget feltennünk, míg a munkás-osztálynál már kénytelenek vagyunk a pálinkákezelvet jogisítottágot igénylő több oknál fogva elismerni. Tagadhatlan tény azonban, hogy a sörnek a pálinka felett gyakorolt győzelmet az emberiség általános nagy érdekeinek szempontjából csak örvendésnek tarthatjuk.

A „Központi névmagyarosító társaság“ el-nöke Telkes Simon az erjedéses országok kiáll-ítás közöttben meglehangú felhívást bocsátott ki, melyben a névmagyarosítás teljesen díj-talan kereszttulvitelére vállalkozik olyanok részére, kik nemzeti államéletünk e pártalan for-dulópontja alkalmával nem vleg is magyarok akar-nak lenni. Az eszmét, mely különben napról-napra hódítja hivat, a legmelegebben ajánljuk olvasóink kiváló figyelmébe. Felvilágosítással a társaság el-nöke készséggel szolgál (I. kerület, Atilla-utca 137. sz. alatt.)

Betegsegélyző pénztárak veszedelme. Mint értesülünk, az országos statisztikai hivatal oly ada-tok rendszeres beküldését követeli a főváros beteg-segélyző-egyesületeitől, melyek nemcsak a pénztárak a u t o n o m i á j á t veszzéylezik, hanem tekintettel arra, hogy a hivatal átiratában követelt munka-erők rendszeres alkalmazása oly terheket róna az

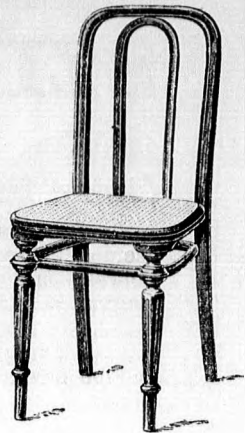


# Szálloda-, vendéglői- és kávéházi-berendezéseket

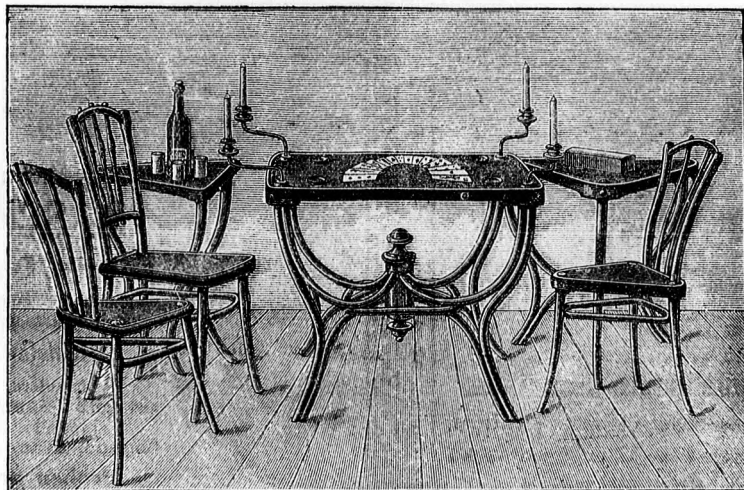
olcsó és izléses kivitelben

## THONET TESTVÉREKNÉL

Budapest, IV., váczi-utcza 20.



Képes árjegyzék  
kivánatra ingyen  
és  
bérmentve.



Képes árjegyzék  
kivánatra ingyen  
és  
bérmentve.

# Berndorfi fémáru-gyár

Raktár váczi-uteza 25 **BUDAPEST**, a Kristóf-tér sarkán.

Ajánlja alpacca-ezüst, china-ezüst és alpacca-gyártmányait, u. m. étszerek, asztalterítékek, kávé- és téa-kannák, téa-szűrők, gyertya- és karos-gyertya-tartók, gyümölcs-állványok, kelengye-caseták stb.

Szálloda-, vendéglő-, kávéház-, tisztí étkező-berendezések a legszolidabb kivitelben. — A készítmények szoliditásáról kezeskedik a czég régi jó hírneve.

A berndorfi fémáru-gyár alpacca-ezüst tárgyai általában fehér, kemény-fém-ből vannak, alpacca alappal, galv. uton erős, sok évi tartósságra számított, 16 latos ezüsttel bevonva, melyeknek szilárdságáért kezeség vállaltatik.

**A legjobbnak elismert Patent**  **tiszta nickel főző-edények**

melyek össze nem tévesztendők a kereskedelemben s forgalomban lévő Nickelezett v. Nickel-lemezelt edényekkel, melyek rövid használat után tönkre mennek és értéktelenné válnak.

A Berndorfi Tisztanickeledények évtizedeken át el nem pusztulnak és legtisztább érez, mely az egészségre káros alkatrészt nem tartalmaz a mi orvosi te-  
kintélyek által is el ismervé.

Azonfelül a tiszta Nickeledények mindég értéket képviselnek, amennyiben bármily használhatatlan állapotban a fent jegyzett védjegygyel ellátottakat 4 forintért különként számítva ujjakkal be-cserélhetnek.

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve.



# SZIMON ISTVÁN, Budapest,

fűszer-, csemege-, cognac-, rum-, bor- és tea-kereskedés

Fióközlet: Váci-körút 60. **Főüzlet: Váci-körút 12. sz.** Fiók-üzlet: Teréz-körút 35.

Szálloda, kávéház és étterem tulajdonos araknak ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű fűszerárak, bel- és külföldi csemegék-, tea-, rum- és borokban, angol és francia tea-sütemények, eredeti töltésű francia cognac Martell J. F., Henessy Jaques, — F. Courvoisier & Curlier Freres és Tricochetól, — ugyszintén igen jó minőségű saját töltésű magyar cognac, továbbá Gróf Keglevich István-féle. Czuba-Durozier és Világosi, eredeti töltésűek. — valódi francia pezsgőborok — u. m. Duminy, Heidsik, Pomery és Greno, G. H. Mumm, Roederer, Moët-Chandon és Veuve Cliquot, nemkülönben magyar pezsgők a legelső ezégektől, valamint sajtok, halak, hus és kolbász fajokban. Orsovai, Astrachan és Elbe caviár, angol és francia főzelék, konzervek, befőttekben minden e szakmába vágó cikkekben csakis a legjobb minőségű és mérsékelt árak mellett.

☛ ☛ Vidéki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközöztetnek. ☛ ☛

Arjegyzék kívánatra bérmentve küldetik ☛

☛ ☛ Telefon összeköttetés mind a három üzlettel.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorrätbig in den meisten Spezereiwaaren-Handlungen Budapests und der Provinz.

**Grösste Fabrik Ungarns.**

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

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Goldene und Silberne Medaille.



Bei 10 intern. Weltausstellungen mit ersten Preisen prämiirt.

**M. SCHNABL, BRÜNN**

**Fabrik feinsten Liqueure**

empfiehl den Herren Cafetiers seine bestes an-  
erkannten Erzeugnisse aller Gattungen

**finster Kaffeehausgetränke.**

Als besondere Specialität: **Chartreuse grün**  
und **gelb**; **Vanille**, **Lebenswecker**, etc. etc.  
Echter alter **Jamaica Rum**, ung. und franz.  
**Cognac**, **Arac** wie auch hochfeine **Thees**.

**Proben auf Verlangen gratis.**

Vertreter in Budapest: **LUSTIG LAJOS VII.** Rottenbillergasse 1.

# Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

*Diplome d'Honneur*

Lissabon.

*Promontor.*

*Arany érem*

Sáris, Nizza, Semesvár, Anvers.

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

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

*Főraktár: Borhegyi Ferencz ezeltől Laposy  
Budapest, Haas-palota.*

*Vezérképviselőség: Ruda és Blochmann, Budapest.*

