

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. és 15-én.
SZERKESZTŐSEG
a
KIADÓHIVATAL
IV. kerület,
egyetem-tér 6. sz.

A Budapesti I—III. ker. Szállodások, Vendéglősök, Bor- és Sörmérők-Ipartársulata, a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a Budapesti Kávéházi Ségéd-Egylet betegsegélyző-pénztárának, a Budapesti Pinczér-Egylet, a Pinczerek, Szállodások, Vendéglősök, Korcsmárosok és Kávésok Országos Nyugdíjgyesülete és a „Hungária-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

A szállodások-, vendéglősök- és korcsmárosok-
ipartársulata létezik:
IV. kerület, Himző-utca 1. szám.

Bélyegtelen levelek el nem fogadtnak.
Kéziratok vissza nem adtnak.

STEINER J., helyközvetítő
Budapest, VI., Teréz-körút 34. sz. és VIII., Kerepesi-út 63. sz.
(Parisen mellett.)

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

Kiadó és felelős szerkesztő:
WAGNER JÓZSEF
IV. egyetem-tér 6.

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

A kereskedelemügyi miniszter határozatai a kongresszusi határozatokra.

Az 1896. évben tartott ezredéves országos vendéglős-kongresszus határozataiból kifolyólag a vendéglős-ipar képesítéshez kötése, a szeszés italokkal való házalás eltüntetése illetve az e tekintetben fennálló törvények szigorított végrehajtása és végre a vasúti vendéglőknek szakképzett vendéglősöknek leendő berbeadása iránt a kereskedelemügyi miniszterhez intézett s a kongresszus végrehajtó-bizottsága által kidolgozott memorandumra a következő válasz érkezett:

Kereskedelemügyi m. kir. miniszter.

81530. szám.
1896.

Budapest székesfőváros közönségének.

Az 1896. évben megtartott országos magyar vendéglős-kongresszus képviselőiben Gundel János elnök az ide mellékelt folyamodványt nyújtotta be hozzám, melyben kéri, hogy:

1. a szállodás, vendéglős és korcsmáros-ipar képesítéshez köztessék;
2. hogy a vasúti vendéglők csak szakképzett vendéglősöknek adassanak ki bérbe;
3. hogy az italműekkel való — különben is tiltott — házalás szigorú felügyelettel akadályoztassék meg.

E tárgyban a nevezett kongresszus elnökével való további közlés végett értesitem a közönséget, hogy az 1. pontban foglalt kéréseim hivatali elődömnök 1891. évi május hó 13-án 18,983. szám alatt a közönséghez intézett leiratában kifejtett álláspontját magamévá téve, azon okból nem teljesíthetem, mert a vendéglős-ipar nem oly mesterség, amely kézműves jelleggel bírna és csak hosszú gyakorlás útján lenne elsajátítható s így a képesítéshez kötött iparágakkal párhuzamba helyezhető nem lévén, a vendéglős-ipar folytatásához ezentúl sem szükséges a képesítés igazolása.

a kérvény 2. pontjában kifejezett ama kívánság, hogy a vasúti vendéglők szakképzett vendéglősöknek adassanak bérbe, szintén nem teljesíthető oly módon, hogy e tekintetben valamely formai szabály állítottassék fel, általában véve azonban kijelentem, hogy a m. kir. államvasutak vonalain a közönség érdekében kiváló súlyt fektetek arra, hogy a vasúti vendéglők lehetőség szerint megbízható és ahhoz értő egyének kezében legyenek.

A mi végül a folyamodvány 3. pontjában foglaltakat illeti, megjegyzem, hogy az italműekkel való házalásra nézve érvényben levő tilalom szigorú végrehajtása érdekében a m. kir. belügyminiszter urhoz átiratot intéztem.

Budapest, 1897-ik évi március hó 23-án.

Br. Dániel Ernő s. k.

Eddig a miniszteri leirat. Nem tévedünk talán, ha azon meggyőződésünknek adunk kifejezést, hogy annak tartalma és érvelése a legszelesebb vendéglősörökben nemcsak

nagy megütközést, hanem egyúttal mély elkedvetlenedést fognak előidézni.

Akkor, midőn az ezredéves országos kiállítás nagy napjaiban az ország vendéglősei hosszú idők után újra közös tanácskozássra gyűltek össze, hogy ügyes-bajos dolgaikat megbeszélve ott felsorolt panaszaiakra orvoslást keressenek mint legelőőbb s a vendéglős-ipart általánosságban leginkább érdeklő törekvés, a vendéglős-iparnak képesítéshez kötése utáni vágy nyilatkozott meg. Ennek a törekvésnek sikerültétől egy időre ismét el vagyunk űtve. El vagyunk űtve egy korábbi miniszteri leirat alapján, amelynek érvelése pedig sem akkor, midőn a szűk hivatal-szoba poros asztalán megszületett, sem ma, midőn a viszonyok is egészen megváltoztak, nem állhat meg. Hogyan? Oly sok mindenféle képesítéshez kötött iparág mellett épen a szállodás-, vendéglős- és korcsmáros-ipar az, amelyet minden korlát nélkül a szabadon vállalkozó tőke konczául kell oda-lőknü? Miért épen ez az ipar az, amelyhez — a miniszter ur állítása szerint — a hosszabb előtanulmányozás felesleges? Miért éppen, hogy a vendéglősök, kik az állami jövedékek millióinak statisztikai kimutatás szerint egy negyed részét teszik le az állam oltárára nehéz munkájuk szerzeményéből — miért épen ezek ne részesüljenek az állam által biztosítható oltalomban, védelemben?

Vagy azt hiszik a budavári palotában, hogy egy-egy előkelőbb vendéglős és szállodás csak úgy lesz azzá, mint ahogyan Apolló ugrott ki a Minerva fejéből? Készen, egészen, felfegyverkezve tudásának egész tárházával. Ha ezt hiszik, úgy bizony mondom — nagyon tévednek! A szállodás és vendéglős ma már nem az, ami régen volt. Nem az a kedélyes öreg ur, aki öblös tajtékpipáját szíva, sapkásan, feltűrt ingujjal várja vidéki vendégeit a kapualjában, hanem modern europeer, a ki a világforgalom közepén modern tudással, nagy szakavatottsággal, európai modorral és szokásokkal ismerősen állhatja meg és töltheti csak be helyét egészen; akinek haza már nem a czimborák füstös tanyája, hanem a művelt világ találkozó helye, ahonnan a magyarság hírelt vízsi magával a messze idegenből idekerült utazó; a „Falu végén kurta koresma” romantikája már nem izgatja, igaz, a mi fantáziánkat sem, elmult ez is, mint minden a mi poézis, amde azt látjuk, tudjuk, hogy a mai szállodás, a mai vendéglős tényezője társadalmi életünknek, nemzetéletünknek, amelyben a maga jó részét tőkeletes közegészségügyi berendezéseivel, modern színvonalával, a hazának hozott készségei áldozataival ép úgy betölti, mint minden más ipar!

S azért ez a leirat nem fogja kedvünket szegni! Ezután is, sőt még csak ezután

fogunk igazán, igazunk tudatában, e célunk eléréseért küzdeni, hogy iparunknak az őt méltán megillető helyet megszerezhessek.

Olyan enyhitő olajsej szerepe van ezzel az első ponttal szemben az idézett miniszteri leirat második pontjának, mely nem sokat ugyan, de valamit mégis ígér vasúti vendéglőseinknek. Ambátor ebben is van egy kis sántítás. Azzal, hogy a miniszter ur igéri, hogy „lehetőség szerint” „megbízható és ahhoz értő egyének” fogják kapni a vasúti vendéglők bérletét, két dolgot látunk a sötét háttérben. Mind a két óvatosan kiválasztott kifejezés ugyanis a „Nesze semmi, fogd meg jól” benyomását gyakorolja reánk. A „lehetőség szerint” ugyanis más szóval annyit jelent, hogy tehát „nem mindig”, az „egyének” helyett pedig szívesebben látnék volna, ha a kegyelmes ur azt íratta volna leiratába: „vendéglősök”. Ámde nem íratta s a maga szempontjából egész bőlesen, mert ha teszi, úgy mi sem könnyebb, mint megbizonyítani, hogy:

1-ször is: „megbízható és ahhoz értő vendéglősök” csak szakképzett, tanult vendéglősök lehetnek, és hogy

2-szor: ezt mindegyik vendéglős csak úgy bizonyíthatná, ha a köteles képesítés alapján képesítettséget is igazolni tudná.

Csakhogy persze ez esetben a leirat első pontját ledöntötte volna a második. S ennyit — bevallom — még egy miniszterrel sem szabad feltételezni.

A miniszteri leirat harmadik pontja teljesen kielégítő. Majd meglátjuk, hogyan siet a belügyi kollega a miniszterháza segítségére. Addig is méltó kíváncsisággal várjuk a pénzügyminiszter leiratát a hozzá intézett memorandumra.

Wagner József.

A bor illatossága.

Arra a kérdésre, hogyan idézhetjük elő, hogy a bor kiváló finom illatu legyen, épugy mint minden más oly tényező, amely kizárólag a pincei kezeléstől függ, nem egy könnyen felelhetünk. A kérdésre csakis azzal a feltevéssel felelhetünk, hogy a bor illatosságát lényegileg ismertnek feltételezzük. A következőkben ezért is első sorban a bor illatosságáról fogunk szólni s csak aztán az ezekből levonható következtetésekről.

A bor illatossága különböző forrásokból származhatik. Némely szőlőfélések készen tartalmazzák az illatos anyagokat, amelyek azután a borba is átmennek s annak sajátos jeletet kölcsönöznek. Ez az illat, amelyet a bor ugyszólván magával hoz a világra, azonban csak egynehány szőlőfajnál található fel. A legtöbb bor illatossága azonban csak az erjedés folyamán s a pincei feldolgozás idejében fejlődik ki. Az illatos anyagok ezen kétfélesége azonban a borban mindig egyformán kis mennyiségben fordul elő és mégis ezek azon alkotórészek, amelyeket a bor minőségére nézve különösen mérvadónak kell tekintenünk. Minél finomabb valamely bor illata, annál kellemesebben izgatja

az izlő- és szaglószerveinket, s annál drágább is az. Amilyen kedvező volna tehát, ha a bor illatos anyagait nemcsak minőségileg, hanem súly szerint is meghatározni tudnók, mivel ezáltal a borérték meghatározására bizonyos utmutatással bírának s egy bizonyos illatnem kifejeződését is oszkerüen elősegíthetnék, éppúgy el kell ismernünk, hogy ismereteink hiányossága mellett, ma meg legalább, nagyon messze vagyunk.

A borok általános, közös és jellemző bországa már az erjedés alatt képződik. Nagy bormennyiségek ismételt leprálásánál, különösen pedig sok borseprő destillálásánál, amelynek specifikus bországa van, olajos folyadékokat nyertünk, amelyben Liebig állapította meg először az oenanthissav jelenlétét, a melyet miután aethylaetherrel együtt fordult elő, oenanthaethernek nevezték el. Későbbi vizsgálatok azonban kiderítették, hogy ezen oenanthisaether caprinsav és caprilsavvályl-aetherből áll, amelyek közül az első van túlymóvíz mennyiségben jelen, s hogy azon kívül meg caprinsavamyl-aether is van jelen. Ezen aetherfajokon kívül a nyert olajos folyadékokban még különböző alkoholok, u. m.: propil-, amyl-, hexyl-, heptyl- és oktyl-alkohol is fordulnak elő. Az ugynevezett oenanth-aether, a tulajdonképeni borseprőolaj megiehetősen összetett folyadék, amelynek alkotrészei különböző hőfoknál illekonnyak, amiből következtethetjük, miért nincs annak állandó forráspontja.

Sok bor sajátos illata, amennyiben már nem magában a szőlőben volna meg, csak a pincébenfekvés ideje alatt keletkezik. Közrehatnak ebben mindenekelőtt az erősebb organikus savak, minők a borsav, almasav, borostyánkősav az alkoholra gyakorolt hatásukkal, ugy hogy ezen savaknak részint savas, részint neutrális aetheri képződnek. Minthogy a nagyobb mennyiségben képződő savas aethernek nem illel s majdnem szagtalanok, azok csak a bor izére lehetnek befolyással. Ezen összetett aether képződése azon ismert tényből magyarázható, hogy a bor savtartalma a fekvés alatt kisebbedik, noha borok már képződik s a bor ize is mindinkább harmonikusává válik. A levegő lényegének lassu behatása folytán, mely a hordófa pórusain keresztül ferkőzik a borhoz, a jelenlévő alkoholok eleinte aldehiddé, azután megfelelő savakra változnak át. Miután az oxydatio csak lassan folyik, a savaknak elég idejük van arra, hogy ugy az aethylkoholra, mint a kisebb mértékben jelenlévő magasabb alkoholokra behassanak, amialtal különböző illekonny aetherfajok keletkeznek. Berthelot vizsgálatai szerint a szabad zsirsavak és ezek aetherinek mennyisége ugyan a borban elenyésző csekély, ami azonban még mindig nem bizonyítja, hogy azok befolyása a bor illatosságára hasonlóképen csak jelentéktelen volna. Sőt ellenkezőleg tudjuk, mily rendkívül kis mennyiségek elegendők ezen aetherékből arra, hogy nagy mennyiségű folyadékoknak a maguk illatát átadják.

A borban tehát különböző mennyiségű alkoholok, aldehidek és aetherfajok vannak, amelyek mind befolyással vannak a bor illatosságára. Mennél inkább lép előtérbe ezen alkotrészek egyes csoportja vagy egyesülete, annál inkább változik a bor illata. Így például tudjuk, hogy a régi borok illata minőségüktől teljesen független.

Mennél tovább fekszik a bor hordóban, annál nagyobb lesz alkotrészei elenyülése. Ha a fehérjék s mindazon anyagok kiváltak, amelyek az elenyülés folytán oldhatlanokká válnak, a nagyobb mennyiségű élyen hozzabocsátása által az alkoholokat, aldehideket és illó savakat ezek elenyítésére és aether képződésére használhatjuk. Különösen a közönséges, ugynevezett acetaldehyd és az ezet-aether fejlődnek ki ilyenkor nagyobb mértékben és ezek is tulajdonképen azok, amelyeknek a régi borok különös illatukat köszönhetik.

Mindaz, amit eddig a borban foglalt illatos anyagok meghatározásában el tudunk érni, arra szorítokzik, amit Berthelot a neutrális aether meghatározására vonatkozólag elért. Hogy ez is mily kis mértékben fordul elő, a következőkből is kitéjük: 1860-as Formichonban 0.0033%, 1858-as pommandi, nagyon illatos 0.0067%, 1857-es St. Emilion 0.0038% közömbös aetherartalmuak voltak.

Hogy a bormak ama magasabb illata, amelyet a németek Blume-nak neveznek, szinten előaether-fajok keletkezése által van-e feltételezve, vagy nem jatszanak-e aldehidszerű testek is közre, még nincs eldöntve. Annyi bizonyos, hogy nagyon könnyű és illekonny testek azok, amelyek előidéznek, mert nagyobb levegőfelettel érintkezve, gyorsan eltűnik, ugyszintén nagyon alacsony foku felmelegítésnél is.

Hogy az illatosság képződését befolyásolhassuk, ismernünk kell azon feltételeket, amelyek mellett azok képződnek. Az összetett aetherre vonatkozólag Berthelot kimutatta, hogy azok már közönséges hőfoknál is képződnek, ha organikus savak sok víz jelenlétében alkoholokkal cseres viszonyba lépnek s hogy a keletkeztet aether mennyisége függ 1. a sav és alkohol közt fennálló viszonytól; 2. a hatás idejétől; 3. a jelenlévő víz mennyiségétől. Az aetherképződés lassan folyik, a meleg gyorsítja, a hideg késlelteti. Ha a bor 2—3 évig fekdűt, az eredetileg jelenvolt sav

hatod-, illetve nyolczad része aetherképzésre használtatott fel, feltéve, hogy a sav, alkohol és víz közli viszony nem változott meg. Ha az alkohol-vagy savtartalmat bizonyos mértékben emeljük, a képződő aether mennyisége is nagyobodni fog, ha ellenben az alkohol- vagy savtartalmat kisebbítjük, kevesebb aether fog képződni, sőt az is megtörténhetik, hogy a már képződött aether alkohorra és szabad savra bomlik fel.

A mondottakból kitéjük, hogy gyenge, alkohol-szegény bormak csak gyenge illata van, az alkohol-dús borok pedig annnyal több aetherrel fognak képezni, mennyivel több sav foglaltatik bennük.

A savtartalom persze ne legyen oly magas, hogy a bor izének árson, de kevés se legyen, mert különben kevés aether fog képződni. Mennél nagyobb az összhang sav és alkohol közt, annál finomabb lesz a bor illata. Erősen kénegezett borknál nem képződhetik finom illat, mivel a kén-sav az élyenfelhasználása folytán megakadályozza azon alkotrészek oxydációját, amelyek az aetherképződésnél szükségesek. Csak ha a kén-sav a hossz-szas fekvés folytán oxydalódott, fejlődhetik ki kedvező körülmények közt a bor illata, a bor, amíg fiatal, többször le kell fejtetnünk, míg a lényeg behatása folytán már nem fog megzavarodni, azután több évig pihenni hagyjuk. Különösen pedig ne hagyjuk a bort tovább összeköttetben a seprűvel, mint amíg épen szükséges, mivel a zsirsavak képződése főleg ebben folyik, amelyek a finom illat kifejeződését csak akadályozzák. Ezen hossz-szas érintkezésnek még az a hátrányos következménye is lehet, hogy a bor rossz szágu anyagokat is vesz fel. A bor finom illatának kifejeződésére végre még a pince temperaturának is van befolyása. Mivel pedig a bor illata már 35—40° C.-nál is megromolhat, kifejeződését legjobban alacsony hőfoku pinczekben tekinthetjük biztosítottak. Dr. B. H.

Az élelmiszerek frissentartásának új módja.

Az a körülmény, hogy a legtöbb élelmiszer, különösen pedig az állati élelmiszerek, nagyon gyorsan rothadnak, már a legregibb időben szükségessé tette olyan preparáló eljárások alkalmazását, amelyek azt megakadályozni képesek. Mindennek daczára be kell vallanunk, hogy még ma sem ismerünk oly eljárást, amelylyel a húst egyszerűen és olcsón, a nélkül hogy színe vagy ize megváltozzék, eltarthatóbbá tudnánk lenni.

Az eddig használt eljárások és antiszeptikus eljárások, a boraxok, salycilsav és különféle gázok részint az egészségre ártalmasok, részint a hús külémet változtatják meg, mindannyian azonban csak egyformán rövid ideig hatnak.

Az Appert-féle eljárás után keletkezett különféle methodusoknál, amelyek mind azon alapulnak, hogy a húst a különféle csiranyagokkal telt levegőtől elzárjuk, az húst meg lehetőszen magas hőfoknál hevítjük. Ezen eljárások meglehetősen drága készülékek alkalmazását teszik szükségessé. A legegyszerűbb és legelterjedtebb, a vendéglősök és mészárosok által is leginkább használt eljárás: a húsnak jégben vagy nagyon lehűtött levegőben eltartásában áll.

Az első esetben óriás mennyiségű jégre van szükség, a másodikban pedig meg ennél is drágább hűtőberendezések. Mindkét esetben azonban, t. i. ha a húst a jégről vagy a hűtőköszülékekből kivesszük, a húst azonnal fel kell dolgoznunk, mivel a hús eltarthatósága a megfagyasztás folytán jelentékenyen csökken.

May udvari főszakács különöböző kényszerítő körülmények folytán behatáon foglalkozván a hús frissentartásának tanulmányozásával, egy oly eljárást dolgozott ki, mely a mellett, hogy olcsó, alkalmazása semmiféle kellemetlenséggel sincs egybekötve.

Eljárása azon elven alapul, hogy a hústól a levegőt hideg uton tartja távol, még pedig úgy, hogy a húst egy konzerváló folyadékkal, amelyet ő »mayolin«-nak nevez, kenit be. Ezen folyadék akként van összeállítva, hogy belőle semmisen ivódik a husba, amennyiben a folyadék illó része a levegőbe elszáll, míg a tulajdonképeni, a húst frissentartó rész vékony, homogén-reteget, mely a húst a levegő behatása ellen megvédi. Ezen természetes borítékot a hús használatba vételekor minden nehézség nélkül lemoshatjuk.

A folyadék elkészítésére használt ingredien-cziak az egészségre teljesen ártalmatlanok s vele bekenet tárgyak sajátos szaga gyorsan eltávolodik a levegőn.

Ugyanezen eljárás a tojások frissentartására is használható. A vajnál a használti eljárás akként módosul, hogy a szert nem úgy kenjük fel a vajra, hanem azzal egyszerűen összegyurjuk.

A feltaláló az általa feltalált anyaggal két hónapát kézelt tapasztereken, ugy mint huson, szárnnyasokon, vajon, tojásokon, halakon kóstoló-próbákat végeztet s az ez alkalommal jelen volt hatóságok, u. m. a hadügyi és földmívelésügyi miniszterium, továbbá a mészárosok ipartársulata, halászok ipartársulata, vendéglősök ipartársulata-nak s a városi tanácsnak hivatalos kiküldöttéi az

ily módon kezelt élelmiszereken semmi kifogásolnivalót sem találtak.

Az anyagok frissentartása állandóan a cs. kir. földmívelésügyi egykiserületi állomás ellenőrzése mellett történik, ugy hogy mindenféle megtevészet már eleve is kizártnak tekinthető.

May az ő frissentartási eljárásának alkalmazásánál lényegileg két különböző methodus szerint járt el. A nagy darab husokat egyszerűen csak egyszer kenit be a mayolinnal s a levegőre akasztja ki; a kisebb darabokat preparált papírban (mayolin-papírban) légmentesen zárja el. A kisebb, papirosba zárt darabok tarthatósága 14 nap. sőt még több is, s pedig még a legmelegebb nyári hónapokban is. Ennek az az előnye, hogy például a vendéglősök a drága jeget egészen megtakaríthatják.

A nagy darabok, például egész vágómarhák, bornyok, báronyok stb. egyetlen egyszer kenetnek be a mayolinpapirral. Egy ily módon kezelt egész szarvasmarha eddig a földmívelésügyi miniszterium southernn helyiségeiben, 5 és 16 fok közli ingadozó hőmérsék mellett öt héten keresztül teljesen friss és romlatlan maradt.

A nagyon hosszú időre, például hónapokra terjedő konzerválásnál May légmentesen elzárható edényeket használ, amelyekbe a mayolinnal előzőleg kezelt húst teszi s a levegőt meghatározott összetételű gázkeverékkel hajlja ki.

Hogy a May-féle eljárás mily fontos vendéglősök, mészárosok, halkereskedők stbire nézve, legjobban kitéjük abból, hogy felhasználása a drága jeget teljesen feleslegessé és nélkülözhetővé teszi, a hus még a hosszabb ideig tartó szállítások alkalmával is teljesen érintetlen minőségű marad s a közönséges pinczehőfok még a legmelegebb nyári hónapokban is elég alacsony arra, hogy a hús változatlan maradjon, hogy az eljárás nem költséges, kezelési nehézségeket sem okoz. A vaj és tojás tarthatósága a May-féle eljárás következtében az eddigi tapasztalatok szerint egyszerűen határtalan. A most folyó kiserleti próbák szerint már eddig öt hónap. A feltaláló az összes országokra szabadalmát már is bejelentette. —r—

Gasztronómia és gurmandizmus.

Oly két nevet választottam témámnak, mely ma már közszajon forog s mégis száz meg száz ember közül alig akad egy-kettő, aki ezt helyesen felfogni képes volna. A gasztronomiát rendszeren az egyszerű evéssel vagy főzetludással, a gurmandizmust pedig a torkossággal tévesztik össze. Oly fogalomzavar az, mely nemcsak magát az egyént szanandó tévedésbe ejti, de magára e tudományra is káros befolyással van, mert annak komoly jellegét és jelentőségét a legnagyobb mértékben vesze-lyezteti.

Hogy pedig a gasztronómia és a gurmandizmus valóságos tudomány és mint ilyen minden művelt ember komoly méltatását teljességgel megérdemli, arról az alábbiakban kiki meggyőződést szerezhet magának.

De hát lássuk csak, hogy voltaképen mi is ez a gasztronómia?

A gasztronómia mint ilyen, három részre oszlik: először az egyszerű gasztronomiára, másodsor az összetett gasztronomiára s ezzel kapcsolatban a gasztronómiai terminológiára és harmadszor a gasz-trosophiára.

Az egyszerű gasztronómia nem más, mint a tápanyagok ismerete (Bromatologia). Ez ismertetés kiterjed az állat- és növényvilágból eredő összes tápanyagok, természetes, nyers állapotára, annak belső és külső tulajdonságára és szervezetére, keletkező forrására, művelésére, sőt esetleges hamisítására, valamint az egyes évszakokban észlelt saját-ságaira is. De magában foglalja azonkívül még azoknak a konyhában történendő helyes alkalmazását, anélkül, hogy amellet a szakácsmesterség tudására is kiterjeszkednék. Mindezt összevéve tehát mondhatjuk, hogy: az egyszerű gasztronómia képezi a konyhaművészetnek első alapját.

Az összetett gasztronómia ellenben már a konyhaművészet theoretikus tudományán alapul s így kizárólag a konyha készítményeivel s azok különféle összetételeivel foglalkozik. Tudománya egész erejével behatol a főzés és sütés legkisebb részleteibe és titkaiba oly ezelből, hogy a nyersanyag átdolgozása nemcsak a vegytan szabályainak, de egyszerűen a közegészségnek is az emberi irányzéknek teljes mértékben megfelelően. A mi pedig a gasztronómiai terminológiát illeti, az nem más, mint az összes tápanyagok sorrendszerinti megnevezése.

A gasztrosophia szoros értelemben a tápanyagok izének, emészthetőségének és az emberi szervezetre — ugy természetes mint átváltozott alakban — gyakorolt hatásának az ismertetésével foglalkozik.

Nemkülönben kiterjed a különféle étkek sorrendszerinti összeállításának szabályaira, valamint azoknak a különböző itallokkal való helyes egyesítésére is.

Tágabb és általános értelemben pedig a gastro-

sophia az evés művészetét jelenti. Ennélfogva az előbb említett ismertetésen kívül még az evés művészetével, az ételek és italok ízének komoly méltatásával, valamint azok élvezeteinek kelleméivel és örömeivel foglalkozik a legbehatóbb mértékben.

Íme tehát a gastronomiának mind e három része a konyhaművészettel egyesítve, teremti meg a szakácsmesterség tudományát!

A gurmándizmus, a gastronomiának valóságos ikerestivére s a gyakorlati téren alkalmazott evés-művészetet jelenti a szó legteljesebb értelmében. Maga az inyes (gurmánd) pedig a leglelkesebb híve és követője ennek az érdekes és jóságos tannak.

Hogyan, — fogják sokan kérdezni — hát már az evés is művészet? Miféle fura észjárás az? Hisz akkor mindnyájan művészek vagyunk, mert mindnyájan eszünk?!

Már pedig akárhogyan csodálkozzék az emberiség legnagyobb része, az evés mégis csak művészet, még pedig annak a legkedvesebb és legszebb fajából, csak hogy azt az ember egyénisége teszi valóban azzá.

Az igaz, hogy mi emberek mindnyájan eszünk, de azért evés és evés között mindig nagy különbség van; az elsőt a szükség parancsolja, a másodikat a kivüvelt inyenek fogékonysága és az élvezet kelleméinek értelmes méltatása teremti meg. És azért Larocheoucauldinak igaza van, amidőn mondja: »Manger est besoin, mais savoir manger est un art«. (Enni szükséges, de enni tudni: művészet.)

A szükségbeli evés állati ösztön s nem sokat különbözik annak falánkságától: közös célja, hogy éljünk és létezzünk.

Már pedig az emberiség nagy része csak azért eszik, hogy éljen és az evésben más fenségebb czélt nem keres és nem talál.

Az inyesség »színvonalai« ezek, kikkel a természet és a családi nevelés igen mostohán bánt el.

Az igaz inyes első sorban emberi egyéniségének tudatában van s bár ő is az evés szükségére rá van utalva, — hisz pusztá levegőből ő sem él meg — mindazonáltal azt a szükségét úgy alkalmazza, hogy az valójában még se látszassék annak.

Az inyes ifjúkorától fogva élete utolsó pillanataig, a legnagyobb rajongással műveli a tudományt. Nála ez a legkedvesebb időtöltés. Ismeri a gasztronómia minden egyes ágát s fűrkésző figyelmét kiterjeszti még a szakácsmesterség legtitkosabb részeibe is. S habár ő maga a főzés és sütés mesterségét gyakorlatilag nem is műveli s ebben legfeljebb az amatőrség viszi, mégis a konyhaszámítványok megbírálásában mindekor a legelső szökevényként el van ismervé. Olyan ő, mint a műkritikus, a ki a színészt vagy zeneművészt nem utánozhatja ugyan, de azok alakítását és játékát oly erővel és igazsággal meg tudja ítélni, hogy azt a művelt közönség mindig a legmagasabb fórumnak fogja tekinteni.

De mind e tudományát és ügyességét megis csak az étkezésben tudja a legszebben és a legnagyobb mértékben kifejeíteni.

Nézzük csak, hogyan és miként eszik az igazi inyes?

Az igazi inyes: 1. jól és igen élvezettel eszik; 2. finom érzékkel, gondnal, figyelemmel és értelemmel; 3. szépen és külső kellemmel, s végre 4-szer vidám hangulattal, jó kedvvel.

Már most kísértünk meg e gasztronómiai műkifejezések igaz értelmét teljességgel megismerni.

A jól és igaz élvezettel való evést az igaz inyes nem úgy érti, mint ahogy azt a német szokta mondani, hogy asztalára kerüljön »Alles was gut und theuer ist«, hanem azok értékével mítsen törődve, inkább arra ügyel fogékony érzékével, hogy ez elébe tett étel minden tekintetben jó ízű és élvezhető legyen. Figyelmét azért az ételek ízének minden árnyalatára kiterjeszti és gondnal ugyanattal azok helyes összetételére és összeállítására is.

Az igaz inyes többre fogja becsülni a jól elkészített gulyást, mint az elhibázott ragout vagy bármely drága pástétom készítményt.

A mi pedig a finom érzékkel, gondnal, figyelemmel és értelemmel való evést illeti, arra mindenkor igen nagy súlyt fektet, sőt mindent a jó ebéd főlényegének tekint. Rendkívüli tapintattal ügyel arra, hogy az ember többi négy érzéke kedves harmóniában legyen annak ötödikével: az inyes érzékével. A jó ebéd elköltésére megválasztja a helyet vagy helyiséget, a mely nemcsak hogy kellemes, barátságos benyomást fejt, de megberendezéssel is arra alkalmassá válik, ügyel, hogy az menten minden rossz levegőtől, tulságos meleg vagy hideg ne legyen, nemkülönben hogy védve maradjon minden kellemetlen fűléstől zajtól. Ép azért az igazi inyes oly szobában, a hol ágyak és pipereasztalok állanak, egyetlen egy ételt sem bírna elfogyasztani.

Gondal, figyelemmel és értelemmel eszik, mert ügyel arra, hogy az ételek és italok a helyhez, időhöz és évadhoz alkalmazva helyesen meg legyenek választva és hogy a sorrend ezeknél szigorúan megtartsanak; vagyis az ételek fokozatosan emelkedjenek a nehéztől a legkönnyebb, az italok pedig a könnyűtől a legerősebb és legnehezebb



Az ezredéves országos kiállításon az állami ezüst-éremmel és a milleniumi nagy-éremmel kitüntetve.



Pécsi tejszarnok

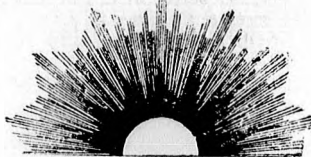
csemege-sajt-gyára és első magyar pogácsasajt-gyára
PÉCSETT

ajánlja következő kiváló minőségű különlegességeit:

- Pécsi csemege-sajt**
- Trappista-sajt**
- Impérial-sajt**
- Pikáns sajtocskák**
- Pécsi pogácsasajt (kvargli)**
- Kitűnő édes tea-vaj.**

Árappal kívánatra készséggel szolgálunk.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata

Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott Acetylen-fejlesztőket,

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

A berendezés költsége igen olcsó.

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

Haris-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap.

Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és berendezések azonnal eszközölhetők.

CSÁKY ÁRMIN Budapesten

VI. Andrásy-út 67 (a Millenium kávéházzal szemben).

Kitüntette: 1885. évben a budapesti országos kiállításon. 1889. évben a párisi világkiállításon.

Ajánl **konyharuhákat** minden nagyságban

szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2. 250
Kabátok pique-velezből frt 2. 250, 3.
Kabátok osivat- v. satinból frt 1.25, 1.50 2. 250.

Shakács-nadrágok (pantalon), pamut-kammarnból, kek. fehér esikós, 2.50—3 frtig.
Shakács-kötények, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.

Shakács-kötények, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.
Shakács-sapok, különféle alakban, kr. 25 3. 35, 40.

Ezen fehérnemű özegemnek külön specialitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhák bálataim szállították.

Részletes árjegyzékek felhíveműl és férfruhák bál kívánatra ingyen küldetnek.



ítalig. Ép ugy gondját viseli annak is, hogy az ételek elkészítése a közegészségnek vagyis az emberi gyomornak minden tekintetben észszerű és megfelelő legyen.

Schalkház Lipót.

Posch Gyula ur keservei.

II.

Baráti kézből figyelmeztető levelet kaptunk, amelyben arról értesítenek bennünket, hogy egyidejűleg a Budapestben ellenünk megjelent cikkével P. Gy. ur — a la »Szük neki Macedonia« odavágot nekünk egy másik cikkkel is, mely valószínűleg, hogy a hatás nagyobb legyen Budapestben, Debreczenben látott napvilágot, ad majorem Gloriam a Than Gyula szerkesztésében ott megjelenő »Közérdek« című pinczerlapnak folyó évi április hó 15-ik számában. (Gyanus hónap!)

Nagynehezen sikerült egy ily példányt megszerezünk, s nagy meglepetéssel kellett észrevennünk, hogy »A nyugdíj-ügyünk« című cikk megint csak egy olyan kabát, amelyet azért akarna porolni P. ur, mert hát — mi vagyunk benne, Tessék! Allunk elébe, nem vetjük le a kabátot!

Mindenekelőtt igaz tisztelettel, a lehető legnagyobb méltánnyal hajlunk meg P. ur takarékosági elvei előtt, sőt mi több, meg vagyunk róla győződve, hogy ugyancsak ő ezen elveket önmagával szemben is a legnagyobb szigorúsággal alkalmazván, őt csakhamar a gazdag emberek sorában fogjuk látni. Ebből a rémségek tiszteletből, méltánnyalából s meggyőződésből kifolyólag azt is értjük, miért őrzi oly szerető gondoskodással a pinczer-nyugdíj egyesület vagyonát, s miért fáj neki az a »kellő segélyezés«, amelynek mérvét és formáját nem is ismeri oly nagyon, de igen nagyon. A dologban azonban egy gyanus momentum is van. S ez az, hogy P. ur, tulajdonképpen nem is a takarékoság, hanem egyszerűen csak az irigység bántja, hogy ezt a »kellő segélyezést« nem más, hanem éppen mi kapjuk.

Mindent megható gyermekki naivsággal egy a nyilvánosság számára szánt cikkben egész őszintén bevallván, ajaxi felháborodással kiközösítvén bennünket a minden elő népek, lapok sorából, azzal indokolja a nyugdíjintézet hivatalos lapjára — szerinte jogtalanul — történi kinevezetésünket, mert bennünket »nem olvasnak sehol a vidéken, és a fővárosban is csak néhány helyen s mely — ha jól tudom — eddig egy sorral sem foglalkozott a mi ügyeinkkel.

Köszönjük uram önnek ezt a bámulatos nyíltságot! De engedje meg, hogy hazulról mi is át-szólhassunk önhöz s igaz értékére szállítsuk te az ön állításait.

Ha jól tudja-e? Dehogy tudja! Sőt meglepő tudatlanságot, soha nem tapasztalt járatlanságot árul el minden sora, minden szava!

Nincsen széles Magyarországon egyetlen egy vidéki, jelentékenyebb vidéki városa sem, hová »A Vendéglős« néhány példányja tíz hosszú esztendő óta rendszeren ne járna, sőt hajlandók vagyunk önnek könyveinkkel bizonyítani, hogy a hazától idegenben szakadt pinczerek egy szép csoportja a távoli külföldre is maga után küldeti lapunkat. Bizony mondjuk, nem a mi hibánk, ha ön tíz évet átadva, egyszerre fedez fel olyan dolgokat, amin mindenki ámulni-bámulni fog, de megérteni bizony nem fogja.

Az a néhány hely! Tartsa meg nekünk a jó Isten, s előfizetőink szeretete azt a néhány helyet. Tudja, nem szoktunk szerkesztőségi titkainkból elárulni semmit sem, hanem önnek megsugjuk, — csak azért, hogy nyugodtabb legyen, — hogy azt a néhány helyt jóval több mint 500 — erről is könnyen meggyőződhetik, mert ilyesmit hazudni nem lehet — és milyen 500! Ott van ebben a számban a milliós szállodástól kezdve le egészen a legkisebb jangsefvárosi korsmárosig, Budapest mindenféle rangú és rendű vendéglőse, csupa jó-akarónk, akárhányszor barátunk, de mind egyformán méltánylójá, becsületes és — nos megmondjuk — sokszor hasznos és eredményes tevékenységűnknek. Vagy talán épen ez fáj önnek?

Elhiszi-e már most, hogy olvasnak bennünket a vidéken is eleget. itt pláne sokan?

Nem fogok csodálkozni rajta, ha nem hiszi. Nem pedig azért, mert ön minden naivsága mellett határozott formába öntött vaddal is él, mondván, hogy mi a pinczerek érdekében soha egy szót, egy sort sem irtunk.

Hát azt hiszi ön, hogy a »Budapesti pinczer-egylet« az ország legrégebbi és legtekintélyesebb egyesülete holmi szedte-vette lapokat tesz meg hivatalos lapjává? Vagy azt gondolja, hogy a »Budapesti kavás-segédék beteggyógyzó pénzárca«-nál érdem nélkül is lehet hivatalloskodni? A »Hungária Nagyszálloda« előkelő pinczérége sem imponál önnek belénk helyezett bizalmával? Talán a szép képünk szerezte mindezeket zászlónk alá, vagy »A Vendéglős« becsületes, tisztá, czéltudatos és mindenla őnzetlen tevékenysége?

Legyen — ha tud — igazságos és feleljen. Válasza számára nyitva állanak ön előtt »A

Vendéglős hasájai is. De ha felel, igaz lélekkel feleljen, s vigyázzon, jól figyeljen, mert »A nevetőségesség ól».

Különbön ön — úgy látjuk — erős nyugdíjista. Hát majd szolgálunk egy kis mutatóval arról, hogy mit tett »A Vendéglős« az ön kedvenceinek érdekében.

F. Kiss Lajos ur, ki 1893. óta működik lapunknál, csak az 1893-dik év eleje óta egy végtelen sor cikket írt már a nyugdíjintézet érdekében, részt vett a szathmári kongresszuson, a szegedi híres előértekezleten s nem volt a nyugdíjintézet fejlődése folyamán egyetlen egy mozzanat sem, mely »A Vendéglős«-ben megörökítve ne volna. Ki tehet arról, hogy ön mindezt nem tudja? Ha az isteni gondviselés az ön évi számát annyi esztendővel gyarapítaná, ahány sort — nem! ahány cikket — mi a magyar pénzérség érdekében írtunk, második Methusalem válnék önből s akkor talán ön is megismerkednék »A Vendéglős«-sel.

Ennyit rólok.

Végezetül pedig azt a tanácsot: dolgozzék ön eddigi alaposágával és lelkiismeretességével — most talán látni fogja magát ebben a tükörben — a nyugdíjgyesület érdekében. Legyen nyugodt, sokan fognak találkozni, akik odamondják önnek a »Ne suor«-t. Es ne fájjon önnek a budapesti pénzérek feje, aminthogy azoknak sem fáj az öné.

Van talán még valami mondanivalója?

i. uor.

Világos és sötét sörök. Északi és délnemet sörök. Sörnemesítés.

A sörgyártás eredeti hazája kétségkívül Egyiptom, Pelusium városában már 2 ezer évvel Krisztus születése előtt egy sörhöz hasonló italt készítettek a nyers árpából. A sörnek nagyobb mérvű elterjedése ugyiltszik Angliában vette először kezdetét. Ott azonban főleg két sörféléseget gyártottak, illetve állítottak elő, egy sötétet a portert (stand) és egy fehéret a pale-ale-t. Nagy fellendülésnek azonban a sörgyártás csak a 16-ik és tizenhetedik században indult Németországban.

Ez időtájt a leghíresebb sörök voltak a braunschweigi Mume, az einbecki sör, a baksör és a Salvator-sör.

Érdekes kérdés, hogy vajjon a sörök közt a barna müncheni vagy a világos pilzeni sörököt illeti-e az elsőség és hogy melyikük a hasznosabb?

E kérdésre általában csak azt, hogy a sörnek az egyéne gyakorolt befolyása részben individualis, részben az éghajlati viszonyoktól s ezekben az egyéne sajátlagos életmódjától függ. Az észak-nemetek s a Rajna vidék lakói jobban szeretik a világos, kisebb szeszartalmu sörököt naponkénti élvezetnek, mint a kevesbé erjedt, nagyobb kivonatartalmu, teljes ízű bajor sörököt, mely a munkásosztály speciális italát képezi. A bajor sör a népek valóságos tápszer, a bajorok ezért az északnémetországi világos sörököt csak fényűzési czíknék tekintik.

Nagy vita tárgyat képezte az utóbbi időben az is, hogy milyen magas foknál erjesztessék el a sör.

Panaszok merültek fel ugyanis, hogy a müncheni sörök nem eléggé erjedtek. Az élelmiszer vegyészek bizonyos meghatározott erjedési fokot akartak megállapítani, azt állítván, hogy oly sörök melyek 48 foknál erjedtek a fogyasztóknak jobban ízlenek, mint azok, amelyek 44 foknál erjedtek.

Az udvari sörgyár is, melynek termékeit minta-sörnek tekintik, hozott forgalomba oly sörököt, amelyek 44 foknál alul erjedtek. Tapasztalataink szerint a fogyasztó közönség panaszai a sörök minősége ellen csak akkor jogosult, ha tényleg oly sör kap, mely mindössze 4—5 hetes, s amely e mellett csakugyan 44 foknál alul erjedt s még alj is van benne. Az erjedési fok adja meg ugyan a sörnek jellegét, ha azonban a sör elég hosszú ideig fektült raktáron, annak minőségét épen nem befolyásolja.

A nagyon fiatal sörök egyáltalában sohasem oly jók, mint azok, amelyek sokáig fektüdtek raktáron, tekintet nélkül arra, hogy az erjedési fok magas-e vagy alacsony.

A régi jó időkről szóló mese, hogy akkor így-nyí a sör jobb, tartalmasabb és erősebb volt, épen nem állja meg helyét. Ezen állítás tévedésen alapul s magyarázatul az a körülmény szolgál, hogy az átmenet egy régi sörrel egy újabbra mindig bizonyos kalamitásokkal volt egybekötve, mert a régi jó idők fiatal söröit mindig muskatálydióval kellett javítani. Ez a manipuláció valóban épen nem bizonyít sokat a régebbi sörök kitűnő volta mellett.

Delbrück állítása szerint az északnémet sörgyártás oly óriási lendületet vett s annyira felémelkedett, hogy jóság tekintetében a délnemet sörököt nemcsak elérte, hanem felül is múlta. Michel szerint azonban ezen állításnak ma még minden jogosultsága hiányzik.

Szabó Géza.

STEINER J.

Budapest, VI. ker., Teréz-körút 34. szám

VIII., Kerepesi-ut 63. („Parisien“ mellett), és tisztelettel ajánlja

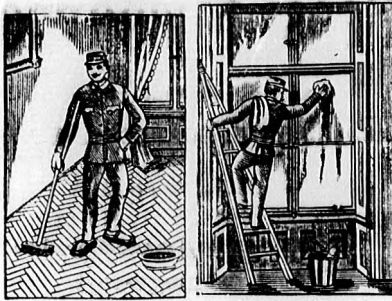
a szállodás, vendéglős és kávé uraknak **közvetítő - iódáját.**

Telephon 23—36.

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házban.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón

egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkrozása legjobban lesz eszközöztetve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csak megfizethető munkások által.

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

Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet

A világ-híradó „Grafit 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.

Utánzások és hamisítások elkerülése végett kérjük a. t. cz. fogyasztó közönséget mindig

KRONDORF



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI szénsavtartalmu savanyuviz a bor vegytésére legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgőizt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

II. Internationale Kochkunst-Ausstellung Wien 1898.

Von Seite des Exekutiv-Comités der unter dem allerhöchsten Protektorat Ihrer Majestät der Kaiserin und Königin Elisabeth bestehenden II. Internationalen Kochkunst-Ausstellung 1898 in Wien geben uns nachstehende, hochinteressante Mittheilungen zu: Die fast vollständig beendeten Vorarbeiten derselben stellen einen glänzenden Erfolg dieses, ausschließlich patriotische und humanitäre Tendenzen verfolgenden Unternehmens zweifellos fest. Die Ausstellung wird nicht nur durch die Anzahl der Teilnehmer, sondern auch durch die Vielfältigkeit der ausgestellten Objecte bisher unerreichte Leistungen bieten. Für die Prämierung hervorragender Arbeiten wird der Jury eine überaus reiche Anzahl von Auszeichnungen und Ehrenpreisen zur Verfügung stehen. Seitens der u. a. b. Handels- und Gewerbetreibender sind bereits 6 silberne Medaillen, seitens des „Int. Verbandes der Gasthof-Besitzer in Köln am Rhein“ 2 goldene und 4 silberne Medaillen gewidmet worden. Ehrenpreise haben bisher der „Deutscher Gastwirth-Verband“, das Gremium der Hoteliers, der „Unterstützungsverein der Gastwirthe und Hoteliers“ in Wien, die Gastwirth-Genossenschaften von Linz und St. Pölten gegeben. Eine bedeutende Anzahl von Genossenschaften in Wien und der Provinz hat gleichfalls die Verthung von Ehrenpreisen zugesichert, so daß jede verdienstvolle Leistung in gebührender Weise wird Berücksichtigung finden können. Das Comité der Kochkunst-Ausstellung hat sich mit Eingaben an das Handels- sowie das Ackerbau-Ministerium, ferner an den Gemeinderath um Bewilligung staatlicher und städtischer Ehrenpreise gewendet und ist begründete Hoffnung auf die günstige Erledigung dieser Gesuche vorhanden. Das Comité macht ferner die Mittheilung, daß diese Ausstellung zugleich auch eine besondere Spezialabtheilung für Tringgefäße, welche entweder hervorragend historischen oder künstlerischen Werth besitzen, enthalten wird. Diese Spezial-Ausstellung gliedert sich in drei Gruppen, und zwar:

1. Tringgefäße von historischer oder denkwürdiger Bedeutung mit Berücksichtigung jener Momente, die in die Regierungsepoche unseres allverehrten Monarchen (1848 bis 1898) fallen.
2. Tringgefäße, welchen in ihrer Ausführung und Ausstattung künstlerische Bedeutung innewohnt.
3. Tringgefäße, welche sich in Besitze von Corporationen (Genossenschaften, Vereinen, Studenten- und Turner-Verbindungen, Schützengilden u. c.) als Embleme befinden.

Die Commission stellt den erforderlichen Raum vollständig kostenfrei zur Verfügung, verwahrt die werthvollen Objecte unter Glasverhüll, haftet den Ausstellern für die unbeschädigte Franco-Rückstellung der Ausstellungsobjecte und verichert dieselben im vollen Werthe auf ihre eigenen Kosten gegen Feuergefahr während der Dauer der Ausstellung. Unter Beziehung auf Vorstehendes beehrt sich das gefertigte Comité an die geehrten Herren Hoteliers, Restaurateure und Gastwirthe die Bitte zu stellen, demselben seine diesbezüglichen Arbeiten erleichtern zu wollen durch gütige Befanntgabe von Adressen von Corporationen, Vereinen oder Privaten, in deren Besitze sich zur Ausstellung geeignete Tringgefäße befinden, damit solche direct zur Verthung der Ausstellung eingeladen werden können.

Nachachtungsvoll

das Exekutiv-comité der II. Int. Kochkunst-Ausstellung Wien 1898.

der Schriftführer: Franz Stolbeck. der Präsident: Leopold Seifer.

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

Május 21-én: Schnell József, József-körút 13.
Május 28-án: Dotzauer Antal, Ferencz József-rakpart 1.

Házasság. Vidats Dezsó, néhai Vidats János gépgyáros és országgyűlési képviselő fia, az első hazai lakarekpenztár hivatalnok, f. évi május hó 5-dikén vette oltárhoz Veszprémben az angol-kisasszonyok zárdájában Reinprecht Luiza kisasszonyt, Reinprecht Alajos budapesti szállodatulajdonos, a margitszigeti hírneves felső vendéglő bérelőjének kedves és szeretetreméltó leányát. Az esketési szertartást a menyasszony rokona, Csizsárik János udvari káplán, kassai theologiai tanár végezte fényes segédlettel. Az esküvőn nagyszámu díszes közönség volt jelen. Őszinte jó kívánásainkkal járulunk a boldogító frigyhez és kívánjuk, hogy legyen az a kifogyhatlan boldogság és megelégedés kifogyhatlan forrása. **Glück Frigyes,** szállodás, a Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata választmányi tagja, a társulat szakirányu tanoncziskolája felügyelő bizottságának elnöke, mint a fővárosi vásárcsarnok-bizottságnak tagja, e bizott-

ság legutóbb tartott ülésén a berlini fűthető ételszállító kocsit mutatta be. Ez a kis, de praktikus kocsik arra szolgál, hogy akár egy, akár különböző helyeken, a kocsikban levő különböző falékekbe illő kettős szelenczékbe zárt ételadagok megállapítottan szállíttassanak vagy vitessenek oly helyekre, ahonnan az alkalmazottak, munkások, barakkokban levő betegek, gyermekek el nem távozhatnak. A szelenczék mindegyikére ráilleszhető annak neve, kinek részére szól, sőt a szelenczetartók éjjel világító lámpául is használhatók. Glück Frigyes, mint a józsefvárosi népkonyha igazgatója, szerezte be e kocsit, s a népkonyhából a szükségbarakkokban szenvedőket fogja vele kiszolgálni.

Beraczky Lajos vendégfő, aki ipartársulatunknak mint a kecskeméti utcai „Erzsébet királyné-szálloda” bérlelője, közkedveltségnek örvendő tagja volt, f. évi május hó 1-én a hirnemes „Tisza-szálloda” vette át Szegeden. Kívánjuk, hogy tisztos munkásságát ott is állandó siker kísérje.

In München wird zur Zeit über das schlechte Einführen im Hofbrauhaus geklagt. Der Münchner „General-Anzeiger“ gibt eine Beschreibung darüber, wie viel zum Beispiel dem Bier im Hofbrauhaus bleibt, wenn er statt eines Liters nur drei Viertelliter ausfließt. Rechnet man bei einem Bierpreise von 22 Pfennigen für den Liter den Viertelliter mit 5 1/2 Pfennigen, welche die Gäfte in Folge des schlechten Einführens zu viel zahlen müssen, so macht dies im Tage 385 Mark oder im Monate 11,500 Mark, was einem jährlichen Nebengewinne von 138,600 Mark gleichkommt.

Bekämpfung des Schimmels in Kellern. Hierzu eignen sich für die Kellerwände: häufiges Ueberfrischen mit feuchtbereiteter Kalkmilch. Für die Oberfläche der Fässer: Bestreichen mit Boraxlösung; für Fasshähne und Eimer sowie Fassrichter: Außen Imprägnierung mit heißem Paraffin, innen Waschen mit Formalinlösung, letztere kann auch an Stelle des Schwefelkohlenstoffes angewendet werden. Für Fasslager, Kellertüren, Thüren: Imprägnieren mit Eisen- oder Kupfervitriollösung.

Flüssige Boden- und Möbelflässe. Das flüssige Eucalyptusöl besteht aus: 100 Liter Benzol, 15 Kilo gelbem Wachs, 1 Liter Spiritus, 1/3 Kilo Ammoniak, 1/2 Kilo Lavendelöl. Dieses Eucalyptusöl dient nicht nur, um gewichte und lackierte Fußböden und Möbel, Marmor, Eisenblech u. a. anzufrischen, sondern auch deren Glanz zu erhöhen. Seine Eigenschaften sind folgende: Das Glänzende reißt sehr schnell und mit großer Leichtigkeit vor sich und vermeidet die große Mühe, welche bei Anwendung der gewöhnlichen Eucalyptusöl aufgewendet werden muß; es erhärtet vollkommen und klebt nicht beim Verreiben. Um das Eucalyptusöl in dunklerer Färbung zu erzeugen, fügt man eine kleine Menge Anilinbraun hinzu und in dieser Färbung verleiht es gebräunten Gegenständen ein dunkleres und dem Auge angenehmeres Aussehen.

Eine praktische Erfindung hat der Inhaber des „Hotel de Blume“ in Baden in der Schweiz, Herr J. Vorländer, an seinen Haufe angebracht. Zieht man nämlich nach Thordichtung die Hausröhre, so zeigt fast augenblicklich ein vorher unsichtbar gewesenes, dann aber electric beleuchtetes Transparent mit der Aufschrift „Romme lesort“ an, daß der Portier den Appel gehört und daher wiederholtes Läuten überflüssig wird.

A „3-as szám a sörgyártásban. Egy tekintélyes francia sörgyártási szaklapban egy philosoph-sörgyáros beható megfigyeléseket közöl a hármas számnak a sörgyártásban való szerepléséről. A sörgyáros-hőlesz körülbelül a következőkben foglalja össze megfigyeléseinek eredményét. »Évek hosszú sora óta, amióta csak sörgyártással foglalkozom, megfigyelem, milyen nagy szerepe van a sörgyártásban a hármas számnak. Így például a sör maga is 3 alkotórészből áll, u. m. vízből, malátából és komlóból, a víz ismét két rész hidrogén és egy rész oxigénből, tehát szintén 3 elemből. A malátát szintén 3 anyagból u. m. keményítő, diastase és héjből áll. A komlónak is csak 3 fontosabb alkotórésze van: a lupulin, a tannin és az aromitikus anyag. A sörgyártás maga is 3 folyamathoz áll: a malátázás, a forrásból és az erjedésből. A malátázás szinte 3 részből áll, u. m. az áztatás, csirázás és szárításból. A forrás is három fontosabb pont körül forog. A végleges elkesztés előtt szintén háromféle kezeléssel megy keresztül a sör, t. i. a malátadaragolással, utóerjedéssel és derítésen. »Mindez nagyon szép — mondá egy Luzgó sörvő, midőn a gyáros e teoriát bő szavakkal fejtegette előtte, de nem volna szives nekem megmagyarázni, honnan van az, hogy ez a hármas szám a sörvőket egészen érintetlenül hagyja s ön magam is a sört csak egy — s nem három — húzásra szoktam kiinni?»

In Oesterreich bestehen ca. 190,000 Gastwirthschaften, Hotels u. a., davon kommen auf Wien ca. 3700, von Wien wieder ca. 2000 auf die ehemaligen alten 10 Bezirke, ca. 1600 auf die neu angelegten Bezirke und ca. 100 auf Floridsdorf und die dazu gehörigen 3 Gemeinden. Am häufigsten bedacht mit Gasthäusern ist in Wien der zweite Bezirk, der über 400 zählt, am schwächsten der erste Bezirk, in dem sich nur 79 befinden. Nach obenwähnter allgemeiner Statistik käme in Oesterreich ein Gasthaus auf je 122 Einwohner, berechnet man nun dieses Verhältnis in Wien, so kommt darauf auf 412 Einwohner ein Gasthaus.

Wetten beim Regeln. Großes Aufsehen erregt in Berlin e Gastwirthschaften die Verurtheilung des Restaurateurs Benz, Inhaber des Scala-Theater-Restaurants, wegen Diebstens von Stückspielen und einer Anzahl betheiligter Personen wegen Buchmacherei. Der Verhandlung vor der

9. Strafkammer des Landgerichts I. in Berlin lag folgende Thatfache zu Grunde: Auf den im Souterrain des Restaurants belegenen beiden Regelpbahnen fand an mehreren Tagen der Woche ein Preiswettkampf statt, bei welchem Gänse, Enten, Hähne, Uhren u. ausgelegt wurden. Für das Regeln wurden Poese à 50 Fig. für drei Wette ausgegeben. Plakate am Eingange des Lokals forderten zur Theilnehmung auf und es wurden Regelpprogramme nach Art der Kennprogramme verteilt. Wie es scheint, hatten sich dort auf der Regelpbahn in Verbindung mit dem Preiswettkampf regelrechte Wettbüreaus etabliert. Die Chefran eines der regelrechten Theilnehmer an dem Wettregeln hatte einem Dritten ihre Noth darüber geklagt, daß ihr Gemann wie nämlich nach der Regelpbahn sei und dort stets sehr ansehnliche Geldsummen verliere. Daraufhin erging dann eine Strafanzeige, die zu weiteren Nachforschungen und schließlich zur Erhebung der Anklage führte. Nach den polizeilichen Feststellungen pflegten sich an den Regelpbahnen 30 bis 40 Personen auf der Regelpbahn einzufinden, von denen nur ein Theil um die Preise legte, während die anderen mit dem Bankrottieren Wetten um die von den einzelnen Spielern vermittelten zu schiedenden Points eingingen. Es wurde dabei ganz geschäftsmäßig verfahren: Der Name des betreffenden Spielers wurde jedesmal laut aufgerufen und dann die nöthige Zeit gelassen, die Wetten mittels Kreide auf den Tisch zu fixiren. Die Geldsummen, die dabei in Umlauf kamen, sollen sehr erhebliche gewesen sein. Der Gerichtshof verurtheilte Benz zu 3 Wochen Gefängniß und 600 Mark Geldstrafe, den Kellner Hermann Bartels zu 1 Woche und 300 Mark.

Fried Zsigmond

mű-esztergályos
kávéházi eszközök raktára

— és javító-műhelye. —

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltatnak.

Használt golyók és dákok olcsón mindig raktáron.

Csorbá golyók magas áron vétetnek és becsereztetnek.

Ungefähr

2000 BIERGLÄSER

3/10 geacht,

sind im Ganzen oder auch parthienweise zu annehmbaren Preisen zu verkaufen bei

Konrad Förster Restaurat. ur, V. Váci-körut 68.



Korona-pezsgő.

Próbáládák 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postaiállomására 3 frt utánvétellel.
— Vonzótelársítókna megfelelő árengedmény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főzetet váci körut 12. főzetet váci körut 60 és Terecz-körut 35. — Vogel Gyula Andrásy-ut 29. — Rabseh Sándor kerespi ut 11. — Sallay István kerespi ut. — Török Bódog kerespi ut. — Diósy Kálmán Kerespi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-ter. — Tóth Imre álló ut 73. — Czekek Ferencz nefeletts-utca. — Steurer Antal rózsá-utca — Gaizler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főut. valamint a legtöbb fűszer- és esemege-üzletben.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:

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

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál

(FRUM ISTVAN UTÓDÁ)

Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz.
Telefon 90—97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

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

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézetében, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfnál** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Pódr, dr. Kétyl, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredményeivel alkalmazták a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

Mint ivóvíz

präservatív gyógyszernek bizonyult **járványos betegségek** idején.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos főraktár **Édeskuty L.** es. és k. és szerb k. udv. ásványvíz-szállítóv. Budapest.

Ugyisintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

BERNDORFI FÉMÁRU-GYÁR



RAKTÁR:
BUDAPEST,
Kristóf-tér
és
V czi-utcaza
sarkán.

Gyártmányok:

Alpaca-ezüst, China-ezüst és
alpaccából:

ugymint: étszerek, asztalterítékek minden
kivitelben; gyertya- és gyufatartók, tea-
kannák, tea-szűrők, magánházak, szállodák,
vendéglők és kávéházak részére.

..... Kelengy-casetták.

Szabadalmazott

tiszta nickel főző-edények.

Képes árjegyzék kívánatra ingyen.

Hirmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnymással és szabad. légűtővel.
Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

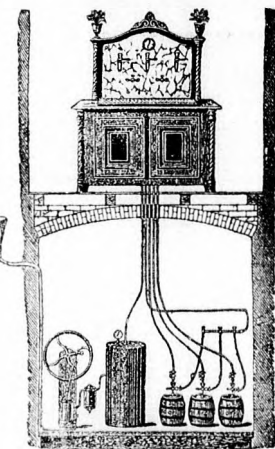
mittel Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



Használat előtt a felső horpadás kivágandó.

„Orleans” a világ legjobb és leghíresebb billiárd krétája. Jóság felülmúl minden más. — úgy bel- mint külföldi — találmányt.
Megrendelhető és kapható a fentálalónál:

PAPP EMIL Budapest, IV. ker., Rostély-utca 1.
Belvárosi Megyeház-ter.

Az „ORLEANS” kréta előnye:

I-ör. Ezen újdonság felülmúl minden várakozást; izlése külsőenél és észlelésénél fogva nélkülözhetetlen minden kávéházban. Külső keménységénél fogva kiáll bármely erős nyomást vagy dörögést; ha leejtik, el nem törik, széjjel nem megy és a dakóborón nem keményedik meg.

II-ör. A billiárd-posztót színénél fogva nem piszkítja, vegyülékénél fogva — mintamészartalmá nincsen — azt nem égeti és élességénél fogva — mi más krétánál hiányzik — még a megkeményedett, avagy zsíros dakóborót is felfrissíti, a dakóborót teljesen fedi, de rajta meg nem keményedik.

III-ör. A dakóborónak rendes bedörzsölése után a legnehezebb kör (bogeni, fej, (Kopt) és reconse-lökések biztosak; a gikszer teljesen ki van zárva.

IV-ör. A billiárd-asztal polituroso farészzeit nem rongálja, nem égeti, pécsetet maga után nem hagy.

V-ör. Ezen billiárd-kréta a többi forgalomban levőknél kisebb és éppen ezért 3-szor hosszab ideig használható, mert az anyag szilárdságán kívül a kisebb alak is az összetörhetőség lehetőségét csökkenti.

Aki az „Orleans” krétát egyszer használja, többé más krétát nem akar használni.

Ezen kréta világhírű billiárd-mesterek által kipróbáltott és a legjobb és legegyszerűbbnek nyilvánított, miért is bel- és külföldi kávéházakban használatban van.

Budapesti főraktár: FRIED ZSIGMOND úrnál, VI., Nagymező-utca 9.

HOLIPPEN, WAFFELN

und

Karlsbader Oblatten

so auch

Himbeersaft

und sämtliche Sorten

Gefrornessäfte

empfehl auf das beste die seit 23 Jahren am Platze
bestehende Firma

ALOIS ETZINGER

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

Budapest, Csömörérstrasse 71.

TELEFON Nr. 50-48.

Prämierte

Kühl- u. Konservirapparate

anerkannt bester und solidester Konstruktion für
Restaurationen, Brauereien, Kaffeehäuser und Konditorien
empfehl die Fabrik tragbarer Eiskeller des

BERNIARD BREITNER

Hauptniederlage: VI., Königsgasse 44.

Fabrik:

Vasváry Pálgasse 3.



Auswahl von Moussir-Pipen, Pass-Spunden, Gefrornes-Reservoirs und Gefrornes-Maschinen.

Illustrierte Preis-Courante auf Verlangen franko.



Első magyar üvegyár részvény-társaság

BUDAPESTEN,

V., Ferencz József-tér 7. sz. (A főkapitányság palotájában.)

Ajánlja

szálloda-, vendéglő- és kávéházi cikkekben

gazdagon felszerelt raktárait a nagyérdemű közönség b. figyelmébe.
Legjobb sajtolt, kristály és csiszolt üvegek a legegyszerűbb és legdiszesebb kivitelben,
valamint villany-, légszesz- és egyéb világítási cikkek állanak a legdúsabb választékban rendelkezésre.

Rajz vagy eredeti minta
után e szakba vágó bármily
kivitelű cikkek elkészíttetnek.

Vidéki megrendelések
gyorsan és pontosan esz-
közöltetnek.

Arjegyzékek ingyen és bérmentve.



Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéos urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávéosipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

HIVATALOS RÉSZ.

A „Budapesti kávéosipar betegséggyógyító-pénztárának” IV. rendes évi közgyűlése.

A „Budapesti kávéosipar betegséggyógyító-pénztár” f. évi május hó 10-dikén, est 9 órakor tartotta meg saját helyiségében (IV. zöldfa-utca 14. t. emelet) a kiküldötték megválasztásával kapcsolatban IV. rendes közgyűlést a következő napirenddel:

1. Jegyzőkönyv-hipotesitók kijelölése.
2. A múlt évi közgyűlés jegyzőkönyvének felolvasása.
3. Az évi jelentés előterjesztése.
4. Szavazatszedő-bizottság kiküldése.
5. Indítványok tárgyalása.
6. Elnöki zárás.

Jelen voltak: A főnökök részéről: Steuer Sándor elnök, Glaser Fülöp, Némái Antal, Aray Ottó Ede, Sztanój Miklós, Harkai Mór, Holstein Zsigmond igazgatósági tagok; a biztosítottak csoportjából: Rigó József, Miskey Lajos, Lőrincz Elek, Sándor Lajos, Morbach Henrik, Szaladnya Mihály, Tőkés János, Murlasits Mihály, Stadt Frigyes, Buda József, Bridel Nándor, Reiningger Vilmos, Fritz Ferenc, Morbach Gusztáv igazgatósági tagok, részben biztosítottak: Szemerényi István titkár; Wagner József és F. Kiss Lajos, a hivatalos „Kávéosipar Szakközlönye” szerkesztői.

Steuer Sándor elnök megnyitván a közgyűlést, örömmel üdvözi a megjelenteket s bejelenti, miszerint annak legelső teendője a kiküldötték megválasztása leendő. Ajánlja, hogy a megjelentek, kiknek névsorát a titkár felolvassa, az igazgatóság válassza meg egyhangulag a közgyűlésre kiküldöttéket. A megjelentek ezen ajánlatot egyhangulag elfogadván, kis szünet után az elnök megnyitja a betegséggyógyító-pénztár negyedik rendes évi közgyűlését, a jegyzőkönyv vezetésére felkéri Szemerényi István titkárt, hitelesítésére pedig Sztanój Miklóst és Lőrincz Eleket.

A napirend második pontjának értelmében a titkár felolvassa a múlt évi közgyűlés jegyzőkönyvét. A közgyűlés a jegyzőkönyvet általánosan elfogadja, mire azt a kijelölt jegyzőkönyv-hipotesitók alá is írják.

A közgyűlési napirend harmadik pontja értelmében a titkár az elnökség következő évi jelentését olvassa fel.

Tisztelt közgyűlés!

„Az 1896. évről szóló jelentésünkkel együtt bemutattuk a pénztár zárszámadását, vagyommérleget és statisztikai kimutatását, melyek bár anyagi eredményt nem igen tüntetnek fel, de tekintve azt a nagymérvű közönyt, melyet ezen valóban humánus intézmény iránt — úgy a munkaadók, valamint maguk a biztosítottak is — tanúsítanak, az elért eredményt még fényesebb is nevezhetjük; amit csakis úgy sikerült elérni, hogy töltünk telhetőleg mindent elkövettünk, hogy ezen szép és nemes intézményt a szenvedő emberiség gyámolítására továbbra is fenntartsuk.

Kedvezőnek tartjuk a mai alkalmat arra, hogy ismételtén felkérjük a t. tagokat, hogy ne mulasztják el kartársaik és a munkaadók között minél szélesebb teret hódítani ezen humánus intézménynek, hogy a pénztár, tagok tekintetében és anyagilag is megerősödjön és gyarapodva, az eddiginél nagyobb kedvezményeket is nyújthasson tagjainak.

Mindékkoráig sajnálattal kellett tapasztalnunk, hogy a budapesti kávéos nagy része, akik leginkább lettek volna hivatva ezen intézménynek teret hódítani, legkevésbébb törődtek vele, sőt többen voltak olyanok is, kik ezért hatóságilag meg is bírságotlaltak.

A betegséggyógyító-pénztár t. tagjaitól függ legnagyobb részben, hogy ezen közönyt megtörjük és reméljük is, hogy azon lesznek, hogy ebbeli várakozásunkban ne csalódjunk.

Hogy mennyire hasznos működést fejt ki a betegséggyógyító-pénztár és hogy mily nagy mérvben nyújt segélyt tagjainak, azt az alábbiak igazolják legfényesebben:

A pénztárnak december hó 31-én 1088 tagja volt és pedig 995 férfi és 93 nő.

A pénztári orvos által vezetett nyilvántartás szerint 869 betegedési eset fordult elő.

A betegségek tartama 2215 napra terjedt.

A betegek közül 104 munkaképtelen beteg huzott táppénzt.

Kórházi ápolásban részesült 26 beteg. A pénztárt terhelő, temetési költséggel járó halálozás 8 történt.

Mindezek az adatok elég világosan bizonyítják, hogy mennyire szükséges van a kávéosiparoknak ezen betegséggyógyító-pénztárra és bátran elvárható, hogy az eddigi közönyt helyébe melegebb érdekfűződés lépjen.

Röviden felemlítjük, hogy a bevételek összege 4455 frt 01 kr. volt.

Ezzel szemben 4251 frt 50 kr kiadás merült fel. S így a maradvány 203 frt 51 kr.

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

A jelentés felolvasatván, titkár előterjeszti az 1896. évről szóló kimutatást, az 1896. évről szóló vagyommérleget és statisztikai kimutatást, mely utóbbi szerint a pénztárnak 1896. január 1-én 1152 férfi, 196 nő, összesen 1348; 1896. decz. 31-én 995 férfi, 93 nő, összesen 1088 tagja volt. Betegségi eset, 869, halálozás 8 fordult elő. Táppénzben részesítettek száma 104 volt. Kifizetett: a) táppénzek címén 1234 frt 75 kr.; b) orvosnak 400 frt.; c) gyógyszerre 487 frt 41 kr.; d) kórházi ápolási díjak címén 372 frt 22 kr.; e) temetési költségekre 355 frt, összesen 2849 frt 38 kr.

Az elnöki jelentés és az előterjesztett vagyommérleg és statisztikai kimutatás egyhangulag helyesléssel vétetvén tudomásul. Steuer Sándor elnök néhány szóval utal arra a sajnálatos körülményre, hogy a betegséggyógyító-pénztár ügye a multal szembeállítva, nem haladást, hanem határozott visszaesést tüntet fel.

Rigó József egészen esatlakozik az elnöki megjegyzéséhez s a baj főokait abban a presszióban találja, amelyet a kerületi betegséggyógyító-pénztár minden alkalommal a kávéosiparokra gyakorol s amely ellen orvoslástól kellene gondoskodni.

Steuer Sándor elnöknek e bajokról szintén tudomása van. Szerinte azonban e bajokon a kávéosiparok betegséggyógyító-pénztára egymaga nem segíthet. Jelzi azonban, hogy a mai közgyűlésen a létesítendő országos magánjellegű pénztárak szövetségéhez leendő esatlakozás mánt az igazgatóság a közgyűlés elé indítványt fog terjeszteni. Miután pedig ezen szövetség lenne hivatva a magánjellegű pénztárak közös bajai ellen oltalmat biztosítani, kéri, hogy e tárgy megbeszéléstől a közgyűlés addig is, míg a vonatkozó indítvány tárgyalás alá kerül, tartózkodjék. Helyesléssel tudomásul vétetik.

Murlasits Mihály, a betegséggyógyító-pénztár tagja, azon panaszkodik, hogy Pollák Sándor „Hazám” kávéházában levén alkalmazva, az üzlet számadója tőle a törvényesnél jóval magasabb díjakat szedett, e mellett betegséggyógyító-pénztári tagsági könyvet tőle sohasem kapta meg. Miután Szemerényi István titkár bejelenti, hogy Mur-

lasics Mihály panaszoló nincs a pénztár tagjai közé felvéve, s így minden valószínűség szerint visszacsúszás esete forog fenn az illető főpinczer részéről, a közgyűlés elhatározza, hogy az igazgatóság szigorú vizsgálatot fog indítani.

Több megjegyzés nem történt s ennelfogva az elnök kijelenti, hogy az elnöki jelentés, vagyommérleg, statisztikai kimutatás tudomásul vétetnek, az elnökségnek és felügyelő-bizottságnak a felmentvények megadatnak.

A napirend negyedik pontjának tárgyalásánál elnök a közgyűlést 10 percre felfüggeszti. A közgyűlés a szavazatszedő-bizottságba Harkai Mór elnöke alatt Holstein Zsigmond, Lőrincz Elek, Rigó József és Miskey Lajos tagokat küldi ki.

A szavazatszedő-bizottság munkájának elvégzése után a titkár a választás eredményét a következőképpen jelenti be:

Megválasztottak:

Igazgatósági rendes tagokul

a munkaadók részéről:

Steuer Sándor, Harkai Mór, Némái Antal, Fránki Bertalan, Holstein Zsigmond, Kleimlein Károly,

a biztosítottak csoportjából:

Miskey Lajos, Rigó József, Magyarits Gusztáv, Foltz Károly, Schweitzer G., Schwarz Ferenc, Fritz Ferenc, Leslummer A., Liptay Aladár, Lőrincz Elek, Sándor Lajos, Boross Lajos.

Igazgatósági pöttagokul

a munkaadók részéről:

Kutschera Mihály, Hanusz Béla,

a biztosítottak csoportjából:

Hauser Adolf, Hellenreiner Ferenc, Ullsch Géza, Magassy Gyula.

Felügyelő-bizottsági tagokul:

Weingruber Ignác, Stadt Frigyes, Olmosi József.

Pöttagokul:

Gebauer József, Hengl György, Herlinger József.

Választott bíróság tagjai

a munkaadók részéről:

Pikler Ármán, Glaser Fülöp,

a biztosítottak csoportjából:

Neumann Károly, Hussza Ferenc, Kiss Pál, Boeskerék Géza.

Pöttagokul:

Laukó Pál, Perl József, Kaltenecker István.

A napirend ötödik pontjánál Szemerényi István titkár terjedelmes szóbeli előterjesztést tart a magánjellegű pénztárak alakulában levő országos szövetségének ügyében, melynek alapszabályai a miniszteriumhoz már fel is terjesztettek. Előterjesztése folyamán kifejti, hogy ezen szövetségnek célja épen az volna, hogy a magánjellegű pénztáraknak ezek egyesített erejével és tekintélyével védelmet, oltalmat biztosított, nemcsak a kerületi betegséggyógyító-pénztár tulkapásai ellen, hanem vitás kórházi, gyógykezelti stb. stb. ügyekben a hatóságok önhatalmú rendelkezései ellen is, amint ezt az igazgatóság legutóbb tartott ülésén előterjesztett részletesebb indoklásában is kifejtette, amely ülés elvben hozzá is járult a pénztárnak a szövetséghez való esatlakozásához. Miután pedig e szövetség az alapszabályokban foglalt intézkedések folytán, amelyek annak idején a „Kávéosipar Szakközlönye”-ben is részletesen ismertetve lettek, felelté alkalmasnak arra, hogy a pénztárnak nagy erkölcsi, sőt — mint példái csakis az ily alapon megvalósítható szabad orvosválasztás stb. által — anyagi előnyöket is biztosítsanak, amelyeknek fejében a pénztár, jellegének teljes érintetlensége s

önrendelkezési jogának szoros épségbentartása mellett, aránylag csak nagyon jelentéktelen összeget, az alapszabályok rendelkezései szerint évi tiszta hasznának 10%-át volna köteles fizetni, ajánlja a közgyűlésnek, járuljon hozzá az igazgatóság javaslata alapján a betegsegélyező-pénztárak országos szövetségéhez, amelynek megvalósulása a minisztérium részéről is történt kedvező fogadtatás folytán ma már alig szenvedhet kétséget.

Ezen indítvány helyesléssel fogadtatván, Némái Antal megjegyzése folytán a titkár kijelenti, hogy a szövetséghez csatlakozás a pénztár jellegét és szabad rendelkezési jogát semmiben sem fogja érinteni; Harkai Mór felszólalása folytán ugyancsak ő kijelenti azt is, hogy a 10% fedezése minden körülmény között kétségen kívül állónak tekinthető.

Sztanoj Miklós nagyon észszerűnek tartja a szövetség eszméjének megvalósulását, a csatlakozáshoz annnyival is inkább hozzájárul, mivel az orvosian miatti különben is indítványt ohajlott volna előterjeszteni. Az orvosi díjazás kitüntetésére vonatkozó megjegyzésére a titkár kijelenti, hogy a kimutatás a minisztérium által megállapított formulának megfelelően történtik.

Némái Antal pártolja Sztanoj Miklós azon indítványát, minélfogva a közgyűlés határozatilag kimondja, hogy ezután az évi jelentésben részletes kimutatás adandó a különböző kiadásokról.

A magánjellegű betegsegélyező-pénztárak létesítendő országos szövetségéhez való csatlakozás tárgyában több megjegyzés nem történt, Steuer Sándor elnök határozatilag kimondja, hogy a pénztár a szövetséghez létesülése esetén hozzájárul.

Harkai Mór igazgatósági tag indítványt tesz egy orvosi állás rendszeresítése érdekében. Kijelenti azonban, hogy e mellett a pénztár jelenlegi orvosának sem képességeit, sem ügybuzgóságát nem akarja kétségbe vonni, s hogy indítványa megtételére azon körülmény vette, hogy a pénztár tagjai különösen sebészeti stb. betegségeikben ne egy, hanem legalább két orvos segítségére számíthassanak, s hogy e tekintetben érintkezésbe is lépett már egy jeles fiatal orrossal, aki nem is rendes fizetés, hanem egy szerény tiszteletdíj fejében is hajlandó volna ez orvosi állást betölteni.

Steuer Sándor előadja, hogy e tekintetben a közgyűlés nem hozhat érdemleges határozatot, miután az alapszabályok az ilyenmő alkalmazásokat az igazgatóság jogkörébe oszljak.

Sztanoj Miklós előadja, hogy ha ezen indítvány elfogadtatnék úgy az orvosok nevei az üzleti szemlélyzettel kellő alaku nyomtatványokon közöltesse, amire a titkár megjegyzi, hogy ez felesleges kiadást jelentene, miután az orvosok nevei a tagkönyvecskébe ugys feljegyezve vannak.

Alapszabályszerűen érdemleges határozat nem lehet hozható, a közgyűlés utasítja az igazgatóságot, hogy addig is, míg a pénztárak-szövetsége létre nem jön, teygen lépéseket egy második orvos alkalmazása iránt.

Steuer Sándor elnök ajánlja, szavazzon meg a közgyűlés Szemerényi István titkárnak buzgó és oadaó szolgálata jutalmául 50 frt rendkívüli jutalmat, Harkai Mór, Sztanoj Miklós, Rigó József pártoló hozzájárulása után elnök az erre vonatkozó közgyűlési határozatot kimondja.

A közgyűlés napirendje letárgyalatván, Steuer Sándor elnöki zarszavában köszönetet mond a közgyűlés tagjainak ügybuzgóságaért, s felkéri őket, támogassák a pénztár nemesis intenzióit legjobb erejükkel és tehetségükkel. A közgyűlést bezárja.

Miskey Lajos a segédek nevében morális kötelességének tartja a segédek hálaerzetének kifejezését adni főnökeik iránt, akik a segédekkel együtt munkálkodnak ezen humanus intézmény fenntartásán. Elismeréssel adozik különösen a pénztár lelkes és ügybuzgó elnökének, Steuer Sándornak, kinek hosszú életét kíván. Hasonló értelemben szóial fel Rigó József is.

Szemerényi István köszönetet mond a közgyűlésnek iránta tanúsított jóindulatáért, s igéri, hogy mindig a pénztár érdekeinek előbbre vitelen fog fáradozni e mellett az egyes tagok érdekeinek és ohajainak eleget tenni fog törekedni.

Ezzel a közgyűlés véget ért.

F. Kiss Lajos.

Az Országos Iparegyesület hazai ipar pártolása érdekében a következő körlevelet intézte az ország kaszinóihoz s nevezetesebb társadalmi egyesületeihez:

Mélyen tisztelt Elnökség!

Az ezredéves kiállítás alkalmával tartott iparoskongresszuson, főleg a műiparosok ismét azzal a panaszzal állottak elő, hogy a magyar társadalom nem pártolja eléggé a magyar ipart és nem méltányolja kellőképpen a fiatal magyar műiparosoknak gyakran jelentékeny áldozatokkal járó megtelepedését, mert, mint a tapasztalat mutatja, főleg emléktárgyak vagy díszművek és a műipar szempontjából hálás műiparozókban való szükségleteit rendszerint külföldről szerzi be.

Pedig éppen az ezredéves kiállítás elég fényes bizonyítványt állított ki a magyar műipar verseny-

Az ezredéves országos kiállítás



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Teljes vendéglő s kávéházi

konyha-berendezést, vörösréz-edényt, kávéházi tűzhelyek 50% futési megtakarítással, ajánl mindennemű rézműves munkát, valamint saját szabadalma szerint készített kávé- és tea-főzőgépeit legjutányosabb áron, pontos kivitel mellett

GALLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javítások és czinezések gyorsan elkészíttetnek és jutányos áron számíttatnak

Ócska vörösréz napi áron megvételük vagy becsesértékük.



Die Buchbinderei mit Maschiennbetrieb von Leopold Neumann BUDAPEST, VIII. Múzeum-körül 10. fabrizirt seit Jahren als Specialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrzeltungshalter aus dem besten Material.



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

BRAUN DOMINO

SEC CHAMPAGNE

versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgógyártmánnyal is.

Gyár: Velence (Fehérmegye). Kézponti iroda: Budapest, VIII., Üllői-ut 60. Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletekben.

Kávésok részére.

Glanz József

cs. és kir. szabadalmazott játékkártyagyára ajánlja mindennemű legfinomabb kivitelű és minőségű játékkártyáit a legolcsóbb árak mellett. Egyedüli képviselő:



Tauszig Ignác

Budapest, VI. ker., Teréz-körut 15. szám. (Az udvarban.)

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genre szerint történik.

képességének s a társadalom legszélesebb rétegei tudomásul vehették, hogy a műipar majdnem minden ágának van már nálunk hívatott művelője. Ezeket azonban a nagy közönség nem eléggé ismeri s a felmerülő szükség esetén létezésük után nem is kutat, hanem a legtöbb esetben az ismert külföldi forrásokhoz folyamodik.

Mivel pedig műiparunk pedig már elég erős arra, hogy a magyar társadalom támogatására appellálhasson s mivel a magyar társadalom sokkal hazafiasabb, semhogy a megokolt kérés szót figyelemre ne méltassa, az iparos-kongresszus nevében készséggel ragadjuk meg azon alkalmat, hogy az ottani társadalom egyik fontos tényezőjéhez, a mélyen tisztelt Elnökség által képviselt testülethez forduljunk azzal a kéréssel, hogy a tudomása szerint fölmerülő esetekben odahatni méltóztassék, hogy a hatóság, egyesületek vagy magánosok megrendelésekkel kizárólag hazai műiparosokhoz forduljanak.

Tekintettel továbbá ama méltányos és hazafias törekvése, mely a magyar stílusnak minél tökéletesebb érvényesítése érdekében megindult, s melyet csak műpártoló közönség jóindulata támogatása képes jelentékeny arányokban előmozdítani, melegen ajánljuk, hogy egyes dísz- és műtárgyak megrendelése alkalmával azoknak magyar stílusban való tervezését és kivitelét követelni méltóztassanak.

Magyar stílu rajzok közvetítésére, illetőleg mindennemű utbaigazítás vagy fölvilágosítás megadására egyesületünk mindenkor készségezen rendelkezésre áll a t. műpártoló közönségnek.

Bizalommal kérjük azonban a t. Elnökséget, hogy éppen az általa képviselt rétegekben, a műpártoló művelt közönség körében minden adott alkalommal odahatni sziveskedjék, hogy a magyar ipar pártolásának hazafias elve tényleg érvényesüljön és hogy készségezen följárulott közreműködésünket az érdekeltek minél többször vegyék igénybe.

Budapest, 1897. április 20-án.

Kiváló tisztelettel

az »Országos Iparegyesület« nevében: Gelléri Mór, Gróf Zichy Jenő, aligazgató, elnök.

A világítás történetéből.

II.

Mikor olvassuk, hogy a rabszolgák a régi világban naponként kötelesek voltak lemოსni a falakat és a mennyezetet, semmi csodálni valót sem találhatunk rajta. Az egyszerűen világítás bizonyára hatalmas füstöléggel járt. Bizonya a mi egészségügyi követeléseinket e világítási módok ki nem elégíthetnek. Nagyon is változó volt a viszony a bejutott levegő, a bél nagysága és a bésztárgyak mennyiség közt, olyannyira, hogy füstnélküli világításról, állandó fényerősségről még kevésbé lehetett szó, nem is számítva, hogy a világításra használt olaj magában véve s még inkább a tökéletlen tisztítás miatt ugyancsak kellemetlen büzt árasztatható.

Ugy látszik, hogy az első keresztények voltak azok, akik a császárság alatt üldözötven és isteni tiszteletüket katakombákban tartván, használták először a láncra akasztott, tehát a függőlámpákat. Sok ránk maradt lámpán a keresztény jelkepet, a barányt, galambot és pástort találjuk mint díszítést. Apuleius, időszámításunk második századában elő szatirikus írja, hogy a keresztények isteni tisztelet és különösen szertartások alkalmával viasz- és fagygyertyákat használtak. Talán ezzel magyarázható, hogy templomainkban annyira elterjedt a gyertya használata.

Luther idejében a wittenbergi vártemplomban 35,750 font viaszgyertyát használtak el évenként. Körülbelül a tizenkettedik század óta kezdtek használni az öntött gyertyát, amelyvel kezdetben az udvaroknál és a fejedelmi székhelyeken is fukarkodtak, később pedig a fényűzésbe csaptak használatukkal. Már a középkorban szokásban volt égő gyertyánal árulni. A mult században a szász udvarnál 14,000 gyertyát égettek el egy-egy ünnepegen. A kor műipara izléses gyertya- és faklyatartókat teremtett. A német gót templomokban levő gyertyatartók ma is a bámulat tárgyai; a faklyatartókat a polgári házak kapuján is megtaláljuk. Mielőtt a látogató kíséretével belepert volna a házba, a tartókba tették a faklyát, a ház lakói pedig hazuól távozván, magukkal vitték a gyűrűszerű faklyatartókat.

A középkor folyamán és az újkorban, egészen 1789-ig nem javulhatott lényegesen a világosság, mert a lámpák kerek bele még mindig tömör vagy pedig — ez is csak az 1789-ét megelőző években — lapos volt, szabályozott levegőjárás és lámpaéveg nélkül, mert az egyszerű gyertyacsinálás módját is titokban tartották. Csak a fizika és chemia fejlődése adhatott haladást a világításnak. Hogy a dolgok állását jobban megérthessük, nem fog ártani megismerkedni a jó világítás kellekeivel.

Az égő gyertyán a sugározó hőtől sugár irányában megolvadó zsir medencébe gyűl össze. A folyékony zsirt ugy kell meggyújtani, hogy belőle több zsir ne égjen el, mint amennyi az ott levő levegőáramnak megfelel. Bél nélkül a meggyújtás

el nem érhető, mert különben a gyertya egész keresztmetszetében égne. Ugyanis a meglevő levegő nem lenne elégséges az égés fenntartására, a fölösleges zsír előbb lecsurogna, hogysém a gyuladás hófokát elérné, és bizony a gyertya is, a lángja is nagyon sármás látvány lenne.

A bélének nyilván mindenütt, tehát még az olyan lámpában is, melyben az égő anyag eleve folyékony, az a rendeltetése, hogy csak annyi zsirt vagy olajat vegyen és szívjon fel a tartóból amennyi füst nélkül elegendő. A folyadékot felfelé emelő erő a hajcsövességű vonzás, amely a szűk csövekben tapadó folyadékok esetében felfelé hat. A bél egy-nas mellé rakott illetlen csövecskékből állván, a könnyebb olajokat magától értetődik jobban szívja fel mint a nehezebbeket, mert ez utóbbiak kevésbé tapadnak. Természetes, hogy a bél csúcsa nem szívja az olajat mert felbomlóban van. Itt válik gázzá az olaj, afféle száraz destillálás ez, melyhez hasonlít a gázyárak vasretortáiban látni. A fejlődő gázok sötét magvat alkotnak, amelynek szélén az odátóduló levegő a szénhidrogen hidrogénig elégeti, ellenben az ugyanott kiváló koromszerű szénrészekkel az erre következő erősen világító külső rétegben izóvva lesznek. A külső rész kékesen, gyengén világító, különösen az alapon; az egészen akadálytalanul odaáramló levegőben ég el a szén.

A gyertya- és olajvilágításnál felette lényeges a lánghoz tóduló és ott elhasznált anyag mennyiségének egyensúlya. Gyertyánál ilyesmit általában sohasem találunk, legkevesebb pedig fagygy- és viasz-, valamivel jobban a stearin- és paraffin-gyertyánál. E század harminczas éveiben Chevreul és Gay-Lussac jelentékeny javítást értek el, amelyeket Milly-nek, a zsirokat mézszel elszáppanosító találmánya (Bécs 1837) és Cambacérstnek a fonott és csavart gyapotbelekre vonatkozó találmánya tetőztől be.

Tudvalevő, hogy a stearin az olvasztott fagygy kihűlésekor számtalan apró kristályban kiválk, amelyeket mechanikus uton szigetelnek el. Ha egyszer az anyagot mézszel elszáppanosították, a gyertyát formába öntik. És mivel ez a javítás a tudósok laboratóriumából átszivargott a gyakorlati életbe is, Reichenbach ez időtáiban oly anyagra talált a fakátrányban, amelyet közömbösségeért paraffinnak nevezett el.

Mai napság egyes barnakőszén fajtákból vagy palákból állítják elő a paraffint s ebből nemesek gyertyákat készítenek, hanem a gyújtófát is benne aztartják.

Míg az ó- és középkor lámpáiban növényi, nehezen illó olajok égtek, addig a chemia haladása a múlt század végén megtanított arra, hogyan kell a föld régi korszakaiból szén és tufa alakjában ránk maradt hatalmas ásadékok bomlási termékeiből elő olajokat előállítani. Valamint a szénből származó paraffin részben kiszorította a fagygyt, azonban képen lépett a közösen száraz destillálásakor képződő solar olaj (német petroleum) és a fotogén a nehéz olajok helyére. Érdekes, hogy ezek a bizonyos chemiai gyártási módok alkotó folyamatok új, mesterséges világító anyagnak, a világító gáznak előállítását eredményezték, amelynek oroszlan-rész jut a mai mesterséges világításban. A szén-vagy faégetés alkalmával a szilárd maradék a főtermék. Amde száraz destillálás alkalmával illó termékek is keletkeznek, melyek részint mint víz és kátránygyártó folyadékok, részint pedig mint gázok állnak elő. A világításra főleg a kátrány és gázok fontosak.

Természetes, hogy a dolog fejlődése olyan irányt vett, hogy előbb a gázokat égették, mert ezek közéletelték meg leginkább azt a sajátságát, amely őket a meggyújtásra és égésre alkalmassá teszi. Hogy a kátrányból ásványos olajok állíttassanak elő, arra chemiai tanulmányok kellett, a melyen való végleges diadal becsületére válik a tudománynak s már körülbelül negyven év óta önálló gyári ipar tárgya. A kátrány chemiai feldolgozása abban áll, hogy a szénhidrogéneket illetékonyáguk szerint szétválasztják. A legillóbb anyagok adják a benzint, a többiek a fotogent, solarolajat és paraffint. A kátránygyártás anyagait a borghedi (skót) és a canneli szén és a földi szurok szolgáltatja. A solarolaj sárga mint a bor, keveset szagos. Ha azt akarjuk, hogy lámpaolajnak váljék be, megkivánjuk tőle, hogy a 0 alatt több fokkal se válasszon ki paraffin-kristályokat és ráva habot vessen.

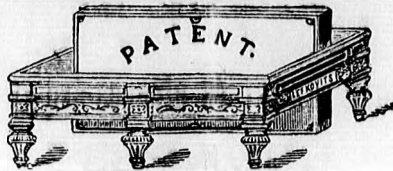
A görög »lampasz« szó fátylát vagy lámpát jelent. A régiek lámpája mint ilyen épen olyan egyszerűen, amennyire mint művészi tárgy nem egyszer csodálatraméltó. A Pompejiből kikerült leletek nagyon megszaportították a muzeumok antik lámpáit. A mi régi konyhalámpánk, leszámítva az esztétikai szempontokat, annyiban jobb az antik lámpánál, hogy a hátraeső árnyék a házagnak az edénytől való nagyobb távolsága miatt keskenyebb. Különösen az árnyék volt az, mely sok gondot adott a múlt század derekán élt férfiaknak. Sok fizikai ismeret kellett befektetni a gyakorlatba, hogy ezen segítsenek.

Mint hogy a sűrű olajok nehezen szívódnak fel, azért az olaj szintájának mindjárt a bél vége alatt vagy pedig ha a közlekedő csövek elvet akarták használni vízszintesen a bél mellett kellett fekdünie; belátható tehát, hogy e bajon éppen nem volt

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok
Budapest, Király-utca 39.

Ajánljuk különleges gyártmányainkat ugymint két márvánjlappal felszerelt fordítható tekeasztalainkat karambol- és hábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb záró-készülékkel. Ezredéves kiállítás sabb és legkönnyebb záró-készülékkel. Gyártunk továbbá stabil karambol- és báb (kégli)



tekeasztalokat

dákókat, francia módszer szerint, elefántesontlábúkat és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket a legdiszesebb stílusú kivitelben saját, mint adott rajzok szerint. Régi tekeasztalok legjobban kivitelben átalakítottak és újakra becsereíltetnek

Tojásfehérjét vesz és Tojássárgáját elad

Fischer Miksa

VI. Uj-utca 6.

Eiweiss kauft und Eierdotter verkauft

Max Fischer

Telefon 24—23.

*Diszítési-, mázoló-
és
fényező-intézet*

Pirchner Károly utóda

BUDAPEST,
Csengery-utca 9. szám.

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

diszítési munkáit

a legizlésebb kivitelben

Legjobb minőségű
alpacca- és china-ezüstárúkat
ajánl

HERRMANN J. L.
cs. és kir. udv. és orsz. érczárú gyári raktára
Budapest, IV. váczi-utca 24.

Evőeszközök, bors- és só-tartók, leveses-csészék, ecet- és olaj-állványok, kenyérfoszlók, tálcák, serpenyők, kancsók, asztaldiszkek, gyertyatartók, állóvilárok stb. stb.

Teljes berendezések szállodák, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.
Alapított 1819. évben.

könnyű segíteni. Mert ha az olajtartó közvetlenül a bél vége alatt állott, nem lehetett olvasni, az asztal sötét volt a vetett árnyékok; ha pedig a láng mellett állt, a világítás egyoldalú volt. Csak-amar megpróbálták mozgóvá tenni s úgy állítani be a belet; a belső fehér bádorgenyőnek reflektor gyánant való alkalmazása is lendíthetett valamint a lámpának nevezett üveg hűvával szűkölködő és bűzös szörnyetnek használható volt. A nagy francia forradalom első éve az 1789-ik esztendő, amelyet a hatalmas Eiffel-tornyon gyújtott fény-nyel ünnepeltek a francziák, volt az, amely egyeb fontos társadalmi reformjain kívül olyan találmányt is szült, amely bár nem ötlött fel mindjárt, mégis reformálta a világítást. A francia Argand olyan lámpaegőt szerkesztett, amelyet kettős légjárás és amelyet a ma üvegnek nevezett kemény szabályozott. E találmány nem hozott hasznat Argand konyhájára, mégis elért annyit, hogy XVI. Lajos előtt nagy becsülésben állt.

A találmány meglepő egyszerűsége Kolumbus-tojásához hasonlít. A füst, amely a múlt század derekán előket annyira győrtörte, a tökéletlen égés-től származott. A kívülről áramló levegő el nem jutott a tömör bél középhe, Argand üres belet csináltatott, hogy az alulról özőnlő levegő a láng telyéig eljusson. Ez a berendezés lehetővé tette azután a bélének keletkező világító gáznak jobb felhasználását és ezzel együtt a nagyobb világosságot is.

(Vége köv.)

Legyünk segítségére a kis szőlő-birtokosoknak.

A szőlők felújításáról szóló törvény és szabálya bár hivatalva van a minimális területre nézve is segítséget s kölcsönt adni, mégis jelenlegi keretében a kisbirtokosok vonakodnak ezt igénybe venni s aggályaik nem is minden ok nélküliek. És mégis a kisbirtokoson, termelőinknek zömén segíteni s azt kész szőlőhöz juttatni: ez volna egy a törvényhozásnak, mint a társadalomnak feladata.

Ugy véljük, hogy ezt a kérdést az országos szőlő-telepítő-szövetkezet fogja megoldani, mely a helyes uton jár, midőn az alább körülírt eljárást szándékozza meghonosítani.

Számításunk alapjául ne vegyük a törvény minimális területét, hanem 1 kat. holdat. Egy gazda, kinek egy hold szőlője volt, amelynek talaja szőlőültetésre alkalmas, annak idején maga dolgozott szőlőjében családtagjaival együtt; de ma saját erejéből nem bírja szőlőjét ujjátelepíteni és családja fenntartására végett napszámba kénytelen dolgozni. Ily szőlős gazda, hogy szőlőjében az okvetlen szükséges rigolirozást végezni képes legyen, kapna a szövetkezetektől a tél folyamán a munka haladtával, a helybeli ügyvivő által közvetítve, részletekben kész forintot. Ezzel meg van adva a mód, hogy az illető saját erejéből rigolirozhassa.

Tavaszzal aztán kap körülbelül 100 forint értékig menő amerikai alpanyesztőt és olványokat, hogy a jövő évre nemes zöld galya is legyen, és 50 frt értékű karót. Mivel előreláthatólag a szövetkezetnek saját telepei lesznek, valamint sok helyen saját embereivel fog nagyobb terjedelmű szőlőt telepíteni, ez okból az illető gazdát könnyű szerrel leküldi el a hozzá legközelebb eső telepre a folyamatban lévő munkálatok tanulmányozására végett. Így lesz első sorban az ültetéssel kapcsolatos többi munkákkal is. Ez uton tehát megkapja az utasítást az első év munkáiról. A következő évben meg lesz tanítva a metszésre és a zöld oltásra, az olványok kezelésére és öszszel való lebujtatására. Ezek szerint, ha elemi csapás nem éri, a harmadik évben már érett gerezdek fog szülni. Lássuk tehát, minő kölcsönben részesül az egy holdas gazda.

Rigolirozáshoz kapott 100 forintot, olvány és alanyvessző képében 100 frtot, karó képében 50 frtot. Egy szövetkezeti részvény 50 frtot, mert tartozik taggá lenni és egyéb kiadásokra 50 frtot; tehát öszszesen 350 frtot. Ezt az öszszegelt a 4-dik vagy 5-dik évtől 35 frtjával az esedékes kamatokkal együtt 10 év alatt könnyen letérlesztheti. Hogy egy hold betelepített kész olványszőlő évi 35 frt törlesztést 10 év alatt kibír-e, ehhez azt hiszem nem kell nagy magyarázat, sem túlságos vérmes remény, ha átlag felvesszük, hogy 20 hektoliter terem a 15 frt. Ezen a módon a kisbirtokos könnyű szerrel termő szőlőhöz jutott; szőlője leküldi őt az itt maradásra, nem fog tehát gondolni a kivándorlásra s a szövetkezet megoldotta a szocializmus egyik nagy kérdését. A szövetkezet, hogy pénzerejét ne fixirozza, gondoskodni fog majd arról is, hogy ezen kölcsönöket más helyütt eszkomptáltassa és a pénzt folyósítsa, hogy ugyanazon öszszeggel ismét más baján segítsen. Ez által aránylag, mondjuk, hogy csak aránylag, kisebb öszszeggel, ennek folytonos hasznosítása által nagy dolgokat van hivatalva művelni. Az egy holdnyi terület birtokosa 15 év múlva nem tartozik többé és 1 szövetkezeti részjeggyel is bír.

Az elmondott eset csak egy példát világít meg, de ehhez hasonló esetek számtalan variációban fognak érvényesülni.

Ott van egy másik példa, midőn az Agrár-bank által adandó kölcsön esetekben a szövetkezet fogja a telepítést végezni s a tulajdonos a harmadik évben, midőn az már termőre fordult, átveszi a betelepített szőlőt. A szövetkezet van hivatalva a kistermelőn segíteni azért, hogy neki szőlőt telepíteni segít és hi-

vatva van a folytonos érintkezés által a szakértelemet fejleszteni, oktatva telepíteni.

Kész szőlőt a kistermelőnek, nem pedig pénzt, mi markát égeti!

Ez itt a jelszó.

Lépjön be a szövetkezetbe tagul saját erejéhez képest minden honpolgár, hogy minél előbb lehetővé válhasson a kisbirtokoknak nyújtandó segítség. E mellett, mivel a szövetkezet pénzt folyton haszonnal fogja befektetni, a részjegyek után tisztességes kamatra is van kilátás.

Maurer János.

Kávéház-részvénytársaság. Egy kávésegédékek közt és azok javára alapítandó kávéházi részvénytársaság érdekében f. évi január hó 11-dikén az esti órákban látogatott előkészítő értekezlet tartott a hajós-utcai Reich kávéházban. Az értekezlet, amelyen Fried József elnökölt, Grósz Leo előadása alapján a részvénytársaság alapításához elvben hozzájárult, s e hó 25-dikére alakuló ülést hívott egybe. A társaság ezéjla egyelőre egy kávéházat tulajdonába venni, s alapítókéjéből arra érdemes kávéházi segédeket kaucezionnyújtás által segélyben részesíteni. Már eddig is 3000 forint részvény jegyzése biztosítottak tekinthető.

Exploziósfähigkeit des Acetylen-gases. Nach Berthelet und Binille verursacht Acetylen-gas, das unter dem gewöhnlichen Atmosphären-druck mit einem feinen, rotglühenden Draht oder selbst mit einer stehenden Knallquecksilberpatrone in Verührung gebracht wird, keine Explosion, sondern nur eine Zerlegung, die sich über die Ueberspannungsstelle hinaus nicht verbreitet. Schon bei zwei Atmosphären Druck zeigt das Gas explosive Eigenschaften und die durch rotglühenden Platindrath herbeiführte örtliche Zerlegung verbreitet sich über die ganze Gasmenge. Oberflächenaufblühung des Gasbehälters vermindert jedoch diese Temperatur, also auch den Druck beträchtlich. Je höher der Druck, unter dem das Acetylen-gas steht, um so rascher und explosionsartiger wird die Zerlegung. Flüssiges Acetylen zerlegt sich ebenso rasch, wie gasförmiges, wenn es mit Funken oder einem rotglühenden Körper in Verührung

tommt, Schläge oder Stöße, mögen sie noch so heftig sein, bringen keine Zerlegung hervor. Wird der Acetylenbehälter aus Stahl durch einen kräftigen Schlag zertümmert, so erfolgt unmittelbar keine Explosion, aber es bildet sich ein explosives Gemisch von Acetylen und Luft, welches durch Funken infolge der Reibung der Stahltrümmer entzündet wird. Das Zusammentreffen kleiner Wassermengen mit einem Ueberschuß von Calciumcarbid kann derartige örtliche Erhigung zur Folge haben, daß daraus Explosion entsteht. Dasselbe kann infolge plötzlicher Verdichtung des Gases oder zu rascher Oeffnung eines Verchlußhahnes geschehen.

Hacker Mór

chinaezüst és alpacca-áru-gyár

BUDAPEST
Kossuth Lajos-utca 15

Bécs Gyár: IV. Phorusplatz 7
Raktár: I. Operngasse 2

Ajánlja a legjobbnak elismert gyártmányait a t. szálloda, vendéglő és kávéház-tulajdonos urak becses figyelmébe.

*Képes árjegyzék
kivánatra bérmentve.*

Telefon 5831.



Die Unterfertigten geben in ihrem, als auch im Namen sämtlicher Verwandten mit tiefbetäubtem Herzen Nachricht von dem Ableben ihres innigstgeliebten und unvergeßlichen Gatten, resp. Vaters, Bruders, Schwiegerjohnes und Schwagers, des Herrn

Alexander Hagu,

welcher den 7. Mai l. J., Vormittag $\frac{1}{2}$ 11 Uhr nach langem Leiden und Empfang der heil. Sterbesakramente, in seinem 46. Lebensjahre und nach einer 13-jährigen überaus glücklichen Ehe selig im Herrn entschlafen ist.

Die irdische Hülle des theueren Verbliebenen wurde Sonntag am 9. Mai, Nachmittags $\frac{1}{3}$ 11 Uhr im Trauerhause: VI. Bez., **Platzgasse Nr. 10** nach röm.-kath. Ritus eingeseiznet und sodann am Centralfriedhofe zur ewigen Ruhe beizattet.

Die heil. Seelenandacht wurde Mittwoch den 12. Mai Früh $\frac{1}{8}$ 8 Uhr in der Ehrenständer Pfarrkirche beim Allmächtigen dargebracht.

Budapest, den 12. Mai 1897.

Segen und Friede seiner Asche!

Zuzanna Hagu geborene Antoni als Gattin.

Marie, Pista, Karl als Kinder.

Edwig und Karl Hagu als Brüder.

Zuzanna Antoni als Schwiegermutter.

Franz Antoni, Alois Antoni, Josef Antoni, als Schwäger.

Anna Hagu, Julie Hagu, Elisabeth Jagrik,

Anna Wiesch, Maria Antoni, Veronika Antoni,

Katharina Antoni, Maria Antoni, Schwägerinnen.

Militär-Wissenschaftlicher Casino-Verein Komorn.

Offertausschreibung.

Mit 1. Juni 1897 wird für den Betrieb der

Restauration im Militär-Casino

in Komorn ein leistungsfähiger **Wirth** gesucht.

Betriebslokalitäten und Wohnung für den Restaurateur frei.

Der Contract kann im Casino (Secretariat) eingesehen werden. Ueber Wunsch wird dem Reflectanten ein lithographirtes Exemplar desselben zugesendet.

Offerte sind bis längstens 15. Mai 1897 an das Präsidium des Casinos einzusenden.

Der Präses.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorrätig in den meisten Spezereiwaa-ren-Handlungen Budapests und der Provinz.

Grösste Fabrik Ungarns.

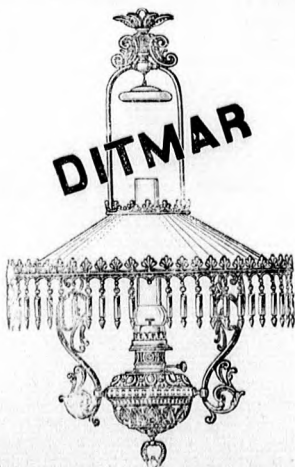
Fabrik: Budapest, VIII., Szentkirályi-utca 8.

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Kerti lámpák, kerti gyertyatartók

a legjutányosabb árak mellett kaphatók

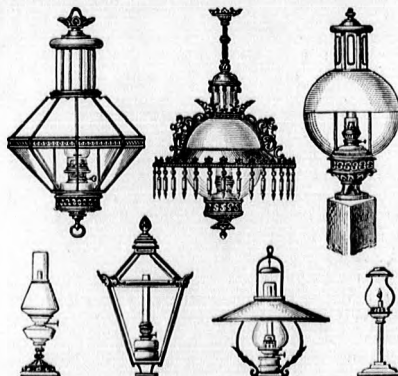


Ditmar R.

lámpa- és
érczműgyárának főraktárában

Budapest

fürdő- és nádor-utca sarkán.



**Nagyobb bevásárlásnál
megfelelő árengedmény.**

Szállodás, vendéglős és kávék uraknak!

KERN JÁNOS

rézműáru
üzlete

Budapest,

II. kapuczinus-utca 16. sz.

Alapított 1821.



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

**Tökéletes kávéházi
és vendéglői berendezések.**

Ónozások és javítások jutányos áron. — Kávéházi tűzhelyek.

CHRISTOFLE & Cie.

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

WADLSTEINER F.-nél

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

BUDAPESTEN

IV. ker., Váci-utca 27. sz.

Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál	16.50	1 mártás-mérő	3.50
12 villa	16.50	1 csukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 halas-készlet	9.—
12 kávékanál	8.50	4 palackkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustártartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős sőtartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 csukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 komposzt-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

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

főraktára

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

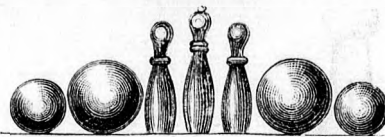
ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron.

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

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

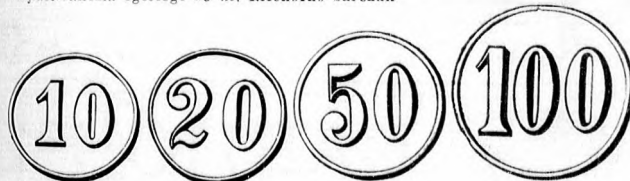
KERTÉSZ TÓDOR MŰIPARÁRUK RAKTÁRA BUDAPEST IV. KRISTÓF-TÉR.



Lignum-Sanctum kugli golyók

9	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12 1/2	13	13 1/2	14	14 1/2	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	

Kugli golyók kemény gyertyánfából, nagyság szerint 70, 75, 80 kr. Kugli bákok száraz gyertyánfából, szokásos vastagságban, egy készlet 2.25 kr. Kuglihoz kivilágításához nagy petroleum-lámpa 4 frt. Orosz kuglizó egy készlet babákkal, lignum-sanctum golyóval, igazítható zsinorral és csiga sróffal 5.50—6.50. Pinczértáska, apró pénznek derékra csatolható özlőrből 2 osztálylyal 2.40, 3 osztálylyal 3 frt. Pinczértárcza, papírpénznek több osztálylyal bőrbéssel 1.80, 2.20, 2.50, 2.80 frt. Ariston zenélő-szekrény 17 frt, egy kotta lap 50 kr. Flobert-fegyver társaságnak díj lövészethez 7 frt 10—12 frt. Tivoli mulatságos társasjáték 4.80, 6.50 9 frt. Lampion nyári ünnepélyek kertek kivilágításához 15, 20, 25, 30 kr. Magnesium-fáklya, 30 percig nagy világosságot ad fehér vagy vörös színben 1.20 kr. Kerti gyertyatartó szél ellen üveg borítóval 1 frt. Kerti petroleum-lámpa 2.20 kr. Hidraulikus hordószáz szeszes italok megrongálása ellen 1 frt. Palack dugaszoló kalapáccsal 90 kr. Erős dugaszhozó fanyéllal 20—30 kr. Dugaszhozó emeltyűvel és pezsgő nyitóval 1.20 kr. Dugó kiemelő készülék, ajtóra felszerelhető 2.50 frt. Evőeszközök fekete fanyéllal 12 pár 2.30, 3.50, 4 frt. Evőeszközök fehér csontnyelű 12 pár 3.60 4.60 kr. Legjobbának bizonyultfrancia egérfogó 50 kr. Ellenőrző-bárczak



100 darab 1-es sárgaréziből	frt —90	100 darab 20-as sárgaréziből	frt 2.20
100 » 5-6-es vörösréziből	» 1.20	100 » 50-es vörösréziből	» 4.—
100 » 10-es nickelből	» 1.40	100 » 100-as sárgaréziből	» 5.—

Billard golyók elefantosant utánzat igen tartós, egy készlet 3 darabbal
62 64 66 mm átm.
10.— 11.— 12.— frt.

Billard-dákó 2.—, 2.50, 3.— frt Dákóhór egy doboz 100 darabbal kicsi 1.30, közep 1.40, nagy 1.60 kr. Dákóhór-ragasztó gelatin egy doboz 20 kr. Kávéházi és kaszinó dominó átszegtett a kő hossza 5.— 6.50 7.50 frt
veres 21 26 32 37 42 mm

Sakktábla politizott 1.— 1.40 1.80 2.50 3.20 frt
csereenyefa 1.40 1.80 2.20 3.— 4.— frt.

Sakkalakok angol forma, egy darab fából faragva. egy készlet
1 2 3 4 5 6 7 szám
2.— 2.40 2.80 3.20 5.20 6.40 7.20 frt

Ujságtartó esztérgályozott fogantyúval 75 kr. — A bronz megerősítő szabadban a szél ellen 100 darab 7 frt. — Szalveta-prés, kemény-fából, 47 cm. hosszú 26 cm. széles 4 frt 80 kr.

Megrendeléshez számoló czédulát mellékelek.

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruk,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,
zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen
unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

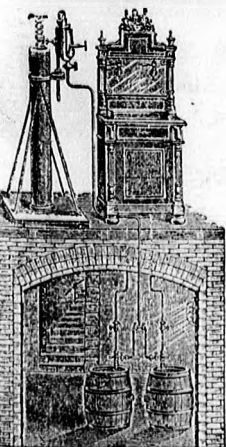
• *Kostenüberschläge gratis.* •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.



Illustrierter Preiscurant und Manipulationsbuch gratis.

Kőbányai Király-sertfőző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört

Királysört

Márctiusisört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utcza 40.

Rohitsi

FÖRAKTÁR
Budapest
Hoffmann József-nél
Báthory-utca 8. szám.

A Rohitsi savanyúvíz mint gyógyszer felülmúlhatatlan hatású gyomor- és bélhurtnál, az ivarszervek hurutjainál, máj- és lépbajoknál, de különösen váltóláznál.

A Tempel forrás borral vegyítve kitűnő üdítő ital.

A Styria forrás ellenben kizárólag ivókúrára használják.

Savanyúvíz

Tartományi

Valódi

TEMPEL

FORRÁS

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

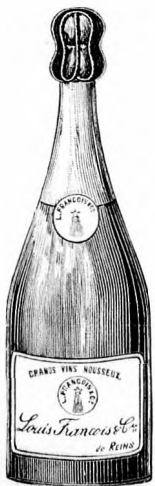
Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Száz, Nizza, Temesvár, Anvers.

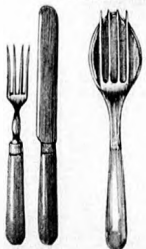


Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

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

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

Vezérképviselőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*



BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

Budapest, IV., Városház-tér 4. és Calvin-tér 4. sz.

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

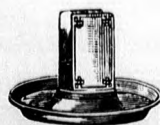
Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becseréltetnek.

Telefon-összeköttetés

Főüzlet 54—23 sz.

Fióküzlet 63—65 sz.



Árjegyzék
bérmentve és ingyen.

