

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

A Budapesti Kávés-Ipartársulat

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

<p>Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.</p> <p>ELŐFIZETÉSI ÁRAK:</p> <p>Egész évre frt 6 — Negyed évre frt 1.50 Félévre frt 3 — Külföldre negyedévenként frt 2.—</p> <p>Erschient am 1. und 15. jedes Monats.</p> <p>Pränumerations-Preise</p> <p>Quartalsheft fl. 6 — Vierteljahrsheft fl. 1.50 Halbjährlich fl. 3 — Für das Ausland vierteljährlich fl. 2.—</p>	<p>SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL.</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám</p> <p>Bérgyűlésen levelek nem fogadhatók el. — Közlönyök nem adhatók vissza.</p> <p>Redaktion und Administration:</p> <p>Budapest, IV. Bezirk, Egyetem-tér Nr. 6.</p> <p>Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JOZSEF.</p>	<p>Az ipartársulati iroda és a kávé-segédék betegsegélyző-pénztárának irodája</p> <p>IV. ker., Zöldfa-utca 14. szám alatt van.</p> <p>Hirdetések és előfizetések elfogadtnak a kiadóhivatalban</p> <p>Budapest, IV., Egyetem-tér 6. II. emelet.</p>
---	--	---

A müncheni munkahivatal.

Egy Münchenbe került ismerősünk az ottani városi hatóság egy felette érdekes reformjáról értesít bennünket. Nemrég írja ezen ismerősünk, a város egy külön városi munkahivatalt állított fel, melynek kettős célja van. Mig ugyanis egyrészt a munkaadók és vevők közt (iparosok, kereskedőségek, cselédek, napszamosok, tanoncok stb.) a szolgálatot közvetíti, addig más oldalról a munkavevőket, illetve szolgálatba állókat a munkakeresést illető mindenféle kérdésben a tapasztaltakhoz utalja.

A munkaközvetítés és felvilágosítás teljesen díjtalanul történik. Hogy milyen nagy mértékben felel meg e reformnak a város óriási szükségletének, legjobban ama rendkívüli s napról-napra emelkedő érdeklődés bizonyítja, melyvel az mindenfelől találkozunk.

A városi munkahivatal intenzív igénybevétele különben természetesen fog előtűnik tetzen, ha tekintetbe vesszük, hogy Münchenben mind-egyik nem volt oly állami vagy községi felügyelet alatt álló intézmény, mely a munkaadók és vevők részéről mutatkozó szükségletnek megfelelt és a közvetítést olcsón és gyorsan eszközölni tudta volna, avagy a főnökök és alkalmazottak között közvetlen érintkezést tudott volna létesíteni. A városi munkahivatal mindezen hiányokon alaposan segít.

A forgalom-intézés módja és eszközei, a melyekben a munkaadó, munkás és a községi közgazgatás egyformán részt vesznek, biztosítékot nyújtanak arra nézve, hogy a munkaközvetítés teljesen pártatlanul történjék, hogy a munkaadók, mint az alkalmazást keresők a vezetőség iránt feltétlenül bizalommal viseltessenek.

Mint forgalmi tisztviselők egy a férfi-, mint a nőosztályokon olyanok vannak alkalmazva, a kik már régen, mielőtt e hivatalokat elfoglalták volna, a munkaközvetítéssel behatóan foglalkoztak és ennél fogva megvan az a jártasságuk, mely a közvetítésnek az érdekelték egyéni óhajainak megfelelő intézéséhez nélkülözhetlenül szükséges.

A munkahivatal ezen előnyeivel fogva érthető, hogy mindazok, kik eddig igénybe vették, azzal minden tekintetben megvannak elégedve.

A két iroda (férfiak és nők részére) adatai szerint a hivatal fennállása első 14 napjában 1811 férfi és 1001 nő szolgálatát közvetítette, vagyis összesen 2812 munkakeresőt helyezett el; e kereslettel szemben a munkaadók 248 illetve 282, összesen 530 esetben kerestek alkalmazottakat, eseteik 65%-a nyervén sikeres elintézt.

Természetes, hogy a munkahivatal a hozzá fűzött várakozásnak annál jobban fog megfelelni, ha — a mi remélhető — ép úgy mint a munkások és cselédek, a munkaadók és főnökök is a hivatal útján fogják kizárólag munkaadó-szükségleteiket fedezni, úgy hogy tulajdonképpen a hivatal csak az esetben fog ama helyzetbe jutni, ha a kereslet és kínálat felől áttekintő összefoglalást nyújthasson, amiből az érdekelt felekre kiszámíthatlan haszon fog hárulni.

Hogy a hivatal e célját minél előbb elérhesse, okvetlenül szükséges, hogy a munkaadók és gazdák, kiknek cselédre, iparos-munkásra vagy hármiféle alkalmazottra van szükségük, szükségleteiket mindenekelőtt a városi munkahivatalnál jelentsék be. Egy levelező-lap, telefonértesítés

vagy a megtekintésre érdemes hivatalos helyiségekbe látogatás elegendő arra, hogy a munkaadó a szükséges munkaerőt magának azonnal megszerezhesse, feltéve, ha ilyen a hivatalban elő van jegyezve.

Hogy egy a bejegyzett munkakeresők, valamint a gazdák is kivétel nélkül tisztességes és szolid elemek, a kikben megvan a becsületes szándékuk, hogy az önhibájukon kívül előidézett munkaszünetet tisztességes munkával cseréljék fel, a kik e szándékuknak e mellett gyakran valósággal megindító módon adnak kifejezést, arról bárki is személyesen szerezhethet meggyőződést magának, ha a hivatal várótermébe ellátogat és ottan szerez magának közvetlen impressziókat.

Ennél fogva felette ajánlatos, hogy egy a munkaadók, valamint a különböző főnökök a városi munkahivatal szolgálatát minél nagyobb mértékben vegyék igénybe, a hivatal munkaképességéről személyesen szerezhessenek meggyőződést és főleg, hogy München városának ezen életre való újítása Európa többi fővárosában is minél előbb utánzásra találjon.

A dohányzásról.

A divatos szokások közül talán egy sem terjedt el oly gyorsan és oly általánosságban, mint a dohányzás, dacára annak, hogy keletkezése alkalmával talán éppen ennek volt a legtöbb ellensége. Eleinte a dohányzók nevetség és gúny tárgya voltak, és midőn a dohányzást így sem tudták megszüntetni, hát betiltották. I. Jakab, Anglia királya, volt a legelső, ki 1604-ben magas dohányzó behozatala által, a dohányzást megszüntetni igyekezett. Midőn azután látta, hogy a dohányzás ennek dacára még jobban terjed, 1619-ben nagy munkát írt a dohányzás ellen.

1610-ben Konstantinápolyban úgy igyekeztek a dohányzást megszüntetni, hogy akit dohányzónak értek, orrán keresztül szurt pipaszárral korbácsoltak végig a város utcáin. Ismétlődés esetén a dohányzónak orrát is levágták, a harmadik esetben mindenki halállal bünhődött. De mindezen rendszabályok teljesen eredménytelenek maradtak, apak hiába tagadták ki dohányzó gyermekeiket, a dohányzás mindegyre jobban terjedt.

IV. Amurath szultán 1625-ben két muzulmán, kik közül az egyik a másiktól dohányt vásárolt, lábait és kezeit levágtatta, és palotája előtt egy emelvényen karóba feszítvén lassu halállal engedett kimúlni. Ezen elrettentő példa láttára a dohányzók száma csakhamar jelentékenyen lecsökkent.

Az oroszországi dohányzók eleinte orvosszettel bünhődtek. 1643-ban Moszkvában külön dohányzó törvényeket állítottak fel, melynek egyedüli feladata az órdói dohányzás ildőzése és büntetése volt. Azt, akit legelőször értek a pokoli foglalkozáson először egy csomó kancsukaütéssel, ismétlődés esetén pedig halállal büntették. 1645-ben magában Moszkvában három embert ítélték halálra és vezettek ki dohányzás miatt.

Ugyanezen időben Persiában is halállal büntették a dohányzókat, ahol azonban a dohányzásnak ekkor már oly rajongó hívei is voltak, akik inkább menekültek magányos hegyek közé, mintsem hogy a dohányzásról lemondottak volna. Mihály Fedorovics moszkvai nagyherceg 1655-ben kelt rendelete a dohányosokra halálbüntetést szabott ki.

Németországban a dohányzás a kereszties hadjáratok kezdete felé 1618 körül kezdett jobban elterjedni. A dohányt 1631-ben hozták a svédek

Meisenbe, míg Ausztriában és Csehországban Wallenstein hadai terjesztették. Azonban még egy 1689-ben kelt rendelet is nagyon elkobzással fenyegeti a dohányzókat. Hozzánk, Magyarországra a törökök hozták a dohányt (török nevéből: duhan származik a magyar: dohány), mely nálunk csakhamar közkedveltségre tett szert.

A dohányzás hívei csakhamar mind jobban szaporodtak, a dohányszervenveléj megítélésében enyhésg lépett fel, mely határozott pártolással változott azonnal, amint a kormányok a dohánytermelés jövedelmezőségéről meggyőződtek.

Evek hosszú során át Európában a dohányzást könnyelmű és erkölcslen foglalkozásnak tartották, melyet csak rozlelkű ember űzhet. Azt hitték ugyanis, hogy a dohányzás árt az egészségnek és legjobban azt fájlalták, hogy e »bűnös fü« felette sok helyet kezdett magának hódítani a termékeny szántóföldeken. Emiatt azután, mivel a dohánytermelés magára a földre is kártékonynak találták, sok tartományban a dohánytermelést eltöltő rendeletek is jelentek meg.

A katolikus és protestáns tartományokban is heves harc folyt a papok részéről a dohányzás ellen, melyet »lélekölő«-nek és »ördögöngös«-nek mondtak. VIII. Urbán pápa 1624-ben kelt bullája a dohányzókat kiközösíti a hitközségekből és az elemelésben sem részesíti őket. XII. Innocentius pápa még a dohánykereskedőket is számkivetéssel sújtotta.

XIV. Benedek pápa — 100 évvel később — már maga is szenvedélyes dohányzó volt és legjobban bizonyított elődei csalhatatlansága mellett.

A monte-carlói játékbarlang.

A monte-carlói játékbarlangról valóságos irodalom keletkezett már, a bank »tűka« mindazáltal még mindig sötét fátlyollal vannak takarva. Eddig tulajdonképpen meg senkinek sem sikerült ama mysteriumokról a fátlyolt fellebbenteni, a melyek évről-évre ezer s ezer embert ellenállhatlan erővel vonzanak magukhoz. A foglalkozás szerű játékosok által eldiztelenített földi paradicsomban egy napi tartózkodást is nagyon keserűen fizetnek meg, kivéve, ha elég erkölcsi erők van ellenállani ama esabításoknak, a melyekben a bank s annak egész környezete oly gazdag. Az angol »Pall Mall Gazette« levelezője, ki a monte-carlói rejtelmek tanulmányozására egy egész nyarat fordított, hosszabb cikksorozatban ismereti az ottan látottakat és hallottakat, a melyekből a következőket tartjuk érdemesnek lapunk olvasóival, kik a dolog iránt bizonyára érdeklődni fognak, közölni:

A rendőrség szervezete oly tökéletes Monte-Carlóban, hogy alig érkezik meg valamely utas, s egy-két óra múlva a bank igazgatósága feléle minden tekintetben alapos értesüléssel bír. E részletek alapos ismerése rendkívül fontos sággal bír az »inspecteur viatique«-ra, kinek éppen az a feladata, hogy a tönkretett játékosokat feltűnés nélkül hazaszállítsa, ellátván őket a szükséges utazási költséggel.

Ha valaki magával hozott vagyonát az utolsó fillérig elveszítette, akkor — ha veszteségei nagy összegre rugtak — azoknak 10%-át nagylelkűen visszafizetik neki, ellenkező esetben mintegy 30 franknyi utazási költséget kap csak. De ezt az utazási költséget sem kapja előbb az illető, kinek e viaticum-ért folyamodnia kell, míg egy váltót nem ír alá, melyet egy esetleges újabb látogatás alkalmával mindenekelőtt be kell váltania. Ily eszölokra évenként mintegy 200.000 frankot ad ki a bank pénztára, a mely összegből évenként 150.000 frankot fizetnek

vissza a vendégek, világos bizonyítékul annak, hogy az emberiségnek mintegy 75%-a javíthatatlan kártyajátékos.

Hogy mily kínos pontossággal szerzi be információit a rendőrség mindarról, a mi az épületben és annak környékén történik, abból is kitűnik, hogy senki sem mer magasabb veszteségről beszélni, mint a mennyit tényleg veszített. Ha valaki a játékokat abban hagyja, a felügyelők egyike a legfölkétesebb udvartársággal felszólítja, hogy hagyja el vele együtt a termet s várjon rá néhány percig. Néhány perc múlva visszatérve, azután nemcsak azt mondja meg az illetőnek, hogy mennyit veszített, hanem azt is, hogy mily játékdzseni folytán veszített vagy nyert. Ha azután a vesztes játékos protestálni kezd, hogy így meg úgy, a folyton udvartársan mosolygó »directeur« azonnal egy oszlop alapos kifogással áll elő, hogy: »Uraságodnak nincs is uti máhájja.« Uraságod a legelősebb hotelben lakik és étkezik (meg is mondja melyikben!) Mindezt azért, hogy az illető a játéktérre többet vissza ne térjen.

Vannak azután övrendszabályai a nagyon is szerencsés játékosok szemben is. Itt meg kell jegyeznünk, hogy a játéktér olyanvalami klubféle, — zárt kör — a melybe csak az igazgatóság által váltott jeggyel lehet belépni. E jegyet naponként, még pedig személyesen át kell iratni s nincs könnyebb, mint az ilyen szerencsés nyertőt egyszerűen visszautasítani. E visszautasítás sohasem lesz indokolva. Ellenmondásra nincs eset, mert a jelenlévő szolgák, u. n. kidobók barátságosan merev arca mindenkinél alaposan elveszi a kedvét a hosszabb alkudozásoktól.

Ha azonban a toladók játékos az ilyen sommás eljárásra alkalmatlannak látszik, az agentek és provocateurok lépnek előtérbe. E férfiak és nők ott vannak minden asztalnál, s a kapott instrukciókhoz képest, alkalomadtán ügyesen »belekötnék« a szerencsés nyertőre. A keletkezett zavarban a játékos és a provokáló is kidobják, az inspekteur konstátálja, hogy az illetők a klubszabályokat megsértették, s minden további eljárás nélkül az illetőket a klubhelyiségből egyszerűen kizárja. Tiltakozás, apellata mit sem használ. A Société de bains de mer, mely az összes ügyeket önhatalmulag és függetlenül intézi, mindig a klub képviselőinek ad igazat, a játékosnak pedig soha.

Meg kell azonban jegyeznünk, hogy ezen eljárást csak »martialistákká« vagy »villámjátékosokká« szemben alkalmazzzák. Előbbiek a rendszer szerint játszó, kik nyert betéteiket sokszorozzák, utóbbiak pedig olyanok, kik csak néhány pillanatra jelennek meg, óriási betéteket közzéhatatnak, s ha nyerne, villámgyorsasággal távoznak a játéktérből. Különösen az utóbbiakra nagyon haragszik a tisztelt direkció, mivel a babonás játékosok, »sur la tête du pont« játszanak, azaz az ilyen szerencsés játékos módszere és betétei szerint játszanak.

Egy roulettebank rendszerint 10—15.000 frank betéttel kezdődik, s akkor tekintetik »prensoltáknak«, ha az összeg elfogy. Gyakran — ha a bank egymás után kétszer kifogy — a játék abban marad, jelöl annak, hogy mennyire nem bízik a bank a maga játékszerencséjében. A roulette vagy a croupier ilyenkor mindig abban hagyja a játékot. Tény az, hogy a croupiernak egy bizonyos idő, 15—30 perc múlva vissza kell vonnia, mivel lassanként hozzászokik a táblát és a golyót is egy és ugyanazon lökessel hozni mozgásba, mimellett könnyen megcsúsz, hogy a golyó mindig egy helyre kerül. E jelenség az utóbbi években többször is valószággal végtetessé vált a bankra és azóta a croupier felőránként felváltják egymást. Minden 30-dik coup után új croupier lép az asztalhoz. Naponként 800 coupot játszanak.

További bizonyíték arra nézve, hogy a kéz az erő kifejtésében bizonyos egyenletességet fejt ki — hogy úgy mondjuk dinamikus monotonitást — ama tény, hogy a croupiernek naponként több óráig kénytelenek magukat a zerura (0) játszásban gyakorolni, a mely tudvalevőleg a főchance-ot adja a bank számára, a melyvel valamennyi függő betétet egyszerre seperheti be.

Vesztesédek leginkább a nyári szeziónban, a kis játékosok idejében fordulnak elő, kik gyakran kerülnek összeütközésbe a rendszerjátékosokkal. Ugyanakkor van legtöbb dolga azoknak, akik a martingalisták felett örködnek, mert habár a ház alapítója azt mondta, hogy mindenkinek egy milliót fizet, aki megmutatja vagy bebizonyítja neki, hogyan lehet 5 frankot a rouletten abszolút bizottsággal nyerni, a jelenlegi vezetőség mégsem hajlandó e kényes kérdést egészen a véletlenre bízni. Azóta az igazgatóság a ruinalt játékosoknak egész tömeget jó fizetésben részesíti, hogy a nagyon is állandó szerencsével bíró martingalistákat felfedezzék, ezeknek rendszerét tanulmányozzák és ha kell, adott alkalommal kellemetlen személyektől a bankot megszabadítsák. Játékosok, kik nagy összegekre játszanak, szívesen látott vendégek, feltéve, ha egész nap játszanak. Ekkor legalább biztos, hogy a bank pénze visszakérül, sőt utána jön nem-sokára a játékos egész vagyona is. St. K.

Délamerikai thea.

A délamerikai thea, paraguay-thea vagy maté, majdnem oly nagy földterületen van elterjedve, mint a kínai thea. A paraguay-thea a brasíliai tövispálma leveleiből készül. A fának levele 4—5 czoll hosszú. Mielőtt vízzel felöntjük, porrá kell zúzni. A szárász

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utca 39.

Mindennemű
legdíszesebb
Tekeasztalok
raktára.



Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdíszesebb kiállításig úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

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

Párisi különlegességek! Ujdonság!

Valódi párisi szivacsok seiyem burkolatban, (uczolja 5—6 frlig. — Valódi angol és francia gummy és halhólyag 3—8 frlig. — Pely Porus (női különlegesség). 100-szorosi használatra, darabja 2—2.50 kr. Capot-amerikai 3 és 4 frt. Ajánlja továbbá valódi amerikai ruganyos és angol acélrugó seryv-kötőit és mindennemű betegápolási czikket a leg-újantýosabb árban kaphatók.

10 frtnyi megrendelésnél 10% nyi árengedmény.

Ladányi István

kötszergyáros

Budapest, Kerepesi-út 53 (a Metropole szálloda áttelében).

Vidéki megrendelések lelkiismeretesen, pontosan és titoktartás mellett eszközölteknék.

Wiener Hafergrütze,

vorzügliches, gesundheitsförderndes Nahrungsmittel, speziell für Suppe und in Milch gekocht.

Wiener Hafermehl

von hervorragenden ärztlichen Kapazitäten als bestes Kindernahrungsmittel anerkannt.

Kaiserperlgerste, geschälte grüne und gelbe Zuckerbörsen, Linsen, Sago, Tavicoa, Reisgries, Julienne-Kartoffel, Reis, Haide, Erbsen und Gerstenmehle in Kartons à 500 Gram

Postcoll zu 5 Ko. fl. 2,50 franko.

Von der k. k. pr. Rollgerste- und Schälörbsen-Fabrik

Brüder Hirschfeld & Co., Wien,

Filiale in Budapest bei Herrn

Samuel Strelinger,

Tabakgasse Nr. 6.

— Wiederverkäufern entsprechend billiger. —

TOTIS LAJOS

porcellán- és kőedény-nagykereskedése

Petőf-tér 3. szám BUDAPEST, Ferencz József-rakpart 32.

Kávés-, teás-, étkező- és mosdó-készletek.

Szálloda-, vendéglő- és kávéház-berendezések. Majolika és fayence fényűző-czikket gyári árak mellett. — Telefon 35.

1 frt

heti részletfizetésre
elegáns férfi ruha,
téli kabát kész s mérték szerint,
ugymint

külön üzletben

női ruha, női kabát, ezüst, arany és ékszerek olcsón kaphatók.

BÁRON LIPÓT

Budapest, akácfa-u. 38.

levelek illata hasonlít a különböző kínai theafajok aromájához; illatuk bájos, ízük kellemesen keserű.

Délamerikában minden étkezés alkalmával és a nap bármely szakában isznak matét. A maté tulajdonképen azon edénynek illetve serlegnek neve, melyben a felöntményt elkészítik s a melyből egyuttal a kész theát isszák. A porrá dörzsölt leveleket forró vízzel öntik le, égetett cukrot és néha egy kis citromlént is öntenek hozzá. E felöntményt nádszáron keresztül szopogatják, melyet bombillának neveznek, s mely néha ezüstlemez-zel van bevonva. E szár egyik vége szabadon van nyitott, a másik szűrőforma lappal van elzárva. A serleg kézről-kézre vándorol, sőt néha az egész társaság egy s ugyanazon bombillát használja. A levelekből háromszor is lehet felöntést készíteni, azonban gyorsan kell lenni, mivel hosszabb állás után a levegőn gyorsan megfeketedik.

E kedvezet italnak különböző kellemes sajátágot tulajdonítanak. Úgy látszik, hogy tényleg igen sok tekintetben a kínai theához hasonló előnyökkel bír, s hogy miként az opium az álmatlanságot eloszlatja s az álmos embert új életkedvre deríti. Elvezete épogy mint az opiumé az ember második természetévé válhat, olyannyira, hogy aki hozzászokott, a rendes mennyiségről sehogysem tud lemondani. Másrészt azonban hosszás vagy mértékletlen módban elvezete ugyanazon betegségeket idézheti elő, mint a minőket a szesz italok nagy mennyiségben fogyasztása szokott előidézni. Ezzel ellentétben a maté a kínai theától valamint az opiumtól abban különbözik, hogy a vesékre jó hatást gyakorol s a gyomor s belek tevékenységét nagyon eméli.

A matélevél vegyi összetétele mindeddig teljesen ismeretlen. Miután Európába nagyon ritkán s akkor is csak kis mennyiségben kerül, vegyzészeinknek még nem volt alkalmuk alapos vegyi vizsgálatokra, alkateréseinek természetét azonban mégis annyira ismerjük, hogy feltűnő és jellemző sajátágról tiszta képet alkothattunk magunknak.

Mindenekelőtt egy a kínai theához hasonló illó olajat tartalmaz, mely különösen a pörkölés alkalmával áll elő, neki sajátosságokat kölcsönöz, narkotikus hatása és hosszabb tartás alatt elláll. Mindez a már elősorolt adatokból világosan kitűnik, valamint abból is, hogy maga a thea is, ha távoli tartományokba szállítatik vagy hosszabb ideig áll, hatékonysága legnagyobb részét elveszti s hogy tökéletes jóságában csak előfordulási helyéhez közel a Sierra de Herbal vidéken élvezheti.

A levél második alkatrésze a thein vagyis azon növényi anyag, mely a theának is jellemző alkatrészét képezi, s amely a theának az emberi szervezetre gyakorolt jellemző sajátágról kölcsönzi. A maté thein-tartalma kisebb mint a theaé s az Európában található fajoké alig emelkedik 1/4%-on felül.

A paraguay-thea harmadik alkatrésze egy sajátosság összehúzó sav, mely a kínai thea cersavához hasonló. Ugyanzen alkatrészt használják fel festésre a braziliai festők, valamint valószínűleg e sav az oka, hogy a felöntvény a levegőn oly feltűnő gyorsasággal feketedik meg, amiért is azt lehetőleg azonnal kell meginni, mert ha előbb eszétkébe öntenék, mint a kínai theát, a levegő erős behatása folytán az élvezők szeméi előtt feketednek meg s undorkeltő kinezésűvé válnak. Ezért oly sajátosság e theafaj elkészítési módja, valamint az élvezeténél szokásos ivási mód is.

Kiszolgálás 150 év előtt.

A régi lipesei vendéglőkben divatozott életmódról érdekes adatokat olvassunk egy német szaklapban, mely egy 150 évvel ezelőt keletkezett leírás nyomán a látogatott külvárosi vendéglőkben divott vendégfogadási és kiszolgálási módokat ismerteti. A leírás épolý érdekes, mint a milyen mutiatató, a társadalmi életnek hű jellemzése által a híressé vált lipesei udvartárságnak hű képe. A leírásban a következőket olvassuk:

»Amint a vendég belép, rendkívül tisztességes kiszolgálással, kiváló subtilitással fogadják, lábaival egy padkára ültetik, és — salve venia — a sárt egy szakadófélyben levő töröruhával, a port egy kefével lábairól egy tetszés szerinti borra válalt letisztítják, sőt néha a galans monsieuroknak és úri nőknek tükröcskéket is prezentálnak adjustementülükhöz. Mihelyt a vendég az első kiszolgálástól abszolútlatot s a küszöbön átlépett, más kiszolgáló jelent meg s társadalmi állásának megfelelően vagy a terembe, vagy a jól berendezett »philosophiai zöld folyosóba« vagy az alsó szobába vezette, vagy — ha úgy tetszett, a házban hagyta. Üljön bárhol is, ahol csak akar, mindenhol tisztára surolt asztal talál és jól megtisztított tálalás padot, számlót vagy széklet. Végre a vendéglős is kirukkol üdvözölő komplementjével, obligeáns módon igen barátságos és mosolygó arccal és a tiszta és szépen megfésült szolgasereg czinnel kivert és a merseburgi sürrrel, e nemes itallal appetitatosan megtöltött kanesót hoz elő, mely oly finoman van polirozva, hogy sokan, sőt néha a kedves fehérszemélyek is fejüket rendbe hozhatják benne, sőt »hegyes szájaeszkával« és nevetéses arconnással tükrözhetik is magukat. Azután a kiszolgáló a következő udvartárs és legalázatosabb kérdést intézi a vendéghez: »Tubákok vagy pipát parancsol Monsieur?« Alig hangzik el az igen, már is itt van a legszebb hollandi, mely néha elől a leg-tisztább angol pecsétviaszal van lakirozva, hogy valaki szász ajkait a hollandi agyaggal ne inkommodálja. Mellette fokszik egy csomagoeska veritabilis canaster,

melynek különféle fajából való csomagjai készen fekszenek a pincében, melyek közt Lit. M. M. a leg-olesobb, és Lit. F. Z. a legdrágább. Ezzel traktálja a vendéglős mindazokat, akik őt már előzőleg megtisztelték, vagy akiktől jövőre hasonlót várhat, tiszta papirosból készült néha díszes csomóban, mely néha oly művészesen van összerésztve, hogy a papírost, hogy a tubákhöz férhessenek, el kell tépniök. Emellett prezentálja magát a legszebb öntött viaszgyertya világosra tisztított gyertyatartóban, hozzátartozó gyertyatisztítóval, minden asztalon egy, még ha egy vendég is ül az asztalnál. Ha nincs valakinek appetitusa, hogy maga tönje meg a pipáját, csak intenie kell: ha a korszóval néhányszor kopog, még jobb. Erre azonnal megjelenik a kiszolgáló: »Mit parancsol kérem?« és megtölti pipáját nagy ügyességgel. Ha valakinek saját tubájka van, mely vágatlan, csak intenie kell s azonnal megjelenik egy szolga hollandiai vágópaddal s úgy elvágja dohánját, akárcsak ezüstfonalnak volna. Hasonló udvariasság és tisztesség ér minden vendéget, aki csak ül, ahol akar, azzal a különbséggel, hogy lent, a termen kívül minden kiszolgálást nek végeznek. Ebből, ha valaki választani akar, profitálhat. Néha házasság is keletkezik, a minthogy közülök hárman már is esinos férjtek csiptek maguknak. A negyedik már gixert csinált.»

Az ananász.

Ezen, különösen remek illatánál fogva nagyra-becsült kiváló finomságu gyümölcs a főleg tropikus Amerikában honos bromelis-ananásztól származik és tulajdonképen nem egyéb, mint egy gyümölcskalász. Megköstölésénél olyan benyomást kelt, mintha egyszerre barack-, bírsalma-, alma-, muskotályszőlő-s eperizt éreznék egyesülve; a gyümölcs a nyelven gyorsan olvad, noha gyenge ereszettel van átszóve, és igen kellemes szagot terjeszt. Az ananászt igen óvatosan kell ennünk, mivel a fogakat tompítja s a torokban égést okoz. Ennélfogva lemezekre vágva egy ideig borbán áztatjuk s kivéve cukorral hintjük be, amely esetben a foghúsa nézve teljesen ártatlan. A gondos mivelés folytán az ananásznak többféle válfaja keletkezett, amelyek közül a következőket említhetjük fel mint legkiválóbbakat: I. A nagy fehér a n a n á s z. Hosszu, fent és alul is lekerekített gyümölcse van, a mely a virág kinyílása előtt almanagságúvá is megnő. A virágzás elmulta után a gyümölcs jelen-tékenyen megnő, úgy hogy igen gyakran 30 cm. hosszúságúvá és 15 cm. átmérőjűvé is válik. Éretlen állapotban színe zöld, éretlen szép aranyárga, azonban csak kívülről, mert husának színe fehér. Leginkább Európában használják. II. A czukorsüveg vagy veres ananász. E fajnak gyümölcs-e, mint nevéből is kitetszik, gulya-, illetve czukorsüveg alakú. A gyümölcse sohasem nő meg oly nagyra mint az előbbi speciésé. Kívülről igen szép veresszínű, mely szín az érettebb állapotban narancssárgára is szokott váltani. Színe, fénye soha oly kifejezett mint az előbbi fajé. Szemlései szélesebbek mint az előbbié, laposak, közepükön mintha be volnának nyomva. III. A z o l i v a n a n á s z. Neve oliva színetől származik, husa sárga, jóízű. Gyümölcsének alakja kup- illetve szintén czukorsüveghez hasonló. IV. A j a j a g n a - a n a n á s z. A jajagna vagy királyalma (reintette)-ananász, nevét az ismeretes királyalmától nyerte, melyhez ugy alak-jára mint izére nézve felette hasonlít. Az ananászfajok közt a legkisebb, de legjobb ízű és illatú s nedvében is a legkevesebb savat tartalmazza. Alakja miatt né-mely vidékeken kerek ananásznak is nevezik. Husának színe sárga. Egyik alfaját képezi a pitta vagy Pitt-ananász, melynek gyümölcse kisebb és kevésbé kellemes ízű. A pittanak ismét van egy alfaja: a zöld ananász, melynek gyümölcse érett állapotban is zöld marad, különösen Angliában fogyasztják.

Az ananásznak az említettekén kívül még mintegy 40 válfaja van, melyek csak jelentéktelen ismertető-jelek által különböznek egymástól s leginkább azon helytől nyerik nevüket, ahonnan forgalomba hozataluk történik. Ilyenek a Singapore-, Martinique-, Bahama- és Azori-ananász, míg az Európában termelt fajok üvegház-ananász név alatt kerülnek a gyümölcs-keres-kedelembé. Ha az ananász nevét kiszajtoljuk és egy ideig erjedni engedjük, az igazi ananászbort nyerjük, melynek színe igen szép, íze pedig a muskotályboréra emlékeztet. Hatása üdítő, szomjoltó, de gyorsan okozhat részegséget. Ez italt Peruban ebichának nevezik. Csak rövid ideig áll el, gyorsan megtörik. Állítólag azonban színet gyorsan visszanyeri s akkor még erősebb az íze. Gyakran megtörténik, hogy közönséges bort vagy pálinkát ananászbort vagy ananászkör néven adnak el, noha csak rövid ideig áztattak bennük ananászszeleteket. Az ananászt gyakran rumban szállítják Európába, ekkor azonban az ananász már alig élvezhető, mert izük és illatuk egészen átment a rumba. Igen kedvelt eledel az ananász-gelée is. Ha az ananászelemeket főtt czukor-ral öntjük le, ananászkivonatot nyerünk. E lemezekből egyet-kettőt szoktunk venni punch vagy cardinalhoz. Az europai inyence élvezeteinek netovábbja mindaz-által az ananászpunch, mely ezírom vagy almanedv, czukor, reszelt narancshéj, ananászszeletek s több palaezk kiváló minőségű borból, pezsgóból s jégből készül. Az ananászt ezenkívül különböző tézstaneműek, erémek, sütemények, fagyaltok, compót-geléeek, s külön-böző hideg és meleg italok elkészítéséhez használják.

F. G.

Arjegyzéket küldök kívánatra

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

stb. hangszerek és azok kelle-keiről. Kiadásomban megjelent-ek: Czimbalom-iskola. írta: K u l i f f a y I z a b e l l a főhercegi zenetanárnő. Tartalmaz 94 dall és számos Etüdöt, ára 3 frt 50 kr. — Czimbalmozók folyóirata szerkeszti K é s m á r k y Á r p á d. Előfizetés egy évre 4 frt 80 kr. Megjelenik 14 napban egyszer. 4-6 darabbal. — Magyar tilinkó-iskola. írta: K é s m á r k y A. Ára 1 frt. — Mindennemő hangsze-rek javítottak



Horváth István 5 cs. és kir. fensége József főherczeg udv. szállítója
Budapest, Erzsébet-körút 2 és Kerepesi-ut 46. sz.

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.
Alapítottatott 1852.

A főváros legrégebbi tekeasztalgyára.

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.

Telefon 1166.

Telefon 1166.

M. Ditrichstein

**Wohnungs-, Fenster-
Reinigungs- und
Fussboden-Einlassungs-
Unternehmen**

V., Erzsébet-tér 13. szám,

reinhgt 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.

Neues Kaffeehaus. Herr Berliner eröffnet am kommenden Samstag am Ferencz-körút 1 ein prachtvolles Kaffeehaus unter dem Titel: Elevator kávéház.

Statut für Singpielhallen. Die Oberstadthauptmannschaft hat den Entwurf eines Statuts für Singpielhallen ausgearbeitet und den Minister des Innern unterbreitet. Der Minister fandte nun diesen Entwurf dem Magistrat mit dem Auftrage, denselben entweder mit dem Theaterstatut organisch zu verknüpfen oder ihn mit diesem Statut in Einklang zu bringen.

Az Ezeréves Magyarország és a milleniumi kiállítás. Az első füzet a szerkesztő Laurencé Gyula bevezető előszaván kívül a következő 13 képet tartalmazza: Árpád és a vezérek, Aquineum, A budapesti nyugati pályaudvar, Vajda-Hunyad vára, Budapest panorámája, Herkulesfürdő, Kalotaszegi népviselet, A Mátyás-templom belseje, A csorbai tó, Jádólygy, A történelmi kiállítás palotája, Az ezredéves kiállítás ünnepi esernoka, A kiállítás igazgatóságá épülete. A második füzet remek 16 képet közöl, melynek tartalma: A lomnici esűs, A nemzeti muzeum Budapestben, A Lipótvárosi Bazilika, Oroszlánkö-várom, Trensén-vár romjai, Bucsai alagut, Erdélyi oláh lakház, Gyula-fehérvári Károlykapu, Brassó városháza, Zólyom-Lipese vára, A pécsi székesegyház belseje, Az ezredéves kiállítás panorámája, Az ezredéves kiállítás bányászati és kohászati esernoka, Az ezredéves kiállítás közoktatásügyi esernoka, A meteorologiai intézetek pavillonja. Mindezt füzetenként 40 kr.-ért kapja az olvasó, azaz az egész művet 12 füzetben 4 frt 80 kr.-ért. És hogy a remek mű mily közkedveltségnek örvend, azt bizonyítja azon tény, miszerint már eddig is az első füzetből 46,000 példány van elhegyezve. Kapható minden budapesti és vidéki könyvkereskedésben. Megrendelhető a kiadóhivatalban: Budapest, VI. Teréz-körút 38. (Kunoss Vilmos és fia műintézet.)

Greibich Mihály ur, ki pincézri tevékenységéről ugy Magyarorszagban, valamint Erdélyben is kiválóan ismeretes, nemrég Budapestben, a Sebestyén-tér 6. szám alatt egy helyközvetítő irodát nyitott, s főfeladataul tűzte ki, hogy mindennemű üzleti összeköttetéseit csakis kiválóan pontos és tisztességes úton oldja meg, melynél fogva mi őt nemcsak a szállodás, vendéglős és kávés uraknak ajánljuk a legmelegebben, hanem a vendéglői és kávéházi pincéz uraknak és alkalmazottaknak is ajánljuk esetleg előforduló eseteknél.

Das Anlaufen und Gefrieren der Auslagfenster zur Winterzeit kann auf folgende Weise hintangehalten werden: Man löst 55 Gramm Glycerin in einem Liter verdünnten (63 auf 100) nicht denaturirten Spiritus, dem einige Tropfen Bernsteinöl zur Verbesserung des Geruches zugefügt werden. Sobald die Mischung angefeuchtet werden, ab, und löst das Fenster, ohne nachzuweichen, trocken. Dieses Verfahren verhindert nicht nur das Gefrieren, sondern auch die Urfade deselben, das sogenannte „Schwigen“ der Auslagfenster.

Was ist ein Ehepaar?

Sagt er ja,
So sagt sie nein;
Will er Bier,
So bringt sie Wein.
Ist ihm wohl,
So ist ihr schlecht;
Und was ihm schief,
Ist ihr ganz recht.
Kauft er roth,
So will sie blau;
Ist ihm kühl,
So ist ihr lau.
Will er Ruh,
So will sie's Spiel,
Und mag er's Spiel,
Ist's ihr unwohl.
Und geht's in fort,
Bon Jahr zu Jahr,
Das ist dann g'wiss —
Ein Ehepaar.

Dr. Fr.

Diszitési-, mázoló-
és
fényező-intézet.

Pirchner Károly utóda
BUDAPEST,

Szövetség-utca 9. szám.

Elvállalja kávéházak, vendéglők,
táncztermek, színházak stb.

diszitési munkáit
a legizlésebb kivitelben.

A t. szállodás, vendéglős és kávéháztulajdonos urak szíves 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.

Javítások és ezinezések gyorsan elkészítetnek és jutányos áron számíttatnak

Ócska vörösréz napi áron megvételük vagy becsereletük.



CSÁKY ÁRMIN Budapesten,

VI. Andrásy-út 57 (a Millenium kávéházzal szemben).

Kitünteté: 1885. évben a budapesti országos kiállításon

1889. évben a párisi világkiállításon.

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



Kabátok zsinórvelezből frt 1.50, 2, 2.50
Kabátok pique-velezből frt 2, 2.50, 3.
Kabátok csinvat- v. satlnból frt 1.25, 1.50
2, 2.50.

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kannagarnból, kék, fehér esikos, 2.50—3 frtig

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

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

Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25
3, 35, 40

Ezen fehéremű özegemnek külön specialitása és a legübb ország szállodák és konyhákba általam szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérnemű és fertruhákban kicmátra ingyen küldetnek.

MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER TERMÉSZETES SAVANYU-KUT

legjobb asztali- és üdítő-ital, kitünő hatásának bizonyult köhögéskor, gégebajknál, gyomor- és hólyaghurtnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

Alsó-Tátrafűred gyógyfürdőhöz tartozó

„Szép Kilátás”-hoz

czimzett

vendéglő

január elsejétől

3, esetleg 6 évre bérbeadandó.

Ezen házcsoport 4 külön álló épületekből áll és pedig:

I. a főépület: 1 nagy terem, konyha, élekkamra, felszolgálóhelyiség, 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.

NYOMTATVÁNYOKAT

gyorsan és izlésesen elkészít

Buschmann F. nyomdája,

Budapest, (Harisch-bazár)

NOVÁGH KÁROLY

IV. ker., kigyó-utca 7. sz. BUDAPESTEN (párisi házzal szemben).

mű- és diszmű-esztergályos

Ajánlja gazdagon berendezett raktárát

tajték és borostyánkő

DOHÁNYZÓ-SZEREKBŐL

továbbá nagy választékát

elefantsont tekegolyókból,

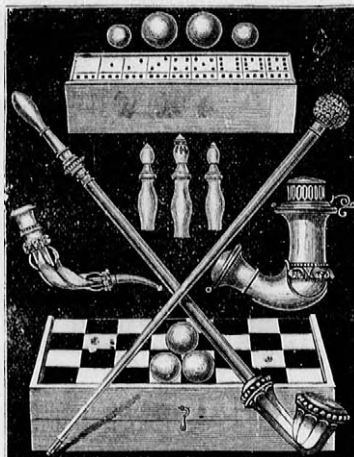
kávéházi felszerelésekből,

ugymint

Lignum Sanctumgolyók és bábukból

sétabotok stb.-ből

a lehető legolcsóbb árak mellett.



Javítások a legolcsóbb árszámitás mellett elfogadtatnak.

Ich mache jene Herrn Cafetiers, die meine Kunden sind, darauf aufmerksam, daß selbe Ihren Bedarf von Weihnachts-Geschenken bei mir zu dem Selbstkostenpreis erhalten.

Kunst- und Galanterie-Drechsler.

Empfiehlt sein reichsortirtes Lager aller Gattungen

Merscham- u. Bernstein

RAUCH-REQUISITEN.

Ferner ein grosses Lager von

Elfenbein Billardballen,

Kaffeehaus-Utensilien,

sowie:

Lignum Sanctum-Kugeln und Kegeln

Spazierstöcken etc. etc.

zu den möglichst billigsten Preisen.

Reparaturen werden angenommen und billigt berechnet.

Boross Testvérek es. és kir. szab. fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 29. sz.

Mosó-konyha berendezés

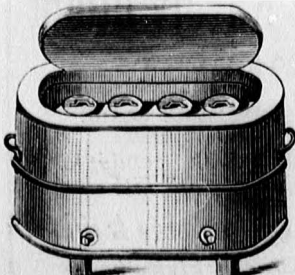
rúthető mosó-gépekkel, mángolók, faesarak stb.

Amerikai fagyalt-gépek,

melylyel 5 perez alatt készíthető fagyalt,

fagyalt-tartály,

stb.



Főraktár

alpaccaezüst, alpacca evő-készlet.

kávé és tea-kannák, tálczák, stb.

Brunner és társa bécsi gyarából.

Cs. és kir. szab.

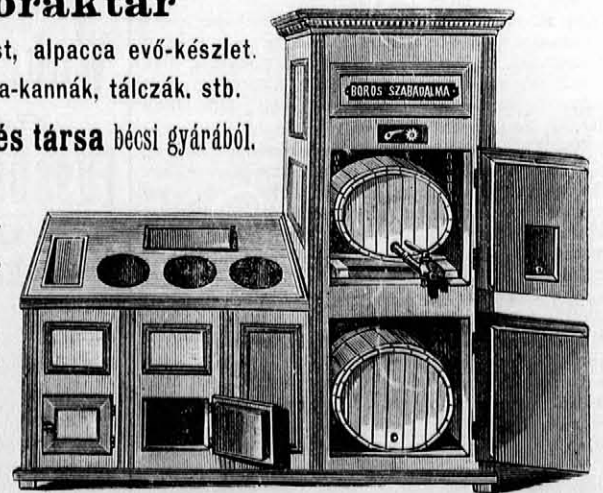
szétrakható

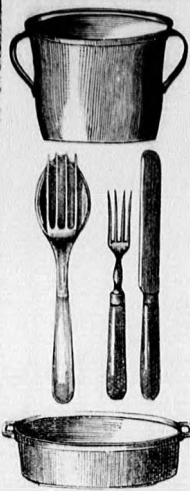
jég-

szeletrényeket

bormérő

asztallal.





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.

Alapítottak 1832-ben.

Használt öreg edények becseréltetnek.

Telefon összekött. és
54—23. szám.



Árjegyzék
bérmentve és ingyen.



HERRMANN J. L.

csász. és kir. udv. és orsz. szabadalm. érczárugyára

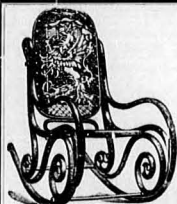
ajánlja a kávék uraknak legújabb **theakannáit** patent betéttel. Ezen minden esetben kitűnőnek bizonyultak, először mivel e kényelmetlen szűrés általa elkerülhető, másodsor pedig mivel az ital nem lehet **keserű** vagy **fekete**, miután valahányszor a kannából egy csészényi ital kitöltetik, a thea a víz fölé szemerül. Ezenkívül megtartja az ital teljes **jó zamatját** és **illatát**, és kitűnően forralódik. A patent-betéttel ellátott theakannák csaknem minden nagyobb szállodában, vendéglőben és kávéházban feltalálható és gyakorlati használatban osztatlan elismerésben részesül.

Szintugy az első minőségű alpacca-ezüstből gyártott **patent asztali-kések** a többi kések fölött azon előnnyel bírnak, hogy nincsenek kitérítve, hanem 13 millim. erős, kemény ércből készültek. A penge kiesését a belső csavarkészülék és a szár beforrasztása lehetetlenné teszi és az elrontott vagy törött penge mindenkor ujjal cserélhető fel.

Ára egy tucat asztali késnek első minőségű alpacca ezüstből 18.— frt, alpacca 9.— frt
" " " csemege " " " " " " 19.50 " " 7.50 "



BUDAPEST,
váci-utca 24.

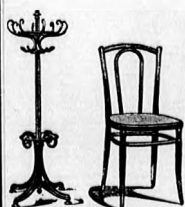


Kávéházi, vendéglői

és

szállodai szoba teljes berendezéseket

a legegyszerűbbtől a legkiválóbb kivitelig



KOHN JAKAB és JÓZSEF

cs. és kir. szab. tömören hajlitott fabutor gyáraiból

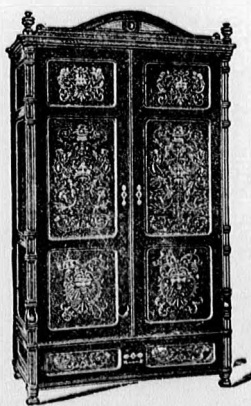


BUDAPEST

V., Ferencz József-tér 3. sz

(Diana-fürdő épület)

I. emelet.



*Költségvetéssel
teljes berendezésekhez
készséggel szolgálunk.*

*Képes árjegyzék
kivánatra ingyen
és bérmentve.*



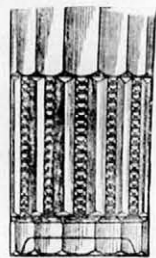
Sajtolt ékes kristály üveg

Schreiber J. és unokaöccseiei legújabb gyártmánya.

Budapest, IV., régi posta-utcza 10. sz.

Bécs, IX., Lichtensteinstrasse Nr. 22 24.

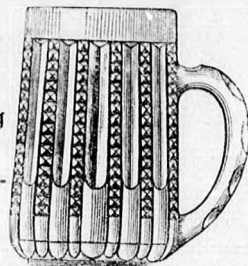
PRÁGA, Heuwegplatz Nr. 27 neu.



Ujjonnan berendezett teljes és gazdag választéku raktár mindennemü üveg árukban vendéglők, kávéházak és magánhasználat részére.

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

Arjegyzékek ingyen és bérmentve.



Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck,

neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse

Bierschank-Anlagen
unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

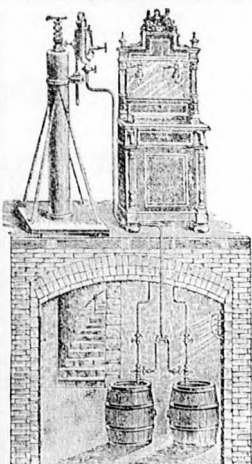
• *Kostenüberschläge gratis.* •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

Szállodás, vendéglős és kávék uraknak!

KERN JÁNOS

rézműáru
üzlete

Budapest,

II. kapuczinus-utcza 16. sz.

Alapított 1821.



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

Tökéletes kávéházi
és vendéglői berendezések.

Ónozások és javítások jutányos áron. – Kávéházi tűzhelyek.

Kertész Tódor a Kristóftéren

műipari ujdonságok karácsonyi kiállítása

már 1 frttól 200 frtig.

Csillogó, ragyogó karácsonyfadiszkek

összeállítva 5, 10 és 15 frt.

Meglepő tréfás czikkek és bűvész-mesterségek.

Laterna magikák.

Oktatva mulattató játékszerek fiuknak és leányoknak.

Zenélő-szekerények, Szoba tornaszerek.

Tombola nyeremény-tárgyak összeállítva. Halifax-korcsolyák stb. stb.

A szabott ár minden egyes darabon látható.

LENZ TESTVÉREK

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

Budapest, Petőfi-tér 4.

Ajánlják jól felszerelt

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

mindennemü déligyümölcs-raktárukat.

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

Egyetlen természeti szappan a világon

a mi „Transylvania“ hidegviz-mosószappanunk!

Az arcz, fehérmemü, selyem, gyapju, gyapot és len-
szövet, valamint bőrnemüek számára!

E szappan használata a legkiadósabb fehérmemüek mosásánál, amelyek egy-
szeri beszapponozásra hideg vagy langyos vízben és kifőzésre minden zsíros piszoktól
a legalaposabban megtisztulnak.

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

Továbbá a Transylvania-szappan kiválóan alkalmas mint pipere-szappan és
mint gyógy-szappan, a bőr különféle kúttésinél, mint dobrócz, pürsenés, a bőr
felcserepedése, szeplő stb.

A mi szappanunk ugyszólván nélkülözhetlen a posztgyáraknál, mert a leg-
piszkosabb, összetapadt gyapjufajokat is, egyszerű hidegvízben meglepő gyorsan tisztá-
rára mossa, puhává és selyemszerűvé 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-utcza 39.

A hova az összes megrendelések intézendők.

Ügynökök felvételnek.



FÉNYKÉPÉSZ,
házon kívüli felvételekre
külön berendezés.

Első magyarországi
chemigraphiai
és
autotypiai műintézet.

IV., Károly-utca 3.

TELEFON **ÉRTESETÉS.** TELEFON

Van szerencsém az igen tisztelt **szállodás, vendég-
lős és kávé uraknak** tudomásukra hozni, miszerint

Teréz-körut 34. szám alatt,
szállodai-, vendéglői- és kávéházi-

személyzetközvetítő-irodát

nyitottam, a hol is mindannyi e téren előforduló személy-
zetet állandóan előjegyzésben tartok s kérem becses meg-
bizásikkal mielőbb megtisztelni.

Telefon rendelkezésre áll.

Teljes tisztelettel

Teréz-körut 34.

STEINER J.

Bürgerliches Brauhaus Pilsen

Gegründet 1842.

Wir beehren uns hiemit, höflichst anzuzeigen, daß der
Ausstöß unserer



Schankbieres

am 2. November l. J. begonnen hat
und erlauben uns dasselbe den Herren
Abnehmern bestens anzupfehlen.

Bestellungen für Budapest und die
Provinz bitten wir an unseren Vertreter
Herrn



W. LÖFFELMANN

IX. Ranoldergasse Nr. 4

zu richten. Auschank täglich.

Pilsner-Bierhalle, V. Thonet-udvar.

Fiókazlet:
Debreczenben.

KUNZ JÓZSEF és TSA

Fiókazlet:
Nagy-Váradon.

m. kir. szab. nagykereskedők **BUDAPEST**, Deák- és Erzsébetter sarkán
ajánlják az őszi idény beálltával

dusan felszerelt szőnyeg-áru raktárukat

Különlegességek legjobb minőségű bel- és külföldi Tapesztry-, Brüsszel- és
nyírott-szőnyegekből. Minden nagyságban, egy darabban vagy
méterenként.

Dívatos Stambul, Smyrna és Persan csokrozott-szőnyegeket, négyszög-
méterje 7 ftl 50 krtól 9 ftlig, 10 ftl 50 krtól 12 ftlig, 12 ftl
50 krtól 15 forintig és feljebb.

Valódi keleti szőnyegeket, gyönyörű színben és mintázatban, gazdag válasz-
tekben; dívat terítőkre alkalmas nagyságokban is.

Takarók egyes asztal- és ágyterítők, leszállított árakban. Flanell és uti-
takarók, ablakvédők és lópokrócok dus választékban.

Szőnyegmaradékok ágyelőknek alkalmazhatók, fél árban; készített ágyelők és
falvédők, minden minőségben és nagyságban.

Meglepő olcsó prima Axminter szalonszőnyegeket, 140 200 cm. 12 ftl, 200 300
cm. 30 ftl, 270 340 cm. 42 ftl, 380 440 cm. 70 ftl, mely árak
az eddigiekhez képest ca 40%-al olcsóbbak.

Függönyök fehér vagy színes csipke-függöny és vitrage, ugymint mintázott
szövet-függöny és portiere.
Egyes ablakokra kiválóan olcsó árban.

Butor-crepe, méterje 60 krtól feljebb és mindenféle butorkelme és plüss,
egyszerű, finom és legfinomabb kivitelben. Maradékok áron alul!

Dus választékú Kokosz-, Manilla- és Jute-futószőnyeg, lábtörítők, mosdóelők,
Linoleum és Angora bőrök stb. stb.

Kunz József és Tsa

császári és kir. udvari
szállítók



BUDAPEST,

V., Deák- és Erzsé-
bet-tér sarkán.

Mindenütt kapható!

Grand vin de Champagne

DUMINY & Co

MAISON FONDÉE EN 1814

AY, (CHAMPAGNE)

F. COURVOISIER & CURLIER FRÈRES

UDVARI SZÁLLÍTÓK

COGNAC.

Főképviselet és raktár

Kraus Gottlieb

Bécs, I.
Kärntnerstrasse 21

ezelőtt

SICHER & KRAUS.



*** Billigste Fabriks-Preise ***

Die billigsten
Weihnachtsgegenstände,
Christbaum-Decorationen, Ekantiné,
Bonbons, Fondans, Bisquits, Thee-
u. Mandelgebäck so auch Mohn- u.
Nuss-Beugeln kauft man am besten
bei
Alois Etzinger
Sückerwaaren- und Bisquits-Fabrik
Budapest, Csömöri-út 71.

*** Billigste Fabriks-Preise ***

Tramway-Verbindung

Telephon 50-48.

BORHEGYI F.
ezelőtt Láposy F. és társa
palaczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea
főraktára
BUDAPESTEN, Gizella-tér 1. sz. (Haas-palota)
ajánlja a legjobb
francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron.
Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a leg-
jutányosabb áron szolgáltatja.
Videki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

HIRMANN FERENCZ rézáru-gyára
BUDAPEST, VII. Csányi-utca 9. sz.

Gyárt
= sörkimérő-készülékeket =
légnomással és szabad. sörhűtővel.
Elvállal régi készülékek atalakítását.
Nagy választék
bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate
mitteist **Luftdruck**
mit **patentirtem Bierkühler.**
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.
Auswahl
in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



CHRISTOFLE & Cie.
cs. és kir. udvari szállítók,
legmagasabb kitüntetés minden kiállítáznál.
Magyarországi főraktár
WADLSTEINER F.-nél
üveg-, porcellán-, fayence- és majolikaárak
gyári raktárában
BUDAPESTEN
IV. ker., Váci-utca 27. sz.
Christofle a valódi ezüst egyedüli pótlója.

12 leves kanál 16.50	1 mártás-mérő 3.50
12 villa 16.50	1 cukorpor-kanál 3.50
12 kés 17.—	1 halas-készlet 9.—
12 kávéskanal 8.50	4 palaczkalj 8.50
12 esemege-kés 15.—	1 mustártartó 5.50
12 esemege-villa 15.—	1 kettős sőtartó 2.25
12 esemege-kanál 15.—	1 saláta-készlet 6.—
1 leves-mérő 5.30	1 felvágó-készlet 7.50
1 tej-mérő 3.20	1 cukor-fogó 1.75
1 főzelekes-kanál 4.—	1 cezet-olajállvány 15.—
1 kompotos kanál 3.50	1 kabarett-villa 1.50

HOFFMANN KÁROLY
budapesti temetkezési vállalat
IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

Mindennemű temetkezések a legcsinosabb kivitelben
olcsó árak mellett, francia minta után készített
saját **ÜVEG-TEMETKEZÉSI KOCSIKKAL.**
Különösen kiemelendő
I., II., III. és IV. oszt. temetkezések
üveg-temetkezési kocsiikkal.
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.

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

SEIFERT HENRIK ÉS FIAI
CSASZ. ÉS KIR. UDVARI
tekeasztal-gyárosok  **BUDAPEST**
VII. ker., Dob-utca 90. sz.

Persa császári és szerb királyi udvari szállítók.
Specialisták, stilszerűt és diszes
Kávéházi berendezésekben.
Európa első és legnagyobb tekeasztal-gyára.

Igen tisztelt vevőinket tisztelettel meghívjuk gyárunknak, mint látványosságnak megtekintésére,
és ajánljuk dúsán felszerelt raktárunkat, mint új és használt **tekeasztalainkat,** valamint elismert
és szabadalmazott kitűnő **kettős-tekeasztalainkat** minden hozzátartozóival, épügy **sakk-, do-
mino-, tivoli-készleteinket** és ujság-tartóinkat.
Teljes kávéházi berendezések a legdivatosabb és legizlésebb kivitelben eszközöltetnek.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéos urakat

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

Mindenféle vidéki tudósítást, mely szakunkba vág, 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 „Kávéos Szakközlöny” kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6

KÖVESI NÁNDOR

Erzsébet-köruti étterme, bor- és sörcsarnoka

—* Megnyitattott 1895. december 1-én. *—



Kövesi Nándor, az ország legelőkelőbb klubhelyiségének, a Kossuth Lajos-utcai Nemzeti Casinonak több mint 15 éven át volt és közlitzteletben állott főpinczére folyó hó 1-én nyitotta meg és adta át a forgalomnak modern stylben, nagy eleganciával és kényelemmel berendezett, az Erzsébet-körut és Wesselényi-utca sarkán levő éttermét, illetve bor- és sörcsarnokát. A főváros egyik legelőkelőbb utvonalan fekvő étterem, mely nemcsak első tekintetre feltűnő terjedelménél, minden részletében modern és praktikus berendezésénél fogva kelti fel figyelmünket, hanem gondosan keresztül vitt stylszerűsége által is, nemcsak a legmesszebbre menő igények kielégítésére van hivatva, hanem nagy mértékben fejlődő vendéglős és korcsmáros iparunkra nézve is határozott nyereséget jelent.

A tágas és minden tekintetben mintaszerűen berendezett, az óriási ház egész földszintjét elfoglaló étterem mintaszerű berendezéséről legjobb képet úgy alkothatunk magunknak, ha az annak berendezésében részt vett elsőrangú czégek és iparosok díszes névsorán végignézzünk, kik valamennyien a legelőkelőbb munka végzésére igyekeztek.

A belső berendezés dekoratív részleteinek elkészítésében legelső sorban Bányay asztalosmester gyönyörű és szolid kivitelű falburkolatait kell felemlitenünk, melyeknek precíz és tisztaságuk által feltűnő mázólo munkálatait a Pirchner Károly utóda czég végezte a nála már megszokott izléssel és nem közönséges szakértelemmel. Nagyban hozzájárulnak az étterem fényének emeléséhez a Wigmann Jenő festő által végzett plafond és fali festések, a melyek Magyarország összes vármegyei czimereinek reprodukálása által egy kis heraldikai gyűjteménnyé válnak. A dísz tárgyakat szállító czégek közül különös említést érdemelnek az Ilka-utcai Magyar csilláráru részvény-társaság által szállított gyönyörű, a berendezés nemes goth stylusához illeszkedő remekművű sárgarézluszterek, a melyeket annyival is inkább ki kell emelnünk, mivel — tudomásunk szerint, legalább ez a legelső eset, hogy e tisztán hazai produktumokkal kereskedő társaság, vendéglői berendezéssel foglalkozik. Az e társaság által szállított rendkívül izléssel és gonddal készített fémárúk nemcsak általános feltűnést és dicséretet fognak aratni szaktársaink körében, hanem bizonyára azt is fogják eredményezni, hogy a társulat a hasonló, s árúikat a külföldről importáló társulatokkal hatalmas és eredményes versenyben fog megküzdhetni. A kisebb berendezési tárgyak szállításában részt vett iparosaink közül fel kell említenünk a Láng czéget, mely pompás és kiváló finomságú porcelláneműeket, a Schreiber unokaöccseit, kik remek metszett poharakat, a Thonet czéget, mely rendkívül izléses és kiváló minőségű székeket, a Hermann J. L. bécsi czéget, mely a felette értékes asztali ezüstkészletet szállította, és végre a Haris, Zeilinger és társa czég szállította a kiváló finomságú asztali fehéműt.

Végül különösen ki kell emelnünk a Lakos Lajos által készített remekművű és rendkívül praktikus berendezésű konyhakályhát és fűtési berendezést, melyeknek megtekintését, hazai ipari termékekről lévén szó, nem eléggé ajánlhatjuk szaktársainknak. Végül dicsérettel kell felemlitenünk a Hagenau által készített gyönyörű edzésű ablakokat és a Maurer műlakatos által készített, a terem óriási kőoszlopaire alkalmazott ruhatartó fémgűrűket.

Mindezekből látható, hogy Kövesi Nándor étterme mindazt egyesíti magában, amit nemcsak a nagy közönség kívánhat meg joggal egy nyilvános szórakozásra szánt helyiségtől és ami egy ilyen helyiség kedveltségének alapját képezi, hanem, hogy az, kezdve a helyiség szokatlan nagyságának megfelelő koncepcziótól, le a legkisebb részletek pontos és stylszerű kiviteléig, oly gond-



dal lett berendezve, hogy tulajdonosa méltán és joggal számíthat arra, hogy helyisége, melyet nemes ambícióval és becsületes igyekvéssel alkotott meg, a főváros előkelő közönségének kedvező mulatóhelyévé fog válni.

A székes-főváros hatalmas körútján fekvő, minden oldalról nagy közintézetek és élénk kereskedelmi forgalom által körülveve, e jövő elnyerésére még úgy is biztos reménységgel várhatna e helyiség, ha tulajdonosa nem oly kipróbált szakérő és közkedveltségű ember volna, mint Kővesi Nándor, ki csak középiskolái (reál) befejezése után lépett a pinczéri állásra és mint ilyen az Angol királynő, Hungaria nagyszállója és Nemzeti Casinóban szerezte meg gyakorlati ismereteinek nagyságát. Ezért személye is, eddigi pályafutása, valamint az a körülmény, hogy új működését arról a helyről, az Erzsébetvárosból kezdi meg, ahol 1863. évben legelőször látta meg a napvilágot, végre ama körülmény, hogy ezen üzletét a székes-főváros közéletének kiváló alakjai jelenlétében, kik közül csak Morzsányi Károly képviselőt, Töszögi

Freund Vilmost stbit stbit lehet felemlitenünk, biztosítékot nyujtanak arra nézve, hogy az általa nagy anyagi áldozatok árán létrehozott etablissement hírnévre és közkedveltségre fog szert tenni, hogy a nagy közönség igényeit a tulajdonos igazi vendéglős természete, udvarias és előzékeny modora és a legkisebb csekélységre is kiterjedő figyelme minden tekintetben ki fogják elégíteni, annyival is inkább, mivel az étterem »lelkéről«, a konyháról, a Nemzeti Casino két nagy művésze: Wagner Lőrincz főszakács és Kropacsek József sütőmester, a nagy confiteur gondoskodnak.

Mindezek után az ily kedvező körülmények közt megnyílt s már is vig izzásban levő helyiség tulajdonosának, ki a székes-fővárosi katonai zenekarokat napról-napra egymás után lépteti fel, a magunk részéről is a legszívélyesebben üdvözljük. Isten hozta őt a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok szép és tisztos gárdájában!

Wagner József.

Szentesy Béla †

az István főherceg-szálloda szobafőpinczére.

Mindenki panaszkodik, mindenki elégedetlen. Napról-napra fogy azoknak száma, kiket szeretett és odaadó hűség tölt el munkaadó gazdáik iránt, s kik ezeknek érdekeit a maguk érdekének tekintik. Kihalnak és elmennek visszajöhethetlennül közülünk a férfiak, kik kötelességeik teljesítése közben nem a törvény, a szabály, a megszokás követelményeit tartják magukra nézve irányadónak, hanem ennél többet, sokkal többet tesznek, s erőmegfeszítésüket nem tarifaszürten feltik ki uruk szolgálatában. Ezek az emberek, a kirkől szólnak, azok, a kik minden körülmény közt csak az üzlet érdekeit tekintik, s a kiket ezen odaadó szolgálatukért uruk elismerése és feltétlen bizalma jutalmaz meg legjobban.

Egy ilyen ember, »a ház hű szolgálója« a szó legnemesebb értelmében, Szentesy Béla, az István főherceg-szálloda szobafőpinczére, halt meg folyó évi december 1-én.

A legnagyobb elégtétel számunkra, hogy e derék emberrel, ki immár az anyaföld ölen pihen ki tevékeny életének fáradaimat, e helyen halála után is foglalkozhatunk.

Szeretreméltó előzékenységgel mindazokkal szemben, a kiket hivatása teljesítése közben érintkezett; odaadó és ragaszkodó hűség főnökével szemben, ki mindenkor bátran számíthatott az ő hűség szolgálatára és nyugodt lélekkel bízhatta a legfontosabb érdekeit, ezek képezték Szentesy Béla jellemének alapvonásait. Benne Gundel János, az István főherceg-szálloda tulajdonosa leghűbb és önfeláldozóbb szolgáját veszíti el. Az elhunyt élete delén, alig 30 éves korában, kínos mellbetegség vitte a korai haláiba, miután már majdnem öt évet töltött Gundel János szolgálatában.

A megboldogultat folyó évi december hó 3-án délután fél négykor kísérték el a kerepesi-úti temető halottas házából legutolsó útjára. Főnöke, ennek neje, s az István főherceg szálloda szolgálatlól ment személyzete, La bez z Fr i g y e s főpinczer vezetése alatt mentek koporsója után. Emberek, kiknek körében életében is legboldogabbnak érezte magát, kísérték el szomorú útjára. . . .

A czelebráló papság újra megáldotta a megboldogult földi maradványait; az énekkel mélabús gyász cantate-ját zokogva kapta el és vitte tovább a harasztok közül előtörő lágy őszi szél; lassan ereszkedik le a szeretet illatos adományával, a szebbnél-szebb koszorúkkal borított koporsó az édes anyaföldbe, a ledobott hant koppanva verődik vissza a koporsó oldaláról. S mikor a könyekben úszó főnök, a legjobb, leghívebb szolgáját vesztett ur, Gundel János fájdalomtól megtörve vett néhány maroknyi földet hű Belájára, szem nem maradt szárazon, s az elmulás szomorú képe által megragadott lelkek egyformán szorulnak el.

Mi is, kik az elhunytat közelebbről ismertük, jeles szakképzettségét s a magyar pinczéség körül szerzett érdemeit is több ízben kiemeltük, meghatva s megilletődve állottunk a derék ember sírjánál. A megboldogult a budapesti pinczér-egyletnek több éven át kiváló tagja volt, s onnan csak a legutóbbi időben lépett ki, miután az abban ujabban lábrakapott irányzatok sehogysem voltak inyere. Az egyesület részéről — senki sem volt jelen.

Reméljük azonban, hogy a derék, kötelességtudó férfinak ennek dacára könnyű és édes lesz megpihenni az embereknél hálásabb anyaföld ölen.

Örök béke lebegjen áldott porai felett!

Wagner József.

Internationaler Kongress der Gasthofbesitzer in Meran.

Von unserem Specialberichterstatter.

(Schluß. — In Folge des Sprechereits veripäet.)

Das Dejeuner dinatoire im Grand Hotel Meraner Hof, von dessen lucullischen Genüssen ich Ihnen bereits Bericht erstattete, zog sich ziemlich in die Länge; es war gerade, als ob die diversen Rhein-, Mosel-, Bordeaux- und Champagnergläser mit Magnetismus gefüllt wären, und schlug es bereits 4 Uhr, als wir uns auf die Beine machten, um uns in den 80 bereits vor dem Hotel aufgestellten Equipagen und Fiakern zu placieren. Diese mächtige Colonne setzte sich in Bewegung, um die Festtheilnehmer nach dem Stammesloffe der Grafen von Tirol zu bringen. Wenn es schon an und für sich ein Hochgenuß ist, nach solch einem dreistündigen Frühstücke eine Fahrt in frischer Luft zu machen, mit welcher erhöhter Begeisterung betrachten wir die herrlichen Naturschönheiten, die amuthigen Thäler, begrenzt von majestätischen Berggipfeln, den Jegen der Tiroler Freiheitskämpfe. Jede Biegung des Weges zauberte uns ein anderes liebliches Bild vor die Augen, bis wir endlich nach fast einstuündiger Fahrt zu den ersten Häusern des Dorfes Tirol gelangten — ein freundliches Dörfchen, zumeist aus Wirthshäusern und Sennereien bestehend. Dort verließen wir die Wagen. Der Gemeindevorsteher mit zwei Gemeinderäthen, in der schönen Meraner Tracht, reichen Jedem von uns mit einem herrlichen »Griß Gott!« die Hand und nun geht es ein weiteres Viertelstündchen auf schmalen Wege forschungsweise durch einen Tunnel zum Stammesloffe Tirol empor. Vor dem alten Thurne stehen »Saltner«, Meraner Winzer, welche mit Hellebarden und dem eigenthümlichen Kopfschmuck, zu dessen beiden Seiten Fuchschwänze herabhängen, Wache halten. Wir betreten das Schloß; im oberen Kaiserlaale und im unteren Saale ist gedeckt; ein Niesenbuffet, im Auftrage der Stadt und Kurvorlesung von dem Kollegen Eimerich hergestelt, ladet uns, die wir vor kaum einer Stunde vom Frühstückstische aufgestanden, einladend entgegen und trotzdem wir, wie andere Menschenkinder nur mit einem Wagen versehen sind, wurde lebhaft zugegriffen. Bald waren sie verschwinden die herrlichen Lachs, die Forellen, die Hummern, die Rehbrüden und »Keulen«, die Gänseleberpasteten, Fasanen, Caviar, Sandwiches, Westphäler, und Prager-Schinken, Rostbeafs, Kalbskeulen, Salate, Sardinen, die verschiedenen Sorten, Gefrorenes, Käse und prachtvollen Früchte u. s. w. Ein leeres bairisches Bierfaß nach dem andern wurde hinausgeworfen, zu Hause lagen sie da die geklerten Weinsflaschen, welche noch eine Stunde vorher mit den edelsten Tropfen, als Schloß Goyener Riesling, Schloß Rameyer Burgunder Carbonet, Terlaner, Hörtenberger, Champagner der Wittve Hubert Pozzony, Gentry-Club, Cognac u. c. gefüllt waren. Während ich und mein Freund Julius Löwy in der Schloßkapelle die in kleinen Fädem, welche mit Glasfieber versehen sind, aufbewahrten Todenschädel der Besizer des alten Schlosses betrachteten, welche uns entgegenrinsten, als ob sie sagen wollten: »Mensch bedenke, daß Du sterblich bist!« — spielte gleich daneben die Musik das bekannte Wiener-Lied: »Das Tra'h'n, das is mei Leb'n!« Hier wurde gefungen, dort gejobelt, auf der andern Seite getanzt, im großen Kaiserlaale, wofelbst das Centrum der Unterhaltungen war, begrüßte der Bürgermeister von Meran, Herr Dr. Weinberger, in begeisterten Worten die lieben Gäste, sie Alle herzlich willkommen heißend mit der Versicherung, daß sie mit Freuden erwartet wurden; er hob hervor die hohe Bedeutung des Gastwirthstandes im socialen wie im wirtschaftlichen Leben; denn nur dort, wo dieses Gewerbe auf je höherer Stufe der Entwicklung steht, fühlt sich der Fremde wohl und immer wieder hingezogen, ja dort ist Volkswohlstand, dort blüht und gedeiht auch jedes andere Gewerbe. Wir Bürger des Kurortes Meran fühlen uns Alle mehr oder weniger als Wirth, als Fre Staudesgenossen und Kollegen. Als solcher begrüße ich die Mitglieder des internationalen Vereines der Gasthofbesitzer, die Wäneren dieses Schlosses mögen erschallen von einem donnernden »Gut Heil! Gut Heil!« unse-

ren lieben Gästen. Ja es donnerte aus tausend Kehlen, es donnerte und widerhallen von den Bergen die Böllerjähse, welche ununterbrochen ihre Grüße lautbar machten. Nachdem noch der Präsident des Vereines in herzlichen Worten dankte für den glänzenden Empfang und den Segen des Himmels für den herrlichen Kurort Meran erstehete, war es bereits finstere Nacht geworden, als wir unsere Wagen bestiegen und nach Meran zurückfuhren. Doch das Programm des Tages war noch nicht zu Ende; denn Meran war glänzend beleuchtet, wie in zauberlich buntes Feuer getaucht hoben sich die herrlichen Fronten des Kurfaales und das mächtige Hotel »Meraner Hof« heraus aus der dunklen Umgebung; die schäumende Paffer selbst war beleuchtet und auf den großen Steinen lagen Beckballen, die ihr grelles Licht auf die wirbelnden Wellen warfen. Die Bürgerkapelle und die Nationalkapelle von Obermais wechselten vor dem Kurhause mit kräftigen Tiroler-Liedern des Nationalfestes, welche schon im Schloffe Tirol ihre frühlichen Weisen zum Besten gaben, und so ging es fort, bis Hochmitternacht uns zur Ruhe mahnte. Mein liebenswürdiges Freund Ramposch, Walter von der Vogelweide gab mir das Geleite bis zum Hotel; Freund Julius lag schon länger in Morpheus Armen und auch ich, ermüdet von den Erlebnissen des Tages, war bald vom Schlafe übermannt.

Ein herrlicher Sonntags-Morgen trieb mich früh aus dem Bette — als ob selbst der gültige Himmel sein Schärfelein beitragen wollte, um diese schönen Festtage noch mehr zu verschönern, drückte die aufgehende Sonne ihr freundliches Gepräge auf den hohen Bergspitzen ab. Ich gab mich so recht dem Genuße dieses herrlichen Oktobermorgens hin und athmete mit vollen Lügen die wohlthunende Meraner Luft ein. So schlenderte ich in den Straßen herum, bis um 11 Uhr das Zeichen zur Eröffnung der Obstausstellung gegeben wurde.

Ja, das war eine Obstausstellung, wie man sie eben nur in Meran mit seinem herrlichen Klima, und seinen herrlichen Naturschätzen zu Wege bringen kann. Aber auch die Menschen tragen ihr bestes Wissen, gepaart mit Fleiß und Ausdauer hierzu bei, geleitet von dem unermüdligen Förderer der Obstzucht Merans, Hauptmann a. D. Ertel. Dorthin hätte ich sie gewandert die Arrangere und Protegeure unserer Obstausstellungen im Köztelek, aber nicht allein diese, sondern auch die Produzenten und Aussteller selbst. Dort hätten sie lernen können, wie man Obst bemisst und laut Muster liefert, wie man Obst sortirt, wie man Obst verpackt; wie jede Sorte in 6 ja 8 Kategorien eingetheilt wird, so, daß für ganz tabellose Waare hohe, sogar sehr hohe Preise erzielt werden, wie z. B. 1 Calville-Apfel mit 80 kr. per Stück abwärts, bis endlich Ausfühware mit 4—5 fl. per Meterzentner verkauft werden. Ich habe schon viele Obstausstellungen gesehen, mit sehr schönem Obst darunter, doch das hier übertraf unser Aller Erwartungen; ein Ausruf des Erstaunens kam von Aller Lippen; selbst die einheimischen Kollegen gestanden, daß diese Ausstellung eine selten gelungene ist. Es würde zu weit führen, wenn ich mich in Details eintiefe mit der Schilderung der hier aufgetappten Schätze, die man nicht leicht wiederfieht — Äpfel, Birnen von einer Größe, Reinheit und Feinheit, die uns beim ersten Anblicke vermuthen lassen, nachgeahmte Gebilde aus Wachs vor uns zu haben.

Nachmittags 1/3 Uhr ging es hinaus zur Festvorstellung im Schauspielhause. Dasselbe ist ein riesiger Bretterbau, frei und offen. Vor Beginn des Schauspiels wurden die Festtheilnehmer auf der Bühne photographirt. Es wurde das Volkschauspiel: »Andreas Hofer, der Sandwirth« gegeben. Die Decoration war die denkbar großartigste, die unsere größten Künstler zu Stimpfen macht gegen den großen Meister, der diesen Hintergrund gemalt — es ist der liebe Herrgott selbst, der die mächtige Bergfette hinter dem Schauspielhause sich erheben läßt.

Das Stück selbst, welches mit dem Boden von Meran eng verwachsen ist, da Andreas Hofer im heutigen Hotel »Meraner Hof« seinerzeit als Gefangener eingebracht wurde, war sehr gut von lauter Dilletanten (im profanen Leben Schuster, Schneider, Banen u. c.) eingelernt — besonders die lebenden Bilder waren sehr

schön arrangirt. Die Volksszenen mit den Böllerschüssen und Gewehrfeuern von den Bergen herab machten einen imponanten Eindruck

Den Schluß der großen Meraner Feiertage bildete das große Abschiedsbanket, welches mit circa 400 Gedecken im prachtvoll decorirten Kurhausaal stattfand. Präsident Sayer priés in begeisterten Worten die Schönheiten Merans und schloß mit einem Hoch auf Sr. Majestät den Kaiser Franz Josef. Kurvortreter Herr v. Bernwerth trant, die Bedeutung des Fremdenverkehrs auf den Volkswohlstand hervorhebend, auf den internationalen Verein. Der neugewählte Präsident Koch auf die Berle Tirols, Meran Herold (Wien) auf das Meraner Festcomité und Gudel (Budapest) auf die Verbrüderung der Mitglieder des Verbandes. Auf der Kurhausstraße wurde nach dem Banket ein großartiges Feuerwerk abgebrannt.

Und so endete dieses schöne Fest, welches gewiß auf jeden Theilnehmer einen unvergeßlichen Eindruck gemacht hat.

Adatok az inyesmesterség történetéhez.

A szakácsművészet az a tudomány, mely az ételeknek és italoknak izletesen, emészthetően és tápláló módon való előállításában áll. Az ételek készítésére előállítására gyakran sokkal jobban megköveteli az ételeknek a főzés alkalmával tanúsított kémiai magatartásának megfigyelését, egyes tápanyagoknak táplálásunkra birt fontosságának megbecsülését, a mint az tényleg történik. A hus különböző magatartása, a szerint a mint meleg vagy hideg vízben tesszük a tűzre, a kemény víznek hüvelyes vetemények főzésére alkalmatlan volta közölköző példák. A legújabb kor ennél fogva a legkülönbözőbb törekvéseket mutatja fel arra nézve, hogy a szakácsművészet javára a kémiai ismeretek felhasználhatók legyenek, a mi annyival is inkább szükségesnek mutatkozik, mivel most már új preparátumok is, minők a hus és fűszerkivonatok, behatoltak konyháinkba és igen sok vegyszer, mint a kénteszésavas natron, salycilsav stb., gyakori használatra nyer s a legváltozatosabb készülékek szorítják ki régi konyhaeszközeinket a használatból. Egy jó konyha követelményei ma a következőkben foglalhatók össze:

1. Gazdászati az ételek elkészítésénél, amennyiben az igazi művészet abban áll, lehetőleg csekély eszközökkel minél nagyobb eredményt érne el.
2. Egészségügyi követelmények, amennyiben a rossz konyha gyomorrontó, míg a jó elkészítés az ételeket nemcsak egészségesebbé, hanem táplálóbakká is teszi.
3. Az ásthetikai szempontok, a modor, vendégszeretet stb. A legrégibb emberi telepítvényeken, Német-, Angol-Franciaország sziklabarlangjaiban a hyena- és mammut-maradványok mellett található készítmények tanuskodnak arról, hogy az ember már a történet előtti időkben ismerte a tűz és már akkor is felhasználta a maga céljaira, a mikor még az agyagedények készítését sem ismerte. Ennél fogva feltehetjük, hogy a főzést az emberiség, dacára az alkalmas edények hiányának, már ekkor is ismerte. Erről ma is sok a műveltség nagyon alacsony fokán álló néptörzs főzési szokásainak megfigyelése által szerethetünk legjobban meggyőződést. Ugyanis többféle methodust fogunk ezeknél megkülönböztethetni. Németek börsőtől főzik meg állataikat, mint Herodotus leírja a scythaknál; másoknál a «köfőzés» divatozik, a hol t. i. egy hideg vízzel megöltött és jól elzárt gödörbe tüzes köveket dobálnak s így hozzák a vizet forrásba. A történet előtti időkben ezenkívül valószínűleg az égő tűz által felmelegített földön levő parázson is, avagy nyáron is piritottak húst. Tény, hogy a gödörben-főzés szokása még az agyagedények feltalálása után is sokáig divatban volt.

A szakácsművészet az ókorban az ázsiai partokról Chivson Sziézián, Görögországban és Olaszországban keresztül terjedt el Európában. Noha a görögök általában az egyszerű életmódnak hódoltak, náluk is, különösen Athenben, a fényűzés korában, az asztali fényűzés is mindinkább terjedt és hogy e hajlammal mennyire kellett a szakácsművészetnek is kezére járnia, legjobban kitűnik az ételkészítők és konyhaeszközök ama változatos névsorából, a mely Athenesot származik és abból is, hogy a jól terített asztal és kitűnő konyha szabályait prózában sőt költeményekben is megénekelték. A konyhai fényűzés telőpontját természetesen Rómában érte el. A második pun háború idejében még voltak szakácsok, kik nyilvános vásárokon álltak szolgálatba. (Igy Quintus Annius munkájában, melyet az Archestratos Gela [404-ben Krisztus születése előtt] után görögül fordított latinra). Különösen híresok voltak a szicíliai szakácsok. Sok szabados (felmentett rabszolga) szakács tudományának köszönhette szerencsét, hogy a polgári fokozatokat egymás után nyerhette el. A mióta a rómaiak előtt az ázsiai buja élvezetek ismeretesebbé váltak, a költséges asztali élvezetek is oly rohamosan terjedtek, hogy ellenük törvényeket kellett alkotni, a melyek természetesen teljesen eredménytelenek maradtak. Lucullus és Hortensius örült pazarlásai, kik olyan ebédek

Samovar

echt russ. Thee-Kochmaschine aus der Fabrik der N. J. Bataschoco in Tula

echt russ. THEE

von Wassili Perloff & Söhne in Moskau in unter russ. staatlicher Aufsicht verpackten und mit russ. Reichsbanderolle versehenen Original-Paketen offerirt unter Zusage solidester Bedienung

Joh. Perl's Sohn

Mosóc, Thuróczer-Com.



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-Ujjvár.

Czimbalmokat

legjobbat, legolesőbbat csak nálam lehet venni pedalos fekete salon, szép erős hangut. Bólti árhoz képest félárban 75-80 frtért. Jégesi Géza hangszerész és a vaskoronás czimbalom feltalálója és készítője.



BUDAPEST, Nefelejts-utca 43. szám. Arjegyzékek kívánatra ingyen.

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A világ-hírű „Graft mikrotelefon” feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: RAKTAR:

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 jóállás mellett.

Vendéglősök, kávéosok és iparosok

ismeretlen helyre költözött adósait 25 krért felkutattatja az

Első Kereskedők és Iparosok Információ és képviselői iroda BUDAPEST, Podmaniczky-utca 9. szám.

Kívánatra prospektusok portomentesen küldenek.

adatok, melyek ezekre kerültek, közmondásossá váltak. A császárság idejében, Augustus és Hortensius alatt, a szakácsművészetnek valószínű iskolái és tanítványai voltak, a melyeknek élén Apicius állott. Vitellius császár egyszer egyetlen egy táiban, mely egy millió sesterziába került, füzén- és pávaagyvelőben flamingonyelvet és a legdrágább tengeri halak veséit és májait tállaltta. A középkorban a szakácsművészet terén hanyatlás állott be, a mennyiben a fősvlyt nem az elkészítésre, hanem a mennyiségre és tápértékre fektették. A vadászati és halászati szakmáinak kívül hüvelyes vetemények, sózott halak, szárított és füstölt hús, marhahús, marhasült szerepeltek az e korbeli konyhákban.

A modern szakácsművészet bölcsője Olaszországban ringott, a mely ország e tekintetben a XVI-dik században az első helyet foglalta el. Olaszországban a szakácsművészetet ez időtől művésztudományi alapon fejlesztették. Innen e tudományt Medici Katalin, IX. Károly anyja vitte át Franciaországba, XV. Lajos uralkodása jótékony hatással volt a szakácsművészet fejlődésére, míg XVI. Lajos, aki inkább nagy evő volt, hanyatlás állott be. Az elkészítés által mindenféle fűszer hozzáadása által csakhamar oda fejlődött a szakácsstudomány, hogy az ezelőtt főfontosságú dolgok egészen mellékesé váltak. A nagy francia forradalom természetesen óriási hanyatlást idézett elő, úgy hogy a szakácsművészet új életrebredésének csak az első császárság idejében találjuk meg legelső nyomait, de ezeket is alaposan megváltozott viszonyok közt, melyek az ezelőtt mindenben túlfinomításra törekvő tradíciókkal egy csapásra szakítottak. A szakácsművészet újabbkori fejlődésén azonban már nemcsak a szakácsok és szakácsnők működnek. Régebben olygarcha nagy urak, költők és filozófok egyenlő arányban vettek részt e tudomány fejlesztésében. Richelieu, Mazarin, Montmorency új ételeket találtak fel, melyek még ma is az ő nevüket viselik. Montaigne, a híres bölcsész nem átalította megírni szakácskönyvét, mely (1533-1592) e sokat mondó cím alatt: „Science de la cuisine” jelent meg. V. Pius pápa a maga szakácskönyvét főszakácsa Bartolomeo Scuppi által iratta meg, XIII. Lajos sokat tartott arra, hogy mesteri módon tudta a czukorsüteményeket elkészíteni. XIV. Lajos alatt találta fel Condi a róla elnevezett híres bablevest és Colbert miniszter a világhírűvé vált Colbert-mártást. A király főudmestere Bécheam el szintén behatóan foglalkozott az ételek javításával, különösen a halak elkészítésével és ugyancsak ő találta fel a ma is még utóérhetlenek tartott sauce à la Bécheam és vol-au-vent rendkívül izletes mártásokat. Ő írta Le Bas álnév alatt a „Sur l'art du cuisinier” című szakácskönyvet. 1655-ben jelent meg ismeretlen szerzőtől Párisban a „Le patissier Elzevrius” című szakácskönyv, melynek egy példánya 1687-ben egy árverésen 1050 frankon kelt el. Vatel emléket híven őrizi az inyesmesterség története. Ez időtáiban jelennek meg Németországban is a legelső szakácskönyvek. Igy 1643-ban Hamburgban Cr. Actatius Hagerius Francommont „Ueber die Art zu essen”; 1655-ben Frau Anna Wecker „New köstliche und nützliche Kochbuch”; 1702-ben Nürnbergben a „Der aus Parnasse chemals entlaufenen vortrefflichen Köchin Gemerkzettel woraus zu erlernen, wie man 1928 Speisen wohlchmeckend zubereiten solle” című munkák jelentek meg. XV. Lajos alatt írta Sieur de la Varenne, d'Uxelles herceg főudmestere „L'écologie des ragouts” című korszakalkotó munkáját, míg ugyane művel egyidejűleg (1730-1734) Berlinben a „Die in ihrer Kunst vortrefflich gebübe Köchin oder auserlesenes und vollständig vermehrtes Nürnbergisches Kochbuch” című szakácskönyv látott napvilágot Nagy Frigyes igen nagy gondot fordított mindennapi étlapjára és szakácsa Noel nagyon befolyásos ember volt udvarában. Soubise herceg coteletjei által nagyobb hírne telt szert mint hadjáratai által, ő találta fel az a Régence-pulykát és a pain à la d'Orléans-t. XVI. Lajos idejében a konyha legelső csillagai Richelieu, Duras herceg, Lavallière herceg, Brancas marquis és Tessé gróf szakácsai. A század elején jelent meg Barchoux szakácsköltő műve: a „La gastronomie”.

Ez időtájt két irány küzdött egymással az inyesmesterségi irodalom terén: a klasszikus és a romantikus irány. Az első Bauvillers képviseli „L'art de la cuisine” című munkájával, a második M. A. Carême, Cambaceres herceg Benand nevű chef de cuisine által uralkodott tulajdonképpen a félvilágon. Igy tett Taylorand is, XVIII. Lajos idejében jelent meg Varol „Le cuisinier royal” című munkája. Kant sokat adott, beszélt és írt a jó konyháról; a legelső modern német mű a gastronomia terén: König, „Geist der Kochkunst” című munkája, melyet csak Savarin eddig utóérhetlen műve: „La physiologie du gout” (1825) tudott elhomályosítani. A klasszikus periodusba tartoznak: Vaerst báró „Gastro-sophie” és Malortre C. „Das Menü” című munkái is.

Tiroler Wirthe.

Die Delegirten-Versammlung des Internationalen Vereines der Hotel-Besitzer, welche heuer in Meran (Tirol) tagte, zu welcher auch Herr Johann Gundel gleichzeitig in Vertretung der ungarischen Hotel-Industrie dorthin gereist war, bringt wieder jenen Mann aus dem Gastwirthstande in Erinnerung, welcher als Oberkommandant bei der Vertreibung Tirols gegen die Franzosen 1809 eine so hervorragende Rolle gespielt hatte: Andreas Hofer. Es war vor 86 Jahren am 20. Febrer um 11 Uhr Vormittags, als in Mantua Generalmarsch geschlagen wurde. Ein Bataillon Grenadiere marschirte auf die Feste an der Porta Cerea, und bildeten ein Viereck, welches auf einer Seite offen war; in seine Mitte tritt ein hochgewachsener Mann mit mächtigem Barte, 12 Mann stellen sich ihm gegenüber, er hat nur noch Minuten zu leben. Er weigert sich niederzuknien, und weist es zurück, daß man ihm die Augen verbinden will. Nach kurzem Gebete blickt er den Soldaten, die auf ihn anlegen, fest in die Augen, und commandirt „Feuer!“ Die ersten 6 Schüsse treffen schlecht, auch die zweite Salve tödtete ihn nicht, erst der Gnaden-schuß in den Kopf endete seine Qual. Den Todten aber tragen die Grenadiere in feierlichem Zuge in die Pfarrkirche, wo man ihn aufbahrt und eine Seelen-messe für ihn lesen läßt. So ehrten selbst seine Feinde den gefürchteten Landwirth Andreas Hofer. Zum obersten Führer des ruhmreichen Aufstandes hatte ihn das bewaffnete Volk selbst auf der Wajferschilde des Brenner ausgerufen, doch ging die Anregung zum Aufstand von Wien aus. Vor einigen Jahren wurde dem tapferen Wirthe auf dem Berge Isel bei Innsbruck ein prachtvolles Denkmal gesetzt, dessen Enthüllung der Monarch selbst bewohnte. Wie eine Bozener Uebertreibung behauptet, soll der erste Plan zur Befreiung des Landes vom Fremdenjoch im „Badl“-Wirthshaus bei Bozen gefaßt worden sein; das Wirthshaus sieht man noch heute rechts jenseits der Tafelbrücke auf dem Wege von Bozen nach Gries. Der damalige Badlwirth Josef Eisensteden hatte ebenfalls eine hervorragende Rolle gespielt in der Erhebung. Er war Hofer's Generalquartiermeister, und wurde von ihm als Befehlshaber nach Südtirol geschickt, wo sich der Badlwirth glänzend bewährte. Eisensteden war der Diplomat unter den Wirthen von 1809, tapfer, doch in allen Dingen klug und vorsichtig. Von ähnlichem Schlage war Josef Ignaz Straub, der Kronenwirth von Hall, er opferte sein großes Vermögen für die gute Sache, und rüstete auf eigene Kosten mehrere Compagnien aus, an deren Spitze er in allen Schlachten am Fielberg mitfocht. Er war fast der einzige unter den Führern von 1809, der ein hohes Alter erreichte und lange Jahre nach den heroischen Kämpfen den jüngeren Geschlechtern davon erzählen konnte. Auch Rupert Wintersteller war wohlhabend und in seiner Gemeinde der angesehenste Mann. Er war Wirth in seiner Heimat Kirchdorf und schlug sich bei St. Johann, Koffen und andern Orten wie ein Löwe. Sein großes Ansehen wurde vom Feinde niedergebrannt und ein Preis von 100 Tausend wurde auf seinen Kopf gesetzt. Als er die Nachricht erhielt, daß er zum Verräther geworden, fragte er bloß, ob die große Trommel (von einem seiner Ahnen in einem früheren Kriege erbeutet) gerettet sei, und als man ihm dies bejahte, freute er sich wie ein Kind. Nach dem Friedensschluß kehrte er wieder zu seinem Wirthshaus zurück, zufrieden mit dem Majorstiel und einer Pension von 400 Gulden, stolz auf das goldene Ehrenzeichen, das von jetzt ab seine Brust schmückte. Es gab in der Tiroler Revolution noch viele Wirthe, die sich hervorthaten, so der Kreuzwirth Schünke von Brixen, der Wirth Peter Kammerer von Schabbs, der Wirth Peter Huber von Brunel, der Wirth Georg Bucher von Duxum, der die erste Fieltschlacht bei der Gaalwiese eröffnete, und auch ein Vertrauter Hofer's war. Von den vielen Tapferen, die damals den Heber mit der Büchse vertauschten, seien hier nur noch zwei erwähnt, welche gleichfalls das Schicksal Hofer's theilten. Peter Mayr, dessen Gasthaus im Dorfe Kuhr bei Brixen an der alten Poststraße nach Italien lag, und Peter Sigmair. Ersterer war einer der ersten Aufstandsleiter im deutschen Südtirol, und wurde das Todesurtheil an ihm am gleichen Tage, fast zur nämlichen Stunde wie an Andreas Hofer vollstreckt. Auch er commandirte selbst „Obt Feuer“. Sigmair, Wirth aus Witterolang im Pustertthale starb als ein Opfer der Kindesliebe. Der französische General Broussier, welcher nach ihm fahndete, ließ nämlich öffentlich ausrufen, daß, wenn der Sohn sich nicht binnen drei Tagen stelle, sein greiser Vater, der Thoreswirth Georg Sigmair, an seinerstatt hingerichtet werden sollte. Da kam der junge Sigmair aus seinem sichern Versteck hervor und überlieferte sich den Feinden. Das ganze Dorf weinte, als er kam. Er wurde am 20. Jänner 1810 standrechtlich erschossen.

Von den modernen Tiroler Wirthen wäre mitzutheilen, daß sie sich noch immer mit dem „Hinausfeuern“ von „feindlich“ Gesimten befassen, doch thun sie das bloß gelegentlich beim „Kiritag“ oder Sonntags, wenn beim Tanz etwas zu hitzig wird — und dann die „Stoantrüg“ nur so um die Köpfe herumfliegen. Andere wieder ziehen, während ihr Geschäft daheim weiter blüht, als Tiroler Sängler in der Welt herum, wovon die Gesellschaft des Louis Rainer Wirths aus dem Zillerthal die berühmteste ist. In der Nähe von Innsbruck ist eine Wirthschaft, welche einer

Egy nagy vendéglő-helyiség

az Arena-uton 58. szám alatt sarokkal a Peterdi utcában

a kiállítási területtel szemben

10 nyilással, előkerttel és hozzávaló bor-pinczével **kiadandó.**

Bővebbet a háztulajdonosnál dohány-utca 2. sz. I. emelet 16. ajtó 2—3 óra között.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

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

Kitünő eredménnyel használtatik:

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

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVAN UTÓDA)

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

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Fontos

vendéglősök részére.

Porcellán-levestányérok darabonként 17 kr.
Porcellán lapos-tányérok drbonként 15 kr.
Porcellán hideg éték-tányér drbonként 13 kr.
Kis porcellán-tányér darabonként 10 kr.
Porcellán-gulyástál darabonként 13 kr.
Kis porcellán-oválók darabonként 15 kr.
Nagy porcellán-oválók darabonként 17 kr.
100 drb 50 literes üveg-sörös-korsó frt 21
100 drb 30 literes öntött sörös-korsó frt 18
Mind bordázva, dupla erős, törvényesen hitelesítve.
Minden más üveg a legolcsóbban számítatik.

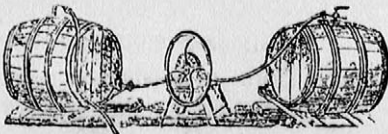
Minden utánvétellel küldetik.

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



Die Buchbinderlei mit Maschinenbetrieb von **Leopold Neumann** BUDAPEST, VIII. Muzeum körút 10. fabrizirt seit Jahren als Spezialität Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-Decken und Rohrzeitungshalter aus dem besten Material.

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



FROMMER TESTVÉREK

Budapest, Andrassy-ut 9.

Pincze-gazdászati cikkekből legnagyobb raktár u. m. **bor-szivattyúk, 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.**

Enkelin des berühmten Hofer gehört, und wo man auch stets ein gutes Glas Wein bekommt. Die Frau Wirthin aber schwärmt besonders für „Schiller“, zwar nicht für „Friedrich“ den großen Dichter, sondern für einen recht „süßigen“ aus den besten Weingebehen des schönen Berglandes, was man beim Betreten ihrer G'moanstuben sofort herausfindet. Während sie aber kein volles Glas stehen sehen konnte, hat ihr Herr Ehegespons wieder die sonderbare Gewohnheit, kein Leeres stehen sehen zu können. Der große „Durchicht“ der beiden biedern Wirthsleute wird aber vielleicht daher kommen, weil ihre Ahnen so oft „im Feuer“ standen und sich dabei sehr erhitzten.

F. Frauenholz.

A hideg előállításának szerepe az élelmiszer iparban.

A hideg előállításának feltalálása, dacára fiatal voltának, a legkülönbözőbb iparágakon feletti jótékony hatást gyakorolt. Legjobb bizonyítékok szolgálnak erre nézve a Japán, Ausztrália, Észak-Amerikában és egyéb forró földövi tartományokban keletkezett serfözdek, a melyek a müleges hideg előállításának feltalálása nélkül sohasem keletkeztek volna.

E találmány valódi jótékony hatását azonban még csak most kezdi éreztetni, még pedig az élelmiszeripar terén. Rövid idővel ezelőtt a nagyipar még nem foglalkozott az ételnevelők előállításával, még pedig egyszerűen azért, mert azok gyorsan romolván, a nagyobb készletek előállítására gondolni sem lehetett. Az élelmiszer-előállítás ennélfogva a kisipar kezén maradt. Azoknak, kik a vidéken éltek ebből, ugyan mi kárunk sem támadt, de annál többet szenvedtek e miatt azok, kik a városokban, különösen pedig a nagy világvárosokban éltek. Ezeknek lakosai ugyanis kényserülve voltak az élelmiszerek harmadik vagy negyedik kézből vásárolni, miáltal azok a hosszadalmas közvetítő kereskedelem folytán nemcsak drágábbak, hanem rosszak is lettek, amennyiben részben a hosszú idő folytán megromlottak, részben a közvetítést eszközölő kereskedők különböző manipuláció folytán szándékosan vagy anélkül is tisztátlanokká, illetve csekélyebb értékűekké váltak. Így történt, hogy nemcsak a mezőgazda volt kénytelen terményein olcsó áron tölteni, hanem a városi fogyasztó is rossz állapotban kapta meg azokat a maga drága pénzéért. Emellett a közvetítő kereskedő, a kinek pedig eleget kellett vesződnie, sem tudott valami nagy hasznot felmutatni.

Később azonban, midőn az ételnevelők konzerválásának feltalálta, vagyis azon eljárás, hogyan kell azokat oly állapotba vinni, hogy hosszabb idő múlva is jóízűek és táplálók maradjanak, üdvös változás állott be. Conservgyárak keletkeztek, a mezőgazda terményei, ha maga nem is volt gazda, jó áron kelttek el és egyszerűen használtattak fel és nagy nyereséggel adtak el a fogyasztóknak, akinek e mellett aránylag csak nagyon alacsony árt kellett fizetnie.

Azokban éppen a legfontosabb élelmi cikkek, minők a hús, tej és a tojás még ma sem lehet ilyen tökéletességgel conserválni, noha ezeket a nagyobb városokban is — ámbár drágán, friss állapotban is meg lehet szerezni. Ezekre vonatkozólag ugyanis a gyors vasúti szállítás, a technikai vegyszert vívmányai stb. még mindig nem szerzik meg a hosszabb ideig való eltarthatás követelményeit.

Csak a legújabb időben kezdtek el e tekintetben újításokat eszközölni, még pedig a fagyás-eljárás feltalálása által, a hidegségnek ugyanis, bármilyen kellemetlen módon is éreztesse telen az emberrel behatást, megvan az a kitünő tulajdonsága, hogy minden állati és növényi anyagot állandóan friss állapotban megtartani képes. És noha ezen körülmény már régebben köztudomású, mindazáltal régebben éppen nem, vagy csak kevéssé voltak képesek hideg és e mellett tiszta helyiségeket előállítani és így a hidegnek az ételnevelőkre gyakorolt hatását gyakorlatilag is kihasználni.

Természetesen a husvágóipar volt a legelső, mely a müleges hideg előállítás körül tett tapasztalatokat legelőször alkalmazta nagy gyakorlati haszonnal. Újabbban azonban a tejgazdaságban is nagy haszonnal használják fel azokat. Így egy Daniabeli gazda hazájában és Svédországban vásárolt tejet megfagyaszttván, Angliában jövedelmező üzletet folytat. Egészen biztosra vehető azonban, hogy ez újításból egyéb nagyobb iparágak is hasznot fognak húzni, sőt a kisipar is, mivel így az árak gyors megromlásából keletkező károk egy csapással fognak megszűnni. A müleges hideg előállítása egyelőre még sokkal drágább, semhogy annak általános elterjedéséről szólhatalnánk, remélhető azonban, hogy az nemsokára sokkal olcsóbb lesz és elterjedésének mi sem fogja útját állani.

A borról.

Hiába prédikálunk akármennyi vizet, a bornak hívei mégis csak szaporodni fognak, akik akár nyíltan, akár titokban a hegy levének pártjára állván, a »medü« iránti előszeretettüket nemcsak elvileg, hanem gyakorlatilag is bebizonyítják. Csak az a baj, hogy a borivók jámbor »hitközsége« szomorú napok következtek s miután legfontosabb érdekeik éveken keresztül nagy veszedelemben forogtak, csak most kezdenek jobb napokra virradni.

Még akkor is, ha feltesszük, hogy minden lehető és lehetetlenből bort lehet csinálni, még akkor is be kell ismernünk, hogy a borra igen nagy, mondhatni kizárólagos befolyása van a szőlőlőnek. A szőlőlőnek azonban igen nagy, rettenetes ellenségei vannak, a melyek romlást és pusztulást visznek virágzó szőlőinkbe. Még a legutóbbi évek alatt úgy állt a dolog, hogy azon esetre, ha szőlőink pusztulása az ezelőtti 8—10 évben tapasztalt mérvben folytatódott volna, el kellett volna köszülnie lennünk arra, hogy hosszú időn át nem fogunk bort inni, s hogy utódaink számára a bor, e dicső ital, melyből lelkesedést, erőt, bátorságot merítettünk, nem egyéb történeti emléknél, a melyen elmélkedhetnek ugyan eleget, de bele nem kóstolhatnak soha.

A veszőly nagysága és közelsége felett jó volt magunkat nem csalódásokban ringatni. Miután szőlőink legnagyobb ellenségei, a szövetséges hatalmak Phylloxera és Comp. a határon átléptek, szőlőinkben megfészkelődtek, szomorú napok virradtak napsütötte domboldalainkra, szőlőinkre s még szomorubb valóra ébredtek borivóink, kik egy-két Bacchus-cseppnek lettek kénytelenek éldegélni.

Emlékezzünk csak vissza, mily nagy volt a veszedelem itthon, de a közvetlen szomszédságban is. Ausztriában, a statisztikai kimutatások szerint, 1890-ben 39713 hektár szőlőből 7348 hektár teljesen elpusztult. Krajnában pedig a szőlőültetvényeknek több mint fele elpusztult. Ilyenek voltak a viszonyok akkor nemcsak itt, nemcsak nálunk, hanem a legtöbb bortermő országban, a Rajna mellett épúgy, mint a Champagne vagy Bordeaux vidékein. A milliókra menő produkció a minimumra apadt.

Természetes, hogy a dolog fontosságánál fogva, hisz a legjelentékenyebb gazdasági érdekekről volt szó, a nagy bajban maguk az államok vették kezükbe az intézkedést s erejük egész megfeszítésével arra törekedtek, hogy polgáraik főjöveldelmi forrásainak egyikét minél jobban megvédelmezzék. S noha némely vidékeken a jövedelem, különösen azokban, a melyek a főbb forgalmi útvonalaktól távol esnek, minimalis, a szükséges elővigyázati rendszabályokat itt sem mulasztották el teljes mértékben alkalmazni, miután a legkisebb e tekintetben elkövetett mulasztás vagy gondatlanság a legsúlyosabb következményekkel járhatott volna s különben is csakhamar bebizonyult, hogy amaz évek rossz termése a borkereskedésnek csakhamar mintegy eltörlődését okozta, s csakhamar oly borok kaptak nagy kelendőségre, mint a dalmát borok, a melyeket azelőtt figyelembe sem vettek. A szőlőknek a phylloxera által előidézett pusztulása volt nagy részben az oka ama szédelgéseknek is, mely a műbortnak nevezett hamis gyártmányokat hozta a kereskedelembe és a mely iparág rendszeren ott üti fel jövedelme sátorát, a hol a phylloxera száma a talajt már előkészítette. Leírhatlan az, amit e tekintetben az utóbbi évek produkáltak.

A borhamisításnak és gyártásnak segítségére jött még ama körülmény is, hogy a borfogyasztás évről-évre majdnem mindenütt nagyobbodik, dacára annak, hogy újabbban a sörfogyasztás is minden vonalon terjed. A fogyasztásra, illetve annak folytonos emelkedésére legyen szabad itt — miután Magyarországra illetve Budapestre vonatkozó adatok nem állanak rendelkezésemre — felemlíteni a Bécsben történt borimportról. Bécsben 1889-ben — tehát akkor mi is a phylloxera pusztításai alatt szenvedtünk — 357.168 hektoliter bort szállítottak, nem számítva a nagy mennyiségű almatort. 1890-ben e szám már 371.864 hektoliterre emelkedett. Ez a bécsi, a fogyasztási vámvonalon belül élő lakosság borfogyasztásának mértéke, tekintet nélkül arra a nagy bormennyiségre, melyet a vámvonalon kívül adóztatás s ellenőrzés nélkül isznak meg.

B. S.

A próságok.

A legdrágább borospince. A román állam, legnagyobb sajnálatára kénytelen, volt a legdrágább borospince tulajdonosává lenni. A kérdéses pince voltaképp vasúti alagut Galacz és Barbos közt. A vasútvonal Galacztól Brailagáig vitté az utasokat, ha az alagutat a könnyelmű építkezés nem tette volna használhatatlanná. Tudniillik a 870 méter hosszú alagut mentén egymásután földesuszamlás áll be s emiatt még jó szerencse, hogy a 4 millió franknyi tőkét elnyelt alagut-építés olyan módon hoz kamatot, hogy egy borkereskedő vállalkozott kibérlésére. Elhelyez benne 4000-nél több hordót és fizet a pártját ritkító pincézért 6000 frank évi bért az államnak.

Az italmérési jog meghosszabbítása. Ez év végével jár le a magyar kormánynak az a meghatalmazása, hogy az italmérési jogokat bérbe adhatja

Zur Beachtung der 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 bereit in mehreren Gastwirthschaften, und zwar: bei

- Altner Teréz, in Steinbruch, Bányai-tér 1.
- Balázs, Hidegkúti-út.
- Bittner Alajos, Alkotás-utca.
- Bruckner Alajos, Csalogány-utca 27.
- Czettin Ferenc, Csömöri-út 191.
- Ebner Ferenc, (zum „Rauschjagelber“).
- Hanzély Ferenc, Király-utca 85.
- Harrer Alajos, Medve-utca 28.
- Haselbeck, Rétvágy-utca.
- Hertlein Jakob, Szigony-utca.
- Hoffmann Ferenc, Pipa-utca.
- Jahn Ede, Andrásy-út.
- Jerzábek János, Hidegkúti-út 68.
- Kaipal János, Kölesy-utca 4.
- Kollárovi József, Frierungelgäßt, Dreißigigäßt.
- Kubának Venczel, Fő-utca 85.
- Leikam, Ország-út 57.
- Lehotzky Ede, Csatán.
- Léth Lajos, Kalap-utca 5.
- Medicz János, Eisgrubengasse 2.
- Mertl J., Üllői-út.
- Neubauer, Zsigmond-u. 93.
- Nosek Ignác, Christinenstätt.
- Novotny Károly, Csömöri-út.
- Pavelka Antal, Csömöri-út.
- Pázmán Jakob, Rétvágy-utca 48.
- Petri János, Várházkörút 2.
- Posinsky M., Doppelgasse.
- Rádsky János, Molnár-utca.
- Sager Mihály, Ranolder-utca 31.
- Schermann, Nagymező-utca.
- Schneeweiss János, Remgasse 19.
- Schneider János, Maria-Theresiaplatz 16.
- Schnell József, József-körút.
- Schüller Jakob, Hidegkúti-út 81.
- Suretzki, Izabella-utca.
- Tappert János, Nap-utca 6. szám.
- Tóth János, Szigony-utca.
- Varga Mihály, Christinenstätt.
- Wohlfahrt Vilmos, Király-utca 77.

Ismeretes dolog, hogy ezt a jogot a kormány a szeszadó behozatalával akarja pótolni. Ehhez azonban a vám és kereskedelmi egyezmény értelmében Ausztria beleegyezése szükséges. Lukács pénzügyminiszter erre nézve már meg is indította a tanácskozásokat. Mint-hogy azonban az esztendő már vége felé jár és mindinkább valószínű lesz, hogy a parlament ez ügyet január elsejéig nem intézheti el, a magyar kormány az italmérési jog bérbeadására vonatkozó törvény meghosszabbítására fog javaslatot benyújtani.

A főzelekek szárítása. A főzelekeket, kivált a gyökerneműeket szintugy meg lehet szárítani, aszalni, akár a gyümölcsöt. Legegyeszebb módja pedig ennek az, a mely a francziáknál szokásos. E szerint megtisztogatják a zöldséget épen ugy, mint mikor nyersen akarják felhasználni, azután olyan forró vízbe vetik, a melybe egy kevés sódat is tetek előbb. Miután a víz még egyszer felforrott, kiszedik a zöldséget belőle, a rápadt vizet lecsöpögtetik róla, azután szitára vagy deszkára rakják, hogy egészen kiszikadjon. Ezután a szárítókészülékbe juttatják, hol teljesen kiszáritják. A leveles zöldségek kisebb hőmérséklet mellett is jól kiszáradnak, azonban a gyökereknek gumóknak 60° C. melegség is szükséges. Amint a főzelek kellőleg kiszáradt, akkor présbe teszik és táblákba sajtolták, még pedig úgy, hogy ezek a táblák ne igen legyenek 1 centiméternél vastagabbak. Ezután tiszta papírra és bádogdobozokba becsomagolva, szelős száraz helyre elteszik. Az így kezelt főzelek évekig eláll s midőn fel akarják használni, előbb néhány órára hideg vízbe teszik, hogy ott feldagadjon, azután pedig épen úgy használják, mint a friss zöldséget. Kicsiben készítve, szárítókészülék természetesen nem vesznék, hanem egyszerűen a kemencézt használjuk fel szárításra, midőn lehet, hogy az első egy-két kísérlet nem sikerül, de azután magától rájön az ember, hogy a zöldséget ilyen módon is jól tudja szárítani.

A burgonya legjobb eltartási módja. Erre nézve sok mindenféle módot megpróbáltak már, de kielégítő sikert nem igen sikerült egyikkel sem elérni. Most egy új eljárást dicsekszen nagyon, a mely a következőkben áll: Először is hígított kénavat készítenek, úgy hogy egy hektoliter vízbe vékony sugárban beleöntenek mintegy másfél liter közönséges angol kénavat, a milyen a kereskedésekben kapható. Most az eltartásra szánt burgonyát szépen megmossák s beleöntik a kénavas vízbe, hol 10—12 óra hosszáig áztatják, azután pedig a levegőn vékony rétegekbe kiterítve megszáritják s pinczébe vagy kamrába elrakják, mint rendszeren szokás. Az ilyen kénavas vizet többször egymásután is lehet használni. Megjegyzendő, hogy a fent leirt művelet esakias faedényben gyakorolható, mert az érezedényt a kénav megtámadja. Arra is vigyázni kell, hogy a kénav az ember ruhájára vagy kezére ne essepenjen s ha ez mégis megtörténne, nem vizes, hanem száraz ruhával kell hirtelen letörölni. A hígított kénav azonban már gyenge levén, nem veszedelmes, de azért ettől is lehetőleg óvakodni kell. Mikor a kénavat vékony sugárban beleeresztjük a vízbe, jó a vizet egy bottal folyton kavartgatni, hogy a kénav gyorsabban és nagyobb melegedés nélkül vegyüljön a vízzel. Az ilyen módon kezelt burgonya állítólag egész évig is tökéletesen jól eláll, anélkül, hogy akár ízében, akár hűsőségében valami változás állana be.

Káposzta eltartás francia módon a következők történi: Lehányják a fejeskáposzta külső zöld levelét, azután a megmaradt finom sárga levelű részt néhány napra felakasztják valamely szellős helyre, hogy tulságos nedvességét elveszítse. Ekkor szépen meggyalulják s a gyaltul káposztát szitákba rakva a napra kiteszik száradni s így tartják gyakori megforgatás közt néhány napig, míg jól megfonnyad, azután pedig kemencébe vagy takaréktűzhelybe teszik, míg teljesen kiszárad, mire ritkás szövétű zsákban, száraz, szellős helyen felakasztják. Az így ellett káposztát azonban gyorsabban meg kell vizsgálni, hogy nem ereszkedett-e meg, mely esetben újra meg kell szárítani, nehogy megpenészedjék. Használat előtt egy ideig hideg vízben kell áztatni az ilyen káposztát, midőn is mint saláta vagy főzelek ép olyan jóízű lesz, akár a friss káposzta.

Az ezetes paprika. Sokan jobban szeretik az ezetes paprikát mint az uborkát, legfőképpen pedig az uborka közé is szoktak néhány paprikát besavanyítani. Ezen ezéla vagy a nagy u. n. szerb paprikát vagy az apró magyar paprikát használják. Amannak az az előnye, hogy nem olyan erős, viszont azonban az ize sem olyan jó, mint a magyar paprikáé. Csakhogy emennek meg az a baja, hogy gyakran rendkívül erős, clannyira, hogy néhány darab is képes egy egész üveg uborkát majdnem az élvezhetlenségig maróssá, éspisőse tenni. Hogy ezen segítségünk s a kitűnő jóízű magyar paprikát nélkülözni ne legyünk kénytelenek, azon igen egyszerű módhoz folyamodhatunk, hogy csak késő ősön savanyítsuk be, különösen akkor, ha már egyszer a dér is megsejtes. Ilyenkor már elveszti paprikánk maró erősségét. Különböen még jobb a besavanyításra szánt paprikát árnyékos helyen természetni, mert az ilyen helyen termett paprika sohasem lesz olyan erős, mint a naps helyen növekedett, hanem igen kellemes enyhe ízű fog lenni, akárosak a szerb paprika.

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

December 20-án, Országos kaszinó Müller és Lipnik uraknál, az Istvánpinczében.

December 27-én, Koch József urnál, aradi-utca.

Das Hotel Rémi, gegenüber dem Volkstheater prachtvoll eingerichtet, wird am Samstag, 21. Dezember eröffnet. Wir werden in nächster Nummer darauf zurückkommen.

Jótekonyság vendéglőinkben. Alig köszöntött be a hideg téli évszak, a főváros jótekonyságról ismert különböző egyesületei már is jelentékeny tevékenységet fejtenek ki a szegénység okozta nyomor enyhítése körül. Nagy meglepéssel, sőt a büszkeség egy bizonyos nemével emlíjük fel, hogy derék vendéglőseink, mint minden humanus téren, úgy itt is a legelső között járnak s egymás után alakítják át üzleteiket a jótekonyság templomává. Mint bennünket értesítenek, eddig három fővárosi vendéglős üzletében történt meg a minden évben tartatni szokott szegény gyermekek felruházása. Az első ilyen ünnepélyes ruhakiosztás Koch Kornél sélater-utcai vendéglőjében történt, hol a Wekerle asztaltársaság ruházott fel 24 árvtól jó téli ruhával. A Prindl Nándor vendéglőjében rezidáló »Viele Jahre« asztaltársaság előkelő vendégsereg jelenlétében látott el 100 gyermeket téli ruhával, míg a Zornig József gyár-utcai vendéglőjében szegény gyermekek felruházására alakult alig néhány hetes asztaltársaság 20 gyermeket, nagyjából árvaakat részesített hasonló jótéteményben. A tél zordon hidege ellen így megvédelmezett szegény gyermekek melegsivű háladatossága szolgáljon elismerésül azoknak, kik a barátságos órák élvezeteit így módon gyümölcsöztetik s nyújtson elégtételt vendéglőseinknek is, kik a maguk érdekei mellett ez uton állanak az ember-szeretet és a legáltalánosabb humanizmus nemeseitő szolgálatába. Vivant!

Kern Ferenc vendéglője. Kern Ferenc, a budapesti szállodás- és vendéglőipartársulat köz-tiszteletnek örvendő választmányi tagja f. hó 6-án nagyszámu szakársát fogadta a IV. ker., Bástya-utca 25. szám alatt újonnan épült kétemeletes házában levő vendéglőjében barátságos reggelire. A csinos sarokház földszintjét elfoglaló vendéglőnek a reggelit szokott látogatottságát felülmúló rész-vétel ez alkalommal valódi manifesztációvá alakult, a mennyiben e reggeli az újonnan épült háznak mintegy felavató ünnepe lett. A csinos utcai fronton ékeskedő aranyos feliratu ház Messner és Arndt építőmesterek tervei szerint épült, kiknek munkájában Takács László építő-mester és Igó János lakatos-mester sikeresen osztozkodtak. A ház felépítésében rajtuk kívül Zier és Werglesz bádgosok is részt vettek, kik a légszesz és vízvezeteki berendezéseket sbit készítették. Ami a vendéglő-berendezéseket illeti, az a lehető legnagyobb egyszerűség mellett is kedélyes és vonzó benyomást gyakorolja a szemlélőre; a falakat May Ferenc mester festései borítják, melyek közül élesen valnak ki a falra esett jeles mondások. A közepen egy hatalmas »Isten hozott«-int felénk barátságosan. Körülötte pedig ezek a jeles mondások hangolnak bennünket jobb kedvre: »Gondold meg és igyál!« (Nem is rossz dolog, főleg ha az ember olyan jót ihatik, mint itt) »Hozott Isten közbünk, legy állandó vendégünk.« (Igyekezni fogunk). »Fiatal legyen a menyecske, de a bor vénecske.« (Ejnye székely!) »Bátran ihatz bort és sört, a korcsmáros nem huzza le rólad a bőrt.« (Már majd inkább a bor mellett maradunk. Székelyországban is úgy csináltak). Ha még ehhez a leírashoz azt is hozzá tesszük, hogy a jeles mondások közt két, Kern Ferencné asszony által sajátkezűleg festett, művészi kivitelű tányer is díszeskedik, melyek közül az egyik a kakas, tyúk és csirke alkot kedélyes esendeleit illő zöldség környezettel, míg a másikon karsu zerge ágaskodik a szőlőfürtök árnyékában; továbbá, hogy a jó bort Boross testvérek szekrényeiben jól le-hűtve ihatjuk a kedélyes asztaltársul szegődő gaz-dával, akkor azt hiszem, teljes joggal konstata-lhatjuk, hogy Kern Ferenc nécsnak nagy szakértelemmel rendezte be új otthonát, hanem hogy az csakhamar virágzásnak és közkedveltségnek is fog örvendeni. Adjá Isten, hogy úgy legyen!

Az »Első magyar országos pinczemesterek és pinczemunkások egylete« 10 éves fennállásának emlékére s az egylet pénztára javára 1896. évi január hó 11-én a Széchenyi- téri kioszk összes ter-meiben zártkörű táncvigalmat rendez, Csepregi István elnök, Berta József alelnök, Gyubek Géza titkár, Zaruha Mátya főrendező, Stohwasser József pénztárnok, mint vigalmi bizottsági tagok részeféle alatt. A zenét ez alkalommal a s. kr. 6. sz. Károly román király nevet viselő gyalogezred kedvelt zenekara fogja szolgálatni. Jegyket a vigalmi bizottság tagjainál, Stadthammer Ignac (Kishid-utca 3.) és Weisz Vincze urnál a Széchenyi-kioszkban, lehet váltani.

Első magyar technikai nemezgyár

Budapest-Rákossalva.

Az angol rendszer szerinti felszerelt első ilyenmü hazai gyár, mely mindennemű ipari és technikai czélokra való nemezeket, névezetesen tömitő, hőtartó, kazánokra, víz-vezetékekhez, továbbá söröstálczákhoz, evőeszközök tisztításához, szűrési czélokra és csőburkoláshoz való nemezeket készít a legjobb minőségben és jutányos árak mellett.

Városi iroda: VIII. Ujvárszántér 1. sz.

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

Minták és árjegyzék ingyen.

Gefertigter beehrt sich hiemit das P. T. Publikum, besonders aber die Hausfrauen, Hoteliere, Restaurateure, Delicatessen- und Specereihändler auf seine täglich frisch erzeugten

Original

Pressburger Mohn- und Nussbeugel

überhaupt zu den vorstehenden Weihnachtsfeiertagen, auch in jeder beliebigen Grösse oder Preis speciell aufmerksam zu machen.

R. Schreiner,

VII. Károly-körút 17, Br. Orozysches Haus.

— Telefon. —



Több 100 darab valódi **Sct. Andreasbergi** tenyésztésű nemes harci kanári madarat

éjjel és nappal trillázó, fuvola és fülemile énekkel ajánl jutányos árakon egész

éven át, vidékre jótállás mellett a

„Magyar Kanária“

hazai kanári madár tenyésztő

Budapestben, VII. kerepesi-út 6. III. 7. és 8.

Kávésok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi cég

Piatnik Nándor és fiai

a fővárosban, nagymező-utca 26. szám

egy játékkártya-gyárraktárt nyitott.

Nagy választék különféle kávéházi

czikkekből, mint: elefántesont-

billárdgolyók, dákók, sakk,

dominók, dákó-kréta, író-tábla

stb.-ből. — Továbbá mindennemű

játékkártyák a legfinomabban,

legjobbban és a lehető legol-

csóbb árak mellett, arany szél-

lel vagy anélkül tisztítottak.

Ezen gázdag raktárt **Piatnik**

Vilmos úr, a gyárosnak fia

vezeti, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidék

kávélházulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi gen-

ben tartatik.



Biztos és sok haszonnal járó jövedelmet

szerezhet mindenki magának, a ki nagyon szép tojáspercet, Bisquitte, chokoládé és drezdai sütemények készítése módját megtanulni kívánja. — Tanítás levélileg is. — **Klein Gyula**, különlegességek készítője, Pápa, Árok-utca 809. szám.

Pinczerek mulatsága. A helyközvetítés reformja, mely annak idején a szegedi kongresszust is foglalkoztatta, a fővárosi pinczerek nagy részét ismét mozgásba hozta. Az alakulófélében levő »Budapesti szállodai, vendéglői és kávéházi pinczerek szak- és munkaközvetítő egyesülete« ugyanis az egylet alapja javára folyó évi december hó 5-én a Széchenyi-kioszkban tombolával és világpostával egybekötött kedélyes estélyt rendezett. Az estélyen szép számban megjelent urakat és hölgyeket a változatos műsor szerint Braun S., Mayer-voffler F., Jozics M. és neje (népdaok), Grünfeld M. stb. szórakoztatták. Volt sok programmon kívül is. Mint bennünket illetékes helyről értesítenek, az alakuló egylet alapszabályait már fel is terjesztették a miniszteriumhoz, honnan azok visszaérkezését mintegy 4 hét múlva várják. Annak idején az új egyletre és annak céljaira még visszatérünk.

»A magyar konyha«. Irta: S. L. Ara 60 kr. Megjelent Kassán Bernovics G. könyvnyomdájában 1894.

Olyan szegények vagyunk a magyar konyháról, szakácstudományról írott mnnkában, hogy a leg-szerényebb igényekkel fellépő munkát is örömmel kell fogadnunk. Örömmünk annyival inkább nagy s őszinte, ha egy olyan munka kerül kezeink közé, amelynek e szerénységre éppen nincs oka s amely arra van hivatva, hogy elhanyagolt gastronomiai irodalmunkban nem hézagpótló, hanem irányadó jelentőséget nyerjen. Schalkhááz Lipót, mert a szerény S. L. jegy alatt e kiváló képzettségű kassai kollegánk rejtőzködik, e mű megírása által a magyar gastronomiai irodalom utját nagyívencző-vel szabta meg azáltal, hogy a kulturhistória ezen ágának művelését oknyomozó, történelmi alapra fektette. Munkáját nagyban megnehezítette ama körülmény, hogy teljesen önállóan, minden forrás vagy utmutatás nélkül kellett dolgoznia, és hogy történeti adatai csak olyan szűk forrásokból meríthette, amelyek egy vidéki metropolisban egyáltalán szerény mértékben kintlőznek. A mű belbecsét nagyban növeli ama meleg hazafias érzés, mely annak minden lapján végigvonul, s pótolja ama hiányokat, amelyeket egyedül a nélkülözhetlen irodalmi kultúrák hiánya okozott, amelyek azonban egy újabb kiadásban bizonyára pótolhatók lesznek.

Nagy gondot fordít s e tekintetben találó és helyes nézeteket fejt a szerző a magyar konyha nemzeti specifikus jellegére, és ennek a jellegnek sajátosságait ritka szerencsés kézzel fejtegeti. A munkát a legmelegebben ajánljuk lapunk olvasóinak figyelmébe s ha erre a szerző engedélyét ki fogjuk nyerhetni — néhány részletet közölni is fogunk abból. F. K. L.

Ball der Gastwirthe in Wien. Der Ausschuß der Genossenschaft der Gastwirthe in Wien hat in seiner jüngsten Sitzung beschlossen, wie in den Vorjahren auch im Carneval 1896 einen Genossenschaftsball in den Blumenfäden der Gartenbau-Gesellschaft am Freitag den 31. Jänner abzuhalten.

Ein Hotel mit 1200 Zimmern. Wohl schon im Laufe dieses Jahres wird London um eine Merkwürdigkeit reicher werden, nämlich um ein Hotel von nicht weniger als 1200 Zimmern, welches in unmittelbarer Nähe des »Savoy-Hotels« errichtet wird. Längere Zeit mußte der Bau unterbrochen werden, da es den Erbauern an den nöthigen Mitteln gebrach, weiter zu bauen, und fast hatte es den Anschein, als ob das viele Geld für immer un-schonst vergraben bleibe, denn die Vollendung des Baues erforderte noch Millionen. Erst seit dieses Unternehmens an die Kontursmasse übergegangen ist, denkt man im Ernst daran, den Bau zur Vollendung zu bringen und auf den Namen der Gläubiger zu eröffnen. Der östliche und westliche Flügel desselben bilden jeder für sich einen Monumentalbau und ist der westliche Theil bereits vollendet, der östliche dagegen wird erst in ca. 6 Monaten fertig gestellt sein. Beide Flügelbauten werden mit dem Mittelbau und Korridors verbunden. Der westliche Flügel enthält ausschließlich Schlafzimmer und zwar im Ganzen 700. Der östliche Theil schließt die diversen Empfangsalons, die in ihrer Ausstattung alles bisher Dagewesene übertreffen sollen, in sich. Der Mittelbau wird einen luxuriös ausgestatteten Ballsaal, in dem 1000 Personen bequem tanzen können, enthalten. Ebenfalls im Mittelbau befinden sich Speisesaal, Gesellschaftszimmer, Lesezimmer und Bibliothek, Billard- und Rauchzimmer und zwar alles dies in einer Ausstattung, wie kein zweites Hotel in London. Das Innere des Mittelbaues, eine Haupttreppe, flankirt von zwei Seitentritten, werden in weißem und rothem Marmor ausgeführt, das Holzwerk alles in geschmiedetem Kiefernbaum. Vom Keller bis unter das Dach sind es nicht weniger als 12 Stagen und ist es selbstverständlich, daß hier mehrere Personen aufzüge in Funktion treten. Dieselben steigen 180 Fuß hoch und brauchen hierzu 10 Sekunden. Gewiß ist, daß, wenn dieses Hotel nicht das feinste des ganzen Königreichs, so doch das größte sein wird. Der Gesamtbaubau wird im Ganzen ca. 1200 Zimmer in sich schließen, wovon eine schöne Anzahl von enormen Dimensionen. Es ist vielleicht möglich, daß mit genügendem Vertriebscapital und bei weiser Verwaltung etwelcher Erfolg des Unternehmens zu sehen sein wird. Schön gebaut ist es und befindet sich im Herzen von London, an einem der schönsten Aussichtspunkte an der Themse und zugleich in verkehrsreicher Gegend. Immerhin wird der Betrieb dieses Nischenhotels ein riskirtes Unternehmen bleiben, wenn auch die technischen Leiter alle Gewähr einer guten Verwaltung bieten.

Szálloda-, vendéglői- és kávéházi-berendezéseket

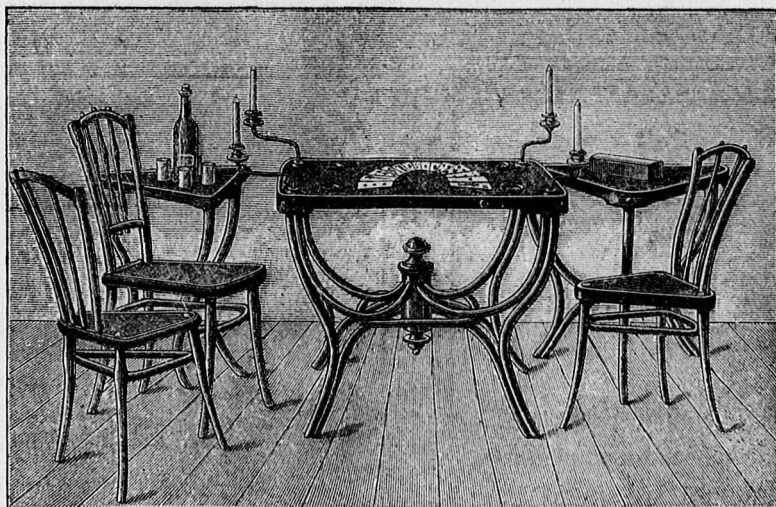


olcsó és izléses kivitelben

THONET TESTVÉREKNÉL

Budapest, IV., váczi-utca 20.

Képes árjegyzék
kivánatra ingyen
és
bérmentve.



Képes árjegyzék
kivánatra ingyen
és
bérmentve.

Berndorfi fémáru-gyár

Raktár váczi-utca 25 **BUDAPEST**, a Krisztof-tér sarkán.

Ajánlja alpacca-ezüst, china-ezüst és alpacca-gyártmányait, u. m. étszerek, asztalterítékek, kávé- és téa-kannák, téa-szűrők, gyertya- és karos-gyertya-tartók, gyümölcs-állványok, kelengye-caseták stb.

Szálloda-, vendéglő-, kávéház-, tisztí étkező-berendezések a legszolidabb kivitelben. — A készítmények szoliditásáról kezeskedik a cég régi jó hírneve.

A berndorfi fémáru-gyár alpacca-ezüst tárgyai általában fehér, kemény-fémből vannak, alpacca alappal, galv. uton erős, sok évi tartósságra számított, 16 latos ezüsstel bevonva, melyeknek szilárdságáért kezeség vállaltatik.

A legjobbnak elismert Patent  tiszta nickel főző-edények

melyek össze nem tévesztendők a kereskedelemben s forgalomban lévő Nickelezett v. Nickel-lemezelt edényekkel, melyek rövid használat után tönk्रे mennek és értéktelenné válnak.

A Berndorfi Tisztanickeledények évtizedeken át el nem pusztulnak és legtisztább érez, mely az egészségre káros alkatrészt nem tartalmaz a mi orvosi tekintélyek által is el ismervé.

Azonfelül a tiszta Nickeledények mindég értéket képviselnek, amennyiben bármily használhatatlan állapotban a fent jegyzett védjeggyel ellátottakat 4 forintért kilónként számítva ujjakkal be-cseréltetnek.

Képes árjegyzék kívánatra bérmentve.



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 mindenemű fűszerárak, bel- és külföldi csemegek-, tea-, rum- és borokban, angol és francia tea-sütemények, eredeti töltésű fra ezia cognac Martell J. F., Henessy Jaques, — F. Courvoisier & Curlier Freres és Tricochetól, — ugyszintén igen jó minőségű saját töltésű magyar cognac, továbbá Gróf Keglevich István-féle, Czuba-Durozier és Villágosi, eredeti töltésűek. — valódi francia pezsgőborok — u. m. Duminy, Heidsik, Pomery és Greno, G. H. Mumm, Roederer, Moet-Chandon és Veuve Cliquot, nemkülönben magyar pezsgők a legelső ezégektől, valamint sajtok, halak, hus és kolbász fajokban, Orsovai, Astrachan és Elbe caviár, angol és francia főzelék, konzervek, befőttekben minden e szaknába vágó czikkekben csakis a legjobb minőségű és mérsékelt árak mellett.

☛ ☛ Vidéki megrendelések ingyen csomagoltással a legpontosabban eszközöltetnek. ☛ ☛

Árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik ☛

☛ ☛ Telefon összeköttetés mind a három üzlettel. ☛ ☛

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.



Bei 10 intern. Weltausstellungen mit ersten Preisen prämiirt.

M. SCHNABL, BRÜNN

Fabrik feinsten Liqueure

empfehl den Herren Cafetiers seine bestes an-
erkannten 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.

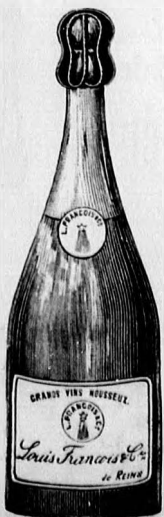
Arany érem

Páris, Nizza, Semesvár, Anvers.

Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az

egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

va gyunk Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti kereskedelmi- és váltótörvényeséknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.



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

Vezérképviselőség: Ruda és Blochmann, Budapest.