

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

A Budapesti Kávés-Ipartársulat

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.</p> <p>ELŐFIZETESI ÁRAK:</p> <p>Egész évre frt 6 — Negyed évre frt 1.50 Félévre frt 3 — Külföldre negyedévenként frt 2.—</p> <p>Erődjent am 1. und 15. jedes Monats.</p> <p>Pränumerations-Preis</p> <p>50 Jahrgänge fl. 6 — Vierteljährlich fl. 1.50 30 Jahrgänge fl. 3 — Für das Ausland Vierteljährlich fl. 2.—</p>		<p>SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám.</p> <p>Bélyegtelen levelek nem fogadtatnak el. — Beszélgetés nem szándékolt.</p> <p>Redaktion und Administration:</p> <p>Budapest, IV., Székház, Egyetem-tér III. 6.</p> <p>Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JOZSEF.</p>	<p>Az ipartársulati iroda és a kávésegédek betegsegélyező-pénztárának irodája</p> <p>IV. ker., Zöldfa-utca 14. szám alatt van.</p> <p>Hirdetések és előfizetések elfogadtatnak a kiadóhivatalban</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6, II. emelet.</p>
--	--	--	---

Helyiség-változtatás.

A „Budapesti kávé-ipartársulat” és a „Budapesti kávésegédek betegsegélyező-pénztára” hivatalos helyiségeiket folyó évi november hó 1-jén

IV. kerület, zöldfa-utca 14. számú

házba helyezték át.

Reflexió.

A vendéglősök érdekes ipartársulata a múlt hó 22-ikén egy jelentőségteljes és országgra-szóoló ünnepet ült.

Örömtelt szívvel, sőt mondhatom valódi lelkesedéssel olvastam mindig azon cikkeket, melyek a pinczérszakiskola létesítése ügyében megjelentek, de örömem még jobban fokozódott, midőn a »Vendéglős« ünnepi számában olvastam, hogy a szakiskola nagy tárgya szorgalommal és igazi férfias kitartással végre megnyitott; ekkor lelkemben magasra lobbant a lelkesedés lángja, mert láttam, hogy mire képes és mit tud alkotni egy ereje öntudatában levő ipartársulat.

S ma, hogy az ünnepek mozgalmas napjai elmúltak, mindenki nyugodtan tér mindennapi munkájára; én, miután jelenleg egy pinczérek anyagi helyzetén, jobban mondva keresetképtelenség idejére egy létesítendő nyugdíj-intézmény létesítésén működök egy ezen célra kiküldött bizottsággal, örömmel és megelégedéssel mérlegetem az új alkotás messzeható fontosságát és annak jövőbeli áldásos sikereit. De sehogysem tudok szabadulni reám nézve egy kellemetlen tudat zsilbasztó nyomása alól, mely az ünnepély napján elfogott, de azután is mint valami zavaró ürömcsoport vegyült örömembe azon okból, mivel a szakiskola ünnepélyes megnyitásától távol kellett maradnom.

A mily jól esett olvasnom, hogy ezen az ipartársulatok életében oly ritkán előforduló alkalomnál, az új intézmény körül a vendéglős-ipartársulat legjobbjai hatalmas phalanxként sorakoztak a szakiskola létesítése körül, amely örömem telik abban, hogy állam és főváros szinte versenyezve siettek annak támogatására, ép oly, sőt merem állítani még nagyobb fájdalommal érintett, hogy ipartársulatunk és annak a pinczéség jóléte iránt érdeklődő tagjai az ünnepélyen részt nem vehettek.

Ez az a ürömcsoport, mely érzékeny nyomot hagyván hátra szívembe és talán még megzavarja többünk örömét és lelkesedésünk tiszta tüzeit, és ha rekriminációra nem is, de mindenesetre fájó reflexióra ad okot és alkalmat.

Nem akarok messzire visszanyulva annak kutatásába bocsátkozni, hogy vajon mi lehetett az oka annak, hogy két iparág, mely oly közeli rokonságban van egyazon előképzettségen alapuló, ugyanazon hatóságoknak alárendelt, mint a kávé- és vendéglős-ipar, melyeknek a végcélja is majdnem ugyanaz, két külön ipartársulatot alkot itt nálunk a fő- és székvárosban, holott a főváros kívül szeretett hazánk többi városában e két ipar egybeforvva működik és alkot, ott nincs különbség közöttük? Azt sem akarom kutatni, hogy miért történt, hogy a pinczéség anyagi és szellemi érdekeit érintő nagy reformalkotásban miért mellőztetett a kávéipartársulat közreműködése, csak azt az egyet kértem, azt az egyet kutatom, hogy miért nem lehattunk mi is a kávéipar részéről ott ama napon, ahol és midőn a haladó humanizmus ülte ünnepét, s ahol mi is, ha már az alkotásban részt nem vehettünk, de legalább a továbbépítés munkájában bizonyára tevékenyen működhetnénk közre.

Valóban alig tudom elképzelni annak az okát. Azt még értem, de nem helyeslem, hogy sokan a két ipartársulat összetartozásának még az eszméjétől is ijedten fognának hátrálni, ha az bármely oldalról is felvetetnék, mert tradíció, előítélet és talán téves felfogás igen nagy befolyást gyakorolnak egyes ember gondolkozására; azt is el tudom képzelni, hogy sokan a pinczér és pinczér között különbséget keresnek és még más szerepkört, hivatást tulajdonítanak a vendéglőben alkalmazott és a kávéházban alkalmazott pinczérnek. Azt is tudom méltányolni, hogy a vendéglős-ipartársulat a maga alkotását, mint jól végzett munkáját, felemelő öntudatában mint teljesen és magát akarta az államnak és a fővárosnak bemutatni, mert hiszen fáradsalmi dicsőségét mindenki magának szereti tartani, csak azt az okot nem tudom megtalálni, hogy mi a kávéipartól még mint vendégek sem lehattunk jelen az október 22-iki ünnepen, pedig már mint rokon-iparág jogot tarthattunk egy meghívóra.

Ezen felsorolt és részemről elszomorítóan ismert tény indított azon elhatározásomra, hogy talán ezen az uton megtudhassam, mi

annak az oka, mert hiába keresem, hiába kutatom, az okát eddig nem találtam meg, pedig milyen jó lenne, ha azon válaszfal leromboltatnék, mely ezen két ipar között létezik.

Nérey Dezső.

Hogyan ünnepeljük a millenniumot?

Mennél közelebb megyünk ama mozgalmas napokhoz, amelyekben az egész művelt világ színe előtt nemzetünk ezer éves fennállásának ünnepét fogjuk megünnepelni, mennél jobban megfigyeljük ama lázas készülődést, amelyel állami és társadalmi életünk minden egyes faktora a nagy s a nemzetek életében páratlan ünnepben részt venni akarván, nemes lelkesedéssel időt, pénzt és fáradságot áldoz, hogy csak a millenniumi kiállítás fényét és sikerét emelhesse; annival inkább nyilvánvalóvá válik előttünk, hogy a többi iparosok közül nekünk sem szabad hátramárkunk, s ha már üzletünk természeténél fogva mint kiállítók vagy bármily más formában részt nem is vehetünk a tulajdonképeni kiállítás-rendezésben, tegyünk olyasvalamit, ami egyrészt iparunk önállósága, a nyilvános életre gyakorolt hatása és kulturhistóriai multja mellett szól, másrészt azonban ipartársulatunk minden egyes tagja számára kedves emléket képezne, amelyre mint millenniumi alkotásra mindenki a büszkeséggel egy nemével hivatkozhatnék.

Tény, hogy egy ilyen alkotást egyesektől nem várhatunk. A mindennapi üzleti élet nehéz küzdelmei sokkal is jobban igénybe veszik mindegyikünk erejét, hogysem közlünk bárki is egy eszme koncepciójával és keresztülvitelével foglalkozhatnék s erre áldozhatná erejét, idejét és pénzt, számolhatna az elébe torló akadályokkal és sikeresen le is győzhetné azokat, azonban ép arra való a mindnyájunk érdekeinek megvédelmezésére és mindnyájunk képviselésére hivatott érdekszövetkezetünk, a kávé-ipartársulat, hogy ilyen alkalmakkor vegye kezébe a kezdeményezés és nehéz fonalát, s gondoskodjék annak oly sikeres megoldásáról, amelyből ipartársulatunkra és így mindnyájunkra elismerés háramolhatik.

Elvégre szép dolog az, hogy kávéházak helyett egy egész kávéházvárost fogunk bemutatni az ámuló külföldnek, amely ennyi kávéházat egy városban még sehol a világon sem látott, az is bizonyára hatásra számíthat, hogy ezek között nem egy olyanba is el fogjuk vezethetni, ahol

akárhányan elvakítva a ragyogó fény, pompa és mesés fényűzés által, kalapot fognak emelni, azt hívén, hogy bizonyára valami Isten házában vannak: de mindez, bármilyen szép színben is tünthesse fel az egyesek áldozatkészségét és vállalkozási kedvét, mely nem riad vissza a legnagyobb áldozatoktól sem, nem lehet elég arra, hogy iparunkat a millennium alkalmával mintegy képviselve, bemutassa, megőrökítse.

Többet kell tennünk!

Látjuk, minő nagy erőfeszítéssel dolgozik majdnem minden iparág az ezredéves kiállítás előkészítő munkálatain, hogyan és milyen hangyaszorgalommal gyűjti össze retrospektív jelentőséggel bíró emlékei, ipari termékeit stb. és igyekeznek azt oly képbe, oly keretbe összefoglalni, amelyben azt a múlt és jelen alapján a nagy reményekre jogosító jövő valamennyi bizonyítékával együtt igyekeznek bemutatni. Ezt kell nekünk is tenni!

Nem szabad megelégednünk azzal, hogy a modern technika minden irányu vívmányaival felruházott fény, pompa és ragyogó kényelem tekintetében páratlanul álló kávéházakat becsáthatunk a külföldi rendelkezésére, hanem gondoskodnunk kell egy oly eszközről, amely iparunk múltját, nagy társadalmi jelentőségét s még nagyobb jövőjét, a történelmi fejlődés adatai nyomán egyenlő mértékben tüntesse fel.

Mindenki ismeri ama kiváló fontosságot és nagy jelentőséget, amelylyel kávéházaink, különösen a budapesti kávéházak, hazai történetünkben az utolsó hat-hét évtized alatt bírtak, s amelylyel a rohamosan fejlődő főváros jövőjében talán még a múlténál is nagyobb mértékben készülnék részt venni. Nem kell talán itt különösen utalnom arra, hogy ujkori hazai történetünk legjelentősebb mozgalmait (1848/49) a kávéházból indultak ki, hogy egyes kávéházak a legjelentősebb politikai társaságok gyűlőhelyei voltak (1867) s hogy a szerepüket nyilvánossági természetűknél fogva a jövőben is meg fogják tartani. Oly dolgok ezek, amelyeket nemcsak a hazai történetírás örökített meg kegyes pietással, amelyeket nemcsak minden fővárosi kávéháztulajdonos ismer jól, de amelyről minden vidéki városka történet-professzora lelkesedéssel beszél tanítványainak. Milyen gazdag tárháza a történelmi emlékeknek lakozik a kávéházban, arról csak az alkothat magának megközelítő fogalmat, aki a Fillingerből kiindult események jelentőségét mérlegelni tudja — — —, milyen melegség volt a téllenségre kárhoztatott hazafi fájdalomnak az alacsony kávéházak kopott fehér asztala, arról csak az alkothat magának képet, ki az abszolutizmus sötét korszakának emlékeit hallotta.

S ha elgondolkodva az eseményekben gazdag múlt emlékein, örömmel telj szívvel nézzük Budapest világvárossá fejlődésének rohamos prozesszusát, mely éppen e kegyeletes emlékeinket seprí el kegyetlenül magasra, nagyratörő útjában, ugy a fájdalom egy bizonyos nemével gondolunk arra, hogy mindig, amire mi oly kegyeletes szeretettel nézünk, nyomtalanul fog eltűnni, s a rémgyorsasággal haladó és fejlődő Budapest utolsó nyomát is el fogja törölni a régi kávéháznak, a régi kávéház minden emlékének.

Vajjon nem kerülhetjük-e ezt el? Nem gondoskodhatnánk-e róla, hogy nemzeti életünk egy újabb évezredének küszöbén, amikor a többivel együtt a mi iparunk is egy hosszú múlt zárókövét teszi le, hogy egy boldogabb és fényes jövő elé induljon, kegyeletes kézzel összegyűjtessenek a múlt emlékei, hogy ha már iparunk múlttal bír, e múlt méltó módon meg is örökítsék?

Elkerülhetjük.

Itt van budapesti ipartársulatunk. Egy több mint hét évtizedes multra, tekintélyre és vagyonra támaszkodva, e hatalmas ipartársulat talán a leginkább hivatott és leginkább kötelezett volna arra, hogy az ezredéves történelmi kiállítás alkalmából megírassa és kiadassa a maga történetét, amely minthogy több mint 75 évre nyúl vissza, és legújabb tükre a kávé-ipar fokozatos történelmi fejlődésének, a leggazdagabb társadalmi és történelmi vonatkozásokban, bátran képviselhetné a magyar kávé ipar történelmi fejlődését is.

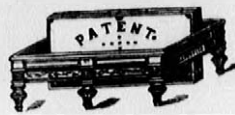
Érett megfontolás után bátran állítjuk, hogy szebb millenniumi emléket kávéaink számára, a magyar művelődéstörténelem szempontjából sem

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utca 39.

Mindennemű
legdíszesebb
Tekeasztalok
raktára.



Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdiszesebb kiállításig **ugy saját mint adott rajzok szerint.**

Régi tekeasztalok, **legjobb kivitelű újakra cseréltetnek át.**

Mindennemű kávéházi kellekek u. m. dákók, golyók, kréta, schach, do-minó, újságerket stb.

Alsó-Tátrafüred gyógyfürdőhöz tartozó

„Szép Kilátás”-hoz

ezimzett



január elsejétől

3, esetleg 6 évre bérbeadandó.

Ezen házcsoport 4 külön álló épületekből áll és pedig:

I. A főépület: 1 nagy terem, konyha, éléskamra, a, szolgálólóhelyiség, pincze és 5 kiadó szobából.

II. Épület a szolgáló-személyzet számára.

III. Egy nagy amerikai jégpincze.

IV. Az istálló épület.

Bővebb felvilágosítást ad és ajánlatokat elfogad a tulajdonos:

Késmárki Bank-részvénytársulat

Késmárkon

avagy Horn Valér fürdőigazgató ugyanott.

Sensationell!!

Die beste elektrische Glühlampe „Apollo” bekannt durch lange Brenndauer und geringen Stromverbrauch.

25% Ersparnis!

Alleinige Verkaufsstelle für Ungarn

Institut „Excelsior“

Budapest, Granátos-utca 16.

Elektrische Bogenlichtkohle

ist in Prima Excelsior zu haben im

Institut Excelsior,

Grenadiergasse 16.

Telefon 1166.

Telefon 1166.

M. Ditrichstein
**Wohnungs-, Fenster-
Reinigungs- und
Fussboden-Einlassungs-
Unternehmen**

V., Erzsébet-tér 13. szám,

reinst gründlich, prompt und billigst ganze Wohnungen, sowie Geschäftslokale; ebenso wird das Einlassen und Lackieren von Fussböden solid durchgeführt.

Fensterputzen im Abonnement äusserst billig und prompt nur durch verlässliche Arbeiter.

Wanzen, Russen, Schwaben u. Motten werden gründlich vertilgt!

tudunk képzelnéi kávéházaink számára. A budapesti kávé-ipartársulat több mint 75 éves multja oly gazdag lehet s gazdag is érdekes történelmi emlékekben, oly fontos és nevezetes momentumokat tartalmaz iparunk fejlődésében, hogy azok rendszeres összegyűjtése, a társulat történetének megírása nemcsak történelmi, nemcsak ipari, hanem művelődési történetünk irodalmi szempontjából is fellettelé hasznos és czélszerű munka volna. S ha nem szenvedhet kétséget, miszerint az, aki e munka elvégzésére vállalkoznék, jó és pártfogásra méltó munkát végezne, mely irodalmi szempontból is elismerést érdemelne, ugy sokkal bizonyosabb, hogy kávé-ipartársulatunk e mű megírásának inicziálásával, hathatós erkölcsi és anyagi támogatásával örök emléket biztosítana magának.

Ezt tartanók legszébb módozatnak arra nézve, hogyan ünnepelje meg ipartársulatunk az ezredéves országos ünnepet.

F. Kiss Lajos.

Jótevény bacillusok.

Ma, midőn az influenza halálos epidemiává fejlődött ki, talán nem lesz felesleges olvasóinkat ezen és más hasonló járványos betegségek előidézői és terjesztőiivel megismertetni, annyival is inkább, mivel nagyon széles rétegekben van elterjedve ama hit, hogy ama kis élőlények, amelyekről szólnak — a bacillusok — kivétel nélkül az emberi szervezet ellenségei, amelyet szüntelen veszélylyel fenyegetnek. Emil Gauthier hírneves francia bakterolog a következőket írja ezen érdekes tárgyról.

Megengedem, hogy a legtöbb bajnak okozói a mikrobák, amelyek ujabban nagyon is szorgalmasan keresik fel a sokat szenvedett és sajnálatra méltó emberiséget. E végtelen kicsinyiségű szörnyetegek feltétlen büntetendőségét sem vonom kétségbe, amelyek naponként sokkal több embert fosztanak meg életétől, mint amennyi emberáldozatba a világtörténelem legvéresebb csatái kerültek, valamint azt sem tagadom, hogy e gyanus parasiták majdnem mindenütt egyformán feltalálhatók.

De ne essünk tulzásba. Daczára annak, hogy a bacillusok mindenütt jelen vannak és egyformán ártalmasak, mégsem felek valami nagyon ezen kis ördögökkel együtt lenni, mert látom, hogy daczára ama szüntelen támadásoknak, amelyeket ellenünk intéznek, a világ még mindig világ, az emberiség még mindig a maga útján halad s amint látszik, éppen nem hajlandó elfoglalt pozícióját a kis kéréllhetlen ellenségnek átengedni.

A dolog tulajdonképen ugy áll, hogy ha e kicsikék saját külön világát a mikroskop lencsén keresztül megfigyeljük, valóságos rabló és gyilkosbandákat látunk magunk előtt mozogni, ahol — akárcsak a mi világunkban — nemcsak gonosz, hanem jó emberek is vannak. A bacillusok világában e tekintetben ép oly viszonyok uralkodnak, mint az emberi társadalomban. Némelyek közülök legvadabb ellenségeink, mások ellenben őszinte jó barátaink, hű segítők és szövetséges társaink. A gonosz indultu bacillusokkal jók állanak szemben, sőt olyanok is, amelyek határozott hasznunkra válnak.

Nem szabad ugyanis elfelejtenünk, hogy ha a bacillusok a fertőzések, járványok és ragadós betegségek terjesztői, ugy viszont ők azok, amelyek minden erjedési folyamatnak kizárólagos és nélkülözhetlen terjesztői. Ők azok, amelyek e természetükből kifolyólag az ecet, sör, alkohol, czukor, eréme, vaj és sajt előállítására okvetlenül szükségesek; ők azok, amelyek, minthogy a holt anyagok feloszlását elősegítik, a nagy mindenségnek mindama alkotó elemeket visszaadják, amelyek azután új életalkotáshoz használtatnak fel. A föld mikrobái a nitrátot és ammoniakot dolgozzák fel, a vegetációtó tevén lehetővé és a növényeket direkt vagy indirekt uton arra teszik képessé, hogy nőjenek s táplálékukat a levegőből vegyék. A szőlő, a gabonaneműek, a rizs, árpa, minden kétségen felül e kis földművelők és vegyészek munkájának köszönhetik létezésüket. Nélkülök az emberiség az élelgepezet fűtésére szükséges égőanyag hiánya miatt menthellenül elveszne, sőt mi több, világra sem jöhetne.

A fermentationak vagy erjedésnek is két oldala van. Nem szenved kétséget, hogy a betegség mindig valamely fermentatoria vezethető vissza; a halál is, a legrosszabb dolog ami az embert életben érheti, mert végleges s tökéletes feloldódással jár, nem más, mint ilyen fermentatio. Ezzel szemben azonban az élet sem más, sőt ugy látszik egészben véve sem más, mint egymásba átjátszódo fermentationalis folyamatok szünet nélküli chassé-croisé-ja, még pedig ugy, hogy ha halálunkat mikrobák is idézik elő, megis csak nekik köszönhetjük létezésünket. Ha nem volnának, fel kellene őket találni, fedezni.

Maga a tudományos buvázkodás is arra a

konkluzióra jutott, hogy maguk a sejtek, tehát testi szervezetünk anyaga, szöveteink, szerveink nem egyebek egy mikrobavilágnál, úgy hogy mindannyian végső elemzésben nem egyebek vagyunk, mint egy többé-kevésbé jól összecsomagolt bakterium-csomag, amelynek alkotó részei jól vagy kevésbé jól férnek össze egymással.

Anélkül azonban, hogy ily messzire kellene mennünk, ma már köztudomású tény, hogy száunk, gyomrunk és beleink erjedő anyagának köszönhetően, hogy emésztő szervünk munkáját rendszeresen elvégezni képesek. A kutatás legújabb adatai e tekintetben mi kétséget sem hagynak fenn. A nyál, a gyomor és bélnedvek a bakteriumoknak köszönhető hatékonyaságukat, kiválasztásukat és jellemző sajátyságaikat. Bizonyítja ezt ama körülmény, hogy ha eltávolítjuk őket, emésztő hatásuk meglassul, megbénul. Az ő rejtjelmes konyhájukban lesz a celluloséból ezukor s változik át tápláló anyaggá a fehérnye.

Feltehetjük továbbá azt is, hogy némely ásványvizek gyógyító hatása, amelyeket a vegyi elemzés önmagában nem tud eléggé megmagyarázni, mikrobák munkája. E mellett bizonyít ama thezis, amelyet Schlemmer tanár a nemrég Zürichben tartott hydrologiai kongresszuson nagy eredménytel állított fel és bizonyított be. Valószínű különben az is, hogy az epe nagy életlani jelentősége is mikrobák munkáján alapszik.

Az ásványvizek époly kevésbé mentek a különféle parasitáktól mint a többi természetes vizek. Így némely ásványvizek kéntartalma a cyanophyceak és beggiator-féle parasitáktól származik. Némely ásványvizben olyan mikrokoccusokat találtak, amelyek, miként a gyomornedv, a fehérjék peptonizálására képesek, s úgy látszik, hogy a különböző bakteriumfélék a különféle ásványforrások szerint változnak, amelyeknek jellemző sajátosságot adnak.

Ha ismerjük a fontos szerepet, amelylyel a mikrobák táplálékaink átalakításában bírnak, s ha más oldalról azt is tekintetbe vesszük, hogy az ásványvizek, ha forrasúktól messzire szállítatnak, hatékonyságuknak, amely legnagyobb mértékben mindig azon helyen mutatkozik, ahol a víz mérve lesz, legnagyobb részét elvesztik, logikailag arra a következtetésre kell jutnunk, hogy e kis organismusok a víz hatékonyságához hozzájárulnak, amelyet az a gyomorra, epére, belekre vagy más szervre gyakorol.

Itt azonban egy nagyon érdekes kérdés merül fel, Minthogy bizonyos mikrobák, amelyek izolálva lettek s amelyeknek tenyésztése már ismeretes, az emésztésnek feltétlenül szükséges kiegészítő részei, nem lehetne-e eme értékes egészségesebb állapotok gyomrából vagy ásványvizekből nyert mikrobák kultúráit betegegyógyításra használni, kik emésztési zavarokban szenvednek.

Ezt annál inkább meg lehetne valószínűsíteni, mint hogy a bacillusok élete nagyon szűvs s kedvezőtlen életkörülmények között, például nagy szárságban is életben maradnak, amit ama körülmény is bizonyít, hogy mellbetegnek beszáradt köpete veszélyes az egészséges emberre nézve. Sőt mi több, Lerói tanár bebizonyította, hogy látszólag elhalt bacillusok új életre keltek, ha kedvező életkörülmények közé kerülnek. Midőn ugyanis egy tizenhárom hónapon át laboratóriumában hevert ülderkultúrát talált, az abban nevelt mikrobák, dacára hogy a gelatin egészen beszáradt, azonnal új életre keltek, amint azt megnevesítte. Coruil tanár pedig bebizonyította, hogy a leprabacillus papiroson tizennégy évig is él. Ha a kártékony bacillusok ily hosszú életet élnek, nincs okunk feltenni, hogy a jótékony mikrobák is ily hosszú életűek lehetnek.

A legújabb bakteriológiai vizsgálódások tényleg ily irányban folynak. Párisban a legkülönbözőbb ásványvizeket beszárítják, s ostyában orvoságnak használják az organismus bizonyos zavarai ellen.

Dr. Fehér Gyula.

Ezer év! *)

Laurencie Gyula kiadásában »Ezeréves Magyarország és a millenniumi kiállítás« című feleletre érdekes tartalom díszmű jelenik meg, amelynek 1-ső füzeté ma hagyta el a sajtót. Ezáltal a mű előszavát közöljük s annak idején minden egyes szám tartalmát közölni fogjuk olvasóinkkal: Ezer év! Rövid kor az idő soha meg nem pihenő folyamában és mégis mily óriási idők az egy nemzet fejlődéstörténetében! Ezer év viharzott el azóta, hogy a német magyar nép elhagyván ősz hazáját, Árpád a honalapító vezérlete alatt állt e az erdős, bőséges, napusárgas ország határait s millió szivek ujjongának most a roppant jelentőségű évforduló felé. Mert ime, nemzetek és népek születtek és haltak el ez ezer esztendő alatt. A mult idők ülében sok nemzet tragikus sorsa van eltemetve; forradalmak és testvérháborúk dúltak az egyes népek között s nem egy törzs bukott le a fényes magaslatról, a melyen állott.

A korszakok romjain új korszakok támadtak, a népek sirján új népek keletkeztek, de Magyarország erősen állott e harcok és viharok közepette. Élet-

*) Az »Ezeréves Magyarország és a millenniumi kiállítás« című díszmű előszava. Megjelenik kéthetenkint 12 füzetben á 40 kr.

Unauslöschbare Merckfarbe,

den Herren Gastwirthen zum Gebrauche des **Merckens ihrer Wäschesorten** aufs Beste zu empfehlen, ist zu haben bei

GEORG WILLERS
GRAVEUR

IV. SZERVITA-TÉR 2. SZÁM.

Dasselbst sind auch alle möglichen

Kautschuk-Stempel
zu bekommen.

NALESZNI GYULA

tekeasztal- és dákógyára
BUDAPESTEN

Gyár: Szaboles-utca 4. * Városi iroda: Eötvös-utca 20.

Alapított 1852.

A főváros legrégebbi tekeasztalgára.

Elvállalja

fővárosi és vidéki kávéházak
teljes berendezését.

A legdivatosabb

amerikai rendszerű- és verseny-tekeasztalok
raktára.

Kávéházi berendezéseket saját vagy adott
rajz szerint vállal el.

Egyszerű és kettős forgatható tekeasztalait,
kiváló minőségű dákóit, sakk-, domino- és
kártya-asztalait ajánlja a t. cz. közönség s a
kávéháztulajdonosok becses figyelmébe.

Baron Lipót

BUDAPEST

VII. akácfa-utca 38. szám.

Férfi ruha-raktár.

Valamint a külön üzletben női ruha,
kabát, arany, ezüst, vászon, barchend
és bulornemű stb. olcsón kapható.]

BARON LIPÓT

VII. akácfa utoza 38.

Árjegyzéket küldök kívánatra

Pedálos-czimbalom, hegedű, fuvola, czitera, intona, ariston,
harmonika és mindennemű mechanikai zenemű

stb. hangszerek és azok kellő keiről. Kiadásomban megjelentek: Czimbalom-iskola. Irta: Kuliffa y Izabella főhercegi zenetanárnő. Tartalmaz 94 dall és számos Etüdü, ára 3 ft 50 kr. — Czimbalmozók folyóirata szerkeszti Kés m á r k y Árpád. Előfizetés egy évre 4 ft 80 kr. Megjelenik 14 napban egyszer, 4-6 darabbal. — Magyar tilinkó-iskola. Irta: Késmárky A. Ára 1 ft. — Mindennemű hangszerek javíttatnak.



Horváth István ő cs. és kir. fensége József
főherczeg udv. szállítója
Budapest, Erzsébet-körút 2
és Kerepest-ut 46. sz.

fájának gyökerei mélyek és erősek valának, mint a nemzet lelke. Igaz, hogy a mióta Árpád e szóp hazát elfoglalta, mindig külső harcok és belső villongások tépték a nemzet szívét; török-tatár pusztította, testvérharcok rázkódtatták meg az országot, de a magyar nép szent törekvéssel óvta meg nemzeti jellegét, a honszeretet és nagyjainak kultuszát, ősi tradícióit és nagygyá lett külső és belső ellenségei daczára.

E folytonos harcok sok ideig akadályozták meg a kultúra fejlődését. Hosszu századokon át ugaron hevert a nemzet sok nemes tehetsége. Ipara, kereskedelme, művészete és irodalma messze elmaradt a többi európai kultúrállamok mögött. De mindezt pótolta az utolsó évtizedekben. A nemzeti ujászületés nagy korszaka óta óriási téptekkel haladt a kultúra eszménye felé s ma már dicsőségesen uralkodik I. Ferencz József király ideje alatt büszkén mérközhetik a többi nemzettel. Ugyszólván egy ugrással érte el azt, a mit más nemzet csak százados fejlődéssel érhet el. És minden évtizedtől újabb diadalt jelent a nemzet életében.

E díszmű kiadója tiz esztendeig volt távol Magyarországtól; ezalatt bejárta az ó- és újvilág minden nevezetes országait és városait, látta a modern nagy kulturnemzetek roppant fejlődését és ime, mire visszavért tiz esztendő után, mily örömteljes meglepetés várt rá.

Ott látta a nemzetet azon a magaslaton, a melyen a többi nagy nemzet állt; látta, hogy a nemzetet saját benső ereje, nemzeti egyénisége és temperamentuma emelték és tették képessé arra, hogy lépést tartson a többi kulturnemzettel. Kereskedelme, ipara, irodalma, művészete mind egyenrangú a többivel. A főváros pompás fölvirágzása, építkezése és mindaz, a mi egy országot nagygyá, boldoggá és gazdaggá tesz, föltalálható ez országban.

Ez birta rá e sorok író it, hogy e díszalbumot kiadja a millenniumi kiállítás alkalmára, a mikor itt a nemzet ki fogja tárti mindazt, a mit produkálni tudott. Kiadta e díszművet a magyar kormány, a magyar kir. államvasutak és a kiállítás igazgatóságának támogatásával és közreműködésével, hogy miután a nyelv szegény a fejlődés e nagyságot leírni, képekben mutassa meg a hü földnek, hogy mire képes egy nemzet rövid évtizedek alatt.

Hadd jöjjön ide a franciaiz, az angol, az olasz, a német és valamennyi, a ki a saját nemzetének a nagyságára büszke, és bánulja meg a kiállítás csodáit s a nemzet nagy életrevalóságát.

Laurencie Gyula.

A szellemi proletariatus.

A kis, magával tehetetlen ujszülött áldást és gondot hoz magával a házba; az apa, az anya eljátszanak vele, csókolgatják, dédelgetik, ez az egyetlen örömlük, rá vonatkozik minden gondolatuk, minden igyekezetük. Terveiket a jövő számára szorgalmasan szövögetik s e mellett a jelenről csak annyiban feledkeznek meg, hogy mindenben a jövőt tartják szemek előtt.

A gyermek felnő, az első lépés, az első szó, az első iskolalátogatás, a gyermekélet minden nevezetes momentuma elmúlik, mert visszatartóztathatlanul folyik az idő, s nemsokára az első nagyobb gond lepi meg a szülőket, mert ama fontos kérdés előtt állanak, hogy mely pályára adják gyermeküket.

S noha e kérdést nagyon is meg kellene fontolnoki, a szülők, különösen a jobb viszonyok közt élő családokban, rendszeren keveset gondolkoznak felette és mintha csak természetes volna, azzal felelnek, hogy a gyermeket a tudományos pályára nevelik. Mert hogyan is tenné meg önmaganak az anya, ki gyermeke legelső szavaiban is már lángésszt sejtett, ama vallomást, hogy gyermekének szellemi tehetsége nem elegendők a tudományos pályá elvégzéséhez. Rábeszélok tehetsége elől az aya, ki szintén bizonyos hiúsággal tekint örökösök szellemi tulajdonságaira, sem menekülhet sokáig, és a gyermeket, minden ellenvet és józan értelmi érv daczára, a tudományos kenyérkereseti pályára adják. A divatnak és nagyravágás ördögének nem kis része van ezen elhatározásban s elhatározólag folynak be a szülők elhatározásaira, amelyet később, de egyuttal már későn is nagyon, de nagyon megbánnak, jóva azonban sehogysem tehetnek. De hát hogyan is kívánhatók X úrnőtől, hogy maga valja be Y. ő Nagyságának, akinek fiát valahogyan betölték egy gynnasium falai közé, hogy az ő ftu szabóinas vagy valamely üzlet előtt sepi a havat? Hát ne piruljon el ilyenkor és ne igyekezzék ő is ugyanazt cselekedni, hát az ő fia ne részesüljön olyan nevelésben, mint azé, aki társadalmilag mivel sem áll ő felette? Az alsóbb osztályiak, kik oly szivesen utánozzák a gazdagokat, gyakran valódi nélkülözések árán nyitják meg gyermekeik előtt a nehéz faradalmak és nagyon is szűken jutalmazó pályát, éppen csak azért, mert divat.

Valóban felette hasznos volna a pályaválasztásnál hosszasan és gondosan megfigyelni gyermekeink tehetségét és természeti adományait és pedig nemcsak a szülőkre való tekintetből, hanem a gyermekeknek jövőjük érdekében is, akiknek ily módon igen sok keserű csalódást, sok faradalmat, sok gondot megtakaríthatnánk.

Bur Beachtung den Herren Gastwirthen und Kaffeeliedern.



Billigste Einkaufsquelle!

Pholyphon- Musik-Automaten

auch auf Ratenzahlung

zu den billigsten Preisen

(von 50 fl. bis 500 fl.)

Sigmund Szczepanowski,

Uhrmacher und Mechaniker

Budapest, Soroksári-utca 16.

Augenblicklich fungiren meine Automaten bereits in mehreren Gastwirthschaften, und zwar: bei

- Altner Teréz, in Steinbruch, Bányai-tér 1.
- Balázs, Hidegkuti-út.
- Bittner Alajos, Alkotás-utca.
- Bruckner Alajos, Csalogány-utca 27.
- Czettin Ferenc, Csömöri-út 191.
- Ebner Ferenc, (zum „Rauchfangblech“).
- Hanzély Ferenc, Király-utca 85.
- Harrer Alajos, Medve-utca 28.
- Haselbeck, Kénigsgasse.
- Hertlein Jakab, Szigony-utca.
- Hoffmann Ferenc, Pipa-utca.
- Jahn Ede, Andrassy-út.
- Jerzábek János, Hidegkuti-út 68.
- Kaipal János, Kölesy-utca 4.
- Kollárovits József, Frieturzgasse, Dreißigstgasse.
- Kubánek Venczel, Fő-utca 85.
- Leikam, Ország-út 57.
- Lehotzky Ede, Csatán.
- Leth Lajos, Kalap-utca 5.
- Medicz János, Esztrubengasse 2.
- Mertl J., Üllői-út.
- Neubauer, Zsigmond-u. 93.
- Nosek Ignác, Christinastadt.
- Novotny Károly, Csömöri-út.
- Pavelka Antal, Csömöri-út.
- Pázmán Jakab, Zóvavagasse 48.
- Petri János, Vámházkörút 2.
- Posinsky M. Schaeppergasse.
- Rácsky János, Molnár-utca.
- Sager Mihály, Ranolder-utca 31.
- Schermann, Nagymező-utca.
- Schneeweis János, Remnagasse 19.
- Schneider János, Maria-Theresiaplatz 16.
- Schnell József, József-körút.
- Schüller Jakab, Hidegkuti-út 81.
- Suretzki, Izabella-utca.
- Teppert János, Nap-utca 6. szám.
- Tóth János, Szigony-utca.
- Varga Mihály, Christinastadt.
- Wohlfahrt Vilmos, Király-utca 77.

S habár a középszerű tehetség is, noha nagy erőlködéssel, gyakran testi egészsége rovására — elérheti czélját és hivatásszerű kötelességeit többekévesre teljesítheti is, ama magasságig sohasem fog emelkedetni, hol a lángész lobogtatja a tudomány zászlaját, mert a tudomány ennek egy fenséges, isteni jelenség, neki legfeljebb jó fejős-tenén.

A középszerűen felülemelkedni nem tudók, a kik nem igen bővelkednek természeti adományokban, kétségbeesésükben nem ritkán hanyják el fegyvereiket és azután a teljesen tehetségtelenekkel ama osztályt alkotják az emberiségnek, melyet méltán neveznek szellemi proletároknak. Nem ritkán maguk vetnek véget elhibázott életüknek.

Az utóbbi esetben azután a mélyen sujtott anya, a megtört apa, de nem ritkán a feljédő közvélemény is eléggé érthetetlen módon a rossz gymnasiumokat okolják, ezeken túlterhelését, túlszigorát hanyják-veik és egészen elfelejtik, hogy főleg a házi nevelés, ennek hiányossága oka a szomorú végnek. Egészen eltekintve attól, hogy sok családban a gyermekek nevelése teljesen idegen egyénekre van bízva, a gyermekeknek az elvezetékkel felette korán megismertetése is, amint az különösen a nagy városokban divik, olvasmányaik ellenőrizetlen volta is sok tekintetben bűnös pontjai a házi nevelésnek, mert a gyermek figyelmét eltérítik a komoly törekvéstől, és gyermekies nézeteinek bűnös irányt szabnak. Ezek azok a tényezők, melyek gyakran a tehetségesebb ifjút is, aki a gymnasiumon vagy más középiskolán már túl van és kenyértanulmányainak él, a könnyelmű élet karjaiba vetik.

Az igazi proletár, aki már gyermekkorától hozzá szokott a nyers erőre támaszkodni, kedvezőtlen és szájalomra méltó helyzete dacára, nem érzi ezt úgy, mint a szellemi proletár, akit szülői házában kényeztettek, dícsérettelk hiúvá tettek, és gyakran jön arra a gondolatra, hogy ő ép oly jó, tehetséges és jobb sorsra méltó, mint bárki más és hogy rossz sorsa oka félreismerés és előítélet. Az ilyen ifjú, ki gyakran szülei egész vagyonát felemészttette, gyakran láthatja szüleit nyomorban, és miután nincs elég ereje más életpálya után nézni, mindig mélyebbre süllyed, nem ritkán mint koldus vagy gonosztevő fejezi be életét.

De az is, aki a tudományos pályán való képességét belátta, mindig mélyebbre süllyed, mert az eléje torló akadályokkal nem tud megküzdeni. Gondteli napok következnek reája; szülői megvonják tőle támogatásukat, barátai elveszett embernek tekintik, kikerülök és nem segítik. Keresete nincs, ehezve vonszolja magát az utcákon keresztül, a dolgozókat nem a munka, hanem a fizetés miatt irigyli. Dolgozni nem tanult, munkát keresni nem bír.

Az éhség fáj. Holmijain csakhamar túlad, tehetőségét — ha van — kenyérkeresésre kell fordítania. De hogyan? Gondolkodva ül agya szélén, kétségbeesve saját sorsa felett, ehezve és fáva jut a végső konkluzióra: „Mind a szép fiatal éveid haszon nélkül multak el, egész életed csak egy hosszú álom, a keserű ébredés vigyorogva áll előtted s nevet szemedbe.“

Dolgozz! — mondja magában. De hol? Bárhova fordul, bizalmatlanul fogadják vagy azt tanácsolják neki, hogy fejezze be tanulmányait. Mily szívesen tenné, ha tudna, ha nem látna be tehetetlenségét.

E szerencsétlen napok megedzik és megacézolozzák az ilyen szerencsétlen ember jellemét, ki ettől fogva nyugodtabban fogadja a sors csapásait, míg végre mégis kiküzd magának egy szerény helyet a társadalmi téren.

Sajnos, az ily szellemi proletár éppen nem tartozik a ritkaságok közé. Nagy városok az ily megfeneklett ekzisztenciák egész tömegét foglalják magukba, kik gyakran a legjobb családokból származnak, gyakran szegényes és társadalmilag alacsony kereslettel foglalkoznak, családjuk szegényfoltját képezik, amely nem gondolja meg, hogy kitaszított tagja e szerény helyet is mily nehezen tudta magának megszerezni és hogy mily nehezebbre esett neki épen e foglalkozáshoz nyulni.

Ha legtöbbször a könnyelműség is a forrása az ily szerencsétlenségnek, a szüloket éri mégis a legtöbb esetben ama szemrehányás, hogy a már leirt okok által félrevezetve, gyermeküket olyan életpályára erőszakolták, melyre az képességgel nem bírt és azután tehetetlenségén kétségbeesve, otthagya azt, hogy egy gondteljes, irigylésre épen nem méltó pályára lépjen.

A szüloek, akár előkelök és gazdagok, akár alacsony ranguak és szegények, kik oly szerencsések, hogy az ég tehetséges gyermekekkel áldotta meg őket, mutassák meg gyermekeiknek az eszmei tudományhoz vezető utat, örömet fognak aratni s nevének becsületét; a többiek azonban szabadság fel magukat a mai téves nézetek alól és adják gyermekeiket oly pályára, mely természet-adta tehetségeinek — melyeké meg a legmostohabban ellátott gyermek is bír — legjobban megfelel. A későbbi éveken bizonyára nem lesz okuk ezt megbánni, különösen ha azt a pénzt, amit gyermekeik tanítására költöttek volna, szépen félre-rakják s azt férfi-korba lépett gyermeküknek odaadják, hogy azzal önállóvá tesse magát. Az ilyen szüloek mitse törődjenek azzal, hogy túlter-

melés és verseny gyermekük boldogulásának utját fogják allani. Mindenki, aki akar, dolgozhatik, és senki sem megy tönkre, aki dolgozik. E. R.

Heber Fleckenreinigung.

Es ist kaum nöthig zu sagen, daß die Befreiung von Flecken so schnell als möglich nach deren Erreichung vorgenommen werden sollte, und daß, wenn die betroffene Stelle erst trocken geworden, es unter Umständen viel Zeit und Mühe erfordert, die Marke zu entfernen. Diefarbe z. B. wücht man so sorgfältig als möglich ab, frische Fetttropfen übergießt man erst mit kaltem Wasser, um das Fett zum Gerinnen zu bringen und weiteres Eindringen in das Gewebe zu verhindern. Flecken von Kaffee, Thee, Tinte, Wein, Frucht-saft u. können in weit kürzerer Zeit entfernt werden, wenn sie noch naß sind, als nach ihrer Eintrocknung. Bei gefärbten Stoffen dürfen die Flecken nicht durch Reiben, sondern nur durch wiederholtes Bepuffen entfernt werden; da sich sonst leicht eine helle Marke bildet, die so unangenehm wirkt als die Flecken selbst, und außerdem mit der Stoff raub.

Bei weißen Stoffen verfähre man folgendermaßen: Bei Säureflecken knüppe ein Stück Soda in die befestete Stelle und löse in Seifenwasser, bis die Stelle rein ist. Gegen Anilin betuppe den Flecken mit Essigsäure, dann mit schwacher Chlorkalklösung und wasche rein. Apfels- und Birnsaft wird entfernt durch mehrstündiges Liegenlassen in Paraffin und nachheriges Waschen.

Fettflecken werden entfernt durch Bestreuen derselben mit Kalkpulver. Die Flecken werden mit Papier bedeckt, dann setzt man ein mäßig warmes Eisen darauf, bis es kalt ist. Es ist darauf zu achten, daß das Eisen nicht zu heiß ist, um den Stoff zu fengen oder seine Farbe zu verändern. Will der Fettfleck nicht weichen, so streut man mehr Kalk auf, erhitzt das Eisen von neuem und stellt es darauf. Dieses Verfahren wird so lange wiederholt, bis der Flecken gänzlich verschwunden ist. Fettflecken in Fußböden werden entfernt, wenn man sie mit einer starken Lösung von Perlfasche in Wasser, der Sand zugemischt wird, abreibt.

Delflecken mit Eisenflecken oder jede allein werden entfernt, wenn die betreffenden Partien in einer heißen Lösung von 1 Theil neutraler Seife, 1 Theil Glycerin und 3 Theilen Wasser eingeweicht werden, dann ausgequetscht 24 Stunden liegen bleiben und gewaschen werden. Jede jeder Art lösen sich leicht in Lösungen von Glycerin und Seife, wie auch Eisenoxyd. Eisenflecken werden ferner entfernt durch schwache Oxalsäurelösungen, 4° B, oder durch Natriumbisulfatlösung von 5° B. Nach der Behandlung mit einem dieser Agentien wird gut gewaschen.

Zum Entfernen von Rostflecken sind nach Durchprüfung aller einschlägigen Verfahren folgende zwei noch zu empfehlen, von denen das erstgenannte dem zweiten vorzuziehen sein würde:

1. Die Rostflecken sind in der nassen Wäsche mit einer wässrigen Lösung von Tannin (1 : 20) einzureiben und die Wäsche ist darauf 6 Stunden beiseite zu legen; hierauf ist die Wäsche zunächst mit reinem Wasser zu spülen, sodann werden die Flecken mit wässriger Oxalsäurelösung (1 : 20) eingerieben und die Wäsche wird abermals 6 Stunden lang beiseite gelegt. Nachher wird die überschüssige Oxalsäure mit reinem Wasser ausgewaschen.

2. Die Rostflecken sind in der nassen Wäsche mit einer wässrigen Lösung von Schwefelkalkium (1 : 100) einzureiben, die Wäsche ist 6 Stunden beiseite zu legen, dann mit Seife zu waschen und abermals zu spülen. Die nun schwarzen Flecken sind mit verdünnter Essigsäure einzureiben und die Wäsche ist nach 6stündigem Liegenlassen mit Wasser zu spülen.

Blutflecken, wenn frisch, werden entfernt durch 12stündiges Quellen im kalten Wasser und dann Waschen mit lauwarmem Wasser. Sollte der Flecken dann noch sichtbar sein, so bedecke denselben mit einer Paste von kaltem Wasser und Stärke und lasse ihn längere Zeit in der Sonne liegen. Bei alten Blutflecken weisset man Jodkali an, in vier Theilen Wasser gelöst.

Bei Kaffee und Chokolade übergieße mit weichem, kochendem Wasser und lasse die noch feuchte Stelle Schwefeldämpfen aus. In derselben Weise können auch frische Fruchtstflecken behandelt werden; wenn es sich aber um alte, eingetrocknete Flecken handelt, reibe man solche auf beiden Seiten mit gelber Seife ein, bedecke diese mit Stärkebrei und exponire für mehrere Tage in der Sonne.

Grassflecken werden durch Alkohol entfernt. Bei Tinte wird Milch angewandt. Quelle die Stelle in Milch und reibe gelinde. Frische Flecken verschwinden schnell, alte müssen lange dem Milchbade ausgesetzt werden.

Bei Eisenrostflecken bedecke die Stelle auf beiden Seiten mit einer Paste aus Citronensaft, Salz, gepulverten Stärke und Schmirrelseife und bleiche in der Sonne.

Stodflecken werden in der gleichen Weise behandelt oder auch mit Kalkpulver bestreut und auf Gras gebleicht.

Bei Weinflecken ist es gut, auf frischer That Kochsalz auszustreuen.

Delfarbe wird durch Terpentinöl und Ausdauer entfernt. Flecken, deren Ursache unbekannt ist, werden häufig dadurch weggebracht, daß man den Stoff in ein kochendes Milchbad bringt oder durch Quellen in Buttermilch und Trocknen in der Sonne. Nachher wird in

faltam Wasser gewaschen, getrocknet und dieses Verfahren mehrmals wiederholt.

Folgendes Fleckwasser, das allerdings mit Vorsicht angewandt werden muß, entfernt fast alle Arten von Flecken in allerzürzester Zeit: Löse 125 Gramm Chlorfalk in 1 Liter weichem Wasser, lasse dieses gut verfocht 24 Stunden stehen, filtrire durch Baumwolle und jege 50 Gramm Essigsäure hinzu, befeuchte den Flecken, wende dann das Fleckwasser an und wasche in klarem Wasser.

Zur Entfernung von Flecken aus bunten, farbigen Geweben dient in erster Linie Salmiakgeist. Dieses Mittel kann bei Seide, Wolle und Baumwolle angewandt werden und entfernt auch Tintenflecke aus Papier, Marmor und Holz. Fettflecke verschwinden sofort, und wenn mit Wasser verdünnt, können Fruchtflecken damit aus den feinsten Geweben entfernt werden. Bei Behandlung von Tintenflecken mit obigem Fleckwasser ist es gut, letzteres mittelst Löschpapier aufzutragen, leicht pressen, waschen und wiederholen. Bei Anwendung von Terpentinöl werden die gelben Ränder, die letzteres hinterläßt, mit Alkohol entfernt Wenn das Ammoniak (Salmiakgeist) die Farbe theilweise angreift, wird dieselbe in den meisten Fällen durch Eintanchen in Chloroform wieder hergestellt.

Für Kaffeelieder und Freunde des Billardspiels. Herr Karl Novágh, der in Budapest bestens bekannte Kunstbrechler in der Schlangengasse, hat vor Kurzem die Hauptniederlage der Pariser Billard-Firma St. Martin-Paliffon, die auch in München eine Hauptfiliale ihrer Erzeugnisse eingerichtet hat, für Budapest und die Provinz übernommen. Er liefert bereits die neuen Neuen St. Martin, blaue Kreide, Stogleder u. c.

Osztrigaárús és magyar mágnás. 1860. ápr. 1-én este 8 óraker a sötétség védőszármái alatt egy bárka suhant ki a pólai erősség kikötőjéből. A bárka tulajdonosa egy jólelkű velencei halász volt; nagyon kényes portékát, 14 osztrák katonai uniformisba bújatatolt fiút kellett a kikötő tátongó ágyniorkái közepette kiesempésznie. Szerencsésen kijutott a kikötőből. A pólai kaszányában csak másnap reggel vették észre az ifjak szökését. Azonnal telegrafáltak Triestbe, honnan gyorsgőzöst menesztettek a szökövények elfogatására. A halászbárka azonban a kedvező szelet felhaznáva, ekkor már közel járt a szabad olasz földhöz. Ravennában április 2-án szerencsésen partra is szálltak a menekültek, hol a lakosság valóságos diadalmenetben vitte be őket a városba. A tizenégy úri ember között 11 felső-olaszországi, 3 meg magyar volt. Midőn a hősies elszántaságú halászt arra kérték, hogy mentse meg őket az osztrák szolgaságból, előre kijelentették, hogy most nincs pénzük, de ha meg-

menekülnek, meg fogják szolgálatát hálálni. A három magyar fiú közül csak egy tudott olaszul. Ez, egyik társára mutatva, elmondta, hogy barátja nagy úri családnak sarjadeka; testvérbátyja a magyar szabadságharcban tábornoki rangot viselt s ezért 1849-ben főbelölték; atyja négy évi sínlődés után a börtönben halt meg. Jóságaiak konfiskálva vannak, ha azonban visszakapják javaikat, fényesen meg fogja jutalmazni a hőselkű halászt. Irást is adtak neki a magyarok, meghagyva neki, hogy jobb időkben ezzel jelentkezék Magyarországnak. A hatorlelkű halászt a szökövények megmentéseért — a titkos besugás következtében — Zárában nemsokára elfogták; Olmützbe vitték, hol őt évig kellett hóstétteért rabkenyérben élnie; testvérbátyja ugyanez okból három évi fogságot szenvedett; bärkäjét és minden egyéb javait pedig konfiskálták. A magyar úrtól kapott irást, elfogadása előtt egy barátja kezeibe eszúztatta. Mire azonban a börtönből kikerült, se ama barátjának, se a levélnek többé nyomát sem találta. Minthogy e hatorlelkű halász, hevéré nézve Spannio Federico (jelenleg fumei osztrigaárús), opp hóstette következtében egész életére nyomorságba jutott, melynek terhét most, betven éves korában, még sokkal inkább érzi, mint ennekölte: kérjük mindazokat, kiknek a szóban forgó magyar úr kiletéről tudomásuk van, — sziveskedjenek erről a fumei »Magyar Tengerpart« című hetilap szerkesztőségét értesíteni, hogy ez, a hőselkű halász érdekében a további lépéseket megtehesse.

Der Plan der Pariser Weltausstellung von 1900 liegt gegenwärtig vor. Die Ausgaben sind auf 100 Millionen veranschlagt. Die Ausstellung wird 39 Hektare decken und eine elektrische Gürtelbahn bekommen. An den Eiffelturm, dem mehrere Architekten den Untergang geschworen hatten, soll nicht gerührt werden; die große Maschinengallerie will man in einen Festsaal umwandeln.

Schneidwerkzeug. Straßenhändler: „Hier sehen Sie das Staunenwerteste! Die größte Erfindung der Neuzeit! Das echte englische Brillantstahl-Messer, mit dem kann der dümmste Kerl Glas schneiden! Probieren Sie mal, Herr Nachbar!“

Rendkívül sikert ért el az osztályorsjáték intézménye Magyarországon. Ma, midőn az első osztály huzása be van fejezve és már a nyerevényeket is kiléptették, ezt a tény nagy meglepéssel konstatalhatjuk, mert ily módon az osztályorsjáték nálunk is az első lépés a kis lutori eltörlése irányában. A magyar osztályorsjáték nagy sikere főleg abban áll, hogy a társadalom összes rétegei résztvettek benne és büszkeséggel konstatalhatjuk, hogy a magyar osztályorsjegyeket az egész világon legkedvezőbben fogadták. Valósággal érthetetlen ebben a tekintetben az osztrák kormány eljárása, midőn nem engedi meg, hogy a magyar osztályorsjegyek Ausz-

triában magában is elarusittassanak. Magyarország sokkal előzekényebb s jól emlékeznünk arra, hogy csak rövid idő előtt is mindenféle arulták nálunk a lebergni kiállítás sorsjegyeit. Remélhető, hogy a magyar kormánynak sikerülni fog, hogy itt is helyreállítsa a paritást, annál is inkább, mert az új osztrák pénzügyminiszter, Billinski lovag, október 24-iken tartott exposéjában bejelentette hajlandóságát a kis lutori eltörlésére.

Ein Mittel gegen Migräne. In einer Sitzung der Gesellschaft der Aerzte in Wien machte Dr. Heinrich Weiß Mittheilungen über neue, ungemein einfache Behandlung der Migräne. Er wies zunächst auf die außerordentlich weite Verbreitung dieser Krankheit hin und kam sodann auf die verschiedenen Mittel zur Bekämpfung derselben zu sprechen. Es gäbe fast kein Heilmittel, keine Droge, welche nicht schon gegen die, insbesondere das Frauengeschlecht peinigende und oft zur Verzweiflung und zum Selbstmorde treibende Migräne angewendet worden wäre. Doch gab es bisher kein Mittel, um den unerträglichen Kopfschmerz momentan zum Schweigen zu bringen. Die Erwägung, daß Migräne sehr oft in urfächlichen Zusammenhange mit nervösen Magenleiden stehe und der Zufall hat nun zu einer Entdeckung geführt, welche diese Lücke auszufüllen berufen sein dürfte. Er hat nämlich die Erfahrung gemacht, daß ein durch ganz kurze Zeit mit der Hand ausgeübter Druck in der Magen-gegend gegen die Wirbelsäule, wobei die Bauchschlagader (Aorta) comprimirt wird, die heftigsten Migränanfalle sistirt und sowohl die Kopfschmerzen, als auch die Lichtsichen momentan bei 23 von ihm behandelten Patientinnen behoben wurden. Dr. Weiß glaubt, daß die wahrscheinliche Ursache dieser plötzlichen wohlthätigen Wirkung in der durch die Compression der Arterie bewirkten Veränderung in der Blutvertheilung zu suchen sei.

Nasestudien.

Eine gerade Nase,
Eine fide Nase,
Tagen die in die
Münder vom Buge;
Sich abzutrainen
Vertheiln auch die stumpfen;
Der schiefen Charakter
Sitt meist ein verdracter;
Geliches Wollen
Verräth sich im Knollen.
Und auch die Gurle
Trägt nimmer ein Schurke;
Die lange mit stolzem Buge
Kindet Gedankensflug;
Doch einer rothen Nase Leuchten
Teutet immer auf Haug zum Feuchten.

Szálloda-, vendéglői- és kávéházi-berendezéseket

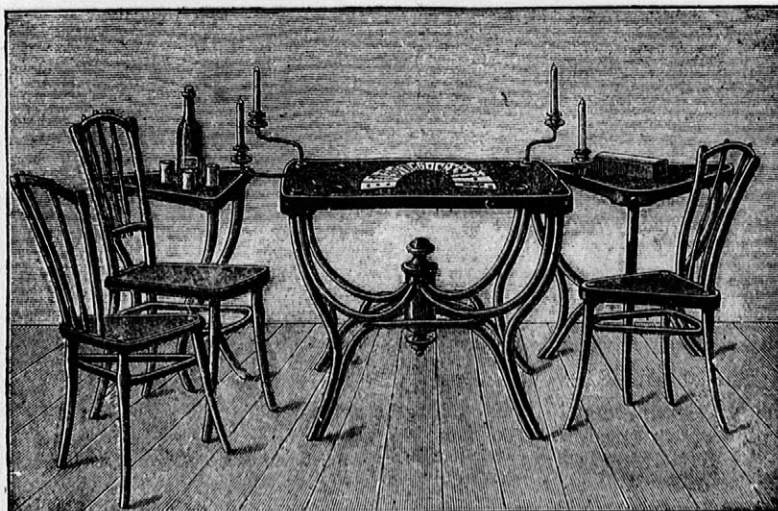
olcsó és izléeses kivitelben

THONET TESTVÉREKNÉL

Budapest, IV., váczi-utca 20.



Képes árjegyzék
kivánatra ingyen
és
bérmentve.



Képes árjegyzék
kivánatra ingyen
és
bérmentve.



BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

Budapest, IV. kerület, Városház-tér 4. sz.

Ajánlják szállodás, vendéglős és kávék urak figyelmébe nagy raktárukat mindennemű konyha- és háztartási czikkekből, főző-edényekből, asztalszerekből, valamint takaré- és asztaltűzhelyekből és mindennemű vaskályhákban.

Alapították 1832-ben.

Használt öreg edények becseréltetnek.

Telefon összeköttetés
54—23. szám.



Árjegyzék
bérmentve és ingyen.



Kávéházi, vendéglői

és

szállodai szoba teljes berendezéseket

a legegyszerűbbtől a legkiválóbb kivitelig

KOHN JAKAB és JÓZSEF

cs. és kir. szab. tömören hajlitott fabutor gyáraiból

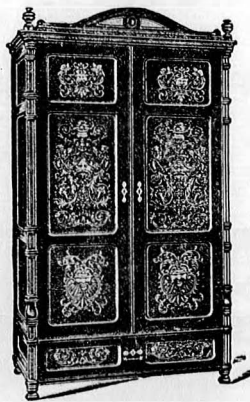


BUDAPEST

V., Ferencz József-tér 3. sz

(Diana-fürdő épület)

I. emelet.



*Költségvetéssel
teljes berendezésekhez
készséggel szolgálunk.*

*Képes árjegyzék
kívánatra ingyen
és bérmentve.*



Az államilag engedélyezett



MAGYAR

Osztálysorsjáték.

Nagy nyeremény-huzás 1895. december 6—14-ig.

21,499 pénznyeremény

4 Millió 332.000 korona

összértékben.

Legnagyobb nyeremény
a legkedvezőbb esetben

EGY MILLIÓ korona

Megújítási sorsjegyek árai:

Vétel-sorsjegyek:

1 egész	20 frt	1 tized	2 frt	1 huszad	1 frt
1 egész	40 frt	fél = 20 frt	1 tized	1 huszad	2 frt

Ajánl és utánvétellel szétküld

HEINTZE KÁROLY, fő-elárusító

Budapest, Szervita-tér 3.

Vidéki megrendelők szíveskedjenek postadíjért 10 fillért, ajánlott levelekért 30 fillért és a sorsolási tudósításért 20 fillért küldeni.

Hogy a tisztelt közönségnek különböző számú több sorsjegy birtokában, nagyobb nyereménykilátásai legyenek, öt vagy ennél több sorsjegy bevásárlásánál egymástól teljesen eltérő számú sorsjegyeket állítok össze tetszés szerinti egész, fél, tized és huszad sorsjegyekből — fenti eredeti árakon.

Karlsbadi porcellán-, majolika és agyagáruk gyári raktára nagyban és kicsinyben.



Kávé- és teakészlet, 6 személyre, 17 darab, finom, virágokkal festve és aranyozva, 3, 4, 5 frittól 20 frittig.
Mossókészlet, 6 vagy 7 részű, finom, virágokkal festve és aranyozva 3, 80, 5, 6, 8 frittől 20 frittig.

Étkező készletek.

6 személyre, 26 darab, virágokkal festve és aranyozva 5, 50 fritt.
6 személyre, 32 darab, finom, virágokkal festve és aranyozva 6, 50 fritt, nagyobb tállakkal 7, 8 fritt.
6 személyre, 42 darab, rokokó, új, finom, virágokkal festve és aranyozva 15-50 frittig.

Reczés tányér, 42 darab, reczés, bordó, új, finom, virágokkal festve és aranyozva, 12 frittől 30 forintig.
személyre, 42 darab, sima, finom festéssel, nem aranyozott, új minták 9, 50 fritt.

vendéglő és kávéházi duplaerős készletek.

Reczés tányér, mély 15 kr., lapos 14 kr., dessert 12 és 10 kr., gulyás-ovál 13, 15 16 kr., kerék-lapos 10 kr., reczés 15 kr., compote 22-25 krig, só, aprika, fogszkáló 16 kr., levesesfűs 8 kr., reczés 10 kr., sauce 6, 8 és 10 kr., teacéze 18-20 krig, kávé-céze 14-16 krig, mokka 10, 12 és 14 kr. Utánvét küldéssel somagolás -50, -70, 1 frittig

Bartosch V. és Fia, Budapest, VI., Teréz-körút 32., Új-utca sarkán.

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 Oesterreich-Ungarn, Rumänien u. Serbien:

BARENSELD & WEDEKIND

WIEN I. Reichsrathsstrasse 21

empfehlen gleichzeitig nachstehende allererste Häuser als deren
Generalrepräsentanten:

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

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

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

főraktára

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

ajánlja a legjobb

francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legjutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára

BUDAPEST, VII. Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =
légnomással és szabad, sörhűtővel.

Elvállal régi készülékek atalakítását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyúkban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

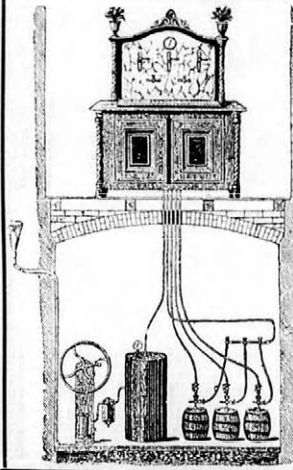
mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Ruswahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindennemű temetkezések a legcsinosabb kivitelben olcsó áron mellett, francia minta után készített saját ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL.

Különösen kiemelendő

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

Diszes ravatal minden osztályú temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból
valamint

sír-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

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

SEIFERT HENRIK ÉS FIAI

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI

tekeasztal-gyárosok



BUDAPEST

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

Persa császári és szerb királyi udvari szállítók.

Specialisták, stylszerű és diszes

Kávéházi berendezésekben.

Európa első és legnagyobb tekeasztal-gyára.

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

Teljes kávéházi berendezések a legdivatosabb és legizlésebb kivitelben eszközöltetnek.

SZIMON ISTVÁN, Budapest,

fűszer-, csemege-, cognac-, rum-, bor- és tea-kereskedés

Fióközlet: Váci-körút 60. **Főüzlet: Váci-körút 12. sz.** Fiók-üzlet: Teréz-körút 35.

Szálloda, kávéház és étterem tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű fűszerárak, bel- és külföldi csemegék-, tea-, rum- és borokban, angol és francia tea-sütemények, eredeti töltésű francia cognac Martell J. F., Hennessy Jaques. — F. Courvoisier & Curlier Freres és Tricochetól, — ugyszintén igen jó minőségű saját töltésű magyar cognac, továbbá Gróf Keglevich István-féle, Czuba-Durozier és Világosi, eredeti töltésűek, — valódi francia pezsgőborok — u. m. Duminy, Heidsik, Pomery és Greno, G. H. Mumm, Roederer, Moët-Chandon és Veuve Cliquot, nemkülönben magyar pezsgők a legelső czégektől, valamint sajtok, halak, hus és kolbász fajokban. Orsovai, Astrachan és Elbe caviár, angol és francia főzelék, konzervek, befőttekben minden e szakmába vágó czikkeknél csakis a legjobb minőségű és mérsékelt árak mellett.

Fidélki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközölkötnék.

Arjegyzék kívánatra bérmentve köldetik.

Telefon összeköttetés mind a három üzlettel.

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.



Bei 10 intern. Weltausstellungen mit ersten Preisen prämiirt.

M. SCHNABL, BRÜNN

Fabrik feinsten Liqueure

empfeilt den Herren Cafetiers seine bestens anerkannten Erzeugnisse aller Gattungen

feinsten Kaffeehausgetränke.

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

Proben auf Verlangen gratis.

Vertreter in Budapest: LUSTIG LAJOS VII. Rottenbillergasse 1.

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

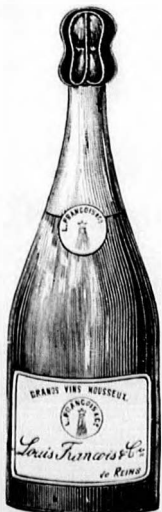
Arany érem

Páris, Nizza, Temesvár, Anvers.

Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az

egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

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



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

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávéipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

HIVATALOS RÉSZ.

Jegyzőkönyv.

Felvetett a budapesti I.—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők ipartársulatának választmánya által az 1895. évi október hó 17-én tartott üléséről.

Jelen voltak: Petz Károly elnökhelyettes, Gürsch Ferencz számvizsgáló, Lindmayer Ferencz pénztárnok, Buzik Andor, Kabon József, Kuncz Ödön, Prokesch Antal, Schlaucher Ferencz, Seeger József és Wenzl Ferencz választmányi tagok és a társ. jegyző. Kimentettek: Barabás József, ifj. Haszmann József, Hötzel József és Peyerl József.

Petz Károly elnökhelyettes ur üdvözlö a megjelenteket, felemlíti, hogy Barabás József elnök ur betegség miatt a mai ülésen nem jelenhetett meg, felkéri Prokesch Antal és Kuncz Ödön urakat a mai jegyzőkönyv hitelesítésére, felhívja a jegyzőt a napirend előterjesztésére s az ülést megnyitottnak nyilvánítja.

Jegyző felolvassa a július hó 9-én és augusztus hó 1-en tartott választmányi ülésekről felvett jegyzőkönyveket, — melyek hitelesítettek.

Beterjesztettek a f. é. III. negyedére vonatkozó pénztári kimutatások: — tudomásul vétetnek s az eszközöktől kiadások jóvá hagyatnak.

Felolvastatik a m. k. Pénzügyigazgatóság felhívása az italmérséi illeték-kivétel bizottság tárgyában; — tudomásul vétetnek s az elnöki intézkedés jóvá hagyatik.

Az Eötvös-alap orsz. tanító-egylet megkeresése a társ. tagokkal közöltetik.

Fischer Károly és Hoser József a temetkezési egyletbe felvétetnek.

A temetkezési egylet felvételi könyvekből másodlat kiadása tárgyában tett kérdésre nézve határozatlik, hogy egy korona díj szedése mellett ily másodlatok kiadhatók.

A zászloké és temetkezési szerek használatára tárgyában kidoigozott házszabály elfogadtatik.

Miután a napirend letárgyalatott, elnököl az ülést berekeszti.

Amerikai szállodák.

Az európaival merőben ellenkező viszonyok közt, Amerikában, hol mindenütt a nagyra, pompára, a szélsőségig vitt fényűzésre törekvésnek, azt kell hinnünk, hogy az élelmes amerikai szellem összes invenczióját és minden erejét az idegeneket magába fogadó hotelek berendezésére koncentráltta. S noha itt a helyszínen mindent igazabban és természetesen valóságában láthatunk, az amerikai szállodákról írt lelkességgel és bámulattal tele tudósításokat a legkevésbé sem tart hatjuk tulzoltaknak. A különböző szinte nyomasztó pompával berendezett dohányzó-, játék-, zene- és társalgási termektől kezdve fel a table d' hote változatos és a világ összes népeinek ízlésével és gyomrával számoló étlapig, itt minden a nagyszerűség bélyegét viseli magán.

Valamennyi szállodában szép számmal vannak egyes urak és hölgyek, sőt egész családok is, kik egész éven át ott laknak és étkeznek. Az élet itt egy óriási mechanisba van összefoglalva, melyben a saját berendezésű otthon édeségeit, minden pompa, fény és kényelem daczára, nélkülözni vagyunk kénytelenek. A dűsgazdag berendezés, melynek minden egyes része a minde. napj élet szükségleteiből van levonva, a képzelhető legnagyobb kényelmet nyújtja ugyan mindenkinek, és mindenki, aki úgy akarja, ott egészen egyedül

lehet. A saját életét mindenki a maga tetszése szerint rendezheti be.

Az amerikai szállodák jellemzésére legalkalmasabb a chicagói Palmer House. A kapun belépve, egy nagy csarnokba jutunk, amelyben száz meg száz embert látunk csoportokban vagy egyenként, ide oda járva vagy a rendelkezésre álló nagyszámu borszékkel valamelyikére telepedve. A szálloda csarnokai nemesek a vendégek számára állanak nyitva, hanem a közönségnek is, melynek e csarnokok kedvencz találkozó helyét képezik, hová bárki is feltűnés nélkül befordulhat. A háttérben egy barriére mögött van az iroda, office, amely az egész épület szélességét veszi igénybe. Itt kérünk szobát — amerikai rendszer — szerint, azaz étkezéssel, világítással, fűtéssel, szóval mindennel együtt, ami naponként kb. 5 dollárba kerül. Ekkor megkapjuk szobakulcsunkat és egy jegyet, melyet az étterembe lépésnél mindig fel kell mutatnunk. Szobánkkal kapcsolatban kizárólagos használatra fűrdő, illetve zabonyhelyiség van, amelyben bármely időben és akárhányszor naponta meleg vagy hideg vízben fűrdőhetünk. Az étkezéskor a parlor floorba viteljük magunkat. Az étterem ajtóállója elveszi kalapunkat, felöltönlket s jól tudván, hogy a kalapomban van a szállójegyem, azt átvágja s visszaszerzi helyére. Reggeli fél 7-től esteli 11 óraig bármikor lehet az étteremben étkezni. Ezen étkezések csak nevükben különböznek egymástól, breakfast, lunch, dinner vagy soupernek nevezik, azonban mindenkéhez 50—60 ételnemet tartalmazó étlapot tesznek elénk és fekete felszolgálóm, a néger, éppen nem eszadalkozik, ha 25-féle ételt is felhordatok magamnak. Sőt ellenkezőleg. Itt majdnem minden nagyobb szállodában nagyszámu négerpincér is van alkalmazva, akik fehér köntöseikben a hozzá nem szokott európaiaknak igen mulatságos látványt nyújtanak. Az amerikai már reggel gyümölcsöt, halat, húst, tojást stb. eszik.

Ha az időjárás rossz, az első emeleten tesztek sétát, hol nagyon sok termel, boudoirt, írószobát találók férfiak és nők számára, még pedig oly nagy számban, hogy az egyik vendég a másiknak soha sincs utjában. Ilyenkor lemehetnek a vendégcsarnokba szivarozni vagy a karzatról gyönyörködhetem a vendéglőből ki- és beáradó tömegnyújtotta mozgalmas képbén.

Az itten alkalmazott praktikus berendezések a legfényesebben a konyhában valósulnak meg, mely részekre osztottság, nagyság, tisztaság és kitűnő szellőztetés által jellemezhető legjobban. Különösen a két utóbbira oly kinos pontossággal ügyelnek, hogy az ember valami gyógyszerintár laboratóriumában képzelhetné magát, ha 30—40 szakács ragyogó fehérű ruhájá, az ezüst és rézedények csörömpölése, a tűz pattogása, a sülték sístergése, a csörömpölés és lárna nem ébresztene sokkal kellemesebb valóra. A konyha mellett, melynek közepén egy óriási remek szerkezetű tűzhely áll különböző edény meglítőivel, számos mellékhelyiség van a hideg ételek számára. E helyiségekben üvegajtókkal ellátott jégszekrényekben őrzik a különböző vadhus-féléket és az óriási mennyiségben előre elkészített befesteket és coteletteket. E helyiségek hőmértéke állandóan 0° C., amelyet külön hűtő-készülékkel állítanak elő.

Az üzleti forgalom nagyságáról csak akkor alkothatunk magunknak fogalmat, ha meggondoljuk, hogy némely nagyobb szállodában 30—40 szakács, 10—12 sült készítő, 5 czukrász is van alkalmazva, a főzélknél 40 szakácsné van, az edényeket állandóan 20-an is mosogatják. A Dél-Amerikában, Rio de Janeiro, Buenos Airesben stb.-e levő nagyobb szállodákban nem lehet máshogyan, mint teljes ellátással együtt lakni. Némely szállodában csakis spanyol konyhát vezetnek, míg p. o. a buenos-

airesi „Hotel de los residentes Aranjeros“-ban már német és angol konyhát is tartanak. A kávéházat itt a „confiterias“ helyettesíti, amelyben kitűnő fagylatot lehet kapni. Az európai vendég itt gyakran fog esodálkozni a szállodák vagy vendéglők rendkívüli olcsóságán, ugyanis minden jó, ha nem is elsőrangú szállodában lakásért és nagyon jó ellátásért naponként nem többet, mint 5 pesot, a mi pénzünk szerint csak 3 frt 50 krt kell fizetni.

A fiatal délamerikai államok legnagyobb előnyeként szokták felemlíteni, hogy bennük a legfontosabb élelmi cikkek a legolcsóbbak, úgy hogy a szegényebb néposztály is annyi húst chetik, amennyi csak neki tetszik. A La Plata államban igen kitűnő a konyha. Vadban nincs hiány és a közeli tenger örömmel szolgáltatja a legízletesebb halakat, amelyek közül a legkedveltebbek a pejeroy és a doradó. Montevideóban a curbina és anchovis a gyakoribb. A már régóta jelentékeny borszükségletet a pénzügyi krízis és vámemelés még jobban növelték és így a bor nagy részét mint azelőtt még ma is Franciaország szállítja. A német sörbevétel nagyon csökkent a legutóbbi államtönk óta, helyébe a felette olcsó, bár silány, belföldi sör lépett, melyet északamerikai módszer szerint főznek.

Nemes Géza.

Állati és növényi eledelek.

Husevők vagy növényevők legyünk-e? A kérdés már nagyon régi és legalább Pythagorásig vezethető vissza. Az utolsó évszázadban e kérdés megújult erővel tölult az előtérbe és Jean Jacques Rousseau egyedül a vegetarianus rendszert találta alkalmasnak, míg Helvetius az állati tápszerek mellett kardoskodott. Amerikában és Angliában még mindig tart a vita. A növényi tápszerek híve igen nagy, magában az amerikai Egyesült-Államokban a vegetarianusok száma több ezerre rug. Angliában a vegetarianusok egyletének 4000 tagja van. Nemrég egy Kingsford nevű angol nő a párisi orvosi fakultás előtt foglalkozott e tárggyal, azt igyekezvén bebizonyítani, hogy az ember táplálására egyedül a növények alkalmasak.

Az emberi test, vegyi szempontból, nem egyéb mint négy elemnek: a szénsavnak, élellynek, légeny és kőnenynek összetétele. Minthogy a növények is e négy elemből állanak, feltehetnénk, hogy a növényi tápanyagok alkalmasak az ember táplálására, fejlesztésére, hiányainak pótlására. Ez nem is szenved kétséget. A növényekkel való táplalkozás felette alkalmas az emberi szervezetre, sőt megközelítő biztonsággal azt is feltehetjük, hogy a legelső emberek gyümölcsökkel és gyökerekkel táplálkoztak.

De nem azon fordul meg a kérdés, tudni, vajjon a kizárólagos növényi táplalkozás lehetséges-e. Egészen más a kérdés. Az t. i., hogy melyik az előnyösebb, az állati vagy növényi táplálék-e, vagyis melyik ad több erőt az emberi szervezetenek?

Henri de Parville „Az éves művészet“ munkájában így ír: Ha egy beefsteakot eszünk, rendesen azt hisszük, hogy egész más táplálékot veszünk magunkhoz, mintha főzélket eszünk. De ez csak illúzió. A beefsteak és a főzélék majdnem ugyanazon alkotó részekből állanak.

A tápszereket négy főcsoportra oszthatjuk:

1. Protein-anyagok: albumin, fehérnye, vértrost. Ezek élely, szényeny, kőneny és légenyből állanak. 2. Zsíros anyagok, amelyekből a szényeny hiányzik. 3. Amyloidok, minő p. o. a cukor. 4. Szervetlen anyagok: ásványok, p. o. a phosphor és a kén.

A szerep, amelyet a légenytartalmu anyagok — ilyenek a zsírok és amyloidok (keményítőfélék) — a táplalkozásban viselnek, nagyon különbözők.

Számos kísérlet által be van bizonyítva, hogy a csontokat és izmokat proteínanyagok képezik, tehát a plasztikus veszteségeket pótolják, míg a zsír és keményítőfélék élenyülésük által a test melegére és erejére változnak át.

A tapasztalat tanított meg arra, hogy az izomerő akkor növekedik, ha főleg zsírral és keményítő-félékkel táplálkozunk. Hogy munkamaximumot végezhessünk, zsírokkal és szénhidrátokkal kell különösen táplálkoznunk. A növények főleg szén-savat tartalmaznak és sokkal kevesebb zsírt, mint a hús, de annál több szénhidrátot. E szerint a növényi táplálkozás izomerőt és frissességet adó volna. De ne siessünk következtetéseinkkel. Leváltant verebeket néhány napon át bőjtöltetett, azután az egyiket hússal, a másikat magvakkal táplálta. Azok, amelyeknek húst adott, ezt megemésztették és életben maradtak, a többi a magvakat nem tudta megemészteni s elpusztult.

Edwards W. önmagán konstataálta dynamometer segítségével, hogy izomereje húsételek után nagyobbodott. Az állati eledelék befolyását talán a legjobban a mérnökök ismerik. Egy bizonyos gyarban valamennyi munkás, kb. 650, egy egész éven át növényekkel táplálkozott. Ennek az volt a következménye, hogy a segélypénztár, mely a betegek napszámuk felelben reszesítette, deficitben volt. Ekkor a tápszereket hússal vegyítették, s az egészségi állapotok oly gyorsan megváltoztak, hogy a munkások, akik addig indiszpozíció folytán általában öt munkanapot veszítettek évenként, ettől kezdve csak három napot betegeskedtek.

Hogyan magyarázhatjuk ezt, tudván, hogy a hús nem sokkal több, sőt gyakran kevesebb tápanyagot tartalmaz mint a növények? A vegetariánusok következtetéseikben egy igen fontos körülményről megfeledkeznek. Az emberi szervezet belsőjeben óriási munka folyik, amelynek lenyegét csak kevesen ismerik. Az a munka például, melyet egy tízennyolcz éves élet ember szíve a születéstől a halál pillanatáig elvégzett, elég volna egy vasúti vonalnak a Mont Blanc tetejére szállítására. Az emésztés csak erőfeszítés segélyével lehetséges. Ezen erő forrása a táplálkozás. Világos, hogy ama munkára, mely a megemésztett táplálékot a vérbe hajtja, a szervezet által kifejtett erő legnagyobb része felhasználatik, a többi szerv funkciójának végzésére pedig csak kevés marad. Ennélfogva világos, hogy igen sok függ a tápanyagok emészthetőségétől is. A hüvelyes vetemények nehezen emészthetők s kevesebb fehérnyét tartalmaznak, mint a hús-félék. Ellenben sok bennük a víz. E víz, hogy a test hőfokára emelkedhessen, igen sok meleget, tehát erőt fogyaszt. S így ha némely növény epányi, sőt talán több tápanyagot is juttathat a szervezetbe mint a hús, mindazáltal — emésztésére sok erő léven szükséges — használhatósága redukálódik, az ember sok izomerőt veszít.

Röviden: a főzélékek kiváló tápanyagok, hátrányok csak az, hogy sok erőt fogyasztanak, míg a szervezet által felvételnek. Nem előnyös-e tehát, ha az emésztés előmunkáját mások által végeztetjük. Az állatok, melyek húst esznek, azok, amelyek e munkát végzik, húsukban a táplálkozásra szükséges anyagokat elkészítve találjuk. Elvezetük már így is jelentékeny erőmegtakarítással jár; a hús tehát a legelőkeletesebb tápanyag, mert leggyorsabban és legkönnyebben emészthető, s nem mas, mint condensált növény.

A hússal való kizárólagos táplálkozás azonban hátrányos. Rendesen a kellenél többet eszünk. A jó evők, kik a húst könnyen asszimilálják, igen sokat fogyasztanak belőle, vértőlulásokban, dyspepsiában, hűdési hajlamitottságban, rheumában, szívbetegségekben szenvednek. Legjobb tehát a vegyes táplálkozás. A növények igen nagy erőfeszítést igényelnek, e munkát a húsételek kibebítik. A hús tehát nem lényege, hanem alapja legyen a táplálkozásnak. Az ember tehát sem hús-, sem növényevő, hanem mindenevő.

Szalai Imre.

Am internationalen Kongress der Gasthofbesitzer,

welcher in jüngster Zeit in Meran abgehalten wurde, hielt der dortige Bürgermeister Herr Dr. Weinberger an die versammelten Vertreter des Gastwirths- und Hoteliersstandes eine prägnante Rede, aus welcher wir nur die den Gastwirthstand sehr treffend berührenden Stellen hier hervorheben wollen.

Dr. Weinberger sagte unter Anderm:

„Sie verfolgen, meine Herren Gastwirthe, nicht bloß materielle Zwecke, nicht nur die Aufgabe, durch gemeinsames Zusammenwirken für die leibliche Wohlfahrt des geehrten Reisepublikums und damit für die Hebung und Kräftigung Ihrer eigenen Wirtschaften zu sorgen, sondern Sie huldigen auch humanen, ja idealen Zwecken: Sie sorgen nach den trefflichen Statuten Ihres Vereines für Ihr Personal in Noth und Unglücksfällen, Sie sorgen für die Beteiligung treuer Angestellter des Wirthsstandes mit Prämien und Sie sorgen endlich für die Hebung des Standesbewußtseins der Gastwirthe selbst. Das Alles sind Bestrebungen, so lobenswerth, daß jeder Ort es sich zur Ehre rechnen muß, den internationalen Verein der Gasthofbesitzer in seinem Weichbilde begrüßen und ihm Herberge bieten zu können.

Egy nagyon világos ipari helyiség czelokra nagyon alkalmas

jó közlekedéssel bíró helyen

azonnal olcsón kiadó.

Ugyanott az összes, nagyon elegáns

vendéglői berendezések

jutányosan és kedvező feltételek mellett
eladók. Bővebbet a háztulajdonosnál

Seemann Ignác, Király-utca 112.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVÍZ

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

Kitűnő eredménnyel használtatik:

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

Kapható: Legtöbb gyógyszertárban, ásvány-
viz-, fűszerkereskedésben és vendéglőben.

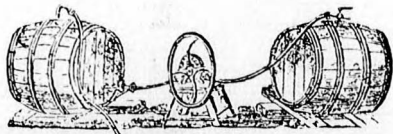
FÓRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVAN UTÓDA)

Budapest, II. Batthyány-utca 3. sz.

Telefon 90-97.

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.



FROMMER TESTVÉREK

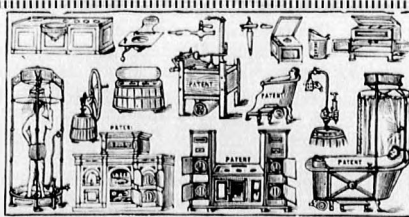
Budapest, Andrassy-ut 9.

Pincze-gazdászati cikkek
legnagyobb raktár u. m. bor-
szivattyuk, tömlők, dugaszoló-
gépek, kupakoló-gépek, fa- és
sárgarézcsapok, vizahólyag, para-
fadugaszok, és minden a pincze-
gazdászathoz tartozó cikkek.

Charles Jullien

francia borderítő-pornak
egyedüli eladási helye

Ausztria-Magyarország részére.



BOROSS TESTVÉREK

os. és kir. szab. fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít os. és kir. szab.

szétrakható jég szekrényeket,

fagyalt-tartályt és gépet, sör ön-
pezsgető-össapot, konyha felszerelési
tárgyakat.

Főraktár Alpacca-ézüst és Alpacca
asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a
Brunner és társa bécsi gyarából, teljes lé-
szes és vízvezeték berendezési vállalat.

Árjegyzék és költségvetés kívánatra ingyen.

Was nun insbedeutere die Hebung des Standesbe-
wußtseins betrifft, so mag das vielleicht als ein kleiner
Rückschritt erscheinen, eine Rückkehr nämlich zu den alt-
ehrwürdigen Zuständen früherer Zeiten, eine Art Auf-
hebung des alten Junitz und Junitzgedankens, allein
ich glaube, daß dies vom Standpunkte der öffentlichen
Moral nur eine erfreuliche Erscheinung ist, und daß es
namentlich noch Keinen Schande gebracht hat, sich „junitzig“
zu benehmen. Jeder, der auf persönliche Reputation etwas
hält, hat auch ein nabeliegenes Interesse daran, sich nur
in guter Gesellschaft zu bewegen, damit seine Beschäftigung
und sein ganzer Stand in Ehren und Ansehen dastehe. Und
wenn Anwälte, Aerzte usw. durch eine eigene Organisation
ihres Standes untereinander verbunden sind, wenn ferner
diese Organisation vor Allen die Wahrheit und Hebung
der Ehre und Würde des Advokaten- oder Arztstandes
bezwelt, so erfolgte diese geistliche Normierung aus dem
Gruunde, weil die Angehörigen dieser Stände Personen des
öffentlichen Vertrauens sind.

Aus eben demselben Grunde gebührt eine ähnliche Or-
ganisation zunächst wohl auch den Gastwirthen, da auch
dem Gastwirthe die Qualität einer öffentlichen Vertrauens-
person in vorzüglichem Maße eigen sein muß; denn was
ist denn eigentlich die Aufgabe des Wirthes, des Hoteliers?
Seine Aufgabe ist, wie ichen aus der Etymologie des
Namens sich ergibt, die seinen Gast zu bewirthen, d. h.
zu warten, also ihn nicht nur zu verpflegen, sondern auch
zu beraten, zu behüten und zu befähigen.

Das war die Aufgabe des Hauswirthes gegenüber dem
Fremden schon im grauen Alterthum, bei Griechen und
Römern und ist es noch heute im Oriente. Ueberall ist
das Gastrecht heilig, der Fremde unverletzlich und schutz-
berechtigt.

Und wie steht es denn da mit unseren modernen Gast-
höfen? Betrachten wir zuerst das Groß-Hotel, das mit
seinen hundertlei Einrichtungen eine Welt für sich be-
deutet. Was ist denn der Chef eines solchen Hauses anders,
als der Leiter einer großen Anstalt für Schutzbedürftige,
die sich Jahr ein Jahr aus zu Tausenden an ihn wenden
mit allen möglichen Anliegen leiblicher, geistiger und sitt-
licher Natur. Alle diese unendlich mannigfaltigen Bedürf-
nisse seiner Gäste muß der Wirth bestmöglichst befriedigen,
für ihre Sicherheit hat er als Ehrenmann unter allen
Umständen einzutreten. Und ähnlich verhält es sich in ab-
steigender Reihenfolge mit dem mittleren und kleinen Hotel,
mit dem Gasthofe des Landstädtchens und endlich mit dem
Einkaufswirthshause im offenen Lande und im Gebirge, wo
die Verantwortlichkeit des Wirthes zwar weniger vielfältig,
aber gegenüber dem einzelnen Gäste nicht weniger schwer
sein mag. Gemeinam aber allen diesen Wirthschaften, groß
und klein, ist ein hoher, schöner Charakterzug, und das ist
das Vertrauen der Gäste in die Tüchtigkeit und Ehrlichkeit
der Wirthes.

A sör.

Tehát a sör tárgyilagosa bírálatát, speciális saját-
ságainak, a szesz italok közt birt szerepének leírás-
át kívánja ön tölem. Bármennyire is kitüntetve érzem
magamat megtisztelő felhívása által, mégis attól tartok,
hogy előadásomban ellentétes nézeteket fogok fejte-
getni olvasóival sok oly sörfajt illetőleg, amelyeknek ő
előszórettel szoktak fogyasztani. Ha nem eszládóm
ön tölem a sör hygienikus szempontból való leírását
kéri, s ha ön e felszólításának eleget akarok tenni,
ugy épen a leghíresebb, ugynevezett „világosörök“,
minők p. o. az angol „ale“ a „porter“, a bajor fekete-
sör, sőt a nagyon tiszteletré méltó koru és híru braun-
schweigi „mumme“ és Warnigodebeli, fognak részemről
a legkisebb méltánylásban részesülni, s be kell adniok
derekukat a legtöbbet gyalázott, a legközönségesebb
sörök, a sörök proletárja, az ászoksör előtt.

Ami ugyanis a sörnek a szesz italok sorában
általában a külön helyet biztosítja, nem egyébben,
mint ama körülményben találja magyarázatát, hogy
az alkoholon kívül nemesak dietetikus, hanem bizonyos
tápláló alkatrészeket is tartalmaz. Az árpamalá-
tából és komlóból erjedés útján készített ital, mely
80-90% vizet, 2-5% alkoholt, 3-8% kivonatot
is magában, foglal 0.1-0.25% szén-savat tartalmaz.
Az árpa keményítőjéből az alj behatása folytán szén-
sav és alkohol keletkezik.

Az említett alkatrészek tulnyomó vagy kisebb
mennyiségben szereplése szerint keletkeznek az ugy-
nevezett nehéz vagy könnyű sörfélék. Az erős sörök-
nél természetesen az alkohol a domináló alkotó rész,
mely az angol söröknél nem ritkán 10%-ig is emel-
kedhetik. Ez esetben azonban az alkohol már nem
áll ama harmonikus viszonyban, a szén-sav és kivonat
alkatrészekkel, amely a sörnek hygienikus és diete-
tikus sajátosságát biztosítja.

A nehéz, alkoholgazdag sörök zsírképzők s a szer-
vezet húsavtermelését emelik, miáltal a kövére-
desre hajlamított avagy közszenyben szenvedő egyé-
nekre nézve egyenesen veszélyesekké válnak. Ezzel
ellentétben a könnyű, alkoholszegény, ugynevezett
ászoksörök az ótvágyhiány, hiányos emésztő-képes-
ség, habituel álmatlanság és verszegényesség némely
eseteiben nagy haszonnal alkalmazhatók, amiből kitel-
szik, hogy ezen ászoksörök mint élvezeti cikkek
az egészséges emberre nézve is határozott hygienikus
értékkel bírnak. Kletzinsky tanár, a bécsi törvényszék
világhírű kemikusa, ki a sör vegyi vizsgálatával
sokat foglalkozott, valóságos rajongó hive volt az
ászoksöröknek és hallgatói előtt egy ízben így nyilat-
kozott: „Uraim! Nem éppen ajánlom Önöknek a
koresmázást, de ha már koresmázunk, hát legalább

ászokört igyanak; ha ettől az olympusi italtól szednek be, ez legalább nem árt!

Volt olyan idő is, körülbelül az ötvenes években, hogy lekellen és gonosz köresmások, kik a sört mindenféle ártalmas anyaggal hamisították, ekkor keletkezett egy röpírát »A sör méreg« címmel, mely különösen a középnyomtatású sörivők közt okozott nagy ijedelmet. Ekkor mondta egy derék tübingai professor a következő szavakat: »A sör nem méreg, hanem egy tápláló, egészséges ital, feltéve, hogy nincs benne sok alkohol«. Hogy tehát minden további hamisítást megakadályozzanak, a legtöbb déli és középnyomtatású sörivők közt okozott nagy ijedelmet, melynek a sör ártalmatlansága és kellő malátatartalma fölötti örökös volt a feladata.

Ujabbban a sör valóságos kultúrtenyezővé fejlődött és termelésének előmozdítására az állam és a legmagasabb tekintélyek egyesülten működnek közre. A német államtanács éppen most foglalkozik az iszákosság korlátozására vonatkozó törvényjavaslat életbeléptetésével, s szerföltött drákói rendszabályokat állapít meg minden részegsége, tekintet nélkül annak előidéző okára. E heves vérmérsékű törvényhozók azonban néhány a nép kegyét kereső tekintély megakadályozta abban, hogy a sörön is egy lelkiismeretlen és soha meg nem bocsátható vétket követhessenek el. Így Baer hírneves berlini higienikus »Die Trunksucht und ihre Abwehr« című munkájában így ír: »A sör még nagyobb mértékben van hivatala mint a bor arra, hogy az alkoholizmus által előidézett veszedelmek csökkentessenek. A könnyű sörök aránylag csekély mennyiségű alkoholt tartalmaznak, e mellett ízgató, felfrissítő ízük és szomjúságot csillapító hatásuk mellett effektív tápértékkel is bírnak.

Dr. Finkelburg, titkos tanácsos, az állam-egészségügyi hivatal nyugalmazott tagja egy Magdeburgban tartott felolvasása alkalmával a következőket mondta: »Törvényes élelmi és élvezeti cikkeknek úgy közvetlen megadóztatása, mint közvetlen megdrágítása, így a söré is, mely az ártalmas alkohol-észékkel ártalmatlan, sőt hasznos mértékben tartalmazza, csak az iszákosságot mozdítja elő.

Pfeifer, igen tekintélyes higienikus nyilatkozata a következően hangzik: »A sör elárúsítása nem volna szabad akadályozni, mert ez egy igen ajánlható ital«. Voocke pedig így ír: »A pálinkának nincs hatalmasabb versenytársa, mint a sör. Mennél kevésbé akadályozzuk meg a munkásosztályt annak élvezetében a megadóztatás által, annál inkább ki fogja az szorítani a pálinkát a közérköles minden követelményével egyetértően, egészséges politikája alapján a kormány nyugodtan fogja tovább folytathatni harezát a mérték feletti pálinkafogyasztás ellen.

Ujabbban Amerikában keletkezett élénk mozgalom a könnyű sörök elterjesztése érdekében.

Fekete József.

Das Bier und seine Kulturmission.

Man macht dem Biere gewöhnlich den Vorwurf, daß es die Leute verdumme. Nichts ist aber ungerechter als dieser Vorwurf. Ein Krug gutes Bier ist ebenso viel werth wie ein Krug guter Wein. Doch äußert das Bier seinen Einfluß in anderer Weise. Valchius, der heitere sonnige Gott des Südens macht seine Freunde feurig, froh und munter; Sambrius, der König des ersten Nordens, verleiht ihnen dagegen Stärke, Ausdauer und Kraft zu harter Arbeit.

Der Kampf zwischen den beiden Mächten ist uralt. Die alten Germanen, von denen uns Tacitus erzählt, daß sie „auf der Bärenhaut lagen und immer noch „Eis“ tranken“, schlugen das Weltreich der Römer in Trümmer, welche sich an dem feurigen Nebenjaste der südlichen Länder Begeisterung zum Kampfe antraufen. Lange Zeit blieb hierauf der nordische Götterjast das herrschende Getränk und erst mit dem Christenthum zog auch Bacchus mit seinem Nebenjaste wieder über die Alpen.

Von da ab waren beide Genatim gleichberechtigt. Es herrschte schon damals eine Art „Dualismus“ im Reiche der Getränke. Erst in der allerjüngsten Zeit hat das Bier eine große Kulturmission angetreten. Das Deutsche Reich wäre nicht so schnell geeinigt worden, wenn die Preußen, die selbst mit ihren Weinmägen der „Nüßten Blenden“ überdrüssig wurden, nicht von dem Nektar des Mündener Hofbrauhauses bezaubert worden wären. Ja, Sambrius' Geschenk zeigt sich selbst fast genug, um den bösen Geist des mostowitischen Butty aus Bulgarien zu vertreiben. Seit einigen Monaten prangt nämlich an einem Pracht-palast in Sophia die Aufschrift: »Bayarovska pivdarna pivovarnitza« d. h. »Baierische Hofbrau-Bierhalle«. Die Bulgaren bringen massenhaft zu der mit allerlei Sinsprüchen geschmückten Halle und lassen sich dort in der edlen Kunst des Rneipens unterrichten. Der Fürst hatte jedenfalls einen schlaunen Gedanken, als er es unternahm, sein Fürstenthum durch den Biergenuss der europäischen Kultur und Zivilisation näher zu bringen. Der süßste Butty und der rundeste Rubel wird nicht mehr im Stande sein, den Geist des Bieres zu vertreiben, und schied der Czar den Bulgaren nochmals den Kanibar, so muß er fürchten, daß dieser ebenfalls in die »Bayarovska pivdarna pivovarnitza« geräth und dort seine diplomatische Mission vergißt.

Ungarn ist ein Land, das seit unwater Zeit dem eppenbekrängten Gzepter des Bacchus unterworfen ist. Dieser war aber niemals ein Tyrann und hat stets den König Sambrius als Bajallen neben sich gebildet; ja in der letzteren Zeit fängt dieser an, den erbegebenen Wein

A t. szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urak szives figyelmébe ajánl

teljes vendéglő és kávéházi berendezést,

vörösréz - edényt, kávéházi tűzhelyek



50°
fűtési megtakarítással, valamint saját szabadalma szerint készített; kávé- és tea-főzőgépeit legjutányosabb áron, pontos kivitel mellett.

GÁLLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javitások és czinezések gyorsan elkészíttetnek és jutányos áron számíttatnak. Csaka vörösréz napi áron megvételük vagy becsereletetik.

Diszitési-, mázoló- és fényező-intézet.

Pirchner Károly utóda

BUDAPEST,

Szövetség-utca 9. szám.

Elvállalja kávéházak, vendéglők, táncstermek, színházak stb.

diszitési munkáit a legjélésesebb kivitelben.

CSÁKY ÁRMIN Budapesten,

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

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításban. 1889. évben a parisi világkiállításban.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2, 250
Kabátok piqúe-velezből frt 2, 250, 3.
Kabátok csinvat- v. satinból frt 125, 150
2, 250.
Szakács-nadrágok (pantalón), pamut-kamm-garnból, kék, fehér csikos, 2,50—3 frt
Szakács-kötények, fehér, erős szálu cretonból, kr 40, 50, 60.
Szakács-kötények, fehér, erős szálu vászonból, kr 60, 80, 100.
Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25
3, 35, 40.

Ezen fehérmemű özegemnek külön speciális és a legtöbb uraság szállodák és konyhába általam szállítottak.

Részletes árjegyzékek fehérmemű és férfaruhákban kívánatra ingyen küldetnek.

MATTONI-FÉLE
GISSHUBLER
TÉRMSZETES SAVANYU-KUT

legjobb asztali- és üdítő-ital, kitünő hatásanak bizonyult köhögésnél, gégebajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

Josef Seidl

Koronaherczeg-utca 18,

empfehlte 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.

gott mehr und mehr zurüdz zu drängen, und hat an der Phylloxera einen starken Bundesgenossen gefunden.

Bei der immer mehr steigenden Bedeutung, welche das Bier als Nahrungs- und Genußmittel in Ungarn gewinnt, ist es eine Lebensfrage für das Volk, daß es reines Gebräu, aus Hopfen, Malz und Wasser bestehend, für sein theures Geld bekomme und nicht etwa einen Psempel, aus Watron, Syrup und Glucein zusammengekehmpert, durch unreine Schläuche getrieben und durch Eis gefundheitswidrig verflücht. Leider muß man gefahren, daß bis jetzt häufiger das Letztere der Fall ist, daß das Volk, namentlich auf dem Lande, durch jene Bräue, welche sich Bier schimpft, geradezu vergiftet wird.

A bortermelésről.

A bor a lelkesedés kuforrása. E mondat igazsága majdnem oly régi, mint vén földünk maga, melynek alkotásakor a teremő nem felejtkezett meg róla, hogy a szőlőtőben gondzú cseppet termő növényt adjon a gyarló emberiségnek. Tanúság erre Noe apánk példája, ki a biblia szerint már nagyon jól ismerte a hegy levének tulajdonságát. A bátorság, költészet, szónoklat számtalan esetben a bortól nyerték erejüket, sőt keletkezésüket; el nem maradt az őseink komoly tanácskozásnál sem, annál kevésbbé vidám lakomák alkalmával, hol köszöntök és beszédek alakjában nyilatkozik meg az emberi természetre gyakorolt átförmáló hatása, többnyire igazolva azt a régi közmondást: »Borban az igazság!«

Most, midőn az általános szőlőpusztulás az egész szőlőművelés átalakulását vonja maga után, korszerű egy kissé annak történetével is foglalkozni.

A szőlő legrégibb nyomait Közép-Ázsiában találjuk, honnan legelőbb Görögországba, később midőn a rómaiak hódító utjokból hazatértek, Olaszországban honosították meg. Ugyanekak a rómaiak terjesztették a szőlőművelést hazánkban is pannoniai és dácziai helytartóságaihoz. Most a szőlő minden kulturállam jövedelmi forrása, legjobban terem azonban a mérsékelt égöv északi szélességének 32-dik fokától 50-ik fokáig, Amerikában azonban a 40-dik fokig. Mindkét felgömbön az egyenlítőnél megközelítő 30-dik foknál már nem terem meg jól, kivéve Teneriffa magas bérézein, hol a tengeri égál a nap tüzelehetét mérsékli. A bortermelés terjedelme tehát földünket mintegy 20 szélességi fokban övezi. Délen a Jöreményfoka igen alkalmas a bortermelésre, ami azt bizonyítja, hogy reá nézve a nyár melege és nem az évv átlagos hőfoka előnyös. Így például a tél átlagos melege Londonban magasabb mint Bécsben és mégis Dél-Angliában a szőlő szabadban nem érik meg soha. A hűvös égáljak borai sanyruak maradnak és csakis meleg tartományokban nyerhetni tartalomduz bort. Európa és Amerika erdeiben országzerte dusan megnő a vadszőlő, indával felkuszva a fák galyaira. Mivel az Egyesült-Államokban is változó eredménnyel, habár Európa fajszőlei ott elfajulnak, Chile, Mexiko is sikeresen termel, Braziliában azonban dáczára dél-övi fekvésének nem proserál. A szőlővenyige, bár a legnemesebb és nedvdus gyümölcsöt termi, oly igénytelen, hogy szikkalában és romok falai közt is megterem, nemes fajok termelése azonban a legfigyelmesebb ápolást és szorgalmas talajjavítást igényel. Mészköves, egyáltalában inkább homokos laza földtalaj előnyösebb, mint szilárd anyag. Kova, syenit szintén igen jó, azonban két lábna! mélyebb homoktalaj syenitalap nélkül nem előnyös. Ha azonban a talaj tulkövére, a gyökerek nagyon mélyen igyekeznek a földbe és elvonják maguk elől a nap, valamint a levegő éltető hatását. Déli és délkeleti fekvés a legelőnyösebb. Figyelemreméltó tény, hogy még a 12-ik század végéig a bor Anglia déli részeiben jól megtermett. Hiteles adatok mondják, hogy ott minden zárda jól berendezett szőlőkertjét mivelte s még a 16-dik században Surrey grófságban a champagninhoz hasonló nedüt szürtek, mig most a szőlő csakis fedett helyen, mesterséges hőfok mellett érik meg az asztali használatra. A mi vidékeinken a szőlőkertek szépségét csakis gyakorlatilag itéljük meg, t. i. ha a tőkék megrakvák dus fűrtökkel, azonban mi sem szebb az olaszthoni szőlőültvényeknél. Ott a venyige nem karához kötött sorjában álló törpe inda, hanem juhar jegyene vagy gyümölcsfák ágam kuszik fel, s indait órák és mértföldek hosszán elterjedő fasorok mentén vezetik egyik fától a másikig, miközben az indák oldalhajtásait lecsüngen engedik, ezáltal a termőképeséget nevelve. Eggyéves hajtásokat, melyek jövő évben gyümölcsöznek, kettősével összehonnak, helyközönként levágják s így végeikkel a galyak fölött függenek. Végtelen változatosságot és kitünő izelést fejtenek ki az olaszok ily módszer mellett s vele azon előnyt párosítják, hogy a szőlőtől rendkívül termékenyvet teszik. Róma és Nápoly közt a szőlők kizárólag nyárfára vannak vezetve, melyeket csak annyira fosztanak meg galyaiktól, hogy a tulajdonságos árnyékukkal károsan ne hassanak a nyárfák teljes magasságáig és ágaik közt össze-vissza növe kuszik a venyige így egyik fától a másikig, mértföldeken át, gyümölcseslet terhes és dus levélzetű indait sok helyt a földig leeresztve. Remek látvány! A fák alatt dus vetések arany színben pompázva elragadják a bámuló utast.

B . . . n.

Die Anwendung der Schönungsmittel und das Schwefeln der Weine.

Die zur Schönung des Weines zur Verfügung stehenden Mittel dürfen durchaus nicht blindlings angewendet werden. Vielmehr muß unter denselben je nach der jeweiligen Beschaffenheit des zu schönenden Weines eine geeignete Auswahl getroffen werden. Im Allgemeinen finden Hausenblase, Gelatine (d. i. reiner Leim), ferner Eiweiß, Klärerde und Gerbstoff Verwendung, Hausenblase und, wenn auch seltener, Klärerde, wird für Weißweine angewendet, Gelatine oder Eiweiß dagegen bei Rothweinen, da bei letzteren durch Verwendung der Hausenblase auch ein große Menge des Farbstoffes mitgerissen wird.

Wird gequollene Hausenblase dem Weine zugesetzt, so zieht sich dieselbe zusammen, umhüllt die im Weine schwebenden trüben Bestandtheile und reißt sie mit auf den Boden. Diese Contraction der gequollenen Hausenblase kann jedoch nur dann erfolgen, wenn der Wein eine genügende Menge von Gerbstoff (Tannin) gelöst enthält. Dieser bildet mit der Hausenblase eine unlösliche Verbindung, deren Folge die Contraction ist. Das Klären mit Hausenblase beruht also auf einem rein mechanischen Vorgang, ähnlich dem, welcher durch Filtriren des Weines erreicht wird. Allerdings wird die chemische Zusammenfassung des Weines in ganz geringem Maße verändert u. zw. dadurch, daß eine geringe Menge Gerbstoff zur Auscheidung gelangt. Enthält ein mit Hausenblase geschönter Wein zu wenig Tannin, so bleibt die Schönung stecken. Um dann die Hausenblase zur Abscheidung zu bringen, muß eine geringe Menge Gerbstoff zugesetzt werden.

Eiweiß und Gelatine werden stets in Form von Lösungen verwendet. Der weitere Vorgang ist genau wie bei Verwendung der Hausenblase, indem auch diese Schönungsmittel durch den im Wein vorhandenen Gerbstoff zur Ausfällung gebracht werden.

Es ist jedoch auch der Fall denkbar und derselbe kommt häufig vor, daß insbesondere junge Weine noch große Mengen von Eiweißkörpern in Lösung enthalten. In solchen Fällen genügt es, dem Wein an Stelle eines Schönungsmittels eine geringe Menge Gerbstoffe zuzusetzen. Hierdurch werden die Eiweißkörper ausgefällt und indem sie zu Boden sinken, nehmen sie ebenfalls die trübenden Bestandtheile mit.

Um daher in der Wahl des Schönungsmittels sicher zu gehen, empfiehlt es sich stets eine einfache Probe in der Weise vorzunehmen, daß man eine Quantität des zu schönenden Weines in ein hohes Glas bringt und mit einigen Tropfen einer Eiweißlösung versetzt. Tritt nach einigen Stunden eine merkliche Trübung ein, so ist es ein Zeichen, daß der Wein genügend Gerbstoff enthält, um die Schönungsmittel auszufällen. Bleibt er dagegen klar, so deutet dies auf Gerbstoffmangel hin. Man macht nun mit einer neuen Probe einen Versuch, indem man dem Weine nur eine geringe Menge einer Gerbstofflösung zusetzt. Tritt nun nach einigen Stunden eine Trübung auf, so beweist dies, daß bei diesem Wein die Anwendung eines eigentlichen Schönungsmittels überflüssig ist, das es vielmehr genügt, durch Zusatz einer geeigneten Menge Gerbstofflösung, die im Weine schon vorhandenen Eiweißkörper zur Ausfällung zu bringen und dadurch die Klärung herbeizuführen. Ist die durch die Gerbstofflösung erzielte Trübung sehr schwach, so besagt dies, daß wohl gelöste Eiweißkörper noch vorhanden sind, daß aber deren Menge zur Klärung zu gering ist. In diesem Falle wird dann auch der Zusatz einer, wenn auch geringfügigen Menge, eines Schönungsmittels notwendig sein. Die unter dem Namen „Schwefeln“ bekannte Operation ist jedem Kellerwirthe geläufig und ein unübertroffenes Mittel, um leere Fässer gesund zu erhalten oder den Wost durch das sogenannte „Stumm machen“ von Gährung zu bewahren. Weniger beliebt ist jedoch das Schwefeln des Weines.

Solange ein Faß spundvoll gehalten wird, ist keine Gefahr vorhanden, daß der Wein irgendwelchen ungünstigen Veränderungen unterliegt. Anders ist es jedoch, wenn ein Faß in Verwendung steht, d. h. wenn denselben die zur Deckung des Bedarfs nöthigen Weinmengen entnommen werden. Der Wein bietet dann in dem nicht mehr ganz vollen Faße der Luft eine große Oberfläche dar, und hierdurch wird den Feinden des Weines, wie dem Kahlfermente, dem Essigpilze u. a. günstige Gelegenheit zu reicher Entwicklung gegeben. Um nun den Wein vor dem Verderben zu bewahren, kann ebenfalls das Schwefeln in bekannter Weise zur Ausführung gelangen. Das Schwefeln hat jedoch in diesem Falle auch seine Nachteile. Frisch geschwefelter Wein schmeckt rauh und kratzend. Erst bis die durch das Verbrennen des Schwefels entstehende schweflige Säure in Schwefelsäure überging, oder aber, wie dies die neuesten Untersuchungen von Ripper beweisen, als Aldehyd schweflige Säure vorhanden ist, was allerdings nach kurzer Zeit der Fall ist, wird der Wein wieder genießbar. Bei Weinen, welche in kurzer Zeit verbraucht werden, ist daher das Schwefeln nicht zu empfehlen. Angewendet kann es dagegen dort werden, wo es sich um die Conservirung eines Weines handelt, der erst nach längerer Zeit zum Consum gelangen soll, wenn man aus irgend einem Grunde nicht in kleinere Gebinde abfüllen kann, und wenn der Wein wegen Mangel der gleichen Sorte auch nicht aufgefüllt werden kann. Endlich wird es zu einem Gebote der Nothwendigkeit dort, wo der Wein schon erkrankt ist. In solchen Fällen ist das Schwefeln

Fontos vendéglősök részére.

Porzellán-levestányérok darabonként 17 kr.
Porzellán lapos-tányérok darabonként 15 kr.
Porzellán hideg éték-tányér darabonként 13 kr.
Kis porzellán-tányér darabonként 10 kr.
Porzellán-gulyástál darabonként 13 kr.
Kis porzellán-ovalok darabonként 15 kr.
Nagy porzellán-ovalok darabonként 17 kr.
100 drb 5-0 literes üveg-sörös-korsó frt 21
100 drb 3-0 literes öntős sörös-korsó frt 18
Mind bordázva, dupla értő, törvényesen hiteltelive.

Minden más üveg a legolcsóbban számítatik.

Minden utánvétellel küldetik.

Szalveter Ágoston, Budapest,
II. ker. Fő-utca 11. sz.



Die Buchbinderel mit Maschinenbetrieb

Leopold Neumann von 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.

Verlag der „Wiener Mode“
Wien, Leipzig, Berlin, Stuttgart.

Die Kochkunst

Kochbuch der „Wiener Mode“.

Vollständige Sammlung von Kochrezepten
Lehrbuch des Kochens und des Ausrichtens, der
Dunkelkocht- und Getränkebereitung nebst 365 Menüs
für alle Tage des Jahres und einem Anhang

Küche für Leidende.

In englischen Zeichen, elegant gebunden

(über 100 Seiten stark)

Preis fl. 3.60 = M. 6. — = Franc. 9. —

Von allen Buchhandlungen zu beziehen
und wo sich keine befindet, vom Verlag der
„Wiener Mode“.

Első magyar technikai nemezgyár

Budapest-Rákossalva.

Az angol rendszer szerint felszerelt első
ilyenmü hazai gyár, mely mindennemű
ipari és technikai célokra való nemezeket,
nővezetesen tömitő, hőtartó, kazánokra, **viz-**
vezetékekhez, továbbá söröstálczákhoz,
evőszközök tisztításához, szűrési cé-
lokra és csőburkoláshoz való nemezeket
készít a legjobb minőségben és jutányos
árak mellett.

Városi iroda: VIII. Ujvársátrét 1. sz.

Városi raktár: VII. Károly-körút 6. sz.

Minták és árjegyzék ingyen.

Kávésok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi cég

Piatnik Nándor és fiai

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

Nagy választék különféle kavéházi
czikkékből, mint: **elefántcsont-**
billárdgolyók, dákok, sakk,
dominók, dáko-kréta, író-tábla
stb.-ből. — Továbbá mindennemű
játékkártyák a legfinomabbban,
legjobban és a lehető legol-
csóbb árak mellett, arany szél-
lel vagy anélkül tisztítottak.
Ezen gazdag raktárt **Piatnik**
Vilmos úr, a gyárosnak fia
vezeti, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidék
kávébáztulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genre-
ben tartatik.



unverzüglich durchzuführen, um das weitere Fortschreiten der Erkrankung zu verhindern, bis je nach Bedarf die weitere Behandlung, Abziehen, Pasturisiren u. s. w. vorgenommen werden kann.

Wird das Schwefeln des Weines vorgenommen, so ist darauf zu sehen, daß kein geschmolzener Schwefel in den Wein tropfe, denn letzterer kann dadurch leicht den unangenehmen, bekannten Geschmack bekommen. Man wird daher immer einen entprechenden Einschwefelapparat, welcher das Abtropfen unmöglich macht, zur Anwendung bringen. Jedemfalls hat man aber, wenn nur irgend möglich, die Kellerbehandlung so durchzuführen, daß die Fässer stets spundvoll gehalten und rechtzeitig aufgefüllt werden. Dann wird man niemals in die Lage kommen, die immerhin unliebbare Operation des Schwefelns vornehmen zu müssen.

A m é z.

A méz használatára ösrégi, visszavezethető a leg-
régibb idők. Man us törvényeiből értesülünk, hogy az ó-indusok az ujjonszülötnek első táplálékul mézet adtak, míg az egyiptomiak mézaldozatokat mutattak be isteneknek. Keresztelő Szent János is mézzel táplálkozott a pusztaban, Homer idejében pedig mindenkor szerepelt a méz a hősök ételjain mint élvezeti czikk. Görög írók állítják, hogy Zeusz tisztán mézzel táplálkozott. Aristeus volt az első, aki a méhek gondozását oltalmába vette. Varro a rómaiaknál könyvet írt a méhészetről, melyben felemlíti, hogy Rómában a via sacra-ban tartattak a mézvásárok.

Látni való mindezekből, hogy a méznek jelen-
tékeny szerep jutott a régiek háztartásában, bizonyára jelentékenyebb, mint ma, midőn a különböző édességek és nyálank eledelék jórészt leszorították az őt méltán megillető helyről. Mindennek dacára ma is előkelő szerepe van háztartásunkban; a jó és tiszta méz nagy keresletnek örvend. És éppen azért, mert Európában nem termeltetik annyi méz, amennyi a közfogyasz-
tásnak megfelelne, a tengeren túlról roppant mennyiségű méz hozatik be. Ezzel aztán tág tér nyílik a hamisításra. Ebből önként következik, hogy messze van még az az idő, amidőn a méz mint köztáplálék, mint a nép eledele, fog szerepelni. Ma a készlet csekély és éppen azért a méz csemege számba megy. Pedig a méz a konyhában és egyáltalában a háztartásban igen sokféleképpen értékesíthető és sok tekintetben helyettesíthető a cukorral; már pedig az el nem vitatható, hogy a méz mint ilyen előállíthatóság tekintetében a cukor felett áll s felhasználható sok olyan élvezeti czikk készítésénél, melyekhez a cukor szokták rendszerint használni. Elkéintve a mézbor és méz-sör készítésétől, a gyümölcskonzervek és befőtték készítésénél a méz előnyösen felhasználható.

Cseresznye-, meggy-, ribizke-, egres-, körte-, dinnye-, barack-befőzésénél a méz kitünő szolgálatot tesz, s a mézben fűt gyümölcs sokkal izletesebb, nem romlik oly könnyen, nem penészedik, sőt a gyümölcs eredeti zamatából nem veszít annyit, mintha cukorral készültük.

A mézet természetesen a ezéla elő kell készíteni, mert a méz abban az állapotában, amint azt a méhek-től kapjuk, vagyis nyersen, nem használható a gyümölcs-konzervekhez. Meg kell azt előbb főzni vízzel és tejjel keverve, forrás közben sokszor fölzendő, miáltal a gyümölcs-konzervekhez szükséges levet nyerünk. Mikor a felforralt méz már lehült, többször leszűrjük s ezzel tiszta átlátszó levet nyerünk belőle, mely a gyümölcsök eltevésére kiválóan alkalmas.

A gyümölcs-konzervek készítéséhez a mézből aránylag sokkal kevesebb kell, mint a cukorból, s ha tekintetbe vesszük azt, hogy az édesség ugy mennyiség mint minőség tekintetében a mézben még ugyanoly arak mellett is nagyobb foku mint a cukorban, önként előtérbe tolul a méznek használata a konzervek készítésénél.

A mézbe rakott gyümölcs igen kellemes ízű csemege és ha kell elővigyázattal készítettik, aránytalanul hosszabb ideig áll, mint a cukorba rakott gyümölcs.

Fontos mindenesetre az, hogy ép, egészséges gyümölcsöt használjunk fel a készítésnél, mert a férges vagy a rothadást tartalmazó gyümölcsből mézzel készített konzerv még hamarabb romlik, mintha azt cukorral készítették.

Sok helyen használják a mézet mézeskenyér készítésére is. Mondanunk sem kell, hogy ezzel a reggelihez használni szokott tejeskenyér nem versenyezhet s ennek ugy táperő, mint kitünő íz dolgában felette áll. A mézbor, méz-sör és likőr készítése szintén divott régente, míg ma már ritkábban készítik. Pedig tisztább, zamatosabb és kellemesebb italt alig lehet készítenünk, mint a mézbor vagy méz-sör. Azonfelül, hogy tápláló és a szervezetre előnyös voltak mellett nem is lehet hozzájuk hasonlítani a manap mindenféle módon összekevert egyéb italokat, melyek mint tiszta szőlőből szűrt borok jönnek forgalomba; a mézbor-nak és sörnek megvan az a jó tulajdonsága is, hogyha kellően készítettik és jól kezelik, nemcsak kellemes íze és zamata, de elegendő szeszartalma is van. Sokat, a kelleténél többet inni belőlük nem tanácsos, mert megárt.

Helyén való dolog azért, ha háztartásunkban minél nagyobb szerepet juttatunk a méznek, mely mint említém, már az ó-korban is az istenek eledele gya-

nánt szerepelte; miért ne használhatók tehát mi, az utókor halandó emberei?

A méz azonban a öt megillető méltó szerepet mindaddig teljesen be nem töltheti a háztartásban, általános fogyasztási cikké mindaddig nem válhatik, míg a cukor olcsósága a nagy közönség zömét ez utóbbinak fogyasztására utalja. Ezen azonban lehet segíteni. Lehet pedig akként, hogy nagyobb mértékben kell felkarolni a méhészetet, ki kell használni a természetadta előnyöket, hisz hazánk klímája oly felette alkalmas a méhtenyésztésre; a dős növényzet, a mézelő növények ezernyifélesége lehetővé teszi, hogy ne annyit mint ma, hanem tízszer annyit produkáljunk évente. Ha mi el nem fogyasztjuk, jó áron eladhatjuk, mert Európaszerte elismert tény az, hogy hazánk legalább kvalitatíve az első-rangu méhtenyésztő országok közé tartozik Európában. Rajtunk áll, hogy tegyük azzá mennyiség tekintetében is.

M. L.

A hagyma.

— Kulturhistoriai rajz. —

Írta: Dr. Richter V.

Ugy látszik, hogy az ember már a szürke történelem előtti korszakban is az ehető növények kiválószásánál már nagyon korán izletesnek találta ama növényeket is, amelyek valamely fűszer, csipős vagy erős nedvtartalom által különböztek a többtől. Sőt nagyon valószínű, hogy egynehány e növények közül éppen e sajátságánál fogva nemcsak időleges, illetve esetleges eledelként szerepelt, hanem szakszerűen termeltetett is. Ezt tapasztalhatjuk a hagymánál is, melynek sajátságos szaga egy illékony kén-tartalmú erős-szagu olajtól származik. Bármily messzire is menjünk vissza az ókori kultúrnépek történetében, a hagymát valamennyinél mint tápszert találjuk felemlítve, rajza mint díszítmény és rétvény szerepelve, ami legfényesebben tanuskodik általános elterjedése mellett. Hogy hazája, mint oly sok tápláló és élvezeti cikkékként szereplő növénynek Ázsia belsejében keresendő-e, és hogy onnan jutott a népvándorlások idején a nyugati népek birtokába, nem mondhatjuk teljes biztossággal. Mindenesetre említésre méltó, hogy úgy régi, mint újabbkori utazók feljegyzései szerint a Kien-Lüen (hagymahegy) hegységben oly sok kék vadhagyma van, hogy ember és tehervívő állat elesik és a meredek hegyoldalon a mélységbe zuhan, ha rájuk lép.

A legkülönbözőbb népek történetiről, feliratai és költői művei már nagyon korán megemlékeznek a hagymáról.

Abban az országban, melynek története a legkorábban lett írott emlékek által megörökítve, a Nilus-völgyi Egyiptomban, a hagymával, mint a nép legfontosabb tápszerevel találkozunk. Nemesak a biblia, melyben a zsidóknak több századra terjedő egyiptomi tartózkodása van elbeszélve, de a piramisok és földalatti sírok feliratai mi kétséget sem hagynak fenn azíránt, hogy a hagyma közönséges tápszert volt. Erre nézve talán nincs is jobb bizonyíték, mint a Herodót II. könyvében felemlített ama tény, hogy a Cheops piramis építésénél — mely a gizehi három piramis közt a legnagyobb — foglalkoztatott munkások részére szállított retékért, hagymáért és fohagymáért 1600 talentum ezüst, vagyis 6 millió márká fizetett ki. Tudjuk továbbá az izraeliták történetéből, hogy midőn a nehéz fogságból hazatérő nép a pusztában negyven évig szenvedett nélkülözéseket és elátkozta azt az orát, melyben Mózeset követte, nemcsak az aegyptomi husos fazékhöz, de a hagymához és fohagymához is visszakivánczkolt. (Mózes IV. 11. 5.) A Nilus-völgyben a hagyma bizonyos tiszteletben is állott, az ország lakói kedvezenc növényeikre tetten esküt s a papnak nem volt szabad hozzájuk nyulni. Az egyiptomi hagymaképek egymáshoz nagyon hasonlóak, amennyiben csomóba kötve rajzolják, épúgy mint a hogyan nálunk is árusítják.

Nem szenved kétséget, hogy az izraeliták nehéz rabság után visszafoglalt országukban is termeltek hagymát, erre mutat az is, hogy ma, 2000 évvel országuk felbomlása után, a hagymának megingatlan konok barátai maradtak. A hagymatermelés különösen Palesztina délkeleti részében virágzott, ott fekszik Askalon város, amelytől egy hagymafaj — allium ascalonicum — nevét nyerte. Ma németül schalotte-nak, francziálul péchalotte-nak nevezik. A középkorba valószínűleg a keresztény vitézek utján jutott el s sajátságos, hogy nálunk ritkán virágzik, s így csak hagymája s nem egyuttal magjáról is tenyészthető. Hogy a régi Palesztina mily óriási mennyiséget termelhetett, hogy midőn Marcus Aurelius császár (160—180 Kr. u.) Palesztinába utazott, valóság-gal megbotránkozott az egész országot ellepő hagymaszagon. Nagyon kedvelt eledel volt a hagyma a keleti népek közt a persáknál is; meg van írva, hogy a persa udvar számára, amely különben is nem keveset fogyasztott naponként, egy talentum (56 font) fohagyma és egy fél talentum erős hagyma volt szükséges.

Ha a keletről nyugat felé indulunk, úgy láthatjuk, hogy földrésztünk déli részein a görög és itáliai felszigeteken a hagyma már a legrégebb időben, melyről valamit tudunk, tápszertként szerepelt. Az Ilias és Odyssea egyformán megemlékeznek róla, mint olyan eledelről, mely szomjúságot idéz elő.

A görögöknek az volt a szokásuk, hogy az idegenektől átvett kultúr tárgyakkal saját nevet adtak. Ők gyorsan felismerték a látkörük számára új tár-



Hizlalt **mezei fürjeket** darabonként 60 krért, mindennemű **hizlalt baromfit**, u. m. **libát, csirkét, kacsát és pulykát**. 5 kilós posta-csomagokban, 3 frt 75 krért szállít bérmentve az I-ső ujjvári **baromfi-tenyésztés, Torontál-Ujvár.**

Egy a pezsgő-gyártásban

(francia mód szerint)

és borkereskedésben szak-
képzett pinczester

egy vidéki városban (közel a fővároshoz)

azonnal felvétetik ;

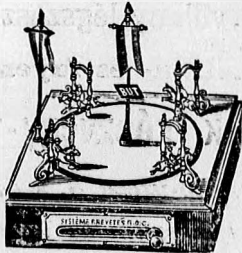
esetleg oly egyén,
ki időnként jöhetne csak
a pezsgőgyártáshoz is
megszerződhetik.

Hol? megmondja e lap szerkesztősege.

Ugyanott nagyobb mennyi-
ségű nehéz pecsenye-borok
eladók.

A vendégek szórakoztatására!

Petits chevaux.



A külföldi fürdőhelyeken játszott **lóverseny** társasjáték, melynél a lovak mechanikával futnak körül. Kapható és megrendelhető **KERTÉSZ TÓDORNÁL** Kristóftér. Árjai: 3.50, 4.50, 5.50, 6.50, 7.50, 9.—, 10.— 20.— 30.— frt. nagyság szerint.

Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet

A világ-
hírá „Graft mikrotelefon“ feltalálói
és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorottya-u. 8.

Szállítanak

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

Biztos

és sok haszonnal járó
jövedelmet

szereshet mindenki magának, a ki nagyon szep tojásperczet, Bisquitte, chokoládé és drezdai sütemények készitési módját megtanulni kívánja. — Tanítás levélileg is. — **Klein Gyula**, különlegességek készítője, Pápa, Árok-utca 809. szám.

gyak sajátságos és megkülönböztető jeleit. Ezért valószínű, hogy a hagyma jelölésére szolgáló görög jelölés nem Ázsiából származik, hanem tiszta görög eredetű. Már Homer kromüonnak nevezi a hagymát, későbbi élezők már koré (szem) és müo (csipek) szavakból származtatják e szót, mivel a hagyma a szemet csipi. Ezenkívül a görögök már megkülönböztetik a hagymát a fohagymától is.

Valamennyi görög állam közt Megarissnak, Attika szomszédjának volt a leghíresebb kertésze, mely Athénnel élénk gyümölcskereskedést is üzött. Vásárján minden egyes tárgynak meg volt a maga helye, melyet a gyümölcs vagy tárgy után neveztek el. Így volt hagymapiacza is. Hamuban sült vagy lóban készített hagymáról többször történik említés. Megarai könyvek neveztek ekkor a hamis könyeket.

Mint Görögországban, úgy Itáliában is már kedvenc népeledel volt a hagyma. Italia népeinek a hagymával való korai megismerkedéséről Ovidius munkáiból értesülünk.

A hagyma sajátságos íze és szaga az oka, hogy a klasszikus ókor babonája titkos erőt tulajdonított a hagymának megbűvölés és mérgek ellen.

Épúgy mint mi sem szeretjük mindnyájan a hagymát, a régi rómaiak előszeretete is a hagyma iránt a császárok idején undorrá és utálatná változott át. Előkelő ember nem evett hagymát, csak az alsóbb néposztály fogyasztotta most már az egykor oly kedvelt eledelt.

A hagyma eredeti latin neve cepa vagy caepa volt, ebből később cepolla, majd az olasz cipolla, ebből ismét a német Zipolle, Zippel, Zwiebel származott. De már az ó-germánoknál is bár más név alatt említtetik a hagymát, melynek ők is magukus erőt tulajdonítottak.

Habár ma már különböző hagymaféléket tudunk előállítani a nyers hagyma élvezetét illetőleg, még ma is ott állunk, ahol a régiek. Nálunk általában inkább ellenszennel viseltetnek az emberek a hagyma iránt. Németország némely részében, Szerbiában nagyon szeretik a hagymát, az olaszoknak pláne kedvelt nemzeti eledele, és az oroszoknál is nagy szerepet játszik. Afrika civilizálatlan népei nagyon szeretik a hagymát, a hottentota és buschman népfaj hónapokig is élél apró hagymákból.

Németből fordította:

F. Kiss Lajos.

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

November 22-én, **Fürst Tódor** urnál, megyeház-utca 1. (Zenélőóra.)

November 29-én, **Bereczky Lajos** urnál, egyetem-utca 5.

Temetés. E. évi november hó 7-dikén ö. v. Kern-Munckhart Mihály né temetésére nagy számban gyűltek össze ipartársulatunk tagjai Gundel János elnök vezetése alatt. A meghodogult matrona végtiszességén, kibén Kern Ferencz kartársunk edes anyját vesztette el, nagy számban jelentek meg vendéglősnéink is, kik a négy fekete ló által vont gyászkocsit a Ferenczietemplomig kísérték. Áldás és béke lengjen a meghodogult porai felett.

Fiedler Gyula és Mathesz Ferencz pinczér urak, kik 1892. és 1893-ban a hatvani vasúti állomás vendéglőjében Graf Sándor főpinczér alatt szolgáltak, ezennel udvariasan felkérelnek, hogy jelenlegi tartózkodási helyükél Graf Sándor vendéglőssé (Budapest, II. ker., fő-utca 8. sz.) közölni sziveskedjenek.

Brauindustrie in Berlin. Ueber die Berliner Brauindustrie theilt der Bericht der Actiisten der Kaufmannschaft Folgendes mit: In der Berichts-Periode (1. October 1893 bis 30. September 1894) sind in Berlin und im Umkreise der Stadt 83 Brauereien im Betriebe gewesen, mithin 7 mehr als im Vorjahre (76). Von diesen 83 Brauereien waren 54 obergährige und 29 untergährige, gegen 47, beziehungsweise 29 in 1892/93. Die von den 83 Brauereien produzierte Biermenge beträgt 3 112,670 Hektoliter, was eine Verminderung von 2970 Hektoliter im Vergleich zu der 3.115,640 Hektoliter betragenden Produktions-Ziffer des Vorjahres gleichkommt. Von der angegebenen Produktion entfallen 1.988,179 Hektoliter auf die untergährigen, 1.124,491 Hektoliter auf die obergährigen Betriebe. Aus der angegebenen Produktion wurde eine Steuerfumme von 3,597.374 Mt. aufgebracht (1892/93 3,504.488 Mt., An Curregat-Steuer wurden 49,372 Mt. gezahlt (1892/93 45,054 Mt.), und zwar 477 Mt. von untergährigen, 48,895 Mt. von obergährigen Brauereien. Die Summe des von den gesammten 83 Brauereien verarbeiteten Malzes ist um 16,227 Centner, nämlich von 1.435,427 Centner in 1892/93 auf 1.419,200 Centner in 1893/94 zurückgegangen. Von den 18 Aktien-Gesellschaften, deren Berichte vorliegen, haben 12 ihr Dividende-Contract auf im Vergleich zum Vorjahre vermindert, zwei Gesellschaften zahlten mehr als in 1892/93 und vier Brauereien (unter ihnen drei ohne Dividende) haben mit gleichen Resultaten wie 1892/93 abgeklafft. Die höchste Dividenden-Ziffer ist von 16 auf 13% gefallen, sie wurde von einer Gesellschaft erbracht; ihr folgen in der Stala 12, 9 und 8%, welche eine, beziehungsweise zwei Brauereien erzielten. Die größte Verlanfsmenge war 430,793 Hektoliter und wurde von einer Brauerei erreicht, die im

Vorjahr mit 436,809 Hektoliter gleichfalls den stärksten Absatz gehabt hatte. Die nächstfolgenden Verkaufsziffern sind 160,407 Hektoliter, 146,980 Hektoliter und 143,304 Hektoliter. Ungleich besser stellen sich die Dividenden-Resultate von vier in Form von Aktien-Gesellschaften betriebenen Weibbier-Brauereien, deren Berichte vorliegen. Sie haben sämtlich ihre Dividenden-Rate im Vergleich zum Vorjahr erhöht, und zwar drei um 2%, eine um 4%. Die günstigen Entwürfnisse haben aber nicht hindern können, daß das durchschnittliche Dividenden-Ergebniß sämtlicher in die Bericht-Erstattung einbezogenen Brauereien nennenswerth, und zwar von 6,99% auf 5,647% gesunken ist.

Etwas für Feinschmecker. »Poulet en cocotte à la Bordelaise.« Nimm ein Huhn sorgfältig aus, binde es, lege es in einen Steinquappf, laß es leicht in der heißen Butter anlaufen. Schneide gleichzeitig Kartoffeln in kleine Würfel und Artischofenberzen, füge einige kleine Zwiebeln hinzu und laße Alles in einem anderen Topf gelb werden. Wenn diese Gemüse zur Hälfte gelocht sind, lege sie um das Huhn herum und laße das Ganze bei schwachem Feuer ungefähr eine halbe Stunde lang dünsten, wenn es sich um ein Huhn mittlerer Größe handelt. Beim Auftragen streue einige Petersilienblätter, fein gehackt, darauf und servire in dem Kochtopf. Man darf nicht vergessen, in dem Huhn das Herz und die Leber zu lassen — »Dolmas à la Turque«: brühe Kohl ab, laß ihn abtropfen, breite mehrere Blätter gesondert aus, bestreue sie mit Pfeffer und Salz und lege folgende Mischung hinein: gebacktes Kalb- und Substleisch, Karolinenreis, halbeingemachte Kirschen, Kerntuben, geriebene Tomate, Pistazie und gehackte Zwiebel in zerlassener Butter. Nette das zu großen Kugeln zusammen, lege in einem Silberblech; darauf gieße die entfettete Brühe darüber, laß eine Stunde lang kochen, decke die Dolmas auf, überspinne

den oberen Theil und presse zwei Zitronen für je 12 bis 15 Dolmas aus.

Biesen-Weinkarte. Eine wahre Monstre-Weinkarte, wie man sie kaum noch in einem anderen Restaurant Deutschlands finden dürfte, liegt seit einigen Tagen in dem Rathsfeller zu Wiesbaden auf. Die Karte verzeichnet auf 12 Seiten nicht weniger als 400 Nummern; fast sämtliche Weinhandlungen Wiesbadens sind mit ihren besten Marken vertreten Eine „historische“ Abtheilung verzeichnet 12 verschiedene Weine aus dem herzoglich Nassauischen Hofstiller, 5 aus dem ehemaligen Hofstiller Napoleons I. (geliefert von der Firma Wilhelm), 12 aus verschiedenen anderen Hofstellern. Das Studium dieser inhaltreichen Weinkarte ist so interessant, daß es passiren kann, daß man darüber das — Trinken selbst vergißt.

Bei dem Festsessen, welches vor einiger Zeit die City dem afghanischen Prinzen Nasrulla Khan gab, wurden verzehrt: 500 Langusten, 300 große Seezungen, 120 Fiauhühner, 200 junge Hühner, 40 große Schinken, 600 Leberpasteten mit Trüffel, 20 Rindskeulen und 300 Pfund Schweinefleisch, 20 Pfund Hackfleisch, 700 Rindskeulen, 40 Hühner in Galleti, 450 harte Eier, 240 Salatpföpfe, 190 Kunstkrüben, 450 Pfund Erdäpfel, Nachtischspeisen, die sich überhaupt nicht aufzählen lassen, und die Suppe, die classische Schildkrötensuppe, die allein 6500 Mark kostete und die wegen ihrer Kostspieligkeit nur bei ganz feierlichen Gelegenheiten in solchen Mengen verköchelt wird.

Midön a nagyközönség szives figyelmét **Unghváry László** hírneves 121 holdas czeplédi gyümölcsfaiskolájának mai számunkban is megjelent hirdetésére felhívjuk: egyuttal jelezzük azt is, hogy biztos tudomásunk szerint Unghváry László-féle gyümölcsfaiskola-telep egyike a legbizhatóbb gyümölcsfacemete beszerzési helynek, honnét hiteles faju, szép növény,

rendkívül gazdag gyökérzetű életerős csemetét és vadonczot, kitünően csomagolva, igen nagy mennyiségben s a legolcsóbb áron kaphatni. Igen nagy előnye a faiskolának az is, hogy homokos talajon létesült, már pedig általánosan tudva van, hogy a homok talajból kikerülő csemete mindig jobban fogamzik, mint a nehéz, iszapos vagy agyagföldben nevelt. Nagy előnye ezen iskolának továbbá még az is, hogy fájainak legnagyobb részét a leghitelesebb forrásból: Bereczki Mátétól szerezte be. Unghváry László kimerítő nagy árjegyzékét kívánalomra bárkinék is készséggel megküldi.

Automatische Oefen, die nach Einwurf eines Geldstückes in eine Küche Wärme spenden, hat ein Hotel in Liverpool in den Fremden-Zimmern in der Weise eingeführt, daß dem Gaste nach Einwurf eines Geldstückes der Zuleitungsbahn zum Gasofen automatisch geöffnet wird. Diese Einrichtung ist so getroffen, daß der Gaszufluß jedesmal eine Stunde dauert, worauf eine weitere Abgabe erst nach Einwurf eines zweiten Geldstückes erfolgt. Das betreffende Hotel hatte die Einrichtung zuerst probeweise in einem Zimmer eingerichtet, die sich aber sowohl für die Gäste, wie auch für die Verwaltung so vortheilhaft erwies, daß man nunmehr das System allgemein eingeführt hat.

Natürlich. Fremder Gast zum Wirth, einem gelehrten Fleischer, der selbst schlachtet: „Wie oft schlachten Sie ein Schwein?“ — Wirth (entrüstet): „Nimmer nur einmal!“

Wir erlauben uns, die sehr verehrten Abonnenten und Leser unserer Blätter auf den ganzen heutigen Auflage beigelegten **Vorzug-Preis-Courant** der renommirten und leistungsfähigen Firma **Szimon István** gefälligst aufmerksam zu machen.



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 Budapest

FŐRAKTÁR: Nagymező-utca 8. szám

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

Árjegyzékek ingyen és bérmentve.






Hüttl Tivadar



porcellán-nagykereskedő, császári és királyi udvari szállító

Budapest, Dorottya-utca 14.



Minden kiállításon kitüntette.



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



Kivánatra szivesen szolgál mintákkal.





FÉNYKÉPÉSZ,
házon kívüli felvételekre
külön berendezés.

Első magyarországi
chemigraphiai
és
autotypiai műintézet.

IV., Károly-utca 3.

KÖZGYÜLÉS.

Az „Első magyar részvény-serfőződe“

t. c. részvényesei ezennel tiszteletteljesen meghívtnak a **folyó évi november hó 17-én délelőtti 11 órakor** a társaság VIII., Eszterházy-utca 6. sz. saját háza első emeleti irodahelyiségeiben tartandó

XXVIII. rendes közgyűlésre.

Tárgyak :

1. Az igazgatóság évi jelentése, a felügyelő-bizottság által megvizsgált mérleg előterjesztése, a kifizetendő osztalék megállapítása és a felmentvény megadása.
2. Két igazgatósági tag és négy felügyelő-bizottsági tag választása, valamint az utóbbiaknak illetményei megállapítása.

Azon t. c. részvényesek, kik szavazatjogukat gyakorolni akarják, szíveskedjenek részvényeiket, szolvénysikkal együtt, az alapszabályok 13. §-a értelmében **legalább két nappal** a közgyűlés előtt a társaság pénztárául (VIII., Eszterházy utca 6. szám I em.) térítvény mellett letenni, hol a felügyelő-bizottság által megvizsgált és helybenhagyott mérleg, valamint az igazgatóság és felügyelő-bizottság jelentései **nyolcz nappal** a közgyűlés előtt a részvényes uraknak rendelkezésükre állanak.
Budapest, 1895. évi november hó 2-án.

Az igazgatóság.

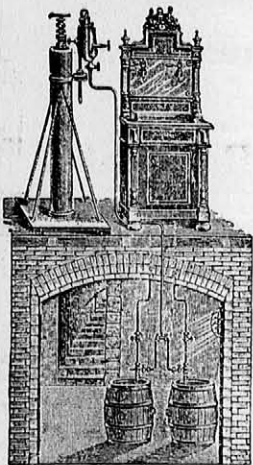
Vorzüglich bewährte

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.

Szállodás, vendéglős és kávé uraknak!

KERN JÁNOS

rézműáru
üzlete



Budapest,

II. kapuczinus-utca 16. sz.

Alapított 1821.

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

**Tökéletes kávéházi
és vendéglői berendezések.**

Ónozások és javítások jutányos áron. — Kávéházi tűzhelyek.

Kitűnő gyógyviz.

BORSZÉKI BORVIZ

A szénsavas ásványvizek királya.

Külön élvezeti és gyógyviz, mely a bécsi és párisi világtalartalon 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 alkalmaztlik: vérszegénység, idegbántalmaknál, emésztési zavaroknál, valamint női bajok és a húgy-ivarszervezet több chronikus bántalmainál.

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

BUDAPESTI FŐRAKTÁROS :

Rajcs Zoltán, József körut 10,

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

A borszéki ásványvizek egyedárusítási fővállalata :

LAZÁR és VERZÁR, Brassón.

Legjobb üdítő ital.

A „TRANSYLVANIA-SZAPPAN“ a legtisztább természeti termék, minden állati zsíradék és más ilyen anyag nélkül.

Egyetlen természeti szappan a világon

a mi „Transylvania“ hidegviz-mosószappanunk !

Az arc, fehérmű, selyem, gyapju, gyapot és len-szővet, valamint bőrneműek számára !

E szappan használata a legkiadósabb fehérművek mosásánál, amelyek egyszeri beszappanozásra hideg vagy langyos vízben és kifűzésre minden zsíros piszoktól a legalaposabban megtisztulnak.

Szappanunk **semmi lugot** vagy más maró anyagot nem tartalmaz, azért használata a mosóruha nagy kímélésével jár.

Továbbá a Transylvania-szappan kiválóan alkalmas mint pipere-szappan és mint gyógy-szappan, a bőr különféle kiütésinél, mint dobrócz, pörösenés, a bőr felcserepedése, szepű stb.

A mi szappanunk ugyszólván nélkülözhetlen a posztógyáraknál, mert a legpiszkosabb, összetapadt gyapjufajokat is, egyszerű hidegvízben meglepő gyorsan tisztára mossa, puhává és selyemserítívő teszi, anélkül, hogy színváltozást okozna.

Az osztr. csász. és magy. kir. kiz. szabadalmazott

„TRANSYLVANIA“ hidegviz-mosószappan-gyár
központi megrendelő intézete :

RAKÓCZY M. tanár, BUDAPEST,
VI., Csengery-utca 39.

A hova az összes megrendelések intézendők.

Ügynökök felvételnek.



Mindeütt kapható!
Grand vin de Champagne
DUMINY & Co
MAISON FONDÉE EN 1814
F. COURVOISIER & CURLIER FRÈRES
UDVARI SZALITOK
COGNAC
Kraus Gottlieb
Bécs, I. Kärntnerstrasse 21
SICHER & KRAUS.

KUNZ JÓZSEF ÉS TSA
Főiskolai: Debreczenben.
m. kir. szab. nagykereskedők BUDAPEST, Deák- és Erzsébetter sarkán
ajánlják az őszi idegy beállítással
dusan felszerelt szöngyeg-aru pakatárakat
Különlegességek legjobb minőségű bel- és külföldi Tapasztray, Brüsszel- és nyitott-szöngyegekben. Minden nagyságban, egy darabban vagy méterenként.
Divatos Stambul, Smyrna és Persan csokrozott-szöngyegek, négy- és méterre 7 ft 50 krtól 9 ft-ig, 10 ft 50 krtól 12 ft-ig, 12 ft 50 krtól 15 ft-ig formájú és felebb.
Valódi keleti szöngyegek, gyönyörű színekben és miniatúrában, gazdag választékban; dívat terítők, alkalmas nagyságokban is.
Takarók egyes asztal- és ágyterítők, lezállított árákban, Flanel és uttalakarók, ablakvédők és lópokroczok dusa választékban.
Szöngyegmaradékok ágycéknél alkalmasnak, fel árban; készített ágycélok és falvédők, minden minőségben és nagyságban.
Meglévő olcsó prima Axminter szöngyegek, 140-200 cm. 12 ft., 200/300 cm. 30 ft., 270/340 cm. 42 ft., 330/410 cm. 70 ft., mely árak az eddigiekhez képest ca 40%-al olcsóbbak.
Fügönyök fehérek vagy színes csipke-fügönyök és virágok, ugyanint mintázott szövet-fügönyök és portierek.
Egyes ablakokra kiválóan olcsó árban.
Butor-crepe, méterre 60 krtól felebb és mindenféle butorkelme és plüss, egyszerű, finom és legfinomabb kivitelben. Maradékok áron aluli.
Dusa választékú Kókusz-, Manilla- és Jute-fütszöngyeg, labortörök, mosdótörök, császári és kir. udvari számlitok
BUDAPEST, V., Deák- és Erzsébet tér sarkán.

ERTESÍTÉS. TELEFON
Van szorocsem az igen tisztelt szállodás, vendég-
iós és kávék utraknak tudomásukra hozni, miszerint
Terezkörút 34. szám alatt,
szállodai-, vendéglői- és kávéházi-
személyzetközvetítő-irodát
nyitottam, a hol is mindannyi e téren előforduló személy-
zettel állandóan előgyezsben tartok s kérem becses meg-
biztatással melébb megíszelni.
Teljes tisztelttel
STEINER J. Terezkörút 34.

Bürgerliches Brauhaus Pilsen
Gegründet 1842.
Die beehren uns hienit, herzlich anzudegen, daß der
Zustoff uneres
am 2. December l. J. begonnen hat
und erlauben uns daselbe den Herren
abzunehmen beims angempfehlen.
Zustellungen für Zudapest und die
Pilsener Halle
Pilsener Bier
Köfelmann
Zudapest
Für Prochy bitten wir an uneren Vertreter
W. LÖFFELMANN
IX. Kanoldergasse Nr. 4
Pilsner-Bierhalle, V. Thonet-udvar.
zu richten. Zustofant täglich.

Van szorocsem a budapesti hárs-
ipartársulat meligen tisztelt tagjainak
é. tudomására juttatni, miszerint új
vendszerű és remekvívű díszes bi-
váló minőségű, fehé és élesztap
takaró-táblám
megjelentek, melyeket ez idén is a meg-
szécselt új mellett (cárakja 50 ft.) szál-
títem úgy a fovatrosi, mint vidéki t.
vevőimnek.
Fischer, Soma, József-körút 38.