

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

A Budapesti Kávés-Ipartársulat

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

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden hó 1-on és 15-en.

ELŐFIZETÉSI ÁRAK:

Egész évre forint 6 — Negyed évre forint 1.50
Félévre forint 3 — Külföldre negyedévenként forint 2 —

Gratuitum am 1. und 15. jedes Monats.

Pränumerations-Preis

Ca. 1/2 Jahr forint 6 — Vierteljahr forint 1.50
3 Monate forint 3 — Für das Ausland Vierteljahr forint 2 —

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL

Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám

Szétveletlen levelek nem fogadtatnak el. — Extraktok nem szavatolunk.

Redaktion und Administration:

Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám

Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JOZSEF.

Az ipartársulati iroda és a kávé-szegédek betegsegélyző-pénztárának irodája

IV. ker., Zöldfa-utca 14. szám alatt van.

Hirdetések és előfizetések elfogadtatnak a kiadóhivatalban

Budapest, IV., Egyetem-tér 6. II. emelet.

HIVATALOS RÉSZ:

Értesítés.

A Budapesti kávé-ipartársulat **márczius hó 6-án** (pénteken) d. u. 5 órakor **választmányi ülést** tart.

Értesítjük az ipartársulat t. tagjait, hogy a m. kir. pénzügyigazgatóság által **felmondott dohány-eladási engedélyek** visszamutatásának határideje f. évi márczius hó 31-én lejár. — Bővebb felvilágosítást nyerhetni naponta d. u. 4—6 óra között az ipartársulat helyiségében (IV. Zöldfa-u. 14. I. em.).

Az elnökség.

A billárdjáték.

Mindinkább szaporodik azoknak száma, kik a billárdjátékot az egészségre gyakorolt jótékony hatását felismerve, e játékot egészségük fentartása és megerősítése céljából üzik. A billárdjáték azonban nemcsak testi egészségünknek, hanem szellemi életünknek is nagy hasznára van, s nem szenvedhet kétséget, hogy a billárdjátékban is van egészségünkre oly jó hatása, mint bármely más, akármilyen nevű sportnak. A billárdjáték alkalmazásának állandóan mozgásban van, aminek bizonyára megvan a maga értéke s előnyt biztosít a játékosnak olyan játékok fölött, amelyeknél ülni szoktunk. A golyók folyton változó helyzeténél fogva a játékos kénytelen az asztal körüli állásának szüntelen változtatására. A lökés kivételénél pedig hol egyenesen kell állnia, majd előre, majd hátra hajolnia. Itt erős lökést kell alkalmaznia, karját egészen kinyújtania, majd rögtön a dákót egészen a hegyéig visszahúzni, itt rövid lökést kell használnia, a dákót pedig egész hosszában utána tolnia. E különböző mozdulatok és állások, valamint az izmoknak és inaknak ezzel együtt járó megfeszítése nagyon hasznosnak az egészségre nevez. Azonban a játékosnak a szelleme is nagyon élénken izgatva és foglalkoztatva van játékközben, ami a többi, különösen az ülő játékoknál nem igen szokott előfordulni. A golyók különböző állása, amelyet a játékosnak kell megoldani, az utóbbit folytonos gondolkodásra kényszeríti. Hasonlóképpen meg kell figyelnie partnerének kombinációit is, hogy amennyiben lehetséges, annak lökéseit is a maga javára értékesítse. Mert bármily jártas és ügyes legyen is a játékos, a billárdjáték oly változatos és oly gazdag számításokban, hogy a leggyakorlottabb és legügyesebb játékos is tanulhat néha-néha valamit a sokkal kevésbé gyakorlott játékosától. Mindez a játékost kellemes tevékenységben tartja s a játék nemességét nagyban emeli.

Azonban nemcsak maguk a billárdjátékosok urak várják türelmetlenül örömmel azt az órát, amelyben a golyók kellemes hangú összekocczzanása szórakoztatja őket, hanem maga a kávéház tulajdonosa is, kire nézve e nemes sport még anyagi hasznót is jelent.

Azonban igen sok kávé-szegédek alapítványul állítja fel számadásait. Jön a saison, de a billárdasztalok üresen állanak. Ebből persze mindenki azt következteti, hogy a billárd sport apadóban van, anélkül hogy a billárd sport használatlan voltanak valódi okaikat kutatná. Míg ha e kérdéssel behatóan foglalkoznának, a billárdokat megnéznék és kipróbálnák, a találó és helyes feleletet sokkal könnyebben megtalálhatnák, s látnák, hogy a

billárdok vagy rossz állapotban vannak, vagy régi rendszerűek, amelyeken a játékosok nem örömet költhetnek el pénzüket és idejüket.

Miért keresik fel az emberek különösen ama helyiségek billárdjait, ahol a tulajdonos állandóan jó karban tartatja a tekeasztalokat, mivel nagy súlyt helyez az azok használatából folyó jövedelmekre? S miért vannak az ilyen új rendszerű és kifogastalan minőségű asztalok állandóan elfoglalva? Azért, mivel a billárdjátékosok csak ilyen asztalokon játszik élvezettel és csak ilyenért fizet szívesen.

Mit tegyen, s mit kell ennél fogva lennie a billárdasztalok tulajdonosainak?

Mindenekelőtt állandóan jó karban kell tartania a tekeasztalokat. Ezalatt nem azt kell értenünk, hogy a kávé talán minden sasonban is asztalokat állítson fel. A világrét sem! Eleg, ha a tekeasztalokat nem engedi elromlani és olyan karban tartja őket, hogy azok mindig megfeleljenek ama követelményeknek, amelyeket a billárdjátékos teljes joggal támaszthat. Emellett folytonos tekintettel kell lennie a gyakori és hasznos újításokra, amelyeket kivétel nélkül alkalmaznia kell. A javíthatatlan vagy egészen régi rendszerű asztalokat újakkal kell becserelnie. Ily módon eljárva, bizonyára minden kávéház valamennyi asztala elég látogatóra fog szert tenni.

A saison még mindig tart, s midőn kávésainknak a most mondottak megszívlelését ajánljuk, még csak annyit jegyzünk meg, hogy esetleges javításokat mindig annál a gyárosnál eszközöltessenek, akinek gyárából a tekeasztalok kikerültek, mivel éppen ennek fekszik legjobban érdekében, hogy a nevét viselő gyártmányok kifogástalan minőségűek legyenek.

Cselédeink.

A különböző teendők, melyek minden háztartásban, tehát a kávéházi és vendéglői háztartásokban előfordulnak, szükségessé teszik, hogy a ház asszonya oly segítségben részesüljön, amely neki nemcsak támaszul szolgáljon, hanem különböző rendelkezéseit pontosan végrehajtsa. Ennél fogva azok, akikre e kötelesség hárul, a cselédek, minden iparos háztartásnak egyik fontos tényezőjét képezik, sőt állhatjuk, hogy tőlük függ a ház békeje, csendje, de legalább is a ház vagy üzlet kényelme volta. A cselédkérdés ennél fogva megérdemli, hogy foglalkozzunk vele.

Nem akarjuk ezuttal a női cselédek jogait vagy szabadságát korlátozni, sőt a kérdés anyagi részével sem foglalkozunk, azonban már itt is hangsúlyozzuk, hogy fővárosunk cselédevizonyait egészségletelnek, a józan ésszel és erkölcsöt meg szegényítőknek tartjuk, amelyeken javítani egyedül a társadalom feladata lehet. Tisztelet és becsület a kivételnek, de ha cselédeink nagy részét veszünk tekintetbe, úgy kénytelenek vagyunk bevallani, hogy azok szemtelenségénél csak erkölcsi telenségük, ennél ismét csak könnyelműségük nagyobb. A kávéház meglekésztésénél láthatjuk az erkölcsi telenség élet utókövetkezményeit, a másik két hibáról elég hangosan beszélnek háziasszonyaink gyakori kifakadásai.

Ha másutt, például vidéken, cselédeink kimenőt vagyis szabad napot kapnak, templomba mennek vagy ismerőseiket keresik fel, s szabadon élvezik azt az egy napot, amelyen egyedül vannak szolgálati kötelezettségeik alól felmentve, a többi napon azonban egész odaadással végzik teendőiket, híven szolgálva a család érdekeit, amely őket eltartja, táplálja. Nálunk a cselédek e patriarchális érzése

egészen kihalt, cselédeink kedv és szorgalom nélkül végzik mindennapi munkájukat, csak annyit végezve, csak annyit dolgozva, amit okvetlenül végezniök kell, míg a gondos háziasszony ellenőrző szeme rajtuk pihen, akinek figyelme alól felszabadulva, ha ez egyébbel van elfoglalva, már is rosszul végzik teendőiket. A kötelességérzet teljes hiánya cselédeink között járványjellegű öltött magára.

A tiszteletlenség nemcsak a gazda háta mögött, hanem azzal szemtől-szemben is megnyilatkozik. Oka két körülményben fekszik. Az első a cseléd ama tudata, hogy állását elveszítvén, azonnal újra számíthat, ahol régi játékaik újra kezdheti, a másik pedig helyszerező intézményeinek gyálazatos rossz-sága. Az intézetek tulajdonosai minden cselédet, akit csak magukhoz kaparihatnak, bárhová egyformán ajánlanak, akiket azután asszonyaink, mert az előbbi gazdánál személyesen nem tudakozódhatnak, akarva nem akarva, kénytelenek elfogadni.

Cselédeink könnyelműségét legjobban bizonyítja gyakori helyváltoztatásaik. Kevés cseléd szolgál a székesfővárosban valahol egy egész esztendőig, legtöbbje két-három hónapig szolgál egy helyen, azután pedig tovább megy. Tíz évig vagy még ennél is hosszabb ideig egy helyen szolgáló cseléd ma már ritkaságszámba megy.

Mindezen kalamitások legfőbb oka a cselédek felfogadása, amelynél nőinknek sokkal nagyobb szigorúsággal kellene eljárniuk. A folytonos panaszok mísem használnak, ehelyett többet érne, ha a cselédek felől bővebben tudakozódnának előző gazdáiknál, kik bizonyára készséggel szolgálnának bővebb felvilágosításokkal. A cselédmizoriakat csak ilyen eljárásai javíthatnánk és szüntethetnők meg.

A kávé és elkészítése.

A kávé egy nagyon kellemes illatú, izgatóú, felfrissítő ital, feltéve persze, hogy úgy készítik azt el, amint kell. Szinte hihetetlen, hogy mennyi hibát követnek el az emberek a kávé készítésénél. A családokban, tekintélyes szállodákban, mulatóhelyeken, noha utóbbiak rendszerint kiváló vendéglőjűekkel is eldicsekszenek, sokszor olyan italt tesznek elénk, amelyre minden név ráillik, csak éppen a kávé nem, amelyhez ép úgy hasonlít, mint valami karcos a legfinomabb francia pezsgőhöz.

Liebignek teljesen igaza van, midőn azt állítja, hogy a legtöbb embernek a kávé valódi ízéről fogalma sincs. Sőt valamennyi személyes ismerősöm közül mindössze csak egy-két férfi és nőben volt elég őszinteség, hogy beismerték, miszerint a kávé valódi ízét csak bizonyos csehországi fürdő-kőn való tartózkodásuk alkalmával ismerték meg s tanulták megbecsülni. (Ezert ugyan nem kellett volna a drága csehországi fürdőkbe vándorolniuk, mert Budapesten minden elegáns kávéházban akar különöb kávé is kaphattak volna.) S mi ennek a sajnálatos körülménynek az oka. Nos, koczkatatva azt is, hogy sokan udvariatiannak fognak bennünket tartani, kijelentjük, hogy ennek oka nem más, minthogy a kávé nálunk rendszeren a konyha női személyzetére bízzák, mely kötelességét a megszokott hehurgasággal végezték, a kávé elkészítésének módját is valami jelentéktelen dolognak tekintik, fogalma sem lévén arról, hogy mire kell annak tekintettel lennie. A jó kávé elkészítése azonban éppen nem jelentéktelen és könnyű dolog és érteleme és belátásból kivül nagy gondot s a legkínosabb tisztaságot követeli meg.

Mindennél fogva nagyon érdemes dolog a kávé elkészítésénél követendő szabályokkal közelebbről is foglalkozni s meghatározni azt, hogy

mi módon kell a kávét a szűrés eljárás segítségével előállítani, mivel a kávének Keleten szokásos elkészítése nálunk általában ismeretlen. A jó kávé készítésének legelső feltétele, hogy kitűnő minőségű kávét vásároljunk, eszünkbe tartván mindig Rouleaux ama kijelentését, hogy »olcsó, de rossz«. A jó és finom kávéfélésekhez tartoznak — eltekintve a mocha és a levanti fajtól, amelyek valódi minőséggel csak ritkán kerülnek a mi piacunkra — a nangoon, seymonique, menado, martinique, bourbon, surinam, neilgherry, preangon s a többi jáváfélek. Igen értékes és kiadó a ceyloni kávé, amely azonban, mivel ize kissé erős, inkább különböző keverékek előállítására alkalmas. Minthogy a kávészemeket, különösen a szürkezőld és barnaszínűeket, gyakran műlegesen festik, nagyon ajánlatos a kávészemeket a pörkölés előtt hideg vízben leöblögtetni s fehér ruhákban gyorsan leszárítani. Igen nagy gondot és figyelmet igényel különösen a pörkölés, pedig éppen ennél hibáznak legtöbbször. A kávészemeket csak addig szabad pörkölni, míg érett gesztenyeszínűekké válnak, ezután pedig nem valami mély edénybe, hanem lapos tartókba kell helyezniük, hogy ne fekdjenek és izzadjanak egymáson, hanem minél gyorsabban lehűljenek. A legtöbb esetben a kávét tulságosan pörköljük, sőt sokszor elszénítjük, miáltal a kávészemek illatukat veszítik és kozmas izűekké válnak. A kávét legjobban kerekalakú pörkölőkben pörköltethetjük, amelyekben a kávébabok egyenletesen eloszólva jöhetnek érintkezésbe a meleggel. Nagyon inpraktikus a háztartásokban használatni szokott tegyalakú pörkölő merőleges tengelyforgással, mivel az ennek fenekén levő szemek már régen el is szesenedtek, mikor a tetején levők színváltozása még csak legelején van. Két vagy több kávéfaj keverésénél, amely eljárás jóillatú kávé előállítására nagyon ajánlatos, mindegyik féléseget külön kell megpörkölni. E mellett a kávét gondosan szemeznünk, az idegen anyagokat, rossz színű szemeket eltávolítanunk kell, mivel mindezek a kávé illatát nagyon hátrányosan befolyásolják. Ami az újabban került kandirozott vagy karamelizált kávét illeti, lehet hogy az a hosszú tengeri utazások alkalmával alkalmasnak bizonyult, de a városok háztartásában való használatra nem alkalmas. Nemesak azért, mert az égetett cukor, amelyvel a kávébabszemek bevonják, a kávé illatát elvonják és annak pörköléses mellékízt adnak, hanem azért is, mivel a cukorréteg a szemek kiválogatását lehetetlenné teszi, őrlésüket megnehezíti, a kávéőrölő gépet megrontja, a kávészilyt növeli pedig a kávét mindig súlya után szoktuk fizetni.

A pörkölt kávét zárt üveg- vagy porcellán-edényekben kell tartanunk, távol mindenféle erős illatú anyagoktól. A kávét közvetlenül a leforrázás előtt kell megörölni és pedig nem valami kopott, hanem nehezen forgó géppel, igen finom porra, mivel a gromban őrlött kávéből jóval többet kell vennünk, mint a finomból. A kihasznált kávéőrölő, gépet gyakran kell újjal feleszerélni, melynek beszerzési költségeit a finom őrlés által előidezett megtakarítás bőven kárpótolja. Némely családban azonban az ilyen tárgyak utódról-utódra szállnak örökségképen, amelyeket valóban jobb ügyhöz méltó buzgósággal és kegyelettel őriznek. Milyen más elbánásban részesülnek toaletdarabok és egyéb divatcikkék, amelyekkel éppen nem bannak ily szigorúan és konzervatív módon, s azonnal penzióba küldik őket, amint valami haute nouveaute a használatból kiszorítja őket. Nagyon hasznos dolog volna tehát, ha lakodalmak, születésnapok, karácsony, lakásváltozás stb. hasonló alkalmakkor a szokásos virágtartók, lámpák, gyümölcs- és haltartók és osztrigavillák helyett kávémasinákat adnánk ajándékba. A műpar ez esetben csakhamar erre a tárgyra is kiterjeszteni figyelmét, és elegáns, stilszerű és költséges előállítás által ezt a régi jószágot is szalon- azaz ajándékképpé tenni.

Az őrlött kávét forrásban levő vízzel kell leönteni, még pedig lassan egymásután következő időközökben, hogy a kávészilyt illata feloldatván, a víz által teljesen elnyelje. Jó erős kávé elkészítésénél egy eszére 15 gramm pörkölt kávét kell számítani. A szűréshez finom nyílás porcellán-szűrőt használjunk. A kávékészítéshez egyáltalában csakis porcellán-edényeket volna szabad használni, melyeket hígított sósavval alaposan meg lehet tisztítani, ami badogból vagy más fémből készült edényeknél nem lehetséges. Ha szűrőzsákot használunk, ezeket minden egyes használat után előbb meleg, aztán hideg vízben jól ki kell mosnunk, s nem a levegőn — mint szokták, hanem a kályha meleg lapján megszáritanunk. Az edényeknek és szűrőzsáknak szódával tisztítása nem ajánlatos, mert a szóda az ezen edényekhez tapadó kávéolajjal oly utálatos szagú és izű szappant képez, mely a szakértő kávéivót kétségbe ejti. A már egyszer leforrázott kávészilyt még frissnek hozzáadásával sem szabad újra leforráznunk, mivel így esersavforrázatot és nem egy aromatikussá italt nyerünk, amely különben íjlesztő módon hasonlatos a mosogató vízhez. A kész kávét nem szabad sokáig állni hagynunk, mert különben illata elpárolog.

Hogy végre a kávészurrogatumokról is egy szót ejtsünk, meg kell jegyeznünk, hogy valamennyi,

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

a legkiválóbb és legolcsóbb
ásványos savanyuviz

és
egészség-ápoló ital.

Kitűnő eredménnyel használtatik:

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

Kapható: Legtöbb gyógyszerárban, ásvány-
viz-, 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-gulyastál 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 bordásva, dupla erős, törvényesen szanitativ.

Minden más üveg a legolcsóbban számítottatik.

Minden utánvétellel küldetük.

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



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

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



FROMMER TESTVÉREK

Budapest, Andrassy-ut 9.

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

Charles Jullien

francia borderítő-pornak
egyedüli eladási helye
Ausztria-Magyarország részére.

Großes Lager

der besten Leinwände und Tischzeuge

Herren-, Damen- und Kinder-Wäsche

Teppiche, Vorhänge

JOSEF KUNZ & CO

Budapest, V., Deakplatz.

Uebernahme ganzer Brautausstattungen.

Bester Bezug für Hotel- u. Restaurations-Einrichtungen.

akármilyen hangzatos és sokatmondó név alatt is árulják azokat, együttvéve sem képesek az igazi jó kávét helyettesíteni, minőségét vagy izét javítani, mivel egyikükben sem található fel még a nyoma sem azoknak az anyagoknak, amelyeknek az igazi kávének illatos, izgató hatását biztosítják. Az egyetlen, amelyvel közülök még érdemes volna kísérletet tenni, az olajtalan cacao, amelyből két eszérehez egy theakanálnyit vehetünk.

Aus der Spielhölle in Monte-Carlo.

Es sind schon Bände über die Spielhölle in Monte-Carlo vollgeschrieben worden und noch immer ist das Thema von den „Geheimnissen der Bank“ nicht erschöpft. Eigentlich ist es bisher Niemandem gelungen, den Schleier von den Mytherien gänzlich aufzuheben, die jährlich Tausende von Menschen anlocken. Nun hat ein Korrespondent der englischen „Ball Wall Gazette“ versucht, ebenfalls in die Geheimnisse hineinzupeucheln und die Ergebnisse seiner Studien liegen in einem Artikel vor, welchem wir folgende bemerkenswerthe Einzelheiten entnehmen:

Die Organisation der Polizei in Monte-Carlo ist so vorzüglich, daß bereits wenige Stunden nach der Ankunft eines Reisenden dessen Name der Klubverwaltung gemeldet wird, natürlich sammt Adresse und allen möglichen Einzelheiten, als da sind, Zahl und Größe der Gepäckstücke, Benehmen und äußere Erscheinung des Reisenden, Preis des Zimmers oder der Pension, wo er abgestiegen und so weiter. Die Kenntniß dieser Details ist von hervorragender Wichtigkeit für den „Inspecteur du viaticque“, dessen Hauptaufgabe darin besteht, ruinirte Spieler wegzuschicken, das heißt, mit dem nöthigen Zehrgeld zu versehen.

Verliert Jemand all' sein mitgebrachtes Gut bis auf den letzten Heller, so werden ihm großmüthig entweder 10 Prozent seiner Verluste zurückerstattet natürlich erst auf ein Geheuch hin — oder er bekommt, wenn die verlorene Summe geringfügig ist, die Eisenbahnfahrt bis zu einem Betrage von 30 Francs bezahlt. Mit diesem Vorkauf rückt man aber auch wiederum nicht eher heraus, als bis der Empfänger einen Wechsel unterschrieben hat, der vor einem etwaigen Wiederbegehre des Spielfaales eingelöst werden sein muß. Nicht weniger als 200.000 Francs jährlich werden für diesen Zweck vertheilt, wovon wiederum nicht weniger als 150.000 Francs thätjächlich in die Bankkasse zurückfließen — das gibt 75 Prozent unverbefferlicher Spieler!

Wie peinlich sich die Polizei über Alles, was im Gebäude selbst und in dessen Umgebung vor sich geht, zu informieren trachtet, geht schon daraus hervor, daß Niemand sich etwa einfallen lassen dürfte, anzugeben, er habe 1000 Francs verloren, wenn es nur 50 gewesen sind. Hört man auf zu spielen, so fordert Einem obenerwähnter Inspektor mit der größten Liebenswürdigkeit auf, mit ihm den Saal zu verlassen und dann eine Weile auf ihn zu warten. Nach ein paar Minuten kommt er wieder und kann Einem nun nicht nur erzählen, wieviel man verloren hat, sondern er weiß auch zu berichten, wie man gespielt hat — ob mit einfachen oder doppelten Chancen, ob „Martingale“ (Verdoppelung des Einsatzes, mag die Karte gewonnen oder verloren haben) oder nur auf's Gerathewohl; und wenn man protestirt, so ist er gleich bereit, einige weitere Bemerkungen hinzuzufügen, wie: „Sie haben kein Glück“; „Sie essen in billigen Restaurationen“; „Sie wohnen in einer billigen Pension“ und so weiter. Das alles soll nur zum Beweise dienen, wie sorgfältig Alles und Jedes beobachtet wird. Hausstreich, Hotelbesitzer, Eisenbahnbeamte und besonders die im Boarding-hause wohnenden „Croupiers“, Alle senden täglich die Resultate ihrer Beobachtungen ein.

Nun zu den Vorsichtsmaßregeln gegen allzu hartnäckiges Glück auf Seiten der Spieler. Hier muß vorausgeschickt werden, daß der Spielfaal eine Art Klub vorstellt — gewissermaßen einen geschlossenen Cercle — zu welchem man nur gegen eine bei der Verwaltung gelöfte Karte Zutritt erhält. Diese Karte hat man täglich, und zwar persönlich, von Neuem umschreiben zu lassen, und nichts ist leichter, als dies einem etwaigen Gewohnheitsgewinner abzuschlagen. Ein Grund für die Verweigerung wird nicht angegeben und die Schaar der „Hinauswerfer“, die immer gleich bei der Hand ist, sieht aufwendig nicht so aus, als ob sie mit der Hinauskomplimentirung solcher unwillkommenen Gäste gerade viel Federlesens machen würde.

Sollte sich jedoch der zubringliche Spieler für ein solches summarisches Verfahren nicht recht eignen, so gibt es gleich eine ganze Armee von Agenten und Provokateurs, Männlein und Weiblein um jeden Tisch herum, die genau nach Instruktion — gewöhnlich mitten im Spiele — Händel mit dem glücklichen Spieler anfangen; es entsteht Lärm, beide Parteien werden hinausgeworfen und dann erklärt der Inspektor, daß es gegen die Klubordnung verstößen würde, solche Lärmbolde und Spielführer wieder zuzulassen. Vorstellungen gegen eine solche Maßregel sind nutzlos und da jedes Recht und Gerechtigkeit in den Händen der Société des Bains de Mer als der eigentlichen Polizei ist, so gibt es weder Schutz noch Berufung.

Es muß jedoch gesagt werden, daß diese liebenswürdige Methode nur bei sehr erfolgreichen „Martingalisten“ — sogenannten Schlempielern — oder bei den Glückspielern Anwendung findet, das heißt solchen, die jeden Tag nur für einige Minuten kommen, vielleicht dreimal sehr hoch setzen, bedeutendes Glück dabei haben,

alsdann ihre Wege gehen. Letztere sind sehr gehaft, weil viele Spieler aus Aberglauben »sur la tête du pont« spielen, das heißt in Waffe sich nach dem Thun und den Einfügen eines glücklichen Spielers richten. Man kennt Fälle, wo mehrere Banken hintereinander auf diese Weise gesprengt wurden.

Eine Roulettebank fängt mit 10,000 bis 15,000 Francs als Einfuß gewöhnlich an zu spielen, je nach der Saison, und sie wird als gesprengt angesehen, wenn diese Summe verloren ist. Sehr oft, wenn die Bank zweimal hintereinander gesprengt wurde, hört das Spiel an dem betreffenden Tische auf und die Roulette wurde einfach weggenommen; ein weiterer Beweis dafür, wie wenig die Verwaltung an die Möglichkeit richtigen Spielerglücks glaubt. Entweder die Roulette oder der Croupier muß außer Thätigkeit gesetzt werden.

Thatsache ist, daß der Croupier nach einer gewissen Zeit (15 bis 30 Minuten) abtreten muß, weil er nach und nach sich gewöhnt, Scheibe und Kugel mit einem Schwünge in Bewegung und ins Rollen zu bringen, wobei die natürliche Folge ist, daß die Kugel sehr oft in ein und dasselbe Fach zu fallen kommt. Diese Erscheinung ist in den letzten Jahren mehr, als einmal verhängnisvoll für die Bank gewesen, und seitdem werden die Croupiers alle halbe Stunde gewechselt; nach 30 „Coups“ tritt ein anderer Croupier sein Amt an. Etwa 800 Coups werden täglich an jedem Tisch gespielt.

Als ein weiterer Beweis dafür, daß die Hand eine gewisse Gleichmäßigkeit der Kraftausübung — eine dynamische Monotonie, wenn der Ausdruck erlaubt ist — sowie eine außerordentliche Gleichförmigkeit in der Wucht des mit der Hand ausgeübten Schwunges der Scheibe erlangen kann, darf die Thatsache angesehen werden, daß sich die Croupiers täglich mehrere Stunden hindurch üben müssen, „auf die Null spielen“ zu lernen. Bekanntlich ist die Stellung auf Null die Hauptchance der Bank, alle anderen schwebenden Einfüge für sich einzuführen.

Dieses Ziel zu erreichen, ist natürlich des Croupiers konstanter Ehrgeiz, und wir begehen in diesem Kniffe einem anderen Belege für das, was zu Anfang über die Chancen des Spielens gesagt wurde.

Streitigkeiten und Lärm ereignen sich meist in der Sommerzeit, wo „kleine“ Spieler und Systemspieler um die Tische herum schwärmen. Diese ist auch die eigentliche Geschäftszeit für diejenigen, die beauftragt sind, über die verschiedenen Martingalisten zu wachen, denn, obgleich der Gründer des Hauses zu sagen pflegte, er wolle Jedem eine Million geben, der die Möglichkeit beweisen könnte, nur fünf Francs vom Roulette mit absoluter Sicherheit zu gewinnen, so will die gegenwärtige Verwaltung diese heikle Sache doch nicht dem Zufall überlassen.

Seitdem wird ein ganzer Stab von ruinirten Spielern bezahlt, um allzu glückliche Martingalisten ausfindig zu machen, herauszubekommen, worin ihr System besteht, und wie je eher je lieber hinauszubefördern wenn sie zu viel Glück haben. Spieler, die hoch zu spielen pflegen, sind gern gesehen — vorausgesetzt, daß sie den ganzen Tag spielen. Man weiß dann, daß das gewonnene Geld zurückkomme und der Rest des Vermögens auch nicht lange auf sich warten lassen wird.

„Sanitas“

sterilisiertes szikviz- und fagyaltgyár és szikvizgyárakat berendező részvénytársaság.

Budapest, VII., Gizella-út 51, Csömöri-út sarok.

Egy nagyszabású és mintaberendezésű, a modern hygieniai követelményeknek megfelelően berendezett iparvállalattal öhajljuk ez alkalommal megismertetni lapunk t. olvasóit, a székesfővárosi valamint vidéki kávéoskat, vendéglősöket és szikviz-gyárosokat egy oly vállalattal, mely az érdekeltek különös figyelmét nemcsak azért érdemli meg, mert Európában ez idő szerint páratlanul áll, hanem azért is, mert nagy gyakorlati jelentőségénél, az általa nyújtott számos előnyöknél fogva iparunkban korszakot alkotni van hivatva.

E vállalat Darvas József vezérigazgató vezetése alatt a Gizella-út 51. szám, saját gyártelepén működő »Sanitas« szikviz- és fagyaltgyár és szikvizgyárakat berendező részvénytársaság, mely közel egy éves működése és annak dacára, hogy ezen időnek is nagy részét a berendezés és szervezés nehézségeinek leküzdésére volt kénytelen fordítani, máris nemcsak itthon tett országos hírnévre szert, hanem a külföld leghivatottabb tényezői által is ismételtelen a legfényesebb elismerésben részesült.

Miután a »Sanitas« által előállított szikviz, fagyalt, szörpök s mustár az üzleteinkben állandóan használatni szokott ipari termékek közé tartoznak, a gyár berendezésével, az általa nyújtott előnyökkel s nagy gyakorlati haszonnal annyival is inkább érdemes bővebben foglalkoznunk, mivel a gyár szolgáltatásainak igénybevitelével p. o. nemcsak kávéosaink szabadulnak meg a házi fagyaltgyártás számtalan kellemetlenségeitől s hátrányaitól, a közegészségügyi követelményteljes melőzésével készülő mindenféle szikvizektől, hanem mivel ez uton világos képét nyerjük amaz örvendés fellendülésnek, mely az utóbbi években szemmel látható emelkedésnek indult s hazai iparunk virágzásának új és új forrásokat nyitott.

Kitüntetve a következő kiállításokon:

Budapest, Bécs, Páris, Brüsszel, Antwerpen és Szent-Pétervár.

Szállodák, kávéházak és vendéglők részére

bankettek, bálók, ünnepélyek alkalmával kitünő és a legkényesebb ízlésnek megfelelő

Fagyalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávéai a mi fagyaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezésű **czukrász-osztályunk legelső szakferfiak vezetése** alatt áll.

Óriási gyümölcskészleteink, fagyaltgépeink és formáink folytán vállalatunk azon kellemes helyzetben van, hogy

kiborított formákban fagyalt és parfait

pontos időre, diszes kiállítással, legjobb minőségben

20 személytől 500 személyig szállíthat.

Bálók alkalmával Páris és Londonban kedvelt szelet-forma fagyaltokat szervizoztatunk.

A szakköröket gyártelepünkön mindenkor szívesen látjuk.

Feltünő olcsó árak, kifogástalan minőség, pontos kiszolgálás!

Árjegyzékkel és felvilágosításokkal mindenkor készségesen szolgálunk.

„Sanitas“

sterilizált szikviz és fagyaltgyár és szikvizgyárakat berendező

TELEFON! részvénytársaság TELEFON!

BUDAPEST,

VII., Gizella-út 51. (saját gyártelep) Csömöri-út sarok.

Diszitési-, mázólo- és fényező-intézet.

Pirchner Károly utóda

BUDAPEST,

Csengery-utca 9. szám.

Előállítja kávéházak, vendéglők, táncztermek, színházak stb.

diszitési munkáit a legizlésebb kivitelben.

Kávéosok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi czég

Piatnik Nándor és fiai

a fővárosban, nagymező-utca 26. szám

egy játékkártya-gyáraktárt nyitott.

Nagy választék különféle kávéházi cikkek közül, mint: elefántesont-billárdgolyók, dákok, sakk, dominók, dáko-kreéta, író-tábla stb.-ből. — Továbbá mindennemű játékkártyák a legfinomabban, legjobban és a lehető legolcsóbb árak mellett, arany széllel vagy anélkül tisztítottak. Ezen gazdag raktárt **Piatnik Vilmos** úr, a gyárosnak fia vezeti, ki azt úgy a budapesti, valamint a vidéki kávéházatulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genreben tartatik.



A hazai gyári és szakmunka vágó vállalatok közül a szikvizgyártást illetőleg kétségkívül igen nagy érdemeket szerzett magának máris a „Sanitas“, amelynek ezen osztálya, Darvas József vezérigazgató, Finy Béla, Török Sándor és Dr. Molnár Sándor gyógyszerész és országos vegyész felügyelete alatt áll s a modern technikai vívmányoknak a legkisebb részletekre is kiterjedő oly tökéletes felhasználásával rendezetett be, hogy túlzás nélkül elmondhatjuk, miszerint a „Sanitas“ szikvizgyára hazánkban ez idő szerint páratlanul áll. Fel kell itt említenünk, hogy a sterilizált szikviz előállítására egy a vezérigazgató szabadalmát képező sterilizátor által történik, a melyből a rendkívül magas — 110—120° — hőfokra hevítés által bakteriummentessé tett víz a szikvizgyártásra szolgáló hűtőköszüléken keresztül nyomogépek segítségével hajtatik a különböző rendszerek, de egytől-egyig első minőségű töltőgépekbe. Hogy a »Sanitas« szikvizgyárának tökéletes berendezéséről s már is megalapított jó hírnevéről világos képet nyerhessünk, legyen elég annyit megjegyeznünk, hogy elkezdve a szikvizűvegek platinizált kupakjaitól az üvegek czimedzéséig, minden a gyár saját műhelyében készül, és hogy száakra rüg azon szikvizgyárosok és gyógyszerészek száma, kik szikvizgyár-berendezésüket a »Sanitas«-tól szerzik be s ennek általánosan ismert jegye alatt bocsátják forgalomba.

Hasonló elismeréssel szólhatunk a Nérey Dezső felügyelő-bizottsági tag felügyelete alatt működő fagyalt- és szörpgyárnál, melyre tökéletes berendezésénél, a benne használt óriási gépek kítünőségénél fogva nemcsak azt mondhatjuk el, hogy teljesen a kor színvonalán, hanem azt is, hogy Európában páratlanul áll. Az előállított fagyaltok és parfait-k, melyeket a gyár nemcsak a kívánt mennyiségben, hanem a legváltozatosabb kiborított formákban is olcsón és pontosan, de e mellett a legkítünőbb minőségben szállít, kiváló szakemberek alkalmazása mellett készülnek, és a székesfővárosi legelőkelőbb szállodáinak, vendéglőknek és kávéházainak asztalainál már is polgárjogot nyertek. A »Sanitas« fagyaltgyára azonban leginkább a székesfővárosi kávéházatulajdonosoknak biztosít eddig soha nem élvezett hasznot és előnyöket, mert míg egyrészt a gyümölcsök befőzésétől egészen a fagyaltok felszeleteléséig minden fáradságtól, bajtól és kellemetlenségtől megszabadítja őket, addig másrészt a fagyalt-tartályokat olyan jutányosan bocsátja vevői rendelkezésére, hogy a kávéosokkal olosabban jut a fagyalthoz, mintha maga állítaná azt elő. A »Sanitas« rendszert 10—12-féle gyümölcsből állítja elő fagyaltféleségeit, mert berendezése olyan nagyméretű, hogy az általa előállított fagyaltok milyenségét és hányféleségét megrendelőinek tetszése szerint és a szükségeshez képest változtathatja és bármikor bármilyen mennyiségben szállíthat fagyaltot jól gondozott óriási tartályaiból.

A »Sanitas« a már említett szikviz- és fagyaltgyártáson kívül gyümölcs-befőttek, zsek, szörpök és mustár előállításával is foglalkozik, s hogy működését siker és elismerés kíséri, legjobban az bizonyítja, hogy az 1895-ben Budapesten tartott nemzetközi közegészségügyi és demografiai kongresszuson, az 1895. diki párisi élelmiszer, közegészségi és gazdasági kiállításán, a szentpétervári gyümölcsészeti, a brüsszeli, amsterdami és párisi élelmiszeri kiállításán egymásután nyert első osztályu aranyérmeket és elismerő okleveleket, sőt 1893-ban az »Académie universelle des sciences et des arts industrielles« nagy aranyérmét szintén a »Sanitas« nyerte el.

Mindezek után bátran állíthatjuk, hogy a »Sanitas«-al a székes-fővárosi ipari vállalatok egy minden tekintetben nagy jövőre hivatott korszakos gazdagodtak, amely a hazafias pártolást vendéglősök és kávéosaink részéről nemcsak az általa előállított árak kítünő minőségénél fogva érdemlik meg, hanem azért is, mivel azoknak felhasználása reájuk nézve nem jelentéktelen anyagi előnyöket is biztosít.

A magunk részéről meg vagyunk győződve, hogy a »Sanitas« termékei rövid idő múlva nemcsak a fővárosban, hanem az egész országban még nagyobb közkedveltségre fognak szert tenni s nem fognak hiányozni egy vendéglő vagy kávéház asztaláról sem, hozzájárulván a folyton emelkedő s mindinkább virágzó magyar ipar dicsőségének emeléséhez.

Mindezekhez még csak annyit tehetünk hozzá, hogy felette öhajlandónak tartanók, miszerint az érdekeltek az általunk elmondottokról személyesen győződjenek meg a gyár telepének megtekintése által, annyival is inkább mivel a gyár előzékeny vezérigazgatója az érdekeltek közül bárkiné is a legnagyobb készséggel áll szolgálatára.

F. Kiss János.

Etwas über den Punsch.

Alles ist auf dieser Welt der Mode unterworfen d. h. man muß sich — will man etwas erreichen — der Zeit reiß der Saison fügen. Es wäre zum Beispiel gar zu lächerlich, wenn ich heute über das Baden und Schwimmen oder über Landpartien schreiben würde.

Den Leser würde dies sicherlich jetzt gar nicht interessieren und mein Geschreibsel würde ganz unbeachtet bleiben. Dies in Betracht gezogen, habe ich daher heute als Thema den populärsten Wintertrank: den Punsch genommen und glaube damit den geehrten Lesern willkommen zu sein.

Der Punsch ist ursprünglich ein ostindischer Warmtrank, der, weil aus fünf Ingredienzien (Wasser, Thee, Krat resp. Rum, Zucker und Limonie) bereitet, vom Brauhof Pang (im Sanskrit panidien) fünf den Namen erhielt. Von den englischen Seelenten seit Ausgang des 17. Jahrhunderts adaptirt und auch in Hafenstädten der Nordsee und des Canals mindestens seit 1720 bekannt, fand der Punsch in Europa eigentlich doch erst nach dem siebenjährigen Kriege Eingang, wurde aber dann im Fluge allgemein beliebt. Namentlich ist er heute in Frankreich, Norddeutschland, Schweden und Rußland ungemein verbreitet, doch hat er bei den Russen einen starken Nebenbuhler, den Grog. In Frankreich wurde der Punsch am Ende des vorigen Jahrhunderts zum ersten Male mit besonderer Vorliebe getrunken, wozu wesentlich Grimod de la Reynière mit seinen „Jury dégustateurs“ Mahlen beitrug, die gewöhnlich mit großen Punschgelagen endigten. Grimod hat selbst ein solches Punschrezept zusammengestellt, welches noch heutzutage als das Beste anerkannt ist. Gegenwärtig wird in Paris zur Winterzeit von allen Getränken der Punsch vorgezogen. Bei allen Soiréen und Ballen ist der Conium dieses Getränkes am stärksten. Ebenso findet man in jedem Café und Brasserie am Buffetisch den Punsch-Samovar aufgestellt, wo man den duftenden heißen Punsch sofort fertig bekommt. Damit man einen annähernden Begriff hat, wieviel Punsch man in solchen Lokalen konsumirt, so sei bemerkt, daß die Brasserie Chopin, ein ganz kleines unbedeutendes Schauffhaus einer Seitengasse, täglich 250—300 Gläser auskühlt.

Außer dem gewöhnlichen Punsch sind noch andere Sorten bekannt, wie z. B. Eierpunsch, Milchpunsch, Eis-punsch (kalt), Königspunsch, Gesundheitspunsch, Stahlpunsch, und in neuester Zeit besonders der römische Punsch (kalt). Der Letztere wird aber meistens bei Dinern servirt. Originell ist auch dieser Punsch, welchen der berühmte deutsche Feinschmecker Baron Baerit seinen Gästen vorlegte, dessen Rezept er folgendermaßen anzugeben versuchte. „Ich habe die Gewohnheit am Ende eines reichen Diners alle angebrochenen Flaschen der verschiedensten Weine in eine Bowle gießen zu lassen, schwächere Weinarten beizumischen, Zucker und viel Ananasreiben zwölf Stunden vorher in aufgelösten Zucker gefügt dazu zu thun, und hatte dadurch stets ein köstliches Getränk gewonnen“. Allerdings ist das mehr Bowle als Punsch, das Rezept ist aber in der That nicht übel.

Alle diese verschiedenen Sorten können aber den einfachen, aber umso mehr edelsten Punsch nicht verdrängen; nicht nur vermöge seines unerreichten aromatischen Geschmacks halber, sondern weil er so getrunken auch als ein gutes Hausmittel bei leichter Erkältung verwendet werden kann. Der Punsch wirkt sowohl auf den Geist wie auch auf die Haut angenehm anregend. Daher seien die Vorzüge des Punsch's nicht außer Acht zu lassen und kann ich Jedermann nur wohlwollend zurufen: „Wo Du einen guten Punsch spürst, dort lasse Dich nieder!“

Konstantinopel Budapest. A vállalat irodahelyiségei léteznek: V., Dorottya-utca 7. szám alatt. A különböző helyiségek kiberelhetők naponta délelőtt 10—1 óráig és délután 4—7 óráig.

A Rexa Dezső szerkesztése alatt megjelenő Világnapló 7-ik száma érdekes és változatos tartalommal jelent meg. A szerkesztő igéretéhez képest ezen szám a legelső, mely illusztrációkkal jelent meg, köztük a „Telephon Hirmondó“ kiállítási pavillonjának s több kiállítási épület sikerült hasonmásaival. A cikkek közt látjuk főmunkatársunknak egyik érdekes cikkét is „Az ételek hőfokáról.“ Az érdekes és változatos tartalom lap előfizetési ára egy évre 6 frt. Ajánljuk olvasóink becses figyelmébe.

Eljegyzés. Lőrincz Elek ur. a Kossuth Lajos-utcai Nérey-féle kávéház számadó főpinczére f. évi február havában tartotta eljegyzését Kratzmann Ida kisasszonnyal. Gratulálunk.

Billard-Turnier. Im großen Saale des „Hotel de France“ — schreibt man uns aus Wien — fand am 25. d. ein Billard-Turnier statt zwischen dem Wiener Meister Alois Kaufmann und dem Münchener Champion Herrn A. Trebar. Es ist dies nach längerer Zeit wieder das erste Match, welches in Wien zum Austrage gelangte. Das erste Wiener Turnier fand im Jahre 1881 im Café „Herculanum“ statt. In demselben beteiligten sich Cafetier Kremser, der Berliner Meister Morlach, Wrnak aus Prag und Kaufmann. Kremser ging damals mit 4½ Points Durchschnittstreffer per Stoß als Sieger hervor, Kaufmann mit 4 Points blieb um ein halbes Point im Rückstande. Vor zwei Jahren trug Kaufmann mit dem Budapester Marquiere Escher ein Match aus, aus welchem er als Sieger hervorging. Während Kaufmann es im Jahre 1881 nur auf eine Serie von 57 Points brachte, war seine höchste Serie vor zwei Jahren 396 Points, die Durchschnittsleistung war auf 6½ gestiegen. Neben Kaufmann sind wohl die Cafetiers

Korona-pezsőgő.
Próbaladák 2 palackkal bérmentve Magyarorszáig és Ausztria bármely postadőlmására 3 frt utánvéttel. — Vizontelárusítóknak megfelelő árendemény.

Mattes János.
Budapest, Haris-bazár.



Kaphatók Szimon István főszőlő vázei körül 12. főközlet vázei körül 60 és Terecz-körút 35. — Vogel Gyula Andrassy-ut 29. — Rabcsch Sándor Kerepesi ut 11. — Sallay István Kerepesi ut. — Török Bódog Kerepesi ut. — Diósy Kálmán Kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-ter. — Tóth Imre álúti 73. — Czekkel Ferencz nefeleits-utca. — Steurer Antal róza-utca. — Gaizler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. főut. valamint a leg több fűszer- és esemégy-üzletben.

TOTIS LAJOS
porcellán- és kőedény-nagykereskedése
Petőfi-ter 3. szám BUDAPEST, Ferencz József-rakpar: 32
Kávés-, teás-, étkező- és mosdó-készletek.
Szálloda-, vendéglő- és kávéház-berendezések.
Majolika és fayence fényűzési-czikkok gyári árak mellett. — Telefon 35.

Porcellán és kőedény-nagykereskedés 1896. év május hó 1-étől Frankl A. Hermann és fia volt helyetteseiben VI., Nagymező-utca 66-ik szám alá helyezték át.

Alpenkräuter-Magen-Liqueur
meine Spezialität seit dem Jahre 1808. aus 40 allerfeinsten Kräutern erzeugt, vorzüglich zur Verdauung, so auch sonstige feinste Original-Liqueur-Destillate empfiehlt
ANTON HAACK,
k. u. k. privilegierte Liqueur-Fabrik und Brantwein-Brennerei in Graz, Annenstrasse 8.

STEINER J.
Budapest, VI., Teréz-körút 34. szám alatt
tisztelettel ajánlja
a szállodás, vendéglős és kávé uraknak
közvetítő-irodáját.
Telephon 23—36.

Vendéglősök, kávések és iparosok
ismeretlen helyre költözött adóseit 25 krétt felkutatattja az
Első Kereskedők és Iparosok Információ és képviselői iroda
BUDAPEST, Podmaniczky-utca 9. szám.
Kivánatra prospektusok portomonatessen küldetnek.

! Utczára, czimre vigyázn!



Legrégibb készműves üzlet.

Kremser und Wögerer gegenwärtig die besten Billardspieler Wiens, im Kunstspielen ist jedoch Kremser unübertroffen.

Anweisungen zur Herstellung von Kaffee-Liqueur. 1. Gebrannter Kaffee, gemahlen, 60 Gr., ceilonischer Zimmt 5—8 Gr., Vanille 1—2 Gr., Spirit 96°/q 500 Gr., Wasser 500 Gr. Man digerirt einige Zeit und läßt in der filtrirten Flüssigkeit: Zucker 180 Gr. Je nach Geschmack kann Zimmt und Vanille mehr oder weniger genommen werden. Ist der fertige Liqueur zu stark, so kann er mit Wasser verdünnt werden. 2. Gebrannter Kaffee, gemahlen, 250 Gr., Vanille 8 Gr., Spirit 80 bis 91°/q 4 Lit., werden einige Tage unter öfterem Umrühreteln macerirt, dann durchgeseiht. Die Rückstände werden mit 4 Liter kochendem Wasser übergossen und nach dem Erkalten durchgeseiht. In letzter Flüssigkeit löst man 1 Kg. Zucker und mischt mit dem ersten Auszug.

Eigenthümliche Todesart. Auf seltsame Weise kam vor Kurzem in einem Gasthaus zu London ein Mann ums Leben. Er hatte mit mehreren Freunden gegesht und zum Schluß wollte man eine Partie Billard spielen. Im Saal angekommen, steckte der Betreffende eine kleine Billardkugel in den Mund; sie entschlüpfte seinen Fingern und legte sich so im Hals fest, daß sie trotz aller Bemühungen nicht entfernt werden konnte. Bevor ärztliche Hilfe zur Stelle war, war der Unglückliche ebenbüchlich erstickt.

Bestrafter Geburtstagsdünkel. In einem großen Berliner Kaffeehaus, in welchem dem Billardspiel mit Eifer gebühdigt wird, spielten dieser Tage zwei Herren eine Rarambolage, während eine große Korona mit gespanntester Aufmerksamkeit das Spiel verfolgte und mehr oder weniger auf die einzelnen „Bälle“ kritisierte. Diese Gespöblichkeit gefiel jedoch dem einen der beiden Spieler nicht, und als einer der Zuschauer, wie Jener einen Ball „anschieß“, halb laut sagte: „Der war schlecht gespielt“, trat er in strenger Haltung an den Sprecher heran und sagte mit erhabener Stimme die fürchterlichen Worte: „Wie können Sie sich mir gegenüber eine solche Bemerkung erlauben, ich bin der Baron von Blawewig!“ Der also Angeredete — ein Amerikaner — verbeugte sich artig und entgegnete ebenso laut: „Dreht mich sehr, Ihre Bekanntschaft zu machen, ich bin der Kronprinz von Amerika!“ — Nun hatte er die Vacher auf seiner Seite, und die Stimmung, welche ungemühdlich zu werden drohte, war wieder hergestellt.

Ein elektrischer Leichenwagen. Dies ist das Neueste, was der praktische Sinn der Amerikaner hervor gebracht hat, Leichentransport mittelst Elektrizität. Wie wir einer Mittheilung des Patentbureaus J. Fisher in Wien entnehmen hat eine der Gesellschaften für elektrischen Betrieb in Chicago einige Leichenwagen konstruiren lassen, welcher schnelle Beförderung der Leiche und des Gefolg's durch Elektrizität mit allem möglichem Trauerpomp verbunden. Der Wagen ist ganz schwarz, von dem Strom-zuleitungsdrabt flattern Trauerföhre herab und im Wagen selbst, der schwarz ausgeföhrt ist, befindet sich gerade hinter dem Sitze des schwarz uniformirten Maschinenföhren der Katsafalt, dem gegenüber die Sitze des Prediger's und der nächsten Anverwandten angebracht sind. Die Trauergeföhre nehmen auf längs der Seitenwände des Wagens befindlichen Eigen Platz. Und so geht es denn mittelst Elektrizität zum Friedhofe.

Milchkafeelette aus seidenen oder wollenen Sachen zu entfeuchen. Man bestreiche einfach die betreffende Stelle mit reinem Glycerin, wofür dieselbe mit lauwarmem Wasser aus und plätte sie auf der linken Seite, so lange sie noch feucht ist. Hiedurch werden selbst die zartesten Farben nicht angegriffen.

Am Trübkgläser, Wasser-caraffen u. s. w. zu reinigen, lege man den Wasser, mit welchem man sie reinigen will, etwas Salzföhre zu. Die Salzföhre löst den Niederschlag des Wassers auf. Mit reinem Wasser muß man nachspülen.

Az osztálysorsjáték mint iskola-alapító. Hogy a szerzene istennőjének szeszélyei mily kifürkészhetetlenek, eklektikus példa Magyarországnak egy távoleső falva: Kántor-János, Szatmármegyének egy egyszerű, patriarhalisan berendezett, mintegy 1200 lelket számláló faluskája. Ezen helyiségbe néhány nap előtt oly tekintélyes pénzösszeg érkezett be, mennyi az ottani postahivatalban talán még soha sem fordult meg. Ezen aránylag óriási pénzösszeget a Heintze Károly ezég (Budapest, Szervita-ter 3.) küldötte és elképzelhető, hogy azt a vén postakocsi, míg e másföhlorai utját az utolsó vasuti állomástól: Nyír-Bátortól megtette, ilyen epedve még sohasem várták. Az a pénzösszeg pedig, melylyel ez a postakocsi Kántor-Jánosiba behözögzött, nem volt más mint az osztálysorsjáték legutóbbi huzásán kisorsolt 60.000 koronás nyereség. — Nevezett falunak egy 15 tagból álló társasága meghízta Csujja Imre postamester, hogy költségükre Heintze Károlynál sorsjegyeket vásároljon. A postamester megrendelt egy huszadokba felosztott I. osztályú egész sorsjegyet, melyekből a társaság mindegyike átvett egyet-egyet. Egy huszadot pedig mint az ottani egyház gondnoka, ezen hitközségnek ajándékozott. — A megrendelt sorsjegyet, melynek száma 22.656 volt, az osztálysorsjáték huzásán 60.000 koronás nyereségnnyel hihuzták. Magától értetődik, hogy az a nap, melyen a szerzene-hir a Kántor-Jánosiak tudomására jutott, valódi örömmünneppé fejlődött. Hiszen ezen esemény nemcsak az ő igénytelen, egyszerű életsorukban jelent nagy változást, de most már egy régi hő óhajtásukat is megvalósíthatják, t. i. az ugyancsak tekintélyes összegben részesült hitközségnek iskolát emelhetnek. Így tehát az osztálysorsjáték ezuttal egy magasztos kultur-czélét mozdított elő.

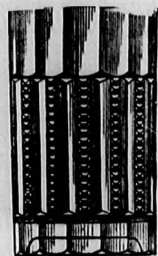
Sajtolt ékes kristály üveg

Schreiber F. és unokaöccsei legújabb gyártmánya.

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

Bécs, IX., Lichtensteinstrasse Nr. 22 24.

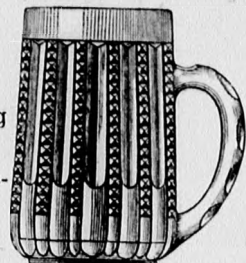
PRÁGA, Heuwegplatz Nr. 27 neu.



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

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

➔ **Arjegyzekek ingyen és bérmentve.** ➔



Francia pezsgőgyár PRÜCKLER ÉS TÁRSA

osztr. csász. és magy. kir.
udvari szállítók József fő
herceg Ő cs. és kir. fensége
udvari szállítói

BUDAPEST

pezsgőborpincészet és
iroda saját gyártelepen
X. kerület KÖBÁNYA.

Telefon 53—67. sz.

➔ Ajánlja az ország-
szerte a legelőkelőbb körök-
ben kitűnő minőségűeknek
elismert pezsgőborait. ➔



Hirrmann Ferencz rézáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad. léghűtővel.
Elvállal régi készülékek atalakitását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

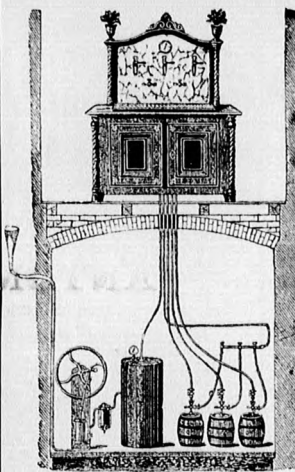
Erzeugt Bierschank-Apparate

mittelst Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.
Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Ruewahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



Biztos és sok haszonnal járó jövedelmet

szerezhet mindenki magának, a ki nagyon szép tojáspercet, Bis-
quitte, chokoládé és drezdai sütemények készíteményét megtanul
kivánja. — Tanítás levélileg is. — *Klein Gyula*, különlegességek
készítője. Pápa, Árok-utca 809. szám.

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

palaozkozott 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.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesítetnek.

Mindenütt kapható!

Grand vin de Champagne

DUMINY & Co

MAISON FONDEE EN 1814

AY, (CHAMPAGNE)

F. COURVOISIER & CURLIER FRÈRES

UDVARI SZÁLLÍTÓK

COGNAC.

Főképviseelő és raktár

Kraus Gottlieb Bécs, I.

Kärntnerstrasse 21

ezelőtt

SICHER & KRAUS.

Magyar Osztály-Sorsjáték.

35007 pénznyeremény 7932000 korona összértékben.

Legnagyobb nyeremény a legkedvezőbb esetben

Egy Millió korona.

II. osztály. Huzás 1896. márczius 11—14.		III. osztály. Huzás 1896. május 12—28-ig.																				
1 à 100000 = 100000	<p>II. osztályu vétel-sorsjegyek árai :</p> <table border="0"> <tr> <td>$\frac{1}{1}$</td> <td>$\frac{1}{2}$</td> <td>$\frac{1}{10}$</td> <td>$\frac{1}{20}$</td> <td></td> </tr> <tr> <td>40.—</td> <td>20.—</td> <td>4.—</td> <td>2.—</td> <td>frt</td> </tr> </table> <p>II. és III. osztályu teljes sorsjegyek árai :</p> <table border="0"> <tr> <td>$\frac{1}{1}$</td> <td>$\frac{1}{2}$</td> <td>$\frac{1}{10}$</td> <td>$\frac{1}{20}$</td> <td></td> </tr> <tr> <td>60.—</td> <td>30.—</td> <td>6.—</td> <td>3.—</td> <td>frt</td> </tr> </table> <p>Ezen eredeti árakon kívül II. osztályu sorsjegyek megrendelésénél ajánlott levél portója és nyereményjegyzék dija fejében 25 kr., teljes sorsjegyek megrendelésénél pedig ajánlási díj és 2 nyeremény-jegyzékért 40 kr. küldendő be.</p>	$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{10}$	$\frac{1}{20}$		40.—	20.—	4.—	2.—	frt	$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{10}$	$\frac{1}{20}$		60.—	30.—	6.—	3.—	frt	1 jutalomdíj à 600000 = 600000
$\frac{1}{1}$		$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{10}$	$\frac{1}{20}$																		
40.—		20.—	4.—	2.—	frt																	
$\frac{1}{1}$		$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{10}$	$\frac{1}{20}$																		
60.—		30.—	6.—	3.—	frt																	
1 „ 60000 = 60000		<p>Ezen 57 nyeremény közül az utoljára kihuzott kapja a 600,000 korona jutalomdíjat.</p>	1 „ 400000 = 400000																			
1 „ 40000 = 40000			1 „ 300000 = 300000																			
1 „ 30000 = 30000			1 „ 200000 = 200000																			
1 „ 20000 = 20000			1 „ 100000 = 100000																			
1 „ 15000 = 15000			2 „ 40000 = 80000																			
1 „ 10000 = 10000	2 „ 20000 = 40000																					
2 „ 8000 = 16000	5 „ 10000 = 50000																					
8 „ 4000 = 32000	10 „ 8000 = 80000																					
10 „ 2000 = 20000	34 „ 6000 = 204000																					
13 „ 1000 = 13000	100 „ 2000 = 200000																					
100 „ 400 = 40000	200 „ 1000 = 200000																					
860 „ 200 = 172000	2650 „ 200 = 530000																					
9000 „ 120 = 1080000	22000 „ 150 = 3300000																					
10000 nyeremények összesen = 1648000		25007 nyeremények és 1 jutalom = 6284000																				

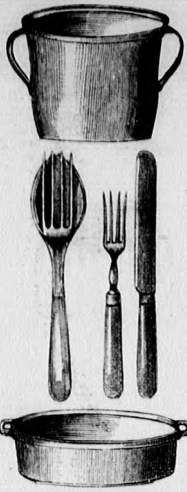
Legnagyobb nyeremény a legkedvezőbb esetben

Egy Millió korona.

Sorsjegyeket ajánl és szétküld az összegnek postautalványon való előzetes beküldése mellett vagy utánvétellel

HEINTZE KÁROLY Budapest

Szervita-tér 3. Sürgönyczim : LOTTOHEINTZE BUDAPEST, Szervita-tér 3.



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 cikkekben, főző-edényekben, asztalszerekben, valamint takaré- és asztaltűzhelyekben és mindennemű vaskályhákban.

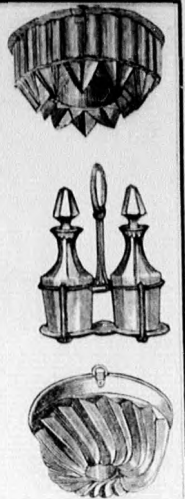
Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becseréltetnek.

Telefon összeköttetés
54—23. szám.



Árjegyzék
bérmentve és ingyen.



Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruck.

neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen
unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

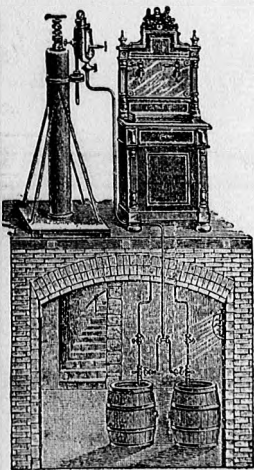
• Kostenüberschläge gratis. •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiarartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung



Illustrierter Preiscourant und Manipulationsbuch gratis.

CHRISTOFLE & Cie.

cs. és kir. udvari szállítók,

legmagasabb kitüntetés minden kiállításnál.

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 ezukorpor-kanál	3.50
12 kés	17.—	1 halas-készlet	9.—
12 kávéskanál	8.50	4 palackkalj	8.50
12 csemege-kés	15.—	1 mustártartó	5.50
12 csemege-villa	15.—	1 kettős sőtartó	2.25
12 csemege-kanál	15.—	1 saláta-készlet	6.—
1 leves-mérő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-mérő	3.20	1 ezukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 komposzt-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

SEIFERT HENRIK ÉS FIAI

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI

tekeasztal-gyárosok



BUDAPEST

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

Persa császári és szerb királyi udvari szállítók.

Specialisták, stilszerű és díszes

Kávéházi berendezésekben.

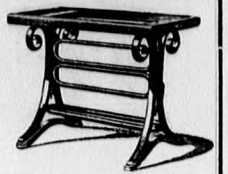
Európa első és legnagyobb tekeasztal-gyára.

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

Teljes kávéházi berendezések a legdivatosabb és legizléesesebb kivitelben eszközöltetnek.



Kávéházi, vendéglői



és

szállodai szoba teljes berendezéseket

a legegyszerűbbtől a legkiválóbb kivitelig



KOHN JAKAB és JÓZSEF



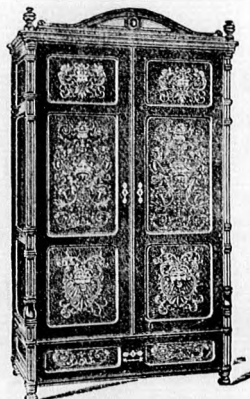
cs. és kir. szab. tömören hajlitott fabutor-gyáraiból

BUDAPEST

V., Ferencz József-tér 3. sz.

(Diana-fürdő épület)

I. emelet.



Költségvetéssel

*teljes berendezésekhez
készséggel szolgálunk.*

*Képes árjegyzék
kivánatra ingyen
és bérmentve.*



Kovald Péter és Fia

Cs. és kir. szab.

K. u. k. priv.

Műfestő-, vegytisztító- és gőzmosó-gyár **Kunstfärberei, Chemisch- u. Dampfwäscherei**
TELEFON 58-45. Gyár: BUDAPEST, Szövetség utca 37. sz. (saját ház) TELEFON 58-45.
Fabrik:

Van szerencsénk ezennel a nagyérdemű vendéglős, kávé- és szállodás urak becses tudomására juttatni, hogy jóhírnevű műfestő- és vegytisztító-gyárunkhoz még a

fehérenemű gőzmosást

is csatoltuk.

E kitűnően, a legújabb gépekkel berendezett osztályunkban a fehéreneműek a legkíméletesebben, kifogástalan tisztára mosatnak olyképen, hogy felényit sem lesznek megtámadva mint a kézi mosás által, a miért szavatosságot vállalunk.

Kitűnő berendezés és szakavatottságunk által azon kellemes helyzetben vagyunk, hogy e téren minden tekintetben a legmesszebb menő igényeknek eleget tudunk tenni.

Kérjük a t. cz. érdeklődő urakat bennünket megtisztelni gyártelepünk meglátogatásával, miáltal meggyőződhetnek, fent allítottak valóságáról.

Kiváló tisztelettel

Kovald Péter és fia.

Wir beehren uns den P. T. Herren Restaurateuren, Gastwirthen, Cafétiers u. Hotelieren zur gefälligen Kenntniss zu bringen, dass wir zu unserer bestrenommirten Kunstfärberei und Chemischwäscherei auch die

Dampfwäscherei für Weisswäsche

hinzugefügt haben.

Diese Abtheilung ist ebenfalls mit den neuesten und vorzüglichsten Maschinen versehen, welche die Wäsche auf das Schonendste tadellos rein waschen, und leisten volle Garantie, dass die Wäsche nicht halb so angegriffen wird, als durch das Waschen mit der Hand.

Durch vorzüglichste Einrichtung und Fachkenntniss sind wir in der angenehmen Lage, auf diesem Gebiet in jeder Beziehung den weitestgehenden Ansprüchen zu entsprechen.

Wir ersuchen die sich interessirenden Herren, uns durch den Besuch unseres Etablissements zu beehren, wodurch Sie sich von dem oben Behaupteten überzeugen können

Hochachtungsvoll

Peter Kovald u. Sohn.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéos utakat

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 Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

Meghívó

a „Hungária nagyszálló” személyzeti segélyző-alap javára

1896. ÉVI MÁRCZIUS HÓ 14-én

A SZÁLLODA ÖSSZES FÖLDSZINTI TERMEIBEN

TARTANDÓ

Házi Bálra.



Belépti jegyek a meghívó előmutatása mellett a bálbizottság tagjainál és a „Hungária nagyszálló” hivatalában válthatók.

Belépti jegyek ára (büffet, hideg élekek és édességekkel együtt): személy-jegy 3 frt 50; családijegy 2 személyre 6 frt, 3 személyre 8 frt.

KEZDETE 11 ÓRAKOR.

A vendéglősök és pinczerek bálja.

— 1896. február 27-ikén. —

Hogy a fővárosi vidám imponáns falai közt nemesek európai híru phiharmonikus hangverseket, előkelő, de annál hidegebb hangulatu, feszes elite-bálokat lehet rendezni, hanem igazán elite, de azért mégis minden tekintetben patriarchális ízű bálokat is lehet rendezni, ezt a budapesti szállodások és vendéglősök, támogatva derék és válogatott pinczérektől, mutatják meg minden esztendő farsangi végén, a kik a pinczér-szakiskola, az országos pinczér-nyugdíjsegély- és a pinczér-egylet betegsegélyző-pénztára javára az idén is olyan fényes bált rendeztek, mely előkelőség, családi kedélyesség és feszelen hangulat tekintetében nemesek a más testületek hasonló mulatásait multa jóval felül, hanem látogatottság dolgában még a budapesti vendéglősök és pinczerek régebbi báljait is messze felülmulta.

E kedves és rendkívül sikerült bált a »Budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulata« és a »Budapesti pinczér-egylet« rendezte, mely évről-évre gyarapítja vendéglőseinknek, s a vendégek közt előkelő világflakként forgoló derék pinczereink jó hírnevét, az idén is annyira várokozason felül sikerült, hogy a rendezőség méltó büszkeséggel tekinthet vissza az általa elért eredményre.

A Szelnár remek elővirágjaival és remek szőnyegekkel, ékes pálmacsoportokkal díszített fölépcsőn jóval a bál megkezdése előtt fényes emberáradat tolongott a két egyesület díszes zászlóival ékített nagyerem felé, melyben az ez alkalommal nem »ex-offo« frakkot viselő pinczér-rendezők ragyogó arccal vették számba az egymásután előrobogó fogatokon megjelenő díszes vendégereget, szinte elárulva, milyen izgatottan számolják, hogy

mennyi jut az iskolának, mennyi az országos pinczér-nyugdíjsegély-területnek?

A jól megtermett vendéglősök és karsu pinczerek karjain pedig piros-pozsgás gömbölyű menyecskek, kineket erős ékszerekkel díszített toleltékben elegáns uri nők, bájos arcu szép vendéglős-kisasszonyok sétálgattak a pompás csillárok fénye által nappali világossággal betöltött termekben, s mialatt a lányok ragyogó jókedvvel és bámulatos kitartással perdültek végtelenné igéző tourokra, az alatt a mamák — persze csak azok, a kik a tánczról már lemondtak — a falmenti bársonypamlagokat foglalták el, a hol más-kor a bálányák szokták a blazirt világflak hódotát fogadni. Ma ilyen egy sem volt jelen. Számukra különben a vendéglősök és pinczerek bálján ugy sincs hely, mert ezen a bálon, híven a vendéglősök tradícióihoz, nemesek a fiatalok, hanem az apák és anyák, sőt — tessék elhinni — még a nagypapák és az ezüstbaju nagymamák is fel szoktak állani. Bizony!

A bálon jelen volt nemesek a szaktársak elite, hanem közéletünk számos előkelősége is. Ott lát-tuk Gundel János vezetése mellett a budapesti szállodások, vendéglősök és kocsmárosok ipartársulatának vezérferfiát, a Dreher-féle sörgyár képviseletében ifj. Aich Ferencz igazgatót és Vidler A. serfőző-mestert; a kö-bányai serfőzőgyár-részvénytársaság képviseletében Natter Ferencz igazgatót, Hanst serfőző-mestert, Fekel Gyula, a gyár városi képviseletét, Rajágh Lajost és Pucher Józsefet, a vezérigazgatóság kiváló tagját; a kö-bányai polgári serfőző-részvény-társaság képviseletében Krämer serfőző-mestert és Paris Vilmost a gyár kedveltségű városi képviseletét; a Haggenmacher serfőző képviseletében ifj. Haggenmacher Henriket, Haggenmacher Róbertet és Koczor

Rezsőt, a gyár városi képviseletét; a köbányai Királyserfőző képviseletében Kunecz Ferencz igazgató-tanácsost, Fekete Sándor irodafőnököt és Teasdale Ottót, a gyár városi képviseletét. Ezekben kívül megjelenésükkel emelték a bál fényét a budapesti kávéos-társulat következő tagjai: Várai, Holzer Ede, Sturm Gyula, Stanój Miklós, Glaser Fülöp, Harczy Gyula, Kis Lajos (Orient), Prack és Grüneck. Ott láttuk továbbá Skoupil Józsefet, a Thonettestvérek képviseletét, a hozzánk idegenből ideszármazott, de most már teljesen magyarrá vált François testvéreket: François Louist és François Cásart, dr. Haslinger János orvosdokort, a »Budapesti pinczér-egylet« derék orvosát, Schneider Szigfriedet, Werner A. budai szikvizgyárost, Löwenstein Mihályt, Wadisteiner F., Szimon Károly fűszerkereskedőt, Boross Soma gyárost, Müller K. cukrászt, dr. Hauer Sándor ügyvédet, a »Budapesti pinczér-egylet« jogtanácsosát, Marczinka Józsefet, a »Budapesti pinczér-egylet« elnökét, Burger Károlyt, a Hungaria-nagyszálló igazgatóját.

A feszelen tánczhoz a zené a 23-ik számú es. és kir. a Badeni-örgróf nevét viselő gyalogezred zenekara Scharf Károly karmester személyes vezetése mellett és Radics Béla közkedveltségű cigányzenekara felváltva szolgáltatták.

Tíz órakor vette kezdetét a táncz, melyet Kera Ferencz kezdett meg Blaschka Istváné urnóval, és a mely csapongó jókedv és folytonos újrazások mellett egyhuzamban éjfél utánig tartott, a mikoron a díszes társaság terített asztalokhoz telepedett, hogy aztán annál nagyobb odaadással és tüzzel áldozhasson Terpsichorenak fényes hajnalhasadásig.

Az első magyar szálloda részvény-társaság

vállalati betegsegélyző-pénztár

1895. évi rendes közgyűlése

1896. márczius 16-án

délután 5 órakor tartatik.

Tárgy :

1. Az igazgatóság és felügyelő-bizottság jelentése.
2. Választások.

Kellemes meglepetést szerzett a rendezőség a megjelent hölgyeknek a díszes és ötletes női tánczenedek kiosztásával, melyek egy kék szalagon függő könyv elefantsont-imitáció lapjain két ezüstözött keretbe foglalt emblemmal, a melyek közül az egyik a két egyesület monogramja volt látható kék email-alapon, a másik pedig egy nagy borospincezet ábrázolt, volt díszítve. Ugyanitt kell megemlítenünk a rendezőségnek Eckhardt Lajos művésnök által készített jelvényét, mely egy ezüstből készült és B. P. V. betűkből csinosan egymásba fonódó monogrammot ábrázolt. Végül megjegyezzük, hogy az első négyest 180, a másodikat 240 pár tánczolta Engel Lajos táncmester vezetése alatt.

Szünóra alatt kellemes meglepetést és nagy örömet okoztak a rendezőségnek érkezett következő táviratok:

„Jó sikert, vig kedélyt kíván a pécsi pinczeregylet. Egyed Ernő, egyleti felülvéto.”

„Fogadják szívből jövő üdvözlésüket a mai vigalomhoz. Egy harsogó eljent a temesvári pinczer-egylettől.”

„Die Ferne trennt die Freunde nicht. Darum Handschlag und herzliche Grüsse. Reiner, Hotel Europa.”

„Tausend Hoch Euch werthen Collegen und Brüdern zurufend zu Eurem schönen Feste. Grazer Keller-Verein. Pessl, Obmann.”

„Üdvözlet Orsováról! Egyleti elnökség.”

A tisztelet és szeretet e jelei nagyban hozzájárultak ahhoz, hogy a szünóra alatt csakhamar kezdetét vette a hangos jókedv. A fehér asztaloknál képződött társaságok hangoson vitták és beszéltek meg az est páratlan sikerét. El is fogyott a Vigadó sör-, bor- és pezsgő-készletének javarésze s a François-ék promontori raktára ugyancsak meg fogja érezni azt a hiányt, a melyet onnan kell majd pótolni Budapesten.

Szünóra után megújult erővel vette ismét kezdetét a tánc, azután ismét számlálhatlan: Ujra! Ujra! majd ismét souper-écsárdás s végre egy hatalmas kotillon, mely után titkon epedve — azaz: kokárdamentesen egy kebel sem maradt. A legfantasztikusabb érdemjeleket isteni pazársággal osztogatták a gyengéd női kacsók. A bál jól beelyült a reggeli órákba s a szép tánczosok egy igazán jól sikerült mulatság emlékével gazdagítva távoztak a jökevű vendéglősöktől és az udvarias, még a reggeli órákban is fáradhatalan tánczosaitól, a derék pinczer-rendezőktől.

A jelenvolt hájos hölgyek neveit — bocsánat, ha egy-kettő kimaradt volna — a következőkben sikerült feljegyeztünk:

Urnök: Pázmáné, Brünne, Lindhart Vilmosné, Krück Károlyné, Dailos Mathild, Lichtensteinné, Schuszmáné, Schweigerné, Zizska Jozsefné, Feith Mihályné, Blasehka Istvánné, Mursik Antalné, Udvari Mih.-né, Bajtók Fer.-né, Gibovits Kár.-né, Lieberné, Deutsch Jakabné, Bilonits Fer.-né, Hermann Fer. né, Ivánovits Samuné, Balázsé, Zeitelerné, Steinhardt Lajosné, Otterichné, Schwarzné, Schwabné, Wilburger Károlyné, Janesik Heinrichné, Galloch Istvánné, Téts Károlyné, Schabekné, Heim Lipókné, Welder Pálné, Dravszkyiné, Janisch Aloisné, Seidl Ferenczné, Pázy Jánosné, Harczí Gyuláné, Bittner Aloisné, Reichel Elfriede és Reichald Anna (Karlsbad), özv. Liebal Antalné, Sebald Herminné, Maloschik Antalné, Tomola Rolandné, Niklas Jánosné, Rampfné, Niklas Mihályné, Szabó Boldizsárné, Putzer Györgyné, Rosner Sándorné, Kovács Paulin, Dvorzskáné, Eberling Antalné, Bittmann Adolfné, Hiermann Ferenczné, Kronvinkler Antalné, Kardosné, Mayer Jánosné, Stöckliné, Brauch Ferenczné, Neubauerne, Hollay Károlyné, Jónas Ferenczné, Pshál Jánosné, Holndonner Ignácné, Schoditsné, David Jánosné, Weisz Károlyné, Krizma Jánosné, Madikné, Sinner Jozsefné, Filmayerné, Zenkovszky Frigyesné, Wolf Vilmosné, Sperl Florisné, Prindlné, Brandstätter Dávidné, Krammer Miksáné, Jahn Edéné, Schureckné, Céh Jánosné, Spiller Adolfné, Burger Károlyné, Pétermann Edéné, özv. Ludwigné, Mitrovaczné, Rosilenniné, D. Hanzelné, Zimmerlné, Löfelmann Vilmosné, Königné, Kerécz Ferenczné, Waché Ferenczné, Borosné, Försterné, Molnár Jozsefné, Mayer Jozsefné, Kommerne, Reinbrandt Gusztávné, Mayer Ferenczné, Dreixler Antalné, Prész Károlyné, Bittner Jánosné, Schartnerné, Tóth Jenőné, Boecksa Jánosné, Stiaszni Ferenczné, Binder Mihályné, Maloschik Jánosné, Feik Klementin, May Ferenczné, Sturm Gyuláné, Tissel Jozsefné, Weisz Gusztávné, Mayer Károlyné, Hell Jozsefné, Ibsi Mátyásné, Könye Károlyné, Selmekné, Etznik Lajosné, Gundel Jánosné, Steingaszerné, Veisel Ferenczné, Dankovszkyne, Bergerné, Steinbeiszné, Gerber Ferenczné, Handlsbergerné, Kirnbauer Samuné.

Kisasszonyok: Munkáts Józsa és Irma, Brün Teréz, Gill Irma, Moraesek Teréz, Klein Mari és Janka, Zizska Katica, Horváth Mathild, Feith Irma és Erna, Ludvig Mathild, Weisse Emma, Danczinger Sarolta, Udvari Böske, Steiner Eliz, Hermann Irma és Anna, Hubert Paula, Stefanek Eteleka, Ivanovits Beatrix, Leiman nővérek, Steiner Róza, Balázs nővérek, Zeitel Iona, Kaiser Paula, Braun Gizella, Schvab Gizella, Hallus Irma, Ratsky Anna, Kováts Ilonka, Hoffbauer nővérek, Galloch Emmi, Hein nővérek, Elszár nővérek, Frank Kornélné, Amáli, Zseni, Pázy Anna, Niklas Teréz, Mayer nővérek, Gelyis Iona, Kovács Paulin, Grünbaum Gizella, Fabel Mariska és Nathália, Maloschik Etel, Morzsánszky Joán, Sziber Gabriela, Pázmán Anna, Wernhardt Luiza, Kronvinkler Adél, Albrecht Bettike, Stöckl Katica, Kaiser Irma, Kursch Aurel, Swoboda M., Frie Ilonka, Lippnik Betti, Kammer Irma, Kováts Emilia, David Emi, Maloschik Irénke, Kurz Teréz, Maloschik Iona, Gurch Emma, Zenkovsky Mari, Molnár Ida, Brandstätter Iona, Krammer Iona, Günzel Hermína, Marek Irma, Midek Aranka, Cseh Mariska, Weisz Aranka, Ludvig Anna, David Magdolna, Kaiser Paula, Zimmerlő nővérek, Burmann Anna, Löfelmann Nelli, Sinn Elza, Ullm nővérek, Káposzta Irén, Fehér Irma, Berg Janka, Deutsch Aranka, Marschal Katica, Falk Irma, Franz Leopoldina, Kunzt Eliz, Bachmann Eliz, Baron Anna, Szitler Róza, Weigelt Emmi, Biró Margit, Tóber Paula, Herz Mari, Stiaszni Mathild, Höfner Ida, Zazula nővérek, Kari Eteleka, Kern Ella, Bandel Betti, Hell Mari

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dákó-gyárosok

Budapest, Uj-utca 39.

Mindennemű
legdinatosabb
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 kellekek u. m. dákók, golyók, kréta, schach, domínó, ujságkeret stb.

CSÁKY ÁRMIN Budapesten,

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

Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállítás.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2, 250

Kabátok pique-velezből frt 2, 250, 3.

Kabátok csinavat- v. satinból frt 125, 150

2, 250.

Szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kammarnból, kék, fehér csikos, 250—3 frtig

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

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

Szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25

3, 35, 40.

Ezen fehérenmű özegeknek külön speciálisítás és a legjobb ország szállodák és konyhákba általam szállítottatik.

Részletes árjegyzékek fehérenmű és ferfruhákban kívánatra ingyen küldetnek.

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

teljes vendéglő és kávéházi

berendezést,

vörösréz - edényt,

kávéházi tűzhelyek

50% fűtési megtakarítással,

valamint

saját szabadalma szerint

készített

kávé- és tea-főzőgépeit

legjutányosabb áron, pontos kivitel mellett.



GÁLLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javítások és czinezések gyorsan elvégzettetnek és jutányos áron számítatnak

Óska vörösréz napi áron megvétetik vagy becséréltetik.

1 frt

heti részletfizetésre
elegáns férfi ruha,

télikabát kész s mérték szerint,
ugymint

külön üzletben

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

BÁRON LIPÓT

Budapest, akácza-u. 38.

Döm Anuska, Könye Zsófi, Khun Etel, Kovács Anuska Gusztinger Erzsébet, Hagenberger Vilma, Urman Teréz Berger nővérek, Liebal Anna, Pilz Terike, Schubert nővérek, Steyer Emma, Steinbeisz Anna.

A sablonserző báltudósításnak ezzel vége volna, ha nem tartanók fontos (!) kötelességünknek, a vendéglős-reggelik Wetterwinkel-jéről, magyarul: a szittyá magyarokról megemlékezni, a kik, már mint: Petánovics József, Löwenstein Mihály, Müller Antal kávé, Kis Lajos, Skoupl József és hentesmester Koch urak egy viláredzett sarokba összehívulván, a szegény Radics Bélát ad majorem gloriam Heidsick-Monopol a reggeli órákban vörösré dagadt ujjakkal becsátották el maguktól. Többet nem szabad elárulni!

Tudósításunk nem volna tökéletes, ha végül meg nem emlitenők, miszerint a bal, mely jólékony czéla rendeztetett, szép jövedelemmel záródott. A rendező bizottság megállapodása értelmében a tiszta jövedelem fele a vendéglősök ipartársulatát, a másik fele a budapesti pinczeregylet illetné. Mivel azonban a vendéglősök ipartestülete, mely minden alkalmat felhasznál a pinczerek iránti jóindulatának bebizonyítására, a tiszta jövedelemnek öt megillető felét ez évben is a pinczer-szakiskola javára engedte át, az egész jövedelem tulajdonképen a pinczeregylet javára esik, a melynek betegsegélyző-egylete is 20 százalékot nyer a jövedelem feléből, míg másik 20 százalék az országos pinczer-nyugdíjegylet tőkéjét fogja gazdagítani. Marczinka József, Hautzinger János és Gajárszky József gratulálhatnak maguknak e szép sikerhez.

A magunk részéről hűséges tudósításunkat azon kívánsággal zárjuk, hogy a két derék egyet, mely a kellemes a hasznossal iyi szép harmóniában képes produkálni, még több ilyen — úgy erkölcsileg, mint anyagilag — sikerült mulatságot rendezhessen.

Wagner József.

A hivatás veszedelmei.

A porosz állami statisztikai hivatal az alkoholtartalmu italok előállításának és forgalmának befolyását a halandóságra és az azoknak előállításával foglalkozó egyénekre nézve megállapítani akarván, néhány éven át összegyűjtötte az állami anyakönyvi hivataloktól beérkezett ama halotti jelentéseket, amelyek sörgyárakban, szeszfőzdekben, sör- és borkereskedésben, szállodákban vagy vendéglőkben alkalmazva volt egyének halálesetére vonatkoztak. E halotti jelentések száma 1884-től egész 1894-ig 28995-re rogt; az ezekből megállapítható statisztikai adatokból kitűnt, hogy a fentemlített foglalkozást űzők közül 10 éven belül 3167 szélhűdésben és 359 delirium tremensben és 807 öngyilkosság következtében halt el.

Ezek közül vendéglősökre esik 1610 szélhűdés, 258 delirium tremens és 405 öngyilkossági eset; a koresmárosokra 211 szélhűdés, 50 delirium tremens és 96 öngyilkosság. Ezzel az összeállításal szemben aránytalanul nagy öngyilkos-kontingenssel van képviselve a pinczéség, melyre csak 59 szélhűdés, 15 delirium, ellenben 159 öngyilkossági eset esik.

Feltűnő egyuttal az a különbség is, amely a sörgyárakban és a szeszfőzdekben alkalmazottakra vonatkozó számadatokban van. Mert míg a serföző mesterek és sörgyári munkások közül 90 szélhűdésben, 8 delirium tremens következtében és 50 öngyilkosság által mult ki, addig a szeszfőzőmesterek s munkásai közül csak 24 halt meg hűdésben, 2 deliriumban és csak 4 öngyilkosság által. Az ismert halálokok legkisebb mérvben voltak kimutathatók a pinczemesreknél, bor- és sörkereskedések alkalmazottainál s itt csak 2 hűdés és 1 öngyilkossági eset van kitüntetve. Mint mindjárt soraink elején megjegyeztük, e statisztikai adatok csak magára Poroszországra vonatkoztak, s azt sem tüntetik fel tisztán, mekkora a vendéglői iparban előforduló halálesetek vögösszege. Nagyon érdekes volna, ha hasonló statisztikai adatokat Németország egyéb államaiban is gyűjtenének. (Nálunk Magyarországon ily irányu statisztikai adatok egyáltalában nem gyűjtetnek), hogy a hűdéses deliriumos és öngyilkossági halálesetek felett egy összefoglaló statisztikai kimutatást lehetne összeállítani. Valósággal csak az ily módon gyűjtött adatok alapján lehetne azután kimutatni, hogy milyen nagy a szeszis italok élvezetének befolyása a vendéglős és ezzel rokonipart űzők halálnemire. A fenti számadatok azonban hiányosságok dacára is elég világosan bizonyítják, hogy mennyire elszaporodnak a sok ivás által előidézett, s így a foglalkozással együttjáró betegségek, olyannyira, hogy a czéletlen és mértékellen ivást tényleg hivatalással járó betegségnek mondhatjuk és jelezhetjük. Mi, különösen a vendéglősök és koresmárosok gyakran vagyunk abban a helyzetben és sokkal nehezebben kerülhetjük el az ivást, mint más foglalkozást űzők. (A pinczernőkről s pinczerekről nem is szólnunk, mert ezekre vonatkozólag orvosiilag meg van állapítva, hogy 3/4 részük a sok ivás következtében beleszög meg és hal el.)

A koresmáros, aki nem áll mindig készen az ivásra, nem igazi koresmáros, úgy vélekedik a vendégek legnagyobb része. Ezeknek véleménye

Szerint a korcsmáros gyomrának mindent el kell bírnia, s feneketlennek kell lennie. Különösen a kis korcsmárosok, a sör- és bormerők áldozatai hivatalosnak, mert különösen nekik hasznos és fekszik érdekükben, hogy vendégeiknek jó példával szolgáljanak, s hogy vendégeiket meg ne bántás azzal, hogy nem isznak velük. Elgondolhatjuk, hogy milyen csinos mennyiségű növekedik naponként e kora reggeltől késő estig tartó szivességi ivás, s hogy miért tesznek ez emberek szert aránylag rövid idő alatt egy csinos potrohocsikára. De azt is elgondolhatjuk, hogy az ily kövér emberek sokkal inkább lesznek hajlamosak a hűdés általi halálra, mint a sovány egyének. A szállodásoknál és nagyobb vendéglősöknél a szivességből való kényszerítés nem oly gyakori, azonban üzleti érdekeik nekik is elég gyakran köteleességüké teszik, hogy többet igyanak, mint amennyit maguktól is megisznak, vagy a mennyi egészségükre nézve hasznos. Hogy azonban ezen urak is barátai egy jó pohár bornak, azt hisszük senki sem fogja tagadni.

Az alkoholos italok élvezetét visszavezethető halálesetek a korcsmárosoknál 2129, a pinczerek-nél 75 esetre rugnak. E számokból látható, hogy maguk a korcsmárosok sokkal inkább ki vannak téve a hűdéses vagy delirium tremenssel járó megbetegedésnek, mint alkalmazottaik. Ha viszont a pinczéség a vendéglősöknél sokkal nagyobb öngyilkos kontingenst szolgáltat, ennek okát sem szabad mindig kizárólag a szeszes italok élvezetében keresnünk.

Statistikus.

Nyílt levél

az összes pinczemesterekhez, pinczemunkásokhoz és csaposokhoz!

Közel vagyunk már azon időponthoz, mikor Magyarország 1000 éves fennállását fogja ünnepelni. Ez oly nagy ünnep és dicső emlék, mint kevés nemzet története tud felmutatni. Ezen ünnepély emelésére egy dísz-felvonulás lesz, a hol minden szakma, minden megye képviselve lesz.

Ennélfogva nekünk is oda kell törekedni, hogy szakmánk kellőképpen képviselve legyen. S ezen képviselésre csakis egyetlen van hivatal, melynek zászlója alá illő és kívánatos, hogy minél többen soraközzünk.

Azért nem tartjuk felesleges dolognak, sőt hivatászerű kötelességünk, hogy egyetlen érdekében egy a helybeli, mint a vidéki üzletekben alkalmazott pinczemesterek, pinczemunkások és csaposokhoz azon kérelemmel járulni, hogy viseljük szívéükön egyetlen sorsát s gyülekezzenek szárnyai alá azon egyetnek, mely egyedül van hivatal az egész országban, hogy szakmánkat képviselje.

Egyetünk ez évben ünnepelt 10 éves fennállását, mely idő alatt elérte azon magaslathoz, hogy büszkén megállhat más egyetlek között. De egyetünk nem elégszik meg jelenlegi helyzetével, hanem mindig új és új tagokat toboroz, azon célból, hogy egy szakmabeli, szóval testvéreinket egymással megismertesse és előre nem látható csapás folytán, szerencsétlenül járt beteg vagy elagott tagtársunkon kellő segélyben részesítse.

Vegyük magunknak a fáradságot, csatlakozzanak hozzánk és lépjenek egyetünk tagjai sorába.

Reméljük, hogy nincs közöttük egy sem, ki nem engedne ezen felhívásnak, s ne csatlakozna egyetünkhez.

Egyleti helyiségünk IV. ker., kishíd-utca 3., hol a beiratások minden hó 1. és 15. után eső vasárnapon eszközöltetnek. Felvilágosítással és alapszabályival készséggel szolgálunk.

Egyetünket újjalag figyelmükbe ajánlván, vagyunk kártársi tisztelettel

Az első magyar országos pinczemesterek, pinczemunkások és csaposok egylete elnöksége:

Csepregi István, Gyubek Géza,
elnök. titkár.

„Egy pinczer
élményei az Egyesült-Államokban.“

San-Francisco, 1896. január 27-én.

Kergetett a kívánság, -- alig tudtam kívánni megérkezett gőzhajónknak. Vagy 4 éve előtt történt az eset. A mese-országba, a minden nemzet fiaitól annyit emlegetett országba készültem, -- egy szó kimondja, de ezerral sem tudnám megmagyarázni. -- Amerika, hol oly sokan kerestek és meg is találtak szerencsésünket. Bár a kontinent már előzőleg beutaztam és Európa nagyobb városaiban pinczérként működtem volt, mégis bizonytalanságban voltam, hogy az előttem jobbadán ismeretlen világrész mi újat rejti, és üzletünket illetőleg mi újat fogok ott tanulni?

Mint oly sok 100 kollégának, az én első állomásom is New-York volt. Röviddel aztán, hogy akást bérletem, barátokra is akadtam, európai ismerősökre, ők aztán elvezettek a különböző helyiségekbe, helyesebben „Kellner Kneipen“ vagyis a pinczérék szárai által frekvált helyiségekbe. Vajmi hamar átláttam, hogy a kinek legtöbb pénze van és a legtöbbet elkölti, az reszesül a kínálkozó

Vorzüglicher Champagner

Marke Monopole und Carte Blanche

ist wegen schneller Räumung grosser Vor-
rätthe durchschnittlich mit 1 fl. 20 kr.
(sonst fl. 3.50) zu verkaufen bei

Anton Julius Éder
Budapest, IV. zsidó-utca 2.

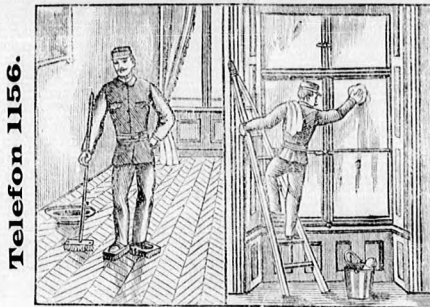
(Etablirt 1846.)

Probesendungen 2 Bouteillen liefere franco
jeder österr.-ung. Poststation mit 3 fl. gegen
Einsendung oder Nachnahme.

TELEFON.

DITRICHSTEIN M.

Lakás- és ablaktisztítási
vállalat



Telefon 156.

Telefon 156.

BUDAPEST,

V., Erzsébet-tér 13. szám alatt.

Tisztít alaposan, pontosan és olcsón
egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget,
ugyszintén padlók beeresztése és lakkirozása leg-
jobbán lesz eszközöltetve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és
pontosan csakis megbízható munkások
által.

Poloskák, sváb, orosz férgék és molyok
stb. alaposan kiirtanak.

Székely-Udvarhelyen

a Kossuth-utca felső részében a főtér kö-
zelében -- a város egyetlen szállodájával
átellenben -- fekvő

egyemeletes szállodán akalkalmas épület

1896. ápril 24-étől

bérbe adandó.

Tartalmaz az emeleten kilencz vendégszobát
és mellék-helyiségeket, a földszinten kávéház,
étterem, konyha, magánlakás és mellék-
helyiségeket.

Tágas nagy udvar istállókkal, színekkel.

Értekezhetni

Balássy Ignác tulajdonosnál, Székely-Udvarhely.

Árjegyzéket küldök kívánatra

Pedálos-czimbalom, hegedű, fuvola, czipera, intona, ariston,
harmonika és mindenemű mechanikai zenemű

stb. hangszerek és azok kelle-
keiről. Kiadásomban megjelene-
tek: Czimbalom-iskola. Irta: K
uliffa y Izabella főhercegi
zenetanárnő. Tartalmaz 94
és számos Etűdöt, ára 3 ft 50
kr. -- Czimbalmozók folyóirata
szerkeszti Kés m á r k y Árpád.
Előfizetés egy évre 4 ft 80 kr.
Megjelenik 14 napban egyszer.
4-6 darabbal. -- Magyar tilinkó-
iskola. Irta: Kés m á r k y A. Ára
1 ft. -- Mindenemű hangszere-
k javíttatnak



Horváth István ő cs. és kir. fensége József
főherceg udv. szállítója

Budapest, Erzsébet-körut 2

és Kerepesi-ut 46. sz.

előnyökben. New-Yorkot, különösen üzletünket
illetőleg leírni, tér- és időszüke miatt nem tehet-
tem. Nem sokáig tartott és a város legelső száll-
lodái egyikében alkalmaztatást kaptam, sajnos,
csakis azért, hogy tapasztaljam, miszerint előről
kell kezdenem a tanulást, hogy ez országban helyt
állhassak. Talán sehol sem érvényesül eklatán-
sabban az az elv, hogy: »Valahány ház, annyi
szokás«. És mert Amerika minden fogalmakat tul-
száryaló modern, szerfelett nagy »ház«, a szoká-
sok is aránylag különbözök a mieinkétől. Határo-
zotlan nagy előnyökre szolgált azon tapasztalat,
melyet Angolországban való tartózkodásom alatt
szereztem. Ottan dolgozásom alatt szerzett tapasz-
talataim nélkül aligha tarthatam volna meg itteni
állásomat, míg ugy ez mégis csak lehetséges volt.
Az angol és amerikai service-okban hasonlók. --
Foglalkozásaimnak szünetei közt elég alkalmat ta-
láltam a világváros-életet, New-Yorkot, különösen
a pinczéséget illetőleg tanulmányozni.

Az Isten a megmondhatója, hogy ki mindenki
nem nevezi itt magát pinczérnek. Annyi tény,
hogy ha mindenki a maga szakmájához térne
vissza, ugy minden létező mesterség talánva repre-
sentánsokra. Furesán hangzik, de tény, hogy akadt
akárhány katonatiszt, sőt mánás is a new-yorki
pinczerek között. Persze ezen viszás állapot levét
a professzionátus pinczér issza meg.

Ezen nehezen elhíhető állapot pedig könnyen
megmagyarázható. Sokan, de nagyon sokan vannak
az ide vándoroltak között, kiknek lehetetlen a
maguk szakmájában alkalmaztatást találni. Hányan
vannak azok, kik mindent, mint magukénak nevez-
hettek, elveszítették, és feleség és gyermekeiket
kell most táplálniuk. Hányan vannak olyanok, kik
nemesi család sarjai és egy felrelépés miatt a had-
seregéből száműzettek, az országban kell hogy küzd-
jenek a létért, és végtére is öni akarván, ugy szer-
zik meg a létfontartási eszközt, ahogy épen lehet. És
bizony gyakran találnak intelligens embereket, kik
itt edényt mosogatnak. Gyakran akadunk egyénekre,
kiknél az első látásra észrevesszük, hogy az illető
látott bizonyára szebb napokat is, most pedig az
olesó éttermekben, vagy amerikai kifejezéssel élve,
»Hashling« helyiségben küzd a létfontartásért. Re-
mélhető, hogy idő multán elsajátítva a nyelvet és
szokásokat, acclimatizálódik az illető egyén és érv-
vényre jut. Sokan a gyakorlat által beletanulnak,
fokozatosan beelőznek, és mert itt professzió nincs,
bizonyítvány előmutatása pedig ismeretlen fogalom,
tehát tehet mindenki tetszése szerint, s kezdhet
is folytathat, ami épen neki tetszik, s természetes
következmenye ezen állapotnak a nagy »kon-
kurrenzencia!«

Visszatérve a Kellner-Kneipra, vagyis az ame-
rikai pinczerek tartózkodási helyiségére, tudomásul
veendő, hogy ezen helyiségek tulajdonosai rend-
szerint szakemberek. Ezen emberevő czápak rend-
szerint írott okmányok birtokosai, s documentálódó
összeköttetések, sajnos, majdnem minden kivétel
nélkül egy huron pendülnék a főpinczerekkel, sőt
tulajdonosokkal is és sikerül is nekik a pinczért
utolsó centjétől megfosztani. Sokan azt kérdezhet-
nék talán, hogy miért nem kérdezősködnek a pin-
czérek személyesen a szállodákban, munkát illető-
leg, ha tisztességes helyszerző nincsen. Szomorú,
de tagadhatlanul igaz e kérdésre azon felelet, hogy
az itteni főpinczerek Amerikában tanultak mester-
ségüket, és ezen czápaktól százaletot, osztaleket
kapnak és kizárólag azokat alkalmazzák csupán,
kik a velük összeköttetésben levő helyszerzőktől
ajánlván jönnek hozzájuk. Irásbeli folyamodás nem
létezik és személyesen jelentkező nem vétetik te-
kintetbe.

Philadelphianak utaztam New-Yorkból, mert
czélem levén Amerika nagyobb városait megismerni.
Philadelphianak 4 elsőrangú nagy szállodája van.
Nem hiába jelzik e várost a testvéri szeretet városá-
nak, de nincs is itt nyoma a new-yorki állapotok-
nak. Itt nincs emberevő czápa -- alias helyszerző
munkaközvetítő. Nincs alkalmuk ezen pioczáknak
oly módon csinálni pénzt, mint New-Yorkban.
Először is itt aránytalanul kevesebb a szálloda,
másodsor a főpinczerek jobbadán európai pin-
czérek és leginkább állandó pinczerekre reflektál-
nak. Körülbelül ilyen Pittsburg is. 10 hónapig
dolgoztam ez utolsó városban, honnét a politikai
és állami fő- és székvárosba, Washingtonba, az
Egyesült Államok legtöbb látványosságával kinál-
kozó városba utaztam. Csak két elsőrangú szállo-
dája van, s az egyikben rhionak dolgoznak. E kö-
rülmény a minden viszonyokkal ismerős, vagy Ame-
rikában megfordult egyelőtt világosan érthetővé
teszi, hogy ott más nemzetbeli nem dolgozik. A
zöld sziget fiai minden más nemzetiséget kizárnak
körülből.

A másik szálloda tulajdonosa nem szerződött
a 3-as löhere lovagjait, de nincs közönet benne,
mert a munkaórák túlzottan hosszúak, és ha csak
éhen nem akar halmi a szálloda pinczére, ugy a
házon kívül kell étkeznie, mert ott ugyan egy
betevő falatot sem kap, s valóságos rabszolgatartó-
intézet. Csak azért dolgoztam benne, mert tanul-
mányozni akartam minden itt létező specialitást.

Egy tekintélyes út után érkeztem nemcsak
Amerika, de talán az egész világ legcsodálatosabb
városába, Chicágóba. Itt vannak földgömbünk leg-
impozánsabb szállodái. 18-20 emeletes »szkyzá-

per- épületek meredeznek az égbe, a modern technika hihetetlen és mégis létező csodaépületei. Persze hogy megannyi kaszárnyák inkább, és nem a mi fogalmaink szerintiek, — de a nyugott kényelem és bevezett amerikaiás czélszerűség tagadhatatlan. Egy hóval a kiállítás megnyitása előtt érkeztem ide; munkában persze hiány nem volt, mert a világ legnagyobb kiállítása lévén készülöben. Hanem mindent leírni — tollam nagyon is gyenge. Az ó- és újvilág egyformán ismerik ez időt és alkalmat, emlékeik örökké feledhetetlenül tették önmagukat. — A dolog természetéből következik, hogy bár a világ minden tájáról csődültek ide pinczerek, de elegendő mégis alig voltunk, mielőtt megnyiták a kiállítás kapui. A szállodákban 4000 pinczernél több dolgozott, hát még a kiállításon, nem hiszem, hogy családok, ha a Chicigo és környékén dolgozott pinczerek számát a kiállítás 6 havi időtartama alatt 25 ezerre teszem. Az originalitás, festői szépség és stilszerű mulatóhelyek legkeresettebbje Ó Bécs (Alt Wien!) volt, különösen idegenek özönlöttek oda sokan, mert Ziehrer katonazenéje, a 69 tagból álló Nácsi cigánybandája, és még egy csomó cigányzenekar stb. stb. vonzották a publikumot. E helyiség vagy 250 pinczert alkalmazott, ugyanennyi volt a német faubon, és számtalan más helyütt. A chicigói szállodákat illetőleg pompa és kényelem dolgában első helyen áll a »Richelieu« szálloda, nemcsak finom service, de különösen borpinczéje a legjobb az Egyesült-Államokban minden szállodái között. Az »auditorium« mintegy 7 év előtt lett megnyitva és a kiállításra egy mellépalotát esatoltak hozzá, a 2 épület földalatti és feletti márványfolyosókkal van összekötve.

E kettőn kívül említésre méltók e város központjában a Wellington, Great Northern, Savoy Imperial, Metropoli és Lakota.

A pinczeri munkaközvetítőket illetőleg, üzletük — amerikaián szólva »businessük«, — a kiállítás tartama alatt virágzott, annak bezártával azonban egyik a másik után pusztult és tűnt el, mert mégis csak nem New-York még Chicigo.

Egy hétig ültem szakadatlanul a gyorsvonaton, míg az aranykapu városába, San-Franciscoba, Californiának fővárosába érkeztem. Csak egy nagy szállodája van, a Palace-Hotel, hanem ez aztán hatalmas egy épület, 2000 vendégszobája van. Vannak jó francia étkező terméi, ezek közt a legelőkelőbbek a Maison Riche, Delmonico, Maison Tortoni és Marchands, ezek egyuttal azok, a hol fehér emberek vannak alkalmazva. A többiekben kizárólag szerezcsenek, japániai és czopfos kínai atyafiakból regrutálódnak a pinczerek. — A fentnevezett helyekre meglehetősen nehéz a bejutás, mert a személyzet kiesiny és az alkalmazottak rendszerint évekig megtartják állásukat. Itt is sokan megpróbálták a helyszerezés mesterségét, de az egyik fele csakhamar feladta az üzletét, a másik fele pedig nyitva tartott, a meddig pénze volt fizetni a hazbért.

Sokat és érdekeset tudnék még mondani Californiáról, vagy a hogy nevezik (The Land of the Sunshine fruit and flowers) a virág, gyümölcs és napsgár országáról, de az itteni viszonyokat, embereket és az országot illető tapasztalataimat egy részletes önálló leírásban szándékozom lapunk tisztelt szerkesztőjére és nagyrabecsült olvasó közönségével megismertetni, leírván, hogy milyen is a világ itt a földgömb másik oldalán.

Feichtmann G. Lajos.

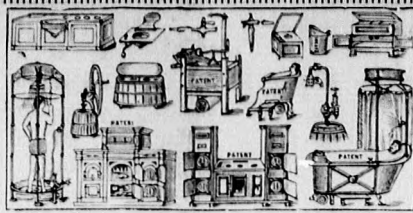
A budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata minden hét pénteki napján reggelit tart, és pedig:

Marcius 6-án Hell Ferencz Erzsébet-körút 44.

Marcius 13-án Kövesi Nándor Erzsébet-körút 27.

A budai vendéglős-ipartársulat által február hó 20-án a csinosan díszített »Fácán« helyiségben rendezett tárczestélyi fényesen sikerült. De ki is tüntették magukat ez alkalommal az ipartársulat élén álló férfiak, hogy e tánczestély szépen sikerüljön, s Barabás József, Peltz Károly, Bauer János, Buzik Andor, Buchinger Alajos és Haszmann József urak igazán méltó dicséretet érdemelnek fáradságukért. A vendégek szép számban jelentek meg s az ott lévő sok csinos hölgy nagyban hozzájárult az ünnepély impozáns emeléséhez és a 6. számú katonai gyalogezred szép zenéje mellett kivilágos virradtíg tánczoltak kedélyes jó hangulatban, s hisszük, hogy e szépen sikerült tánczestélyre még sokáig fognak visszagondolni.

Die Generalversammlung der Ofner Gastwirthschafts-Gesellschaft findet am 12. März um 4 Uhr Nachmittags im 1. Etage des »Fiscian« statt. Die Herren Mitglieder werden freundlichst ersucht, bei derselben



BOROSS TESTVÉREK

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

Készít cs. és kir. szab.

szétrakható jégsekrenyeket,

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

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

Árjegyzék és költségetés kívánatra ingyen.

Krondorfi

szénsantartalmu savanyúvíz
a bor vegyítésére
legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak

kellemes pezsgőízt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

Deckert és Homolka

villamos műszaki-intézet

A világ-hírű „Grafit mikrotelefon“ feltalálói és készítői.

BUDAPEST

GYÁR:

RAKTÁR:

VI., Izabella-u. 88.

V., Dorotya-u. 8.

Szállítanak

szálloda-sürgöny-
és telefon-berendezéseket,

szálloda-harangokat,

villámhárító- és villamos-világítási-

BERENDEZÉSEKET

oleson, solid és szakszerű kivitelben

jótállás mellett.

Párisi különlegességek!

Ujdonság!

Valódi párisi szivaeskák selyem burkolatban, tucataja 5—6 frtig. — Valódi angol és francia gummi és halhólyag 3—8 frtig. — Pely Porus (női különlegesség). 100-szori használatra, darabja 2—2.50 kr. Capot-americanák 3 és 4 frt. Ajánlja továbbá valódi amerikai ruganyos és angol acélrugó sörv-kötőt és mindennemű betegápolási czikkék a legjutányosabb árban kaphatók.

10 frtnyi megrendelésnél 10%-nyi árengedmény.

Ladányi István

kötszerygyáros

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

Vidéki megrendelések lelkiismeretesen, pontosan és titoktartás mellett eszközölnének.

recht zahlreich zu erscheinen. — Am 27. Februar hielt bejagte Genossenschaft eine Ausschuffung ab; den Bericht über dieselbe werden wir erst in nächster Nummer mittheilen.

Vendéglősök figyelmébe. Az állói-út végén lévő népkerti új városi vendéglő f. évi május hó 1-től kezdve három, esetleg hat évre béreadtatik. Az ajánlatok tárgyalása f. évi március hó 16-án tartatik a régi városházban.

Der Sausball im „Grand-Hotel Hungaria“ wird am 14. März stattfinden. Wir wollen heute noch nicht aus der Schule schwagen, aber das können wir ver-rathen, daß den Bejudern dieses Ballfestes gewaltige Ueberräufungen bevorstehen. Der Ball beginnt um 11 Uhr Abends.

Pavelka Antal urnak, kedves barátunknak és nejének kedves és szépmuveltségű leányát Emiliát f. évi február hó 11-dikén d. u. 3 óra-kor vezette oltár elé az ev. ref. templomban Hajduczky Alajos, Déváról. Az ünnepélyes szertartáson sokan vettek részt az örömapa kar-társai közül, kiknek jókívánságaihoz mi is őszinte szívvel csatlakozunk.

Schalkház nagyszálloda részvénytársaság 1894/95 évről szóló jelentése számadásaival fényesen bizonyítja az ezen vállalathoz kezdettől fogva fűzött reményeket, dacára annak, hogy a vállalat igazgatósága a kezdet nehézségeivel s az új berendezés nagy arányú kiadásával is kénytelen volt megküzdeni. A szálloda és a bérbeadott helyiségek 26,581 frt 22 kr. — a kávéház 10,895 frt 75 kr.; — a nagyterem 4207 frt 2 kr. tiszta nyereséget hajtottak, úgy hogy a tiszta jövedelem a részvény-tőke 7%-os kamatot teszi ki, s 2000 drb részvény után 14,000 frt osztalék jutott a tartalékalapa-khoz történt levonás után. A felügyelő bizottság az 1896. évi február hó 8-dikán tartott közgyűlés alkalmával az igazgatóságnak egyhangú köszönet-nyilvánulással adta meg a felmentvényt.

The Hungarian American. E derék angol-nyelvű Amerikában megjelenő magyar folyóiratnak második számát kaptuk kézhez. A folyóirat czim-lapját a vajdahunyadi vár sikerült illusztrációja díszíti. A füzetben »A magyarok eredetéről és nyelvéről«, »A millenniumi kiállításról« olvasunk sikerült értekezéseket s egy Kőlesey-fordítást Murphy M. tollából és Arany János »Buda halála« 6-dik énekének fordítását Loew N. fordításában. Ajánljuk a derék s pártolásra méltó folyóiratot olvasóink b. figyelmébe.

Die Ausbrüche, Secte und Südweine. Vollstän-dige Anleitung zur Vereitung des Weines im Allgemeinen, zur Herfellung aller Gattungen Ausbrüche, Secte, spanischer, französischer, italienischer, griechischer, ungarischer, afrikanischer und asiatischer Weine und Ausbruchweine, nebst einem Anhang, enthaltend die Vereitung der Strochweine, Rosinen-, Hefe-, Kautsch-, Beeren- und Kernobstweine. Auf Grundlage langjähriger Erfahrungen ausführlich und leicht-fachlich geschriben von Karl Maier. Mit 15 Abbildungen. Vierte, sehr vermehrte und verbesserte Auflage. Der Chemisch-technischen Bibliothek 1. Band in vierter Auflage. Budapest, A. Garleben's Verlag. Preis 1 fl. 20 fr. Gegenüber den vorausgegangenen Auflagen wurden in der vorliegenden vierten Bearbeitung sowohl der Text als auch die Illustrationen in sehr erheblicher Weise vermehrt. Bemerkenswerth erscheint es auch, daß der Verfasser nur solche Vorschriften aufgenommen hat, in welchen ausschließlich Körper vorkommen, gegen deren Verwendung vom Stand-punkte der Gesundheitspolizei nicht die geringste Einwen-dung erhoben werden kann. Zu der Neubearbeitung dieses Werkes sind alle Fortschritte auf dem hier in Betracht kommenden Fabrikationsgebiete, welche seit dem Erscheinen der ersten Ausgaben sich geltend machten, verzeichnet und bringt das Buch in seiner neuen Form den Lesern sicher den reichsten Nutzen und die erspriesslichste Belehrung.

Einschwefeln halbvoller Fässer. Um in theilweise gefüllte Fässer Schwefelschwefel zu geben, verfährt man in der Weise, daß man einen Theil einer Schwefelschwefel in der Nähe des Spundes anzündet und die sich bildende Schwefelschwefel Säure in das Faß mit dem Wunde vorflüchtig hineinbläst. Auf diese Art behandelt man kleinere halbleere Fässer und ist es am besten, bei Fässern, die länger im »Fassen gehen«, sogleich im Anfange, wenn noch wenig dem Fasse entnommen wurde, den Schwefelschwefel zu geben, da auf diese Art am besten der Bildung von Schwefelwässern vorgebeugt wird. Selbstverständlich darf man des Guten nicht zu viel thun, damit der Genuß »föld« zu viel geschwefelten Weines nicht Kopfschmerzen erzeuge.

Künstliches Altern von Weinen. Weine kann man künstlich altern, wenn man sie im Jahre viermal abzieht, jedoch vorher stets mit Gelatine oder Gauselblase gefüllt hat. Nachher lagert man den Wein in einem Raum, in dem die doppelte Temperatur eines guten Kellers, etwa 30—40° R. (87,5—42,5° C.) herrscht und dort etwa 14 Tage still hält. Auch in Flaschen kann man dasselbe bewerkstelligen, besser ist es jedoch, die Flaschen ungefähr ¾ voll zu füllen und dann gut verkorkt, 1—2 Tage lang in 50-grädigem (62,5° C.) Wasser einzustellen. Die Flaschen werden dann vollgefüllt und im Keller eingelagert.

Schwarzwerden von Wein. Alle Weine, also auch das doppeltkohlen-saure Natron haben die Eigenschaft, mit dem natürlichen Farbstoffe der Weißweine eine schwarz-gefärbte Verbindung einzugehen. Bekannt ist, daß Rohstich-wasser mit jedem Weine schwarz wird. Selbst manche ge-wöhnliche Brunnwasser enthalten so viel kohlen-saures Natron, daß eine Flüssigkeit, welche sehr viel solches ge-wöhnliches Wasser mit Wein gemischt enthält, beim län-

geren Stehen dunkel wird. Welcher Körper sich dabei bildet, ist bisher noch nicht erwiesen. Man wäre also sehr im Irrthum, durch eine solche Veränderung zu dem Schlusse zu kommen, der Wein sei Kaminwein, weil der natürliche Farbstoff diese Eigenschaft besitzt, die oben erwähnte Veränderung einzugehen.

Ongyilkosság. Topolyáról írják nekünk Tirbert András, az ottani casino főpinczére különféle bevásárlása miatt egy tetemes összeg Szabadkára küldetett, hol azonban egy kedélyes társaságba keveredett s a reá bízott összeget elmulattatta. A visszautazásakor Nerusits vasutállomásnál egy revolverrel mellbe lötte magát s rövid időre rá a topolyai kórházban meg is halt.

***Nagy fogadás történt Czegléden** a híres albódi városban. Ugyanis Ungváry László gyümölcs-faiskola tulajdonos, kinek tudvaleg a város határában nagyszabású gyümölcsös telepei vannak, arra fogadott egy ottani tekintélyes tagokból álló társasággal, hogy hozzá Magyarország és a szomszédos tartományokból a csemete szétküldési ideje alatt a rendelésként naponként 250—300 levelt érkezik. A fogadás feltételei igen nehezek, de hiszük, hogy abból Ungváry diadalmasan kerül ki, mivel megszoktuk már mindazt elhinni, mi munkájával, állításával, illetve nevével összefüggésben van. Mindazonáltal mégis kíváncsiak vagyunk arra, hogy vajon a fogadásban ki lesz a nyertes?

Ein außerordentlich starker Zug von Kellnern nach Berlin findet schon seit einiger Zeit aus Anlaß der Berliner Gewerbe-Ausstellung statt. Der Vorstand des Verbandes deutscher Gastwirthsgesellen hat nun an den Arbeitsausschuß der Berliner Gewerbe-Ausstellung und an den Magistrat von Berlin das Ersuchen gerichtet, Maßnahmen zu treffen, daß die Folgen für die Angehörigen des Gastwirthsgesellenstandes aus diesem Waffenzuge nicht verhängnisvoll werden, und dahin zu wirken, daß die auf der Gewerbe-Ausstellung vertretenen Restaurateure und Schankwirthe Kellner nicht durch Agenten engagiren. Der Magistrat hat sich daraufhin als nicht kompetent erklärt, während der Arbeitsausschuß sich geneigt zeigt, dieser Angelegenheit näher zu treten.

Ein theurer Affe. In einer Wirthschaft nahe bei Zürich lehrte jüngst ein Savoyarde mit seinem Affchen ein, daß er, als das Geld zur Bezahlung der Beche nicht reichte, dem Wirth in Verfaß geben mußte. Der Wirth steckte das Thierchen, das ihm anfänglich viel Vergnügen machte, in den Keller. Dort guckte es ihm das Weinabziehen ab und als er sich entfernte, öffnete das Affchen den Hahn an einem Faß und 300 Liter Wein waren verloren. Diesen Streich mußte das Thier mit dem Leben bezahlen. Als nach einiger Zeit der Savoyarde mit dem Geld zurückkam und sein „Handwerkzeug“ auslösen wollte, vernahm er von dem erbosten Wirth, daß er den Affen

„kaput gemacht“ habe. — Und jetzt verlangt der arme Savoyarde 500 Fr. Entschädigung.

Die Kellnerinnen Berlins wollen nun auch in eine „Lohnbewegung“ eintreten. Ein Circular, welches die Unterchrift „Das Comité“, sonst aber weder Namen noch Datum trägt, fordert die Kellnerinnen auf, das Joch abzustreifen und folgende Forderungen an die Wirthe zu stellen: 1. Jeder Wirth ist verpflichtet, der Kellnerin Lohn resp. Gehalt zu zahlen. 2. Mädchen unter 21 Jahren dürfen nicht Kellnerinnen werden. 3. Die Arbeitszeit der Kellnerinnen muß um 11 Uhr Abends beendet sein. Ueberstunden muß der Wirth mit 75 Pf. bis 1 Mart bezahlen. 4. Die Arbeitszeit beginnt in den Wochentagen um 10 Uhr, an Sonn- und Festtagen um 11 Uhr Vormittags. 5. Den Kellnerinnen ist in der Woche ein halber Tag frei zu geben, die Stellvertretung besorgt der Wirth. 6. Jeder Wirth ist verpflichtet, die gesetzlichen Bestimmungen über das Verhalten der Kellnerinnen in den Gastwirthschaften gedruckt anzuschlagen. 7. Der Wirth darf Kellnerinnen nicht mehr wie bisher täglich entlassen, sondern eine achtstägige Kündigungsfrist innehalten. 8. Wirthe, welche den Kellnerinnen keine Wohnung bieten können, müssen eine monatliche Entschädigung für Wohnungsmiethen von 20 Mt. zahlen. 9. Strafgebühren, welche die Wirthe für Zuspätkommen oder Uebertretungen einzuziehen, müssen einem Unterstützungsfond für bedürftige Kellnerinnen zusteigen. 10. Wirthe, welche vorstehenden Bestimmungen nicht nachkommen, sollen monatlich öffentlich bekannt gemacht werden.

Aus New-York wird gemeldet, daß die Finanzbehörde der Stadt beschlossen hat, die Erlaubnißgebühren zum Betriebe von Gasthäusern, Schankstuben und Restaurationen zu erhöhen. Letztere haben anstatt 100 Dollar jetzt 150 zu zahlen, die Erlaubniß zum Ausschank von Bier und Ale ist von 50 auf 75, zum Betrieb eines Gasthofes von 300 bis auf 500 Dollar erhöht. In Zukunft soll die Zahl der Kneipen, die gegenwärtig an 10,000 beträgt, eingeschränkt werden, wo immer eine Gelegenheit hierzu sich bietet, da die Stadt New-York an einer Ueberzahl von Schankstätten leidet.

Pirchner Károly üzletét Csengeri-utca 9. szám alá helyezte át.

Korrespondenz der Redaktion.

Herrn S. Budapest. Herr Zuppper Károly war bis vor Kurzem Eisenbahn-Restaurateur in Bessierege in Siebenbürgen; er soll aber von dort kürzlich abgereist sein. Weiteres konnten wir nicht in Erfahrung bringen.

Herrn J. C. Wien. Im Juni oder Juli ganz bestimmt. Gruß an Herrn Scheibelbauer; zwei Exemplare seines vorzüglichen Wertes haben wir erst an Mann gebracht.

Herrn M. Sch., Brünn. Wenn Sie nach Budapest kommen, verjäumen Sie gefälligst nicht, bei uns vorzusprechen.

Herrn St., Agram. Jetzt dürfte es möglich werden. Stimmung weicher geworden.

Herrn G. in Dresden. Wir bewundern Ihre ausgezeichnete Organisation. Sie würden uns sehr zu Dank verpflichten durch Einbindung Ihrer Vereinsstatuten.

Felichtmann L., S.-Francisco. Cikke éppen lapzártakor jött, azért jelenik csak mai számunkban meg. Küldeményeinek a legnagyobb örömmel nézünk elébe. Csak bátran előre.

Vendéglői-fizető és fogyasztási tantusok



mindig készletben vannak és minden megkívántató névre vagy czégre elkészítetnek

Oszwald József utódainál

Bécs, I. kerület, Wollzeile Nr. 1.

Arjeggzék kívánatra ingyen.

Czimbalmokat

legjobbat, legolcsóbbat csak nálam lehet venni pedalos fekete salon, szép erős hangut. Bolti árhoz képest félárban 75—80 frtért. *Jegesi Géza* hangszerész és a vaskoronás czimbalom feltalálója és készítője.



BUDAPEST, Nefelejts-utca 43. szám.

Arjeggzék kívánatra ingyen.

GINDERT ISTVÁN

jégszekrény, hűtő és fagyasztó készülékek gyára

Budapest, VI. Klapka-utca 5. sz.

Raktár: Budapest, VI. kerület, Teréz-körut 8. szám.

Ajánlja számtalan szakértő által a legjobbaknak elismert és még eddig felül nem mult

jégszekrényeit, fagylalkészítő gépeit öniúttel, fagylalttartó készülékeit, vízűtűt

stb., továbbá mindennemű a hűtő- és fagyasztó készülékekhez szükséges szerszámokat és eszközöket u. m.

jégtűrő sulykokat és kádakat,

fagyasztó- és

fagylalt-kiosztó kanalakat,

beszózó födeleket,

fagylalt-kotró szarvlemezeket,

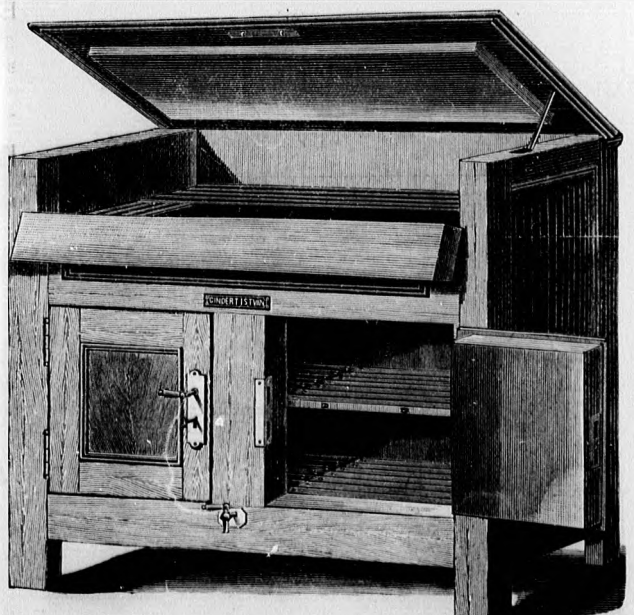
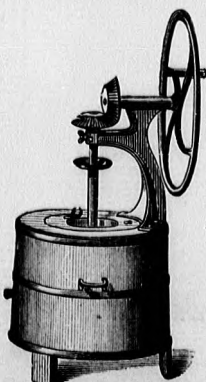
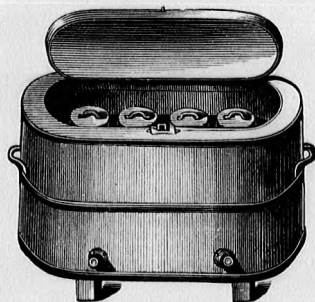
formázott fagylalt-dobozokat

és betétcsöbröket

stb.

KITÜNTETVE:

Budapesten 1885. országos általános kiállítás, nagy érem
Budapesten 1886. országos iparegyesület, díszérem
Német-Palánka 1887. általános kiállítás, ezüst érem
Philippopol 1892. általános kiállítás, ezüst érem
Bécs 1894. nemzetközi kiállítás, arany érem



SZIMON ISTVÁN, Budapest,

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

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

Szálloda, kávéház és étterem tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű fűszerárúknak, bel- és külföldi csemegék-, tea-, rum- és borokban, angol és francia tea-sütemények, eredeti töltésű francia 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 Világosi, 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 szakmába vágó czikkeknben csakis a legjobb minőségű és mérsékelt árak mellett.

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

Arjegyzék 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.

Van szerencsém a t. cz. szállodás, vendéglős, kávé és korcsmáros uraknak becses tudomására hozni, hogy rövid idő óta

Akácza-utca 10. szám alatt

egy szálloda, vendéglő, kávéház és korcsmai segéd és szolgáló valamint férfi és női személyzet

fiókelhelyező irodát

nyitottam, Spáth Ferencz személyes üzletvezetése alatt, azzal az ígérettel, hogy hozzánk intézendő becses rendeléseit híven, pontosan és lelkiismeretesen legjobb tehetségem szerint teljesíteni fogom.

Üzletek vétele és eladása a legnagyobb titoktartása mellett eszközöltetnek.

Becsés rendelését kérve, maradtam kiváló tisztelettel

Eisenkraut Mór, pinczérügynök

Budapest, Akácza-utca 10. szám.

☛ ☛ Telefon szám 61—92. ☛ ☛

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

Diplome d'Honneur

Lisszabon.

Promontor.

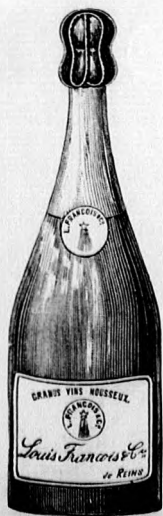
Arany érem

Páris, Lizsa, Semevár, Anvers.

Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az

egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok

vagynk Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti kereskedelmi- és váltótörvényozé nél 17,151. sz. a. bejegyezve van.



**Főraktár: Borhegyi Ferencz ezelőtt Lápóssy
Budapest, Haas-palota.**

Vezérképviselőség: Ruda és Blochmann, Budapest.