

KÁVÉSIPAR SZAKKÖZLÖNY

a Budapesti Kávés-Ipartársulat, a budapesti kávé-segédtek betegsegélyző-pénztárának,
a budapesti I—III. ker. szállodások, vendéglősök, bor- és sörmérők-ipartársulata, a Budapesti Pinczér-Egylet,
a Pinczerek, Szállodások, Vendéglősök, Korcsmárosok és Kávésok Országos Nyugdíjgyesülete
és a „Hungária-nagyszállóda” betegsegélyző-pénztárának

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én.

ELŐFIZETÉSI ÁRAK:	
Egész évre	frt 6.— Negyed évre
Félévre	frt 3.— Külföldre negyedévenként
frt 1.50	
frt 2.—	
Gratuit am 1. und 15. jedes Monats.	
Pränumerations-Preis	
Überrückhalt	frt 6.— Vierteljährlich
Halbjährlich	frt 3.— Für das Ausland vierteljährlich
frt 1.50	
frt 2.—	

SZERKESZTŐSÉG ES KIADÓHIVATAL:
Budapest, IV., Egyetem-tér 6. szám.
Bélyegtelés letelek nem fogadjanak el. — Hírdetéseket nem szűrik vissza.
Redaktion und Administration:
Budapest, IV., Színház, Egyetem-tér Nr. 6.
Kiadó és felelős szerkesztő: WAGNER JOZSEF

Az ipartársulati iroda és a kávé-segédtek betegsegélyző-pénztárának irodája
IV. ker., Zöldfa-utca 14. szám alatt van.
Hirdetések és előfizetések elfogadtatnak a kiadóhivatalban
Budapest, IV., Egyetem-tér 6. II. emelet.

HIVATALOS RÉSZ.

A „Budapesti kávé-segédtek betegsegélyző-pénztárának” IV. rendes évi közgyűlése.

A Budapesti kávé-segédtek betegsegélyző-pénztára f. évi május hó 10-dikén, esti 9 órakor tartotta meg saját helyiségében (IV. zöldfa-utca 14. t. emelet) a kiküldöttek megválasztásával kapcsolatban IV. rendes közgyűlést a következő napirenddel:

1. Jegyzőkönyv-hitelesítők kijelölése.
2. A múlt évi közgyűlés jegyzőkönyvének felolvasása.
3. Az évi jelentés előterjesztése.
4. Szavazatszedő-bizottság kiküldése.
5. Indítványok tárgyalása.
6. Elnöki zárszó.

Jelen voltak: A főnökök részéről: Steuer Sándor elnök, Glaser Fülöp, Némái Antal, Árvay Ottó Ede, Sztanoj Miklós, Harkai Mór, Holstein Zsigmond igazgatósági tagok; a biztosítottak csoportjából: Rigó József, Miskey Lajos, Lőrincz Elek, Sándor Lajos, Morbach Henrik, Szaladnya Mihály, Tőkés János, Murlasits Mihály, Stadl Frigyes, Buda József, Bridel Nándor, Reininger Vilmos, Fritz Ferencz, Morbach Gusztáv igazgatósági tagok, részben biztosítottak; Szemerényi István titkár; Wagner József és F. Kiss Lajos, a hivatalos »Kávésipar Szakközlöny« szerkesztői.

Steuer Sándor elnök megnyitva a közgyűlést, örömmel üdvözli a megjelenteket s bejelenti, miszerint annak legelső teendője a kiküldöttek megválasztása leendő. Ajánlja, hogy a megjelenteket, kiknek névsorát a titkár felolvassa, az igazgatóság válasza meg egyhangulag a közgyűlésre kiküldötték. A megjelentek ezen ajánlatot egyhangulag elfogadván, kis szünet után az elnök megnyitja a betegsegélyző-pénztár negyedik rendes évi közgyűlését, a jegyzőkönyv vezetésére felkéri Szemerényi István titkár, hitelesítésére pedig Sztanoj Miklóst és Lőrincz Eleket.

A napirend második pontjának értelmében a titkár felolvassa a múlt évi közgyűlés jegyzőkönyvét. A közgyűlés a jegyzőkönyvet általánosan elfogadja, mire azt a kijelölt jegyzőkönyv-hitelesítők alá is írják.

A közgyűlési napirend harmadik pontja értelmében a titkár az elnökség következő évi jelentését olvassa fel.

Tisztelt közgyűlés!

»Az 1896. évről szóló jelentésünkkel együtt bemutattuk a pénztár zárszámadását, vagyonmérleget és statisztikai kimutatását, melyek bár anyagi eredményt nem igen tüntetnek fel, de tekintve azt a nagymérvű közönyt, melyet ezen valóban humánus intézmény iránt — úgy a munkaadók, valamint maguk a biztosítottak is — tapasztalnak, az elért eredményt még fényesebben is nevezhetjük; amit csakis úgy sikerült elérni, hogy tölnünk telhetőleg mindent elkövettünk, hogy ezen szép és nemes intézményt a szenvedő emberiség gyámolítására továbbra is fenntartsuk.

Kedvezőnek tartjuk a mai alkalmat arra, hogy ismételt felkérjük a t. tagokat, hogy ne mulasztják el karfarsaik és a munkaadók között minél szélesebb teret hódítani ezen humánus intézménynek, hogy a pénztár, tagok tekintetében és anyagilag is megerősödjön és gyarapodjon, az eddiginél nagyobb kedvezményeket is nyújthasson tagjainak.

Mindekkoráig sajnálattal kellett tapasztalunk, hogy a budapesti kávések nagy része, akik leginkább lettek volna hivatva ezen intézménynek teret hódítani, legkevésbé törődtek vele, sőt többen voltak olyanok is, kik ezért hatóságilag meg is bírságotlaltak.

A betegsegélyző-pénztár t. tagjaitól függ legnagyobb részben, hogy ezen közönyt megtörjük és reméljük is, hogy azon lesznek, hogy ebből várakozásunkban ne csalódjunk.

Hogy mennyire hasznos működést fejt ki a betegsegélyző-pénztár és hogy mily nagy mérvben nyújt segílyt tagjainak, azt az alábbiak igazolják legfényesebben:

A pénztárnak december hó 31-én 1088 tagja volt és pedig 995 férfi és 93 nő.

A pénztári orvos által vezetett nyilvántartás szerint 869 betegedési eset fordult elő.

A betegségek tartama 2215 napra terjedt. A betegek közül 104 munkáképtelen beteg huzott táppénzt.

Kórházi ápolásban részesült 26 beteg. A pénztárt terhelő, temetési költséggel járó halálzás 8 történt.

Mindezek az adatok elég világosan bizonyítják, hogy mennyire szükséges van a kávé-segédtek ezen betegsegélyző-pénztára és bátran elvárható, hogy az eddigi közöny helyébe melegebb érdeklődés lépjen.

Röviden felelőtjük, hogy a bevételek összege 4455 frt 01 kr. volt.

Ezzel szemben 4251 frt 50 kr kiadás merült fel. S így a maradvány 203 frt 51 kr.

Mult évi működésünkről ekként beszámolván, kérjük a tisztelt közgyűlést, hogy jelentésünket tudomásul venni és részünkre a felmentvényt megadni méltóztassék.

A jelentés felolvasatván, titkár előterjeszti az 1896. évről szóló kimutatást, az 1896. évről szóló vagyonmérleget és statisztikai kimutatást, mely utóbbi szerint a pénztárnak 1896. január 1-én 1152 férfi, 196 nő, összesen 1348; 1896. decz. 31-én 995 férfi, 93 nő, összesen 1088 tagja volt. Betegségi eset, 869, haláleset 8 fordult elő. Táppénzben részesítettek száma 104 volt. Kifizetettel: a) láppénzek ezimén 1234 frt 75 kr.; b) orvosnak 400 frt; c) gyógyszerekért 487 frt 41 kr.; d) kórházi ápolási díjak ezimén 372 frt 22 kr.; e) temetési költségeikért 355 frt, összesen 2849 frt 38 kr.

Az elnöki jelentés és az előterjesztett vagyonmérleg és statisztikai kimutatás egyhangulag helyesléssel vétetvén tudomásul, Steuer Sándor elnök néhány szóval utal arra a sajnálatos körülményre, hogy a betegsegélyző-pénztár ügye a multal szembeállítva, nem haladást, hanem határozott visszaesést tüntet fel.

Rigó József egészen esatlakozik az elnöki megjegyzéséhez s a baj főokait abban a presszióban találja, amelyet a kerületi betegsegélyző-pénztár minden alkalommal a kávé-segédtekre gyakorol s amely ellen orvoslásról kellene gondoskodni.

Steuer Sándor elnöknek e bajokról szintén tudomása van. Szerinte azonban e bajokon a kávé-segédtek betegsegélyző-pénztára egymaga nem segíthet. Jelzi azonban, hogy a mai közgyűlésen a létesítendő országos magánjellegű pénztárak szövetségéhez leendő esatlakozás iránt az igazgatóság a közgyűlés elé indítványt fog terjeszteni. Miután pedig ezen szövetség lenne hivatva a magánjellegű pénztárak közös bajai ellen oltalmat biztosítani, kéri, hogy e tárgy megbeszélésétől a közgyűlés addig is, míg a vonatkozó indítvány tárgyalás alá kerül, tartózkodjék. Helyesléssel tudomásul vételik.

Murlasits Mihály, a betegsegélyző-pénztár tagja, azon panaszkodik, hogy Pollák Sándor »Hazám« kávéházában levén alkalmazva, az üzlet számadója tőle a törvényesnél jóval magasabb díjakat szedett, e mellett betegsegélyző-pénztári tagsági könyvét tőle sohasem kapta meg. Miután Szemerényi István titkár bejelenti, hogy Mur-

lasics Mihály panaszoló nincs a pénztár tagjai közé felvéve, s így minden valószínűség szerint visszaélés esete forog fenn az illető főpinczér részéről, a közgyűlés elhatározza, hogy az igazgatóság szigorú vizsgálatot fog indítani.

Több megjegyzés nem történt s ennelfogva az elnök kijelenti, hogy az elnöki jelentés, vagyonmérleg, statisztikai kimutatás tudomásul vétetnek, az elnökségnek és felügyelő-bizottságnak a felmentvények megadatnak.

A napirend negyedik pontjának tárgyalásánál elnök a közgyűlést 10 percre felfüggeszti. A közgyűlés a szavazatszedő-bizottságba Harkai Mór elnöklete alatt Holstein Zsigmond, Lőrincz Elek, Rigó József és Miskey Lajos tagokat küldi ki.

A szavazatszedő-bizottság munkájának elvégzése után a titkár a választás eredményét a következőkben jelenti be:

Megválasztottak:

Igazgatósági rendes tagokul a munkaadók részéről:

Steuer Sándor, Harkai Mór, Némái Antal, Frankl Bertalan, Holstein Zsigmond, Kleimlein Károly,

a biztosítottak csoportjából:

Miskey Lajos, Rigó József, Magyarits Gusztáv, Foltz Károly, Schweitzer G., Schwarz Ferencz, Fritz Ferencz, Leslhummer A., Liptay Aladár, Lőrincz Elek, Sándor Lajos, Boross Lajos.

Igazgatósági póttagokul a munkaadók részéről:

Kutschera Mihály, Hanusz Béla, a biztosítottak csoportjából: Hauser Adolf, Hellenreiner Ferencz, Ullsch Géza, Magassy Gyula,

Felügyelő-bizottsági tagokul:

Weingruber Ignác, Stadl Frigyes, Olmosi József.

Póttagokul:

Gebauer József, Hengl György, Herlinger József.

Választott bíróság tagjai

a munkaadók részéről:

Pikler Ármin, Glaser Fülöp, a biztosítottak csoportjából: Neumann Károly, Hussza Ferencz, Kiss Pál, Bocskerék Géza.

Póttagokul:

Laukó Pál, Perl József, Kaltenecker István.

A napirend ötödik pontjánál Szemerényi István titkár terjedelmes szóbeli előterjesztést tart a magánjellegű pénztárak alakulásán levő országos szövetségének ügyében, melynek alapszabályai a miniszteriumhoz már fel is terjesztettek. Előterjesztése folyamán kifejti, hogy ezen szövetségnek célja épen az volna, hogy a magánjellegű pénztáraknak ezek egyesített erejével és tekintélyével védelmet, oltalmat biztosított, nemcsak a kerületi betegsegélyző-pénztár tulkapásai ellen, hanem vitás kórházi, gyógykezelési stb. stb. ügyekben a hatóságok önhatalmu rendelkezéséi ellen is, amint ezt az igazgatóság legutóbb tartott ülésén előterjesztett részletesebb indokolásban is kifejtette, amely ülés elvben hozzá is járult a pénztárnak a szövetséghez való esatlakozásához. Miután pedig e szövetség az alapszabályokban foglalt intézkedések folytán, amelyek annak idején a »Kávésipar Szakközlöny«-ben is részletesen ismertetve lettek, felette alkalmasak arra, hogy a pénztárnak nagy erkölcsi, sőt — mint például csakis az ily alapon megvalósítható szabad orvosválasztás stb. által — anyagi előnyöket is biztosítsanak, amelyeknek fejében a pénztár, jellegének teljes érintetlenség s

önrendelkezési jogának szoros épségbentartása mellett, aránylag csak nagyon jelentéktelen összeget, az alapszabályok rendelkezései szerint évi tiszta hasznanak 10%-át volna köteles fizetni, ajánlja a közgyűlésnek, járuljon hozzá az igazgatóság javaslata alapján a betegsegélyző-pénztárak országos szövetségéhez, amelynek megvalósulása a miniszterium részéről is történt kedvező fogadtatás folytán ma már alig szenvedhet kétséget.

Ezen indítvány helyesléssel fogadotván, Némái Antal megjegyzése folytán a titkár kijelenti, hogy a szövetséghez csatlakozás a pénztár jellegét és szabad rendelkezési jogát semmiben sem fogja érinteni; Harkai Mór felszólalása folytán ugyan csak ő kijelenti azt is, hogy a 10% fedezése minden körülmény között kétségen kívül állónak tekinthető.

Sztanoj Miklós nagyon czélszerűnek tartja a szövetség eszméjének megvalósulását, a csatlakozáshoz annyival is inkább hozzájárul, mivel az orvoshiány miatt különben is indítványt öhajtott volna előterjeszteni. Az orvosi díjazás kiüntetésére vonatkozó megjegyzésére a titkár kijelenti, hogy a kimutatás a miniszterium által megállapított formulának megfelelően történik.

Némái Antal pártolja Sztanoj Miklós azon indítványát, minél fogva a közgyűlés határozatilag kimondja, hogy ezentul az évi jelentésben részletes kimutatás adandó a különböző kiadásokról.

A magánjellegű betegsegélyző-pénztárak létesítendő országos szövetségéhez való csatlakozás tárgyában több megjegyzés nem tétetvén, Steurer Sándor elnök határozatilag kimondja, hogy a pénztár e szövetséghez létesülése esetén hozzájárul.

Harkai Mór igazgatósági tag indítványt tesz egy orvosi állás rendszeresítése érdekében. Kijelenti azonban, hogy e mellett a pénztár jelenlegi orvosának sem képességeit, sem ügybuzgóságát nem akarja kétségbe vonni, s hogy indítványa megtételére azon körülmény vezette, hogy a pénztár tagjai különösen sebészeti stb. betegségeikben ne egy, hanem legalább két orvos segítségére számíthassanak, s hogy e tekintetben érintkezésbe is lépett már egy jeles fiatal orvossal, aki nem is rendes fizetés, hanem egy szerény tiszteletdíj fejében is hajlandó volna ez orvosi állást betölteni.

Steurer Sándor előadja, hogy e tekintetben a közgyűlés nem hozhat érdemleges határozatot, miután az alapszabályok az ilyenül alkalmazásokat az igazgatóság jogkörébe osztják.

Sztanoj Miklós előadja, hogy ha ezen indítvány elfogadottnak úgy az orvosok nevei az üzleti személyzettel kellő alakú nyomtatványokon közöltessenek, amire a titkár megjegyzi, hogy ez felesleges kiadást jelentene, miután az orvosok nevei a tagkönyvecskébe ugys feljegyezve vannak.

Alapszabályszerűen érdemleges határozat nem levén hozható, a közgyűlés utasítja az igazgatóságot, hogy addig is, míg a pénztárak-szövetsége létre nem jön, tegyen lépéseket egy második orvos alkalmazása iránt.

Steurer Sándor elnök ajánlja, szavazzon meg a közgyűlés Szemerényi István titkárnak buzgó és odaadó szolgálata jutalmául 50 fnt rendkívüli jutalmat, Harkai Mór, Sztanoj Miklós, Rigó József pártoló hozzászólása után elnök az erre vonatkozó közgyűlési határozatot kimondja.

A közgyűlés napirendje letárgyaltván, Steurer Sándor elnöki zárszavában köszönetet mond a közgyűlés tagjainak ügybuzgóságáért, s felkéri őket, támogassák a pénztár nemes intenzióit legjobb erejükkel és tehetségükkel. A közgyűlést bezárja.

Miskey Lajos a segédek nevében morális kötelességének tartja a segédek hálaérzetének kifejezését adni főnökeik iránt, akik a segédekkel együtt munkálkodnak ezen humanus intézmény fenntartásán. Elismeréssel adózik különösen a pénztár lelkes és ügybuzgó elnökének, Steurer Sándornak, kinek hosszú életét kíván. Hasonló értelemben szól fel Rigó József is.

Szemerényi István köszönetet mond a közgyűlésnek iránta tanusított jóindulatáért, s igéri, hogy mindig a pénztár érdekeinek előbbre vitelén fog fáradni s e mellett az egyes tagok érdekeinek és óhajainak eleget tenni fog törekedni.

Ezzel a közgyűlés véget ért.

F. Kiss Lajos.

Az Országos Iparegyesület a hazai ipar pártolása érdekében a következő körlevelet intézte az ország kasszinóhoz s nevezetesebb társadalmi egyesületeihez:

Mélyen tisztelt Elnökség!

Az ezredéves kiállítás alkalmával tartott iparos-kongresszuson, főleg a műiparosok ismét azzal a panaszzal állottak elő, hogy a magyar társadalom nem pártolja eléggé a magyar ipart és nem méltányolja kellőképp a fiatal magyar műiparosoknak gyakran jelentékeny áldozatokkal járó megtelepedését, mert, mint a tapasztalat mutatja, főleg emléktárgyak vagy diszművek és a műipar szempontjából halás műiparcekkben való szükségleteit rendszerint külföldről szerzi be.

Pedig éppen az ezredéves kiállítás elég fényes bizonyítványt állított ki a magyar műipar verseny-

Az ezredéves országos kiállításon



a Millenniumi nagy éremmel kitüntetve.

Teljes vendéglő s kávéházi

konyha-berendezést, vörösréz-edényt, kávéházi tűzhelyek 50% futési megtakarítással, ajánl mindennemű rézműves munkát, valamint saját szabadalma szerint készített kávé- és tea-főzőgépeit legjutányosabb áron, pontos kivitel mellett

GALLIK LAJOS rézműves,

Budapest, VII., dohány-utca 6.

Javítások és czinezések gyorsan elkészítetnek és jutányos áron számíttatnak

Ócska vörösréz napi áron megvételük vagy becsereztetik.



Die Buchbinderei mit Maschiennbetrieb

Leopold Neumann

BUDAPEST, VIII. Múzeum-körül 10.

fabrizirt seit Jahren als Specialität

Kaffeehaus-Mappen, Spelkarten-

Decken und Rohrzeitungshalter aus dem besten Material.

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

BRAUN

DOMINO

SEC

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE

versenyez nemcsak a hazai, de valamennyi külföldi pezsgőgyártmányval is.

Gyár: Velenceze (Fehérmegye). Központi iroda: Budapest, VIII., Üllői-ut 60. Kapható csakis előkelő fűszer- és csemegeüzletekben.

Kávésók részére.

Glanz József

cs. és kir. szabadalmazott

játékkártyagyára

ajánlja mindennemű legfinomabb kivitelű és minőségű

játékkártyáit

a legolcsóbb árak mellett.

Egyedüli képviselő:



Tauszig Ignác

Budapest, VI. ker., Teréz-körut 15. szám.

(Az udvarban.)

A játékkártya-tisztítás egészen bécsi genre szerint történik.

képességének s a társadalom legszelebb rétegei tudomásul vehették, hogy a műipar majdnem minden ágának van már nálunk hivatott művelője. Ezeket azonban a nagy közönség nem eléggé ismeri s a felmerülő szükség esetén létezők után nem is kutat, hanem a legtöbb esetben az ismert külföldi forrásokhoz folyamodik.

Mivel pedig műiparunk pedig már elég erős arra, hogy a magyar társadalom támogatására appellálhasson s mivel a magyar társadalom sokkal hazafiasabb, semhogy a megokolt kérést figyelemre ne méltassa, az iparos-kongresszus nevében készségiell ragadjuk meg azon alkalmat, hogy az ottani társadalom egyik fontos tényezőjéhez, a mélyen tisztelt Elnökség által képviselt testülethez forduljunk azzal a kéréssel, hogy a tudomása szerint fölmerülő esetekben odahatni méltóztassék, hogy a hatóság, egyesületek vagy magánosok megrendeléseikkel kizárólag hazai műiparosokhoz forduljanak.

Tekintettel továbbá ama méltányos és hazafias törekvése, mely a magyar stílusnak minél tökéletesebb érvényesítése érdekében megindult, s melyet csak műipartóló közönség jóindulatu támogatása képes jelentékeny arányokban előmozdítani, melegen ajánljuk, hogy egyes dísz- és műtárgyak megrendelése alkalmával azoknak magyar stílusban való tervezését és kivitelét követelni méltóztassanak.

Magyar stílus rajzok közvetítésére, illetőleg mindennemű utbaigazítás vagy fölvilágosítás megadására egyesületünk mindenkor készségesen rendelkezésre áll a t. műipartóló közönségnek.

Bizalommal kérjük azonban a t. Elnökséget, hogy éppen az általa képviselt rétegekben, a műipartóló művelt közönség körében minden adott alkalommal odahatni sziveskedjék, hogy a magyar ipar pártolásának hazafias elve tényleg érvényesüljön és hogy készségesen fölajánlott közreműködésünket az érdekeltek minél többször vegyék igénybe.

Budapest, 1897. április 20-án.

Kiváló tisztelettel

az Országos Iparegyesület nevében:

Gelléri Mór, aligazgató.

Gróf Zichy Jenő, elnök.

A világítás történetéből.

II.

Mikor olvassuk, hogy a rabszolgák a régi világban naponta kötelesek voltak lemossni a falakat és a mennyezetet, semmi esodalmi valót sem találhatunk rajta. Az észszerűtlen világítás bizonyára hatalmas füstölgéssel járt. Bizony a mi egészségügyi követeléseinket e világítási módok ki nem elégíthetnek. Nagyon is változó volt a viszony a bejutott levegő, a bél nagysága és a bélszívta olajmennyiség közt, olyannyira, hogy füstnélküli világításról, állandó fényerősségről még kevésbé lehetett szó, nem is számítva, hogy a világításra használt olaj magában véve s még inkább a tökéletlen tisztítás miatt ugyancsak kellemetlen büzt árasztottat.

Ugy látszik, hogy az első keresztények voltak azok, akik a császárság alatt üldözötven és isteni tiszteletüket katakombákban tartván, használták először a lánczra akasztott, tehát a függőlámpákat. Sok ránk maradt lámpán a keresztény jelképeket, a bárányt, galambot és pásztort találjuk mint díszítést. Apuleius. időszámításunk második századában elő szatirikus írja, hogy a keresztények isteni tisztelet és különösen szertartások alkalmával viasz- és fagygyertyákat használtak. Talán ezzel magyarázható, hogy templomainkban annyira elterjedt a gyertya használata.

Luther idejében a wittenbergi vártemplomban 35,750 font viaszgyertyát használtak el évenként. Körülbelül a tizenkettedik század óta kezdtek használni az öntött gyertyát, amelylyel kezdetben az udvaroknál és a fejedelmi székelyeken is fukarkodtak, később pedig a fényezésbe csaptak használatukkal. Már a középkorban szokásban volt égő gyertyánál árulni. A mult században a szász udvarnál 14,000 gyertyát égettek el egy-egy ünnepségen. A kor műipara izléses gyertya- és fáklyatartókat teremtett. A német gót templomokban levő gyertyatartók ma is a bámulat tárgyai; a fáklyatartókat a polgári házak kapuján is megtaláljuk. Mielőtt a látogató kisérletével belépett volna a házba, a tartókba tették a fáklyát, a ház lakói pedig hazulról távozván, magukkal vitték a gyűrűszerű fáklyatartókat.

A középkor folyamán és az ujkorban, egészen 1789-ig nem javulhatott lényegesen a világosság, mert a lámpák kerek bele még mindig tömör vagy pedig — ez is csak az 1789-et megelőző években — lapos volt, szabályozott levegőjárás és lámpaüveg nélkül, mert az észszerű gyertyacsinálás módját is titokban tartották. Csak a fizika és chemia fejlődése adhatott haladást a világításnak. Hogy a dolgok állását jobban megérthessük, nem fog ártani megismerkedni a jó világítás kellekeivel.

Az égő gyertyán a sugárzó hőtől sugár irányában megolvadó zsír medencébe gyűl össze. A folyékony zsirt úgy kell meggyújtani, hogy belőle több zsír ne égjen el, mint amennyi az ott levő levegőáramnak megfelel. Bél nélkül a meggyújtás

el nem érhető, mert különben a gyertya egész keresztmetszetében égne. Ugyanis a meglevő levegő nem lenne elégséges az égés fenntartására, a főleges zsír előbb lecsurogna, hogysem a gyúladás hőfokát elérné, és bizony a gyertya is, a lángja is nagyon siralmas látvány lenne.

A bélnek nyilván mindenütt, tehát még az olyan lámpában is, melyben az égő anyag eleve folyékony, az a rendeltetése, hogy csak annyi zsírt vagy olajat vegyen és szívjon fel a tartóból amennyi füst nélkül elegendő. A folyadékot felfelé emelő erő a hajcsővesség vonzás, amely a szűk csövekben tapadó folyadékok esetében felfelé hat. A bél egymás mellé rakott illetlen csővecskékből állván, a könnyebb olajokat magától értetődik jobban szívja fel mint a nehezebbeket, mert ez utóbbiak kevésbé tapadnak. Természetes, hogy a bél csúcsa nem szívja az olajat mert felbomlóban van. Itt válik gázza az olaj, afféle száraz destillálás ez, melyhez hasonlít a gázgyárok vasretortáiban látni. A fejlődő gázok sötét magvat alkotnak, amelynek szélén az odátuduló levegő a szénhidrogen hidrogénjét elégeti, ellenben az ugyanott kiváló koromszerű szénrészesecskék az erre következő erősen világító külső rétegben izzóvá lesznek. A külső rész kekesen, gyengén világító, különösen az alapon; az egészen akadálytalanul odaáramló levegőben ég el a szén.

A gyertya- és olajvilágításnál felette lényeges a lánghoz tóduló és ott elhasznált anyag mennyiségének egyensúlya. Gyertyánál ilyesmit általában sohasem találunk, legkevésbé pedig faggyu- és viasz, valamivel jobban a stearin- és paraffin-gyertyánál. E század harminczes éveiben Chevreul és Gay-Lussac jelentékeny javítást értek el, amelyeket Milly-nek, a zsirokat mézszel elszappanosító találmánya (Bécs 1837) és Cambacérésnek a fonott és csavart gyapotbelekre vonatkozó találmánya tetőzött be.

Tudvalevő, hogy a stearin az olvasztott faggyu kihűlésekor számtalan apró kristályban kiválik, amelyeket mechanikus utanon szigetelnek el. Ha egyszer az anyagot mézszel elszappanosították, a gyertyát formába öntik. És mivel ez a javítás a tudósok laboratóriumából átszivárgott a gyakorlati életbe is, Reichenbach ez időtájról oly anyagra talált a fakátrányban, amelyet közömbösségeért paraffinnak nevezett el.

Mai napság egyes barnakőszén fajtákból vagy palákból állítják elő a paraffint s ebből nemesak gyertyákat készítenek, hanem a gyújtófát is benne aztatják.

Mig az ó- és középkor lámpáiban növényi, nehezen illó olajok égtek, addig a chemia haladása a múlt század végén megtanított arra, hogyan kell a föld régi korszakaiból szén és turfa alakjában ránk maradt hatalmas asadékok bomlási termékeiből égő olajokat előállítani. Valamint a szénből származó paraffin részben kiszorította a faggyút, azonképen lépett a kőszén száraz destillálásakor képződő solar olaj (német petroleum) és a fotogén a nehéz olajok helyére. Érdekes, hogy ezek a bizonyos chemiai gyártási módok alkotó folyamatok új, mesterséges világító anyagának, a világító gáznak előállítását eredményezték, amelynek oroszán-rész jut a mai mesterséges világításban. A szén- vagy faégetés alkalmával a szilárd maradék a főtermék, Amde száraz destillálás alkalmával illó termékek is keletkeznek, melyek részint mint víz és kátrányszerű folyadékok, részint pedig mint gázok állnak elő. A világításra főleg a kátrány és gázok fontosak.

Természetes, hogy a dolog fejlődése olyan irányt vett, hogy előbb a gázokat égették, mert ezek közelítették meg leginkább azt a sajátságot, amely őket a meggyújtásra és égésre alkalmassá teszi. Hogy a kátrányból ásványos olajok állítsanak elő, arra chemiai tanulmány kellett, a melyen való végleges diadal becsületére válik a tudománynak s már körülbelül negyven év óta önálló gyári ipar tárgya. A kátrány chemiai feldolgozása abban áll, hogy a szénhidrogéneket illékonyaságuk szerint szétválasztják. A legillóbb anyagok adják a benzint, a többiek a fotogent, solarolajat és paraffint. A kátránygyártás anyagát a borgheadi (skót) és a cannelli szén és a földi szurok szolgáltatja. A solarolaj sárga mint a bor, keveset szagos. Ha azt akarjuk, hogy lámpaolajnak váljék be, megkivánjuk tőle, hogy a 0 alatt több fokkal se válasszon ki paraffin-kristályokat és rázva habot vessen.

A görög »lampsz« szó fátylát vagy lámpát jelent. A régiek lámpája mint ilyen épen olyan egyszerűen, amennyire mint művészi tárgy nem egyszer csodálatraméltó. A Pompejiből kikerült leletek nagyon megszaportították a muzeumok antik lámpáit. A mi régi konyhalámpánk, leszámítva az eszthetikai szempontokat, annyiban jobb az antik lámpánál, hogy a hátraeső árnyék a házagnak az edénytől való nagyobb távolsága miatt keskenyebb. Különösen az árnyék volt az, mely sok gondot adott a múlt század derekán élt férfiaknak. Sok fizikai ismeretet kellett befektetni a gyakorlatba, hogy ezen segítsenek.

Mintogy a sűrű olajok nehezen szivódnak fel, azért az olaj szintájának mindjárt a bél vége alatt vagy pedig ha a közlekedő csövek elvett akarták használni vízszintesen a bél mellett kellett fekdünie; belátható tehát, hogy e bajon éppen nem volt

Lefkovits Testvérek

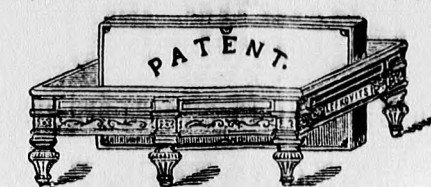
mű-, teke- és dáko-gyárosok
Budapest, Király-utca 39.



Ajánljuk különleges gyártmányainkat egy mint két márvánnyalappal felszerelt



fordítható tekeasztalainkat karambol- és bábjátékra szabályozva a legbiztosabb és legkönnyebb záró-készülékkel. Ezredéves kiállítás



tekeasztalokat

dákókat, francia módszer szerint, elefantcsontlabdákat és minden e szakba vágó munkákat. Elvállalunk teljes kávéházi berendezéseket a legdisebb stilszerű kivitelben saját, mint adott rajzok szerint. Régi tekeasztalok legjobb kivitelben átalakítottak és újakra becsereztetnek

Tőjásfehérjét vessz

Tőjássárgáját elad

Fischer Miksa

VI. Uj-utca 6.

Eiweiss kauft

Eierdotter verkauft

Max Fischer

Telefon 24—23.

Diszítési-, mázoló- és fényező-intézet

Pirchner Károly utóda

BUDAPEST,
Csengery-utca 9. szám.

Elvállalja kávéházak, vendéglők, táncstermek, színházak stb.

diszítési munkáit

a legteljesebb kivitelben

Legjobb minőségű

alpacca- és china-ezüstárukat

ajánl

HERRMANN J. L.

cs. és kir. udv. és orsz. érczárú gyári raktára

Budapest, IV. váci-utca 24.

Evőeszközök, bors- és só-tartók, leveses- csészék, eczet- és olaj-állványok, kenyérfoszárok, tálcák, serpenyők, kancsók, asztaldiszek, gyertyatartók, állóvilárok stb. stb.

Teljes berendezések szállóadók, vendéglők és kávéházak számára.

16 nagy kitüntetés a legnagyobb kiállításoktól.

Alapított 1819. évben.

könnyű segíteni. Mert ha az olajot közvetlenül a bél vége alatt állott, nem lehetett olvasni, az asztal sötét volt a vetett árnyéktól; ha pedig a láng mellett állt, a világítás egyoldalú volt. Csakhamar megpróbálták mozgóvá tenni s úgy állítani be a belet: a belső fehér bádogernyőnek reflektor gyanánt való alkalmazása is lendíthető voltam a lámpának nevezett üveg híjjával szűkölködő és bűzös szörnyetegnél használható voltan. A nagy francia forradalom első éve az 1789-ik esztendő, amelyet a hatalmas Eiffel-toronyon gyújtott fényvel ünnepeltek a francziák, volt az, amely egyéb fontos társadalmi reformjain kívül olyan találmányt is szült, amely bár nem ötlött fel mindjárt, mégis reformálta a világítást. A francia Argand olyan lámpaegőt szerkesztett, amelyet két fős láng és amelyet a ma üvegnek nevezett kémény szabályozott. E találmány nem hozott hasznót Argand konyhájára, mégis elért annyit, hogy XVI. Lajos előtt nagy becsülésben állt.

A találmány meglepő egyszerűsége Kolumbus-tojáshoz hasonlít. A füst, amely a múlt század derekán élők annyira gyötörte, a tökéletlen elégetéstől származott. A kívülről áramló levegő el nem juthatott a tömör bél közepébe. Argand üres belet csináltatott, hogy az alulról önzőnlő levegő a láng tengelyéig eljussan. Ez a berendezés lehetővé tette azután a béli keletkező világító gáznak jobb felhasználását és ezzel együtt a nagyobb világosságot is.

(Vége köv.)

Legyünk segítségére a kis szőlő-birtokosoknak.

A szőlők felújításáról szóló törvény és szabályza bár hivatala van a minimális területre nézve is segítséget s kölcsönt adni, mégis jelenlegi keretében a kisbirtokosok vonakodnak ezt igénybe venni s aggályaik nem is minden okmélküliek. És mégis a kisbirtokoson, termelőinknek zömén segíteni s azt kész szőlőhöz juttatni: ez volna egy a törvényhozásnak, mint a társadalomnak feladata.

Ugy vőljük, hogy ezt a kérdést az országos szőlő-telepítő-szövetkezet fogja megoldani, mely a helyes uton jár, midőn az alább körülírt eljárást szándékozza meghonosítani.

Számításunk alapján el vegyük a törvény minimális területét, hanem 1 kat. holdat. Egy gazda, kinek egy hold szőlője volt, amelynek talaja szőlőültetésre alkalmas, annak idején maga dolgozott szőlőjében családtagjaival együtt: de ma saját erejéből nem bírja szőlőjét újratelepíteni és családja fenntartása végett napszámba kénytelen dolgozni. Ily szőlős gazda, hogy szőlőjében az okvetlen szükséges rigolozást végezni képes legyen, kapna a szövetkezetől a tél folyamán a munka haladtával, a helybeli ügyvivő által közvetítve, részletekben száz forintot. Ezzel meg van adva a mód, hogy az illető saját erejéből rigolozhassa.

Tavaszzal aztán kap körülbelül 100 forint értékig menő amerikai alanyvesszőt és oltványokat, hogy a jövő évre nemes zöld galya is legyen, és 50 frt értékű karót. Mivel előreláthatólag a szövetkezetnek saját telepei lesznek, valamint sok helyen saját embeivel fog nagyobb terjedelmű szőlőt telepíteni, ez okból az illető gazdát könnyű szerrel küldi el a hozzá legközelebb eső telepre a folyamatban lévő munkálatok tanulmányozására. Így lesz első sorban az ültetéssel kapcsolatos többi munkákkal is. Ez uton tehát megkapja az utasítást az első év munkáiról. A következő évben meg lesz tanítva a metszésre és a zöld oltásra, az oltványok kezelésére és őszszel való lebutítására. Ezek szerint, ha elemi csapás nem éri, a harmadik évben már érett gerezdek fog szülni. Lássuk tehát, minő kölcsönben részesült az egy holdas gazda.

Rigolozáshoz kapott 100 forintot, oltvány és alanyvessző képeben 100 frtot, karó képeben 50 frtot. Egy szövetkezeti részjegy 50 forint, mert tartozik tagga lenni és egyéb kiadásokra 50 frtot; tehát összesen 350 frtot. Ezt az összeget a 4-dik vagy 5-dik évtől 35 frtjával az esedékes kamatokkal együtt 10 év alatt könnyen letörlesztheti. Hogy egy hold betelepített kész oltványszőlő évi 35 frt törlesztést 10 év alatt kibír-e, ehhez azt hiszem nem kell nagy magyarázat, sem tulságos vérmes remény, ha átlag felvesszük, hogy 20 hektoliter terem a 15 frt. Ezen a módon a kisbirtokos könnyű szerrel termő szőlőhöz jutott; szőlője lekötöti őt az itt maradásra, nem fog tehát gondolni a kivándorlásra s a szövetkezet megoldotta a szocializmus egyik nagy kérdését. A szövetkezet, hogy pénzerejét ne fixirozza, gondoskodni fog majd arról is, hogy ezen kölcsönöket más helyütt eszkomptáltassa és a pénz folyósítsa, hogy ugyanazon összeggel ismét más baján segítsen. Ez által aránylag, mondjuk, hogy csak aránylag, kisebb összeggel, ennek folytonos hasznosítása által nagy dolgokat van hivatala művelni. Az egy holdnyi terület birtokosa 15 év múlva nem tartozik többé s 1 szövetkezeti részjeggyel is bír.

Az elmondott eset csak egy példát világít meg, de ehhez hasonló esetek számtalan variációban fognak érvényesülni.

Ott van egy másik példa, midőn az Agrár-bank által adandó kölcsönösekben a szövetkezet fogja a telepítést végezni s a tulajdonos a harmadik évben, midőn az már termőre fordult, átveszi a betelepített szőlőt. A szövetkezet van hivatala a kistermelőn segíteni azáltal, hogy neki szőlőt telepíteni segít és hi-

vatva van a folytonos érintkezés által a szakértelmet fejleszteni, oktatta telepíteni.

Kész szőlőt a kistermelőnek, nem pedig pénzt, mi markát égeti!

Ez itt a jelszó.

Lépjén be a szövetezethe tagul saját erejéhez képest minden honpolgár, hogy minél előbb lehetővé válhasson a kisbirtokosoknak nyújtandó segítség. E mellett, mivel a szövetezethe pénzt folyton haszonnal fogja befektetni, a részjegyek után tisztességes kamatra is van kilátás.

Maurer János.

kommt, Schläge oder Stöße, mögen sie noch so heftig sein, bringen keine Zersetzung hervor. Wird der Acetolenbehälter aus Stahl durch einen kräftigen Schlag zertrümmert, so erfolgt unmittelbar keine Explosion, aber es bildet sich ein explosives Gemisch von Acetolen und Luft, welches durch Funken infolge der Reibung der Stahltrümmer entzündet wird. Das Zusammentreffen kleiner Wassermengen mit einem Ueberfluß von Calciumcarbid kann derartige örtliche Er-
bigung zur Folge haben, daß daraus Explosion entsteht. Dasselbe kann infolge plötzlicher Verdichtung des Gases oder zu rascher Oeffnung eines Verichlußbabnes geschehen.

Hacker Mór

chinaezüst és alpacca-áru-gyár

BUDAPEST

Kossuth Lajos-utca 15

Bécs Gyár: IV. Phorusplatz 7
Raktár: I. Operngasse 2

Ajánlja a legjobbnak elismert gyártmányait a t. szálloda, vendéglő és kávéház-tulajdonos urak becses figyelmébe.

Képes árjegyzék
kivánatra bérmentve.

Telefon 5831.

Kávéház-részvénytársaság. Egy kávésszegédek közt és azok javára alapítandó kávéházi részvénytársaság érdekében f. évi január hó 11-dikén az esti órákban látogatott előkészítő értekezlet tartott a hajós-utcai Reich kávéházban. Az értekezlet, amelyen Fried József elnököl, Grósz Leo előadása alapján a részvénytársaság alapításához elvből hozzájárult, s e hó 25-dikére alakuló ülést hívott egybe. A társaság célja egyelőre egy kávéházat tulajdonába venni, s alapítókéjéből arra érdemes kávéházi segédeknek kaucziónyújtás által segélyben részesíteni. Már eddig is 3000 frt áru részvény jegyzése biztosítottak tekinthető.

Explosionsfähigkeit des Acetolengases. Nach Berthelot und Binille vermischt Acetolengas, das unter dem gewöhnlichen Atmosphärendruck mit einem Funken, rotglühenden Draht oder selbst mit einer platgenden Knallquecksilberpatrone in Berührung gebracht wird, keine Explosion, sondern nur eine Zersetzung, die sich über die Ursprungsstelle hinaus nicht verbreitet. Schon bei zwei Atmosphären Druck zeigt das Gas explosive Eigenschaften und die durch rotglühenden Platindraht herbeigeführte örtliche Zersetzung verbreitet sich über die ganze Gasmenge. Oberflächenabkühlung des Gasbehälters vermindert jedoch diese Temperatur, also auch den Druck beträchtlich. Je höher der Druck, unter dem das Acetolengas steht, um so rascher und explosionsartiger wird die Zersetzung. Flüssiges Acetolen zerlegt sich ebenso rasch, wie gasförmiges, wenn es mit Funken oder einem rotglühenden Körper in Berührung

+

Die Unterfertigten geben in ihrem, als auch im Namen sämtlicher Verwandten mit tiefbetäubtem Herzen Nachricht von dem Ableben ihres innigstgeliebten und unvergesslichen Gatten, resp. Vaters, Bruders, Schwiegerohnes und Schwagers, des Herrn

Alexander Hagn,

welcher den 7. Mai l. J., Vormittag $\frac{1}{2}$ 11 Uhr nach langem Leiden und Empfang der heil. Sterbesakramente, in seinem 46. Lebensjahre und nach einer 13-jährigen überaus glücklichen Ehe selig im Herrn entschlafen ist.

Die irdische Hülle des theueren Verbliebenen wurde Sonntag am 9. Mai, Nachmittags $\frac{1}{3}$ 8 Uhr im Trauerhause: VI. Bez., Bövaygasse Nr. 10 nach röm.-kath. Ritus eingelegt und sodann am Centralfriedhofe zur ewigen Ruhe bestattet.

Die heil. Seelenandacht wurde Mittwoch den 12. Mai Früh $\frac{1}{8}$ 8 Uhr in der Theresienstädter Pfarrkirche dem Allmächtigen dargebracht.
Budapest, den 12. Mai 1897.

Segen und Friede seiner Asche!

Suzanna Hagn geborene Antoni als Gattin.

Marie, Pista, Karl als Kinder.

Endwig und Karl Hagn als Brüder.

Suzanna Antoni als Schwiegermutter.

Franz Antoni, Alois Antoni, Josef Antoni,

als Schwäger.

Anna Hagn, Julie Hagn, Elisabeth Jagrik,

Anna Piesch, Maria Antoni, Veronika Antoni,

Katharina Antoni, Maria Antoni, Schwägerinnen.

Militär-Wissenschaftlicher Casino-Verein Komorn.

Offertausschreibung.

Mit 1. Juni 1897 wird für den Betrieb der

Restauration im Militär-Casino

in Komorn ein leistungsfähiger **Wirth gesucht.**

Betriebslokalitäten und Wohnung für den Restaurateur frei.

Der Contract kann im Casino (Secretariat) eingesehen werden. Ueber Wunsch wird dem Reflectanten ein lithographirtes Exemplar desselben zugesendet.

Offerte sind bis längstens 15. Mai 1897 an das Präsidium des Casinos einzusenden.

Der Präses.

Chocolate Stühmer



Schutzmarke.

Anerkannt als das beste Fabrikat.

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

Grösste Fabrik Ungarns.

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

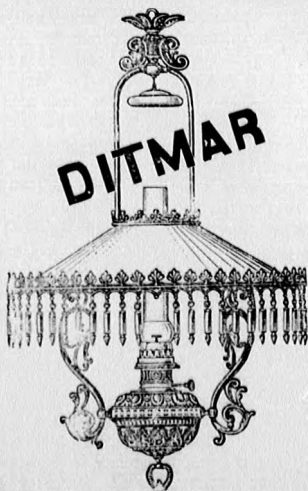
Goldene und Silberne Medaille.

Jury-Mitglied der Landes-Ausstellung 1885.

Kerti lámpák, kerti gyertyatartók

a legjutányosabb árak mellett kaphatók

DITMAR



Ditmar R.

lámpa- és
érczműgyárának főraktárában

Budapest

fürdő- és nádor-utca sarkán.



Nagyobb bevásárlásnál
megfelelő árendmény.

Szállodás, vendéglős és kávé uraknak!

KERN JÁNOS

rézműáru
üzlete

Budapest,

II. kapucinus-utca 16. sz.

Alapított 1821.



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

**Tökéletes kávéházi
és vendéglői berendezések.**

Ónozások és javítások jutányos áron. — Kávéházi tűzhelyek.

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-merő	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-merő	5.30	1 felvágó-készlet	7.50
1 tej-merő	3.20	1 cukor-fogó	1.75
1 főzelekes-kanál	4.—	1 eczet-olajállvány	15.—
1 komposzt-kanál	3.50	1 kabarett-villa	1.50

BORHEGYI F.

ezelőtt Láposy F. és társa

pa'aczkozott bor, pezsgő, likőr, cognac, rum és tea

főraktára

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

ajánlja a legjobb

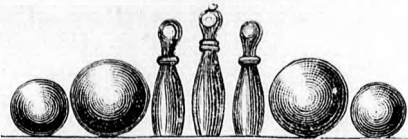
francia és magyar pezsgőket,
cognacot és likőröket gyári áron.

Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a leg-
jutányosabb áron szolgáltatja.

Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

KERTÉSZ TÓDOR

MŪIPARÁRUK RAKTÁRA
BUDAPEST
IV. KRISTÓF-TÉR.



Lignum-Sanctum kugli golyók

9 9 1/2 10 10 1/2 11 11 1/2 12 12 1/2 13 13 1/2 14 14 1/2 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
Kugli golyók kemény gyertyánfából, nagyság szerint 70, 75, 80 kr. Kugli-
bábok száraz gyertyánfából, szokásos vastagságban, egy készlet 2.25 kr. Kugli-
kivilágításához nagy petróleum-lámpa 4 frt. Oro-z kuglizó egy készlet ha-
bákkal, lignum-sanctum golyóval, igazítható színorral és esiga sroffal 5.50—6.50.
Pinczértáska, apró pénznek deréka csatlakozó özbörcből 2 osztályval 2.40,
3 osztályval 3 frt. Pinczértáska, papírpénznek több osztályval bőrből 1.80,
2.20, 2.50, 2.80 frt. Ariston zenélő-szekrény 17 frt, egy kotta lap 50 kr.
Flobert-fegyver társaságnak díj lövészelhez 7 frt 10—12 frt. Tivoli mulatságos
társasjáték 4.80, 6.50 9 frt. Lampon nyári ünnepélyek kertek kivilágításához
15, 20, 25, 30 kr. Magnesium-fáklya, 30 percig nagy világosságot ad fehér vagy
vörös színben 1.20 kr. Kerti gyertyatartó szél ellen üveg borítóval 1 frt. Kerti
petróleum-lámpa 2.20 kr. Hidraulikus hordozód szeszes italok megrongálása
ellen 1 frt. Palack dugaszoló kalapáccsal 90 kr. Erős dugaszhozó fanyéllal
20—30 kr. Dugaszhozó emeltyűvel és pezsgő nyitóval 1.20 kr. Dugó kiemelő
készülék, ajtóra felszerelhető 2.50 frt. Evőeszközök fekete fanyelű 12 pár 2.30,
3.50, 4 frt. Evőeszközök fehér csontnyelű 12 pár 3.60 4.60 kr. Legjobbnek bizo-
nyultfrancia egérfogó 50 kr. Ellenőrző-bárczák



100 darab 1-es sárgarézéből frt —.90 | 100 darab 20-as sárgarézéből frt 2.20
100 > 5-ös vörösrézéből > 1.20 | 100 > 50-es vörösrézéből > 4.—
100 > 10-es nickelből > 1.40 | 100 > 100-as sárgarézéből > 5.—

Billard-golyók elefántesnt utánzat igen tartós, egy készlet 3 darabbal
62 64 66 mm átm.
10.— 11.— 12.— frt.

Billard-dákó 2.—, 2.50, 3.— frt Dákóbőr egy doboz 100 darabbal kicsi 1.30,
közep 1.40, nagy 1.60 kr. Dákóbőr-ragasztó gelatin egy doboz 20 kr. Kávé-
házi és kaszinó dominó átszeggelt a kő hossza 5.— 6.50 7.50 frt
veres 21 26 32 37 42 mm

Sakktábla politirozott 1.— 1.40 1.80 2.50 3.20 frt
csereenyefa 1.40 1.80 2.20 3.— 4.— frt.

Sakklakok angol forma, egy darab fából faragva, egy készlet
1 2 3 4 5 6 7 szám

2.— 2.40 2.80 3.20 5.20 6.40 7.20 frt
Ujságtartó esztergályozott fogantyúval 75 kr. — A bronz megerősítő szabadban
a szél ellen 100 darab 7 frt. — Szalveta-prés, kemény-fából, 47 cm. hosszú
26 cm, széles 4 frt 80 kr.

Megrendeléshez számoló czédulát mellékelek.

Vorzüglich bewährte

Bierschank-Apparate

mit Kohlensäure, Luft- oder Wasserdruk,
neueste patentirte

Kühlvorrichtung,

zerlegbar, leicht zu reinigen,
wenig Eis erforderlich offerirt

Arnold Watterich Budapest

Tabakgasse 5.

Bierschank-Anlagen

unter Garantie für Solidität und
Brauchbarkeit.

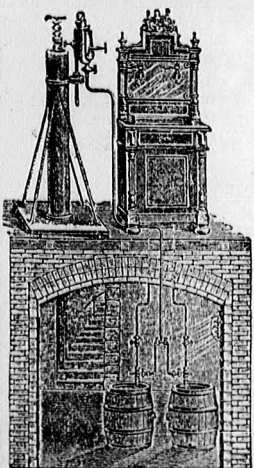
• *Kostenüberschläge gratis.* •

Bierdruckpumpen, Moussierpippen
und alle Kellereiartikel.

Mittel gegen alle Weinkrankheiten.

Essenzen

zur Rum-, Liqueur- und Essig-
Erzeugung.



Illustrierter Preiscurant und Manipulationsbuch gratis.

Kőbányai Király-serföző

részvény-társaság.

Termel:

Ászoksört

Királysört

Márctiusisört

Koronasört

és

Bajorsört.

Városi iroda:

VII. Kertész-utca 40.

Rohitsi

TEMPEL **FORRÁS**

FŐRAKTÁR
Budapest
Hoffmann József-nél
Báthory-utca 8. szám.

A Rohitsi savanyuvíz mint gyógyszer felülmulthatlan hatásu gyomor- és bélhurtnál, az ivarszervek hurutjainál, máj- és lépbajoknál, de különösen váltóláznál.

A Tempel forrás borral vegyítve kitünő üdítő ital.

A Styria forrás ellenben kizárólag ivókúrára használtatik.

Savanyuvíz

Valódi Tartományi

Francia pezsgőbor-gyárosok Louis François & Comp.

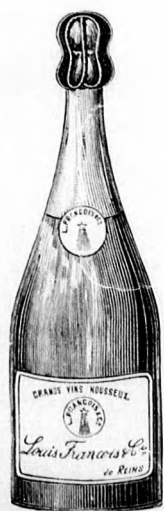
Diplome d'Honneur

Lissabon.

Promontor.

Arany érem

Páris, Nizza, Femesvár, Anvers.



Van szerencsénk becses tudomására hozni, hogy mi az egyedüli francia pezsgőbor-gyárosok vagyunk Magyarországon és cégünk mint ilyen a budapesti kereskedelmi- és váltótörvényszéknél 17,151. sz. a. bejegyezve van.

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

Vezérképviseletőség: *Ruda és Blochmann, Budapest.*

BARHÓ FERENCZ FIAI

vasáru-, konyha- és háztartásiszer-raktára

Budapest, IV., Városház-tér 4. és Calvin-tér 4. sz.

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

Alapított 1832-ben.

Használt öreg edények becsereletnek.

Telefon-összeköttetés

Fűzlet 54—23 sz.

Fióküzlet 63—65 sz.



Árjegyzék
bérmentve és ingyen.

Az igen tisztelt

vidéki szállodás, vendéglős és kávéos urakat

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

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

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

Az előfizetéseket postautalvánnyal kérjük hozzánk beküldeni.

Teljes tisztelettel

„A Vendéglős“ és „Kávéipar Szakközlönye“ kiadóhivatala

Budapest. IV. egyetem-tér 6.

A kereskedelemügyi miniszter határozatai a kongresszusi határozatokra.

Az 1896. évben tartott ezredéves országos vendéglős-kongresszus határozataiból kifolyólag a vendéglős-ipar képesítéshez kötése, a szesz italokkal való házalás eltüntetése illetve az e tekintetben fennálló törvények szigorított végrehajtása és végre a vasuti vendéglőknek szakképzett vendéglősöknek leendő bérbeadása iránt a kereskedelemügyi miniszterhez intézett s a kongresszus végrehajtó-bizottsága által kidolgozott memorandumra a következő válasz érkezett:

Kereskedelemügyi m. kir. miniszter.

81530. szám.
1896.

Budapest székesfőváros közönségének.

Az 1896. évben megtartott országos magyar vendéglős-kongresszus képviselőjében Gundel János elnök az ide mellékelte folyamodványt nyújtotta be hozzám, melyben kéri, hogy:

1. a szállodás, vendéglős és korezmáros-ipar képesítéshez kötéssék;
2. hogy a vasuti vendéglők csak szakképzett vendéglősöknek adassanak ki bérbe;
3. hogy az italművekkel való — különben is tiltott — házalás szigorú felügyelettel akadályoztassék meg.

E tárgyban a nevezett kongresszus elnökével való további közlés végett értesitem a közönséget, hogy az 1. pontban foglalt kérelmet hivatali elődömnök 1891. évi május hó 13-án 18,983. szám alatt a közönséghez intézett leiratában kifejtett álláspontját magamévá téve, azon okból nem teljesíthetem, mert a vendéglős-ipar nem oly mesterség, amely kézműves jelleggel bírna és csak hosszabb gyakorlás útján lenne elsajátítható s így a képesítéshez kötött iparágakkal párhuzamba helyezhető nem lévén, a vendéglős-ipar folytatásához ezennél sem szükséges a képesítés igazolása,

a kérvény 2. pontjában kifejezett ama kívánság, hogy a vasuti vendéglők szakképzett vendéglősöknek adassanak bérbe, szintén nem teljesíthető oly módon, hogy e tekintetben valamely formai szabály állíttassék fel, általában véve azonban kijelentem, hogy a m. kir. államvasutak vonalain a közönség érdekében kiváló súlyt fektetek arra, hogy a vasuti vendéglők lehetőség szerint megbízható és ahhoz értő egyének kezében legyenek.

A mi végül a folyamodvány 3. pontjában foglaltakat illeti, megjegyzem, hogy az italművekkel való házalásra nézve érvényben levő tilalom szigorú végrehajtása érdekében a m. kir. belügyminiszter urhoz átiratot intéztem.

Budapesten, 1897-ik évi márczius hó 23-án.

Br. Dániel Ernő s. k.

Eddig a miniszteri leirat. Nem tévedünk talán, ha azon meggyőződésünknek adunk kifejezést, hogy annak tartalma és érvelése a legszelebb vendéglőskörökben nemcsak

nagy megütközést, hanem egyúttal mély elkedvetlenedést fognak előidézeni.

Akkor, midőn az ezredéves országos kiállítás nagy napjaiban az ország vendéglősei hosszú idők után újra közös tanácskozásra gyűltek össze, hogy ügyes-bajos dolgaikat megbeszélve ott felsorolt panaszaira orvoslást keressenek mint legelőtőbb s a vendéglős-ipart általánosságban leginkább érdeklő törekvés, a vendéglős-iparnak képesítéshez kötése utáni vágy nyilatkozott meg. Ennek a törekvésnek sikerültétől egy időre ismét el vagyunk űtve. El vagyunk űtve egy korábbi miniszteri leirat alapján, amelynek érvelése pedig sem akkor, midőn a szűk hivatal-szoba poros asztalán megszületett, sem ma, midőn a viszonyok is egészen megváltoztak, nem állhat meg. Hogyan? Oly sok mindenféle képesítéshez kötött iparág mellett épen a szállodás-, vendéglős- és korezmáros-ipar az, amelyet minden korlát nélkül a szabadon vállalkozó tőke konczálul kell oda-lőkni? Miért épen ez az ipar az, amelyhez — a miniszter ur állítása szerint — a hosszabb előtanulmányozás felesleges? Miért épen, hogy a vendéglősök, kik az állami jövedékek millióinak statisztikai kimutatás szerint egy negyed részét teszik le az állam oltárára nehéz munkájuk szerzeményéből — miért épen ezek ne részesüljenek az állam által biztosítható oltalomban, védelemben?

Vagy azt hiszik a budavári palotában, hogy egy-egy előkelőbb vendéglős és szállodás csak úgy lesz azzá, mint ahogyan Apolló ugrott ki a Minerva fejéből? Készen, egészen, felfegyverkezve tudásának egész tárházával. Ha ezt hiszik, ugy bizony mondom — nagyon tévednek! A szállodás és vendéglős ma már nem az, ami régen volt. Nem az a kedélyes öreg ur, aki öblös tájképpapját szíva, sarkasán, feltűrt ingujjal várja vidéki vendégeit a kapujában, hanem modern europeer, a ki a világforgalom közepén modern tudással, nagy szakavatottsággal, európai modorral és szokásokkal ismerősen állhatja meg és töltheti csak be helyét egészen; akinek haza már nem a czimborák füstös tanyája, hanem a művelt világ találkozó helye, ahonnan a magyarság hírét viszi magával a messze idegenből idekerült utazó; a „Falu végén kurta korecsma“ romantikája már nem izgatja, igaz, a mi fantáziánkat sem, elmúlt ez is, mint minden a mi poézis, ámde azt látjuk, tudjuk, hogy a mai szállodás, a mai vendéglős tényezője társadalmi életünknek, nemzetéletünknek, amelyben a maga jó részét tőkéletes közegészségügyi berendezéseivel, modern színvonalával, a hazának hozott készségei áldozataival ép úgy betölti, mint minden más ipar!

S azért ez a leirat nem fogja kedvünket szegni! Ezután is, sőt még csak ezután

fogunk igazán, igazunk tudatában, e célunk eléréseért küzdeni, hogy iparunknak az őt méltán megillető helyet megszerezhessük.

Olyan enyhítő olajcsep szerepe van ezzel az első ponttal szemben az idézett miniszteri leirat második pontjának, mely nem sokat ugyan, de valamit mégis ígér vasuti vendéglőseinknek. Ámbátor ebben is van egy kis sántítás. Azzal, hogy a miniszter ur ígéri, hogy „lehetőség szerint“ „megbízható és ahhoz értő egyének“ fogják kapni a vasuti vendéglők bérletét, két dolgot látunk a sötét háttérben. Mind a két óvatosan kiválasztott kifejezés ugyanis a „Nesze semmi, fogd meg jól“ benyomását gyakorolja reánk. A „lehetőség szerint“ ugyanis más szóval annyit jelent, hogy tehát „nem mindig“, az „egyének“ helyett pedig szívesebben láttuk volna, ha a kegyelmes ur azt iratta volna leiratába: „vendéglősök“. Ámde nem iratta s a maga szempontjából egész bölcsen, mert ha teszi, ugy mi sem könnyebb, mint bebizonyítani, hogy:

1-ször is: „megbízható és ahhoz értő vendéglősök“ csak szakképzett, tanult vendéglősök lehetnek, és hogy

2-ször: ezt mind egyik vendéglős csak ugy bizonyíthatná, ha a köteles képesítés alapján képesítetttségét is igazolni tudná.

Csakhogy persze ez esetben a leirat első pontját ledöntötte volna a második. S ennyit — bevallom — még egy miniszterről sem szabad feltételezni.

A miniszteri leirat harmadik pontja teljesen kielégítő. Majd meglátjuk, hogyan siet a belügyi kollega a miniszter társaság segítségére. Addig is méltó kíváncsisággal várjuk a pénzügyminiszter leiratát a hozzá intézett memorandumra.

Wagner József.

A bor illatossága.

Arra a kérdésre, hogyan idézhetjük elő, hogy a bor kiváló finom illatú legyen, épen mint minden más oly tényező, amely kizárólag a pinczei kezeléstől függ, nem egy könnyen felelhetünk. A kérdésre csakis azzal a feltevessel felelhetünk, hogy a bor illatosságát lényegileg ismertnek feltételezzük. A következőkben ezért is első sorban a bor illatosságáról fogunk szólni s csak aztán az ezekből levonható következtetésekről.

A bor illatossága különböző forrásokból származhatik. Némely szőlőféléseké kézen tartalmazák az illatos anyagokat, amelyek azután a borba is átmennek s annak sajátos jelleget kölcsönöznek. Ez az illat, amelyet a bor úgyszólván magával hoz a világra, azonban csak egynehány szőlőfajnál található fel. A legtöbb bor illatossága azonban csak az erjedés folyamán s a pinczei felyés idejében fejlődik ki. Az illatos anyagok ezen kétfelésege azonban a borban mindig egyformán kis mennyiségben fordul elő és mégis ezek azon alkotórészek, amelyeket a bor minőségére nézve különösen mervadónak kell tekintenünk. Minél finomabb valamely bor illata, annál kellemesebben izgatja

az íz- és szaglószerveinket, s annál drágább is az. Amilyen kedvező volna tehát, ha a bor illatos anyagainak nemcsak minőségileg, hanem súly szerint is meghatározni tudnók, mivel ezáltal a borérték meghatározására bizonyos utmutatással bírának s egy bizonyos illatnem kifejlődését is oszkerüen elősegíthetnék, épúgy el kell ismernünk, hogy ismeretünk hiányossága mellett, ma meg legalább, nagyon messze vagyunk.

A borok általános, közös és jellemző bországa már az erjedés alatt képződik. Nagy bormennyiségek ismételt leparlásánál, különösen pedig sok borseprő destillálásánál, amelynek specifikus bországa van, olajos folyadékok nyerünk, amelyben Liebig állapította meg először az oenanthisav jelenlétét, a melyet miután aethylaetherrel együtt fordul elő, oenanthaethernek nevezett el. Későbbi vizsgálatok azonban kiderítették, hogy ezen oenanthaether caprinsav és caprilsav aethylaetherből áll, amelyek közül az első van túlnyomó mennyiségben jelen, s hogy azon kívül meg caprinsav aethylaether is van jelen. Ezen aetherfajokon kívül a nyert olajos folyadékokban még különböző alkoholok, u. m.: propil-, amyl-, hexyl-, heptyl- és oktyl-alkohol is fordulnak elő. Az ugynevezett oenanthaether, a tulajdonképeni borseprővel meglehetősen összetett folyadék, amelynek alkotórészei különböző hőfoknál illeknok, amiből következtethetjük, miért nincs annak állandó forráspontja.

Sok bor sajátos illata, amennyiben már nem magában a szőlőben volna meg, csak a pinczebenfekvés ideje alatt keletkezik. Közrehatnak ebben mindenekelőtt az erősebb organikus savak, minők a borsav, almasav, borostyánkősav az alkoholra gyakorolt hatásakkal, úgy hogy ezen savaknak részint savas, részint neutralis aetheri képződnek. Minthogy a nagyobb mennyiségben képződő savas aetherok nem illók s majdnem szagtalanok, azok csak a bor ízére lehetnek befolyással. Ezen összetett aether képződése azon ismert tényből magyarázható, hogy a bor savtartalma a fekvés alatt kisebbedik, noha borkó már képződik s a bor íze is mindinkább harmonikusá válik. A levegő lényegének lassu behatása folytán, mely a hordófa porusain keresztül férközik a borhoz, a jelenlévő alkoholok eleinte aldehiddé, azután megfelelő savakra változnak át. Miután az oxydatio csak lassan folyik, a savaknak elég idejük van arra, hogy úgy az aethylalkoholra, mint a kisebb mértékben jelenlévő magasabb alkoholokra behassanak, amiáltal különböző illeknok aetherfajok keletkeznek. Berthelot vizsgálatai szerint a szabad zsírsavak és ezek aetherének mennyisége ugyan a borban elenyésző csekély, ami azonban még mindig nem bizonyítja, hogy azok befolyása a bor illatosságára hasonlóképen csak jelentéktelen volna. Sőt ellenkezőleg tudjuk, mily rendkívül kis mennyiségű elegendők ezen aetherokból arra, hogy nagy mennyiségű folyadékoknak a maguk illatát átadják.

A borban tehát különböző mennyiségű alkoholok, aldehidek és aetherfajok vannak, amelyek mind befolyással vannak a bor illatosságára. Menetl inkább lép előtérbe ezen alkotórészek egyes csoportja vagy egyesülete, annál inkább változik a bor illata. Így például tudjuk, hogy a régi borok illata minőségüktől teljesen független.

Mennél tovább fekszik a bor hordóban, annál nagyobb lesz alkotórészei élenyülése. Ha a felhárják s mindazon anyagok kiváltak, amelyek az élenyülés folytán oldhatlanokká váltak, a nagyobb mennyiségű éleny hozzáboocsátása által az alkoholokat, aldehideket és illó savakat ezek élenyítésére és aether képződésére használhatjuk. Különösen a közönséges, ugynevezett acetaldéhid és az acetalaether fejlődnek ki ilyenkor nagyobb mértékben és ezek is tulajdonképen azok, amelyeknek a régi borok különös illatukat köszönhetik.

Mindaz, amit eddig a borban foglalt illatos anyagok meghatározásában el tudunk érni, arra szorítkozik, amit Berthelot a neutralis aether meghatározására vonatkozólag elért. Hogy ez is mily kis mértékben fordul elő, a következőkből is kitudunk: 1860-as Formichonban 0.0033%, 1858-as pomardi, nagyon illatos 0.0067%, 1857-es St.-Emihoni 0.0038% közömbös aethertartalmuk voltak.

Hogy a borknak ama magasabb illata, amelyet a németek Blume-nak neveznek, szintén előaetherfajok keletkezése által van-e feltételezve, vagy nem játszanak-e aldehidszerű testek is közre, még nincs eldöntve. Annyi bizonyos, hogy nagyon könnyű és illeknok testek azok, amelyek előidezik, mert nagyobb levegőfetélettel érintkezve, gyorsan eltűnik, ugyszintén nagyon alacsony foku felmelegítésnél is.

Hogy az illatosság képződését befolyásolhassuk, ismernünk kell azon feltételeket, amelyek mellett azok képződnek. Az összetett aetherre vonatkozólag Berthelot kimutatta, hogy azok már közönséges hőfoknál is képződnek, ha organikus savak sok viz jelenlétében alkoholokkal csereviszonyba lépnek s hogy a keletkezett aether mennyisége függ 1. a sav és alkohol közt fennálló viszonytól; 2. a hatás idejétől; 3. a jelenlévő víz mennyiségétől. Az aetherképződés lassan folyik, a meleg gyorsítja, a hideg késlelteti. Ha a bor 2—3 évig fekdtt, az eredetileg jelenlétű sav

hatód-, illetve nyolezadrésze aetherképzésre használtatott fel, feltéve, hogy a sav, alkohol és víz közt viszony nem változott meg. Ha az alkohol-vagy savtartalmat bizonyos mértékben emeljük, a képződő aether mennyisége is nagyobbodni fog, ha ellenben az alkohol- vagy savtartalmat kisebbítjük, kevesebb aether fog képződni, sőt az is megtörténhetik, hogy a már képződött aether alkohorra és szabad savra bomlik fel.

A mondottakból kitudunk, hogy gyenge, alkohol-szegény borknak csak gyenge illata van, az alkoholdús bork pedig annnyival több aethert fognak kepezni, mennyivel több sav foglaltatik bennük.

A savtartalom persze ne legyen oly magas, hogy a bor ízének artson, de kevés se legyen, mert különben kevés aether fog képződni. Mennél nagyobb az összhang sav és alkohol közt, annál finomabb lesz a bor illata. Erősen kénégezett borknál nem képződhetik finom illat, mivel a kén-sav az élenyfelhasználása folytán megakadályozza azon alkotórészek oxydációját, amelyek az aetherképződésnél szükségesek. Csak ha a kén-sav a hosszas fekvés folytán oxydalodott, fejlődhetik ki kedvező körülmények közt a bor illata. A bort, amíg fiatal, többször le kell fejtünk, míg a lényü behatása folytán már nem fog megzavarodni, azután több évig pihenni hagyjuk. Különösen pedig ne hagyjuk a bort tovább összeköltetésben a seprűvel, mint amíg épen szükséges, mivel a zsírsavak képződése főleg ebben folyik, amelyek a finom illat kifejlődését csak akadályozzák. Ezen hosszas érintkezésnek még az a hátrányos következménye is lehet, hogy a bor rossz szagú anyagokat is vesz fel. A bor finom illatának kifejlődésére végre még a pincze temperaturának is van befolyása. Mivel pedig a bor illata már 35—40° C.-nál is megromolhat, kifejlődését legjobban alacsony hőfoku pinczekben tekinthetjük biztosítottak. **Dr. B. H.**

Az élelmiszerek frissentartásának új módja.

Az a körülmény, hogy a legtöbb élelmiszer, különösen pedig az állati élelmiszerek, nagyon gyorsan rothadnak, már a legrégebb időben szükségessé tette olyan preparáló eljárások alkalmazását, amelyek azt megakadályozni képesek. Mindennek dacára be kell vallanunk, hogy még ma sem ismerünk oly eljárást, amelylyel a húst egyszerűen és olcsón, a nélkül hogy színe vagy íze megváltozzék, eltarthatóbbá tudnánk lenni.

Az eddig használt eljárások és antiszeptikus eljárások, a boraxok, salycilsav és különféle gázok részint az egészségre ártalmasok, részint a hús küllemét változtatják meg, mindannyian azonban csak egyformán rövid ideig hatnak.

Az Appert-féle eljárás után keletkezett különféle methodusoknál, amelyek mind azon alapulnak, hogy a húst a különféle csiranyagokkal telt levegőtől elzárjuk, a húst meglehetősen magas hőfoknál hevítjük. Ezen eljárások meglehetősen drága készülékek alkalmazását teszik szükségessé. A legegyszerűbb és legerjedtebb, a vendéglősök és mészárosok által is leginkább használt eljárás: a húsnak jégben vagy nagyon lehűtött levegőben eltartásában áll.

Az első esetben óriás mennyiségű jégre van szükség, a másodikban pedig még ennél is drágább hűtőberendezések. Mindkét esetben azonban, t. i. ha a húst a jégről vagy a hűtőköszülékből kivesszük, a húst azonnal fel kell dolgoznunk, mivel a hús eltarthatósága a megfagyasztás folytán jelentékenyen csökken.

May údvári foszfékacs különböző kényszerítő körülmények folytán behatón foglalkozván a hus frissentartathóságának tanulmányozásával, egy oly eljárást dolgozott ki, mely a mellett, hogy olcsó, alkalmazása semmiféle kellemetlenséggel sincs egybekötve.

Eljárása azon elven alapul, hogy a hústól a levegőt hideg uton tartja távol, még pedig úgy, hogy a húst egy konzerváló folyadékkal, amelyet ő »mayolin«-nak nevez, ken be. Ezen folyadék akként van összeállítva, hogy belőle semmimé ivódik a husha, amennyiben a folyadék illó része a levegőbe elszáll, míg a tulajdonképeni, a húst frissentartó rész vékony, homogén-réteget, mely a húst a levegő behatása ellen megeredti. Ezen természetes borítékot a hús használatba vételekor minden nehézség nélkül lemoshatjuk.

A folyadék elkészítésére használt ingredienziák az egészségre teljesen ártalmatlanok s vele bekent tárgyak sajátos szaga gyorsan eltávolodik a levegőn.

Ugyanezen eljárás a tojások frissentartására is használható. A vajnál a használati eljárás akként módosul, hogy a szert nem úgy kenjük fel a vajra, hanem azzal egyszerűen összegyurjuk.

A fentalaló az általa fentalalt anyagok két hónapon át kezelhetők szerezeken, úgy mint huson, szárnyasokon, vajon, tojásokon, halakon kóstolópróbatok vezetést s az az alkalommal jelen volt hatóságok, u. m. a hadügyi és földmívelésügyi miniszterium, továbbá a mészárosok ipartársulata, halászkok ipartársulata, vendéglősök ipartársulata, s a városi tanácsnak hivatalos kiküldöttéi az

ily módon kezelt élelmiszereken semmi kifogásolni valót sem találtak.

Az anyagok frissentartása állandóan a cs. kir. földmívelésügyi egykiserleti állomás ellenőrzése mellett történik, úgy hogy mindenféle megtevésztés már eleve is kizártnak tekinthető.

May az ő frissentartási eljárásának alkalmazásánál lényegileg két különböző methodus szerint járt el. A nagy darab husokat egyszerűen csak egyszer ken be a mayolinnal s a levegőre akasztja ki; a kisebb darabokat preparált papírban (mayolin-papírban) légmentesen zárja el. A kisebb, papirosba zárt darabok tarthatósága 14 nap, sőt még több is, s pedig még a legmelegebb nyári hónapokban is. Ennek az az előnye, hogy például a vendéglősök a drága jeget egészen megtakaríthatják.

A nagy darabok, például egész vágómarhák, bornyuk, bárányok stb. egyetlen egyszer kenetnek be a mayolinpapírral. Egy ily módon kezelt egész szarvasmarha eddig a földmívelésügyi miniszterium souterain helyiségeiben, 5 és 16 fok közt ingadozó hőmérsék mellett öt heten kezegebbtől teljesen friss és romlatlan maradt.

A nagyon hosszú időre, például hónapokra terjedő konzerválásnál May légmentesen elzárható edényeket használ, amelyekbe a mayolinnal előzőleg kezelt húst teszi s a levegőt meghatározott összetételű gazkeverékkel hajítja ki.

Hogy a May-féle eljárás mily fontos vendéglősök, mészárosok, halkereskedők stbire nézve, legjobban kitudunk abból, hogy felhasználása a drága jeget teljesen feleslegessé és nélkülözhetővé teszi, a hus még a hosszabb ideig tartó szállítások alkalmával is teljesen érintetlen minőségű marad s a közönséges pinczehőfok még a legmelegebb nyári hónapokban is elég alacsony arra, hogy a hus változatlan maradjon, hogy az eljárás nem költséges, kezelési nehézségeket sem okoz. A vaj és tojás tarthatósága a May-féle eljárás következtében az eddigi tapasztalatok szerint egyszerűen határtalan. A most folyó kísérleti próbák szerint már eddig öt hónap. A fentalaló az összes országokra szabadalmát már is bejelentette.

Gasztronómia és gurmándizmus.

Oly két nevet választottam témámnak, mely ma már közzsajon forog s mégis száz meg száz ember közül alig akad egy-kettő, aki ezt helyesen feljóni képes volna. A gasztronómiát rendszeren az egyszerű evéssel vagy főzéstudással, a gurmándizmust pedig a torkossággal tévesztik össze. Oly fogalomzavar az, mely nemcsak magát az egyént szánandó tévedésbe ejti, de magára e tudomány is káros befolyással van, mert annak komoly jellegét és jelentőségét a legnagyobb mértékben veszélyezteti.

Hogy pedig a gasztronómia és a gurmándizmus valóságos tudomány és mint ilyen minden művelt ember komoly méltatását teljességgel megérdemli, arról az alábbiakban kiki meggyőződést szerezhet magának.

De hát lássunk csak, hogy voltaképen mi is ez a gasztronómia?

A gasztronómia mint ilyen, három részre oszlik: először az egyszerű gasztronómiára, másodsor az összetett gasztronómiára s ezzel kapcsolatban a gasztronómiai terminológiára és harmadsor a gasztronosphiára.

Az egyszerű gasztronómia nem más, mint a tápanyagok ismerete (Bromatologia). Ez ismertetés kiterjed az állat- és növényvilágból eredő összes tápanyagok, természetes, nyers állapotára, annak belső és külső tulajdonságára és szerzetére, keletkező forrására, művelésére, sőt esetleges hamisítására, valamint az egyes évszakokban észlelt sajátosságaira is. De magában foglalja azonkívül még azoknak a konyhában történendő helyes alkalmazását, anélkül, hogy amellet a szakácmesterség tudására is kiterjeszkednék. Mindezt összevéve tehát mondhatjuk, hogy: az egyszerű gasztronómia képezi a konyhaművészetnek első alapját.

Az összetett gasztronómia ellenben már a konyhaművészet theoretikus tudományán alapul s így kizárólag a konyha körülményeivel s azok különféle összetételeivel foglalkozik. Tudomány egész erejével behatol a főzés és sütés legkisebb részleteibe és titkaiba oly czéltól, hogy a nyersanyag átdolgozása nemcsak a vegytan szabályainak, de egyszersmind a közegészségnek s az emberi nyérzéknek teljes mértékben megfeleljen. A mi pedig a gasztronómiai terminológiát illeti, az nem más, mint az összes tápanyagok sorrendszerinti megnevezése.

A gasztronosphia szoros értelemben a tápanyagok ízének, emészthetőségének és az emberi szerzetére — úgy természetes mint átváltozott alakban — gyakorolt hatásának az ismertetésével foglalkozik.

Nemkülönben kiterjed az a különféle étkek sorrendszerinti összeállításának szabályaira, valamint azoknak a különböző italokkal való helyes egyesítésére is.

Tágabb és általános értelemben pedig a gastro-

sophia az evés művészetét jelenti. Ennélfogva az előbb említett ismertetésen kívül még az evés művészetével, az ételek és italok ízének komoly méltatásával, valamint azok élvezeteinek kellemével és örömeivel foglalkozik a legbelsőbb mértékben.

Ime tehát a gastronomiának mind e három része a konyhaművészetrel egyesítve, teremtik meg a szakácsmesterség tudományát!

A gurmandizmus, a gastronomiának valóságos ikerestvére s a gyakorlati téren alkalmazott evés-művészetet jelenti a szó legteljesebb értelmében. Maga az inyes (gurmand) pedig a leglelkesebb híve és követője ennek az érdekes és jóságos tannak.

Hogyan, — fogják sokan kérdezni — hát már az evés is művészet? Miféle fura észjárás az? Hisz akkor mindnyájan művészek vagyunk, mert mindnyájan eszünk?!

Már pedig akárhogy csodálkozzék az emberiség legnagyobb része, az evés mégis csak művészet, még pedig annak a legkedvesebb és legszebb fajtából, csakhogy azt az ember egyénisége teszi valóban azzá.

Az igaz, hogy mi emberek mindnyájan eszünk, de azért evés és evés között mindég nagy különbség van; az elsőt a szükség parancsolja, a másodikat a kiművelt inyenek fogékonysága és az élvezet kellemének értelmes méltatása teremti meg. És azért Larocheoucauldinak igaza van, amidőn mondja: »Manger est besoin, mais savoir manger est un art«. (Enni szükséges, de enni tudni: művészet.)

A szükségbeli evés állati ösztön s nem sokat különbözik annak falánkságától: közös célja, hogy éljünk és létezzünk.

Már pedig az emberiség nagy része csak azért eszik, hogy éljen és az evésben más fenségesebb célt nem keres és nem talál.

Az inyesség »szinvakjai« ezek, kikkel a természet és a családi nevelés igen mostohán bánt el.

Az igaz inyes első sorban emberi egyéniségének tudatában van; s bár ő is az evés szükségére rá van utalva, — hisz pusztán levegőtől ő sem él meg — mindazonáltal azt a szükségét úgy alkalmazza, hogy az valójában még se látszassék annak.

Az inyes ifjúkorától fogva élete utolsó pillanatáig, a legnagyobb rajongással műveli e tudományt. Nála ez a legkedvesebb időtöltés. Isermi a gasztronómia minden egyes ágát s fűrkésző figyelmét kiterjeszti még a szakácsmesterség legtitkosabb részeibe is. S habár ő maga a főzés és sütés mesterségét gyakorlatilag nem is műveli s ebben legfeljebb az amatőrségig viszi, mégis a konyhakészítmények megbírálásában mindenkor a legelső szaktekintélynek el van ismerve. Olyan ő, mint a műkritikus, a ki a színészt vagy zeneművészt nem utánozhatja ugyan, de azok alakítását és játékát oly erővel és igazsággal meg tudja ítélni, hogy azt a művelt közönség mindég a legmagasabb forumnak fogja tekinteni.

De mind e tudományát és ügyességét megis csak az étkezésben tudja a legszebben és a legnagyobb mértékben kifejteni.

Nézzük csak, hogyan és miként eszik az igazi inyes?

Az igazi inyes: 1. jól és igen élvezettel eszik; 2. finom érzékkel, gondnal, figyelemmel és értelemmel; 3. szépen és külső kellemmel, s végre 4-szer vidám hangulattal, jó kedvvel.

Már most kísértük meg e gasztronómiai műkifejezések igaz értelmét teljességgel megismerni.

A jól és igaz élvezettel való evést az igaz inyes nem úgy érti, mint ahogy azt a német szokta mondani, hogy asztalára kerüljön »Alles was gut und theuer ist«, hanem azok értékével mitsem törődve, inkább arra ügyel fogékony érzékével, hogy ez elébe tett étel minden tekintetben jó ízű és élvezhető legyen. Figyelmét azért az ételek ízének minden árnyalatára kiterjeszti és gondnal van egyuttal azok helyes összetételére és összeállítására is.

Az igaz inyes többre fogja becsülni a jól elkészített gulyást, mint az elhibázott ragout vagy bármely drága pástétom készítményt.

A mi pedig a finom érzékkel, gondnal, figyelemmel és értelemmel való evést illeti, arra mindenkor igen nagy súlyt fektet, sőt mindent a jó ebéd főlényegének tekint. Rendkívüli tapintattal ügyel arra, hogy az ember többi négy érzéke kedves harmóniában legyen annak ötödikével: az inyes érzékével. A jó ebéd elköltésének megválasztja a helyet vagy helyiséget, a mely nemcsak hogy kellemes, barátságos benyomást tegyen, de még berendezésével is arra alkalmassá váljék, ügyel, hogy az menten minden rossz levegőtől, tulságos meleg vagy hideg ne legyen, nemkülönben hogy véde maradjon minden kellemetlen fűléstől zajtól. Ep azért az igazi inyes oly szobában, a hol ágyak és pipereasztalok állanak, egyetlen egy ételt sem bírna elfogyasztani.

Gondal, figyelemmel és értelemmel eszik, mert ügyel arra, hogy az ételek és italok a helyhez, időhöz és évadhoz alkalmazva helyesen meg legyenek választva és hogy a sorrend ezeknél szigorúan megtartsassék; vagyis az ételek fokozatosan emelkedjenek a nehéztől a legkönnyebbig, az italok pedig a könnyűtől a legerősebb és legnehezebb



Az ezredéves országos kiállításon az állami ezüst-éremmel és a milleniumi nagy-éremmel kitüntetve.



Pécsi tejszarnok

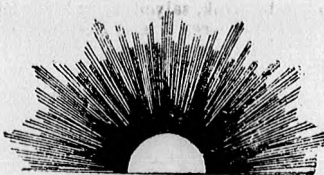
csemegesajt-gyára és első magyar pogácsasajt-gyára
PÉCSETT

ajánlja következő kiváló minőségű különlegességeit:

- Pécsi csemege-sajt**
- Trappista-sajt**
- Impérial-sajt**
- Pikáns sajtocskák**
- Pécsi pogácsasajt (kvargli)**
- Kitünő édes tea-vaj.**

Árlappal kívánatra készséggel szolgálunk.

BOROSS TESTVÉREK



Acetylen világítási vállalata
Budapest, IV. Harisch-bazár 19.

Készít magyar királyi szabadalmazott Acetylen-fejlesztőket,

berendez magánlakásokat, egyes házakat, utcákat, nyaralókat, vendéglőket, kávéházakat, gyártelepeket, vasuti és hajóállomásokat.

A berendezés költsége igen olcsó.

A jelenkor legszebb világítása és olcsóbb mint a petroleum-világítás.

Harisch-bazári üzletünkben megtekinthető egész nap.

Acetylen-fejlesztők raktáron vannak és berendezések azonnal eszközölhetők.

CSÁKY ÁRMIN Budapesten

VI. Andrásy-út 57 (a Millenium kávéházzal szemben).
Kitüntetve: 1885. évben a budapesti országos kiállításon. 1889. évben a párisi világkiállításon.

Ajánl konyharuhákat minden nagyságban

- szakács, pék, cukrász, heites stb. számára
- Kabátok zsinórvélezből frt 150, 2. 250
- Kabátok pique-velezből frt 2. 250, 3.
- Kabátok osinvat- v. satinból frt 1.25, 1.50, 2. 250.
- Shakács-nadrágok (pantalon), pamut-kamm-garnból, kék, fehér oskós, 2.50—3 frtfg.
- Shakács-kötények, fehér, erős szálú cretonból, kr. 40, 50, 60.
- Shakács-kötények, fehér, erős szálú vászonból, kr. 60, 80, 100.
- Shakács-sapkák, különféle alakban, kr. 25, 3, 35, 40.

Ezen fehérnemű üzégemnek külön speciálitása és a legtöbb uraság szállodák és konyhák bántalom szállítatik.

Részletes árjegyzékek fehérnemű és férf ruhákból kívánatra ingyen küldetnek.

italig. Ép úgy gondját viseli annak is, hogy az ételek elkészítése a közegészségnek vagyis az emberi gyomornak minden tekintetben czélszerű és megfelelő legyen.

Schalkház Lipót.

Posch Gyula ur keservei.

II.

Baráti kézből figyelmeztető levelet kaptunk, amelyben arról értesítenek bennünket, hogy egyidejűleg a Budapesten ellenünk megjelent cikkével P. Gy. ur — a la »Szük neki Macedonia« odavágott nekünk egy másik cikkel is, mely valószínűleg, hogy a hatas nagyboly legyen Budapesten, Debreczenben látott napvilágot, ad majorem Gloriam a Than Gyula szerkesztésében ott megjelenő »Közérdek« című pinczérnapnak folyó évi április hó 15-ik számában. (Gyanus hónap!)

Nagynehezen sikerült egy lý pályányt megszerezni, s nagy meglepetéssel kellett észrevenni, hogy »A nyugdíj-ügyünk« című cikk megint csak egy olyan kabát, amelyet azért akarna porolni P. ur, mert hát — mi vagyunk benne. Tessék! Allunk elébe, nem vetjük le a kabátot!

Mindenekelőtt igaz tisztelettel, a lehető legnagyobb méltánnyal hajlunk meg P. ur takarékosági elvei előtt, sőt mi több, meg vagyunk róla győződve, hogy ugyancsak ő ezen elveket önmagával szemben is a legnagyobb szigorúsággal alkalmazván, őt csakhamar a gazdag emberek sorában fogjuk látni. Ebből a rémséges tiszteletből, méltánnyalból s meggyőződésből kifolyólag azt is értjük, miért őrzi oly szerető gondoskodással a pinczérnyugdíj egyesület vagyonát, s miért faj neki az a »kellő segélyezés«, amelynek mérvét és formáját nem is ismeri oly nagyon, de igen nagyon. A dologban azonban egy gyanus momentum is van. S ez az, hogy P. urat, tulajdonképen nem is a takarékoság, hanem egyszerűen csak az irigység bántja, hogy ezt a »kellő segélyezést« nem más, hanem éppen mi kapjuk.

Mindent meghatározó gyermeki naivsággal egy a nyilvánosság számára szánt cikkben egész őszintén bevallván, ajaxi felháborodással kiközösítvén bennünket a minden élő népek, lapok sorából, azzal indokolja a nyugdíjintézet hivatalos lapjává — szerinte jogtalanul — történt kinevezletésünket, mert bennünket »nem olvasnak sehol a vidéken, és a fővárosban is csak néhány helyen s mely — ha jól tudom — eddig egy sorral sem foglalkozott a mi ügyeinkkel.

Köszönjük uram önnek ezt a bámulatos nyíltságot! De engedje meg, hogy hazulról mi is átszólhassunk önhöz s igaz értékre szállítsuk le az ön állításait.

Ha jól tudja-e? Dehogy tudja! Sőt meglepő tudatlanságot, soha nem tapasztalt járatlanságot árul el minden sora, minden szava!

Nincsen széles Magyarországon egyetlen egy vidéki, jelentékenyebb vidéki városa sem, hová »A Vendéglős« néhány példánya tíz hosszú esztendő óta rendszeren ne járna, sőt hajlandók vagyunk önnek könyveinkkel bizonyítani, hogy a hazától idegenbe szakadt pinczérök egy szép csoportja a távoli külföldre is maga után küldeti lapunkat. Bizony mondjuk, nem a mi hibánk, ha ön tíz évet átáludva, egyszerűen fedez fel olyan dolgokat, amin mindenki ámulni-bámulni fog, de megértetni bizony nem fogja.

Az a néhány hely! Tartsa meg nekünk a jó Isten, s előfizetőink szeretete azt a néhány helyet. Tudja, nem szoktunk szerkesztőségi titkainkból elárulni semmit sem, hanem önnek megszujuk, — csak azért, hogy nyugodtabb legyen, — hogy azt a néhány helyt jóval több mint 500 — erről is könnyen meggyőződhetik, mert ilyesmit hazudni nem lehet — és milyen 500! Ott van ebben a számban a milliós szállodástól kezdve le egészen a legkisebb jözséfvárosi korcsmárosig, Budapest mindenféle rangú és rendű vendéglőse, csupa jó-akarónk, akárhányszor barátunk, de mind egyformán méltánylója, becsületes és — nos megmondjuk — sokszor hasznos és eredményes tevékenységünknél. Vagy talán éppen ez faj önnek?

Ellüsz-e már most, hogy olvasnak bennünket a vidéken is eleget, itt pláne sokan?

Nem fogok csodálkozni rajta, ha nem hiszi. Nem pedig azért, mert ön minden naivsága mellett határozott formába öntött vaddal is él, mondván, hogy mi a pinczérök érdekében soha egy szót, egy sort sem irtunk.

Hát azt hiszi ön, hogy a »Budapesti pinczér-egylet« az ország legrégebbi és legtekintélyesebb egyesülete holmi szedte-vette lapokat tesz meg hivatalos lapjává? Vagy azt gondolja, hogy a »Budapesti kávé-szegedek betegesegélyző pénztára« nál érdem nélkül is lehet hivatalloskodni? A »Hungária Nagyszálloda« előkelő pinczérsege sem imponál önnek belénk helyezett bizalmával? Talán a szép képnék szerzte mindezeket zászlónk alá, vagy »A Vendéglős« becsületes, tisztá, céltudatos és mindenha őznetlen tevékenysége?

Legyen — ha tud — igazságos és feleljen. Válasza számára nyitva állanak ön előtt »A

Vendéglős hasábjai is. De ha felel, igaz lélekkel feleljen, s vigyázzon, jól figyeljen, mert a nevet-ségesség öl.

Különben ön — úgy látjuk — erős nyugdíjista. Hát majd szolgálunk egy kis mutatóval arról, hogy mit tett a Vendéglős az ön kedvencének érdekében.

F. Kiss Lajos ur, ki 1893. óta működik lapunknál, csak az 1893-dik év eleje óta egy végtelen sor cikket irt már a nyugdíjintézet érdekében, részt vett a szathmári kongresszuson, a szegediek híres előértekezletén s nem volt a nyugdíjintézet fejlődése folyamán egyetlen egy mozzanat sem, mely a Vendéglős-ben megörökítve ne volna. Ki tehet arról, hogy ön mindezt nem tudja? Ha az isteni gondviselés az ön évi számát annyi esztendővel gyarapítaná, ahány sort — nem! ahány cikket — mi a magyar pinceszég érdekében irtunk, második Methusalem valnék önből s akkor talán ön is megismerkednék a Vendéglős-sel.

Ennyit rólunk.
Végezetül pedig azt a tanácsot: dolgozzék ön eddigi alaposágával és lelkiismeretességével — most talán látni fogja magát ebben a tükörben — a nyugdíjgyesület érdekében. Legyen nyugodt, sokan fognak találkozni, akik odamondják önnek a »Ne sutor-e-t. Es ne fájjon önnek a budapesti pinceszék feje, amint hogy azoknak sem fáj az öné.

Van talán még valami mondanivalója?
Igor.

Világos és sötét sörök. Északi és délnémet sörök. Sörnemesítés.

A sörgyártás eredeti hazája kétségkívül Egyiptom, Pelusium városában már 2 ezer évvel Krisztus születése előtt egy sörhöz hasonló italt készítettek a nyers árpából. A sörnek nagyobb mérvű elterjedése ugyálszint Angliában vette először kezdetét. Ott azonban főleg két sörféléseget gyártottak, illetve állítottak elő, egy sötétet a portert (stand) és egy fehéret a pale-ale-t. Nagy fellendülésnek azonban a sörgyártás csak a 16-ik és tizenhetedik században indult Németországban.

Ez időtájt a leghíresebb sörök voltak a braunschweigi Mume, az einbecki sör, a baksör és a Saluator-sör.

Érdekes kérdés, hogy vajjon a sörök közt a barna müncheni vagy a világos pilzeni sörököt illeti-e az elsőség és hogy melyikük a hasznosabb?

E kérdésre általában csak azt, hogy a sörnek az egyénre gyakorolt befolyása részben individualis, részben az éghajlati viszonyoktól s ezekben az egyének sajátlagos életmódjától függ. Az északnémetek s a Rajna vidék lakói jobban szeretik a világos, kisebb szeszartalmu söröket naponkénti élvezetsernek, mint a kevésbé erjedt, nagyobb kivonatartalmu, teljes ízű bajor söröket, mely a munkásosztály speciális italát képezi. A bajor sör a népek valóságos tápszer, a bajorok ezért az északnémetországi világos söröket csak fényűzési cziknek tekintik.

Nagy vita tárgyát képezte az utóbbi időben az is, hogy milyen magas foknál erjesztessék el a sör.

Panaszok merültek fel ugyanis, hogy a müncheni sörök nem eléggé erjedtek. Az élelmiszer-vezérség bizonyos meghatározott erjedési fokot akartak megállapítani, azt állítván, hogy oly sörök melyek 48 foknál erjedtek a fogyasztóknak jobban ízlenek, mint azok, amelyek 44 foknál erjedtek.

Az udvari sörgyár is, melynek termékeit mintasörnek tekintik, hozott forgalomba oly söröket, amelyek 44 foknál alul erjedtek. Tapasztalataink szerint a fogyasztó közönség panaszaival a sörök minősége ellen csak akkor jogosult, ha tényleg oly sört kap, mely mindössze 4—5 hetes, s amely e mellett csakugyan 44 foknál alul erjedt s még alj is van benne. Az erjedési fok adja meg ugyan a sörnek jellegét, ha azonban a sör elég hosszú ideig fekszik raktáron, annak minőségét éppen nem befolyásolja.

A nagyon fiatal sörök egyáltalában sohasem oly jók, mint azok, amelyek sokáig fekszenek raktáron, tekintet nélkül arra, hogy az erjedési fok magas-e vagy alacsony.

A régi jó időről szóló mese, hogy akkor így-ugy a sör jobb, tartalmasabb és erősebb volt, éppen nem állja meg helyét. Ezen állítás tévedésén alapul s magyarázatul az a körülmény szolgál, hogy az átmenet egy régi sörrel egy újabbra mindig bizonyos kalamitásokkal volt egybekötve, mert a régi jó idők fiatal sörét mindig muskataly-dióval kellett javíztatni. Ez a manipuláció valóban éppen nem bizonyít sokat a régebbi sörök kitudó volta mellett.

Delbrück állítása szerint az északnémet sörgyártás oly óriási lendületet vett s annyira fel-emelkedett, hogy jószág tekintetében a délnémet söröket nemcsak elérte, hanem felül is multa. Michel szerint azonban ezen állításnak ma még minden jogosultsága hiányzik.

Szabó Géza.

STEINER J.

Budapest, VI. ker., Terézkörút 34. szám

VIII., Kerepesi-ut 63. („Parisien“ mellett), tisztelettel ajánlja

a szállodás, vendéglős és kávé uraknak **közvetítő-iódját.**

Telephon 23—36.

DITRICH STEIN M.
Lakás- és ablaktisztítási vállalat

VII., Nyár-utca 34/b. számú házában.



Tisztít alaposan, pontosan és olcsón

egész lakásokat, új épületet, üzleti helyiséget, ugyszintén padlók beeresztése és lakkrozása legjobban lesz eszközöltetve.

Ablaktisztítás bérletben nagyon olcsón és pontosan csakis megbízható munkások által.

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

Deckert és Homolka

villanyos műszaki-intézet

A villághíró „Grafit mikrotelefon“ feltalálói és szerkesztői.

BUDAPEST

GYÁR: RAKTÁR:

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

Shállítanak

szálloda-sürgöny-és telefon-berendezéseket,

szálloda-harangokat,

villámhárító- és villamos-világítási-

BERENDEZÉSEKET

olcsón, solid és szakszerű kivitelben

jótállás mellett.

Utánzások és hamisítások elkerülése végett kérjük a. t. cz. fogyasztó közönséget mindig



Kutvállalat Krondorf Karlsbad mellett.

KRONDORFI
szénsavtartalmu savanyuviz
a bor vegytésére

legjobban alkalmas.

A bort nem festi feketére!

A bornak kellemes pezsgóizt kölcsönöz.

Budapesti raktár:

V., Széchenyi-utca 3. szám.

II. Internationale Kochkunst-Ausstellung Wien 1898.

Von Seite des Exekutiv-Comités der unter dem allerhöchsten Protektorate Ihrer Majestät der Kaiserin und Königin Elisabeth stehenden II. Internationalen Kochkunst-Ausstellung 1898 in Wien geben uns nachstehende, hochinteressante Mittheilungen zu: Die fast vollständig beendeten Vorarbeiten derselben stellen einen glänzenden Erfolg dieses, ausschließlich patriotische und humanitäre Tendenzen verfolgenden Unternehmens zweifellos fest. Die Ausstellung wird nicht nur durch die Anzahl der Teilnehmer, sondern auch durch die Vielseitigkeit der ausgestellten Objecte bisher unerreichte Leistungen bieten. Für die Prämierung hervorragender Arbeiten wird der Jury eine überaus reiche Anzahl von Auszeichnungen und Ehrenpreisen zur Verfügung stehen. Seitens der n.ö. Handels- und Gewerbeamt sind bereits 6 silberne Medaillen, seitens des „Int. Verbandes der Gasthof-Besitzer in Wien am Rhein“ 2 goldene und 4 silberne Medaillen gewidmet worden. Ehrenpreise haben bisher der „Österr. Gastwirthe-Verband“, das „Premium der Hoteliers“, der „Unterstützungsverein der Gastwirthe und Hoteliers“ in Wien, die Gastwirthe-Gesellschaften von Linz und St. Pölten gegeben. Eine bedeutende Anzahl von Genossenschaften in Wien und der Provinz hat gleichfalls die Botirung von Ehrenpreisen zugesichert, so daß jede verdienstvolle Leistung in gebührender Weise Berücksichtigung finden können. Das Comité der Kochkunst-Ausstellung hat sich mit Eingaben an das Handels- sowie das Ackerbau-Ministerium, ferner an den Gemeinderath um Bewilligung staatlicher und städtischer Ehrenpreise gewendet und ist begründete Hoffnung auf die günstige Erledigung dieser Gesuche vorhanden.

Das Comité macht ferner die Mittheilung, daß diese Ausstellung zugleich auch eine besondere Spezialabtheilung für Trinkgefäße, welche entweder hervorragend historischen oder künstlerischen Werth besitzen, enthalten wird. Diese Spezial-Ausstellung gliedert sich in drei Gruppen, und zwar:

1. Trinkgefäße von historischer oder denkwürdiger Bedeutung mit Berücksichtigung jener Momente, die in die Regierungsepoche unseres allverehrten Monarchen (1848 bis 1898) fallen.

2. Trinkgefäße, welchen in ihrer Ausführung und Ausstattung künstlerische Bedeutung innewohnt.

3. Trinkgefäße, welche sich im Besitze von Corporationen (Genossenschaften, Vereinen, Studenten- und Turner-Verbindungen, Schützengilden etc.) als Ehlenbe befinden.

Die Commission stellt den erforderlichen Raum vollständig kostenfrei zur Verfügung, verwahrt die werthvollen Objecte unter Glasverschluss, haftet den Ausstellern für die unbeschädigte Franco-Rückstellung der Ausstellungsobjecte und versichert dieselben im vollen Werthe auf ihre eigenen Kosten gegen Feuer- und Diebstahl während der Dauer der Ausstellung.

Unter Beziehung auf Vorstehendes beehrt sich das gefertigte Comité an die geehrten Herren Hoteliers, Restaurateure und Gastwirthe die Bitte zu stellen, demselben seine diesbezüglichen Arbeiten erleichtern zu wollen durch gütige Bekanntgabe von Adressen von Corporationen, Vereinen oder Privaten, in deren Besitze sich zur Ausstellung geeignete Trinkgefäße befinden, damit solche direct zur Beschickung der Ausstellung eingeladen werden können.

Nachdrückungsvoll

das Excutivcomité der II. Int. Kochkunst-Ausstellung Wien 1898.

der Schriftführer:

Franz Kolbeck.

der Präsident:

Leopold Feiler.

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

Május 21-én: Schnell József, József-körút 13.

Május 28-án: Dotzauer Antal, Ferencz József-rakpart 1.

Házasság. Vidats Dezső, néhai Vidats János gépgyáros és országgyűlési képviselő fia, az első hazai takarékpénztár hivatalnok, f. évi május hó 5-dikén vezette oltárhoz Veszprémben az angol-kisasszonyok zárdájában Reinprecht Luiza kisasszonyt, Reinprecht Alajos budapesti szállodatulajdonos, a margitszigeti hírneves felső vendéglő bérletjének kedves és szeretetreméltó leányát. Az esketési szertartást a menyasszony rokona, Csizsárik János udvari kaplán, kassai theologiai tanár végezte fényes savanyúval. Az esküvőn nagyszámu diszes közönség volt jelen. Öszinte jó kívánságainkkal járulunk a boldogító frigyhez és kívánjuk, hogy legyen az a kifogyhatlan boldogság és meglegedés kifogyhatlan forrása.
Glück Frigyes, szállodás, a »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata« választmányi tagja, a társulat szakirányu tanácsiskolási felügyelő bizottságának elnöke, mint a fővárosi vásárcsarnok-bizottságunk tagja, e bizott-

ság legutóbb tartott ülésén a berlini fűthető ételszállító kocsi mutatta be. Ez a kis, de praktikus kocsi arra szolgál, hogy akár egy, akár különböző helyeken, a kocsikban levő különböző tálcákba illő kettős szelenczékbe zárt ételadagok meleg állapotban szállíttassanak vagy viitesenek oly helyekre, ahonnan az alkalmazottak, munkások, barakkokban levő betegek, gyermekek el nem távozhatnak. A szelenczék mindegyikére ráilleszhető annak neve, kinek részére szól, sőt a szelenczetartók éjjel világító lámpául is használhatók. Glück Frigyes, mint a józsefvárosi népkonyha igazgatója, szerezte be e kocsi, s a népkonyhától a szükségharakkokban szenvedőket fogja vele kiszolgálni.

Bereczky Lajos vendéglős, aki ipartársulatunknak mint a kecskeméti utcazi „Erzsébet királyné-szálloda” bérletje, közkedveltségnek örvendő tagja volt, f. évi május hó 1-én a hírneves „Tisza-szálloda” vette át Szegeden. Kívánjuk, hogy tisztas munkásságát ott is állandó siker kísérje.

In München wird zur Zeit über das schlechte Einschänken im Hofbrauhaus geklagt. Der Münchner „General-Anzeiger“ gibt eine Berechnung darüber, wie viel zum Beispiel dem Wirt im Hofbrauhaus bleibt, wenn er statt eines Liters nur drei Viertelliter ausschänkt. Rechnet man bei einem Bierpreise von 22 Pfennigen für den Liter den Viertelliter mit $5\frac{1}{2}$ Pfennigen, welche die Gäste in Folge des schlechten Einschänkens zu viel zahlen müssen, so macht dies im Tage 385 Mark oder im Monate 11,500 Mark, was einem jährlichen Nebengewinne von 138,600 Mark gleichkommt.

Bekämpfung des Schimmels in Kellern. Hierzu eignen sich für die Kellerwände: häufiges Uebertränken mit frischbereiteter Kalkmilch. Für die Oberfläche der Fässer: Bestreichen mit Boraxlösung; für Fasshähne und Eimer sowie Fassrichter: Außen Imprägnierung mit heißen Paraffin, innen Waschen mit Formalinlösung, letztere kann auch an Stelle des Schwefeleinschlages angewendet werden. Für Fasslager, Kellerliegen, Thüren: Imprägnieren mit Eisen- oder Kupfervitriollösung.

Flüssige Boden- und Möbelpoliermittel. Das flüssige Encaustique besteht aus: 100 Liter Benzol, 15 Kg. gelbem Wachs, 1 Liter Spiritus, $\frac{1}{2}$ Kg. Ammoniak, $\frac{1}{2}$ Kg. Vanillinöl. Dieses Encaustique dient nicht nur, um gewöhnliche und lackierte Fußböden und Möbel, Marmor, Einoelme u. aufzufrischen, sondern auch deren Glanz zu erhöhen. Seine Eigenschaften sind folgende: Das Glänzende reiben geht schnell und mit großer Leichtigkeit vor sich und vermeidet die große Mühe, welche bei Anwendung der gewöhnlichen Encaustiques angewendet werden muß; es erhärtet vollkommen und klebt nicht beim Berühren. Um das Encaustique in dunkler Färbung zu erzeugen, fügt man eine kleine Menge Nilinbraun hinzu und in dieser Färbung verleiht es gebrauchten Gegenständen ein dunkleres und dem Auge angenehmeres Aussehen.

Eine praktische Erfindung hat der Inhaber des „Hotels Blume“ in Baden in der Schweiz, Herr F. Vorländer, an seinem Hause angebracht. Zieht man nämlich nach Thorschlus die Hausthür, so zeigt fast augenblicklich ein vorher unsichtbar gewesenes, dann aber electricisch beleuchtetes Transparent mit der Aufschrift „Kommen Sie sofort“ an, daß der Portier den Appell gehört und daher wiederholtes Läuten überflüssig wird.

A „3-as szám a sörgyártásban. Egy tekintélyes francia sörgyártási szaklapban egy philosoph-sörgyáros beható megfigyeléseket közöl a hármas számú sörgyártásban való szerepléséről. A sörgyárosbölcsész körülbelül a következőkben foglalja össze megfigyeléseinek eredményét. »Évek hosszú sora óta, amióta csak sörgyártással foglalkozom, megfigyelem, milyen nagy szerepe van a sörgyártásban a hármas számnak. Így például a sör maga is 3 alkotórészből áll, u. m. vízből, malátából és kornalóból, a víz ismét két rész hidrogén és egy rész oxigénből, tehát szintén 3 elemből. A malátá szintén 3 anyagból u. m. keményítő, diastase és héjből áll. A kornalónak is csak 3 fontosabb alkotórésze van: a lupulin, a tannin és az aromitikus anyag. A sörgyártás maga is 3 folyamatból áll: a malátázás, a forrásból és az erjedésből. A malátázás szinte 3 részből áll, u. m. az áztatás, az esztrálás és szárításból. A forralás is három fontosabb pont körül forog. A végleges elkészítés előtt szintén háromféle kezeléssel meg kell készíteni a sör, t. i. a malátá-adagolással, utóerjedéssel és derítéssel. »Mindez nagyon szép — mondá egy buzgó sörvívő, midőn a gyáros e teoriát bő szavakkal fejtegette előtte, de nem volna szives nekem megmagyarázni, honnan van az, hogy ez a hármas szám a sörvívők egészen érintetlenül hagyja s én magam is a sört csak egy — s nem három — házárásra szoktam kiinni?»

In Oesterreich bestehen ca. 190,000 Gastwirthschaften, Hotels u., davon kommen auf Wien ca. 3700, von diesen wieder ca. 2000 auf die ehemaligen alten 10 Bezirke, ca. 1600 auf die neu angegliederten Bezirke und ca. 100 auf Floridsdorf und die dazu gehörigen 3 Gemeinden. Am stärksten bedacht mit Gasthäusern ist in Wien der zweite Bezirk, der über 400 zählt, am schwächsten der erste Bezirk, in dem sich nur 79 befinden. Nach obenerwähnter allgemeiner Statistik käme in Oesterreich ein Gasthaus auf je 122 Einwohner, berechnet man nun dieses Verhältnis in Wien, so kommt daselbst auf 412 Einwohner ein Gasthaus.

Welken beim Kegeln. Großes Aufsehen erregt in Berlin der Gastwirthstreifen die Verantheilung des Restaurateurs Benz, Inhaber des Staatstheater-Restaurants, wegen Duldens von Glücksspielen und einer Anzahl beteiligter Personen wegen Buchmacherei. Der Verhandlung vor der

9. Strafkammer des Landgerichts I. in Berlin lag folgende Thatsache zu Grunde: Auf den im Souterrain des Restaurants belegenen beiden Kegelbahnen fand an mehreren Tagen der Woche ein Preiswettfeiern statt, bei welchem Gänse, Enten, Hähnen, Ubrnen u. ausgelegt wurden. Für das Kegeln wurden Poole à 50 Fig. für drei Würfe ausgegeben. Platate am Eingange des Lokals forderten zur Betheiligung auf und es wurden Kegelprogramme nach Art der Rennprogramme vertheilt. Wie es scheint, hatten sich dort auf der Kegelbahn in Verbindung mit dem Preiswettfeiern regelrechte Wettbüros etablirt. Die Chefrau eines der regelrechten Theilnehmer an dem Wettfeiern hatte einem Dritten ihre Noth darüber geklagt, daß ihr Gemann wie nämlich nach der Kegelbahn sei und dort stets sehr erhebliche Geldsummen verliere. Daraufhin erging dann eine Strafanzeige, die zu weiteren Recherchen und schließlich zur Erhebung der Anklage führte. Nach den polizeilichen Feststellungen pflegten sich an den Kegelabenden 30 bis 40 Personen auf der Kegelbahn einzufinden, von denen nur ein Theil um die Preise fechtete, während die anderen mit dem Banhaltären Wetten um die von den einzelnen Spielern vermuthlich zu schiebenden Points eingingen. Es wurde dabei ganz geschäftsmäßig verfahren: Der Name des betreffenden Spielers wurde jedesmal laut aufgerufen und dann die nöthige Zeit gelassen, die Werten mittels Kreide auf den Tisch zu fixiren. Die Geldsummen, die dabei in Umlauf kamen, sollen sehr erhebliche gewesen sein. Der Gerichtshof verurtheilte Benz zu 3 Wochen Gefängniß und 600 Mark Geldstrafe, den Kellner Hermann Bartels zu 1 Woche und 300 Mark.

Fried Zsigmond

mű-esztergályos
kávéházi eszközök raktára
- és javító-műhelye. -

Budapest, VI., nagymező-utca 9.

Tekegolyók pontosan és jutányosan esztergáltanak.

Használt golyók és dákók olcsón mindig raktáron.

Csorba golyók magas áron vétetnek és becseséltetnek.

Ungefähr
2000 BIERGLÄSER

$\frac{3}{10}$ geacht,

sind im Ganzen oder auch parthienweise zu annehmbaren Preisen zu verkaufen bei

Konrad Förster Restaurat. ur, V. Váci-körut 68.



Korona-pezsgő.

Próbáládák 2 palackkal bérmentve Magyarország és Ausztria bármely postaalomására 3 frt utánvétellel. — Vizsontelárusítóknak megfelelő árendemény.

Mattes János.

Budapest, Haris-bazár.

Kaphatók Szimon István főzlet váci körut 12. főközlet váci körut 60 és Terecz-körut 35. — Vogel Gyula Andrássy-ut 29. — Rabcs Sándor kerepesi ut 11. — Sallay István kerepesi ut — Török Bódog kerepesi ut. — Diósy Kálmán Kerepesi ut 22. Weinberger Gusztáv Calvin-tér. — Tóth Imre üllői ut 73. — Czekkel Ferencz neveléjs utca. — Steurer Antal rózsá-utca. — Galzler Béla Buda. Vár. — Sellner Gyula Buda. Vár. — Schedel János Buda. Vár. valamint a legtöbb fűszer- és csemege-üzletben.

SZT.-MARGITSZIGETI

ÜDÍTŐVIZ

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

Kitűnő eredménnyel használtatik:
Köszvény-, gyomor- és bélbajoknál, garat-, gége-, tüdő- és hólyaghurtnál.

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.

„MARGIT“

GYÓGYFORRÁS,

„MAGYAR SELTERS“

Vegyelemezte a budapesti m. kir. egyetemen. Szerencsés vegyi összetétele, kevés szabad, de gazdag, félig kötött szénsavtartalmú kiváló hatásának bizonyult, különösen **tüdőbántalmaknál**, a hol a szabad szénsav csekélyebb jelenléte megóvja a beteget a káros, sőt veszedelmes izgatástól, ellenben a félig kötött szénsav gazdsága a gyógyhatású alkotórészeknek a beteg testrézékbe való gyors és biztos felvételét eszközözi. Ezen tulajdonságának köszönhető a Margit-forrás azon kiváló előnyét is, hogy a hol szabad szénsavtartalommal erősebb ásványvizek, mint a **seltersi, gleichenbergi, tüdőbajokban**, különösen **tüdővérzések**nél már nem alkalmazhatók, a Margit-forrás itt is a legjobb hatás mellett folyton használtatik.

A **tüdőbetegek** klimatikus gyógyintézeiben, különösen a leglátogatottabb **Görbersdorffban** a Margit-víz otthonossá vált. — Orvosi tekintélyeink Budapesten: dr. Korányi, dr. Gebhardt, dr. Navrátil, dr. Poór, dr. Kéty, dr. Barbás; Bécsben: dr. Bamberger, dr. Duschek, stb. a legjobb eredményeivel alkalmazzák a **légző-, emésztő- és húgyszervek** általános hurutos bántalmáinál.

Mint ivóvíz

präservatív gyógyszernek bizonyult **járványos betegségek** idején.

borral használva a legegészségesebb ital!

Kizárólagos
főraktár
Édeskuty L.
cs. és k. és szerb
k. udv. ásvány-
víz-szállítóval,
Budapest.

Ugyisint kapható minden gyógyszerárban, fűszerkereskedésben és vendéglőkben.

BERNDORFI FÉMÁRU-GYÁR



RAKTAR:
BUDAPEST,
Kristóf-tér
és
V e z i - u t c z a
sarkán.

Gyártmányok:

Alpacca-ezüst, China-ezüst és
alpaccából:

ugymint: étszerek, asztalterítékek minden
kivitelben; gyertya- és gyufatartók, tea-
kannák, tea-szűrők, magánházak, szállodák,
vendéglők és kávéházak részére.

..... Kelengy-casetták.

Szabadalmazott

tiszta nickel főző-edények.

Képes árjegyzék kívánatra ingyen.

Használat előtt a felső horpadás kivágandó.

„Orleans” a világ legjobb és leghíresebb biliárd krétája. Jósága felülmúl minden más. — ugy bel- mint külföldi — találmányt.
Megrendelhető és kapható a feltalálónál:
PAPP EMIL Budapest, IV. ker., Rostély-utca 1.
Belvárosi Megyei-ház-ter.



Az „ORLEANS” kréta előnyei:

I-ör. Ezen újonság felülmúl minden várakozást; izlése külsejénél és czélszerűségénél fogva nélkülözhetetlen minden kávéházban. Külső keménységénél fogva kiáll bármely erős nyomást vagy dörgölést; ha leejlik, el nem törik, széjjel nem megy és a dákóbörön nem keményedik meg.

II-ör. A biliárd-posztót színénél fogva nem piszkítja, vegyületkénél fogva — miután mézstartalma nincsen — azt nem égeti és élességénél fogva — mi más krétánál hiányzik — még a megkeményedett, avagy zsíros dákóbört is felfrissíti, a dákóbört teljesen fedi, de rajta meg nem keményszik.

III-ör. A dákóbörnek rendes be-dörzsölése után a legnehezebb kör (bogen, fej, (Kopf) és recouse-lökések biztosak; a gikszer teljesen ki van zárva.

IV-ör. A biliárd-asztal polituros farészzeit nem rongálja, nem égeti, pécselet maga után nem hagy.

V-ör. Ezen biliárd-kréta a többi forgalomban levőknél kisebb és éppen ezért 3-szor hosszab ideig használható, mert az anyag szilárdságán kívül a kisebb alak is az összelörhetés lehetőségét csökkenti.

Aki az „Orleans” krétát egyszer használja, többé más krétát nem akar használni.

Ezen kréta világhírű biliárd-mesterek által kipróbáltatott és a legjobb és legczélszerűbbnek nyilvánítottatott, miért is bel- és külföldi kávéházakban használatban van.

Budapesti főraktár: FRIED ZSIGMOND urnál, VI., Nagymező-utca 9.

HOLIPPEN, WAFFELN

und
Karlsbader Oblatten

so auch

Himbeersaft

und sämtliche Sorten

Gefrornessäfte

empfiehlt auf das beste die seit 23 Jahren am Platze
bestehende Firma

ALOIS ETZINGER

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

Budapest, Csömörstrasse 71.

TELEFON Nr. 50-48.

Hirrmann Ferencz érczáru-gyára

Budapest, VII., Csányi-utca 9. sz.

Gyárt

= sörkimérő-készülékeket =

légnomással és szabad, léghűtővel.
Elvállal régi készülékek atalakitását.

Nagy választék

bor- és sör-csapokban,
valamint mindennemű szivattyukban.

Erzeugt Bierschank-Apparate

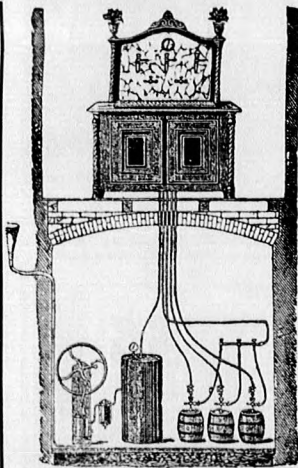
mittel Luftdruck

mit patentirtem Bierkühler.

Übernimmt die Umänderung alter Apparate.

Auswahl

in Wein- und Bierpipen,
sowie aller Gattungen Pumpen.



Prämiierte



Kühl- u. Konservirapparate

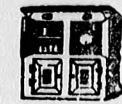
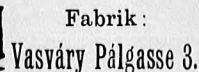
anerkannt bester und solidester Konstruktion für
Restaurationen, Brauereien, Kaffeehäuser und Konditoreien
empfiehlt die Fabrik tragbarer Eiskeller des

BERNIARD 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.



Első magyar üvegyár részvény-társaság

BUDAPESTEN,

V., Ferencz József-tér 7. sz. (A főkapitányság palotájában.)

Ajánlja

szálloda-, vendéglő- és kávéházi cikkekben

Legújabb gazdagon felszerelt raktárait a nagyérdemű közönség b. figyelmébe.
Legújabb sajtolt, kristály és csiszolt üvegek a leggyorsabb és legdiszesebb kivitelben,
valamint villany-, légszesz- és egyéb világítási cikkek állanak a legdúsabb választék-
ban rendelkezésre.

Rajz vagy eredeti minta
után e szakba vágó bár-
mily kivitelű cikkek el-
készíttetnek.



Vidéki megrendelések
gyorsan és pontosan esz-
közöltetnek.

Arjegyzékek ingyen és bérmentre.

