

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

A Budapesti Kávés-Ipartársulat

a budapesti kávé-segédék 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 6 — Negyed évre 3 — Félévre 3 — Külföldre negyedévenként frt 2 —</p> <p>Erődjelent am 1. und 15. jedes Monats.</p> <p>Pränumerations-Preis</p> <p>Gesamjahrlich 6 — Vierteljährlich 3 — Halbjährlich 3 — Für das Ausland vierteljährlich 2 —</p>		<p>SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám.</p> <p>Szállított levelek nem fogadtak el. — Kéziratok nem adtak vissza.</p> <p>Redaktion und Administration:</p> <p>Budapest, IV. Székhely, Egyetem-tér Nr. 6.</p> <p>Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.</p>	<p>Az ipartársulati iroda és a kávé-segédék betegsegélyző-pénztárának irodája</p> <p>IV. ker., Irányi Dániel-utca 3. szám alatt van.</p> <p>Hirdetések és előfizetések elfogadtatnak a kiadóhivatalban</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6, II. emelet.</p>
--	--	---	---

Jegyzőkönyv

felvétel Budapest, 1895. január hó 25-én, a Budapesti kávé-segédék betegsegélyző-pénztárának igazgatósági üléséről.

Jelen voltak: Steuer Sándor elnök, Harkai Mór pénztárnok, Némái Antal, Fränkl Bertalan és Holstein Zsigmond igazgatósági tagok a munkaadók részéről és Wagner József Gusztáv szerkesztő, Miskey Lajos alelnök, Rigó József ellenőr, Lőrincz Elek, Magyarits Gusztáv, Lederer Sándor, Wagner Rajmund és Olmosi József igazgatósági tagok a biztosítottak csoportjából.

1. Elnök esti 9 órakor az ülést megnyitja és jegyzőkönyv-hitelesítőül Holstein Zsigmond és Magyarits Gusztáv igazgatósági tagokat jelöli ki.

2. Az 1894. szeptember hó 28-án tartott igazgatósági ülésről felvett jegyzőkönyv felolvastatik. Tudomásul vétetett.

3. Elnök bemutatja a titkár által szerkesztett és már használatban levő tagsági könyvecskéket. Kiemeli annak előnyös és praktikus voltát és olcsóságát, miáltal a betegsegélyző-pénztár nagy megtakarítást ért el. Ebből kifolyólag indítványozza, hogy a titkárnak 100 korona jutalmat szavazzon meg az igazgatóság.

Harkai Mór pénztárnok 100 frtban kívánna megállapítani a jutalmat, indokolván azzal, hogy az a példás rend, mely most a betegsegélyző-pénztárnál uralkodik, nagyrésztben a titkár érdeme, és hogy továbbra is oly buzgalmat fejtsen ki a pénztár érdekében, mint az eddig is tapasztaltatott, kéri a titkár részére a 100 frt jutalmat megszavazni.

Némái Antal igazg. tag ellenzi a 100 frt megszavazását, mert — ugymond — az alkalmazott tisztviselők kötelessége, hogy elfoglalt állásukban tehetségüktől telhetőleg hivataluk érdekeit előmozdítani igyekezzenek. De miután meggyőződött arról, hogy a titkár által szerkesztett új tagsági könyvek szembeállítva előnyösebbek, mint a régiek, és hogy ezek bevezetése által a pénztárnak is nagy megtakarításokat szerzett, pártolja az elnök indítványát és hozzájárul a 100 korona megszavazásához.

Hosszas vitaközös után, melyben Lőrincz Elek, Rigó József, Fränkl Bertalan és még többben az igazgatósági tagok közül részt vettek, elnök szavazás alá bocsátja a kérdést és felkéri az igazgatóságot, hogy azok, a kik a 100 korona megadása mellett vannak, felállással jelezzék belemeggyőzésüket. A megszámlálásnál kitűnt, hogy azok, kik az elnök indítványa mellett felállottak, többségben voltak az ilve maradt és az elnök indítványát el nem fogadó igazgatósági tagok felett.

Az elnök azon indítványa, hogy a titkárnak 100 korona jutalom adassék, szótöbbséggel elfogadta tott.

4. Titkár bejelenti Lopatovszky József és Hrebetsky Ferencz pénztári tagok elhalálását. Sajnálkozással tudomásul vétetik.

5. Elnök bejelenti, hogy a kereskedelemügyi miniszterhez egy felterjesztés lett beadvány 1891. évi XIV. t. cz. 74. §-ának intézkedése alóli kivétel tárgyában.

A titkár röviden kifejti a felterjesztésben foglaltakat. Helyeslőleg tudomásul vétetik.

6. Elnök bejelenti, hogy a régi segéd-egylettől fennmaradt kifizetetlen gyógyszerzámlák érkeztek a betegsegélyző-pénztárhoz, de miután az alapszabályaink értelmében mi ezeket ki nem fizet-

hetjük, indítványozza, hogy azok a volt segéd-egylet fennmaradt vagyonából egyenlítettessenek ki.

Harkai Mór pénztárnok pártolja az elnök indítványát és felhozza, hogy egy ízben már fizetett ki a segéd-egylet fennmaradt vagyonából ilyen gyógyszerzámlákat, miért is természetesen találja, hogy ezen elkésvé beérkezett, de bezonyíthatólag a régi segéd-egyletet terhelő tartozás ugyancsak annak vagyonából fizetessék.

Többen az igazgatósági tagok közül szólottak e tárgyhoz, kiknek egy része oda nyilatkozott, hogy a kávé-segédék egyletétől fennmaradt tőke kamataiból fizetessenek ki ezen számlák, másik része pedig a betegsegélyző-pénztár által óhajtaná a kiegyenlítését.

Steuer Sándor elnök és Némái Antal igazgatósági tag felszólalása után, kik bezonyítják, hogy mindkét rendbeli kívánság az alapszabályainkkal ellenkezik, elhatározottat, hogy a kávé-segédék egyletétől fennmaradt tőkéből fizetessenek ki ezen gyógyszerzámlák.

7. Titkár jelenti, hogy Schultheisz István mint önként belépő kíván a betegsegélyző-pénztárba felvételt, de miután az orvosi vizsgálat kiderítette, hogy kettős sérve van, felkéri az igazgatóságot, hogy határozni sziveskedjék aziránt, vajjon felvehető-e vagy sem.

Az igazgatóság nem tartja felvehetőnek és Schultheisz István e szerint kérelmével elutasítatik.

8. Titkár bejelenti, hogy Kaiser Miksa igazgatósági tag a betegsegélyző-pénztárból kilépett és így az alapszabályok értelmében megszűnt az igazgatóságnak is tagja lenni; miért is helyébe egy póttag lenne behívandó.

Némái Antal igazgatósági tag sajnálkozásait fejezi ki az ily eljárás felett és kéri az elnököt, hogy bizonn meg valakit az igazgatósági tagok közül, hogy Kaiser Miksával érintkezésbe lépve, tudja meg tőle kilépésének okát és a legközelebbi igazgatósági ülésnek tegyen jelentést eljárásának eredményéről.

Miskey Lajos alelnök vállalkozik ez ügyben eljárni.

Az igazgatóság addig is, míg e tárgyban közelebbi értesülést nyer, függőben tartja a póttag behívását.

9. Elnök jelenti, hogy a szabósegédék betegsegélyző-pénztára átirt a betegsegélyző-pénztárhoz, hogy az általuk megindítandó mozgalomban, mely a kerületi betegsegélyző-pénztárakkal szemben a magánjellegű betegsegélyző-pénztárak érdekeinek megvédését célozza, vegyen részt.

Az igazgatóság megbizzza a titkárt, ki már eddig is több ülésen részt vett, és különben is leginkább járatos e dologban, hogy képviselje továbbra is a kávé-segédék betegsegélyző-pénztárát e mozgalomban.

10. Titkár jelenti, hogy Bálint József pénztári tagnak Némái Antal igazgatósági tag utalványozására 2 frt utiköltség fizetett ki a betegsegélyző-pénztár pénztárából.

Helyeslőleg tudomásul vétetik.

11. Miskey Lajos alelnök indítványt terjeszt az igazgatóság elé, hogy az elhalálozott pénztári tagok, kik a régi segéd-egyletnek is tagjai voltak, a segéd-egyleti zászlóval temetessenek, de miután ez költséggel van egybekötve és a betegsegélyző-pénztár ezen költséget nem viselheti, bizassék meg a titkár, hogy a halálozás bejelentésekor kérdést intézzzen a hátramaradottakhoz, hogy kívánják-e a zászlóvali temetést, és ha igenlőleg válaszolnak, adja tudtukra az illetőknek, hogy ezen 2—3 frtot kitevő költség a temetkezési járú-

lékből fog levonásba hozatni. Nemleges válasz esetén a zászlóvali kivonulás elmarad.

Indítványozza továbbá, hogy 2000 példány gyászjelentés nyomattassék a betegsegélyző-pénztár költségén és ezen gyászjelentésből mindenkor a családtagok kívánságára — hogy azokat a hozzátartozók és ismerősök között szétszórhassák — néhány példány ingyen kiszolgáltassék.

Helyeslőleg fogadtatott és a titkár megbizatik ezen indítvány értelmében eljárni.

12. Ifj. Kutschera Mihály pénzkezelő a betegsegélyző-pénztárnál eddig viselt állásáról leköszön. Indokul felhozza, hogy sérelmesnek találja magára nézve, hogy az igazgatóság nem részesítette őt jutalomban vagy legalább elismerésben.

Tudomásul vétetik és a pénztárnak 14 nap mulva történendő átadása, illetőleg átvétele határozatik.

Több tárgy nem lévén, elnök az ülést 11 órakor berekeszti.

Árnyképek.

Kérlek, kedves olvasóm, ne ijedj meg a fenti czimtől. Ne hidd, hogy farsangi jókedved rovására catoi elmélkedésekkel állók elő. Árnyképek? Az igaz, czimnek egy kissé ominosan hangzik, de legalább megvan az a jó tulajdonsága, hogy a fénynek lehetőségét nem zárja ki. Mert árny csak a fény, a világosság kíséretében jár. Így az is, hogy az ilyen árnyképeket rendszeren az a veszély fenyegeti, hogy azok, a kik mögött ott ül, mint „post equitem atra cura” észre sem veszik, vagy ha igen, a legelső kedvező szél nyomtalanul seprli le őket a falról. Ezeknek az árnyképeknek, melyek a mi kávésiparunk mai helyzetéből folynak, mindezekhez semmi közünk. Hiszen ha le is írjuk őket, csak olyanokat írunk le, a miket mindenki tud, és azután nem is azért írjuk le, hogy világjavító szellemek dicsőfényében fűdjünk, elmúlt évszázadok óriásait czitáljuk. Nem. Igérjük, hogy csak szerény esetvonásokkal, gyenge színezéssel fogunk az olvasó elé állani, egy kis gúnnyal, egy kis tréfával, hogy — ha már egyszer táncot lejtenek szomorú árnyképek — legalább kedélyes világítás mellett tegyék meg azt. A gúnyteli tréfára és kedélyeskedő humorra igen nagy szükségünk van, mert bizony csakis ezek segítségével merithetünk magunknak kielégíthető vigaszt iparunk mai válságos, — mondjuk — minden tekintetben vigasztalan helyzetében.

Hogy kávéházaink folytonos szaporodása, a mit már oly sokszor felpánaszoltunk, már kezdi gyümölcsöt meghozni, és sok, kezdetben magas lángot vetett üzleti ambícióval lohadni kezd, azon nincs mit csodálkoznunk, legfeljebb csak azt sajnálhatnók, hogy eddig senki sem találkozott, ki az általánosán elismert beteg viszonyok gyógyító szerumát feltalálta volna.

De különben is, nem akarom elveszteni soraim alaphangját, annyival is inkább, mert nincs a világban olyan dolog, melynek ne volna derült oldala is. Pedig komoly a dolog és megfontolásra méltó kávé-sánc helyzet, kedves olvasó, akár-hogy esürjűk-esavarjuk a helyzetet. A kávéházak városa minden tekintetben elérkezett a lehetőség határaihoz. Sok a kávéház, sokkal több, mint a mennyi elég volna, hogy a szükségleteknek megfeleljen; vagy a fényűzés bennük, mérhetlenül nagyobb, mint a milyennek lenni szabadna, hogy teljesen le ne nyomja a nyereség-méreg amugy is eltörpülő számjegyeit. Tudja, látja ezt mindenki, de vissza nem fordul senki sem, és akár csak valami pandemiáról volna szó, a baj

— a helyett, hogy szünnék — folytonosan terjed. Facta loquuntur!

Milyen különös! Tarsadalmi, ipari, kereskedelmi terén, a tudomány és művészet minden egyes ágában, az emberi társaság minden egyes érdekszférája számára találkozik reformátor, a ki javít, tökéletesít, hasznos, néha kart is hajl, egyedül nálunk nem találkozott még senki sem, a ki az utóbbi évek tapasztalatain okulva, a bajok ellenszeréről gondoskodott volna. Kevés foka, sok eszkimó. — erről beszél ma már mindenki.

Hiába beszél, hiába ír. Az eszkimók tudvalevőleg vastagon burkolják be fejüket különböző prémekkel és így nem csoda, ha nem hallanak. Nem is fognak meghallani bennünket sohasem, míg csak saját kárukon okulva, szemük egyszerre ki nem nyílik. Nem mulatságos dolog, hogy a jarvany — kávéház-jarvany — idején az emberek a helyett, hogy a legnagyobb mértékűséget parancsolnak magukra, a legnagyobb tobzódással — szüntelen kávéházalapítással — teszik tönkre magukat?

Nagy grandezzával, sokszor hangos zeneszó kíséretében indul utnak egy-egy kávéház, és — mindössze néhány hónap vagy rövid év után — meg sem siratva, észre sem véve, mint valami ismeretlen helygő, visszahull a semmiségbe, oda, a honnan kiindult.

Ezek azok a képek, azok az árnyképek, melyeket a ragyogó külszín háta mögül a legnagyobb optimizmus sem képes elűzni, és a melyekre már annyiszor — eddig hiába — felhívtuk az érdekeltek figyelmét.

Dalton angol tudós volt az, a ki egy érdekes szembejárt, a veres színvakságot fedezte fel. Ha élne, most tapasztalatait egy újabb felfedzéssel: a »kávéházi színvakság«-gal gyarapíthatná.

Jules Flaneur.

A csokoládé.

A csokoládé legnagyobb részében a Theobromacacao nevű növény magjából áll. Ezen növény az Antillakon és Dél-Amerikában honos. A fa 6—12 méter magas. Mexikótól Guianáig meg az Antillakon terem, de Amerika és Ázsia meleg vidékein mindenütt ültetik. Gyümölcse uborkához hasonló, hosszas vagy fordított hosszas tojásdad, 16—21 cm. hosszú, 8 cm. vastag, tizbarázdás, sárgás-piros, kissé görsős, a bele fehérés vagy savanykás pép. Magva tojásdad, lapított mandula alakú, pirosas-barna (csokoládé-barna).

25—40 ilyen cacao-babszem gyümölcsében sorosan helyezkedik el. Maghéja törekeny, a bele olajtartalma s az amerikaiak főtlaplálékát képezi. Cortez beszéli, hogy a mexikóiak a cacao-babot annyira becsülték, hogy váltópénznek is használták. A cacao-bab tartalma a bő nitrogénese thein-nel vagy coffeinnal identikus 12—15%-ja, a theobromin, továbbá 45—49% cacao-zsír, 14—18% keményítő és 13—18% protein-vegyület. Ezen alapszik a cacao-bab meg a belőle készített eledel nagy táplálékonyága. Használják csokoládé-táblának, cacao-vajnak, csokoládé-theának és kávének stb. (Borbas.)

A használatban levő csokoládé azonban a cacao-magon kívül változó mennyiségű cukrot és kevés mennyiségű fűszert, legtöbbszörre fahéjt és vaniliát tartalmaz. A csokoládé készítése a következő módon történik: A cacao oly módon pörköltetik, mint a kávé, miután szitalás által a rajta levő héjtől megszabadították és 60—70° C-nál finom liszté dörzsöltetik, melyhez aztán a cukor és fűszer lesz keverve és pléhtáblákba öntve nyerik a kereskedésbe előjövő csokoládét. A kereskedésben előjövő csokoládé rendkívül változó összetételű s igen gyakran a csokoládénak nevezett anyagban csokoládé alig van. Megörült cacao-héj, pörkölt liszt és marhafaggyú több-kevesebb valódi csokoládéval keverve nem ritkán fordul elő a kereskedésben. Leggyakrabban van a csokoládé gabonaliszttal vagy hüvelyes-vetemény-liszttel keverve. Ezt hamisításnak nevezni nem lehet, mert a nagy közönség olesó csokoládét akar, amelyből készített ital sűrű legyen, e két körülmények a tiszta csokoládé nem felelhet meg. Az ilyen liszttartalmú csokoládét, mint tiszta arut eladni nem szabad, mert ezáltal a vevő tévedésbe ejtetik. Az igazi hamisítást a következőkhozátételek képezik: burgonya, keményítő-liszt, dextrin, cacao-héj-por stb., melyek még tápláló-alaktárszék sem tartalmaznak. Ezenkívül a csokoládéhoz keverni szoktak még téglaport, vörös okke-rfészték és szulpatot is oly célból, hogy annak súlyát növeljék, vagy színet javítsák. Ezenkívül a hamisítás számos módja van, mint pl. az, hogy a cacao-bab zsírtát egészen vagy részben kivonják, amely cacao-vaj ezímen igen keresett czikk és aztán a cacaohoz olajat vagy marhafaggyút adnak. Szezá-m-olajat igen gyakran kevernek a csokoládéhoz 4%-ig. Ezt hamisításnak nem lehet nevezni, mert czélja az, hogy az arú sima, szép legyen. A tiszta jó csokoládét az jellemzi, hogy színe vöröses-barna kellemes, nem lisztes s a szájban könnyen oldódik. (Szilágyi.)

A csokoládé-hamisítások legpontosabb kimutatása leginkább vegyszeti uton eszközölhető, a gyakorlati életben azonban csak nehezen ellen-

Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet

A világ-híró „Graff” mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: BAKTÁR:

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

Szállítanak

szálloda-sürgöny-
és telefon-berendezéseket,
szálloda-harangokat,
villámhárító- és villamos-világítási-
BERENDEZÉSEKET
olcsón, solid és szakszerű kivitelben
jótállás mellett.

Tüzifa

4 méter aprított keményfa frt 20.—

a házhoz szállítva és a pinézébe berakva.

100 kiló aprított fa a raktárban frt 105

SEUTTER EDE

tüzifa-raktár M. Á. V. nyugoti pályaudvar.

Bejárat az Aréna-útról.

Városi iroda: IV. Zöldfa-utca 11. I. em. 8.

S.-A.-Ujhelyben

a főtéren levő cea. 30.000 koronát forgalmazó

kávéház

igen előnyös föltételek mellett f. évi április hó 24-ikétől

bérbeadó.

Bővebb fölvilágosítást ad Malártsik György S.-A.-Ujhely (főtér).

A legkitünőbb hus-ananyagból a legújabb gépekkel készített

Virstliket

ajánlja a t. vendéglős és kávé uraknak.

Freisz Károly

Német-utca 21.

TELEFON.

Nagyobb kávéház

Budán 7000 forintért, esetleg részlet-fizetés mellett is, eladó. Czim a kiadóban.

Gefrones u. Eiskaffee

in anerkannt bester Qualität liefere ich den Herren Kaffeehaus-Inhabern

über die Sommersaison

zu besonders billigen Preisen.

Friedr. Hermann Gefronesgeschäft
und Conditör
Schlangengasse 4.

örizhető Tekintettel arra, hogy tápérteke a kávé vagy thea tápértékénél sokkal nagyobb, s így a közönség nagy mértékben fogyasztja, egészség-rendőri ellenőrzése kiváló fontos feladatot képezne.

—r.—u.

A likörgyártásról.

A likörök nevezete alatt mindazon aromatikusszokortartalmú szeszest italokat értjük, melyek borszeszből, aromatikuss növényi alkatrészekből és cukorból készülnek. A cukor mennyisége szerint, melyet az édesítésre használnak, a liköröknek három faját: a krémeket, tulajdonképeni liköröket és az egyszerű vagy kettős aqua vitaeket különböztetjük meg. Ezek közül legfőbb szokortartalom a krémekben, ezek tehát a legvastagabb, legsűrűbb likörök, amelyek egyúttal a legfinomabb növényi anyagokból is készülnek. A borszeszből készült és növényi alkatrészekből készült likörök neve: ratafia. (Például: eseresznye-ratafia). A likörök erőssége az alkoholtartalomtól függ, amelyet ismét a szokortartalom határoz meg. A krémekben van a legkevesebb alkohol. A krémekben az alkoholtartalom általában sokkal nagyobb a szokortartalomnál, az aromatikuss növényi alkatrészeket leginkább átherikus olajtartalmuk miatt használják és azután vízzel párolják. Vagy direkte átherikus olajokat vásárolnak és borszeszszel keverve adják a cukor, víz és alkohol keverékéhez. Ily módon használják a gyártáshoz a kömény, ániz, zeller, koriander, bodza, ezitrom, bors, narancs, rózsás és keserű mandola magjait a gyártáshoz. Más aromatikuss anyagokat vagy csak átherikus olajai miatt használnak, vagy mert kivonatanyagaikat is fel akarják használni. Ez anyagoknak kivonása különböző hőfok mellett történik. Ide tartoznak a keserű anyagokat tartalmazó narancshéj, a vanília, fahéj, szegfű, kalmus, úrmós és égetett kávé. Az alkoholikus kivonatokat tinkturának nevezik. Ezeket meglehetősen sűrűn készítik és miként az átherikus olajokat, folyton készletben tartják, hogy alkohol, víz és cukorral keverve azonnal likört készíthessenek belőlük. Ha a tinkturák elkészítéséhez koncentrált borszeszt használnak, a növényi alkatrészekből oly alkatrészek vonatnak el, melyek a hígításnál kiválnak és a likört zavarossá teszik; a nagyon híg borszesz ellenben igen is sok anyagot von el, minélfogva tapasztalat szerint közepérosségű borszeszt kell használni. A tinkturákkal előállított likörök rendszerint nagyon keserűek és nem elég aromatikussak, azért ugyanazon növény átherikus olajával szokták vegyíteni, amelyből a kivonat készül.

Friss gyümölcsökből, így málna, eseresznye, eper, ananász és birsalmából is készítenek likört, még pedig úgy, hogy a gyümölcsök kipréselt nedvét $\frac{1}{2}$ vagy $\frac{1}{3}$ -rész borszeszszel keverik és azután párolják. A szokort lágy, vagyis olyan vízben főzik, melyben nincs sok ásványi alkatrészt és a felfőzött szirupot flannelen keresztül megsűrítik. Ha 175 kgr. szokorhoz 1 liter vizet veszünk, 2 kgr. szirupot nyerünk, melynek literje 875 gr. szokort tartalmaz és 1326 gr. súlyu. A finom likörök készítéséhez a legfinomabb szokort kell használni. A likörök színtésére alkoholikus tinkturákat, cochenillát, kurkumát, indigót, kék kármin stb. oldatot használnak. A zöld színt kék és sárga keverés által, a violettet kék és vörös színből állítják elő. Némely likörfeleleken finoman szét-dörzsölt lemez-arany (aranyvíz) és lemez-ezüst is van. Az egészen frissen készült likörök, különösen azok, melyek borszesz és átherikus olajok hozzáadásával készítenek, erősen borszeszízűek, mely csak hosszabb állás után mulik el. A növényi anyagoknak borszesztartalmu vízben való desztillálása által ezen is legjobban távolítható el. A likörök ízének finomítása 30—40°-ra hevítés által rögtön elérhető, e hevítés által a likörök egyszerűsödnek olajosokká válnak. A likörgyártással szakszerűen foglalkozó legkitünőbb szakmunkák: M o w e s: »Die Destillierkunst der geistigen Getränke«; G a b e r: »Die Likörfabrikation«; F i s c h e r: »Likörfabrikation«; S c h e d e l: »Destillierkunst«; S t a m m e r: »Die Branntweimbrennerei«; S a c h s e: »Anleitung zur Herstellung von Likören, Aquaviten etc.«. (Lipese 1895.) stb. stb.

Heber Kindererziehung.

Die Klagen über die zunehmende Zuchtlosigkeit der Jugend sind jetzt so allgemein, sie werden nicht nur von fremden, beherzten Müttern in ihren beschränkten Kreisen, sondern von den erfahrensten Männern, welche ihr Leben der Bildung der Jugend gewidmet haben, erhoben, sie stimmen so sehr mit allen überein, was uns von den verdienstlichen Seiten täglich berichtet wird, daß wir an ihrer Wahrheit leider nicht zweifeln können.

Man fragt darüber, daß die Liebe der Kinder zu den Geadulten, zu dem väterlichen Hause vielfach abgenommen habe, namentlich jene ebefürchtete Liebe, welche das vierte Gebot: »Du sollst Vater und Mutter ehren!« fordert; jene Liebe, welche aus einem tiefen Gefühl von der hohen Würde der Eltern entspringt, und welche als Grund den rechten Gehorham gegen die Eltern hervorbringt.

Ein Kind, welches diese aus Gottesfurcht entspringende Elternliebe und Elternerbirndt nicht kennt, wird es fast niemals dahin bringen, ein wahrhaft sittlicher Mensch zu werden.

Es gibt aber eine Art Liebe zu den Eltern, die mehr eine selbstjündige, als eine wahre Liebe ist; die deshalb nur so lange anhält, als die Eltern den Willen ihrer

Kinder thun und die ihr Ende erreicht, wenn die Kinder ihren Willen, dem Willen der Eltern unterwerfen sollen. Diese Art der Liebe verdient gar nicht den schönen Namen der Liebe zu den Eltern, da sie eine selbstfüchtige Eigenliebe ist. Das sind sehr thörichte Eltern, welche die Schmeicheleien der Selbstsucht ihrer Kinder für echte Kindesliebe halten.

Welch' ein Unglück für die Jugend, wenn die Liebe zu den Eltern, die Achtung vor ihnen, die Liebe zu den Geschwistern und zum elterlichen Hause abnimmt!

Die Pariser Akademie erhielt im Jahre 1883 von einem Advokaten als Legat eine Jahresrente von 1500 Franken, dem Wunsche des Testators gemäß, muß diese Summe alljährlich als „Tugendpreis“ an eine Person zur Auszahlung gelangen, welche sich durch Verehrung und Liebe gegen ihre Eltern besonders ausgezeichnet hat.

Wovon ein schöner Gedanke! Ist einmal der junge Mensch aus der Schule entlassen, so will es mit der Ehrerbietigkeit und dem Gehorham gegen die Eltern und Vorgesetzten oft nicht recht gehen. Der beginnende Hochmuth in diesen Jahren wächet sehr schnell und begehrt nach Unabhängigkeit. Man will nicht mehr untergeben sein, man meint alles besser zu verstehen, als Vater und Mutter, man wird grob, trotzig gegen die Eltern und verbittert ihnen das Leben. Ach wie viele Jünglinge graben sich auf solche Weise das Grab zeitlichen Unglücks; denn es ist eine Wahrheit, bekräftigt durch zahllose Thatfachen der Geschichte: Wer seine Eltern nicht ehrt und ihnen schweren Kummer bereitet, dem geht es schon gewöhnlich auf Erden nicht gut.

Man klagt ferner, daß die Jugend vielfach das Alter und mit dem Alter die alten Sitten, Gewohnheiten, Ueberlieferung nicht mehr ehre.

Kein Wunder! Wohin die Jugend jetzt blickt, sieht sie wie das Alte zerfällt und verachtet wird, und wie Alles einem neuen Wahne huldigt, als ob man die Welt durch Neuerungen endlich glücklich machen könnte.

Was der Schwundel und Wucher im Geschäftsleben ist, der ohne Arbeit schnell reich werden will, das ist der moderne Geist der Jugend, der die Zucht der Religion adwärt und ohne jede mühevollen Arbeit und Entfagung ein schnelles Glück zu erreichen hofft. Kinder, die sich dieser Richtung hingeben, werden hochmüthig und thöricht zu gleicher Zeit. Die Dünnesten glauben dann geschickter zu sein, wenn sie sich frech über Alles hinwegsetzen, was man bisher gelehrt, geliebt und geglaubt hat. Damit verlieren die Kinder einen unermesslichen Schatz wahrer ächterlicher Liebe, denn die Ueberlieferungen der Eltern und Voreltern sind für die sittlich-religiöse Bildung der Kinder von der allergrößten Bedeutung.

Sie bewahren das Kind nicht nur vor thörichter Selbstüberhebung, sondern geben ihm auch einen festen Halt vor vielen Gefahren der Jugend. Darum Ihr Eltern, Ihr Lehrer, habet acht! erziehet die Kinder sittlich — religiös, und der Lohn wird nicht ausbleiben.

A kenyér.

A növényi tápszerék között, melyekkel naponként élünk, legfontosabb réánk nézve a kenyér. Ha a buzaszemeket a malomban megőrlik és megszállják, azok két alkotó része, a korpa és a liszt egymástól különválnak. Ezek közül a korpa a gabonaszem keményebb külső része, melyet nem oly könnyű megőrölni, melyet a lisztből rendszeren kiszítálnak, amely a ló, disznó s egyéb állatok táplálékául szolgál. A buza szatben két főanyag van: a siker és a keményítő. Száz font finom lisztben mintegy 10 font siker van és körülbelül 70 font keményítő. A kemenczéből kivéve, ha megszeljük a frissen sült kenyeret, azt könnyűnek, szivacsosnak találjuk, apró lyukacsokkal, melyeket a kelés közben felszálló gázholyagocskák okoznak. A kelés maga azon hatás eredménye, melylyel az élesztő van a megnedvesített lisztre. Először is a keményítő egy részét cukorrá változtatja, e cukrot meg aztán alkohollá meg szénsavvá. De mivel a gáz a sikeres tésztaból el nem szállhat, nagy hólyagcsákban gyűl össze s mindaddig keleti, duzzasztja a tészta, míg a kemencze melege meg nem semmisíti az élesztő apró növénykeit s azzal megszűnik a kelés. A szesz többnyire elszáll a sütés közben a kemenczében. A friss kenyérnek saját puhasága és szívóssága van, amit különösen kedvelnek, s nálunk is példabeszéddé vált a lány kenyér jószág, holott minden, ki tudja, hogy az nem jól emészthető. Egy-két nap alatt azonban elveszti a kenyér e puhaságát, keményebb, morzsásabb, látszólag szárazabbá lesz. Közönségesen onnan származtatják e változást, hogy a kenyér apránként veszít víztartalmából. De ez nem áll. Az állott kenyérben többnyire ugyanannyi víz van, mint az újontsültben, ha egészen kihűl. Minden változás csak a kenyér tömege részecskéinek benső alakulásától. Könnyen meggyőződhetünk erről, ha jól beáztatjuk érezedénybe egészen száraz kenyeret tészta és egy óráig a sütőkemenczében hagyjuk, amelynek melege nem több a forró hőfokánál. Ha egy óra múlva kivesszük az edényt s miután kihűlt, felbontjuk, hogy kenyérünk semmi tekintetben sem különbözik a frissen sültől. A jól kisültött buzakenyérben, közepesszámmal 45% a vízmennyiség. A mi fehér kenyérünknek ellenben majdnem fele víz s így étel és ital egyszerre. A buza korpája vagyis maghéja, melylyel már az őrlésnél elkülönítene a finom lisztől és a kevésbé fontos czélokra fordítanak, nagyobb táperővel bír, mint az egész gabonaszem vagy finomabb fehér liszt. Minden gabnafajának táperője nagyrészt sikertartalmától függ s ezt a gabonaszemben, a korpában, a finom lisztben, ugyanazon buzaafajnál a következő arányban találják a vegyészek. Egész gabonaszem 12%, őrszemes korpa 14—18%, finom fehér liszt 10%. A ki nem tisztított szitálatlan lisztben annyi a táperő, mint magában az egész gabonaszemben. Ha kiszítjuk a lisztet, ez

Eladó szálloda

A makói nemzeti szálloda, egész újonnan fölépítve és a mai kor igényeinek megfelelően fényesen berendezve

eladó.

A szálloda 9 szobából, kávéház, sörcsarnokból, nyári udvari étterem és udvarhelyiségekből, a szükséges mellékhelyiségekből áll.

Legkevesebb 35 ezer forint évi forgalmat csinál, épületében vannak az **uri Casino** helyiségei és termei is, melyeket kiszolgálni az eselleges vendéglős joga és kötelezettsége. **A berendezés ára 12,000 frt**, melyhez 5—6 ezer forint tőke elegendő. Évi bér körülbelül 2200 frt.

Reflektánsok sziveskedjenek alulírottéhoz fordulni:

Krausz Béla
Haggenmacher-féle sörraktár
Szegeden.

Zur Beachtung den Herren
Gastwirthen und Kaffeeliedern.



Billigste Einkaufsquelle!

Musik-Automaten

auch auf Ratenzahlung
zu den billigsten Preisen

(von 100 fl. bis 350 fl.)

Sigmund Szczezanovszki,

Uhrmacher und Mechaniker

Budapest, Soroksári-utca 16.

Josef Seidl

Koronaherczeg-utca 18.

empfeilt feinste Prager und Westphäler Schinken, Astrachan Kaviar, Ostsee und norwegische Heringe, Forellen und Sardinen, Hummern, Crevets etc. in bester Qualität. Ausserdem befindet sich ein grosses Lager von feinstem Kaffee und Zucker, vorzüglichem Rum, Liqueuren etc

által veszít táperőjéből; s ha fontolóra vesszük, hogy a korpa ritkán kevesebb, sőt olykor jóval több a gabonaszem egész sulya egy negyedrésznél, könnyű átlátni, hogy ha a lisztből a gabonaszem héját egészen elkülönözzük, okvetlenül tápszeink kárával kell annak történnie. A nagyon ki nem szitált liszt sokkal táplálékosabb s valóban a Rajna vidékén, Wespthallában, Hollandiában, Dániában stb. kiválólag szeretik. Az is érdekes tény, hogy az apróbb, könnyebb szemek, melyeket a gáz eladó termése szórásakor vagy szemesekor kihánytat s a maga számára vagy házi állatainak etetésére használ fel, sokkal sikerdúsabbak és táplálékosabbak, mint azon nehéz, felpuffadt szemek, amelyeket rendszeren többre becsülnék.

R. Zs.

A leányboszu.

— Humoreszk. —

— »Kisasszonyom! Ön ma határozottan rossz színben van! Fogadják legmelyebb részvétemet. De talán szabadna tudnom bánatának okát is.«
»Szemtelen! Ugy látom még gúnyolódik is.«
»Gúnyolódom? Miért? Valóban nem értem.«
»Hm! Ugyan ne szinleljen! Ön is azok közé tartozik, kik ellenünk összeeskedtek.«

»Ah! Összeesküvés?«
»Ah! Igen! Csak ne tessék úgy megijedni! De ilyenek Önök férfiak mind! Alig közeleg a farsang, mi szegény leányok már előre örülünk, hogy egy kicsit kitánczolhatjuk magunkat, ugys legfeljebb harmincz-nyegen esteben vehetünk részt; nosza fogja ön is magát, — és mintha jobb dolga sem volna — belemártja magát a más dolgaiba és a bálozas ellen írják. Várjon csak maga gonosz! — De nem! Gonosz terveik nem fognak sikerülni. Szervezkdni fogok barátommal, megalakítjuk az ellentábor, hírlapi ezikeket írunk, és ha nem veszik bele a lapba, beletesszük a hirdetés rovathba, még ha — egy bali ruha árába is kerül a dolog.«

Gyönyörködve néztem a szép Margitra! Gyönyörű arcán a félig trefás, félig haragos beszélgetés alatt szines rózsák jelentek meg, apró kis kacsoit haragosan szoritotta össze s a mig félig előrehajlva egész szemeit reám szegezte, ugyan-csak felve fogtam a magam igazolásához.

»De kedves Margit! Nézze, én — én meggyőződésből írok a táncz ellen. Hiszen önök leányok tánczolva összetiporjatok szépségeket, a kotillion tombolása közben tönkreteszitek viruló egészségteket, az esztelen galoppok közt lefosztjátok női erkölcsök legszebb szirmait, és mint hulló csillagok estek össze az esztelen hajszá után! Azután szédelegve, zugó fejjel, oldalszurással, lábfejével, berekedve, veres szemekkel értek haza. Mit is törődtek ti azzal, hogy influenza, ideglaz, tüdőgyulladás járványosan uralkodik a szép Budapestben? Minek így fáradni, ha öngyilkosok akartok lenni? Hisz ennél sokkal egyszerűbb a Dunába ugrás! S ezt sokkal több kellemmel is lehet megcsinálni. Higgye el.«

A szép leány ezalatt már mellettem ült a pamlogon. Mikor a táncz elleni filippikámat befejeztem, eleinte komoly majd, trefásan fenyegetőzve így fejezte be beszélgetésünket: »Higgye el, nagyobb öröm élvezetből, mint unalomból meghalni. Talán udvarlóink unalmas fecsegését hallgassuk? Mit akar? Hiszen mi leányok csak farsangkor tánczoljuk Strausz-walczereinket, mig önök férfiak egész éven át járnak mi körülöttünk tudj! Isten mifele tánczaikat. Tánczoltok a pénzünkért, örökségünkért, valami kellemes állásért, amelyet legtöbbször általunk akartok elnyerni. . . Mi szörakozásból, ti piszkos haszonleszemből tánczoltok. Pláne Ön, kedves Feleki, oh Ön valószínűs virtuozitással üzi a dolgát! Tudom, naponként látom mennyire igyekszik Ön kegyeimet elnyerni, ami valószínűleg a koresmárosny gazdag örökségét inkább illeti, min az én személyemet. Várjon csak kedves orvos! Biztosíthatom Önt, hogy ameddig csak anyáink nem kelnek ki a táncz ellen, Ön nem fog budapesti leányt feleségül kapni. Mi mindnyájan összeesküdünk Ön ellen, mert Ön nem restelt ellenünk titokban és nyíltan működni. Mondom — ne vessen, kérem vigyázzon magára s jegyezze megának: »Wer zuletzt lacht, lacht am besten.«

Mit volt mit tennie? Feleki, a fővárosi szalonok dédelgetett kedvence eljegyezte magának Farkas Annát, az n.-utcai gazdag koresmáros egyetlen leányt. Nem menekülhetett máshogyan hitellezőinek hiánya karmai közül. Mint nagyreményű fiatal orvos, bátran tarthatott igényt az előkelő és gazdag család szemefenyére, kit pénze nélkül is szivesen feleségül vett volna.

A mai est kiválóan alkalmas volt arra, hogy a leányunk vallomást téve, annak kezét a szülőktől megkérje. »Bárcsak esküvőmre huzhatnék frakkot és keztyűt«, gondolta magában, mialatt kiválasztotta lakása felé indult. A leány ma fel-tűnő szivességgel fogadta.

»Ah! Ön az kedves Feleki! És hozzá frakkban! Lássá, most már elhiszem, hogy Ön jóindulattal van irántam. Nagyon szép Öntől, hogy el akar bennünket kísérni — a vendéglősök báljára. Majd meglátja, milyen jól fogunk mulatni.

Felekit a varatlan esemény annyira kihozt

sodraból, hogy meglepetésében azt sem tudta mit feleljen.

»En — ön — igen — de tisztelt Nagysám — valóban rendkívül sajnálom, de én ma Szabó Juliskáékhoz vagyok hivatalos. És csak mivel éppen üzletük előtt elmentem, gondoltam, hogy egyuttal Önöknél is tiszteletemet tehetem...

»Oh! Hiszem Szabóék is eljönnek a Vigadóba! Legfeljebb hat Ón is azokkal jön!»

»De Nagysám! Gondolja meg! Reputációm. Hogy jelenhetek meg én, a táncznak esküdt ellensége, egy balon, hol a főváros színe-java jelenik meg? Hisz ezzel valóságos elvtagadást vinnek véghez.»

»De hiszen nem is kell tánczolni! — monda hízlekedve Anna. »Gondolja csak meg, hogy mily nagy hatást fog Ön kelteni, ha Ön hanyagul egy oszlophoz támaszkodva, unott arccal nézi majd a tánczókat.»

Mit volt mit tenni Hősünk végre is feladta a védelmet. Udváriasságát egy sokat mondó bájos mosoly jutalmazta. Egy szerelmi vallomáshoz nem is rossz bevezetés.

Feleki megjelenése a vendéglősök bálján az ismerősök körében nagy szenzációt keltett.

A meggyőző dialektika, a gúny és sarkasmus, melylyel Feleki úgy társadalmi uton, valamint mint író a hírlapírás terén a divatos tánczűh ellen hadat indított, a fiatal leányok anyái előtt nem maradt ismeretlen. Az ellenség megjelenésekor a leányok szemei jelentőségteljesen villogtak össze. Feleki híven követte Anna tanácsát. Egy oszlophoz támaszkodva, unott, blazirt arccal nézte az előtte elvonuló párokat. Szórakozottan hallgatta a Mollináryak katonazenekarának dallamos walczerait, lelke messze kalandozott és elmerülve bocsátkozott a jövő képekébe kiszínezésébe.

De ekkor hirtelen váratlan dolog történt. Anna, ki eddig a kis terem ajtajánál élénken társalgott több barátjával, airtagól feldúlt arccal és könnyező szemekkel odasietett anyjához. »Édes anyám! Olyan szegény esett meg rajtam, melyet tul nem élhetek. Arányi Laczi már két hét óta lefoglalt az első galopra. S most képzeld csak el, ott hagytam és csakhogy engem megérthessen, azzal a vén kokett Lenbach Miczivel tánczol. Ah! De bosszút állok e megazásért! Es Ön! Ön itt áll Feleki és nyugodt lélekkel nézi, hogyan sért meg engem az az ember? Ha csak egy csepp vonzalommal viseltetnék irántam, tudom nem engedné ezt! De jó! Jöjjön! Táncolja velem végig ezt a galopot. Szerezzen nekem egy kis elegtelt!» Majd sokatmondóan tette hozzá: »A jutalomról én gondoskodom.»

Anna a felháborodás oly meggyőző hangján beszélt, felhevült arccal és könnyes szeméiről a sértett önzert oly őszintén beszélt, hogy Feleki annak őszintesége felett egy percig sem kételkedhetett. Anna nem engedett neki időt arra, hogy meglepetéséből magához térjen, kifogásokat tehessen, és szó nélkül vitte magával a tánczólok sorába Hirtelen éles sikoltás remegteté meg a bálterem levegőjét Mindenki aggodva tekint arra, ahonnan a sikoltás hallatszott, a zenét félbeszakítják, Anna pedig eles hangosan kiált a terembe:

»Segíts az Isten szerelmére! A doktor tánc közben elalélt! Hamar egy pohár vizet!»

Feleki, aki bár faradtan, de minden különösebb baj nélkül éppen ekkor foglalt helyet a falmenti bársonyszékek egyikébe, a tréfa magyarázatát akarta adni, midőn egy odasiető pinczer Annának egy intésére egy jól zárt szikvizűveg tartalmával egy második keresztelést vitt rajta véghez.

Szótlatlan, szinte elnémulva nézett Feleki a körülülte állók arcára.

»Jobban van már kedves doktor«, kérdi tőle Anna. »Ilyen meggondolatlanság! — Hogy lehet így tánczolni! Anyira megijesztett! De reménylem, — folytatva ravasz és gyanús részvétellel — hogy többet nem tánczol így hévvel? Lásza, megérthatna az Ön kedves egészségének, szépségének és jeles erkölcesének.»

»Nini — szolt közbe hamiskáson mosolyogva Szabó Juliska — a doktor ur! Czikkeket ír és beszédeket tart a táncz ellen és e mellett a legdühösebb tánczos. Kedves doktorkám! Minek így megeröltetni magát?»

Feleki sietett a feléje irányított gúnyos szempillantások elől menekülni, nedves ruhájában ugy sem volt nagyon »szalonképes.»

Eközben Anna barátnői gratulációit fogadta az előre megszólalt boszu fényes sikeréhez.

Másnap a napilapokban következő hirdetés volt olvasható: »Közéletünk kiválója alakjával, Dr. F. ural a tegnapi vendéglős-bálon, melynek fényes eredményéről lapunk más helyén üzletesen számolunk be, sajnálatos baleset történt. A közkedveltségű fiatal orvos ugyanis oly hévvel járt Zeller ur walczerait, hogy egyszerre ajultan esett össze.»

A doktor nem irt többet a táncz ellen. Felegül vette a legnagyobb ellenségét, Annát.

Jules Flaneur.

Herr Josef Wagner, der bekannte Cafetier am Josefsplatz, hat am 1. Februar den ungarischen Staatsbürgerrecht in die Hände des Herrn Bürgermeisters Kammermayer abgelegt.

Der gute alte Linsbauer ist nach langen Leiden gestorben. Wer hat in Budapest den freundlichen, gutmüthigen Cafetier auf der Andrássystraße nicht gekannt? Linsbauer war noch Einer aus der alten Schule, dessen Wort mehr als ein Prima-Beispiel galt. Vor wenigen Jahren zog er sich vom Geschäft zurück und erbaute sich in der Király utca 72 sein trautes Heim, wofür er nur seiner von ihm abgöttlich verehrten Familie lebte. Die Bewohner seines Strohhoeh Hauses, gegen die er stets ein einflussvoller gütiger Hausherr war, beweinen den Tod dieses Mannes, und auch die zu der am 5. Feber stattgefundenen Leichenseier herbeigeeilten Collegen und sonstigen zahlreichen Freunde umstanden mit tief trauernden Herzen den Sarg dieses Ehrenmannes. Nach der feierlichen Einsegnung bewegte sich der Zug unter Vorantragung der Fahne der Kaffeehaus-Gesellen, deren größter Freund und Wohltäter der Verstorbene im Leben war, nach der Elisabethstraße bis zum Volkstheater, wofür er sich dann auf löste und der mit Kränzen übervoll behangene Sarg in Begleitung einer langen Wagenreihe sich nach dem neuen Steinbruder Friedhofe bewegte. Papa Linsbauer erreichte das Alter von 72 Jahren und hinterließ nach einer 32jährigen höchst glücklichen Ehe eine tiefgebeugte Witwe, einen hochstudierten Sohn und eine liebevolle Tochter, die stets die treue Pflegerin ihres kranken Pappas war. Ehre seinem Andenken!

Der Cognac-Import in das österr.-ungarische Zollgebiet ist sehr bedeutend, und namentlich Frankreich, welches in dieser Beziehung seit jeher im besten Ruf steht, liefert auch heute noch die größten Mengen. Die beiden Departements Garennes sind die vorzüglichsten Produktions-Centren Frankreichs für echten Cognac. In der zehnjährigen Zeitperiode Januar-October 1893 und 1894 wurden 5308, beziehungsweise 4808 q Cognac eingeführt zum berechneten Handelswerthe von 790.043, beziehungsweise 715.623. Von der Januar-October 1894 nachgewiesenen Einfuhr pro 4808 q provenièrent 4012 q aus Frankreich, ein Beweis, daß dieses Land bezüglich dieses Artikels noch immer dominirt. Der Export Frankreichs an gebrannten geistigen Flüssigkeiten beschränkt sich zumeist auf Cognac (Brantwein aus Wein bereitet). In den zehn Monaten Januar bis October 1894 hat Frankreich davon über 140.000 Hektoliter im Werthe von circa 715.000.000 ausgeführt.

Időleges kiállítások. Az 1896-iki ezredéves országos kiállítás folyamata alatt rendezendő időleges kiállítások sorozata a következőkben állapítottat meg: Május hóban: 1-6-ig: Hajtatott gyümölcs- és zöldség-kiállítás. 5-13-ig: Első ló-kiállítás. 15-21-ig: Hízott szarvasmarhák és juhok kiállítás. 24-31-ig: Tenyészjuhok kiállítás. Június hóban: 6-11-ig: Baromfi- és ebkiállítás. 12-15-ig: Róza, zöldség, gyümölcs és évszéri virágok kiállítás. Julius és augusztus hóban: Julius 15-től augusztus 15-ig: Iparos-ségédek, tanoncok és munkások készítményeinek kiállítás. Augusztus 19-25-ig: Nyári virág-, gyümölcs- és zöldségkiállítás. Augusztus 20-31-ig: Elő mehek kiállítás. Szeptember hóban: 1-8-ig: Tenyészsertések kiállítás. 1-8-ig: Hízott sertések kiállítás. 3-10-ig: Tejgazdasági kiállítás. 12-28-ig: Arpa- és komlókiállítás. 14-22-ig: Tenyész-, szarvasmarha- és bivalykiállítás. Október hóban: 1-8-ig: Gyümölcs- és szőlőkiállítás (decoratív növényekkel). 5-12-ig: Második lókiállítás. 15-20-ig: Agancskiállítás. 22-26-ig: Chrysanthemum-kiállítás.

Verfahren zur Herstellung von Liqueuren. Von großem Interesse dürfte für alle Kaffeelieber und Gastwirthe, sowie auch für den Arbeiter, der bisher auf den gewöhnlichen Zufel angewiesen war, das von Herrn Leopold Herzberg in Groß-Strehlitz erfundene Verfahren zur Herstellung von Liqueuren sein. Durch dieses neue Verfahren sind die Kaffeelieber und Gastwirthe in der Lage, sich selbst und sofort auf billige Weise jeden Liqueur herzustellen. Es erübrigt sich hierbei das so umfangreiche und lästige Zuckerlochen, wie auch das Färben der Liqueure, welche Arbeiten bisher unumgänglich nöthig waren, da das Product sofort zum Verkauf fertig ist. Ebenso braucht der Arbeiter nicht mehr den ordinären Zufel zu trinken, da er nun für wenig Geld einen angenehmen und wohlschmeckenden Liqueur erhält. Das Verfahren besteht darin, daß 1 bis 2 Liter der Herzberg'schen Liqueurfessenz zu 100 Liter Alkohol, 30 bis 40% stark, zugefügt werden, um sofort einen wohlschmeckenden Liqueur zu ergeben.

Bereitung von Cacao-Liqueur. Einen vorzüglichen Cacao-Liqueur erhält man nach folgender Vorschrift: 50 g befeß entöltés Cacaopulver, 3 g Ceylonjümmel und 1 g Vanille werden mit je 250 g Spiritus von 90% und destillirtem Wasser acht Tage lang unter öfterem Umschütteln ausgegogen. Man filtrirt und vermischt das Filtrat mit 400 g kochend heißem Zuckersyrup, wodurch der Liqueur gleich von Anfang an bedeutend an scharfem Alkoholgehalt verliert und nicht so lange wie sonst zu lagern braucht. Der Zuckergehalt des Syrups kann nach Geschmack erhöht oder vermindert werden.

Der Nährwerth des Zuckers. Die Royal Society of England hat umfassende Versuche angestellt, um den Werth des Zuckers als Nahrungsmittel festzustellen. Zu diesem Zwecke wurden verschiedene kriegelnde Personen ausgewählt, welche gewöhnliche Handarbeiten verrichten mußten. Am ersten Tage wurde denselben nichts wie Wasser verabreicht. Am zweiten Tage erhielten dieselben 100 Gramm

Zucker, welche in einem gleichen Quantum Wasser aufgelöst werden waren. Das Ergebnis war, daß der Zucker nicht nur die Zeit, bis zu welcher Ermüdung eintritt, hinausshob, sondern auch das Quantum der geleisteten Muskelarbeit um 68 bis 76% steigerte. Dann wurde den regulären Mahlzeiten Zucker beigeigefügt, mit dem Erfolge, daß die Ermüdung verringert und die Arbeitsfähigkeit vergrößert wurde. Diese Versuche haben den Beweis erbracht, daß Zucker den besten Nahrungstoffen beigeigefügt werden kann.

Folgendes gereimten Steuervorschlag hat ein Blatt „zur weiteren Veranlassung“ unterbreitet:

Vesteuert man die Liqueurmänner,
Und auch die Käferzungen mit,
Ein hohes Ziel wär' dann erlangen
Gedacht wär' jedes Defizit!

Für jede Lüge — einen Groschen
Und zwei für jede Maticherei,
Was diese Steuern wohl einbringen,
Ich glaub' wir wären einträgen.

Und wenn außerdem noch — nach dem bekannten geflügelten Wort — Jeder, der es nicht glaubt, den betreffenden Sechser bezahlen müßte, dann hätten wir hebenmäßig viel Geld.

Bei Verbrennungen und Verbrühungen wird oft Zeit verloren, indem man nicht weiß, was man bis zur Ankunft eines Arztes beginnen soll. Einige einfache Mittel werden deshalb am Platze sein: 1. Man schabe gewöhnliche Haufeife, mache mit Wasser einen Brei davon, streiche ihn dick auf Leinwand und bedecke die Brandwunde damit. Der Schmerz wird sehr bald nachlassen; kommt er wieder, wird der Verband vorsichtig erneuert. Zeitig angewendet, verhindert dies einfache Mittel auch die Blasenziehung. Ist die Verbrennung tiefer, ist ein großer Theil des Hautgewebes zerstört, so sezt man der Seife etwas Arnika-Tinctur, die in keinem Hause fehlen sollte, hinzu. 2. Ein gutes Mittel, um den Schmerz bei Verbrennungen zu lindern, ist auch die Bedeckung der verbrannten oder verbrühnten Stelle mit einer dicken Lage Wammwollwaate; jedoch verdient der Seifenbrei den Vorzug.



Nyilvános köszönet.

Azon szeretetteljes részvételek a hosszas betegség alatt, valamint a temetésen való számos megjelenés is, mely szeretett kedves férjem

Linsbauer János
házulajdonos és volt kávé

elhunyta alkalmából történtek, engem mélyen meghatottak és fájó szívemnek igen jól estek. Kötelességemnek érzem kivált id. Kammer Ernő, Holzer Ede, Reutter Nándor, Wagner József, Gebauer József és Pollatschek Tamás kávé uraknak az itt tanusított felebaráti szeretetüket legmélyebb köszönetemet nyilvánítani.

Budapest, 1895. február 7-én.

Özv. Linsbauer Jánosné
szül. Kerbler Katalin.

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 Häkelgarn 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.



Die Buchbinderer mit Maschinenbetrieb von Leopold Neumann BUDAPEST, VIII. Múzeum körút 10. fabrizirt seit Jahren als Specialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrleitungshalter aus dem besten Material.

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

Mindenütt kapható!

Grand vin de Champagne

DUMINY & Co

MAISON FONDÉE EN 1814

AY, (CHAMPAGNE.)

F. COURVOISIER & CURLIER FRÈRES

UDVARI SZÁLLITÓK

COGNAC.

Főképviseelő és raktár

SICHER & KRAUS Bécs, I. Kärntnerstrasse 21.

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy 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 teljesíttetnek.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST, VII. Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készületeket =

légnomással és szabad. sörhűtővel.

Elvállal régi készülékek atalakitását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,

valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck

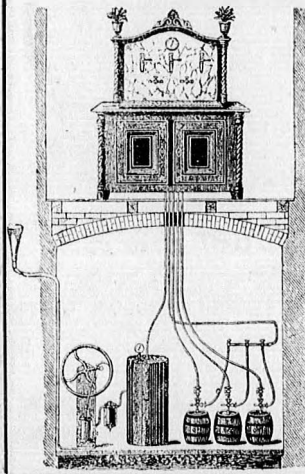
mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Ruswahl

in Wein- und Bierpipen,

sowie aller Gattungen Pumpen.



Szállodások, vendéglősök és kávéosok számára.

I. rendű porosz

darab-, koczka- vagy dió-szén

ólmozott zsákokban 50 Klgr.-onként díjtalanul a házhoz szállítva, lerakással együtt 83 kr. } vám-
szabad fuvarokban, díjtalanul a házhoz szállítva, lerakással együtt 78 kr. } mázsánként = 50 Klgr.

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

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

Gutmann testvérek-féle
köszénbányatelep.

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

Fiók-
megrendelési
üzletek: IV. ker. Ferencziek-bazára.
VI. » Terézkörút 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 KIALLÍTÁSON KITÜNTETVE.** ☛

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

☛ **Kivánatra szívesen szolgál mintákkal.** ☛

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1886.

Kitünő gyógyviz.

BORSZÉKI BORVIZ

A szénsavas ásványvizek királya.

Kitünő élvezeti és gyógyviz, mely a bécsi és párisi világtárlatokon 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 üdeségében változást szenvedne.**

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

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

BUDAPESTI FŐRAKTÁROS:

Rajcs Zoltán, Kerepesi-ut 29 és 51,

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

A borszéki ásványvizek egyedárusítási fővállalata:

LAZAR és VERZAR, Brassón.

Legjobb üdítő ital.

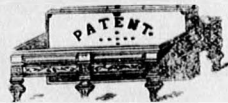
Lefkovits testvérek

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.



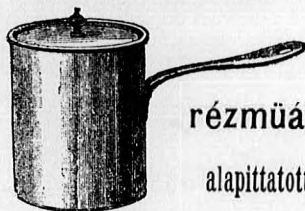
FÉNYKÉPÉSZ,
házon kívüli felvételekre
külön berendezés.

Első magyarorsz.
chemigraphical
és
autotypiai műintézet.

IV., Károly-utca 3.

Szállodás, vendéglős és kávé uraknak!

KERN JÁNOS



rézműáru üzlete

alapított 1821. évben



Budapest, II. kapuczinus-utca 16.

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

Tökéletes

kávéházi és vendéglői konyhaberendezések.

Ónozások és javítások jutányos áron.

! Kávéházi tűzhelyek !

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.

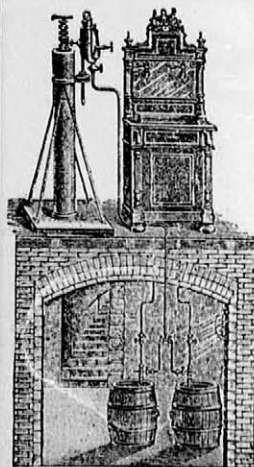
• **Kostenüberschläge gratis.** •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung



Illustrierter Preiscurant und Manipulationsbuch gratis.

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 rreich-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. »Rivesaltes«.
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«.

Hirdetmény.

„Iglófüred“ részvénytársaság igazgatósága ezennel közhírré teszi, miszerint a Szepes-megyében fekvő

„Iglófüred“

klimatikus gyógyfürdő vendéglője

az 1895. évi május hó 1-től 1895. évi október hó 1-ig terjedő időre **bérbeadandó**. A bérletre igényt tartók felhívhatnak, miszerint **Münnich Kálmán** bányai igazgató úrral Szepes Iglón 1895. évi február hó 20-ig írásban vagy személyesen érintkezésbe lépni szíveskedjenek, kitől a bérletre vonatkozó közelebbi adatok és feltételek megtudhatók.

Szepes-Igló, 1895. évi január hó 9-én

„Iglófüred“

részvénytársaság igazgatósága.

HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

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

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

Diszes ravatal minden osztályú temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból valamint

sír-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen elzart

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN a bel- és külföld minden irányában.

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

SEIFERT HENRIK ÉS FIAI

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI

BUDAPEST

tekeasztal-gyárosok



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

Persa császári és szerb királyi udvari szállítók.

Specialisták, stylszerü és diszes

Kávéházi berendezésekben.

Európa első és legnagyobb tekeasztal-gyára.

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

Teljes kávéházi berendezések a legdivatosabb és legizléseőbb kivitelben eszközöltetnek.

Kohn Jakab és József Budapest

V. Ferencz József-tér 3. szám. Diarajfürdő-épület I. emelet

tömören hajlitott famunkák gyárai.



Teljes kávéházi és vendéglői berendezések

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

a legegyszerűbb kivittől a legfinomabb különlegességig.

Különlegesség: teljes szállodai szobaberendezések, kemény fából szétszedhetően gyárva.

Legolcsóbb bevásárlási forrás

szálloda, vendéglő és kávéházi cikkekben

legujabb sajtolt, mintázott és csiszolt üvegek, villany, légszesz és egyéb világítási cikkek
valamint
a világhírű herendi gyár porcellán- és fayence-gyártmányai

Egyesült magyarhoni üvegyárak részvény-társaság Budapesten

FŐRAKTÁR: Nagymező-utca 8. szám

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

Arjegyzékek ingyen és bérmentve.



Hirlap megtakarítás!

A legolcsóbb hangverseny a vendégek számára!

A TELEFON-HIRMONDÓ

(Kerepesi-ut 22. sz.)

Egész nap felolvastatnak a legérdekesebb hírek, táviratok, tőzsdei tudósítások. Amint megtörtént valami, meg abban az órában megtudja a közönség.

Naponként 5 krajczár.

Minden este 1/9 órakor hangverseny.

Közreműködnek a népszínház, nemzeti színház és operaház tagjai.

Előfizetési díj: negyedévre 4 frt 50 kr.

Berendezése díjtalan.



Bei 10 intern. Weltausstellungen mit ersten Preisen prämiert.

M. SCHNABL, BRÜNN

Fabrik feinsten Liqueure

empfiehlt den Herren Cafetiers seine bestens anerkannten Erzeugnisse aller Gattungen

feinster Kaffeehausgetränke.

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

Proben auf Verlangen gratis.

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

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lisszabon.

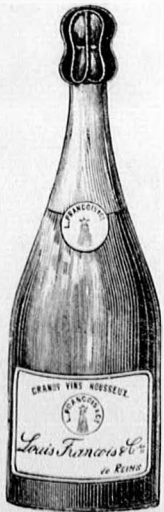
Promontor.

Arany érem

Páris, Uizza, Semesvár.

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

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



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

Vezérkeposelőseg: *Ruda* es *Blochmann*, Budapest.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéos urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávéosipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

== Meghívó ==

a Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata
és a Budapesti Pinczér-Egylet által közösen

1895. évi február hó 21-én, a Fővárosi Vigadó összes termeiben rendezendő

Jótekönyvezélu Bálra.

Wirth Ferencz
bálolelnök.

Csalányi Károly
rend.-biz. elnök.

Gaal Sándor
jegyző.

Kammer Ernő
tiszteletbeli elnök.

Cseh János
rend.-biz. alelnök.

Förster Konrad
főpénztáros.

Milits József
bálolelnök.

Pomola Roland
rend.-biz. elnök.

Böhm Emil
pénztáros.

== Kezdeté 9 órakor. ==

A jegyek ára: Személy-jegy 3 frt, Családjegy (1 úr 3 hölgy) 5 frt.

Jegyek a meghívó előmutatása mellett válthatók: az ipartársulati irodában (IV., Himzö-utca 1. szám); a pinczér egylet irodájában (IV., Gránátos-utca 8. szám); továbbá minden szállodában, vendéglőben és este a pénztárnál.

A jótekönyvezélu iránti tekintetből felülfizetések köszönettel fogadottnak és hírlapilag nyugtáztatnak.

A tiszta Jövedelemnek a vendéglősök ipartársulata megillető fele a létesítendő szakiskola javára fog fordítottatni.

A tiszta Jövedelemnek a pinczér-egyletet megillető felelő: 20% a szakiskola létesítésére, 20% az országos pinczér-nyugdíj intézet alap javára, 60% a pinczér-egylet betegsegélyező- és temetkezési pénztára javára fog fordítottatni.

A pinczér-szakiskoláról.

A mult év eseményeire vetett összefoglaló áttekintés után, nem lesz immár felesleges, ha hozzáfogunk ama kérdések taglalásához illetve fejtegetéséhez, amelyeknek megoldása fogja a jövőben ipartársulatunk legfontosabb feladatát képezni. Láttuk, hogy az első sorban álló anyagi érdekek mai rendezett körülményeink között semmi újabb és különös intézkedést nem igényelnek, a társulat társadalmi hivatottságának teljes magaslatán állva, jótekönyvségi tekintetben is teljesen megfelel a hozzája füzött várakozásoknak.

Ilyen előfeltételek mellett vizsgálva ipartársulatunk jövőbeli feladatait, tekintetünk szinte önkénytelenül a tanonczügy felé irányul első sorban, melynek reformálása, illetve rendezése oly nagyszámú reformot ölel fel önmagában, hogy bizvást elmondhatjuk, miszerint nincs egyetlen egy oly függő kérdése iparunknak, mely erre nézve oly nagy és messze kiható fontossággal és befolyással bírna, mint épen a tanonczok ipari alkalmazásának és szakszerű oktatásának ma még félben levő ügye.

Mert akár a magunk, akár pinczereink szempontjából is vizsgáljuk e kérdést, nyilvánvaló, miszerint itt nemcsak ipartársulati tradícióink folytatásáról van szó, mely megvalósítása esetén nemcsak alkalmazottaink egyéb reformtörekvéseit fogja maga után vonzani és nemcsak a pinczér-egylettel való közös munkálkodást fogja

lehetővé tenni, hanem a vendéglősipar számára egy szellemkölcsi és szakismeretek szempontjából egyaránt kiképzett pinczérseget fog teremteni. A pinczér-szakoktatás megteremtésével tehát ipartársulatunk közvetve önmagának tesz szolgálatot, és csakis az életbe léptetendő intézmény helyes megalkotásától függ, vajjon a célnak teljesen meg fog-e felelni. Elmondottuk már egy ízben (l. a „Vendéglős” 1893. november 15., december 1. és december 15. számát), mikép véljük e nevezetes intézmény keresztülvitelét eszközölnökönek, s azért ez alkalommal inkább csak arra akarunk súlyt fektetni, hogy mily nagy átalakító befolyást fog gyakorolni ezen intézmény megvalósítása ipari alkalmazottaink összes viszonyaira.

Régen táplált óhajunk, hogy ipari alkalmazottaink ifjabb része, az u. n. borfiuk, tanonczidejük alatt oly kiképzésben részesüljenek, mely őket egyformán lássa el azon ismeretekkel, amelyek ugy az étteremben s konyhában, valamint a pinczében és az üzleti irodában szükségesek. Az óhaj pillanatában született meg az ipartársulatban a szakiskola szükségességének tudata, és a vezetőség munkája s egyesek áldozatkészsége az eszme megérelelését, gyakorlati megvalósítását csak sürgette, ugy hogy ma már a szakiskola ügye annyira megérelelődött, hogy az ügyet bátran lehet ipartársulatunk rendes programjába sorozni. Eltekintve az oktatásnak mint szakképesítést nyújtó eszköznek fontosságától, eltekintve attól, hogy ez intézmény fog legtöbbet tehetni az ifjabb pinczér-generáció szellemkölcsi kiművelésére és így

társadalmi nivójának emelésére is, a szakiskola létesítése, átalakító befolyása sok más tekintetben is érezhetővé fog válni.

Legelső haszna a szakiskolának az lesz, hogy iparosaink ismerni fogják a rendelkezésükre álló és a természet rendje szerint legalább az ő helyükre hivatott utódokat, akik nemcsak a fecskeszárnyu frakkban, hanem egy éveken át speczialis iparszakiskolában nyert kiképzésben fognak jogcizmet birni arra, hogy korcsmárosokká vagy vendéglősökké legyenek.

Igaz ugyan, hogy ezáltal sem a pinczérseget ideális értelemben vett purifikációját, sem az iparképesítéshez kötöttségét nem fogjuk eszközölhetni, de az a nagy hasznunk tagadhatlanul meglesz, hogy pinczereink között egy jobb, egy képesitettebb és műveltebb elem fog kifejlődni, mely a gyakorlati önállóság terére lépve, éppen kiképesítésében fog jól felhasználható fegyverrel birni.

Azonban még sok más szempontból is kiszámíthatatlan haszna lesz a szakiskolának. Így hivatva lesz arra, hogy megteremtse a főnökök és pinczereik között eddig nélkülözött érdekközösséget. A szakiskola életbeletetése ugyanis már az első pillanatban oly érdekkapcsolatot fog létesíteni a főnökök és pinczerek közt, melyből kifolyólag utóbbiak összes reformtörekvéseit az előbbieket hatalmas pártfogása mellett fogják megvalósíthatni. E kölcsönös közreműködés alapját egyrészt a főnökök szeretetteljes s minden részletre kiterjedő atyai gondoskodása, másrészt a pinczerek öszinte és társadalmi helyzetükből folyó indokolt

törekvései fogják szolgálatni, szükségességét pedig az a tény adja meg, hogy a pinczer az üzletnek nemcsak nélkülözhetetlen alkatrésze, hanem — ha az üzletnek nem is, de főnöke hivatásának közvetlen örököse. Amennyiben tehát a pinczerség társadalmi vagy anyagi helyzetének javítására fog törekedni, nem fog közvetítőkre szorúlni, avagy a maga erejére utalva lenni, hanem főnökeivel fogja kivívni.

Ilyen értelemben fogva fel a szakiskola létezésének szükségességét, nyilván egy oly perspektíva nyílik meg ipartársulatunk működése számára, mely a szakiskolát ipartársulatunk legmagasabb feladatai közé emeli.

F. Kiss Lajos.

Aradi vendéglősök gyűlése.

Az aradi kávéosk és vendéglősök ipartársulata e hó 12-én tartotta évi közgyűlését Schör Albert ur elnöke alatt és a tagok élénk részvétele mellett.

A számadosok és évi jelentések tudomásul vétele után a tisztújítás ejtetett meg, melynek során elnökké egyhangulag és nagy lelkesedés között Schör Albert, alelnök és pénztárnokká Knapp Károly, ellenőrré Földes Gyéza, társulati ügyészé Dr. Lux Ubald lettek megválasztva.

A választmány a következőleg alakult meg: Matyas Mihály, Gavrillette Miklós, Vossits György, Striffler József, Huzó István, Kmetykó Lajos, Wittmann Károly és Streidt Ferencz.

Társulati ügynök lett Kormos Adolf.

A tisztújítás megejtése után Schör Albert elnök az egész tisztikar nevében köszönetet mondva, indítványozta, hogy az alapszabályok olyképpen módosítsanak, miszerint minden vendéglős és kávéos, valamint azok, kik e szakhoz bármily formában tartoznak, hatóságilag kötelezve legyenek az egyesület tagjaivá lenni s azoktól, kik ez alól magukat kivonni akarják, az iparjog kiadása megtagadtassék, illetve megvonassék.

A közhelyesséssel fogadott indítvány után Schör Albert ur egy másik indítványt terjesztett elő, mely méltó kifejezője az ő humánus és nemes gongolkozásának.

Ugyanis meleg szavakkal emlékezve meg az aradi pinczeri karról s ama tevékenységéről, melylyel a civilizáció ösvényén nagy lépésekkel igyekeznek előhaladni, indítványozza, hogy a pinczeri kar által márczius hó 6-án a pinczernyugdíjalapra rendezendő táncmulatságon az egyesület testületileg jelenjen meg s egyben kéri kimondani, hogy a társulat a pinczernyugdíjalapra 10 frtot adományozzon.

Az indítvány nagy tetszéssel találkozván, egyhangulag elfogadtattott.

Speise- oder Speisen-Karte.

Ueber diese in Laien-Kreisen oft behandelte Frage bemerkt Dr. Gustav Wulfmann, Stadtbibliothekar und Director des Ratharchives zu Leipzig, in seinem Werkchen „Allerhand Sprachdummheiten“:

„Da haben also wohl die Schenkwirthe, die statt der früher allgemein üblichen Speise-Karte eine Speisen-Karte eingeführt haben, etwas recht weises gethan? Sie haben den guten alten Genitiv wiederhergestellt? Nein, daran haben sie nicht gedacht, sie haben die Mehrzahl ausdrücken wollen; denn sie haben sich überlegt: auf meiner Karte steht nicht bloß eine Speise. Damit sind sie nun aber auch wieder gründlich in Irre gerathen. In Speise-Karte ist die erste Hälfte gar nicht durch das Hauptwort „Speise“ gebildet, sondern durch den Verbalstamm (Zeitwort) von „speisen“. Die Speise-Karte ist die Karte, nach der man speist, wie die Tanz-Karte die Karte, nach der man tanzt, die Spiel-Regel die Regel, nach der gespielt wird, die Bauordnung die Ordnung, nach der man baut, die Singweise die Weise nach der man singt, das Stichmuster das Muster, nach dem man nicht, die Zählmethode die Methode, nach der man zählt. Hätten die Schenkwirthe mit ihrer Speisen-Karte Recht, dann müßte man auch Tänze-Karte sagen. Wir fügen hinzu, daß man in Oesterreich, gar nicht falsch, „Speiskarte“, „Speiszettel“ sagt und daß der Fall gar nicht undenkbar ist, daß man auf der Speise-Karte nur eine Speise aufführt. — Wulfmann verbreitet sich auch über den Gebrauch der Ein- oder Mehrzahl des ersten Worttheiles bei aus Hauptwörtern zusammengesetzten Wörtern, die so häufig auf Speise-Karten und in der deutschen Sprache überhaupt vorkommen. Die Frage, ob in dem ersten Gliede einer Zusammenfügung die Einzahl oder die Mehrzahl am Platze sei, erregt bisweilen Aufruhr und Streit. Einen Braten nennt man Kinder-Braten, trotzdem er von einem Rinde geschnitten ist (in manchen Gegenden sagt man sogar in der Einzahl „der Apfel“, falschlich!) Das ist doch sinnwidrig, heißt es, es kann doch nur das umgekehrte richtig sein? Nein doch, es ist beides richtig! Es kommt in solchen Fällen weder auf die Einzahl, noch auf die Mehrzahl an, sondern auf den Gattungsbegriff. In Leipzig hält man für ein

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDITÖVIZ

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

Kifünő eredményen használattik:

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

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

FÓRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVAN UTÓDA)

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

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Csász. és kir. szabadalmazott

Öntött czimtábla, hektograf-, gummiárú-

Kautschuk-bélyegzőgyár
gépezeti- és véső-műintézet

mindennemű irodai szükségletek gyára

TINTNER J. E.

vegyész-mérnök.

A felsőes kir. család több tagjának, ugyazt a legmagasabb bel- és külhoni hatóságok, előjáróságok, intézetek stb. szállítója.

Budapest, Kigyó-tér 2. sz.

Bécs, V. Krongasse 6, saját házában.

Alapított 1850. évben.

Kávésok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi cézég

Piatnik Nándor és fiai

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

Nagy választék különféle kávéházi czikkékből, mint: elefántcsont-billiárdgolyók, dákok, sakk, dominók, dákö-kréta, író-tábla stb.-ből. — Továbbá mindennemű játékkártyák a legfinomabban, legjobban és a lehető legolcsóbb árak mellett, arany széllel vagy anélkül tisztítottak. Ezen gazdag raktárt Piatnik Vilmos ur, a gyárosnak fia vezeti, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidéki kávéház tulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi generben tartatik.



Természetes szénsavdús savanyúvíz a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb anstall és üdítőital. Kifünő szolgálatot tesz az emésztési zavaroknál.

Járvány idején présorvosi gyógyszernek bizonyított.

Szt.-küdöse **Édeskuty L.** udvari mélt. itató itató Budapest.

☛ Kapható mindenütt. ☛

Gefertigter beehrt sich hiemit die geehrten Hausfrauen, Hoteliere, Restaurateure und Cafetiers aufmerksam zu machen auf seine täglich frisch erzeugten
Original Pressburger
Mohn- und Nussbeugel

Ich 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 körut 17.

☛ Telefon. ☛

Kind ein Kinder-Mädchen, in Oesterreich für 6 Kinder eine Kindsmagd. Ueber die Ein- oder Mehrzahl herrscht in solchen Fällen willkürliche Belieben; die eine Mundart verfährt so, die andere so und selbst innerhalb derselben Mundart waltet oft die feltamste Laune und Willkür, ohne daß man sagen kann, das eine ist falsch, das andere richtig. Der Sprachgebrauch entscheidet und läßt sich keine Feinheiten anlegen. Man sagt Schweine-Braten (und Schweinsbraten), Schöpfensett (und Schöpfsetz), Gänse-Leber (und Gänseleber), aber Kalbsbraten (auch Kälber-Magen), Schweinsfolet (auch Schweine-Kotelett), Rindszunge (auch Rinder-Zunge). Immerhin soll man der Einzahl im allgemeinen, und wo nicht zwingende Gründe den Gebrauch der Mehrzahl vorliegen, den Vorzug geben, sobald er zur Bezeichnung des Gattungsbegriffs ausreicht. Obgleich man also wohl allgemein Pflaumenbaum und Pflaumenbrühe (auch Pflaumenkuchen) sagt, sei Apfelbaum und Apfelwein doch richtiger als Apffelbaum, während man fast Birnbaum (nicht Birnenbaum), Kirchkuchen (nicht Kirchen-Kuchen, doch in Bayern gebräuchlich). Die Leipziger Hotel-Revue fügt hinzu, daß man von einem Stuhleim spricht, aber auch von 1000 Stuhlbeinen, und nicht von Stühle-Beinen. Wir fügen ferner hinzu, daß der Gebrauch der Mehrzahl in manchen Fällen nicht zu umgehen ist und geradezu über den Sinn entscheidet; Beispiel: Krautsuppe und Kräuter-Suppe. Welcher Unterschied: In der Krautsuppe ist nur ein bestimmtes Kraut, in der Kräutersuppe sind viele Arten von Kräutern. Das eingehobene u und e zwischen 2 Gliedern soll auch nicht immer die Mehrzahl oder den Genitiv andeuten, sondern wird nur des Wohlklanges halber unwillkürlich eingehoben, um Sprachhärten zu vermeiden, z. B. bei Aprifosen-Torte (statt Aprifose-Torte, Aprifos-Torte), Birnenmoit, Pflaumenker (auch ein Pflaumenker, nicht ein Pflaumenker!), Pferdefleisch (nicht Pferdfleisch), dagegen Kofschleich (nicht Kofschleich), Kofschblatt (auch wenn es nur eines ist, nicht Kofschblatt), hundert Huftritte (nicht Hufe-Tritte) Es lassen sich noch unzählige Beispiele anführen, wo völlige Willkür herrscht. So ist es auch mit der Einziehung des s, es, eis, z. B. bei Schweinsbraten (nicht Schweinbraten), Kalbsbraten (nicht Kalbbraten), Hundstopf (Hundfleisch), Gelsfleisch, während doch Gelfleisch genügen würde, Ruhmeshalle, während doch Ruhmhalle genügen würde? Aber warum nur in einzelnen Fällen, warum nicht auch Pferdefleisch, warum nicht Weinskarte oder Weine-karte, sondern Weinkarte? Ist sind Mehr- und Einzahl zugleich gebräuchlich, z. B. Erbbsuppe und Erbsen-Suppe. Es herrscht eben völlige Willkür, und der Sprachgebrauch entscheidet, wohlgerneft aber nur bei solchen zusammengefügten Wörtern, die aus zwei Hauptwörtern bestehen, nicht bei solchen, deren erster Theil von einem Zeitwort stammt.

Speise-Karte ist demnach unter allen Umständen das allein Richtige, Speisen-Karte durchaus falsch, und es ist nur reiner Zufall, daß es außer dem Zeitwort „speisen“ auch ein Hauptwort die Speise gibt, das in der Mehrzahl die Speisen heißt. Nur diesem Zufall ist die irrtümliche Bezeichnung Speisenkarte zu danken. Und wollte man auch wirklich das Wort Speisen-Karte vom Hauptwort Speise, die Speisen, ableiten, so wäre immerhin Speise-Karte besser, weil es zur Bezeichnung des Gattungsbegriffs genügt, so gut wie das Wort Wein-Karte genügt, obwohl mehrere Weine auf einer Weinkarte aufgeführt sind.

A leversről.

Hogy a leves hol és ki által, valamint hogy mikor találtatott fel, nehéz volna kideríteni. Annyi mindenesetre bizonyosnak látszik, hogy eredete a legrégibb időkbe esik, minthogy a legrégibb korból, a czölöp-épitmények idejéből is maradtak ránk konyhai hulladékok és eszerpedények, amelyekben valószínűleg vízben főztek előideink az ő ételeiket. A leves maradékai a klasszikus Hellas történetében is feltalálhatók, melynek »spártai fekete levecsé« persze csak azoknak ízlét, »kik előbb az Eurotiasban fürödtek meg«.

Ezen egyetlen adattól eltekintve, évszázadokon keresztül mitsem találunk a leversről felemlítve, a legrögösobb historiai kutatások dacára, egészen navarrai Valois Margit: »A navarrai királynő elbeszélései« című munka irónőjének idejéig, kit a legelső szakácsmüvészek tokinthetünk s kinek fejét egyuttal királyi korona is ékesítette. Ő volt az, aki az addig divatos olasz konyha helyett a francziát hozta divatba és a következő alapelveit állította fel: »Minden étel ugy készítendő el, hogy nemcsak önmaga által, hanem a többi öt megelőzőt, valamint követő ételekhez viszonyra által is a legkellemesebb ízérzéseket öbresztvén, egy harmonikus egészenek közepe részét.« Ugyancsak e szellemes nőnek köszönheti a világ a pompás »Soupe à la reine«-t is, valamint a francziák kedvelt nemzeti előedelt, a remek: »Pot au feu«-t, e pompás és bonyodalmas elkészítési móddal bíró marhahús és különböző főzelékeműekből álló levest.

A leves elkészítésében a francziák különben még ma is első helyen állanak. A jó »potage« (leves) a franczia háziasszony legnagyobb büszksége, és hagyomány-levesük, a »soupe à l'oiseau«, a hagnymának esküdt ellen-ségeinek is pompásan ízlék. Hát még a pompás, apró halakból, rák és csigákából készült »bouillabaisse«, az ám még csak az isteni előedelt! E levest, melybe nevezett szegény állatkákat a szakács még ölje teszi bele, eleinte csak a kikötő-városokban volt divatos, ma

már Páris legelőkelőbb szállodái ételapján is feltalálható. Angliában, hol a háziasszony a világrt sem mulasztaná el vendégét megkérdezni: »Halat vagy levest tesztik?« szintén találunk egy speciális angol levest, az oxtail-soup-ot. Sokkal kedveltebb ennél a teknős-béka-leves, a Cyti symboluma, melynek a londoni polgármester lord mayor ünnepi lakomáján sohasem szabad hiányozni. Az angolok sokat is mulatnak ezen a »turtle soup-on. E levest forrón és iszonyuan borsózá szolgálgják fel. Sebaj, ott van mellette a jeges pünes. Aki akar, segíthet magán és alaposan el is ronthatja gyomrát. Az angolna-leves legjobb Hamburgban. E nagyon kompakt, édesen-savanykás folyadék közkedveltségének okát — a jó hamburgi alig tudnak vele betelni — csak Beneké: »Hamburgi történetek és mondák« című művének alapos ismerete mellett érthetjük meg.

E közkedveltséggel merő ellentétet képez a bécsiek ellenszenva a maguk csirkelevese ellen, míg Oroszországban az olasz (kel)-káposztából készült »borschtsch« és a rizs és birkaalusból készült Snausch vagy Sulasch, melyet a középázsiai Turkesztán fővárosában, Jarkandban fakannál esznek, szintén a kedvelt nemzeti ételek között foglalnak helyet. Itt, valamint Svédország és Spanyolországban a hal nem elő, hanem utóétel, amennyiben az ebéd végével szolgálják fel. E szokást Börnével együtt magam is helytelennek tartom. A leves praludiuma legyen az ebédnek, melynek adagója a tészta. Az ebéd leves nélkül olyan mint egy könyv czimlap nélkül, mondja Schranka, ki a levestől egy pompá tanulmányt is írt. (Megjelent Lützenöder kiadásában Berlinben.) Nála találjuk feljegyezve, hogy a klasszikus Grácia legzebb asszonya, Aspasia, csirke- és bornyulusból készült levestel vendégelte meg kora két legnagyobb ferfiát, Periklest és Praxitelest. A leves ma már különben kezd el elveszíteni jelentőségét, mert az orvosok és természetbuvárok kimutatták, hogy semmi tápértéke sincs. S noha a tudós uraknak állításai igazak is lehetnek, annyi bizonyos, hogy hasznát gyakorlatilag nem tagadta. Így Pettenhoffer Nyamnyerrel, a leves legnagyobb ellenségével szemben, bebizonyította, hogy a leves hatása szervezetünkre határozottan előnyös, szerepe olyan mint a gépalajé, amely a gőz hajtóerejét nem teszi ugyan nélkülözhetővé, de könnyebb és szabályosabb működést biztosít utóbbinak.

A leves ellen még azt is felhozták, hogy a hus levesnek való kifőzése valóságos pazarlás, melyvel a húst táperejétől megfosztjuk, anélkül hogy e veszteséget kárpótlásban részesülhünk.

Tagadhatlan azonban, hogy a levesnek megvan a maga értéke, ha nem is tápanyagnak, hanem oly táplálkozási segédeszköznek, mondhatnók élvezeti czikknek, mely nemcsak a gyomorra gyakorol jótékony hatást azáltal, hogy annak savtartalmát növeli, de egész emésztésünket nagyban előmozdítja azáltal, hogy azt a nehezebb ételek feldolgozására előkészíti és fűszeres tartalmánál fogva könnyebbé teszi.

Szabó Géza

Szakácsművészeti iskola Párisban

Mindenki előtt ismeretes, aki Franciaország és annak szellemi műveltsége iránt némileg érdeklődött, hogy mily nagy szerep jutott ottan a szakácsművészetnek, annak a tudomány-csarnoknak, ahová kezdőnek nem, hanem csak annak lehet belépnie, aki alhozz mint teljesen kiképzett ember közeledik. A francia akadémia tagjai halhatatlannak tartják magukat, noha a hálátlan világ abban a perczben felejté el őket, a legújabb koporsójuk fedele lezáródik, míg ennek az iskolának, mondjuk akadémianak tagjai nem ritkán igazi halhatatlanságot szereznek maguknak.

A párisi szakácsművészetek akadémiaja, melyet a francia főváros lakói közül is csak kevesen, az országban pedig még kevesebben ismernek, nem kevésbé fontos intézet az akadémianál, sőt bizonyára vannak olyanok is, kik neki tulajdonítják az elsőbbséget, abból az elvből indulván ki, hogy a szellem ápolásánál a test ápolása és gondozása sokkal fontosabb. Hej! ha Brillat-Savarin ezt megérthette volna!

A párisi konyhaművészeti akadémia: »Academie de cuisine« 1883-ban alapított kiűnő szakférfiak által. Minthogy éppen ez időtájt különböző irányzatok fejlődtek ki a szakácsművészet terén, ez intézetnek első sorban a különböző törekvések egyesítése volt. E szándék eleinte igen nagy és nem várt nehézségekbe ütközött.

Az intézet először egyéb tudományos intézetéhez hasonló szervezettel nyílt meg, tagjainak száma 40 volt. Lassanként azonban egy szabadabb szellem tört magának utat, úgy hogy ma már tagjainak száma nincsen korlátozva, sőt azok közé nők is felvehetők.

Az intézetnek a szakácsművészet összes jelesői tagjai, így Mourier, a Maire-szálloda tulajdonosa. Az intézetnek tiszteletbeli tagjai is vannak. A felvételre igazi és bebizonyult érdemek képesítenek csak; a felvétel előzetesen készített írásbeli és írodalmi színvonalon álló munkálatok alapján történik. Az intézet fennállása óta különböző jeles szakmunkákat pályadíjjal is koronázott. Ily díjjal jutalmaztattak legutóbb Philéas M. »La cuisine retrospective« és Colombié, Hatzfeld-Wildenburg herczeg főszakácsának »La table a travers les ages« című munkái.

E theoretikus tendenciák dacára a szakácsművészeti-akadémia főleg gyakorlati tanulmányokkal foglalkozik. A intézet feladata, az alapszabályaiban kifejtett elvek alapján a szakácsművészet minél ma-

Benutattott a nm. m. kir. belügyminiszteriumnál 16331/1903. sz. a. **Bende Imre** nyitrai püspök ur Ó kegyelmessége, nagymélt. özy. bellusi **Baross Gáborné** urnó s több még igen sok s előkelő személyiségtől eredmény-nyel használt s elismeréssel kitüntetett, úgy több tekintélyes orvos által betegiken kipróbált melegen ajánlott

Dr. SCHÖFFER-féle

ANTIRHEUMATICON

csalhatatlan s egyedül gyógyyszer fejfőrgés (migraine), csusz, oldalszúrások, influenza. Készvény és szivódobogás ellen. Főraktár: **Török József** gyógyszerész Budapestben, Király-utca, valamint az összes gyógyszerárakban. **Reiner L.** és **F.** droguakereskedésében Király-utca 41. sz.

Ára üvegenként
1 frt
vidékre
1 frt 20 kr.

Preis: 1 Flasche
1 fl.,
in die Provinz
1 fl. 20 kr.



Dr. SCHÖFFER's ANTIRHEUMATICON (Gichtgeist)

Präsentirt beim hohen kön. ung. Ministerium des Innern sub Zahl 16331/1903. Von Sr. Excellenz **Emerich Eende** Neutrauer Bischof, von Ihrer Excellenz Frau **Baross de Bellus** und zahlreichen anderen vornehmen Persönlichkeiten, wie auch hervorragende Aerzten mit vorzüglichem Erfolg benützt und wärmstens empfohlen.

Anerkennungsschreiben.

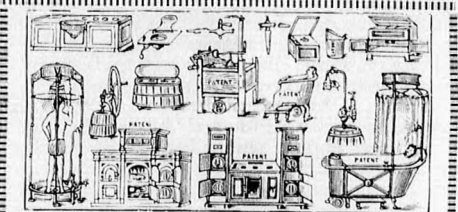
Nach zweimaliger Benützung verschwand der rheumatische Schmerz gänzlich, ich kann es daher nicht unterlassen, meinem Danke Ausdruck zu verleihen, in zweiter Reihe jenes Mittel wärmstens zu empfehlen. Mit Gruss Anton **Peze** m. p., Civil-Commissär im VIII. Bezirk.

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

SZABADALMAT új találmányokra
kieszközöl és értékesít

BERGL SÁNDOR
szabadalmi és mérnöki irodája

Budapest, VI. Erzsébet-körut 38. szám.
Szerkeszti a „Magyar Szabadalmi Közlöny“-t.



BOROSS TESTVÉREK

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

szétrakható jégszekrényeket,

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

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

Arjegyék és költségvetés kívánatra ingyen.

ALBINA

fehérnemű-gőzmosó-vállalat

HEINRICH és FISCHL
X. mázsá-utca 1. sz.

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

ALBINA

Weisswaaren Dampfwascherei
HEINRICH & FISCHL
X. Bez., mázsá-utca No. 1

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

gasabbra emelésében, különösen pedig abban áll, hogy lehetővé tétessék, miszerint e tudomány az általános közjólét érdekében, minél inkább a tudományos közegészség követelményei értelmében gyakoroltassék. A tagok heti összejöveteleik alkalmával főleg a különböző ételek sokféle elnevezéseinek egyöntetűvé tételével foglalkoznak. E czélból már is egy hatalmas lexikont állítottak össze, mely a szakácsművészettel szakszerűen foglalkozóknak már is kiválóan kedvelt tankönyvvé vált. E tankönyvben a különböző étel-neműek nevei a lehetőségig képest egyszerűsítve vannak és többnyire — ha csak lehetett — feltalálók szerint lettek megállapítva. E lexikomból megtudjuk p. o. hogy jardiére, printaniére és macedoine tulajdonképen egy és ugyanazon fogalom jelölésére szolgálnak, t. i. hogy mind a három főzések mozaikot jelent, melyek azonban különböző mártások, brune, consomme vagy blanche által tartatnak össze. A lexikomból hasonló érdekes és hasznos dolgot igen sokat tanulhatunk és ha az igen sok és hasznos kiállítás, melyet az intézet aránylag rövid fennállása óta rendezett, ennek hasznosságáról nem is győznék meg bennünket eléggé, e könyv maga is elég bizonyítékot képezne életrevalósága mellett. Örömmel osztozkodunk tehát részünkről is az intézet tagjainak ama reményében, hogy alkotásuk a gyomorra és az emberi egészségre jótékonyabb hatást fog gyakorolni, mint sok többféle ételszabály. F. Gy.

Wenn zu einem Hochzeit-Diner.

Daß alles sich im Leben reimt,
Was einer jungen Eh' entkemt,
Ist weise und mit Vorbedacht,
Und das Menu in Reim gebracht.
Die Mutter aus dem Meeresbett
Verdickert man mit Champagne und Meert.
Dann folgt Mocturle, die pifant,
Des Magens Buße Kräfte spannt.
Darauf die Wa'ch forelle blan,
So hübsch wie die junge Frau
Santert auf ihres Gatten Hut,
Wie einst in treuer Mutter Mut.
Der vierte Gang als Fleisch-Entrée
Bringt er den Ziemer von dem Reh;
Garuiert mit Pilzen allerhand,
Wie es der Stoch Gobard erfand.
Arabien sandte her zum Rhein
Die Artichofe, fetten, fein,
Mit Langue de boeuf feiert, die mild,
Der langue de femme ihr Ebenbild.
Von Cber-Gemuel an der Saar
Nichts Nebenblut feingörig, Har,
Liebt Du es mehr in rothem Rod
Credenzt man Dir Bordeaux-Medoc.
Als Aufbeistruerle Bunsd romaine
Ist unsern Namen angeben.
Ist halt! Verkündet der Wildfajfan
Und spricht zum jungen Gemann:
»Sieh! wohl, daß ich Dich nicht vergeß!
Am Hochzeitstage, Waidmann Schick!«
In rothem Rad, von fernem Meer
Versagen viele Hummer in Her,
Mit Scheren machen sie und Schwanz'
Der jungen Frau die Neueren;
Bei Weiden — was da leucht und freucht —
Wird Worms Liebfrauen mild gerecht,
Und Brauneberger mild und zart,
Ein süßger Wein von guter Art.
Nicht Nothwein Du, Dir steht zur Wahl
Chateau Margaur, Schloß Rheenthal.
Von schlankem Wuchs, wie eine Fee,
Nolgt Stangenparagel, wiek wie Edmee.
Von Straßburg bringt der Gänse Schar
Ihr bestes Gut, die Leber, dar;
Sant rubend auf dem Kanapee
Ist sie ein Schockfink von Gourmé.
Und weiter bringt uns das Menu
Charlotte russe und die Flamme Marie.
Zud Köpfe, Mede, Herzen heiß,
Nücht man mit panajstrem Eis,
Und inabert Kuchen und Confect,
Worin viel Wäderweisheit steht.
Goldkupferbergs entorkte Geister
Verwahren sich als Stimmungs-Meister.
Die Alten denken geru der Zeit,
In der sie einst gedwännt, gezeit,
Gestärkt sind nur die jungen Leute
Zum Flug in's ird'sche Paradies,
Das Eimer stets den Andern preis
Und — Amor finkt auf neue Weite!

Tanzkränzchen der Ofner Gastwirthe.

Am Dienstag, den 12. Februar vereinigte sich Alles, was in Ofen zu dem Schaufgewerbe in Beziehungen steht, in dem mit Palmen, Lorbeerbäumen, Fahnen und sonstigen Dekorationen festlich dekorierten Saale des »Jafan« zu einem fröhlichen Faschingsfeste. Die Ofner Gastwirthe genießen eben auch den Ruf stotter Festgeber, deren Veranstaltungen stets einen eigenen Chic besitzen.

Die ansehnliche Zahl der tauzenden Paare hätte für einen großen Ball genügt, und trotz des etwas beschränkten Raumes wußten die geschickten Arrangeure Platz zu schaffen, so daß hier wirklich und auch gut getanzt wurde. Alle befanden sich bei den einflussreichsten Klängen der Musikkapelle des 6. Infanterie-Regiments unter Leitung des beliebtesten Regiments-Tambours Erdmann in animierter Stimmung und echt farnevalsnäufiger Fröhlichkeit, und die vielen hübschen Frauen und Fräuleins, welche das Gastwirthe-Kränzchen besuchten, werden nebst der hübschen Tanzordnung — einem im Barockstil gehaltenen Fehde-Embleme mit gemaltem Motiv, bestehend aus zwei gekreuzten Champagnerflaschen in einem Eisfäßler — auch das Andenken einer herrlich verbrachten Faschingsnacht von dem schönen Feste mitgenommen haben.

Um das Arrangement der Tänze haben sich die Herren Stipetics und Vigelbauer sehr verdient gemacht; die Quadrillen, von circa 80 Paaren getanzt, wurden

formgemäß zu Ende geführt, und auch der schöne materielle Erfolg des Festes wird die Veranstalter für ihre Hingebung und Mühe reichlich lohnen.

Das heutige Tanzkränzchen überstrahlte an Glanz alle seine Vorgänger, nur können wir diesmal nicht umhin, die gewiß von Jedermann getheilte Bemerkung zu machen, daß denn doch die Räumlichkeiten des „Folan“ sich für das Ofner Gastwirths-Kränzchen schon als unzureichend erweisen.

Zum Schluß wollen wir noch der lebenswürdigen Frauen und schönen Mädchen, die dem Kränzchen zur hohen Zierde gereichten, Erwähnung thun. Anwesend waren:

die Frauen: Josef Barabás, Franz Hell, Karl Novotny, Josef Zimmermann, Alois Bruckner, Franz Gürsch, Franz Schläuder, Alois Butner, Alexander Graf, Roland Tomela, Anton Byzil, Ferdinand Babel, Simon Bojesics, Cristofb Rabner, Franz Wenzel, Anton Jandler, Thomas Tenigold, Georg Wittmann, Franz Knepp, Alois Wagner, W. Rubanek, Johann Wittreich, Leopold Wiesenberg, Mattmann, Waderlitz, Josef Schulzberger, Josef Wächter, Johann Bogler, Josef Fehner, Michael Widtel, Theodor Fürst, Wilhelm Wagner, Anton Sill, Karl Gallauer, Michael Kerner, Josef Lubner.

Die Fräulein: Mariä Bajer, Juliäsa Kippel, Mariäa Prachtler, Katica Tenigold, Irma Peg, Leopoldine Plappert, Aranka Rabner, Nina Wittmann, Geschwister Petrich, Geschwister Lindmaner, Rosa und Irma Wiesenberg, Anna und Teresi Ternner, Janka Balázs, Adele Pollak, Helene Albrecht, Antonia Keder, Melanie Eppye, Irma und Gisella Schäffer, Theresie Sárközy, Alena Pops, Emilie Gürsch, Antonia Wambrieska, Geschwister Bubás, Rosine und Katharine Mihálik, Ernestine Gatacsel, Anna Madach, Juliäsa Kerner, Miläta Kogler, Irene Szada, Vilma Kroutill, Antonia Weisel.

Was noch bei diesem Gastwirthsfeste zu registriren gewesen, geschähe diesmal: die Herren Bierverfälscher der sämtlichen hiesigen Brauereien haben sich zu dem heutigen Feste eingefunden und sich köstlich dabei unterhalten.

Das Tanzkränzchen endete erst beim Morgengrauen.

23. nr.

— A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata minden hét péntekén napján társas reggelit tart, és pedig: febrúár 22-én Krist Ferencz urnál, IV. kötfő-utca 10. márczius 1-én Hell Ferencz urnál, VII. Erzsébet-körút.

— Az I.—III. kerületi vendéglősök társas-összejöveleteiket hetenkint szerdán, délután 4 óraker tartják, és pedig: febrúár 20-án Bruckner Alajos urnál, II. csalogány-utca 27. febrúár 27-én Jahn Ede urnál, VI. Andrássy-ut.

Ein neues geschmackvoll eingerichtetes Hotel unter der Benennung „Nador-szálloda“ wird am 1. August am vándház-körút 2, in welchem Gebäude früher das Steueramt für die Innere Stadt ihren Sitz hatte, von den Herren Brüdern Armin Holstein und Sigmund Holstein eröffnet. Ebenbürtig, der Donau zugekehrt, kommt ein hübsches Hotel-Kaffeehaus, die anderen Räumlichkeiten werden zu Restaurationszwecken und für eine Hotischwemme adaptirt. Im 1. und 2. Stock werden bei 80 mit Komfort ausgestattete Hotelzimmer, zum größten Theile Cassenzimmer, eingerichtet. Wenn man nun in Betracht zieht, daß in unmittelbarer Nähe dieses neuen Hotels demnächst eine neue Donaubrücke gebaut wird und die große projectirte Markthalle auch nicht mehr lange auf sich wird warten lassen, kann man dem Unternehmen der Herren Brüder Holstein schon im vorhinein ein günstiges Prognostikon stellen. Beide Herren sind Kaffeelieferer und fungiren seit einer langen Reihe von Jahren mit Verstand und Geschick als Ausschuß-Mitglieder in dieser Genossenschaft.

Herr Georg Mits, Hotelier in Temesvár, ein Bruder unseres verehrten Hotelierfiktors Josef Mits, ist am 11. Februar im Rothen-Kreuz-Spitale im Alter von 34 Jahren nach langem Leiden verchieden. Die irdische Hülle des Verstorbenen wurde nach dem Leichenhaufe des Kerepser Friedhofes gebracht, von wo aus am 13. Februar das Leichenbegängniß, zu welchem sich die Herren Hoteliers Gundel János, Wardenal Josef, Glück Frigyes, Stadler Karoly, Kammer Ernő und sehr viele hervorragende Gastwirths eingefunden hatten, stattfand. Die Leiche wurde in der Mits'schen Familiengruft beigesetzt.

Todesfall. Gastwirth Friedrich Zanzer ist am 5. Februar nach längerem Leiden im 49. Jahre seines Lebens und nach einer 26jährigen höchst glücklichen Ehe mit Tod abgegangen. Im Trauerhause in der Pratergasse versammelten sich am 7. Februar viele Freunde und Kollegen, um dem Verstorbenen, der 3 Kinder und eine tieftrauernde Witwe hinterläßt, die letzten Ehren zu erweisen. Die irdische Hülle des Verchiedenen wurde auf dem neuen Zentralfriedhofe zur ewigen Ruhe befristet.

Der Hausball im Grand Hotel Hungaria, findet nicht, wie ursprünglich beschloffen worden war, am 6. März, sondern erst am 16. März statt. Den Freun-

den dieser köstlichen Unterhaltung zur gütigen Verstandigung.

„Wiener Würfel.“ Einstens waren die importirten Wiener Würfel bei Mandem so zu sagen ein Leckerbissen, heute aber ist dies anders geworden — heute heißt es: warum in die Ferne schweifen, liegt das Gute doch so nah. Und mit Recht. Herr Freisz Karoly unterhält in seinem eigenen Hause in der Remet-utca 21, eine vorzüglich eingerichtete Würfel-Fabrik, in welcher mittelst der neuesten Maschinen die schmackhaftesten Budapest-er Würfel erzeugt werden. Herr Freisz ist ein alter, bewährter Geschäftsmann in diesem Fache; wir wagen nicht nur die offene Behauptung, daß die Würfel aus der Freisz'schen Fabrik die allerbesten sind, sondern auch, daß wir aus dem Munde sehr vieler Gastwirths diese Anerkennung unzählige Male bestätigen hörten. Wir stehen niemals an, das Gute zu loben: die Fabrikate des Herrn Freisz nehmen geradezu den ersten Rang ein und handelt jeder Gastwirth in seinem eigenen Interesse, wenn er seinen Würfelbedarf nur bei Freisz deckt. Bestellungen können jederzeit per Telefon gemacht werden.

Die Brüner Bierbrauerei Aktien-Gesellschaft wird in Komorn eine Aktiengesellschaft für Bierbrauerei und Malzfabrikation, mit einem Aktienkapital von 250,000 Gulden ins Leben rufen.

Veränderungen in der Brauerei. Die Malzdarren werden bereits in vielen Brauereien zum Pasteurisiren des Bieres verwendet und die trockene Wärme hat sich zu diesem Zwecke besser bewährt als Wasser. Die Flaschen werden mit dem Korkhalter versehen und eine neben der anderen auf die Herde gestellt, worauf man die Darre vollständig abbläst und langsam man, und zwar so, daß die Temperatur binnen sechs Stunden auf 45° R. (= 56,25° C.) steigt, sodann läßt man die Darre allmählich auskühlen. Den nächsten Tag können die vollkommen ausgefüllten Flaschen in den Vorkeller geräumt werden. Hier sei noch hinzugefügt, daß die Temperatur von 45° R. (= 56,20° C.) sehr wohl bis 60° R. (= 75° C.) erhöht werden könnte, um den Effect des Pasteurisirens um so sicherer zu erreichen. Zu dem gleichen Zwecke empfiehlt es sich, daselbe Bierquantum (in Flaschen) auf drei hintereinander folgenden Tagen allmählich der Pasteurisirungs-Temperatur auszuweichen und darnach wieder allmählich, das systemat schneller herabzuführen, wobei allerdings das Bier etwas dunkler, aber bei weitem haltbarer wird. Vielfach ist noch die Ansicht verbreitet, daß man nicht Flaschen mit Patentverchlüssen pasteurisiren könne, weil der Gummi bei höherer Temperatur weich werde. Das ist ein großer Irrthum, denn man kann Flaschen mit Patentverchlüssen durch Dampf bis zu einer Temperatur von 102° R. erwärmen, ohne daß der Gummi der Patentverchlüsse weich wird. Damit der Gummi nicht an der heißen Flasche haften bleibt, braucht man nur unter den Gummi eine kleine Stoffscheibe zu legen, welche an der Flasche nicht kleben bleibt.

Conserviren von rohem Fleisch. Ein patentirtes Verfahren von Calbrein in Innsbruck unterscheidet sich von allen dem gleichen Zwecke dienenden dadurch, daß Chemikalien gar nicht zur Anwendung kommen, und daß, wenn die erforderliche Einrichtung einmal getroffen ist, die Behandlung des Fleisches eine außerordentlich einfache ist. Ein Behälter, dessen abnehmbare Deckel mit Haken zum Aufhängen der Fleischstücke versehen ist, wird luftleer gepumpt. Abdampf läßt man in denselben aus einem Keßel siedendes Fett treten, welches die Eiweißsubstanzen des Fleisches auf der Oberfläche zum Erstaren bringt und das Fleisch mit einem luftdichten Ueberzug umgibt. Nachdem das Fett dickflüssig geworden ist, öffnet man den Deckel, zieht das Fleisch heraus und bewahrt es in sterilisirten Kindsbläsen auf. Da das Fleisch bei dieser Behandlung im Innern noch keimfrei ist, so können Käufnisse an dasselbe nicht gelangen, so daß die Aufbewahrung im rohen Zustande lange Zeit andauern darf.

Die Gastwirths-Zinnung in Augsburg wurde, wie wir der „Bayerischen Gastwirths-Zeitung“ entnehmen, amtlich verständigt, daß alle Wirthschaften, in denen verschiedene sozialdemokratische Blätter aufliegen oder kolportirt werden, Militärverbot zu gewärtigen haben. Dieser Zwang, der den Augsburger Collegen durch eine solche summarische Drohung auferlegt wird, übersteigt alles bisher Dagewesene. — Die Gasthäuser, Cafés etc. stehen für jeden Gast, welcher politischen Richtung er angehört, offen; die Gäste wollen in ihrem Stammlokale nicht allein die Blätter ihrer Partei, sondern auch die der anderen Parteien zu lesen bekommen: es liest dieselben der Offizier, der Beamte, der Bürger, der Arbeiter, von denen die große Mehrzahl nicht in der Lage ist, sich die Zeitungen der verschiedenen Parteirichtungen selbst zu halten, welche aber dennoch, um sich ein Urtheil bilden zu können, auch die Ansichten Anderer vernehmen wollen. Auf diese Androhung der Militärbehörde hin ist der Wirth zwischen zwei Stühle gesetzt: entweder er vertreibt sich die Civilunthätigkeit oder das Militär! jetzt in einer Zeit, wo er das Wegbleiben jedes einzelnen Gastes hart empfindet! Am Ende kommt es der Militärbehörde gar noch in den Sinn, heute die Blätter dieser, morgen jener Partei auf ihren Tücher zu legen, weil sie dieselben nach ihrer militärischen Auffassung für staatsgefährlich hält; welchen Schaden aber durch obiges Vorgehen den Wirths zugesügt wird, das kümmert dieselbe, wie es scheint, nicht im geringsten, denn was gilt denn so ein Zivilist!

Ein Bayer als amerikanischer Brauerkönig. Der Lebenslauf des kürzlich verstorbenen Brauerkönigs Valentin Blas von Milwaukee zeigt, wie einträglich das Braugewerbe in Amerika sein kann. Blas, zu Wiltberg in Bayern geboren, begann 1853 eine kleine Brauerei in Milwaukee. Als Anfangskapital hatte er 2500 M.

Allmählich debute sich sein Geschäft so aus, daß vor drei Jahren eine englische Gesellschaft seine Brauerei für etwa 10.000,000 Mark erwarb. Das hinterlassene Vermögen des ehemaligen Brauerburschen wird auf 60.000,000 Mark geschätzt.

Professor a konyhában. Drüssens úr Párisban azt a feladatot tűzte maga elé, hogy a párisi asszonyokat megtanítsa főzni, úgy hogy köpések legyenek a konyhát dirigálni és a szakácsnét ellenőrizni. E czélból ingyenes előadásokat tart s előadásait praktikus mutatóanyagokkal kíséri, mivel ő maga is kitünően tud főzni s érti a konyhaművészet minden csinját-binját. De nemcsak a jól főzésre oktatja az asszonyokat, hanem arra is, hogyan lehet olcsón főzni. Kimutatja, hogy a háztartás oktanai vezetése minden családnál legalább száz frankkal emeli évenként a költségeket. Ha Franciaországra tíz millió családot veszünk, úgy ez éppen egy milliárd frank pazarlás évenként. Drüssens úr hallgatóit minden csütörtökön a vásáreszernakba vezeti s megtanítsa őket arra, hogyan kell olcsón és praktikusban beviszolni. Megmegáll egy kosár holmi előtt és hirdeti: »Hölgyeim, nézzék meg ezt a ponytot, de ne vegyék meg, nem friss; régóta tartogatják jégben. Eről a foltrol ismerhetnek rá a szemei alatt.« Természetes, hogy a leplezett kofák sokszor erős gorombaságokkal traktálják a professor urat. — Megjegyzendő, hogy a tanár ur frakkban, fehér nyakkendővel tartja mutatóanyagos előadásait s a sokféle fozés végén ép olyan korrekt és tisztá, mint az olején.

Großartige Küchen-Einrichtung. Die Küche des neuen deutschen Reichstagsgebäudes in Berlin ist jetzt das Ziel der Saubereinrichtungen. Man kann in ihr ein Festmaß für 1000 Teilnehmer herrichten. Die Wände sind mit weißen Kacheln belegt, die Kochapparate von schwarzem und grauer Emaille. Der große Gasofen hat 5 1/2 Meter lang und 1 1/2 Meter breit, der Wasserfessel faßt 100 Liter. 14 Töpfe und Pfannen können auf dem Herd gleichzeitig in Thätigkeit gesetzt werden. Unter der Herdplatte liegen zwei durchgehende Bratöfen und mehrere Wärmeschränke. Jede Ringöffnung hat ihre besondere Zündflamme. Der Waschspieß-Apparat, 2 1/2 Meter hoch und breit, durch eine verminderte Roll-Zalousie verstellbar, wird von zwei selbstthätigen Drehwerken getrieben. An ihn reiht sich ein riesiger Wärmekranz, sowie vier Grill-, Brat- und Backöfen mit Ober- und Unterfeuerung. An den Hauptherd schließen sich kleinere Herde an, einer mit zwei Bouillontesseln, die 320 Liter fassen. Die Spüleinrichtung ist mit Majolica-Fließen ausgelegt, der Eiskühler ist 5 Meter lang und 2 1/2 Meter hoch.

Das erste Gasthaus in Kamerun. In nächster Zeit wird der Kaufmann Hoffmann, der sich vor Kurzem mit der durch ihr heldenmüthiges Verhalten im Kameruner Aufstand bekannnten Schwester Margarethe Lewe verheiratet hat, mit seiner jungen Frau nach Kamerun zurückgehen, um dort das erste Gasthaus zu begründen. Für die im Tropenklima so wichtige Ernährung der Beamten und anständigen Kaufleute ist das Unternehmen von nicht geringer Bedeutung. Bisher waren die Europäer in Kamerun auf Konserven und Hünerfleisch angewiesen. Ochsenfleisch ist nur selten zu haben, da die Thiere wild im Busch herumlaufen und von den Eingeborenen, die keine Kugelbilden schießen dürfen, nur schwer erlegt werden können. Auch an Wildpret ist in Kamerun Mangel; die Antilopen sind selten und im hohen Gras schwer zu schließen. Es bleibt nur die Wildtaube und der schone graue Papagei, letzterer allerdings in Suppen oder Pastete delikat. Voraussetzlich wird das neue Gasthaus mit einer kleinen Gemüsegärtnerei, sowie mit Stallungen für Schlachtvieh, das die Dampfer regelmäßig vom Süden mitbringen könnten, verbunden werden.

Gesetzte Trinker. Der vielberühmte Cobanus Hessus war eine so durstige Seele, daß er sich selbst auf dem Rathgeber nicht von seinem Krüge zu trennen vermochte, und wenn er einen römischen oder griechischen Dichter erklärte, bei jedem besonders schönen Verse, zum großen Gaudium seiner Zuhörer, lächelnd nach der Kanne griff und auf des trefflichen Dichters Gesundheit trank. Sein Biograph setzt hinzu, daß er viel vertragen konnte und trotz sehr fleißigen Bedehns nie genöthigt gewesen ist, zu dem Anstufsmittel des großen Pontanus zu greifen. Dieser nämlich war ein gleich leidenschaftlicher Trinker, konnte aber weniger vertragen als Cobanus und sah sich daher nicht selten in der Lage, seine Vorlesungen abzugeben. Dies that er so, daß er an die Thüre des Auditoriums ein neunfaches P. schreiben ließ. Dies bedeutete (nach seiner eigenen, den Zuhörern feierlich gegebenen Erklärung) Folgendes: »Petrus, Pontanus, Poeseos, Professor, Publicus, Propter, Pocula, Pohibetur, Praelegantos, (zu deutsch): »Peter Pontanus, öffentlicher Lehrer der Dichtkunst, sieht sich wegen alzu starken Bedehns außer Stande, Vorlesung zu halten.«

Ein neues Gauerkränzchen. In einem Nachener Hotel hatte der Oberkellner bemerkt, daß ein am vorigen Tage abgelegener Gast sich ohne Verichtigung seiner Rechnung aus dem Staube machen wolle. Es gelang ihm, den Ausweiser noch vor der Thüre abzufassen, und da dieser augenblicklich nicht bei Kasse zu sein erklärte, erschien dem Kellner der hübsche neue Patetot des Gastes als hinreichende Bürgschaft, den er denn auch nach einigem Widerstreben des Inhabers als Pfand zurückhielt. Nachher machte der Wirth die unangenehme Entdeckung, daß sein neuer Leberzieher vom Mantelstod im Korridor verschwunden war. Das verdunte Gesicht des Wirthes kann man sich leicht vorstellen, als er darauf die Wahrnehmung machte, daß er sein Eigenthum als Pfandobjekt in Verwahrung genommen hatte.

PINCZÉR SZAKLAP.

A „BUDAPESTI PINCZÉR-EGYLET“ HIVATALOS LAPJA.

A nyugdíjintézet kérdése.

Az egész pinczértestület örömmel konstatálhatja, hogy a nyugdíjintézet ügyében az első lépés megtörtént.

A »Budapesti kávésegedek köre« a szatmári kongresszuson hozott határozat intenczióihoz képest megválasztotta ama 6 tagot, kik a teljes 12 tagú végrehajtó-bizottság egy részét képezik. Most hátra van még a »Budapesti pinczér-egylet«, mely szintén hat taggal határozatképesévé egészíti ki a bizottságot.

Főlétséges hangoztatni annak kívánatos voltát, hogy a budapesti pinczér-egylet ne soká késsék, hanem biztositást nyerve a kávésegedek körétől, melegeben így ekképen a végrehajtó-bizottságot teljesen megalakítva, azt a működésre képesíteni.

Az ügy fontossága, az idő rövidsége, semminemű halasztást nem tűr. Az eddigi semmittevés és közöny, mely éppen az intéző körök részéről nyilvánult aggályt keltő módon, már is bénító befolyással volt az ország vidéki városaiban létező pinczér-egyletek és több helyen alakult pinczér-nyugdíjalapot gyűjtő asztaltársaságokra, valamint az összes magyarországi pinczérekre.

Az egyletek és asztaltársaságok tevékenységét hatástalanná tette a központ téllensége, mivel a tagok egykedvűen vették a dolgot, hivatkozva arra, hogy hiszen hát még hire-hamva sincs a nyugdíjintézetnek, odafönt még egyáltalán nem mozognak, s kérdés, hogy egyáltalán lesz-e belőle valami.

Tessék elhinni, ily nézetek uralkodnak mindenfelé. Már pedig hogy ez mily megsemmisítő hatással lehet ily nagyfontosságú kérdésre, ahhoz nem kell kommentár.

Kézszelgatható példája a fent elmondottaknak az aradi pinczér-nyugdíj-alapot gyűjtő asztaltársaság, mely minden lelkes buzditás dacára sem tudott oly érdeklődéssel viseltetni az ügy iránt, melyet az már természeténél fogva okvellen megkövetel.

Aláírott, mint a nevezett asztaltársaság elnöke, legutóbb is a következő felhívást intéztem az asztaltársaság tagjaihoz:

Felhívás.

»Mélyen tisztelt kartársak! Azt hiszem, főlétséges dolog volna figyelmüket újból felhívni arra, hogy mily fontos és nagy horderejű kérdés reánk nézve a nyugdíjintézet létesítése. Mikor az eszme megpendül, az igaz lelkesedés tisztalángja csapott fel mindnyájunk szívében. Oly lelkesültég volt ez, melynek teremtő erejét elvitatni nem lehet, olyan lelkesültég, mely örökké tartónak, soha el nem enyészőnek látszott. S hol van ma az a nagy lelkesedés?! Hol áll ma, hónapok múltán a nyugdíjintézet ügye? Mit tettünk eddig a nagy eszme érdekében?!

Nem tettünk semmit, a lelkesedés mintha nyomtalanul eltűnt volna, s a tetterő, a munkakedv annyira megcsappant, hogy komolyan veszélyeztetni a nyugdíjintézet nagyfontosságú ügyét.

Azok, akiket az általános országos bizalom az ügy élére emelt, akik hivatva volnának a létképző tevékenységet nemcsak ébren fenntartani, de fokozni, akiknek például kellene szolgálnok a vállaltvet küzdelem megkezdése és folytatásában — azok nem tesznek semmit.

Es — fájdalom — az ügy élére állított egyének közönye lankasztó hatással van az egész országra s ez a lankasztó hatás megérződik nálunk, a mi körünkben is. Vannak egyesek, kik elhílegülve a nemes eszme iránt, vagy pedig nem értve meg annak magasatos, fenséges intenczióját, buzgó agítással fejekeznek ápolni a támadt közönyt, akik a nyugdíjintézet létesítése kiszámíthatatlan hordereje iránt érzékkel bírós és azért hevülni tudó tagokat a közöny ösvényére terelni akarják.

Hová fog ez vezetni? Ezért vették fel a küzdelmet? az aradi pinczértestület a nemes eszmék iránti fogékonysága csak oly gyenge alapon áll, hogy azt a hivatlanok első rosszakaratu kísérlete elsöpörni képes!

7. Kartársak! Elszomorító jelenség az, a melylyel szemben állunk. A visszafejlődésnek első és kétségbevonhatatlan jele ez. Ahelyett hogy előre törnének a civilizáció rohamosan haladó korszakában, visszamaradunk, de nemesak visszamaradunk, hanem homlokegyenest ellenkező irányba tereljük a testületi szellemet, a pinczértestület jövőjét.

A helyzet válságos s lit a legfőbb ideje annak, hogy tegyünk valamit. Ki kell lépniünk abból a merev tartózkodásból, mely eddig bénítólag hatott az ügy menetére. A nagy erőlylyel, általános lelkesedéssel felkarolt nagy eszmét vesztély, a megsemmisítés veszélye fenyegeti, ha nem akad, ki felragadvá a porba hullt zászlót, azt fennen lobogtatva tüzi ki, hogy odasereglenek mindazok kik szívükön viselik a pinczérkar jövőjét, nyugalmát.

Mutassuk meg, mint már annyiszor, hogy a nehéz pillanatok alatt nem veszítjük el bátorságunkat, hogy csüggedés helyett a válságos napok megkésztéreznek a nemes

eszmékét való lelkesedésünket, s ha kell, akarunk és tudunk tenni.

A mai összejövetel a teendők megbeszélése czéljából szükséges. Döntő határozatot kell hoznunk végre a türehtelen közönyösség megtörésére.

Ezért e fontos ülésre a tagok minél tömegesebb megjelenése óhajtandó, s felkérem a kartársakat, hogy a mondott időben lehetőleg teljes számban megjelenjen sziveskedjenek.

Es ezen buzditó felhívásra tessék elképzelni hányan jelentek meg a tagok közül? Kevesen. Ez elég fényesen dokumentálja a helyzetet, s bizony kevés vigasztalót nyújt a nyugdíjintézet sorsát illetőleg.

Legfőbb ideje tehát, hogy az intéző körök hivatásuk magaslatára emelkedve végre megkezdjék az előmunkálatokat, hogy aztan az egész vonalon meginduljon a nagy mű felépítésére irányuló tevékenység.

Az első teendők között — szerény nézetem szerint — programmba volna veendő az alaptökére való gyűjtés mikénti eszközlése. Egy módozatra volna szükség, mely ezt a kérdést a helyes megoldás felé vezetné.

Mert a gyűjtés mostani módja semmiképen sem felel meg, mivel a kávéházak és vendéglőkben kiállított perselyek ellen maguk a princípálisok tiltakoznak személyzetüknek túlságos anyagi igénybevétele szempontjából.

Az a néhány asztaltársaság, mely a gyűjtés szempontjából alakult, jólhet megteszi a magáét, de hát a legjobb akarat mellett is mit képes ez az egy-két asztaltársaság produkálni?

Mily módon folytassuk tehát a gyűjtést úgy, hogy annak fogantatja, szemmelátható eredménye legyen?

Erre nézve én a legajánlatosabbnak tartanám, ha a magyarországi összes pinczér-egyletek felhivatnának azon kartársak pontos és megbízható kimutatására, akik a létesítendő nyugdíjintézetnek tagjai óhajtanak lenni. Ezekre azután egy bizonyos havi vagy heti, esetleg bármiképen formulázandó hozzájárulási összeg vetetnének ki, természetesen az alaptöke gyarapítása czimén.

Ez a mód, azt hiszem, nem ütköznék nehézségekbe s a legmegfelelőbb volna a czél érdekében.

Különbön meg vagyok győződve ép úgy, mint mindnyájan, hogy a nyugdíjintézet ügye jó kezekbe lett letéve, s az annak élére állított férfiak kétségtelenül be fogják tudni bizonyítani, hogy arra a kintülető, ritka megtisztelő bizalomra, mely személyök és tehetségeik iránt a szatmári kongresszuson nyilvánult, teljesen érdemesek s azt lankadatlan tevékenységgel igyekeznek meghalálni.

A legjobb eseményektől áthatva a magasatos ügy iránt, kívánom tehát, hogy Isten áldása lebegjen kibontott zászlónk felett!

A r a d, 1895. februárhó. **Goldberger Bertalan.**

Jegyben.

Csevegés. Irta: **Völögyey.**

A pinczerek komoly és aktuális kérdéseivel akarok foglalkozni napról-napra, noha mostani speciális bizottsággal szemben mindfajta cserben hagy az a kis akaratörő, mely tintafogyasztási tevékenységemben úgy szeret megnyilatkozni.

A haszontalan papírfogyasztás már-már saját akaratombeli gondnokság-kérésre készített és mint legkevésbé kompromittáló személyt, menyasszonyomat akartam azzal a fontos hivattalal felruházni, hogy irodai pazarlásaim elé hatathos akadályokat gördítsen és ebbeli passzióimat szűk határok közé szorítsa. Jobban megmondolva azonban a dolgokat, tisztán láttam, hogy őt mint ebbeli pazarlásaim tulajdonképeni okozóját, sajnálatlaltal számításom kívül kell hagynom.

Irti természetesen mindig akarok és mert szabad óráimat a menyasszonyom körében akarom töltetni, nem volt jobb választásom, mint irodámat (egy flaskó tinta, 2½ iv papiros és egy sorvezető, — a tollat tőle kölcsönözöm) ő nála felütni. Rendesen sikerül a sorvezetőt az iv alá helyezni és a címzett irandó nagy művemnek leírni, sőt vannak oly szerencsés napjaim is, melyeken már a második sornal tartok, mikor egy mosolygó arccoska bujik hatam mögüll közém és a lap közé, — — mire aztán vége a felhasználandó gondolatoknak.

Akartam már irta a nyugdíj-kérdéshez, hozzákezdtem a szakiskola rohamos létesítése feléti, saját külön elismerésem magaslatló czikkiben megírásához; bele akartam kötni az ismeretlen kiállítási vendégülösök jóízű, gondtalan álmukba, feltevé őket, hogy későn találnak ébredni. A pinczér-egylet t. választmányával in consummatum szándékoztam hajba kapni az ég tudja már miért.

Es ime mind e rebellis törekvéseket meghiusította az a bodros fejű kis német leány, aki annyira belelepta magát az én saját énembe, hogy örömmel vagyok kénytelen magamat arra a lépésre rászanni, ami bizony gondot ad az emberfiának.

Persze előllnak most a rágalmozim, hogy szerelmes vagyok, azért teszem a mit teszek; de én azt mondom nekik, hogy bizony én csak spekulációból indulok ki, imigyen bölesekdedvén: Ha a feleségem főz, fel, hogy kozmás lesz a tej, elföl a leves, vagy (ha lesz) megég a hus; tehát nem meri otthagyni a tűzhelyet, ergo nekem békét hagy, miáltal én időt nyerek komoly dolgokkal foglalkozni. Sőt majd nem kéri számon, mint ha neha most elalszom, és egy órával később érkezem az irodába mert akkor már az irodában lakom.

De bocsánat, már túlmentem a szendékolt határokon, hiszen komoly napirenden lévő tárgyakat akartam bolygatni, még pedig elsős orban a szakiskola küszöbön (szószeros értelemben) álló létesítéséről.

A szakiskola húzódo ügye nem kis aggó —

Aber Berta edesem, lass mich schrei . . . A mit most mondok, ezt már nem irom, mert az én édes mokusom hatalmába kaparitotta a tollat és így szól: Na Du willst immer schreiben, für mich hast Du nie kein Zeit. Daht Feder hab ich jekauft, deht jib ik nischt. A két édes szem előttem ragyog, a piros kis száj reám mosolyog, míg a bodros haj papirt takarja el előlem, majd egy édes csók és vége a komolyságnak. Két gyermek játszik egymással boldogan. De igérem, holnap elbukok valahová, a hol addig irok, míg ez a kis barna fejecske fel nem fedi rejteketem, egy újból összezavarja gondolataimat az ő édes csókjaival. Az ő engedelmével irhatok még, kedves olvasóim, úgy az ő, valamint az én részemről a viszonttalálkozásig egy szívünkbeli jövő: Isten hozzat!!!

Országos mozgalom a pinczér-nyugdíj ügyében.

Szabadkáról írják nekünk: A múlt év szeptember havában Szatmáron tartott »pinczér-kongresszus« határozata értelmében — mint olvasóink előtt is ismeretes — az egész országban egy üdvös mozgalom indult meg. E mozgalom ügyében f. hó 4-én, hétfőn éjjel 12 órakor, a Vass Ádám sörsmokában népies értekezlet tartott. Szegedről jelen voltak: Juránovics Ferenc az »Európa« szálloda tulajdonosa s a szegedi »pinczér-egyesület« nagyrédemű elnöke, Salamon kávécs, Ketter vendéglős, Sugár kávécs, Lipsey Lajos az »Értesítő« szakkölöny szerkesztője, Tóth Endre, Garab József főpinczerek és Pászthy Adolf egyesületi titkár. Bajáról: Böhm János és Weisz Károly főpinczerek. Zomborból: Mangliar Endre, Apatinból: Saphir Márton, Indiáról: Kristóff István. Továbbá az értekezleten Fürst I. János »pinczér-egyesület« al-elnök vezetése alatt az egész szabadkai pinczérkar részt vett. Az értekezleten a hatóságot Janniczky János első alkaptány képviselte. — Fürst I. János elnök az ülést — a szép számban jelen volt vendégek üdvözlése mellett — pont 12 órakor megnyitván, előadta, hogy a mai értekezlet tárgyát az országos pinczér-egyesület nyugdíj alapjának a létesítése képezi. E tárgyhoz először is Tóth Endre (Szegedről) szólott és indítványt tett arra nézve, hogy a humanus nyugdíjalap létesítése érdekében Szabadka és Szeged együttesen indítsák meg az országos mozgalmat, Tóth Kálmán (Szabadkáról) szépen fejtegetett beszédében azon indítványt tette, hogy az értekezlet mondja ki, miszerint az országos pinczér-egyesület nyugdíj-alapjának létesítése érdekében a »Budapesti kávéházi segélyező-egyesülethez« átiratot intéz, melyben felhívja a tiszt. egyesületeket arra nézve, hogy nyilatkozzanak: mit szándékoznak az országos nyugdíj-alap létesítése tárgyában tenni? az azon esetben, ha kedvező válasz az átiratra nem érkezik, egyuttal határozatilag mondja ki, hogy Szabadka és Szeged a nyugdíj létesítése ügyében együttesen fogja az országos mozgalmat megindítani. Az indítványhoz hozzászólltak: Fürst I. János elnök, Aházt Ferenc, München Dezső, Flodorovits J., Sauer István, Pászthy Adolf, Saphir Márton, Böhm János egyesületi tagok és Lipsey Lajos az »Értesítő« szerkesztője.

Tóth Kálmán indítványa egyhangulag elfogadtott. Végül dicsérettel meg kell jegyeznünk, hogy a vitaközös egészen parlamentáris formában folyt le. Bizony sok testület és egyesület példát vehetett volna, hogyan kell komoly ügyek felett vitaközni. — Az értekezlet befejezte után tambura-zeneszó mellett vacsora következett, melyen számos felkészöntések mondtak.

A „Budapesti Kávésegedék Köre“ folyó évi március hó 1-én, a Ferencziek bazárában levő helyiségében zártkörű jelmez-estélyt rendez. Kezdeté 9 órakor. A zenét egy közkedveltségnek örvendő cigányzenekar szolgáltatja. Belépti-díj személyenkint 50 kr. Jelmezt öhajító közönség kéri, Miskay Lajos vigalmi-bizottsági elnökhöz (Wagner-kávéház) fordulni.

Az aradi pinczerek a nyugdíjintézeti alaptöke gyarapítása céljából március hó 6-án zártkörű táncvizalmat rendeznek, a mely az előlekekből itélve igen sikeresnek ígérkezik. A bál elnöke Kovács István, alelnöke Mayer Károly, főrendezője Goldberger Bertalan, a nyugdíj-alapot gyűjtő asztaltársaság elnöke, pénztárnoka Szabó István, ellenőr Jordan Ferencz, jegyző Gottfried József, Huzó István p. e. elnök a rendezőség között foglal szintén helyet. A táncvizalom tiszta jövedelme felerészben az országos pinczér-nyugdíjalap javára, felerészben pedig az egyet. segélyalapja javára fordítatik. A rendezőség minden telhetőt elkövet, hogy a mulató közönség minél jobban érezze magát s e tekintetből Fehér Poldi világhírű szegedi bandáját akarja ez alkalomra szerződtetni, s e célból már e napokban a rendezőség egy tagja Szegedre utazik.

Vendéglő-bérbeadás.

Iparengedéllyel bíró vendéglőhelyiség és kávéház a „Hungária“-hoz czimezve tíz vendégszobával, négy teremmel és megfelelő mellékhelyiségekkel Nagyváradon, a Kert-utczában egy vagy több évre bérbe kiadó.

Értekezhetni lehet a háztulajdonos özv. Imre Jánosnéval, Nagyváradon, Kert-utca 115. szám alatt.

Behördlich bewilligter

Ausverkauf.

Wegen gänzlicher Auflassung meines Geschäftes verkaufe ich meine

Juvelen-, Gold-, Silberwaaren und Uhren

zum Selbstkostenpreis aus.

ELLINGER ALBERT,
fürdő-utca 1.

Auf jedem Stücke ist der fixe Preis ersichtlich.

Univ. med. Dr. ACZÉL

fog- és szájbetegeknek rendel naponta:
10—12-ig és 2—4-ig.
Szegénysorsuaknak 12—2-ig.

Műfogak és fogsorok
arany-, czelloid- és kaucsuk-foglalásban.

Budapest,
Erzsébet-körut 7. sz. I. emelet 10.

Meghívó

a „Hungária nagyszálloda“

személyzeti segélyző-alap javára

1895. márczius 16, a szálloda összes földszinti termeiben tartandó

Mázi-Bálra.

Belépti jegyek a meghívó előmutatása mellett a bál-bizottság tagjainál és a Hungária nagy-szálloda hivatalában válthatók.

Belépti jegyek ára Büffettel (hideg étkek és édességekkel) együtt: személyjegy 3 frt; családijegy (2 személy) 5 frt; 3 személy 7 frt.

KEZDETE 11 ÓRAKOR.

Sürgöny-czim: **Gottschlig Budapest.**

Telefon: **57—86. szám.**

GOTTSCHLIG ÁGOSTON

tea-, rum- és cognac-szállító és nagykereskedő

Alex. Matignon & Co. Cognac és E. Rémy Martin & Co Rouillac-Cognac cognacgyáraiknak

kizárólagos magyarországi főraktárosa.

BUDAPEST

Központi iroda és megrendelési hely: IV. váci-utca 4. szám.

Kiviteli pinczék: X. Kőbánya, fűzér-utca 9. szám.

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

Eredeti francia cognacoc Alex. Matignon & Co Cognac, E. Rémy Martin & Co Rouillac-Cognac és C. Duvergey-Taboureaux Mersault cégtől. — Magyar cognac. — Flandorffer Ig. Sopron eredeti borainak és Bartholovich Ant. fia Eszék kiváló szilvriumjainak

kizárólagos főraktára.

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

Eladás hordókban és palaczkokban, valamint tea eredeti ládáiban, kimérve vagy dobozokban.

IV. váci-utca 6. szám

VI. Andrassy-út 23. szám

»A Mandarinhoz«
a városház-tér mellett.

Fiókraktárak:

»Hong Cong városához«
a királyi opera átellenében.

A t. kávé és vendéglős uraknak a legjutányosabb nagybani árak.

CSÁKY ÁRMIN Budapest,

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

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

Ajánl konyhahákát minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2, 250
Kabátok plique-velezből frt 2, 250, 3.
Kabátok csinval- v. satinból frt 1.25, 1.50
2, 2.50.

Szakács-nadrágok (pantolon), pamut-kamm-garnból, kék, fehér csíkos, 2.50—3 frtg
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 fehéremű özégemnek külön specialitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhába általam szállítottatik.

Részletes árjegyzékek fehéremű és férfruhákából kivanatra ingyen küldetnek.

Szenes Ede Budapest,

Dorottya-u. 5.

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

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

Csemege- és ételmi-czikkék, pragai sódar, szalámi a legjobb minőségben, előnyös árak mellett.

Diszitési-, mázoló- és fényező-intézet.

Pirchner Károly utóda

BUDAPEST,

Szövetség-utca 9. szám.

Elvállalja kávéházak, vendéglők, táncstermek, színházak stb.

diszitési munkáit a legizlésebb kivitelben.

Speczialista sérvkötőkben.

Keleti J. cs. és kir. osztrák-magyar sérvkötője és belga kir. szabadalmazott

a leghíresebb orvosi autoritások által a legjobbnak van elismerve, nem csuszik, nem gyakorol kellemetlen nyomást és rendkívül célszerű.

Ujdonság!

Keleti-féle gummi sérvkötő

szabadalm. 1894. márczius hóban. Kitüntetett Brüsszelben 1893. arany érem- és díszokmányal. A pelóiták teljesen a sérvhez idomíthatók, szarvasbőr védővel és biztonsági övvel. Árak: egyoldalu 6 frt, kétoldalu 12 frt. Suspensorium, haskötő, (elasztikus) gummi görcsérharisnya, háttartó orthopédiai műleges fűző, műleges lábak és kezek

Gummi! Egyedüli képviselete Osztr.-Magyarországon a párisi F. BERGUERAND FÉLÉ

leghíresebb gyárosnak. Jótállás mellett valódi párisi gummi- és hállyog 2—6 frtg. Bouts americains 2—5 frtg. Eredeti Passium oculisium Mensinca laur szarut 1.80—5 frtg. Mintagyűtemény uraknak 3—8 frtg.

Megrendeléseket diszertén és gyorsan eszközöl

KELETI J. orvos-sebészl műszerész és cs. és kir. osztrák és magyar szabadalmazott sérvkötők gyárosa

Budapest, IV. Koronaherczeg-utca 17 (Szerviták palotaja).

Képes árjegyzék ingyen és bérmentve.

