

# KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

## A Budapesti Kávés-Ipartársulat

a budapesti kávé-szegédek betegsegélyző-pénztárának, a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulata, a budapesti pinczér-egylet és a „Hungária-nagyszálloda” betegsegélyző-pénztárának

### HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.</p> <p>ELŐFIZETÉSI ÁRAK:</p> <p>Egész évre . . . . . forint 6 — Negyed évre . . . . . forint 1.50 Heti 3 — Külföldre negyedévenként forint 2 —</p> <p>Erscheint am 1. und 15. jedes Monats.</p> <p>Pränumerations-Preise</p> <p>Ganzjährlich . . . . . fl. 6 — Vierteljährlich . . . . . fl. 1.50 Halbjährlich . . . . . fl. 3 — Für das Ausland vierteljährlich fl. 2 —</p>	<p>SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám</p> <p>Bölgyletes levelek nem fogadotnak el. — Közlöny nem adható vissza.</p> <p>Redaktion und Administration:</p> <p>Budapest, IV. kerület, Egyetem-tér Nr. 6.</p> <p>Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.</p>	<p>Az ipartársulati iroda és a kávé-szegédek betegsegélyző-pénztárának irodája</p> <p>IV. ker., Irányi Dániel-utca 3. szám alatt van.</p> <p>Hirdetések és előfizetések elfogadotnak a kiadóhivatalban</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. II. emelet.</p>
---	--	---

### HIVATALOS RÉSZ.

A budapesti kávé-sipartársulat elnöksége összes szeretettel tagjainak az új év alkalmával legőszintébb és legjobb kívánatait ez uton nyilatkoztatja

Harkai Mór, Némái Antal,  
pénztárnok. elnök.

Szemerényi István, Rérey Dezső,  
titkár. alelnök.

Az ipartársulatunk körében eredménydusan működő Némái Antal elnöknek és Rérey Dezső alelnöknek az eszforduló alkalmából a legőszintébb üdvözléseinket terjesztjük elő

A Kávés-ipartársulat tagjai.

### Boldog újévet kívánnak

a tisztelt kávé-sipartársulatnak, ennek érdemes elnökségének és tagtársaiknak valamint mélyen tisztelt vendégeiknek őszinte szívből, itt jegyzett kávé-sok:

Harkai Mór Váci-utca 15.	Steuer Sándor New-York kávéház.	Holstein Zsigmond Kálvin-tér 10.	Bátori Mihály Keckeméti-utca 14.
Kleinlein Károly Röck Szilárd-utca 36.	Reisenleitner Kálvin-tér.	Fränkel Bertalan Központi kávéház.	Gebauer Ferencz Ferencz körút 46.
Weingruber Ignác Teréz-körút 24.	Holstein Ármin Kerepesi-ut 84.	Gansterer József Király-utca 54.	Schowanetz János Koronaherceg-utca 7.
Váray Jakab Ferencz József-rakpart.	Weisz és Weil Japán kávéház.	Bástár János Gyár-utca 2.	Wagner József József-tér 5.
Kolb Ferencz Váci-körút 65.	Gfeller József József-körút 45.	Kulka Adolf Erzsébet-körút 41.	Sztanoj Miklós Teréz-körút 19.

Tisztelettel alulírottak szívvelyes üdvözlőnataikat nyitvánítják úgy a fővárosi, mint a vidéki kávéház-tulajdonos uraknak az újév alkalmából.

**Seifert Henrik és fiai,**  
tekeasztal-gyárosok.

Az újév alkalmából indittatva érzem magamat, hogy úgy a budapesti, mint a vidéki kávéház-tulajdonos urak irányában szerencsevívóvataimnak adják kifejezést. Adja az Ég, hogy az üzletek az 1895. évben minden tekintetben emelkedjenek és jobbuljanak.

**Novágh Károly,**  
esztergályos.

Tisztelt vendöimnek, a kávé és vendéglös uraknak ez uton adok kifejezést üdvözlővataimnak az újév alkalmából.

**Schreiner Rezsö,**  
szőlömester.

A tisztelt kávé és uraknak boldog újévet kíván

**Hess Bálint,**  
vállalkozó.

Alulírott kedves kötelességet teljesít, midön az újév alkalmából a mélyen tisztelt kávé urakkal üdvözlővatait közli.

**Naleszny Gyula,**  
tekeasztal-gyáros.

Seinen sämmtlichen sehr geehrten Kunden und Abnehmern von Kohlen und Coaks bringt anlässlich des Jahreswechsels seine herzlichsten Glückwünsche zum neuen Jahr entgegen der ergebenste

**M. Rockstroh,**  
Teréz-körút 24.

## Andrássy-Kávéház.

Budapest ismét egy látványossággal gyarapodott, mely a főváros legszebb útvonalának nyilvános mulatóhelyeit van hivatalosan gyarapítani. E látványosság az Andrássy-út és nagymező-utca sarkán levő Andrássy-kávéház, melyet tulajdonosa, Glaser Fülöp, a főváros kávéházlátogatói előtt nem ismeretlen ember, 1894. decz. 22-én nyitott meg és adott át a közforgalomnak. — Az Andrássy-kávéháznak általa történt átalakítása fényes bizonyítékát képezi amaz általunk gyakran hangoztatott állításnak, hogy vállalkozó szellemű kávéosainknak még nagyon sokáig az Andrássy-út vonala fogja kiváló előszeretettel kiválasztott működési területet képezni. Eltekintve ezen szempontból, az Andrássy-kávéház fényes fekvésénél és tulajdonosának kedveltségénél fogva is hivatalosan leendő az Andrássy-út kávéháza közt szerepet játszani, amit más oldalról ismét modern berendezése következtében is biztosra vehetünk. Ha a villamos fény által megvilágított kávéházba belépünk és a kávéház egyszerű, de nemes stílusban történt átalakítását látjuk, alig ismerjük meg a régi, általunk ismert Andrássy-kávéházat, oly gyökeresen megváltozott benne minden. Kezdve a falak sätorszerű festésétől, a pénztár-emelvény és fali-tükörök egybehangzó és stílszerű formájától és a separék csinos berendezésig, új és meglepő itt minden. E gyökeres változás, az egész berendezés praktikus részleteivel együtt, a Pirchner Károly utóda czég díszretremeltő munkájának köszönheti.

A czég vezetője Pirchner Károly, kinek mázoló, festő és díszítési munkalatai különben is a főváros legtöbb kávéházaiban feltalálhatók, ez alkalommal az átalakítási munkalatok önálló elvégzésével, kávéház-berendezési képességéről oly fényes bizonyítékot nyújtott, melyről csak a legfeltételebb elismerés hangján szólhatunk és a szakkörök figyelmébe is bátran ajánlhatunk, mert nemesak a falfestések eredeti kivitele, hanem az egész újalakítás oly izléssel és szakértelemmel van keresztülvéve, hogy mesterük, Pirchner Károly határozott elismerést érdemel.

A kávéház egyéb berendezései is eredeti és praktikus újonságokat képeznek. Így első sorban felemlítendők a Seifert Henrik és fia czég által szállított pompás tekeasztalok, a Hacker czég itteni képviselője által szállított pompás chinaezüst-edények és a remek szépségű gáz- és villamos-világításra egyformán berendezett, a Stern és Merkl czég által szállított sätárgyak-lüsterek. Ha ehhez még hozzátesszük, hogy a fűtési-, gáz- és villamos-világítási berendezések a lehető legököltelesebbek, a mellékhelyiségek helyisége pedig kifogástalan, úgy kénytelenek vagyunk konstatálni, hogy a tulajdonos Glaser Fülöp áldozatkészsége és Pirchner Károly szakértelme az Andrássy-kávéházat egy, minden tekintetben díszes, kényelmes, a modern igényeknek minden tekintetben megfelelő mulatóhelylyé alakították át.

A kávéház megnyitása alkalmával személyesen volt alkalmunk meggyözdödni arról, hogy a kiszolgálás, a felszolgált ételk és italok minemütsége egyenes arányban állanak a berendezés sikerütségségével. S így ha tekintetbe vesszük még azt is, hogy Glaser Fülöp, kit 25 éves föpíncezéri ernyedetlen szorgalma emelt a kávéház-tulajdonosok sorába, szeretetreméltó és előzékeny természeténél fogva már régén a közönség kedvenczévé avatott, teljes biztossággal merünk kifejezést adni abbéli reményünknek, hogy fővárosunk kávéházkedvelő közönsége e kifogástalan self mademant osztatlan pártfogásában fogja részesíteni, és hogy az Andrássy-kávéház az ő vezetése alatt egy szép jövőnek indulva, az elsőrangú kávéházak közé fog emelkedni.

A becsületes munka által megszerzett üzlethez mi is a legöszintébben gratulálunk és kívánjuk, hogy további fáradozásait is állandóan kísérje Isten áldása.

Wagner József.

## Café Andrássy.

Budapest bereicherte sich wieder mit einer Lebenswürdigkeit, welche dazu berufen ist, die Unterhaltungsfokale seiner schönsten Straße zu vermehren. Diese Lebenswürdigkeit ist das auf der Ecke der Andrássy-Straße und Große-Feldgasse gelegene Café Andrássy, welches sein Eigentümer Philipp Glaser am 22-ten Dezember 1894 feierlich eröffnete. Die durch ihn durchgeführte Neuprüfung des Café Andrássy dient zur neueren Betätigtung der durch uns stets verbesserten Behauptung, daß die zur Weltlenniums-Ausstellung führende Aue der Andrássy-Straße noch lange einen Lieblingsplatz für neue Kaffeehaus-Gründungen bieten wird, und wir sind daher der Meinung, daß auch dieses Café, in Folge seiner günstigen Lage und allgemeinen Beliebtheit seines neuen Besitzers einer sicheren Prosperität entgegensteht, wo doch hierfür die moderne Einrichtung des Etablissements eine sichere Garantie zu bieten berufen ist.

Bei Betretung des durch elektrisches Licht hell beleuchteten Lokales werden wir durch dessen einfache aber doch tüngerechte Neuprüfung so sehr überrascht, daß wir das uns längst gefamnte Café kaum wieder erkennen. Angefangen von den zeltartigen Wandmalereien, den entsprechenden Dekorationen und diesen angepaßten vertikalen Wandspiegeln und der hübschen Kassa-Estrade, ist hier Alles neu und hübsch ausgeführt worden.

Diese gründliche Änderung, so auch alle praktischen Neuerungen der Einrichtung sind durch die Firma: Carl Pirchner's Nachf. durchgeführt worden, und hat Carl Pirchner, dessen gelungene Aufstreicher-, Maler- und Dekorations-Arbeiten fast in allen hauptstädtischen Cafés zu finden sind, auch hier mit der selbständigen Einrichtung eine Arbeit erster Klasse durchgeführt, von welcher wir im Tone der unbedingtsten Anerkennung reden können, indem wir dieselben der Aufmerksamkeit unserer Fachkreise nur aufs beste empfehlen, denn nicht nur die originale Durchführung der Wandmalereien, sondern das ganze Lokal ist mit einem solchen Sachverständigt durchgeführt, daß ihrem Meister, Carl Pirchner vollständige Anerkennung gebührt.

Aber auch sonstige Theile der Einrichtung sind originell und praktisch. So verdienen ein ungetheiltes Lob die durch die Firma Seifert gelieferten Billards, die Silbergeräthe der Wiener Firma Hacker und die wunderhübschen, für Gas- und Elektricitäts-Beleuchtung geeigneten Luster von Stern und Merkel. Wenn wir noch hinzufügen, daß die Heizungs-, Ventilations- und Ventilations-Vorrichtungen die vollkommensten, sämmtliche Nebenlokalitäten mit Geschmack eingerichtet sind, so müssen wir konstatieren, daß die Opferwilligkeit des Inhabers und das Sachverständigt des Einrichters ein in jeder Hinsicht vollkommenes Werk geschaffen haben.

Gelegentlich der Eröffnung des Geschäftes hatten wir Gelegenheit uns davon zu überzeugen, daß an Speisen und Getränken nur das Allerbeste verabreicht wird, und wenn wir noch hinzufügen, daß Philipp Glaser, der sich durch eine redliche Thätigkeit als 25 Jahre lang wirkender Oberkellner zum Geschäftsinhaber emporzuschwang, durch sein lebenswürdiges und zuvorkommendes Wesen einer allgemeinen Beliebtheit sich erfreut, so trauen wir uns schon im vorhinein zu prognostizieren, daß es diesem self made man gegönnt sein wird, die ungetheilte Unterstützung des Kaffeehausliebenden Publikums zu genießen und sein Kaffeehaus zu den beleuchteten Lokalen der Hauptstadt zu heben.

Zu dem mit ehrlicher Arbeit verschafften Wirkungskreis senden daher auch wir unsere aufrichtigsten Glückwünsche, und wünschen wir, daß die ferneren Bestrebungen des Inhabers auch weiterhin von Erfolg und Segen gekrönt sein mögen.



**Kávéházak járdafoglalása.**

Az ipartársulat elnöksége tagjainak figyelmébe ajánlja a tanács azon határozatát, hogy 1895. évi január hónap első napjától kezdve többé nem a tanácstól, hanem a kerületi előljáróságoktól kell arra engedélyt kérni, hogy az utcai közvetlen kávéházi asztalokat és rácskerítéseket állíthassanak fel. Az erre vonatkozó felvilágosítást az ipartársulat tagjainak szívesen adja délután 4 és 6 óra között a saját helyiségeiben *az elnökség.*

**Értesítés.**

A Budapesti kávésegedek betegsegélyző-pénztára 1895. január hó 1-től kezdődőleg az eddig használatban volt tagsági könyvecskéket bevonní és helyettük egy újonnan szerkesztett és szélszerűbb „Igazolvány-” kiadni határozta. Ezen újonnan kiadandó igazolványok előnye a régi tagkönyvecskéké föltt abban áll, hogy ezekben minden alkalommal — ha befizetés történik — a történt befizetés le is lesz bélyegezve, miáltal az a panasz, hogy a történt befizetéseket a tagkönyvekből nem lehet látni, teljesen meg fog szűnni és az orvos is könnyen megállapíthatja a felmutatott igazolványból, vajjon rendelhet-e az illető tagnak.

Felhívjuk tehát mindazon t. kávéház-tulajdonos urakat, kik alkalmazottaikat alulírott betegsegélyző-pénztárhoz bejelentették, hogy a náluk lévő tagsági könyveket 1895. január 1-től kezdődőleg beküldeni sziveskedjenek. Továbbá, ha a kieserlés megtörtént, úgy minden egyes újabb befizetés alkalmával az összes tagsági könyvek beküldendők, hogy azokban a történt befizetések pontosan lebélyegezhetők legyenek.

**Szemerényi István,**

*a budapesti kávésegedek betegsegélyző-pénztárának titkára.*

— A budapesti kávé-ipartársulat felhívja mindazon kávéház-tulajdonos urakat, kik új üzletet nyitnának vagy átadnak, hogy mindazon ügyeikre vonatkozólag, melyek a kávésipart és ezzel kapcsolatban a t. kávéház-tulajdonosokat érintik, sziveskedjenek a „Kávé-ipartársulat” irodájához fordulni tanácsok és felvilágosításokért: ugyszintén a pénzügyigazgatósági és más hatóságú ügyekben is, hol mindenkor legszakavatottabb utbaigazítást nyerhetnek. *Az ipartársulat.*

**1895.**

Ismét elmúlt egy év! Visszahozhatlanul tűnik el az elmúlt idők végtelen tengerén. Lapunk pedig immár a nyolczadik évfolyamát kezdi meg. Milyen rövid egy év, milyen gyorsan, szinte észrevétlenül tűnik el szemünk elől és mégis, ha visszatekintünk reá, mennyi eredmény, küzdelem, esemény!

Az elmúlt 1894-dik év mindvégig következetes maradt azon prognosztikonhoz, mely már az év első napjaiban fel volt állítható és amely végeredményében oly összbenyomást kelt bennünk, hogy egész bátran elmondhatjuk, miszerint az elmúlt évben az ipari események oly rohamosan és oly nagy mértékben halmozódtak fel egymásra, hogy arányosan elosztva, még egy évtized leforgása alatt is a folytonos fejlődés jellegével és értékével bírtak volna.

Lázás üzletalapítás, szűnni nem akaró munka, raffinált konkurrenzia minden tekintetben napról-napra teremtette meg az új üzleteket, és habár a „Létért való küzdelem”-ben sokan kidőltek a sorból, az üzletek folyton szaporodtak, a kényelmi és fényűzési berendezések még folyton fokozódnak, az uralkodó planeták: az üzletkedv és vállalkozó szellem.

E hatalmas üzleti fellendüléssel szemben az egyesületi élet — habár erejében és intenzitásában mitsem vesztett és szolid alapjain erősen áll — alig mutat fel valami jelentékenyebb eseményt, ami alig magyarázható másként, hogy a házi és üzleti teendők mindenkit egyaránt vontak el a közügyektől. Remélhetőleg e tekintetben is csakhamar változás fog beállani és kávéház-tulajdonosaink

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

**SZT.-MARGITSZIGETI ÜDÍTŐVIZ**  
a legkiválóbb és legolcsóbb **ásványos savanyuvíz** és **egészség-ápoló ital.**  
Kiváló eredménnyel használtatik: **Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-, gége-, tüdő- és hólyaghurtnál.**  
Kapható: **Legtöbb gyógyszerárban, ásványvíz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.**  
FŐRAKTÁR:  
**WERNER ADOLF-nál** (FRUM ISTVÁN UTÓDA)  
Budapest, II., Batthyány-utca 3. sz. Telefon 90-97.  
Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Csász és kir. szabadalmazott **Öntött czimtábla, hektograf, gummiárú** és

**Kautschuk-bélyegzőgyár**

gépészeti- és véső-műintézet mindennemű irodai szükségletek gyára

**TINTNER J. E.**

gyógyász-mérnök. A felséges kir. család több tagjának, ugyszinté a legmagasabb bel- és külhoni hatóságok, előljáróságok, intézetek stb. szállítója.

**Budapest, Kilyó-tér 2. sz.**

Bécs, V. Krongasse 6, saját házában.

Alapított 1850. évben.

**Kávésók részére.**

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi czéeg

**Piatnik Nándor és fiai**

a fővárosban, nagymező-utca 26. szám alatt egy játékkártya-gyárraktárt nyitott.

Nagy választék különféle kávéházi cikkekben, mint: elefántosnt-billárdgolyók, dákók, sakk, dominók, dákó-kréta, író-tábla stb.-ből. — Továbbá mindennemű játékkártyák a legfinomabban, legjobban és a lehető legolcsóbb árak mellett, arany széllel vagy anélkül tisztítatnak. Ezen gazdag raktárt **Piatnik Vilmos** úr, a gyárosnak fia vezeti, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidéki kávéház-tulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.



A játékkártya-tisztítás egészen bécsi generben tartatik.

Gefertigter beehrt sich hiemit die geehrten Hausfrauen, **Hoteliere, Restaurateure und Cafetiers** auf seine täglich frisch erzeugten

**Original Pressburger**

**Mohn- und Nussbeugel**

und versende selbe auch in jeder gewünschten Grösse und in alle Richtungen nach genauer Angabe der Adresse, gegen Nachnahme.

**Weiss- und Luxus-Gebäck**

besonders schmackhaftes **Kornbrod** u. vollkommen reine Maschin **Semmelbrösel** zu billigsten Preisen, speciell aufmerksam zu machen.

**R. SCHREINER, Bäckermeister,**

VII. Károly körút 17.

Telefon.

is reálepnek majd az oly sokáig elhanyagolt társulati élet porondjára.

Lapunk az elmúlt évben hű tükre volt a kávésipar ez idei fejlődésének és részt vett mindazon közérdekű czélok, eszmék és törekvések szolgálatában, portálásában és előmozdításában, amelyek a lefolyt év folyamán a kávésipar terén felmerültek.

A „Kávésipar Szakközlöny” ezzel egy hét évig tartott munka folytatását alkotta meg, amely idő szerény kereteiből a legelső hazai szakkalpa fejlődött az érdekeltek körök meleg pártfogása következtében, mely egyedül tette lehetővé, hogy a maga elé külföldi feladatokat: a kávésipar érdekeinek és czéljainak előmozdítását és megvalósítását elérhesse.

A jól teljesített feladatok által előidezett önelégültséggel tekintünk vissza az elmúlt eredményteljes évre és ma, midőn a „Kávésipar Szakközlöny” nyolczadik évfolyamába lép, különös örömmel használjuk fel az alkalmat arra, hogy lapunk k. olvasóinak, előfizetőinek és pártolóinak szellemi és anyagi pártfogásukért őszinte köszönetet mondjunk és az új év alkalmával legszívélyesebb jókívánatainkkal üdvözljük őket. Isten áldásából bőven jusson ki részük ez évben is: fáradozásukat az általuk óhajtott siker kísérje, a kávésipar pedig mai szép helyzetéből továbbfejlődjék és erősödjék, virágozzék és növekedjék.

**Wagner József,**

*a „Kávésipar Szakközlöny” szerkesztője.*

**A thea-fajok és elkészítésük módjai.**

A nálunk leginkább használatban lévő kínai fekete-theak közül a peko (tejhaj) a legfinomabb faj, gyenge, fiatal, barna-fekete levelekből áll, amelyek különösen a hegyükön finom fehér színű és selymeszerű csilló szőrökkel borítottak. A belőle készült ital világos arany-sárga színű. Utána következik a kongoe, melyet Kamp-hunak is neveznek, levelei rövidek, sűrűs-feketéek, elkészítve kellemes illata van. Az angol bevitelenek kétharmad részét képezi. A souchong levelei ibolyaszínű barnaszínűek, nagy levelei dinnyeszagúak, elkészítve világos edes ízű italt nyújt. Ez az u. n. karaván-thea, melyet szárazföldön szállítanak Oroszországba, s így kevesebbet szenved, mint az a thea, mely a tengeren szállítás után kerül hozzánk. Ma már a thea-karavánok indítása majdnem teljesen megszűnt s ami Nishnij-Nowgorodból karaván-thea nev alatt forgalomba kerül, többnyire oda is csak Londonon és Königsbergen át került. A pounchong széles, hosszú, erősen göngyöltett leveleiben sok az erzet, leöntve zöldes-sárga folyadékot képez, mely ambrá szaga. A legesekelebb értékű fekete thea-fajok a kaper- és kaper-kongoe, az európai bevitelenek jelentékeny részét képezi. A zöld theának következő neveit különböztetjük meg: Imperiál- vagy császár-thea, golyószerűen göngyöltött kekes-zöld színű durva levelekből áll. Gungpowder (gyöngy-thea), sötét kis golyócskákban kerül a kereskedelembé. Haysan, ez oldalakkal összesodort zöld, kék színbe játszó levelekből áll. Továbbá Jounghaysan, Ponkay és Haysanchin. Igen sajtárságos, de nálunk ritkán látható árú képez az u. n. tegla-thea, mely thea-levelekből, szárazból és különböző theahulladékokból készül. A thea ezen neve Oroszország nomád népeinek a kalmükkoknak, kirgizeknek és bashkiroknak mindennapos kedvencz eledelét képezi, melyet tejfel vagy zsírral készítve esznek, sőt Ázsia északi részeiben pénz gyanánt is használják. A theát igen gyakran hamisítják, különösen Cantonban és Európában. Így a zöld theát berlini kékkal, indigó és kurkumával szoktak festeni. Angliában a theát különféle levelek hozzáadásával festik. A 70-es éveik Kína majdnem egyedül látta el az egész világot theával, majd Japán és aztán Kelet-India is részt vettek a forgalomban, még pedig oly mértékben, hogy Khina egyedűrsága ma már megszűntnek tekinthető, természetesenek egyharmada azonban még ma is kivitelre kerül.

A thea-levelek tartalmaznak: kaffeint, eserbohea-, gallus- és oxalavat, quercitrin, átherikus olajat és fehérjét, valószinűleg legumint. A kaffeintartalom 0.8-6°, között ingadozik, mérvadóan a thea értékére nézve nem tekinthető, mert az olcsóbb zöld thea-fajoknak sokkal több foglaltatik mint a drágákban, míg a fekete thea-fajknál a dolog megfordítva van. A zöld theában több a csersav mint a feketében, a thea elkészítésénél egy része az erjedés folytán felbomlik. A fekete thea 10% csersavat tartalmaz, az ingadozások e tekintetben nagyon csekélyek. A thea szervetlen — ásványi — alkotórészei között legtöbb a kálium, mely a thea-kivonatba át is megy, míg a levelek



mészmagnezium és kén a kivont levelekbe benne maradnak. Feltűnő, hogy a thea-kivonatban cersav mellett vas is foglaltatik. Hatékony alkotórészei a theának a kaffein és atherikus olaj, tapertéke a theának nincs. Izgató behatása az idegrendszerre és különösen az agyra az élénkítő-izgató hatásban nyilvánul. A felvett impressziók feldolgozására a thea élvezete különösen jól diszponál, értelmünket fokozza, a gondolatmenetet gyorsítja, de ennek dacára egy pontra fixirozza. A jóérzés bizonyos nemét ebreszti bennünk, melyet frissesség jellemez, az agy produktio képességét nagyban emeli. Sok thea izgatottságot okoz, mely álmatlanságban és a végtagok remegésében nyilvánul. Sőt görcsszerű jelenségek, nehéz légzés, a mellben szorongató érzés is jelentkezhetnek. Minthogy az atherikus olaj narkotikusan hat, alomhozó, mely azonban hódító módon nyilatkozik. A kínaiak és japánok minden hozzáadása nélkül isszák a theát, Európában azonban ezukorral, tejjel, vanillival és rummal keverik. Az aszai népek sóval, vajjal, theával, liszttel, szódaival és fűszerekkel készítik.

## A diphteritis.

A tuberkulozison kívül az összes fertőző betegségek közül kétségkívül a diphteritis érdekli leginkább a nagy közönséget. A torokgyök legnagyobb réme anyáinknak; a hirtelen lazas betegségbe esett gyermekhez hívott orvoshoz intézett legelső kérdésük az: hogy nem szenved-e gyermekük diphteritisben? Es e felelem nagyon is indokolt. Statisztikai adatok tanúsága szerint evenként majdnem kétannyi gyermek hal el torokgyökben, mint vörhenyben, és háromannyi, mint számarhurutban. Nem esoda tehát, hogy az orvosok már régóta arra törekednek, hogy e pusztító betegség ellen hatékony orvosságot találjanak. Eddig azonban bármily sok új szert is vettek ellene használatba, valamennyi hatástalannak bizonyult. A diphteritis gyógyítása sokkal több nehézséggel jár, mint bármely más fertőző betegségé és épen a legújabb kutatások azok, melyek e betegség lényegét teljesen felderítvén, a betegség gyógyításával járó nehézségeket leginkább feltűntették.

Klebsz zürichi és Löffler berlini tanárok 1883. és 1884-ben felfedezték a diphteritis bacillusát (a tuberkulózis palcaalakú bacillusához hasonló) és amelynek a gégefolyókahártyájának túltengése okozza a veszélyes betegséget. E bacillus szemmel láthatólag is igen nagy életképességgel bír, a szervezetben kívül tenyésztése legelőször Löfflernek sikerült. Nagy életképessége adja meg magyarázatát annak, hogy oly nagy mértékben fertőző természetű. Nemesak a beteggel való közvetlen érintkezés folytán fertőz, hanem közvetlen úton is, különféle használati eszközök stb. útján, úgy hogy gyakran a fertőzés eredő forrásának kimutatása szinte lehetetlen. E körülményből, de meg a baj veszélyességéből következik, hogy a szülőknél legelső kötelessége a diphteritis-beteg gyermeknek teljes elkülönítése a többiekétől, aminek legalkalmasabb módja: a gyermeknek kórházba küldése. Érdeke ez különben magának a betegnek is, mert a diphteria tanult apórást és szakadatlan orvosi ellenőrzést követel meg.

Nagyon feltűnő Klebsz és Löfflernek azon egybehangzó állítása, hogy a diphteria bacillusát mindig csak az u. n. diphteritis-hártyákban találták, vagyis abban a szürkfehér, borszerű alvadékban, mely a torok, illetve gége nyálkahártyáit befödi, de magában a szervezetben sohasem található fel. E körülmény érthetetlennek és paradoxnak tűnt fel egy oly betegségnél, mint a diphteritis, mely oly súlyos jelenségekkel: lázzal, szivhűdéssel stb.-vel van egybekötve és még utólag is a betegség lefolyása után is különböző testrészek sokáig tartó hűdéseit szokta okozni. E körülmény-nél fogva csakhamar merültek is fel kérdések különböző oldalról az iránt, vajjon csakugyan

ama bacillus-e az igazi diphteria-bacillus vagyis inkább a diphteritisnek nevezett betegség előidézője, és hogy ama bacillus nem-e csak egy véletlenül feltalált bacillusforma? E feltétel, illetve kérdés annyival is inkább jogosult, mert szájkümben — még egészséges állapotban is — a különféle bacillusok egész florája tartózkodik. — A különböző kétélyvek azonban csakhamar megszűnnek, amint több buvár által megerősítést nyert Löffler és Klebsz állítása, hogy a diphteria-bacillus csak diphteritissel fordul elő. Állatokon tett kísérletek és bacillus kulturák termékeinek beoltása is megerősítette ezen feltevést igaz voltat.

Hogyan magyarázzuk meg azonban az ezen kicsiny és körülírt területen végbemenő folyamatnak oly nagy befolyását az egész szervezetre? Sok felteves helytelenségének kitűnése után nem lehetett más feltenni, mint azt, hogy e bacillusok egy mérget produkálnak, melyet a szövetnedvek magukba felvesznek és a test különböző részeibe magukkal elvisznek. E hypothesis helyessége csakhamar gyakorlati úton is bebizonyult.

1890-ben Brieger és Fränkel egy közleményükben reá mutattak, hogy a liszta bacillus-kulturából egy mérget sikerült előállítani, melynek segítségével állatoknál a diphteria jellegzetes betegségi tüneteit tudták előállítani, kivéve a hartyakepződést, mely állatoknál kimaradt. A diphteria mérge tisztán előállítva hófehér, porhanyós, igen könnyű, vízben oldható tömeget képez, mely fehérjéhez hasonló összetételű. Ez eredmény nagy feltűnést keltett a tudós világban, minthogy más fertőző betegségek mérgei kivétel nélkül ptomainoknak bizonyultak és egyenl sem lehetett a feherjellegét kimutatni. De még más feltűnő tulajdonsága is van a diphteria-mérgeknek: t. i. igen lassan hat, Hatása ugyanis napok, sőt néha hetek múlva mutatkozik. E feltűnő jelenségeknek magyarázatát ma még nem tudjuk. A homályba egyedül a jövő van hivatva némi világosságot önteni.

Minők a kilatásaink a diphteria gyógyítására nevez? Mindazon fertőző betegségeknek, melyek előidézőitől egy, a szervezetben levő bakterium felelőstől fel, fenforog annak lehetősége, hogy e bakterium megölje — biztos ellenszere — előbb vagy utóbb fel lesz fedezhető. Nagy baj, hogy a diphteria csak mint teljesen kifejlesztett kör kerül az orvos szemébe, amikor a betegséget előidéző mérget romboló munkáját már hosszabb idő óta kifejtette. Mindig, tehát még akkor is, ha a diphteritis lepedékben foglalt mérget el is pusztítjuk, el lehetünk arra kénytelenek, hogy a szervezetbe már régebben átment mérget logja a beteget sirba vinni.

S így a beteget igazán csak akkor menthethetünk meg, ha oly szerünk volna, mely a vérkeringésben foglalt mérget teljes biztossággal volna képes a szervezetből eltávolítani. A haladó orvostudomány tehát, minden vívmánya dacára, itt sohasem sejtett nehézségekre bukkant. Csak nemrég közölte Behring eljárását a diphteritis gyógyítására a tudományos világgal. Eljárása a serummal nagy pont ver fel napjainkban: addig azonban, míg szere nem bizonyul teljesen kifogástalannak, jobb lesz, ha bizonyos skeptizissel fogadjuk azt és inkább az O'Dwyer intubációs eljárását használjuk.

Dr. F. Gy.

## A kaviár készítése.

A kaviár elkészítésének két módja van használatban. Ugyanis vagy friss azaz szemes, vagy kemény, azaz préselt kaviárt készítenek. Mindkét esetben, illetve eljárás szerint a különböző aczipensa-félék tojásait igen finom fonattal bíró hálókra öntik ki, amelyek fakterekre vannak kifeszítve, igen gyenge és óvatos nyomással a tojásokat a hálón átszorítják, miáltal a borszerű alkatrészek, zsír és idegfonalak a szítán visszamaradnak. A fekete vagy sötétbarna színű kaviárszemeseké és nyomás következtében a hálók finom nyílásain keresztül a hálók alatt levő faedényekbe

esnek. A szemes kaviár elkészítése végett a tojásokat igen finomszemű és nagyon tiszta sóval leöntik és egy nyolczfogatu favillával alaposan összekeverik. Az alkalmazandó só mennyisége az évszakok szerint változik és 100 kgr. kaviárhoz 43—125 kgr. sót is használnak. Augusztusban 75—125, télen 625—43 kgrm sót is használnak. Mennél kevésbé van a friss kaviár megsozva, annál nagyobbra becsülik annak értékét. A sóval való megkeverés kezdetén a kaviár kásás tömeget képez, de azon arányban, amint a só a kaviárszemesekébe beszívárog, minden egyes tojás duzzadni kezd, tovább keveréskor bizonyos sziszegés hallható, mintha csak üvegszemesek kevertének. Midőn e hang hallhatóvá válik, a kaviár elkészítése be van fejezve. A kész kaviárt hársfa-fából készült hordókba rakják. A préselt kaviár készítésénél a szita alá, a melyen a kaviárt használatlan borszerű stb. alkatrészeitől megszabadítják, egy sósvízzel felíg tett edényt állítanak. (A sósvíz só és salétromsók keveréke.) E sóoldat koncentrációja — illetőleg összetétele — évszak és hofók szerint változik. Hogy minden tojás egyenletesen legyen impregnálva, egy fakanállal folyton ugyanazon irányban keverik, azután egy finom szítával kimerítik, a folyadékot amennyire lehetséges leesepegtetik, a masszát pedig erős szővésű zsákba teszik. Az így körülbelül 50 kgrm kaviárral megtöltött zsákok egy sajtóba teszik, a tojásokban még meglévő sótartalom eltávolítása és a kaviár préselése végett. A sajtolás folytán a tojások egy tömeggé nyomódnak össze, tartalmuk 20—30% -át a sósvíz magával viszi. A sajtóból kivett kaviárt fehér vászonnal kibelet 1000 kgr. köb-tartalmu hordókban gyűjtik össze.

E rövid leírásból is látható, hogy a szemes kaviár készítése praktikusabb, de jövedelmezőbb is.

## Die Entfegung des Kniebein.

Zu einem im Westen Ber geteuten „Institut für junge Damen“ — wie die neue Lesart für die bisberige „private höhere Töchterchule“ lautet — hat sich jüngst, in der Gefchichtsstunde der II. Klasse folgendes zugetragen: Der Lehrer, ein ichen älterer Herr, hat den Aufstand der Tiroter im Jahre 1809 zu seinem Vortrage gewählt und seinen Aufmerksamem Böglingen soeben in schwingvollen Worten die Heldengehalt des fihnen Sandwirthes Andreas Hofer vor die Seele geführt, dabei erwähennd, daß sich auch die zeitgenössische Dichtung des Tiroter Nationalhelden bemächtigt habe. Er führt dabei das Lied an „Als der Sandwirth von Passauer“ und fragt seine andächtigen Zuhörerinnen, ob das Lied der einen oder anderen vielleicht bekannt sei. Da erhebt sich ein niedlicher Vauffich von 13 Jahren, das Töchterchen eines hohen Marineoffiziers, und erklärt: „Ja wohl, Herr Doctor, ich kenne das Lied, Papa singt es öfter.“ „Singt es?“ fragt verwundert der Lehrer die Tochter des Seehelden; „nun bitte, tragen Sie einmal vor.“ — Und das junge Mädchen stellt sich in Positur, schaut stolz um sich und beginnt:

Als der Sandwirth von Passauer  
Ansbreud hatte eingenommen,  
Vieh er sich ein Tugend Gier  
Und ein Tugend Schmäpfe kommen —  
Der Lehrer sperrt Mund und Ohren auf, und die übrigen Schölerinnen wissen nicht, was sie für ein Geficht dazu machen sollen, aber die kleine, anmuthige Sprecherin fäht „unentwegt“ fort:

Machte daraus eine Mischung  
Schlürft sie mit Behagen ein —  
Hier verließ sie ihr Gedächtniß; sie sinnt einen Augenblick nach, dann schreit sie jubelnd, daß sie ihn gefunden, den Schluß dem farr bleibenden Lehrer entgegen:  
— Seitdem nennt man diese Mischung  
In ganz Deutschland Kniebein!

Das verlegene Geficht des Lehrers, den Jubel der übrigen „jungen Damen“ zu beschreiben, ist unmöglich; ich weiß nur, daß mein eigenes Töchterchen, das diesen Vorgang mit erlebt hat, mit hochrothen Geficht und glänzenden Augen mir ihn berichtete und die beiden Strophen des Liedes, dessen ich mich aus meiner „Blüttheit“ sehr wohl erinnere, mit unackabundierter Grazie wiedergab. Sie hat dabei ein Talent zum Auswendiglernen entwickelt, das mir bisher an ihr fremd war.

*Szaktársak! az évfordulóhoz azon jókat kívánom nektek, melyeket ti magatoknak öhajtokok.*

**Miskey Lajos,**  
számadó a Wagner-kávéházban.

*Boldog újévet kívánok mindazoknak, kik nekem jó és szerető barátain.*

**Rigó József,**  
számadó.

*Minden jót az új évre tisztelt barátainknak.*

**Magyarits Gusztáv,**  
számadó a Fränkel-kávéházban.

*Igen tisztelt barátainknak és szaktársainknak áldást és szerencsét kívánok az új év alkalmából.*

**Hoppe H.,**  
számadó a Lloyd-kávéházban.

*Nagyrabecsült főnököm és valamennyi szaktársainknak a legjobb kívánataimat az új évre.*

**Halasi Gyula,**  
számadó a Pelzmann-kávéházban.

*Üdvöt és szerencsét barátainknak és jóakaróimnak.*

**Gernitz Károly,**  
számadó a Reuter-kávéházban.

*Szaktalpunk után nyilvánítottom újévi üdvökvánataimat tisztelt szaktársainknak.*

**Blum Emil,**  
a Holstein-kávéház számadója.

*Tisztelt főnökömmnek és szaktársainknak boldog újévet.*

**Augustinovits János,**  
számadó a Central-kávéházban.



## A nyakkendők veszélyessége.

Az óvnek majdnem minden szakában: tavasszal, ősszel egyaránt találkozhatunk az utcákon jártunkor-keltünkör olyan emberekkel, kiknek nyaka vastag selyem- vagy szövetcendőbe van begönggyöltve. Okvetlenül merül föl előttünk a kérdés, egészségük megvédelmézésé végett hordják-e az emberek a kendőket? E kérdés megoldásával óhajtunk ezuttal foglalkozni, hogy egy rossz szokás káros következményei mindenki előtt világosak legyenek. A legtöbb ember ugyanis azért burkolja nyakát vastag kendőkbe, hogy torkát esetleges megbetegedések ellen megvédelmezze, beszéző és lélegző organumait meghűlés ellen biztosítsa. Ez eljárás teljesen indokolatlan, mert az idezett bajok és betegségek nem annyira a nyak, mint inkább a lábak meghűlése által szoktak okozhatni. Beteljesedik tehát egy régi német közmondás igazsága »Kopf mit Hals kühl, Füsse warm, macht den reichsten Doktor arm.« Azon állítás, melyet némelyek oly szívesen hangoztatnak, hogy a meghűlések egymagukban nem képesek megbetegedéseket előidézni, bizonyára csak teljesen egészséges emberekre vonatkozatható, akiknek szervezete semmiféle tekintetben megtámadva ninesen. Ilyen embert azonban csak nagyon keveset találhatunk, különösen a civilizált Európában. Hisz majdnem mindannyian bűnösök vagyunk, kik a napnak majdnem minden órájában egy-egy megbeszélhetetlen vétket követünk el a saját testi egészségünk ellen, felhalmozva magunkban a legkülönbözőbb betegségek esirait, melyek egy meghűlés által a legkülönbözőbb betegségek alakjában nyilatkoznak meg.

Életszabálynak kellene tehát lenni, hogy a meghűlések ellen lehetőleg óvakodjunk. Önkénytelen merül fel tehát a kérdés, hogy a nyaki részek, illetve szervek meghűlése következtében nem állhatnak-e be súlyos betegségek? E kérdésre két okból nemmel kell felelnünk. A nyak az arccsal és közel együtt azon testrészekhez tartozik, amelyek naponként vízzel érintkeznek. Ezáltal a nyak a szél és hideg ellen bizonyos ellenállási képességre tesz szert, amiből

egész szervezetünknek kiváló haszna van. Hogy dacára ennek a nyakra vonatkozólag még maig sem keletkezett egy általános felfogás, annak okát egyedül abban kell keresnünk, hogy igen nagy azon emberek száma, kik zord időjárás idején nyelési nehézségeket szereztek maguknak, avagy alaposan berekedtek. Ilyen esetekben azután az egész rokonság élén a mamákkal és néikkel az egész bajt abból származtatják, hogy a nyak nem volt kellően behagyókalva. A nyaki szervek természetes ellenállási képességéről ok persze mitsem tudnak. Hogy azonban a beteg a szabadban való tartózkodásakor csak a száján keresztül vett lélegzetet, és szívtá be a nedves és hideg levegőt, mely a nyaki szerveket belülről kibelelő línám és erekény nyákhiartát direkté izgatta, arról senkiesem tud és mindenki hallgat. Aki a szabad levegőn csak az orrán keresztül vesz lélegzetet, e legkövetesebb ventilator használata által magát mindenféle torokbaj ellen eleve biztosítja. Az anemo-méter segítségével tett kísérletek már régen bebizonyították, miszerint a bőr és ruházatunk, valamint ruházatunk egyes rétegei közt egy állandó légáramlat van jelen, mely felszálló légáram hőfoka a vérrel majdnem teljesen egyenlő magas és a nyakon hagyja el testünket. S így éppen az a testrészt, melyet némelyek ok nélkül aggodalmukban oly nagyon féltenek, van a természetlől leginkább megvédelmezve. Ezekután nem nehéz átlátni, hogy a schwalok egészségünkre nézve ártalmasok lehetnek csak. A testünk felületén felszálló légáram általános jólérzésünkre igen nagy befolyással bír; hiszen a bőrnek, mint kiválasztó szervnek jelentőségét mindenki elég jól ismeri. A kiválasztott termékek azonban nagyon szorosan simuló öltözködés gyakorlása mellett, testünket folytonosan körülfolják, a kiválasztást így megakadályozzák s utját állják a szervezetünkre nélkülözhetlen bőrlélegzésnek. A szabadon hagyott nyakon azonban az elhasznált levegő eltávozik s a téshez új levegő közeledhetik.

A nyaknak szoros bekötése által, a sálak használata folytán a test és így a nyak szükséges ventilációja is megakadályoztatik. Ezért sohse kell tartanunk a nyaknak kívülről történő meghűlésétől. A nyakot szabadon kell hagyni, erősebb és ellenállóbb lesz így és jóléte testi jólétünket fogja fokozni.

egész szervezetünknek kiváló haszna van. Hogy dacára ennek a nyakra vonatkozólag még maig sem keletkezett egy általános felfogás, annak okát egyedül abban kell keresnünk, hogy igen nagy azon emberek száma, kik zord időjárás idején nyelési nehézségeket szereztek maguknak, avagy alaposan berekedtek. Ilyen esetekben azután az egész rokonság élén a mamákkal és néikkel az egész bajt abból származtatják, hogy a nyak nem volt kellően behagyókalva. A nyaki szervek természetes ellenállási képességéről ok persze mitsem tudnak. Hogy azonban a beteg a szabadban való tartózkodásakor csak a száján keresztül vett lélegzetet, és szívtá be a nedves és hideg levegőt, mely a nyaki szerveket belülről kibelelő línám és erekény nyákhiartát direkté izgatta, arról senkiesem tud és mindenki hallgat. Aki a szabad levegőn csak az orrán keresztül vesz lélegzetet, e legkövetesebb ventilator használata által magát mindenféle torokbaj ellen eleve biztosítja. Az anemo-méter segítségével tett kísérletek már régen bebizonyították, miszerint a bőr és ruházatunk, valamint ruházatunk egyes rétegei közt egy állandó légáramlat van jelen, mely felszálló légáram hőfoka a vérrel majdnem teljesen egyenlő magas és a nyakon hagyja el testünket. S így éppen az a testrészt, melyet némelyek ok nélkül aggodalmukban oly nagyon féltenek, van a természetlől leginkább megvédelmezve. Ezekután nem nehéz átlátni, hogy a schwalok egészségünkre nézve ártalmasok lehetnek csak. A testünk felületén felszálló légáram általános jólérzésünkre igen nagy befolyással bír; hiszen a bőrnek, mint kiválasztó szervnek jelentőségét mindenki elég jól ismeri. A kiválasztott termékek azonban nagyon szorosan simuló öltözködés gyakorlása mellett, testünket folytonosan körülfolják, a kiválasztást így megakadályozzák s utját állják a szervezetünkre nélkülözhetlen bőrlélegzésnek. A szabadon hagyott nyakon azonban az elhasznált levegő eltávozik s a téshez új levegő közeledhetik.

**Eine neue Sehenswürdigkeit der Hauptstadt**  
In das vor acht Tagen hier eröffnete „Café Cairo“. Der bekannte Cafetier Dangl, der sich in seinen bisherigen Unternehmungen die Anerkennung des hauptstädtischen Publikums zu erwerben wußte, hat im Hause des Großindustriellen Seemann, Ecke der Königsgasse und Schießstätte-Platz, ein allen Anforderungen der Neuzeit entsprechendes, hochelegantes Kaffeehaus errichtet, das vermöge seiner künstlerisch gediegenen Ausstattung bald ein Versammlungsort für das hiesige Publikum werden dürfte. Die Pläne der Einrichtung hat Architekt Zanó mit gediegener Geschmacksentwürfen, während die hervorragenden Industriellen an deren Ausführung mitwirkten. Die Malereien stühren vom Maler Bajda her und bieten an und für sich eine Sehenswürdigkeit. Die Tischlerarbeiten hat Biro, die Glasarbeiten der Glasfabrikant Kott angefertigt, während die Billards aus dem Atelier Zeifert stammen. Die Luster und Kandelaber lieferte das Etablissement Kistler. Die ganze Einrichtung macht den Eindruck anheimelnder Gemüthlichkeit und es erübrigt keinen Zweifel, daß Cafetier Dangl durch Verabreichung vorzüglicher Speisen und Getränke sein ausgezeichnetes Renommée noch mehr befestigen wird. In den Souterrainlokalitäten hat Herr Dangl ein äußerst gemüthliches Restaurant eingerichtet, so daß seine Gäste sich vom Speisen direkt ins Kaffeehaus begeben können. Wenn die Küche in diesem Restaurant ebenso gehaltvoll und schmackhaft sein wird, wie die Lokalitäten anheimelnd und gemüthlich sind — und bei der bekannten Reclität des Besitzers ist hieran nicht zu zweifeln — so wird sich dieses ganze echt hauptstädtische Etablissement zu einem Familienlokal par excellence gestalten.

**A »Világnapló«** című lexikonszerű hettízetekről már volt alkalmunk egy ízben megemlékezni, de nem mulaszthatjuk azt el most, a mikro-

# Sajtolt ékes kristály üveg

Schreiber J. és unokaöcscsei legújabb gyártmányok.

Budapest, IV., régi posta-utca 10.

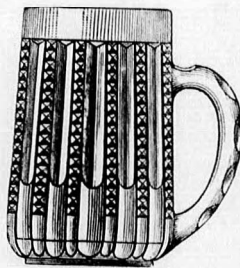
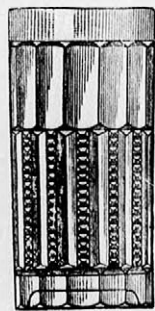
Bécs, IX., Liechtensteinstrasse Nr. 22/24.

Prága, Heuwegplatz Nr. 27 neu.

Ujjonnan berendezett teljes és gazdag választékú raktár mindenemű üvegárukban vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

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

➔ Árjegyzékek ingyen és bérmentve. ➔



Szállodás, vendéglős és kávé uraknak!

**KERN JÁNOS**



rézműáru üzlete

a'apittatott 1821. évben

Budapest, II. kapuczinus-utca 16.

Mindenemű réz-áruk és edények jól, szépen és tartósan elkész tve.

Tökéletes

kávéházi és vendéglői konyhaberendezések.

Ónozások és javítások jutányos áron.

! Kávéházi tűzhelyek !



Mindenemű kapható!

Grand vin de Champagne

**DUMINY & Co**

MAISON FONDÉE EN 1814

AY, (CHAMPAGNE.)

**F. COURVOISIER & CURLIER FRERES**

UDVARI SZÁLLITÓK

COGNAC.

Főképviseelő és raktár

**SICHER & KRAUS** Bécs, I. Kärntnerstrasse 21.

Da nun ein Kubikmeter Fappelholz, das beste Material für Streichbölder, 300 Kilo wiegt, so sind 40,000 Kubikmeter Holz im Gewicht von 109,5 Millionen Kilo notwendig, um den Bedarf eines Jahres nur in Europa zu decken. Bezüglich der anderen Materialien, welche zur Fabrikation gehören, läßt sich der Verbrauch nicht einmal annähernd feststellen, nur vom Pbespor ist nachgewiesen, daß zur Zündholzfabrikation etwa 210,000 Kilo jährlich verbraucht werden. Wird nun der Kosten vom Holz und Pbespor noch der Lohn der Arbeiter, welche auf 30,000 Mark gehöhet werden, hinzugezogen, so ergibt sich ein Gesamtwert der jährlichen Zündholzfabrikation in Europa von mindestens 195 Millionen Mark! Bemerkenswert ist noch, daß die Schachteln, Verpackung, Papier, Siegelad etc. nicht mitgerechnet sind.

Die nun ein Kubikmeter Fappelholz, das beste Material für Streichbölder, 300 Kilo wiegt, so sind 40,000 Kubikmeter Holz im Gewicht von 109,5 Millionen Kilo notwendig, um den Bedarf eines Jahres nur in Europa zu decken. Bezüglich der anderen Materialien, welche zur Fabrikation gehören, läßt sich der Verbrauch nicht einmal annähernd feststellen, nur vom Pbespor ist nachgewiesen, daß zur Zündholzfabrikation etwa 210,000 Kilo jährlich verbraucht werden. Wird nun der Kosten vom Holz und Pbespor noch der Lohn der Arbeiter, welche auf 30,000 Mark gehöhet werden, hinzugezogen, so ergibt sich ein Gesamtwert der jährlichen Zündholzfabrikation in Europa von mindestens 195 Millionen Mark! Bemerkenswert ist noch, daß die Schachteln, Verpackung, Papier, Siegelad etc. nicht mitgerechnet sind.

Ein Weltstreit der Raucher hat jüngst in München stattgefunden. Der Raucherklub hatte folgende kühne Bette für Raucher ausgeschrieben: lange belländische Pfeifen,

eine jede mit vier Gramm Tabak gestopft, werden auf ein gegebenes Zeichen zugleich angezündet. Es handelt sich darum, am längsten zu rauchen, ohne die Pfeife ausgehen zu lassen. Der erste Preis wurde dem zuerkannt, der am längsten, 67 Minuten, geraucht hatte, der zweite Sieger brachte es auf 66 1/2, und der dritte auf 63 Minuten.

**Der Nutzen des Apfels.** Der Apfelgenuß, besonders unmittelbar vor dem Schlafengehen, ist ein bewährtes Mittel zur Förderung der Gesundheit. Der Apfel liefert, nach einer Schilderung des Herrn Dr. Stöcker, nicht nur eine vorzügliche Nahrung, er ist zugleich eines der hervorragendsten diätetischen Mittel. Derselbe enthält mehr Pbesorsäure in leicht verdaulicher Verbindung, als irgend ein anderes pflanzliches Erzeugnis der Erde. Sein Genuß, besonders unmittelbar vor dem Schlafen, wirkt 1) vorbeugend auf das Gehirn, 2) regt die Leber an, 3) bewirkt, wenn regelmäßig vor dem Schlafengehen genossen, einen ruhigen Schlaf, 4) desinfiziert die Oberfläche der Mundhöhle, 5) bindet die überschüssigen Säuren des Magens, 6) paralysiert hämorrhoidale Störungen, 7) befördert die sekretierende Thätigkeit der Nieren, 8) hindert somit die Steinbildung, 9) schützt ferner gegen Verdauungsbeschwerden und 10) gegen Halskrankheiten. Wir fügen noch bei, daß die sauren Äpfel, vor dem Schlafengehen genossen, jeden Kater verhindern und es deshalb nützlich wäre, beim Lebenden Säften Äpfel in den Saft zu fügen.

**Obstessig.** Jedes Obst ist zur Essigbereitung brauchbar, auch das schlechteste und saure, doch wird begerlicher aus gutem süßem Obst ein viel besserer Essig. Bei der Essigbereitung machen Viele den Fehler, daß sie den Obstsaft in Käffer füllen und diese dann zurunden und zu fäßt stellen. Die Essigbildung geht nur in offenen Gefäßen und in einem warmen Räume vor sich. Zur Beschleunigung kann man in den jungen Essig etwas Essigmutter bringen. Zuerst schütte man den Obstsaft in offene Wasserläufer und lasse ihn die erste Gährung durchmachen. Erst wenn sich die im Saft enthaltenen Obstteile oben auf und unten als Schäumen abgesetzt haben, läßt man den noch trüben Saft auf Wein- oder Essigläufer füllen, bei denen aber das Schäumen offen bleiben muß. Dadurch wird ein frühes Abziehen gelehrt und das erste Ablassen des ichen saft klaren, bereits fäerlichen Essigs kann bis zum Ende des folgenden Winters verschoben werden. Auch später lasse man das Schäumloch des Essigfassens immer offen; der Essig behält dadurch nicht nur einen reinen Geschmack, sondern gewinnt durch Verdunstung des Wassers auch an Stärke. Bei dem Abziehen auf andere Läufer mische man den trüben weißlichen Bodensatz nicht unter die flüssige Masse, selbst wenn sie durch Sieben klar geworden wäre, denn sie hat wenig Säure und macht den Essig schlechter.

**Mészárosok és hentesek kongresszusa.** Mit a Budapesten megjelenő »Mészárosok és Hentesek Lapja« közli volánk, a budapesti mészáros-és hentesipartestület a kaposvári és környékbeli mészárosok és hentesek ipartársulatának indítványára kongresszust hívna egybe. A kongresszus megtartása mellett nyilatkozott eddig az ország valamennyi mészáros és hentes szakgyeostülete, több általános ipartestület szakosztálya és egyesek is. E hozzájárulási nyilatkozatok, valamint a kongresszus tárgyalandó kérdéseket foglaltok a »Mészárosok és Hentesek Lapja«-ban jelentek meg. Mintán a budapesti két ipartestület a kongresszus határnapját és a tárgyalandó ügyeket 1895. évi január havában szünetkezők megállapítani, kívánatos volna, hogy városunk mészáros és hentes iparosai is a hátralevő rövid határidőn belül — a mennyiben meg nem lettek volna — nyilatkozzanak kongresszusuk ügyében, hogy az ő kívánságait is figyelembe vehetők legyenek. A nyilatkozatok akár a »Mészárosok és Hentesek Lapja«-hoz (Budapest, József-körút 2), akár a budapesti mészáros-ipartestülethez küldhetők be.

**Gefährliche bei uns kürzt das Alle in Paris.** Bei wenigen Wochen trauerten alle Pariser und unter diesen viele Offiziere über das Verschwinden des am Seine-Ufer gelegenen Café D'Orfan fröhlichen Angedenkens. Der Ehrenst dieses Sammelorts übermühtigen Lebensgenusses hatte Alphonse Danret die heitere Episode von der als Nüchternen verkleideten Geliebten des Prinzen von Dranien entlehnt, um sie in seinen »Kois en exils« lange vor der Zeit zu verwenden, da er selbst, gebrechlich und früh gealtert, als Nachbar einer der letzten Kunden des Café D'Orfan werden sollte, wo die Bekannten ihn zwischen 6 und 7 Uhr, zur »Abschiedsunde« treffen konnten. Jetzt herrscht in der akademischen Welt großes Wehklagen, denn das Restaurant Magny hat ebenfalls zu bestehen aufgehört, »Magny«, in dessen altmodischen, niedrigen Entree-Küchen, wie man solche nur noch auf dem linken Seine-Ufer findet, noch bis vor Kurzem den Anblichigen das Kabinet gezeigt wurde, in dem George Sand, Gustave Flaubert, Sainte-Beuve, Renan, Théophile Gautier, Prinz Napoleon, Keffizer, de Sencourt, sich regelmäßig zu einer bescheidenen Mahlzeit und leidenschaftlichen Meinungsäusersungen über Literatur, Kunst, Politik zu verammeln pflegten, bis der Tod einen um den anderen abholte und schließlich nur noch Edmond de Sencourt als Zeuge verbleibender Tage mitten unter einer neuen Generation übrig ließ. Paris verwandelt sich zuweilends, die feineren, theureren Restaurants gehen ein und werden entweder, wie Magny, gar nicht, oder, wie das Café Riche, durch Vierstake mit greller Ausschmückung, wohl auch mit Bogenweiben, ersetzt, in denen man zu billigen Preisen isst und trinkt, wo aber nach der Versicherung von Kennern nicht mehr die altgallische Fröhlichkeit herrschen soll.

Die Hamburger Bürgerschaft verhandelte kürzlich, wie von dort geschrieben wird, über die Frage der nächsten Cafés, welche in der letzten Zeit »kondamniert« in allen Straßen unvergeßlich sind. Es existieren zur Zeit an 600 Lokale, in welchen Mädchen von 16 bis 18 Jahren als »Verführerinnen« fungieren und wo ein — weißes Leben gefiehet wird unter dem Namen »Café«. Die Polizeibehörde erklärte, trotz aller Kontrolle diesen Festhalten gegenüber, die namentlich die Fremden in schamloser Weise ausplündern, ziemlich machtlos zu sein, da die Mehrzahl des Senats entschieden habe, daß die Nachtarbeit einer Keuzgeßten nicht bedürfen. Die Bürgerschaft feste unter ablehniger Zustimmung einen Anschlag ein, um Verhältnisse für sofortige Abhilfe zu machen.

**Der Verbrauch von Streichböldern.** Kein Gegenstand wird wohl in solchen Massen hergestellt und verbraucht, wie das Heine, wenig geachtete und doch so unendlich wichtige Streichholz. Den Verbrauch genau festzustellen, hält sehr schwer, jedoch ist es einem Patent- und technischen Bureau gelungen, an der Hand freilich unvollkommener statistischer Nachweise folgendes ziffermäßig zu belegen. In Europa ist nachweislich der tägliche Verbrauch an Zündböldern pro Kopf durchschnittlich sieben Stück, woraus sich bei der jetzigen Einwohnerzahl ein Verbrauch von etwa zwei Milliarden Stück für den Tag ergibt, im Jahre demnach 730 Milliarden! Diese Streichbölder in eine Reihe hintereinandergelegt, haben eine Länge von 36,5 Milliarden Meter, welche 829 Mal um die Erde reichen, oder wenn diese 829 Windungen nebeneinander laufen, würde ein Band von 1,65 Meter Breite die Erde umschließen. 6000 Stück Streichbölder wiegen ein Kilo, das Holzgewicht der täglich verbrauchten beträgt 300,000 Kilo.

## CSÁKY ÁRMIN Budapest.

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

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállitáson. 1889. évben a parisi világkiállitáson.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvlezből frt 150, 2, 250  
Kabátok pique-velezből frt 2, 250, 3.  
Kabátok csinval- v. satinból frt 1,25, 1,50 2, 250.

Szakács-nadrágok (pantalon) pamut-kamm-garnból, kék, fehér esikok, 2,50—3 frt  
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 3, 35, 40.

Ezen fehérmű czegeknek külön speciálitása és a legjobb uraság szállodák és konyhákba általam szállitattik.

Részletes árjegyzékek fehérnemű és férfruhákban kívánczokra ingyen küldetnek.

## Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világhíra »Craff« mikrotelefon feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYAR: BAKTAR:

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

Shallitanak

szálloda-sürgöny- és telefon-berendezéseket,

szálloda-harangokat, villámhárító- és villamos-világítási-

BERENDEZÉSEKET

olason, solid és szakszerű kivitelben jótállás mellett.

Spezialist in Bandagen.

Neuest patentirtes

Keleti-Bruchband!

Wasserdicht in Büffel 1891 goldene Medaille und Ehren-Diplom. Dieses nach den jüngsten wissenschaftlichen Fortschritten und Verrichtungen ärztlicher Spezialisten konstruierte Bruchband erfüllt nicht, als keinen lästigen Druck und beugt in Folge seiner äußerst vortheilhaften Regulirbarkeit alle Ausartungen der heftigsten Bandagen. Daselbe wird von den bedeutendsten Sachverständigen als das beste, vollkommene empfohlen und erweist sich in Folge dessen auch im Auslande der größten Beliebtheit und Verbreitung.

Sensationell! Neuestes! Keleti's elastische Bruchbänder (GUMMI)

t. und t. Beiliegung für Ceberrenn-lingen, ertheilt im März 1891, mit regulirbarer Belastung, birchlebendem Schwefelkautschuk und Silberstahlgurte. Preise: Einseitig fl. 6, doppelseitig fl. 12, ferner werden in meiner Fabrik erzeugt: Stützstrümpfen, Kniebänder, elast. Strümpfen, Strümpfe, Bandagen, orthopädische Hüftmieder, Kniehüfte, Hüftstütze u. Anstichzehen.

**Gummi!** Nützliche Verfertigung für Ceberrenn und Ungarn der bedeutendsten Pariser Gummmareen und Spezialitäten-Fabrik F. BERGHAUS & Co., 11, Boulevard des Capotes americains fl. 3—5, Original-Pessarium oclusivum nach Prof. Weillling fl. 1,20—2,00, Pallado des femmes fl. 4,00—7,00. Behellungen ersuchen prompt und diskret.

J. Keleti, k. u. k. Privilegien-Inhaber, Erzeuger chirurg. und orthopäd. Apparate. Budapest, IV., Koronaherczeg-utca 17. (Serviten-Palais).

Mittheilte Procédurante gratis und franco bei Angabe des Artikels.



**Értesítés**  
**Háziasszonyoknak.**

Felhagyott minőségeket  
abroszokban, servieták, törülközők, kávé-terítékek és törülő-ruhákban  
csak rövid ideig igen olcsó árakon árusítanak

**Kunz József és Társa**  
es. és kir. udvari szállitók  
BUDAPEST, V. kerület, Deák-tér.

**Für Weintrinker,**  
die die Mischung des Weines mit einem Sauerbrunnen lieben, ist vor Allem

**KRONDORFER**  
anerkannt bester Sauerbrunn zu empfehlen. Dieser neutralisirt die Säure des Weines und gibt ihm einen äusserst angenehmen, prickelnden Beigeschmack, ohne dessen Farbe schwärzlich zu machen

**Wegen Fälschungen**  
sind Etiquette und Korkrand genau zu beachten.  
Vorräthig in allen Spezialehandlungen u. Restaurationen.



# Legolcsóbb bevásárlási forrás

szálloda, vendéglő és kávéházi cikkekben

legujabb sajtolt, mintázott és csiszolt üvegek, villany, légszesz és egyéb világítási cikkek

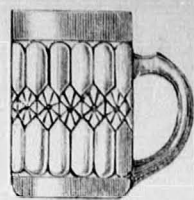
a világhírű herendi gyár <sup>valamint</sup> porcellán- és fayence-gyártmányai

Egyesült magyarhoni üvegyárak részvény-társaság Budapest

FŐRAKTÁR: Nagymező-utca 8. szám

FIÓKRAKTÁRAK: Dohány-utca 2. szám és Váci-utca 24. szám.

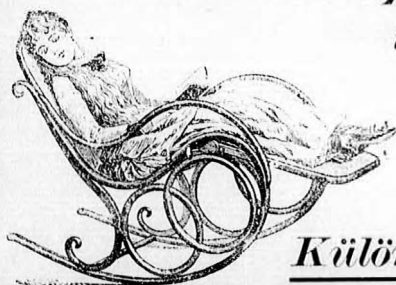
Árjegyzékek ingyen és bérmentve.



## Kohn Jakab és József Budapest

V. Ferencz József-tér 3. szám. Dianafürdő-épület 1. emelet

tömören hajlitott famunkák gyárai.



Teljes kávéházi és vendéglői berendezések

u. m. székek, játékasztalok forgatható lappal, asztal-állványok, sakkasztalok, ruhafogasok

a legegyszerűbb kivittől a legfinomabb különlegességig.

**Különlegesség:** teljes szállodai szobaberendezések, kemény fából szétszedhetően gyárva.

## Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

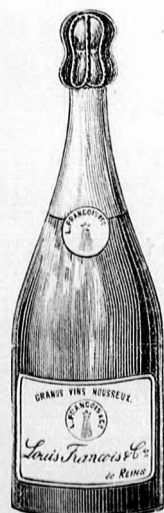
Arany érem

Páris, Nizza, Temesvár.

Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az

egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

vagynak Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti kereskedelmi- és váltótörvénynek 17.151. sz. a. bejegyezve van



Főraktár: Borhegyi Ferencz ez előtt Lúpossy  
Budapest, Haas-palota.

Vezérképviselőseg: Ruda és Blochmann, Budapest.

# Hirlap megtakarítás!

## A legolcsóbb hangverseny a vendégek számára! A TELEFON-HIRMONDÓ

(Kerepesi-ut 22. sz.)

Egész nap felolvastatnak a legerdekesebb hírek, táviratok, tozsdei-tudósítások. Amint megtörtént valami, még abban az órában megtudja a közönség.

**Naponkint 5 krajczár.**

Minden este 9 órakor hangverseny.

Közreműködnek a népszínház, nemzeti színház és operaház tagjai.

Előfizetési díj: negyedévre 4 frt 50 kr.

**Berendezése díjtalan.**

## Bürgerliches Brauhaus Pilsen.

Alleiniger Verkauf unserer weltberühmten Erzeugnisse in Gebinden zu 25, 50 oder 100 Liter als auch in Originalflaschen  $\frac{64}{100}$  literigen Inhaltes mit Schutzmarke versehen, durch unseren Vertreter

# W. Löffelmann

**BUDAPEST**

Pilsner Bierhalle, V. Thonethof.

Täglich Ausschank, frische Füllung und Versandt für die Provinz und für die Stadt in's Haus gestellt.



## GRANDS VINS DE CHAMPAGNE Heidsieck & Co. Reims

Maison fondée en 1785.

WALBAUM LULING GOULDEN & Co Successeurs

Fournisseurs brevetés

de S. M. l'Empereur d'Allemagne et de S. M. l'Empereur de Russie.

Heidsieck & Co. „**MONOPOLE**”.

Heidsieck & Co. „**MONOPOLE SEC**”.

Heidsieck & Co. „**DRY MONOPOLE**”.

Transitolager: Hauptzollamt Budapest und Wien.

Generalrepräsentanz für Oest reich-Ungarn, Rumänien u. Serbien:

## BARENSFELD & WEDEKIND

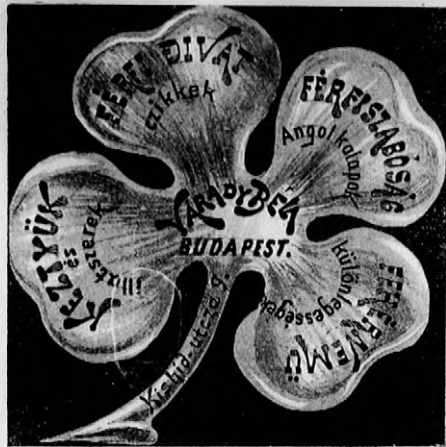
WIEN I. Reichsrathsstrasse 21

empfehlen gleichzeitig nachstehende allererste Häuser als deren

**Generalrepräsentanten:**

Barkhausen & Co.	in Bordeaux, für »Bordeauxweine«.
Paul Guillemot	» Dijon und Chablis (Burgund), für »Burgunder-Weine«.
J. C. Foltz-Eberle	» Frankfurt a/M., für »Rhein- u. Moselweine«.
Fr. Kroté	» Coblenz a. d. Mosel, für »Moselweine«.
Argellès-Rivière frères	» Lunel und Frontignan, für »Muscat Lunel«, »Muscat de Frontignan« u. »Bivesaltes«.
Gonzalez, Byass & Co.	» Xerez, für »Sherryweine«.
Gonzalez' Byass & Co.	» Madeira, für »Madeiraweine«.
Hunt, Roope, Teage & Co.	» Oporto, für »Portweine«.
Dörr & Ximenez (früher Gmo. Dörr & Co.)	» Malaga, für »Malaga und Madeira«.
Alphonse Bellot & Co.	» Cognac, für »Cognacs«.

VARADY BÉLA

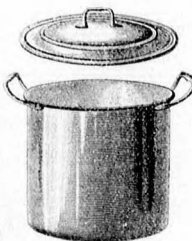


IV., Kishid-utca 9.

## Reinnickel-Kochgeschirre

mit der amtlich registrierten Schutzmarke versehen, sind aus garantirt reinem Nickel

hergestellt und unverwüsthlich, da sie aus einem Stücke gepresst sind und Nickel in Bezug auf Härte und Zähigkeit die gleichen Eigenschaften wie Stahl besitzt.



Aus einem Stück gepresst, Durchmesser 4 Cm. bis 40 Cm. Inhalt 1/2 bis 43 Liter.



Aus einem Stück gepresst, Durchmesser 9 Cm. bis 42 Cm. Inhalt 1/2 bis 34 Lit.

Selbst bei unvorsichtiger Behandlung, auch wenn sie trocken bis zur Glühhitze gebracht werden, können meine Kochgeschirre keinen Schaden erleiden. Nickel braucht innen nicht verzinkt zu werden und widersteht dennoch den in manchen Speisen vorkommenden verdünnten Säuren. Es besitzt keine gesundheitsschädlichen Eigenschaften, wie Kupfer und Messing, welche sehr leicht oxydiren und den überaus gefährlichen Grünspan ansetzen.

Das Kochen in Rein-Nickel-Gefäße erfolgt rascher wie in allen übrigen Geschirren, auch kommen sie wegen ihrer Dauerhaftigkeit und weil das lästige Verzinnen entfällt, mit der Zeit billiger zu stehen, als Kupfer-, emallirte, eiserne und sonstige Geschirre. Zudem kaufe ich dieselben jederzeit, auch in abgenutztem Zustande, mit 3 fl. pr. Kilo im Umtausch zurück.

Meine Rein-Nickel-Kochgeschirre sind seit mehr als 10 Jahren erprobt und nicht nur in mehreren k. u. k. Hofküchen, sowie in einer grösseren Anzahl erster Hotels, Sanatorien und dergl. im Gebrauche, sondern sie haben sich daselbst auch bestens bewährt.

Nachdem unter dem Namen »Nickel-Kochgeschirre« oft minderwerthige, nur aus vernickeltem Eisen gefertigte Fabrikate ausgeben werden, erlaube ich mir, auf die oben ersichtlich gemachte, amtlich eingetragene Schutzmarke ganz besonders aufmerksam zu machen.

Meine Rein-Nickel-Kochgeschirre können sowohl aus meiner Hauptniederlage: BUDAPEST, Waitznergasse, Ecke Christophplatz; Detail-Niederlagen: WIEN, I. Wollzeile 12, Graben 12, Bognergasse 2, VI., Mariahilferstrasse 19-21 und PRAG, Graben 37, wie auch aus den grösseren Haus- und Küchenmagazinen und Eisenhandlungen der österreichisch-ungarischen Monarchie bezogen werden. Anfragen nach der nächsten Bezugsquelle werden bereitwilligst beantwortet.

## Berndorfer Metallwaaren-Fabrik

ARTHUR KRUPP, Berndorf, Niederösterreich.

Hauptniederlage: BUDAPEST, IV., Waitznergasse 25.

Meine bekannten *Alpaca-Silber-Tafelgeräthe, Bestecke, Tafelaufsätze, Girandols, Thee- und Kaffee-Service* etc. etc. halte ich bestens empfohlen.

Illustrirte Preisourante auf Verlangen gratis und franko.



Bei 10 intern. Weltausstellungen mit ersten Preisen prämiirt.

## M. SCHNABL, BRÜNN

Fabrik feinsten Liqueure

empfiehlt den Herren Cafetiers 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 auen hochfeine **Thees**.

Proben auf Verlangen gratis.

Vertreter in Budapest: LUSTIG LAJOS VII. Rottenbillergasse 1.



# Légszeszizzólámpa

[Auer szabadalma].

A jelen legjobb és legolcsóbb világítószere.

Az Argand és lepkeégetőkkel szemben  
a használt légszesz fele lesz consumálva

## A légszeszizzólámpa

sokkal világosabb a rendes légszeszlángnál vagy villamos izzólámpánál s így kevesebb lángra van szükség mint eddig.

## A légszeszizzólámpa

alig terjeszt meleget s csöndes, a szemre jó hatással bíró fénye van.

## A légszeszizzólámpa

négyszer erősebb fényvel bír, mint egy Argandégető.

## A légszeszizzólámpa

nem kormoz, nem füstöl, így tehát nem feketíti a mennyezetet és a faldíszítéseket.

## A légszeszizzólámpa

minden légszeszilámpára és fali karokra semminemű változtatással alkalmazható.

Egy lámpa leszállított ára (égető, izzótest és  
cylínder) a felszereléssel együtt 5 frt 30 kr.

Magyar légszeszizzólámpa részv.-társ.

Budapest, aranykéz-utca 6.

## HOFFMANN KAROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Kindencmű temetkezések a legcsinosabb kivitelben  
olcsó árak mellett, francia minta után készített

saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL

Különösen kiemelendő

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

Díszes ravatal minden osztályú  
temetkezésnél.

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

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból  
valamint

sír-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen  
elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN  
a bel- és külföld minden irányában.

# BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

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

főraktára

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



ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket,  
cognacot és likőröket gyári áron.

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

Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítelnek.

Szállodások, vendéglősök és kávéosk számára.

 I. rendű porosz 

darab-, koczka- vagy dió-szén

ölmozott zsákokban 50 Kgr.-onként díjta-  
lanul a házhoz szállítva, lerakással együtt 83 kr. | vám-  
szabad fuvarokban, díjtalanul a házhoz 78 kr. | mázsánként  
szállítva, lerakással együtt 50 Kgr. = 50 Kgr.

Budán lévő bármely kerületbe 50 Kgr. után 1 kr. pótlék  
fizetendő.

I. rendű budapesti gázkoaks, oly eredeti  
árakon mint a budapesti gázgyár, árusít a

Gutmann testvérek-féle  
kőszénbányatelep.

Főüzlethelyiség : V. ker., Mérleg-utca 3.

Fiók-  
megrendelési  
üzletek :  
IV. ker. Ferencziek-bazára.  
VI. Teréz körút 6. sz.  
VI. Nyugati pályaudvar, (szén-  
udvar), Podmaniczky-utca.  
VIII. ker. József-körút 44. sz.

☛ Telefon-összeköttetés 637 sz. ☛



# 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 legújabbat nyújt.

☛ Kívánatra szívesen szolgál mintákkal. ☛

Kitünő gyógyviz.

# BORSZÉKI BORVIZ

A szénsavas ásványvizek királya.

Kitünő élvezeti és gyógyviz, mely a bécsi és parisi világtarlatokon elismerő okiratot és ezüst érmet nyert.

Leggazdagabb szabad és félig kötött szénsav tartalmánál fogva eddig az egyedüli, mely az egyenlítő alatt is átszállítható, 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 bántalmánál.

Mint üdítő-ital tiszta, kellemes ízű pezsgő-borvizi, 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:

**LAZAR és VERZAR, Brassón.**

Legjobb üdítő ital.

# LENZ TESTVÉREK

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

Budapest, Petőfi-tér 4.

Ajánlják jól felszerelt

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

**mindennemű déligyümölcs**  
raktárakat.

Alapított 1883.

Alapított 1883.

A Magyar-francia Cognac-gyár



Hazai termék  
francia  
színvonalon!

Finom zamat,  
jeles boranyag,  
kellemes íz!

a külföld legjobb cognacjaival sikeresen versenyző

**kitünő cognacját.**

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

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

Chocolad Stühmer



Schutzmarke

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

**Grösste Fabrik Ungarns.**

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

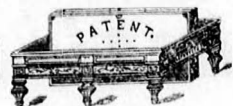
# Lefkovits testvérek

mű-, teke- és dákó-asztalosok

**Budapesten, uj-utca 39.**

Mindennemű

legdivatosabb



tekeasztalok

raktára.

Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket

egyszerűtől a legdiszesebb kiállításig

== ugy saját mint adott rajzok szerint ==

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű, ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u. m.:

dákók, golyók, kréta, schach, dominó, ujságkeret stb.

Vorzüglich bewährte

## Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,

neueste patentirte

**Kühlvorrichtung,**

zerlegbar, leicht zu reinigen,

wenig Eis erforderlich offerirt

**Arnold Watterich Budapest**

Tabakgasse

Bierschank-Anlagen

unter Garantie für Solidität und  
Brauchbarkeit.

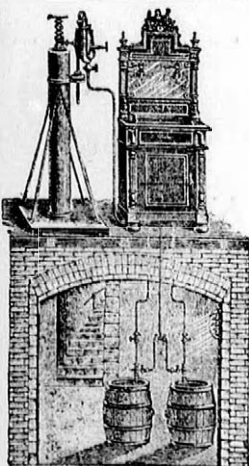
• Kostenüberschläge gratis. •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen  
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-  
Erzeugung



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.



## Az igen tisztelt

# vidéki szállodás, vendéglős és kávészakarat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávéipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

A budapesti szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok-ipartársulatának elnöksége az évforduló alkalmából melegen üdvözlözi az ipartársulat valamennyi tisztelt tagját.

Wirth Ferencz,  
elnök

Gundel János,  
elnök

Hermann Ferencz,  
penztárnok

Teasdale Ottó,  
titkár

ifj. Acs Károly,  
jogtanácsos.

A budapesti I—III. kerületi szállodások-, vendéglősök-, bor- és sörmérők-ipartársulata tisztelt tagjait szívből üdvözlözi az új év alkalmából.

Salder Venczel,  
elnök

Barabás József,  
elnök

Petz Károly,  
elnök

Ruffner József,  
jegyző

Lindmayer Ferencz,  
penztárnok

## Legszívélyesebb üdvkivánataikat nyilvánítják az új évben

aluljegyzettek a budapesti szállodások-, vendéglősök- és koresmárosok-ipartársulatának, a tisztelt elnökségnek, a kartárs uraknak, valamint a nagyrabecsült vendégeknek is:

Gundel János <small>szállodás.</small>	Kammer Ernő <small>szállodás.</small>	Städler Károly <small>szállodás</small>	Glück Frigyes <small>szállodás.</small>
Kommer Ferencz <small>Virágbokor.</small>	Illits József <small>igazgató Hungária-szálloda.</small>	Chlumszky Károly <small>szállodás.</small>	Barabás József <small>Krisztinavárosi Kaszino.</small>
Morbitzer Lőrincz <small>Tavasmező-utca 7.</small>	Löffelmann Vilmos <small>Viga-ló-tér.</small>	Nowotny Károly <small>Csömöri-út 36.</small>	Hell Ferencz <small>Csömöri-út 13.</small>
Hermann Ferencz <small>Tompa-utca 28.</small>	Pelzmann Ferencz <small>Pannonia</small>	Jahn Ede <small>Andrássy-út 49.</small>	Szczepanowski Zsigmond <small>Soroksári-utca 16.</small>
Steinbeisz János <small>Kis stáció-utca 7.</small>	Haselbeck János <small>Király-utca 71.</small>	Wrabetz Frigyes	Csalányi Károly <small>Ferencziek-tere.</small>

Hein Lipót Kelenföld.	Schmidt Győző Nemzeti-szálloda.	Schartner János Almássy-tér 1.	Szikszy Ferenz Nemzeti színház ep.
Lippert Lajos Erzsébet-körút 13.	Wohlfart Vilmos Király-utca 77.	Förster Konrád Váci-körút 39.	Krist Ferenz Kötő-utca 10.
Drechsler Béla Vámház körút 12.	Dökker Ferenz Váci-körút 65.	Schwetz Mihály Sebestyén-tér 7.	Mayer József Ferenz József-rakpart 35.
Miakits Mihály Kerepesi-út 10.	Koch Kornél Vadász-utca 8.	Kern Ferenz Bastya-utca 25.	Zimmermann József József-körút 50.
Zalder Venczel Szentendrei-utca 84.	Petz Károly Törökvész 5805.	Bauer János Dísz-tér 17.	Bittner Alajos Alkotás-utca 21.
Gürsch Ferenz Koronaár-utca 6.	Tilly Károly Török-utca 5.	Lerner Mihály Fő-utca 61.	Hötzel József Lepke-utca 3.

1895.

Egy eseményekben és eredményekben feltette gazdag év ismét elmúlt és a „Vendéglős” immár hatodik évfolyamába lép. Egy letűnő év nemcsak az ember egyéni életében, hanem egy szaklap pályafutásában is nagy idő, és azért méltó dolog, hogy az ilyen fordulópontnál megállva, visszatekintést vessünk az elmúlt év eseményeire, és habár csak körvonalozva, de mégis számba vegyük azon eredményeket, képét szolgáltatassuk annak a tevékenységnek, melyet a múlt évben kitűzött céljaink megvalósítása érdekében kifejtettünk, illetve elértünk.

Az elmúlt év, mely a vendéglős- és koresmáros-ipar történetében a benne lefolyt eseményeknél fogva iparunk történetének legfényesebb lapjait lesz hivatva betölteni, oly gazdag volt változatos és fontosnál fontosabb eseményekben, hogy a „Vendéglős” hasábjai majdnem allandóan tele voltak mindazon eszmék és törekvések reprodukcióival, melyek részint a budapesti ipari viszonyokat, részint a vendéglős-ipar általános érdekeit érintették. És ez természetes is. Kizárólag a szállodások, vendéglősök és koresmárosok érdekeinek levén szentelve, lapjain csakis ezen iparkör szellemi és anyagi érdekei találhattak tárgyalásra.

Lapunk teljes évfolyamán végigtekintve, a múlt év története határozott körvonalok közt domborodik ki előttünk. Az elmúlt évben iparunknak a millenniumi kiállításon való képviseltetése; a vasúti vendéglősök még mindig parlagon, elintézetlenül heverő ügye; tanonczaink iskolázási ügye szolgáltatott nagyobb tevékenységre anyagot; míg más oldalról iparunk anyagi fejlődése, a régi mederben és régi erővel indult biztosított fellendülése felé. A bevégzett munkák látható eredményével tehát nagyban és egészen, az üzleti vis. onyokkal teljesen meg lehetünk elégedve, míg a megoldatlan feladatokra nézve biztos garanciát bírnak iparunk vezető-férfinak erejében, tehetségében és ügybuzgalmában, a közeli sikerre nézve, mely annál kevésbé maradhat el, minthogy iparunk fejlődése folyton nagyobb mérvet ölt, koresmárosaink érdeklődése a közügyek iránt pedig örvendetesen emelkedik.

Az óriási arányokban fejlődő székes-fővá-

rossal együtt fejlődik és ölt modern európai alakot a mi iparunk is, s így bár viszonyai konszolidáltak, mégis folyton új alakot ölt, pezsgő életével egy fényes jövőnek nemcsak reményét, de zalogát is nyújtván.

Hogy mit várunk az új évtől? Üzleti viszonyaink fellendülésének folytonos emelkedését és a közönök az egyesek boldogulásán alapuló biztosítását. Ipari viszonyaink mai alakulása olyan, hogy az egyesek anyagi boldogulása nélkül közérdekeink sikeres előmozdítása nem is képzelhető, viszont ez utóbbi képezi azoknak legbiztosabb mentősvárát.

A közérdek szolgálatában állva, a „Vendéglős” a múlt évben is kivitte ezen célutatos törekvésekből a maga jó részét, támogatva ezen munkájában azon hatalmas és jóakaró pártfogás által, melyet e laptól a szakkörök fenállása óta sohasem vontak meg.

Ennyit a múlt év történetéről. Most pedig legyen szabad régi jó magyar szokás szerint az évforduló alkalmával lapunk t jóakaróinak előfizetőinek és olvasóinak boldog újévet kívánnom. De midőn ezt teszem, nem mulaszthatom el egyúttal, hogy köszönetet ne mondjak és a jövőre nézve is ki ne kérjem magamnak azon meleg pártfogást, melyben az elmúlt évben oly nagy mértékben részesültem. Adja az Ég, hogy ezen új évben vendéglőseink és koresmárosaink összes reményei és óhajai fényesen beteljesedjenek, hogy kedvező üzleti viszonyok között a mult-hoz hasonló buzgalommal működhessenek a maguk javán és iparuk emelésén is.

**Boldog újévet!**

Wagner József,  
a „Vendéglős” szerkesztője.

### Ein Bier ohne Alkohol und doch berauschend.

Gerade jetzt dürfte es an der Zeit sein, hier von einer angeblich sensationellen Erfindung zu reden, welche erst in jüngster Zeit auf dem Gebiete des Brauwesens in Williamsburg gemacht worden ist. Wenn die Erfindung ausgebeutet wird — und das wird sie ganz sicher — dann kann man Gerstenjaft zu jeder Zeit verkaufen, ohne daß der Verkäufer auch nur die geringste Gefahr läuft, mit dem Gejeß in Konflikt zu kommen.

Das Bier wird nämlich durch die eigenartige Zubereitung mit einem Mäntelchen überkleidet, das den Investigator verhindert, einen Alkoholgehalt nachzuweisen, obwohl er vorhanden ist.

Ein Berichterstatter des „Morgen-Journals in New York”, welcher von dieser Erfindung gehört, suchte nicht ohne Erfolg in diesen zur Zeit noch sehr geheimnißvollen Umständen einzudringen. Als Erfinder des neuen, eigenartigen Brauverfahrens wurde ihm Herr G. Bernier, Braumeister der Abbott-Ray Brauerei-Compagnie in Williamsburg bezeichnet.

Der Berichterstatter fand Herrn Bernier in seinem Brauflüßchen, das Einem anmüthet, wie ein Grüner'sches Klosterbild. Herr Bernier selbst ist eine imposante Gambrius-Gestalt. Aus seinen freundlichen Zügen sprechen sowohl Intelligenz als auch große Ueberzeugungskraft. „Ich habe von Ihrer Erfindung gehört, wollen Sie mich etwas hinter den Vorhang blicken lassen?” fragte der Berichterstatter Herrn Bernier.

Dieser Anfangs sehr zurückhaltend und fast ärgerlich, sagte dann: Ja es ist richtig, daß ich auf Grund langjähriger Experimente, die ich in Verbindung mit meinem Sohne angestellt, ein Maisch- und Gährverfahren erfunden habe, das Bier produziert, welches ganz dieselben Eigenschaften wie das gewöhnliche Lagerbier besitzt, ohne daß der Alkohol nachgewiesen werden kann.

Sie brauen also gewöhnliches Weißbier? fiel der Berichterstatter ein.

Nein durchaus nicht, denn das wäre keine neue Erfindung. Mein Bier enthält denselben Gehalt an Eiweißstoffen, wie das gewöhnliche Bier, was man vom Weißbier nicht sagen kann.

Wird diese Eigenthümlichkeit Ihres neuerfundnen Bieres durch chemische Präparate erzeugt?

Herr Bernier verneinte das auf das Bestimmteste und versicherte dem Berichterstatter, daß das Bier ausschließlich aus Malz und Hopfen, ohne chemische Zusätze gebraut würde, und daß die Eigenthümlichkeit einzig und allein durch das eigenartige Maischverfahren erzielt würde.

Der Braumeister führte den Berichterstatter alsdann in eine Kühlstube, um ihn in einen Theil seiner Erfindung einzuweihen.

„Das Bier wird bei der Abkühlung völlig zerstäubt und in diesem Zustande kalten Luftströmen ausgesetzt werden”, sagte Herr Bernier, und deutete auf einen eigenartig konstruirten Kühlapparat.

Herr Bernier weigerte sich, weitere Enthüllungen über seine Erfindung zu machen. Er sagte aber, daß zur Herstellung des neuen Bieres besondere Maschinen gehören, und daß eine Brauerei nach diesem System sofort errichtet würde, nachdem die zu diesem Zwecke zu gründende Aktiengesellschaft ihre Organisation vervollständigt habe.

Der Berichterstatter schied von Herrn Bernier mit der Ueberzeugung, daß der Temperenzler Scofield in Brooklyn in ihm seinen gefährlichsten Gegner, den er je hatte, gefunden habe.

Jedenfalls hat man dem Reporter des „Morgen-Journals” unter Verabreichung einer genügenden Quantität von Alkoholhaltigem Bier einen kolossalen Bären aufgebunden, denn im Ernste ist dies Mytherium ja doch nicht zu nehmen.



## A gyümölcs- és a főzelék-tápszerek.

A fák gyümölcseinek fontos jellemvonása az, hogy sok víztartalmuk van. Ebben különböznek főleg a különféle szemes eleségfajtáktól. Így pl. a banán-gyümölcsben (a paradicsomfajágában) 73, a szilvában és egyéb esontárus (esontkoménytáru vagy héjú) gyümölcsökben 75, az almában, csipkészőllóban stb. 80% víz van.

Innen van, hogy a gyümölcsben a tápanyag sokkal több vízben van feloldva s azáltal hígítva, s ezredéves tapasztalás bizonyítja, hogy a tápszerek ily állapotban egészséges gyomornál legjobban emészthetők. Ez okból majd mindig utánozzuk a természet eljárását, ha szárazabb terméseket akarunk tápszerűen elkészíteni.

A főkémékekben még nagyobb a víztartalom. Így pl. a görögdimyében 94%, az ugorakában 97% víz van. Ezért oly megbecsülhetlen a dinnye meleg tartományokban, hol oly kintő a hőség és szomjúság.

Minden egyéb gyökérnél és gumónál, amelyet emberi táplálék tenyésztettek, legfontosabb a burgonya. Egyetlen növény sincs földünk nagyobb részén annyira elterjedve, mint ez. Amiből főleg áll, a burgonyaliszt magában nem alkalmas a kenyérsütésre. Buza- és rozsliszt közé keverve, könnyebbé, szebbé és kellemesebb ízűvé teszi kenyereinket. A szárított burgonya az emberi test fenntartására sokkal kevésbé tápláló a fentebb érintett tápszereknél, a rizs és a banán-gyümölcsön kívül. Legközelebb áll ugyan a rizshez, de valamivel mégis több tápláló ereje van.

Amál inkább szembevetnők a hasonlat e tápszerek közt, mivel a szemes eleségfajtáktól mindnyájan abban különböznek, hogy sokkal kevesebb bennük a siker. S amely népfajok kizárólag vagy főleg e tápszerekkel élnek, kivétel nélkül puffadt, nagyhasuak. A csupán rizsszel élő hindu; a néger, aki egyedül banánnal él; az izlandi, kinek a burgonya mindennapi kenyere, egyaránt hajlamos mutatni vastagodásra, felfuffadásra, ami legelőbb részben onnan van, mivel az érintett tápszereknél könnyelenek nagyobb mennyiséget venni magukhoz, hogy a szükséges tápanyagot testük megkapja. Mivel azonban valamivel több a siker, a testnek felfuffadása kevésbé mutatkozik a burgonyaevő iznél, mint a banán vagy rizsevő népeknél.

A legelterjedtebb növények közé tartozik a hagyma. Mindenütt tenyésztik és a legnépszerűbb élelmiszernek tekinthető. Sajátságos ízénél fogva főleg fűszerül szolgál, de tápláló ereje is kitűnő. 25–30% siker foglaltatik benne, tehát a legtöbb növényekkel, a babbal és borsóval vetekedik. A spanyolok vízbe mártva, kenyérral eszik. Szerepe leginkább a sajtohoz hasonló.

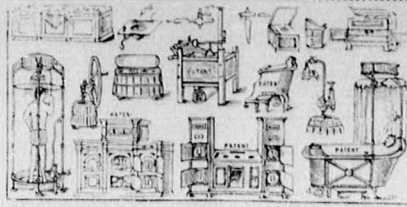
A fejes- vagy fehér-káposzta egyike a legtöbb főzeléknek, 30–35% sikert tartalmaz. A főzessel belőle minden kellemetlen ízt eltávolítunk, tápértéke azonban ezáltal nem lesz kisebb. Ha gyakran és nagy mennyiségben esszük, egészségünkre rossz hatást gyakorol, azért olajos és zsíros anyagokkal keverve esszük. Majdnem mindenütt — nemcsak nálunk — disznóhússal eszik, mert így a legjobb.

A növények tehát sok sikert, keményítőt és zsírt a főzelékeket foglalnak magukban. Ahol ez anyagok nem állanak kellő arányban, mind a vegytan, mind a tapasztalás bizonyítja, hogy az ételek elkészítésekor a meg nem levő anyag hozzáadásával kell a hiányt segíteni. Ezért esszünk a kenyérhez vajjal, szalonnát, és főzzük zsírral a főzelékeket. A buzaizsalomban mint tudjuk, hiányzik a természetes zsíradék. Az ószaki napszámos sajtot, a portugál és spanyol hagymát eszik a kenyérhez, hogy éllemlő sikertartalmát növelje. A burgonyát és rizst rendszeren más tápszerekkel szoktuk enni, a salátához növényi olajat adunk, a karfiolt és spárgát vajjal készítjük. Szóval ételeink elkészítésében minden nép a természet utmutatásait követi. A buzaizsoltal vízzel alakítjuk készletévé.

A növények természetes összetétele az állati test kellékeinek felel meg. Az embereket viszont a tapasztalat tanította meg arra, hogy mind minőség, mind mennyiség tekintetben az élelmiszerek azon formáit tudták kikeresni és egymással elegyíteni, amelyek nekik legalkalmasabbak. S a történet azt mutatja, hogy mihelyt az izlés megromlása következtében, vagy a körülmények kényszerítő hatalma miatt a táplálék helyes megválasztására néző természetes ösztönüket nem követhették, azonnal megvan lámadvá egészségük, megromlott kedélyük és ha soká tartott a dolgok ezen felfordult rendje, nemcsak egyesek clete rövidül meg, hanem egész nemzedékek satnyultak el és alkakká, ily nagy a tápszer befolyása, amelylyel az ember él vagy amelylyel egész népek kénytelenek élni.

## Afrikanische und asiatische Weine.

In den französischen Colonien in Algerien wird der Weinbau von Colonisten betrieben. Man findet Weinberge bei Algier, bei Maison Carrée, Zamael, Dnera, Bouffarit, Belidab, Beaune, Oran. Theils französische, theils spanische, italienische und portugiesische Rebsorten wurden acclimatirt; jetzt beginnt man auch die einheimische Webe zu veredeln und hebt sich der algierische Weinbau sehr rasch. Es ist kein Zweifel darinn zu setzen, daß in nicht ferne Zeit der amerikanische Weinbau so ausgebreitet sein wird, daß er den Bedarf der Vereinigten Staaten vollkommen zu decken im Stande ist — ebenso gewiß ist es aber, daß die Amerikaner noch Jahr-



## BOROSS TESTVÉREK

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

Készít os. és kir. szab.

szétrakható jégszekerényeket,

fagyalt-tartályt és gépet, sör önzepesztő-csapot, konyha felszerelési tárgyakat.

**Főraktár** Alpaca-ézüst és Alpaca asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a Brunner és tarsa bécsi gyarából, teljes légszesz és vízvezetési berendezési vállalat.

Arjegytek és költségvetés kivanatra ingyen.

## ALBINA

fehérnemű-gőzmosó-vállalat

HEINRICH és FISCHL  
X. mázsa-utcza 1. sz.

Elvállalja a szállodák, vendéglők és kávéházak fehérneműt tisztításra. Jutányos árak, gyors kiszolgálás és a fehérműek állandósága biztosítva!

## ALBINA

Weisswaaren Dampfwascherei

HEINRICH & FISCHL  
X. Bez., mázsa-utcza No. 1

Übennimmt das Waschen von Hotel-, Restauration- und Kaffeehaus-Wäsche zu den billigsten Preisen. Die schonende Behandlung, rasche Lieferung ist das Grundprincip des Etablissements.

**SZABADALMAT** új találmányokra  
kiszolgálás és értékesítés

**BERGL SÁNDOR**  
szabadalmi és mérnöki irodája

Budapest, VI. Erzsébet-körút 38. szám.

Szerkeszti a „Magyar Szabadalmi Közlöny“-t.

Bemutattatott a n. m. kir. belügyminiszteriumnál 1903. évi s. z. a. **Bende Imre** nyitrai püspök ur Ö. kegyelmessége, nagymélt. özv. helyuss **Boross Gáborné** úrnó s több még igen sok a cikkező személyiségtől eredményes használt s elismeréssel kitüntetett, ugy több tekintélyes orvos által betegjeink kipróbált melegen ajánlott

Dr. SCHÖFFER-féle

## ANTIRHEUMATICON

esalhatatlan s egyedüli gyógyszer fejfőres (migraine), esz. oldalszurások, influenza, köszvény és szivdobogás ellen. Főraktár: **Török József** gyógyszerháza Budapest. Király-utcza, valamint az összes gyógyszerárakban. Reiner L. és F. droguakereskedésében Király-utcza 41. sz.

Ara üvegenként 1 frt vidékre 1 frt 20 kr. in die Provinz 1 fl. 20 kr.



Dr. SCHÖFFER's

## ANTIRHEUMATICON (Gichtgeist)

Präsentirt beim hohen kön. un. Ministerium des Innern sub Zahl 1903. ... Von Sr. Excellenz **Emerich Bende** Neutrauer Bischof, von Ihrer Excellenz Frau **Boross de Bellus** und zahlreichen anderen vornehmen Persönlichkeiten, wie auch hervorragende Aerzten mit vorzüglichem Erfolg benützt und wärmstens empfohlen.

Anerkennungsschreiben.

Nach zweimaliger Benützung verschwand der rheumatische Schmerz gänzlich, ich kann es daher nicht unterlassen, meinem Danke Ausdruck zu verleihen, in zweiter Reihe jenes Mittel wärmstens zu empfehlen. Mit Gruss **Anton Peeze** m. p., Civil-Commissär im VIII. Bezirk.

Hauptniederlage: **Josef Török**, Apotheke Budapest, Königsgasse. So wie auch in allen anderen Apotheken und Droguerien zu haben.

hunderte brauchen werden, ehe sie es dahin bringen, Wein von solchen Eigenschaften herzustellen, wie solche so vielen unserer europäischen Weine zutommen.

Wenn daher auch der europäische Weinerport nach Amerika einen sehr großen Rückgang nehmen wird, so werden doch keine Weine immer nach Amerika geföhrt und dort zu gutem Preise verkauft werden; es sollten namentlich die Wein-Exporteure diesen Sach berücksichtigen und nur Weine erster Qualität nach Amerika verfrachten — für geringere Waare wird dort sehr bald kein Absatz mehr zu finden sein, indem das inländische Product billiger und mindestens gleichwertig ist.

In Egypten liefern nur noch die Christen Weine, die meisten Trauben werden zu Rosinen getrocknet.

Der Capwein vom Cap der guten Hoffnung ist nach dem Tolauer der theuerste aller Weine. Er wird aus Reben von Shiras in Persien, aus dem Rheingau, aus Dancy und von der Insel Madeira, die dorthin verpflanzt wurden, gezogen. Es giebt verschiedene Arten, rothen und weissen; den Constantia, Steinein, Pontac und Madeira Cap. Eine Flasche Constantia kostet an Ort und Stelle drei bis vier Gulden; er kommt daher selten unverfälscht nach Europa. Das Capland producirt in den westlichen Hüfen eine Menge geringerer Weine, von denen man sehrig Flaschen um zehn Gulden kauft. Der Muscatwein von den Ufern der Falso und Tafelbai wird in Europa meist als Constantia verkauft; er steht diesem jedoch sehr nach. Der Kota-Capwein ist äusserst aromatisch, fein und stark. Die Kobben-Insel wird von europäischen Landesverweilenden stark mit Reben vom Cap bepflanzt. Der dortige Wein kommt ebenfalls als Capwein in den Handel.

Die kanarischen Inseln liefern den Teneriffa, den Kanariensekt und den Palmsekt; die beiden letzten gehören zu den edelsten Vignenweinen.

Madiera liefert 50–60,000 Fissen Weine, welche sich in ganz Europa Eingang verschafft haben. Man sortirt die Trauben und macht verschiedene Pressungen, von denen die beste Pinzo heißt. Der Malvasier ist der theuerste und wird aus einer von Candia herkommenden Traubenart bereitet. Die Wärme hat vortheilhaften Einfluß auf die Entwicklung des Madiera.

Man läßt ihn daher weite Seereisen nach heißen Ländern machen. Die Engländer nennen denjenigen, welcher die Reife nach Ostindien hin und zurück gemacht hat, „East India Madeira“. „Dry Madeira“ bedeutet trockener Madeira. Durch Wärme lüdt man diesen Weine künstliches Alter zu geben. Es wird von demselben jehtmal mehr consumirt als davon wächst; die künstliche Fabrication ist demnach eine ungeheure zu nennen.

Die asiatische Türkei hat Weinberge, die von Juden bebaut werden und große Koffinen und guten Wein liefern. In Smyrna wächst trefflicher Muscat.

Der Bino d'Oró von Libanon ist ein vortrefflicher Wein; fein, duftend, mit einer schönen Goldfarbe und angenehmem Feinert. Alt zählt er zu den edelsten Weinen. In Palästina, amft dem herrlichsten Weinlande, giebt es jetzt nur geringe Weine; die von Jerusalem haben einen unangenehmen Schwefelgeschmack.

Die weissen und rothen Muscateller von Chios und Samos sind süße, kräftige, angenehm schmeckende Weine. Auf Chios bereitet man noch denjenigen Tages den Nestar, welchen die Alten als jenen Göttertrank bezeichneten, der im Olymp geendet wurde. Der Weinbau, durch welchen diese Inseln früher berühmt waren, ist jetzt sehr vernachlässigt.

Persien hat in Shiras vortreffliche rothe und weisse Weine; letztere riechen und schmecken nach Safran, welchen die Armenier ihnen zufügen. Die Trauben des in einem herrlichen Tale gelegenen Shiras sind vortrefflich. Die vorzüglichsten Trauben sind die Nischmisch und die rothe Danastrauhe. Aus letzterer-felstert man den Shiras. Er hat eine schöne, hellrothe Farbe, Körper, viel Geist und Wlrze bei einem äußerst aromatischen Fruchtgeschmack, und gerade so viel Süße, um ihn als einen der feinsten süßen Weine zu charakterisiren. Er lüdt den Mund frisch und bringt ein Gefühl von Kühlung hervor. Man verwendet diesen Wein in spärlich geformten Flaschen, die 2–5 Liter halten; sie sind mit Matten überzogen, haben einen langen Hals und werden mit hölzernen, in Baumwolle gewickelten Stöpseln, die mit einer Schnur befestigt und mit Wachs überzogen sind, verschlossen.

In Schamir wachsen mediterränische Weine.

In China giebt es ebenfalls Nebencultur, allein man trocknet die Trauben nur zu Rosinen.

## „Albina“ Weisswaaren-Dampfwascherei.

Am Zeitalter des Dampfes und der Electricität, in dem wir leben, war es wohl unausbleiblich, daß sich auch das Streben geltend machte, die primitive, zeitraubende und recht mangelhaft bewirkte Handarbeit unserer Wäschereien durch maschinelle Vorrichtungen gänglich zu erlegen, um die schnelle Bewältigung großer Mengen von Wäsche, wie das bei öffentlichen Anstalten zumeist der Fall ist, zu ermöglichen.

Die ersten Waschmaschinen gelangten vor etwa 25 Jahren in Amerika und England zur Einführung und Anwendung und wurden seit dieser Zeit viele Erfindungen auf diesem Gebiete gemacht, die wesentlich zur Verbesserung und zum gänzlichen Umbau der früheren Constructionen führten. — Die Einführung und Verbreitung der Dampfwascherei hat die schnelle Lieferung und vorzügliche Ausführung der Wäsche zur Folge und kann Letzteres in hygienischer Beziehung nicht hoch genug



angeflogen werden. Besser und in kürzerer Zeit als dies bei der Handwäsche möglich ist, bedienen uns die maschinelle Einrichtungen und geben auch ein schöneres Resultat in Bezug auf die Ausführung, der blendenden Weiße und der schonenderen Behandlung, was sich sehr charakteristisch bei der Fertigstellung größerer Wäschestücke zeigt. Die Wirkung der Bügelmaschinen mit Bezug auf Hervorhebung der im Gewebe vorhandenen Figuren ist niemals in solcher Schönheit durch Handplätterei zu erreichen. — Für größere Institute, wie Hotels ist die Dampfwascherei auch aus sanitären Gründen erforderlich, da das maschinelle System der Wäschereinigung vor ansteckenden Krankheiten schützt, indem hier mit gespanntem Keßeldampf gefochet wird, wodurch eine zuverlässige Desinfection gleichzeitig stattfindet.

In Folge der an die interessirten Kreise verendeten Circulare der hier etablirten „Albina“ Wäschewaren-Dampfwascherei, X. maza-utca 1, sah ich mich veranlaßt, dieses Unternehmen persönlich in Augenschein zu nehmen und kann nun auf Grund der an Ort und Stelle gemachten Wahrnehmungen Folgendes berichten:

Diese auf großem Grundcomplex in ausgedehntem Parterre und Stockwerken eingerichtete Fabrik hat in Bezug auf Dimension, zweckmäßige Eintheilung und Leistungsfähigkeit meine Erwartungen weit übertraffen und hatte ich eine leicht erklärliche Freude, mit dieser Institution einem in unserer Hauptstadt seit langer Zeit empfindlich gefühlten Mangel nunmehr abgeholfen zu sehen.

Man findet hier vor Allen den riesengroßen Waschräum, in welchem die mittelst Transmissionen getriebenen Maschinen dem Bedürfnisse der Wäschebehandlung entsprechend in interessanter Folge sich aneinander reihen, die Einweich-Apparate, die riesigen Waschmaschinen mit spiegelglatten Metall-Doppeltrommeln, die Spül-, Bläunungs-, Wringmaschinen und Centrifugen, sämmtliche nach neuestem amerikanischem System konstruirt. Zu allen diesen Apparaten und Maschinen sind Abzweigungen der im ganzen Raume an den Wänden geführten Wasser- und Dampfleitungen, angelegt. — Zwischen diesem Hauptlocale und den anderen Abtheilungen, wie Trockenanlagen, Mangel- und Bügel-Appartements befindet sich das Keßel- und Maschinenhaus, der Centralpunkt des Betriebes, von welchem aus die Dampf- und Wasser-Speisungen, so auch der Hauptantrieb der Transmissionen erfolgt. — Außerst practisch erweisen sich die im Stockwerke befindlichen Dampf-trocken-anlagen, die selbstthätigen Mangel- und Bügelmaschinen, welche Letztere nur die schon ganz trockene Wäsche wunder schön plätten. Ferner findet man noch das Comptoir, die Uebernahm-, Sortir- und Ablieferungs-Localitäten, von welchen die diversen Eintheilungen in zuverlässiger Weise erfolgen.

Sämmtliche in dieser Fabrik geübten Einrichtungen sowohl, als auch das dort befolgte Verfahren des Waschens und der Manipulation erwecken in mir das Bewußtsein und die Ueberzeugung, daß hier endlich eine Institution geschaffen wurde, welche auf gleicher Höhe der ähnlichen größten ausländischen Unternehmungen steht und geeignet ist, seinem Zweck zur allgemeinen Zufriedenheit zu entsprechen.

Es ist deshalb zu wünschen, daß dieses auf der höchsten Stufe seiner Aufgabe stehende Etablissement in unseren Nachkreisen die wohlverdiente Beachtung finde und allseits der lebhaftesten Unterstützung theilhaftig werde.

— A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata minden hét pénteki napján társas reggelit tart, és pedig:

január 4-én Kammer Ernő urnál, vadászkürt-szálloda.

január 11-én Kommer Ferencz urnál, virágbokor-vendéglő.

— Az I.—III. kerületi vendéglősök társas-összejövetelüket hetenkint szerdán, délután 4 óraker tartják, és pedig:

január 2-án Barabás József urnál, I. alagut-utca 7.

jannár 9-én Graf Sandor urnál, II. fő-utca 8.

Herrn Heinrich Friß, Gastwirth in der dob-utca 49, und Ausschuß-Mitglied der Gastwirth-Genossenschaft, hat ein ungemein herber Schlag getroffen: seine treffliche Frau, Anna Friß, ist mit Tod abgegangen. Wer vermag sich den Schmerz des bis ins Tiefinnere getroffenen Mannes vorzustellen? Die beiden Ehegatten, welche durch eine Reihe von Jahren schwere Schicksalschläge erlitten und Sorgen und Kummer zusammen aufopfernd und ergeben trugen, hat nun der unerbittliche Tod getrennt, doppelt furchtbar für den schwer geprüften, fränkischen Gatten, der nun vereinzelt dasteht in der Welt. Das am 29. Dezember Nachmittags stattgehabte Leichenbegängniß der von Allen betraurten Frau hat sich zu einer imposanten Trauerkundgebung gestaltet: von allen Seiten kamen die Gastwirth, die besten Männer der Genossenschaft, Freunde und Bekannte herbeigeeilt, um dem schwergetroffenen Manne ihr innigstes Beileid auszudrücken. Frau Friß, die im Leben viel geleidet, ruht nun in geweihter Erde und möge Herr Friß einigen Trost finden darin, daß ihm die Herzen Aller in so großem Maße zugethan sind. Zu dem feierlichen Leichenbegängniß waren außerdem die Fahne der Gastwirth-Genossenschaft, desgleichen die Fahne des St.-Leopold-Krankenvereins ausgereicht.

Frau Anna Kisár, geb. Marczinger, die Gattin des in der Uellberstraße 1 etablirten Gastwirthes Herrn Johann Kisár, ist nach längerem Leiden im jugendlichen Alter von 26 Jahren und im 3. Jahre einer höchst glücklichen Ehe verchieden. Der Leichnam wurde am 30. Dezember um 3 Uhr Nachmittags feierlich eingeseinet und im Beisein zahlreicher Gastwirth-Collegen und sonstiger Freunde nach dem Kerepeser Friedhofe überführt. Sie hinterläßt einen trauernden Gatten und ein kleines Söhnchen. Möge Segen und Friede ihrer Asche werden!

Herr Koczor Rezső, der bekannte und in allgemeiner Achtung bei den Gastwirthen stehende Bierversilberer der Hagenmacher'schen Bierbrauerei, liegt seit 3 Wochen an einem schweren Fußleiden krank darnieder. Vor 8 Tagen wurde er durch den Universitäts-Professor Dr. Réczey glücklich operirt und dürften wir nun annehmen, daß er binnen 14 Tagen seinem Berufe wiedergegeben werden dürfte. Es wird uns Alle freuen, wenn wir den freundlichen Mann in unseren Kreisen vollkommen hergestellt wieder werden begrüßen können.

A magyar serfözök szövetezete a minap tartotta rendes évi közgyűlést Aich Ferencz elnököle alatt. Dr. Urban Károly, a cseh serfözö-társaság alelnöke, a maláta-adóról tartott érdekes előadást, melyet ugy az állam, valamint

a serfözö-ipar részére nagyfontosságúnak jelez. Miután még Kullmann képviselő is szölt e tárgyhoz, azon kérvény tárgyalattott, melyet a szövetezet a magyar kormányhoz intézett. E kérvényben az italméresi adó leszállítása, a maláta-adó megfontolása s az italméresi adó behajtásánal napirenden levő visszalelek felfüggesztése kérelmeztek. Végül a serfözö-ipar részére egy különös szakosztály felállítása határozatlik.

A süttőipartársulat a segédek követeléseit 9 szavazattal 1 ellenében engedélyezte és pedig a tíz órai munkaidőt (6 óra éjjel, 4 nappal), a »kosztpénz« megszüntetését, melynek helyebe azonban a segédek az 1890-iki szátrák alkalmával megegyezett bért kapják s a heti legkisebb bér 10 frt; továbbá a vasárnapi munkaszünet szigoru betartása s a segédek szakegylete által eszközözendő munkaközvetítés.

Zu Jedermanns Beachtung. Befanntlich hat in gegenwärtiger Zeit das Silber einen ungemein großen Preisrückgang genommen. In Folge dessen sind auch die Fabrikate des Hauses Ehrlich und Cie. Paris (nicht zu verwechseln mit Ehrlich) den echten Silberwaaren entschieden vorzuziehen; da diese Fabrikate aus ganz weißem Hartmetall unter Garantie schwer verfilbert und künstlich ausgeführt, im täglichen Gebrauche mindestens doppelt so dauerhaft sind und doch nur um Weniges mehr kosten als der Facungsverlust bei echt Silber beträgt. Die Niederlage davon befindet sich in Budapest bei Herrn S. Wadlsteiner in der Wälgnergasse Nr. 27.

Magyarország és koronartományokban lakó szállodások, vendéglősök, korcsmárosok és kávéosok név- és lakjegyzéke jelent meg e napokban. Ezen csinosan és nagy szorgalommal összeállított zsebalaku könyvecskének a kiadója: az ipartársulatban igen jól ismert Leth Lajos úr. — Kapható 1 frt 50 krert a kiadónál: kalap-utca 5. szám.

A szegedi vendéglősök ipartársulata, mint értesülünk, legutóbb tartott ülésén elhatározta, hogy f. évi január hó 17-én tartandó bál jóvedelmének felől Budapestre küldi fel, mint hozzájárulást a vendéglősök kiadásainak fedezésére a millenniumi kiállításra. E jóvedelem szaporítása céljából külön gyűjtést is indítanak.

Der Ball der Gastwirth und Hoteliers in Wien findet am 22. Jänner in den electrisch beleuchteten Pracht-Sälen des Hotels „Goldenes Kreuz“ auf der Mariabilsferstraße statt. Das Executiv-Comité besteht aus dem Präsidenten Josef G. Wieninger, dem Vice-Präsidenten L. Seiler, dem Cassier S. Heger und dem Schriftführer W. Baier.

Bürgerliches Brauhaus Pilsen. Der in der kürzlich abgehaltenen Generalversammlung vorgelesene Geschäftsbericht hob den stetigen Aufschwung dieses Unternehmens hervor, das in dem verfloffenen Betriebsjahre 582.140 Hectoliter (also durchschnittlich 1594 Hectoliter täglich, um 59.420 Hectoliter mehr als im Vorjahre) erzeugt hat. Im Jahre 1893 wurde an die brauberechtigten Bürger eine Dividende von je 3824 fl. gezahlt; im Jahre 1894 erhielt jeder Brauberechtigte bisher bereits 3696 fl.

Eine Weinbaisse ungewöhnlicher Art ist auf der Insel Cypern eingetreten. Da sich nämlich für die heutige Rechnung des weltberühmten Superweines keine Käufer einfanden, ist der Cyper-Heurige fast werthlos geworden. Es kommt jetzt in verschiedenen Orten auf der Insel vor, daß der Wein einfach auf die Straßen geschüttet wird. Im Dorfe Tschalista haben drei Weinbändler ihr Häuser restaurirt; dabei wurde der Mörtel statt mit Wasser mit Wein gemischt. Seit einer Reihe von Jahren schon

A mélyen tisztelt budapesti szállodás, vendéglős és korcsmáros urainak mélyen érzett, szívélyes üdvökvánataikat nyilvánítják az ujév alkalmából a Dreher-féle-, a Részvény-, a Hagenmacher- és a Polgári serfözöde képviselői.

Aich János,

a Dreher-féle serfözöde képviselője.

Fenkl Gyula,

a Részvény-serfözöde képviselője.

Koczor Rezső,

a Hagenmacher-féle serfözöde képviselője.

Paris Vilmos,

a Polgári serfözöde képviselője.

Boldog ujévet

kíván a Nemeskéri Kiss Miklós tulajdonát képező Véghelesi Vera-forrás főraktárának inszletvesztősége.

Képviseelője:

Demeter Ferencz.

Leth Lajos

az ipartársulat közvetítője, legmelegbben érzett üdvökvánatait nyilvánítja az ujév alkalmából a vendéglős uraknak.

Boldog ujévet

kíván

Bauer Lajos és testvére.

Krondorfi savanyúviz magyarországi főraktár.



hat die schöne Infel fortgesetzt unter schweren Anklagen schlagen zu leiden; einer der härtesten ist aber wohl diese völlige Entwertung ihres edlen Erzeugnisses, eine Entwertung, die in Jahren und Jahrzehnten kaum irgendwo ihres Gleichen gefunden hat.

**Ueber den Ursprung des Wortes Macaroni.**  
Macaroni werden von allen zivilisierten Völkern mit gleichem Gufte gegessen, und doch ist der Zufall, durch welchen dies Lieblings- und Lieblingsgericht der Italiener seinen Namen erhielt — selbst in dem Geburtslande desselben, Sizilien — nur wenig bekannt. Bei einem Diner in einer Berliner Gesellschaft wurde einmal, als die dampfende Schüssel aufgetragen wurde, die Anekdote erzählt, welche besagt, daß einst ein Edelmann in Palermo einen Koch besah, der ein erfinderischer Kopf war. In einer kulinarischen Besprechung „sempionite“ jener Künstler die mehligten Köbren, welche so beliebt geworden sind, und setzte sie mit einer Tomaten-Sauce und geriebenem Parmesankäse seinem Herrn vor, das erste Gericht „macaroni al sugo“, wie es in Süd-Italien servirt zu werden pflegt. In einer mächtigen Porzellanschüssel servierte der Chef das Gericht seinem Herrn — einem Gourmand par excellence — und stand erwartungsvoll hinter dem Stuhle, um den Effect besser zu beobachten. Der erste Bissen entlockte dem illustren Epitruer den Ausruf: »Cari!«, gleichbedeutend mit „vortrefflich“; beim zweiten Mundvoll rief er aus: »Ma caria!« (in der That, vortrefflich!) und als der pikante Geschmack der Speise ihm mehr und mehr einging, wuchs sein Entzückensaus und er rief mit einer freudezitierenden Stimme aus: »Macaroni!« (In der That, höchst außerordentlich, exquisit und unerreichbar vortrefflich!) Mit diesem mündlichen Tribut, welchen der Feinschmecker dem Verdienste seines Kochs und der Entdeckung desselben gollte, legte er dem schmacht-haften Gerichte unbewußt einen Namen bei, der demselben bis auf den heutigen Tag geblieben ist.

**Wach-Apparat.** Eine der größten Unannehmlichkeiten in den Gasthöfen ist das Wecken der Fremden, welches sowohl diesen als auch den Gastwirthen schon manchen Neger und Verdruß bereitet hat. Gewiß hat schon mancher Gasthofbesitzer den Wunsch gehegt, diesem Uebelstande abzuhelfen und einen Apparat zu haben, welcher erstens zuverlässig weckt; zweitens nur den Fremden weckt, der geweckt sein will und nicht gleichzeitig die ganze Nachbarschaft; drittens den Beweis liefert, daß der Fremde zur richtigen Zeit geweckt worden ist und Ansprechen von Seiten des Personals unmöglich macht. Diese drei Forderungen hat W. Welter in Leipzig, in ebenso einfacher als praktischer Weise durch Erfindung eines Wachapparates mit Controle gelöst. Dieser ist folgendermaßen eingerichtet: In der Portierloge wird ein Zahlen-Tableau aufgehängt, das in der Mitte einen Kasten hat mit so viel numerirten Köchern, als Zimmer mit Wachapparat vorhanden sind. Rings um den Kasten befinden sich die zu jedem Koch gebührenden Signal-Druckknöpfe. Soll nun ein Gast zu einer bestimmten Zeit geweckt werden, so drückt der das Wecken befohlene Hausdiener zur gegebenen Zeit auf den betreffenden Knopf. Sobald dies geschieht, ertönt in einem am Kopfende der Bettstelle angebrachten Apparat ein kräftiges Klopfen, und zwar so lange, bis der Fremde durch Ausschalten eines Hebels abstellt. Sowie der geweckte Fremde dies thut, erscheint auf dem Tableau in der Portierloge eine Tafel mit der Aufschrift „Geweckt“ hinter dem Loch, welches für das betreffende Zimmer bestimmt ist. Der Fremde liefert damit sofort selbst den Beweis, daß er geweckt wurde, aber gleichzeitig markirt die Controluhr auch im Kasten durch ein Nadelloch die Zeit, um welche geweckt worden ist. Der Kasten ist fest verschlossen und der Schlüssel bleibt nur in den Händen des Geschäftsführers, so daß eine Fälschung durch den Hausdiener ganz ausgeschlossen ist. Auf der Ausstellung des Bundes Deutscher Gastwirthe zu Leipzig im Hotel „Deutsches Haus“ wurde der Apparat praktisch vorgeführt und erregte dort das berechtigteste Aufsehen; jedem Besucher leuchtete sofort ein, daß der Apparat das Problem gelöst hat, den Fremden zuverlässig, und zwar ohne Belästigung der Anderen zu wecken.

**Szenes Ede** Budapest,  
Dorotya-u. 5.

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

Ugyazinte ajánlja gazdag raktárát  
francia pezsgő-borok, cognac  
és valódi likőrökből.

Csemege- és élelmi-czikkék,  
pragai sódar, szalámi  
a legjobb minőségben, előnyös árák mellett.

## Zur besonderen Beachtung!

Alle leinenen und baumwollenen weissen oder bunten Waaren von den feinsten bis zu den grössten Qualitäten, insbesondere alle

Tisch- u. Bettzeuge, Haus- u. Leibwäsche, dauerhafte echtfarbige Kleider- und Schürzenstoffe, kurz Alles, was nur irgend an Wäschegegenständen in einem Hotel oder Gasthaus gebraucht wird, ist zu den

billigsten Preisen in solider Qualität unter voller Garantie von

**LUDWIG MÜLLER,**

Weberei und Versand-Geschäft

**Landskron in Böhmen**

zu beziehen.

Man lasse sich den reichhaltigen, künstlerisch schön illustrierten Katalog (gratis u. franco) kommen.

Derselbe wird nur zurückverlangt, wenn innerhalb 8 Wochen gar keine Waaren-Bestellung erfolgt.

Besonders wird auch empfohlen: Strick-, Stöck-, auch Häckelgarn sowie Stöckmaterialien in grosser Auswahl. Das Stöcken von Monogrammen wird auf das Sauberste ausgeführt. Bei grösseren Bestellungen wird das Monogramm oder die Firma auch in die Wäsche eingewebt.

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

**Pirchner Károly utóda**

BUDAPEST,

Szövetség-utca 9. szám.

Elvállalja kávéházak, vendéglők,  
táncztermek, színházak stb.

*diszitési munkáit*

a legizlésebb kivitelben.

„Die Ackerproduktion auf dem Gebiete der Bierbrauerei“ giebt eine Annonce in einer Hamburger Tageszeitung, in welcher Mark 20.000 Brauerei-Aktien gegen sofortige Zahlung für sage und schreibe „Neunundzwanzighundert Mark“ angeboten werden. Man muß angehts dieser Thatfachen den Muth der Kapitalisten, am dortigen Platze noch weitere neun Aktien-Brauereien zu gründen, wirklich bewundern. Allerdings besteht das alte deutsche Sprichwort, daß eine gewisse Sorte Menschen nicht alle wird, leider noch immer zu Recht.

*Allandó egészséggel párosult boldog  
ujévet kíván és további jóindulatukért  
esedezik kész szolgájuk*

*Kraut Béni,*

*a „Budapesti szállodások, vendéglők- és  
koreszmárosok-ipartársulata temetkezési egyletének“  
főnökesedője.*



**Köszönetnyilvánítás.**

Azon sok részvétnyilatkozatokért, melyek kedves, szeretett nőm elhunyt alkalmából hozzánk érkeztek, valamint azon tisztelt szállodás és vendéglős urak is, kik a boldogult temetést részt vettek, fogadják az egész család nevében ez uton legmélyebb köszönetemet.

**Id. Kommer Antal.**

**Den Herren**

**Gastwirthen und Kaffeesiedern**

diene zur freundlichen Darnachachtung, dass bei Gefertigtem  
feinstePrager u. Westphäler Schinken

**Astrachan Kaviar**

Ostsee- u. norwegische Häringe

Forellen und Sardinien

**Hummern, Crevets etc.**

in bester Qualität jederzeit zu haben sind.

Ausserdem befindet sich bei mir ein grosses Lager von

feinstem Kaffee und Zucker

vorzüglichem Rum, Liqueuren etc.

Hochachtungsvoll

**Josef Seidl**

Koronaherczeg-utca 18.

**SEIFERT HENRIK ÉS FIAI**

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI

tekeasztal-gyárosok



BUDAPEST

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

Persa császári és szerb királyi udvari szállítók.

**Specialisták, stilszerű és diszes**

**Kávéházi berendezésekben.**

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

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

**Teljes kávéházi berendezések** a legdivatosabb és legizlésebb kivitelben eszközölkötenek.

# PINCZÉR SZAKLAP.

A „BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET” HIVATALOS LAPJA.

A „Budapesti Pinczér-Egylet” elnöksége minden tisztelt tagjait az „Újév” alkalmából a legszívélyesebben üdvözli

**Böhm Emil**

elnök

Tomola Roland főpinczér Virágbokor	König Jakab főpinczér Hungária	Poplán Zsigmond főpinczér Csalányi
Juliani Károly főpinczér szálloda az Angol királynőhöz	Mosser Károly főpinczér Pelczmann	Fehrer János főpinczér Hungária
Gaal Sándor titkár Lipótvárosi kaszinó	Cseh János főpinczér Virágbokor	Kroner Alajos főpinczér Förster-vendéglő
Stölzl Nándor főpinczér Vadászkürt	Gregor Lajos főpinczér Lippert	Labes Frigyes főpinczér Gundel-szálloda
Neusziedler Géza főpinczér Szikszay	Mitrovátz Adolf főpinczér Braun-vendéglő	Littmann József főpinczér Weingruber-vendéglő
Berg József szoba-főpinczér Vadászkürt	Haas Miklós pinczér Virágbokor	Zartl Lipót portás Vadászkürt
Tóth Kálmán főpinczér		
Szabadka	» Nemzeti szálloda.	

Budapest, 1895. január 1-én.

A kezdet nehézségein túlesve, vigan siet lapunk a „Pinczér Szaklap” az új év felé, hogy oly szépen megkezdett pályáját méltó eredménnyel is folytathassa. A közelmúlt lefolyt hónapok rövid tartamuk dacára is elegendők voltak arra, hogy azok, akik kételkedtek, beláthassák, miszerint a lap jelenlegi formájában is mily sokat tehet a pinczérek jogos igényei és érdekei megvalósítására.

Rövid fenállása dacára Magyarország pinczéréneke színe-java szólalt meg a lapok hasábjain és hogy minő eredménnyel, azt tudják mindannyian, kik a lapot olvasva, a pinczér-ség mozgalmait ismerik.

Azért az új évbe biztos reménnyel indulunk, hogy a „Pinczér Szaklap”, mely eddig is már eredményekre tekinthet vissza, azokat az új évben csak szaporítani fogja. Az érdem legnagyobb része munkatársainkat illeti, kik szellemi tekintetben elejétől fogva pártfogóink voltak, és él bennünk a remény, hogy ez évben az

anyag pártfogás sem fog sokaig magára várni. Hisz a lap az egyedüli szaklap Budapesten, mely a magyar pinczér-ség speciális érdekeit igazi önzéstelenséggel szolgálja s így a fővárosi pinczér-ség, de a vidékiek is csak a maguk szükségleteinek felelnek meg, midőn a lapot szellemileg és anyagilag is egyaránt támogatják.

Ennyit az évforduló alkalmával kifejtett és kifejtendő munkásságunkról.

Végül pedig a munkatársainknak, előzetőinknek és olvasóinknak szives üdvözlőnk! Adja az Ég, hogy ezen bizonyára boldogabb új évben mindegyikünk komoly igyekezetét siker koronázza, végcéljukhoz — a boldog önállóságához közelebb vigye, hogy lankadatlan erővel működhesse nek nemcsak a maguk s övéik jóvoltán, hanem a közjó érdekében is.

A magyar pinczér-ség egynevezetes korszak elején áll. Nagy ideák, nemes eszmék csirázta ki a sokaig munkálatlanul és par-

lagon hevert földből, magasztos célok töltik be keblünket. Ehhez a munkához lelkesedés, kitartás, erő és szilárd akarat kell.

A mi jó Istenünk adjon ezekhez pinczéreinknek jó erőt!

**Boldog újévet!**

Wagner József,  
a „Pinczér Szaklap” szerkesztője.

## Társadalmi munkaprogramm.

Amaz számos reformok között, melyek ez időszerint a nyugdíjügyön kívül napirenden vannak, a pinczérek társadalmi helyzetének javítása, niveaujának emelése, a szakoktatás és helyszerezés rendezésének ügye leginkább szerepelnek. És bár nagyon nehéz dolog volna ezen az általános köztudatba átment reformok között elválasztó határvonalat vonni, egyiknek a másikénál nagyobb jelentőséget tulajdonítani, mindazáltal tekintetbe véve ama rohamosan jelentkező és már-már konfúzióval fenyegető eszmefordulásokat és reformtörekvéseket, melyeknek szemlélői vagyunk, mindinkább szükségesse válik egy határozott munkaprogramm felállítása, melynek keresztülvítele fogja a jövő elmulasztatlan feladatait képezni.

A nagyobb reformok közül kettő: a pinczérek anyagi érdekeinek biztosítását célzó nyugdíjügy országos, a szakoktatást célzó iskola helyi jelleggel (Budapesten) már megkezdett megvalósulásuk csak idő kérdése. Megvan tehát a két leghatalmasabb reformtörekvés számára a kiindulási pont, anélkül azonban, hogy ezzel összes újításaink csak körvonalozva volnának. Összes újításaink? Melyek azok? Hát vannak még szellemi és anyagi érdekeink kívül más egyéb érdekeink is? Igenis vannak. Sőt éppen az a baj, hogy különböző alkalmakkor és különböző helyekről oly tarka sokaságban és változatos alakokkal jelentkeznek, hogy immár nélkülözhetetlenné vált egy meghatározott határok között mozgó társadalmi munkaterv felállítása.

A fogalom, a név talán új, de felette alkalmas arra, hogy általa egybefoglaljuk mindama törekvéseinket, melyeket a társadalom terén csakis a társadalom segítségével, illetve közreműködésével vihetünk keresztül. Eme törekvéseink különböző alakban ugyan, de folyton napirenden vannak. Szaklapjainkban folyton tárgyalatnak, de — eddig legalább — valami említésre méltóbb eredmény nélkül lettek hangoztatva. E reformok szükségességéről mindenki egyformán megvan győződve, laikus, segéd és főnök egyformán, sikertelenségük oka pedig nem más, minthogy a tekintetben oly mélyen gyökerező szokásokkal állunk szemben, melyek ellen a legnagyobb kitartással lehetne csak küzdeni.

A társadalmi munkaprogramm keretébe tartozik szerintünk a pinczérek társadalmi helyzete is. E kérdéssel számtalanszor foglalkoztunk már, utalván egyszersmind azon módzatokra is, amelyeknek igénybevételével mai viszonyainkon javítani lehetne. Ugyancsak e tárggyal foglalkozik lapunk mult számában egyik kiváló munkatársunk: „Néhány szó a pinczérek társadalmi helyzetéről” című dolgozatában, oda konkludálván, hogy e tekintetben javulást a pinczérnevelés erkölcsi alapokra leendő fektetésétől kell várunk. Azok után, amelyeket e kérdést illetőleg már elmondottunk, a társadalmi pozíciót illetőleg újat nem igen mondhatnánk. Ma már hála Isten elmúlt azon idő, amelyben társadalmunk külön kasztokra volt felosztva, s nincs olyan társadalmi szabály, mely akár szellemi, akár erkölcsi tekintetben a pinczérrel szemben külön követelményeket állítana fel. Minden pályá nyitva áll minden ember előtt és akiben tehetség, akarat és kitartás van, minden téren nagyra viheti. A társadalmi helyzet tehát, melyet mindenki önmaga számára teremt meg, csak annyiban képezheti reformtörekvések tárgyát, amennyiben mindenki, a rendelkezésére álló eszközökkel társadalmi téren egyaránt igyekszik a maga érvényesítésére.

Társadalmi helyzetünk egyik nyílt kérdését kezezi a borral való kérdése is. A borral valóadás olyan nyíltan gyökeredző szokás, hogy miután annak nyújtását ma már mindenki kötelességének ismeri, teljesen meddő dolog volna afelett vitatkozni, hogy a pinczérek e főjövédelmi forrása eltöröltessék-e vagy sem. Igaz ugyan, hogy éppen ez a körülmény oka annak, hogy a pinczérek rendes fizetése, az t. i. melyet főnökeiktől huznak, nagyon alacsony és más ipari alkalmazottakét meg sem közelíti, de nem szabad elejétünk, hogy pinczéreink összjövédelme azoké-



nal gyakran nagyobb. A gyakorlati tapasztalatok különben azt mutatják, hogy maguk az érdekelt pinczerek a borralvaló eltörléséért sohasem foglaltak állást. Következésképp mindaddig, míg a pinczerek az esetleg elvonandó borralvalók fejében más oldalról kielégítő garanciákat nem nyernek, minden akadémikus vitatkozás teljesen értelmetlen, és legjobb, ha a borralvaló megtartása mellett foglalnunk állást.

Ezek azon pontok, hol öntudatos és tervszerűen rendezett munkásságunk társadalmi terén a társadalomnak irántunk való kötelességeivel találkozik. Nincs és nem is lehet arról szó, hogy e kérdések a társadalom hozzájárulása nélkül rohamos megoldásban részesülhessenek. Csak ha ezt biztosítjuk magunknak, számíthatunk idővel javulásra.

F. Kiss Lajos.

## Két levél.

Böhm Emil, a »Budapesti pinczeregylet« elnöke és Nérey Dezső, a »Budapesti kávésszögédek köré«-nek elnöke a f. évi szept. 22-én Szathmáron tartott pinczér-kongresszus elnökehez, Walkovics Sámuelhez és Than Gyula főjegyzőhöz a következő levelet intézték:

Tisztelt Uram!

Alulírottak, mint a budapesti »Pinczér-Egylet« és »Kávésszögédek Köré«-nek elnökei, egyleteink, illetve körünk számos választmányi és rendes tagjának jelenlétében, a Szathmáron f. évi szept. 22-én tartott orsz. pinczér-kongresszus határozatai folytán első közös értekezletünket tartván, ezen értekezlet határozata, illetve megbízása folytán uraságodhoz, mint az annak idején megtartott kongresszus elnökehez (főjegyzőjéhez) a következő kérdéseket vagyunk bátrak intézni:

1. Mi az oka annak, hogy Szathmáron 1894. szeptember 22-én tartott orsz. pinczér-kongresszus határozatai dacára a kongresszus jegyzőkönyve valamint a kongresszusra vonatkozó egyéb iratok az orsz. pinczérnyugdíj-egyesület létesítésével megbízott egyleteinknek ma is sem küldettek be.

2. Hajlandó-e uraságod e mulasztás azonnali helyrehozása végett a kongresszusi főjegyzővel (elnökkel), akit e tekintetben szintén felelősség terhelt, érintkezésbe lépni?

Tekintettel ama körülményre, hogy mindaddig, míg uraságod részéről a fenti kérdésekben foglalt követeléseknek elég nem tételnék, mi a pinczérnyugdíjintézet érdekében megindult mozgalom országossá tétele érdekében egy lépést sem tehetünk s így az egész mozgalmat egy, az önök mulasztása által előidézett formahiba koczkatatná.

tekintettel továbbá arra, hogy a kongresszusi jegyzőkönyv és a többi kért iratok nélkül a reánk ruházott megbízáshoz hozzá sem foghatunk.

Elvárjuk uraságod ügybuzgó lelkiismeretességétől, hogy tudatában a kongresszusok viselt megítélő állásával együtt járó feladatoknak valamint magának az ügynek fontosságát is átérzve, mulasztátlannal kötelességének fogja tartani nemcsak a szathmári kongresszusi jegyzőkönyvet, hanem az ügyre vonatkozó egyéb iratok másolatait is a budapesti »Pinczér-Egylet« és a budapesti »Kávésszögédek Köré« elnökeinek másod- illetve harmadpéldányokban (másolatban) beküldeni. Maradtunk uraságod kiváló tisztelői Budapestben, 1894. december havában.

Böhm Emil s. k. Nérey Dezső s. k.  
a »Budapesti Pinczér-Egylet« elnöke. a »Budapesti Kávésszögédek Köré« nek elnöke.

Gyulai Gaál Sándor s. k.  
jegyző.

## A »Budapesti Pinczér-Egylet« karácsonyfa-ünnepélye.

A »Budapesti Pinczér-Egylet« tagjai és szépszámu közönség jelenlétében tartotta meg ez évben is a Széchenyi-sétányon levő kioszk nagytermében f. évi december hó 20-dikán délután 4 órakor a szegény és elhalt egyetemi tagok gyermekeinek felruházása alkalmával rendezni szokott karácsonyfa-ünnepélyét.

A kioszk nagytermének előszobájában Böhm Emil elnök, Gy. Gaál Sándor útkar, Kroner Alajos, Kiss Henrik és Latzkovics N. rendező-bizottsági tagok fogadták a vendégeket, kik, különösen a hölgyek közül, elég szép számmal jelentek meg. A főnökök részéről, kik az ezelőtti években mindig nagy számban szoktak megjelenni, ez alkalommal csak Kammer Ernő urat, a »Budapesti Pinczér-Egylet« tiszteletbeli elnökét, továbbá Drechsler Béla és Schuch János vendéglős urakat jegyezhetjük fel.

Az ünnepély, mely különösen anyagi tekintetben sikerült, amennyiben a céljaira összegyűlt összeg a 900 forint is felülmúlja (a részletes és hivatalos kimutatást jövő számban közöljük), az előre megállapított programhoz képest az új ruhával ellátott gyermekeknek az óriási és a gyermekszívnek elragadó látványt nyújtó karácsonyfaival díszített nagy terembe vonulásával kezdődött.

Az ezalatt összegyűlt közönséghez és az örömtől

kigyúlt arcu gyermekesregh, 21 fiú- és 28 leány-gyermek, tehát 49 jórészt apátlan vagy anyátlan árva részeseült ezuttal pompás, vadonatúj téli ruhában, főt. Haniker Domonkos, ferenczvárosi káplán szívhez szóló és remek ünnepi beszédet tartott.

A megható beszéd alatt nem egy szemben láttuk a részvét ragyogó könnyeit és szinte jól érezt, midőn elhangzása után három-négy ökölnyi apróság állott fel a pódiumra köszönetet mondani.

A beszédek elhangzása után a víg gyermekesereg ártatlan mohósággal sietett a ragyogó karácsonyfát édes drágaságaitól megfosztani, hogy azután ezukorral megédesített ajakkal üljön neki annak a lukullási uzsonnának, melyet egy melléktérben szolgált fel neki a rendezőség.

A magasra felhalmazott esokoládés kuglhüffök, mákos- és dióspatkó óriások hihetetlen gyorsasággal tűntek el, és a remek habos meg tejfőles esokoládé osztalán tetszés-zajjal fogadtatván, nem éppen megvetendő ótvágygyal lőnek elfogyasztva. A gondos rendezőnök még egy zsebet tömnek tele jóféle bonbonokkal, még egy hatalmas sok titkos jóval megtöltött papírzacskót nyomnak az »édes gyermekemnek« zsebébe: »Csak otthon szabad ám megnézni«. »Te ílam, jól gombold be a kabátodat«, és ezzel szíjjel-riadt százfélé a hangos gyermekesereg és a szép ünnepek, mint valami állomnak, vége van, de az utczán menők közül sokan hallják a mellettük elsiető kis gyermekeket így szóló kísérőikhez:

»Milyen jól, ha nem kell — fáznia«.

Ezután a rendező-bizottsági hölgyek és urak ültek uzsonnához. A feszelen, rövid lefolyású uzsonna alatt Böhm Emil a rendező-hölgybizottság tagjaira emelvény poharát, köszönetet mondott nekik ünnepleni fáradozásukért. Mondtak még több felköszöntőt is, így F. Kiss Lajos Böhm Emilné tiszteleére, Gy. Gaál Sándor a páratlan szépségű szívjószágú magyar nőkre, Latzkovics N. az elnökre emelték poharukat.

Tudósításunk nem volna tökéletes, ha meg nem emlékeznénk azon hölgyekről, kik résztint a bevásárlások, résztint a rendezés körül buzgókodtak fáradozatlan igekezettel. Közülük a következőket sikerült feljegyeznünk: Böhm Emilné, Czepka Lajosné, Wrabetz Frigyesné, Kovácsik Ignácné, Hanzély Ferenczné, Prindl Mariska, Prindl Irma, Hartmann Flóra és Czepka kisasszonyok.

Szándékosan hagytuk legutóljára azt, ami mint egy »Sötét pont« kellemetlenül hatott ránk az egész, különben sikerült ünnepej alatt. De kötelességünk róla megemlékezni, mert baljóslatu jelentőséget tulajdonított neki. Feltűnt, hogy főnökeink közül, akik pedig legtöbbet tettek az ünnepej anyagi sikerének biztosításáért, alig jelent meg egynehány. Hol voltak Gundl János, Glück Frigyes, Stadler, Kommer Ferenc, stb. stb. akiket pedig azelőtt mindig ott láttunk?

Bizony bizony az elvetett rozs kezdi meghozni gyümölcsét és a belviszályok teremtette szötházásnak naponként adjuk meg az árat! Rít pártoskodás akadályozza meg az egyletet szépen fenállott fejlődésében, éppen akkor, mikor az ország pinczerei kivétel nélkül belénk helyezik bizalmukat!

Jó lesz az ünnepek csendjében e dologról elmélnedni, és keresve keressni azt a módozatot, mely a régi erőket, melyeket csak hiúság és félreértés választott el egymástól, egyletünk és az egész pinczér-ség javára egyesíteni volna képes. Gondoljunk meg, hova visz bennünket ezen áldatlan verseny, és ne engedjük meg, hogy egysesek hibája miatt düljön össze azon szép épület, melyet elődeink olyan sok küzdés és fáradozással építettek fel, és amelyben a »Budapesti Pinczér-Egylet« az ország legnagyobb és leg-gazdagabb egyletévé fejlődött.

No tépjük, rongáljuk azt hiú önzésünkben, hanem védjük, oltalmazzuk azt, mert különben eljön az az idő, igaz hogy későn — de sokan mondhatják majd: »Confiteor, pecavi, est mea culpa«.

F. Kiss Lajos.

## A nyugdíjintézet kérdéséhez.

(Néhány öszinte szó.)

A »Vendéglős« m. év december 15-iki 109-ik számában egy cikk jelent meg Tóth Kálmán aláírásával, melyben a cikkíró többek között kijelenti, hogy nem helyesli ama felszólalásokat, melyek az utóbbi időben a nyugdíjintézet ügyének sürgetése céljából a szaklapokban megjelentek. Elitelli pedig cikkíró e felszólalásokat azért, mivel az ő tudomása szerint állítólag már sok oly fontos lépés tétetett az előkészítő elnökök részéről, amikről a vidéki pinczér-testületek nem tudnak.

Mint ama sürgető felszólalók egyike, legyen szabad az ügy érdekében e cikkhez illetve annak a nyugdíjintézet kezdeményező lépéseire vonatkozó részéhez hozzászólanom.

Először is, minden illúzió mellőzésevel, nem vagyok hajlandó elhinni, hogy a nagy mű kezdeményező lépései megtették volna. Kételkednem kell ebben, mert semmi látszatja sincs. Mert hát a kezdeményezés első és feltétlen pontját a szathmári kongresszus megbízása képezi a ma-

gyarországi pinczér egyletek elnökeinek meghívatására és a 12 tagú előkészítő bizottság megalakítására. Ebből pedig még eddig, dacára a számos sürgető felszólalásnak, mit sem láttunk, egy makulányit sem észleltünk.

De más oldalról véve a kérdést, tegyük fel, hogy tényleg történtek lépések. Vajjon, ha így van, miért lettek ezek eltitkolva, mifele indokok azok, melyek a titkos intézkedéseket igénylik. Tudtommal a nyugdíj-kérdés országos ügy, mindnyájunk ügye s annak minden mozzanata nemcsak hogy érdekli a pinczerek összességét, de tisztában is kell lennie kivétel nélkül mindnyájunknak az ügy stádiumáról, az annak előmozdítását czélzó legparányibb lépésről is.

Nem akceptálhatom tehát, — s e tekintetben kevés kivétellel mindenki velem fog tartani, — ama mellékesen odavetelt megnyugtatót, hogy a munka erősen folyik.

Nem papiron való biztatás az, a mire a pinczér-testületnek szüksége van, hanem fölösleges szöszaporítás nélküli tények produkálása.

Az idő, mely rendelkezésünkre áll, tényleg rövid s valósággal vétek az ügy továbbhalasztása. A stagnáció, mely e fontos, mindnyájuk elsőrendű érdekét szolgáló intézmény kérdésében beállott, megfoghatatlan s képes a nagy lelkesedéssel felkarolt eszmét a megszűlés előtt sirba dönteni. A papiron való küzdelem mindig csak írott malaszt marad s ily eljárás mellett futó homokra építünk várat, amitől pedig saját jól felfogott érdekeinkben óvakodunk kell.

Különbö a nyugdíj-kérdés tekintetében volt szerencsém álláspontomat kifejtteni 1887-ben, az akkor Debreczenben megjelent »Magyar pinczerek lapja«-ban. Akkor is ama nézet mellett töttem lándzsát, hogy az ügyet a »Budapesti pinczér-egyletnek« kell kezébe vennie, természetesen az összes magyarországi pinczér-egyletek bevonásával. Azok között, kik a szaklapokat figyelemmel olvassák, bizonyíval lesznek sokan, kik emlékeznek azon időre, midőn csekély személyem, valamint néhai Grünblatt János és Németh Lajos mint első állottunk a küzdők sorában, kifejezve agódomunkat a nyugdíjintézet sorsa érdekében és ostromozva a könnyelmű lanyhaságot, melylyel akkoriban e fontos ügy kezeltetett.

Az aggodalomra most is van ok, sokkal bővebben, mint azt némelyek gondolják. S az aggodalom, melynek létjogosultságát maguk a körülmények s első sorban az idő rövidsége igazolja, mondom, ez az aggodalom készlet arra, hogy mint előbb, most újból kérdjem; miért késik a kezdeményező lépés, miért nem fogunk hozzá a nagy mű alapjainak megvetéséhez?

Az elkövetett hibát nem akarjuk újabb hibával tetézni. Mert elhibázott dolog volt maga a kiindulási pont is, melylyel az előzőleg Debreczenben tervezett kongresszus Szathmárra hivattott egybe. E hibán azonban már túl vagyunk s azt hiszem, első dolgunk volna e hibát korrigálni, nem pedig hozzá újabbakat elkövetni.

Mindezeket tekintetbe véve, nem hagyhatom szó nélkül az elől említett cikkben érvényre juttatott ama tendenciát, mintha a nyugdíj-kérdésben történi sürgető felszólalások nem lennének indokolva.

Es szívvel-lelélek híve vagyok a nagy eszmének s minden erőmből harcossza az eszme megvalósításának. Eppen ezért e sürgetések jogosultságát és helyénvalóságát elvitathatlannak tartom s a magam részéről szintén ezen irányban küzdve, hangsúlyozom, hogy az idő kétségbevonhatlan rövidsége feltétlenül megkívánja most már az akció haladéktalan és gatat nem ismerő megindítását. A legnagyobb buzgalommal, a legszívósabb kitartással kell az ügyet kezünkbe venni és vezetni, ha a nemes eszme diadalra jutását lehetővé tenni akarjuk.

Az idő rövidségén kívül ezernyi ok és körülmény követeli a kezdeményezés siettetését. Nem czélok a legkisebb részletek variálásába bocsátkoznom, hisz aki az ügyet szíven viseli, ugvis foglalkozik ezzel, de nem zárkozhatom el annak hangsúlyozásától, hogy mily nagy munka, mily gondos, tervszerű összeegyeztetése a különböző erdek és mozzanatoknak szükségeltetik egy ily fenomenális műnél, minő a nyugdíjintézet.

Azért hát ne habozzunk tovább, szakítsunk az eddigi tétlenséggel s kezünkbe ragadva a haladás szent zászlaját, teljes erővel, vállvetett igekezettel és hazafias lelkesedéssel indítsuk meg a mozgalmat az egész vonalon.

Arad, 1894. december hó 22.

Goldberger Bertalan.

főpinczér.

A budapesti »Pinczér-Egylet« és »Kávésszögédek Köré« tekintetes elnökeinek

Budapestben.

December hó 20-án kelt nagybecsű megkeresésük birtokában, van szerencsém az ügyre vonatkozólag a következőleg válaszolni:

Szathmáron 1894. szeptember hó 22-én tartott első orsz. kongresszusi értekezlet főjegyzője:



Debreczenből Than Gyula lapszerkesztő volt, ki is az ünnepély végeztével az ügyre vonatkozó összes iratokat magával vitte azon ígéretével, hogy azokat kötelességehez képest összeálltva, nekem gyorsan visszaküldendő, hogy azokat tekintetesegek birtokába juttathassam.

Than Gyula úr azonban a mai napig többszöri felhívásom daczara nemcsak hogy az iratokat vissza nem küldte, de magáról még életjelet sem adott, miáltal engemet is kellemetlen helyzetbe juttatott; ma azonban becses átiratukat másolatban beküldtem és ismételten felszólítottam a jegyzőkönyv és az erre vonatkozó iratok azonnali beküldésére, ha azonban a felhívásomnak sem tenne elegendő, úgy személyesen fogok Debreczenbe utazni az ügy rendezése végett. Pár napra szives türelmüket kérve, a midőn az eredmény felől értesítésemet beküldöm, vagyok

Szathmáron, 1894. évi december 25-én.

hazafüli tisztelettel

Walkovics Sámuel  
pinczer-egylet elnöke.

### Die Generalversammlung des Wiener Kellnervereines.

Der Wiener Kellnerverein hatte für den 17. Dezember Nachts 12 Uhr in den „Drei Engel“-Sälen auf der Wieden eine außerordentliche Generalversammlung einberufen, da die am 23. November stattgehabte Generalversammlung in Folge der tumultuarischen Vorgänge, welche die unter Führung der Brüder Mittermayer stehende antisemitische Oppositionspartei herbeigeführt hatte, vor Erledigung der Tagesordnung geschlossen werden mußte und die Neuwahlen nicht stattfinden konnten.

Die nun stattgefundene Generalversammlung gab den Wiener Kellnern Gelegenheit, zu erweisen, daß sie in ihrem Lager feinerste Politik, am allerwenigsten die antisemitische, dulden.

Schriftführer Fried verlas als ersten Punkt der Tagesordnung einen von mehr als 200 Mitgliedern unterfertigten Antrag, der die Ausschließung der Störenfriede Gebrüder Mittermayer und des Kellners Mathias Hannay aus dem Vereine forderte.

Der Antrag hat folgenden Wortlaut: „In Erwägung, daß der Wiener Kellnerverein während seines 26jährigen Bestandes bei allen in unser Gewerbe einschlägigen Corporationen des Inlandes in bestem Ansehen steht und sich auch im Auslande wie kein zweiter Kellnerverein Europas einen ehrenvollen Ruf erworben hat, den der Wiener Kellnerverein auch fernerhin zu wahren suchen muß, und daß die Vereinsleitung nicht zugeben darf, daß derselbe in seinem Ansehen und insbesondere in materieller Beziehung durch Antriebe und Ausstreunung grundloser Gerüchte von einigen Personen geschädigt und in seinen Grundfesten untergraben werden soll, in fernerer Erwägung, daß die Mitglieder Carl und Leopold Mittermayer in der vorjährigen Generalversammlung den Verein und das Comité in der größtmöglichen und schmerzhaftesten Weise beschimpften, und trotzdem ihre Beschimpfungen sich als grundlos erwiesen haben, ihre Hegeereien und Antriebe fortsetzen, wodurch der Verein vor der Öffentlichkeit geschädigt wird; in Erwägung, daß das Mitglied Mathias Hannay in einer Anglistik das Comité beleidigt hat, und daß die Kasse, deren der Verein zu seiner gedeihlichen Fortentwicklung dringend bedarf, nicht bezustellen ist, so lange die drei benannten Mitglieder dem Vereine angehören, so stellen die Unterzeichneten den Antrag: Es seien diese drei Mitglieder aus dem Vereine auszuschließen.“ (Stürmischer Beifall. Rufe: hinaus!)

Rischelmeier schlägt vor, über diesen Antrag ohne Debatte abzustimmen. (Eruenerter Beifall.) Dieser Vorschlag wurde, ebenso wie der Antrag selbst, unter kürzlichem Jubel der Anwesenden mit allen gegen vier Stimmen angenommen.

Der Vorsitzende Wegla ersuchte nun die Ausgeschlossenen, das Local sofort zu verlassen. (Stürmische Zustimmung.)

Leopold Mittermayer versuchte das Wort zu ergreifen, wird jedoch durch die unwilligen Zurufe der Versammlung daran gehindert und verläßt mit den zwei anderen Ausgeschlossenen unter nicht sehr schmeichelhaften Zurufen der Anwesenden den Saal. Der Oppositionelle Seidler fordert nun seine Anhänger auf, gleichfalls den Saal zu verlassen, doch leistet Niemand dieser Aufforderung Folge. Vielmehr fordert Seidler die Anhänger der sachlichen Opposition zum Bleiben auf.

Nach Entfernung der Kubestörer wurde zur Tagesordnung übergegangen, die nun in friedlicher Discussion erledigt wurde. Der Obmannstellvertreter Urnauer und der Geschäftsführer Scheichelbauer überlegten unter dem Beifall der Versammlung die von den Oppositionellen gegen den Rechenschaftsbericht erhobenen Einwände, worauf die Neuwahlen des Vorstandes per Acclamation erfolgten.

Einstimmig gewählt erschienen: Als Kassenverwahrer: Hotelier Ferdinand Klotzner, als Obmann Gustav Wegla (Hotel Kummer) und als Obmannstellvertreter Leopold Urnauer („Goldener Widder“, Taborstraße).

Ueber Antrag Urnauer's wurde schließlich beschlossen, die außerordentliche Unterstützung für die Hinterbliebenen der verstorbenen Vereinsmitglieder um 15 fl. zu erhöhen und das Krankengeld schon nach fünfzigtägiger, anstatt wie bisher erst nach achtzigtägiger Krankheitsdauer auszubekommen. Um 3 Uhr Morgens wurde die Versammlung geschlossen.

**Wiener Kellner-Gilde-Ball.** Das Comité dieses Balles hat sich bereits constituirt und folgende Functionäre gewählt: Gustav Wegla, Präses; Adolf Sedla und Franz Wüdel, Präses-Stellvertreter; Leopold Urnauer, Secretär; Leopold Urnauer, Cassier; Carl Scheichelbauer, Schriftführer; Alois Hoffstätter und Franz Grigbach, Controlere. Der Ball findet am 25. Jänner im Sofienpavillon statt.

## Tüzifa

4 méter aprított keményfa frt 20. —  
a házhoz szállítva és a pinczébe berakva  
100 kiló aprított fa a raktárban frt 1.05

### SEUTTER EDE

tüzifa-raktár M. Á. V. nyugoti pályaudvar.  
Bejárat az Aréna-útról.  
Városi iroda: IV. Zöldfa-utca 11. I. em. 8.

Természetes szénsavdús savanyúvíz a mohai

## ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőital. Kifőnő szolgálatot tesz az emésztési zavarnak.

Járvány idején préservatív gyógyszernek bizonyult.

Sztéküldése **Édeskuty L.** udvari szállító állás Budapest.

Kapható mindenütt.

## Z

ellerin M.-féle gyári részv. társaság  
Budapest, VII. nagydíófa-utca 14. szám

### Vízvezetékek, légszesz és villamvilágítások,

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

#### Nagyszabású csillárraktár.

PASTEUR-féle vízszűrők kizárólagos gyártási joga.

Mindennemű javítási munka olcsón és pontosan eszközöltetik.  
Költségvetések és rajzok készséggel adatnak

### Legjobb magyar

## MILLENNIUM-PEZSGŐ

palackkja 2 frt 20 kr.

Kapható: **Budapest** a főraktárban

### KOVÁCS és MEZEY

tea- és rum-nagykereskedésében

V., Dorottya-utca 13. és VII., kerepesi-út 6. szám.

12 palack vételénél engedmény.

Sürgöny-czím: **Gottschlig Budapest.** Telefon: **57-86. szám.**

## GOTTSCHLIG ÁGOSTON

tea-, rum- és cognac-szállító és nagykereskedő

Alex. Maignon & Co. Cognac és E. Rémy Martin & Co Rouillac-Cognac cognacgyáraiknak **kizárólagos magyarországi főraktárosa.**

### BUDAPEST

Központi iroda és megrendelési hely: IV. vácz-utca 4. szám.  
Kiviteli pinczék: X. Kőbánya, fűzér-utca 9. szám.

**Közvetlen behozatal eredeti idej termésű chinai és orosz karaván teákban,**  
**Jamaica és Brazíliai, valamint Cuba és Demarara rumokban.**

**Eredeti francia cognac** Alex. Maignon & Co Cognac, E. Rémy Martin & Co Rouillac-Cognac és C. Duvergey-Taboureaux Mersault cégétől. — **Magyar cognac.** — Flandorffer Ig. Sopron **eredeti borainak és Bartholovich Ant. fia Eszék kiváló szilvorumjainak** **kizárólagos főraktára.**

S. Vinyas & Co Reims **francia pezsgőgyár** főképviselete és főraktára.

Eladás hordókban és palackokban, valamint tea eredeti ládákban, kimérve vagy dobozokban.

IV. vácz-utca 6. szám VI. Andrassy-út 23. szám  
»A Mandarinhoz« Fiókraktárak: »Hong Cong városához«  
a városház-tér mellett. a királyi opera átellenében.

☛ **A t. kávész és vendéglős uraknak a legjutányosabb nagyban árak.** ☛

## !! Novitát auf dem Gebiete der culinarenischen Literatur !!

Soeben ist erschienen:

### „Die moderne französische Gastronomie.“

#### Lexikon

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

#### Ein Hilfs-, Lehr- und Nachschlagebuch

für Gastrosophen, Gastgeber, Hóteliers, Restaurateurs, Haushofmeister, Köche, Oberkellner, Service-Chefs und das gesammte Hótel- und Restaurations-Personal.

Das Werk gibt Auskunft über: Die hauptsächlichsten, gangbarsten modernen Gerichte und Esssachen der französischen Küche, wie selbe bei Höfen, Herrschaftshäuser, Hótel, 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 kóchentechnischer französischer Fachausdrücke nebst vielen gastronomisch-wissenschaftlichen Bemerkungen, sowie eine Vorlage der modernsten Menu-Formen.

Verfasser:

Franz Gihlhauser, Hótel-Oberkellner (Verfasser des „Gastronomischen Lexikon“, ausgezeichnet mit dem Ehrendiplome der Prager Kochkunst-Anstaltung)  
Carl Scheichelbauer, Geschäftsführer des Wiener Kellner-Vereines, ord. Lehrer für theoretischen und praktischen Unterricht an der fachlichen Fortbildungsschule der Genossenschaft der Gastwirth in Wien.

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.