

# 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-nagyszálloda” betegsegélyező-pénztárának

### HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>Megjelenik minden hó 1-en és 15-én.</p> <p>ELŐFIZETÉSI ÁRAK:</p> <p>Egész évre . . . . . frt 6.— Negyed évre . . . . . frt 1.50 Fél évre . . . . . frt 3.— Külföldre negyedévenként frt 2.—</p> <p>Érkezik am 1. und 15. jedes Monats.</p> <p>Pränumerations-Preis:</p> <p>Quinquejährlich . . . . . fl. 6.— Vierteljährlich . . . . . fl. 1.50 Halbjährlich . . . . . fl. 3.— Für das Ausland vierteljährlich fl. 2.—</p>	<p>SZERKESZTŐSÉG ES KIADÓHIVATAL:</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám</p> <p>Bérgeltelen levelek nem fogadtatnak el. — Észértek nem adnak vissza.</p> <p>Redaktion und Administration:</p> <p>Budapest, IV. Bezirk, Egyetem-tér Nr. 6.</p> <p>Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.</p>	<p>Az ipartársulati iroda és a kávésegédek betegsegélyező-pénztárának irodája</p> <p>IV. ker., Irányi Dániel-utca 3. szám alatt van.</p> <p>Hirdetések és előfizetések elfogadtatnak a kiadóhivatalban</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. I. emelet.</p>
---	---	--

Budapest, 1894. aug. 15.

Lassanként végigvonszoljuk magunkat az unalmas nyári napok végtelen poros útján és belemelegyünk az őszi szezon tevékenyebb munkakörébe. Ipari életünk monoton egyhangúsággal folyik le a szűk medrében és a változó napok mi újat sem hoznak számunkra, a mi változást okozna vagy élénkebb hangulatúra adna okot vagy alkalmat.

Sajátságos viszonyok között élünk. Elrejtve talán, de kétségtelenül él és mindinkább erősebb gyökereket ver lelkünkben a tudat, hogy tenni kellene valamit, tenni kellene sokat, nagyon sokat; de hogy mit, hogyan és mikor, talán magunk sem tudnók határozottan megmondani. Csodálatos is az, hogy üzletiletünknek eleinte sporadikus módon, de most napról-napra sürűbben fellépő jelenségei reformok megkezdésére utalnak, míg a szerteszté ágazó teendők sokasága minduntalan kiveszi kezünkől a kivezető fonalat. Számban és külsőleg folyton gyarapodva, a pezsgőnek látszó élet alatt ereinkben tulajdonképpen folyton gyengülünk és az egyéni érdekek biztosítása körül nehéz küzdelemben a közjó és a közérdekek iránti lelkesedésünk folyton lankad.

Hogyan és honnan várhatunk tehát segílyt és orvosságot. A kérdésben magában megvan a felelet.

Ipari érdekek csakis az érdeklettek szoros összetartása és közös céltudatos munkálkodása által számíthatnak kellő erősséggel bíró megvédelemre. A vírusos unitis jellegű igazság sehol sem oly igaz, mint ott, a hol egyenlőségeiben komolyan veszélyeztetett iparág élbevigó létevének megvédelmezéséről van szó. Ha e harezra ezen, a közös érdeket biztosító küzdelemben egy iparág részeseinek oly kitűnő alkalmat van reálélni, mint a hogyan alkalma van a budapesti kávéseknek az ő ipartársulataiban, akkor vétkes könnyelműség a kínálózó alkalom elhanyagolása.

Ugy hisszük azért, hogy a jelen helyzetből kivezető út innen fog megmutatni, akkor t. i. ha kávéseink nem elégsznek meg azzal, hogy abba kötelezőszerűen beiratkoznak, hanem annak ügyei iránt kellően és állandóan is érdeklődni fognak, úgy hogy a mindig munkakész vezetőség nem fog működésében részvételességük folytán megbénítva lenni, hanem éppen onnan fogja legjobb erejét meríteni.

De hogy ez így lehessen, arra okvetlenül szükséges, hogy az ipartársulat tagjai egytől egyig igyekezzenek erejük és képességeik érvényesítésére: az élénk társulati élet az egyetlen eszköz, melylyel a szükséges reformokat felszínre hozni, tárgyalni, tisztázni és megvalósítani is lehet, és a melyek megvalósításuk egymásutánja által a közérdekek és jók létesülését eredményezik.

Őszelre új élet kezdődik a társulat falai közt, ott van a legjobb alkalom a sok teendő tisztázására és az önzetlen buzgalom munkájára.

Talán nem lesz felesleges ezzel a dologgal idejekorán foglalkozni.

### Kaszirnök.

Csöndes melancholia fog el, ha virághullást látok; valami szorongató bizonytalan érzés, a melyet megnevezni nem lehet, mert csupán azt érezzük, hogy valami fáj zsbongó, csöndes saggással. Isten tudja miért?! Mikor kora tavasszal fakad a bimbó, nyílik a virág és kirüggyedzenek a fák, azt hisszük, örök az élet; őszzel aztán, mikor a lesárgult lombot, kiszáradt árvát horzongatja a metsző őszi szél, mintha minden az elmulást, az enyészetet magyarázná, elsápad, el-

sorvad, elhal minden, de a leomló, fehér, melengető hólepelben benne van az engesztelődés, a feltámadás biztató jele.

A halál után megújul az élet!  
De ki támaszta fel a letépett virágot, ki emeli fel a sárba dobott hervadó rózsabimbót?

De mit beszélnek én? mintha a kaszirnöknek előbb vagy utóbb el kellene bukniok. Fájdalom, kevés a kivétel. És én sokat közülök nem tudok elkárhoztatni.

Kifejtettem már egy alkalommal e lapok hátsólapján, hogy a születés, annak körülményei milyen hatással vannak az ember további életére; a ki bűnbán születik, könnyelműségben nevelkedik — igazi esoda, ha tisztá, jó marad. És azon szegény leányoknak, kik a kassza mögött mosolyognak, legnagyobb része már régebben elbukott. Sajnálmi lehet őket, de megvetni nem. Minden helyes, ép érzékű ember különbséget tud tenni az erkölcsi hanyatlás lajtorjának fokai között, meg tudja különböztetni azokat, kik üzletszerűen üzik az erkölcselenséget, azokat, kiket egy szerencsétlen pillanat átka, a hevesen, lázasan lüktető vér pillanatnyi felforrása taszított a lejtő meredélyének szélére, de a kik igyekeznek azon megállani.

Az ép érzékű és gondolkozó ember különbséget tud tenni azok között, a kik az érzékiség változgatás nélküli fajtátságába süllyedtek és azok között, kik ugyan gyengék és a bűn lejtőjére lépnek, de eme félrelépésnél határozott, szerep jut szívének is, a hol pedig a szíve a legfőbb szerep, ott sok mindent szívesen megbocsátunk.

A tisztességnek ezt a fajtát föltétlenül megkívánhatja minden kávéos leánytól, a kit üzletében alkalmaz.

Minden tisztességes kávéháztulajdonosnak érdekében áll olyan alkalmazottakat szerződöttni helyiségébe, a kik azon szellemnek, mely egész üzletét áthatja, megfelelnek, mert ha ez nem történik, olyan ellentétek, kellemetlenségek fejlődnek ki, a melyek, ha a kávéos vagy vendéglős idejében észre nem veszi, egész renoméját könnyen tönkire teheti. Milyen visszás dolog például az, ha egy vendég egy tisztességesnek látszó kávéházból észreveszi, hogy a kaszirnök, mint szokták mondani, az üzlet érdekében iszik, betug és egészen kivételkzik nőességéből. Ha egy nő berug, annak mindig demoralizáló hatása van, de hogy egy nő saját akarata ellenére, csupán az üzlet érdekében rugjon be, az kritikán alul áll, és azon kávéházból, hol ilyesmi történik, elriad minden jóra való ember.

Azért becsüljük meg a tisztességes leányokat: kávéos vendég egyaránt.

Ti pedig, színes, tropikus virágok, mosolyogjatok, tréfáljatok és kokettirozdotok tovább, szeresetek is egy kissé, de ne vetkőzzétek le a női szemérmét, maradjon meg orozatok természetes pirja, legyetek nők!  
Lipsey Lajos.

### Mängel der häuslichen Erziehung.

Der heutige moderne Zeitgeist macht unendlich große Ansprüche an alle Klassen der Gesellschaft, besonders aber an jene Klassen, welche auf der Höhe dieses Zeitgeistes stehen müssen und an jene, welche den Fortschritt zu leiten berufen sind.

Diesem Umstande ist es zu verbanken, daß man jetzt überall und in jeder Hinsicht ein so reges Streben an den Tag legt, alle Zweige der Wissenschaften mit äußerster Kraft kultivirt und auf den Altar der Humanität so viele Opfer niederlegt. Allein bei diesem regen

Streben und raschen Vorwärtsschreiten verfehlt man nicht selten jenen Pfad, auf welchem wandelnd man nur einzig und allein ans sichere Ziel gelangen und den Anforderungen dieses Zeitgeistes entsprechen könnte. Die höheren Klassen der Gesellschaft lassen sich — von ihrer allzu großen Begeisterung für den Fortschritt — eben heutzutage sehr häufig verleiten und auf Irrwege führen. Alles wird hier nicht nur äußerst rasch, sondern auch ganz ohne Bedachtsamkeit gearbeitet. Diese Klassen wollen meistens nur den guten Schein wahren und vor der Welt glänzen. Auf diese Weise begeben die sogenannten Kulturträger unserer Zeit die unverzeihlichsten Fehler. Ebenso untröstlich ist es zu erfahren, daß die im engeren Sinne genommene Kultur — trotz der aufopfernden Thätigkeit vieler tüchtiger Schulmänner — in den unteren Schichten des Volkes noch immer keine festen Wurzeln schlagen und sich verbreiten kann.

Die schiefe Richtung des heutigen allgemeinen Bestrebens und die mangelhafte häusliche Erziehung — besonders aber letztere — vereiteln alles, was der Förderung des Gemeinwohles dienlich und der Menschheit nützlich wäre; diese erdhüttern, ja sie zertrimmen auch jene Bännen und Bollwerke, welche gewissenhaft aufgeführt, selbst den mächtigsten Orkanen zu widerstehen und den Angriffen der erbittertesten Feinde Trotz zu bieten im Stande wären.

Die heutige häusliche Erziehung hat sehr viele Mängel, unzählige Schattenseiten.

Es ist eine bewiesene Thatsache, daß die Eltern ihre Kinder durch schlechtes Beispiel oft selbst zu bösen Thaten verleiten, oder — wenn dies auch nicht der Fall ist — trachtet man doch nicht, die bösen Neigungen der Kinder auszuroden, sie von der Bahn des Lasters abzuwenden und ihr Herz zu veredeln. Die Fehler und Untugenden der Kinder werden entweder gar nicht beachtet, oder — was sehr häufig vorkommt — gewöhnlich verächtelt. Wenn das Herzensüblein dem Papa oder der Mama eine gelungene Grobheit jagt, wird es doch für einen genialen Witzkopf gehalten! — Warum sollte es also anders handeln? — Wenn die schnippsich und wigig klingenden, aber bösen Worte des Kindes so erklärt werden, dann darf man sich wohl auch nicht im Mindesten staunen, wenn dasjelbe sich zuletzt sogar zum Befehlshaber seiner Eltern erhebt und dieselben unaufröhlich durch angewöhnte Kaprizen und Eigenfinn quält.

Wenn das für die Schule noch unreife Kind sich eine unvernünftige Handlung zu schulden kommen läßt, oder eine Unfittlichkeit begeht, thut es dies nicht immer aus böser Absicht, sondern meistens nur deshalb, weil ihm keine Gelegenheit geboten wurde, etwas Besseres zu sehen und weil es, seiner Unwissenheit wegen, eine bessere That zu vollbringen nicht im Stande ist.

Ein großer Fehler des Kindes ist das Lügen. Das Kind verfällt schon in seiner zartesten Jugend in diesen Fehler, u. zw. unbewußt und unwillkürlich, indem es seinen oberflächlichen Begriffen einen Ausdruck verleiht. Später spricht es aus Furcht vor einer Strafe, aus Ehrgeiz, aus Bosheit, ja sogar oft aus Gewinnlust die Unwahrheit. Auch verleitet es zu dieser Sünde der Umstand, daß man all seinen Worten unbedingten Glauben schenkt. Außerdem gibt es Fälle, wo die Eltern dem Kinde im Lügen selbst als Muster dienen. Wenn das Söhnelein zur Schule gehen sollte, aber sieht, daß es sich vielleicht veripäten könnte, bleibt es schön zu Hause und der zärtliche Vater läßt es mit Wissen des Kindes beim Lehrer krank melden. Die Mama kauft dem Töchterchen in dessen Gegenwart ein Kleid um 4 Gulden und beauftragt es, dem Papa zu sagen, daß es nur 3 Gulden koste.

Eine große Nachlässigkeit lassen sich die Eltern auch dadurch zu schulden kommen, daß sie die Vektüre ihrer Kinder nicht selbst auswählen. Wir wissen aus



Erfahrung, daß die Kinder sich fast ausschließlich nur für jene Bücher interessieren, in welchen sie Erzählungen von Gespenstern, Mördern oder sonstigen schrecklichen Sachen finden. Von solchen Büchern kann man fast in jedem Hause einige Exemplare, in manchem sogar ganze Bibliotheken finden. Solche Lektüre erlöschten in dem sanften Gemüthe des Kindes alle edlen Regungen; diese führen es unwillkürlich auf den Pfad des Lasters, und sowie das Gift, wenn es einmal in das Blut des Menschen eingedrungen, von keinem Arzte der Welt spurlos entfernt werden kann, ebensowenig wird man auch die in das Gemüth des Kindes eingepprägten schlechten Eigenschaften und Untugenden jemals wieder gänzlich vertilgen können. Ein nicht minder großes Uebel ist es ferner, daß viele Eltern nicht selbst die Erzieher ihrer Kinder sind. Man überläßt dieselben fast ausschließlich nur fremden Leuten oder Dienstboten, die sich um ihre Schutzbefohlenen entweder gar nicht kümmern, oder aber — was sehr häufig der Fall ist — sie absichtlich verderben.

Die erste Erziehung soll und muß unbedingt die Mutter leiten. Schon in der zartesten Jugend muß diese das Kind zu guten Thaten anhalten und in das Herz desselben edle Tugenden einimpfen, denn die Tugendhaftigkeit ist ein hohes und werthvolles Gut, sie ist ein wahrer edler Diamant, ein Schatz, von dessen Besitz das Wohl und die Zukunft des Menschen abhängt. Dieses Schätze sollen sich die Eltern unbedingt verschaffen, ihn stets wie ein frommes Heiligthum bewahren und ihn an ihre Sprößlinge übertragen.

Wenn sich aber einmal die geistigen Kräfte des Kindes zu entwickeln beginnen, dann ist selbst die gewissenhafteste Mutter nicht mehr im Stande, die Erziehung ihres Kindes allein zu leiten, sie muß diese Aufgabe jetzt mit einem höheren Faktor theilen. Dieser Faktor ist die Schule. Haus und Schule müssen nun gegenseitig in Einflang gebracht werden. Wo das gute Einvernehmen zwischen Haus und Schule fehlt, dort wird nie, dort kann nie ein gutes Resultat erreicht werden. Es ist aber leider sehr zu bedauern, daß dieses Verhältnis meistens nur ein sehr lockeres ist. Die Eltern schieben alles Böse, was ihnen durch ihre unartigen, ausgelassenen Söhne oder Töchter zugefügt wird, stets nur dem Lehrer in die Schuhe; er ist schuld, wenn das Kind unartig oder unfolgsam ist, wenn es die Schule umgeht, die Kirche veräumt und wenn es — trotzdem es schon 2—3 Monate die Schule besucht — noch immer kein Philoſoph ist. Hier ist also klar zu ersehen, daß der Lehrer der beständige Sündenbock der Eltern ist. Sch. A.

### Az úszásról.

Dr. Grützner Emil-től.

Minél inkább előbbre halad az emberiség az élet pályáján, annál számosabbak lesznek azon eszközök, melyek az egészség fenntartására szolgálnak. Aránylag rövid idő alatt a tornászat az emberiség között egész nagy tért hódított meg magának s ma már alig akad egy józan gondolkodó ember, a ki a tornászat hasznosságát és észszerűségét el ne ismerné. Így nemcsak a úszás is nagyobb elismerésben és ápolásban fog részesülni, ha egyszer megbecsülni tanuljuk, hogy a fürdés kettős haszonnal jár az egészségre nézve, t. i. ha a vízben testi gyakorlatokat is végezzük.

Az úszni tudónak az egészségére a fürdés sokkal kevesebb veszéllyel jár, mint annak, ki az úszást nem ismeri; mert a ki a szabadban fürdők úszni nem tud, az nemsokára oly kellemetlen hideget érez, — persze mert keveset mozog — hogy jövőre elmegy a kedve a szabadbani fürdéstől.

Igen sokszor hallhatjuk — úgy falun mint a városban — azon kérdésre, »hogy szokott-e ön fürdeni?« azon választ, hogy: »nem, mert a fürdésnél az ember igen hamar meghül!« És bizony sokan vannak, kik úgy a meleg, valamint a hideg fürdést egészen mellőzik, mert nekik egyszer az megártott; de nem gondolják meg, hogy az csak attól származott, mert nincsenek a fürdéshez rendesen hozzászokva és nem teszik meg a fürdésnél a megkívánt mozgásokat is. A ki ritkán fürdik, talán csak évenként egyszer-kétszer és akkor is nyugodtan a vízben ül, az rendesen megfázik; de ha többször fürdödni a megfelelő mozgásokkal, nem is szükséges naponként, de hetenként legalább kétszer, úgy csakhamar azon tapasztalatra jönné, hogy a megfázás egészen elmarad.

Minden egészséges ember annyiszor menjen hideg fürdőbe, ahányszor csak teheti, és lehetőleg sok úszógyakorlatokat végezzen. Hisz láthatjuk a legtöbb állatoknál is, hogy mennyire hajtja őket a saját ösztönük a fürdésre, miért ne tennék tehát mi emberek is azt okos észszel.

A híres Hufeland elődeink nagy erejét annak tulajdonította, hogy azok rendesen sokat fürödtek. Később azonban a fürdés egészen feledésbe ment, s Németországban a 12-ik és 13-ik században az egészen el is maradt. Midőn később aztán több és több betegségek és testi gyöngeségek fordultak elő, kezdték el ismét a fürdőzést, s az állam törekvése oda irányult, hogy a fürdés minél inkább szokássá váljék az emberiség között. De bizony az állam e törekvése, hogy a fürdés általános szokássá váljék, nem soká tartott, mert az ismét egészen kijött a divatból, migsem a 18-ik

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

## SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb  
ásványos savanyúvíz

és  
**egészség-ápoló ital.**

Kitünő eredménnyel használtatik:

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

Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásvány-  
víz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

FŐRAKTÁR:

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

Budapest, II., Bathány-utca 3. sz.

Telefon 90—97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

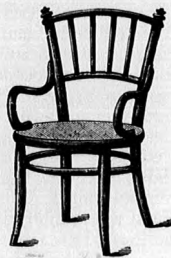
## Vendéglősök részére legolcsóbb árak.

Tömören hajlitott  
székek  
gyári főraktára

**KENDI A.**

Budapest, Károly-utca 10.

Képes árlap  
ingyen és bérmentve.



## Im Neubau Königsgasse 77

Ind sofort ein großes

Kaffeehauslokal

und ein

Wirthslokal.

Mehreres vom Eigenthümer eingerichtet,  
zu vermieten.

Auskünfte ertheilt Herr Buttula im „Café  
Millennium“.

Auch Wohnungen mit allem Komfort sind im  
obgenannten Hause zu haben.



FÉNYKÉPÉSZ,  
házon kívüli felvételekre  
külön berendezés.

Első magyarorsz.

chemigraphiai  
és  
autotypiai műintézet.

IV., Károly-utca 3.

században úgy a meleg valamint a hideg fürdő jó hatását kezdték belátni úgy az egészségre mint a tisztaságra, valamint az emberiség erősbödésére nézve is.

Igaz, hogy ma már minden nagyobb városban léteznek fürdőhelyiségek, és úgy a fürdés valamint az úszás is nagy elismerésnek örvend, de azért e rendszer még nagyobb kiterjedést kell hogy elérjen; mert bátran mondhatjuk, hogy minden egészséges ember, ki a fürdést mellőzi, úgy magamagán valamint embertársain is bünt követ el.

A fürdés ép úgy edzi az egészséget, mint emeli a szellem tevékenységét, erejét és világosságát. A fürdés, valamint az utána következő bőr dörzsölése által a testen lévő líkacsok megnyílnak, az idegek erősbödnek s az egészséget emeli. A fürdés után az ember sokkal könnyebbnek, erősebbnek és bátrabbnak érzi magát.

A mi az úszást illeti, úgy róla körülbelül ugyanaz mondható, mint a tornászról. A ki többször rendszeres úszógyakorlatokat végez, az a nyári idő alatt a tornászt abba is hagyhatja. Az úszásnak azon előnye is van, hogy nem oly megerőltető és fárasztó mint a tornászat, mert a víz jobban edzi az erőt mint a levegő. A tornászat és úszás a legalkalmasabb eszköz a testi egészség és erő fenntartására.

Az úszás-mesterség megtanulásáról szólva, bátran mondhatjuk, hogy minden ember — még a gyöngye is — képes azt megtanulni; és ha a tornászat hátrányos is reá nézve, úgy a könnyű úszási gyakorlatok csak hasznára lehetnek, a meny nyílen azok erősítik és edzik. Ki többször tartózkodik a vízben, az minden nagyobb megerőltetés nélkül is képes az úszást megtanulni; sőt sokszor előfordul, hogy bátor és önbizalmas emberek a legrovidebb idő alatt magamaguktól tanulnak meg úszni. Egyáltalában bátorság, önbizalom és állhatatosság a legfőbb, az úszási művészet gyors és biztos elsajátítására, a mit különben nem is lehet mindég eléggé hangsúlyozni.

Majdnem minden állat úszik, ha a vízbe kerül, csak az ember képzeli magába, hogy az úszást csak hosszabb gyakorlattal sajátíthatja el. Nagyon kevés ember van, ki csupán másnak egyszerű megfigyeléseiből tanulnának meg úszni; de igen nevelésesen hangzik, ha valakitől az kell hallanunk, hogy: »én az úszást nem vagyok képes megtanulni, én hozzá nem szokhatok.«

Mi ismétellen mondjuk, hogy az úszást mindenki megtanulhatja és minden ember iparkodik is, hogy a fürdés és úszás minél szélesebb kiterjedést nyerjen; de kivált a szülők ne mulasszák el gyermekeiket rendes hideg fürdőre szoktatni s nekik alkalmat adni, hogy az úszást minél tökéletesebben tanulják meg, mert az nagy befolyással van az egészségre.

## Tudományos apróságok.

(Személyes szükségletek. — Czethallakoma. — Ékszer-nyelv. — Híres emberek kedvencei eledelei.)

Statistikai kimutatások szerint egy angolnak évenként 1000, egy francziának és németnek 900, egy spanyolnak 600, egy olasznak 450, egy orosznak 400 frankra van szüksége személyes szükségletei kielégítésére. Husz egy angol évenként átlag 55, egy franczia 43, a német 32, az olasz 23, az orosz 25 kgrmot fogyaszt el. Kenyeret évenként átlag az angol 190, a franczia 270, a német 280, a spanyol 240, az olasz 200, az orosz 330 kgrmot eszik meg. Habár ezen adatok természetesen minden egyes népnél az egyes egyénekre nézve nem is egészen találók, és számokból mégis igen érdekes következtetéseket lehet vonni az egyes népek táplálkozási viszonyaira nézve.

Brüsszelben nemrég az ottani sajtó tisztelőire egy oly lakomát rendeztek, melynek mai napig máshol aligha akadt párja. A norvég ipartermények kiállításának vezetője elhatározta, hogy a czethos értéke felül a brüsszeli hírlapíróknak bizonyítékot fog szolgáltatni. A próbának megvolt az óhajtott eredménye. Az ágyéki részt ugyan kissé keménynek találták, de különben a hus élvezhető volt. Izét a marhabúhoz hasonlóan találták, a földolog azonban az volt, hogy a jelenlevők mindnyájan megegyeztek abban, hogy a czethal husa élvezhető. A rendezők véleménye szerint, ha e hus áruba becsátatnák, kilogrammját 16 fillérért lehetne árusítani, és így a szegényebb néposztály számára elég jó és olcsó tápanyagot szolgáltatna.

Mint van virágnyelv, úgy már külön ékszer-nyelvet is feltaláltak. A saphir igazságosságát, nemszűségét és szépséget jelent; a smaragd az irgalmasság, remény és öröm jelképe; míg a gyémántról azt állítják, hogy a haragot mérsékli és a hitvesi hűséget biztosítja. A topáz szívjóságra és romlatlan kedélyre mutat; a rubin megszünteti a buskomorságot; a karbunkulus a nagyzást szünteti meg és a gonosz álmokat; az amethyst az elmére gyakorol jótékony befolyást, a türkisz szerepe olyan mint a virágok között a ne-felejtés. Ezen utmutatások után persze már jól válogathatunk szívünk választottja számára az ékszerek közt, hogy a kövek is helyettünk beszéljenek.

Nagy Károly legkedveltebb eledele sült, különösen sült vadhus volt. XII. Károly svéd egy jó darab vajaskenyeret minden csemegénél többre becsült. Melanchton különösen a lencse-levest szerette; mikor a tőbingai contuberniumban tanult, egy



ily adag levesért örömmel adta oda husrészét is. A hust és nagy halakat, valamint egyáltalán a nagy lakmározásokat nem szenvedhette. Luther legkedvencebb itala torgani sör és rajnai bor volt. Torquato Tasso a beesínált gyümölcsöket, macezipánt és édes tésztákat kedvelte. Még a salátát is czukorral ette. IV. Henrik francia király kielégíthetlen csiga- és dinnyeévó volt, rendszeren ezekkel rontotta el gyomrát; kedvencezitala d'Arbois bor volt, mely Franche-Comteban egy középszerű bortermő vidéken terem. Voltaire igen szenvedélyes kávéivó volt. Lessing a lencsét szerette. Klopstock szenvedélylyel fogysztotta a szőlőt, gombapástétomot, füstölthust; rendszeren rajnai és bordeauxi bort ivott; Kant egész életén át a lencse-főzeléket kedvelte. Schiller kedvencez étele a sonka volt, Wieland a kuglófot és a tésztákat kedvelte különösen. Ha tudta, hogy felesége ilyesmit a szekrényekbe félretett, képes volt éjszaka is felkelni, csak hogy kedves tésztáival nyakig jólakhasson.

—r— a.

**Personálnachricht.** Der um die Genossenschaft der Budapester Kaffeeleber hochverdiente Präsident Herr Anton Némái ist nach einmonatlicher Badeskur am 11. d. wohlherhalten in Budapest angelangt und hat sofort die Agenden der Genossenschaft wieder übernommen.

Die Budapester Eiswerke in Soroksár hat im vorigen Monat Herr Julius Brauner, Brauerei- und Eiswerbesther in Brünn, käuflich erworben und dabei drei große Eishallen mit 250.000 Meterzent-

ner erbaut und zudem eine Krystalleis-Fabrik mit einer Leistung von 250 bis 300 Meterzentner pro Tag eingerichtet. Mit dem Baue der Eishallen wurde schon seit einiger Zeit begonnen. Herr Brauner behält die alte Firma weiter und hat überdieß die Berechtigung als Nachfolger die englische Firma The United Anglo Continental Ice Company limited, Budapesti jégművek zu zeichnen.

**Neue ungarische Erfindung.** Jede Hausfrau wird mit Freuden vernehmen, daß es nach langem Studium und vielem Experimentiren endlich gelungen ist, ein Mittel zu erfinden, weches tapezierte (gepolsterte) Möbel, wie Divans, Fauteuils u., welche mit der Zeit trotz sorgfältigster Reinhaltung oder aus sonstigen Ursachen unansehnlich und fleckig geworden, sonst jedoch noch gut erhalten sind, mit frapierendem Erfolg gründlich chemisch reinigt, ohne die Stoffe von den Möbeln abtrennen zu müssen, seien es Kreton, Schafwoll-, Bourette- oder Seidenstoffe. Das Verfahren ist ein reinliches und schnelles, wodurch ersichtlich wird, die Möbel gleich an Ort und Stelle, d. h. in der Wohnung selbst chemisch zu reinigen. Hierdurch kann sich Jeder seine Möbel mit geringen Kosten in sauberen Zustand bringen lassen. Die Erfinder dieses wichtigen und wirklich nützlichen Verfahrens, die Inhaber der bestbekanntesten Firma Kováld Péter és fia (Budapest, VII., Székvetség-utca 37) haben dasselbe bereits zur Patentierung angemeldet und dienen jedem sich für die Sache Interessirenden mit weiterer Aufklärung. Es ist erfreulich, konstatiren zu können, daß dieses zweckmäßige und wirklich zuverlässige neue Verfahren eine ungarische Erfindung ist, welche auch bereits im Auslande Würdigung gefunden.

**Erfah für Xylographie.** Die Xylographie will Delaurier in Paris durch ein Verfahren ersetzen, bei welchem, gerade wie bei der Metallätzung das Metall, so hier die zu vertiefenden Stellen der Zeichnung des Holzstockes weggeätzt werden sollen. Zu dem Zwecke wird die Ebene der Holzplatte mit einem Grundirrfing versehen und hierauf die Zeichnung, gerade wie beim Kupferstich, eingravirt, worauf die Ätzung durch eine Flüssigkeit erfolgt, die aus einer Mischung von Schwefelsäure mit Kaliumbichromat, das wirkende Agens also aus Chromsäure besteht. Delaurier will auf diese Weise sehr gute Resultate und Druckplatten erhalten haben, deren Abzüge die charakteristische Weichheit des Holzschnittes besitzen. Vielleicht ließe sich hier auch die photographische Ätzung mit gutem Erfolge anwenden.

**Die Güte eines Spiegels** kann man mittelst eines einfachen Verfahrens genau beurtheilen. Bekanntlich sieht in dem einen Spiegel öfter anders aus, als in einem anderen. Man halte, wenn man einen Spiegel prüfen will, dicht an denselben lose ein weißes Taschentuch. Erscheint dieses im Bilde so weiß, wie in Wirklichkeit, so ist das Glas wasserhell; man wird aber häufig finden, daß das Taschentuch grünlich, röthlich, gelblich u. s. w. erscheint. Solche Gläser sind nicht gut. Die Prüfung von Gläsern auf Farbenton geschieht genau in derselben Weise, nur nicht durch Vor-, sondern durch Hinterhalten eines weißen Taschentuches.

**Tintenflecke aus Teppichen von Wollstoffen zu entfernen.** Dies gelingt, ohne daß eine Spur von den Flecken zurückbleibt, besonders so lange die Tinte noch feucht ist, wenn man zuerst alle Tinte, welche noch nicht



# DIETZL JÓZSEF

BORNAGYKERESKEDŐ ÉS BORTERMELO.

Ő Felsege Ausztria császára és Magyarország királyának, ugymint Ő cs. és kir. Fensége József főherczeg udvari szállítója.

**SZERB KIRÁLYI UDVARI SZÁLLITÓ.**

**BUDAPEST.** Iroda : IV. Ferencziek bazarja. Telefon 412. szám.

Saját pinczéi : BUDAFOKON, Budapest mellett. Telefon 12. sz.

Ajánlja asztali-, pecsenye- és csemege-borait hordókban, valamint palaczkozva a legjobb minőségben és a legjutányosabb árak mellett.

**Különlegesség : Budai sashegyi saját termése.**

Árjegyzékek, valamint minták kívánatra ingyen és bérmentve küldetnek.



# Hüttl Jivadar



porcellán-nagykereskedő, császári és királyi udvari szállító

**Budapest, Dorottya-utca 14.**

**MINDEN KIÁLLÍTÁSON KITÜNTETVE.**

Ajánlja legdusabban felszerelt raktárát kávéházi, vendéglői és szállodai cikkekben, melyekben úgy forma mint mintára nézve mindég a legujabbat nyujt.

**Kívánatra szivesen szolgál mintákkal.**







Kösziklából fakadó kristálytisza

VÉGHLESI

# „Vera”-forrás

Hazánk igen kedvelt szénsavdús savanyúvize.

**Hathatós szer az emésztési zavaroknál.**

Borral vegyítve kellemes savanykás ízű üdítő és tiszta italt képez,

**a bort nem festi,**

a miért a nagyérdemű közönség fröcsös gyanánt nagyon kedveli, s e végből a vendéglős urak igen felkarolták.

Legújabb orvosi bizonylatok a VERA FORRÁS-ról:

A véghlesi Vera-forrás vizét több ízben betegimnek rendelvén, tapasztaltam, hogy annak hatása különösen a légutak és elváltási szervek, heveny és idült hurutos állapotainál valóban kitűnő. A forrás vizét azonban mint egyszerűen üdítő frissítő italt is igen ajánlottam.

Budapest, 1889. márczius 23.

Dr. Kresz Géza,  
orvos, sebész, szülész.

A véghlesi Verra-forrást a húgyszervi bántalmak bizonyos neméinél magányakorlatomban igen jó sikerrel használtam.

Budapest, 1889. márczius 15-én.

Dr. Antal Géza,  
egyetemi tanár, körházi főorvos.

Kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedés- és vendéglőben

Főraktár: VII., Erzsébet-körút 56.

Alapítottott  
1883.

Alapítottott  
1883.

## A Magyar-francia Cognac-gyár

Hazai termék  
francia  
színvonalon!



Finom zamat,  
jeles boranyag,  
kellemes íz!

ajánlja

a külföld legjobb cognacjaival sikeresen versenyző  
**kitűnő cognacját.**

Megrendelések és levelezések egyenesen és csakis pontosan ily czim  
alatt küldendők:

**Magyar-francia cognac-gyár, Világos.**

## Dr. Etmüller-féle arczkenőcs

eltávolít minden

**bőrtisztátalanságot.**

Hosszabb használat után

**= a ráncokat is. =**

Kapható

**TÓTH E.-nél, BUDAPEST,**

III., Zsigmond-utca 52, földszint 2.

Árak: 1 tégely kenőcs 1 frt, 1 darab szappan 50 kr.



Bei 10 intern. Weltausstellungen mit ersten Preisen prämiirt.

**M. SCHNABL, BRÜNN**

**Fabrik feinsten Liqueure**

empfehlen den Herren Caffetiers seine bestens anerkannten Erzeugnisse aller Gattungen

**feinsten 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.

## Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

Vorräthig in den meisten Spezereivaaeren-Handlungen Budapests und der Provinz.

**Grösste Fabrik Ungarns.**

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

## C. KOLAUCH

Telefon  
469.

**Marmor-Industrie**

Telefon  
469.

**Budapest, felső-erdősor 30. szám.**

Grösstes Lager aller Gattungen **Marmore für Kaffeehaustische**. Umtausch oder **Überschleifen** und **Polieren** gebrauchter Platten bei coulantester Berechnung.

Vorzüglich bewährte

## Bierschank-Apparate

mit **Kohlensäure**, **Luft-** oder **Wasserdruck**,

neueste patentirte

### Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,

wenig Eis erforderlich offerirt

## Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse

**Bierschank-Anlagen**  
unter Garantie für Solidität und  
Brauchbarkeit.

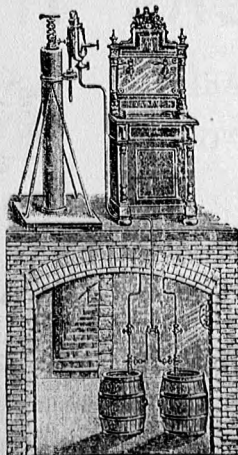
• **Kostenüberschläge gratis.** •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen  
und alle Kellereiarartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

### Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-  
Erzeugung



Illustrirter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.



## Vörösréz főző-edények szállodák és vendéglősök részére

ügyszintén kávéházi tűzhely és kávé-edények, valamint  
mindennemű rézműves munkát készít jó minőségben olcsó  
árak mellett

## Schmach Károly

rézműves mester

Budapest, VII. ker., nagydiófa-utca 9. sz.

Elvállalom mindennemű réz- és vasedény önozását és  
javítását.

## HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindennemű temetkezések a legolcsóbb kivitelben  
olcsó árak mellett, francia minta után készített  
saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL

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

Diszes ravatal minden osztályú  
temetkezésnél.

Nagy raktár  
fa- és érczkoporsókból  
valamint

sír-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen  
elzár

**KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN**  
a bel- és külföld minden irányában.

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

## HIRMAN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST, VII. Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =  
légnomással és szabad. sörhűtővel.

Elvállal régi készülékek átalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,  
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

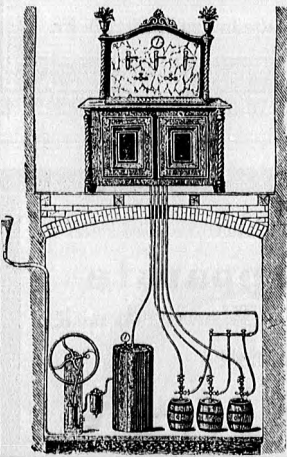
mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,  
sowie aller Gattungen Pumpen.



## 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 hirneves bortermelőktől a leg-  
jutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítettek.

== Kitünő gyógyviz. ==

## BORSZÉKI BORVIZ

A szénsavas ásványvizek királya.

Kitünő élvezeti és gyógyviz, mely a bécsi és párisi világ-  
tárlatokon elismerő okiratot és ezüst érmet nyert.

Leggazdagabb szabad és félig kötött szénsav tartalmánál fogva  
eddig az egyedüli, mely az egyenlítő alatt is átszál-  
lítható, anélkül, hogy akár erejében vagy jó ízében  
és üdőségében változást szenvedne.

Mint gyógyviz igen jó hatással alkalmaztatik :  
vérszegénység, idegbántalmaknál, emésztési zavaroknál, valamint  
női bajok és a húgy-ivarszervezet több chronikus bántalmainál.

Mint üdítő-ital tiszta, kellemes ízű pezsgő-borviz,  
tisztán vagy bor és szörpökkel vegyítve páratlanul áll!

BUDAPESTI FŐRAKTÁROS :

Rajcs Zoltán, Kerepesi-ut 29 és 51,

valamint az ország jelentékenyebb városaiban szervezett le-  
rakatokban jutányos, szabott áron kapható.

A borszéki ásványvizek egyedárusítási fővállalata :

**LÁZAR és VERZÁR, Brassón.**

== Legjobb üdítő ital. ==

## SEIFERT HENRIK ÉS FIAI

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI

tekeasztal-gyárosok



BUDAPEST

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

Persa császári és szerb királyi udvari szállítók.

Specialisták, stilszerű és diszes

Kávéházi berendezésekben.

Európa első és legnagyobb tekeasztal-gyára.

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

Teljes kávéházi berendezések a legdivatosabb és legizléesebb kivitelben eszközöltetnek.



## Az igen tisztelt

# vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávéipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

### Mélyen tisztelt Wagner ur!

Becses lapja századik számának megjelenése alkalmából nem mulaszthatom el Önt — mélyen érzett szerencsekívánataim kifejezése mellett — szívélyesen üdvözölni.

Teszem ezt azon meggyőződésből, hogy e lap, melynek hivatása a vendéglői ipart a nyilvánosság előtt képviselni s mely e hivatásának a lefolyt években mint uttörő, iparunk lelkes szószólója, érdekeink önzetlen és részrehajlatlan képviselője, teljesen megfelelt e feladatához s a jövőben is hű marad, hogy olvasóinak teljes melegegedését, mint eddig, úgy a jövőben is kiérdemelje.

Fogadja tehát mélyen tisztelt szerkesztő ur nagyrabecsülésem kifejezése mellett azon őszinte kívánatomat, hogy becses lapja szaktársaim közt minél nagyobb lért hódítson s hogy legrövidebb idő alatt elérje azt, hogy »A Vendéglős« minden vendéglősnek igaz és nélkülözhetlen barátja legyen.

Budapest, 1894. augusztus 3.

Hazaifui üdvözlettel

Barabás József

I—III. ker. vendéglős-ipartárs. elnöke.

### Vendéglősök fia.

Ugy van itt is, mint minden családban. A kicsi, önmagával tehetetlen gyermek végtelen örömet, de számtalan gondot is hoz magával a családi körbe, hol várva várták, lítkos óhajjal, titkos epedéssel. És ettől a percztől kezdve apának, anyának ő képezi egyetlen örömet, gondját. A szülők megelégedve a jelenről, azonnal hozzáfognak a jövőre vonatkozó tervek kovácsolásához, a mely jövőt végtelen szeretetükben a legpompásabb rózsaszínben magas reményekkel kecsegtetőnek látnak.

Most, hogy az iskolák kapui a nyári szünidő tartama alatt bezárva állanak, a vig gyermekcsereg szétoszolva, a családi tűzhelyet hangos lármával foglalja le magának, sokan közülök pedig a pályaválasztás fogas kérdése előtt állanak, talán nem lesz felesleges, ha felretéve üzleti gondjainkat, a nyári holt-saison csendes napjaiban gyermekeink jövőjéről beszélgetünk.

A vendéglős előtt, ki a nap legnagyobb részét üzleti gondokkal és teendőikkel tölti el, fiának gyermekkori éveit majdnem észrevétlenül múlnak el. S így van az, hogy alig örvendezhetvén fia gyermekege legjelentősebb momentumainak, egyszerre, szinte váratlanul ott áll, hogy fia számára pályát kell választania.

Egy, az egész életre kiható fontos kérdéssel áll tehát szemben, melynek megoldásánál nemcsak a saját viszonyait, hanem gyermekének tehetségét és hajlamait is komolyan kell mérlegelnie s épen azért többnyire egészen tájékozatlan is. Aztán a gyors elhatározásra kerül a sor, a fia vagy az üzletben marad, vagy a tudományos pályák valamelyikére lép.

Azelőtt, midőn a modern kor haladó eszméi még nem metelyezték meg az összes társadalmi köröket, midőn patriarchalis viszonyaink közepette egyszerűbb erkölcsök és szokások uralkodtak, vendéglősök és kormárosaink a megoldás első módjával éltek. Az alsóbb iskolák elvégzése után gyermekeiket otthon tartva, a tanuló-évek után idegenbe küldték és épen nem esoda, hogy midőn ez ifjak gazdag tapasztalatokkal megrakodva, a szülői házhoz visszatérvén, apjuk örökébe léptek, ezáltal családjuk jólétének emeléséhez járultak, sőt nem ritkán tekintélyes vagyont is szereztek.

Ma, a megváltozott korszellem közepette, mindez egészen megfordítva történik. Anyáink nagyon is jól érthető, sőt menthető hiúsága, mely a fiuban a lángeszt mindig fel tudja fedezni; a saját ambícióink gyermekünket minél jobbra, nagyobbra nevelni, megvesztegeti a józan gondolkodás és megfontolt elhatározás logikáját, gyermekeinket reá eresztjük a tudományos kenyérkereseti pályára. Hja, mert a divatos áramlatnak mi sem tudunk ellenállani.

A gyors elhatározás megszabadít bennünket a pillanatnyi gondtól. Pedig mennyivel jobb volna, mennyi gondot, titokban elejtett könyvet takaríthatnánk meg, ha ahelyett a pályaválasztás pillanatában hosszú és alapos megfontolás, saját viszonyaink gyermekeink tehetségeinek tüzetes mérlegelése után tennők meg csak az első elhatározó lépést.

A pályavészített ifjak nagy tömege, a szellemi proletárizmus elterjedése, széleszított remények által tönkretelt életek sajnos utókövetkezményei e gyors és megdöntetlen elhatározásoknak. A mindennapi élet számtalan tapasztalatai kiméletlenül bizonyítanak a hibás nevelés eme következményei mellett s azért nem tudunk elég komolyan a helyes gyermeknevelés követelményeire, a megdöntött pályaválasztás szükségességére utalni.

Fokozott erőlyre, czélutudatos munkálkodásra van különösen szükség vendéglősünk és kormárosainknál, kiknél a családi szoba sokszor igen közel esik az üzlethez, melynek csabító képei ellen a mindenféle benyomások iránt fogékony gyermek kedély önmagától bizony nehezen tud védekezni.

A sokszor tulnagyi anyagi áldozatok ritkán hozzák meg a várt gyümölcsöket, mert a tudomány sem mindenkinek fejős téhen, és ember legyen, ki a mai viszonyok közt felülemelkedve a különböző nehézségeken, mik utját állják, magát érvényesíteni is tudja.

A pályavészített ember az, ki embertársai részéről a legnagyobb részvételt érdemli meg, mert a legtöbbszór egészen öntudatlan áldozata a szülői hiúságnak, nagyravágásnak, mely őt nem létező tehetségekkel ruházva fel, olyan pályá felé terelte, a mely neki gyümölcsöt nem, szülőinek is csak áldozatokat, nem ritkán anyagi tönköt hozott.

Nyár van. Az üres városban üres üzleteink falait elhagyva, vendéglősök és kormárosaink komolyan gondolkoznak fiaik pályaválasztása felett. Az eleinte nem tulságosan drága iskoláztatás, hiru szülői tulbecsülés, egyes példák csaloika képei által ne vezetessék magukat tévuttra. Az előkelők és gazdagok, a kisebbek és csak középsorsuak, ha tényleg oly szerencsések, hogy gyermekeikben tehetség és hajlam szorgalommal is párosulva vannak, ám adják gyermekeiket a tudományos pályák valamelyikére, de a többiek — és ezek a legtöbbben vannak — függetlenítsék magukat az általános divatos felfogás alól, adják gyermekeiket olyan pályákra, a hol boldogulni lehet azokkal a természetes ügyességekkel is, a melyek közül egyik-másik majdnem minden gyermekkel veleszületik. Elhatározásukat bizony sohasem fogják megbánni, különösen ha megtakarítván a pénzt, a mibe a drága taníttatás került volna, azt bizonyos tekintetben fiaik önállóvá tételére használhatják fel. Nekik nem kell majd félniök a különböző pályák túltöltöttségétől, konkurrencziától, protekciótól. Mindenki, aki akar, dolgozhatik és senki sem hal éhen, aki dolgozik. Egy híres böles mondta:

»Kimértük a földet, megmértük a természeti erőket, számoltunk az ipari eszközökkel és úgy

találtuk, hogy minden embernek elég tere van arra, hogy boldogsága sátorát azon felépíthesse, hogy e föld mindnyájunkat tisztességesen képes eltartani, ha mindnyájan dolgozunk és egyik sem akar a másik rovására élni.«

F. Kiss Lajos.

### Giovanni Succi.

A fővárosi vígadó termeiben az utolsó hetek alatt, t. i. július hó 7-dikétől augusztus 8-dikáig a főváros lakóainak egy minden tekintetben érdekes jelenséget volt alkalmuk megtekinteni, egy jelenséget, mely úgy ritkaságánál mint különőségénél fogva bárkinek, de különösen a vendéglősöknek figyelmét nagyon megérdemelte volna. Giovanni (János) Succi, a híres műkopláló mutogatta itt magát csekély belépti díj mellett, és a legtöbbben, kik nem vettek maguknak időt ez ember megtekintésére, nem is gondolják, hogy úgy lélektani mint orvostani szempontból mily érdekes jelenség megtekintését mulasztottak el. Mindenesetre egy oly érdekes jelenséggel állunk szemben, melynek teljes és kielégítő magyarázatát, daczára az összes tudományágak előrehaladottságának, megadni nem tudjuk, mert azt, magukban is még nem teljes érvényességű hypothesisekben (feltevésekben) kell keresnünk.

Giovanni Succi, a híres műkopláló, ki eredményeiben a koplalás terén az eddigi híres műkoplalókat, mint Tannert és Merlattit messze felülmúlja, koplalásainak 50 dik és most 30 napra szabott turnusát végezte Budapesten. Casenatikóban (Olaszországban) született, eleinte matróz, majd bankhivatalnok, később pedig egy kereskedelmi társaság kelet-afrikai utazója volt. Egy ilyen afrikai utazása alkalmával rendkívül súlyos májbetegségbe esett, melynek veszélyessége ellen akként védekezett az ottani szokás szerint, hogy hosszabb ideig éltel és italt egyáltalán nem vett magához. Így rájövén, hogy rosszabb ideig is képes volna táplálék nélkül élni, reaadta magát a műkoplalásra, beutazván e közben Európá és Amerika legnagyobb városait. Milánóban, Madridban, Párisban kétszer is, Lisszabonban és Barcelonában ismételtlen bőjtölt 30—30 napig, sőt Londonban és New-Yorkban tartott 45 napos koplalási turnusai által az ottani tudományos köröket is nem csekély bámulatlába ejtette.

A 41 éves, jól megtermett derült kedélyű olasz, tisztel polgári családból származik; testvérei Olaszországban élnek, az egyik tiszt, a másik orvos.

A vendéglősöket, kik oly sok nagyevő embert ismernek, látnak és bámulnak, különösen érdekelhette volna, hogyan lehetséges az, hogy egy ember, aki harmincz napon át semmi ételt vagy italt, tiszta vizen kívül, nem vesz magához, testi és szellemi rugékonyságát változatlanul megtartsa, naponkint vívjón, czirkuszban farszító lovaglásokat végezzen? Az egész lümenényt orvosi és pszichologiai uton lehet magyarázni és a magyarázat mindkét uton teljesen kielégítő.

Az orvosok a szervezet alkalmazkodási képességéből magyarázzák a dolgot, még pedig úgy, hogy a test az első napok után mintegy kényszerűségből hozzászokik ahhoz, hogy nem kapván újabb táplálékot, a szervezet táplálására a zsírrétegben lerakott készletet használja fel. A hosszszas éhezés első napjában jelentkező intenzív gyomorfájás később — miután a gyomoridegek működése szünetel — a benuulás folytán megszűnik, míg a teljes benuulás ki van zárva azáltal, hogy a bőjtölő vizez lesz magához. A vizen foglalt szerves anyagok és az ásványvizek savai, valamint a Succi-elixir alkotrészei semmi táp-



értékkel nem bírnak, miután különben is sokkal inkább az esetleges tápok elválasztását eszközlik. Tény az, hogy egy eddig teljesen ismeretlen elváltozásával állunk szemben nemcsak a gyomor-nak, hanem az egész szervezetnek; előttünk ugyanis csak a váladékok mennyiségének folytonos csökkenésében és minőségének megváltozásában, valamint a test gyorsan előrehaladó súlyvesztésében nyilvánul. Így 1890-ben a new-yorki 45 napos bőjtölés után az eredetileg 73 kgnyi testsúly 52 kg-ra súlydult, itt Budapesten pedig 69.500 kgról 56 kgra esett. Hogy bizonyosan mélyebbre ható elváltozások is fordulnak elő ezen kívül, bizonyítja egy bámulatos tény, melyet Páris legelőkelőbb orvosainak bizonyítanak, hogy Succé 1886. december 26-án 15 gr. opiumot vett, tehát éppen annyit, a mivel hét egészséges, rendszeren táplálkozó felnőtt embert a legnagyobb precizitással lehet a másvilágra expedálni.

Psychológiai alapon csakis az önsugalmazásban, auto-suggestióban találhatjuk meg a dolgok magyarázatát, vagyis azon állapotban, melyet hypnózisnak nevezünk, melyet látunk, hallunk, tapasztalunk az orvosi praxis terén, de melynek lényegét még nem ismerjük, csak annyit tudunk róla, hogy székhelye a lélek. Még bonyolódottabbá válik a dolog, ha Succé szempontjából, a ki buzgó spiritiszta, nézzük a dolgot. Ő ugyanis tagadja az önhypnotizálást és azt állítja, hogy őt egy magasabb lény hipnotizálja és teteti vele azt, a mit ő tesz. (Ezt higgye el neki a ki akarja — vagy a ki szintén spiritiszta.)

Succé Budapesten július 7-én ebédelt utóljára. A menüje következő volt:

Ráklevés.  
Roasheef burgonyával.  
Sült kácsa salátával.  
Sodaras koczka.  
Giardinello.

Sör. — Bor. — Cognac. — Kávé.

Ezen ebédje után — mint ő mondja — azt suggerálta magának, hogy most 30 napra eleget evett és ezért ki is bírja azt, hogy 30 napig lényeg semmit sem eszik. És ebben őt egyedül akarata-ereje támogatja.

Hogy állását bevállalta, láttuk. Végigbőjtölt harminc napot, szigorú felügyelet és ellenőrzés mellett, vívott, lovagolt, és augusztus 5-én befejezte a bőjtölését. (Az igaz, hogy nem igen sok haszna volt belőle.)

Harminc nap után aztán a Wulff-czirkuszbán 2000 ember előtt (!) nyugodtan (!) fogott hozzá a második ebédhez, mely a következő étkekből állott:

Anchovis caviarral.  
Bouillon két tojással.  
Tok tatármártással.  
Paraj tojással.  
Angol beefsteak tojással, gombával.  
Körte. — Narancs.  
Habfelfújt.  
Kávé. — Pezsgő. — Cognac.

A jó koplaló tehát úgy látszik éppen oly jól tud enni is. A felügyelő-bizottság gyűjtés utján szerzett pénzen egy aranyórával ajándékozta meg a különös embert, a kinek féltucat arany-érem-jeleit talán évek múlva újra látni fogjuk Budapesten, ha ugyan addig a koplalással el nem rontja a gyomrát.

Dr. F. Gy.

## Az evésről.

— Irta Dr. Ágai Adolf. — [Folytatás.]

Egy ízben vendége voltam egy német családnak. A kedvemért csináltak paprikás csibét, szakácskönyv nyomán. Óvatos voltam, a barnas habarék-ból keveset szedtem tányéromra. Gyanús leve már előre nyugtalanított; de jól nevelt vendég lettemre, kit hazai étellel tüntetnek ki, egy falatot bekebeleztem. Irtóztató volt. Ezekkel föleresztett lőpor s kéksav lehetett benne. Majd fölvetett. A nyelvemet, éreztem, hogy lepi el egyszerre száz apró hólyag. Lélekzetem elszorult. Szemem könybe lábadt s hangosan csuklottam; de tanult ember-séggel csak legyűrtem a rettenetes falatot. Ekkor látom, hogy a többiek hozzája sem nyulnak a magyar csibéhez.

— Valóban bámulom idegeit, mondja hízoló nyájassággal hozzám fordulva a gazdasszony; lássa, mi képtelenek volnánk ilyesmit enni. Hanem ugy-e jól is van elkészítve a la hongroise?

Jó német szóval odakívántam őt szakácskönyvestül, mindenestül, a hol az a cayenne-bors terem, melyben a csibét meghempergette.

Északon meg az édes iránt tapasztaltam erős hajlamot. A fredensborgi (dán királyi) nyaraló mellett, az ezromi tó partján harmad magammal egy előkelő koppenhágai családnak voltunk elragadó szivességgel látott vendégei. Sok apró jeltől látszott, hogy a híres dán vendéglátás ki akar tenni magáért. Bekezdődnek ettünk édes sardínát. A leves, mely ezután következett, cukros volt; a hús, a burgonya, a spenót, a kenyér, mind, mind édes volt az émelegy. Mennyit adtam volna egy kis puskaporos, cziankális paprikás csirkéért!

A jó az ételben sokszor a faji dispozición fordul meg, vagy égalji dolog. Hildebrandt, midőn egy ötvenfogatós, bő japáni ebédre volt hivatalos, félénken szedett az ételéből s csakis olyanokból,

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

## „Pausiblenon”

cs. és kir. szabadalmazott gyógyszer urak részére

### titkolt folyások

és vizelési nehézség ellen. A több éveseket, melyek bármiféle gyógyszerelés dacára is megmaradtak: 4—10 nap alatt, s a nem oly régieket 3 nap alatt meggyógyítja.

Használati utasítással együtt 8 ftrért megkúldi, szab. feltalálója:

Dr. TÓTH, Budapest, Múzeum-körút 29.

Bámulatos olcsó árak mellett.

## FOGAK

egyesek, ugymint egész fogsorok, rágásra igen alkalmasak. — Természetesekhez teljesen hasonlóak, aranyra, celluloid vagy kautsukba foglalva, rendkívül bámulatos olcsó áron

5 évi jótállás mellett készít

fogspecialista

**KOMJÁDI JENŐ**  
BUDAPEST

Király-utca 10. sz. (I. em., fölépcső).

Készíték amerikai műfogakat.

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

**Pirchner Károly utóda**  
BUDAPEST,

Szövetség-utca 9. szám.

*Elvállalja kávéházak, vendéglők,  
táncztermek, színházak stb.  
diszitési munkáit  
a legizlésebb kivitelben.*

PIZSURNYI L. utóda

**JANISCH JÁNOS**

BUDAPEST,

VI., Próféta-utca 7. sz.

Légszusz., vízvezetéki, csatornázási- és központi fűtési felszerelések, csövek, szivattyúk, magán és nyilvános fürdők, valamint vizgyógyintézetek berendezése, építélet-bádogos műhely. Világítási cikkek szállítása lakóházak, gyártelepek és üzlethelyiségek részére.

TELEFON 20-83



melyekre ráismert, hogy ez tyúk, réze vagy hal! A többi, titkos mártásokban bujkáló commedien-tiához nem is nyult hozzá, pedig ugyancsak biztatták. Főleg egy pompás gilizta-pástétommal, melyet különös kedvezésből maga a gazda tépett föl előtte saját-körműleg. A vendég megrendült, míg a többi az ujját is megszopta a kedvencei étel evése közben. Ki tudja, nem-e pompás ize volt a gilizta-pástétomnak?

Mily szertelen éhség vagy eszeveszttség bánt-hatta azt, a ki első ette meg a rákot, osztrigát, békát vagy csigát! S hány ember lakolt életével, míg rátért az ehétó gombákra!

Egy rút barnazöldes, iszapszínű nagy bogár, mely maga is féregből táplálkozik — és gyöngéd fehér húsalá elragad. Kágylóban vonagló nyálkás kőlőncz, melyet élete virágjában nyelsz el, mint fősce a legyet, — s még meg is csattintod utána a nyelvedet! Egy rút, düldelt szemű, nyirkos, ragadós bőrű hüllő, gyermekek és hystericus nők réme — s kirántva vetekedik a gyöngéd csibe-hússal. Vagy az a csont és borda nélkül való meztelen kocsonyadarab, mely nedves nyomot hagyva maga után, másik levélről levélre — s tornába ütögetve, jóízűn bekopod. . . . Mennyivel különbek ezek a japáni gilizta-pástétomnál? Lám, a francia chasseur is, kinek bajor gazdájára rak helyett leforrázott tücsköt adott vacsorára, mily jóízűn ette meg a szokatlan bogárkát, abban a hiszben, hogy crevette. Hagyján az éhséggnek azt a nehéz megpróbáltatását, midőn — mint a legutóbbi párisi ostrom alatt is — a patkány-cötelette és kutya-gigót pótolta a bárányt. A szép madame Thénieux, kinek restaurántjában oly fel-séges kis dinerket lehetett kapni, sirva panaszlá nekem harmadéve: »Qui monsieur! Telle, que vous me voyez, j'ai mangé du chien et du rat!« Pedig nem is tartozott a »bouche inutile«-k sorába.

Vannak emberek, a kik azért esznek, hogy éljenek — s vannak olyanok, a kik élnek, hogy egyenek.

Mindkét speczies egyaránt érdemellen arra, hogy foglalkozzam velök. Im, az elmés Brillat-Savarin, a munkáját megelőző aforizmákban ezzel a definícióval hint kellemes derüt a kérdésre: »A teremtő, rázorítván az embert, hogy evés által gondoskodjék életéről, az étvágygyal hívja föl erre s a gyönyörrel jutalmazza meg.« A fajfentartás ösztöne, mely gondok aggodalmak s fájdalmak terhével súlyosítja földi pályánkat, még nagyobb örömmelkkel édesíti meg, nem is szólván arról, hogy e lének megadja igazi tartalmát s még élte korában emeli a szentek sorába az édes anyát.

Az eh s a szerelem — ez tartja fen a világot, mondja Schiller.

Az, a ki csak azért eszik, hogy éljen, a ki válogatás és ítélet nélkül hányja magába az ételt, a ki arra képes, hogy amer eszik, még közben olvasson is, vagy »gondolatokba mélyedve« addig egyék, míg lélekezete elszorul: hasonlít ahhoz, ki a hegyben nem lát egyebet nagy dudornál. A virágban fűnél, s a folyóban viznél, föltéve ha egyáltalán észreveszi a »vidéket«. Ez a »gondolkozó« férfiú, a ki sokkalt nagyobb elme, semmint azzal is foglalkozzék, mit eszik, sajnálni való s igazában: neveléses kosztosa az uristennek. Mit neki az étel, mikor azon törli magát, hogy — beszerze? A feleség bámulja az ilyen férjet és büszke rá, hogy a végzet így tünteté ki őt; a gyermek néma kegyelettel pillant föl ahhoz a nagyszerű emberhez, kit a jósors ajának szánt. Még csak nem is tudja, mit eszik! Nagyszerű! . . . A bőrre és a vele rokon mezők nevelik az asztal ezen vaksiját.

Van aztán olyan, ki szerföltői sensitivitást negélyezve, az evésről megvetéssel szól, szükséges rosznak valjja, mely nem méltó arra, hogy oltart építsenek neki. (De tűzhelyet csak igen?) Ki abban valami nagy virtust keres, hogy nem érdeklí a fazék s a mi benne föl s költői dolognak tartja, nem enni.

Pedig éppen a valóban szellemes ember nagy ismerője és becsülője az asztal gyönyöreinek. Ha a német értene az evéshez, ketségkivül Göthe lett volna nemcsak első írja, de első gastronomusa is. Mutatja az, hogy, midőn először ebédelt Elzászban, ezt írta naplójába: »Azt hiszem, a francia nyárs és nem a francia kard hódította meg e gyönyörű tartományt.« Tehát, mint mindenre a világon, a gourmanderiára is volt tehetsége e rendkívül férfitunak, csakhogy otthon nem nyílt alkalma kifejtetni e talentomát.

Német gastronomusról nem is emlékszik a krónika, de igen is egy nagybecsű vitézről, kinek »Fresskahl« nevet adtak s a mult században Wormsban élt. Azt állítja róla a nevezett memoriale, mely könyvtáram egyik disze, hogy megevett egy ültő helyében öt nyulat, három pulykát, egy ludat, két sajtot és tizenkét róf góthai kolbaszt. Sőt egyszer, mikor nem volt mit enni, bekapott ólom kalamarist s tentástul, porzóstul megemészte. Abonyi Lajos barátom »Eszak csillaga« című regényében nagy szerepet juttat ennek a hajdankori Bismarcknak. Az összes német parnassuson gastronomikus tekintetben csak az egy Kant képez tündöklő kivételt, ki a mustármártás elkészítésében remekelt. A többi német dicsőség egy egész életet át megadással evett naponkint »Sauerkraut mit



Spätzle s csak vasárnap Spätzle mit Sauerkraut.

A polgárosodás élén haladó Franciaország nemcsak a 90-es évek eszméivel, de konyhájával is új korszakot alkotott az étkezésben. Mint a griselette néhány szalagján s egy kis slichuvel elbájoló tud lenni, azonképen az igazi francia szakács is — minden igazi francia pedig szakács — egy csipet lisztel, egy kalán vajjal s fél vörshagymával valami kedves ételt fog szerkeszteni. 1-ső Dumas Sándor geniusának egyik legőszintébb bámuloja, az öreg, szeretetreméltó Hartleben, midőn a nagy romancier saját főzlérére volt hivatalos, ebéd fölétt oda nyilatkozott, hogy ezt a menüt még a Monte Christal is különöbnek vallja, a mi Dumasnak nagyon hízelt.

### Die Verbesserung der Weine durch die reinigendsten Weinhefen.

III.

Einfluß der verschiedenen Hefepilze auf die Gärung. Der dänische Naturforscher Chr. Hansen hat durch seine bahnbrechenden Untersuchungen nachgewiesen, daß die Bierhefe, schlechweg so genannt, aus verschiedenen Hefepilzarten besteht, welche die Güte des Gärungsproduktes, des Bieres, wesentlich beeinflussen können. Es gibt Hefen, die „wilden Hefen“, welche schädliche Veränderungen im Bier hervorbringen können, so z. B. dem Biere einen bitteren Geschmack oder unangenehmen Geruch oder unangenehmen Geruch verleihen können, welche das Bier trübe machen, während andere Hefenarten sich als nützlich oder unschädlich erweisen.

Die Hefenarten äußern ihre Verschiedenheit in ausgeprägter Weise auch in ihrem Verhalten gegenüber den Zuckerarten. Der Zucker zerfällt durch die Einwirkung der Hefe in Alkohol und Kohlenäure. Diese Zerlegung geht aber nur beim gährungsfähigen Zucker vor sich.

Der Roh- und Nitzenzucker (Saccharose) ist nicht direkt vergäherbar, sondern muß durch die Hefe invertiert, d. h. in gährungsfähigen Zucker verwandelt werden, und dann tritt erst die Gärung ein.

Der Traubenzucker (Dextrose) und der Zucker der Bierwürze (Maltose) können dagegen sofort in Gärung übergehen, weil sie direkt vergäherbar sind.

Die verschiedenen Bierhefen können den Rohzucker in gährungsfähigen Zucker umwandeln, Trauben- und Malz-zucker vergähren.

Die zugespitzte Hefe, welche an den Beerenfrüchten, Kirscheln, Weintrauben vorkommt, kann dagegen Rohzucker und Malz-zucker nicht vergähren, wohl aber den Traubenzucker. Die Weinhefe, die elliptische Hefe kann alle drei Zuckerarten kräftig vergähren.

Die im Keffel- und Traubenmoße vorkommenden Hefepilze sind eingehend botanisch und in Betreff ihrer Wirkung auf den Most studiert worden. Es hat sich dabei gezeigt, daß die Weinhefe Arten aufweist, welche sich durch ihr Gährvermögen und durch die Bildung verschiedener Geruchs- und Geschmacksstoffe des Weines unterscheiden. Es ist festgestellt worden, daß in den verschiedenen Wein-gegenden auch verschiedene Hefenarten vorkommen, und daß je nach der Hefeart die Gärung anders verläuft.

So haben die in der Versuchstation für Obst und Weinbau in St. Michele (Südtirol) von E. Mach und K. Portele vor Kurzem ausgeführten umfangreichen Gährstudien ergeben, daß die zugespitzte Hefe, Saccharomyces apiculatus, wenn sie im überwiegenden Maße im Obst- oder Weinmost vorhanden ist und dann die Gärung durchführt, dem erhaltenen Weine einen sehr scharfen unangenehmen Geruch verleiht und die genannten Forscher haben diese sehr häufig vorkommende Hefe geradezu als ein „Unkraut“ unter den Hefen bezeichnet.

Wir können somit den Satz aufstellen: daß die Verschiedenheit der Hefe auch eine oft wesentliche Verschiedenheit des Weines bedingt.

Obwohl wie man in der Bierbrauerei oder Brennerei, in diesen Zweigen der Gärungsindustrie ganz allgemein der gelochten und daher von allen fremden Keimen befreiten Maische Hefe von bekannter Wirkungsweise zusetzt und damit die Gärung durchführt, so soll man sich auch in der Weinbereitung nicht auf die durch Zufall in den Most gelangenden Gärungspilze verlassen, sondern die Gärung mit bewährten Hefen einleiten.

Bei der Traubenweinebereitung gelangen beim Auspressen des Saftes die an der Oberfläche der Beeren haftende Hefe und andere Mikroorganismen in den Most und entwickeln sich dort. Es tritt zuerst die Vermehrung der Hefe ein und erst nach einiger Zeit beginnt die Gärung. In den meisten Fällen verläuft der Vermehrungsprozeß normal und ist die thätige Hefe eine Kulturhefe. Mitunter erlangen aber die anderen neben der nützlichen Weinhefe sich vorfindenden Hefenarten, Mycoderma, ferner die Bakterien und Schimmelpilze die Oberhand, besonders wenn die Gärung sehr langsam und träge verläuft, und können, indem sie zugleich die Gärung hemmen, auf den Geschmack, Geruch, die Klarheit und Haltbarkeit des Gährproduktes, des Weines sehr nachtheilig einwirken. So wird nach den Beobachtungen, des Herrn Ingenieur F. Fallos bei den meisten steirischen Weinmosten die Gärung durch Saccharomyces apiculatus eingeleitet; erst nach 2—3 Tagen treten die verschiedenen anderen Hefenarten auf. Eine der wichtigsten Aufgaben des Weinproduzenten ist daher, die schädlichen Mikroorganismen fern zu halten oder zu unterdrücken und eine rasche Entwicklung der nützlichen Weinhefen zu fördern; denn sind schon zu Beginn der Gärung eine Ueberzahl kräftig sprossender Hefepilze vorhanden, so tritt eine energische Gärung ein und durch den bald gebildeten Alkohol und die Kohlen-

säure werden die schädlichen Organismen in ihrer Entwicklung gehemmt und schließlich getödtet.

Noch viel ungünstiger liegen die Verhältnisse bei der Keffelweinebereitung oder allgemein bei der Fruchtweinebereitung, weil die meisten der in dem Keffelmoße vorkommenden Gärungspilze im Hinblick ihrer Arbeitsleistung als keine „nützlichen“ anzusehen sind. Wir haben schon oben hervorgehoben, daß die zugespitzte Hefe, Saccharomyces apiculatus, dem Weine sehr unangenehme Geschmacksstoffe mittheilt. Tritt nun überdies die Gärung sehr langsam ein, so können die schädlichen Pilze und Bakterien die Essigsäurebakterien, die Bakterien der schlammigen Gärung, die Hefe überwiegen und durch Bildung von Essigsäure (Essigstich), von Schleim die Vermehrung der Hefe und damit eine ordentliche Gärung hintanhalten. Bei der Weinbereitung, allgemein gesprochen, hat man beabsichtigt, eine geregelte Gärung eine zweifache Aufgabe zu erfüllen, erstens, daß man für den baldigen Eintritt einer kräftigen Gärung Sorge trägt, und zweitens, daß man die für die Gährarbeit unbrauchbaren Arbeiter, nämlich die in ihrer Wirkung schädlichen Hefepilze, durch bewährte Arbeiter ersetzt.

Dies erreicht man durch Zusatz einer reinen, gährkräftigen Weinhefe zum frisch abgepressten Moste, ehe noch eine Gärung eingetreten ist. Es wird dann durch eine rasche Gärung die Entwicklungshemmung, bezw. Vernichtung der an den Früchten haftenden wilden Hefen und anderen der Gärung schädlichen Organismen herbeigeführt und ferner, da die Hefe bei der Gärung dem Weine die ihm eigenthümlichen Geschmacks- und Geruchstoffe, das sogenannte Bouquet verleiht, durch die reine Gärung ein besseres und reineres Bouquet des Weines, häufig auch noch ein höherer Alkoholgehalt erzielt.

An den Betrieb des in seiner Ausbildung bisher stark vernachlässigten Zweiges der Gärungsindustrie, der Weinbereitung, sind demnach die Forderungen zu stellen, daß solche Einrichtungen zu treffen sind, wodurch den Lebensbedingungen der Gärungserreger vollkommen Rechnung getragen wird, so z. B., daß bei Produktion von größeren Mengen Wein die Gärung in einem besonderen, durch Heizung auf 15—20° C. erwärmten Gährraum vor sich gehe, und ferner, daß durch die Wahl einer passenden Hefe das bestmögliche Gährprodukt erzielt werde.

Es sei hier ausdrücklich hervorgehoben, daß diese Forderungen nicht in der Studirstube ausgeführt werden sind, sondern daß sie sich als auf rein praktischem Boden stufende Lösungen der von Seiten der Praktiker gestellten Fragen darstellen, und daher auch gebieterisch verlangen, von der Praxis gebührende Beachtung zu finden. (Schluß folgt.)

### Bier-Weltstatistik pro 1893.

Staat	Brauerien in Betrieb	Bierproduktion in Hektolitern
<b>Deutschland:</b>		
Reichssteuergebiet	7.571	33.171.111
Bayern	6.646	15.096.702
Baden	1.774	1.713.538
Württemberg	6.536	3.749.472
Elb-Lothringen	126	911.544
<b>Oesterreich-Ungarn:</b>		
Niederösterreich	73	3.349.702
Oberösterreich	215	1.042.635
Salzburg	54	348.229
Böhmen	725	7.287.614
Mähren	143	1.437.423
Galizien	153	898.858
Steiermark	64	803.776
Schlesien	42	371.755
Tirol und Vorarlberg	133	276.900
Kärnten	72	175.151
Autonoma	8	84.820
Krain	9	93.543
Bosnien und Herzegowina	9	28.079
Küstenland, öst.-illyr. mit Triest	3	55.940
<b>Ungarn sammt Nebenländern</b>	<b>100</b>	<b>1.250.240</b>
<b>Belegte Länder:</b>		
Großbritannien und Irland	10.143	52.493.316
Amerika, einschließlich Südamerika	2.068	49.292.480
Belgien	2.875	9.538.917
Niederlande	15	129.900
Frankreich	2.649	8.987.750
Italien	1.184	4.483.586
Dänemark	254	2.048.150
Nordamerika	492	1.503.560
Spanien	59	137.800
Schweden	321	1.189.560
Schweiz	539	1.286.425
Norwegen	42	584.290
Italien	127	102.885
Rumänien	26	231.500
Serbien	11	96.400
Bulgarien	17	46.200
Griechenland	6	54.600
Juden (Britisch-Indien) nebst anderen europäischen Besitzungen	34	289.000

— A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata minden hét pénteki napján tásas reggelit tart, és pedig: augusztus 17-én Nowotny Károly úrnál, VI. csömöri-ut 36. augusztus 24-én Hermann Ferencz úrnál, IX. Tompa-utca 28.

Közös vendéglős-ozsonna tartatik: augusztus 22-én Diwald József úrnál, I. csend-utca 12. augusztus 28-án Hein Lipót úrnál, vasuti vendéglős Kelenföldön.

A vonatok közlekednek Kelenföldre a központi pályaudvarból délután 2 óra 25 perczkor és 4 óra 25 perczkor. A budai déli vaspálya indul 2 órakor és 4 óra 30 perczkor. — A sösfüred-kocsik a Ferencz József-rakpartól közlekednek.

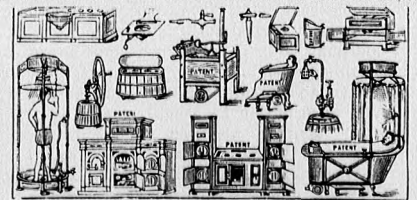
**Kirándulás a polgári serfözde részvénytársaság gyáraiba Kőbányán.** A kőbányai polgári serfözde részvénytársaság Succi Giovannit, a fővárosban időzött műkeplőlöt f. hó 6 dikán meghívta gyári építkezéseinek megtekintésére. A kirándulók, kik között ott láttuk Egerváry Gézát, a Vigadó bérlejtőit, Schwarz Gyula urat kedves nejeikkel, a fővárosi sajtót, a Vendéglős-képviselőit, Dr. Glaser Marczelt orvosotudort, Hirsch László urat stb. Páris Vilmos vezetése alatt hosszú kocsisorban indult el a Vigadótól, közrefogva a híres műkeplőlöt, ki már előre örüll, hogy faradt testét eredeti magyar István-sörrel fogja üdítetni. Az érkező vendégeket a sörgyár igazgatója: Freund Vilmos és Krámer Adolf urak fogadták és kalauzolták a gyár megtekintésénél, kik aztán Krámer ur lakásán gyűltek össze, hol a szeretetreméltó háziasszony szolgálta fel az uraknak a pompás hideg uzsonnát, melyhez jól illettek a gyár külön sörproduktumai. Természetes, hogy nemokára megindult a tóztok árja s a jelenlévő hölgyek után egymásután került a sor a gyárra, annak igazgatójára, a sajtóra, fő-serfözömesterre, a tevékeny szállító-mesterre stb. A lakoma folyamán Barabás József, az I.—III. kerületi vendéglős-ipartársulat szintén jelen volt elnöke a sajtóra emelven poharát, mint olyan tényezőre, melytől egyedül várható a hazai ipar érdekeinek előmozdítása, poharát emelven a hirdatók nyugdíjintézeté javára s 50 frtot ajánlott fel. E nemes ajándék csak hozzájárult a különben is derűs hangulat emeléséhez. A vendégek csak a késő esti órákban tértek vissza a városba a rajuk váró kocsiok, dicserve a fényes vendégszeretetet és magasztalva a gyár pompás sörét.

Eine englische Postkarte aus London ist uns dieser Tage zugekommen. Unser Abonnent, Herr Franz Kommer jun. — der Sohn des stadtbekanntesten Restaurateurs vom „Blumenhof“ — welcher zur Zeit Hotelstudien in London macht, drückt uns darin seine Freude aus über das hundertste Erscheinen des „A Vendéglős“ und beglückwünscht uns aufs Herzliche. Nach Durchlesung der Postkarte fiel uns sofort das Sprichwort ein: „der Apfel fällt nicht weit vom Stamm.“ Wir danken dem jungen feinfühligsten Manne für seine besondere Aufmerksamkeit und wünschen ihm das beste Wohlergehen.

**Palazkok borok vámtarifája Németországban.** A kereskedelmiügyi miniszter elrendelte, hogy a bor és must, palazkokban (pezsgőborok kivételével) a német általános vámtarifa szerint való elbánsásmódban csak az esethen részesülnek, ha azoknak az osztrák-magyar monarchiából való származása kellekő igazoltatik. Ez igazolás történhetik a hatóság által kiállított származási bizonyítvány vagy hajó-okmányok, áru-számlák, eredeti fuvar-levelek, kereskedelmi levelezések felmutatása által; a származási bizonyítványoknak konzuli hiteltelítése azonban nem kívántatik.

**A francia borpiaaczról.** A közönséges borok ára a francia piacokon, különösen az ország déli részén, annyira hanyatlott, mint soha azelőtt. Még Sziciliában s Apuliában sem voltak a jegyzések az 1892. és 1893-ik kedvezőtlen években annyira alacsonyak, mint jelenleg Franciaországban. Az ande-i területi kerületekben például hektoliterjé 10—7 frankig adták el, Narbunban 6—5.5 frankig esett az ára. A behozatal Spanyolországból minimumra redukálódott, a többi export-országokból pedig teljesen megszünt. Csakis Bordeauxban mutatkozik az ottani piacon némi mozgalom, miután innen nagyobbodott a kivitel Németországba s legkivált Amerikába.

**Am den Geruch des Petroleums zu decken,** empfiehlt Albert Johannes Tempère demselben Amylacetat zuzusetzen; es genügen etwa 10 Gr. für den Liter, um nicht nur den Geruch des Petroleums zu modificieren, sondern auch die Flamme bedeutend weißer zu machen. Dadurch lassen sich sogar schlechtere Sorten von Petroleum verbessern.



### BOROSS TESTVÉREK

cs. és kir. szab. fémaru-gyár  
BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.  
Készít cs. és kir. szab.

szétrakható jégszekrényeket,  
fagyalt-tartályt és gépet, sör önzepesgető-ocapot, konyha felszerelési tárgyakat.

**Főraktár** Alpaca-ezüst és Alpaca asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a Brunner és társa bécsi gyárból, teljes légszesz és vízvezetékli berendezési vállalat.

Árjegyzék és költségvetés kívánatra ingyen.



# PINCZÉR SZAKLAP.

A „BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET” HIVATALOS LAPJA.

100-hoz.

Megjött, kezünkben volt, olvastuk »A Vendéglős» századik számát is; el kell ismernünk, hogy ma Magyarországon létező összes vendéglős-szaklapokat felülmúl egy tartalomra, mint esinos külsőre nézve; de különösen felemlítendő, hogy sohasem kereste a reklámnak nagydobját, hanem a maga szerénységével iparkodott felküzdeni Magyarországon első szaklapjai közé.

Bizonyítéka ennek »A Vendéglős» századik száma.

Már most kérdem, miért viselteknek oly sokan, de különösen a vidék oly ellenszenvvel, tartózkodóan e lap iránt.

Talán azért, mert nem egész magyar, avagy azért, mert nem Debreczenben jelenik meg?

En azt hiszem, a vidék nem kíséri elég figyelemmel e lap egyes számait, azaz hogy nem ismerik szerkesztőjének érzelmeit. E lap szerkesztőjéről én, akinek többször van szerencsém vele érintkezni, csak azt mondhatom, hogy talpig becsületese magyar ember, aki már többször adta kifejezését annak, vajha mielőbb megérhetné, hogy »A Vendéglős» csak magyar nyelven jelenhetne meg, és ennek bebizonyítása elég legyen a »Pinczér Szaklap», mely szinte az ő szerkesztésében csak magyar nyelven jelenik meg — az új generáció részére.

Azért, mert Budapesten jelenik meg, kellene az érintkezést fenntartani és minél többször igénybe venni, úgy hogy a vidék a fővárosból értesülhetne úgy az itteni, valamint a vidéki dolgokról, nem pedig a vidékről, amiről aztán a fővárosban legkevesebbet tudunk.

Azt pedig senki sem próbálja eltagadni, hogy Magyarország gőcpontja nem Budapest, mert itt ver a szive

Legyünk őszinték, ezt mondom és gondolom; nem frázis, hogy lennünk kell, már a mihez tartás végett, azokat illetőleg, akik legelőbb érintkeznek, és hivatva érzelmeinket úgy a nagy közönséggel, valamint munkaadóinkkal fenntartani, és erre hivatva érezheti magát a szakasjtó: »A Vendéglős»: kötelességem, hogy üdvözöljem, mint Magyarország vendéglős-iparának első uttörőjét.

Gyulay Gául Sándor,  
a budapesti pinczér-egylet II. titkára.

A szabadkai országos pinczér-nyugdíj-alapot létesíteni szándékozó egyesület részéről az alább közölt felhívást vettük, melynek, valamint az ezen cél előmozdítását célzó egyéb közleményeknek is annyiival inkább adunk szívesen helyet, mivel hasábjaink minden, a pinczerek érdekeit érintő közlemények számára, nyitva áll.

A felhívás szövege a következő:

**Felhívás a magyarországi pinczéri karhoz!**  
Kedves kartársak!

Évek hosszú sora óta szívünk, lelkünk kedvesen dédelgetett vágya, hogy egyszer már közös lelkesedéssel, közös erővel, közös akarattal nyugdíjat teremtsünk magunknak. Ezt óhajtja, ezt szeretné minden pinczér, ki a jövővel, az agg korral s az időszakkal is gondol, mikor a test és lélek megtagadják a nagyobb szolgáltatást.

Kartársak!

Elérkezett az az idő, mikor egy kis jóakarattal, közös lelkesedéssel, meleg érdeklődéssel megteremtheti annyi év óta táplált óhajunkat; elérkezett az az idő, mikor reményünk többé nem pusztá ábránd, de a szent valóság, a megvalósulás első küszöbe.

Szaklapunk tárgyalta az alapot, amelyen gyorsan és biztosan megteremthetjük a magyarországi pinczerek országos nyugdíj-egyesületét. Hazánk pinczérei, ti kedves kartársak mindannyian ismeritek ezt s velünk együtt ép oly jól tudjátok, hogy az eszme híve, barátja minden pinczér. Tudjátok s tudja velünk együtt minden szaktársunk, hogy a közös egyetértés és akarat nyugdíjgyűnk érdekében először az országos kongresszuson nyilatkozhatik meg fényesen és igazán.

Szeptemberben országos kongresszusra gyűl össze a magyarországi pinczéri kar; akkor közösen megtehetjük és megtesszük mindazon lépéseket, a melyek a nyugdíj-egyesület szervezése ügyében szükségesütek és kívánatosak.

Hogy azonban a meleg érdeklődést egy fényes ünnepesség is fokozza, a jó, a nemes ügy és sok száz pinczér nevében nyílt lelkesedéssel fordulunk a szatmári pinczér-egylet, hogy az országos kongresszus az ő zászlószentelési ünnepélyüket megelőző napon Szatmáron tartassék meg, zinte szeretettel és a jó ügy iránti bizalommal kérjük őket, hogy a zászlószentelésre szétbocsátandó meghívójukhoz mellékeljék az országos kongresszus összehívására vonatkozó meghívót is.

Ez alkalommal akkor szeptemberben Szatmáron kettős ünnepe lesz a magyarországi pinczéri karnak.

Sietni fog mindenki, hogy részt vegyen ezeken az ünnepségeken, sietni fog, hogy a nyugdíj ügyében fel-emelje kiki buzgalomra indító, lelkesedésre gerjesztő szavát.

Tette fel lelkes kartársak!

Ünnepeljük meg szeretett magyar hazánk ezer éves fennállását, méltatván azzal, hogy akkorra megvalósítsuk a magyarországi pinczerek nyugdíj-egyesületét.

Tudjuk, ismerjük Szatmár lelkesedését, melyvel a szakügyek iránt oly rendkívüli előszeretettel érdeklődik. Nincs tehát okunk pillanatig sem kételkedni abban, hogy száz és száz pinczér nyíltan kifejezett óhajához hiven meg ne ragadná a kedvező alkalmat, szolgáltatást tenni egyszersmind egyszerre saját ünnepélyének s a magyarországi pinczerek lelkesedése és nemes óhaja tárgyának, a nyugdíj létesítésének.

Ez a mi szavunk, ez a mi kérelmünk!

Tette fel!

Kitartó s folyton fokozódó lelkesedéssel bizunk Szatmárban, kérelmünk teljesítésében s így a nemes ügy, a testté vált eszme fényes örökdedeségre méltó, századokra szóló diadalában!

A nyugdíj-ügy legelkésebb barátainak, velünk érző ezer és ezer pinczér nevében, a szabadkai nyugdíj-alapot gyűjtő társaság bizottsága:

Münnich Dezső,  
titkár.  
Acház Ferenc,  
penztárnok.

Tóth Kálmán,  
elnök.  
Pavelits Ignác,  
alelnök.

Bizottsági tagok:

Feszler Károly,  
Somogyi Antal,  
Guganovits Mátyás,  
Horváth Jenő,  
Horváth Ferenc,  
Halász János,

Decker Mihály,  
Ughy Pál,  
Thyery Hugó,  
Szauder István,  
Balassa Mihály,  
Totsche Ignác.

A szabadkai nyugdíj-alapot gyűjtő társaság nevében Tóth Kálmán elnök és Münnich Dezső titkár aláírással a következő felhívást kaptuk, melyet tisztelt olvasónk figyelmébe legmelegebben ajánlunk:

Tisztelt kartársak!

Miután a szatmári pinczér-egylet magáéva tette azon indítványunkat, hogy a nyugdíjgyűnk megtartandó országos kongresszus Szatmáron a zászlószentelés megelőző napon tartassék meg, tehát legyen olyan bátrak felkérni úgy az egylet tek. elnökségét, valamint az egylet összes tagjait,

hogy ezen nemes ügyet pártfogásába véve, oda törekedjenek, hogy a szeptemberben megtartandó országos kongresszuson az egylet teltségéhez képest minél nagyobb számban képviselve legyen, miután ezen kongresszus sikerétől függ azon mindnyájunk jövőjét biztosítandó országos nyugdíj-egyesületnek megalakítása. Felhívjuk egyuttal az egyesület I. tagjait, hogy körükben a nyugdíj-alapot gyűjtő perselyeket minél nagyobb számban terjesszék, hogy a szeptemberben megtartandó országos kongresszuson megválasztott előkészítő-bizottság kiadásaihoz valamivel már akkor hozzájárulhassanak.

Zillerin M.-féle gyári részv. társaság

Budapest, VII. nagydíófa-utca 14. szám.

**Vizvezetékek, légszesz és villamvilágítások,**

központi fűtések, szárító kamarák, gőzfűző, mosó- s fürdő-intezetek, fürdőszobák, water closetek stb. berendezése.

**Nagyszabású csillárraktár.**

PASTEUR-féle vizsűrűk kizárólagos gyártási joga.

Mindenemű javítási munka olcsón és pontosan eszközöltetik.

Költségvetések és rajzok készséggel adatnak.

**I-rendű porosz darab koczka- vagy dió-szenet,**  
továbbá

**tudapesti légszeszgyári cocaks-ot**

ajánlanak a legelőnyösebb árak mellett, bármely állomásra szállítva

**GUTMANN TESTVÉREK**

készénbányáik.

Eladó-ügynöksége: Budapest, V. mérleg-utca 3. sz.

Főraktár Édeskuty L.-nél Budapest.

**Margit**

**GYÓGYFORRÁS**

**MAGYAR SELTERS.**

**Borral használva a legegészségesebb ital.**

Van szerencsénk teljes tisztelettel tudatni, hogy Margit telepünkön a „Margit” (Magyar Selters) gyógyviznek eddig is legjobb rendszert kezelést újra tökéletesítettük. Gyógyvizünket új czimkével ellátott új alakú, az addigieknél erősebb üvegekben, a viznek változatlanul maradását biztosító erős dugaszolással és ónkapak-elzárással hozzuk forgalomba, mely újításra szíves figyelmét felhívjuk.

Dr. Karlovsky utóda

a Margit gyógyforrás igazgatója.

**Orvosi bizonyítványok.**

1892.

**Dr. KORÁNYI FRIGYES,**

kir. tanácsos, egyetemi tanár, a budapesti m. kir. tud. egyetem I. belgyógyászati kórodájának igazgatója.

A Margit (Magyar Selters)-gyógyvizet sokszorosán használván, úgy magányakorlatomban mint a vezetésem alatt álló egyetemi kórodán azt jó hatásúnak találtam: a nyákhártyák, főleg a gomor és légutak nyákhártyáinak hurutos bántalmainál. A használatban levő egyéb vizektől, melynek a Seltersi, Radonai, Vichy stb. különbözik e viz csekélyebb szabad szénsav tartalmánál fogva, s azért oly esetekben, midőn vérzések lehetősége forog fenn vagy a vérkeringési szervek izgatásától kell tartani, a szénsavdúsabb vizek fölött előnyvel bír.

**Dr. KÉTYL KÁROLY,**

egyetemi tanár, a budapesti m. k. tud. egyetem II. belgyógyászati kórodájának igazgatója.

A „Margit” (Magyar Selters)-gyógyforrás vizét, mely a tiszta szikleges ásványvizek sorába tartozik, részint magányakorlatomban, részint a vezetésem alatt álló egyetemi belgyógyászati kórodán, hosszú idő óta használom, s azt a gomor, belek, húgyhólyag, főleg pedig a légzőszervek hurutos bántalmainál legjobb eredménnyel alkalmaztam. E viz más hason vegyi összetételű vizek közt, mint a Seltersi, Gleichenbergi, Giesshübl stb. kisebb szabad szénsav tartalmánál fogva bir előnyvel.

Kizárólagos  
főraktár

**ÉDESKUTY L.**

cs. és kir. és szerb. kir.  
udv. ásványviz-szállítódnál

Budapesten, Erzsébetvár 8. sz.

Ugyiszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőben.