

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNYE

A Budapesti Kávés-Ipartársulat

a budapesti kávésegédek betegsegélyező-pénztárának, a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulata, a budapesti pinczér-egylet és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyező-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden hó 1-en és 15-en.	
ELŐFIZETÉSI ÁRAK:	
Egész évre	frt 6.— Negyed évre
Fél évre	frt 3.— Külföldre negyedévenként
Görgetéskor am 1. und 15. jedes Monats.	
Pränumerations-Preise	
Ganzjährlich	fl. 6.— Vierteljährlich
Halbjährlich	fl. 3.— Für das Ausland vierteljährlich fl. 2.—

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:
 Budapest, VIII., József-körút 29. sz.
 Szépséges levelek nem fogadtatnak el. — Észértek nem adnak vissza.
 Redaktion und Administration:
 Budapest, VIII., Széchy, József-körút Nr. 29.
 Felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF G.

Az ipartársulati iroda és a kávésegédek betegsegélyező-pénztárának irodája
 IV. ker., Irányi Dániel-utca 3. szám alatt van.
 Hirdetések és előfizetések elfogadtatnak a kiadóhivatalban
 Budapest, József-körút 29., Wagner kávéház.

A hivatalos „Kávésipar Szakközlönye“ szerkesztősége a VIII. József-körút 29. sz. a. levő „Wagner kávéház“-ban létezik, hová a lapra vonatkozó közlemények küldendők.

HIVATALOS RÉSZ.

Jegyzőkönyv

a Budapesti kávé-ipartársulat 1893. augusztus 19-iki választmányi gyűléséről.

Jelenvoltak Nérey Dezső ipartársulati alelnök elnöke alatt: Reutter Nándor, Kleinlein Károly, Seemann Károly, Holstein Zsigmond, Holstein Armin, Weingruber Ignác választmányi tagok. Steuer Sándor, Weisz Gyula számvizsgáló bizottsági tagok, dr. Burszky Dániel jogtanácsos megbízottja és Poppel Miklós titkár.

Elnök az ülést d. u. 5¹/₄ órakor megnyitja és bejelenti, hogy az ipartársulati elnök távollétében mint annak helyettese hívta egybe a jelen gyűlést.

1. Felolvastattott a július 24-iki választmányi gyűlésről felvett jegyzőkönyv.

Kifogás nem emeltetvén, hitelesítettett.

2. Elnök bejelenti, hogy az ipartársulatba Roth Jakab és Mihályfi Árpád kávé felvételt; továbbá hogy Heger Flóris ipartársulati tag f. é. augusztus 18-án meghalt.

A választmány e bejelentést tudomásul veszi, s az elnökséget megbizta, miszerint Heger Flóris özvegyéhez az ipartársulat nevében részvénytulakozatot intézzen.

3. Elnök jelenti, hogy az előző választmányi gyűlés határozata következtében a telephon-vezeték az ipartársulat helyisége részére megrendelített; a sütő-iparra vonatkozó hatósági szabályrendelet ellen a fellebbezés benyújtott;

a segédek egyöntetű megnevezését a kiküldött bizottság megállapította.

Es pedig az eddigelő fizetőpinczérnek nevezett egyének számadó,

az italt hordozó egyének felszolgáló, a tekejátéknál segédkező egyének tekeügylet, a kasszirnők felírónő, a tűzi legények kávéfőző.

a konyhában segédkező egyének konyhalegény nevet kaptak.

A választmány helyeslését nyilváníttja és határozza: hogy a segédek ezen új megnevezése a szaklaphoz a munkaadókhoz intézett oly felhívással hirdettesse ki, hogy ezen új megnevezést szokásba venni, s a segély-pénztárhoz intézett bejelentéseket már e szerint megtenni sziveskedjenek.

4. Elnök előadja, miszerint a mai gyűlés tulajdonképeni célja határozni a fölött, vajjon óhajtja-e a választmány, hogy a kávéipar az 1896. évi országos kiállítás csoportbizottságaiban — ahonnan egészen kihagyatott — szintén képviselést nyerjen. És ha óhajtja, miféle lépéseket vel ez irányban cselelhet vezetőknek.

A maga részéről egyttal indítványozza, miszerint tegyen az ipartársulat a kiállítási Igazgatósághoz felterjesztést és kérje a kávéiparnak a csoportbizottságokban leendő képviseltetését.

A választmány a képviseltetést egyhangulag óhajtja s az elnök indítványát elfogadva, a felterjesztés megszerkesztésére a jogtanácsost kéri fel. S a csoportbizottságokba Némái Antal ipar-

társulati elnököt, Nérey Dezső alelnököt és Steuer Sándor ipartársulati tagot ajánlja.

Több tárgy nem lévén, a gyűlés berekesztett.

Ausschuss-Sitzung

der Budapester Kaffeebieder-Gesellschaft vom 19. August 1893.

Anwesend waren unter dem Präsidium des Vizepräsidenten Desider Nérey die Ausschuss-Mitglieder Ferdinand Reutter, Karl Kleinlein, Karl Seemann, Sigmond Holstein, Armin Holstein, Ignaz Weingruber; die Rechnungsrevisoren Alexander Steuer und Julius Weisz, der Vertreter des Rechtsanwaltes Dr. Daniel Burszky und Sekretär Nikolaus Poppel. Präses eröffnet die Sitzung um 5¹/₄ Uhr Nachmittags und meldet, daß in Abwesenheit des Präsidenten er als dessen Vertreter die heutige Sitzung einberufen habe.

1. Berlesen wurde das Protokoll der Ausschuss-Sitzung vom 24. Juli. Da keine Einsprache erhoben wurde, wird dasselbe authentifiziert.

2. Präses meldet, daß die Kaffeebieder Jakob Roth und Árpád Mihályfi in die Gesellschaft aufgenommen wurden und ferner das Genossenschaftsmitglied Florian Heger am 18. August gestorben ist. Der Ausschuss nimmt diese Meldung zur Kenntnis und bekräftigt das Präsidium, es möge an die Witwe Florian Heger namens der Gesellschaft ein Beileidschreiben richten.

3. Präses meldet, daß zufolge Beschlusses der vorigen Ausschuss-Sitzung die Telephon-Leitung für das Lokal der Gesellschaft bestellt wurde, die Appellation gegen das das Bäckergerwerbe betreffende behördliche Statut angemeldet wurde, und das entsendete Comité die einheitliche Benennung der Gehilfen festgelegt habe; es werden demnach benannt: die bisher Zahlstener genannten Angestellte — Rechnungsführer (számadó), die Getränke kredenzierenden — Butträger (felszolgáló), die beim Willard angestellten — Willardaufseher (tekefelügyelő), die Kaffierin — Aufscheiderin, die Feuerurschen — Kaffeekocher (kávéfőző) und das Hilfspersonal der Küche — Küchenjungen (konyhalegény). Der Ausschuss gibt seine Zustimmung und beschließt, daß diese neue Benennung der Gehilfen mit einem Anrufe an die Arbeitsgeber im Fachblatte publik gemacht werde, daß dieselben diese Benennungen einführen und ihre Meldungen an die Krankenkasse schon nach denselben erstatten mögen.

4. Präses trägt vor, daß der eigentliche Zweck der heutigen Ausschuss-Sitzung jener ist, daß der Ausschuss befragt werde, ob er wünsche, daß das Kaffeebieder-Gewerbe in den Gruppen der 1896-er Weltausstellung — wo es ganz beseitigt wurde — Aufnahme finden möge. Und wenn er es wünscht, welche Schritte hält er in dieser Hinsicht für richtig. Er feierstetbeils beantragt, die Gesellschaft möge an die Direction der Ausstellung eine Eingabe richten und von derselben die Vertretung des Kaffeebieder-Gewerbes in den Gruppen bitten. — Der Ausschuss wünscht die Vertretung einstimmig und indem er den Antrag des Präses annimmt, bittet er den Rechtsanwalt um die Verfassung der Eingabe. Der Ausschuss beauftragt den Präses Anton Némái, den Vizepräsidenten Desider Nérey und das Mitglied Alexander Steuer in das Gruppencomité aufzunehmen.

Da kein weiterer Gegenstand zur Verhandlung vorlag, schließt Präses die Sitzung.

A fenti jegyzőkönyvben érintett és dr. Burszky Dániel jogtanácsos úr által fogalmazott beadvány a következő:

Az 1896. évi országos kiállítás Tektetes Igazgatóságának Budapesten.

Tektetes Igazgatóság!

Tisztelettel alulírott mint a budapesti kávé-ipartársulat alelnöke, a választmány 1893. aug. 19-én tartott ülésében nyert megbízás alapján azon tiszteletteljes kérésrel fordulok a tektetes Igazgatósághoz, méltóztassék az alább felsorolt indokoknál fogva a nagyméltósági M. kir. kereskedelemügyi Miniszter úrnál kieszközölni, hogy az 1896. évi országos kiállítás rendezésére kinevezett bizottság megfelelő csoportjába a bizonyára csak tévedésből mellőzött kávéipartársulat felvétessék, illetőleg az általunk alább megnevezett és ajánlatba hozott képviselőink az országos kiállítási bizottság megfelelő csoportjába utólag neveztesse ki tagokul.

Ezen kérelmünk annál indokoltabb, mert az 1896. évi ezredéves országos kiállítás közleményeinek 5. számából arról értesültünk, hogy a XIX. csoportba felvették mindazon iparosok, a kik élelmi czikkek előállításával, forgalomba hozatalával foglalkoznak és csupán csak a mi iparágunk lett teljesen mellőzve. Pedig önérzettel említhetjük fel, hogy iparunk az elmúlt években nemcsak az ország fővárosában, hanem a vidéken is oly nagy lendület és fejlődést képes felmutatni, hogy bátran kiállja a versenyt akár a szállodások akár a vendéglősök, akár pedig a XIX. csoportban képviselt bármely más iparral is.

De a mi iparunk az országos kiállítás rendezéséhez már azért is bevonandó, mert a legtöbb iparral szoros összefüggésben van; a mennyiben nem csupán különböző élelmi czikkek pusztán forgalomba-hozatalával foglalkozunk, hanem azt egyttal oly módon tesszük, hogy valóságos tényezőivé lettünk a társadalomnak, mert előmozdítjuk a kézmű- és gyári ipar legkülömbözőbb nemeit, sőt az irodalmat és művészetet is igénybe vesszük iparunk minél szélesebb téren leendő kifejlesztéséhez. Feltétlenül szükséges tehát, hogy ipartestületünk képviselve legyen azon bizottságokban, melyek bírálatot lesznek hivatva mondani ezen a mi iparunkba is bevont más iparral felett.

Végül batorodom még azt is felemlíteni, hogy minden valószínűség szerint a kiállítás területén a mi iparágunk is képviselve lesz, s így jogos az a kérelmünk, hogy iparágunk érdekeinek megóvása szempontjából nekünk is legyen szavazatunk az országos kiállítás rendezésében.

Hisz magának a tektetes Igazgatóságnak is bizonyára főfontosságú gondja lesz a kiállítás si-

kere érdekében elkövetni mindent, a mi a nagyközönségre nézve azt kellemessé, vonzóvá tegye és e tekintetben az üdülő helyeknek igen nagy szerepe leszen s mai szerény véleményünknek bizonyára nagy hasznát veszi a tekintetes Igazgatóság is.

Mindezeknél fogva a Budapesti kávéipartársulat választmánya azon biztos reményben, hogy a tekintetes Igazgatóság kérelmünket a nagyméltóságú Miniszter úrnál teljes sikerrel fogja támogatni, a kinevezendő érdekképviselőül Némái Antal ipartársulati elnök, Nérey Dezső ipartársulati alelnök és Steiner Sándor tag urakat választotta meg és ajánlja a kinevezetésre.

Kérve a tek. Igazgatóságot, méltóztassék értesíteni és az iránt is intézkedni, hogy az 1896. ezredéves országos kiállítás közleményei-nek eddig megjelent és később megjelent számai ipartársulatunknak szintén megküldessenek, maradtam mély tisztelettel

Budapest 1893. aug. 19-én.

A budapesti kávéipartársulat választmányi üléséből a tekintetes Igazgatóságnak

alázatos szolgálja

Nérey Dezső,
alelnök.

Die im obigen Protokolle berührte und von dem Rechtsanwalte Dr. Daniel Burckly verfasste Eingabe lautet wie folgt:

Der verehrlichen Direktion der 1896-er Landes-Ausstellung in Budapest.

Verehrliche Direktion!

Ergebenst Gefertigter erlanbt sich als Vice-Präsident der Budapester Kaffeehändler-Gesellschaft und zufolge der von dem Ausschusse am 19. August 1893 mir erteilten Auftrages die ergebene Bitte an die verehrliche Direktion zu richten, sie möge im Hinblick auf die weiter unten anzuführenden Motive bei Sr. Excellenz dem Herrn kön. ung. Handelsminister dahin wirken, daß das mit dem Arrangement der 1896-er Landes-Ausstellung betraute Comité die wahrscheinlich nur irrtümlich befeitigte Kaffeehändler-Gesellschaft in die betreffende Gruppe aufnehmen, resp. die von uns unten angestellten Vertreter in die betreffende Gruppe als Ausstellungs-Kommissions-Mitglieder nachträglich ernennen möge.

Diese unsere Bitte ist umso mehr berechtigt, da wir aus Nummer 5 der „Kiállítás közlemények“ erfahren, daß die XIX. Gruppe alle jene Gewerbszweige umfaßt, welche sich mit der Herstellung oder Vertheilung der Nahrungsmittel befassen, nur unser Gewerbe ist es, welches hier vollständig befeitigt wurde. Und wir können doch nicht und selbstbewußt behaupten, daß unser Gewerbe in den vergangenen Jahren nicht nur in der Hauptstadt, sondern auch in der Provinz einen so mächtigen Aufschwung genommen hat, daß es weder dem Hotelier- und Gastwirth-Gewerbe, noch welchem in die XIX. Gruppe aufgenommenen Gewerbszweige immer — hintersteht.

Unser Gewerbe ist aber auch schon aus dem Grunde dem Arrangement der Landes-Ausstellung einzu beziehen, weil es mit den meisten Gewerbszweigen in engen Beziehungen steht, und wir nicht bloß die einfache Vertheilung von Nahrungsmitteln und Genussartikeln vermitteln, sondern dies in solcher Weise thun, daß wir wirkliche Faktoren der Gesellschaft geworden sind, weil wir die verschiedenen Handwerke und Fabriks-Industrie, ja sogar die Literatur und Kunst zur Hebung unseres Gewerbes in Anspruch nehmen. Es ist daher unbedingt notwendig, daß unser Gewerbe auch einem Comité beigezogen werde, welches über die auch in unser Gewerbe einschlagende Industrie Urtheil zu fällen berufen sein wird.

Schließlich erlaube ich mir auch noch zu erwähnen, daß aller Wahrscheinlichkeit nach auch unser Gewerbe auf dem Territorium der Ausstellung vertreten sein wird, und so unsere Bitte, daß wir zur Wahrung unserer gewerblichen Interessen bei dem Arrangement der Ausstellung ebenfalls eine Stimme bekommen mögen, — gerechtfertigt ist.

Die verehrliche Direktion wird ja auch Sorge dafür tragen und im Interesse des Gelingens Alles anbieten, um den Aufenthalt dem Publikum angenehm und anziehend zu gestalten, und wenn wir darauf hinweisen, daß in dieser Beziehung die Erfrischungs-Lokale von hoher Wichtigkeit sind, sind wir überzeugt, daß die verehrliche Direktion von dieser unserer unmaßgebenden Meinung gewiß noch Nutzen ziehen wird.

Nach Alldem hat die Kaffeehändler-Gesellschaft, in der sicheren Hoffnung, daß die verehrliche Direktion unsere Bitte bei Sr. Excellenz dem Herrn Handelsminister mit Erfolg befürworten werde, zu ihren Vertretern die Herren: Gesellschafter-Präsident Anton Némái, Vicepräsident Dezső Nérey und das Mitglied Alexander Steiner in Vorschlag gebracht und empfiehlt diese zur Ernennung.

Indem ich noch die verehrliche Direktion bitte, sie möge die bisher erschienenen und später erscheinenden Nummern der „Az 1896. évi országos millenniumi kiállítás közleményei“ der Gesellschaft zuschicken, verbleibe ich der verehrlichen Direktion mit ausgezeichnetster Hochachtung ergebener Diener

Budapest, am 19. August 1893.

Von der Ausschluß-Sitzung der Budapester Kaffeehändler-Gesellschaft:
Desider Nérey,
Vicepräsident.

Ezen beadványra már augusztus hó 25-iki kelettel érkezett a kiállítási országos bizottság sikeres válasza, melyet itt szintén szöszérint közlünk:

Ezredéves országos kiállítás
1896.

Kiállítási országos bizottság.

392. szám.

A budapesti kávéipartársulat elnökségének
Budapesten.

F. évi augusztus 19-én kelt beadványára értesitem az elnökséget, hogy Némái Antal társulati elnököt, valamint Nérey Dezső alelnököt az 1896-iki ezredéves országos kiállítás XIX. csoport bizottságának tagjaivá kineveztem.

Az erre vonatkozó kinevezési okmányokat kérem a nevezett uraknak kézbesíttetni.

Budapest, 1893. augusztus hó 25-én.

Az 1896-iki ezredéves kiállítás országos bizottságának elnöke:

Lukács s. k.
kereskedelmiügyi m. kir. miniszter.

Az 1893. évi július hó 24-én tartott választmányi ülés határozata folytán kiküldött bizottság javaslatát az 1893. évi augusztus hó 19-én tartott választmányi ülés elfogadván, ennek következtében jövőben a kávésegédnek alkalmazásukhoz képest a következő elnevezéseket nyerték:

számadó
felszolgáló
tekeügyelő
kávéfőző
konyhalegény,
felirónó.

Midőn a kávé-ipartársulat elnöksége ezen elnevezéseket ezennel köztudomásra hozza, azon kéréssel fordul a társulat minden egyes tagjához, hogy ezentúl ezen elnevezéseket sziveskedjék használni.

Az elnökség.

Das von der am 24. Juli 1893 abgehaltenen Ausschluß-Sitzung ermittelte Comité hat seinen Antrag am 19. August dem Ausschusse vorgelegt; dieser Antrag wurde angenommen, indem die Kaffeehausgehilfen für die Zukunft folgende Benennung erhielten: Gastdiener = számadó segéd, Zuträger = felszolgáló segéd, Billard-Marquier = tekeügyelő, 1. Feuerbursche = kávéfőző segéd, Hausknecht = konyhalegény, Kassierin = felirónó. — Indem das Präsidium der Kaffeehändler-Gesellschaft dies zur Kenntniß bringt, wendet es sich mit der Bitte an alle Mitglieder, sie mögen diese Benennungen in der Folge allgemein gebrauchen.

Das Präsidium.

Wie soll man Kaffee kochen?

Ich will mich gegenwärtig mit der Besprechung der unter der obigen Aufschrift in diesem Blatte aufgeworfenen und von mehreren hervorragenden Kaffeehändlern sachmännlich erörterten Fragen im Allgemeinen nicht befassen, weil sich vielleicht noch einige der Herren Kaffeehändler über dieselben äußern wollen und ich später diese Fragen meritorisch erörtern will. Nur eine derselben will ich hier tangiren, die von all jenen Herren Kaffeehändlern, welche die Freundlichkeit hatten, über die Fragen ihre Ansichten zu äußern, ignoriert wurde. Das ist die Frage: Welche Fehler pflegen beim Kaffee kochen am häufigsten vorzukommen?

Diese Frage berührt den wunden Punkt des Kaffeehaus-Gewerbes. Die Fehler, die beim Kaffee kochen vorzukommen pflegen, theile ich in zwei Kategorien: erstens in Fehler, die aus Nachlässigkeit oder aus Mangel an Sachkenntniß begangen werden und zweitens in Fehler, die allgemein sind.

Die Fehler der ersten Kategorie sind:

a) Es wird gegen die Reinlichkeit geündigt. Jeder erfahrene Kaffeehändler weiß, daß die erste Bedingung bei der Herstellung eines guten Kaffees in der Einhaltung der möglichst größten Reinlichkeit in der Küche liegt. Wo keine Reinlichkeit herrscht, wird jede Kunst zur Herstellung eines guten Kaffees mit der Zeit versagen, weil die Geschirre und die ganze Küche mit säulnißherregenden Batterien gefüllt werden, welche das Verderben des Kaffees verurachen.

b) Es wird der sog. Kaffeeud verschauert gelassen. Viele Kaffeehändler sammeln den einmal ausgekochten Kaffee auf vom ganzen Tage, kochen ihn am nächsten Tage mit Wasser aus und verwenden dann diese Brühe statt Wasser zum frischen Kaffee.

Wagner József kávéháza

VIII. József-körút 29. szám alatt

a Rákóczy-térrel szemben levő arnyas oldalon a józsefvárosi polgárok legalkalmasabb gyülekező helye. A budapesti vendéglős és pinczer urak is gyakran és számosan keresik föl Wagner kávéházát.

A kávéház helyiségei díszesek, világosak és szellősek és este illetve éjjel 72 darab Auer-féle izzólámpa áraszt pompás fényt. A nagy, tágas terasz szintén felette fényesen van megvilágítva.

Valamennyi kávéházi ital a legkiválóbb minőségű és a billard-játékosoknak 3 kiváló Seifert-féle karambol és 1 bábu-asztal áll rendelkezésükre.

Das Café Josef Wagner

VIII. József-körút 29,

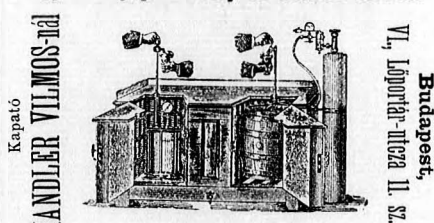
gegenüber dem Rákóczyplatz, in der Schattenseite gelegen, ist der prächtige Aufenthaltsort der Gesellschaft der Herren und Damen. Die Herren Budapester Gastwirthe und Kellner pflegen auch im „Café Wagner“ oft und zahlreich einzutreten.

Die Lokalitäten des Kaffeehauses sind prachtvoll, licht und luftig und bieten 72 Auer'sche Glühlampen zur nächsten Beleuchtung. Die große und geräumige Terrasse steht des Nachts in wahrhaft magischer Beleuchtung.

Die sämtlichen Kaffeehausgetränke sind von vorzüglicher Qualität und stehen auch den Liebhabern des edlen Billardspiels 3 vorzügliche Seifert'sche Karambol- und 1 Regel-Billard zur Verfügung.

„UNICUM“ legújabb és kir. szab.

sörnyomó- és szikvizgyártó-készülék folyékony szén-sav alkalmazásával, egytall jégszekrény és kimérő-asztal.



A készülék előnye: A sör mindig friss marad. Sörbeni veszteség nincsen. Egyetlen, közegészségi szempontból elismert sörkimérési módszer. Céziszerű hűtés. Olcsó, vegyileg tiszta szén-savval gyártott szóda víz.

Ein Kaffeehaus

prachtvoll eingerichtet, auf bestem Posten, ist

zu verkaufen.

Ausserdem sind elegante und sehr gute

Kaffeehaus-Lokale

auf der Andrassystrasse u. Kerepeserstrasse unter guten Bedingnissen

zu vermieten.

Auskünfte Anton Buttula, dohány-utca 56 ertheilt

A t. kávéházak stb. részére már 13 év óta szállított szabadalm. képes hetilapokhoz való újsgártó-táblák a legjobb anyagból mint eddig is díszesen elkészítve folyton kaphatók zsinórral drabaja csak 40 kr.

HIRHAGER KAROLY
106. Árvády utca 10. sz.
Budapest, T. Major utca 32.

Vendéglő

és kávéházra, de különösen nyári helyiségre igen alkalmas ház azonnal jutányosan eladó.

Bővebbet Guttman Simonnál Dunaföldváron.

Diese Manipulation wäre eigentlich vom oekonomischen Standpunkte betrachtet ganz rationell, wenn nicht durch die Ausnützung der nach dem ersten Aufkochen im Sud gebliebenen löslichen Stoffe die Güte des Kaffees leiden würde. Der Sud, welchen viele Kaffeehändler den ganzen Tag über in einem großen Gefäße sammeln, steht nahezu 24 Stunden in der warmen Küche, wo die Temperatur sehr günstig für die Entwicklung verschiedener Bakterien ist. Es geht dabei ein Fermentationsprozess vor sich. Wenn dann dieser Sud mit Wasser ausgegossen wird, gehen die Fermentationsprodukte in Lösung und geben dem Kaffee einen widerlich sauren Geschmack. Manche Kaffeehändler kochen den Sud gleich aus und verwenden die Brühe zum nächsten Kaffeehochen. Nun, wenn der Sud gleich ausgegossen und der frische Kaffee in ganz kurzer Zeit darauf geseiht wird, so ist dadurch allerdings der Veräuerung vorgebeugt; aber ich glaube, daß ein wirklich feiner Kaffee doch nur durch die einmalige Auskochung des frisch gemahlten Kaffees erhalten werden kann. Den besten Kaffee machen die Türken, indem sie den gemahlten Kaffee in die Schale geben und bloß mit heißem Wasser übergießen; ein so bereiteter Kaffee ist vorzüglich, er hat nur den Fehler, daß der Trinker den Saß mit in den Mund bekommt.

In einigen Kaffeehäusern habe ich einen Apparat gesehen, der dazu dient, den Sud auszupressen. Ich habe den Apparat nicht geprüft, bin daher nicht in der Lage, mich über seine Verwendbarkeit zu äußern, im Prinzip aber bin ich der Ansicht, daß es zweckmäßig ist, den Sud auszupressen. Das wiederholte Auskochen des Sudes würde ich, abgesehen von den oben angeführten Uebelständen, auch aus dem Grunde nicht empfehlen, weil der leichtlösliche Caffein schon beim ersten Aufkochen in Lösung geht und die schwer löslichen Bestandteile des Kaffees, die bei Nachkochung in Lösung gehen, dem guten Geschmack des Kaffees kaum zuträglich sind.

c) Daß man den Kaffee nicht zu lange kochen soll, daß der Kaffee nicht ausgießen darf u. dgl. Fehler sind allgemein bekannt und werden meist nur aus Nachlässigkeit begangen.

Auf die Fehler der zweiten Kategorie werde ich in der nächsten Nummer dieses Blattes zurückkommen.
Székely.

A chinai tea.

— A Magyar Vegyipar után. —

„Za“ chinai nyelven „teát“ jelent. A téli nyugalom (körülbelül 3—4 hónapig tart) multával a kifejlődött őszi rügyeket, tehát tavaszi hajtásokat ujjal lecsipkedik. A négy, illetve hat levelű fűnemű ág két vagy négy alsó levele felül világoszöld, erősen fénylő (mintha fénymáz borítaná); a harmadik (vagy ötödik) levél (és a következők) az ág hegye felé még összesodródottak, szeltek befelé kunkorodott és felületük ezüstszürke. A legfelső egészen záródott, fehér pelyhű és „Baichao“-nak (virágteának) nevezik. Ezeket a leveleket *Fu-tschan*-ban (Paklam és Paman környékén) nem erjesztik, hanem közvetlenül a napon megszártítják (vagy szabad tűzön is). A sárga teát csak *ármjékban* szárítják. Illatos leveleket nem tesznek hozzá. A friss tealeveleknek kezdetben illatos, erősen keserű ízük van; a kifejlődött levelek szag- és íz nélküliek. Teaparaziták alig ismeretesek.

A szedés ideje Chinában négy időszakra oszlik el. Az első szedés *áprilisban* (tavaszi szedés) a „Baichao“-t (virágteát) adja. A szedett leveleket (rügyeket) azonnal feldolgozzák. A második szedés *május végére* esik (a levelek nem oly gyöngédek); a harmadik szedést *június végén* (a levelek durvák) végzik; a negyedik *július végén* nem mindig biztos és csak *Congo*-t ad. A fekete teát vagy *kisipar* útján vagy *gyárilag* állítják elő.

A kisiparban (Dzian-ssi tartományban) a fekete tea előállítása a következő: A fűnemű tavaszi hajtásokat (első hajtások) lapos, kerek bambusz-kosarakban szárítják a napon vagy tűzön (füstlő óva) és meghervasztják. (Az összesajtolt levéltömegnek nem szabad visszafoglalni előbbi tőrfogatát.) A virágteánál az erre következő összesodrás kézzel történik, a többi fajtáknál *lábbal*. Ezt a műtétet 8 cm. magas kosárban végzik, a melyben 3—4 cm. vastag rétegben vetik bele a teát. A chinai térdig meztelen lábbal lép a kosárba és taposással, megsodrással gyúrja össze a leveleket, a mennyiben két lábát egymáshoz dörzsöli. Az a körülmény, hogy lábai piszkosak, sőt bőrbetegségben szenvedők is lehetnek, nem akadályozza meg a műtétet. A nyomásra *tealé* képződik a levelekből, a mely zöldebbarna. Ha a hervadt leveleknek nagyobb tömeget akarják megsodorni, akkor pamut- vagy vászonzsákba teszik. A zsákokat alacsony asztalon, körüljáról helyezik el. A chinai a körüljáróba fogódzva tapossa a zsákokat. A „tealé“ a zsákokból kieső. A fekete tea csak *erjesztés útján* nyerhető. Ezt „pálasztás“ útján érik el. A megsodrott leveleket 3—4 cm. vastag rétegben bambusz-kosarakban helyezik el és pamutkendőkkel letakarják, hogy a képződő meleg veszendőbe ne menjen. Legkésőbb egy óra multával (különben veszít a tea minőségében) lapos bambusz-kosarakban kiterítik a leveleket, még pedig leginkább a napra, esős időben füstmentes mesterséges meleggel szárítják. (A *Pinus chinensis* fenyőfa fáját nem szabad tüzelésre használni.) Az így nyert fekete teát teagyárosok

PAPIRKÁRPIT

nagy választékban, legolcsóbb árak mellett minden fajtában

Spörlin & Zimmermann

BÉCS, I. Am Graben 30, VI. Mariahilferstr. 107.

In größter Auswahl und zu den billigsten Preisen alle

Eattungen von

PAPIERTAPETEN

bei Spörlin & Zimmermann

WIEN, I. Am Graben 30, VI. Mariahilferstr. 107.

Különlegességek kávéházi és szállodai berendezésekben.



Spezialisten in Café- und Hotel-Einrichtungen.

Bécsi tekeasztal-gyár

lajstr. szövetkezet korl. kezességgel
Bécs, VI. Hirschengasse 18.



Ajánlja elismert kitanúságot és pontosságot felülmulhatlan fordítható tekeasztalait kettős márványlappal bábu- és karambol-játékokhoz.

Elvállal teljes kávéház-berendezéseket a leggyorsabb kivitelű kezdve a legelegánsabbig.

Nagy raktár új és használt tekeasztalokból a legolcsóbb árakon.

Árjegyzékek kívánatra ingyen küldetnek.

Erste Productiv-Gesellschaft der Bronzarbeiter

empfehlte ihre Erzeugnisse

LUSTER

für Gas-

und elektrische Beleuchtung

für Café-,

Restaurant- und Hôtel-Räume

Fabrik und Mustersatz

Wien, VII. Schottenfeldg. 66.

veszik át. A zöld teát azonnal szárítják. A sárga tea előzetes erjesztés nélkül csak árnyékban szárad, napra soha nem teszik.

A gyári előállítás lényegesen különbözik az előbbtől. Dzian-ssi tartomány termeli a legjobb első szedésű árut, a mely *Kiu-Kiang* és *Chankou-n* keresztül Oroszországba és Angolországba kerül. *Tichomirow* meglátogatta *U-nin* és *Lindschau* városok gyárait, a melyek kitűnő híreik örvendenek.

A frissen szedett fűnemű tavaszi hajtásokat (hegyekkel együtt) beszállítják a gyárba. *Semler* („Die tropische Agricultur“, I. Bd., S. 448) azt mondja, hogy: „az egyes leveleket mind lecsipkedik, mert az ágat egészen el kell dobni.“ *Tichomirow* ennek ellenmond, a mennyiben *Dzian-ssi* tartományban soha sem tapasztalt hasonlót; az első fiatal leveleket mindig együtt sajtolták a fiatal hajtásokkal. A hervasztás téglakemencékben történik, a melyekbe a friss leveleket bambusz-kosarakban tolják be. Füstképződés kerülendő. A felmelegedés fokát tapogatózzal ellenőrzik. Egy felóra leteltével eléggé meghervadtak a levelek. Azután alacsony párhányléczekkel ellátott deszkákra öntik a leveleket és kezzel gyúrik, miáltal egyszersmind össze is sodródna. A „tealé“ lefolyik (de kisebb mennyiségben mint a kisiparban). Ha a sodrás nem sikerül teljesen, akkor a leveleket lapos öntöttvas-csészékben a kemenczén újból vigyázva felmelegítik és ismét sodorják. Az erjesztés nagyon lapos bambusz-kosarakban egy óra hosszáig tart, a mint fent már ismertette volt. *Lindschau*-ban e műveleteket hasonló módon végzik.

A tea szárítása (helytelenül mondvá pörkölése) szabad tűzön történik. Füstképződés odaégetést idéz elő. A kemenczék nyílásába feneketlen bambusz-kosarakat helyeznek bele. Ezekbe falgömb alakú kosarakat illesztenek bele erősen, fenekükkel felfelé. Ilyen formán a két kosár egy egészet ad, a mi mellett a második kosár az elsőnek közepe tájáig ér és domború fenekét alkotja. Ilyen formán nagyobb felületeket nyernek. A megerjedt leveleket vékony rétegben szórják bele. A *Semler* által leírt kosárfarmákat (I. Bd. S. 452.) *Tichomirow* nem látta *U-nin* és *Lindschau*-ban. *Semler* különben nem jegyzi meg, hogy hol használják.

A munkás kezével kavargatja a leveleket és a szárítás egy felóra múlva véget ért. A jól szárított tea fekete, törékeny és nyolcz különböző szemű bambusz-szöveteken szítálják át. A *kisipar* teáját a gyárakban előbb megegyeszer szárítják és csak aztán szállítják. A szitált teának további tisztítása munkásoktól hajtott géppel (*Trieurnemű* gép) történik. Erre aztán a tisztított teát megegyeszer megszártják és ezzel végre elkészül. Az öreg levelek nyelének és az ágvégeknél töredékei a leghívtányabb minőségű, *gyökérek* nevezett teát szolgáltatják. Sanghainban ennek a teának ang. fontja 1—3 Cent. — A kész teát keverik. A keverés úgy történik, hogy 2—4 fajtát enyvet-magasságot padlásnyíláson szórnak alá s a tea-munkások által himbált ponyvákra hull. A tea pora (többnyire a szőrök) a munkások szemét vakulásiig ronthatja.

A teapornak (Dust): *Chu-ssian* vagy *Chua-ssian* a neve, főképen a szürke szőrökkel áll, téglatea vagy Londonban coffeein előállítására használják.

A chinai teaajtáknak az irodalomban, vagy nálunk a közéletben használt (tea-raktárakban egészen önkényes) elnevezéseik Chinában ismeretlenek. Legalább *Dzian-ssi* tartományban csak két fajta szokásos:

1. *Bai-chao*. Első szedés. Ize nagyon finom és illatos. Megfelel (de jobb minőséggel) a ceyloni *Broking-Pekó*-nek és a japáni *Blanco Pekó*-nek.

2. *Chun-Zu* (veres tea), *Wu-lun*-nak is mondják (Lun annyit mint sárkány). Ez a veres fajta *Ceylon-Pekó* — *Sauchung*-gal és *Souchong*-gal hasonlítható össze. Ize nem keserű, a mi a legjobb Ceylon-teára nézve is áll. Hogy a harmadik és negyedik szedésnek esetleg előfordul terményei miképen nevezetnek el, *Tichomirow* nem tudhatta meg. A csomagoláshoz pamut- vagy vászon-zsákokat, de leginkább a *Fjindschu* (Liquidambar Formosana) fájából készült ládákat használnak, s egyfelől kibélelik papirosan, ciznlemezzel, vagy gyakrabban ólomlemezzel (!). A faládat gyakran befestik tarka képekkel s bevonják fénymázzal.

Dzian-ssi tartományban nem illatosítják a fekete teát. *Tichomirow*-nak volt alkalmá, egy ügynevezett nagyon finom „ajándék-tea“ vizsgálásakor azt tapasztalni, hogy az ólomlemezzel kirakott láda fenekét (két ujnyit) *Osmanthus fragrans*, de még gyakrabban *Aglaja odorata* réteg borította. De az — zöld tea volt. Az annyszor említett tartomány fekete teájába idegen leveleket szándékosan nem szottak hozzá keverni.

De hogy Chinában fordulnak elő hamisítványok, kiténik abból, hogy angol konzulok felhívták a chinai kormány figyelmét oly törvény megalkotására, a mely a teának fűzfa-levelekkel való keverését megakadályozza. *See-Tschuan* tartományban és Kanton környékén, *Faber*, dr. állítása szerint *Euseya Japonica Thumberg*-et kevernek a teába. Ennek a valódi teának hívtányabb és „vad teának“ nevezett növénynek levele *Tichomirow* szerint más alkotású. (Idióblastái nincsenek). Ugyanabban a tartományban keverik a teát a *Viburnum phlebotrachelum Siebold-Zuccarini* (Sambuceae) fiatal leveleivel és a szeg-

letes ágvégekkel, azért, hogy a tea ízét édesítsék. A kiviteli teában még nem találták ezt az adaleköt.

A felsorolt adatok W. A. Tichomirov-nak (Moszkva): „Die Cultur und Gewinnung des Thees auf Ceylon und China“ című művét kivonatolva ismertetik. A mű nagyon vonzó leírását adja egyes utazásoknak is. „cacao“-ról is tartalmaz helyreigazító leírásokat.

Adatok a játékkártyák történetéhez.

Azonban már 200 év előtt is voltak kártyák, melyeknek alakjait művészi kezek tervezték és melyek az alakok díszes és elegáns formája, valamint a keretnek művészi kivitele által váltak híressé. Az angol nemzeti múzeumban valóságos műtárgyak találhatók. Itt őriznek egy játszma kártyát, melyet a 15-dik században egy majlandi herceg rendelt meg és mely 1500 tallérba került. Az egész játszma guacheszinekkal kézzel festve, alakjai a görög mithológiából vannak véve, körülöttek gazdag állat- és madárfaj arabeszkekkel. Sok érdekes játszma maradt fenn a XVII-dik századból. A British-Múzeum birtokában van egy »gramatikai játszma«, mely II. Károly angol király idejéből származik. A színek a bal felső, a számok a jobb felső sarokban jelezve; az alakok az akkori kor uralkodóinak hű arezképei. Egy számfelületi kártyalapon a következő magyarázat foglaltatik. »Ezen kártyák azért találtattak ki, hogy a grammatika főbb szabályait tanítsák, azaz az orthographiát, prosodiát, etymológiát és syntaxist, azaz hogy ezen kártya az említett tanok recapitulációjára szolgáljon és ezenkívül vele az Angliában használatos összes kártyajátékokat játszani lehessen.« Egy másik játszma a földrajzi ismeretek felrészítésére szolgál. Így p. o. a coeur-ász Európa ösztérképét; a coeur-király London látképét mutatja. Egy másik játszma a királyok nevei, Károly, Dávid, Nagy-Sándor, Caesar; a nők nevei: Judith, Pallas, Rachel, Aegine; a fiúk (Bube) nevei: Hector, Ogier, Lahire és Lancelot. Ugyancsak egy a XVII-dik századból származó játszma a legkülönbözőbb ételek feltalálására nézve tartalmaz utasításokat. A coeur-áson a következő magyarázat foglaltatik: »Ezen kártyából minden ember, akár férfi akár nő megtanulhatja a művészetet, amely szerint a leghasználtabb ételnek kellő módon feltalalandók, valamint arra nézve is tapasztalatokat szerezhethet, misféle mártásokkal és garnirungokkal kell azokat az asztalra tenni.« Az egyes kártyák közül p. o. a coeur-király lapja a marhanegyednek felosztására, a carreaux-király pedig a pulyka felosztására vonatkozó szabályokat tartalmaz. A mult századból származó régi nürnbergi kártyák régi allegorikus jelképes alakokkal vannak díszítve, alattuk valami misztikus mondással. Különös érdekességük azon francia kártyák, melyek azon korból származnak, mikor a királyság, költárság és császárság következték egymásra gyors egymásutánban. Miután a Bourbonok elűzték, az ártatlan figurák is — király, hölgy, fiú — hasonló sorban részesültek és helyüket a népvézérek, női hősök és sansculottok foglalták el. I. Napoleon satekintetét a kártyák sem kerültek ki és Dávid festőt bízta meg új kártyalakok festésével, míg végre a visszatérő Bourbonokkal együtt, a játékosok által oly sóvárogva visszakívánt, lilomokkal ékesített királyok és királynékkal ellátott kártyalapok is hazakerültek. Minden későbbi és újabb törekvés, mely a kártyalapoknak valóban még most izléstelen kiállításának megváltoztatását célozta, hajótörést szenvedett, mert a közönség már nagyon is hozzá szokott a különös alakokhoz. Egy érdekes játszma, mely az újítási törekvések e korszakából származik, egy akkori angol lap leírása szerint, ilyen volt: A carreaux-király a walesi herceg; a coeur-király a belgák királya; a pique-király a német birodalom akkori trónörököse; a trefle-király az olasz király; coeur-ász az angol királyné; a pique-ász az Egyesült-Államok elnöke; a carreaux-ász az orosz császár; a trefle-ász a német császár.

A női alakok közt: A coeur-dame a walesi hercegnő; a trefle-dame a porosz trónörökös; a carreaux-dame a görög királyné; a pique-dame az osztrák császárné; a négy bube: egy skóciai dudás, egy zsendár, egy szőke szakálú svájci vezető kötéllal és alpesi bottal és egy spanyol bikaviador. Ezen nemzetközi kártya kék és az egyesült angol és coburg-gothei címerrel van ellátva, alatta Szent-György a sárkánnyal és a német kettős sas. Az egészet egy cserfalevélszorosú veszi körül.

Die Veränderungen der Kaffeebohne durch das Rösten.

Die Wärme, die alle Körper verändert und als ganz andere erscheinen läßt, verändert auch den Kaffee, wenn er gebrannt, oder besser gesagt, geröstet wird. Die Veränderungen sind umso größer, je stärker die Hitze ist, welche angewendet wird. Der Kaffee wird gewöhnlich bei 200—250° Celsius geröstet. Im Kaffee sind Stoffe erhalten, welche durch solche Hitze voll-

Das Hôtel National in Budapest

sucht für seine, dem Fortschritt und den Anforderungen der heutigen Zeit gründlich angepasste **hochelegant ausgestattete** Restauration einen

Restaurateur,

der bereits in besseren Geschäften thätig war. Diesbezügliche Zuschriften sind zu richten an Sigmund Rémi und Ödön Balogh, Inhaber des »Hotel National.«



SZT.-MARGITSZIGETI ÜDÍTŐVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb **ásványos savanyuviz** és **egészség-ápoló ital.**

Kitűnő eredménnyel használtatik:

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

Kapható: **Legtöbb gyógyszerárban, ásványviz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.**

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDÁ)

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

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Rappold's Messerputz- und Blend-Glanz-Pulver

übertrifft alle seither in Handel gebrachte Putzartikel und ist **das beste und billigste Reinigungs-Mittel** für alle edlen und unedlen Metalle, welche durch dasselbe einen blendenden Glanz erhalten.

Rappold's Messerputz-Pulver dient **ausschliesslich nur zum Reinigen der Messer u. Gabeln**, welche durch dessen Anwendung **einen Spiegelglanz bekommen.**

Liefert in 5 Ko. Post-Paketen à fl. 2.30 Franco per Nachnahme

Erste Budapester Naxos Schmiergelwaaren Fabriks-Niederlage

RAPPOLD NÁNDOR
BUDAPEST, VII., Király-utca 21. sz.

Prämiert auf allen Ausstellungen. Nur die besten Putzmittel.

Deckert és Homolka villanyos 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

olósón, solid és szakszerű kivitelben **Jótállás mellett.**

ständig geröstet werden, weshalb es natürlich ist, die Bestandtheile kennen zu lernen, aus welchen die rohe Bohne zusammengefasst ist. Im Allgemeinen enthält die rohe Kaffeebohne unter dem Einflusse der Wärme sehr veränderliche Bestandtheile, nämlich 100 Kgr. bis 12 Kgr. Wasser. Ferner sind darin 10 bis 13 Kgr. Fett und flüchtiges Del mit einer Kleinigkeit aromatischer Körper enthalten. Ausdunstet sich 4 bis 5 Kilogramm Kaffein-Kali, ein Bitterstoff, der dem Kaffee eigenthümlich ist und ihn von allen andern Körpern unterscheidet. Dieser Stoff ist der eigentlich nahrhafte Theil im Kaffeetränk; er löst sich in kaltem, noch besser in siedendem Wasser auf und darauf beruht der Gebrauch bei Bereitung des Getränks. Es ist deshalb unzuweckmäßig, kalte Aufgüsse zu machen; je kochender das Wasser, zumal wenn es etwas alkalisch ist oder ein klein wenig Natron enthält, desto rascher und vollkommener erfolgt die Auflösung des Kaffeins. Außerdem enthalten 100 Kilogr. rohe Bohnen 7 1/2 Kgr. Zucker, Dextrin- und Pflanzenfaser, 6 1/2 Kgr. pflanzlichen Käsestoff und Eiweiß, 17 Kgr. Pflanzenfaser und 3 1/2 Kgr. Mineralien, als Kalz, Kali, Kieselerde, Magnesia, Schwefel- und Phosphorsäure.

Der größere Theil aller dieser Körper wird durch das Rösten verändert. In dem das Wasser verdunstet wird und indem sich die Doppelsalze in der erhitzten Bohne auflösen, werden die Zellen des hornartigen Eiweißes geprengt und die fetten Stoffe (Palmitin und Olein) schwingen heraus. Ein Theil des Kaffein entweicht und Kaffeesäure bildet sich. Aus den Fettkörpern und einer kleinen Menge Zucker entstehen jene emphysematischen Stoffe, welche unter dem gebrannten Kaffee die Verschiedenheiten des Geschmacks und Aromas bedingen. Alles Pflanzeneiweiß und aller Käsestoff ist so verändert, daß davon in das bereite Kaffeegetränk keine Spur übergeht; der Zucker ist in Karamel verwandelt, die Fette sind zum Theil verbrannt. Der Geruch, den die Bohnen beim Brennen annehmen, ist keine Folge des aromatischen Oeles, denn dieses wird beim Rösten vollständig verflüchtigt, sondern derselbe ist das vom Zucker, von dem Fett, der Pflanzenfaser, von den Kaffee-Gerbäuren und citronensauren Salzen beim Erhitzen der Bohnen gemeinsam entwickelte brenzliche Aroma. Aus diesem Grunde ist der Geruch der gebrannten Kaffee's, auch wenn von derselben Sorte genommen wird, nicht immer der gleiche, da die beim Rösten angewendeten höheren oder geringeren Hitzegrade verschiedene Zerlegungsprodukte liefern. Das angenehme Aroma entwickelt sich bei möglichst geringer Hitze bis zur lichtbraunen Farbe gebrannter Kaffee. Wird das Rösten bis zum Erhitzen einer schwarzbraunen Farbe fortgesetzt, so stellt sich neben dem Aroma ein unangenehmer Geruch ein, welcher der zuweit gehenden Zerlegung des Eiweißes und des Käsestoffes zuschreiben ist. Beim Rösten bis zur rothbraunen Farbe verliert der Kaffee durchschnittlich 15 Kilogr. an Gewicht von 100 Kgr., aber diese 85 Kgr. Röstwaare nehmen den Raum von 130 Kgr. rohen Kaffee ein. Röset man ihn aber kastanienbraun, so ist der Gewichtsverlust 20 Kgr., aber 80 Kgr. von dieser Röstung nehmen den Raum von 150 Kgr. roher Waare ein. Die Röstung endlich bis zur dunkelbraunen und firnisglänzenden Farbe getrieben, bringt einen Gewichtsverlust von 25 Kilogr. auf 100 Kgr. rohe Bohnen. Man sieht hieraus, wieviel auf Keimtrieb, Erfröhrung, Sorgfalt und Gewandtheit beim Rösten ankommt und wie der gewissenhafte Kaffeesieder es in der Hand hat, das kaffeetrinkende Publikum gut zu bedienen und damit auch seinen eigenen Vortheil zu verbinden; denn röhet er seinen Kaffee zu stark, so verbrennt er sich selbst 5 bis 10 Kgr. Kaffee, macht seine Waare schlechter, muß sie wohlfeiler loschlagen und bekommt doch keine Kunden.

A villanyosság Budapesten.

Rövid idő multán fővárosunk oly intézményekkel lesz gazdagabb, a melyek a lakosság életére lényeges és átalakító behatást fognak gyakorolni. Európa kulturállamai közül épen Magyarországnak, és kulturállamok fővárosai közül épen Budapest volt az, mely a villanyosságnak, e rendkívüli fontosságú, sokoldalulag alkalmazható erőnek legkésőbbben nyitotta meg kapuit. Ezen mulasztás most pótolatik, a mennyiben legilletékesebb körök fáradoznak azon, hogy a villanyos világítás még ez év őszén széles körökben nyerjen alkalmazást.

Nem volna helyén, ha lapunk hasábjain ma foglalkoznánk bővebben a villamos világítás előnyeivel, midőn azt úgyis ismeri már csaknem mindenki. A villanyos világítás helyes alkalmazása által elért tiszta, szelid és a napvilághoz hasonló fényt nem mulja felül semmiféle világítás. Helyes alkalmazás mellett semmiféle zavar sem léphet föl: sem túlságos hőfejlesztés, sem gőz, vagy áramlások által okozott veszélyek Olyan előnyök ezek, melyek bizonyosan engednek következtetni arra, hogy a villanyos világítás a legrovidebb idő alatt nálunk is teljesen meghonosul. Valóban, van-e kellemesebb és kényelmesebb, mint egy barátságos kellemes otthon villamos fényvel megvilágítva? Egy gyenge nyomás elégséges arra, hogy valamely sötét helyiséget tündéri fényvel világítson meg. Az akarat, hogy: „legyen világosság!“ elégséges, hogy bármely helyiség bármely pontján, állhatatos, világos fény

Jeltesül, a melynek jelentékeny a higieniai előnye is. Az eddig szokásos világító eszközök — bármely komplikáltak is azok — csak nevétséges szurrogátumai a napvilágnak; Isten természetes világítását csupán a villamosság tudja megközelítőleg pótolni mesés szépségű fényével, a mely az általa megvilágított helyiségekben levő személyek arcszínét, valamint a berendezés színárnyalatát, t. i. butorok, kárpitok, függönyök, bejárók, tükrök stb. színárnyalatát egyedül képes teljesen érvényre juttatni. Tényleg folytonosan lehetett panaszt hallani az iránt, hogy a lakások és társalgási helyiségek berendezésére az eddigi világító eszközök hátrányosak. Az elektromos világítás bevezetése által mindezen bajon alaposan segítve lesz és a főváros lakosságának olyan világítás fog rendelkezésére állani, mely a legteltesebb a maga nemében és a melynek sikere ügyes és szakszerű installáció mellett biztosítva van.

A villanyosság alkalmazása ezzel azonban még nincs kimerítve és jótékony hatása nem szorítkozik csupán a világítás terére; ha lehet még nagyobb fontossággal bír az erőátvitel, mely a világítással egyidejűleg fog a főváros lakosságának rendelkezésére bocsátatni. Ha meggondoljuk, hogy mi forog itt szóban, lehetetlen a dolog nagy horderejét fel nem ismerünk. Láthatatlan drótok vezetnek a város legtávolabb részeire is azt a nemrég még titokzatos erőt, a mely egy félelmetes elképzelhetetlen démonból, melyet eddig csak villám alakjában ismertek, az ember kénye-kedvének magát készségesen alávető erővé alakult át. Eszünkbe jut a manókról szóló szép mese, a mely szerint ezek éjjel belopóztak a házába és elvégezték az emberek munkáját. Ilyen körülbelül az a villamos erő, melyet az emberek házakba, műhelyekbe és gyárakba vezetnek. Ugyanaz az érzefonal, mely a világosságot hozza, gépeknek és szerszámoknak soha el nem fáradó, indító és hajtó erő gyanánt is fog szolgálni. Az esztorgályt nem az ember gyenge ereje fogja mozgatni, villamos erővel fog dolgozni ráspoly és gyalu, az őrdögi varrógép emberelő hatása is megszűnik és ártatlan játékszerré változik át, könnyebb és egészségesebb kenyérkereseti forrást hozván egyúttal létre. A zárt helyiségeknek, lakásoknak célszerű szellőztetését száz- és száz-féle módra kísértették már meg, de csupán a villamos ventilátor az, mely a követelményeknek teljesen és feltétlenül biztosan megfelel. Valóban, az erőátvitel áldásait nem lehet elegendőképpen méltányolni, mert a munkafelosztás terén oly változásoknak illetve haladásnak nézünk eleje, melynek hordereje kiszámíthatatlan és a mely olyan javításokat és megkönnyítéseket helyez kilátásba, a mely hivatva van az eddigi munkarendszert töviből megmáltani.

Egy új éra előtt állunk ez irányban és fővárosunk nagy mértékben vesztett ezen átalakuláson. Elégge tanuskodnak e mellett azon intézmények, a melyek legújabbban e téren alakultak és mindaz, a mit a lakosság e téren már maig is lát és tapasztal. A villamos világítás bevezetése és a villamos erőátvitel áldásához új jövőt nyitnak meg Budapest számára. Az intéző elemek, a melyek ez új berendezések számára az utat egyengetik, biztos kilátást nyújtanak az iránt, hogy reményeink — a melyek e tekintetben elég jelentékenyek — teljesülni fognak.

Die Flasche der Karthäuser Mönche.

Ein Chartreuse-Träum.

Aus dem „Journal des Architectes“ übersetzt wir folgende Angaben über die Zukunfts-Flasche der Karthäuser: „Wußten Sie schon, daß die ehrwürdigen Väter der Karthause, die oben in ihren Bergen den so vorzüglichen Likör bereiten, (ist Ihnen nicht noch ein Gläschen gefällig?) einen beträchtlichen Preis (Ihre Kasse ist wohlge-

füllt) dem Erfinder einer Flasche, die, wenn einmal geleert, nicht wieder zu füllen sei, ausgebetet haben? Nein, ich sehe es, Sie wußten es nicht; nun so will ich Ihnen mittheilen, daß die leeren Chartreuse-Flaschen, namentlich solche, deren berühmte Etiquette unbeschädigt geblieben war, zu hohen Preisen von wenig gewissenhaften Geschäftleuten (Geschäft ist Geschäft) aufgekauft werden, um mit nachgemachtem Chartreuse-Likör wieder gefüllt zu werden. Die Flaschen werden auf das sorgfältigste wieder verschlossen und das gummiartige Korkstück, das dabei nur das Äußere betrachtet, kauft sie zu Original-Preisen; denn die Flaschen sind ja echt. Es ist ein kleines Gefäßchen, welches die tüchtigsten Hamburger auf großem Fuße betreiben und welches recht angenehme Erträge, man schätzt dieselben auf 80 vom Hundert, abwirft. Aber Alles hat sein Ende! Es scheint, die lang ersehnte Flasche ist endlich erfunden. Der Erfinder ist ein Amerikaner (natürlich!). Die von Herrn Moore in Nord-Wilbraham (Massachusetts) erfundene Flasche kann, einmal geleert, nicht wieder gefüllt werden. Wie ist das möglich? Nun, die Sache ist einfach genug. Das Innere des Flaschen-Halses ist kegelförmig verengt, und eine kleine Kugel verstopft durch ihr eigenes Gewicht die Oeffnung der aufrecht stehenden Flasche. Weigen Sie die Flasche, um sich ein Gläschen des köstlichen Nektars einzufüllen, so verläßt die Kugel ihr Lager, gibt die Oeffnung frei und der Likör fließt heraus (also ähnlich, wie die bekannten englischen Sodawasser-Flaschen). Wollen Sie jedoch die geleerte Flasche wieder füllen, so wird die Kugel staufbüßig wie eine Bretagneerin, durch die eindringende Flüssigkeit wieder auf ihren Platz geschoben und schließt die Oeffnung, so daß kein Tropfen von außen in die Flasche gelangen kann.

Eine Bemerkung sei uns gestattet: Diese Erfindung ist allerdings sehr hübsch, aber wird sie wohl den Preis, den die ehrwürdigen Väter sich für ihren Likör zahlen lassen, auch nur um ein wenig herabsetzen?

Auch uns erhebene diese neu erfundene Flasche recht praktisch, wenn man uns nur angeben wollte, wie die Flasche zum ersten Male gefüllt wird! So erinnert sie doch zu sehr an das Museum Varinum, an Münzhäufen & Co.

Hol változik meg a nap neve?

Mivel egy idő óta a különböző óraövekről, valamint az úgynevezett világidőről igen sokat beszélnek, azért a fenti a vele összefüggő utóbbi kérdéssel egyetemben olvasóinkat is érdekelheti. Flammarión Kamill erről az „Impartial“-ban a következőket írja: A „Figaró“-ban a következő kérdést veti fel valaki: Ha Párisban október 1-én reggel éjfel után 1 percz van, milyen napjuk van Páris antipodistáinak (ellenlábosoknak) október 1-én vagy szeptember 30-án. Ha keletre utazunk és az órákat számláljuk, azt tapasztaljuk, hogy Bécsben október 1-én reggel 1 óra van; Szepetopolban ugyanazon nap 2., Astrachanban 3., Bukarában 4., Saigonban (Cochina) 7., Jokohamában (Joha) 9 órája és Futuna szigeten (Uj-Caledoniával átellenben) október elsejének dele van. De ha Párisból ellenkező irányba, azaz nyugatra utazunk és az órákat számláljuk, akkor az Asori szigeteken szeptember 30-ka este 10 óra, Buenos-Ayresben 8 óra, New-Yorkban 7 óra, New-Orleansban 6 óra, San-Franciscóban 3 óra 41 percz, Mexikóban 3 óra 15 percz, Alenti-szigeten 1 óra déltűnt és Futuna-sziget másik felében szeptember 30-ikának dele van. Miként lehetséges ez? Lehetséges-e, hogy földünk ugyanazon pontján egy időben két (szombat és vasárnap) nap legyen? A valóságban nem. Akkor tehát van egy választóvonal, hol a szombatról a vasárnapra mehetünk át és a melynek baloldalán szombat és jobboldalán vasárnap van? Hol van e vonal és ki jelölte azt meg? Ha egy ily vonal Párison menne keresztül, az igen genant dolog volna. Mert ha az opera-sétány páraulán oldalán és a város nyugati részében pl. augusztus 1. volna, akkor a sétány páros oldalán és a város keleti részében még július 31-ke lenne. Az

előbbi időkben természetesen minden ország az órákat és a napokat a maga módja szerint számította és volt saját naptára. Nem is volt szükséges, hogy egymást értesítsék, minthogy nem ismerték egymást. De minthogy a földet körülhajózták és annak minden része összeköttetésbe lépett egymással, csakhamar érezték az egységes időszámítás hiányát, amelynek következménye egy bizonyos dátumhatárvonal. A portugálok nyugatról kelet felé, miközben a Jöreménység foka előtt vitorláztak el, a spanyolok ellenben a Maghellan-szoroson át keletről nyugat felé hajózták körül a földet. Miután minden nemzet a maga hajóján a saját időszámítását tartotta meg, a dolog oda-lyukadt, hogy az ellenlábás délkörön az egykor hollandiai birtokot képező Farmosa-sziget lakóinál épen a hétfő közsöntört be, mikor a spanyolok által fölfedezett Mariana szigeten még csak a vasárnaphoz voltak közel. Mindenesetre van dátum-határvonal. Ez körülbelül a 180-dik délkörrel esik össze és érinti a Mariana- és Katalin-szigetet és innen folytatja útját keletre az Uj-Hebridák és Uj-Kaledonia felé. E mellett fódolog a gyakorlatra az, hogy e vonal nem húzódik keresztül lakott helyiségeken; egészen a tengerben fekszik. Ha hajók vonulnak át rajta, akkor a hajók két napot egynek számítanak. Ha nyugatról keletre hajóznak, akkor az előző napot tartják meg, ellenben az ellenkező irányban átugranak egy napot. Az első esetben a hajósoknak egy nappal többjük van, míg az utóbbiban egy nappal kevesebb bért kapnak. Ha tehát Párisban szombat, október 1. éjfel után 1 percz van, akkor kelet felé egészen a megbeszélte határvonalig mindenütt ugyanazon nap van, ellenben nyugat felé ugyanazon vonalig még szept. 30-ka van. Tehát e választóvonalon az egyik lábunkkal a péntek, a másikkal a szombat megfelelő felében lehetünk!

Bergl Sándor.

Neue Erfindungen und technische Berichte.

Mittheilung vom intern. technischen und Patent-Bureau des Alexander Bergl in Budapest, VII. Elisabethring 38.*

Kohleneichtum der Erde. Diese schon vielfach diskutirte Frage wird in einer Schrift: „Die Kohlenvorräthe der europäischen Staaten und deren Erschöpfung“ von Geheimebergath N. Raife in Berlin besprochen. Bei der Beantwortung der Frage kommen natürlich nur die Kohlenvorräthe in Betracht, deren Gewinnung technisch möglich ist und ökonomisch lohnend erscheint. Es werden demnach folgende, deren Mächtigkeit eine bestimmte Grenze umschreitet, nicht berücksichtigt. Ferner wird angenommen, daß bei einer Tiefe von mehr als 1200 Meter die Gewinnbarkeit der Kohle wegen der hohen Temperatur (40 bis 50 Grad Celsius) nicht mehr möglich ist. Braunkohle ist zu $\frac{3}{5}$ Brennwerth mit eingerechnet. Deutschland hat im Ganzen 109 Milliarden Tonnen, nebst 3 Milliarden Braunkohlen; England mit Schottland und Irland 198 Millionen Tonnen; Frankreich 18 Milliarden, Oesterreich-Ungarn 17, Belgien 15, zusammen 360 Milliarden Tonnen. Der Kohleneichtum der Vereinigten Staaten ist auf 684 Milliarden, die Föder der Rocky-Mountains nicht mitgerechnet, geschätzt. Nach einer Berechnung des Verfägers wird Frankreich, Belgien und Oesterreich-Ungarn nach 500 Jahren, Großbritannien und Deutschland erst nach 800 bis 1000 Jahren, Nordamerika in 670 Jahren erschöpft.

Glas zu schneiden. Um Glas, irgendwelches von großer Dicke oder in Kugelform rauch und sicher zu schneiden, bedient man daselbst an der zu trennenden Stelle mit einem Haufaden, der in Terpentin getränkt ist, zündet diesen sodann an und bespricht das Glas mit kaltem Wasser, worauf es bei geringem Drucke längs der Richtung des ursprünglich aufgespannten Fadens scharf abpringt.

Fupponade für Restflusse etc. kann man sich leicht auf folgende Weise anfertigen: 2 Theil ameritanisches Schweinefett (sogen. Fasset) und 8 Theile helles Mineralöl werden zusammen erwärmt und in die Mischung 10 Theil englisches Noth (Caput mortuum) gebracht. Nach tüchtigem Röhren wird die Masse noch warm in Schachteln gefüllt. Den nicht sehr angenehmen Geruch kann man durch Verwendung eines billigen Parfums beheben.

* Dieses Bureau ertheilt Aufklärungen in Patent-, Schutzmarke- und technischen Angelegenheiten für unsere Theil gratis.

SEIFERT HENRIK ÉS FIAI

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI

BUDAPEST

tekeasztal-gyárosok



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

Specialisták stilszerű és díszes



Kávéházi berendezések.



Európa első és legnagyobb tekeasztal-gyára.

Igen tisztelt vevőinket tisztelettel meghívjuk gyárunknak, mint látványosságnak megtekintésére, és ajánljuk dűsan fölszerelt raktárunkat, mint új és használt tekeasztalainkat, valamint elismert és szabadalmazott külön kettős-tekeasztalainkat minden hozzátartozóival, épügy sakk-, domino-, tivoli-készleteinket és ujság-tartóinkat.

Teljes kávéházi berendezések a legdivatosabb és legizlésebb kivitelben eszközöltetnek.

Aufer hochgeschätzter Kollege Herr Sjinel Alajos, Caféier zur „Stadt Paris“ auf der Waignerstraße, ist seit 6 Wochen an einem schweren Augenleiden erkrankt und war genöthigt durch volle drei Wochen in einem Dunkelzimmer zubringen zu müssen. Der ihn behandelnde Arzt, Professor der Augenheilkunde, Dr. Siklosy, konstatierte eine Regenbogenhaut-Augenentzündung. Herr Sjinel hat sich vor Kurzem auf ärztliche Anordnung nach Wien begeben und ist es, wie wir vor Drucklegung unseres Blattes erfahren, der ärztliche Kunst gelungen, daß wir ihn in nächster Zeit wieder vollkommen hergestellt in unserer Mitte werden begrüßen können, eine Nachricht, die gewiß von allen Freunden und Bekannten des liebenwürdigen Mannes sehr schlicht herbeigewünscht wird.

Caféier Florian Heger ist am 18. August nach kurzem, aber schwerem Leiden mit Tod abgegangen. Er stand im 45. Lebensjahre. Die irdische Hülle des so frühzeitig Verbliebenen wurde am 19. August Nachmittags 3 Uhr vom Sterbehause in der Baroßgasse 123 aus zu Grabe getragen. Zu seinem Leichenbegängnisse ist erschienen der Bruder des Verstorbenen, Herr Heger Rándor, Restaurateur bei der „schönen Schäferei“. Von Seite der Kaffeesieder-Genossenschaft waren anwesend die Herren: Vicepräsident Mérey Dezső, Kleinlein Károly, Reutter Rándor, Eger Gyula, Dangel Ferencz, Tinsagl Lajos, Hotelier Blach Frigyes, Genossenschafts-Bermittler Kutjánya Mihály, der gewesene Kaffeesieder Dönt und der Redakteur des genossenschaftlichen Blattes Wagner József. Nach der feierlichen Einsegnung der Leiche des so rasch Heimgegangenen, der sich im Leben stets des besten Rufes erfreute, traten so manchem der Anwesenden Thränen in die Augen. Die irdischen Ueberreste Heger's wurden sodann nach dem Central-Friedhofe überführt; möge ihm dort die Erde leicht werden.

Herr E. S. Székely, unser verehrter Mitarbeiter, welcher bekanntlich von vielen Kaffeesiedern mit der chemischen Untersuchung ihrer Milch betraut und überdies Verfasser der in unirenen Blättern in letzter Zeit erschienenen und gern gelesenen Artikel über das Kochen des Kaffees ist, hat letzten eine Sommerreise angetreten und befindet sich zur Zeit in Látza-Füröd. Seinen Weg über Wien nehmend, wird er voraussichtlich in 14 Tagen wieder in unserer Mitte weilen.

Uj útmutató. „Budapesti útmutató“ című alatt csinosan kiállított könyv jelent meg, mely az idegenekre nézve úgy mint a főváros lakosságára nagyon hasznos tudnivalókat tartalmaz, amennyiben magában foglalja a budapesti nevezetesebb czégek, közlekedési igazgatóságok, újságok stb. czímeit. A csinos kézikönyvet az érdeklődők figyelmebe ajánljuk.

Kortársak — Zeitgenossen — Vekodruhovia ezimén Kőrösi László dr. fővárosi író és állami főreáliskolai tanár egyelőre nyolcz kötetre tervezett irodalmi vállalatot indított meg, mely mű korunk eszméivel és alkotásaival, ezek művelőivel és megteremtőivel foglalkozik. Az ifjúság számára szánt e három nyelvű művet olvasóink szíves pártfogásáb a ajánlani hazafias kötelességünknek tartjuk. Megrendelések csak közvetlenül eszközölhetők a szerkesztő címén (Budapest, VI. Andrássy-út 25. szám.) A kifogástalan csinoságú köteteket Roskovics Ignác művésztünk által készített képek fogják díszíteni.

Eine interessante Karten-Aufgabe. Aus der Aufgabe, zwei magische Quadrate so zusammenzusetzen, daß jede Zahl des ersten mit jeder Zahl des zweiten einmal, aber auch nur einmal in den entsprechenden Feldern zu stehen kommt, resultirt eine sehr interessante Karten-Aufgabe, nämlich die 4 Aß, die 4 Könige, die 4 Damen und die

4 Buben der Farben: Trèfle, Pique, Coeur und Carreau quadratisch so anzuordnen, daß in jeder horizontalen, verticalen und diagonalen Reihe jede der vier Farben und jede der vier Werthe gerade einmal vorkommt.

Trèfle-Aß	Pique-König	Coeur-Dame	Carreau-Bube
Coeur-Bube	Carreau-Dame	Trèfle-König	Pique-Aß
Carreau-König	Coeur-Aß	Pique-Bube	Trèfle-Dame
Pique-Dame	Trèfle-Bube	Carreau-Aß	Coeur-König

Man muß hier von jeder Ecke aus jede Farbe, ebenso wie jeden Werth in einem Hüsselsprunge legen. Legt man hier die vier Karten einer Reihe fest, so gibt es nur zwei Möglichkeiten, die anderen Karten so hinzulegen, daß in jeder Reihe jede Farbe und jeder Werth vorkommt.

Ein neuer Zeitungshalter besteht einfach aus einem halbrunden Stab, in dessen ebene Fläche rechteckig zur Länge zwei oder mehrere Nuthen ausgeschnitten sind; am linken Ende der Nuthen ist mit Charnier ein Stäbchen oder Stift, länger wie der Halter breit ist, befestigt, der durch eine Oefse und Schieber am unteren Ende der Nuthen über letztere festgelegt werden kann. In die Falze der Zeitschrift werden nun kleine Metallplättchen, die rechteckige Metallstreifen mit halbreisförmigen Defen darstellen, mit letzteren in das Papier eingebracht, so daß die Defen am Rücken hervorstecken und die in den Nuthen des Halters liegenden Charnierstäbchen durch die Defen gesteckt. Auf diese Weise, welche also gewissermaßen das Binden eines Buches nachahmt, ist es möglich, die einzelnen Blätter völlig aufzuschlagen und lassen die so eingebetteten Druckstrichen weniger wie bei jeder anderen Befestigung; die durch die Defen erlittene Verwundung der Zeitung ist einem späteren Einbinden in feiner Weise hinderlich.

Kaffeeverfälschungen in den Vereinigten Staaten. Dreißig Proben Kaffee, von ebensovieleu Verkäufern als vollkommen echt verkauft, wurden von H. W. Wiley, Chemiker im Departement für Ackerbau zu Washington untersucht; von diesen erwiesen sich 4 als rein. Die Menge der fremden Substanz erbob sich bei 15 Mustern auf 50% und darüber. Ein Muster enthielt gar keinen Kaffee. 3 Muster gebrannten Kaffees waren mit künstlichen Substanzen gemischt.

Glanzmasse für Fußböden. 3/4 Kilo fein zerhacktes Wachs rührt man rasch in eine lodernde Lösung von 3 Kilo guter Potasche und Regenwasser oder Flußwasser. Sobald das Schäumen nachläßt, unterbricht man das Kochen, rührt 3 Kilo feingeschlemmten gelben Ocker zu der Masse, fällt sie in Schachteln und läßt sie hart werden. Zum Gebrauch wird die Masse in 2 Liter kochendem Wasser zu einem gleichmäßigen Brei verdünnt, gut umgerührt und dann noch warm mit einem Pinsel auf den Fußboden aufgetragen. Nach vollkommenem Eintrocknen wird mit der Zimmerbürste polirt und mit einem rauhen Wollstoff abgeglänzt. Die Masse giebt schonen Glanz, färbt nicht ab, und ist billig.

Dr. Bolla Gyula ügyvéd, dr. Hauer ur irodájának munkatársát, Tükör-utca 2., jó lelkiismerettel ajánljuk tisztelt olvasóinknak peres ügyeik vezetésére. Bolla ur nagy szakképzettséggel bíró derék jogász és olvasóinknak legközelebb alkalmuk lesz lapunkban közlendő szakszerű czikkeiből őt közelebb is megismerni.

Bestes Präservativ bei Epidemien.

Regede-er BRUNN SAUER

Tödtet die Bacillen.

Befördert die Verdauung.

„Kleinster althaltischer Sauer-Brunn, bestes erfrischendes Tischgetränk.“

Billige Preise. Prospective gratis.

Hauptniederlage Budapest, V. Lipóti-körút 21 a.

Direktion: in Bad-Radein (Styria).

Franz Obermayer

WIEN, VII., Neustiftgasse Nr. 102.

Empfiehlt sein reichhaltiges Lager von: Fleischschneidmaschinen, Wurstfüllmaschinen, Farbreibmaschinen, Wäscherollen, Waschmaschinen, Wringmaschinen, Glanzbügelmaschinen, Pfeffermühlen und alle Gattungen Kaffeemühlen, Mohnmühlen und Semmelreibmaschinen etc. etc. etc.

Illustrirte Preiscurante gratis und franco.

Hurutos bántalmagnal
nevezetesen a légzőszervek hurutjánál, náthánál stb.

MATTONI-FELÉ

GISSHÜBLER

legfrizább ögvényes
SÁVANYÓ-KUT

a legjobb sikker alkalmazható. Ugy tisztán, valamint 1/2 rész tejjel vagy vízrel a legkellemebb és leghatásosabb szer a bajok lehetőleg gyors elűzésére. De az emésztő és nemző szervek, valamint a hólyag bajai-ban is Mattoni Gísshüblere már hosszú idő óta mint kitűnő gyógy-rezsi szer van elismervé.

GEITNER és RAUSCH

BUDAPEST, VI., Andrássy-út 8. szám.

Háztartási- és konyha-felszerelési cikkek nagy választéku raktára.

Ajánlják
vendéglősök, szállodások és korcsmárosok számára asztali-kések és villák, csemegekések és villák, ét- és meritő-kanalak, konyha- és vágó-kések, hús-bárdok, hámozó-kések, hús- és boncz-villák, tézta-kések; legújabb

húsvágó-gépek,
asztalkendő-prések, ruha-fogasok, kalaphorgok, konyha-mérlegek, borfejítő-gépek, sőr-légszivattyúk, hordó- és sőr-csapok, Gummi-tömlők, pincze-felszerelési tárgyak nagy választékban. Köszörfü-kövek.

Ajánlják
kávészak-tulajdonosok részére kávé- és mák-darálók,
kávé-pörkölők,
kávé-, tea- és fagyalt-kanalak, citrom-prések, mandola-, dió-, cukor- és csokoládé-daráló-gépek, fagyalt-gépek és fagyalt-tartók,
gyümölcs-sajtolók,
jégszekrények
minden czélra,
tejszállító-kannák és vaj-formák.

Az áruk legjobb kivitelben és jutányos ártételek mellett.

Ujdonság! Palackmosó-készülék, igen czélszerű, darabja 12 forint — 24 korona. Ujdonság!

Ruhamosó-, facsaró- és mángorló-gépek

Drehstromanlagen zur Kraftübertragung auf grosse Entfernungen.

Nach diesem System wurde die 300 Pferdekräfte betragende Kraftübertragung in Lauffen-Frankfurt auf 175 Kilometer ausgeführt.

Ingenieur-Bureau für electrotechnische Unternehmungen

BAK & SCHWARZENBERG

Elektrotechniker und Maschinen-Ingenieure

Budapest, VI. Terézkörút Nr. 3.

Uebernimmt die vollkommene Einrichtung von elektrischen Leitungen in **Gasthäusern, Kaffeehäusern, Hotels, Privatwohnungen** u. s. w., die mit dem elektrischen Beleuchtungsnetz der Hauptstadt zu verbinden sind, ebenso übernimmt die Firma die Herstellung von **kompletten elektrischen Beleuchtungs-Anlagen**, nach dem als bestanerkannten (Schweizer) System Oerlikon. — Sie liefert:

Elektromotoren für Kleinindustrielle

nach dem bestbewährten System Oerlikon mit Gleichstrom oder Wechselstrom, von $\frac{1}{16}$ Pferdekraft aufwärts.

Weltausstellung Paris 1889 „Grand Prix“ für Dynamomaschinen.

Einrichtung von elektrischen Strassen- und Vieinbahnen nach dem System Oerlikon.

Dynamomaschinen zum Zwecke der elektrischen Beleuchtung und Kraftübertragung.



Bei 10 intern. Weltausstellungen mit ersten Preisen prämiirt.

M. SCHNABL, BRÜNN

Fabrik feinsten Liqueure

empfiehlt den Herren Caffetiers seine bestens anerkannten Erzeugnisse aller Gattungen

feinster Kaffeehausgetränke.

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

Proben auf Verlangen gratis.

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

KUCHÁRCZIK PÁL

ezelőtt SCHWENDER J.

teke- és butor-gyár — Billard- und Möbel-Tischler

Budapest, VIII., Gyöngytyuk-utca 8.

Lager aller Gattungen **neuer und überspielter Billards**, sowie auch **Billards zum Ueberziehen und Verfertigung** aller dazu gehörigen Utensilien und

fänntliche Kaffeehaus-Einrichtungen.

Übernimmt auch ferner alle in dieses Fach schlagenden **Reparaturen** zu den billigsten Preisen.

Provinz-Aufträge werden bestens in Ausführung gebracht.

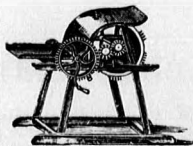
S. Berger,

WIEN, I. Graben, Bräunerstrasse 6, liefert die anerkannt besten 1048!



Waschmaschinen, Auswinder, Wäscherollen.

Verkauf unter Garantie. Illu- strirte Preislisten gratis u. franco



Zupf-Maschine (Krampel)

für **Polstermaterialie jeder Art** liefert in solider Construction

S. BERGER, Wien, I. Bräunerstr. 6.



Feuerfeste **Cassetten** gebrauchte u. neue feuerfeste **KASSEN** billigst bei **S. BERGER, WIEN, BRÄUNERSTR. 10.**

C. KOLAUCH

Telefon 469.

Marmor-Industrie

Telefon 469.

Budapest, felső-erdősor 30. szám.

Grösstes Lager aller Gattungen **Marmore für Kaffeehaus-tische. Umtausch oder Übersleifen** und **Polieren** gebrauchter Platten bei coulantester Berechnung.

FÉRFI-RUHÁK

legujabb divat

csakis angol és francia szövetek-ből mérték szerint elkészítetnek,

VÁRADI BÉLA

BUDAPEST,

IV., Kishid-utca és Váci-utca sarkán,

HERREN-KLEIDER

neuester Façon

ausschliesslich aus englischen u. französischen Stoffen werden nach Maass verfertigt.

A folyó évi június 5-én, Budapesten megalakult

„Magyar villamossági Részvény-társulat“

a nagyérdemű közönség tudomására hozza azt, hogy működését megkezdette.

A magyar villamossági részvény-társulat a „Ganz és Társa“ vasöntő- és gépgyár részvény-társasággal kötött egyezmény alapján a „Ganz és Társa“ czég és Budapest fő- és székváros között a villamos világítás ügyében kötött szerződést átvette s így Budapest fő- és székvárosában az említett szerződés értelmében a villamos világítást és erőátvitelt a magyar villamossági részvény-társulat fogja szolgáltatni.

E czélra központi villamos telepe Budapesten a külső vácsi-úton épül és építése annyira előrehaladt, hogy a magyar villamossági részvény-társulat központi villamos telepe már a folyó év őszén üzembe vehető.

Ez okból a magyar villamossági részvény-társulat már most elvállalja a lakásoknak, üzleteknek, telepeknek és más helyiségeknek villamos világítására vagy ipari erőszolgáltatásra való belső berendezését, valamint elvállalja az általa épült, mint az esetleg más vállalkozók által netán már eszközölt villamos berendezéseknek a fő- és székváros balpartján, épügy mint jobbspártján fektetendő kábelhálózatához leendő csatlakozási és a villamos áramnak annak idejében leendő rendes szolgáltatását.

A magyar villamossági részvény-társulat ügykörébe felvette továbbá azt, hogy Budapesten kívül, villamvilágításra és központi villamtelepek felállítására más városokban és községekben is engedélyeket szerez és ott, a mennyiben távvezetés szükséges, az általános kitérőnek elismert Ganz-féle transformator rendszert (Zipernowsky-Déry-Bláthy szabadalma) fogja alkalmazni.

Tervezetekkel és költségelőirányzatokkal, valamint netalán kívánt felvilágosításokkal szívesen szolgálunk.

Jelentkezések budapesti központi villamos telephelyekhez való csatlakozás iránt elfogadtnak ideiglenes irodánkban

V. kerület, Thonet-udvar II. emelet II. lépcső,

nemkülönbön Ganz és társa czég városi irodájában, (Gizella-tér, Haas-palota).

A budapesti szállodások- és vendéglősök-ipartársulatának látogatása

az első magyar részvény-serfőződe gyártelepén.



Hazai iparunk hatalmas fellendülésnek induló emporiuma — Kőbánya — f. évi augusztus hó 23-án érdekes vendégsereget látott falai között. A budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata Gundel János ipartársulati elnök, az István főherceg-szálloda tulajdonosának, — valamint a I.—III. ker. szállodások és vendéglősök ipartársulatának tagjai Barabás József vendéglős úr elnökük vezetése alatt, engedve az első magyar részvény-serfőződe-társaság régebbi szíves meghívásának, Kőbányára rándult ki, hogy ezen virágzó és európai színvonalon álló, hazánkban egyenesen páratlan vállalat régebbi, valamint a mult év folyamán restaurált és kibővített építményeit és üzemét megtekintse.

A mintegy 500 főből álló vendégsereg, melynek sorai közt ott láttuk Gundel János és Barabás József elnök urakon kívül ipartársulatunk legtöbb tagját — sokan közülök családjukkal együtt jelentek meg — Aich József a Dreher-sörgyár és Páris Vilmos a Hagenmacher-sörgyár képviselőit, a kőbányai helyierdekű vonat főúr-utcai állomásán gyülekezett és külön vonaton indult kirándulása czélja felé. Itt a vendégeket Fenkl Gyula ur, a serfőződe tevékeny és szeretetreméltó képviselője fogadta és kalauzolta.

A kiránduló társaság fél ötkor érkezett a zászlókkal és üdvözlő Isten hozott felirattal díszített gyárkapukhoz, hol Natter Ferenc vezérigazgató úr vezetése alatt Mendl István üzletigazgató, Pucher József és Németh Titus igazgatósági tanácsos és Hanst serfőző-mester urakból álló küldöttség fogadta őket.

A gyári épületek előudvarán Mendl István üzletigazgató melegen üdvözölte a megjelent vendégeket és felkérte őket, hogy tekintse meg a gyár berendezését. Erre a társaság öt csoportra oszolva szakértő vezetők kalauzolásával mellett hozzáfogott a gyár megtekintéséhez. A gyártelep, mely az államvasutakkal egy iparvágány által van összekötve, 100,000 □ öl területen fekszik, melyből a felépítmények 4000 □ ölet vesznek igénybe. — Különös érdekeltséget keltettek a gyár hatalmas sziklapincze-katakombái, melyeknek kiterjedése 15,000 □ öl és csirázának, ászok-, erjesztő- és jégpinczéknek használatnak és 400,000 méterháza jeget képesek magukba foglalni. Ezután a külön raktáru és erjesztő helyiségül szolgáló pinczék megtekintése következett, melyek a Lindes-féle szabadalmazott hűtőkészülékkel vannak ellátva, úgy, hogy hőmérsékük állandóan nagyon alacsony, kb. 3¹/₂—4° R.

A vendégek daczára ezen nagyon alacsony hőmérsékletnek ritka érdeklődéssel sétáltak végig e helyiségeken, hol kb. 600 harmincz hektoliter őrartalmu erjesztő van egymás mellett felállítva. Nem kisebb érdeklődést keltett a három kettős-főzőüst, melynek segítségével a serfőződe rendes gyártás mellett évenként nem kevesebb mint 400,000 hektoliter sört termelhet, továbbá a hatalmas gépház, mely két, kondenzatorokkal ellátott 200 lóerejű Compound-féle gőzgéppel, egy 18 lóerejű gőzgéppel, négy lokomobillal és hat gőzkazánal van ellátva.

E száraz technikai adatokon kívül, melyek ugyan elegendők arra, hogy a szakember a gyár termelő képességének nagyságáról magának képet alkothasson, a berendezés egyszerű korszerűsége, czélszerű munka-üzeme csak akkor fog igazán teljes valójában feltűnni, ha tekintetbe vesszük, hogy a feltűnő tisztaság, kellő világítással ellátott főzőház kb. 300 hektoliter őrartalmu hat üstjében évenként 400,000 hl. sör termelhető, ami évi átlagos 1000 vagon árpaszükségletnek felel meg.

Legvégül a kiránduló társaság a Linde-féle jégműveket, a rendkívül alacsony (+1° R.) hőmérsékű raktárakat, a palaczkoló helyiséget, honnan naponként körülbelül 4000 palaczk-sör kerül ki — és a hordó-felhuzógépeket tekintette meg az udvaron, és miután még a maláta-gyárat és a gyár készülő villamos világítási berendezését tekintette meg, átrándult a közeli „Régi sörház“-vendéglőbe, melynek árnyas alkáczai alatt az igazgatóság derek főhivatalnokának Rajágh Lajos urnak felügyelete alatt uzsonnát szolgáltatott fel, melynek elfogyasztása közben a kiránduló társaság tagjai személyesen győződhatték meg a gyár termékeinek kitérőségéről.

Ósi magyar szokás szerint nemsokára kezdetüket vették a hangulatos felköszöntők. Az első felköszöntőt Mendl István városi tanácsos, a részvénytársulatnak évek óta tevékeny elnöke mondotta a vendégeknek, köszönetüket fejezve ki nekik megjelenésükért és pártfogásukba ajánlva a hazai ipart, mire Gundel János elnök állt fel, s megköszönve a barátságos fogadást, különösen Natter Ferenczre emelve poharát, kinek majdnem kizárólag köszönhető a társulat felvirágzása, a következő beszédet mondotta:

Tisztelt uraim és hölgyeim!

Örömtel szívvel emelem poharamat, hogy mindnyájunk nevében köszönetet mondjak az igen tisztelt I. magyar serfőződe részvénytársulat igazgatóságának, nekünk kocsmárosoknak rendezett mai ünnepély- és szíves vendéglátásért.

Tisztelt uraim! Visszaemlékezve az 1850-es évekre, mikor a pesti serházakban a sert még úgynevezett „Blechpitschen“ ben hozták a pinczéből és azt úgy mérték ki a vendégeknek; akkor Pest városában csak 1—2 helyiség volt, ahol Schwechatl sört mérték; azt is a mai sörökhöz hasonlítva, oly minőségben — miként, ha azt mai napság kellenék inni, bárki is, inkább a budapesti vízvezeték folyadékánál maradna. Továbbá sok jó hazafi akkoriban azért sem ivott sert, mivel azt „sváb“-italnak tartotta.

Lassan, nagyon lassan fejlődött a höní sergyártás, s emelkedni csak az 1860-as évek közepén kezdett és annyira emelkedett a fogyasztás, hogy a 1860-as évek felé már alig voltak képesek a pesti sergyárak a támasztott igényeket kielégíteni, úgy, hogy a nyári évszakokban már csak 2-3 hetes ser került fogyasztás alá, tehát éretlen állapotban lett kimerve.

A bécsi világkiállítás alkalmakor, mikor a pilseni ser mint ujdonság a sergyártás és fogyasztás körül egész forradalmat csinált és magának világhírű nevet szerzett, részen voltak a mi sergyáraink s épolymánosságú sert kezdetek gyártani, és így sikerült kitűnő gyártmányokkal, hogy Budapest fővárosban a bécsi kiállítás után egész 15 éven át, nem volt több mint 2-3 hely, a hol pilseni sert mértek.

Ez, uraim, egy diadal, a melyre büszkék lehetünk mindnyájan, épúgy mint sergyáraink. Annál is inkább, mert míg Bécs városának ser-szükségletét legalább 25-30 ausztriai gyár fedezi, nem sikerült elhárítania azt, hogy a pilseni stb. cseh sergyártmányokkal el ne áraszzák. Ez azonban sikerült Budapest és környéke 3 sergyárának kitűnő gyártmányával, és így az idegen ser behozatala egy alig számbavehető csekély-ségre maradt szorítva.

Ha végre figyelembe vesszük, hogy Magyarhon összes sergyárai még 5 év előtt alig 400 ezer hectoliter sert gyártottak, míg a kis Bajorország fővárosának egyik sergyára sokkal többet gyárt, a lefolyt évben a 400 ezer hectoliternyi termelésünk a milliót is tállepte, és így bátran és büszkén állíthatjuk, hogy a ser Magyarhonban már svábitálnak nem tekinthető, tehát hazai ital, és így a budapesti serfőzdek gyártmánya bátran és méltán versenyezhet a világ összes sereivel, tehát világversenys-képes.

A régi magyar szokás szerint, t. i. hogy »hármát iszik a magyar« emelem poharamat első sorban az I. magyar részvény-serfőzde virágzására, azon óhajjal, fejlődjön úgy mint eddig, továbbra is, és vezetése mindig oly derék férfiak kezébe legyen letéve, mint ma.

Második poharamat emelem a serfőzde elnökségére, és pedig első sorban az igen tisztelt és érdemdús elnökre Mendl István és Pucher József úrak egészségégre.

A harmadik és utolsó poharamat emelem azon két férfira, a ki a serfőzdeknél

teste és lelke, a kikre büszke lehet nemcsak a részvény-társaság, hanem az egész hazai sergyártással foglalkozók is. Az egek ura tartsa meg őket számtalan éveken át legjobb egészségben e serfőzde és fogyasztói javára. Azon derék két férfira, tisztelt barátom Natter igazgató és Hanst serfőzdemester. Az úr Isten őtseke őket az emberi kor legvégsőbb határáig kedves családjakkal, a serfőzde javára és mindnyájunk örömére.

Az éljenek elhangzása után újra felállt Gundel János és hangulatos tözsbán ünnepelte a gyári üzlet kitűnő vezetőjét Hanst Károly fő-serfőzdemestert, mint olyan egyént, ki gazdag theoretikai ismereteivel és gyakorlati tapasztalataival különösen hivatott a nemzeti iparnak meg ezután is nagy szolgáltatásokat tenni.

Dezsényi J. városi tanácsos az első magyar részvény-serfőzde társaságra emeli poharát s továbbra is szerencsét kíván neki az eddig kivívott eredményekhez s azon óhajának ad kifejezést, hogy a társaság hazánkat a söripar tenekes teljesen emancipálja a külföld alól, de a külföldön is vesse meg lételének alapját. Miután meg Szilávy Lajos ellette a jelenlevő kirándulókat és Kőbánya polgárságának nevében azt kívánta, hogy Budapest polgárai minél gyakrabban látogassanak el az ő vendégszerető falak közé s Mendl István poharát emelte a logderekabb rendőrhivatalnokra Szilávy Lajos kerületi főnök rendőrtanácsosra, a vendéglő fedett üvegcsarnokában vig tánczra perdültek a vendégek, kiknek sorát a ragyogó szépségű kőbányai hölgyek is diszítették és a Zellner karmester zenekarának vig átmei mellett majdnem éjfélig ugyancsak járták a hangos csárdásokat. Csak ekkor tértek vissza emelt hangulatban és jó kedvben a kirándulók, kik közül mindenki egy szépen és kellemesen eltöltött nap emléket vitte magával.

Vivat, crescat et floreat

az első magyar részvény-serfőzde-társulat és annak direktora Natter Ferencz.

Wagner József.

Mittheilung der Budapester Hotelier- und Gastwirth-Genossenschaft in den Fabriks-Anlagen der Ersten ungarischen Actien-Bierbrauerei.

Steinbruch, das mächtig emporstrebende Emporium unseres vaterländischen Industrie-Lebens, sah am 23. August interessante Gäste zwischen seinen Mauern. Einer früheren freundlichen Einladung folgend, begaben sich nämlich die Mitglieder der Budapester Hotelier- und Gastwirth-Genossenschaft unter Führung ihres Präsidenten Johann Gundel, so auch die Mitglieder der Gastwirth-Genossenschaft des I.-III. Bezirkes unter Führung des Präsidenten Joseph Barabás nach Steinbruch, um die Fabriks-Anlagen der auf europäischem Niveau stehenden, in unserem Lande geradezu ohne Beispiel dastehenden Ersten ungarischen Actien-Bierbrauerei zu besichtigen.

Die weit über Tausend zählende Gesellschaft, in deren Reihen wir außer den Präsidenten der zwei Genossenschaften die angesehensten Mitglieder, deren Freunde — manche kamen sogar mit ihrer Familie, — Herrn Johann Nisch, den Vertreter der Dreher-Iden und Herrn Wilhelm Paris den Vertreter der Jaggenmacher'schen Bierbrauerei sahen, sammelte sich auf der Station der Steinbrucher Vicinal-Bahn in der Floragasse und dampfte mittels eines ihr zur Verfügung gestellten Separat-Zuges dem Ziele ihres Ausfluges entgegen. Auf der Station wurden die Ausflügler durch den agilen und liebenswürdigen Repräsentanten der Bierbrauerei Julius Fenzl empfangen und in die Waggon's geleitet.

Die Ausflügler kamen um 4 1/2 Uhr zur Stelle und wurden vor der mit Fahnen decorirten und mit der Aufschrift »Isten hozott« versehenen Eingangspforte, durch eine aus den Herren Präses Stefan Mendl, Direktor Franz Natter, Direktions-Mitgliedern Joseph Pucher und Titus Rémeti und Oberbaumeister Karl Hanst, bestehende Deputation freundlichst empfangen.

Im Vorhofe der Fabriks-Gebäude hieß Herr Direktor Stefan Mendl die Gäste willkommen und bat dieselben, die Anlagen zu besichtigen. Darauf theilte sich die Gesellschaft in fünf Gruppen und besichtigte in verschiedener Ordnung sämtliche Anlagen, Gebäude und Einrichtungen. Das Stabiliment der Ersten ungarischen Actien-Bierbrauerei, welches durch ein Industrie-Gelände mit der Staatsbahn verbunden ist, erstreckt sich auf einen Gesamt-Flächenraum von circa 100,000 □ Klafter, wovon 4000 □ Klafter die bebauten Fläche bilden. Besonders Interesse erweckten die mächtigen Felsenkeller, welche — wahre Katafomben — einen Flächenraum von 15,000 Klafter besitzen, und zum guten Theile als Malzstennen, Lager-Gähr- und Eisfeller benützt werden und 400,000 Meterzentner Eis fassen können. Hierauf folgte die Besichtigung der besonders als Gähr- und Lagerlokale dienenden Keller, welche mit Lindber's patentirtem Kühlapparat versehen sind, so daß die Temperatur daselbst stets eine sehr niedere 3 1/2-4° R. ist. Die Gäste ließen es sich nicht nehmen, trotz der unfreundlichen Temperatur, auch durch diese Lokalitäten mit einem besonderen Interesse zu spazieren, wo ihr Erstaunen durch die Gährbottiche, 600 an der Zahl à 30 Hlter, besonders hervorgerufen wurde. Nicht weniger interessirten die drei mächtigen Doppelsubwerke, mittelst welchen bei normale Betriebe pro Jahr nicht weniger als 400,000 Hektoliter Bier erzeugt werden können, desgleichen das kolossale Maschinenhaus, welches zwei Compound-Dampfmaschinen mit Condensatoren zu je 200 Pferdekraften, eine Dampfmaschine mit 18 Pferdekraften, vier Lokomobilen und sechs Dampfessel beherbergt.

Außer diesen technischen Daten, aus welchen zwar der Fachmann sich ein genügendes Bild über Einrichtung und Leistungsfähigkeit der Brauerei zurechtlegen kann, gewinnen wir nur dann einen genügenden Einblick in das mächtige Betriebe der Fabrik, wenn wir in Betracht ziehen, daß in den hellbeleuchteten und peinlich reingehaltenen Räumen pro Jahr 400,000 Hektoliter Bier erzeugt werden, was einem Jahresverbrauch von wenigstens 1000 Waggon's Gerste bedingt. — Endlich besichtigten noch die Ausflügler die Vinde'schen Eiswerke, die Bier-Niederlagen mit ihrer äußerst niederen Temperatur, die Verandé-Lokale, wo täglich 4000 Flaschen versendet werden; die Pump-Vorrichtungen und die verschiedenen Bieraufzüge, mittelst welchen das Bier aus dem Lagerfeller heraufbefördert wird, die Malzfabrik, die noch im Zuge befindlichen Installations-Arbeiten zur elektrischen Beleuchtung der ganzen Anlage. Und nun verfügte sich die Gesellschaft in den Restaurationsgarten »zum alten Brauhause«, um sich daselbst persönlich von der Güte der Erzeugnisse der Brauerei zu überzeugen, und wo unter Aufsicht des trefflichen Stadtbeamten der Brauerei, Herrn Ludwig Rajágh eine opulente Jause servirt wurde.

Nach echt ungarischem Gebrauche fehlte es auch selbstverständlich nicht an Toasten. Den ersten sprach Stadtrepräsentant Stefan Mendl, welcher seit Jahren als trefflicher Chef die Sachen der Gesellschaft leitet, und der, indem er

für das Erscheinen der Gäste dankte, sein Glas erhoben haben will, um die hier Anwesenden zur Förderung der vaterländischen Industrie zu bitten. Nun erhob sich Präsident Johann Gundel zur folgenden Rede:

„Berehrte Herren und Damen!

Mit einem Herz voll Freude erhebe ich mein Glas, in eigenen so auch im Namen aller Mitglieder unserer Genossenschaften meinen innigsten Dank zu sprechen der löbl. Direction der Ersten ungarischen Actien-Bierbrauerei für das freundliche Fest und den freundlichen Empfang, den sie uns Budapester Wirthen heute bereitet.

Meine Herren! Indem ich mich auf die fünfziger Jahre erinnere, als in den Bester Bierhallen das Bier noch in den sogenannten »Blechpötschen« servirt wurde, fällt es mir ein, daß damals das Schwabacher Bier nur in zwei Lokalitäten zu bekommen war, und daß dieses Bier so schlecht war, daß wir — heute schon — statt diesem eher — Wasserleitungs-Wasser trinken möchten. Viele gute Patrioten tranken damals kein Bier, weil es »ein Schwaben-Trant« war.

Die vaterländische Bierbrauerei entwickelte sich langsam, sehr langsam, und am Ende der Sechziger Jahre waren die Bester Brauereien nicht fähig den Bedarf zu decken. Gar oft mußten wir 2-3 Wochen altes — daher ganz unweites — Bier verabreichen. Die Wiener Ausstellung brachte uns das Böhmer Bier und mit demselben eine Revolution auf dem Gebiete der Bierproduktion, doch bald war dem so berüchtigt gewordenen Böhmer-Bier das Terebinthum genommen, so daß dasselbe durch die letzten 15 Jahre nur auf 2-3 Plätzen zu bekommen war. Dies, meine Herren, ist ein Sieg, auf welchen wir mit Stolz blicken können, unsonst, da Wien durch 25-30 verschiedene österreichische Bier-Produkte versehen wird, während Budapest durch drei Fabriken seiner nächsten Umgebung seinen Bedarf deckt findet, und der Import ausländischer Biere täglich mehr heruntergedrückt wird. Wenn wir noch in Anbetracht ziehen, daß noch vor fünf Jahren das Gesamt-Quantum der ungarischen Brauereien nicht mehr als 400,000 Hektoliter ausmachte wo doch eine einzige Fabrik der Hauptstadt des kleinen Wien in einem Jahre viel mehr erzeugt, und unsere Produktion schon im Vorjahre die Million weit überstieg, können wir frei und stolz behaupten, daß das Bier heute schon kein Schwaben-southern ein National-Trant geworden ist, und unsere Produkte mit dem ausländischen Bier getrost wetteifern können.

Nach altem Magyaren-Brauch, daß nämlich dreimal trinkt der Magyare, erhebe ich mein Glas in erster Reihe auf das Fortblühen der Ersten ungarischen Actien-Bierbrauerei, mit dem Wunsche sie möge sich in Hinfort entwickeln wie bisher, sie möge stets unter Leitung so tüchtiger Männer stehen wie zur Stunde. In zweiter Reihe erhebe ich mein Glas auf das Wohl des Präsidiums, auf dessen verdienstvolle Chefs Stefan Mendl und Josef Pucher. In dritter Reihe lasse ich zwei Männer hochleben, auf die nicht nur die Gesellschaft, sondern das ganze Vaterland stolz sein darf. Der Herr des Himmels erhalte sie noch durch unzählige Jahre in frischer Gesundheit: die Herren Direktor Franz Natter und Oberbaumeister Karl Hanst hochleben solten sie bis zur letzten Grenze des Menschenalters mit ihren Familien, zum Wohle der Brauerei, zu unserm Allen aufrichtigen Liebe!

Nach Verhalten der Eljen-Rufe erhob sich nochmals Präsident Gundel und toastirte auf Karl Hanst, als einen würdigen Repräsentanten seiner Industrie, der durch seine theoretischen Kenntnisse und praktischen Erfahrungen zu großem Berufen sei. Stadtrepräsentant Dezsényi toastirte auf die Actien-Gesellschaft, auf deren Gedeihen in der Zukunft, beglückwünscht dieselbe zu ihren bisherigen Erfolgen, und wünscht, daß sich unsere Bier-Industrie nicht nur vollständig vom Auslande emancipire, sondern daß sich das ungarische Bier auch auswärt's Terrain erobere.

Nachdem noch Polizeirath Labislav Szilávy im Namen der Steinbrucher Bürger'schaft dem Wunsch Ausdruck gibt, daß die Bürger der Hauptstadt öfters wie bisher Steinbruch aufsuchen mögen, erklärt Stefan Mendl unter allgemeinem Beifall, daß Polizei-Rath und Bezirks-Hauptmann v. Szilávy als Muster eines tüchtigen Polizei-Beamten gefeiert zu werden würdig sei.

Hierauf wurde bei den Klängen der Musikkapelle des Infanterie-Regiment's Freiherr v. Wollnary unter Leitung des Kapellmeisters Zellner im Saale der Restauration ein flott's Kranzchen arrangirt, an welchem auch die Steinbrucher Damenwelt ihren lebhaften Antheil nahm. Die lustigen Klänge nahmen erst knapp vor Mitternacht ihr Ende, und sämtliche Ausflügler kehrten mittelst Separat-Waggon's der Straßenbahn — bereichert mit dem Andenken eines angenehmen und nützlich verbrachten Tages — erst um Mitternacht nach der Hauptstadt zurück.

Ein großes Verdienst um das wahrhaft herrliche Gelingen des gesammten Arrangements gebührt schließlich dem Herrn Bierverfälscher Fenzl Gyula, welcher nicht nur beim Empfang der Gäste, sondern auch bei Besichtigung der Brauerei-Anlagen und während der Monstre-Jause eifrig bemüht war, stets ein scharfes Auge für die vollkommene Zufriedenstellung der lieben Gäste zu haben.

Vivat, crescat, floreat

die Erste ungarische Actien-Bierbrauerei und deren Direktor Franz Natter!

Mérgek ételek.

Nyar idején sok panaszt hallunk, hogy milyen rossz élelmiszerek kerülnek a piacokra, hogy a hatóságok teljesen elhanyagolják az azok feletti ellenőrzést, hogy mennyi a hamisított élelmi és élvezeti cikk, hogy sok mérgező gomba kerül a piacra, a lakóságot elarasztják hamis konyakkal stb. stb. S mindezen panaszok többé-kevésbé jogosultsággal is bírnak. Erdemes dolog tehát, hogy e kérdésekkel mi is foglalkozzunk és miután már egy megelőző cikk sorozatban nemsokára az életbe léptetendő vásárcsarnoki intézményt s a jelzett káros viszonyoknak ezáltal leendő gyökeres megváltoztatását ismertettük — ez alkalommal ama panaszok jogosultságát vizsgálva reá mutatunk, miként lehetne a fennálló panaszokat addig is, míg amaz intézmények létesülnek, megszüntetni.

Köztudomású dolog, hogy a cholera, tífusnak stb. hasonló természetű ragályos betegségek keletkezése és elterjedése a gondatlan élelmődről és rossz életviszonyokból kívül a legtöbb esetben a rossz eledel és italok fogyasztására vezethető vissza, valamint hogy az elfogulatlan szemlélet előtt az sem képez tüköt, hogy a legtöbb élelmiszer és ital, kivált ha nyilvános helyen, piacon, vagy utcán huzamosabb ideig állott, legalább is gyanus. Hogy az ilyen élelmiszerek és italok ellen mennyi a panasz, látjuk és hogy e panaszok többnyire jogosultak is, nem tagadhatjuk. Nem tagadhatjuk, mert a főváros egészségügye alapjában meg van rendülve, rossz az eladásra kerülő bor, rossz a tej és ros a város nagy részében az ivóvíz meg ma is.

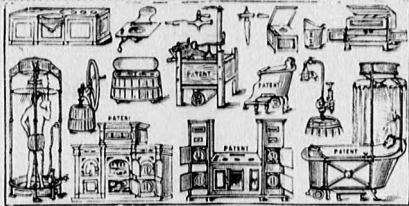
A bajoknak főforrása abban keresendő, hogy a főváros közegészségügye még most sincs a kor igényeinek megfelelően szervezve, kellő tudományos apparatussal, megfelelő szakképzettsgű hivatalnokokkal ellátva, mint az Európa minden nagyobb városában — hol az egészségügyi állami közigazgatás be van vezetve — láthatjuk. Nálunk kétféle apparatust végi az állati és növényi élelmi cikkek ellenőrzését: a vásárfelügyelőség és az állatorvosi intézmény. S bár egyenként sem az első sem az utóbbi ellen, különösen a vezetők főképpen, valami nyomósabb kifogást nem is lehetne felhozni, nagy baj, hogy mindkettő a főváros közegészségügyi osztálya, illetve a fővárosi hivatal alá van rendelve, miáltal szabad működésében gátoltatik. Különösen az állatorvosi intézménynél válik érezhetővé az ezen visszás helyzet által létrehozott nagy baj. Ugy áll tehát a dolog, hogy világhírű vágóhidunkon a legfontosabb közegészségügyi dolgokban — csak a hússzemlélet említjük — a legjobb esetben egy csekély díjazású napidíjas állatorvos dönt. Mert, hogy a mindenféle elfoglalt főorvos vagy ennek nem kevésbé elfoglalt helyettese nem ér rá ezen dolgokkal foglalkozni, több mint természetes. De a döntés, a határozat joga még is őt illeti, határoz tehát a nem szakértő vásárfelügyelők, írások és rendőrségi fogalmazók referádái alapján, és így teljesen kizárja a szakértő állatorvosok által ez ügyben hozható minden reform törekvését. Hiányoznak a hivatott, semmi más elfoglaltság által el nem vont erők — ami van, nem jó helyen van alkalmazva, innen van, hogy a vásárfelügyelőség és az állatorvosi intézmény egyesülve sem képesek a rájuk váró feladat teljesítésére. A hiba épen nem a személyekben hanem az intézményben magában van.

Azért is a jelenlegi sajnos viszonyok csakis úgy lesz segítve, ha a főváros szakértő és semmi mással el nem foglalt kezébe teszi le külön az állat, külön az ember-egészségügyet; ha a vágóhidat, hússzemlélet szóval az állategészségügyet és ezzel a növényi élelmi cikkek ellenőrzését ezen kizárólagos célra szolgáló — tisztán szakemberekből és nem közigazgatási hivatalnokokból is álló — szakforum kizárólagos felügyelete alá bocsátja. Csakis így remélhető, hogy addig is, míg a központi vásárcsarnok működését megkezdi, a bajok ha nem is teljesen megszűnnek, de a mostaniaknak bizonyára minimumára fognak csökkenni.

F. Kiss Lajos.

Szálloda-óriások.

Az amerikai viszonyok alapos ismerői az otani szállodái életről, melyet mi oly szívesen bálunk és csodálunk, nem éppen az elragadtatás hangján beszélnék. Leírásaik, valamint elbeszéléseikből kitűnik világosan, minő rideg és minden tekintetben elidegenítő ott a szállodában élés, ahol az ember valóságos gal nem több mint egy szám, a száraz — bár az udvariasságnak minden tekintetben megfelelő bánásmód pedig alkalmas arra, hogy az embernek elvegye a kedvét az odautazástól és huzamosabb tartózkodástól. Az amerikai, kik az európai viszonyokat minden tekintetben felülmúlni törekednek, a szállodák méreteit is egész a legfelső fokra emelték és pedig nemcsak a terjedeleme tekintetében. A kifejtett pompa és fényűzés tekintetében persze szintén felülemelkedtek a vén Európán. Ez óriási arányok superlatívusát egy a tavasszal elkészült szálloda-óriás képviseli New-Yorkban, mely tulajdonosának, a híres Woldorf-Ashtornak nevet viseli. E szálloda, mely 11 millió márkába került tíz emeletes, berendezése három és fél millió márkába került. Ezen óriás szállodának építés-



BOROSS TESTVÉREK

os. és kir. szab. fémáru-gyár
BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít es. és kir. szab.

szétrakható jégszekrényeket,

fagyalt-tartályt és gépet, sör önzepesztető-osapot, konyha felszerelési tárgyakat.

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

Arjegyék és költségvetés kívánatra ingyen.

Szenes Ede Budapest,
Dorottya-u. 5.

Törley Józ. és Tsa
promontori
pezsgő-borainak
főraktára gyári áron.

Ugyszinte ajánlja gazdag raktárát

francia pezsgő-borok
COGNAC
és valódi likőrökből.

Csemege- és élelmi-cikkek,
prágai sódar, szalámi
a legjobb minőségben, előnyös árak mellett.

Photographische Manufactur

LANGER & Co.

WIEN,

Hauptgeschäft: III. Hauptstr. 24.
Telephon 7106.

Filiale: VI. Mariahilferstr. 39.
Telephon 7416.

Grösstes Lager aller photographischen Bedarfsartikel für Amateur- u. Berufsphotographen.

Specialit. Germania-Trockenplatten (25^o W.)

Illustrierte Preislisten auf Verlangen gratis und franco.

Format 5x5, 6x9, 9x12, 12x16 $\frac{1}{2}$, 13x18, 18x24 cm
pr. Ditz II. --, 40, --, 55, 1.--, 1.60, 2.--, 4.--

Gummi!!

Valódi párisi különlegességek! F. Bergerand fils párisi gyárából. Képviselő **csakis**

KELETI J.

Budapest, IV., Koronaherczeg-uteza 17. sz.

Gummi-különlegességek jótállás mellett tucatonként 1, 2, 3, 4, 5, 6 frt. **hálhólyag** tucatonként 2, 3, 4, 5 és 6 frt. **hálhólyag** gummiszállal tucatonként 5 és 6 frt. **Capottes americ.** tucát. 3, 4 és 5 frt. gyűjtemény uraknak 25 drb 2.50-10 frt. Safety-sponges biztonsági szivacska 2, 3, 4, 5 és 6 frt. Pelyporos orvosi utasításra Menzinger Hassé tanár szerint frt 1.80-2.50-ig. **Ujdonság!** Minden hölgynek nélkülözhetetlen **Diana-öv.** 2.50-5 frt. Betegápolási cikkek, gyári áron. 10 frt nyi megrendelésnél 10% kedvezmény. Megrendelés pontosan és dícséretesen eszközöltetik.

KELETI J.

cs. és kir. osztrák-magyar és belga kir. szab. gyáros
Budapest, IV., Koronaherczeg-uteza 17.

Arjegyék ingyen és bérmentve.

modora is felette eredeti, t. i. kettős alapzatú. A tulajdonképeni alap csak a négy alsó emeletet tartja, a többi hat vasoszlopokon és külön fundamentumon nyugszik s így az alapzatokra nem nehezedik különösen nagy teher. A padozat vas- és betonból készült, tehát teljesen tűzmentes. Tűzmentes tornyokban ezenkívül az életbiztonság kellő biztosítása céljából több vasból készült szükségképcső van alkalmazva. A forgalom közvetítésére egy főlépcső, három hátsó lépcsőhöz a szolgazemélyzet részére és hat felhúzó gép szolgál. A szállodában összesen csak 530 szoba van. ezek közül 350 fürdőhelyiséggel van ellátva. Az üzememeletszerűen van berendezve, tehát minden emeleten külön szolgazemélyzet, külön étteremmel. De a vendégek többnyire szobáikban étkeznek. A konyha a pinczében van, innen az ételeket melegeit edényekben külön felhúzókon szállítják az emeletekre. A különböző postaküldeményeket a szállóban levő postahivatalt közvetíti; minden emeleten külön levelezékény van, a lakók odadobják be leveleiket, az üveggel bélelt kürtön keresztül a levél egyenesen a postás asztalára esik. A szálloda intézősége, mivel a vízvezeték vizet nem találta teljesen kifogástalannak, külön vízsűrítő és szellőző készülékeket állított fel. A szálloda kiünö központi fűtő- és szellőztető-készülékkel van ellátva, elektromos világítással bir. A mosdó készülékek mindig meleg vizet is szolgáltatnak. A lakások drágák. Némely hercegi fényűzéssel berendezett lakás, mely szalon és néhány hálóból áll, napi 800 márkába kerül.

Összetartás.

Napról-napra több teher hármlik a vendéglősök vállaira. Sokan összerokadnak alatta és reményeiket füstbe menve, siratják a kidobott üzletükbe fektetett pénzt és más pályá, más kenyér után néznek, hogy megállhassanak a létérti való harcban, elegend legyenek polgári kötelességeiknek, fentarhassák szeretett családjukat, remélve boldogabb jövőt.

Szomorú képét látjuk tisztas, de hálátlan pályánknak a közéletben úgy helyben, mint a vidéken. Főleg a székes fővárosban kellett fájdalommal szemlélni a mostani nyegvedv elején, midőn oly sok derék vendéglősnek üzletajtaja zárva volt. Vagyis magyarul mondvá az illetők önhibájukon kívül — tönkre mentek.

Hiszen a méregdrága házber, az u. n. »steigerolás«, mely a budapesti háziurak egy részének csúf és lelketlen tulajdonsága, a közönség követelő modora, midőn sokat, jót és olcsón kíván, s az a körülmény is, hogy a hitelezést egy vendéglős sem kerülheti el néha, bizik az adós vendég becsületességében, melyben sokszor csalatkozik, mert 2 frton felüli pénze fuocsba megy a törvény értelmében, — végkép elkeserítik szak-társainkat.

Hát még az a sok számtalan teher, gond, az a sok éjjelzés, a durva modorú vendégekkel való bánásmód, a gorombaságok türése, elnyelése, a rendőrség gyakori beavatkozása, mikor a vendég kénytelen a zárórakor legjobb kedvében hazabandukolni, holott ekkor kereshetne a vig társaságtól a vendéglős valamit... Bizony sok a mi bajunk.

Természetes tehát, hogy ily esetben az összetartás, karöltve való működés az, mely lendít némileg iparunkon. Világos, hogy hazafias szellemben, de minden más nyelvkérdést, s más kicsinyes mellékdolgokat mellőzve egymást, támogatjuk, habár üzletemberek, egy iparág művelői vagyunk mindenben s gondoljunk arra, hogy a sors változhat hamar némelyikünkre nézve.

Ha mar — fájdalom — eddig nem birtunk annyira vergődni, hogy az elagott, munkakeptelen, vagy beteg, selyő vendéglősök számára segélyegyletet hozzunk létre, legyünk szemileg, szívvel, barátsággal azon, hogy közöttünk szoros kapcsolat legyen, hogy a pályatársi barátság köteleke soha szét ne bomoljon.

Az egyes összejevetelek alkalmából — melyet lapunk mindig pontosan közöl — sok minden szóba kerül, de kell hogy arról, haecsak lehet, egy vendéglős se hiányozzék. Cseppből lesz a tenger, szóból a tett. Szavaimat, melyek önzéstelenül, őszinte szívemmel fakadnak, csak azzal zárhatom be, hogy az összetartás, egyetértés mindig jó gyümölcsöt terem és a boldogulásnak, szebb, jobb jövőnek teszi le alapkövét! A. G.

Grüne Erbsen.

Stuttgartere Handerei von Dr. Edmund Bayer.

Man braucht eben kein „eingefleischter“ Vegetarianer zu sein, um an einem jungen zarten Gemüße, verheißt sich in dimermäßigen Gewand und in anseherfener Gemüthsart der höheren jagd- oder schlachtbaren Thierwelt, seine berginnige Freude zu haben. Das Widnis des Spargels ist bezaubernd schön; er ist eine der schätzbaren Gaben der gütigen Mutter Natur; auch Spinat, Bredbohnen, sowie die verdienstlichen Kobl- und Wurzelarten tragen ihren Theil zur Bereicherung der leiblichen Gemüße selbst in solchen Häusern bei, deren Mittel es ihnen nicht erlauben, in einen erlöschenden Wettlauf mit erfahrungreichen Feindknechten einzutreten. Aller sommerlichen Gemüße Krone und höchste Bier aber sind ohne Frage die grünen Erbsen oder, wie man an manchen Orten zu sagen beliebt, Schoten, ein

Gericht, das überall, wo es erscheint, gern gesehen wird und dem selbst der gewiegteste Feinschmecker Lob und Beifall spendet. Was die Rose im Garten und die Lerche in der Luft, das sind die grünen Erbsen auf der Tafel. Jedermann spricht der liebenswürdigen Schüssel mit Begeisterung zu; und selbst gröbere Naturen finden es begreiflich, daß ab und an dichterisch veranlagte Leute in die Saiten ihrer Leier gegriffen haben, um ein Lied zum Preise der entzückendsten Spende der ländlichen Flur erkönen zu lassen.

So singt Charles Monselet, ein Dichter der seine Muse nicht selten in den Dienst der Gasteria gestellt hat:

Comme un essaim d'enfants en blouse verte,
Sous le soleil s'ébattant à la fois,
Voici venir tout à coup, bande alerte,
Voici venir les gentils petits pois.

An potager la terre on est couvert;
Pour les encaillir, paniers sont trop étroits,
Clamart triomphe! Et partout l'apérois
Leur premier gaie à chaque table offert.

Zu freier Uebersetzung:

Wie eine Kinderherd grün von Gemanne
Sich durcheinander schlingt im Sonnenlicht,
So plötzlich kommt, o schaut die muntre Bande,
So kommt der jungen Erbsen gar Gericht.

Sie füllen die Terrine bis zum Rande;
Um sie zu sammeln reichen Körbe nicht,
Der Wäschtrichter! Und die heit're Schüssel bricht
Sich Bahn an jedem Tisch von Hand zu Hande.

Kein Wunder, daß ein so begeisterungsfähiger Mann wie Monselet sich gedrungen fühlte, den Pegasus zu fassen, um das Lob der grünen Erbsen zu fingen. Verstieg sich doch selbst der Spötter Grimod de la Reynière, eine der ersten Autoritäten auf dem Gebiete der Gastronomie, in seinem „Ménage à la mode“ zu folgender schwungvollen, von Robert Fabs verdichteten Lobrede:

„Frische Erbsen, grüne Erbsen! das ist der Zauberfang des Monat Mai, der den Ohren des Kenners am meisten behagt. Wie könnte man denn auch gegen das Erscheinen des zartesten, besten und schmackhaftesten aller Gemüße unempfindlich sein, unempfindlich gegen den Lockruf eines Nahrungsmittels, das uns vier aufeinanderfolgende Monate lang die mannigfaltigsten Genüsse gewährt, das sich bereitwillig mit jeder Art von Fleisch und Geflügel vermischt und das an sich selbst als der Fürst der Zwischenzeiten betrachtet werden darf?“

Ein ganzer Quartband, und keiner von den wenigsten beliebt, würde erforderlich sein, um alle die Bereitungsweisen aufzuzählen, denen sich die grünen Erbsen fügen. Man richtet sie mit Rahm an, halb bürgerlich, nach flämischer Manier, à la Nambouillet, mit Speck; man stellt daraus eine enblose Anzahl von Fleisch- wie Wasseruppen und von grünen Purées her; man benutzt sie als Unterlagen für Kalbsrippen, Geflügelteile, junge Tauben, kleine vergoldete Kalbsrippchen und Hammelfüße; man mengt sie mit Hünerfleisch, Ochsenmaul, Kalbsohren u. s. w. Kurzum, es giebt kein Thier auf Erden oder in der Luft, das sich nicht die Verbindung mit ihnen zur ganz besonderen Ehre schätze — und das alles zur höchsten Gemüthsruhe für unsern unermüdbaren Appetit.

So lange man gute grüne Erbsen haben kann, hat Niemand in Paris das Recht, sich für unglücklich zu halten, besonders wenn sie, von Meisterhand zubereitet, mit guter Butter angerichtet und kunstgerecht zu einer Art Mörtel verbunden, sich vor ihm als ein grünes Gebirge aufbauen, das jeden zum Angriff auffordert.

„Geeignet sei daher der wunderschöne Monat Mai, der den Watrelan, den grünen Erbsen und den jungen Tauben die Pforte aufthut. Er ist den Feinschmeckern nicht minder theuer als den Gerliebten, doch mit dem Unterschiede, daß er für die Liebe nur eine kurze Zeit des Glückes ist, während die Feinschmeckerei das ganze Leben zum Besitzthum hat.“

Eine solche begeisterte Lobrede auf die jungen Erbsen hat ein Feinschmecker angestimmt, der dem Grünzeug sonst wenig Liebe entgegenbringt und seiner Meinung über die Pflanzenkost an einer andern Stelle seines Wertes mit den Worten Ausdruck giebt: „Ein Mann, der wirklich des Titels eines Feinschmeckers würdig ist, betrachtet Gemüße und Obst immer nur als Mittel zum Zähneputzen und Mundspülen, nicht aber als Ergänznisse, die befähigt sind, einen starken Appetit zu stillen.“ Worher hieß es schon: „Es darf nicht verschwiegen werden, daß es der ganzen Geschicklichkeit eines tüchtigen Künstlers bedarf, um selbst das beste Gemüße in seinem vollen Glanze erscheinen zu lassen. Das Gemüße ist immer nur ein mittelmäßiges Gemälde, das nur durch einen reichen Rahmen Werth erhält, während z. B. ein guter Hase ein Raphael, Rindfleisch à l'écarlate ein Rubens ist, die des Rahmens leicht entbehren können.“

Uebrigens glaube man ja nicht, daß die grünen Erbsen bereits seit den ersten Schöpfungsstagen als das vortreffliche Gericht gewürdigt worden sind, für das sie heute überall anerkanntermaßen gelten.

„Die grünen Erbsen“, plaudert der bereits angeführte Monselet in seinem Bude „Gastronomie“ (Paris 1874), „haben ihre Geschichte“; es scheint, daß sie lange Zeit verkannt worden sind; die Römer warfen sie ihren Pferden vor.

Erst unter Ludwig dem Bierzehnten hat man begonnen, ihnen Gerechtigkeit wiederfahren zu lassen: — sie glänzen, sie erblühen unter den Strahlen des Sonnenlichts!“

Frau von Maintenon schrieb im Jahre 1696: „Das Kapitel der Erbsen dauert ewig; die Ungebild, sie zu essen, das Vergnügen, sie gegessen zu haben, und die Freunde, sie noch zu essen, sind die drei Punkte, die unsere Prinzen seit vier Tagen behandeln. Es giebt Damen, die, nachdem sie bei dem König getafelt haben, zu Hause

SZABADALMAT új találmányokra
kieszközöl és értékesít
BERGL SÁNDOR
szabadalmi és mérnöki irodája
Budapest, VI. Erzsébet-körút 38. szám.
Szerkeszti a „Magyar Szabadalmi Közlöny“-t.

Hirdetmény.

Van szerencsém a t. utazó nagyközönséggel tudatni, hogy Halason a gabonapiacz téren, a legelénkebb forgalmi helyen levő „Nemzeti szálloda“-hoz címzett Patkós-féle vendéglő- és nagyszálló-helyiséget augusztus 15-től kezdve átveszem, az üzletet a t. utazó vendég urak kényelme és igényei szem előtt tartásával korszerű átalakítással és modern berendezéssel nagyobb tőkebefektetés által elsőrangú vendéglők és szállodák színvonalára emeltem, hol is tiszta és olcsó vendégszobák, továbbá kitűnő konyha és jó zamatos italok állanak a t. utazó közönség rendelkezésére.

Becses pártfogásukat kérve, vagyok Halason, 1893. évi július 20.-án.

tisztelettel
Hajdú János.

Diszitési-, mázoló- és fényező-intézet.

Pirchner Károly utóda
BUDAPEST,
Szövetség-utca 9. szám.

Elvállal kávéházak, vendéglők, táncztermek, színházak stb.

diszitési munkáit a legizlésebb kivitelben.



Budapesti jalousia (faablak-redőny) és ablak-redőny-készítő

SCHMIDT PÁL
Vörösmarty-utca 44/b.

Készít és ajánl:

Heveder-faredőnyt, fagördülő redőnyt

szabályozható acél-pánttal vagy rézmetszettel, továbbá mindennemű és minőségű

ablak-redőnyt

a legolcsóbb árakon.

Javítások pontosan és olcsón eszközöltetnek.

Erbsen vorfinden, um sie einer Magenbeschwerde zum Trotz vor dem Schlafengehen zu verpeifen. Es ist Mode, Bahnsinn . . .“

Die Vorliebe für die grünen Erbsen hat seitdem nicht abgenommen; es ist ein köstliches Essen. Die Spielarten derselben sind unzählig, eben so wie die Weisen, sie zu bereiten: mit Speck, mit Butter, mit Sahne, à la bonne femme, nach englischer Art und „à la Mire . . . poix“. Mit diesem unübersehbaren Wortspiel, das der Name einer abligen Kochkünstlerin darbietet, beendigt der französische Schriftsteller seine Causerie.

Hausbackener, indessen für angehende Köche und Köchinnen gediegener, spricht sich Felix von Numohr in seinem „Geist der Kochkunst“ aus:

„Junge Erbsen, große oder Saubohnen und halbreife weiße Bohnen sind zwar wegen ihrer Haut schwer verdaulich, doch halb nahrhafte Gemüße.“

Die jungen Erbsen (Pisum sativum, hortense) enthalten viel Zuckerstoff; dieser möchte leicht ihr bester Bestandtheil sein. Um diesen Zuckerstoff zu erhalten, muß man die grünen Erbsen in Fleischbrühe oder mit etwas Butter in Sparfassen Wasser gar dämpfen, ohne sie vorher in Wasser abzuspülen. Indes hat man in vielen Gegenden von England und Deutschland die Gewohnheit angenommen, die grünen Erbsen in reichlichem Wasser abzuspülen, den Sud mit allem Guten, was er den Erbsen entzogen, wegzugießen und alsdann dies ausgegungte Gemüße trocken aufzulegen oder mit Butter zugurichten. Man giebt ihnen auch wohl den Geschmack, den man ihnen entzogen, durch die Kunst wieder, indem man sie zuckert und würzt. Ich überlasse dem verständigen Leser, unter beiden Methoden die bessere zu wählen.

Die grünen Erbsen binden sich auch mit anderen Gemüßen, als Spargeln, gelben Wurzeln, Artischocken, jungen Kürbissen, auch mit eingedampftem Geflügel, Lammfleisch oder Aehnlichem. Sie geben auch vortreffliche Suppen.“

In der That geben sehr junge Erbsen, zarte Spargelköpfe, altelei Wurzeln und Kürbiserwerb, nach Kunoher'scher Vorschrift nicht zu lange gekocht, „damit ihr Geruch und Geschmack nicht verduunste“, eine herrliche Brühe.

Was die beliebte Zusammenstellung der grünen Erbsen mit saftigem Schinken und ähnlichen Beilagen anbetrifft, so äußert sich darüber M. von Strauß in dem lehrreichen Bude „Unsere Gemüße“ folgendermaßen:

„Wenn die Erbsen als Speise auf vornehmen Tafeln vorzugsweise gern mit fettem Hamburger Rauchfleisch oder Schinken in Burgunder servirt wird, so liegt das nicht bloß im Glauben oder in der Phantasie der Epikuräer, sondern es ist geboten, insofern ihrer stofflichen Eigenschaften, der man durch die fette Zuthat dieselbe benimmt und sie dadurch leichter verdaulich macht. Die Entziehung aller fetten Substanzen ist überhaupt oft sehr nachtheilig und wirkt gar nicht, wie so viele Frauen meinen, verschönernd auf die Haut, sondern bewirkt gerade das Gegentheil.“

So meint M. von Strauß.

Die jungen Erbsen sind ein Gebiet, auf dem sich Vegetarier und Fleischesser in Freundschaft und Neutralität begegnen, indem sie dem letzten Gerichte gleichmäßig zugehen sind, wiewohl die erstgenannte Gattung die der letztern unentbehrliche „Beilage“ verschmäht, ja verabschät. Ueber Geschmackssachen läßt sich eben nicht streiten. Schließen wir diese harmlose Plauderei mit einigen stimmungsvollen, der eigenen Lyra entlockten Versen zu Ehren des entzückenden Gemüßes:

Liebtlich ist der Wald im Frühlingskleide,
Liebtlich sind der Jungfrau Purpurwangen,
Aber Erbsen auch sind Augenweide,
Wenn sie grün auf weißer Schüssel prangen.

Kein profanisch ordinär Gericht
Sind sie, nein, ein duftig Feingebild,
Zaubern uns den Frühling vor die Seele
Und den Nücten der Philomele.

„Verband“.

A szalmaözvegy.

Az én kedves hüselöm csendes nyugalmában, ott a pompás árkokok alatt, megzavart a multkor valaki. Közönséges ember, olyan mint sok más száz, kiket ilyenkor, mikor »tout Budapest« — no meg az Istvánnapra felrändult vidéki atyafiak — kizorít a napi dolgak az Andrássy-út poros fullasztó légkörébe, a széles úton szaladni láthatunk.

Irigylem Önt. Magát senki sem bántja! Hanem minket szegény szalmaözvegyeket! Fogalma sincs róla! Nem elég, hogy míg feleségünk fürdön van, minket itthon a méreg meg a fürdői számlák majdnem tönkretesznek, még hozzá a legalacsonyabb gyanusítással is illetnek.

Szólt a szegény »gyanusított« és a szegény ártatlan Vendéglős legujabb számát úgy vágta oda az asztalhoz, hogyha azt az én szerkesztőm látja, hát bizonyára kileli a harmadnapos hideg-lelés.

»Nana! Mért olyan haragos? Talán már csak hazajön a kedves feleség az aranyos kis Erzsikével?«

Dühös pillantással igyekezett tönkre tenni a sarga földig.

Ah! Vagy úgy. Gondolhattam volna! Bizonyára még nincs itt »ó«. Talán kissé korán jött, jó Szabó uram. De nézze csak, az a szöke Nagysám ott a tülödralon, no most éppen ide néz, úgy látszik Önre várakozik. Ejnye, ejnye, ha ezt a jó Szabóné asszonyom lát. . . .

Ezer teregette. A kakas csipje meg, hát már Uramöcsém sem hágy kékébe. Hát hol az ördögbe is igyam már a feketémel, ha már sehol sem

hagynak békében. Mondom, nem elég a rengeteg kiadás meg bajlódás a sok cselédséggel, még hozzá erővel komédiát akarnak az emberrel játszani.

»De kedves Szabó uram, hát mi is a baja magának tulajdonképen?»

»Hogy mi bajom van? Tönkre vagyok téve.«
Oda van a nyugalom, megelégedettségem, amióta a feleségem a lányommal Tarcasára mentek fürödni. Mintha bizony a Császárfürdőben nem eléggé jól lehetne fürdeni. Mindennel bajom van, mióta az asszony nincs a háznál. E mellett még azt mondják az emberek, »oh azok a boldog szalma-özvegyek, azok élnek, azok élveznek. S mivel néhány ledér fickó a felesége távollétében a karikagyűrűjével együtt a lelkiismeretét is a zsebébe dugja, hát mindenki rajtunk mutat. Igazán neveléses.«

»De kedves...«
»Semmi de. Mesét akar mondani? Tudom, ért hozzá, hiszen mestersége, hanem hát én is szolgáthatnék némi adatokkal a realizmushoz.«

Halljuk!
Jó! Nemde az alvás az ember legszentebb jogaiboz tartozik? Mióta szalmaözvegy vagyok, oda az éjjeli nyugalom. Hat órakor reggel jönnek a festők, hogy az egész lakást újra fessék. Emiatt persze már öt órakor nem tudok aludni. A festőművészek különös üdvözlése eltart egy félóraig azután öltözködni kezdenek, majd pipára gyujtanak. S mindezt olyan nem annyira lelki, mint inkább testi nyugalommal teszik, hogy a hajam is az égnek mered. Eddigre már hét felé jár az idő, félig-meddig már én is felöltözködtem, bemelegyek közéjük, hogy jelenlétem súlyával nagyobb szorgalomra serkentsem őket. Mérges veszek rá, hogy az egyik gazember éppen ekkor szándékosan ejti le esetjét vadonatúj szürke Ferencz-Józsefemre. — Legyűröm ezt a mérges is.

Pour la bon bouche ennyi éppen elég. Mari! Kávét! kiabálók ki az előszobába. Ez a lány nagyszerűen főz, de felénksége és feledékenysége egyenesen két-ségbetejt. Mari nem hallja kiabálását. Kimegyek a konyhába Üres No azt a hétszáz... A konyhaajtó tárva-nyitva, az asztalon az ezüst-kávészervíz.

Azt hiszi talán uram, hogy ilyen kiabálók már nem lópnak az emberek? No jó. Hisz a cseléd mindjárt visszajön, addig bezárom az ajtót és elolvasom a Budapesti Hirlapot. Hopp! hisz azt a feleségem maga után küldeti Balaton-Füredre. No Szervusz! A cselédet hiába várom. Nyolczra jár és nekem a hivatalba kell sietnem. Egyedül kell hagynom a munkásokat a lakásban. És hozzá reggeli nélkül. Ah ez borzasztó. Amint kimegyek a folyosóra hát ott látom Marit tárgyalni a szomszédbeli lakásokból. Vajaskifliért szaladt le, igazolja magát sírva — mert tudja, hogy azokat »jobban« szeretem.

S mivel visszajövén, a konyhaajtót zárva találta, azt hitte, hogy a magával vitt kulcsot elvesztette s lakatossal akarta az ajtót kinyitlatni. Eközben persze elkéstem. A bankba, hol aznap quaestor voltam, kocsin hajtattam. Rosz üzletek, az asszony fürdőben, ilyen mellékiadások, meg szerencse, hogy az öcsém ellátja a korcsmát és Lotti az új szakácsnőm kedvemre való ebédet készít. Éppen délutáni álomhoz készülök, pipámban még csak néhány szippantásnyi, hát nem felzavarnak? Levél Füredről. A feleségem mint rendesen »még egy kis pénzt« kér, az Erzsike huszonötfele komisszióval tüntet ki. Azonkívül pedig tudjam meg a Gal ügyvédék fiától, ki szinte megbukott, hogy mikor lesznek a »javító vizsgák.« Köszönöm. Most már aludhatnék. Félre akarom húzni a függönyöket, hát akkor jut eszembe, hogy azokat bizony leszedte a feleségem, s tudja Isten, hova rakta el jól beporozva.

Estéig elkészültek a festők munkájokkal. A padlókat is beeresztették. Lábuhegyen megyek a szüzpadrón, hogy a friss viaszkozást el ne rontsam, hát az én gyáva cselédem nem kezd el ijedtében: gyilkost, rablót kiabálni? S így megy az napról napra, estétől reggelig, reggeltől estéig. Minden perczen valami új bosszuság, valami új méreg.

Nos, barátom, fog-e még ezek után is szellemes tárczákat írni a szalmaözvegyek irigylendő állapotáról? Alig hiszem. Látom szememben a részvét könyve csillog. Köszönöm, jól esik részvétét látnom!

Pfuj! De meleg van. Louis! még egy gazdát!
—r— a.

—r— a.

—r— a.

—r— a.

—r— a.

—r— a.

—r— a.

—r— a.

—r— a.

—r— a.

—r— a.

—r— a.

—r— a.

In erster Linie kommt in dieser Beziehung das Kernobst — Äpfel und Birnen, eventuell auch Trauben und Zwetschken — bei der Konservierungs-Frage in Betracht. Wohl werden große Mengen der genannten Obstgattungen alljährlich aufgehoben und thatsächlich für den Konsum späterer Zeit reservirt. Allein man muß staunen, daß bei uns behufs Konservierung dieser verhältnismäßig sehr haltbaren Obstgattungen, wenn die richtigen Obstsorten ausgewählt werden, so wenig das Beispiel anderer Länder und die Erfahrungen der forschenden Wissenschaft berücksichtigt werden. Der hohe Gewinn, der aus der Konservierung frischen Obstes resultirt, sollte die Produzenten oder die Obsthändler anspornen, gleicher Vortheile theilhaftig zu werden, die andernorts mit geringen Mühen und Auslagen erzielt werden.

Die Sorge des Obstzüchters, der Obst durch längere Zeit aufbewahren will, beginnt mit der Ernte des Obstes. Das Obst muß vor der vollkommenen Reife vom Baume genommen werden, am besten etwa acht Tage vor dem Eintritte der Reife. Erreicht das Kernobst am Baume die volle Reife, dann kann selbst die sorgfältigste Konservierungsart das Obst nicht vor Veränderungen schützen. Es verliert an Wohlgeschmack und geht leicht in Verderbniß über. Statt einer saftigen, wohlgeschmeckenden Birne erhalten wir ein mehliges geschmackloses Prunt. Die Früchte sollen die Nachreife während des Lagerns erreichen, und je länger wir diesen Prozeß hinausziehen können, desto besser konserviren wir das Obst, desto werthvoller wird das Produkt. Zu frühes Abnehmen ist jedoch ebenfalls schädlich, da dann das Obst nie den vollen Geschmack erreicht. Demnach muß bei jeder einzelnen Obstsorte und in jeder einzelnen Gegend diesbezüglich die Erfahrung den richti-

gen Augenblick der Obstpflücke bestimmen, wobei überdies die Witterung, sowie die Temperatur ein entscheidendes Wort mitprechen. Als allgemeine Regel kann jedoch gelten, daß Sommer- und Herbstobst in späterem Reifezustande gepflückt wird, während der langsame Reife-prozeß des sogenannten Winterobstes selbst ein früheres Abnehmen gestattet.

Eine sehr wichtige Sorge besteht darin, nur vollständig unverletztes Obst aufzubewahren. Jede, auch die geringste Verletzung des Obstes bringt unausbleiblich das Verderben des Stückes mit sich. Aus diesem Grunde muß das zu konservirende Obst sorgsam gepflückt und jedes einzelne Stück für sich allein vom Baume getrennt werden, will man nicht unliebsame Verluste erleiden. Wenn möglich, soll jede einzelne Frucht mit dem Stiele vom Baume genommen werden. Entschieden abzurathen ist das Schütteln der Aeste, wodurch dann die Früchte, auf den Erdboden geschleudert, mannigfache Verletzungen erleiden und zur Aufbewahrung untauglich werden. Alle Obstsorten sind unkleidet mit einer feinen schützenden Wachsschichte, die eben deren Konservierung ermöglicht.

Der sogenannte Reim bildete eben diese zarte Wachsumhüllung, und diese soll unverfehrt erhalten bleiben. Alle Stöße oder Erschütterungen müssen vermieden werden. Am sorgsamsten geschieht das Pflücken durch die Hand, und werden auch hiebyrd das Obst und die Bäume am wenigsten beschädigt. Strenge ist darauf zu sehen, daß das gepflückte Obst in den Körben sich nicht durch die eigene Schwere drückt; deshalb soll jede einzelne Lage durch eine entsprechende Schichte von Moos oder in dessen Ermanglung von Heu geschirmt und nicht viel solcher Lagen über einander gehäuft werden.

! : Novität auf dem Gebiete der kulinarischen Literatur ! :

Soeben ist erschienen :

„Die moderne französische Gastronomie.“
Lexikon

der französischen Kochkunstergewinnisse und der im französischen Service verwendeten Nahrungs- und Genussmittel (Natur- und Kunstproducte), Getränke etc.

Ein Hilfs-, Lehr- und Nachschlagebuch

für Gastrosophen, Gastgeber, Hôteliere, Restaurateure, Haushofmeister, Köche, Oberkellner, Service-Chefs und das gesammte Hôtel- und Restaurations-Personal.

Das Werk gibt Auskunft über: Die hauptsächlichsten, gangbarsten modernen Gerichte und Esssachen der französischen Küche, wie selbe bei Höfen, Herrschaftshäuser, Hôtels, Restaurants, etc. zur Tafel gelangen; es enthält ferner sämtliche für die Tafel geeigneten französischen Weine mit Angabe ihrer Lage, Gemeinde oder Departements, sowie deren Classification etc. Ausserdem findet man in demselben die Erklärungen küchentechnischer französischer Fachausdrücke nebst vielen gastronomisch-wissenschaftlichen Bemerkungen, sowie eine Vorlage der modernsten Menu-Formen.

Verfasser: Franz GIBLHAUSER und Carl SCHEICHELBAUER.

Bestellungen nimmt entgegen: Carl Scheichelbauer, Wien, I. Judenplatz 6.

Preis: { Brochirt. 3.— fl. = 5 Mark = 6 Fres 80 Cent.

{ Gebunden 3.60 fl. = 6 Mark = 8 Fres — —

Porto-Zuschlag für Oesterreich-Ungarn u. Deutschland 10 kr. = 20 Pfg., für das übrige Ausland 35 Centimes.

Jegeskamrákat és jegesházakat

valamint

jégszekrényeket

szállít a legjobb szerkezettel és szolid kivitelben

vendéglők,
kávéházak,
czukrászdák,
mészárszékék és
húsfüstöldek
számára

BOLLINGER FERENCZ

mérnök

jégszekrény-gyára

Bécs, VI. Magdalenenstrasse 4.

Eiskammern

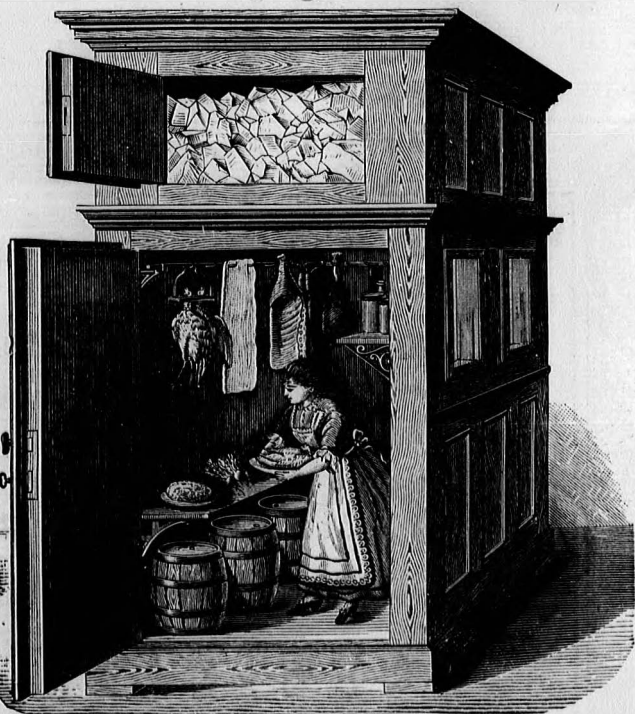
und

Eishäuser

sowie Eiskästen für Gast- und Kaffeehäuser, Conditoreien, Fleisch- und Selchereien etc. nach bestem System in solider Ausführung liefert die Eisschränke-Fabrik des

Ingenieur Franz Bollinger in Wien

VI. Magdalenenstrasse Nr. 4.



Das dergestalt geerntete Obst kommt nun in den Aufbewahrungsraum, um dort geraume Zeit zu verweilen. Schädlich beeinflussen den Zustand desselben die eintretende Verbunstung des Wassergehaltes des Obstes, dessen Folge ein Zusammenschrumpfen der Äpfel und Birnen ist, ferner das Auftreten verschiedener Pilze, welche die Zerfegung des Obstes herbeiführen.

Als sicheres Gegenmittel dient eine niedrige Temperatur des Aufbewahrungsortes (5 bis 8 Grad Reaumur), wodurch die Verbunstung verzögert wird, andererseits die Verwendung eines Umhüllungs-Materials, welches den Zutritt der Pilze hindert. Die niedrige Temperatur des Aufbewahrungsortes verlangsamt ferner den Eintritt der Reife der Obststücke, und dies ist ein besonders zu berücksichtigender Umstand. Auch das helle Tageslicht ist in dem Aufbewahrungsraum zu meiden, da dasselbe die Zerfegung fördert und über es Temperatur-Schwankungen herbeiführen kann. Nach den bisherigen Erfahrungen hat sich am besten als Umhüllung trockener Sand für das Kernobst bewährt. Abwechslend eine Lage Früchte mit einer Lage trockenen, feinförnigen Sandes, ohne daß die Früchte durch das Gewicht der aufgeschauften Schichten gedrückt werden, hat bisher allen Anforderungen entsprochen. Die Früchte erzieht langsam in dieser fühlten Temperatur ihre Nachreife, bleiben vor Verdunstungsverlusten bewahrt und durch die Sandschichte vor den Angriffen der Pilze geschützt. Ueberdies kann durch Verbrennung von Schwefel der Raum von den schädlichen Pilzen und Bakterien befreit werden. Trotz emsiger Vorsicht wird jedoch hie und da ein Apfel oder eine Birne in Fäulniß übergehen; diesfalls ist genaue Aufsicht nötig, um die unbrauchbar gewordenen Stücke zu entfernen, welche sonst das Verderben des ganzen Vorrathes bewirken würden.

Bor, sör, élelmi és élvezeti cikkek vegyelemzésére legmelegebben ajánljuk a t. szállodás és vendéglős uraknak, valamint a nagyérdemű közönségnek dr. **Telbisz János** kir. keresk. törvényeski hites vegyész nyilvános műszaki vegyészeti intézetét, Budapest, Andrássy-út 47.

szám. Kivánatra felvilágosítások és árjegyzékek bérmentve küldetnek. — A kiállított bizonyítványok és leletek jogérvényesek.

— A budapesti szállodások, vendéglősök és korcmárosok ipartársulata minden hét pénteki napján társas reggelit tart, és pedig: szeptember 1-én **Wirth Ferencz** úrnál, IX. lilium-utca 23.

csütörtökön, szeptember 7-én **Schnell József** úrnál, VII. Klauzál-utca 5. szeptember 15-én **Simon Pál** úrnál, Páris-szálloda.

— Az I.—III. kerületi vendéglősök társas-összejöveteleiket hetenkint **szerdán** délután 4 órakor tartják, és pedig:

szeptember 6-án **Heberger Károly** úrnál, III. kis korona-utca 68.

szeptember 13-án **Frischgesell F.** úrnál, II. medve-utca 6.

A „Budapesti magyar pinczér-asztaltársaság” rendes összejövetele minden csütörtökön az üzleti órák után

a **Schnell-féle** vendéglőben, Klauzál- és dohány-utczák sarkán.

Uj takarékpénztár Budapest. Egy általánosan érzett hiányt pótlandó, bizonyos körökben egy új takarékpénztár alapításával foglalkoznak. Ezuttal dunajobbparti polgártársaink vannak érintve általa, miután az új takarékpénztár a Várban (I. kerület) tervezetik. Az új takarékpénztár alapítása számára több I. kerületi előkelő polgár van megnyerve, a pénzügyi realizációt pedig az iparbank vállalta magára.

Famiftenhaus-Einweihung. Der in den Budapester Gastwirthkreifen vortheilhaft bekannte, am Eskü-ter etablirte Kaufmann **W. Löwenstein** hat sein am Christinenstädter-Ring 59. neu erbautes Familienhaus am 30. August eingeweiht und zu diesem Behufe viele Herren Gastwirthte zu Gaste geladen. Zu diesem Feste (im gewöhnlichen Leben „Hausnndl“ genannt) sind 49 Gastwirthte und einige Hoteliers erschienen. Genossenschafts-Präsident **Gundel János** hielt bei dieser Gelegenheit eine sehr launige, auf die Einweihungsfeier des Hauses Löwenstein bezughabende Anrede, welcher allseits Beifall gezollt wurde. Bei Speis und Trank öffneten sich die Schenken der Beredsamkeit und all das Gesprochene kulminirte darin, daß Herr Löwenstein hochleben möge. Wir selbst schließen uns den Wünschen Aller, insbesondere dem des Wildpret-händlers **Pál** mit Vergnügen an: „Haus Löwenstein möge noch durch viele Generationen der Budapester Gastwirthschaft in demselben erfreulichen Maße erhalten bleiben, wie heute.“ In später Abendstunde kehreten die Geladenen in fröhlicher Stimmung zu ihren Laren und Benaten heim.

Das Hotel Jägerhorn hat einen seiner besten und beliebtesten Kellner durch den Tod verloren. **Yudwig Schmidbauer**, ein tüchtiges und altes Mitglied des Kellner-Vereins, starb nach längerem Leiden in seinem 39. Lebensjahre. Zu seinem am 21. August stattgefundenen Leichenbegängnisse haben sich zahlreiche Freunde und Kollegen des Verbliebenen eingefunden. Unter Vorantragung der Kellner-Vereinsfahne geleiteten sie ihren tiefbetrauerten Kameraden auf dem letzten Gange bis zur Franziskaner-Kirche. Hinter der mit herrlichen Blumenkränzen reich bedekten Bahre schritten die nächsten Angehörigen des Verstorbenen, und den laugen Zug schlossen der allseitig verehete und um den Budapester Kellner-Verein hochverdienstvolle Oberkellner des Hotels Jägerhorn **Arnold József**, der gegenwärtige Kellnervereins-Präsident **Tomola Roland** und der Oberkellner des Hotels Hungaria **Hillebrand József**, denen sich der Redakteur dieses Blattes, welcher auch im Leben stets ein Verehrer Schmidbauer's war, angeschlossen hatte. Bei der Franziskanerkirche löste sich der lange Zug auf und wurden sodann die irdischen Ueberreste nach dem

NAGY IGNÁCZ

pinczefelszerelési cikkek üzlete
Budapest, VII., Károly-körút 7. szám.

Ajánlja dúsan felszerelt raktárát
leginkább mint kitünőnek ösmert **Neehvile-féle**

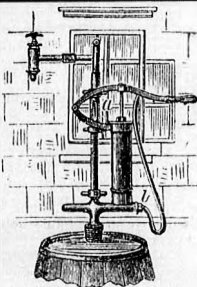
Pezsgőző Söresapokban;

légnymatu sör-szivattyuk, Alpaca folyadék-mérők,
borszivattyuk és kaucsuk tömlők; továbbá
parafa-dugaszok, bor- és sör-
palaczkok, alnák, vakcsapok
minden e szakmába vágó tárgyaktól

PATENT
MOUSSE
REGULIRBAR

NEU!

Képes árjegyzék ingyen és bérmentve.



Cs. és kir. szabad. tulajdonosa

NECHVILLE JÓZSEF

érezáruk, pinczészeti-gépek,
szivattyuk és szerszámok gyára,

érezöntöde

Bécs, Wieden, Rainergasse 23.

Szabadalom önpezsgető csapokra.

Szabadalom peronospora-készülékre,
mindennemű és bármely célra használható szivattyúkra.

PATENT
MOUSSE
REGULIRBAR

NEU!

Ügyes és megbízható képviselő kerestetik.

Die Papier-Tapeten-Niederlage

JERK & SCHUSCHITZ

in WIEN I., Getreidemarkt 2 Ecke Friedrichstrasse

empfehlte ihr reichassortirtes Lager aller Arten

Tapeten von 12 kr. pr. Rolle aufwärts

bis zu den feinsten Gobelins, Veloutés und Ledertapeten.

ÜBERNAHME der DECORATION von KAFFEEHÄUSERN, Restaurants, Hôtels und Neubauten
bei BILLIGSTER BERECHNUNG und VOLLSTER GARANTIE.



Muster und Kostenvoranschläge franco.



Zentralfriedhofe überführt. — Wir fühlen es als unsere angenehme Pflicht zu vermerken, daß der Vorsteher des Wiener Hotelgremiums, Herr Gemeinderath Seiler aus Anlaß des Ablebens Schmidbauer's an den Budapesti Kellner-Verein das nachstehende Telegramm gerichtet hat: „Ich bitte, mein innigstes Beileid ob des Verlustes, welchen ihr Verein durch den Tod Schmidbauer's erlitten hat, entgegenzunehmen. Gott segne sein Andenken. Seiler.“

A vasuti vendéglősök országos tanácskozására 6. évi szeptember hó 4-én lesz a József-főherczeg-szálloda dísztermeiben. A kongresszuson, amely iránt nagy érdeklődés mutatkozik, Török István gödöllői vasuti vendéglős fog mint előadó szerpelné. A tanácskozás után küldöttség megy a kereskedelmi miniszterhez és emlékiratot fog neki átnyújtani.

Das altrenommierte Hotel Erzherzog Karl in der Rüntnerstraße in Wien steht, wie eine Kundma-

chung der „Wiener Zeitung“ zeigt, vor der gerichtlichen Lizitation. Die Kundmachung lautet: „Hoteleinrichtung und Wein. Von dem k. k. städtisch delegirten Bezirksgericht Innere Stadt I. in Wien wird mit Edikt vom 26. Juni 1893 zur Bornahme der Zeitbietung der auf 49,278 fl. 88 kr. ö. W. geschätzten Hoteleinrichtung und Weinvorräthe, der 22. September 1893 für den ersten und der 13. October 1893 für den zweiten Termin bestimmt. Kauflustige haben daher an den bestimmten, nöthigenfalls den folgenden Tagen, präzise um 10 Uhr Vormittags, in Wien, I. Bezirk Rüntnerstraße Nr. 31. zu erscheinen.“

Wie viel Bierbrauereien gibt es in der Welt? Nach einer interessanten Anstellung, die wir im „Journal des Débats“ finden, gibt es gegenwärtig rund 51,000 Bierbrauereien in der Welt. Davon entfallen 36,240, also mehr als zwei Drittel mit einer jährlichen Hervorbringung von 47 1/2 Millionen Hektoliter Bier auf

das deutliche Reich. An zweiter Stelle steht Großbritannien mit 12,874 Brauereien und 35 Millionen Hektoliter Bier. In weitem Abstände folgen Oesterreich-Ungarn mit 1942 Brauereien und 13 Millionen Hektoliter, Belgien mit 1270 und Frankreich mit 1014 und 8 Millionen Hektoliter Jahresproduktion. Den geringsten Bierverbrauch hat Rußland mit 5 Liter auf den Kopf der Bevölkerungszahl, den höchsten Baiern mit 221 Liter jährlich, worauf die Stadt Berlin mit 191 folgt.

Ein Engländer wird Nacht vom Stellner geweckt, weil Feuer im Hotel entzündet war. „Wo brennt es?“ war des Schlafers schlaftrunkene Frage. „In Nummer 5,“ antwortete der pflichteifrige Stellner. „Welche Nummer habe ich?“ „Nummer 12,“ war die Antwort. „Gut,“ sagte der Fremde, „wecken Sie mich wieder, wenn Nummer 11 brennt.“

Stapphorweers.

Zwei Damen saßen beim Magout, Die eine griff auch hastig zu, Die andre konnt' nicht essen, Sie hatt' ihr „Gebiß“ vergessen!

Die einem Steinfelsen entspringende kristallreine
VÉGHLESER

„Vera“-Quelle

ist der beliebteste und an Kohlensäure reichste Sauerling.

Wirksam bei Verdauungs-Störungen.

Mit Wein vermischt, ist sie ein erfrischendes, reines Sauerwasser,

färbt den Wein nicht,

aus welchem Grunde es von dem p. t. Publikum als Spritzer gern getrunken wird und die Herren Gastwirthe dasselbe allgemein eingeführt haben.

Neueste ärztliche Zeugnisse für die „Vera“-Quelle:

Das Wasser der Vera-Quelle habe ich sowohl an mir selbst, als auch in meiner ärztlichen Praxis versucht und dabei gefunden, dass dieses günstig zusammengesetzte Wasser die Schleimabsonderung der Luftröhren-Organen erleichtert, den Appetit steigert und den Ernährungstractus zur lebhafteren Thätigkeit anspannt; demzufolge ist es bei Verschleimung der Athmungswege, schwacher Verdauung und in allen jenen Krankheiten zu empfehlen, welche mit Ernährungsstörungen verbunden sind; ferner in Anbetracht dessen, dass die Vera-Quelle unmittelbar aus einem Trachytelsen entspringt und daher mit organischen oder in Verwesung befindlichen Stoffen nicht infiziert ist, betrachte ich es für wichtig, die Anwendung dieser Quelle (statt Trinkwasser) während Epidemien und in malarischen Gegenden; endlich ist die Vera-Quelle in Folge ihres reichen Kohlensäure-Gehaltes mit Wein oder Obstsaft gemengt, auch als erquickendes Getränk sehr zu empfehlen.

Budapest, am 15. März 1889.

Dr. Tihamér Balogh

praktischer Arzt
Honorar-Oberarzt des Komitats und der Stadt Arad.

Auf der Abtheilung für innere Krankheiten des unter meiner Leitung stehenden k. ungar. Landes-Spitals, mache ich bereits seit längerer Zeit bezüglich Wirkung der Véghleser Vera-Quelle Versuche, und es dient mir zur Freude, bestätigen zu können, dass dieser neueste Schatz unseres Vaterlandes in erster Linie beim chronischen Magen- und Darmkatarrh, in Fällen des selbstständigen Rachen- und Luftröhren-Katarrhs, bei Bright'scher Krankheit eine vorzügliche Wirkung besitzt; verlässlich ist die Wirkung ausserdem bei dem, die Herzleiden begleitenden Luftröhren-, Nierenbecken- und Blasen-Katarrh endlich bei Exsudaten des Brustfeldes.

In Folge des reichen Kohlensäure- und Natrium-Gehaltes ist das Wasser sehr wohlnehmend und erquickend, dabei behufs Erhöhung der Schleim-Absonderung immer sehr vortheilhaft zu verwenden.

Pressburg, am 22. Juli 1888.

Dr. Gabriel Pávay-Vajna
Primarius des Landes-Spitals,
Mitglied des Landes-Sanitäts-Rathes etc.

Erhältlich in allen Apotheken, Spezereihandlungen und Gasthäusern.

Hauptniederlage: **VII., Elisabethring 56.**

25mal prämiirt.

25mal prämiirt.

Sigmund Taussig

Weingärtenbesitzer in Pécs, Villány und Nagy-Harsány,

Weingrosshandlung

Fünfkirchen (Pécs),

eigene Kellereien in Pécs und Villány, empfiehlt

alle Sorten

Roth-, Weiss- und Schillerweine,

sowie **Branntweine** und **Slivovitz** in reicher Auswahl und grossen Vorräthen zu den billigsten Tagespreisen. Im Herbst, bei rechtzeitiger Bestellung **Trauben-Versandt** und Versandt von einheimischen Reben edelster Sorten.

Preiscurant auf Verlangen gratis.

Billigste Einkaufsquelle

für die

Herren Gastwirthe und Kaffeelieder

in allen Gattungen

Glas- und Porzellanwaaren

in reichster Auswahl zu Fabrikspreisen in der

Central-Niederlage der

vereinigten ungarländischen Glasfabriken-Aktien-Gesellschaft

Grosse Feldgasse Nr. 8.

Weiszer Brúno

Papir-kárpit gyári
raktár

Papiertapeten Fabriks-
Niederlage

Budapest, VIII. József-körut 41. sz.

Átvesz szállodák, kávéházak,
éttermek és új épületek kár-
pitozását.

Übernimmt die Tapetirung
von Hôtels, Cafés, Restau-
rants und Neubauten.

Különleges kárpitok kávéházak részére.

Spezialitáten-Tapeten für Kaffeehäuser.

1.6 1.6 Szenzáció!

keltének az újonnan feltalált antimagnetikus

eredeti **genfi goldin-remontoir-zseborák.**

Ezen órák pompás és elegáns kiállítása következtében a valódi aranyórától még szakemberek által sem különböztethetők meg. A gyönyörűen ötvözött tokok mindenkor teljesen változatlanul maradnak és a jó járásért három évi írásbeli kezesség nyújt.

Ara darabonként 6 frt.

Az órák 116 valódi goldin óraláncok biztonsági zárrakocscsal, sport-, marquis-vagy páncél-típuson, darabja 1 frt 50 kr. Minden órához egy birtokos ingyen adatik.

A goldin-órák kiváló megbízhatóságuk folytán máris a nagy r és osztrák államvasutak legtöbb hivatalnokai által használtatnak és kizárólag az alulírott központi raktár által kaphatók.

FISCHER ALFRED. Bécs. I. Adlergasse 12.

CSÁKY ÁRMIN

Budapest,

VI. kerület, Andrassy-út (octogon-tér) 51.

Kitüntetett: 1885 évben a budapesti országos kiállításon,
1889 évben a párisi világkiállításon.
Ajánl

Konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, cukrász, hentes stb. számára.

Kabátok zsinórvélezből frt 1.50, 2, 2.50.

Kabátok piqúee-vélezből frt 2, 2.50, 3.

Kabátok csinavt. v. satinból frt 1.25, 1.50, 2, 2.50

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kammgarnból, kék, fehér csikos, 2.50 egész 3 frting.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.

Szakács-kötények, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.

Szakács-sapkák, különféle alakban kr. 25, 30, 35, 40.

Ezen felsőruházati cikkeimnek külön specialitása és a legtöbb őráság, szállodák és konyhákba általam szállítatik.

Részletes árjegyzékek

fehőrnemű és férfi-ruhákban kívánatra ingyen küldetnek.



Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

„TELEFON“



engedélyezett lakás- és ablak-tisztító
épület- és magán-tisztítási vállalat

VI. ker., Dessewffy-utca 3.

Ajánlja magát a tisztelt
vendéglős és kávék uraknak
ablakok, tükrök, czimtaóblák, falak,
plafond, lámpák, csillárok tisztán tartására.

Padlózatok felmosása és beeresztése stb. stb.

KÜLÖNLEGESSÉG

Auer-féle izzólámpák tisztántartása.

Tisztelettel
Telefon 1324. **Hess Bálint** vállalkozó.

Wichtig für die Herren Hoteliers, Gastwirthe
und Kaffeesieder.

— Die echte, waschbare —

Fussboden-Sparwichse

(reines Fichten-Präparat)

von SCHNEIDER & Co. in WIEN



ist das beste und billigste Selbsteinlassmittel für harte und weiche Böden, trocknet sofort und gibt ohne zu bürsten einen spiegelblanken Glanz. Preis pro Dose 1 fl. 60 kr., 85 kr. und 45 kr. 1 Dose à 45 kr. genügt für ein geräumiges Zimmer.

Vorrätig in jeder Drogenhandlung, Farbenhandlung und in jedem grösseren Spezereigeschäfte.

Generalvertretung und Niederlage bei
Joh. Emerich Schuller, Budapest, VI., váci-út 57. sz.

Wilhelm Pittner

Erste Dampfpräge-Anstalt und Metallwaaren-Fabrik

WIEN, V. Hundsturner-Str. Nr. 13.



Erzeugt: **Medaillen und Münzen** in allen edlen und unedlen Metallen
Zahlmarken für Wirthe und Fabriken in den verschiedensten Formen und Grössen. **Spielmarken, Hundemarken** für Städte und Gemeinden.

Bestandtheile zur Syphon-Montirung.
Diverse Gegenstände für Elektriker.
Metalllösen für Theerdecktücher.

Gepresste Metall-Aufschrift-Tafeln für Strassen-, Haus- und Thür-Nr., Assecuranz-Tafeln etc.

Uebernimmt alle Aufträge für **Dreh-, Fräs-, Stanz- und Zugarbeiten** zu den billigsten Preisen.

Kosten-Ueberschläge und Preislisten gratis und franco

Telephon-Nr. 2105. — Postsparcassa-Conto Nr. 809.784.

Neueste Patent Universal Biermousseaux-Pippen,



welche sich durch diese unübertreffliche Erfindung den erfolgreichsten Eingang in Oesterreich-Ungarn und dem Orient verschafft haben, sind sammt kompletter Schank- u. Kellerei-Einrichtung, laut Preis-Katalog zu beziehen in allen technischen Geschäften und Eisenwaaren-handlungen am ganzen Continent.

Metallgiesserei des
L. F. MENSCHIK Wien, XVI., Koppstrasse 16.

Gegründet 1868. Prämiirt bei 20 Ausstellungen.

KARL HOFFMANN

Budapester Leichenbestattung.

IV. Bezirk, Leopoldgasse Nr. 6.

Ausführung schöner und preiswürdiger
Leichen-Bestattungen mit nach französischem Muster gebauten eigenen prachtvollen
GLAS-LEICHENWAGEN. Besonders bemerkenswerth I., II., III und IV. Classe Bestattungen mit Glas-Leichenwagen.
Prachtvolle Aufbahrung zu jeder Classe.

Lager von
HOLZ-, METALLSÄRGEN und Grab-Kränzen.
Ueberführung von Leichen in hermetisch verschlossenen
DOPPEL-METALLSÄRGEN nach jeder Richtung des In- und Auslandes.

Filial-Geschäft: VI., Grosse Feldgasse Nr. 10.

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 legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

Die k. u. k. priv.

Maschinen- u. Metallwaaren-Fabrik

von
G. BERNHARDT & SÖHNE
in Wien,
XII. Gaudenzdorf, Hauptstrasse 23

empfehlen als **Spezialitäten:**

Maschinen für Fleisch-zerkleinerung, Salami- und Wurstfabrikation.
Gas- und Petroleum-Motoren für Ventilationszwecke, elektrische Lichtbetrieb, Schöpf- u. Pumpwerke.
Drahtnetz-Matratzen in unverwüthlicher Qualität, zu billigsten Fabrikspreisen.



Lábbajban szenvedőknek ajánlom saját gyártmányú lábbeli-készítményeimet.

GERŐ A DOLF

cipész-mester BUDAPEST, V., fürdő-utca 2. szám, Diana-épület. — Telefon 1081. szám.