

Előfizetési ára:

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

Hirdetéseket

felvesz a kiadóhivatal
IV. egyetem-tér 6.

A VENDÉGLŐS.

MEGJELENIK
minden hó 1-én és 15-én.
SZERKESZTŐSÉG
és
KIADÓHIVATAL
IV. kerület,
egyetem-tér 6.

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.

A szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok-
ipartársulata létezik:

IV. kerület, Himző-utca 1. szám.

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

II. ker., Medve-utca, Fáczaán.

Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak.

Kéziratok vissza nem adtnak.

Kiadó és felelős szerkesztő:

WAGNER JÓZSEF

IV. egyetem-tér 6.

LETH LAJOS

a budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulatának
helyeszerző főigazgatója, IV. kalap-utca 5.

PAULITS JÓZSEF

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

ELŐFIZETÉSI FELHÍVÁS.

Lapom mai számával új előfizetési félévet nyitok meg. Hat, hosszú küzdelmekben és eredményekben gazdag év után, erőben, befolyásban és tekintélyben gazdagodva folytatja „A Vendéglős” megkezdett pályafutását. A közelmúlt évek elegendők voltak arra, hogy azok, akik kételkedtek, beláthassák, miszerint „A Vendéglős” mily sokat tehet a vendéglősök igényeinek és érdekeinek megvalósítására.

Hat, illetve hét évi fennállása alatt Magyarország szállodásai és vendéglősei színe java szólalt meg e lapok hasábjain és hogy minő eredménnyel, tudják mindannyian, kik e lapot olvasva, a vendéglősök mozgalmait ismerik.

Azért az új félévben is biztos reménnyel indítjuk utnak „A Vendéglőst”, mely ezen új folyamában a multban elért eredményeit csak szaporítani van hivatva. Az érdem legnagyobb része munkatársainkat illeti, kik szellemi tekintetben elejétől fogva pártfogóink voltak és él bennünk a remény, hogy anyagi pártfogásuk sem fog sokáig magára várni. Hisz e lap az egyedüli, komolyan számbavehető szaklap nemcsak Budapesten, hanem az egész országban, mely kizárólag a szállodások és vendéglősök érdekeit szolgálja s így nemcsak a fővárosi, hanem épúgy a vidéki szállodások is csak a maguk jól felfogott érdekeiknek tesznek eleget, ha e lapot nem csak szellemileg, hanem anyagilag is támogatják.

Midőn e számot, részint előfizetéseink megújítása, részint újabbak eszközése végett a rendes kétszeresen is meghaladó példány-számban küldjük szét Magyarországon szállodásainak és vendéglőseinek, becses jóindulatukat kérve lapunk számára, különösen vidéki kartársaink figyelmébe ajánljuk azt, mint oly lapot, mely egyedül van arra hivatva, hogy számukra közérdekű mozgalmakban hatal-

mas fegyvert biztosítson, fegyvert, amelynek segítségével ama célok legkönnyebben terjeszthetők ki és valósíthatók meg.

Budapest, 1896. június hó végén.

WAGNER JÓZSEF,
szerkesztő.

Országos vendéglős-szövetség.

A szövetségi szellem nagy hatásait, a szövetség üdvös voltait, ha nem is jelen formájában, már a régi időkben ismerjük. A czéhek „Gilde”-k szintén a szövetségi egy bizonyos nemét képezték s az, ami a középkori tengeri kikötővárosok, p. o. Velence kereskedelmét a XV. században oly hatalmassá tette, hogy vele a fél világon, különösen a Keleten korlátlanul uralkodhatott, az ugyanazon érdekű egy czéla egyesítése, társulása, a szövetség volt. A szövetségi szellem jótékony volta különösen élesen domborodik ki akkor, ha az alapját képező szellem nem csupán nyereségre, hanem a közérdek szemmel tartásával egyesült hazafiság.

Az ipar szabaddá válásával együtt járt a czéhek megszűnése, amit azonban, amint nyilvánvalóvá lett, hogy az ipari érdekek mégis bizonyos jogi természetű védelemre szorultak, nyomban követett az ipartörvények s ezek után az ipartársulatok megalakítása. Utóbbiak hatása és jótékony befolyása csakhamar olyan pregnans módon jutott kifejezésre az egyes iparágak felvirágzásában, miszerint bizvást elmondhatjuk, hogy hazai iparunk újabbán észlelhető fellendülése majdnem kizárólag e törvénykövetelte és biztosított intézményeknek köszönhető.

Mindennek dacára az ipar terén még ma is oly sok viszályt és helytelenséget tapasztalhatunk, a melyeknek számlása még csak a jövő feladatát képezi. Hogy tovább ne menjünk, az iparosok szakkerü kiképzését a törvény is megköveteli, de a már meglévő egyéni kizártság méltánylásáról éppen nem gondoskodik.

Amint a viszonyok az ipari téren általában egészségteleneknek mondhatók, épúgy mondhatók azok ilyeneknek a vendéglősipar terén is. A vendéglősök kötelessége jól és pontosan körül vannak írva, jogaik biztosításáról, érdekeik előmozdításáról azonban sehol sem történik intézkedés. S míg az italmérsi törvények csak arról gondoskodnak, hogy a vendéglősök száma a helyi regale viszonyok szabványai szerint szabályoztassanak addig mi intézkedés sem történt arra nézve, hogy a vendéglősöknek e viszonyokból keletkező megkötődésére már ele expressis verbis kizárva legyen.

E tünetek okai annak, hogy a vendéglősök országos szövetségének eszméje időről időre mind nagyobb erővel lép fel, s hogy mindazok, akik vendéglős közérdekeinkön önzetlen szolgálatába álltak, ezen eszmét — dacára az eddigi kísérletek meddőségének — sehogyssem akarják elejteni.

Tudomásunk szerint a vendéglősök országos szövetségének eszméje a Budapesten 1887. évi márczius 29-dikén és 30-dikán tartott országos vendéglős kongresszus alkalmával nyert először megvalósulást, és hogy az ezen kongresszuson hozott üdvös határozatok nem valósulhattak meg kivétel nélkül, az bizonyára nem a kongresszust egybehívó Budapesti szállodások, vendéglősök és koresmárosok ipartársulata, illetve ezek vezérfői, Gundel János, Glück Frigyes és Stadler Károly stb. megalkotói ügybuzgalmának, hanem egészen más körülményeknek tulajdonítható. E kongresszus gondos előmunkálatai folytán a szállodások és vendéglősök összes létezői és közérdekei, aminők a regale ügyek, a helyközvetítés, az országos szövetség, az országos nyugdíjintézet, a tanoncok képzése és szakirányú oktatásügye kivétel nélkül nagy gonddal és fáradsággal előkészítve kerültek a tanácskozási asztalra és részben, ha nem is az összeség, de maga a budapesti ipartársulat követelményei szerint meg is valósultak. Így rendezve van Budapesten a helyközvetítés, melyet az ipartársulat hivatalos munkaközvetítője lát el; rendezve van a regaleügy, mely az italmérsi engedéllyel ellátható vendéglősök számát egyszerűn-denkorra határozott számban állapítja meg; de rendezve és immár egy év óta életbeléptetve van a pénzérz. szakiskola is, ami évtizedeken keresztül legkevésbé megvalósítható reformterveknek látszott. Mindebből látható, hogy az 1887-diki programponctok majdnem kivétel nélkül megvalósítottak, azonban — s ez rögtön szemünkbe állik — csak Budapesten, csak a budapestiek számára.

S hogy így van, hogy vendéglősiparunk terén, különösen a vidéken még ma is olyan viszonyok uralkodhatnak, hogy vendéglőseink jogos igényeiket nem valósíthatják meg minden téren, hogy az 1887-diki kongresszus határozatait nem valósíthatták meg egyszerre az egész vonalon, nem valósíthatták meg a magyar vendéglősök közkeletévé, az egyedül annak tulajdonítható, hogy vidéki vendéglőseink nem szolgáltattak attól fogva a szövetség ügyét azzal az önzetlen lelkesedéssel, mely annak teljes értelemben vett megvalósulását lehetővé tette volna.

Az 1887-diki országos kongresszus óta, ma kilenc év után érkezik hozzánk a legelső hír, amely arról értesít, hogy a szombathelyi és pécsi ipartársulatok egy országos kongresszus egybehívását, s valószínűleg egy országos szövetség megalakítását tervezik. A mozgalomról örömmel vettünk tudomást lapunk VII. 144-dik számában, s ma csak azon reményünknek adunk kifejezést, hogy — miután a mozgalmat ezuttal éppen azok kezdeményezik, kiket a vendéglősök országos szövetsége létrehozásának szükségessége felől idő és tapasztalat tanítottak ki — az eredmény sem fog sokáig magára várni.

E lapok hasábjai ez ügyben bárki számára nyitva állanak.

F. Kiss Lajos.



Szállodai tolvajok.

Az utóbbi években a szállodai tolvajok nagyon aggasztó módon felszaporodtak, még pedig sokkal nagyobb mérvben, mint sem hogy azt beavatlatlanok hihetnék. Mintán minden szállodatulajdonos súlyt helyez arra, hogy a házában előforduló lopások ne kerüljenek a nyilvánosság színe elé, másrészt azonban daczára a legnagyobb elővigyázatnak s felügyeletnek, csak felette ritkán sikerül egy jó fogást csinálni, a gyuan a legtöbb esetben a házbéli alkalmazottakra esik, akik emiatt gyakran szenvednek ártatlanul.

Minthogy az aránylag kicsiny szállodákat európai viszonyaink között könnyebben lehet ellenőrizni, mint az óriási amerikai karavánzállókat, érdemesnek tartottam egy amerikai titkos rendőr közléseit feljegyezni, aki az ottani rendőrfőnök megbízásából állandóan a szállodák gyuanus vendégeinek megfigyelésével volt megbízva. »A közönséges tolvajoktól — így szolt az illető — semmit sem félünk, mert módszerüket ismerjük s elkészülve várjuk őket.«

Ritkán is tesznek valami nagyobb zsákmányra szert, és ezért a rendőség inkább a nagyobb-szabású, a szállodákban vendégül megszálló utazó tolvajokra ügyel. Az ilyen szállodatolvajok a legügyesebbek s azért a legtöbb dolgot ők adják a rendőség embereinek.

Valahányszor a nagyobb városokban kiállítás, kongresszust, convent stb. rendeznek, amely esemény folytán ama városokban az idegenek száma rendkívül felszaporodik, a titkos rendőrök már hetekkel előbb a központi rendőrfelügyelő-ségen a gonosztevők albumának gondos tanulmányozásába merülnek. Különösen a szállodatolvajok rovatába jegyzett individuunk fenyképeivel foglalkoznak behatóan, amely kellemetlen vendégekre ilyen alkalmakkor az ország minden részéből egész biztosan számíthatnak, s akiknek előzásával, ha csak későn érkeznél nem akar, ugyancsak sietnie kell a rendőségnek.

Az ilyen gonosztevők napról-napra új tervekben törők fejüket és igen nagy körültekintéssel lehetséges csak leleményes terveiket keresztül huzni. A tapasztalt szállodai tolvaj rendszeren oly szobát bérel magának, amelynek szomszédságában lakik az az ember, aki ellen terveket sző. Számít arra, hogy a vendég korán reggel hagyja el a szobáját, mielőtt még a szállodabeli élenkség kezdetét vette volna, hogy az ugyanazon emeleten levő feljáró helyet keresse fel. A vendég abban a meggyőződésben, hogy egy is rögtön visszatér, szobája ajtaját nem zárja be. A tolvaj ügyében fekvő megfizetett éberséggel lesi a pillanatot; majd nesztelenül hagyja el a szobáját s mielőtt még a vendég visszatér volna, kirabolja bórondijét, tárczáját, amelyet rendszeren a vánkos alatt talál s visszatér a maga szobájába.

Ilyen volt a régi mintájú szállodatolvaj, az új már sokkal ravaszabb.

A Hotel-Clerk (hivatalnok) asztala körül foglalatoskodva, a mindenkinek rendelkezésére álló vendégjegyzékből, mintha csak valami barát vagy rokon nevét keresné, a szállodai vendégek lajstromát alaposan végigtanulmányozza. Emellett arról is meggyőződhetik, hogy melyik szoba üres, melyik van elfoglalva, vagy pedig megvárja, mi a szállodat egy jobb kinézésű vendég, szobája számat bemondva, elhagyja a szállodat. Ennek az eljárásnak meg van az az előnye, hogy a tolvaj biztos lehet abban, hogy ennek a szobának a lakosa a szállodat elhagyta, míg ha egy másik szobába lopódnak esetleg meglepetések is érhetnek. A szállodaszobák valamennyi ajtaját fel tudják nyitni a tolvajok egy közönséges tolvajkulcsal Hyenkor aztán a tolvaj vig notát fülözésre vifei fel magát a liften a megfelelő emeletre s tolvajkulcsával a szobát felnyitván, 10 perc múlva alapos munkát végezve hagyja el a szállodat.

Egyik fogasok, amely igen sokszor bevált, abban állott, hogy a tolvajok abban a tudatban, hogy a vendégek a portást rendszeren fel szokták arra is hatalmazni, hogy helyettük esomagokat és számlákat vegyenek át kifizetés végett, ilyen módon tíz sőt több dollárt is szednek össze, és a besapozott portás később hűledezve veszi észre, hogy pénzéért néhány darab rongyot, egy eltört pezsgős üveget vett meg.

Nagyon könnyen ferköznek be e tolvajok a belülről elzárt szobákba is, főmög fogókkal minden nehézség nélkül fordítva vissza a zárbán levő kulesot. Ha a kuleson kívül az ajtón tolozár is van, ezt is minden nagyobb nehézség nélkül huzza fele. Sokszor persze nem talál mást mint egy nadrágot vagy bloomert, ezt s az aprópénzt azonban ott hagyja, mert csekélységekkel elvileg — nem foglalkozik.

A szemmeláthatólag gondolataiba merült vendég — aki azonban nem más mint szállodatolvaj — nyugodtan megy a szállodairóda s kulesát kéri. A legtöbb esetben — különösen ha nagy a tolongás vagy a vonattal, hajóval újabb vendégek érkeztek — meg is kapja. Ha felfedezik, olyan arcot vag, mintha fogalma sem volna mi történt vele: »Azt hittem, hogy az X. szállodában vagyok, pedig ez a Y. szálloda.«

Sőt arra is volt eset, hogy egy ily módon be-

furakodott tolvaj nemcsak a szobába jutott be, hanem ezenfelül még esomagját is levitette a fiakkerhez.*

Mindebből látható, hogy a szállodai tolvaj foglalkozása nagyon veszedelmes. Egy betörő, saját vallomása szerint, egyedül azért adta magát a szállodai tolvajlásra, mert az éjjeli betörés izgalmait nem bírta elviselni. »Attól féltem, hogy szélhűdést kapok még utóljára csupa igazoltságtól, azért inkább nappal dolgoztam a szállodákban.«

Ebből látható, hogy az amerikaiak még a lopásnál is tekintettel vannak a higiénere.

(A. K. Z.)

Fischmeyer John,
New-York.

Der Einfluß der Temperatur des Lagerkellers auf die Erhaltung des Farbstoffes im Rothweine.

Es ist bekannt, daß im Allgemeinen eine Flüssigkeit bei höherer Temperatur von einem festen Körper mehr aufzulösen im Stande ist, als wenn dieselbe einen niederen Wärmegrad besitzt. Nehmen wir nun an, daß ein Rothwein bei einer bestimmten Temperatur so viel Farbstoff enthält, als derselbe zu lösen im Stande war, so wird jede Temperaturerniedrigung eine Auscheidung von Farbstoff bewirken müssen. Kommt also ein solcher Rothwein aus einem wärmeren Raume in einen Lagerkeller mit niederer Temperatur, oder erniedrigt sich die Temperatur des Lagerkellers, in welchem sich der Wein befindet, so findet eine Auscheidung von Farbstoff statt. Eine solche Ausfällung von reinem Weinfarbstoffe kann jedoch nur bei sehr dunkelrothen Weinen vorkommen, die gewissermaßen eine getriggerte Farbstofflösung darstellen. Gewöhnlich wird der Farbstoff nicht in reinem Zustande, sondern in Begleitung anderer Weinbestandtheile ausgeschieden. Jeder Niederschlag, der sich im Rothweine bildet, entzieht diesem einen Theil des Farbstoffes. Wird z. B. ein Rothwein mit Gelatine geschüttelt, so ist der gefällte Wein heller an Farbe, als der ursprüngliche und zwar verliert derselbe umso mehr Farbstoffe, je mehr Gelatine angewendet wurde, je größer also die Menge des Niederschlages war, der sich durch Verbindung der Gelatine mit der Gerbiäure bildet.

Eine Trübung des Rothweines und Bildung eines Niederschlages kann sowohl bei Erhöhung, als auch bei Erniedrigung der Temperatur des Lagerkellers vorkommen. Wir wissen, daß im Allgemeinen die chemischen Vorgänge bei höherer Temperatur rascher und energischer vor sich gehen, als bei niederen Wärmegraden. Wird also die Temperatur des Lagerkellers eine höhere, so wirkt der Sauerstoff der Luft, welche durch die Poren des Fasses eindringt, auf die leicht veränderlichen Bestandtheile des Weines lebhafter ein, wodurch Niederschläge entstehen können. Im Rothweine sind es besonders die Gerbiäure und der Farbstoff, welche eine derartige Veränderung erleiden, daß sich unlösliche Körper aus ihnen bilden. Dabei findet ein doppelter Verlust an Farbstoff statt: erstens dadurch, daß sich veränderter Farbstoff auscheidet, zweitens dadurch, daß der aus Gerbiäure entstandene unlösliche Körper durch Flächenanziehung einen Theil des noch unveränderten Farbstoffes mitreißt. Es sind ferner im Rothweine noch andere nicht näher bekannte Körper enthalten, welche man als Extractivstoffe bezeichnet, und auf welche bei höherer Temperatur der Sauerstoff der Luft ebenfalls energischer einwirkt, in Folge dessen sich Niederschläge bilden, mit welchen zugleich auch ein Theil des Farbstoffes aus dem Weine verschwindet. Allein auch bei niederer Temperatur finden Auscheidungen im Rothweine statt, die oft in noch größerer Menge auftreten, als jene bei hoher Temperatur. Ausbeobachtet gilt dies vom Weinstein, der sich bei Erniedrigung der Temperatur des Lagerkellers oft in großen Massen niederschlägt. Es kamen bereits zu wiederholten Malen Fälle vor, daß Gastwirthe, die einen Rothwein in vollkommen klarem Zustande gekauft und in ihren Keller gebracht hatten, den Verkäufer nachher beschuldigten, dem Weine einen künstlichen Farbstoff zugelegt zu haben, weil sich schon nach wenigen Tagen eine bedeutende Menge eines violettrothen Niederschlages im Fasse gebildet hatte. Die angeführten Untersuchungen dieser Niederschläge ergaben bisher stets, daß dieselben der Hauptmasse nach aus Weinstein bestanden, welcher nur mit dem Rothweinfarbstoff und anderen gleichzeitig ausgeschiedenen organischen Substanzen verunreinigt war. Die Urhache dieser Weinsteinabscheidung war also augenscheinlich keine andere als die, daß der Wein, der früher in einem wärmeren Raume gelagert hatte, nun in einen kälteren Lagerkeller gebracht worden war.

Manche Rothweine enthalten humusartige Körper, die aus gefaulten Trauben stammen. Solche Weine haben oft die Eigenschaft, bei gewöhnlicher oder etwas höherer Temperatur vollkommen klar zu bleiben, bei niederer Temperatur jedoch sich zu trüben. Oft gelingt es, solche Weine dadurch zu klären, daß man dieselben mehrere Tage lang einer Temperatur von 0° aussetzt, wodurch sich die humusartigen Körper vollständig auscheiden. Ist es nicht leicht möglich, dieses Mittel anzuwenden, oder gelingt dadurch die Klärung des Weines nicht, so können die humusartigen Körper durch eine kräftige Schüttung mit Gelatine aus dem Weine entfernt werden. Daß in beiden Fällen eine Verminderung des Farbstoffes stattfindet, ist wohl einleuchtend, aber auch nicht zu vermeiden.

Aus dem Gesagten ergibt sich Folgendes: Zur Erhaltung des Farbstoffes im Rothweine ist eine höhere Temperatur des Lagerkellers entschieden ungünstig, weil bei dieser die chemische Wirkung des, durch die Poren des Fasses eindringenden Sauerstoffes eine energichere ist, in Folge deren, wie schon erwähnt, der Farbstoff fortwährend verändert und in einen unlöslichen Körper verwandelt wird. Viel günstiger ist es, wenn die Temperatur des Lagerkellers eine niedrige ist; denn hat sich einmal jene Weinsteinmenge ausgeschieden, welche bei dieser Temperatur unlöslich ist, so wird in Folge der schwächeren Einwirkung des Sauerstoffes der Luft der Farbstoff viel länger erhalten bleiben. Allerdings kann bei niederer Temperatur auch eine Trübung des Weines, in Folge eines Gehaltes an humusartigen Körpern stattfinden; diese ist jedoch leicht zu beseitigen, wenn der Wein bei dieser Temperatur geschüttelt wird. Damit ist wohl auch ein geringer Verlust an Farbstoff verbunden, allein man kann dann sicher sein, daß der Wein lange Zeit klar bleibt und sich auch beim Verkauf nicht trüben wird.

Az ó-kori népek borkészítése, edényei és pinczéi.

Ne vitalkozunk a felett, hogy Noe atyánk volt-e először becsipve. Ha azonban a biblia a róla szóló elbeszéléssel csak annyit akar tudomásunkra juttatni, hogy a szőlő nedvéből — bizonyos körülmények közt — részegítő italt előállítani eredetileg szemita találmány, ezt a biblikán bizáist el is hihetjük.

A borművelés hazája ugyanis a Kapszi tenger-től délre fekvő tartományokban van. Ott, valamint a szomszédos tartományokban Hachetiában, Mingreliaiban és Armeniában, vagyis a Kaukázus, Ararat és Taurus közt terem még ma is, a régiek által olyannyira magasztalt narancsszínű, edesbalsamos, átható illatú bor s a legnemesebb kolchisi szőlő, a Sapirania praecox és major, a melyeknek nedve oly sötétvörös, hogy nem ritkán línálva tévesztik össze. Ott még ma is a némi részben egy évezrednél idősebb borelőállítási módot használják, amint azt a legrégibb görög és római írók leírják, s éppen ez a mód, valamint a Kapszi tenger déli csücskénél elterülő földrészt az, amelyet a történelem a szemita faj ősi eredéshelyének mond, s tényleg innen indult is ki világhódító körjárja a szőlő, először az Euphrates termékeny partjaira, s innen Sziába, mint a Közép-tenger partjaira. Sziában ismerték meg a bort a lydok, a phrigiáiak, melyok síri népek, kik később kelet felől nyugatra vonultak. A borkészítés, amint északról Kis-Ázsián keresztül a görög felszigetig haltott, s a phöniciák kereskedők utján a gyarmatokba is eljutott, a Közép-tengeri mérsékelt ég alatt olyan gyorsan elterjedt, hogy az ott lakott népek, amint a történelem szinpadára léptek, mitől sem voltak távolabb, mint ama feltevéstől, hogy lehetett olyan idő is, amikor az emberek nem itták a bort, sőt a bort egyenesen az istenek ajándékának tekintették, amelyet utóbbiak a teremtéssel egyidejűleg ajándékoztak az emberiségnek.

Egyébként a bortermeles magas korát s azt a nagy gondot, melyet reá már kezdetlőtől fogva szenteltek, legjobban bizonyítja ama körülményből, hogy már a görögök és rómaiak is, több mint harmincz szőlőfajt ismertek és termeltek. Hogy azonban hogyan jáltak el a bor elkészítésénél, arról hűséges tudósítást olvashatunk Plinius, Varro, Cató, Columella stb. műveiben.

Ama óségi tapasztalat alapján, hogy a borknak minőségét semmi sem befolyásolja olyannyira, mint az éret és eretlen szemeknek összekeverése a préselés alkalmával, a szüretet rendszerint három részre osztották be. Mig ugyanis az első szüretet, amelynek főleg a kedvező helyen termelt korán érő fekete szőlőre szorították a szüret, már szeptember közepe táján kezdték meg, az utolsó szüretet rendszerint a következő hónap, vagyis október második felében tartották. Ezenkívül szokásban volt egy-két héttel a szüret előtt fordítást által a szőlőfűrtök nyelét letörni, köröskörül a levelek egy részét eltávolítani, hogy így ezek a napon elhervadjanak, vagy am egészen egyre megy, a szüretelt fűrtöket 4—5 napon át kiterítve hagyni a kert naps oldalaira kitélt gyékényeken, mielőtt a prés-házba vitték volna.

A présházban, az u. n. torculariumban először a kábal, majd a présrel nyomták ki a szőlő nedvét. A nedvet azonban nem edényekbe fogták fel úgy mint mi, hanem a szőlőnedv a présből (torcular) egy kifalazott és vakolattal ellátott gödörbe (lacus) folyt, s itt ment át első erjedésén a must is. A hátramaradó héj stbít újra kiszajtották, s ez volt a vinum tortivum (préselt bor). Az így hátramaradó anyag újabb kipréselése s vízzel leöntése által egy a rabszolgáknak szánt könnyű borféle-séget állítottak elő.

Minthogy a must erjedése alkalmával a nyílt, deszkákkal jól-rosszul elzárt gödörökben a bor tartalma és illata okvetlenül jelentékeny veszteséget szenvedett, a finomabb borok előállításánál e bajon azáltal igyekeztek segíteni, hogy a borhoz külön e célra preparált mustot keverték.

Ilyen volt a Plinius által leírt protropos. (E görög szó előnyomást jelent.) A kosarakba és

teknőbe összegyűjtött szőlőt ugyanis a lábbal-taposás előtt nyomeknek tették ki, a kiszabaduló szőlőnedvet edényekbe fogták fel s az edényeket jól elzárva bizonyos ideig a napon hagy-ták állani, s azután a következő szüretre tették el. A tülerett szőlőből nyert ezen musznak erjedése természetesen csak nagyon kifokó lehetett, úgy hogy benne a szőlő eredeti íze meglehetősen megtartva maradt. Így jártak el a görögök. A rómaiak ellenben a szőlőből első ízben kiszajtolt nedvet gipszszel légmentesen elzárható edényekbe tették, amelyeket azután egy hónapra, gyakran még hosszabb időre is egy több súlyszeltek. Columella állítja, hogy a rómaiak ily módon egy a szörp és bor közt álló folyadékot nyertek, mely a protropot úgy iz mint jóság és tartósság tekintetében messze felülmulta. Igen nagy cukortartalma volt a »passum«-nak. A rendkívüli édességről különben is híres appiumi szőlőt vagy mindaddig a tőkén hagyták, míg a szemek majdnem félig beszáradtak, tüleretté váltak, majd a rothadt szemeket eltávolítván, a többi rudakon szárították meg, vagy pedig forró olajba mártották, s azután négy-öt nappal a préselés előtt a legfinomabb muszban áztatták fel. Más vidékeken ismét hordókban tapos-tak a szőlőt, emellett egyes rétegeket régi borral jól felöntöttek, s csak azután, néhány napot állás után sajtolták ki. Kevésbé értelmes passumot úgy állítottak elő, hogy bor vagy must helyett az után-olásra fölt esővizet használtak.

Igen kedvelt eljárás volt, különösen oly esetekben, amelyeknél nagy víztartalmu must nyéré-sétől félték, a szőlőnedv megvastagítása, illetve leparlása még az erjedés megkezdése előtt, amely esetekben a szőlőnedvhez csekély mennyiségű gipsz is adott. A lakadamonbeliek mustjokat mindig egy ötödészre párologtatták, s nem itták meg előbb a bort, míg nem lett négy éves. Külön-ben még az is szokásban volt, hogy rossz évek-ben a must bizonyos százalékát kétharmadrészben söt eredeti mennyiségének felére is bepárologtatták, hogy azzal azután a gyengébb mustot javíthassák. Egy harmad részre befőtt (sűrített) mustot sapa név alatt, mint kitűnő minőségű bort ittak és árusítottak el.

Aki azonban az imént mondottakból hama-rosan azt a következtetést vonná, hogy az ó-kor borásai sokkal lelkiismeretesebbek voltak, hogysen boraikhoz idegen anyagokat kevertek volna, nagyon alapos tévedésben volna. Így p. o. ellenkezőleg nagyon is szokásban volt a borokat tartósságuk emelése czéljából tengervízzel vegyíteni, melynek sötartalmát úgy párologtatták el, s ha ez éppen nem volt lehetséges, megfelelő mennyiségű magst adni hozzá. Így p. o. a silányabb fajtájú borok-oz amphoraként (egy amphora körülbelül 25 es fél liter tartalmu kőedény) 2 sextarius sötvizet vettek. (Egy sextarius körülbelül fél liternek meg-felelő űrmérték.) Cato ellenben azt állítja, hogy a borhoz mindaddig lehet tengervíz adni, míg a bor a maga sajátos ízet meg nem változtatja, es egyenesen a görögökre hivatkozik, akik édes boraikat is ily módon használták fel illetve kezelték.

Columellánál, aki mellesleg mondta nagyon jeles borhamisító lehetett, a következőket találjuk feljegyezve:

90 amphora musthoz vegyünk tíz sextarius forró vízben oldott fahéjat és 1½ font terpentint, az így „megjavított“ mustot főzzük be egy har-madára, adjunk hozzá 6 font porrá zuzott szurkot, s azután főzzük meg újra, különböző aromatik-us anyagok hozzáadásával, minők cassia calmus, sáfr-án stb. stb. Ha ezen fűszerekből csak 1½—2 unciát adunk egy-egy amphorába, úgy a bor szín, illat és tartósság tekintetében mi kívánni valót sem fog fennhagyni. Ugyanezen jeles író azzal a jó tanácsal is szolgál a kereskedőknek, hogy a mesterséges ízt ne engedjék túlságosan észrevehe-tővé tenni, hogy a vevő ne éhessen gyanuperrel, mert mégis csak az a legjobb bor, mely tartóssá tétele szempontjából semmiféle mixtura nem szorul.

Mások ismét azt ajánlják a bor tartóssá tétele végett, hogy a borhoz tej, kréta, lisztlé morzsolt kagylóhéj és pörkölt sóból álló keveréket kell adni, sőt kipróbált jószágú eljárásnak tekintették egy fátylak vagy izzó vasnak leöntését is, míg ismét mások a szőlőhéj hamujának, s a legkülön-félebb növényi alkatrészeknek hozzáadásában keres-ték szerencséjüket. Azonban a borok kénézése sem volt előtűk ismeretlen, melyet a bor „szépitésére“ használtak fel.

(Vége köv.)

Findenigg J.

A csiperke-termelésről.

Az ehető és mérges gombákról e lapokba írt cikksorozatomban óta többen fordultak hozzám azon kéréssel, hogy ismertessem meg őket a csiperkéknek, ennek a kedvelt gombafajának, termelési módjaival. E felszólításnak eleget teendő, a következőkben fogom megkísérteni ismereteimet e tekintetben b. olvasóinkkal közölni.

Itt mindenekelőtt hangsúlyoznom kell, hogy az én tapasztalataim szerint a csiperkéknek nincsen okvetlen szüksége »szabad levegőre«, a mit sokan oly határozottan a sikeres termelés egyik felténye-

Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb
Leopold Neumann von **BUDAPEST, VIII. Museum-körút 10.**
 fabrizirt seit Jahren als Spezialität
Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrleitungshalter aus dem besten Material.
 Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A villág-hírá „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

olcsón, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

Krondorfi

szénsavtartalmu savanyúvíz a bor vegyítésére legjobban alkalmas.

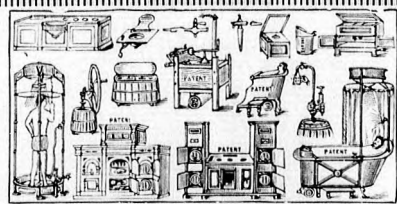
A bort nem festi feketére!

A borok

kellemes pezsgőt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.



BOROSS TESTVÉREK

es. és kir. szab fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít es. és kir. szab.

szétrakható jégsekreányeket,

fagylalt-tartályt és gépet, sör ön-pezsgető-csapot, konyha felszerelési tárgyakat.

Főraktár Alpaca-ezüst es Alpaca asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a Brunner es tarsi bécsi gyárból, teljes lég-szesz es vízvezeték berendezési vállalat.

Arjegyék es költségvetés kívánatra ingyen.

STEINER J.

Budapest, VI., Terézkörút 34. szám alatt

tisztelettel ajánlja

a szállodás, vendéglős es kávé uraknak **közvetítő-irodáját.**

Telephon 23—36.

zőjének szeretnék mondani, hozzátevéen, hogy ennél-fogva a csiperkét sötét helyeken nem is lehet ter-meszteni. Állításuk bizonyítására szeretik felhozni, hogy a nagy párizsi csiperketermelőkhben mester-séges szellőzésről is gondoskodtak, hogy a csiperkét állandóan friss levegő járja. Ez azonban nem áll. Nem pedig első sorban azért, mert akkor túl a duna-gzaasszonyaink azonnal lemondhatnának a csi-perke-tenyésztésről, de nem azért sem, mert ellen-mond minden növénytani ismeretűnknek. Mert valaminnt minden növény es virág a mereked szik-laoldalon a perzselő hőszéggel váltakozó metsző hi-deg daczára megél es virágzik, épúgy ugyanezek kertekben, virágágyakban nem virágoznak, ha a kellő kultúra folytn kellő ellenálló késségűvé nem tétetnek. Ezen általános érvényességű szabály áll a gombákra néve is, amelyeket egyformán talál-hatunk poros katonai gyakorlótereken, mezőkön, erdők hűsében, a melyek azonban kellő gondozás mellett zárt es meleg pincékben is megteremnek.

Midőn néhány év előtt P. városkába új es napos helyen fekvő házukban három pincék volt, azonnal elhatároztam, hogy az egyikben gombát fogok termelni. A leginkább délre eső pincézben hosszú csomagládákba ágyakat raktam, a melyekhez a levegő, után a ládákat keresztfákra fektettem, alulról is hozzáfért. A ládákat kissé ferden fektettem. Ezután a ládákat körülbelül fél méter magasságban lóirágával megtöltöttem, előbb azon-ban a trágyát szalmától, kő es egyéb piszoktól olyan gondosan megisztítottam, hogy a trágya teljesen megszabadulva melegekedhetett fel néhány napon át. Ezután az egészre hüvelykujnyi vastag-ságban kerti földet hintettem, mire a champignon 25 centiméternyi távolságokban elvettem, illetve leraktam. Tettem pedig ezt akként, hogy tenye-remmel kis lapos lyukakat vájtam s ebbe tevén a gombát, egész könnyedén hintettem be földdel. Elültetésre erfurti gombát használtam, melynek 2½ kilója 5 markába kerül. Ennyivel ágyaimat jól elláthattam. Erre a pinceablakokat pokróczokkal takartam be, mivel tapasztalataim szerint, a melyeket az Esterházy grófok cseh főkertésze — a tanácsadóm — is mindenben helyeselt, a gomba a sötétséget, az egyenletes es némilen nedves hő-mérséklet szereti. Amint azután a föld egy kissé száraznak mutatkozott, finom szivárványkannával langyos vízzel megöntöttem.

Nagyon rövid idő múlva nagy örömmre a penészfoltok is megjelentek, jelöl annak, hogy a gombafelődés is megindult. A gombákat ujjaimmal emeltem ki a földből vigyázva, nehogy a kis, gyöngy-sorszerűen egymás mellett sorakozó gombácskákat le ne törjem. Ha a csiperke növése közben a föld száraznak mutatkozik, néha-néha langyos vízzel leönthetjük, de ne nagyon, mert különben gomba-fergek keletkeznek. Julistól novemberig 96 font gombám volt. Fáradságom tehát bő jutalomban részesült. Ennyit mycologiai tudományom tárházából.

A collegiumi évek édes emlékei kísérik a remi-niszenczenizést. Azóta otthagytam a kis várost, a derék reformátusok híres collegiumát, pincézt, gombágyat, mindent. Ma már csak csiperke-kocsokkal találkozom a vendéglős asztalaín, de annál nagyobb gombákkal az életben, lapokban, mindenütt . . .
 dr. F. Gy.

Trinksprüche.

Herbei ihr Jeder zum Faß, zum Faß!
 Mit dem Strug in den Keller gesogen!
 Beim Faße da schwindet Gram und Faß,
 Da wird der Dusch nur gewogen.

Die Ganten sind ja sehr verschieden
 Und Allen recht thut ist sehr schwer
 Denn was den Einen stellt zufrieden
 Darüber jürrt der Andere sehr.

Gambrius, König von Brabant,
 Das Trinken gar zu schön verhandt;
 Er trank in einer einz'gen Stund
 Die Tonne leer bis auf den Grund.

Bachus, Gott der Reben, du thronst auf deinem Faß,
 Verfühe uns das Leben mit unwerfärdigem Raß.

Der Wein.

Du edler Nebenfaß
 Mit allen Deinen Gaben,
 Durch Bacchus, Georgius
 Hieronymus sollst Du
 Drei Religionen haben.
 M ö m i s c h k a t h o l i s c h a u s
 Einem großen Faß,
 Reformat aus einem
 Neinen Glas, Jüdisch
 Sollst Du sein und
 Ungetauft in's Faß hinein.

2. Juli 1796



2. Juli 1896

EIN GEDENKBLATT

AUS ANLASS DER HUNDERTSTEN WIEDERKEHR DES GEBURTSTAGES VON MICHAEL THONET

DEM BEGRÜNDER DER WELTFIRMA THONET.

MICHAEL THONET wurde am 2. Juli 1796 zu Boppard in Rheinpreussen geboren. Er erlernte daselbst das Tischlerhandwerk und begann im Jahre 1819 seinen selbstständigen Geschäftsbetrieb als Bau- und Möbeltischler. Seine Erzeugnisse erfreuten sich bald grosser Beliebtheit. Weit über den engen Kreis des Wohnortes hinaus drang der Ruf von der ausgezeichneten Arbeit des Meisters Thonet.

Anfangs des Jahres 1830 machte Michael Thonet die ersten Versuche, Möbelbestandtheile aus dicken Fournieren zu biegen. Die ersten Proben wurden mit Sesselbestandtheilen gemacht, und zwar mit Kopf- und Mittellehnschwingen, welche die Seitentheile verbanden und demnach Theile der Sesselrycklehnen bildeten.

Gleichzeitig begann Michael Thonet auch Kopf- und Fusstheile für Bettstellen und Canapées aus verleimten und (in dazu bestimmten Holzformen) gepressten Fournieren herzustellen, wodurch elegante, leichte, geschweifte Formen erzielt wurden.

Nachdem mit dem Biegen der Sessellehnschwingen der Anfang gemacht war, ging nun Michael Thonet daran, auch die Seitentheile der Sessel aus gebogenem Holze herzustellen.

Nachdem nun Sessel in verschiedenen Formen ganz aus gebogenem Holze geschaffen waren, wurden auch Armsessel in derselben Weise hergestellt.

Damit war nun die Erfindung gemacht, Möbel aus gebogenem Holze herzustellen. Die eleganten Formen, verbunden mit Leichtigkeit, Haltbarkeit und Elasticität, bei verhältnissmässig billigem Preise gefielen allgemein und es war vorauszusehen, dass solche Sitzmöbel sich bald grossen Absatz und allgemeine Beliebtheit verschaffen werden.

Im Mai 1849 begann Michael Thonet mit seinen Söhnen Franz, Michael, August und Josef Thonet, und zwar im zweiten Stocke des Hauses Gumpendorf, Hauptstrasse Nr. 396, Ecke der Kaserngasse (jetzt Gumpendorferstrasse Nr. 74), selbstständig zu arbeiten. Er hatte in erster Linie die Absicht, sich auf die Fabrication von Möbeln aus gebogenem Holze zu werfen und namentlich solcher, für welche ein grosser Absatz zu erzielen war. Die erste Sesselform, welche er in dieser Absicht entwarf und ausführte, war — wenn auch in etwas anderer Form — jene Type, welche noch heute als Sessel Nr. 4 des Thonet'schen Möbelalbums erzeugt wird. Bei diesem Sessel wurde die Rücklehne aus vier und der Sitzrahmen aus fünf Holzstücken gebogen.

Der erste Auftrag auf die vorerwähnten gebogenen Sessel wurde von Frau Daum, Besitzerin des gleichnamigen Kaffeehauses ersten Ranges am Kohlmarkt in Wien, ertheilt. Das Café Daum war somit das erste öffentliche Local, welches mit Sesseln aus gebogenem Holze eingerichtet wurde. Dieselben wurden aus echtem Mahagoniholze gebogen und waren

bis 1876 in Verwendung, in welchem Jahre sie erst durch neue von Gebrüder Thonet gelieferte Sessel ersetzt wurden.

Die nächste grosse Lieferung von der gleichen Type waren 400 Sessel aus Eschenholz für das Hotel „Zur Königin von England“ in Pest.

Im August 1850 wurden die Arbeiten für die 1851 in London stattfindende Weltausstellung in Angriff genommen, die erste, auf welcher Möbel aus gebogenem Holze exponirt waren.

Die Neuheit, Originalität und die eleganten Formen dieser Möbel erregten die allgemeine Aufmerksamkeit und wurden die Objecte von der Jury mit der grossen Bronzemedaille — der höchsten Auszeichnung für Industrieproducte — prämiirt.

Um den Artikel im Publicum bekannter zu machen, errichtete Michael Thonet Ende 1852 eine kleine Verkaufsniederlage in der inneren Stadt, Wien, Strauchgasse, im Palais Montenuovo, die erste Thonet'sche Niederlage!

Als mit dem zunehmenden Bedarfe und der Vergrösserung des Geschäftes die Werkstätte im zweiten Stocke des Hauses Nr. 396 in der Gumpendorferstrasse zu klein geworden, mietete Michael Thonet im Frühjahr 1853 die nächst der Sechshauser Linie gelegene, zur ehemaligen Herrschaft Gumpendorf gehörige Mollardmühle, sammt Wohnhaus und Nebengebäuden, wo sich vorläufig Raum genug fand, der Fabrication eine grössere Ausdehnung zu geben. Nach Uebersiedlung in die Mollardmühle im Sommer 1853 waren dort 42 Arbeiter beschäftigt. Die Rohrgeflechte wurden ausser Hause besorgt. Während bis jetzt die Maschinen blos mit Handbetrieb gearbeitet hatten, wurde Ende 1853 zum Betriebe derselben eine kleine vierpferdige Dampfmaschine aufgestellt.

Am 1. November 1853 übertrug Michael Thonet das Geschäft auf seine fünf Söhne: Franz, Michael, August, Josef und Jakob Thonet.

Michael Thonet war damals zwar erst 57 Jahre alt und in der Vollkraft seines Schaffens. Im vollen Vertrauen jedoch zu seinen Söhnen und von der Absicht geleitet, ihnen die Früchte seiner Erfindungen und seines rastlosen Mühens zuzuwenden und sie gleichmässig am Geschäfte zu betheiligen, schloss er an diesem Tage einen Gesellschaftsvertrag mit ihnen ab, wonach er die oberste Leitung des Geschäftes behielt, seine Söhne jedoch zu Inhabern der Firma machte, sich selbst mit der Procuraführung begnügte und die Vertretung für seinen minderjährigen Sohn Jakob übernahm. Mit der Leitung aber blieb es so bis an das Lebensende des rast- und selbstlosen Mannes.

Im Jahre 1854 wurde die Münchener und im Jahre 1855 die Pariser Weltausstellung beschickt. Während in der 1851-er Londoner Weltausstellung ausschliesslich nur Luxusmöbel in Ver-

bindung mit Kunsttischlerarbeiten ausgestellt wurden, war das Bestreben Michael Thonet's bei diesen beiden Ausstellungen dahin gerichtet, dem Publicum die mittlerweile geschaffenen neuen gangbaren Formen gebogener Sitzmöbel vorzuführen, welche sich im Inlande sowohl in den Wohnräumen als auch in öffentlichen Localen Eingang verschafft hatten.

Die Erfolge blieben auch nicht aus. Der Artikel, welcher bisher blos im Inlande bekannt war, fand nun auch ausserhalb Oesterreichs Absatz, namentlich in Paris viele Liebhaber, und es langten damals von dort auch die ersten Exportaufträge für Südamerika ein.

Michael Thonet übersiedelte bereits im Frühjahr 1856 von Wien nach Koritschan in Mähren, die Leitung der Wiener Fabrik, Mollardgasse, seinen Söhnen überlassend.

Am 9. November 1857 wurde der Firma Gebrüder Thonet von der k. k. niederösterreichischen Statthalterei ein Landesbefugnis auf Erzeugung von Möbeln, Parketten und anderen Holzwaaren ertheilt.

* * *

Im Mai 1858 wurde die Wiener Fabrik, Mollardgasse, ganz aufgelöst, die Magazine nebst der Wohnung nach der Leopoldstadt, Jägerzeile Nr. 26 (derzeit Franzensbrückenstrasse Nr. 8) verlegt und dortselbst auch eine zweite Verkaufsniederlage errichtet.

Michael Thonet war mit seinen Söhnen unermüdlich thätig in der Schaffung neuer Artikel, neuer Formen und in Verbesserungen des Fabrikationsverfahrens. In dem fortgesetzten Bestreben, möglichst ökonomisch zu arbeiten, wurde die Theilung der Arbeit weiter entwickelt und so weit als thunlich der maschinelle Betrieb eingeführt. Zu diesem Zwecke mussten eine Menge neuer Hilfsmaschinen und Werkvorrichtungen erdacht und geschaffen werden.

Michael Thonet arbeitete in der Fabrik Koritschan mit dem Aufgebote seiner ganzen physischen und geistigen Kraft, angestrengt von Früh bis Abends. Selbst bei den kurzen Mahlzeiten im Familienkreise gönnte er sich keine Ruhe und es wurde während derselben mit dem Bleistifte in der Hand unangesehen über geschäftliche Dinge, Verbesserungen und Neuerungen debattirt.

Im Jahre 1860 hat die Fabrik Koritschan den ersten Schaukelfauteuil aus gebogenem Holze construirt, und zwar jene Type, welche noch heute als Schaukelfauteuil Nr. 1 des Thonet'schen Möbelalbums verzeichnet ist. Bis dahin kannte man, namentlich im Inlande, blos eiserne gepolsterte Schaukelfauteuils, welche ihrer Schwere und des hohen Preises wegen nur sehr geringe Verbreitung hatten. Auch in den ersten Jahren der Einführung der gebogenen Schaukelfauteuils war der Absatz ein sehr geringer, weil für dieses bisher fast unbekanntes Möbelstück noch kein Bedürfnis vorhanden war. Heute kann wohl, namentlich mit Rücksicht auf den bedeutenden überseeischen Export, die Gesamtproduction sämmtlicher österreichisch-ungarischer Fabriken von Möbeln aus gebogenem Holze auf etwa jährlich 100.000 Stück Schaukelfauteuils in den verschiedensten Grössen und Formen geschätzt werden.

Im Mai 1861 wurde in Wien die im ehemaligen Café Römer neu errichtete Niederlage, Leopoldstadt Nr. 586 an der Ferdinandsbrücke eröffnet, im August desselben Jahres das Wohnhaus und Magazin in der Leopoldstadt Nr. 626, Grosse Stadtgutgasse angekauft und die in der Franzensbrückenstrasse gemietheten Localitäten aufgelassen.

Ein Tag schwerster Prüfung, tiefsten Schmerzes war der 10. Januar 1862, der dem heute Gefeierten die treue, liebevolle Gattin, den Kindern die beste, aufopferndste Mutter entriss.

Anna Thonet, geborene Crass, reichte im

Januar 1820 dem Manne ihrer Wahl die Hand zum ewigen Bunde. Die Ehe war die denkbar glücklichste und eine stattliche Reihe von Kindern ging aus ihr hervor. Von 14 Sprossen, mit denen die Gattin den Gatten beschenkt hatte, erreichten leider nur 7 reifere Jahre, während die übrigen im kindlichen Alter starben. Wir wissen bereits, welche Fährlichkeiten das Schicksal der Ehegatten bedrohten, wie namentlich in den ersten zwei Decennien die Sonne des Glückes ihnen nur spärlich leuchtete. Vom Beginne der Ehe angefangen, bis zum Tode der edlen Frau, war sie eine treue Helferin und Beratherin ihres Mannes, sie war es, welche in Stunden und Tagen der Trübsale den gesunkenen Muth ihres Gatten wieder aufrichtete und ihm durch Ruhe und unerschütterliches Gottvertrauen neue Kraft einflösste.

Michael Thonet, von diesem schweren Verluste tief niedergedrückt, suchte Trost in unermüdlicher Arbeit, wozu ihm die Einrichtung der Fabrik Bistritz reichliche Gelegenheit bot. Der Betrieb dieser Fabrik begann im Jahre 1862.

Die von der Firma Gebrüder Thonet reich beschickte 1862-er Londoner Weltausstellung war die erste, auf welcher auch billige Consumwaare ausgestellt, und auf welcher die gebogenen Möbel in ihrer nunmehr erreichten Vollkommenheit als eminent exportfähiger Artikel vorgeführt wurden. Die ausgestellten Möbel fanden als ein in England noch neuer Artikel gerechte Würdigung und grossen Anwerth, was namentlich im Vereine mit der gleichzeitig eröffneten ersten Verkaufsniederlage in London viel zur Einführung der gebogenen Möbel beitrug.

Im Herbst 1870 erkrankte der bis dahin noch in ziemlicher Rüstigkeit Gebliebene in Folge einer Erkältung, welche er sich bei der Besichtigung eines Waldes in Ungarn zugezogen hatte, und von da an war eine Erholung leider nicht mehr möglich. Die Last der Jahre trug dazu bei, dass die Krankheit sich immer ungünstiger gestaltete, und am 3. März 1871 schloss er für immer die Augen. Im Thonet'schen Hause in Wien starb er, umgeben von seiner ganzen Familie, beweint von seinen Angehörigen und Freunden, betrauert von Allen, die ihm im Leben nahe gestanden, und ganz besonders von seinen Arbeitern, die ihn wie einen Vater verehrt hatten.

Interessant erscheint es, hier zu constatiren, dass von 1871 bis zur Jetztzeit der Umsatz sich verdoppelt, die Zahl der Artikel sich aber verzehnfacht hat.

Es bestanden eigene Verkaufshäuser in Budapest, Wien, Brünn, Berlin, Hamburg, Amsterdam, Paris und London.

Ein thatenreiches, von Wechselfällen aller Art durchquertes Leben endete am 3. März 1871. Durch Kampf zum Siege war die Parole dieses wackeren Mannes. Und es war ein heisses Kämpfen mit den Widerwärtigkeiten des Lebens, mit den Vorurtheilen der Zeit, mit der Missgunst Einzelner. Wir bewundern in dem Heimgegangenen die nie rastende Schaffenskraft, eine vor keiner Schwierigkeit zurückschreckende Energie, einen immer nach vorwärts strebenden Ehrgeiz, eine richtige Erkenntnis der Verhältnisse, vereint mit einem eminent praktischen Blicke. Eine vornehme Natur, bieder und selbstlos in Wort und That, nur auf das Wohl der Seinen bedacht, niemals persönliche Ehre und Erfolge heischend, so steht er leuchtend vor uns. Aus den bescheidenen Anfängen, durch Kraft und Fleiss, durch Genialität und hohe Intelligenz eine blühende Industrie geschaffen zu haben, ist sein Verdienst.

Auch die Eintracht im Hause Thonet ist so eines der werthvollsten Erbstücke geworden, die vom Grossvater auf Kinder und Enkel überkommen sind.

Möge sich diese traditionelle Eintracht vererben von Geschlecht zu Geschlecht . . .

Chinesischer Bohnenkäse.

Der chinesische Bohnenkäse wird aus der Soja hergestellt. Manche Arten Sojabohnen werden zur Herstellung halbreicher Speisegewürze benutzt, die japanische Sojafasche hat selbst in Europa Eingang gefunden. Die Chinesen fanden nun Mittel und Wege, um aus der Sojabohne eine nahrhafte Speise herzustellen, nämlich den Bohnenkäse, der in seiner asiatischen Heimath als Tao-hu bezeichnet wird. Das Herstellungsverfahren dieses Bohnenkäses ist folgendes: Die Samen mehrerer Varietäten der Soja, also weisse Sojabohnen, werden drei Stunden in Wasser gequillt; sie nehmen dabei das Mehrfache ihres Gewichtes an Wasser auf. Hiedurch erreicht man die bequemere Zerkleinerung der Bohnen zu Brei, welcher durch Mahlen zwischen zwei harten Steinen unter Zusatz von Wasser erhalten wird; der Brei, welcher dabei durch eine Rinne im unteren Stein abläuft, wird in einem untergestellten Kaffe aufgefangen, der größte Theil des erhaltenen Breies wird nun gelocht, ein kleinerer Theil wird in rohem Zustande zwecks einer natürlichen Säuerung bei Seite gestellt. Die gelochte Masse wird nun auf ein Tuch gebracht und abgeseigt, dabei wird eine milchartige Flüssigkeit gewonnen, welche außer dem Pflanzencalcium und den löslichen Salzen auch zuckerartige Stoffe und Fett enthält. Der Rückstand auf dem Tuche wird zur Viehfütterung benutzt, während aus der milchartigen Flüssigkeit Käse bereitet wird. Wie sich aus der Milch durch Säuerung der Käse abscheidet, so auch aus dieser Sojamilch.

Von einer früheren Portion des rohen Sojabreies, von der ebenfalls ein Theil zur Säuerung bei Seite gestellt wurde, ist dieser bereits genügend durch die darin befindlichen Säurebakterien gefäuert. Die abgeseigte saure Flüssigkeit bierwird nach zur abgekühlten frischen Sojamilch hinzugefügt, das Gemisch wird dadurch dick, weil der Käsestoff mit dem Fett sich abscheidet, und nun wird die Masse abgeseigt. Der erhaltene Käse wird in kleine Küden von etwa 1/2 Pfund geschnitten und die Stücke einige Augenblicke in eine feuchte, mit Curcuma gefärbte schwache Salzlösung eingetaucht, das heißt gefärbt und gefärbt.

Der Bohnenkäse ist so bereits zum Consum fertig. Seinem Nährwerthe nach kann der chinesische frische Bohnenkäse Tao-hu ungefähr den Eiern zur Seite gestellt werden. Der frische Sojalkäse ist nicht sehr haltbar, weil er eine ansehnliche Menge Wasser enthält; das bei uns übliche Fermentiren von Käse scheint bei den Mästen keinen Beifall zu finden, denn der nicht zum baldigen Consum bestimmte Tao-hu wird getrocknet oder auch, wenn die Haltbarkeit nur für einige Zeit erreicht werden soll, gebraten. Der gebratene Tao-hu behagt selbst dem Geschmacks des Europäers ganz gut.

A cseresznye.

Az első gyümölcs, mely a nyári napok beköszönésével asztalunkra kerül, a cseresznye vagy helyesebben az édes cseresznye, mert testvére, a kisebb, a kesernyős gyümölcs, csak jóval később ér meg és különben is teljesen eltűnt sajátosságokkal bír. De az édes cseresznye, bármilyen is legyen színe, fehér, sárga avagy gyenge rózsaszín, vagy végre sötétpiros majdnem barnásfekete, azonnal beköszönt, amint a kedves tavaszt a nyár melegebb napjai váltják fel. A gyümölcsnek a virágból fejlődése rohamos gyorsasággal megy végbe. A fehér levelek, eme hőtiszta ragyogó levelek, a melyeknél az örök természetnek mérsékelt égvünk alatt talán alig van felsőbb alkotása, alig hullanak ezüstösöként a harnatos fűre, a leendő gyümölcs már ott szerénykedik a fiatal hajtáson. A gyenge nyári eső és éltető napfény siettelik érésüket. Az eddigi zöldtől elűtő színnyalatokat, erősebb tonusu zöld váltja fel, mely mindegyre erősebb lesz, nyomán gyorsan kezdődik meg az érés. Veréburi és a zöld lombátor kisebb lakói régóta vágyó szemekkel lesnek e pillanatra s csörrékelik möhön esnek neki az édes gyümölcsnek nagy átvágynkban. Elviszik onnan a maguk részét bizony sokkal előbb, mintsem a gazda a maga részére gondolhatna és ugyancsak jól nevetnek rajtnak, kiknek azzal kell megelégedniük, amit ők hagynak meg számunkra. S csakugyan első reggel nagyon kevés jut ránk a jóhúsi gyümölsből. Csak itt-ott láthatunk egy-egy telített emalszinű cseresznyét, amely arra mutat, hogy a gyümölcs csakugyan teljesen megérett. Azonban néhány nap múlva egyik érett cseresznye lép a másik mellé, úgy hogy az érett gyümölcs szedésénél csakhamar kifárad kezünk.

A cseresznyének, mint gyümölcsnek ismerete ősrégi a kultúrnépek között. Régibbnek mindenesetre a savanyu fajta meggyet, úgy amint azt ma ismerjük, kell tartanunk. Hazájá, amint az nevéből is kitűnik, a kelet, amennyiben a cseresznye neve a perzsiában »keras« s ebből származik valószínűleg a német »Kirche« elnevezése is. A savanyu izű cseresznye úgy a magyar mint a német nyelvű külön néven szerepel, a magyar meggy tőszó, a német »Weichsel« az albán vyssinehól, ez a latin visciolából származik. Hogy milyen régen eszi az emberiség a cseresznyét, abból is kitűnik, hogy a cseresznye nyomait az ősrégi svájci ezülvépményekben is feltalálták, világos jelűl annak, hogy a cseresznyét már ekkor is ették, és pedig nem a meggyet, hanem az édes cseresznyét. Mindez keresztény időszámításunk előtt három ezer év előtt történhetett, tehát jóval Lucullus ideje előtt, akiről historikusok nagy garral jegyezték fel, hogy a cseresznyét ő hozatta Rómába és legelőször ültetett kertjébe cseresznyefákat. Hogy Lucullus a

HIRDETMÉNY.

Kolozsvártt, a Biasini-féle szálloda.

mely 4 előszobával bíró kettős szoba és 46 egyes szobával rendelkezik, étterem 2 nagra száraz pince, 24 lóra való istálló és egy szép nagy gyümölcsös kerttel van ellátva; az árak tekintetében a legelőőbb és igen jó forgalomnak örvend.

teljes felszerelés és berendezéssel együtt azonnal bérebe vehető.

A feltételek iránt értekezhetni ugyanott az iradóban. Kolozsvártt, 1896. május 13.

A kezelőség.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDITÖVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb ásványos savanyúvíz és egészség-ápoló ital.

Kitűnő eredménnyel használtatik:

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

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVAN UTÓDA)

Budapest. II., Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90-97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Großes Lager

der besten Leinwände und Tischzeuge

Herren-, Damen- und Kinder-Bäusche

Teppiche, Vorhänge

JOSEF KUNZ & CO

Budapest, V., Deákplatz.

Nebernahme ganzer Brauhausleistungen.

Beste Bezug für Hotel- u. Restaurations-Einrichtungen

Vendéglői fizető és fogyasztási tantusok



mindig készletben vannak és minden megkívántató névre vagy ezégre elkészítetnek

Oszvald József utódainál

Bécs, I. kerület, Wollzeile Nr. 1.

Arjegyzék kívánatra ingyen.

CSÁKY ÁRMIN Budapesten

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

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításban. 1889. évben a parisi világkiállításban.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban



szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2, 250

Kabátok plüüs-velezből frt 2, 250, 3.

Kabátok csinval- v. satinból frt 1,25, 1,50 2, 250.

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamim garnból, kék, fehér esik, 2,50-3 frt.

Szakács-kötenyek, fehér, erős szálu cretonból, kr. 40, 50, 60.

Szakács-kötenyek, fehér, erős szálu vászonból, kr. 60, 80, 100.

Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25 3, 35, 40.

Ezen fehérenemű czégemnek külön speciálitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhába általán szállítatik.

Részletes árjegyzék fehérenemű és ferpruhákólt kívánatra ingyen küldetnek.

cseresznyét ily nagyra becsülte, csak azt bizonyítja, hogy a cseresznye már akkoriban is volt legalább olyan jó mint ma. Ennek köszönhető, hogy azóta a cseresznyét mindenhol egyformán becsülik. A sanssouci böles gyümölcsösében is termelték s érés idején sohasem volt szabad hiányoznia a királyi asztalról. Szentvélyes cseresznyeszeretetőül vált híressé Gortschelakoff orosz herceg, az egykori német nagykövet, ki a nyár elején direkté beszkotta várni a cseresznye-érést, amikor előszeretettel szedte le saját kezével a verderi gyümölcsös sárga cseresznyéit, amelyekből még Oroszországba is küldetett maga után.

Nincs szebb látvány mint virágpompában álló cseresznyés, Enyhe tavaszi levegő, a fiatal zölddel enyelve játszik a lombok zephirje. A nap bőven árasztja melegítő sugárkékét a földre, az ágak közt rigó és cizinege füttyölik paján nótáikat. S a levegőből fehér plainairzinéz néz reánk, fehér, sürt tömegekben rezegve az ágakon, mintha csak a legkisebb ágacska fehér kristálylával volna levonva. Elragadtatva közelgünk s ime családka látomány, egy cseresznyefaerdő kelőss közepébe jutottunk. Fata morgana volt az egész. Olyan virágszőnyeg terül el előttünk a fák ágain, amint tén sehol sem fejt ki az alkotásaiban pazar pompával díszeskedő anyatermesztet. Ott, ahol a cseresznyetermelés jóvedelmző voltát felismerve, termelésére nagy gondot fordítanak, — például Brandenburgban — seregestül tódul a nép gyönyörködni e pompás látványban. Japánban talán leginkább virágjárt természetű a cseresznyét, s mindentől kertész-mesterkedéssel olyan tömött virágot tudnak előállítani, mely szingázalagságával valóságban hánulatha ejt, és a hófértől a halványpirosig ezerféle nűanszban mutatkozik. Hogy e telített feleségeknek nincs gyümölcsük, több mint természetes, sőt Japánból hazakerült utazók állítása szerint a japánoknak fogalma sincs arról, hogy a cseresznyefáknak nálunk gyümölcse is van.

Pedig a cseresznyefának nagy nemzetgazdasági jelentősége csakis gyümölcsében fekszik, s pedig a nem nemesített fajtában, a meggyben, amely a kertész gondos munkája nélkül is meghozza a maga gyümölcsét. Ha az édeslaj, a cseresznye, különböző válfajával főleg mint deszert szerepel asztalainkon, úgy a meggy annál nagyobb szerepet játszik a konyhán. Egyik faja az üvegcseresznye (amarelle) nem színtő, világos nedve s édeses ize folytán szintén kedvelt asztali gyümölcs. De a meggy, sötétvörös, színtő nedve, mely nem mindenkinek ízlik, mint asztali gyümölcs nem igen nagy becsben áll. De a háziaszonnyra nézve annál inkább nélkülözhetlen, nélküle legkedveltebb téstáink elkészítéséhez hozzá sem foghatna s belőle készíti egyik legkedveltebb italunkat a cseresznyelikört, pudingot, fagyalgot, cremelet, geléeket, kompótokat, vagy borszesz, czukor, cezet és méz hozzáadásával cseresznyelét, limonadét, likőrt, bort, ratáfát, sorbetet s maraschinot, sőtval majdnem mindenfélét.

Elsner Ottó.

Menü-k

az ezredéves orsz. kiállítás „Ünnepélyek csarnoká”-nak vendéglőjéből.

— Vendéglős: Kommer Ferencz. —

Junius hó 3-ikán Dániel Ernő m. kir. kereskedelmi miniszter és az ezredéves orsz. kiállítás elnöke a kiállító tiszteletére rendezett fogadó-estelye alkalmával, amelyen 2500 kiállító vett részt, az étrend a következő volt:

BUFFET.

- Honards à la Reine
- Ecrisives en gelée
- Fruits en Belle-vue
- Esturgeon Sauce verte et remoularde
- Copilles de Saumon du Rhin
- Mayonnaise de poisson en coquille
- Galanine de volaille truffée
- Gâteau de foie gras
- Bouchées au saumon
- Poulets de Styrie
- Oisons rôtie
- Canards rôties
- Rein de Chevreuil à la modern
- Selle de veau à l'Empereur
- Roastbeef à l'anglaise
- Langues à l'écarlate, découpées
- Jambon à la gelée
- Petits pains à la Stefanie
- Petits pains au jambon
- Petit pains au beurre d'anchois
- Petits pains au caviar
- Petits pains à la Strassbourg
- Salade Imperial
- Salade à la Russe
- Salade au concombre en demi deuil
- Mixed Pickles * Picallili
- Compote française
- Fruits
- Tourtes fines
- Bonbons de Nice
- Petits fours
- Glacé

Rajraichissement divers:

Limonade * Bière de Dreher

Vins de dessert:

- Moóri 1887 * Badacsonyi et Szomorodni 1883,
- Champagne de la Hongrie
- de Louis François * Túrley * Falisman *
- Hubert J. II. * Gentry Club *
- Eaux minérales

Junius 15-dikén a külföldi hírlapírók tiszteletére a kiállítási igazgatóság által rendezett ebéd étrendje:

MENU.

| | |
|--|------------------------------|
| Bière de Dreher | |
| Potage International | |
| Somlói | Magyarádi |
| crú de István Bezerédj | crú de Ferencz Károssy |
| Petits bouchees à la Reine | |
| Vins rouge de Debrő | Erdélyi carbenet |
| crú du comte Mih. Károlyi | crú du baron Ödön Horváth |
| Lengyeli Kadarka | Villányi cabinet |
| crú du baron Sánd. Apponyi | crú de Sándor Jantsits |
| Esturgeon et Fogas sauce remoulade | |
| Lesencez tomaji muskotály | Csombordi riesling |
| crú du comte Deym | crú de Samuel Szabó |
| Dörgiesei riesling | |
| crú de Kegestantörönd | |
| Roastbeef à l'anglaise aux pommes Duchesse | |
| Galantine de volaille en Bellevue | |
| Szomorodni | Szomorodni |
| crú de Adolf Lonszky | crú du comte Aladár Andrassy |
| Oisons rôties | |
| Salade de saison | |
| Tokaji aszú | Tokaji aszú |
| crú de Daniel Kun de Róka | crú de Dr. Gyula Szabó |
| Tokaji aszú | |
| crú de Jenő Hammersberg | |
| Bombe Millenium | |
| Fruits | |
| Fromage * Café noir | |

Az 1896. június 23-dikán tartott a Magyar ezüstkongresszus orsz. egyesületé által a czukoripar-kongresszus tiszteletére rendezett disz-lakoma étrendje a következő volt:

MENU.

| |
|-----------------------------|
| Consommé à la Clermont |
| Esturgeon Sauce remoulade |
| Filets de boeuf à la Godard |
| Bouchees à la Reine |
| Sorbets à la romaine |
| Canards et Oisons rôtis |
| Salade et compote |
| Glacé à la Achard |
| Fruits * Fromage * Café |
| Cognac |
| Bière |
| 1886 Tokaji sec |
| 1885 Érmelléki Bakator |
| 1890 Kamenitzi |
| Heidsieck Monopol |

Az 1896. évi június hó 26-dikán tartott orsz. gyógyszerész-kongresszus disz-bédjének étrendje a következő volt:

ÉTREND.

| |
|---|
| Zöldborsó-leves |
| Tok tatár-mártással |
| Angol sült körítve |
| Liba sült |
| Fejes saláta tojással |
| Fagyalt * Smitás |
| Gyümölcs, Sajt |
| Sör |
| Millenniumi fehér bor. Millenniumi vörös bor. |
| Litke Sport |

A budapesti szállodások, vendég-lősök és korcsmárosok ipartársu-lata minden hét pénteki napján reggelit tart, és pedig:

a kiállításban:

Julius 3-án Sturm testvéreknél a Korzón.
Julius 10-én Kommer Ferencznel

A kiállítás területén legutóbb megtartott vendéglős-reggelin a jelenlévő urak azon óhaját fejezték ki, hogy a vendéglős-reggeliken a hölgyek is részt vehessenek. Midőn ezen méltányos kíván-ságot mi is örömmel ödvözlőjük, tisztelettel kérjük a hölgyeket, hogy a Sturm testvéreknél holnap tartandó vendéglős-reggelin minél számosabban megjelenni sziveskedjenek.

A vendéglősök országos kongresszusának eszméje a megvalósulás felé közelg. A szombat-helyi ipartársulat ügyösze, dr. Szabó László át-íratára Sopron, Szeged, Pécs, Arad, Po-zsony, Miskolc városok testvér-társulatai már is bejelentették csatlakozásukat, s csak napok kér-dése, hogy Kolozsvár, Brassó, Debreczen és Kassa is be fogják jelenteni részvételüket. Nem szenvedhet tehát kétséget, hogy ezen társu-latok együttes felhívásának engedve, a budapesti ipartársulat csakhamar egybe fogja hívni a száll-odások, vendéglősök és korcsmárosok második országos kongresszusát. Ak-tuálissá válván így az ügy, a legnagyobb kész-séggel bocsátjuk lapunkat vendéglőseink rendel-kezésére, kérve őket, hogy ez ügyben való néze-teikkel, indítványaikkal s egyéb közérdekű közle-ményeikkel minél nagyobb számban keressék fel a Vendéglős-t, mely azoknak a legnagyobb készséggel ad helyet.

A Vendéglős szerkesztősége.

Herr Hammer Ernő sen., Hotelier zum „Jäger-horn“ und Ehrenpräsident der Budapester Gastwirths-Genossenschaft, ein in allen Kreisen sehr verehrter Mann, hat sich am 29. Juni zu längerem Kurgebrauche nach Marienbad gegeben.

Ein braver Kellner. Zu der heutigen Zeit, wo unter einem bedeutenden Theile der hiesigen Kellnerschaft eine große Bewegung herrscht, finden wir uns zu der Bemerkung veranlaßt, daß stets nur die ruhige Besonnenheit, der Fleiß und die Ausdauer des Kellners denselben zu dem erhabenen Ziele führen, während das schnelle Auftreten gegen die Herren Prinzipale nur immer Nachtheile im Gefolge hat. Mit Vergnügen melden wir heute einen Fall, der unsere obige Annahme vollumfänglich bestätigt. In der Restauration des Herrn Eduard Jahn servirte acht Jahre hindurch der Speisenträger Vágh Miklós. Durch Fleiß, Verständnis und Ausdauer wußte er sich das Vertrauen seines Chefs zu erlangen sozwar, daß ihn derselbe zum Oberkellner seines Geschäftes ernannte. Die zahlreichen Stammgäste besagter Restauration stimmten dieser Nennung allseitig bei, und ist auf diese Weise dem Restaurateur und seinen Gästen dadurch vollens Genüge geschehen. Wir unsererseits möchten diesen braven Oberkellner der Aufmerksamkeit des Budapester Kellnervereins, an dessen Spitze der scharf blickende und thatkräftige Herr Adolf Mirovagh steht, bestens empfehlen.

Herr Franz Leidinger, ein sehr bekannter Restaurateur, ist, wie uns aus Wien gemeldet wird, am 18. Juni in Welbes gestorben. Leidinger hatte in Wien das Wirthshausgeerbe ererbt und übernahm von den Oelsel'schen Erben die Restauration des damals eben vollendeten „Hotel de France“. Kurze Zeit später erstand er die von Lifey gegründete Restauration in der verlängerten Körnerstraße. Anfanglich führte er beide Geschäfte, doch widmete er sich später ausschließ-lich der Führung der Restauration in der Körner-straße, die er zu einer der vornehmsten in Wien machte. Einige Zeit war der Verstorbene auch Chef des Hotel Kahlenberg. Der plötzliche Tod seiner Frau verdrüßerte das Weien des früher lebensfrohen Mannes, er ver-kaufte sein Geschäft an Hartmann und zog sich auf sein Anwesen in Altschad an der Donau zurück. Lei-dinger hat ein Alter von 45 Jahren erreicht.

Die diesjährige Weinernte verpricht eine glän-zende zu werden. Die Reben haben trotz der ungünsti-gen Witterung, die im Frühjahr herrschte, nicht ge-litten und aus mehr als 50 Komitaten langten Berichte ein, wonach man mit dem gegenwärtigen Stande der Weingärten sehr zufrieden ist. Es ist nicht aus-geschlossen, daß Ungarn heuer nach langen Jahren wieder einen ziemlich bedeutenden Weineport haben wird und sich von Italien vollständig wird emancipiren können.

Tiszta, borkó nélküli savanyukáposzta kapható Schrödt Lajosnál Aradon (trombita-u. 20.) különként 10. krajval. Nagyböve teleknél ár-kezdve, a miről a t. vendéglősöket és száll-odásokat azzal értesítjük, hogy megrendelések pontos teljesítéséről a cég gondoskodik.

Prüfung der rohen Kartoffeln auf ihre Güte. Man zerquetscht eine Knolle und reibt beide Stücke auf-einander; wenn dieselbe gut mechtig ist, so kleben die Stücke

zusammen und es zeigt sich an den Händen und an der Oberfläche ein leichter Schaum. Wasser darf selbst beim Druck nicht ausfließen. Wo dies der Fall ist, fochen sie sich wässerig und sind von schlechtem Geschmack. In der Farbe sollte das Fleisch weiß sein oder in's Gelbliche spie-len. Von ganz gelbem Fleisch behauptet man, daß sich die Knollen nicht gut fochen, dies ist indessen nicht immer be-gründet, denn es gibt Sorten mit gelbem Fleische, die in Bezug auf Qualität nichts zu wünschen übrig lassen.

Der Weinverchnitt oder die Coupage der Weine. Neben einem Anfang über die gebräuchlichen geologischen Bestimmungen verschiedener Länder. Praktische Anleitung zur Ausführung des Weinverchnittes, nach eigenen Studien und Erfahrungen verfaßt und aus dem Italienischen frei in's Deutsche übertragen von Giovanni Frato, Denotechniker Mit 37 Abbildungen. Vom Circolo onofilo in Rom mit besonderem Ehrendiplom ausgezeichnete Preis-schrift. Wien, Pest, Leipzig. A. Hartleben's Verlag, 1896 Preis 1 fl. 65 kr. = 3 Mt.

Ueber den Weinverchnitt, eine der wichtigsten Kellerver-richtungen, besteht bis jetzt kein specielles Fachwerk. Das vor-gehend angezeigte Werk füllt diese Lücke in der denotechnischen Literatur aus, indem hier Alles dargeboten wird, um einen regelrechten Weinverchnitt ausführen zu können. Zuerst behan-delt der Verfasser den Zweck des Verchnittes, dann die Eigen-schaften der Verchnittweine, die Weinfest, die chemische Ana-lyse, mikroskopische Untersuchung und Behandlung vor dem Verchnitt, Vorversuche und Berechnungen und endlich die Aus-führung des Verchnittes und darauffolgende Behandlung. Eine willkommene Beigabe bilden die den Anhang umfassenden ge-ologischen Bestimmungen, betreffend die Fabrication und den Handel der Weine. Das durchaus praktische, durch Verleihung eines Ehrendiploms ausgezeichnete Werk ist den Weinverchnitt-ern bestens zu empfehlen; es dient in vorzüglicher Weise zur Ver-breitung jener Kenntnisse, die für die Herstellung schonachfter, gesunder und reiner Naturweine von normaler Zusammen-setzung notwendig sind.

Eine komische Verwechslung kam an der table d'hôte des ersten Gasthauses eines Land-Städtchens vor. Es war ein Festessen zu Ehren eines höheren Beamten. Die zahlreichen Gäste machten beim Verspeisen des Salates ganz eigenthümliche Gesichter, aber des Gastes wegen wollte man kein Aufsehen machen und so wurde mit Todesver-achtung zugegriffen. Nachher stellte sich heraus, daß die Köchin statt Salatsl eine Flasche geruchlosen Lebertran zum Anmachen des Salats benützt hatte. Die Wirkung zeigte sich freilich bald genug.

Mal számunkhoz egy prospektus van mellékelve a jó hírnévnek örvendő, vámház-körűt 5. szám alatt lévő Kossuch János üvegáruházából két igen czélszerű, kivált a zöldben lakó vendég-lősöknek nagyon hasznos találmányról. Az első, egy ujezüstből készült levehető pohár-fődő, a mely sosem oxidálódik és oly olcsó, hogy mindenki könnyen megszerezheti, s ezáltal az italok meg-kíméltetnek a legyektől, portól stbtől. A másik találmány egy az asztalkendőkre alkalmazandó csiptető, mely által az asztalkendőknek való lehu-zása lehetetlenné válik. Mindkét találmányra a cég szabadalmat bír, mely azonban nemcsak üveg-hanem porcellán-edényeket is raktáron tart a t. szállodások és vendéglősöknek. A két találmány igen czélszerű és kiválóan ajánlatos a zöldben lakó vendéglősöknek. — Különben is utalunk a mai lapunkhoz csatolt mellékletre.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdagsága a gyógyhatású alkatrészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközli. Ezen tulajdonságának köszönheti a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalom-ban erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleicherbergi, tüdőhajokban**, különösen **tüdővérzések**nél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézetekben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorffban** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: **dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Póór, dr. Kéty, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek**, stb. a legjobb eredménnyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz

präservatív gyógyszernek bizonyult a **kolera**-megbetegedés ellen,

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos
főraktár **Édeskuty L.**

cs. és k. és szerb
k. udv. Ásványviz-
szállítónál,
Budapest.

Ugyszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.



BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

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

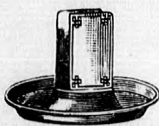
Ajánlják szállodás, vendéglős és kávék urak figyelmébe nagy raktárukat mindennemű konyha- és háztartási cikkekben, főző-edényekben, asztalszerekben, valamint takaré- és asztaltűzhelyekben és mindennemű vaskályhákban.

Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becseréltetnek.

Telefon összeköttetés
54—23. szám.

Árjegyzék
bérmentve és ingyen.



Hüttl Jivadar



porcellán-nagykereskedő, császári és királyi udvari szállító

Budapest, Dorottya-utca 14.

Minden kiállításon kitüntetve.

ánlja legdusabban felszerelt raktárát kávéházi, vendéglői és szállodai cikkekben, melyekben úgy forma mint mintára nézve mindig a legújabbat nyújt

Festészeti műterem ; VI. kerület, Aradi-utca, saját házában.

Kivánatra szívesen szolgál mintákkal.

Kerti lámpák, kerti gyertyatartók

a legjutányosabb árak mellett kaphatók

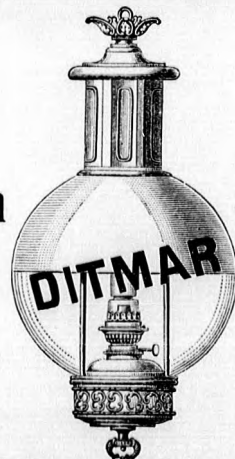
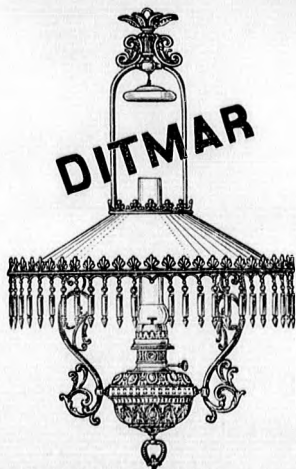
Ditmar R.

lámpa- és ércműgyárának főraktárában

Budapest

fürdő- és nádor-utca sarkán.

Nagyobb bevásárlásnál megfelelő árengedmény.



Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéos urakat

tiszteletteljesen kérjük, sziveskedjenek lapunkra, mely újszólván 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 tömörülneek.

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 „Kávéosipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

HIVATALOS RÉSZ.

Figyelmeztetés

a „Budapesti kávéosipartársulat“
t. cz. tagjaihoz.

A „Budapesti kávéosipartársulat“ t. cz. tagjai ez utón is figyelmeztetnek, miszerint az ipartársulat folyó évi július hó 3-kán, délután 6 órakor saját hivatalos helyiségeiben

rendkívüli közgyűlést

fog tartani, melynek feladata az elnökség kiegészítése, illetve egy elnök, pénztárnok, ellenőr, tiz választmányi tag, öt választmányi pöttag és két felügyelő-bizottsági tag választása leendő.

Budapest, 1896. június 25.

Az elnökség.

A budapesti kávéoségek betegségyelő-pénztárának III. rendes közgyűlése.

A budapesti kávéoségek 1896. évi június hó 19-ik napjára egybehívott közgyűlése, a résztvevők csekély, az alapszabályokban megállapított minimumnak sem megfelelő részvétele folytán nem lévén megtartható, amennyiben a főnökök közül csak Steuer Sándor elnök, Némái Antal, Harkai Mór, Tihanyi József és Vértési Sándor kávéház-tulajdonosok a biztosítottak részéről, összesen mintegy tizenötön, a budapesti kávéosipartársulat elnöksége és választmánya részéről pedig senkisémet jelent meg, Steuer Sándor a betegségyelő-pénztár elnöke a közgyűlés határozatképességét konstatálván, a folytatolagos, illetve új közgyűlés határidejét 1896. évi június 26-ikára tűzte ki a megjelentek beleegyezésével.

A jelzett napon a betegségyelő-pénztár tagjai a hivatalos helyiségekben rendkívüli közgyűlésre összejövetén, Steuer Sándor elnök távollétében Miskei Lajos, a betegségyelő-pénztár alelnöke 9 óra után megnyitja a közgyűlést. Sajnálkozását fejezi ki az elnök távolléte felett, üdvözlő a megjelenteket s kéri őket, hogy a napirend letárgyalásában kellő figyelemmel és érdeklődéssel vegyenek részt. A közgyűlés jegyzőkönyvének vezetésére felkéri a titkárt, hitelesítésére Némái Antalt és a biztosítottak részéről Magyarits Gusztávot. A közgyűlés napirendjének második pontja értelmében Szemerényi István titkár olvassa a pénztár mult évi közgyűlésének jegyzőkönyvét, mely megjegyzés nélkül elfogadtatván, a jelen nem levő hitelesítőket által utólagosan fog hitelesíttetni. Következett a napirend harmadik pontjának tárgyalása: az évi jelentés előterjesztése. Szemerényi István olvassa a következő jelentést:

Tisztelt közgyűlés!

A mai napra egybehívott III. rendes, illetve miután az e hó 19-dikére egybehívott rendes közgyűlést meg nem tarthattuk, rendkívüli közgyűlés feladata lévén a lefolyt évi működésünkről beszámolni, a mit a következőkben foglalunk össze, röviden előre is jelezve, hogy ez évben is a betegségyelő-pénztár minden tekintetben megfelelt tag-

jaival szemben a hozzá fűzött várakozásoknak és kötelességnek.

A mult évben a budapesti kávéoségek betegségyelő-pénztára 1152 férfi-, 196 nő-, összesen 1348 tagot számlált.

A betegségyi esetek száma 660, halálozás pedig 3 volt.

Táppénzben részesült 132 tag. A napok száma pedig, a melyekre táppénz fizettetett, 2901 volt.

Sajnálattal kell konstatálnunk, hogy daczára többszöri felszólításainknak és daczára annak, hogy — mint már fentebb is felemlítettük — minden tekintetben humánusan jártunk el tagjainkkal, még mindig igen sok kávéos van, a ki nem nálunk biztosítja alkalmazottait, a mit, ha tagjaink nagyobb érdeklődést tanúsítanak ezen intézmény iránt, minél előbb meg lehetne szüntetni, mert nekik áll leginkább módjukban meggyőzni munkaadóikat arról, hogy mennyire előnyösebb rájuk nézve, ha alkalmazottaikat nálunk biztosítják.

Reméljük, hogy ezentúl a betegségyelő-pénztár tagjai ez irányban nagyobb buzgalmat fognak kifejteni.

A pénztár vagyonáról és fogalmáról a csatolt kimutatásokban számolunk be, itt csupán felemlítjük, hogy 5288 ft 24 kr. bevétel és 4914 ft 22 kr. kiadásunk volt s így a tiszta maradvány 373 ft 02 kr.

Mult évi működésünkről ekként röviden beszámolván, kérjük a tisztelt közgyűlést, miszerint jelentésünket tudomásul venni és részünkre a felmentvényt megadni méltóztassék.

Végül van szerencsénk előterjesztést tenni, hogy az alapszabályok 23. §-a értelmében kilépő igazgatósági tagok helyébe a munkaadók részéről 3 rendes és 1 pöttagot, a biztosítottak részéről 6 rendes és 2 pöttagot;

az alapszabályok 26. §-ának megfelelően évenként alakítandó felügyelő-bizottságba munkaadók részéről 1 rendes és 1 pöttagot, a biztosítottak csoportjából 2 rendes és 2 pöttagot;

az alapszabályok 31. §-a értelmében a választott bíróságba a munkaadók részéről 1 rendes és 1 pöttagot, a biztosítottak csoportjából 2 rendes és 2 pöttagot választani méltóztassék.

Megjegyezzük, hogy azok, a kik a felügyelő-bizottságnak a mult évben tagjai voltak, újra nem választathatók és hogy az igazgatóság vagy felügyelő-bizottság tagjai a választott bíróság tagjai nem lehetnek.

A jelentés felolvasatván, a közgyűlés azt egyhangu helyesléssel tudomásul veszi.

Közán Károly tag panaszszal fordul a közgyűléshez, miután megbetegedése alkalmával csak nagy nehezen tudott kórházi ápoláshoz jutni.

Némái Antal, Rujder Adolf, Szemerényi István és Miskei Lajos ismételt hozzászólása után, elnökök alelnök kijelenti, miszerint ez ügyben szigoru vizsgálatot fog indítani.

A napirend negyedik pontja értelmében megválasztattak a kijelölt bizottság ajánlata alapján: igazgatósági rendes tagokul: A munkaadók részéről: Holstein Zsigmond, Némái Antal, Nérey Dezső. A biztosítottak csoportjából: Fritz Ferencz, Ólmosi József, Magyarits Gusztáv, Schwarcz Ferencz, Harezy Gyula, Lőrincz Elek.

Pöttagokul: A munkaadók részéről: Herrmann Mór. A biztosítottak csoportjából: Hauser Adolf, Schweitzer Gusztáv.

A felügyelő-bizottságba: Sturm Gyula, Weninger József, Ott Nándor.

Pöttagokul: Weisz Gyula, Ultsch Géza, Hellenreiner Ferencz.

A választott bíróságba: Rendes tagokul a munkaadók részéről: Büchler Jakob, a biztosítottak csoportjából: Hengl György és Scheinhardt Alajos.

Pöttagokul: A munkaadók részéről Gebauer József, a biztosítottak csoportjából: Anda Benedek és Liptai Aladár. Több tárgy nem lévén, elnök az ülést bezárja.

Budapest, 1896. június 30.

Még mindig egyformán sütkérezünk a nyári nap perzselő melegében, a nagy nemzeti ünnepek aranyos verőfényében, örömmámorban, amely szinte végtelennek ígérkezik. Figyelmünket állandóan lázban tartja az ünnepi sokadalom, mely sűrű rajokban vonul végig a székesfőváros lágy aszfaltburkolatu utcáin, a napról-napra élénken változó képek sokasága, mely még kávéházaink kaleidoszkopszerű képeizhez szoktatott szemünket is élénken foglalkoztatja. Milyen öröndetes kép milyen gyönyörűség lelki szeméinknek — — —

Még vége sínes a nyárnak, még tartanak a zajos ünnepnapok és panasz úti meg viszás hangjaival füleinket, panasz a kávéosok részéről, kiknek, oh még nem is oly régen, olyan, de olyan szép remények. Hogy ime jönni fog a nagy nap, a millennium hat hónapos bőséges aratásával, mely után olyan jó, olyan édes lesz a pihenés, míg újra eljön majd a tél — — —

Két hónap, nem is egészen teljes, elég volt a kiábrándulásra. A legkülönbözőbb helyekről hangzik felénk a rossz üzletmenetek miatti panasz, s e panasz súlyát és erejét növeli ama körülmény is, hogy olyanoktól ered, akik eddig a legkomolyabb törekvés által vezéreltetve, üzleteiket maig áldozatok és erőfeszítések árán is fentartották.

Kényszerítő erővel lép fel immár a tapasztalatokból levonható igazság, melynek igazában immár senkisémet tud, senkisémet akarhat, kételkednek s igazuk lesz a pesszimistáknak, akik lám mindezt előre megmondták s a falrafestett aranyhegyekért még erőltetve sem tudtak lelkesedni.

Csak egy kis rövidke körül végig a nagyobb avenükön, csak egy pillantás az ismerős elit-kávéházakba, amelyek asztalainál hiába keressük az évek óta megszokott alakok, és a viszonyok ismerete alapján gyorsan áttekintő szemünk-eszünk rögtön kész az ítélettel, hogy még talán egy esztendő sem volt oly rossz mint az ide. Az esténként és sok helyütt nappal is kiáltó ürességű kávéházak — helyüket ma a kiállítás, Ós Budavára, Konstantinápoly Budapest, az Orpheumok stb. stb. mulatóhelyek foglalták el — a panaszt, a panasz jogosultságát hangosan igazolják. A panasz nyomába lép a sajnos következmény. Ezuttal nem más, minthogy a közel jövőben kávéházaink nagy része nem fogja magát fentarthatni, és hogy azok is, kiket a millenniumi remények tönkre nem tettek, a láz elmúltával nagy erőmegfeszítésre lesznek kényszerítve.

E kép, melyet rajzolunk, talán kissé sötétebb a kelleténél. Megengedjük. Egy azonban bizonyos, s ez az, hogy míg még csak néhány évvel

ezelőtt is üzleteink többé-kevésbé szilárd alapon állottak, addig ma nagy számuk, a kiadások rendkívüli emelkedése, az országos kiállítás és tómerdek magánvállalatok konkurencziája következtében nagyrészt bizonytalan jövőnek néznek elébe.

Nagyon szomorú jelenségek ébresztik bennünk a tudatot, noha pozitív példákra nem is hivatkozunk; vagy talán nem elég, ha egykor legjobb hírnévnek örvendő kávéházaink napról napra hanyatlanak, egy-egy üzlet évenként gazdát cserél, virágzónák ismert üzletek tátongnak az ürességtől? Vagy nem-e éppoly elsomorító jelenség az, hogy kávéházaink immár nem törzsvendégektől, hanem a futó vendégeken kívül csak a gazda személyes barátaitól és ismerőseitől, rokonoktól és legfeljebb a szállítótól és hitelezőtől látjuk látogatva?

Nemsokára ritkaságszámba fog menni a régi kávé, mert ha az üzlet meg is marad, — az ilyen drága játékszeren nem egyhamar lehet túladni — a tulajdonosait ugyancsak gyors egymásutánban változtatja. Olyan mindennapi dolog ez, hogy ma már megszűntünk rajta csudálkozni és mindegyikünk boldog, ha csak tisztességesen boldogulhat, a vagyonszerzésről, amihez valamikor még volt reménye, ugyis már régen lemondott.

Még rosszabb és súlyosabb helyzetben vannak azok a kávéháztulajdonosok, kik a legkülönbözőbb kereskedelmi pályafutások után a kávéspár terén kerestek üdvözítő menedéket és akik arról csalódott reményekkel lépve, ismét új pályaválasztás, foglalkozás és kenyérkereset után kénytelenek nézni.

De ha ipari viszonyaink általában ily kedvezőtlenül alakultak is, öntudatos és realis alapon nyugvó üzlettel bíró kávécsinálók, kiket munkájukban a tapasztalat előkelő nyugodtsága és alapos szak-tudás támogat, ne essenek kétségbe, sőt éppen a nehéz és küzdelemtel viszonyokból merítsenek új erőt megnehezített működésükből, mert éppen a nehéz krízisek hivatják arra, hogy az erő próbált-ságát bizonyítsák.

Wagner József.

Az élelmiszerek hamisítása.

A »Budapest fő- és székváros vegyeszeti és élelmiszer-vizsgáló intézetének évkönyve« nagyon érdekes és a közvetlen gyakorlati czélok szempontjából hasznos olvasmányt képez. Ezen intézetnek tevékenységét az 1893. évi 33-dik és 1895-dik évi 46-dik számú törvények szabályozzák, amelyek az élelmi és élvezeti czikkek ellenőrzése szempontjából a székfővárosra a legmesszebb menő köteleességeket szabják. E feladat nem épen könnyű, mert a tudományos ismeretek minden haladása, a technika tökéletesedése egyúttal azonnal az illoyalis tultermelésre is felhasználatik, kizsákmányolhatják az élelmi- és élvezetszereknek minőség és mennyiség tekintetében leendő félre-vezetés szempontjából, rendszeren olyan tökéletes-séggel, amely igen gyakran még a tudományos vizsgálókat is kétségbe ejtik. Az előttünk fekvő évkönyv azon benyomást kelti bennünk, hogy az intézet meg tud felelni az eléje szabott feladatok-nak, hogy az nem sablonszerűen, hivatalformán végzi teendőit, hanem magasabb hivatásának helyes felfogása által vezérelve végzi teendőit, s hogy az intézet tevékenysége, melynek élén Balló Matyas elismert vegyész-tekintély áll, a legnagyobb bizalmat érdemli.

Az intézet 1895-ben 5004 vegyelemzést végzett. A vizsgálat tárgyat képezték: 1710 esetben a székfőváros ivóvize, melynek ivóvize különösen a legutóbb lefolyt kolerajárvány óta állandó megfigyelés tárgyát képezi; 1753 esetben a tej, melynek különösen a gyermektáplálás szempontjából nagy a jelentősége; 375 esetben szódás és ásványvizek, melyek a folyton nagyobb-bodó fogyasztás által nyernek jelentőséget; továbbá vaj, olaj, zsírok, sajtok, liszt, kenyér, hus, czukrok, fűszerek, szé-szes italok stb. stb.

Általánosságban véve talán fel fog tűnni, hogy a 600.000-nyi lakosság mellett a vizsgálatok száma csak 5000 esetben vált szükségessé. De tekintetbe kell vennünk, hogy az intézmény jelenlegi szerve-zetében csak egy év óta áll fenn, hogy létezéséről a nagy közönségnek még jóformán tudomása sincs és így is valószínűleg azon nézet van elter-jedve, hogy az intézet szolgálatainak igénybevétele költségekkel van egybekötve. Az utóbbi körülményre vonatkozólag helyülkülönösen is kiemel-jük, hogy a főváros, midőn ezen intézményt léte-sítette, főleg az általános közegészségügyi érdekekre volt tekintettel, nem gondolt hasznóhozó köz-intézményre, sőt még arra sem gondolt, hogy saját kiadásai visszatérítsenek. Bárkinek is volna tehát oka, a neki szállított élelmi és élvezeti czikkek hamisítatlanságában kételkedni, bátran fordulhat

A szénsavdus ásványvizek királya

**BORSZÉKI
BORVIZ**

**kitünő gyógyviz és üdítő ital
mindenütt kapható.**

Főraktár:

**Frumm István utóda
Werner Adolf**

Budapest, VI, Eötvös-utca 48. szám.

Hacker Mór

Chinaezüst és Alpacca áruk gyára

Telephon 5831

Budapest, IV. Kossuth Lajos-utca 15.

Gyár:

Bécs, IV. Phorusplatz 7.

Raktár:

Bécs, I. Operngasse 2.

Árjegyzéket kívánatra ingyen és bérmentve.

Árjegyzéket küldök kívánatra

Pedálos-czimbalom, hegedű, fuvola, czitera, intona, ariston, harmonika és mindenemű mechanikai zenemű

stb. hangszerek és azok kellé-keiről. Kiadásomban megjelentek: Czimbalom-iskola, irta: Kuliffay Izabella főhercegi zenetanárnő. Tartalmaz 94 dalt és számos Elődöt, ára 3 ft 50 kr. — Czimbalmozók folyóirata szerkeszti Kés má r k y Árpád. Előfizetés egy évre 4 ft 80 kr. Megjelenik 14 napon egyszer, 4-6 darabban. — Magyar tilinkó-iskola, irta: Kés má r k y A. Ára 1 ft. — Mindenemű hangszere-ek javíttanak



Horváth István ö cs. és kir. fensége József főherczeg udv. szállítója
Budapest, Erzsébet-körút 2
és Kerepesi-út 46. sz.

**MATTONI-FÉLE
GIESSHÜBLER**
legitímabb égyénys
SAVANYU-KÚT

legjobb asztali- és üdítő-ital,

kitünő hatásának bizonyult köhögésnél, gége-bajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

**Alpenkräuter-
Magen-Liqueur**

meine Spezialität seit dem Jahre 1808, aus 40 allerfeinsten Kräutern erzeugt, vorzüglich zur Verdauung, so auch sonstige feinste Original-Liqueur-Destillate empfiehl

ANTON HAACK,

k. u. k. privilegierte Liqueur-Fabrik und Branntwein-Brennerei
in Graz, Annenstrasse 8.

Vertreter in Budapest:

JOSEPH POKORNY

Bástya-utca 12. szám.

az illető tárgyak megvizsgálása végett az intézet-hez, anélkül hogy kiadásoktól kellene tartania. A nagy közönségnek az intézet szolgálatainak ily spontán igénybevétele nagyban fog hozzájárulni a nagy mérvben üzött hamisítások megszüntetéséhez, úgy hogy aki ezen intézmény szolgálatait igénybe veszi, nemcsak önmagának, hanem a közérdeknek is szolgálatakat teljesít. A terjedelmes fejezetnek, mely az ivóviz-elmzéssel foglalkozik, ezutal csak a kaposztásmegeyeri vízműre vonatkozó eredményeket reprodukáljuk. Az itt nyert viz tisztább rétegekből származik, mint a régi vízművek vize, hydrotechnikailag azonban nincs különbség a keltő közt. Esőzések, tehát magasabb Dunaállás mellett, az új vízművekben is nagyobb mennyiségű víz lesz, míg hosszabb ideig tartó szárazságok alkalmával mikor a Dunavize alacsonyabb állású, a kaposztásmegeyeri vízmű vizadó képessége is kisebb lesz. A Dunával való összefüggés által természetesen e vízmű vízének hőfoka is befolyásoltatik, úgy hogy az csak a késő ősztől kezdve jünisig, tehát nem a nyáron, mikor a legzüksé-gesebb volna — forráshidegség. Valahányszor a Duna vízállása változik, megváltozik a vezetékvíz vegyi összetétele is, keményebbre vagy puhábbra válván. Továbbá vastartalma is e víz, noha oly kis mértékben, hogy literenként nem emelke-dett még egy milligramma sem. Igen nagy előnye a kaposztásmegeyeri víznek a nagy tisztasága. Rothadási termékeknek még a nyoma sem található benne, úgy hogy mindent egybe vetve, a kaposztásmegeyeri vízzel meg lehetünk elégedve, annnyival is inkább, mert ha nem elégszünk meg vele, akkor sem kapunk más vizet. Különb az itt összefoglalt eredmények egy nagyon komoly intést is foglalnak magukban, azt tudniillik, hogy miután a végleges vízmű kiadossága a Duna víz-állásától függ, a fővárosnak ellenben a tapasztala-tok szerint minden körülmények közt a leg-nagyobb vízsükségletnek kell megfelelnie, a vég-leges vízmű teljes kiépítését minél jobban szor-galmazni, siettetni kell. Egyébként az is ajánlatos volna, ha az utcák öntözésére, a parkok öntözésére, építési, tűzoltási stb. czélokra egy külön vízszolgálat-ot művet használnának, hogy a kaposztásmegeyeri mű vize kizárólag a lakóházak szükségletének fe-dezésére használhatóassék.

Az 1739 tejpróba közül 1254 hamisítottnak tűnt ki. A hamisítás többnyire víz hozzáadás által történt, amelyből 10—30 százalékot, sőt többet is találtak a tejben. E körülmény jelentősége, különösen a gyermekek táplálása szempontjából, félre nem ismerhető. A sterilizálás maga itt mitsem használ, mert ezzel ugyan az esetleg jelenlévő bakteriumokat megölhetik, de a tej eredeti össze-tételét helyre nem állíthatják. Ennél fogva külön-ösen nagy gondot kell arra fordítanunk, hogy a gyermekek táplálására szánt tej külön produkál-tatván, külön is szállítsanak a házakhoz. Ami különben a tejesarnokot s annak termékeit illeti, a hivatalos jelentés a következőket foglalja magában: »Sajnálattal kell konstatálnunk, hogy a tejhamisítás amióta a csarnok működését meg-kezdte, nem kisebbedett... Maga a tejesarnok sem ment a panasztól... S így nem kell azon esodálkoznunk, hogy a közönségnek nincs bizalma a tejesarnokokhoz.« Alapos segítség a tejnek ezen különösen közegészségi szempontból veszedelmes hamisítása ellen az évkönyv szerzője csak a tör-vényhozástól vár, mely a tej terelésére, kezelé-sére és eladására vonatkozólag szigorú normati-vumokat volna hivatva alkotni, s a fővárosra vonatkozólag külön szabályokat állapítana meg. Ezek messzire menő intézkedések, a melyeknek helyességét aligha fogja bárki is kétségbe vonhatni.

Vajvizsgálat 261 esetben történt és csak 35 esetben találtak a vaj jónak. A hamisítások vízzel vagy zsírral történtek. Kifogás alá esik az is, ha a vajat romlott állapotban hozzák a keres-kelembe, vagy mint vaj árusítatik, noha nem vaj, valódi, természetes vaj, hanem művaj (margarin). A vaj normális víztartalma nem nagyobb mint 16. legfeljebb 18%, míg a vizsgálatoknál gyakran 35%-nak is mutatkozott. E manipuláció-nak nemcsak az a következménye, hogy vajat adnak el, ami nem más mint víz, hanem hogy még az ilyen vaj is nagyon gyorsan romlik el. A művajra nézve megjegyzi a jelentés, hogy az mint surrogatum nem volna kifogásolható, ha mint ilyen adatnék, és ha már ez is nem volna gya-kori hamisításoknak áldatve. S bármily különösen hangozzék is, tény hogy a par excellence agrikul-tur-állam fővárosa Budapest el van árasztva ilyen állítólag osztrák eredetű művajjal és hamisított művajjal, úgy hogy nemrég már budapestiek is terveztek egy ilyen művajgyar felállítását.

A hamisított sertészsír többnyire amerikai eredetű, azonban a hamisítás művészetét már nálunk is ismerik. A belügyminiszter által elren-delt körülményes vizsgálatok már folyamatban vannak. Az eddigi kimutatások szerint a hamisít-ások fagygyú, oleomargarin és növényi olajok hozzáadásával történnek.

A libazsír hamisítása különösen disznózsír hozzáadásával történik. Benne oly sok néha a disznózsír, hogy a libazsírnak nyomai sem talál-hatók fel, Némely próbákban növényi zsírokat is fagygyut is találtak.

Borból a múlt évben 31 próbát vizsgáltak; mindegyikben nagymérvű hamisítás volt konstata-
llható. 22 borszesz vizsgálat közül 4-ben ta-
lláltak hamisítást.

A paprika-próbák közt találtak olyanokat, amelyeknél 98-20% ásványi anyagokból vasoxid és gypszból állott. Ezen füstért különben még sok mindenféle értéktelen anyaggal hamisították.

A kávé, thea és cacao próbák közül arány-
lag kevés találatot hamisításnak. A liszt is csak
nagyon kevés esetben volt kifogásolható, és ekkor
sem tulajdonképeni hamisítás, hanem az anyarozs
előfordulása adott okot kifogásra.

Görögország és Svájc borai.

Egyike a legérdekesebb bortermő országoknak: Görögország szigetivel, nemcsak mivel a bortermelés itt már ősidőktől fogva meghonosodott és részben innen terjedt el a Középtenger vidékére, már az ókorban távol tartományokban híres bortípusokat termelve, hanem azért is, mivel itt még ma is nagymennyiségű kitünő bortermelnek vagy termelhetnének, végre mivel valamint az éghajlat a szőlőtermelésnek, úgy a földrajzi helyzet és tagoltság a borkereskedelemre nézve rendkívül kedvezők. Mindenek dacára a szőlőmivelés és pincézgazdászati majdnem általában alacsony fokan állanak, szakszerűen képzett borászok, megfelelő szakiskolák és szőlőszeti intézetek, alkalmas országutakat az ország belsejébe hiányoznak, olyannyira, hogy még hosszú ideig fog eltartani, míg Görögország megfelelő termékekkel a világkereskedelemben elékelő szerepet fog játszhatni. Annak, hogy a borkészítés a mai napig kevés díeséretre méltó kivétellel el volt hanyagolva, különösen az az oka, hogy még csak nagyon rövid idővel ezelőtt is a jövedelmező és fáradság nélkül nyerhető korinthusi termékekre fektették a fősúlyt, és hogy az ország belsejében általánosan elterjedt szokás volt a borhoz gyantát adni. Görögországban ugyanis, amint ez már az ókorban is szokás volt, az erjedő mustba a parti fenyő (Pinus haepensis) gyantaporából tesznek egy keveset, hogy a borkak huzósá-
vását ezáltal megakadályozzák a nyári melegben. Ezáltal azonban a bor többé-kevésbé terpenintizt nyer, ami által az idegenre nézve, aki ehhez néncsen hozzászokva, majdnem élvezhetetlenül válik. A szigeteken viszont a borok gypszelése nagyon gyakori, míg a gyantahozzáadás, a recinálás teljesen ismeretlen. Görögországban körülbelül 125,000 hektár szőlő, 55,000 korinthus ültetvény van jelenleg és az átlagos bortermelést 1,500,000 hektoliterre teszik. A legfontosabb szárazszőlő és peleonessusi bortermőhelyek a következők: Achaia, Elis, Attika, Tripolizza és Mantinea vidéke, továbbá Korfu, Kephallonia, Euböa, Paros, Naxos, Santorin és Szent Maura szigetek. A kivételre kerülő és jelentőséggel bíró borok az idegen borkereskedőházak által előállított típusok, amelyek részben a spanyolországi és portugáliai likőrbortípusokat utánozzák és ezekhez hasonló módon állítják elő, továbbá a már az ókorban is a szigeteken termelt likőr és édesborok és a metszésre felhasznált borok. A korinthusi főleg Achaia, Elis, Messene tartományokban és a jóni szigeteken termelik. Sötétvörös, meglehetősen gazdag kivonatanyag és alkoholtartalmu borokat, a melyek az ugyanilyen törökországi borokhoz hasonlóak, de a jobb minőségű dalmát termékekkel nem érnek el, Szt.-Maura, Korfu és Euböa szigeteken termelnek és adnak át a kivételnek. Kitünő bortípusokat termel Kephalloniában a Toole borkereskedőház, közöttük igen jó likőr, muscat és veresborokat, Söt az ezen szigeten termő közönséges fehér ramboldborok és a Kephallonia keleti partján termő borok is kiváló figyelemreméltó termékek. Zante szigetén szintén kitünő likőrborokat állítanak elő. Figyelemreméltó bortípusokat állít elő az »Achaia« nevű német bortermelő részvénytársaság »Gutland« nevű szőlőtelepén Patras mellett, amelyek közül különösen a fehér sherry minőségű »Achia-likőrbor« érdemel különös említést. Jó kivétel bortípusokat állítanak elő az atheni, patrisi, korinthusi és korinthusi nagyobb szőlőgazdálkodásokban is. A görög szigetenger szigeteinek borai közül a Santorin sziget, a Kykladok legdélibb szigetének borai említendőek különösen, amelyek közül különösen a sötétvörös kamarite hihetetlenül magas csersav tartalma által, továbbá a tüzes, száraz, vino di baceho, porto hasonlatossága és a világosvörös és fehér vino di notte váltak híressé. Nevezetes feleségek ezeken kívül a vino santo sötétborostyánkőszimű aromatikusan édes bor és a rubinvörös vino santo rosé. Santorinból meglehetősen kivétel folyik Malta, Angolország és Franciaország felé. A vörös metszésre felhasználható és fenyeivel nem kevert borokból meglehetősen élénkcsigű kivétel folyik és a többnyire idegen nagykereskedők is leginkább csak a kivételre fektetnek súlyt, dacára annak, hogy Görögországból sokkal több kitünő, természetes és tiszta bortípus lehet előállítani a meglévő szőlőanyagból a kivétel számára, ha az idegen déli bortípusok utánzását abban hagyják s a borkészítést kellő szakképzettséggel ellátott egyénekre bíznák.

Mint hogy Görögország közönséges borainak még nincs meg a rendes eladási helye, a borkivétel jelenléte-
nyen igazodásoknak van alávetve. 1890-ben 13-5 millió okka, 1891-ben 22-3 millió okka, 1892-ben 11-6 millió okka, 1893-ban 15 és 1894-ben 17-8 millió okka bor került Görögországból a külkereskedelembé.

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utoza 39.

Mindennemű
legdivatosabb
Tekeasztalok
raktára.

Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdiszesebb kiállításig úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u. m. dákók, golyók, kréta, schach, dominó, ujságkeret stb.

Kitüntetve a következő kiállításokon: Budapest, Bécs, Páris, Brüsszel, Antwerpen és Szent-Pétervár Szállodák, kávéházak és vendéglők részére bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával kitünő és a legkényesebb izlésnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávészai a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezésű cukrársz-
osztályunk legelső szakferfiak vezetésé
alatt áll.

Óriási gyümölcskészleteink, fagylaltgépeink és formáink folytán vállalatunk azon kellemes helyzetben van, hogy

kiborított formákban fagylalt és parfait

pontos időre, díszes kiállítással, legjobb minőségben 20 személytől 500 személyig szállíthat.

Bálók alkalmával Páris és Londonban kedvelt szelet-forma fagylaltokat szervíroztunk.

A szakköröket gyártelepünkön mindenkor szívesen látjuk.

Feltűnő olcsó árak, kifogástalan minőség, pontos kiszolgálás!

Árjegyzékkel és felvilágosításokkal mindenkor készségesen szolgálunk.

„Sanitas”

sterilizált szikviz és fagylaltgyár és szikvizgyárakat berendező

TELEFON! részvénytársaság TELEFON!
BUDAPEST,
VII. Gizella-ut 51. (saját gyártelep) Csömöri-ut sarok

Kávésok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi ezég

Piatnik Nándor és fiai

a fővárosban, nagymező-uteza 26. szám egy játékkártya-gyárakért nyitott.

Nagy választék különféle kávéházi cikkek közül, mint: elefántesont-billárdgolyók, dákók, sakk, dominó, dákó-kréta, írótábla stb.-ből. — Továbbá mindennemű játékkártyák a legfinomabban, legjobban és a lehető legolcsóbb árak mellett, arany szél-
lét vagy anélkül tisztítottak. Ezen gazdag raktárt Piatnik Vilmos úr, a gyárosnak fia vezeti, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidék kávéháztulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja. A játékkártya-tisztítás egészen bécsi gen-
ben tartatik.



Svájc körülbelül 31,500 hektárnyi bortermő területen évenként átlag 1,600,000 hektoliter bort termel, e termelés azonban nem fedezi a szükségletet úgy, hogy az ország 1,000,000 hektoliter hozozatalra szorul. A bortermelést Tessin, Waadt, Zürich, Wallis, Szent-Gallen, Argau, Thurgau, Neuenburg, Schaffhausen, Genf, Bern, Baselland, Freiburg, Graubünden, Solothurn, Baselstadt és Luzern kantonokban üzik, a többi kantonban nem foglalkoznak bortermeléssel. Az egyes területeken uralkodó geológikus és klimatikus különbségeknek megfelelően a svájci borok is különböző jellegűek, kezdve a könnyű savanykás jurai terméktől fel egészen az erős tűző tessini és wallis-kantonbeli esemegeborokig. Általában a könnyű savanykás asztali borok az uralkodók, mivel a fősúly a tömeges termelésre van fektetve és ezek legnagyobb része félig erjedve kerül fogyasztásra.

Kitünő burgundi jellegű vörösborokat termelnek Neuenburgban és pedig Favere, Derrière-Moulins és Cortailloban, továbbá Colombier, Boudry, Szent-Aubin és Concheiben. Ugyanitt jó fehérborokat is termelnek, igen jó fehér termékei vannak Genf kantonnak is. Nagyon jó hírnévnek örvendenek a waatlendi borok, különösen a Vevey és Lausanne közti vidékiek, a genfi tó és a Rhone völgyében Aigle és Ivorneban termelt borok. Wallisban erős, tartalomos esemegeborokat, a sioni és syderi málvásait, aranyárga nagy szeszartalmu martignyi és amignyi borokat termelnek. Graubündenben a Rajnavölgyben Malans mellett a legjobb svájci vörösbor terem.

Die Eis-Fabrikation im Kleinen.

Von Dr. Th. Koller.

Apparate und Vorrichtungen, ja selbst Maschinen zur Eisergzeugung im Kleinen haben eine gewisse Berechtigung. Dieselben können für den kleineren Bedarf nicht nur das unumgänglich nöthige Eis liefern, sondern auch in diesem Sinne eine theuere, durch die hohen Anschaffungskosten nicht zu rechtfertigende Eismaschine ersetzen.

Die Erzeugung von Eis in kleinen Quantitäten für häusliche und medicinische Zwecke ist mit mancherlei Uebelständen verknüpft. Die meisten der im Gebrauche befindlichen Maschinen sind derartig constructirt, daß der Cylinder, welcher die zu gefrierende Substanz enthält, direct in die Kältemischung — Noheis und Salz — eingetaucht wird; durch die unmittelbare Berührung dieses Cylinders wird bei der Drehung des ersteren selbstverständlich viele Reibung erzeugt, was eine erhöhte Kraftaufwendung und eine längere Dauer der Eisbildung bedingt. Außerdem kann der Cylinder, wenn er einmal herausgenommen ist, bei einer zweiten Füllung nicht ohne Weiteres wieder in den Apparat eingetaucht, sondern es muß immer das Noheis zunächst wieder entfernt werden.

Der Apparat von Manfröin sucht diesen Uebelständen zu begegnen. Ein Hohtraum, welcher mit einem schlechten Wärmeleiter angefüllt ist, umschließt den zur Aufnahme der Kältemischung bestimmten Raum, in welchem ein Sieb fest eingetaucht ist. Der innen befindliche Cylinders, in welchen die zu frierende Substanz eingebracht wird, und welcher sein Anflager durch einen an seinem unteren Ende befindlichen kleinen Zapfen findet, wird durch eine in seinen Deckel eingreifende Mechanik in rasche Rotation versetzt.

Man erzielt durch den Apparat die Bildung von Eis in ungefähr drei Minuten, was schon ein erheblicher Fortschritt ist. Bei der Verwendung des Apparates für medicinische Zwecke ist man zunächst in der Lage, in derselben kurzen Zeit absolut reines und blafenreies Kristalleis aus klarem Wasser zu erzeugen; man kann aber auch jede andere Substanz, wie Thee, Milch, Wein, Bouillon u. s. w. gefrieren lassen.

Daß man zur Füllung des Apparates Noheis braucht, ist ein Uebelstand.

Die Erfindung von Anthony Sapper Southby in London, besteht in der Methode und in Apparaten zum Hinwegpumpen der Wasserdrühte, welche durch Befestigung des atmosphärischen Druckes von Wasser entstehen, behufs Herstellung von Eis, zum Abkühlen, Abdampfen und Austrocknen von wasserhaltigen Substanzen.

Zu diesem Zwecke wird eine Pumpe oder ein Erhafter angewendet, um das nöthige Vacuum zu erzeugen, den Wasserdruck fortzuführen und sodann denselben mit einer gewissen Kraft zu pressen, und wird der Wasserdruck verhindert, sich in irgend einem Theile der Pumpe oder des Erhafters zu condensiren, indem alle mit dem Wasserdampf in Berührung kommenden Theile auf einer solchen Temperatur erhalten werden, daß ein Condensiren in denselben nicht möglich ist.

Nach der ersten Pumpe sind noch zwei oder mehrere Pumpen angeordnet, um entweder den Druck so zu erhöhen, daß ein Entweichen in die Atmosphäre als Wasserdampf erfolgt, oder die erste Pumpe oder Erhafter von dem Drucke der Atmosphäre zu befreien.

Bei der ersten Methode müssen alle Theile der Pumpe, beziehungsweise der Pumpen auf einer Temperatur erhalten werden, welche das Verdichten des mit ihnen in Berührung kommenden Wasserdampfes verhindert; auch sind die ersten und die folgenden Pumpen in proportionalem Verhältnisse herzustellen.

Bei der zweiten Methode dient die erste Pumpe zum Fortschaffen des Dampfes und zum Comprimiren desselben in einem bestimmten Maße. Der mit einem Mantel für heißes Wasser umgebene Cylinder wird auf und ab bewegt, während der Dampf durch eine hohle, feststehende Kolbenstange zugelassen wird. Am Ende derselben ist ein Doppelventil, welches mit einem Durchlasse für den Dampf ver-

sehen ist. Der Kolben ist in der Mitte mit einer Durchlopfung und mit einem vergrößerten hohlen Raum und an der oberen und unteren Platte mit Ventillösen versehen, gegen welche die Ventile der Kolbenstange abwechselnd durch die Bewegung des Cylinders gedrückt werden. Die Austrittsventile bewegen sich selbstthätig, das Gefriergefäß ist isolirt, die Auslaßröhren sind mit einem Condensator durch eine biegsame Kautschukröhre verbunden, welche mit Draht überzogen ist; damit in Verbindung steht die Luftpumpe.

Der atmosphärische Druck auf den Kolben dieser Pumpe hält mit demjenigen, welcher auf die Kolbenstange der großen Pumpe wirkt, das Gewicht des Cylinders des legeren im Gleichgewichte, indem die kleine Pumpe den Sub nach unten ausführt, während die große sich oben bewegt.

Die Erfindung kann zu verschiedenen Zwecken verwendet werden, wie zur Fabrication von Eis, zum Abkühlen von Wasser oder Luft oder zum Austrocknen verschiedener Substanzen. Die hierzu nöthigen Apparate müssen den verschiedenen Anforderungen entsprechen.

C. Prior hat über den bei Gebr. Maissel in Bamberg aufgestellten, in Deutschland patentirten Koser'schen Eiszerzeugung-Apparat, der in höchst einfacher Weise überall da, wo Wasserleitung vorhanden ist, rasche Gewinnung von Eis gestattet, berichtet.

Der Apparat beruht auf dem sehr einfachen Princip, das Wasser, welches aus einer Anzahl mit der Wasserleitung verbundenen Brausen in sehr feinen Strahlen ausströmt, durch natürliche Kälte zum Gefrieren zu bringen. Zu diesem Zwecke befinden sich die Wasserleitungsrohre, in welchen die Brausen eingeschraubt sind, über einem aus Holz gefertigten, aus zwei oder drei Etagen bestehenden Gerüste, an welchem das feinertheilte Wasser niederfließt und in Form von Eiszapfen gefriert. Die Anfangs kleinen Eiszapfen vergrößern sich schnell, wachsen immer mehr zusammen und bilden schließlich ganz stattliche Eiszäulen von beträchtlichen Dimensionen. Diese Säulen werden weggeschlagen, in die Eisabtheilung des Kellers eingefüllt, worauf die Eisbildung von neuem beginnt. Da das Eis gleich direct vor der Einmündung des Kellers erzeugt wird fällt das zeitraubende Einholen des Eises aus Weibern, Wägen u. s. w. weg, mithin auch die Kosten für das Ausladen und den Fuhrlohn.

(Schluß folgt.)

Die Gaben des Himmels.

Als einst in altersgrauer Zeit
Zum ersten Mal' ward Wein bereit',
Zum ersten Male Rebenläst
Dem Menschen brachte neue Kraft,
Zum ersten Male ihm ward klar,
Was All' im Wein verborgen war:
Da fühl' er tief sich in der Schuld
Für Gottes Güte' und Vaterhuld,
Und nach dem ersten Wecker voll
Von Dank sein Herz ihm überholl,
In Demuth Haupt und Knie er beug,
Sein Dantgebet zum Himmel steig

Und oben in den lichten Höh'n
Die Engeln bejammern sieh'n,
Und freu'n sich, daß die Menschen unt'
Ihr Dantgefühl so geben kund:
Sie eilen hin zu Gott, dem Herrn,
Und bringen ihm die Vottdacht gern.
Der Vater hört sie lächelnd an —
Er weiß ja gut, was er gethan —
Drauf winkt er Zweien aus der Schar,
Die da um ihn versammelt war —
Von Allen wohl die schönsten Zwei —
Und freudig kommen sie herbei.

„Ich will — spricht Gott — daß an der Erd'
Die Menschheit jest glücklich werd',
Als Erstes gab ich ihr den Wein —
Doch was ist dieser denn allein!
So heigt ihr Weiden denn hinab,
Bringt Euch dazu als Gottesgab,
Den Menschen gebt zu eigen Euch
Und macht sie glücklich, macht sie reich,

Zeigt ihnen, was des Lebens Werth;
Und wenn ihr ihnen das gelehrt,
Eist dann find wahrhaft selig sie
Durch Euch: die Lieb' und Poesie!“

Und beide Engel voller Freud'
Sie machten eilig sich bereit,
Sie flogen zu der Erd' hinab,
Die bisher traurig wie ein Grab,
Und füllten jede Menschenheit
Mit nie geahnter Barmhertigk.
Die Lieb' sog ein in jedes Herz,
Dah mit es fühlte Leid und Schmerz;
Uppelisch ward's dem Marme klar,
Wie schön das Weib erdoffen war,
Vier Rippen einten sich zum Kruß,
Zum paradiesischen Gemüß.

Und wenn der Wein dem Faß entrollt,
Ward nicht das Herz nur liebevoll,
Dann sog auch ein, wie sonstmals nie,
Der and're Engel: Poesie:
Dann öffneten sich Herz und Mund
Gesang und Lied entfiel zur Stund',
Voll Jubel lag man sich im Arm,
Begeist'ring pulste hoch und warm,
Aufjuchend stieg manch' Lied empor —
Im Himmel traf es Gottes Ohr —
Und dankt dem Herrn spät mit freüb
Für Wein, für Lieb', für Poesie.

So war es einst, so ist's noch heut;
Drei Dinge zur Glückseligkeit,
Die müssen stets beisamen sein:
Das Lied, die Liebe und der Wein!
Bereint vom Himmel kamen sie
In dreifach sel'ger Harmonie,
Und nur durch sie kann uns erlösen
Ein Paradies hier, reich und schön,
Dem wer's nicht lemt und wer's nicht weiß,
Was Blut der Reben, feurig heiß,
In Kopf und Herzen sauber kann,
Der bleibt der allerärmste Mann!

J. v. D.



Korona-pezsgő.

Próbaládák 2 palaezkkal bérmintve
Magyarország és Ausztria bármely
postaalomására 3 fnt utánvéttel.
— Vízontelárusítóknak megfelelő
árengedmény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főzlet váci körút 12. főzlet váci körút 60 és Teréz-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-ut 29. — Rabseh Sándor kerepesi ut 11. — Sallay István kerepesi ut. — Török Bódog kerepesi ut. — Diósy Kálmán kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre állóhi ut 78. — Czekkel Ferencz nefelejts-utca. — Steurer Antal rózsá-utca. — Galzler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, fút. valamint a leg több fűszer- és csemegé-üzletben.

Természetes szénsavdús svanyvíz a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőital. Kitűnő emésztő- és gyógyászati
toss az emésztési zavaraknál.

Járvány idején présesvitel győgyászernék
bizonyít.

Szét-
küldés: **Édeskúty L.** udvari assz-
lós által
Budapest.

— Kapható mindenütt. —

DITRICHSTEIN M.

Wohnungs-, Fenster-

Reinigungs-Unternehmen

Telefon 1156.



Telefon 1156.

BUDAPEST,
V., Erzsébet-tér 13. szám,

reingt gründlich, prompt und billigst ganze Wohnungen, sowie Geschäftslokale; ebenso wird das Einlassen und Lackiren von Fussböden solid durchgeführt.

Fensterputzen im Abonnement ausserst billig und prompt nur durch verlässliche Arbeiter.

Wanzen, Russen, Schwaben u. Motten werden gründlich vertilgt.

! Utczára, czimre vigyázní !



KÉSEK OLLÓK BÉRTVÁK
egyszerűbb gyári áron
SCHUBERTH JÁNOS PÁL
Kéz- és ollóipari üzlet
BUDAPEST, Kéz- és ollóipari utca 3. sz.
Levegő- és vidéki megrendelésekre
gyorsan és minden teljesítéssel.

Legrégibb késműves üzlet.

HAGENAUER FRIGYES KÁROLY utóda
EXNER OTTOMÁR
üvegfestészeti és üvegedzési műintézete.
Budapest, VIII., Vig-utca 4/a.

Szakmában vágó több bel- és külföldi leg-
hirnevesebb és legnagyobb műintézetekben szer-
zett sok évi gyakorlatomra hivatkozva, bátorkodom
ajánkozni mindennemű üvegfestészeti-, üveg-
edzési- és mozaik-munkálatoknak, templomok és
köz-, vagy maganépületek czéljaira művészies és
izletjelleg végzésére, legolcsóbb árak mellett. —
Termek-, ebédő- és halászbak, villak, folyosók,
lépcsőházak, szélfogók stb. stb. ablakainak kitűnő
díszítése. Vázlatokkal és mintákkal minden kép-
zelhető alap és modorban, valamint költségveté-
sekkel kívánatra mindenkor készségesen szolgálok.

Empfehl ich mit Berufung auf seine mehrjährige
Praxis in den bestrenomirten und grössten Kunstanstal-
ten des In- und Auslandes dieser Branche zur Aus-
führung aller Arten Gasmalereien, Glasätzereien und
Mosaiken für Kirchen und Profanbauten in künstlerischer
und stylvollster Vollendung zu den billigsten Preisen.
Fenster für Salons, Speise und Schlafzimmer, Villen,
Veranden, Treppenhäuser, Corridore, Windfänge, Ober-
lichte etc. etc. Skizzen und Muster in allen erdenklichen
Motiven und Stylarten wie Kostenveranschläge auf Wunsch
stets gerne zu Diensten.

BORHEGYI F.

ezelőtt Lápóssy F. és társa

pa'aczkozott' 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.

EDEL-KREBSE

liefert in Postkörben direct vom Fang unter Garantie für
spring lebender Ankunft je franko per Nachnahme **40 Stück
hoch Riesen Solo 5 fl. 40 kr., 60 Stück Riesen 4 fl.
40 kr., 100 Stück Suppen 3 fl. 40 kr.**

A. TEITLER, Lysiec (Galizien).

2500 Stück

neue ³/₁₀ **Biergläser** sind zu verkaufen im
Restaurant FÖRSTER,
Budapest, váczí-körut 68. sz.

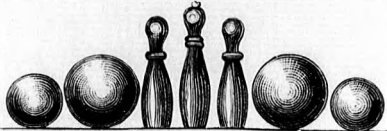
Kertész Tódor

műiparáru raktára

BUDAPEST,

Kristóf-tér, gróf Teleki palota.

Ajánlja a t. kávé és vendéglős uraknak.



Kuglizó bábok kemény gyertyánfából készítve egy készlet..... 2.50
 Lignum-Sanctum kuglizó golyók
 9 9½ 10 10½ 11 11½ 12 12½ 13 13½ 14 14½ cm. átm.
 1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85 3.— 3.20
 Kuglizó golyók kemény gyertyánfából nagyság szerint..... 75, 80, 85 kr.
 Kuglizókba nagy pléh persely lakattal..... 1.20
 Orosz kuglizó egész szék udvarba is felállítható..... 5.50, 6 ft
 Flobert-fegyver durranás nélkül, ugy szobában mint szabadban czel- és madári lövészelhez, kellemesen szórakoztató és igen alkalmas, töltény-kihúzóval 7 ft. 8.50-15 ftig.
 Lampion nyári ünnepélyek, kertek kivilágításához.... 10, 15, 20, 30, 40, 80 kr.
 Légalkendő papírból, nagyság szerint..... 40 krtól 2 ftig.
 Magnesium fáklya kertünnepélyekhez és kirándulásokhoz igen alkalmas, egyszerűen sélabotra, esenyőre, vagy egy darab rudra alkalmazva 30 perczig meglehető nagy világosságot terjeszt szél, feler vagy vörös szinben dbja 1.20.
 Kerti gyertyatartó szél ellen, üvegborítóval..... 1 ft
 Kerti petróleumlámpa..... 2.20
 Billárd golyó, elefantcsont utanzat igen tartós, egy készlet 3 dbbal 10, 11, 22 ft.
 Újság-tartó..... 70 krtól 1 ftig.
 Ellenőrző bárczák 100 db..... 1 ft 5 ftig.
 Francia dákóbőr 100 db vegyes..... 1.50
 Amerikai huszárgó gép, a legtekélyesebb eddig létező huszárpók között 3.50, 4.75, 6 ft.
 Egy tuczat áttörött nikél kenyérfosár..... 8 ft.



Egy tuczat nikél kávéházi tálcza..... 9 ft.
 Ruha és kalapfogás faléczek között..... 50, 70, 90 kr.
 Uj! Özbőr kefe..... 25 kr.
 Etelborító sodronyból, a legyek ellen legbiztosabb övöszkőz nagyság szerint 40, 50, 60, 70, 80 kr., 1 ftig.
 Abrosz megerősítő, szabadban a szél ellen..... 25 kr.
 Asztalkendő prés kemény fából..... 4.80, 9 ft.
 Dugaszhúzó, zsebben hordható..... 15, 25, 40, 60 kr.
 Dugaszhúzó önműködő, egyszerű csavarás által magától kihúzza a dugót 50, 70 kr., 1 ft.
 Hydraulikus hordószád kitűnő kis készülék szeszes italok megromlása ellen 1 ft.
 Kézi üveg dugaszoló kalapácsal..... 90 kr., 1.20.
 Hordócsap kúteszel elzárható, melyet csak a kulcs birtokában lévő nyithat 50, 70, 90 kr.
 Biztonsági borlelőző gummicso melynek használatánál ki nem folyhat a bor az üvegből..... 2.—, hosszabb 2.40.
 Dugasz-szorító fogó öntött vasból..... 1.30
 Palacktisztító kefe..... 80 kr., 1.50.
 Francia egérfogó Piège perpetuel sourcier, kitűnő szerkezetével fogva önmagától felelődik fel újra, úgyhogy minden hozzájárulás nélkül több egér megfogható..... 50 kr.
 Automatikus patkányfogó állításával soha semmitéle vesződség nincs, miután önműködőleg 20-50 patkányt fog egy éjjel, 2 ft. Ugyanaz egerekre 1 ft.

Kézdívásárhelytt

a fő-tér legszebb pontján ujonnan épült

„Millennium“-szálloda,

nagy kávéház, étterem és fényes berendezésű vendégszobákkal stb.

azonnal kiadó.

Értekezhetni: **Dr. BANFFY ZSIGMOND** ügyvéd urnál,
 Kézdívásárhelytt.

Martin szabadalmazott mosógépe

„Fehérnem-ükimélő“.

NINCS

oly képzelhető mosó-módszer, melynél a fehérnemű jobbáriméltetnek mint ez. Még a legfinomabb szövetek is, mint mull, esipkék stb. ezen módszernél sokkal kevesebbet szenvednek, mint a kézzeli mosásnál.



A lug beható kihasználása a fehérnemű alapos fertőtlenítése, az ártalmas luggózók belégzésének megakadályozása.

Könnyű kezelés.

Németországban sok ezer darab áll használatban.

Nagy megtakarítás időben, tüzelőanyagban és szappanban.

Naponta 300 egész 500 db ing tökéletes tisztára mosható.

Ezen gépek gyári áron szállíthatnak:

MARTIN EMIL, teljes gőzmosóintézet-berendezések különleges gépgyára által

Budapest, VI. Dálnok-utca 3. szám.

A Ferencz József földalatti vasut Andrassy-uti állomása: Körönd.

Szállodás, vendéglős és kávé uraknak!

KERN JÁNOS

rézműáru
üzlete

Budapest,

II. kapuczinus-utca 16. sz.

Alapított 1821.



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

Tökéletes kávéházi és vendéglői berendezések.

Ónozások és javítások jutányos áron. — Kávéházi tűzhelyek.

Papirkárpit gyári raktár

JERK & SCHUSCHITZ

Budapest, V. nádor-utca 16.

BÉCS, I. Getreidemarkt 2.

Legnagyobb raktár

osztrák, német, francia és angol kárpitokban a legegyszerűbbtől a legfinomabbik kivitelben

Velour-, bőr-, repoussé- és japán-kárpitok.

Mindennemű stilszerű díszítmények.

Rajzok, mintakönyvek és költségvetések bérmentesen.

Tapeten-Niederlage

Budapest, V. nádor-utca 16.

WIEN, I. Getreidemarkt 2.

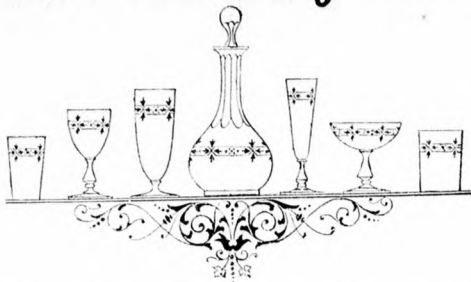
Grösstes Lager von österreichischen, deutschen, französischen und englischen Tapeten in einfachster bis hochfeinster Ausführung, wie:

Velour-, Leder-, Repoussé- u. Japan-Tapeten.

Stilvolle Decorationen in jedem Genre.

Zeichnungen, Mustercollectionen u. Kostenvoranschläge franco.

Sajtolt ékes kristály üveg



Schreiber J. és unokaöcsesei
legujabb gyártmánya

Budapest, IV., régi posta-utca 10
Bécs, IX., Lichtensteinstrasse 22 24
PRAGA, HEUWEGPLATZ Nr. 27 neu.

Ujjonnan berendezett teljes és gazdag választéku raktár
mindennemű üvegárukban

vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

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

Árjegyzékek ingyen és bérmentve.

CHRISTOFLE & Cie.

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

Magyarországi főraktár

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

| | | | |
|-------------------|-------|---------------------|------|
| 12 leves kanál | 16.50 | 1 mártás-mérő | 3.50 |
| 12 villa | 16.50 | 1 cukorpor-kanál | 3.50 |
| 12 kés | 17.— | 1 halas-készlet | 9.— |
| 12 kávéskanál | 8.50 | 4 palaczkalj | 8.50 |
| 12 csemege-kés | 15.— | 1 mustártartó | 5.50 |
| 12 csemege-villa | 15.— | 1 kettős sótartó | 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 |

Mindenütt kapható!

Grand vin de Champagne

DUMINY & Co

MAISON FONDEE EN 1814

AY, (CHAMPAGNE)

F. COURVOISIER & CURLIER FRÈRES

UDVARI SZÁLLÍTÓK

COGNAC.

Főképviseelő és raktár

Kraus Gottlieb Bécs, I.
Kärntnerstrasse 21

Budapesti képviselő:

MOSCH BÉLA

VI., Király-utca 54. szám.

☛ TELEFON 24-34. ☛

Rohitsi

A
**ROHITSI
SAVANYUVIZ**

a legkellemesebb ízű üdítő ital
és mint gyógyszer, tapasztalat szerint, feltu-
mulhatatlan hatású emésztési zavarok, étvágy-
hiány, gyomor- és bélhurut esetekben. Válto-
lázos vidékeken a legjobb óvszer e betegség ellen.

Főraktár:
Hoffmann Józsefnél
Budapesten,
Akadémia-u. 8.

Savanyuviz

Valódi
STYRIA

Tartományi
FORRAS

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,

wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen
unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

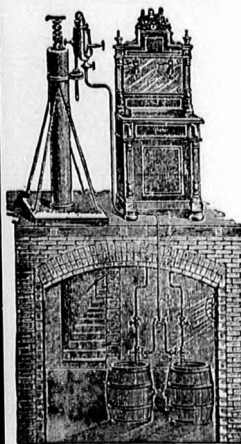
• *Kostenüberschläge gratis.* •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

Francia pezsgőgyár PRÜCKLER ÉS TÁRSA

osztr. csász. és magy. kir.
udvari szállítók József fő-
herceg Ő cs. és kir. fensége
udvari szállítói



BUDAPEST
pezsgőbörpincézéssel és
iroda saját gyártelepen
X. kerület KÖBÁNYA.

Telefon 53—67. sz.

Ajánlja az ország-
szerte a legelőkelőbb körök-
ben kitűnő minőségűeknek
elismert pezsgőborait.

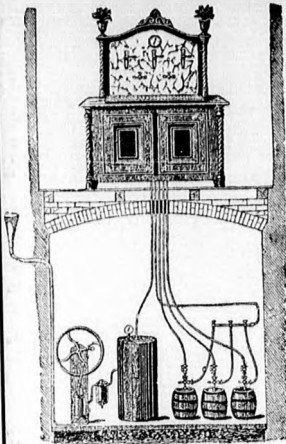


Hirmann Ferencz érczárú-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

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



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



Prämiirte

Kühl- u. Konservirapparate

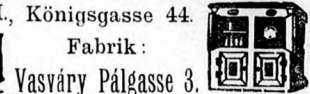
anerkannt bester und solidester Konstruktion für
Restaurationen, Brauereien, Kaffeehäuser und Konditoreien
empfiehlt die Fabrik tragbarer Eiskeller des

BERNHARD BREITNER

Hauptniederlage: VI., Königsgasse 44.

Fabrik:

Vasváry Pálgasse 3.



Auswahl von Mouscir-Pippen, Pass-Spunden, Gefornes-Reservoirs und Gefornes-Maschinen

Illustrirte Preis-Courante auf Verlangen franko.

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.

Hajottak elszállítása légmentesen
elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

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

GINBERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő és fagyasztó készülékek gyára

Budapest, VI. Klapka-utca 5. sz.

Raktár: Budapest, VI. kerület, Teréz-körút 8. szám.

Ajánlja számtalan szakértő által a legjobbaknak elismert és még eddig felül nem mult
jégszekrényeit, fagyaltkészítő gépeit óniúttel, fagyalttartó készülékeit, vízűtőit

stb., továbbá mindennemű a hűtő-
és fagyasztó készülékekhez szűk-
sleges szerszámokat és eszközöket
u. m.

jégtörő sulykokat és kádakat,

fagyasztó- és

fagyalt-kiosztó kanalakat,

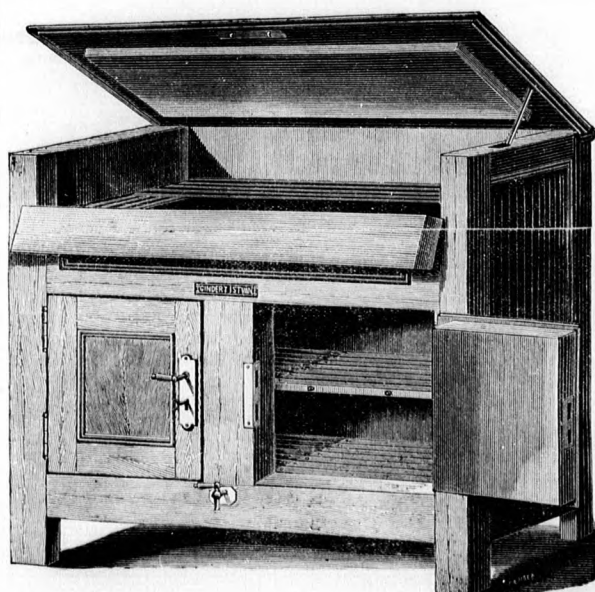
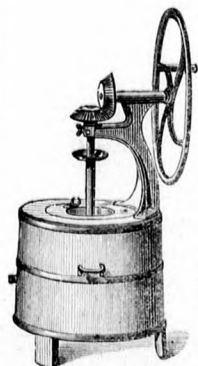
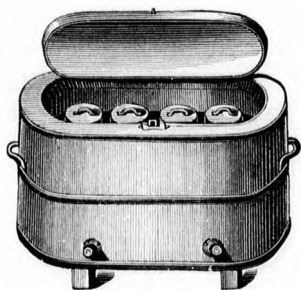
beszó födeleket,

fagyalt-kotró szarvlemezeket,

formázott fagyalt-dobozokat

és betétesöbröket

stb.



KITÜNTETVE:

Budapesten 1885. országos általános kiállítás, nagy érem
Budapesten 1886. országos iparegyesület, díszérem
Német-Palánka 1887. általános kiállítás, ezüst érem
Philippopol 1892. általános kiállítás, ezüst érem
Bécs 1894. nemzetközi kiállítás, arany érem

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

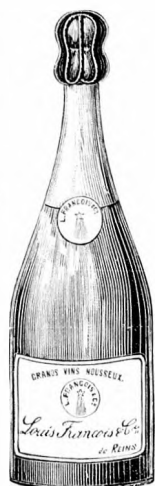
Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

Arany érem

Szász, Olssa, Temesvár, Anvers.



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

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

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

Vezérképviselet: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

HOLIPPEN, WAFFELN
und
Karlsbader Oblatten
so auch

Himbeersaft

und sämtliche Sorten

Gefrornessäfte

empfehl auf das beste die seit 22 Jahren am Platze
bestehende Firma

ALOIS ETZINGER

Canditen-, Zucker-Galanteriewaaren-, Oblatten- und
Bisquit-Fabrik

Budapest, Csömörérstrasse 71.

☛ TELEFON Nr. 50-48. ☛

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorrätig in den meisten Spezereiwaaaren-Handlungen Budapests und der Provinz.

Grösste Fabrik Ungarns.

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

☛ Goldene und Silberne Medaille. ☛

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

SZIMON ISTVÁN, Budapest,

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

Fiókküzlet: Váci-körut 60. **Főüzlet: Váci-körut 12. sz.** Fiók-üzlet: Teréz-körut 35.

Szálloda, kávéház és étterem tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű fűszerárak, bel- és külföldi csemegék-, tea-, rum- és borokban, angol és francia tea-sütemények, eredeti töltésű fra ezia 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**, **Moet-Chandon** és **Veuve Cliquot**, nemkülönb magyar pezsgők a legelső ezégektől, valamint sajtok, halak, hus és kolbász fajokban, **Orsovai**, **Astrachan** és **Elbe caviár**, angol és francia főzelék, conservek, befőttekben minden e szakmába vágó ezikkeben esakis a legjobb minőségű és mérsékelt árak mellett.

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

Arjgyzék kívánatra bérmentve köldetik ☛

☛ Telefon összeköttetés mind a három üzlettemel. ☛