

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

A Budapesti Kávés-Ipartársulat

a budapesti kávésegédek 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-én és 15-én.

ELŐFIZETÉSI ÁRAK:

Egész évre frt 6.— Negyed évre frt 1.50
Félévre frt 3.— Külföldre negyedévenként frt 2.—

Erőseint am 1. und 15. jedes Monats.

Pränumerations-Preise

Ganzjährlich fl. 6.— Vierteljährlich fl. 1.50
Halbjährlich fl. 3.— Für das Ausland vierteljährlich fl. 2.—

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:

Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám.

Bélyegtelés levélnek nem fogadják el. — Érintsók nem szának vissza.

Redaktion und Administration:

Budapest, IV., Egyetem-tér Nr. 6.

Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JÓZSEF.

Az ipartársulati iroda és a kávésegédek betegsegélyző-pénztárának irodája

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

Hirdetések és előfizetések elfogadjatnak a kiadóhivatalban

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

Budapest, 1896. június 15.

Az első 5—6 hét leforgása után szemlét tartván kávéházaink felett, számot adhatunk immár ama remények fölött, amelyeket kávéháztulajdonosaink az ezredéves országos kiállítás mozgalmasságaihoz, a várt magyarán idegenforgalomhoz fokozott mérvben fűztek volt s beszámolhatunk arról is, hogy e remények mily mérvben teljesedtek.

Röviden szólhatunk. Az eredmény sehogyssem felel meg várakozásainknak. A készülődés nagy napjainak aranyhegyvárakozásai semmivé olvadtak a kiállítási évszak első heteinek esős időjárásában s az az idegenforgalom, mely a pünkösdi szép időjárású ünnep napjaiban s a június két első hetében tartott nagy ünnepek napjaiban mutatta meg előfutárait, szintén mintha egészen máshová irányult volna, mint városi kávéházaink felé.

Nem is lehet másképp. Megmondtuk magunk is több alkalommal, — midőn, látva kávészármazék készülődését, azok sikerességéről nem egy kétség kelt bennünk, — hogy fáradózással nem fogja a várt siker kísérni, de megmondta ezt Német Antal is, midőn a vérmes reményektől eltelt kávévások egy része, kik az éjfélt után 1 óráig szóló zenélési engedély meghosszabbítása iránti mozgalom megindítása végett jártak nála, nagyon is tulhajtott reményekkel való elteltségének félreismerhetlen jeleit adta.

Hiába. Csak újra-újra bebizonyosodik, hogy a kávéház nem nyári s nem kiállítási mulatóhely. A kiállítást látogató közönség eltelve az ottan látott változatos benyomástól, impresszióit rendezni, egymáshoz sorakoztatni, pihenése idejét a szabadban eltölteni kívánja. Ehhez csend, nyugalom kell, amit mindenhol inkább megkap, mint a város kávéházaiban, plane zenékávéházaiban. Azután az az idő is rég elmúlt már, amelyben egyedül a kávéházak képezték a főváros egyedüli vonzó mulatóhelyeit, ahova sietve tolongott nemcsak a főváros lakossága, hanem az idegenáram is. Mind ezt a kávéházak legnagyobb részére — azt hiszem — a legnagyobb határozottsággal elmondhatjuk s ha vannak is egyes kávéházaink, amelyek vonzó hatásukat úgy a fővárosra, mint a vidékre egyenlő mértékben éreztetik; ha vannak is kávéházaink, amelyekben egyes napokon a megnövekedett idegenforgalom, a kiállítás nagyobbarányú látogatottsága az idegenajkuak s a kedves vidéki alakok jelenléte által félreismerhetlenül konstatalható, úgy — mondom — mindezek csak egyes esetek, kivételek, amelyek annak az általános igazságnak, hogy kávéházaink a kiállításból — eddig legalább — nem sokat profitáltak, erejét nemcsak hogy gyengíteni nem képesek, hanem ellenkezőleg csak megerősítik.

Mi — hírlapírással foglalkozó emberek — ha az idegenforgalomról, a kiállítás látogatottságáról személyesen meg akarunk győződni, nem indulunk bizony sem a vasúti jelentések, sem más ex offio kimutatások után, hanem elmegyünk a magunk

kávéházába s otthon gyűljük megfigyeléseinket, s ott szerzett tapasztalatainkból vonjuk le következtetéseinket és ezek alapján mondjuk ki véleményeinket.

S ezek a tapasztalatok azt bizonyítják, hogy — amint már mondtuk — kávészármazék csak kis, nagyon kis mértékben teljedtek. Előfordul ugyan, hogy egyes napokon s egyes helyeken, különösen ha nagyobb vidéki kiránduló társaságok adnak egymásnak találkát egy-egy nagyobb kávéházban, megszokott kávékat a rendes újságunkkal egy kis vártatva kapjuk csak meg, csak-hogy az ilyen esetek éppen kivételek, kivételek, amelyek ritkán és akkor is csak egyes nagyobb üzletekben fordulnak elő.

Még mindig remélhetjük, hogy idővel e tekintetben bizonyos kedvező változások fognak beállni, de még így sem szenvedhet kétséget, hogy kávészármazék talán már a kiállítás alatt, de legjobb esetben a kiállítási évszak befejezése után súlyos és nagy jelentőségű válságnak fog elebe nézni. Ilyen körülmények között az összerdekek, a kávévások közös érdekeinek és fontos közérdekeinek megvédése céljából ipartársulatunk hova-tovább abba a helyzetbe fog kerülni, hogy tagjaiért erős kézzel és szakavatott tudással lépjen ki tevékenysége terére. Sajnos, erre is kevés a reményeségünk. Az a régi gárda, amely oly hosszú időn át szakavatott tudással, buzgó odaadással végezte a közérdekek szolgálatát, szétrobbantva, vezető fej és erős tevő kéz nélkül áll. Interregnum van, amelyben az ipartársulat elnök nélkül s hiányos választmányával, napról-napra veszt presztizséből és tekintélyéből és pedig azért, mert a hivatalos ipartársulat nem akart belemenni olyan vállalkozásba, amelyről már is bebizonyult, hogy teljesen hiábavaló, illuzorius volt.

Aggódva gondolunk az ipartársulatra s iparunkra
Wagner József.

A bor elpárolgása.

Bizonyára ismeretes lesz vendéglőseink és kávészármazék előtt is, hogy a hordóban levő bor mennyisége folyton kisebbedik, hogy ezen baj ellen folyton küzdenek, s alkalmas utántöltés által gondoskodniok kell arról, hogy a hordók állandóan telve legyenek. Ennek dacára bizonyára még csak nagyon kevesen figyelték meg, hogy a bor elpárolgása által mily nagymennyiségű bort veszítenek. Pedig az ily módon kárbaeső bormennyiség épen nem jelentéktelen. Körülbelül 2 százalékra tehető az ily módon haszontalanul elveszített bormennyiség. Minden józanul gazdálkodó vendéglősnek és kávésnak kiváló gondot kellene arra fordítania, hogy a bornak ezen elpárolgását a lehetőséghez képest megakadályozza. A bor elpárolgását egészen megszüntetni természetesen nem lehet, mindazáltal több olyan eszköz áll rendelkezésünkre, amelynek segítségével a lehető minimumra redukálhatjuk. Mielőtt azonban ezen eszközökkel illetve eljárásokkal megismerkednénk, szükséges, hogy előzőleg azon feltételekkel is megismerkedjünk, a melyek a bor

elpárolgását feltételezik, azaz a lehetőséget erre nézve megadják.

A bor elpárolgásának oka abban fekszik, hogy a folyadék a hordók minden körülmények közt porozus falán keresztül elpárolog. Az a jellemző borszag, melyet minden boros pinczéban felismerhetünk, ezen elszálló bortól, borigótól származik. Minél nagyobb tehát a folyadék felszíne — ugyanazon hőfok mellett — annál gyorsabban párolog el. E szerint azonban példának okáért négy egyenként 25 hektoliter űrtartamú hordó felszíne sokkal nagyobb mint egy 100 hektoliter űrtartalmú hordóé. A négy kisebb tartalmú hordóból tehát sokkal több bor fog elpárologni, mint ha az azokban foglalt 100 hektoliter bort egy hordóba öntöttük volna.

És ezért a bor elpárolgását nagyban kisebbíthetjük, ha borunkat nagyobb hordókban tartanánk. Ezen eljárás is azonban nem valami nagyon észszerű volna, mivel ily módon azután csak a bor megérését késleltetjük. A bor megérése ugyanis csak akkor következik be elég gyorsan, ha a bor állandóan elegendő mennyiségű levegővel van érintkezésben vagyis, ha elegendő mennyiségű szénasavat vehet fel magába. Mért a bor érésétünetei majdnem kizárólag a bor bizonyos alkotórészeinek oxidációi folyamatára vezethetők vissza. Ezen oxidációifolyamatok azonban éppen azáltal gyorsíthatnak, ha a bornak megadjuk a lehetőséget arra, hogy nagy felület által érintkezhessek a levegővel, úgy tehát, hogy kisebb hordókba tesszük. Ily módon tehát legfeljebb csak teljesen kész borokat tehetünk nagy hordókba, vagy pedig — ami egyre megy — a bort többszörösen átöltjük, hogy így annál gyakrabban érintkezhessek a levegővel.

A bornak elpárolgása azonban még más tényezőktől is függ. Így a bor elpárolgása annál nagyobb mérvű minél magasabb a pince hőmérsékete s minél szárazabb a levegője. Száraz és meleg pinczéban tehát, sokkal nagyobb mérvű a bor elpárolgása, mint olyanban, amely nedves és hűvös. Száraz pinczék különben nagyon ritkák. E bajon nagyon könnyen segíthetünk azáltal is, hogy nagy lapos vízzel töltött edényeket állítunk fel, amelyekből azután mindig oly nagy mennyiségű vizgőz párologhat el, hogy a levegő állandóan vizgőzzel lesz telítve. A száraz pinczéknek azonban viszont az az előnyük, hogy nem kell folyton a penészgombákkal küzdenünk. A mondtakból önként következik, hogy az alacsony hőfok szintén akadályozólag hat a bor elpárolgására. Mindazáltal nem célszerű olyan borokat, amelyek még nem értek meg teljesen, nagyon is hűvös pinczékbe rakni, mivel a túlzott hideg a bor érési folyamatát késlelteti.

Amint e rövid leírásból eléggé kitűnik, a bor elpárolgása egy olyan baj, amelylyel, mint meg nem akadályozhatóval, minden körülmények közt számolnunk kell, az általa okozott anyagi veszteséget pedig a termelési károk közé kell írunk. A pince gondozása által azonban nagyon könnyen elérhetjük, hogy a bor elpárolgása a minimumra redukálódik, és ha például egy nagyobb pinczéban a bornak elpárolgását három százalékról kettőre szállíthatjuk le, ez néhány ezer hektoliter beraktározott bornál elég csinos és értékes mennyiséget tesz ki. Ajánlatos dolog tehát olyan borokat, amelyek az érési folyamatban még nem mentek át teljesen oly pinczékben helyezni el, amelyeknek hőfoka egyenletes és 12 fok Reamouren nem emelkedik felül. Kész borokat ellenben már hidegebb pinczékbe is tehetünk. A fiatal borokat helyes nagyobb hordókban tartani és ismételt

lehuzás által a levegővel minél többször érintkezésbe hozni. Végre nagy meleg és száraz napok idején, czélszerű úgy mint nyáron is a pinceket vízzel felöntözni, a levegőváltozást lehetőleg korlátozni s így gondoskodni arról, hogy a pince levegőjének nedvességtartalma egyforma, hőfoka lezallitva legyen. Mindeket tényező akadályozólag hat a bor elparolászása. Eszközünk, mely a bor elparolászását teljesen képes volna megakadályozni, nincs.

Páris „café concert”-jei.

(Vége.)

Mindenzen helyiségekben étkezni nem lehet, mert az asztalok különben is igen sok helyet foglalnak el. Az itatok számára is csak egy kis keskeny lécz szolgál, amely hasonlít ahhoz, amely a színházakban van alkalmazva a látások számára. Az előadást már nyolcz órakor kezdik meg, először az újak, a jelentéktelenek kerülnek sorra, akik alig tudnak állni-járni, nemhogy egy dalt énekelni. Azonban a claue, amely még a café concertból sem hiányzik, itt is megjelenik s bukni senkit sem enged. Ezen újonczokból rekrutálódnak különben a párisi chanson kimagasló csillagai, kiket aztán Budapesten találnak fel ahol orpheum előadást el sem tudnak képzelni francia énekesnő nélkül, s innen származik ama teljesen teves fel fogás is, hogy egy chasonette énekesnő megértéséhez ékeken át Párisban való tartózkodás szükséges. Tény csak az, hogy ez a sok utazó, Párisból kimustrált művésznő sem franciaul beszél, sem énekelni nem tud. Egy párisi nő mondta fülem hallatára Páris egyik café concertjában mellette ülő kísérőjéhez: »Valóban, nem tudom franciaul van-e ez mondva vagy hogyan?« Egy olyan chasonet énekesnőt vagy diseuset mint Judic, Guilbert Ivette, vagy bármilyen francia művésznőt bárki megérthet.

Ama apró, gyorsan betanított papagályokat, akik a programot 10 óráig kitöltik, senki sem hallgatja. Az előkelő világ különben is csak az első rész után jelenik meg, mivel ezek éppen egy kissé több időt töltenek dimerjüknek. A café concertben mindenki fenntartja kabátját, s ugyancsak erősen dohányzik. Ez különben manapság egy cseppet sem akadályozza meg a legelőkelőbb hölgyeket sem abban, hogy e helyiségeket előszere tettel keressék fel, annyival is inkább, mivel itt napról-napra illedelmesebb darabokat játszanak, még ellenben a színházakban a legkihívatóbb dolgok kerülnek színre, minő p. o. a Le carnet du diable, amelyben, bizonyos körülmények következtében egy szerencsés a mellékteremben levő sophárol van szó, úgy hogy Sarey egyik kritikájában így szól: »Most hát már annyira vagyunk, hogy azt a sophát legközelebb a nyílt színrre is kihozzák.« A café concertben 1830-ból származó dalokat is hallunk. Most ez a divat járja. A szépséges Phibaud Anna számára egyenesen a lomtárból ásták ki e régiégeket, s arat is velük olyan diadalokat, hogy Guilbert Ivette jónak látta néhány hónapra körútra indulni Amerikába. Páris szabónői alig győzik a directoárbeli kosztümök elkészítését, mivel a mult ezen edeskes emlékeit a privát tiszorák alkalmazásával is nagyon szívesen hallgatják a dilettánsok szájából. Néhány év előtt még az első császársághbeli énekek voltak »chic« s ez így folytatódik minden évben egy évtizeddel, ránk magunkra majd csak 1900-ban kerül a sor, mi majd akkor leszünk »fin de siècle.« Ez a szó különben nálunk ma már teljesen elfűnt, legalább az énekesnők szótárából. Az énekes urak, már tudniillik a chantantbeliek, még mindig a régi... malaczok, hasonlók a Rückhoz, vagy ő hozzájuk. Egyre megy. Meg van még a régi »Badwaschl« is, (A magyarban nincs neve hála Isten) a gőzfürdőben fürdő egykori gályarab, akinek teste egyik legerékenyebb részére egy 12-ös van sütvé, a balon az 1 es, a másikon a 2-ös. A fürdőszolga persze bámul, szalad a párisi Heinzehez s megveszi a 12-ös számú osztálysorsjegyet. De nem ez, hanem a 102-ös nyer. »Malheureux« — mondja neki barátja — »vous avez oublié le zéro.« Ha Polin ur tisztességes tőkepénzes korában erről a szellemes mondasárol megfeledekzik, hát akkor ő lesz a világ leghalálatlanabb embere. Mert a főnyereményt az ő számaival ő maga ütötte meg. Vounel barátja Steidreher hasonlít, egész családi jeleneteket ad elő, köztük a »Chez les Dumouillards« címűt, amelyben egy maraisi polgár-család s az ostoba belga inas szerepel. Savez vous! Különböző művészeket is imitál, így egy gondonka-művészt, miközben szájával a gondonkahangot pompásan utánozza. Csupa ártatlan dolgok a rosszhírű café concertben. Ártatlan játékaért Vounel 300 frankot kap esténként.

Nagyon divatos most Párisban egy énekes, egy angol, Harry Fragon, aki azonban oly pompásan énekel az orrán át s oly kitűnően poantiroz, mintha a boulevardon született volna. A mi biztos is. Ez a Fragon szerencséjét egy kis de kétségkívül még uoha elő nem fordult csalásnak köszönheti. O sgyanis őnmaga kísérte magát a zongorán, amihez a többiek kik azelőtt boltoislegényeséget vagy mit üttek, nem értenek. Fragon száma következik. A

Lefkovits Testvérek

mű-, teke- és dáko-gyárosok

Budapest, Uj-utca 39.

Mindennemű

legdivatosabb
Tekeasztalok

raktára.

Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket egyszerűtől a legdivoszebb kiállítástig úgy saját mint adott rajzok szerint.

Régi tekeasztalok, legjobb kivitelű ujakra cseréltetnek át.

Mindennemű kávéházi kellékek u. m. dákok, golyók, kréta, schach, dominó, ujságkeret stb.

Kitűntetve a következő kiállításokon:

Budapest, Bécs, Páris, Brüssel, Antwerpen és Szent-Pétervár

Szállodák, kávéházak és vendéglők részére bankettek, bálok, ünnepélyek alkalmával kitűnő és a legkényesebb izlésnek megfelelő

Fagylalt és Parfait

készítményeinket ajánljuk.

A székesfőváros elsőrendű kávéjai a mi fagylaltkészítményeinket tartják.

Nagyszabású és mintaberendezésű czukrász-osztályunk legelső szakférfiak vezetése alatt áll.

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

kiborított formákban fagylalt és parfait

pontos időre, diszes kiállítással, legjobb minőségben 20 személytől 500 személyig szállíthat.

Bálok alkalmával Páris és Londonban kedvelt szelet-forma fagylaltokat szerviroztatunk.

A szakköröket gyártelepünkön mindenkor szívesen látjuk.

Feltűnő olcsó árak, kifogástalan minőség, pontos kiszolgálás!

Árjegyzékkel és felvilágosításokkal mindenkor készségesen szolgálunk.

„Sanitas”

sterilizált szikviz és fagylaltgyár és szikvizgyárakat berendező

TELEFON! részvénytársaság TELEFON!
BUDAPEST,

VII. Gizella-ut 51. (saját gyártelep) Csömöri-ut sarok

Kávésok részére.

A legjobb hírnévnek örvendő bécsi cég

Piatnik Nándor és fiai

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

Nagy választék különféle kávéházi czikkekből, mint: elefánsont-billárdgolyók, dákok, sakk, dominók, dáko-kréta, író-tábla stb.-ből. — Továbbá mindennemű játékkártyák a legfinomabbban, 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 vidék kávéházatulajdonos uraknak legmelegebben ajánlja.

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi generben tartatik.



színpadra egy zongorát tolnak. A zenekar nagy feltűnéssel távozik. Csunya, kiélt, kopaszfejű, szem-melláthatólag mellette fiatal ember támolyog be, megzavarodva vagy zavart színlelvé, ügyellen mozgatlatokkal köszönve a claue tapsait. Azután helyet foglal a zongora melletti forgószekeken, mire ugy látszik visszanyeri biztonságát. Miután az introudukeziót alkalimpálta, a közönség felé fordul s emellett kísérte magát. Ez a »true«-je. Egy év múlva pedig Fragon ur elment a Credit Lyonnais-be s egy tüzmentes szekrényt bérelt a pénzeeskéje számára.

Hátra van még Bloch Janka, aki mindig legutoljára lép fel, mert hozzá hasonlóan kacajt előidézni se férri se asszony nem tud. A neve »le petit monstre.« Vegtelenül kövér, golyógömbölyűségű asszonyka borzasztóan széles mopszarczezzal, de olyan két szeme, mint az akasztófaraválóság két Grand-Hotelje. De ha a száját eltájtja, biz iszonyu oda bele nezní. Formátlanságát hozzá hasonló humorral és az igazi jókedvvel senki sem tudja eksploatálni e világon, mint e gorombakiadásu Gaimeyer, mert a Bloch csak a boldogult Pepi modorához és tehetségéhez hasonlítható. Chansonjait idézni nem lehet. Eleme a sár, a piszok, de aki hallja, megbocsájt neki. Kocsisokat, kondüktöröket, rendőröket utánoz. A többit tessék csak elképzelni.

Németből: Siklósy József után.

Liqueur de la Grand-Chartreuse.

Hol van a nagy világon inyenez, ki a chartreust ne ismerné, ezt a fejedelmi italt, melyet mindenki egyformán kitűnőnek tart, noha az olyan torok, a mely szeszies italok gyakori élvezete által természetadta érzékénységét még nem vesztette el teljesen az áthernek és chlorophormnak mindennek inkább, csak éppen kellemesnek nem mondható mellékizét rögtön észreveszi? A chartreust, mely sajátságos alakú, alacsony, inkább széles, a szerzetes-rend czimerében az ájtatos-ságra mutató D. O. M. betűkkel (Deo optimo maximo) ellátott czimnapal kerül a kereskedelembe, mint neve is mutatja, papok — a francia karthauzi-rend tagjai, kiknek nevét halhatatlan Eötvös Józsefünk is megöögkítette — készítik, illetve gyártják. A világot se gondoljuk azonban, hogy a jámbor testvérek talán maguk foglalkoznak szeszégtésselel. A karthauzi-rend tagjai nagyon előkelő urak s új szerzetesársak felvételénél ép olyan nagy szigorussággal járnak el, mint a benezés vagy domonkos-rend, sőt talán még ezeknél is szigorubbán. A hatalmas gyár, a melyben száz meg száz munkás dolgozik, a »nagy karthauzi ház« a rend anyaházának, a melynek Dél-Franciaország, Schweiz és Olaszországban körülbelül tizenöt fiókja van, közvetlen közelében fekszik. Ezen munkások szedik össze a füveket, a melyekből egy kivonat készült, tisztítják a borszeszt, a melyet a rend idegeneköl vásárol össze és látják el a palaezok megtöltését, csomagolását és elszállítását. A munkálatokra egy gondnok tisztet viselő pater felügyel, a mely munkálatok közül csak egy képezi a rend feltékenyen megörözt titkát, s ez: a növénykivonatnak egy bizonyos meghatározott arány szerinti vegyítése. A többi rendtársak mit sem foglalkoznak a gyártással s szemléldő, kontemplatív életmódjuk folytatással teljesen beelégednek, valamint azzal, hogy a chartreuse-gyártás nekik meglehetősen kényelmes életmódot biztosít. A chartreuse-gyártás, mely ma már világszerte nagy hírnévre tett szert, különben még nem nagyon régi. 1835-ig a karthauziak megelégedtek azzal, hogy égetett pálnkából és Dauphiné hegységben található különféle aromatikus füvekből egy régi receptet szerint egy oly elixirt gyárthattak, a mely meglehetősen helyi hírnévnek örvendett, azonban inkább gyomorerősítő gyógyszerként s nem mint élvezeti czikk szerepelt.

A chartreuse iparszerű gyártása csak a fentemlített évben vette kezdetét s lassankint annyira fejlődött, hogy a gyártelepek ma már egy külön városrészt képeznek. Eredetileg háromféle chartreust gyártottak, ugymint: a zöld (ch. verte), sárga (ch. jaune) és fehér (blanche) chartreust. A fehér chartreuse előállítását körülbelül husz évvel ezelőtt abban hagyták, ma már kizárólag sárgát és zöldet gyártanak. A zöldet általában jobbnak tartják és ez a drágább is, a különbség a kettő — a zöld és sárga — közt egyébként abban fekszik, hogy a zöldnek szeszartalma nagyobb, s a karthauzi atyák maguk is, már tudniillik azok, akik a szeszies italok élvezetéről még nem mondtak le teljesen, annak a vegyületnek adnak előnyt, mely egy harmadrésben zöld, két harmadrésben sárga chartreuseból áll. A chartreuse-gyártás a karthauziaknak évenként megközelítőleg két és fél millió frank tiszta nyereséget hajt és el kell ismernünk, hogy ök e fejedelmi jóvedelmet egyuttal fejedelmi módon is használják fel, a mennyiben ezen egész jóvedelmüket a szegények istápolására s közhasznu czélok előmozdítására használják fel. Utakat, hidakat építenek s ha egy grenoblei vagy valamely más Izère departementbeli kereskedő a saját hibáján kívül fizetészavarba jut, a rend apátja rendszerint kiségit a bajból. Ilyen körülmények közt könnyen érthető, hogy a karthauziakat a Delphinatban isteni küldötteknek tekintik, szentekként tisztelik és örzik őket, noha a departementok (megyék), melyek az egykori provinciát képezik, nagyon republikanus érzelműek s nagyon felvilágosodottak. A szerzetes-rendek

üldözése idején, az úgynevezett »márcziusi rendeletek« nem is mert senkise a kárhauzi papokhoz nyulni, mert a szerzetes-rend bántalmazása okvetlenül az Izér-lakosság lázadását vonta volna maga után. Különben sem lett volna ennek értelme, hiszen a rend évi 600,000 frank szeszdót fizet az államnak. B. S.

Kinai nyalánkságok.

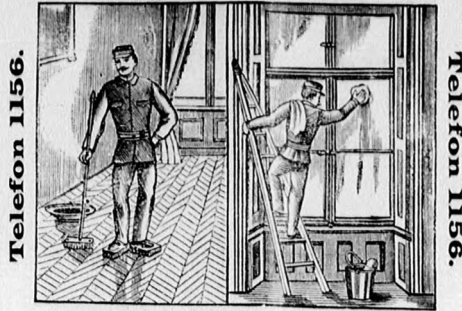
A kínai nyességek legválogatottabb fajai közt egyforma megbecsülésben részesülnek a czápa-uszonyok, madárfészek, s a miről a Kinában utozottak hátborzongatás közben emlékeznek meg, a holothuriák (csigafélék), tengeri ugorkák és a malaj nyelven trepangnak nevezett holothuria edilis. A trepang elkészítésének körülményessége és nehéz volta sokkal inkább emeli annak árát, hogyszem az a világkereskedelemben is szerepelhetne, amennyiben mászása 20 sőt néha 50 dollárba is kerül. A holothuria ugyanis a levegő behatása folytán szétfolyik, néhány percz mulva alakatlan nyálkatömeget képez, minél fogva, ha szállításra alkalmassá akarják tenni, nagyon bonyolódott kezelésnek kell alávetni. Ezen eljárás abban áll, hogy az állatot nagy csészékben emelik ki a vízből, többszörösen párolják, azután először tenger-vízben, majd édesvízben áztatják és végre tüzön és napon szárítják. Ezen kezelés után a trepang természetesen nem valami tulságosan étvágygerjesztő külséjű, hasonlít a gyűrűdött, egészen fekete kolbászk formájához. Nagyon érdekes, a mit Semper ír ezen sugárállatok életmódjáról és szervezetéről. Hányszor irigyletem — írja — utazásaim közben ezen állatot. Ha a vadonban gyökerekkel és rakkokkal kellett táplálkoznom, vagy a tisztátalan útszéli kocsinak egész étvágyamat tönkre tették, mindig a holothuriákra gondoltam, kik elfogva, tiszta tengervízzel töltött csészékben — a korálhomok hiánya miatt — béluzakmukat töltik ki kínjukban a rajta függő szerveikkel, a tüdejükkel stbivel együtt, mivelhogy ugy sem volt már szükségük ezekre. Ha ezen állatot több napig, körülbelül kilenez napig hagytam élni, egészen új tüdejük és belük fejlődött, a melyekkel a tiszta tenger-víz ép oly nyugodtan élvezték és lélekeztek be, mint azelőtt a port és a kevésbé tiszta vizet.

Hányan kiabálják közülnk mögükben: »Szeretnék a hörömből kiugrani.« Nos, nekünk ez még sohasem sikerült, ellenben a holothuria néhány percz alatt is megteszi, ha tüvel vagy késsel izgatni kezdjük. Ilyenkor elkezde mindenfelé mozgolódni, forgolódni, akárcsak a pióca, bőre eközben itt-ott beszakad, ugy hogy néhány percz alatt a göbökkel és székkel ellátott állat helyett egy kerek felszék előttünk, mely a teljesen érintetlen belsejéket foglalja magában. A mellette fekvő sértett kültakaró csakhamar nyálkává alakul át. A többi fajok olyan tulajdonságokkal is bírnak, a melyekért akárhányan irigyelkedhetünk rájuk. Könylemetlen testrészeiket minden nagyobb veszély nélkül hanyják el maguktól és egész nyugodtan ének tovább. Az orvosi rend összes tulajdonságai megvan bennök. Önütötte sebeik néhány percz mulva minden varrat nélkül gyógyulnak, beteg szerveiket egyszerűen kiölik s néhány nap alatt ujakat fabrikálnak helyettük; ha tüdejük nines, hát a hasukkal lélegznek. Könnyű nekik! Cs—y.

Aktiengesellschaft für Gas- und Wasserleitungen. Wie wir aus guter Quelle erfahren, soll als Generaldirector zu dieser Gesellschaft, mit dem Sitze in Budapest, Herr Alphon v. Szávost, gewesener Direktor der Königsbrauerei in Steinbruch, bestellt sein. Herr Szávost ist ein tüchtiger Kaufmann und wird für die genannte Gesellschaft Hervorragendes zu leisten im Stande sein, da er speziell in Ungarn eine angelegene Persönlichkeit ist.

Zwei prachtvolle Trauungen haben — wie wir schon in der vorigen Nummer unseres Blattes angezeigt — am 10. Juni um 10 Uhr Vormittags stattgefunden. Zwei reizende Mädchen, die Töchter unferes in allen haupthäufigsten Kreisen bestens bekannten und geachteten Herrn Joseph Skoupil, betreten zu der oben angezeichneten Zeit mit ihren schmunen Bräutigams die evangelische Kirche in der Wondgasse. Dieselbe, von einem distinguirten Publikum, meistens der Damenwelt angehörig, gefüllt, war zu dieser Doppeltrauung aufs sinnigste und reichste mit tropischen Gewächsen ausgeschmückt und taghell erleuchtet. Die Brautleute nahmen unter den mächtigen Klängen der Orgel und in Begleitung einer hochansehnlichen Gesellschaft vor dem blumengeschmückten Hochaltar Aufstellung: Fräulein Elsa mit ihrem Bräutigam, dem k. u. k. Artillerie-Oberlieutenant in der Reserve Robert Falk und den Beständen Oberstlieutenant Weil und Louis François, daneben Fräulein Paula mit ihrem Bräutigam, dem k. u. k. Oberlieutenant im österr. Landwehr-Infanterie-Regiment Nr. 3 Klems u. Borsdorf und den Beständen Baumeister Imre Mill und Lieutenant Gyinger. Nachdem der evangelische Pfarrer an die Brautleute eine fulminante, zum Herzen gehende Ansprache gehalten, begann die Trauungs-zeremonie, nach welcher von allen Seiten die herzlichsten Glück- und Segenswünsche erfolgten. Lange Zeit dauerte es, bis all diese entgegengekommen werden konnten. Unter den schoneren Klängen der Orgel entfernten sich die Neuvermählten mit ihrem großen Cortége. Gottes Segen solle die beiden jungen Ehepaare auf all ihren Wegen stets begleiten, und Papa Skoupil möge seine große Freude daran haben, daß seine beiden Töchter in den

DITRICHSTEIN M. Wohnungs-, Fenster- Reinigungs-Unternehmen



Telefon 1156.

Telefon 1156.

BUDAPEST,

V., Erzsébet-tér 13. szám,

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

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

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

Diszitési-, mázoló-
és
fényező-intézet.

Pirchner Károly utóda

BUDAPEST,

Csengery-utca 9. szám.

Elvállalja kávéházak, vendéglők,
táncztermek, színházak stb.

diszitési munkáit
a legízlesebb kivitelben.

Természetes szénásványos savanyvíz a mohai

ÁGNES

forrás. Legjobb asztali és üdítőital. Kitűnő megelőző és az emésztési zavaroknál.

Járvány idején prészárványos gyógyászati bizonyít.

Szót-küldés. **Édeskúty L.** udvari assz. lio által Budapest.

← Kapható mindenütt. →

HAGENAUER FRIGYES KÁROLY utóda

EXNER OTTOMÁR

üvegfestészeti és üvegdeczési műintézete.

Budapest, VIII., Vig-utca 4/a.

Szakmámba vágó több bel- és külföldi leghírnevesebb és legnagyobb műintézetekben szerzett sok évi gyakorlatomra hivatkozva, bátorlakodom ajánlkozni mindennemű üvegfestészeti-, üvegdeczési- és mozaik-munkálatoknak, templomok és közb-, vagy magánépületek czéljaira művészies és izlésteljes végzésére, legelőszöb árak mellett. — Termekek, ebédlő- és házszobák, villák, folyosók, lépcsőházak, szelőkörök stb. ablakainak kitűnő diszítése. Vázlatokkal és mintákkal minden képzelhető alap és modorban, valamint költségvetéssel kívánatra mindenkor készségesen szolgálok.

Empfehl ich mit Berufung auf seine mehrjährige Praxis in den bestrenomirten und grössten Kunstanstalten des In- und Auslandes dieser Branche zur Ausführung aller Arten Glasmalereien, Glaszierereien und Mosaiken für Kirchen und Profanbauten in künstlerischer und stylvollster Vollendung zu den billigsten Preisen. Fenster für Salons, Speise- und Schlafzimmer, Villen, Veranden, Treppenhäuser, Corridore, Windfänge, Oberlichte etc. etc. Skizzen und Muster in allen erdenklichen Motiven und Stylarten wie Kostenvoranschläge auf Wunsch stets gerne zu Diensten.

Händen so thatkräftiger Ehegatten sich überaus glücklich fühlen. Das walle Gott!

25-ner.

Uj szabadalmazott találmány. Az országos mintapincze főfelügyelőjének Engelbrecht Károlynak meghívása folytán f. év június hó 6-án nagyszamu szakértőkből és a sajtó képviselőiből álló társaság szedte meg a Frumm István utó-dai czég (H. ker.) szabadalmát képező villamos sterilizátort az ezredéves országos kiállítás borászati pavillonjában, hogy ezen készüléknek a borra és cognacra gyakorolt hatását megismerhesse. Az országos mintapincze és Jálies Ferencz pészéjével ellátott hordó felbontván, az abban levő bort a sterilizáló készüléknek vezeték keresztül különböző erősségű villamosáramot engedvén arra behatni, mire a hordót újra lepecsételték. Az ily módon sterilizált bor ize jelen-tékenyen megjavul, tartóssa válik, a legnagyobb melegben sem változik meg és rövid idő alatt olyan szint és izet nyer, mint a huzamos ideig pinczébe raktározott bor. Az első kísérletet Eberling József cognagyári elnök jelenlétében a a cognacal való kísérletek követték. Az elektro-mos sterilizátornak a cognacra gyakorolt hatása azonnal mutatkozott, a cognac ize azonnal észre-vehető javulást mutatott egyebekben is a borhoz mindenben hasonló kedvező változásokat tüntetett fel. Azután Herrmann A. 1894-es szlavoniai szilvórimával tettek kísérleteket, a melyeknél a készülék iz és színjavító hatása szintén pregnans módon nyilatkozott. A készüléket Stein M. mutatta be, ki e nemű ismereteit a külföldön szerzte. A bíráló bizottság, mely Engelbrecht Károly, Eberling József és Jálies Ferenczből és több vinczellérintezeti igazgatóból állott, az új találmány előnyeiről s rendkívüli fontosságáról a legnagyobb elismeréssel nyilatkozott. Az egész Európában szabadalmat nyert készülék iránti érdeklődés annál nagyobb, mert életbevágó fontos-ságu hazai bortermelésünkre és borkereskedelmünkre, különösen pedig a könnyebb fajú homoki borokra nézve, elég ok arra, hogy azzal a magyar kir. földművelésügyi miniszterium is foglalkozzék.

Közgyűlés. A budapesti kávésségédek bejegyző pénztára f. évi jun. hó 19-én este 1/2 9 órakor tartja III-ik rendes közgyűlését a budapesti kávésségédek helyiségében, IV. ker. Zöldfa-utca 14. sz.

Amerikánifis. Seit vier Wochen wird in der Stadt New-York das berichtigte neue Maltesergetränk mit eiserner Strenge durchgeführt. Das Oberhaupt der Polizei hatte an alle Wirthe der Stadt Verhaltungsmaßregeln ergehen lassen. Einige Wirthe boten aber doch dem Gejege Trotz und hielten wie früher für Bekannte eine Seiten-thür offen, wurden jedoch ertrappt und unmadhftlich vor den Richterstuhl geschleppt. Im Ganzen kamen 45 Verhaftungen vor. In Brooklyn wurden 42 Wirthe zur Anzeige gebracht. Nach der Auslegung des Disstriktsamts durften in Brooklyn und auf Long Island in Gasthöfen und Restaurants Erfrischungen an solche Personen abgegeben werden, die mit den Getränken eine Mahlzeit bestellten. Als Mahlzeit konnte ein belegtes Butterbrod oder irgend eine Speise betrachtet werden. Infolge dessen berichte in den Gasthöfen, Biergärten und Parks ein reges Leben, und die Gäste wurden, nachdem die Bedingung des Bezugs eines „Sandwichs“ erfüllt war, in anschießlicher Weise mit schäumendem Bier oder Nebenfast versehen. In New-York dürfte in Bezug auf Gasthöfe und Restaurants eine ähnliche Handhabung des Gejege zu erwarten sein, und dies wird die Folge haben, daß viele der jetzigen Salons und Bierstuben sich in Gasthöfe und Gasthäuser umwandeln werden. Möglich, daß damit der amerikánische Salon auf den Aussterbe-Stat gesetzt und die von vielen gewünschte Umgestaltung des amerikánischen Kneipwesens im Sinne der europáischen Gasthäuser und Restaurants herbeigeführt werden wird.

Ein Kuriositäten-sammler sucht: Ein Herbarium für Blätter der Weltgeschichte. — Einen Ring aus einer Gebrüggeste. — Ein paar Kráiden für bindende Verfüge. — Eine Patronenhülse aus dem Kampfe uns Dafein. — Einen Verband für Gewissensbisse. — Die Wáhne eines Salonlöwen. — Irgeud ein Exemplar der Häßlichen »Vendéglösk-Lapja« vom vorigen Jahre. — Eine Feuerprüge für brennende Fragen. — Eine Börse für Feriengeld. — Eine Grammatik für Jägerlatein. — Einen Vössel für Milch der frommen Denktungsart. — Einen Walzer für Farbentöne. — Ein Apf für Gedankens-hummel.

Ráthfel-Aufgabe. A: „Sag' mir nun, wie löstest Du den Rebus: W?“
B: „Das ist doch sehr einfach: W an ze, Wange!“
A: „Nein so ist es nicht!“
B: „Nun dann? an we, Zahnweh!“
A: „Nuch nicht!“
B: „Wie heißt es denn dann?“
A: „Das will ich Dir sagen, das heißt nämlich Sübner-auge!“
B: „Sübnerauge?“
A: „Zavöhl. Es ist doch: großes Weh am kleinen Zeb!“



BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

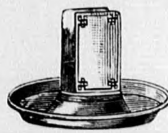
Budapest, IV. kerület, Városház-tér 4. sz.

Ajánlják szállodás, vendéglős és kávé urak figyelmébe nagy raktárukat mindennemű konyha- és háztartási cikkekben, főző-edényekben, asztalszereken, valamint takaré- és asztaltűzhelyekben és mindennemű vaskályhákban.

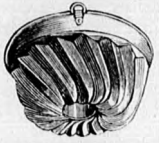
Alapított 1832-ben.

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. •

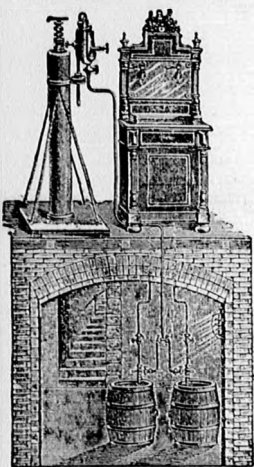
Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

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 cukorpor-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 cukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 komposz-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

SEIFERT HENRIK ÉS FIAI

CSÁSZ. ÉS KIR. UDVARI

BUDAPEST

tekeasztal-gyárosok



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

Persa császári és szerb királyi udvari szállítók.

Specialisták, stilszerű és diszes

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 legizlésebb kivitelben eszközöltetnek.

Francia pezsgőgyár
PRÜCKLER ÉS TÁRSA

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

BUDAPEST

pezsgőbörpinczészet és

iroda saját gyártelepen

X. kerület KÖBÁNYA.

Telefon 53—67. sz.

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



Hirman Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad. légűtővel.
Elvállal régi készülékek atalakitását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

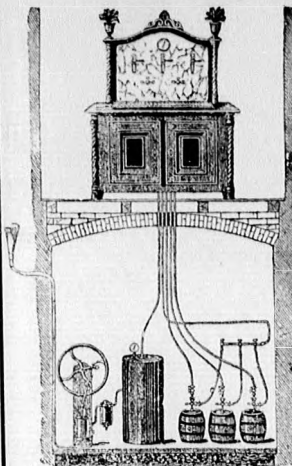
mittel Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



Prämiirte

Kühl- u. Konservirapparate

anerkannt **best** und **solidester Konstruktion** für
Restaurationen, Brauereien, Kaffeehäuser und Konditoreien
empfiehlt die **Fabrik tragbarer Eiskeller** des

BERNHARD BREITNER

Hauptniederlage: VI., Königsgasse 44.

Fabrik:

Vasváry Pálgasse 3.

Auswahl von Moussir-Pippen, Pass-Spunden, Gefrornes-Reservoirs und Gefrornes-Maschinen.

Illustrirte Preis-Courante auf Verlangen franko.



HOFFMANN KÁROLY

budapesti temetkezési vállalat

IV. ker., Lipót-utca 6. szám.

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

Különösen kiemelendő

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

Diszes ravatal minden osztályú
temetkezésnél.

Nagy raktár

fa- és érczkoporsókból
valamint

sir-koszorúkból.

Halottak elszállítása légmentesen
elzár

KETTŐS ÉRCZKOPORSÓKBAN
a bel- és külföld minden irányában.

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

GINBERT 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, fagyaltkészítő gépeit öniúttel, fagyalttartó készülékeit, vízűtőit

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

jégtörő sulykokat és kádat,

fagyasztó- és

fagyalt-kiosztó kanalakat,

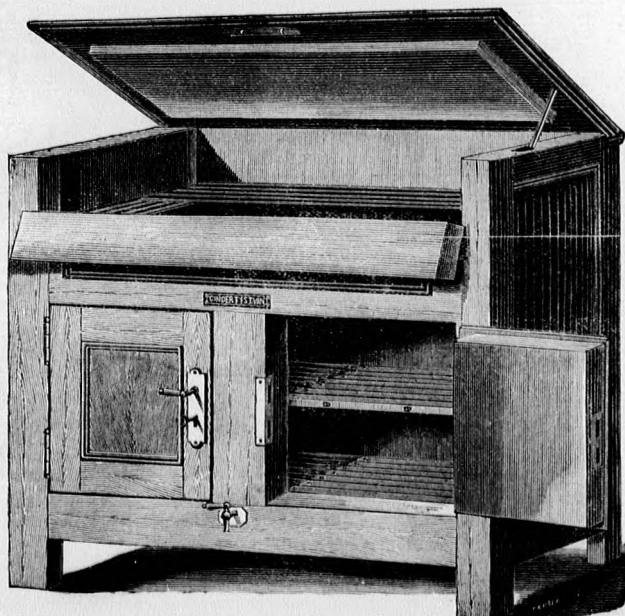
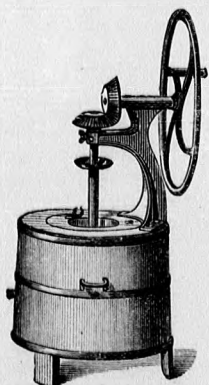
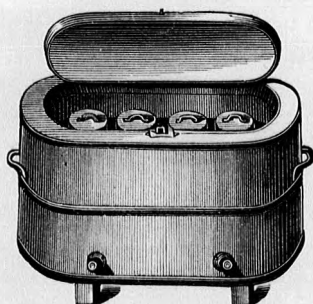
beszózó födeleket,

fagyalt-kotró szarvlemezeket,

formázott fagyalt-dobozokat

és betétcsőbröket

stb.



KITÜNTETVE:

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

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

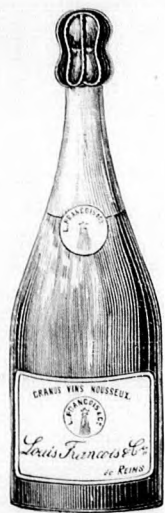
Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Saris, Nizza, Temesvár, Anvers.



Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az
egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok
vagyunk Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti
kereskedelmi- és váltóörvényseknek 17.151. sz. a. bejegyezve van.

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

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

HOLIPPEN, WAFFELN

und

Karlsbader Oblatten

so auch

Himbeersaft

und sämtliche Sorten

Gefrornessäfte

empfehl auf das beste die seit 22 Jahren am Platze
bestehende Firma

ALOIS ETZINGER

Canditen-, Zucker-Galanteriewaaren-, Oblatten- und
Bisquit-Fabrik

Budapest, Csömörstrasse 71.

☛ TELEFON Nr. 50-48. ☛

Chocolad Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

☛ Goldene und Silberne Medaille. ☛

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

SZIMON ISTVÁN, Budapest,

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

Fiókküzlet: Váci-körut 60. **Főüzlet: Váci-körut 12. sz.** Fiók-üzlet: Teréz-körut 35.

Szálloda, kávéház és étterem tulajdonos uraknak ajánlja dusan felszerelt raktárát mindennemű fűszerárak, bel- és külföldi csemegék-, tea-, rum- és borokban, angol és francia tea-sütemények, eredeti töltésű francia cognac Martell J. F., 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, nemkülönbben magyar pezsgők a legelső czégektől, valamint sajtok, halak, hus és kolbász fajokban, Orsovai, Astrachan és Elbe caviár, angol és francia főzelék, conservek, befőttekben minden e szakmába vágó czikkekbek csakis a legjobb minőségű és mérsékelt árak mellett.

☛ Vidéki megrendelések ingyen csomagolással a legpontosabban eszközölteknek. ☛

Árjegyzék kívánatra bérmentve küldetik. ☛

☛ Telefon összeköttetés mind a három üzletemmel. ☛

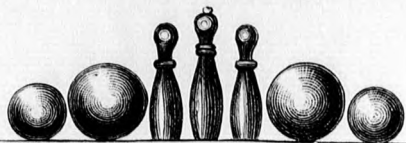
Kertész Tódor

műiparáru raktára

BUDAPEST,

Kristóf-tér, gróf Teleki palota.

Ajánlja a t. kávé és vendéglős uraknak.



Kuglizó bábok kemény gyertyánfából készítve egy készlet..... 2.50
Lignum-Sanctum kuglizó golyók
 9 9¹/₂ 10 10¹/₂ 11 11¹/₂ 12 12¹/₂ 13 13¹/₂ 14 14¹/₂ cm. átm.
 1.15 1.30 1.50 1.70 1.90 2.15 2.30 2.50 2.70 2.85 3.— 3.20
Kuglizó golyók kemény gyertyánfából nagyság szerint..... 75, 80, 85 kr.
Kuglizókba nagy pléh persely lakattal..... 1.20.
Orosz kuglizó egész szűk udvarba is felállítható..... 5.50, 6 frt
Flobert-fegyver durranás nélkül, úgy szabóiban mint szabadban csel- és madári lövészethez, kellemesen szórakoztató és igen alkalmas, töltény-kihúzóval 7 frt. 8.50-15 frt.
Lampion nyári ünnepélyek, kertek kivilágításához 10, 15, 20, 30, 40, 80 kr.
Légújó papírból, nagyság szerint 40 krtól 2 frt.
Magnesium fátyla kerti ünnepélyekhez és kirándulásokhoz igen alkalmas, egyszerűen sötétbortra, esernyőre, vagy egy darab rudra alkalmazva 30 percig meglepő nagy világosságot terjeszt szét, fehér vagy vörös színben dbja 1.20.
Kerti gyertyatartó szél ellen, üvegborítással..... 1 frt.
Kerti petróleumlámpa 2.20.
Billárd golyó, elefántcsont utánzat igen tartós, egy készlet 3 dbbal 10, 11, 22 frt.
Újság-tartó 70 krtól 1 frt.
Ellenőrző bárczák 100 drb 1 frt 5 frt.
Francia dákóbőr 100 drb vegyes 1.50.
Amerikai husvágó gép, a legököltebb eddig létező husapritók között 3.50, 4.75, 6 frt.
 Egy tucat áttörött **nikel kenyérfosar** 8 frt.



Egy tucat **nikel kávéházi tálcza**..... 9 frt.
Ruha és kalapfogas falécek között..... 50, 70, 90 kr.
Uj! Ózbor kefe..... 25 kr.
Ételborító sodronyból, a legyek ellen legbiztosabb óvoeszköz nagyság szerint 40, 50, 60, 70, 80 kr., 1 frt.
Abrosz megerősítő, szabadban a szél ellen 25 kr.
Asztalkendő prés kemény fából 4.80, 9 frt.
Dugaszluzó, zsebben hordható 15, 25, 40, 60 kr.
Dugaszluzó önműködő, egyszerű csavarás által magától kihúzza a dugót 50, 70 kr., 1 frt.
Hydraulikus hordószád kitűnő kis készülék szeszes italok megromlása ellen 1 frt.
Kézi üveg dugaszoló kalapáccsal 90 kr., 1.20.
Hordócsap kulccsal elzárható, melyet csak a kulcs birtokában levő nyithat fel 50, 70, 90 kr.
Biztonsági borleluzó gummicso melynek használatánál ki nem folyhat a bor az üvegből 2.—, hosszabb 2.40.
Dugasz-szorító fogó öntött vasból 1.30
Palacktisztító kefe 80 kr., 1.50.
Francia egérfogó Piège perpetuel souricière, kitűnő szerkezetével fogva önmagától felállítódik fel újra, úgyhogy minden hozzájárulás nélkül több egér megfogható 50 kr.
Automatikus patkányfogó állításával soha semmiféle veszélyesség nincs, miután önműködőleg 20-50 patkányt fog egy éjjel, 2 frt. Ugyanaz egerekre 1 frt.

2500 Stück

neue ³/₁₀ **Biergläser** sind zu verkaufen im
Restaurant FÖRSTER,
 Budapest, váczí-körut 68. sz.

Martin szabadalmazott mosógépe

„Fehérneműkimélő“.

NINCS

oly képzelhető mosó-módszer, melynél a fehérnemű jobban kiméletnek, mint ez. Még a legfinomabb szövetek is, mint müll, csipkék stb. ezen módszernél sokkal kevesebbet szenvednek, mint a kézzeli mosásnál.



Naponta 300 egész 500 drb ing tökéletes tisztára mosható.

Ezen gépek gyári áron szállítanak:

A lug beható kihasználása a fehérnemű alapos fertőtlenítése, az ártalmatlan luggózók belégzésének megakadályozása.

Könnyű kezelés.

Németországban sok ezer darab áll használatban.

Nagy megtakarítás időben, tüzelőanyagban és szappanban.

MARTIN EMIL, teljes gőzmosóintézet-berendezések különleges gépgyára által

Budapest, VI. Dálnok-utca 3. szám.

A Ferencz József földalatti vasut Andrassy-uti állomása: Körönd.

Szállodás, vendéglős és kávé uraknak!

KERN JÁNOS

rézműáru
üzlete



Budapest,

II. kapuczinus-utca 16. sz.

Alapított 1821.

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

Tökéletes kávéházi és vendéglői berendezések.

Ónozások és javítások jutányos áron. — Kávéházi tűzhelyek.

Papirkárpit gyári raktár

JERK & SCHUSCHITZ

Budapest, V. nádor-utca 16.

BÉCS, I. Getreidemarkt 2.

Legnagyobb raktár osztrák, német, francia és angol kárpitokban a legegyszerűbbtől a legfinomabbik kivitelben

Velour-, bőr-, repoussé- és japán-kárpitok.

Mindennemű stilszerű diszitmények.

Rajzok, mi takonyvek és költségvetések bérmentesen.

Tapeten-Niederlage

Budapest, V. nádor-utca 16.

WIEN, I. Getreidemarkt 2.

Grösstes Lager von österreichischen, deutschen, französischen und englischen Tapeten in einfachster bis hochfeinster Ausführung, wie:

Velour-, Leder-, Repoussé- u. Japan-Tapeten.

Stilvolle Decorationen in jedem Genre.

Zeichnungen, Mustercollectionen u. Kostenvoranschläge franco.

Atmosphärische Kaffee-Maschinen

zum schnellen Klären des Kaffees
für Cafés, Hôtels und Restaurants, System Mayerhofer.
Unübertroffen in Leistung und Ausführung, das alte Klärungs-System entfällt

Die Maschine liefert in einigen Minuten bei vollständiger Ausnützung krystallreinen Kaffee.
Dieser wird durch die Maschine gleichmässig stark und aromahältig.

➡ **Resultat überraschend, durch die erzielten Ersparnisse decken sich die Anschaffungskosten in wenigen Wochen.** ➡

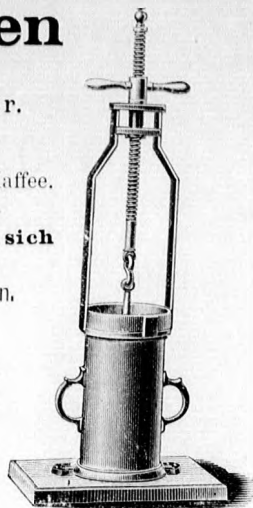
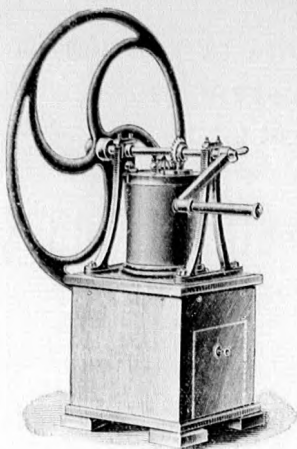
Kaffee-Mühlen in bewährter Konstruktion, Ausführung und Leistung in allen Grössen.

Kaffee Röst-Öfen in allen Ausführungen.

Maschinen und Mühlen sind seit 16 Jahren in Budapest bei nachstehenden Firmen mit ausgezeichnetem Erfolg in Verwendung, bei Herrn Steuer Gyula, Steuer Sandor, Nérey Dezső, Gundel János, Aktien-Gesellschaft »Sanitas«, Drechsler Béla, Gfeller József, Berger (vorm. Nérey Dezső), Jelinek B., Reisenleitner A.

Vertretung für Budapest und Ungarn bei Herrn Alex. Lasslauer, Altgasse 26.

➡ *Maschine zur Erprobung kostenlos zur Verfügung.* ➡



➡ Meine Kaffee-Maschinen und Kaffee-Mühlen sind in der Millenniums-Ausstellung in den Pavillons der Herren Steuer Gyula & Sandor und des Herrn Nérey Dezső in Ós-Budavár in praktischer Verwendung zu sehen. Herr Nérey Dezső wird auf Verlangen die Maschine allen Interessirenden eingehend demonstrieren.



Hüttl Tivadar



porzellán-nagykereskedő, császári és királyi udvari szállító

Budapest, Dorottya-utca 14.

➡ Minden kiállitáson kitüntetve. ➡

jánlja legdusabban felszerelt raktárát kávéházi, vendéglői és szállodai ezikkekben, melyekben
ugy forma mint mintára nézve mindég a legujabbat nyujt

Festészeti műterem ; VI. kerület, Aradi-utca, saját házában.

➡ *Kívánatra szívesen szolgál mintákkal.* ➡

Kerti lámpák, kerti gyertyatartók

a legjutányosabb árak mellett kaphatók

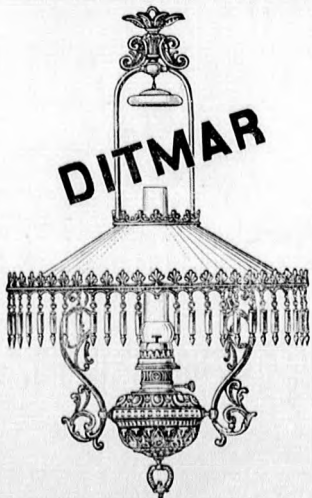
Ditmar & R.

lámpa- és érczműgyárának főraktárában

Budapest

fürdő- és nádor-utca sarkán.

➡ *Nagyobb bevásárlásnál megfelelő árendmény.* ➡



vidéki szállodás, vendéglős és kávéház urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős” és „Kávésipar Szakközlönye” kiadóhivatala

Budapest, IV. egyetem-tér 6.

Idegenek Budapesten.

A magyar vendégszeretet híre bejárta az egész világot és legadázabb ellenségünk is legyen, vendégszerető voltunkat senki sem vonhatja kétségbe. Olyannyira vendégszeretők vagyunk, hogy látogatóinknak, kik komoly tanulmányok céljából érkeznek hozzánk, alig engedünk időt, hogy előrehaladottságunk szebbnél szebb bizonyítékaival megismerkedjenek. A magyar vendégszeretet nem ismer »kiállítási idegeneket«, legfeljebb »kiállítási vendégeket«. És ez így talán helyes is. A kiállítás napjaiban ugyanis a székesfőváros lakossága két osztályra oszlik: vendégekre és vendégfogadókra. Mi tudjuk, hogy az utóbbiak közül a vendégszeretnek nem jelentéktelen jeleit adják azok is, akik a vendégszeretetet foglalkozásszerűen, iparszerűleg űzik. A vendégfogadónak persze minden körülmények közt nehezebb dolga van mint a vendégnek. A vendég ugyanis soha sincs teljesen megelégedve. Ha ugyanis az utóbbiak közül a vendégszeretnek nem jelentéktelen jeleit adják azok is, akik a vendégszeretetet foglalkozásszerűen, iparszerűleg űzik. A vendégfogadónak persze minden körülmények közt nehezebb dolga van mint a vendégnek. A vendég ugyanis soha sincs teljesen megelégedve. Ha ugyanis az utóbbiak közül a vendégszeretnek nem jelentéktelen jeleit adják azok is, akik a vendégszeretetet foglalkozásszerűen, iparszerűleg űzik.

Ilyenek a tulajdonképeni vendégek, a magánvendégek, a családi tűzhelyek vendégei, akik a veletlően tulajdonképen nem tartoznak mással, mint udvarias köszönetmondással és akik csendő pénzzel sohasem szoktak visszafizetni. Ha azonban valaki a maga pénzén vállalkozik vendégszeretre, s pedig nem úgy mint a színész, kit vendégszeretése miatt drágán megfizetnek, hanem aki szállodában, vendéglőben minden falatot megfizet, úgy a vendég valóban a világ legnehezebben kielégíthető embere. Télen fázik, nyáron ázik; a szobaleányok tudnia kellett volna, hogy az ágyak baloldalán szokott leszállni a papucsait mégis az ágy jobb oldalára tette; a portástól nem képes nagynénjének, már tudniillik az ő, a vendég nagynénjének lakását megmutatni, aki pedig már vagy negyven éve lakik a vendég által meglátogatott és háromnegyszáz ezer lakossal bíró városban, következőleg a portás is — számár; az ételhordó a roast-beefet félangolosan hozza, noha ő egészen kiszülve szereti, emélfogva ez is csak olyan mint — a portás; a borfiu ezek után természetesen szintén nem tartozhat máshová, mint a hosszufülű négy-lábúak osztályába, mivel a palack borhoz talpas üveget állított. Noha kívülről is tudhatta volna, hogy ő csak közönséges vizespohárból szereti borát meginni. Nos, és hát még a fizető pincér! Ez már nem is a négy-lábúak közé tartozik, hanem egy megszokott fejez, utonálló, ki pisztoly helyett rémszámlát tart az ember orra alá. Ennyi pénz ily rossz ételért! Mert a mint fizetésre kerül a dolog, a leglukullusabb ebéd is egyszerre komisz kolyvadékká alakul, a lepompásabb badaconyi gyalvázatos karczossá, melyet mi magyarok például nagyon kedves szokásból »rabvallatónak« mondunk, abból indulván ki, hogy ilyen bor után bizonyára a legmegátalkodottabb gonosztevő is bűnbánóan vallja be bűnei lajstromát. Ilyen a vendég termé-

szete ha fizet, s éppen nem volna, ha a végig sértett korcsmáros egyszer csak azzal felelne a mindennapon gánoskodni akaró vendégnek: »Uram, ne feledje, még önből is lehet — korcsmáros!«

A magánvendégekről s vendéglői vendégekről festett ezen képeket nagyon jól figyelmébe ajánljuk az ezredéves kiállítást látogató közönségnek is, de leginkább a mélyen tisztelt hívatásos hírlapíróknak is, akiknek az ünnepi bankettek menüje ellen még sohasem volt semmi kifogásuk sem, ellenben rögtön unisono fellázadtak, amint a kiállítási vendéglőkben az ételeket átlag 15—20 kral drágábban kellett megfizetniök, mint üllői-uti törzsvendéglőjükben. Különben még ha igazuk is van vagy volna, ezt is csak maguknak köszönhetik. Minek kürtölték úgy tele híreikkel a világot és bolondították el a korcsmárosoknak — kik ezer meg ezer látogatóra számítottak — a fejét, hogy azokat csak családós érthette, úgy járva mint a háziasszony, aki huszonöt vendégre »készül«, akik közül azután csak öt jelenik meg. Mert nagyon is rosszul felfogott lokalpatriotismus volna, ha azt állítanók, hogy — a pünkösdi ünnepnapok s a június 5—10-ig tartó napok kivételével — a kiállítás és a székesfőváros látogatottsága várakozásainknak megfelelő volna. Az újonnan berendezett szállodák és vendéglők rendszerint félíg-meddig üresen állanak s a régi jó hírnevű szállodák is, amelyek költséges átalakításokon mentek keresztül, többnyire osztozkodnak velük e sorsban. E tekintetben persze örvendetes változás állott be a június ünnepélyek mozgalmas napjaiban, a szállodák megtelek, a vendéglőkben nem volt hely s még a kiállítási vendéglősök is, akik az ápriltermészetű májusban ugyancsak sok gondot szenvedtek, szabadabban lélegzeltek fel, noha éppen e napokban alig jutottak lélegzethez a sok dolog miatt. Ideje is, hogy az idő jobbra fordult s a nedves időjárás szebb napoknak engedte helyét, amelyekben valószínűleg nem fog ismétlődni napilapjaink jeremiádjá a vendéglői drágaság ellen, amelybe — küllenségeink legnagyobb örömére — olyan önludatlanul mentek, bele hogy csak a legnagyobb erőmegfeszítéssel tudtak belőle kigazolni. Akarhogy is álljon azonban a dolog, az igazság mindenféleképp vendéglősök mellett szól. Magyarország kiállítási metropolisában ép oly olesón lehet élni és emni, mint akárhol, ahol az idegen vendégek számára rendezett látványosságok által előidézett forgalomra nem számítanak. A polgárgyűlésekkel bíró ember úgy a városban, mint a kiállítási területén 1—2 frtért fülíg jóllakhatik, sőt ezért a pénzért ételéhez jó és kellemes italt is kaphat. Akármelyik svájcei szállodában vagy bármely közép-rangú párisi vendéglőben rendes körülmények között egy hasonló ebéd kétszer ennyibe kerül. Vádonli könnyű, bizonyítani nehéz. Az egyszer könnyű volt a vád, de könnyű volt a bizonyítás is, amely oda konkludált, hogy a szállodák és vendéglők ellen szóródó vádak és híresztelések alaptalanok s tehetnek ellenségeink amit akarnak, Budapest egy félvén át mégis csak világváros lesz, amelynek lehet ugyan sok apró ellensége, de annál nagyobb a becsülete.

F. Kiss Lajos

Margitszigeti vendéglős-reggeli.

Krónikához illő pontossággal jegyeztük fel már lapunk előző két számában is, miszerint tekintettel a milleniumi kiállítás mozgalmaira, s vendéglősöknek az ezredéves országos kiállításán, az »Ős-Budavár« és »Konstantinápoly Budapest« nevű vállalatokban való elfoglaltságára, a most teljes mértékben kifejlesztett óriási idegen-

forgalomra, a vendéglős-reggeli ez évben — bár szokott kellemes meglepetéseivel s a szokottnál nem kisebb meglepetéseivel — a rendes júniusi határnapnál jóval korábban t. i. e hó 5-dikén fog megtartatni.

Várakozással és örömmel szoktunk a margitszigeti pénteki vendéglős-reggeli elé tekinteni. Várakozással, mert megszoktuk, hogy a szigeti házigazda Reinprecht Alajos invenciója és jótékonyaságtól áthatott ügybuzgalma évről-évre újabb s újabb, kellemesebb kellemesebb meglepetéseket szerz vendéglős kartársainak és ezek júniást ünnepelő derék feleségeiknek; örömmel, mert éppen e margitszigeti reggeli szolgálnak legfőnyesebb bizonyítékul annak, hogy a Gundel János által inaugurált pénteki társas reggeli mennyire hozzájárulnak vendéglősök collegialitásának emeléséhez s hogy azokat, ha évek óta nem is válnának be oly fényesen, ha nem volnának életben, életbe kellene léptetni.

Az idén — megvalljuk — aggodalommal néztünk a reggeli elé. A szállodások, vendéglősök és korcsmárosok legnagyobb része komoly, nehéz és felelősségteljes munkában van éppen most, hogy a főváros ünnepét ünnep után ül, idegenek légioi lepik el a fővárost; s vendéglősöknek ugyancsak sok dolgot, sok gondot okoz a szokatlan körülmények közt feladataik sikeres megoldása. Aggodalmunk azonban alaptalan volt. Igaz ugyan, hogy sok jó ismerősünket, barátunkat s Margitsziget rajongót hiába kerestünk megszokott helyükön, de azért »az egész« még is ott volt, s mire Reinprecht gazda a szerb hal, fogas a la Chambord-tokány rizzsrel és turós galuskából álló reggeli felszolgálására kiadta parancsát a fürge pinczérhadnak, a felső vendéglő óriási asztalainál nem maradt egy üres hely sem. A megjelent vendégek közt feltűnően nagy számban volt képviselve a hölgyközönség, pirososztag vendéglősnek és rózsásarcu vendéglőskisasszonyok, ügyes csoportosításukról a virágdiszszel terhelt asztaloknál maga a szeretetreméltó házigazda gondoskodott nagy leleményességgel.

Pontban 11 órákor — ez a pontosság is egy régi jó vendéglősszokás — kezdődött az »egyforintos reggeli«. Ennek a pénzegységünknek nevelésében semmis voltáról még sohasem voltunk úgy meggyőződve, mint e napon. Lukullusi ebéd, virágszűret, a leszűretett jószág garmadákban az asztalon s majdnem 200 nyeresémtárgy a javából. Mert valamint — hogy vendéglőshasonlaltal éljünk — eleget is piszkálnak miatta — vendéglős-reggeli nélkülünk meg nem eshetik, azoképpen margitszigeti reggeli tombolanyeresémtárgyak nélkül tiszta abszurdum, s azok a kedves vendéglősök, kik a maguk óriási csokrait — persze vázástul — vagy bájos kis aszszonykák, kik a maguk nípjeit nagy oszontenciával viszik el innen emlébbe, meg is esküdnének rá, hogy ez ósídőkől fogva van így, hogy erre »Reinprecht bácsit« a Szent Margit legenda iránti tisztelet is kötelezi, és hogy végre ennek így muszáj lenni.

A Schreiber J. és unokaöccsei, Hüttl Tivadar, Waldsteiner F., Thonet testvérek, ifju Pórfi, Haas Fülöp és fia stb. stb. czégek vezetői s más egyéb halandók is, — kiket balvégzetük azzal sújt, hogy Reinprecht felfedezi róluk, hogy a vendéglősök valamelyikével üzleti összeköttetésben állnak, állottak vagy fognak állni, ez neki egészen mindegy — annyira hozzászoktak a margitszigeti vendéglős júniusi vizitációkhoz, hogy amint őt üzletük ajtajukban meglátják nagy ijedségükben rendszeren a legszebb

dolgokat rakják eleje szótlan megadással. Így gyűjt pénzt azután Reinprecht Alajos az ipartársulatnak és a város szegényeinek. Második fogásnál, margitszigeti jó magyar szokás szerint felállott az ipartársulat érdemdús elnöke Gundel János, hogy sikerült és hangos eljenzések által kísért beszédében eltesse a Margitsziget fenséges tulajdonosát József főherceget s fenséges családját.

»Örömmel ragadom meg az alkalmat — úgy mond — hogy mint rendesen, ha e gyönyörű istenáldotta szigeten időzünk, hálás köszönetet mondjak ezen ritka, igazán csak itt feltalálható gyönyörűt annak a kimagasló alaknak, akinek köszönhetjük, József kir. herceg Ö Fenségenek. Kiindulva abból a német mondásból, mely úgy szól: »Ist dir ein schönes Werk gelungen, so wisse dass es Gott dir schuff« egyenesen isteni rendelkezésnek tartom, hogy e sziget még ma is az ő tulajdonát képezi, s hogy az az ő gondos kezei körül nem ment más holmi konzorciumnak vagy nyereszkes vállalatnak tulajdonába, ami nemcsak reánk a székesfeváros lakosaira, hanem az egész művelt világra nézve megmérhetlen veszteség lett volna. Ezen tudatból s ama szeretettől áthatva, a melyvel a magyar nemzet a legmagyarabb királyi herceget irant viseltetik, emelem poharamat József kir. herceg Ö Fenségére és fenséges családjára» (Hangos eljenzés). Ezek után poharamat a jelenlevő nőkre akarom emelni. Mi akik minden pénteken találkozunk egymással, elmondjuk egymásnak bajait-gondjait, feleségeinket a reggelik alkalmával csak egyszer látjuk együtt.

Róluk külön megemlékezni annyival is inkább kötelességünk, mivel hagyományos szokás szerint feleségeink nekünk nemcsak élettársunk, hanem velünk érezvén, dolgozván és fáradozván érdek-társaink, ellenőrzőink is, kik hűségesen osztozkodva a munkában, a pihenés óraiban szellemükkel frissítenek fel bennünket. E kivételes helyzet szolgáljon nekik kárpotlasul azokért a kellemetlen percekért, a melyekben talán más társadalmi állású nők helyzetét megirigyelnek. Királyok ők a maguk tűzhelyénél, egyenlőrangú társai férjeiknek, akikkel együtt érezvén és fáradozván méltó irigység tárgyai, más társadalmi állású nőknél. Reájuk emelem poharamat kívánva, hogy az Isten éltesse őket szerencsésen és boldogan!»

Frenetikus taps jutalmazta a köztiszteltetben álló elnök mindenkinek szívtől jövő s szívhez szóló szavait, melyek után Hohlfeld Alajos margitszigeti felügyelő mondott köszönetet Gundel Jánosnak József főhercegre mondott szavaiért, poharát a vendéglősök jóvoltára emelvén.

E közben nemcsak a zöldség, hanem a feketével, a François remek márkáival is végeztünk a boldog tombolanyertesek a maguk elé rakott apróságokban gyönyörködtek, külön csoportok képződtek, a melyek egymás után kerestek fel a sziget legszebb romjait, mi pedig a sarokasztalhoz telepedtünk, s ott Reinprecht, Hohlfeld, Leblan, Demeter, Topics, Takács és Kiss hetes kollegiumot alkottunk a François produktumok gyakorlati tanulmányozása céljából, a mely studiumok eredménye egy fiók balteria esett áldozatul legnagyobb bizonyítékul a kollegium egyhanguan kedvező ítéletének. Hogy milyen kedvező volt a vizsgálat a kollegiumi tagok hangulatára, arról nem beszél az első sorban említett krónikás.

A halak husának kihazsnálása.

E sorok címével tulajdonképpen a következő kérdést kellett volna tennünk: Piaczi halaink egy kilogrammjából mennyi a halhús? A kérdésnek illetlen fellevevésben van bizonyos szándékosság, mert annak értelme egészen más valamit jelent, mintha példának okáért azt kérdeztük volna, mennyi hus van egy kilogramm halban?

Az utóbbi kérdés a tudományos ismeretek, képzések, meghatározások stb. felhasználásával pontos és tudományos meghatározást igényelne, amiből vendéglőseink és feleségeik nem valami sok hasznot húznának. Amit a tudósok nehéz és lelkiismeretes munkával a hal testéről lepraeparáltak volna, abból ugyan nem készített volna ételt a szakácsné, a vendég sem igen delectálta volna magát az ily módon készült halon, pedig az utóbbi van talán legjobban érdekelve a kérdés megfejtésében.

Weigert, ki e kérdéssel legelőször foglalkozott, meghatározásai céljából olyan módszerben állapodott meg, hogy csak a megfőtt halnak husa jöhetett tekintetbe, amelyet a hálkással és halvízzel bizonyos tekintetben azzal a szándékkal készítettük ki, hogy az így nyert inyas falatot rendes rendelkezésre is juttassuk.

A megvizsgálendő halat sem tekintette a megfőzés előtt tudományos kutatások tárgyának, hanem mint konyhára kerülő piaci árú, amint a piacon vagy más bevásárlási forrásnál kínálkozik s a további eljárás is, egészen addig, míg a hal a tálalásig bármilyen módon elkészült, nem állt egyéb-ből, mint többször ismételt szokatlan számú mérésekből.

HIRDETMÉNY.

Kolozsvártt, a Biasini-féle szálloda,

mely 4 előszobával biró kettős szoba és 46 egyes szobával rendelkezik, étterem 2 nagy száraz pince, 24 lóra való istálló és egy szép nagy gyümölcsös kerttel van ellátva; az árak tekintetében a legolcsóbb és igen jó forgalomnak örvend,

teljes felszerelés és berendezéssel együtt

azonnal bérbe vehető.

A feltételek iránt értekezhetni ugyanott az irodában.
Kolozsvártt, 1896. május 13.

A kezelőség.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

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

Kitűnő eredménnyel használtatik:

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

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

FŐRAKTÁR:

WERNER ADOLF-nál
(FRUM ISTVÁN UTÓDA)

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

Főhercegi Szt.-Margitszigeti felügyelőség.

Großes Lager

der besten Leinwände und Tischzeuge

Serren-, Damen- und Kinder-Wäsche

Teppiche, Vorhänge

JOSEF KUNZ & CO

Budapest, V., Deakplatz.

Neberrahme ganzer Restaurationseinrichtungen.

Beste Bezug für Hotel- u. Restaurations-Einrichtungen

Vendéglői fizető
és fogyasztási tantusok



mindig készletben vannak és minden megkívántató névre vagy czégre elkészíttetnek

Oszwald József utódainál

Bécs, I. kerület, Wollzeile Nr. 1.

Arjeggzék kívánatra ingyen.

CSÁKY ÁRMEN Budapestben

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

Kitüntette: 1885. évben a budapesti országos kiállításon.

1889. évben a parisi világkiállításon.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

szakács, pék, czukrász, hentes stb. számára

Kabátok zsinórvelezből frt 150, 2, 250

Kabátok piqúe-velezből frt 2, 250, 3.

Kabátok csinát-v. satinból frt 1, 25, 150

2, 250.

szakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm

garnból, kek. fehér csíks, 2,50—3 frt-ig

szakács-kötények, fehér, erős szálú creton-

ból, kr. 40, 50, 60.

szakács-kötények, fehér, erős szálú vászon-

ból, kr. 60, 80, 100.

szakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25

3, 35, 40.



Ezen fehérnemű özegeknek külön speciálitása és a legtöbb uralág szállodák és konyhákba általán szállítatik.

Részletes arjeggzék fehérnemű és fértruhákban kívánatra ingyen küldetnek.

A halakat megmosta, gondosan megszáritotta és 0.5 gramm pontossággal megmérte, lepikkelyezte s újra kimosván újra megmérte s meghatározott tartalmu sósvízben főzte. A főző üstből egy bizonyos idő múlva a már kellően megfőtt halakat illetve haldarabokat kivéven azokat lesepette, és kihűlés végett 40 fok Celsius hőmérsékleten tartotta s azután újra lemérte. Rendesen két, ha csak lehetett egy him és egy nőnemű halat használt vizsgálatánál. Az egyiket az uszonyok súlyát lemérés által határozta meg, valamint megállapította az állkapcsok, az ikra illetve tej és a maj súlyát is. Az ily módon nyert adatokat nem tartjuk szükségesnek felemlíteni.

Az ily módon megmért halról azután kés és villa segítségével minden húst leszedett, súlyát meghatározta s azután újabb vegyi műveletnek vetette alá. E vegyi műveletek főleg az abszolút száraztartalomnak vagyis a teljesen vízmentes husnak, a zsírmennyiségnek és a proteintartalomnak meghatározására vonatkoztak. Csakis az így nyert adatok alapján lehet a különböző halak husának pénzértékére vonatkozó összehasonlító értékeket megállapítani. Weigert később bizonyára erre vonatkozó vizsgálatokat is fog eszközölni.

Az alább közölt adatok 1000 grammra vannak átszámítva, vagyis azt vették fei, hogy minden megvizsgált hal atlag két font nehéz, hogy így a nyert értékek összehasonlíthatók legyenek. Így p. o. — csak egy példát említsünk fel — egy 1000 gramm nehéz fiatal lazac 605.5 gramm főtt húst adott, amelyben 132 gramm száraz anyag, vagyis vizétől megfosztott hús, 120.2 gramm protein és 1.7 gramm zsír volt. 1000 gramm vagyis egy kiló piaci árban foglaltatik

A hal neve	Hús	Száraz hús	Fehérnye	Zsír
1. Fialat lazac . . .	605.5	132.4	120.2	1.7
2. Pisztráng . . .	503.8	110.6	92.7	11.9
3. Ponty . . .	344.5	66.2	59.2	2.8
4. Czompy (Schleie) . . .	342.0	67.0	60.6	2.3
5. Pirosszárnyu ponty (Plötze) . . .	452.0	95.6	130.2	6.4
6. Csuka . . .	481.0	92.5	84.9	2.3
7. Félsegező (Scholle) . . .	476.9	104.1	—	—
8. Gadóc (Kabeljau) . . .	447.1	98.4	93.2	1.2
9. Hering (Zöld) . . .	530.3	108.9	93.6	9.8
10. Füstölt hering . . .	597.7	131.0	109.9	14.4
11. Tőkehal . . .	654.4	142.6	134.2	0.7

Ami már most a halaknak táptértékét illeti, physiologiai (életani) szempontból Brücke után (Vorlesungen über Physiologie I. 265 l.) a következőket jegyezhetjük meg: »A halak husában megvan az emléstállatok és madarak husának minden tápláló alkotrésze, csakhogy nagy benne a víz-tartalom. Teljesen pótolhatják tehát a hústáplálékot, e czézből azonban igen sokat kell belőlük ennünk. Hogy a halak husa a hussal való táplálkozást teljesen nélkülözhetővé tehetik, legjobban bizonyítják az északi és keleti tenger partvidékeinek lakói, kik — kivéve a nagyobb ünnepnapokat — egész éven át halat esznek és emellett, sőt ennek dacára feltűnően nagyok és erősek, munkaképességük nagy, viharok és zivatarok ellen rendkívül ellenálláskepesek. Nálunk a halak olyan drágák, hogy bátran luxus czikkeknak tekinthetjük őket, amiért is nem nagy szereppel bírnak táplálékaink közt. Mindez azonban némely helyeken különösen Felső-Ausztria és a Salzkammergut partján máshogyan is lehetne. A falusi nép ama vidéken nagyon szükösen részesül hústáplálékban. A nép ott ugyan nem keveset, de czélszerűtlenül eszik, anélkül, hogy ehezne. Hogy a hushány által szenvednek legjobban azáltal győződhetünk meg, ha faluról-falura menvén a mézárosok családjait figyeljük meg, amely mintha valami egészen más népfajhoz tartoznék mint a falu többi lakossága. A hiba mindenesetre már a lakosság nevelésénél történik. A húst, melyet a családi tűzhelynél megfőzve a gyermekekkel együtt kellene megenni, vasárnap egyedül eszi meg a korszmában a család fő s a gyermekek, kiknek legjobban volna szükségük a husra, majdnem mindig csak tejet és főzélékeket ehetnek. (Ne feledjük, hogy Brücke az alsó-ausztriai viszonyokat idézi.) Persze az ilyen dolgokon változtatni kellene éppen a nép érdekében.

Drd. F. Gy.

Németországi pinczerek.

A németországi munkás statisztikai hivatal közleményeinek utolsó füzeté érdekes pótlóadatokat közöl a mult évben megtartott birodalmi pinczereuqetere vonatkozó jelentésekhez, érintvén olyan kérdéseket, amelyek bizonyára nálunk is többeket érdekelni fognak. A tanácskozókatt mindenekelőtt a borral való kérdése foglalkoztatta. Az enqetű első részében a borral való üggy terjedelmét negativ uton állapították meg. A pinczerek fizetése is az általános bértörvényeknek

van alárendelve. Épúgy mint a munkások bére, akik szegénységi pótlékot kapnak, az angol tapasztalatok szerint alacsonyabb szokott lenni, a pincéz fizetése is annál kisebb, minél több borralalóra tarthat számot. A pincérfizetés, sajnos, azért fejezhető ki nehezen számokkal, mivel nagy, sőt talán legnagyobb részben in natura lesz kifizetve. A tulajdonképeni pincézeknek (itt tehát a főpincézerek és pincézerek ninesen beszámítva) 61²/₁₀-a teljes ellátást kapnak gazdáknál, s csak öt és fél százalékuk nem részesül természetbeni javadalmazásban. Minthogy azonban a pincézereknek több mint 1/3 része nős, s különben is a ruházat tekintetében igen nagy igényeket támasztanak velük szemben, sőt 6—11 százalékuk az üzletben különféle czímeken direkt kézzelkiadásokat is kénytelen magára vállalni, fokozott jóvedelemre van szükségük. S itt kitűnik, hogy a pincézerek 17¹/₂%-a egyáltalában nem kap meghatározott fizetést, tehát csakis az esetleges gratifikációra van utalva, hogy 18¹/₁₀ legfeljebb havi 10 márká, 72¹/₁₀ legfeljebb havi 30 márká fizetést kap; s végre, hogy 30 márká — vagyis napi egy márká fizetést legfeljebb 10⁹/₁₀ kap.

A laikus persze nem egykönnyen tudná megérteni, hogy nem-e éppen a nőtlén pincézerek azok, akik a rossz fizetelt helyeken vannak alkalmazva, ha az egyesületek nyilatkozatai nem éppen ellenkezőjét bizonyítanak ennek. A véleményük iránt megkérdezett 27 vendéglői és 28 kávéházi pinczéregyesület majdnem kivétel nélkül odanyilatkozott, hogy nevezetesen a nős pincézerek nem élhetnek meg fizetésükből, hanem egyedül a borralalóra vannak utalva. A szállodákban fizetni szokott a rendesnél valamivel magasabb bér is csak a ruházati túlkidadásokat fedezi, mert a német szállodatulajdonosok nagy egyesülete is elismeri a kölni vendéglőegyesülettel egyetemben, miszerint:

»Maig az iparunkban uralkodó viszonyok mindenestre olyanok, hogy a szállodai pincézerek és főpincézerek, amig csak magukról kell gondoskodniuk, a megélhetési abszolút szükségleteket a főnökök részéről biztosított jóvedelmükből, mely havi 20 és 100 márká közt váltakozik, fedezhetik. . . . A szakszerű kiképzésre, élvezetekre vonatkozó meszszemenő igények fedezésére e fizetések természetesen nem elegendők, és fedezésük csakis a »borralaló« által válik lehetségessé. A főnökök által jelenleg nyújtott fizetések általában a családalapításra vagy fenntartásra bizonyára elégteleneknek fognak bizonyulni, s így a családfenntartók e nagy része kénytelenül arra a jóvedelemre van utalva, amelyet borralaló címén keresnek meg. E mellett ezen foglalkozásnak természetében fekszik, hogy annak viselői (kivéve néhány bizalmi állást) előrehaladó korukkal együtt nem kívánatosabbá, hanem éppen ellenkezőleg kevésbé keresettekké válnak, s így a sajnálatra méltó emberek abba a szomorú helyzetbe jutnak, hogy ugyanabban az arányban, amelyben családtagjaik szaporodnak, jóvedelmük megkisebbednek. S ebben tulajdonképpen csak azon foglalkozásbeliekkel osztozkodnak, amely foglalkozásnak gyakorlása csak fiatal embereknek való, s nagyon óhajtott volna, hogy a pályaválasztás pillanatában e körülményre mindenki nagyobb gondot fordítson.«

Az utóbbi szavakat nehezen értjük. Világos azonban előtűnik, hogy éppen ezen öreg pincézereknek kell magukat legjobban a borralaló után tömniök, noha ezzel ők alacsonyítják le magukat legjobban. Helytelen dolog tehát, ha a borralaló-kérdést örökké és reménytelenül visszatérő tengeri kigyónak akarjuk feltűntetni. A borralaló-kérdésnek történelmileg is jelentőségeltjes volta éppen az öreg pincézereknek a nagyipar fejlődésével arányosan súlyosbodó kényszerhelyzetében fekszik. Reménytelenségre éppen nincs okunk. A szállodatulajdonosok nemzetközi egyesületének tiszteletreméltó törekvései ugyan azzal fenyegetnek, hogy sohasem fognak megvalósulhatni, mivel ezen egyesület a privat kísérletek megtevésére határozta el magát. Ezen elhatározás pesszimistius felfogása azon alapszik, hogy a véleményük iránt megkérdezett pinczéregyesületek csekély kivétellel, daczára a vizsátságoknak a borralaló megtartása mellett nyilatkozott, félvén, hogy a veszteséget nem lesz meg majd a kellő rekompenzáció. Ha azonban már magukban a pincézeregyletekben is e rezolúcióval ellenkező felfogások is kifejezésre találtak, ugy a birodalmi enquete viszont kitűntette, hogy 25 vendéglői-pincézeregylet közül 11, és 15 kávéházi pincézeregylet közül 14 a borralalót a pincézerekre nézve hátrányosnak tartja s valamennyi a fizetés-törvényvel szabályozását kívánja. Öt pincézeregylet a borralaló a fizetés emelése által óhajja pótolni, közülök kettő a törvény által leendő megállapítást óhajtván; három egylet az üzleti nyereségben részesülést kívánt, a többinek fogalma sem volt — — — a modus vivendirol, s benrekedt a himarban.

Hogy egyes vendéglősök a borralaló eltörlését kerestül nem vehetik, noha semmiféle üzletben a segéd borralalóra nem számíthat, a tapasztalatok alapján nem hiszem, noha az ellenőrzésre szolgáló eljárások kivétel nélkül megbízhatlanok. Úgyis, a gazdának nem nagy áldozatokat okozó

Die Buchbinderei mit Maschinenbetrieb
von Leopold Neumann BUDAPEST, VIII. Múzeum körút 10.
fabrizirt seit Jahren als Spezialität
Kaffeehaus-Mappen, Speisekarten-
Decken und Rohrleitungshalter aus
dem besten Material.
Gediegene Arbeit. — Prompte Lieferung. — Prospekte zu Diensten

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

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

BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

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

Szállítanak

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

Krondorfi

szénsantartalma savanyúvíz
a bor vegyítésére
legjobban alkalmas.

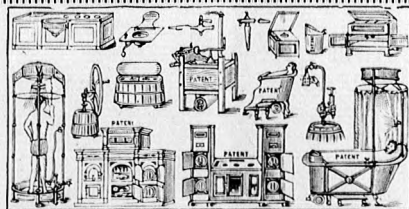
A bort nem festi feketére!

A bornak

kellemes pezsgőízt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.



BOROSS TESTVÉREK

cs. és kir. szab fémáru-gyár

BUDAPEST, IV. Haris-bazár 12/29.

Készít cs. és kir. szab.

szétrakható jég szekrényeket,

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

Főraktár Alpacca-ezüst és Alpacca asztali evőkészlet, tálcák, teakannák stb. a Brunner és tarsi bécsi gyárból, teljes légszűrő és vízvezeték berendezési vállalat.

Arjgyezék és költségvetés kívánatra ingyen.

STEINER J.

Budapest, VI., Terézkörút 34. szám alatt

tisztelettel ajánlja

a szállodás, vendéglős és kávé uraknak
közvetítő-irodáját.

Telephon 23—36.

részesedés az üzleti nyereségben a személyzet munkakedvének ép ugy szolgálhat rugózául, mint a borralaló. Egy szállodatulajdonostól hallottam, ki a borralalót házában beszüntette, hogy ő az individualis részesedés oly rendszerét találta ki, amelyet senkinek sem fog elárulni (!) — S ebből, amit nem mondtott meg, megértettem és állítottam, hogy az ilyenmü kísérletek komoly keressztüvitelenek, amely áldozatokat és bátorságot is követelnek, legnagyobb akadálya a konkurrencziától való felelem.

Ujabbn mozgalom indult meg a borralaló ellen az egyesületekben is. Ezekről nem szólunk. Az egyedül mód a kérdés megoldására az volna, ha a borralaló a törvény tiltaná, ami nem éppen lehetetlen dolog.

A legjobb borderitők.

Ha az általában czélszerűnek tekinthető borderitő szerekre vagyunk tekintettel, ugy a következő ötöt kell mint legmegfelelőbbeket felemlitenünk: a vízahólyagot, gelatint, fehérjét, a derítő-földet és a cseranyagot. Fehér borok számára rendszeren a vízahólyagot, a derítő földet; vörös borok számára a gelatint vagy fehérjét használunk, a mennyiben a tapasztalat azt bizonyítja, hogy a vízahólyag a vörös borokból igen sok szinanyagot von el. E helyütt különösen hangsúlyoznunk kell, hogy igen sok, a nagy kereskedelemben a legkülönbébb nevek alatt árusítani szokott borderitőt tulajdonképen nem egyéb, mint halhólyag, enyv vagy fehérje, különböző uton preparálva és tisztítva, s hogy mindezek az oknál fogva nem is érdemelnek különösebb említést.

A vízahólyaggal hidegen eszközölt szépítés akként hat, hogy a borral elegyedő, megdagadó hólyag lassanként összehúzódván, a fenékre leülepszik és a borban lebegő szilárd testeket magával ragadja. Ez azonban csak akkor következik be, ha a borban elegendő mennyiségű oldott cseranyag létezik, ez ugyanis a vízahólyaggal oldatlan vegyület alkot, a minek következtében ismét a hólyagnak már említett összehúzódása áll be. A derítés ezen módja által a bort erőművi uton tisztítjuk meg, a bor azonban egyuttal vegyi változást is szenved, a mennyiben cseravá válik ki. Ha a vízahólyag nem talál elég kiválasztani való cseranyagra, ugy a borhoz cseranyagot kell hozzáadnunk, mert különben a halhólyag nem válna be, a derítési folyamat pedig megakadna.

A gelatint és fehérjét oldatban szoktuk használni. Ha ezeket borral keverjük, a melynek elég cseranyaga van, a fehérje vagy gelatin a cseranyaggal oldatlan vegyület alkotnak, mely pehely alakjában válik ki és a fenékre ülepedvén, a bort ily módon deríti.

Előfordulhat az is, hogy a borban magában annyi oldott fehérje van, hogy a borhoz csak elégséges cseranyagot kell adnunk és a borderitő csapadék önmagától is előáll. Hasonlóképen, s ez a leggyakoribb eset, a bor annyi cseranyagot is tartalmazhat, hogy csak hólyagot, gelatint vagy fehérjét kell hozzáadnunk, hogy a kiválasztás beálljon. Ha a csapadékképzésre szükséges két anyag közül az egyik hiányzik, ugy azt külön kell a borhoz adnunk, a követendő eljárásban legjobb a tapasztalat utmutatásait követnünk.

Ha egy fehér palackba öntött borhoz néhány csep fehérjeoldatot adunk s a bor néhány óra mulva megzavarodik, ugy elég cseranyag van benne, hogy derítésére bármely szépitő szert felhasználhassuk. Ha ellenben a bor tiszta marad, ez annak jele, hogy a derítő szereknek kívül cseranyagot is kell a borhoz a-nunk. Ha egy másik borpróba-hoz cseravát adunk, s egy bizonyos idő mulva zavarodás áll be, ez azt bizonyítja, hogy a bor annyi oldott fehérjét tartalmaz, hogy cseravával tökéletesen felszűrhető. Ha a cseravát által előidézett zavarodás csekély, ez a kiskóta fehérjetartalom jele s annak, hogy az ilyen bor tisztítására a cseravát önmagában nem elégséges.

Ezen előpróba alapján azután biztosan megállapítható, hogyan kell eljárunk a bor derítésénél, még pedig: 1. Cseranyagban gazdag fehér borokhoz vízahólyagot, 2. cseranyagban szegény borokhoz hólyagot és cseranyagot kell adnunk, 3. gelatint és fehérjét vörös borokhoz kell használni, 4. gelatint vagy fehérjét és cseravát pedig olyan vörös borokhoz, melyek oly kevés esert tartalmaznak, hogy a derítés a bor ízének megváltoztatásával fenyegetnek. Végre felemlitendő, hogy a finom fehér aromatikuss borokat jobb fehérjével, mint hólyaggal deríteni.

Amerikanische Gasthofsregeln.

1. Gäste, welche sich in schlechten Verhältnissen befinden, werden erlucht, nicht in diesem Hause zu bleiben.
2. Käuft sich letzteres indoh nicht vermeiden, so muß der Tod wenigstens nicht infolge einer ansteckenden Krankheit eintreten.
3. Die Gäste werden gebeten, stets die Thüre von innen aufzuschließen, bevor sie einen Selbstmord begehen.
4. Junge Ehemänner, welche in diesem Hause auf ihre Frau zu schießen gedenken, thun gut, sich vorher selber eine tödtliche Wunde beizubringen.
5. Gäste können dem Sekretär ihre Werthfachen zur

Aufbewahrung übergeben. Die Gegenstände werden sichtlich zurückgestellt, falls sie für den Sekretär ohne Nutzen sind.

6. Wir halten ein gefondertes Speisezimmer für Kinder; hier mögen sie einander mit Kartoffeln werfen, die Suppe über ihre Kleider gießen und die Speisen über ihre Gesichter schmieren, falls sie dies zu Hause zu thun gewohnt sind. An der Haupt-Tafel ist dergleichen nämlich nicht erlaubt.

7. Herren und Damen, welche aus dem Faßstuhl in den langen Schacht hinabstürzen, müssen sich in Acht nehmen, daß sie uns nicht den Kalf von den Wänden streifen.

8. Bei Feuersgefahr dürfen die Rettungsgerüste und Notthüren nur von Gästen benutzt werden; andere Leute, welche sich zufällig im Hotel befinden, müssen warten, bis die Reihe an sie kommt.

9. Dasselbe gilt im Falle des Zusammenbrechens dieses Hauses. Es wird strenge darauf gesehen werden, daß nur Gäste aus den Trümmern gerettet werden.

10. In Gegenwart von Ladies dürfen keine Revolver abgefeuert werden; Leute die einander zu erschießen wünschen, finden unter Nr. 4 im rechten Flügel des Hauses ein feineres Gewölbe zur gefälligen Benützung. Arzt und Zeichenbestatter stets in der Nähe.

11. Gäste aus Arizona müssen vor dem Schlafengehen ihre Stiefel ausziehen oder wenigstens die Sporen abwaschen, Herren aus Texas müssen ihre Waffen abgeben und Weistühle aus New-Yersey ihre Vorräthe an Brantwein.

12. Gäste, welche als „Mann und Frau“ sich einschreiben, aber keinen Trauschein besitzen, werden darauf aufmerksam gemacht, daß Gott sie auch im Verborgenen sieht. Im übrigen stehen Trauformulare und ein zuverlässiger Geistlicher bei dem Pförtner jederzeit zur Verfügung.

Apróságok a konyhából.

Tojásrántotta spárgafejekkel. Tíz egész tojást, $\frac{1}{4}$ liter tejjel és 120 gramm vajjal egy casseroleban összeverünk, gyenge tűz fölött félkeményre megsütünk, az egészhez pedig előzőleg sósvízben blanchirozott spárgafejeket adunk.

Spárgasaláta. A lehéjazott, 4 centiméter hosszú darabokra vágott spárgát sósvízben puhára megfőzzük s amint kihűlt, finom olivaolajjal, kevés francia ecettel, fehérborssal és sóval keverjük.

Rák-ragout-pástétom. Hárminez rák farkát és ollóját a héjból kiszedjük, a megtört héjat 175 gramm forró vajba tesszük, egy kanál lisztet adunk hozzá és folytonosan keverjük. Majd egy liter huslevest adunk hozzá az egészet jó vastagra befőzzük, szitán átszűrjük, szardellavaját és ezitromlét adunk hozzá. Erre a zander és borjutejben főtt és kockára vágott rákhusat, melyet előzőleg csiperkével vajban párolunk, az egészhez hozzáadjuk, ragout formákba öntjük, parmezansajtot hintünk rá, s rákvaját öntve reá a pástétomot a tűzön világosbarnára megsütjük.

Curry por. E drága, pikáns hal és húsételek elkészítéséhez nélkülözhetlen fűszert aránylag olcsón a következőleg állíthatjuk elő. 2 gramm spanyol borsot, 6 gramm cardemumot, 15 gramm curcumát, 8 gramm fehérborsot, 8 gramm köményt, 8 gramm gyömbért, 15 gramm coriandert kemencében megsáritva mozsárban finom porrá törünk s légmentesen záró pohárban elteszszük. Angol fehérkenyér sandwichhez. Ennek előállításához szükséges: 1 kg. fehér waizen liszt, 22 gramm élesztő, $\frac{3}{8}$ liter tej, 40 gramm vaj; a kissé langyos tejben feloldott és kanál liszttel kevert erjesztőt ha eleget kelt, a melegített lisztbe tesszük, langyos tejjel meggyúrjuk sőt s vizétől megfosztott vaját adunk hozzá, a tésztát liszttel hintjük be és kályha közelében 2—3 óráig állni hagyjuk. Az egészet jól megkeverve kenyérformákat gyurunk, melyeket tojással keverve 1—1 $\frac{1}{2}$ óráig sütünk.

Csokoládé-, vanília- és mandulacrème. Egy fél liter tejet forralunk fel és cukrozunk jól meg, főzzük bele hat kanál reszelt csokoládét és három deka fehér zselatint. E keveréket tegyük hűlni. Fél liter igen jó tejsűrüből verjünk kemény habot és elegyítsük össze a hideg csokoládés folyadékkal, tegyük diszes borítóformába, azután rakjuk jégbe vagy hideg pinczébe. A forma alját tálalás előtt mártsuk forró vízbe s a krémet úgy borítsuk ki egy magas lábon álló tálba, körítsük cukros befőtt gyümölcsökkel. Éppen így kell készíteni a vaniliás krémet is, csak hogy a csokoládé helyett tojássárgáját keverjük a vaniliás cukros tejbe. Hasonló a mandulakrém készítése módja is; de a mandulakrémnél a teje tojás helyett tört mandulát kell főzni.

Tejhab krémekhez és kávéba. Fél liter rendkívül sűrű, tiszta, édes tejszint kell egy mély, szűk aljú tálba vagy kis rézüstbe önteni. Egy jó kanál cukorport is kell a tejsűrűbe tenni, azután egy tiszta habverő dróttal fel kell verni, úgy mint a tojás fehérét szokás; egészen addig verjük, míg csak szép tömött habbá nem válik az egész tejsűrű. Ha így készen van, el lehet tenni hideg helyre, hol egy napig is eltartható, mire azután felhasználhatjuk. Meg kell jegyeznetek, hogy a habnak való tejszint minden legkisebb tisztatlanságtól meg kell óvni, mert amint valami belesik a tál vagy habverő nem ragyogó tiszta, azonnal nem verődik fel habbá a tejsűrű. Különbö a legfelsejéből lehet csak a tejnek habot verni. Egy liter jó tejnek csak fél pohár fölét lehet e czéla használni. És csak akkor, ha a reggeli tejnek dében leszedjük a sűrűjét.

A madártej. Tegyük forni egy liter cukros

A szénsavdus ásványvizek királya

a

BORSZÉKI BORVIZ

kitünő gyógyviz és üdítő ital mindenütt kapható.

Főraktár:

Frumm István utóda Werner Adolf

Budapest, VI. Eötvös-utca 48. szám.

Hacker Mór

Chinaezüst és Alpaca áruk gyára

Telephon 5831

Budapest, IV. Kossuth Lajos-utca 15.

Gyár:

Bécs, IV. Phorusplatz 7.

Raktár:

Bécs, I. Operngasse 2.

Árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve.

Árjegyzéket küldök kívánatra

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

stb. hangszerek és azok kellékeiről. Kiadásomban megjelentek: Czimbalom-iskola. Irta: Kuliffa Izabella főhercegi zenetanárnő. Tartalmaz 94 dalt és számos Etüdöt, ára 3 frt 50 kr. — Czimbalmozók folyóirata szerkeszti Késmárky Árpád. Előfizetés egy évre 4 frt 80 kr. Megjelenik 14 napon egyszer. 4—6 darabban. — Magyar tilinkó-iskola. Irta: Késmárky Á. Ára 1 frt. — Mindennemű hangszerek javíttatnak.



Horváth István főherceg udv. szállítója
Budapest, Erzsébet-körút 2
és Kerepesi-ut 46. sz.

MATTONI-FÉLE
GISSHÜBLER
legtisztább égyényes
SAVANYU-KÚT

legjobb asztali- és üdítő-ital,

kitünő hatásúnak bizonyult köhögéskor, gégebajoknál, gyomor- és hólyaghurutnál.

Mattoni Henrik, Karlsbad és Budapest.

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.

Vertreter in Budapest:

JOSEPH POKORNY

Bástya-utca 12. szám.

tejet s hat tojásfehérét verjünk habbá. Mikor szép kemény lett a hab, szakítsuk ki kanállal nagy gombócokba és a habgombócokat főzzük meg a forró tejben. Minden egyes habgaluska alig egy percig álljon a forró tejben. A tejből a habgaluskákat lyukas kanállal szedjük ki szitára. A tojás fehéréből vert habot mind így sorban főzzük ki. A főzés után megmaradt tejet tegyük bele egy félmarék megtisztított mazsolát, kevés vaniliát és hat tojássárgáját jól összekeverve. De soká ne főzzük a tojással a tejet, mert turós lesz. A tojásos tejet tegyük szép diszes porcellántálba, rakjuk a tejben megfőtt habgaluskát a tojásos teje. Ezen galuskákat hintsük be felül a megfőtt mazsolával és szurdaljuk meg mandolával, tálalásig tegyük pinczébe vagy jégre.

Barackkrém. Tegyük tálba fél liternyi barackzselatint és negyed kiló porcukrot, ezeket keverjük fel habzással. Meleg tejben áztassunk meg két deka fehér gelatint és öntsük azt a cukros barackba. Fél liter igen jó tejsűrüből verjünk kemény habot, ezt is keverjük össze a barackkal. E keveréket tegyük tiszta diszes formába, azután rakjuk jég közé vagy hideg pinczébe. A formát tálaláskor mártsuk forró vízbe, hogy a krém szépen kiboruljon. A krémet fordítsuk ki diszes üvegtálba s körítsük szépen elrendezett piskótával. Valamennyi gyümölcskrémnek ez a készítési módja.

Kávékrém. Egy teás eszébe igen jó erős fekete kávé főzzünk, ehhez tegyük hét kanál porcukrot, a fekete kávé t a cukorral forraljuk addig, amíg félannyira befő. Akkor tegyük kihűlni. Egy mély tálba vagy kis üstbe öntsünk fél liter habnak való tejszint, amely jégbe hűtött vagyis egészen hideg legyen és nagyon tiszta, mert különben sohasem lesz belőle hab. Három tálba fehér zselatint olvaszszunk fel három kanál forró tejben, a hab közé keverjük nyolc kanál porcukrot, a zselatint és a kihűlt fekete kávé, de a keverésre nagyon ügyeljünk, hogy ezek az anyagok szép egyenlően legyenek eloszolva, a tejhab között. Ha jól felelegyítettük öntsük ki egy diszes bádóg vagy rézformába és tegyük jégre vagy igen hideg helyre így órá alatt megalszik, tálalás előtt a formát egy pillanatra mártsuk forró vízbe úgy fordítsuk ki szép üvegtálba vagy magas állványon álló porcellántálba, rakjuk körül piskótával vagy befőtt cukros gyümölcsessel.

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

a kiállításban:

Junius 19-én **Lippert Lajos**nál a Korzón.
Junius 26-án **Petánovics József**nél „
Julius 3-án **Sturm** testvérekénél „
Julius 10-én **Kommer Ferenc**znél „

Grand-Etablissement-Parisien. A fő- és szekváros f. évi június hó első napján egy berendezésében ez ideig páratlanul álló mulatóhelytel gazdagodott. A régi Pest történetében országos hírnévre szert tett, s a Kerepesi-ut 63. szám alatt fekvő »Makk-Hetes« vendéglő, mint oly sok régi híres tárca megszűnt, vendéglői szétszórdottak, ki ide, ki oda, ő maga pedig egy pompás modern épületkolosszusnak volt kénytelen átadni helyét, melynek belsejében foglal helyet a Weinreb és Spiegel műépítészek által berendezett és Löbl Izidor igazgatása alatt álló, a párisi Moulin rouge és Eldorado mintájára berendezett mulató. A helyiséget június hó elején este 8 óra körül mutatták be a disztigvalt meghívott vendégseregnek s a sajtó képviselőinek, mely alkalommal mindenki meggyőződhetett arról, miszerint e helyiséggel a főváros mulató helyiségei egy minden tekintetben érdekes mulatóhelytel gazdagodtak. A látogató a legváltozatosabb szórakozásokban gyönyörködhetik s a kis háziszínpad francia énekesnői, a ballet csinos népsége, a szebbnél-szebb előkepek, a három zenekar, a lövölde bizonyára állandóan közönséget fognak vonzani a Parisien helyiségeibe. A helyiség közepét elfoglaló nagy táncsteremben esténként a párisi mabille bálók mintájára táncolni is fognak, amiről a szerződötött francia előtáncosnők fognak gondoskodni. Egy kitünő francia konyha, pompásítalok, gazdag buffet és egy amerikai bar gondoskodik a vendégek étvágyáról. Nem szenvedhet ezek után kétséget, miszerint a »Parisienne« rövid idő múlva a székesfőváros kedvelt mulatóhelyévé fog válni.

A „**Wekerle asztaltársaság**“ f. évi június hó 14-dikén tartotta a millenium alkalmával Koch Kornél vas-utcai vendéglőjében zászlóavatási ünnepélyt. A sikerült ünnepély alkalmával az ünnepi megnyitót Wekerle Sándor v. b. t. t. az asztaltársaság védnöke tartotta, utána Dr. Herzfeld Sándor alelnök adta elő az asztaltársaság keletkezésének történetét. Ezután következett a szegek beverése. Szegeket vertek be: Wekerle Sándor dr. v. b. t. t. védnök, Dr. Molnár Viktor Wlascics Gyula közoktatásiügyi miniszter képviselője, Dániel Ernő kereskedelemi miniszter, Lobkovicz herceg had-

testparancsnok, Ráth Károly főpolgármester, Kammermayer Károly polgármester képviselői, Horváth Gyula orsz. képviselő, Mezei Mór orsz. képviselő, Falk Miksa orsz. képviselő, Mezei Sándor V. ker. előjáró, Fürst Jakab s Dr. F. Kiss Lajos Wagner József szerkesztő képviselőket stb. stb. A szegbeverést pompás reggeli követte, melyen a felszolgált ételek és italok díszesetere váltak Koch Kornél pompás konyhájának. A menü a következő volt: Balatoni fogas tartarmártással, pörkölt csirke tarhonyával és burgonyával, turós csusza, István sör — moori bor — pezsgő. Az első felköszöntőt Wekerle Sándor mondta. Ő felségére, felköszöntőket mondtak még Mezei Mór orsz. képvis., Dr. Herzfeld Samu stb. A társaság az esti órákig maradt együtt emelkedett hangulalban. A remek nemzetiszini selyempárosról Bérczy D. Sándor kézimunka nagyiparos készítette kiváló ízléssel.

Versenykiállítás. Am 22. d. Vormittags 10 Uhr, findet die Offertverhandlung über die Verpackung des Riosk auf der Szachenyi Promenade auf 6 Jahre statt. Offerte sind bei Bisbürgemeister Márkus (Neues Stadthaus, II. Stock) einzureichen.

A „Budapesti pinczér-egylet“ képviselőiben néh. Fröhner János hagyatéknak Jeszenszky Danó királyi közigyelző irodájában, most folyó tárgyalásában Dr. Hauer Sándor egyleti ügyész fog részt venni. Miután a »Budapesti szállodások, vendéglősök és koromszorosok ipartársulata« hivatalosan is bejelentette a hagyatékok rendező kir. közigyelzőnél, miszerint az ötezer forintos hagyatéka nem reflektál, remélhető, hogy a hagyatéki összeg csakhamar a pinczér-egylet tulajdonát fogja képezni.

Jótékonykézü telkésztársaság. Mitrovác Adolf, a »Budapesti pinczér-egylet« tevékeny elnöke, működési programjába a klubélet felelevenítését is felvette, s e célból az őszön javaslatot is fog az egylet választmányára elé terjeszteni. Addig azonban, míg az egyesületi tagok az országos kiállításon s a számos új fővárosi vállalatokban hirt állásaik elfoglaltságától szabadulva van több időt fognak nyerni az egyleti ügyekkel való érdeklődésre, Mitrovác Adolf a József-utca 11-dik szám alatt levő Jobb-féle vendéglőben nyári tekész társaságot alapított, melynek tagjai hetenként háromszor: kedden, csütörtökön és pénteken találkoznak. A tagsági, büntetési, idegen vendégek látogatási díjakból befolyó összeg egyenlő részben »Budapesti-Pinczér-egylet« s az »Országos pinczér-nyugdíjgyeület« tőkeít fogja gyarapítani.

Székler österr. Gastwirthetage. Das Centralbureau des Oesterr. Gastwirth-Verbandes hat beschloffen, den sechsten österr. Gastwirthetag auf Grund der Statuten in den Tagen von 22. bis 24. September l. J. in Jschl abzuhalten. Das Programm und die Tagesordnung werden in geeigneter Weise zu einem späteren Zeitpunkt von uns veröffentlicht werden.

35-jähriges Gastwirths-Jubiläum. Herr Josef Heß, Besitzer des Hotels „König von Ungarn“ in der Schulerstraße in Wien, Vater des Directors der Wiener gästewirtschaftlichen sachlichen Fortbildungsschulen, hat aus Anlaß seiner 35-jährigen Thätigkeit als Gastwirth, respective des 25-jährigen Hotelier-Jubiläums dem Oesterreichischen Gastwirth-Verbande 200 fl. Oesterreichische Kronenrente für den Fond zur Prämierung treu dienender Gehilfen gespendet.

Tiszta borkő nélküli savanyukáposzta kapható Schrod Lajosnál Aradon (Trombita-utca 20.) kilonként 10 kr-ával. Nagyobb vételeknél árkedvezmény, amiről a t. vendéglősöket és szállodásokat azzal értesítjük, hogy megrendeléseik pontos teljesítéséről a czég gondoskodik.

Die „Hotels der Schweiz“ bettelt sich ein uns zugefandtes Werkchen, welches für die in der herrlichen Schweiz sich Aufhaltenden von großem Interesse ist, da dasselbe nicht nur ein Verzeichniß sämmtlicher Hotels mit Preisangabe, Details, Ansichten derselben, Auswärtsstellen u. enthält, sondern auch noch wichtige Einzelheiten enthält über Alles, womit der Reisende mit dem Hotel in Berührung kommt. Eine treffliche Fremdenverkehrsliste bildet die Vervollständigung des Buches, welches, vom „Schweizer Hotelierverein“ herausgegeben, bei dem billigen Preis von 50 Cts. sicher zahlreiche Käufer finden wird.

Kalbsbrust à la Palermitaine. Eine schöne Kalbsbrust wird untergriffen, ausgewässert, gefalzen und mit folgender Sauce gefüllt: Vorher gefochte Maccaroni werden fein geschnitten, dann lasse man eine weiße Sauce gut einkochen, gebe die Maccaroni hinein, etwas fein geschnittene Petersilie, blättrig geschnittene Champignons, Salz und etwas Parmesanfäse. Selbes läßt man nach dem Aufkochen erkalten, rühre dann in die dicke Masse 2 bis 3 lange Eier hinein, fülle die Brust damit und brate sie gewöhnlich, wodurch die Fülle fest wird und zum Scheiden fähig ist. Wenn selbe fertig ist, was 1 1/2 Stunden in Anspruch nimmt, servire man eine gute Paradies-Sauce dazu.

Hühner-Filets à la Monte Carlo. Von einem schönen Huhn werden die Filets herausgelöst und von allen Fasern und der Haut befreit, gefalzen und stehen gelassen; während dieser Zeit bereite man aus Milch eine gute Béchamel-Sauce, welche jedoch sehr dick sein muß, lasse sie erkalten, überziehe die Filets damit, bestreibe sie mit einem abgesehlagene Ei und weiße Brösel, bade sie in heißem Fett schön sichtig gelb heraus und servire dazu eine gute Fricassée-Sauce mit Champignons und Erbsen gemischt dazu.

Malwein-Essen. Malwein-Essen bereitet man in einzig richtiger Weise wie folgt: Früher Waldmeister im aufblühenden Zustande wird 2—4 cm hoch von dem unteren Blättern, sowie den etwa anhaftenden fremden Theilen befreit und dann in einem weiten Glase leicht niedergedrückt, mit gutem Spiritus übergossen. Nach einer halben Stunde wird er am besten durch ein Porzellan-Colatorium gegangene Anzug noch einmal über frische Kräuter gegossen. Nach einer halben Stunde wird colirt und die Essenz ist fertig, wird aber noch nicht gleich gebraucht, sondern erst, wenn nach Aufbewahrung im Keller die grüne Farbe verschwunden ist. Jeder weitere Zusatz: Apfelsinen, Pomeranzen u. s. w. ist zu vermeiden.

Radsfahrer-Hotel. Ein großartiges Palais für Radsfahrer wird in Paris gebaut. Das Gebäude soll ein Hotel von 100 Zimmern, 7 große Gesellschaftsalons, Billard- und Spielhäuser, einen Festsaal, türkische Bäder, einen Raum für 2000 Fahrräder, kurz und gut Alles enthalten, was der Bequemlichkeit der Besucher dienen kann. (Trotzdem wird das theuerste Zimmer nicht mehr als 5 Francs kosten).

Künstliche Farbstoffe für Wein. Kirichen, Melonenblätter, Hollunder, wenn sie im frischen Zustande gebraucht werden, werden wohl hie und da als Farbstoff für Wein verwendet, sie können aber das Anilin nicht ersetzen, dieses läßt sich aber heimlich nachweisen. Die Heidelbeeren geben einen haltbaren Farbstoff, es kann hiezu leicht eine Nachgähung entstehen. Der Wein wird aber nicht roth, sondern braunroth gefärbt. Die Malven wären kein schlechter Farbstoff, sie besitzen aber so viel Pflanzensäurem und verleihen dem Weine einen abgeschmackten Geschmack; der Farbstoff hält sich nicht. Am besten färbt man lichtere Weine mit dunkelrothen Weinen. Die Färbstraube (Teintur) ist hierzu am besten geeignet. Ebenso eignen sich für Verschnittweine die dalmatinischen Rothweine. Die Franzosen benötigen den dunkelrothen Wein von Perpignan und erzeugen hiernit ihre berühmten Burgunderweine.

König Friedrich II.ehrte einst bei seinen jährlichen Inspectionsreisen in Schlesien unglücklicher Witterung halber in einem höchst unscheinbaren Gasthause ein. Als er sein frugales Frühstück, nur aus Butterbrot und Käse bestehend, bezahlen wollte, verlangte der Wirth sonderbarerweise den hohen Zehnpreis von 450 Thalern. Alle Vorstellungen über die unerhöhte Beforderung fruchteten wenig, so daß der König die geforderte Summe bezahlte, später aber oft von dem theuern Frühstück erzählte. Nach mehreren Jahren kam der König wieder in dieselbe Gegend, wo ihn der theuere Wirth auffuchte und um die Gnade bat, ihn bewirthen zu dürfen. Zornig befaßl Friedrich, den Freller abzuweisen; indeß bat der Wirth so inständig, daß der Monarch sich der Selbstameit halber mit seinem Besolge nach dem Gasthause bezog. An Stelle des zerfallenen Häuschens stand jetzt ein comfortabel eingerichtetes Hotel, die Tafel war mit schmackhaften Speisen besetzt. Nach eingetommener Mahlzeit erkundigte Friedrich sich nach der Schuldigkeit. Der Wirth wies jede Zahlung stolz zurück, indem er bekannte, von der theueren Frühstückszahlung vor Jahren seine zerrütteten Vermögensverhältnisse verbessert zu haben. Jetzt sei er bereit, Capital nebst Zinsen zurückzuerstatten. Dem Könige, dem die originelle Art und Weise des Mannes, sich zu helfen, gefiel, kam es natürlich nicht in den Sinn, das längt

verschmerzte Geld zurückzunehmen. Dafür versprach er aber dem Wirth, bei jedem Besuche dieser Gegend sein Ehrengast zu sein.

Unser heutiger Auflage liegt ein Prospekt der in Budapest bestes bekannten Glaswaarenfirma Kossuth János am Vámbáz-kört 5 über zwei, besonders für Gastwirth im Grünen, höchst zweckdienliche Erfindungen bei. Die erste ist der abnehmbare Deckel aus Neulilber, der niemals oxydirt und so billig ist, daß ihn Jedermann anschaffen kann. Derselbe schützt die Getränke vor Fliegen, Staub u. c. Die zweite ist eine Klemme für Tischtücher, durch welche das Herabziehen des Tischtuches unmöglich gemacht wird. Auf beide Erfindungen besitzt die Firma, welche nicht nur Glas sondern auch Porzellan-Geschirre für Hoteliere und Gastwirth am Lager hat, ein Patent. Die Erfindungen sind höchst probat und den Gastwirth in der Grüne zu empfehlen. — Man lese übrigens unsere Beilage!

Korona-pezsgő.

Próbaladók 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postaalomására 3 frt utánvétellel. — Vizszentelárústóknak megfelelő árengedmény.

Mattes János.
Budapest, Haris-bazár.



Kaphatók Szimon István főzetet váci körü: 12. főközetet váci körü 60 és Teréz-körü 35. — Vogel Gyula Andrassy-ut 29. — Rabcs Sándor keresesi ut 11. — Sallay István keresesi ut. — Török Bódog keresesi ut. — Diósy Kálmán keresesi ut 22. Weinberger Gustáv Calvin-ter. — Tóth Imre állói ut 73. — Czokkal Ferencz neveléjts utca. — Steurer Antal rózsá-utca. — Gálzler Béla Buda, Vár. — Sellner Gyula Buda, Vár. — Schedel János Buda, főut. valamint a leg több fűszer- és csmege-üzletben.

! Utczára, ezimre vigyázni !



Legrégibb késműves üzlet.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegelemezve a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig költi szensavtartalma kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénásv csekélyebb jelenléte megóvja a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig költi szénásv gazdagsága a gyógyhatású alkotórészeknek a beteg testrészekbe való gyors és biztos felvételét eszközöli. Ezen tulajdonságának köszönhető a Margit-forrás azon kiváló előnrit is hogy a hol szabad szensavtartalomban erősebb ásványvizet, mint a **seltersi, gleicherbergi, tődőbajokban**, különösen **tüdővérzések**nél már nem alkalmazható, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézetiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorfban** a Margit-viz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapest: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kéty, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredménynyel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmainál.

✍

Mint ivóviz

✍

préservatív gyógyszernek bizonyult a **kolera**-megbetegedés ellen.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos forráktár Édeskuty L.

Ugyiszintén kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

cs. és k. és szerb k. udv. Ásványvíz-szállítónál, Budapest.

Mindenütt kapható!

Grand vin de Champagne

DUMINY & Co

MAISON FONDÉE EN 1814

AY, (CHAMPAGNE)

F. COURVOISIER & CURLIER FRÈRES

UDVARI SZÁLLITÓK

COGNAC.

Főképviseelő és raktár

Kraus Gottlieb Bécs, I.
Kärntnerstrasse 21

Budapesti képviselő:

MOSCH BÉLA

VI., Király-utca 54. szám.

TELEFON 24-34

EDEL-KREBSE

liefert in Postkörben direct vom Fang unter Garantie für spring lebender Ankuft je franko per Nachnahme **40 Stück hoch Riesen Solo 5 fl. 40 kr., 60 Stück Riesen 4 fl. 40 kr., 100 Stück Suppen 3 fl. 40 kr.**

A. TEITLER, Lysiec (Galizien).

Rohitsi
A
ROHITSI SAVANYUVIZ
a legkellemesebb ízű üdítő ital
és mint gyógyszer, tapasztalat szerint, fellül-
multhatatlan hatású emésztési zavarok, étvágy-
hiány, gyomor- és bélhurut eseteiben. Váltó-
lázás vidékeken a legjobb óvszer e betegség ellen.
Főraktár:
Hoffmann Józsefnél
Budapest, Akadémia-u. 8.

Valódi STYRIA Savanyuviz TARTOMÁNYI

BORHEGYI F.

ezelőtt Lápossy F. és társa

pa'aczkozott 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 teljesítettek.

Hirdetmény.

Szegszárd nagyközség alulírott előjárói, a képviselő testület határozata folytán ezennel közhírré teszik, hogy a község tulajdonát képező, 150 ezer frt költséggel ujonan épült díszes

„Szegszárd-Szálló“ épülete,

mely áll: egy tágas kávéház, két nagy étterem, egy sörház, 24 vendégszoba, a szükséges mellékhelyiségek s két tágas istállóból, **1897. év január 1-től kezdve**

egymásután következő hat évre haszonbérbe adatik.

Az írásbeli zárt ajánlatok 480 frt bánatpénzrel vagy ezen összegnek megfelelő óvadékképes értékpapírral **folyó évi június 25. délelőtt 10 óráig**, a községi előjáróságnál nyújthatók be. A haszonbéri feltételek a községi előjáróságánál a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

A vendéglő és szálló nagy jövedelmét biztosítja azon körülmény is, hogy Szegszárd, Tolnavármegye törvényhatóságának, kir. törvényszéknek, kir. járásbírósnak, m. kir. pénzügyigazgatóságnak, adóhivatalnak, selyemtenyészési felügyelőségnek székhelye, van polgári fiu és polgári leányiskolája, azonkívül folyó év szeptember havában nyílik meg az állami főgymnasium.

Szegszárdon, 1896. június 2-án.

Dr. Hirling Ádám

főjegyző.

Grószbauer Ferencz

bíró.